

Almani

+49-541 - 99 89 78 28

für mehr Infos einfach anrufen

INFO@ALMANI-OSNABRUECK.DE



Willkommen im
Almani



ENTDECKE DEN GESCHMACK DER
PERFEKTION!

Unsere Versprechen an dich:

- Frische und Qualität
- Vielfalt
- maßgeschneiderter Service
- Pünktlichkeit und Professionalität

ÜBER UNS

Wir im Almani verstehen, dass Essen nicht nur Nahrungsaufnahme ist, sondern eine Reise der Sinne. Mit Hingabe und Leidenschaft kreieren wir unvergessliche kulinarische Erlebnisse für jeden Anlass.

Feiere mit Stil, esse mit Genuss!

Kontaktiere uns noch heute, um dein nächstes Event zu etwas Besonderem zu machen



www.almani.de

Almani Gastro GmbH
BHeger Str. 35
49074 Osnabrück

Fleischiger Gaumenrausch

Ein Festmahl für Fleischliebhaber

gemischte Platte

verschiedene Wurstsorten, Schinken, Salami, Mett, Leberwurst,
Käse, Aioli, Baguette, Brot

Spareribs, Schweinebraten, Hacksteaks

BBQ-Sauce, Bratensauce, Tomatensauce

**Kartoffelecken mediterran, Bratkartoffeln mit
Speck
und Zwiebeln, Cole Slaw (amer. Krautsalat)**

Moussé au chocolat

Vanillecremè mit flambierten Kirschen

Preis p.Per. 24,90 € inkl. 7% MwSt.

(300 g Frischfleisch + 250 g Beilage)

dazu kommen ggf. Kosten für Warmhalter, Besteck/Geschirr usw.

Gyros-Gastronomia

eine Ode an die Griechische Genussvielfalt

Vorspeisen

Kalamata Oliven, grüne Oliven, Fetakäse, gegrilltes Gemüse,
knusprige Pita mit Spinatfüllung, Zaziki, Weißbrot

Kikok-Gyros oder Gyros überbacken

Hähnchengyros, Tomaten, Zwiebeln, Käse

**Reis/Tomatensauce, griechischer Bauernsalat,
Krautsalat**

**griechischer Jogurt/Nüsse/Honig
Baklava**

Preis p.Per. 24,90 € inkl. 7% MwSt.

(300 g Frischfleisch + 250 g Beilage)

dazu kommen ggf. Kosten für Warmhalter, Besteck/Geschirr usw.

Meereszauber:

**Eine kulinarische Reise durch die Welt der
Fische**

Vorspeisen

Cremige Fischsuppe mit Safran, Garnelen-Spieße-Cherrytomaten,
Räucherlachs auf Schwarzbrot

Wildlachsfilet, Zander, Garnelen

Zitronensauce

Wildreis, Dillkartoffeln, Grillgemüse

Ingwer-Zitronen-Panna Cotta , Ananassalat mit Basilikum

Preis p.Per. 26,90 € inkl. 7% MwSt.
(300 g Frischfleisch + 250 g Beilage)

dazu kommen ggf. Kosten für Warmhalter, Besteck/Geschirr
usw.

Grüne Gaumenfreuden:

Eine Ode an die vegetarische Vielfalt

Vorspeisen

Caprese-Salatvariation, Brokkoli-Mandel-Suppe

Auberginenscheiben gefüllt mit Quinoa, Feta-Käse
und frischen Kräutern
Couscous-Gemüsepfanne
Spinat-Ricotta-Lasagne

Avocado-Rucola-Salat

Mango-Kokos-Panna Cotta

Preis p.Per. 24,90 € inkl. 7% MwSt.

(300 g Frischfleisch + 250 g Beilage)

dazu kommen ggf. Kosten für Warmhalter, Besteck/Geschirr
usw.

Schnitzelzauber:

Eine Festlichkeit der Knusprigkeit

Vorspeisen

Frisches Brot zum Dippen und Genießen, Aioli, Tomaten-Basilikum-Salsa

Schweineschnitzel, Hähnchenschnitzel, Selerieschnitzel

Zigeunersauce oder Jägersauce

Bratkartoffeln, Kartoffelsalat

Apfelstrudel mit Vanillesauce

Preis p.Per. 21,90 € inkl. 7% MwSt.

