



Partyservice

UNSERE ANGEBOTE AB 2024



LASSEN SIE SICH VERWÖHNEN!

Es gibt immer wieder Anlässe Gäste festlich zu bewirten. Nicht immer ist genügend Zeit für die aufwendige Zubereitung vorhanden. Wir wollen Ihnen dabei helfen.

In diesem Heft finden Sie eine große Auswahl kulinarischer Anregungen für Ihre Feier. Alle Gerichte können wir ganz nach Ihren persönlichen Wünschen variieren, wir beraten Sie gerne!

Gerne können Sie auch unseren Alles-Inklusive-Service dazubuchen. Wir liefern Ihnen das benötigte Geschirr mit Bestecken sowie Anlegebestecken und nach der Feier holen wir das gesamte Geschirr ungereinigt wieder bei Ihnen ab, so dass Sie Ihre Feier rundum genießen können!

Auch unser Service-Personal stellen wir Ihnen gerne zur Verfügung! Wenden Sie sich an uns, wir beraten Sie gerne!



Ihr Middendorf-Team

INHALTSVERZEICHNIS

Suppen	4
Top-Angebote (ab 8 Personen)	5
Warme Menüs mit Beilagen	6
Komplette Menüs	12
Vegetarisches und Veganes	13
Heiße Braten	14
Salate	16
Desserts	17
Grillspezialitäten	18
Grillbuffets mit Service	19
Kalte Speisen	22
Fingerfood-Buffets	24
Fingerfood	25
Fingerfood im Glas	26
Kalte Buffets	27
Vorspeisen- und Aufschnittplatten	28
Kalte Beilagen	29
Kalt-Warm-Buffets	30
Geschirr- und Besteckverleih	34
Lieferbedingungen	35



SUPPEN

Sie benötigen pro Person ca. 0,5–0,7 Liter und als Vorsuppe benötigen Sie ca. 0,3 Liter. Mindestmenge pro Sorte 5 Liter.

	Preis pro Liter
Hühnersuppe/Hochzeitsuppe	12,00 Euro
Chili con Carne	13,00 Euro
Girossuppe	14,00 Euro
Gulaschsuppe	14,00 Euro
Mexikanische Mitternachtssuppe	13,00 Euro
Käselauchcremesuppe	13,00 Euro
Geflügelcremesuppe	14,00 Euro
Erbsensuppe	12,00 Euro
Linsensuppe	12,00 Euro
Serbische Bohnensuppe	12,00 Euro

VEGETARISCHE SUPPEN

Auf Wunsch auch mit Mettbällchen (zzgl. 1,50 € pro Liter)

	Preis pro Liter
Kartoffelcremesuppe	12,00 Euro
Tomatencremesuppe	12,00 Euro
Spargelcremesuppe	13,00 Euro
Brokkolisuppe	12,00 Euro
Steinpilzcremesuppe	13,00 Euro
Champignoncremesuppe	13,00 Euro
	Preis pro Portion
Kleiner heller Brotkorb zur Suppe	1,10 Euro



TOP-ANGEBOTE (ab 8 Personen)

Backschinken

Preis pro Person

Leckerer Backschinken mit Kruste, Bratkartoffeln
Krautsalat und Zaziki 11,90 Euro

Girosbraten

Pikant gewürzt und gefüllter Girosbraten mit Bratkartoffeln,
griechischem Bauernsalat und Zaziki 11,90 Euro

Italienischer Braten

Mit Tomate-Mozzarella gefüllter Schweinebraten mit einer
mediterranen Tomatensoße, Kartoffelgratin und einem
italienischen Nudelsalat..... 11,90 Euro

Hawaii-Braten

Kasselerbraten mit gebackenen Ananasscheiben,
Kartoffelgratin, Sahnkrautsalat und Currysoße 11,90 Euro

(Eine Anlieferung der Top-Angebote ist ab 20 Personen möglich)



WARMER MENÜS MIT BEILAGEN

Grillhaxe gegrillte Schweinshaxe Preis pro Person
 mit Partysauerkraut, Bratkartoffeln und Senf
 (ab 6 Personen) 12,90 Euro

Sahnegeschnetzeltes vom mageren Schweinerücken
 in leckerer Soße mit Champignons, Spätzle und
 Eisbergsalat mit Mandarinen-Sahnesoße
 (ab 8 Personen) 12,90 Euro

Putengeschnetzeltes in Curryrahm mit Reis
 und Eisbergsalat mit Mandarinen-Sahnesoße
 (ab 8 Personen) 13,50 Euro

Überbackene Girospfanne mit leckerem Giros in sahniger
 Soße, mit Käse überbacken, dazu Reis und Krautsalat
 (ab 8 Personen) 12,90 Euro

Ihlpohler Schnitzelpfanne

Preis pro Person

Zarte Schweine- oder Putenschnitzel in einer Paprika-Zwiebelrahmsoße, dazu mit Reis und Krautsalat
(ab 8 Personen) 12,90 Euro

Hähnchenfiletmedaillons auf warmer Curryfruchtsoße

mit Reis und einem frischem Sommersalat
(ab 8 Personen) 16,50 Euro

Gefüllte Putentaschen mit Frischkäse und Spinat,

Käsesoße, Kartoffelgratin und Mandelbrokkoli
(ab 8 Personen) 16,50 Euro

Schnitzeessen

pro Person zwei zarte Puten- oder Schweineschnitzel
mit Champignon-Rahmsoße, Bratkartoffeln und

- dazu Wachsohnensalat oder Gurkensalat
(ab 6 Personen) 13,50 Euro
- mit bunter Gemüseplatte
(ab 6 Personen) 14,50 Euro
- Wachsohnen- und Gurkensalat
(ab 10 Personen) 13,50 Euro
- mit bunter Gemüseplatte und
Wachsohnen- und Gurkensalat
(ab 15 Personen) 15,50 Euro

Schweine- und Rinderrouladen

Eine Schweineroulade mit leckerer Mettfüllung
und eine Rinderroulade mit klassischer Füllung
(Senf, Speck und saure Gurke), dazu Bratensoße,
Rotkohl und Salzkartoffeln oder Spätzle
(ab 8 Personen) 15,50 Euro

