

Griechisches Buffet

Gern erstellen wir ein Buffet nach Ihren Wünschen!

Griechisches Buffet

Gyros-Reis-Pfanne, griechische Rouladen (gefüllt mit Schafskäse und Oliven), **Thymian-Speck-Kartoffeln**, Tzatziki, Krautsalat, **griechischer Bauernsalat**, Tomaten-Gurkensalat
ab 15 Personen je Person 13,90

Kalte Vorspeisen

marinierter Schafskäse, Oliven, Weinblätter mit Schafskäse, gefüllte Pepperdews & Honey Peppers
ab 15 Personen je Person 5,80



Tex-Mex Buffet

Der herzhafteste amerikanisch-mexikanische Mix

Chicken-Drums, Spare-Ribs mit Salsasauce, **Mexikanische Schnitzelpfanne** (Schwein oder Pute), **Tortilla vom Blech** (Kartoffelgericht mit Paprika und Kräutern), **Ofenkartoffeln** mit Kräutersauerrahm, **Tortilla-Chips** mit Salsa- und Avocado-Dip, **Mexikanischer Bohnensalat**, Mexikanischer Schichtsalat
ab 20 Personen je Person 14,90



Spanische Küche

Gern erstellen wir ein Buffet nach Ihren Wünschen!



Spanisches Buffet

Vorspeisen (Baguette mit Aiolisauce, schwarze Oliven, getrocknete Tomaten, marinierte Paprikaschoten, gefüllte Pepperonis), **Paella** mit Geflügel oder Meeresfrüchten, **Lachs** auf Limettenhollandaise, **Thymian-Speck-Kartoffeln**, **spanisches Mischgemüse** oder wahlweise **Lachs auf Kräuterbandnudeln**, **Ensalada** (frische Blattsalate)
ab 20 Personen je Person 18,90

Buffet Mallorca

Vorspeisen (Baguette mit Aiolisauce und Leberpastete, gemischte Oliven, Honigmelone mit ital. Schinken, mariniertes Kräuterfleisch, **Spanferkelrücken** mit spanischem Mischgemüse, **Kartoffeln** mit Pilzfüllung, **Lachs** auf Limettenhollandaise, **Knoblauchkartoffeln** oder wahlweise **würziges Rindfleischragout** mit Möhren, Erbsen und Tomaten)
ab 20 Personen je Person 19,50

Beilagen

Röstzwiebelpüree	Portion	2,50
Salzkartoffeln	Portion	2,20
Spätzle, Bandnudeln, Safranreis	Portion	2,00
Bratkartoffeln oder Mini-Bratkartoffeln	Portion	2,80
Kartoffelgratin cremig	Portion	2,80
Gemüsekartoffelgratin	Portion	2,80
Rosmarin- oder Knoblauchkartoffeln	Portion	2,80
Thymian-Speck-Kartoffeln	Portion	2,80
Bohnen im Speckmantel	Portion	2,80
mediterrane Kartoffel-Gemüse-Pfanne	Portion	3,80
oder als Gemüse-Limettenkartoffel	Portion	3,80
gemischtes Gemüse auf Hollandaise	Portion	2,80
Italienisches oder spanisches Mischgemüse	Portion	2,80
Apfelrotkohl	Portion	2,80
Sauerkraut nach "schlesischer Art"	Portion	2,50
gemischter Sommersalat mit Kräuterdip	Portion	3,00

Braten- und Fleischsorten

Warm, geschnitten auf Platten, im Thermo-Behälter

Burgunderbraten mild gewürzt, in Bratensoße	Portion	6,90
Schweine-Rücken mit Brokkolifüllung	Portion	6,90
Jägerbraten gefüllt mit Mett & Pilzen	Portion	6,50
Zwiebelbraten gefüllt mit Mett & Zwiebeln	Portion	6,50
Kräuterbraten - die Spezialität unseres Hauses mit Kernwürzung	Portion	5,90
Kasselerbraten vom Nacken, mild gewürzt	Portion	5,90
Kasselerbraten vom Rücken, mild gewürzt	Portion	6,50
Kasselerbraten im Blätterteig	Portion	6,90
Krustenbraten vom Schinken mit deftiger Kruste, in Bratensoße	Portion	6,90
Putenbrust zart und schmackhaft	Portion	6,80
Putenschnitzel klein	Stück	2,60
gegrillte Hähnchenbrust in Blattspinat	Portion	7,80
Rinderschmorbraten mager, saftig, zart, mit Sauce	Portion	7,80
Schnitzel (Frischgewicht 200g) reell und saftig	Stück	3,80
Schnitzel klein	Stück	2,50
Schweinschaxe (Frischgewicht 900g)	Stück	5,60
Hähnchenschnitzel , paniert, gebraten	Stück	4,00
Hähnchenkeule	Stück	2,60
Drums	Stück	2,20
- alle Braten auf Wunsch mit Soße -	Liter	6,50



