

Silvester Spezial

Feiern Sie Silvester 2026 mit uns – bei Ihnen zu Hause!

Ab 8 Personen · Alle Preise pro Person

KALTE PLATTE/FINGERFOOD 18,00 €

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

Erweiterbar mit

Schnittchenplatte mit Fisch

Räucherlachs, Forelle und Matjes **4,50 €**

SILVESTER 1 19,00 €

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

SILVESTER 2 20,00 €

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

SILVESTER 3 21,00 €

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

SILVESTER 4 20,00 €

Pfannengryos
Hähnchenbrustfilets mit Pfirsichen in Currysauce mit Reis
Kleine Hähnchenschnitzel
Gemischte Salatauswahl
Bratkartoffeln und Kartoffelgratin

SUPPEN UND DESSERTS

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



Ostholthoff

Seit 1986 mit Liebe zubereitet

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

Stand 08.2026 · Preisänderung, Druckfehler und Irrtümer vorbehalten

**Rückgabe nur am Samstag, 02.01.2027
von 9:00 bis 17:00 Uhr**

Betriebsferien vom 03.01. bis 20.01.2027

Da sich das Wetter an Silvester leider nicht vorhersagen lässt und wir mit einem hohen Bestellaufkommen rechnen, bitten wir Sie, die Abholung Ihrer Bestellung – sofern nicht anders vereinbart – **bis spätestens 19:00 Uhr** einzuplanen.

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



Ostholthoff

Seit 1986 mit Liebe zubereitet