WARME MENÜS MIT BEILAGEN

Rinderrouladen

Preis pro Person

Zwei zarte Rinderrouladen mit klassischer Füllung (Senf, Speck und saure Gurke), dazu Bratensoße, Rotkohl und Salzkartoffeln oder Spätzle

(ab 8 Personen) 16,50 Euro

Klassisches Festessen

Schweinebraten, Kasselerrücken sowie Putenbraten mit Champignons garniert, vielseitige Gemüseplatte, Bratensoße, Salzkartoffeln und Kroketten

(ab 15 Personen) 15,00 Euro

Ihlpohler Festessen

Schweinebraten, Putenbraten und Rinderrouladen mit Bratensoße, vielseitige Gemüseplatte, Salzkartoffeln und Kroketten

(ab 15 Personen) 16,50 Euro

Nordisches Festessen

Krustenbraten vom Schwein, Putenschnitzel und Rinderrouladen mit Bratensoße, vielseitige Gemüseplatte, Bratensoße, Bratkartoffeln und Kroketten

(ab 15 Personen) 16,50 Euro

Hanseaten Festessen

Mit Champignons gefüllte Schweinesteaks, Hähnchen-medallions und pikant gefüllter Rinderbraten mit Champignon-Rahmsoße, vielseitige Gemüseplatte, Bratensoße, Bratkartoffeln und Kroketten

(ab 15 Personen) 16,50 Euro

Feinschmecker Festessen

Entenbrustfilet auf Preiselbeer-Rahmsoße, Rinderroulade, Schweinefilet im Speckmantel, braune Soße, bunte Gemüseplatte, Kartoffelgratin und Miniklöße

(ab 15 Personen) 19,00 Euro



Spanferkel

Preis pro Person

½ Spanferkel kross, zart und heiß auf Partysauerkraut, fix und fertig aufgeschnitten serviert mit Kartoffelsalat, Krautsalat, Zaziki und Senf. Dazu können Sie Bratkartoffeln oder Kartoffelgratin wählen.

(ab 15 Personen) 15,50 Euro

Champignon-Filets

Schweine- und Putenfilet mit Champignon-Rahmsoße, buntes Gemüse und Kartoffelgratin

(ab 8 Personen) 16,90 Euro

Schweine-Medailon mit Parmaschinken

Auf Pfeffer-Käsesoße, italienischem Kartoffelgratin mit Tomate-Mozzarella überbacken, Mandelbrokkoli und eine frische Salatplatte mit Blattsalaten, Cocktailtomaten, Croutons und Senf-Honig-Dressing

(ab 8 Personen) 18,50 Euro

WARME MENÜS MIT BEILAGEN

Mediterrane Filets

Preis pro Person

Drei verschiedene Filets, Pute, Schwein und Kasseler auf mediterranem Gemüse (Zucchini, Auberginen, Paprika, Zwiebeln und Champignons) mit Röstkartoffeln, Zaziki, Baguette und Kräuterbutter

(ab 8 Personen) 18,00 Euro

Filets Exklusiv

Entenbrust- und Schweinefilet mit geschmorten Pfifferlingen, Bohnen im Speckmantel und buntes Gemüse, Orangensoße und Sauce béarnaise und Kartoffelgratin oder Bratkartoffeln

(ab 8 Personen) 19,00 Euro

Ihlpohler Schlemmeressen

Wildlachs auf Sahnereis, Putenmedaillons und Schweinemedaillons mit geschmorten Pfifferlingen, Bohnen im Speckmantel und buntes Gemüse, Pfifferling-Rahmsoße, Sauce hollandaise, Bratkartoffeln und Kroketten

(ab 8 Personen) 19,00 Euro

Lachs Gourmet

marinierter Lachs mit Mandelsplitter auf Weißwein-Buttersoße mit Bratkartoffeln und Eisbergsalat mit Mandarinen-Sahnesoße

(ab 8 Personen) 17,90 Euro

Lachs-Lasagne

mit gegrilltem Lachs und Spinat-Sahnesoße, mit Käse überbacken, dazu ein Eisbergsalat mit Mandarinen-Sahnesoße

(ab 8 Personen) 16,90 Euro



Grünkohl-Essen

Preis pro Person

Grünkohl, Kasseler, Speck, Kochwurst,
Bremer Pinkel, Salzkartoffeln und Senf
(ab 10 Personen)

16,50 Euro

Grünkohl-Buffer

Hühnersuppe / Grünkohl, Kasseler, Speck,
Kochwurst, Bremer Pinkel, Salzkartoffeln
und Senf / Rote Grütze mit Vanillesoße
(ab 15 Personen)

20,50 Euro

**Alternativ bieten wir für die Nicht-Kohlesser Ausweichmenüs
(ab 1 Portion):**

Schnitzel (Schweine- oder Putenschnitzel) mit Bratkartoffeln oder Sahne-
kartoffeln mit Gemüse oder ein vegetarisches Gemüse-Kartoffel-Gratin



KOMPLETTE MENÜS

Menü 1

Preis pro Person

Ein Schweine- und ein Putenschnitzel mit Champignon-Rahmsoße, Bratkartoffeln, eine bunte Gemüseplatte, Eisbergsalat mit Mandarinen-Sahnesoße und Rote Grütze mit Vanillesoße (ab 10 Personen) 17,90 Euro

Menü 2

Schweinebraten, Putenbraten und Rinderrouladen mit Bratensoße, Salzkartoffeln und Kroketten, bunte Gemüseplatte und eine frische Salatplatte mit Kräuter-Joghurt-Dressing sowie Mousse au Chocolat mit Vanillesoße (ab 15 Personen) 19,90 Euro

Menü 3

Rinderrouladen, Kasseler im Blätterteig, Putenmedaillons, Bratensoße und Sauce hollandaise, Gemüseplatte, Salzkartoffeln und Kroketten, Gurkensalat mit Sahnesoße sowie Panna-Cotta mit Himbeertopping (ab 15 Personen) 20,90 Euro

