

klare Suppen mit Einlage

p.Per. ca. 300 ml

- Fischsuppe 3,50
- Gemüsesuppe 3,00
- Fleischsuppe (Fleisch wählbar) 3,50
- kanadische Hummersuppe 6,50

Eintöpfe (werden immer mit Wurzelgemüse- Sellerie, Karotten, Kartoffeln und Lauch zubereitet)

- mit Schwein 3,50
- mit Rind 4,00
- mit Hähnchen 3,50
- mit Fisch 3,50
- mit Gemüse 3,50

Cremèsuppen

- Brokkoli 3,00
- Blumenkohl 3,00
- Spinat-Cremèsuppe 3,00
- Rote Bete 3,00
- Kartoffel 3,00
- Zucchini 3,00
- Aubergine 3,00
- Lauch 3,50
- Pilz-Cremèsuppe 3,50

Fingerfood

St.

- Zucchinirollchen mit Frischkäse 0,90
- Kartoffelröstis 0,60
- Datteln mit Chilikern-Käsemantel 0,90
- marinierte und panierte Mozzarellastangen 0,80
- Sardellen in Teigmantel 0,80
- Zwiebelringe in Teigmantel (1Kg) 9,50
- panierte Käseballchen 0,80
- Frischkäseballchen 0,80
- Champignons mit Hackfleisch gefüllt 0,80
- Champignons mit Linsen gefüllt 0,60
- Champignons mit Frischkäse gefüllt 0,80

• Champignons gefüllt mit Rosinen in Speckmantel	1,10
• kleine Frühlingsrollen mit Gemüse gefüllt	0,90
• gebackene Aubergine mit Knoblauchcreme, Tomaten und Basilikum	0,90
• knusprige Kohlrabi – Stangen (1Kg)	9,50
• Zucchini – Bacon – Küchlein	0,50
• eingelegte Cherry-Tomaten in Weißweinessig (1Kg)	9,50
• Kräuter- Knödel mit Remoulade und geräuchertem Lachs	0,90
• Hähnchenspieße	1,10
• Souvlakispieße (vom Schwein)	1,10
• panierte Reisküchlein	0,60
• kleine Muschelspieße in Tomatensauce	0,60
• panierte Miesmuscheln(1Kg)	12,00
• Steckerrüben – Chips (1Kg)	15,00
• Rote Beete – Chips (1Kg)	15,00
• Sellerie – Chips (1Kg)	15,00

Dips

p.Per.

• Knoblauch-Koriander–Majo	0,60
• Paprika – Chili	0,60
• Avocado – Tomate	1,00
• Senfhonig	0,70
• Joghurt- Kräuter	0,60
• BBQ- Dip	0,70
• Erbsen – Frischkäse	0,70
• Zaziki	0,60
• Mango – Chili	1,00
• Aubergine – Tomate	0,90
• Bohnen – Dip	0,60

Fischgerichte

p.Per. ca. 200 g

• Lachsfilet	9,90
• Lachssteaks	9,90
• Zanderfilet	9,90
• Butterfischfilet	8,90

Meeresfrüchten & Krustentiere

p.Per.

- marinierter Oktopus 7,90
- gefüllte Calamari- Tuben mit Reis und Spinat 6,90
- Miesmuschel 6,90
- Gambas (geschält und ungeschält) 14,00

Fleischgerichte

p. Per. ca. 250 g

- Schweinenacken im ganzen 8,90
- Roulade vom Schweinenacken 9,90
- Schweinshaxe stückweise 8,90
- Schulter vom Schwein 8,90
- Schweinefilets 11,90
- Rinderbraten 12,90
- Rinderrouladen mit Gurkensenf oder mit Pflaumen 13,90
- Lammhaxe 15,90
- Lammschulter (auch als Roulade möglich) 11,90
- Lammkeule 13,90
- Hähnchenbrustfilet 8,90
- Hähnchen – Flügel 6,90
- Hähnchen – Keulen 6,90

Vegetarisch

- Kohlrouladen (mit verschiedenen Füllungen möglich) 7,90

Lasagne oder als Nudeltaschen

- Brokkoli 4,50
- Blumenkohl 4,50
- Spinat 4,50
- Karotten 4,00
- Kohlrabi 4,00
- Tomate 4,00
- Grünkohl 4,50
- Kartoffel – Lauch 4,00

Beilagen - Kartoffelspalten

p.Per.

- Oregano 2,00
- Rosmarin 2,00
- Salbei 2,00
- Majoran 2,00
- Estragon 2,00
- Salzkartoffeln 2,00
- Kartoffelauflauf 2,50
- Kartoffelkroketten 2,80
- Kartoffelröstis 2,50
- Kartoffelpüree 2,00
- Süßkartoffelpüree 3,00
- Kartoffel- Selleriestampf 2,50
- Kartoffel- Rote Bete-Stampf 2,50
- Kartoffel- Blumenkohlstampf 2,50
- Kartoffel- Brokkoli-Stampf 2,50

Röschen

- Brokkoli 2,30
- Blumenkohl 2,30
- Romanesco 2,50

Verschiedene Gemüsesorten der Saison

- gemischtes Gemüse 3,00
- Gemüsespieße 3,00

Riesenbohnen

- Natur mit Kräutern 2,10
- in Tomatensauce 2,50
- in Kokosmilch 2,50
- gemischte (mit Kidney-Bohnen und Tomaten) 2,50

