

# Silvester Spezial

**Feiern Sie Silvester mit uns – bei Ihnen zu Hause!**

Ab 8 Personen · Alle Preise pro Person

## **KALTE PLATTE/FINGERFOOD**

Mini-Schnittchen mit Käse, Schinken und Mett  
Kleine Schweineschnitzel  
Partyfrikadellen mit Silberzwiebeln  
Hähnchenspieße  
Wraps mit Tomaten und Mozzarella  
Gefüllte Eier  
Wattwürmer (Mettwurst)  
Gefüllte Antipasti  
Schwarzbrotecken mit Gouda

**18,00 €**

**Erweiterbar mit Schnittchenplatte mit Fisch**  
Räucherlachs, Forelle und Matjes

**4,50 €**

## **SILVESTER 1**

Hähnchenschnitzel  
Schweineschnitzel  
Jäger- und Balkan-Sauce  
Gemischte Salatauswahl  
Bratkartoffeln und Kartoffelgratin

**19,00 €**

## **SILVESTER 2**

Grillpfanne (gemischtes Hähnchen- und Schweinefleisch mit Zwiebeln und Pilzen)  
Schweinefilet mit frischen Champignons in Rahmsauce  
Kleine Hähnchenschnitzel  
Gemischte Salatauswahl  
Bratkartoffeln und Kartoffelgratin

**20,00 €**

## **SILVESTER 3**

Rinderrouladen  
Grillpfanne (gemischtes Hähnchen- und Schweinefleisch mit Zwiebeln und Pilzen)  
Kleine Schweineschnitzel  
Gemischte Salatauswahl  
Gemischte Gemüseauswahl  
Salzkartoffeln und Kartoffelgratin

**21,00 €**

## **SILVESTER 4**

Spanferkelbraten in Zwiebelsauce  
Backschinken mit Ananas  
Pfeffersteaks  
Rotkohl und Sauerkraut  
Kartoffeln und Bratkartoffeln

**19,00 €**

## **SUPPEN UND DESSERTS**

Suppen und Desserts wählen Sie bitte aus unserem Basic-Programm.

*Catering & Party-Service*

# **Ostholthoff**

Emdener Straße 19a · 26871 Aschendorf  
Telefon (04962) 16 80 · Telefax (04962) 13 04  
[www.catering-ostholthoff.de](http://www.catering-ostholthoff.de)

Preisänderung, Druckfehler und Irrtümer vorbehalten

**Rückgabe nur am Freitag, 02.01.2026  
von 9:00 bis 17:00 Uhr**

Betriebsferien vom 03.01. bis 18.01.2026

Da wir das Wetter zu Silvester nicht vorher-  
sagen können und viele Kunden erwarten,  
planen Sie die Abholung Ihrer Bestellung  
– falls nicht anders vereinbart – bis 19:00 Uhr!

# 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**