

## 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 16,30

### Kalte Vorspeisen

marinierter Schafskäse, Oliven, Weinblätter mit Schafskäse, gefüllte Pepperdews & Honey Peppers  
ab 15 Personen je Person 6,90

## Tex-Mex Buffet

Der herz hafte 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 17,50

## 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 21,90

### 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 22,90

## Beilagen

|                                                  |         |      |
|--------------------------------------------------|---------|------|
| <b>Röstzwiebelpürree</b>                         | Portion | 2,90 |
| <b>Salzkartoffeln</b>                            | Portion | 2,70 |
| <b>Spätzle, Bandnudeln, Safranreis</b>           | Portion | 2,40 |
| <b>Bratkartoffeln oder Mini-Bratkartoffeln</b>   | Portion | 3,20 |
| <b>Kartoffelgratin</b> cremig                    | Portion | 3,20 |
| <b>Gemüsekartoffelgratin</b>                     | Portion | 3,20 |
| <b>Rosmarin- oder Knoblauchkartoffeln</b>        | Portion | 3,20 |
| <b>Thymian-Speck-Kartoffeln</b>                  | Portion | 3,20 |
| <b>Bohnen im Speckmantel</b>                     | Portion | 3,20 |
| <b>mediterrane Kartoffel-Gemüse-Pfanne</b>       | Portion | 4,40 |
| oder als <b>Gemüse-Limettenkartoffel</b>         | Portion | 4,40 |
| <b>gemischtes Gemüse</b> auf Hollandaise         | Portion | 3,20 |
| <b>Broccoli</b> auf Hollandaise                  | Portion | 3,20 |
| <b>Italienisches oder spanisches Mischgemüse</b> | Portion | 3,20 |
| <b>Apfelrotkohl</b>                              | Portion | 3,20 |
| <b>Sauerkraut</b> nach "schlesischer Art"        | Portion | 2,90 |
| <b>gemischter Sommersalat</b> mit Kräuterdip     | Portion | 3,90 |

## Braten- und Fleischsorten

Warm, geschnitten auf Platten, im Thermo-Behälter

|                                                                       |         |      |
|-----------------------------------------------------------------------|---------|------|
| <b>Burgunderbraten</b> mild gewürzt, in Bratensoße                    | Portion | 7,90 |
| <b>Spanferkelrücken</b>                                               | Portion | 7,90 |
| <b>Schweine-Rücken</b> mit Brokkolifüllung                            | Portion | 7,90 |
| <b>Jägerbraten</b> gefüllt mit Mett & Pilzen                          | Portion | 7,60 |
| <b>Zwiebelbraten</b> gefüllt mit Mett & Zwiebeln                      | Portion | 7,60 |
| <b>Kräuterbraten</b> - die Spezialität unseres Hauses mit Kernwürzung | Portion | 6,90 |
| <b>Kasselerbraten</b> vom Nacken, mild gewürzt                        | Portion | 6,90 |
| <b>Kasselerbraten</b> vom Rücken, mild gewürzt                        | Portion | 7,60 |
| <b>Kasselerbraten</b> im Blätterteig                                  | Portion | 7,90 |
| <b>Krustenbraten</b> vom Schinken mit deftiger Kruste, in Bratensoße  | Portion | 7,90 |
| <b>Putenbrust</b> zart und schmackhaft                                | Portion | 7,90 |
| <b>Putenschnitzel</b> klein                                           | Stück   | 3,00 |
| <b>gegrillte Hähnchenbrust</b> in Blattspinat                         | Portion | 9,00 |
| <b>Rinderschmorbraten</b> mager, saftig, zart, mit Sauce              | Portion | 9,00 |
| <b>Schnitzel</b> (Frischgewicht 200g) reell und saftig                | Stück   | 4,40 |
| <b>Schnitzel klein</b>                                                | Stück   | 2,90 |
| <b>Schweinshaxe</b> (Frischgewicht 900g)                              | Stück   | 6,50 |
| <b>Hähnchenschnitzel</b> , paniert, gebraten                          | Stück   | 4,60 |
| <b>Hähnchenkeule</b>                                                  | Stück   | 3,00 |
| <b>Drums</b>                                                          | Stück   | 2,50 |
| - alle Braten auf Wunsch mit Soße -                                   | Liter   | 7,60 |

