

R. + R. Eggen GmbH

Die Fleischerei – Der Partyservice

Lange Str. 212, 26919 Brake, Telefon 04401-71151
Golzwarder Str. 3, 26919 Brake, Telefon 04401-6050
www.fleischerei-eggen.de

Sie feiern! Wir richten aus von A – Z,
damit Sie Ihre Feier mit Ihren Gästen genießen können.
Unser Party-Service-Team sorgt für Ihr leibliches Wohl
bei kleinen und großen Festlichkeiten.

Falls Sie es wünschen, sorgen wir für Dekoration
und Geschirr (gegen eine geringe Gebühr).
Für Geschirr, welches beschädigt oder nicht zurückgegeben wird,
müssen wir den Wiederbeschaffungspreis in Rechnung stellen.
Wir hoffen auf Ihr Verständnis.

Zusätzliche Leistungen:

Auf Wunsch stellen wir Bedienungspersonal,
Getränke, Bestuhlung, Räumlichkeiten oder festliche Zelte.

Leihweise für private oder gewerbliche Veranstaltungen
mit oder ohne Bedienung:

- Riesenpfanne für Bratkartoffeln und vieles mehr
- Super-Showgrill für Spanferkel, Lämmer, Schinken, Lachs, Forelle
- Grillgeräte.

Kommen Sie zu uns, wir beraten Sie gern.

Wir liefern auch an Sonn- und Feiertagen ab 20 Personen (außer an
Weihnachten, Konfirmationen und Taufen ab 10 Personen)

Bei Lieferung wird ein Fahrtkostenzuschlag berechnet.

Das Leergut kann nur in der Langen Str. zurückgegeben werden.

Alle aufgeführten Gerichte können auch individuell zusammengestellt
werden.

Preisänderung:

Warme Speisen	pro Person	+2,50 €
Kalte Speisen	pro Person	+1,50 €
Suppen	pro Person	+1,00 €

**Wir behalten uns weitere Preisänderungen vor. Bitte erfragen Sie bei
uns den zur Zeit gültigen Preis. Vielen Dank!**

Mit freundlichen Grüßen
Ihr Party-Service-Team

Gültig ab 01.08.2022

Vorsuppen und deftige Eintöpfe

„Hammelwarder Hochzeitsuppe“

(Rind- oder Hühnerfleischsuppe) Mettbällchen,
Nudeln, Spargel, Pariser Karotten u. Eierstich

ab 10 Personen	½ l	pro Person	5,45 €
ab 30 Personen	½ l	pro Person	5,00 €

Indische Geflügelsuppe

Geflügelfleisch, Curry, Sahne und versch. Früchte

ab 6 Personen	½ l	pro Person	5,45 €
ab 15 Personen	½ l	pro Person	5,00 €

Brokkoli-Cremesuppe

ab 10 Personen	½ l	pro Person	5,00 €
ab 30 Personen	½ l	pro Person	4,85 €

Champignon-Rahmsuppe, Spargelcremesuppe, Tomatensuppe

ab 6 Personen	½ l	pro Person	5,45 €
ab 20 Personen	½ l	pro Person	5,00 €

Feines Kartoffelsüppchen

mit Nordseekrabben

ab 10 Personen	½ l	pro Person	10,45 €
----------------	-----	------------	---------

Lachs-/Scampi-Cremesuppe

ab 10 Personen	½ l	pro Person	9,95 €
----------------	-----	------------	--------

Erbsensuppe

Reichlich Fleisch- und Wursteinlage

ab 10 Personen	½ l	pro Person	4,50 €
ab 60 Personen	½ l	pro Person	4,00 €

Serbische Bohnensuppe

Reichlich Fleisch- und Wursteinlage

ab 15 Personen	½ l	pro Person	4,50 €
----------------	-----	------------	--------

Rindfleisch-Eintopf

mit viel Gemüse und Mettbällchen

ab 10 Personen	½ l	pro Person	5,95 €
----------------	-----	------------	--------