Pilze - Champignons weiß oder braun

- Sahnesoße 2,50
- Käse – Sahnesauce 2,50
- Rahmsauce 2,50
- Pfeffersauce 2,90

kalte Salate

p.Per. ca. 200g

• Bauernsalat griechischer Art	1,90
• Karottensalat	1,50
• Schwarzwurzelsalat	1,80
• Brokkolisalat	1,60
• Blumenkohl	1,60
• Tomate	1,80
• Chinakohl	1,60
• Glasnudeln	1,80
• Kartoffelsalate	
○ Rote Bete	2,10
○ Granatapfel	2,30
○ Erbsen	1,80
○ Speck	2,30

Brot

p.St.

• Bauernbrot	3,00
• Chiabatta	2,50
• Baguette	2,00
• kleine Brötchen	
○ normale Brötchen	0,20
○ Rote Beete	0,25
○ Erbsen	0,25
○ Paprika	0,25
○ Sepia	0,25

Saucen

p.Per.

• Pfeffersauce	1,50
• Senfsauce	1,50
• Senf – Pfeffersauce	1,50
• Heidelbeersauce	1,80
• Rotweinsauce	1,80
• Feigensauce	1,80
• Quittensauce	1,80
• Zitronen – Kokossauce	1,60
• Safran – Sahnesauce	1,60
• Safran – Kokossauce	1,80
• Tomaten – Basilikum-Sauce	1,20
• Dill – Rahmsauce	1,50

Pesto

- Kräuter 0,80
- Orangen 0,80
- Basilikum 0,80
- Dill 0,80
- Minze 0,80
- Dattel 0,80
- Sardellen 0,90
- Oliven (schwarze oder grüne) 0,90
- Tomaten 0,60

Dessert

p. St im Glas

- Mousse au chocolate (dunkle Schokolade) 2,90
- Mousse au chocolate (weiße Schokolade) 2,90
- Panna Cotta 2,00
- Joghurtmousè mit frischen Früchten nach Wahl 2,20
- Joghurt Walnussmousè 2,20
- Joghurt Avocadomousè 2,50
- Reiskuchen mit Kokosmilch und Sauerkirchen 1,40
- Zitronenschnittchen 1,40
- Orangen- Karottenkuchen 1,50
- Schokobrunnen mit Fruchtspießen 2,50
- Tiramisu
 - klassisch 2,60
 - Erdbeere 2,80
 - Waldbeere 2,80

Süßgebäcke

- Muffins 2,00
- Schoko – Cupcake 2,90
- Mini – Cupcakes 1,45
- Cakepops 0,90

Frühstücksbuffet

p.Per.

- Wurstplatten 6,50

- Käseplatten 6,50
- Fischplatten 7,80
- Früchteplatten 6,50
- Gemüseplatten 5,50
- Salatplatten 5,50

Brote aller Art möglich

- Eier
 - gekochte 0,40
 - Rührei 1,20
 - Spiegelei 0,90
 - Eiersalat 1,50

- Würstchen
 - warme Bockwurst 1,50
 - warmer Bacon 0,50
 - warme Mini-Würstchen 0,80

- Aufstriche p. St
 - Nutella 0,50
 - Honig 0,50
 - Marmelade 0,50
 - Butter 0,35
 - Margarine 0,35
 - Frischkäse 0,60

- halbe belegte Brötchen
 - mit verschiedenem Belag (Wurst oder Käse) 1,90

Canapes (nach Wahl belegen) 2,10

- Meerrettich - Creme

- Joghurt- Kräuter- Creme
- rohem Schinken
- gekochtem Schinken
- Salami
- Käse
- Lachs

<u>Frühstückscerealien</u>	p.Per.
Kellogs oder Müsli mit frischen Früchten oder Joghurt	3,00

<u>Zubehör/ Verleih</u>	p.St.
-------------------------	-------

- | | |
|---|-------|
| • Pavillon 3x6 m | 30,00 |
| • Stehtische inklusive Husse | 7,50 |
| • Bierzeltgarnitur | 10,00 |
| • Buffettische mit Tischdecken | 5,00 |
| • Brennpaste | 1,20 |
| • Mobile Theke inkl. Zapfanlage und Kühlung | VHB |
| • Musikanlage inkl. Mikrofon | 95,00 |
| • Lichtanlage (LED) | 25,00 |
| • großer Holzkohlegrill | 40,00 |

<u>Geschirr Besteckpauschale</u>	p.Per.
• 1 x Teller, Besteck und Kaffetasse inkl. Reinigung	2,00

<u>Personal</u>	22,50 /St.
-----------------	------------

Lieferung und Abholung

- ab 250 € frei Haus in einem Umkreis von 15 Km von folgenden Standorten
 - Heger Str. 35 - 49074 Osnabrück
 - Bahnhofstrasse 5 - 33824 Werther
 - Bleich Str. 41 - 33607 Bielefeld
- ab dem 15. Km berechnen wir 1 € p. Kilometer
- für Aufträge unter 250 € fällt eine Pauschale für Lieferung bis 15 Km von 20 € an
- Abholung nach Absprache