(300 g Frischfleisch + 250 g Beilage)

**dazu kommen ggf. Kosten für Warmhalter, Besteck/Geschirr
usw.**

Suppen

300 ml p. Per.
inkl. 7%MwSt.

klare Hühnersuppe mit Nudeln und Gemüsestreifen	4,90€
Rindfleischsuppe mit Nudeln und Gemüsestreifen	5,90€
Broccolicremesuppe	4,90€
griechische Bohnensuppe	4,90€
Gulaschsuppe mit Champignons und Paprika	5,90€
Lauchcremesuppe mit oder ohne Hackfleisch	4,90€
Erbsensuppe mit Fleischeinlage	4,90€
Kartoffelsuppe mit Fleischeinlage	4,90€
Kartoffelcremesuppe mit Gemüsestreifen vegetarisch	4,90€
Chili con carne mit Mais und Kidneybohnen	5,50€

Fingerfood

Stück inkl.
7 % MwSt.

Blätterteigtaschen mit Spinat oder Käse	1,50 €
Bruschetta mit Tomaten/Zwiebeln	1,90 €
Eier gefüllt mit hausgemachter Remoulade	1,20 €
Garnelenspieß	2,50 €
Hähnchenbrüstchen überbacken mit Cheddar	2,50 €
Hähnchenbrust mit Mozzarella u. Tomaten überb.	2,50 €
Hähnchenspieße	2,00 €
Souvlakispieße	2,00 €
Käsewürfel mit Weintrauben am Spieß	1,20 €
Lachsroulade mit Kräuterfrischkäse	2,90 €
Zucchinirollchen mit Ziegenfrischkäse	1,90 €
Auberginenrollchen mit Couscous und Joghurt	1,90 €
Melone mit Parmaschinken	2,90 €
Hackbällchen mit Gurke am Spieß	1,50 €
Hackbällchen mit Füllung (Gouda od. Feta)	0,90 €
Käsebällchen ca. 30g	0,90 €
Räucherlachs auf Gurke mit Frischkäse	1,90 €
Schinkenrollchen mit Garnele	2,90 €
Schweineschnitzelchen ca. 50 g	2,50 €
Datteln in Speckmantel	0,90 €
Tomate-Mozzarella am Spieß	2,00 €
Champignons gefüllt (Käse od. Hackfleisch)	1,00 €
Zucchinischeiben mit Garnele und Trüffelmayo	2,90 €
Wraps vegetarisch	3,00 €
Wraps mit Hackfleischfüllung	3,90 €
Wraps mit Salat, Mais, Hähnchenstreifen	3,90 €
Wraps Räucherlachs, Salatstreifen und Basilikummayo	3,90 €
Dessert (nach Wahl) in Gläsern ab	3,50 €

Canapes

	Stück inkl. 7% MwSt.
mit Bratenaufschnitt	3,90 €
mit Camembert	2,80 €
mit gekochtem Ei	2,90 €
mit geräuchertem Forellenfilet	3,80 €
mit hausgemachtem Frischkäse	2,90 €
mit Schinken	3,50 €
mit Lachsschinken	3,50 €
mit Räucherlachs	3,80 €
mit Roastbeef	4,90 €
mit Salami	2,50 €
mit Schnittkäse	2,50 €
mit Mett	2,50 €

Aufläufe

ca. 250 g p.Per.

inkl. 7% MwSt.

Pastizio Makaronni/Käse/Hackfleisch/Bechamel	7,90 €
Tortellini in Sahnesauce mit Schinkenstreifen	7,90 €
Lasagne	7,90 €
Gemüselasagne vegetarisch	7,90 €
Kikok -Gyros mit Metaxasauce und Käse überbacken	8,90 €
Moussaka mit Kartoffeln, Auberginen, Tomaten, Hackfleisch und Bechamel	7,90 €
Spinat-Schafskäse-Auflauf mit Kartoffelwürfel	7,90 €

Gerichte vom Schwein

300 g p.Per. inkl
7% MwSt.

Schweinebraten mit Knoblauch und Rosmarin 7,90€

Pulled Pork 7,90€

Schweinefilet in Pilzrahmsauce 8,90€

Schweineschnitzel (100 g) 4,50€/St.

Schweinemedallions im Speckmantel 9,50€

Schweinefilet in Sauce nach Wahl 8,90€

Schweinegeschnetzeltes mit Pilzen u. Pfeffersauce 7,90€

Spareribs 7,90€

Schweinebäckchen in Rotweinsauce 9,90€

Gerichte vom Rind

300 g p. Per.
inkl. 7% MwSt.

Rinderbraten in Sauce 10,50 €

Roulade 6,90 €/Stück
(ca. 180 g/Stück) in Bratensauce

Rindergulasch 8,90 €

Rindercurry "Indische Art" 8,90 €

Rinderbäckchen in Rotweinsauce 11,90 €
(ca. 180 g/Stück)

Hacksteak Bifteki mit Pfeffersauce 7,90 €
(200 g/Stück)

Fischgerichte

220 g inkl. 7 % MwSt.