Gulaschsuppe

viel Fleisch, Mettbällchen und frischer Paprika

ab 15 Personen	½ l	pro Person	5,50 €
ab 30 Personen	½ l	pro Person	5,00 €

Gyrossuppe

ab 15 Personen	½ l	pro Person	6,00 €
ab 30 Personen	½ l	pro Person	5,60 €

Mexikanischer Feuertopf

viel Fleisch, Kidney Bohnen, Mettbällchen,
Mais, frischer Paprika und Knoblauch

ab 15 Personen	½ l	pro Person	6,00 €
ab 20 Personen	½ l	pro Person	5,60 €

Chili con Carne

ab 15 Personen	½ l	pro Person	6,95 €
ab 40 Personen	½ l	pro Person	6,00 €

Für Empfang und Stehparty

Kleine Canapés

Mundgerecht ausgestochenes Grau- und Schwarzbrot,
herzhaft belegt und garniert:

Roastbeef	Schweinebraten	Kasseler		
Lachsschinken	Hackepeter	gek. Schinkenröllchen		
kl. Medaillons	Ei und Kaviar	geräucherte Putenbrust		
Käse				
mindestens 50 Stück			Stück	3,80 €

Canapés belegt mit:

Räucheraal	echtem Räucherlachs			
ger. Bachforelle	ger. Matjes		Stück	4,90 €

Häppchenplatte bestehend aus:

Gebr. Hackbällchen	Schweinebraten	Kasseler-Röllchen		
Lachsschinken	Hackepeter	gekochter Schinken		
Käse + Käse-Taler	Melone mit Schinken	ger. Putenbrust		
Putenfilet				
mindestens 40 Häppchen	pro Person	7 Häppchen		12,95 €
	pro Person	9 Häppchen		13,95 €
	pro Person	10 Häppchen		14,95 €

Häppchen Fleisch und Fisch

Räucherlachs und ger. Bachforelle				
pro Person 10 Häppchen	bis 8 Personen	pro Person		17,95 €
	ab 9 Personen	pro Person		17,50 €

Räucheraal und Nordseekrabben				
pro Person 10 Häppchen	bis 8 Personen	pro Person		18,95 €
	ab 9 Personen	pro Person		18,50 €

Alles vielseitig garniert mit Früchten und herzhaften Beilagen.

Gemischte Bratenplatte (kalt)

bestehend aus:	gekochtem Schinken	Kasseler	
	Lachsschinken	Rindersaftbraten	
	Aalrauchschinken	Kräuterbraten	
	Schweinebraten	Roastbeef	
	(Schinkenröllchen auf Wunsch)		
		pro Person	11,95 €
auf Wunsch mit Käse		zuzüglich pro Person	1,80 €
auf Wunsch verschiedenes rustikales Brot und Butter		zuzüglich pro Person	1,80 €

Heißgeräucherte Putenbrust auf Waldorfsalat

Besonders saftig durch das Heißräuchern, angerichtet auf Waldorfsalat, garniert mit Currysoße, Kiwis und Kaiserkirschen

	pro Person	15,95 €
--	------------	---------

Schlemmerlendchen

Heißgeräucherte Schweinefilets, sehr zart und saftig, dazu Sahnemeerrettich auf einer Platte garniert

ab 4 Personen	pro Person	16,95 €
---------------	------------	---------

Kaltes Buffet oder warm und kalt

Werden nach Ihren Wünschen und nach Absprache mit Ihnen zusammengestellt.
Zum Beispiel ab 20 Personen ganz rustikal

	pro Person	ab	18,95 €
--	------------	----	---------

½ belegte Brötchen

mit Käse, Salami, Hackepeter, Ei	2,20 €
Körnerbrötchen	2,50 €
mit Lachs und Forelle	3,80 €

Kleine Schlemmereien und Vorspeisen

Schlemmerlendchen

zarte heißgeräucherte Schweinefilets auf Roggentoast mit Sahnemeerrettich	pro Person	11,95 €
--	------------	---------

Vorspeisenteller

bestehend aus:

eingeleger Spargel, eingelegte Auberginen,
eingelegte Champignons, eingelegte getr. Tomaten,
Garnelen mit Dillhaube, ger. Norweger-Lachs,
Melone mit Parmaschinken und Ciabattabrot

bis 10 Personen	pro Person	14,50 €
ab 11 Personen	pro Person	13,95 €

Aufläufe, Gratin, Überbackenes

heiß geliefert oder backofenfertig!