Menü 4

Schweine- und Putenmedaillons sowie Rinderrouladen mit Bratensoße und Champignon-Rahmsoße, Bohnen im Speckmantel und gemischtes Gemüse, Bratkartoffeln und Kroketten, dazu eine frische Salatplatte mit Blattsalaten, Tomaten, Pinienkernen und Croutons mit Senf-Honig-Dressing sowie Himbeertraum mit Baiser (ab 15 Personen) 21,90 Euro

Menü 5

Preis pro Person

Schweine- und Putenfilet mit frischen Champignons, Champignon-Rahmsoße und Sauce hollandaise, gemischte Gemüseplatte, gemischte frische Salatplatte mit Joghurt-Kräuter dressing, Bratkartoffeln und Kroketten sowie Vanillemousse mit frischen Früchten

(ab 15 Personen) 21,90 Euro

Menü 6

Gegrillter Lachs auf Kräutersoße, Hähnchenfilet auf Käsesoße, mediterranes Gemüse, Wildreis und Röstkartoffeln mit einer Salatplatte mit frischen Blattsalaten, Cocktailtomaten, Mozzarella und Himbeerdressing sowie Kokos-Panna Cotta

mit Mangospiegel (ab 15 Personen) 22,90 Euro

VEGETARISCHES UND VEGANES

Vegetarisches Gemüse-Kartoffel-Gratin

Preis pro Person

(ab 1 Person) 8,90 Euro

Vegetarische Gemüse-Lasagne

(ab 8 Personen) 9,90 Euro

Vegetarische Gemüseschnitzel

mit Kartoffelgratin und Gemüse
mit Sauce hollandaise

(ab 8 Personen) 12,90 Euro

Vegane mediterrane Röstkartoffel-Gemüse-Pfanne

(ab 5 Personen) 10,50 Euro

Vegane Reis-Gemüse-Pfanne

(ab 5 Personen) 9,90 Euro



HEIßE BRATEN

Wählen Sie Ihren Braten aus magerem oder durchwachsenem Fleisch, ganz nach Wunsch! Ab 8 Personen pro Sorte:

	Preis pro Person
Putenbraten gefüllt	
• mit Käse und Kochschinken	10,50 Euro
• mit Tomate-Mozzarella	10,50 Euro
Gefüllter Schweine-Girosbraten	8,50 Euro
Kräuter-Kasselerbraten	8,50 Euro
Kasseler im Blätterteig	9,50 Euro
Burgunder-Schinkenbraten mit Rotwein gepökelt	8,50 Euro
Krustenbraten mild gepökelt	8,50 Euro

BEILAGEN

	Preis pro Portion
Bratkartoffeln	3,90 Euro
Kartoffelgratin	3,90 Euro
Röstkartoffeln	3,90 Euro
Salzkartoffeln	3,50 Euro
Kroketten	3,50 Euro
Pommes frites	3,50 Euro
Butter- oder Tomatenreis	3,50 Euro



GEMÜSE

	Preis pro Portion
Apfelrotkohl	3,50 Euro
Sahnerosenkohl	3,50 Euro
Speckrosenkohl	3,50 Euro
Partysauerkraut mit Speck	3,50 Euro
Partysauerkraut mit Ananas	3,50 Euro

GEMÜSEPLATTEN

	Preis pro Portion
Klassisch mit verschiedenen Gemüsesorten wie z. B. Brokkoli, Blumenkohl, Erbsen, Möhren, Bohnen	4,50 Euro
Mediterran mit Zwiebeln, Auberginen, Zucchini, Paprika und Champignon	4,90 Euro
Gemüsegratin Brokkoli, Blumenkohl, Möhrchen, Erbsen in einer Sahnesoße mit Käse überbacken	5,20 Euro

HEIßE SOßEN

	Preis pro Portion
Champignon-Rahmsoße	1,60 Euro
Champignon-Käse-Soße	
Bratensoße	
Curryfruchtsoße	
Sauce hollandaise	
Sauce béarnaise	

KALTE DIPS

	Preis pro Portion
Zaziki	1,50 Euro
Aioli	
Kräuterquark	
Currysoße	
Cocktailsoße	
Barbequesoße	



SALATE

	Preis pro Portion
Frische hausgemachte Salatplatte mit Tomate, Gurke, Paprika etc. und einem Joghurt-Kräuterdressing (ab 8 Portionen)	4,10 Euro
Frische hausgemachte Salatplatte mit Blattsalaten, Tomaten, Pinienkernen und Croutons mit Senf-Honig-Dressing (ab 8 Portionen)	4,10 Euro
Frische hausgemachte Salatplatte mit Blattsalaten, Cocktailtomaten, Büffel-Mozzarella und Himbeerdressing (ab 8 Portionen)	4,40 Euro
Rucola-Salat mit Tomaten, Walnüssen, Parmesankäse und Cassis-Dressing (ab 8 Portionen)	4,40 Euro
Hausgemachter Eisbergsalat mit Mandarinen-Sahnesoße (ab 5 Portionen)	3,40 Euro

Ferner bieten wir Ihnen noch eine Vielzahl an hausgemachten Salaten:

- Nudelsalat
- Italienischer Nudelsalat mit Mozzarella
- Mediterraner Nudelsalat mit Rucola
- Wachbohnenalat
- Gurkensalat
- Sahne-Gurkensalat
- Tomatensalat
- Tomate-Mozzarella-Salat mit Pinienkernen
- Kartoffelsalat klassisch mit Majonaise
- Speck-Kartoffelsalat
- Krautsalat
- Sahnekrautsalat mit Ananas
- Coleslaw-Salat (amerikanischer Krautsalat)
- Porreesalat
- frischer Sommersalat (mit Tomaten, Gurken, Paprika, Mais und Zwiebeln)
- Frischer griechischer Bauernsalat (mit Fetakäse und Oliven)



DESSERTS

Jede Sorte ab 8 Portionen.