Dessert-Auswahl

Süß und verführerisch!

Joghurt-Frucht-Bombe (Preis saisonal)	Portion	3,80
Vanille- oder Schokopudding mit Mandeln	Portion	2,50
Himbeeren auf Schokomousse	Portion	2,80
Rote Grütze mit Vanille-Soße	Portion	2,50
Cappuccino-, Limetten- oder Himbeer-Creme	Portion	2,80
Panna Cotta mit Erdbeer-Creme	Portion	2,80
Schneewittchen-Creme		
I Rote Grütze-Vanillemousse geschichtet	Portion	2,80
II aged. Kirschen-Vanillepudding, Cantuccini	Portion	2,80
Baisertraum mit Himbeeren	Portion	2,80
Pfirsich-Eierlikör-Tiramisu	Portion	2,80
Mascarpone-Creme	Portion	2,80
Obstsalat	Portion	3,50
Dessert - im Glas portioniert	Aufpreis	0,30

Fleisch-Spezialitäten

Warm, geschnitten auf Platten, im Thermo-Behälter

Spanferkel [bitte spätestens 12 Tage vorbestellen]
heiß serviert - 1000g Frischgewicht mit Sauerkraut - ein besonders schmackhafter Leckerbissen (Aufpreis für Bringen und Zerlegen)
ab 30 Personen je Person 11,90

Schlemmertasche wahlweise

mediterran, griechisch, als **Cordon-Bleu** oder **Dijon** in reichlich zur gewählten Schlemmertasche passenden Sauce je Person 8,00

Gourmet-Schweinefilet mit Calvados oder im Speckmantel in Champignon-Rahmsauce je Person 9,90

Zarte Rinderrouladen gefüllt mit gestreiftem Speck, Zwiebel, Gurke und reichlich Sauce (2 Stück) je Person 8,80

Gaucht-Pfanne vom Rindergeschnetzelten, mit italienischem Gemüse je Person 8,90

Sahnegeschnetzeltes mit Pilzen je Person 7,80

Putengeschnetzeltes in Gemüserahm je Person 7,80

Curry-Putengeschnetzeltes mit Früchten je Person 7,80

Gyros mit Tzatziki und Krautsalat je Person 9,50

Lammfleisch auf würziger Kräutersauce je Person 16,80

Schnitzelpfanne mit Speck und Zwiebeln, in Sauce überbacken je Person 7,80

Mailänder Schnitzel mit Paprika, Tomaten Crème Fraîche - überbacken je Person 7,80

Gulasch mit Nudeln je Person 8,50

Putenbraten Dijon (Dijon-Creme, Rucola, marinierte Tomate) auf Limettenhollandaise je Person 7,80

Rotwein-Hähnchen je Person 7,80

Geschirr und Besteck

Unser Service für einen festlichen Rahmen

Leihgebühr kompletter Gedecke
- bis 40 Personen 30,00
- ab 41 bis 60 Personen 50,00
- ab 61 Personen 60,00
- ab 80 Personen nach Aufwand

Reinigung
- von Platten und Schalen je Person 0,30
- komplette Gedecke je Person 1,60
- Rechaud, Suppenkübel und Großteile je Behälter 3,00

Beschädigtes und ungereinigtes Leihgeschirr sowie fehlendes Geschirr müssen wir Ihnen leider gesondert berechnen.

Service, Anliefern und Abholen gegen Aufpreis
(mind. 20 Personen)

Feiern und genießen

Anlieferung, Aufbau, Eindecken und Service!