Kartoffel-Brokkoli-Auflauf

mit Schinken pro Person 8,50 €

Grüne Nudeln mit Gemüse

und gekochtem Schinken pro Person 8,95 €

Weißer Nudeln mit Brokkoli

und Norw. Lachs pro Person 11,50 €

Kleinigkeiten gebraten

Schnitzel, 200g Stück 5,50 €

ab 21 Stck. Stück 5,30 €

Schnitzel, 250g Stück 6,30 €

ab 21 Stck. Stück 6,00 €

kleine Schnitzel, 100 g Stück 3,50 €

Kotelett, 200g Stück 5,20 €

ab 21 Stck. Stück 5,00 €

Kotelett, 250g Stück 5,95 €

ab 21 Stck. Stück 5,50 €

Hähnchenkeulen gegrillt Stück 3,70 €

Hähnchenschnitzel, 150g Stück 4,50 €

Bulette, 130g (160 g Frischgewicht) Stck. 2,20 €

Warme Spezialitäten

Kotelett

mit 3 verschiedenen Salaten pro Person 9,95 €

Schnitzel, 200 g

mit 3 verschiedenen Salaten pro Person 10,50 €

Schnitzel, 250g

mit 3 verschiedenen Salaten pro Person 11,95 €

ab 21 Personen pro Person 11,50 €

Schnitzel

Bratkartoffeln oder Kartoffelgratin
und gem. Salat

bis 10 Personen pro Person 15,50 €

11 - 80 Personen pro Person 15,00 €

mit Gemüse zuzüglich pro Person 2,50 €

1 kleines Schnitzel (Schwein oder Geflügel) und 1 Backofensteak

Kartoffelgratin, oder Bratkartoffeln,
gemischter Salat und Krautsalat

ab 25 Personen pro Person 14,95 €
pro Person 14,50 €

Schnitzel-Büffet

1 Hähnchenschnitzel, 1 kl. Schweineschnitzel,
1 Backofensteak (Schweinelachs mariniert mit Tomaten
und Käse überbacken)

Kartoffelgratin, Bratkartoffeln oder Bali-Reis,
Curryrahmsoße mit Früchten und
Salat der Saison

ab 10 Personen pro Person 16,50 €

ab 40 Personen pro Person 15,95 €

Spießbraten

mit 3 verschiedenen Salaten

ab 10 Personen	pro Person	15,95 €
ab 21 Personen	pro Person	15,50 €

Spießbraten

mit Kartoffelgratin oder Bratkartoffeln,
Eisbergsalat und gemischtem Salat oder Salat-Buffer

ab 10 Personen	pro Person	16,95 €
ab 21 Personen	pro Person	16,50 €
mit Gourmetkartoffeln	pro Person	+2,00 €

Verschiedene Spießbraten

Kartoffelgratin oder Bratkartoffeln,
gebackener Brokkoli oder Speckbohnen
und 2 frische Salate

ab 10 Personen	pro Person	17,95 €
ab 21 Personen	pro Person	17,50 €
mit Gourmetkartoffeln zuzüglich	pro Person	2,00 €

Spanferkel gegrillt

mit 3 verschiedenen Salaten und rustik. Brotkorb
und Schmalz oder Sauerkraut-Pfanne, Kartoffelgratin
und Salat-Büffet

ab 10 Personen	pro Person	19,95 €
ab 21 Personen	pro Person	19,00 €
Leihgebühr Spanferkelgrill		40,00 €
Aufschneiden vor Ort		45,00 €

Spanferkel

ohne Beilagen	ab 10 Personen	pro Person	16,95 €
---------------	----------------	------------	---------