Jede Sorte auch im Portionsglas (ab 10 Portionen)
gegen Aufpreis von 20 Cent pro Portionsglas

	Preis pro Portion
Limettencreme	3,50 Euro
Rote Grütze mit Vanillesoße	3,50 Euro
Mandarinen-Quarkspeise	3,50 Euro
Mousse au Chocolat	3,50 Euro
Mousse au Chocolat mit Vanillesoße	3,90 Euro
Vanillemousse mit frischen Früchten	3,90 Euro
Zimt-Pflaumen-Mousse	3,70 Euro
Himbeertraum mit Baiser	3,70 Euro
Mascarpone-Himbeer-Dessert	3,70 Euro
Schwarzwälder-Kirschdessert	3,70 Euro
Kokos-Panna-Cotta mit Mangospiegel	3,90 Euro
Panna-Cotta mit Himbeerspiegel	3,90 Euro
Tiramisu (ab 10 Portionen)	4,20 Euro
Erdbeer-Tiramisu (ab 10 Portionen – nur in der Saison)	4,50 Euro



Für Ihr Grillfest zu Hause!

GRILLSPEZIALITÄTEN

Grillplatte 1 (zum Selbergrillen)

Eine Auswahl von Ihlpohler Bratwürsten, Nackensteaks, Putensteaks, Spare Rips, Cevapcici und vegetarische Spieße (ab 5 Personen)

Preis pro Person

10,00 Euro

Grillplatte 2 (zum Selbergrillen)

Eine Auswahl von Rinder-Hüftsteaks, Schweinerückensteaks, Mango-Putensteaks, Ihlpohler Kreisel (pikantes Mett mit Blätterteig), Schlemmerbauch und vegetarische Spieße (ab 5 Personen)

Preis pro Person

12,50 Euro

Grillbuffet Nr. 1 (zum Selbergrillen)

Eine Auswahl von Ihlpohler Bratwürsten, Nackensteaks, Putensteaks, Grillbauch, Hähnchenflügel und Ihlpohler Kreisel. Dazu Nudelsalat, Kartoffelsalat und Krautsalat, Zaziki und Ketchup, eine Baguetteauswahl und Kräuterbutter (ab 10 Personen)

Preis pro Person

16,90 Euro

Grillbuffet Nr. 2 (zum Selbergrillen)

Eine Auswahl von gefüllten Schweinesteaks, marinierten Hähnchenfilets, Nackensteaks, griechische Grillspieße, Cevapcici und vegetarische Päckchen mit Schafskäse oder Fetakäse mit Zwiebeln und Tomate in Alufolie, dazu ein Tomate-Mozzarella-Salat mit Pinienkernen, ein mediterraner Kartoffelsalat und ein griechischer Krautsalat mit Paprika, Fetakäse und Oliven, Zaziki, Aioli, Baguette und Ciabatta mit Tomaten-Knoblauch-Butter

Preis pro Person

(ab 10 Personen) 18,90 Euro

Grillbuffet Nr. 3 (zum Selbergrillen)

Eine Auswahl von marinierten Schweinerückensteaks, Rinder-Hüftsteaks, Lammkotelett, marinierte Hähnchenfilets, Puten-Mango-Taschen und knuspriger Schlemmerbauch. Dazu eine frische Salatplatte mit Senf-Honig-Dressing, ein griechischer Bauernsalat und ein Coleslaw-Salat, Zaziki und Currysoße und eine Baguetteauswahl mit Kräuterbutter

Preis pro Person

(ab 10 Personen) 21,50 Euro

Middendorfs Alles-Inklusive-Paket

Gegen einen Aufpreis von 4,50 € pro Person bekommen Sie in ausreichender Menge Essteller, Messer und Gabeln sowie Anlegebestecke und nach Ihrer Feier holen wir das gesamte Geschirr ungereinigt wieder ab, so dass Sie Ihre Feier rundum genießen können! Auch Servicekräfte für Ihre Veranstaltung können Sie bei uns buchen!

GRILLBUFFETS MIT SERVICE

(alles inklusive 19% MwSt)

Deftiges Grillfest

Mit Ihlpohler Bratwürsten, Grillbauch, Nackensteaks, gefüllte Grillkoteletts, vegetarische Spieße, Spare Ribs, Putensteaks und Cevapcici. Dazu ein Kartoffelsalat, ein Nudelsalat und ein Krautsalat, Zaziki, Senf und Ketchup, gemischtes Baguette mit Kräuterbutter.

Service: ein Grillmeister mit Gasgrill für 2 Stunden

Preis pro Person

(ab 25 Personen) 23,50 Euro

Mediterranes Grillfest

Mit italienisch und griechisch gefüllte Schweinesteaks, marinierte Hähnchenfilets, Feuerspieße, Ihlpohler Bratwürste, griechische Grillspieße vom Schwein, Ihlpohler Kreisel und vegetarische Schafskäse-/oder Fetapäckchen mariniert mit Tomaten und Zwiebeln belegt in Alufolie. Dazu ein mediterraner Nudelsalat mit Tomaten und Rucola, ein Tomate-Mozzarella-Salat mit Pinienkernen und ein griechischer Bauernsalat, Zaziki, Aioli, Senf, Baguette, Ciabatta und Tomaten-Knoblauch-Butter.

Service: ein Grillmeister mit Gasgrill für 2 Stunden Preis pro Person
(ab 25 Personen) 26,50 Euro

Sommerliches Grillfest

Mit Schweinesteaks, Rinder-Hüftsteaks, Puten-Mango-Taschen, Grillbratwurst, Lammlachse, Lachssteaks, Maiskolben und Schafskäse-/oder Fetapäckchen mariniert mit Tomaten und Zwiebeln belegt in Alufolie. Als Beilage Folienkartoffeln mit Kräuterquark oder Bratkartoffeln. Dazu ein mediterraner Kartoffelsalat, ein italienischer Nudelsalat mit Mozzarella und eine frische Salatplatte mit Kräuter-Joghurt-Dressing, Zaziki, Currysoße und Senf, ein gemischter Baguettekorb mit Kräuterbutter und Tomaten-Knoblauch-Butter.

