

Party-Buffets *Ab 20 Personen*

Party-Bufferet 1

Kleine Hähnchenschnitzel mit Reis und Currysauce
Hackbraten im Baconmantel
Ostholthoff's Grillpfanne (Gemischtes Schweine- und Hähnchenfleisch mit Zwiebeln und Pilzen)
Kartoffelgratin und Röstkartoffeln
Baguette, Kräuterbutter und Knoblauch-Kräuterquark
Salatbuffet

20,00 €/Person

Party-Bufferet 2

Spareribs in BBQ-Marinade
Gyros mit Kirschtomaten, Mozzarella und rotem Reis
Kleine Schnitzel
Kartoffelgratin und Röstkartoffeln
Party-Frikadellen, gefüllte Eier und Wraps verschieden gefüllt
Baguette, Kräuterbutter und Knoblauch-Kräuterquark
Salatbuffet

24,50 €/Person

Party-Bufferet „Mediterran“

Warme Speisen

Gefüllte Kalbsschnitzel mit Bergkäse, Tomaten und Pancetta (italienischer Bauspeck)
Gebratene Maispoularde mit Cognac-Pfeffersauce
Geschnetzelte Schweinelende mit Steinpilzen
Gnoccis und Rosmarin-Kartoffeln
Provenzalisches Gemüse

Kalte Speisen

Crostini mit Knoblauch-Garnele und Rucola
Luftgetrockneter Schinken mit Mango und Melone
Orecchiette Salat (italienische Nudeln) mit Thunfisch
Gefüllte und marinierte Antipasti
Oliven und Weinblätter, marinierter Feta
Salatbuffet
Internationale Käse-Spezialitäten vom Brett mit Trauben
Baguette und Butter

Dessert

Tiramisu vom Bratapfel mit Honig und Mascarpone
Schoko-Windbeutel-Creme mit Amarena-Kirschen

36,00 €/Person

Catering & Party-Service

Ostholthoff

Emdener Straße 19 a · 26871 Aschendorf · Telefon (04962) 16 80 · www.catering-ostholthoff.de
Anlieferungspauschalen: Aschendorf 10,00 €, Papenburg 20,00 €, weitere Ziele auf Anfrage

Fünf gute Gründe, warum Sie sich für Ostholthoff entscheiden sollten:

1

Wir verarbeiten nur Qualitätsfleisch aus unserer Region bzw. aus Deutschland.
Unser Wildbret stammt aus heimischen Revieren.

2

In unserer Feinkostküche werden täglich frische Salate aus Obst und Gemüse hergestellt.
Von Hand geschnitzt, geschnitten und gesteckt, dekorieren wir unsere kalten Platten kunstvoll. Unsere Antipasti-Produkte marinieren wir in Eigenregie.

3

Sämtliche Schokoladen-Mousses und Crèmes stellen wir aus belgischer Edel-Schokolade sowie mit frischer Sahne her. Basis unserer Obstplatten, Fruchtcrèmes und Fruchttoppings sind ebenso ausschließlich Früchte oder Fruchtmark.

4

In unserer warmen Küche zaubern zehn Köche nach deutscher und internationaler Kochkunst beste Fleisch-, Fisch- und Gefügelgerichte aus regionalen Zutaten.
Alle Soßen und Suppen sind hausgemacht.

5

Da bei uns alle Rohprodukte aus hiesiger und streng kontrollierter Herstellung stammen, genießen Sie alles frei von Konservierungsstoffen und lernen ein vollkommen aromatisches und natürliches Geschmackserlebnis kennen.

Das garantieren wir Ihnen!

André und Petra Tierling

und das Team vom Party-Service Ostholthoff

Catering & Party-Service

Ostholthoff