Gegrillte Schweinshaxe

mit 3 verschiedenen Salaten

ab 10 Personen	pro Person	11,95 €
ab 15 Personen	pro Person	11,50 €

mit Sauerkraut und Kartoffelpüree

ab 10 Personen	pro Person	14,50 €
ab 21 Personen	pro Person	14,00 €

mit Speck und Zwiebelsoße

zuzüglich	pro Person	2,00 €
-----------	------------	--------

Burgunder-, Kräuter- oder Backschinken

1 Schinken mit 3 verschiedenen Salaten

ab 10 Personen	pro Person	14,50 €
----------------	------------	---------

1 Schinken mit Sauerkraut oder Rotkohl
und Kartoffelpüree

ab 10 Personen	pro Person	15,95 €
----------------	------------	---------

1 Schinken mit Sauerkraut oder Rotkohl,
Salzkartoffeln und Soße

ab 10 Personen	pro Person	15,95 €
----------------	------------	---------

mit Kartoffelgratin, Bratkartoffeln

zuzüglich	pro Person	2,00 €
-----------	------------	--------

Bayrischer Leberkäse (gebacken)

mit 3 verschiedenen
Rohkostsalaten

ab 10 Personen	pro Person	11,50 €
----------------	------------	---------

Bauernpfanne

Bratkartoffeln, verschiedene Gemüsesorten mit leckeren
gegrillten und marinierten dickfl. Rippen und köstlicher Soße
angerichtet in rustikaler Pfanne

ab 10 Personen	pro Person	15,95 €
ab 20 Personen	pro Person	15,50 €

Ital. Bauernpfanne

Herzhaft marinierte Rippchen gebacken mit viel ital. Gemüse, Zucchini, Paprika, Frühlingszwiebeln und einer herzhaften Soße, Gnocchis oder Kartoffelgratin und einen frischen Salat nach Wahl

ab 10 Personen	pro Person	15,95 €
ab 20 Personen	pro Person	15,50 €

Labskaus

mit 3 verschiedenen Beilagen und je 2 Gabelmöpfe

mit Spiegelei	bis 20 Personen zuzüglich	pro Person pro Person	14,95 € 1,20 €
---------------	------------------------------	--------------------------	-------------------

Labskaus

ohne Beilagen

ab 10 Personen	pro Person	12,95 €
----------------	------------	---------

Grünkohl (zum Sattessen)

mit Salzkartoffeln, Fleischpinkel, Kochwurst, Kasseler und Kasselerbauch

	ab 10 Personen	pro Person	17,50 €
	ab 21 Personen	pro Person	16,95 €
mit Bratkartoffeln	zuzüglich	pro Person	2,00 €

Besondere Empfehlung

Schweinefilet in Soße „Café de Paris“ oder „Soße Gorgonzola“ oder „Champignon-Sahne-Soße“

Zwiebeln und Champignons, Butterreis,
Eisbergsalat und gem. Salat

bis 10 Personen	pro Person	17,95 €
ab 11 Personen	pro Person	17,50 €

mit Kartoffelgratin statt Butterreis

bis 10 Personen	pro Person	19,95 €
ab 11 Personen	pro Person	19,50 €

mit Gourmetkartoffeln zuzüglich pro Person 2,00 €

Putenbrustfilet in Soße „Café de Paris“

Zwiebeln und Champions, Butterreis,
Eisbergsalat und gemischter Salat

bis 10 Personen	pro Person	18,95 €
ab 11 Personen	pro Person	18,50 €

mit Kartoffelgratin statt Butterreis

bis 10 Personen	pro Person	19,95 €
ab 11 Personen	pro Person	19,50 €

Geschnetzeltes vom Schwein in Soße „Café de Paris“

Zwiebeln und Champignons, Butterreis,
Eisbergsalat und gemischter Salat

bis 10 Personen	pro Person	16,95 €
ab 11 Personen	pro Person	16,50 €

Kartoffelgratin statt Butterreis

bis 10 Personen	pro Person	17,95 €
ab 11 Personen	pro Person	17,50 €

Geschnetzeltes

In 4 verschiedenen Geschmacksrichtungen vom Schwein mit Butterreis und 3 verschiedenen Rohkostsalaten

bis 10 Personen	pro Person	15,95 €
ab 11 Personen	pro Person	15,50 €

Kartoffelgratin statt Butterreis

bis 10 Personen	pro Person	17,95 €
ab 11 Personen	pro Person	17,50 €

mit Gourmetkartoffeln zuzüglich pro Person 2,00 €

Knabberfleisch (zartes Fleisch aus dem Schinken)