Service: ein Grillmeister mit Gasgrill für 2 Stunden Preis pro Person
(ab 25 Personen) 28,50 Euro



Exklusives Grillfest

Rinderfilet am Stück und Lammkarree am Stück, beides wird vor Ort bei Ihnen frisch aufgeschnitten! Dazu vom Grill Lachssteaks, Riesen-Garnelen-Spieße, Putenspieße mit Ananas, gegrillter Spargel mit Bacon, Maiskolben und Gemüsespieße. Als Beilage Folienkartoffeln mit Kräuterquark und Röstkartoffeln. Dazu eine Vorspeisenplatte mit gegrilltem und gefülltem Gemüse. Mozzarella-Ravioli-Salat mit grünem Spargel und Champignons, frische Salatplatte mit Blattsalaten, Cocktailtomaten, Büffel-Mozzarella und Himbeerdressing, ein mediterraner Kartoffelsalat, Zaziki, Aioli, Currysoße, ein gemischter Brotkorb mit gemischtem Baguette, Ciabatta, Kräuterbutter und Tomaten-Knoblauchbutter. Als Dessert Kokos-Panna-Cotta mit Mangospiegel und Mascarpone-Himbeer-Dessert in kleinen Portionsgläsern serviert.

Service: ein Grillmeister mit Gasgrill für 2 bis 3 Stunden Preis pro Person
(ab 30 Personen) 41,50 Euro

KALTE SPEISEN

Belegte krosse Brötchen

(der Aufpreis für ein halbes Körnerbrötchen beträgt jeweils 28 Cent)

1. halbes Brötchen belegt mit: Hackepeter, Käse, Mettwurst, Hackbraten, Mortadella, Bierschinken, gekochtes Ei, Spiegelei oder Fleischsalat Preis pro Hälfte
ohne Dekoration 2,00 Euro
mit Dekoration 2,25 Euro
2. halbes Brötchen belegt mit: Kochschinken, roher Schinken, gegrillte Putenbrust, Hähnchen-Poularde, französischer Käse, Serrano-Salami, Geflügelsalat, halbe Frikadelle Preis pro Hälfte
ohne Dekoration 2,20 Euro
mit Dekoration 2,45 Euro
3. halbes Brötchen belegt mit: Roastbeef, Serrano- oder Parmaschinken, Lachs, Matjes, Thunfisch oder Krabbensalat Preis pro Hälfte
ohne Dekoration 2,95 Euro
mit Dekoration 3,20 Euro

Halbe belegte Brote

Schwarzbrot, Roggenmischbrot und Körnerbrot, üppig belegt mit Hackepeter, Mettwurst, Käse, Putengrillbrust, gekochter Schinken und Lachsschinken (ab 12 Hälften)

Preis pro Hälfte

Appetitlich dekoriert und auf einer Platte angerichtet 2,90 Euro





HÄPPCHEN

Unser Klassiker: Belegte Häppchen – Schwarzbrot, Roggenmischbrot und Körnerbrot – liebevoll dekoriert und appetitlich auf Platten angerichtet.

Pro Person empfehlen wir 4 bis 7 Häppchen, lassen Sie sich beraten.

Häppchen Nr. 1

Preis bei 7 Stück pro Person

Belegt mit Hackepeter, Kasseler, Braten, Lachsschinken, Mettwurst, gekochtes Ei und Käse (ab 5 Personen) 19,60 Euro

Häppchen Nr. 2

Belegt mit Hackepeter, Putenbrust, Räucherschinken, Kasseler, Kräuterkäse, Lachs und Matjes (ab 5 Personen) 20,90 Euro

Häppchen Nr. 3

Belegt mit Entenbrust, Tatar, Poularde mit Früchten, Parmaschinken, Forelle und Gambas auf Kräuterquark, französischer Käse (ab 5 Personen) 21,70 Euro

Häppchen Nr. 4

Belegt mit Hähnchenfilet mit Cranberry, Schweinefilet, Entenbrustfilet, französischer Käse, Räucheraal, Matjesfilet mit Preiselbeersahne und Räucherlachs (ab 5 Personen) 22,50 Euro

Fisch-Häppchen

Belegt mit Räucheraal, Räucherlachs, Forelle, Matjes mit Preiselbeersahne, Makrele, Gambas auf Kräuterquark und Krabbencocktail (ab 5 Personen) 22,50 Euro

Auf Wunsch und zum gleichen Preis fertigen wir Ihre Häppchen auch als kleine mundgerechte Canapés.



FINGERFOOD-BUFFETS

Eine Auswahl aus leckeren Fingerfood Spezialitäten (5 Teile Fingerfood pro Person) kombiniert mit 5 leckeren Häppchen pro Person.

1. Fingerfood Buffet

Käsespieße, Pflaume im Speckmantel, Obstspieße, Yakitori-Hähnchen-Spieße, Sesambällchen, Pizzaschnecken, Hähnchen-Nuggets mit Frischkäse Topping.

Partyhäppchen belegt mit Hackepeter, Mettwurst, Kasseler, Käse und Lachsschinken

Preis pro Person

(ab 8 Personen) 25,50 Euro

zusätzlich mit Vanillemousse mit frischen Früchten im Gläschen + 3,70 Euro pro Person

2. Fingerfood Buffet

Antipasti-Spieße, Tortellini-Mozzarella-Spieße, gefüllte Champignons, Cevapcici-Feta-Spieße, panierte und gegrillte Auberginen, Obstspieße, Pfannkuchen-Röllchen mit Kochschinken.

Partyhäppchen belegt mit Serrano-Salami, Serrano-Schinken, Lachshäppchen, Putenbrust und Baguette mit Lauch-Frischkäse

Preis pro Person

(ab 8 Personen) 27,50 Euro

zusätzlich mit Mousse au Chocolat im Gläschen + 3,70 Euro pro Person

3. Fingerfood Buffet

Mit Ziegenfrischkäse gefüllte Datteln, Zucchini-Lachs-Röllchen, Scampis gegrillt mit Wassermelone und Mozzarella, Parmaschinken auf Melonenbällchen, Mini-Schweinemedallions, Entenbrust-Orangen-Spieße, Obstspieße mit dunkler Kuvertüre.

Partyhäppchen belegt mit Hähnchenfilet mit Cranberry, Schlemmerlendchen, französischem Käse, Räucheraal und Krabbenscocktail

	Preis pro Person
(ab 10 Personen)	31,50 Euro

zusätzlich mit Panna-Cotta mit Himbeertopping
im Gläschen +3,70 Euro pro Person

FINGERFOOD

Wir empfehlen Ihnen 10 Teile Fingerfood pro Person, eine Fingerfood Mischung können Sie für 26,50 Euro pro Person und ab 5 Personen (10 Teile pro Person) bestellen.