Auf Wunsch begleiten wir Sie bei der Vorbereitung auf Ihre Feier.

Mit unseren Dienstleistungen unterstützen wir Sie gern auch während der Veranstaltung und bieten Ihnen auf Anfrage umfangreiche Service-Leistungen.

Mehr dazu unter: www.jetztwirdslecker.de

Rufen Sie uns an.

Gern beraten wir Sie telefonisch und geben Ihnen Tipps und Informationen für eine gelungene Party mit ganz viel Genuss.

Tel. 0421 - 89 04 35

GUDER
Jetzt wird's lecker!

Fleischerei, Partyservice und Feinkost

Hauptstr. 30 · 28816 Stuhr-Seckenhausen

Tel. 0421-89 04 35 · Fax 0421-8062760

E-Mail info@fleischerei-guder.de

www.jetztwirdslecker.de

GUDER'S
PARTYSERVICE



Gültig ab Dezember 2021 - Irrtum und Änderungen vorbehalten.



**Jede Party
ein Genuss!**

Kombinieren Sie nach Lust und Laune!

Vorspeisenplatte II		
gemischte Oliven, Honey Peppers, Pepperdews mit Frischkäsefüllung, würzig marinierte Zwiebeln, Champignons, Zucchini, Paprika-Mix, Baguette		
ab 15 Personen	je Person	6,80

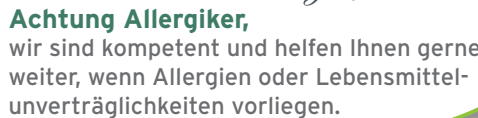


Cup: Riesengarnele an Eiercreme	Stck.	2,00
Griechischer Bauern-Salat	Glas	2,80

Aus eigener Herstellung (ab 10 Liter - bitte 1 Woche vorher bestellen)

A close-up photograph of a white square bowl filled with a thick, orange-brown soup. A silver spoon is partially submerged in the soup on the left side. In the center of the bowl, there is a poached egg with a visible yolk. A large pile of finely chopped green onions is placed on top of the egg. Small pieces of green herbs are scattered throughout the soup. The background is slightly blurred, showing a red surface.

Lachs auf Pesto-Nudeln und Limettenhollandaise	je Person	10,50
Lachs auf Tagliatelle-Gemüsebett und Limettenhollandaise	je Person	10,50
Lachs auf Limettenhollandaise	je Person	13,80



Diese Auswahl ändern wir gern nach Ihren Wünschen !

Auflagen-Platte		
Bratenaufschnitt, Kasseler, Schinken ger., Mettwurst, Hackepeter		
ab 15 Personen	je Person	6,40
bis 15 Personen	je Person	6,90



Schinkenröllchen, Bratenaufschnitt, Kasseler, Mettwurst, roher Schinken, Hackepeter, versch. Käsesorten, geräucherter Lachs und Forelle ab 15 Personen	je Person	12,80
---	-----------	-------

* gerne verwöhnen wir Ihre Gäste mit Ihren Wunschprodukten aus unserer Theke (evtl. Aufpreis)

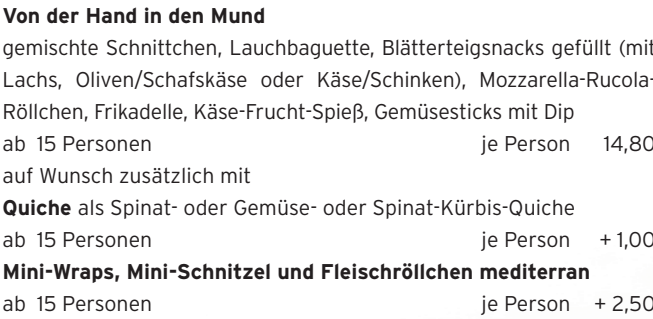
* alle Platten-Preise sind Buffetpreise -