in Curryrahmsoße mit Früchten, Butterreis und gemischter Salat

bis 10 Personen	pro Person	17,50 €
ab 11 Personen	pro Person	16,95 €

Kartoffelgratin statt Butterreis

bis 10 Personen	pro Person	18,95 €
ab 11 Personen	pro Person	18,50 €

mit Gourmetkartoffeln zuzüglich pro Person 2,00 €

Marinierte Pfeffermedaillons

mit Schinken und Mozzarella überbacken, dazu Pfeffersoße, Gnocchis oder Kartoffelgratin, feine Prinzessbohnen, geb. Brokkoli und Eisbergsalat mit Mandarinen

bis 10 Personen	pro Person	19,95 €
ab 11 Personen	pro Person	19,50 €

mit Gourmetkartoffeln zuzüglich pro Person 2,00 €

Gegrilltes Putenbrustfilet

mit Minichampignons in feiner Sahnesoße überbacken, Rösti oder Kartoffelgratin, 1 Salat nach Wahl

ab 10 Personen	pro Person	18,95 €
----------------	------------	---------

Filet "Großmütterchen"

Schweinefilet im Speckmantel
mit Prinzesskartoffeln, Kartoffelgratin
oder Gourmetkartoffeln, Bohnenbouquets,
Champignon-Rahmsoße oder Sauce Hollandaise
und Eisbergsalat

bis 10 Personen	pro Person	19,50 €
ab 11 Personen	pro Person	18,95 €

Gefüllte Schweinelendchen (Schweinefilet pikant gefüllt)

mit Prinzesskartoffeln, Kartoffelgratin
oder Gourmetkartoffeln, Speckbohnen,
Champagner-Rahmsoße, Eisbergsalat

bis 10 Personen	pro Person	20,95 €
ab 11 Personen	pro Person	20,50 €

mit Gourmetkartoffeln zuzüglich pro Person 2,00 €

Das Fleisch ist tafelfertig auf Platten angerichtet.

Schweinelendchen in verschiedenen Variationen

Filet in Hollandaise mit Spargel oder
Filet in Currycreme oder
Filet in Pfeffercreme
dazu Butterreis und 3 frische Salate

bis 10 Personen	pro Person	17,95 €
ab 11 Personen	pro Person	17,50 €

Butterreis, 2 frische Salate
und geb. Brokkoli

bis 10 Personen	pro Person	18,95 €
ab 11 Personen	pro Person	18,50 €

statt Reis:

Kartoffelgratin	zuzüglich	pro Person	2,00 €
Gourmetkartoffeln	zuzüglich	pro Person	2,00 €

Dieses Gericht wird in exklusiven Rechauds tafelfertig angerichtet.
Alle Salate sind in feinen Kristallgläsern und garniert.

Boeuf Bourguignon

zartes Rindfleisch in Rotweinsauce
mit Champignons und Gemüsezwiebeln,
Kartoffelgratin oder Serviettenknödeln,
geb. Rosenkohl und Apfel-Rotkohl

bis 10 Personen	pro Person	21,95 €
ab 11 Personen	pro Person	21,50 €

Wiener Tafelspitz

zartes Rindfleisch schier mit Salzkartoffeln
oder Bouillonkartoffeln, Speckbohnen, Rote Bete-Salat
und Meerrettich- oder Kräutersauce

ab 10 Personen	pro Person	19,95 €
ab 20 Personen	pro Person	19,50 €

Zartes Gulasch

Salzkartoffeln und Pasta,
Apfelrotkraut und gemischter Salat

ab 10 Personen	pro Person	15,95 €
ab 30 Personen	pro Person	15,50 €

Warmes Menü

lieferbar ab 15 Personen

Vorsuppe

3 versch. Sorten Fleisch

Rind, Schwein und Kasseler (Frischgewicht 400 g pro Person)
Salzkartoffeln, Rahmsauce, gemischte Gemüseplatte
und gemischter Salat

	ab 15 Personen	pro Person	19,95 €
	ab 30 Personen	pro Person	19,50 €
mit Kartoffelgratin	zuzüglich	pro Person	2,00 €