Mindestmenge 10 Stück pro Sorte, bitte wählen Sie aus
(je Einzelteil 3,90 Euro / Fingerfood mit Fisch 4,50 Euro):

- Mini-Schweinemedallions
- Partyfrikadellen
- Pflaume im Speckmantel
- Hähnchennuggets mit Frischkäse-Lauch-Topping
- Entenbrust-Orangen-Spieße
- mit Cevapcici gefüllte Champignons
- Serranoschinken-Röllchen mit Datteln gefüllt
- Mini-Pizzaschnecken
- Lachsrollchen auf dem Löffel
- Tomate-Mozzarella-Spieß
- panierte und gegrillte Aubergine
- Cevapcici-Feta-Spieß
- Scampis gegrillt mit Wassermelone und Mozzarella
- Grillkäse-Zucchini-Spieße
- Sesamfrikadellen-Bällchen
- Grillgemüse-Spieße
- Mini-Partyschnitzel
- bunte Obstspieße
- kleine Obstspieße mit dunkler Kuvertüre
- bunte Antipasti-Spieße
- Melonenbällchen mit Parmaschinken
- mit Ziegenfrischkäse gefüllte Datteln
- Zucchini-Käse-Spieße
- Röstitaler mit Lachs auf Sour Creme
- Pfannkuchen-Lachs-Röllchen
- Zucchini-Lachs-Röllchen
- Tortellini-Mozzarella-Spieß mit Pesto
- Yakitori-Hähnchen-Spieße
- Pfannkuchen-Kasseler-Röllchen



FINGERFOOD IM GLAS oder auf dem Löffel

Glas-Buffer Nr. 1

Partyschnitzel auf pikanter Soße,
Sate Spieß auf Reissalat,
Röstitaler mit Lachs auf Sour Creme,
Pfannkuchen-Röllchen mit Kasseler,
Tomate-Mozzarella-Salat mit Pinienkernen,
Tortellini-Spieß auf Balsamicopesto,
Blätterteig mit gebackener Tomate,
Mousse au Chocolat

Preis pro Person
(ab 8 Personen) 24,90 Euro

Glas-Buffer Nr. 2

Frikadelle auf Kartoffelsalat,
Roastbeef-Röllchen auf Meerrettich,
Krabbenscocktail auf Eisbergsalat,
Pfannkuchen-Lachs-Röllchen,
Gemüseküchlein,
Nudelsalat mit Gemüse und Pinienkernen,
Melonen-Parmaschinken-Spieß,
Obstsalat

Preis pro Person
(ab 8 Personen) 26,90 Euro

Glas-Buffer Nr. 3

Entenbrustfilet auf buntem Salat mit Linsen,
gegrilltes Lammfilet mit Olivenpesto,
Schweinemedaillon auf Mango-Chutney,
Hähnchenfilet auf Currysoße,
Lachs auf Rucolasalat,
Antipasti im Glas,
Büffelmozzarella mit Tomaten-Melonen-Salsa,
Panna-Cotta mit Erdbeerspiegel

Preis pro Person
(ab 8 Personen) 30,90 Euro



KALTE BUFFETS

Brunch Buffet

Hackepeter, Putengrillbraten, Kochschinken, Lachsschinken, Fleischsalat, Geflügelsalat, Tomaten- und Gurkenteller, Rührei mit Bacon, Nürnberger Würstchen, Schwarzbrot, Brötchen, Butter und Konfitüre	Preis pro Person
(ab 8 Personen)	17,50 Euro

Party Buffet

Kleine Partyschnitzel, Partyfrikadelle auf Kartoffelsalat im Glas, Hähnchenschnitzel auf Reissalat im Glas, Roastbeef-Röllchen mit Meerrettichdip im Glas, Käse- brett mit Portionsstücken, Hackepeter, Senf, Zaziki, Baguette und Schwarzbrotbaguette mit Kräuterbutter	Preis pro Person
(ab 8 Personen)	18,90 Euro
zusätzlich mit Mousse au Chocolat	Preis pro Portion
im Gläschen	3,70 Euro

Ratsherren Buffet

Geflügel-Medaillons mit gefüllter Birne, Schweine- medaillons im Speckmantel, Parmaschinken-Melonen- Spieße, bunte Käseplatte, Fischplatte mit Lachs, Forelle und Matjesröllchen mit Preiselbeer-Sahneerrettich, eine frische Salatplatte mit Blattsalaten, Cocktailtomaten, Croutons und Honig-Senf-Dressing, ein gemischter Brot- korb mit Butter und Schmalz	Preis pro Person
(ab 8 Personen)	27,50 Euro

VORSPEISEN- UND AUFSCHNITTPLATTEN

Auf Platten angerichtet und aufwendig garniert.

Preis pro Person

Tomate-Mozzarella-Platte

mit Büffelmozzarella und Balsamicoessig, ohne Brot und Butter

(ab 5 Personen) 10,00 Euro

Büffelmozzarella mit Tomaten-Melonen-Salsa

ohne Brot und Butter

(ab 5 Personen) 10,00 Euro

Gemischtes Antipasti

mit gegrilltem und gefüllten Gemüse, ohne Brot und Butter

(ab 5 Personen) 10,00 Euro

Gemischte Vorspeisenplatte

mit Antipasti, Büffelmozzarella mit Tomaten-Melonen-Salsa
und gegrillte Tomate auf Blätterteig, ohne Brot und Butter

(ab 10 Personen) 13,90 Euro

Käseplatte

reichhaltige Käseplatte, aufwendig mit Obst dekoriert,
ohne Brot und Butter

(ab 5 Personen) 12,90 Euro

Aufschnittplatte

Hackepeter, Mettwurst, Lachsschinken, Putenbrust
und Fleischsalat, ohne Brot und Butter

(ab 5 Personen) 12,90 Euro

Schlemmerplatte

Kochschinken, Hackepeter, Lachsschinken, Käse,
Lachs, Forelle und Matjes, ohne Brot und Butter