Aufpreis für auf Tische angerichtete Platten	je Person	0,50
--	-----------	------

einzelnen aus garniert, belegt mit Braten, Hackepeter, Schinken, Mettwurst und Käse	Stück	1,80
Schnittchen mit Fisch oder Ei einzeln aus garniert	Stück	2,50

belegt nach Wahl	Stück	2,20
belegt mit Fisch oder Ei	Stück	2,90

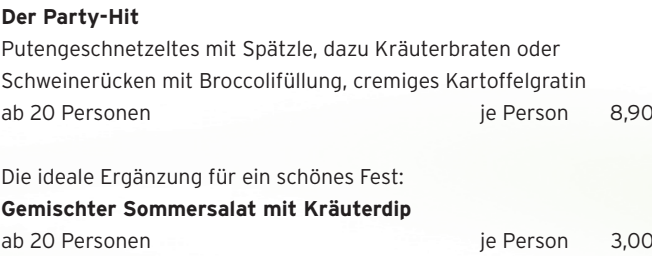
Ihr Geschmack entscheidet !



Kichererbsen-Gemüse-Kuchen	je Person	8,00
Gemüsebratling, verschiedene Sorten	je Stück	2,50
Knödel-Pfifferling-Pfanne	je Person	10,00
Quiche, verschiedene Sorten	je Person	6,00
Spargel-Penne	je Person	10,00
Bandnudeln mit ital. Gemüse	je Person	10,00
Gemüselasagne	je Person	8,00
Spinattortellini	je Person	10,00
veganes Linsencurry	je Person	7,00
vegane Schnittchen	je Stück	1,50
vegane Blätterteignacks	je Stück	0,80

Krautsalat	je Person	2,20
Amerikanischer Krautsalat	je Person	2,80
Hausmacher Kartoffelsalat mit Mayo	je Person	2,80
Kartoffel-Krautsalat ohne Mayo	je Person	2,80
Nudelsalat	je Person	2,80
Hirtensalat	je Person	3,50
Gemischter Sommersalat mit Kräuterdip	je Person	2,80
Caprisalat	je Person	2,80
Mexikanischer Bohnensalat	je Person	2,80
Weitere Salatvariationen auf Nachfrage erhältlich		

Gern erstellen wir ein Buffet nach Ihren Wünschen !



Vorspeise: 2 Fleischkäse-Spieße mit Radieschen und Senf-Dip	je Person	2,80
Kasselnackn mit Kartoffelgratin, Partyhaxe mit Röstzwiebelpürree, Fleischkäse mit Sauerkraut, erfrischenden Krautsalat mit Joghurt und Frucht	je Person	14,50

Kasselerbraten vom Nacken, Pinkel , Kochwurst , Bauch und Salzkartoffeln		
ab 15 Personen	je Person	13,90

Jetzt wird's heiß!

Grillen von klassisch bis edel!
Nackensteak, Rückensteak, Hähnchenschnitzel, Putenschnitzel,
Lammlachse, Lachsfilet, Gemüsespieße, gef. Champignons,
Grillbratwurst u. v. m.
Und dazu:
Salate, Rosmarinkartoffeln, Ofenkartoffel, Dips und Brot.
Preis je nach Zusammenstellung auf Anfrage

Gern erstellen wir ein Buffet nach Ihren Wünschen !

Mozzarella-Mango mit italienischem Schinken, Mozzarella-Rucola-Röllchen, **Miländer Schnitzel** mit Thymian-Speck-Kartoffeln, **Puten-geschnetzeltes** mit Spätzle, **Kräuterbraten**, **Schweinerücken** mit Brokkolifüllung, cremiges **Kartoffelgratin**, **Broccoligemüse** gratiniert, **Lasagne** nach italienischem Rezept, **gemischter Sommersalat** mit Kräuterdip

ab 50 Personen	je Person	16,90
bis 50 Personen		

Sollten 2 oder 3 warme Komponenten ausgesucht werden

Ossobuco mit mediterranem Mischgemüse, cremiges Kartoffelgratin , mediterrane Rouladen , Thymian-Speck-Kartoffeln, Florentiner Salat (gemischte Blattsalate, Gurke, Tomate), Capri Salat (Mozzarella-Kugelnchen mariniert, Cocktailltomaten an Rucolasalat)	
ab 15 Personen	je Person 16,90



Entenkeule oder Entenbrust,
Rinder-Schmorbraten oder Rouladen,
Rotkohl und Rosenkohl (je nach Personenzahl),
Klöße und Salzkartoffeln
ab 20 Personen

Glühwein	1/2 ltr	2,50
----------	---------	------

1/2 ltr	2,50
---------	------