Dessert

zuzüglich	pro Person	3,50 €
-----------	------------	--------

Leicht und Exotisch

Geflügelpfanne

mageres Geflügelfleisch auf exotischem Gemüsebett mit Sahnesoße überbacken, Reis und 1 frischer Salat nach Wahl

	bis 10 Personen	pro Person	16,95 €
	ab 11 Personen	pro Person	16,50 €
mit Kartoffelgratin	zuzüglich	pro Person	2,00 €
mit Gourmetkartoffeln	zuzüglich	pro Person	2,00 €

Hummerpfanne

Hummerkrabben auf exotischem Gemüsebett mit Knoblauch und Sahnesoße überbacken, Reis und 1 frischer Salat

	ab 10 Personen	pro Person	20,95 €
mit Kartoffelgratin	zuzüglich	pro Person	2,00 €
mit Gourmetkartoffeln	zuzüglich	pro Person	2,00 €

Fischpfanne

Fischfilet auf exotischem Gemüsebett mit Sahnesoße überbacken, Reis und 1 frischer Salat

	ab 10 Personen	pro Person	18,95 €
mit Kartoffelgratin	zuzüglich	pro Person	2,00 €
mit Gourmetkartoffeln	zuzüglich	pro Person	2,00 €

Lachspfanne

Gratinierter Norw. Lachs auf Brokkoli mit Sahnesoße überbacken, Reis und 1 frischer Salat

	ab 10 Personen	pro Person	20,95 €
mit Kartoffelgratin	zuzüglich	pro Person	2,00 €
mit Gourmetkartoffeln	zuzüglich	pro Person	2,00 €

Menüvorschlag für große Festlichkeiten (ab 30 Pers.)

Mediterranes Vorspeisen-Büfett:

Garnelen Häppchen mit Dill, Scampis in Kräuter-/Knoblauchöl, Räucherlachs mit Sahnemeerrettich, Krabbencocktail, eingelegte Auberginen, eingelegter Spargel, eingelegte Champignons, marinierte Champignons gefüllt mit Frischkäse, eingelegte getrocknete Tomaten, Ital. Landsalat mit Schafskäse, Melone mit Parmaschinken, Eingelegte rote u. weiße Zwiebeln, Ciabatta-Brot

Hauptgerichte:

Saftiges Spanferkel, Filet-Medaillons in Curryrahmsoße, Putenbrustfilet in Soße „Cafe de Paris“, zarte Flugentenbrustfilet

Beilagen:

Gourmetkartoffeln, Kartoffelgratin, Bali-Reis, Serviettenknödel, gebackener Brokkoli, Romanesco, Rosenkohl, Blumenkohl, Schwarzwurzeln und Speckbohnen

Salatbeilagen:

Tomaten mit Mozzarella, Eisbergsalat mit Mandarinenfilets, frische hausgemachte Salate

Dessert-Büfett:

Mousse au chocolat, Joghurt-Sahne-Mousse mit Himbeermark, Cappuccino Mousse, Hammelwarder Rote Grütze mit vielen Früchten und Vanillesahne und Soße

Feines Mitternachts-Büfett:

Fischplatte „Neptuns- Reich“, Internationale Käseplatte, feine Fleischspezialitäten und rustikaler Brotkorb

Menü-Vorschläge (Wild und Geflügel)

Wildrahmsuppe pro Person 5,50 €

Gemischte Wildplatte

mit Reh, Frischling und Hirsch
(alles schieres Fleisch)

Salzkartoffeln oder Spätzle, Apfel-Rotkohl,
Williamsbirnen und Pfirsiche gefüllt mit
Wildpreiselbeeren und gemischter Salat

ab 10 Personen pro Person 22,95 €

Zarte Rehkeule

mit Rahmsauce und Waldpilzen,
Salzkartoffeln, Kartoffelklöße oder Spätzle,
Rosenkohl oder Apfel-Rotkohl,
Williamsbirne und Pfirsich gefüllt mit
Wildpreiselbeeren

ab 10 Personen pro Person 23,95 €

Gegrilltes Flugentenbrustfilet

mit Orangenrahmsauce, Serviettenknödel oder Rösti,
gebackener Rosenkohl mit feiner Specksauce gebunden
oder Apfel-Rotkohl und 1 Salat nach Wahl

bis 10 Personen pro Person 21,95 €

ab 11 Personen pro Person 20,95 €

Rot- und Weißweinschaumspeise

mit Vanillesahne-Soße pro Person 3,95 €

Menue-Vorschläge (z. B. für die Konfirmation)