Zanderfilet auf Blattspinat in Zitronensauce 12,90 €

Garnelen in Knoblauchöl 13,90 €

Garnelen Saganaki (Tomatensauce/Feta) 13,90 €

Doradenfilet auf Spinatbett 13,90 €

Lachs auf Blattspinat in Sahne-Knoblauchsauce 15,90 €

ganze **Doraden** 400 g. 10,90 € /St.

Geflügel-Gerichte

300 g od. St.
inkl. 7 % MwSt.

Hähnchenschnitzel groß	4,50 €/St.
ausgelöste Kikokkeule mit Zitronensauce	7,90 €
geräucherte Entenbrust	6,50 €/St.
Gänsebrust	8,50 €/St.
Gänsekeule	7,50 €/St.
Hähnchengeschnetzeltes in Curry-Sauce	7,90 €
Hähnchengeschnetzeltes "Chinesische Art" in Gemüsesauce süß-sauer	7,90 €
Kikokgyros mit Tomaten und Zwiebeln	7,90 €

Lamm-Gerichte

300 g od. St.
12,90 €/St.

Lammhaxe ca. 400 g	12,90 €/St.
Lammkeule /Rotweinsauce ganz für 4-5 Per.	49,90 €/St.

Sättigungsbeilagen

ca. 200 g p. Per.
inkl. 7% MwSt.

Butterreis	2,20 €
Couscous	2,20 €
Bulgursalat	2,20 €
Salzkartoffeln	2,50 €
Kartoffelpüree (Trüffel od. Süßkartoffeln)	3,00 €
Kartoffelecken	2,50 €.
Bratkartoffeln	3,80 €
Kartoffelgratin	3,50 €
Kartoffelgratin mit Tomaten u. Parmesan	3,90 €
Ofenkartoffel mit Zaziki	4,00 €
Rosmarinkartoffeln	3,00 €
Kartoffelsalat mediterran	3,00 €
Knödel	3,00 €

Gemüsebeilagen

150 g p.Per.

inkl. 7 % MwSt.

Blumenkohl- und Broccoligemüse mit Sauce Hollandaise	3,00 €
frisches Ofengemüse (Auberginen, Zucchini, Tomaten, Zwiebeln, Paprika)	3,90 €
gemischtes Gemüse (Erbsen, Möhren, Broccoli, Blumenkohl, Bohnen)	3,00 €
Bohnen im Speckmantel (5 Stück pro Person)	3,50 €
frischer Krautsalat	2,50 €
Rotkohl	2,50 €

Salate

150 g p. Per. inkl. 7 % MwSt.

Bauernsalat	3,80 €
Blattsalat	2,50 €
Feldsalat	3,50 €
Rucollasalat	3,50 €
Tomaten/Gurke	3,50 €
Caprese-Salat	3,50 €
Coleslaw	3,50 €
Nudelsalat	3,50 €
Caesar-Salat	3,50 €
Gemischter Blattsalat	3,50 €

Desserts

ca. 150 g p. Per.
inkl. 7% MwSt.

Erdbeertiramisu nur in der Saison 3,50 €

Mangotiramisu 3,50 €

Dreischichtpudding Schokolade, Vanille, Erdbeer 3,50 €

Mousse au Chocolate 3,50 €

Vanillemousse 3,50 €

Obstsalat 3,50 €

Orangenquark mit aromatisiertem
Löffelbiscuit (geschichtet) mit Alkohol 3,50 €

Panna Cotta 3,50 €

Rote Beerengrütze und Vanillesauce 3,50 €

Schokoladenpudding 3,50 €

Tiramisu mit Alkohol 3,50 €

Vanillepudding 3,50 €

Vanillecreme mit Zimtbirnen 3,50 €

Vanillecreme mit Schattenmorellen 3,50 €



Verleihservice

Kaffeemaschine - 25,00 €

Glühweintopf - 25,00 €

Kühlschrank - 50,00 €

Stehtisch - 12,50 €

Warmhalter (Bain Marie) 15,00 € inkl. Reinigung und Brennpaste

Menügeschirr u. Besteck pro Pers. 2,00 € inkl. Reinigung

Kaffeegeschirr u. Besteck pro Pers. 1,00 € inkl. Reinigung

Gläserverleih Sorten auf Anfrage Stck. ab 0,30 € inkl. Reinigung

Lieferbedingungen

- Bis 400 € Auftragswert bieten wir eine kostenlose Selbstabholung an
- ab 400 € Auftragswert Lieferung möglich
- Lieferung und Abholung je 25 € bis 10 Km
- ab dem 11 Km 1,50 € p. Km
- Servicepersonal vor Ort nach Absprache (Kosten anfragen)
- Die Preise für Speisen sind inkl. 7% MwSt.
- Bei Buchung von Zusatzleistungen (z.B. Geschirr, Besteck) müssen wir den MwSt.-Satz auch auf Speisen auf 19 % anpassen.