(ab 5 Personen) 16,50 Euro

Fischplatte 1

Matjesfilet mit Preiselbeer-Sahneerrettich,
Forelle und Lachs, ohne Brot und Butter

(ab 5 Personen) 14,00 Euro

Fischplatte 2

Aal, Lachs, Forelle, ohne Brot und Butter

(ab 5 Personen) 16,00 Euro



KALTE BEILAGEN

	Preis pro Stück
Partyfrikadellen	1,00 Euro
Partyschnitzel (Pute oder Schwein - ohne Dekoration)	2,30 Euro
Frikadellen-Igel	17,50 Euro
Käseigel	13,50 Euro
Mini-Melonenschiffchen	2,40 Euro
	Preis pro kg
Hackepeter als Schweinchen oder Hackepeter Bällchen mit Zwiebelrand	19,00 Euro
	Preis pro Person
gemischter Brotkorb mit Schwarzbrot, Mehrkornbrot, Zwiebelbrot und Baguette	2,40 Euro
	Preis pro Portion
Butter, Schmalz, Kräuterbutter oder Tomaten-Knoblauchbutter	1,00 Euro



KALT-WARME-BUFFETS

Rustikales Buffet

Warme Speisen:

Überbackene Ihlpohler Schnitzelpfanne mit Zwiebeln und Paprika, Kartoffelgratin

Kalte Speisen:

Käseigel, Partyfrikadellen, Mini-Schnitzel, Hackepeter, bunter Krautsalat und Kartoffelsalat mit Baguette und Kräuterbutter

(ab 10 Personen) Preis pro Person 19,50 Euro

Norddeutsches Buffet

Warme Speisen:

Kräuterkrustenbraten auf Sauerkraut, Putenmedaillonen auf gemischtem Gemüse und Kartoffelgratin

Kalte Speisen:

Mini-Melonenschiffchen mit Katenschinken, Sesambällchen (Sesamfrikadellen), ein Käsebrett, Eisbergsalat mit Mandarinen-Sahnesoße, Currysoße, Schwarzbrot und Baguette mit Kräuterbutter

(ab 10 Personen) Preis pro Person 22,50 Euro

Middendorfs Alles-Inklusive-Paket

Gegen einen Aufpreis von 4,50 Euro pro Person bekommen Sie in ausreichender Menge Essteller, Messer und Gabeln sowie Anlegebestecke und nach Ihrer Feier holen wir das gesamte Geschirr ungereinigt wieder ab, so dass Sie Ihre Feier rundum genießen können!

Auch Servicekräfte für Ihre Veranstaltung können Sie bei uns buchen!

Mediterranes Spanferkel Buffet

Warme Speisen:

½ Spanferkel gebettet auf mediterranem Gemüse, Kartoffelgratin mit Tomate-Mozzarella überbacken

Kalte Speisen:

Antipasti mit gegrilltem und gefülltem Gemüse, Fetafrikadellen und Tomate-Mozzarella-Spieße, Zaziki, Ciabatta und Tomaten-Knoblauch-Butter

(ab 15 Personen) Preis pro Person 22,50 Euro

Mittelmeer Buffet

Warme Speisen:

Hähnchenbrust mit Tomate-Mozzarella überbacken, Lachs-Lasagne mit Spinat, mediterranes Gemüse und Röstkartoffeln

Kalte Speisen:

Eine gemischte Vorspeisenplatte mit gefülltem Champignons, bunte gefüllten Antipasti-Spieße, gegrillte Tomate auf Blätterteig, Tomate-Mozzarella-Spieße, gegrillte und panierte Aubergine, ein mediterraner Nudelsalat und ein frischer Bauernsalat mit Fetakäse und Oliven, Ciabatta und Tomaten-Knoblauch-Butter

(ab 15 Personen) Preis pro Person 24,50 Euro

Kleines italienisches Buffet

Warme Speisen:

Gegrillte Putenbrust in Tomatensoße mit Käse überbacken, Saltimbocca vom Schwein (Schweinesteaks mit Parmaschinken), italienisches Kartoffelgratin mit Tomate-Mozzarella überbacken, mediterranes Gemüse

Kalte Speisen:

Melonenbällchen-Parmaschinken-Spieße, Büffel-Mozzarella mit Melonen-Tomaten-Salsa, eine frische Salatplatte mit Blattsalaten, Cocktailtomaten, gerösteten Pinienkernen, Croutons und Senf-Honig-Dressing, Ciabatta mit Kräuterbutter

(ab 15 Personen) Preis pro Person 24,50 Euro

KALT-WARME-BUFFETS

Großes italienisches Buffet

Warme Speisen:

marinierter Lachs mit Pesto, Schweinefilet auf Pfeffersoße, Hähnchen-Saltimbocca, mediterranes Gemüse und Rosmarinkartoffeln

Kalte Speisen:

Tomaten-Bruschetta, Tomate-Mozzarella mit frischem Basilikum, verschiedene Antipasti mit gegrilltem Gemüse, gefüllten Peperoni, gefüllten Cocktailtomaten, Oliven und Champignons, Melone mit Parmaschinken, ein buntes Käsebrett, Scampi-Spieße mit Melone und Mozzarella, eine frische italienische Salatplatte mit Senf-Honig-Dressing, ein mediterraner Kartoffelsalat, Zaziki, Aioli, Ciabatta, Zwiebelbaguette, Kräuterbutter und Tomaten-Knoblauch-Butter und als Dessert Kokos-Panna-Cotta mit Mangospiegel und Tiramisu

Preis pro Person
(ab 25 Personen) 37,50 Euro

Bremer Buffet

Warme Speisen:

Putenbrust auf Curryrahmsoße, Schweinefilet mit frischen Champignons auf Rahmsoße, gemischte Gemüseplatte und Bratkartoffeln.