Hammelwarter Hochzeits- oder Spargelsuppe

Menue 1 :

Rouladen, Schweinebraten, Kasseler oder Spießbraten

Salzkartoffeln oder Serviettenknödel
Rahmsoße, gem. Salat
Blumenkohl und Brokkoli, beides überbacken
oder Speckbohnen und Rosenkohl

ab 10 Personen	pro Person	22,95 €
ab 30 Personen	pro Person	22,50 €

Menue 2:

Heißgeräucherte Putenbrust und Würzbraten oder Schwedenbraten

Reis oder Kartoffeln,
Currysoße oder Rahmsoße,
gem. Salat und Karottensalat
Blumenkohl und / oder Brokkoli, beides überbacken
Speckbohnen und / oder Rosenkohl

ab 10 Personen	pro Person	20,95 €
----------------	------------	---------

Menue 3:

Filet in Currysoße, Hollandaise mit Spargel

Reis oder Kartoffeln,
3 frische Salate oder
1 frischer Salat und geb. Brokkoli

ab 10 Personen	pro Person	22,95 €
----------------	------------	---------

Hamburger Rote Grütze mit Vanille-Sahne oder -soße

2 Entenkeulen

Apfel-Rotkohl, Salzkartoffeln oder Kartoffelklöße,
Rahmsoße und Bohnensalat

ab 10 Personen	pro Person	18,50 €
ab 30 Personen	pro Person	17,95 €

2 Gänsekeulen oder 1/2 Barberie-Ente

Beilagen wie oben

ab 10 Personen	pro Person	18,95 €
ab 30 Personen	pro Person	18,50 €

Zartes Schweinefilet auf Gorgonzola- oder Curry-Rahmsoße

Kartoffelgratin oder Farfalle-Nudeln
und bunter Gartensalat

ab 10 Personen	pro Person	19,95 €
ab 30 Personen	pro Person	19,50 €

Wildschwein-, Hirsch- und Rehbraten

feine Wildrahmsoße, Salzkartoffeln oder Kartoffelklöße,
Rosenkohl mit feiner Schinken-Schwitze,
Apfel-Rotkohl und Bohnensalat

ab 10 Personen	pro Person	22,95 €
ab 30 Personen	pro Person	22,50 €

Gemischte Braten-Aufschnittplatte

Brotkorb und Käse nach Absprache

pro Person	ab 12,95 €
------------	------------

Häppchen und Canapés

pro Person	ab 12,95 €
------------	------------

Antipasti – Mediterrane Spezialitäten

Marinierte Zucchini

Marinierte Champignons

Marinierte Auberginenscheiben

Tomatensalat mit Mozzarella

Marinierte, eingelegte Frühlingszwiebeln

Prinzessbohnenalat mit Shrimps und Mozzarella

Muscheln in Tomatensoße

Grüner Spargel in Sauce-Vinaigrette

**Staudensellerie mit Schafskäse, Tomaten und
Walnüssen**

Ital. Landsalat mit Schafskäse

und noch viele andere Köstlichkeiten!

Preis nach Absprache

„Nordisches Büffet“

Eggens Spezial-Röstzwiebelbraten oder Backschinken
mit einer leckeren Zwiebelrahmsoße,
Kartoffelgratin, geröstete Kartoffelecken oder Gourmetkartoffeln
dazu Speckbohnen und eine gemischte Salatplatte
mit verschiedenen Dressings oder
buntes Salat-Büffet

Fischplatte „Neptun“: geräucherter, schwarzer Heilbutt,
Räucherlachs, Graved-Lachs und geräucherte Bachforelle,
Scampis-Cocktail, Scampis auf Zucchini

Illustrierte Käseplatte

Rustikaler Brotkorb, Butter und Apfel-Zwiebelschmalz
und Frischkäse

Dessert: Hamburger Rote Grütze mit Vanillesahne

ab 25 Personen	pro Person	26,95 €
ab 50 Personen	pro Person	25,95 €

Besondere Empfehlung zu diesem maritimen Buffet:

Lachs/-Scampi-Cremesuppe	pro Person	9,95 €
--------------------------	------------	--------

Büffet „Italienische Nacht“

Sie bekommen von uns:

**Pikata Milanese
Schweinelendchen „Milano“
oder Putenbrustfilet „Roma“
Tortellini „Ital. Art“
Kartoffel-Broccoli-Auflauf**

***Fischplatte „Neptun“:*
ger. Heilbutt, Lachs, Forellenfilet
und Scampis in Knoblauchsoße**

***Gemüse:* Zucchini, Tomaten,
Auberginen und Paprika
Olivenschälchen**

**Tomatensalat mit Mozzarella
Eisbergsalat
Feldsalat mit Pfifferlingen oder
eingelegte Zucchini und Auberginen**

Internationale Käseplatte

**Ital. Fladenbrot und Ciabatta,
verschiedene Sorten**

***Dessert:* Cappuccino Mousse und
Tiramisu**

**Das besondere Büffet bekommen Sie
ab 30 Personen pro Person 27,50 €**

Auch mit Vorsuppe möglich!

Dessert

Hamburger Rote Grütze

mit vielen Früchten und Vanille Soße

pro Person 3,50 €

Joghurt-Sahne-Mousse

mit Himbeermark

pro Person 3,80 €

Weinschaumspeise

Weiß oder Rot mit Vanille Soße

pro Person 3,50 €

Vanille-Quark-Mousse

pro Person 3,80 €

Orangen Mousse

pro Person 3,80 €

Cappuccino Mousse

pro Person 3,80 €

Erdbeer Mousse

mit grünem Pfeffer

pro Person 3,80 €

Lebkuchen Mousse

pro Person 3,80 €

Mousse au chocolat

pro Person 3,80 €

Zitronencreme

pro Person 3,50 €

Schokoladencreme

pro Person 3,50 €

Gefüllte Bratäpfel

mit Vanillesoße

pro Person 4,00 €

Tiramisu

pro Person 3,80 €

Welfenspeise

hergestellt nach alter Rezeptur

pro Person 4,00 €

Vorschlag für ein komplettes Büffet nach dem Motto „Italienische Nacht“

Herzlich Willkommen bei

>>>hier könnte auch Ihr Name stehen<<<

>>>Anlass z. B. Ihr Geburtstag<<<

Vorspeisen Büffet:

Tomaten mit Mozzarella

Feldsalat mit Pfifferlingen

Balsamico Dressings

Vinaigrette, Venezia Dressing

Tomaten, Auberginen u. Paprika

Ital. Landsalat mit Schafskäse

Marinierte Champions

Eisbergsalat m. Mandarinenfilets

Toskanischer Krautsalat

Salate der Saison

Scampis in Kräuter-Knoblauch Öl

Räucherlachs mit Sahnemeerrettich

Gebeizter Norwegerlachs

Geräucherter schwarzer Heilbutt

Geräucherte Bachforelle

Melone mit Parmaschinken

Oliven mit Käse gefüllt

Ciabatta-Brot

Hauptgericht:

Pikata Milanese (zarte Schnitzel)

Schweinelendchen „Milano“

Putenbrustfilet „Roma“

Beilagen:

Gourmetkartoffeln

Kartoffelgratin, Bali-Reis

feine Prinzessbohnen

gebackener Broccoli

Romanesco, Zucchini

Dessert zum Fingerschlecken:

Cappuccino Mousse

Tiramisu

Obstsalat mit Sahne

Joghurt-Sahne-Mousse mit Himbeermark

Internationale Käseplatte

**Wir wünschen Ihnen viel Vergnügen mit den Köstlichkeiten und Leckereien
der Firma R. u. R. Eggen**

Guten Appetit wünschen Euch

>>> hier könnte Ihr Name stehen<<<