Kalte Speisen:

Schinken-Spargelplatte, lecker gefüllte Eierplatte, ein buntes Käsebrett mit Obst dekoriert, kleine Schnitzel, kleine Frikadellen, eine Fischplatte mit Lachs, Forelle, Matjes und Aal, eine frische Salatplatte mit Kräuter-Joghurtdressing, ein gemischter Brotkorb mit Butter und Schmalz

Preis pro Person
(ab 20 Personen) 28,50 Euro

zusätzlich mit Rote Grütze und Mousse au Chocolat mit Vanillesoße 32,20 Euro

Ihlpohler Spanferkel Buffet

Warme Speisen:

Spanferkel auf Partysauerkraut, Putenmedaillons auf Champignon-Käsesoße, gemischtes Gemüse, Bratkartoffeln und Kartoffelgratin

Kalte Speisen:

Räucherlachs, Forelle und Makrele, Frikadellen-Igel, Lachsschinken auf Honigmelone, eine Käseplatte mit Obst dekoriert, Tomate-Mozzarella, ein frischer Sommersalat und ein Eisbergsalat mit Mandarinen-Sahnesoße, ein gemischter Brotkorb mit Butter und Kräuterbutter

Preis pro Person
(ab 25 Personen) 30,50 Euro

zusätzlich mit Panna Cotta mit Himbeertopping und Vanilmousse mit Früchten 34,20 Euro



Hochzeits-Buffer

Preis pro Portion

Hühnersuppe als Vorsuppe 5,00 Euro

Warme Speisen:

Rinderrouladen, Puten- und Schweinebraten mit frischen Champignons garniert, Bratensoße und Sauce hollandaise, vielseitige Gemüseplatte, Salzkartoffeln und Kroketten

Kalte Beilagen:

Eine frische Salatplatte mit Kräuter-Joghurtdressing und Eisbergsalat mit Mandarinen-Sahnesoße

Kalte Platten:

Kleine Partyschnitzel, Hähnchenfilet, Schweinemedaille, Putenröllchen mit Spargel gefüllt, ein buntes Käsebrett mit Obst garniert, Melone mit Katenschinken, Räucherlachs, Forelle und Matjes, ein gemischter Brotkorb mit Butter und Kräuterbutter

Dessert:

Himbeertraum mit Baiser und Panna Cotta mit Mangospiegel

Preis pro Person

(ab 25 Personen) 33,50 Euro

Exklusives Buffet

Warme Speisen:

Schweine- und Putenmedaillons mit frischen Champignons, mariniertes Lachs mit Mandelsplitter auf Weißwein-Buttersoße, gemischte Gemüseplatte mit Bohnen im Speckmantel, Bouillon-Kartoffeln und Bratkartoffeln

Kalte Speisen:

Flugentenbrustfilet, Carpaccio vom Rinderfilet mit Salat von Pfifferlingen auf frischen Blattsalaten, Kochschinkenröllchen, eine exklusive Käseplatte, Fischauswahl mit Nordseekrabben, Aal, Lachs und Gambas, Büffel-Mozzarella mit Melonen-Tomaten-Salsa, Rucola-Salat mit Cocktailtomaten, Walnüssen, Parmesan und Cassis-Dressing, ein Tomate-Mozzarella-Salat mit Pinienkernen, ein gemischter Brotkorb mit Butter, Schmalz und Kräuterbutter

Dessert im Glas:

Mascarpone-Himbeer-Dessert und Erdbeer-Tiramisu

Preis pro Person

(ab 25 Personen) 41,50 Euro



GESCHIRR- UND BESTECKVERLEIH

Middendorfs Alles-Inklusive-Paket

Gegen einen Aufpreis von 4,50 Euro pro Person bekommen Sie in ausreichender Menge Essteller, Messer und Gabeln sowie Anlegebestecke und nach Ihrer Feier holen wir das gesamte Geschirr ungereinigt wieder ab, so dass Sie Ihre Feier rundum genießen können!

Auch Servicekräfte für Ihre Veranstaltung können Sie bei uns buchen!

Essteller	0,30 Euro
Suppenteller	0,30 Euro
Messer und Gabel	0,60 Euro
Suppenlöffel	0,30 Euro
Dessertschalen	0,30 Euro
Teelöffel	0,30 Euro
Kaffeetasse mit Untertasse	0,30 Euro
Kuchenteller	0,30 Euro
Kuchengabeln	0,30 Euro
Gläser 0,2l	0,30 Euro
Sektgläser	0,30 Euro
Schnapsgläser	0,30 Euro

LIEFERBEDINGUNGEN

Das Leihgeschirr erbitten wir gereinigt zurück, für Reinigung nach Rückgabe berechnen wir die doppelte Leihgebühr. Bruch und fehlende Stücke stellen wir zum Anschaffungspreis in Rechnung. Die bestellten Waren werden auf unserem Geschirr angerichtet, dieses Geschirr ist sauber vom Kunden in einem unserer Geschäfte während der Ladenöffnungszeiten wieder zurückzugeben. Möchten Sie das Leergut ungereinigt zurückgeben, so erfolgt ein Aufschlag von 1,50 Euro pro Person.

Die in diesem Prospekt angegebenen Preise sind Abholpreise und zahlbar in bar bei Abholung oder Anlieferung. Sollte eine Anlieferung erfolgen, so wird ein Fahrtkostenanteil je nach Entfernung erhoben, mindestens jedoch 10,00 Euro je Anfahrt. Die Abholung erfolgt in unserem Hauptgeschäft An der Ihle 4 in Ritterhude-Ihlpohl.

Mit Erscheinen unseres Partyheftes im März 2024 verlieren alle bisherigen Angebote und Preise ihre Gültigkeit. Änderungen, auch in Bezug auf Ausstattung und Preise, bleiben vorbehalten.

Die Preise für sämtliche Speisen verstehen sich inklusive der ermäßigten Mehrwertsteuer von 7%. Diese gilt jedoch nur für reine Speisenerlieferungen ohne Geschirr und ohne Service vor Ort. Sobald Geschirr oder eine Serviceleistung dazu kommt, schreibt uns der Gesetzgeber vor, für die Gesamtlieferung (also auch für die Speisen) den vollen Mehrwertsteuersatz in Höhe von 19% zu erheben, somit erhöhen sich die Preise für die Speisen dann um etwa 12%.

Partyservicezeiten und Liefertermine nach Absprache.
Terminabweichungen bleiben vorbehalten.



An der Ihle 4
27721 Ritterhude-Ihlpohl

Telefon 0421-63 19 53
info@fleischerei-middendorf.de
www.fleischerei-middendorf.de