## Fleisch-Spezialitäten

Warm, geschnitten auf Platten, im Thermo-Behälter

|                                                                                                                                                                                                                         |       |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>Spanferkel</b> [bitte spätestens 12 Tage vorbestellen] heiß serviert - 1000g Frischgewicht mit Sauerkraut - ein besonders schmackhafter Leckerbissen (Aufpreis für Bringen und Zerlegen)<br>ab 30 Personen je Person | 13,90 |
| <b>Schlemmertasche</b> wahlweise <b>mediterran, griechisch</b> , als <b>Cordon-Bleu</b> oder <b>Dijon</b> in reichlich zur gewählten Schlemmertasche passenden Sauce<br>je Person                                       | 9,20  |
| <b>Gourmet-Schweinefilet</b> mit Calvados oder im Speckmantel in Champignon-Rahmsauce<br>je Person                                                                                                                      | 11,50 |
| <b>Zarte Rinderrouladen</b> gefüllt mit gestreiftem Speck, Zwiebel, Gurke und reichlich Sauce (2 Stück)<br>je Person                                                                                                    | 10,20 |
| <b>Gaucht-Pfanne</b> vom Rindergeschnetzelten, mit italienischem Gemüse<br>je Person                                                                                                                                    | 10,40 |
| <b>Sahnegeschnetzeltes</b> mit Pilzen<br>je Person                                                                                                                                                                      | 9,00  |
| <b>Putengeschnetzeltes</b> in Gemüserahm<br>je Person                                                                                                                                                                   | 9,00  |
| <b>Curry-Putengeschnetzeltes</b> mit Früchten<br>je Person                                                                                                                                                              | 9,00  |
| <b>Gyros</b> mit Tzatziki und Krautsalat<br>je Person                                                                                                                                                                   | 11,00 |
| <b>Lammachse</b> auf würziger Kräutersauce<br>je Person                                                                                                                                                                 | 19,50 |
| <b>Schnitzelpfanne</b> mit Speck und Zwiebeln, in Sauce überbacken<br>je Person                                                                                                                                         | 9,00  |
| <b>Mailänder Schnitzel</b> mit Paprika, Tomaten Crème Fraîche - überbacken<br>je Person                                                                                                                                 | 9,00  |
| <b>Gulasch</b> mit Nudeln<br>je Person                                                                                                                                                                                  | 9,90  |
| <b>Putenbraten Dijon</b> (Dijon-Creme, Rucola, marinierte Tomate) auf Limettenhollandaise<br>je Person                                                                                                                  | 9,00  |
| <b>Rotwein-Hähnchen</b><br>je Person                                                                                                                                                                                    | 9,00  |

## Dessert-Auswahl

Süß und verführerisch !

|                                                                                                                          |                    |              |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|--------------|
| <b>Joghurt-Frucht-Bombe</b> (Preis saisonal)                                                                             | Portion            | 4,40         |
| <b>Vanille- oder Schokopudding</b> mit Mandeln                                                                           | Portion            | 2,90         |
| <b>Himbeeren auf Schokomousse</b>                                                                                        | Portion            | 3,40         |
| <b>Rote Grütze</b> mit Vanille-Soße                                                                                      | Portion            | 2,90         |
| <b>Cappuccino-, Limetten- oder Himbeer-Creme</b>                                                                         | Portion            | 3,40         |
| <b>Panna Cotta</b> mit Erdbeer-Creme                                                                                     | Portion            | 3,40         |
| <b>Schneewittchen-Creme</b><br>I Rote Grütze-Vanille mousse geschichtet<br>II anged. Kirschen-Vanillepudding, Cantuccini | Portion<br>Portion | 3,40<br>3,40 |
| <b>Baisertraum mit Himbeeren</b>                                                                                         | Portion            | 3,40         |
| <b>Pfirsich-Eierlikör-Tiramisu</b>                                                                                       | Portion            | 3,40         |
| <b>Mascarpone-Creme</b>                                                                                                  | Portion            | 3,40         |
| <b>Obstsalat</b>                                                                                                         | Portion            | 3,90         |
| <b>Dessert</b> - im Glas portioniert                                                                                     | Aufpreis           | 0,50         |

## Dinner for two

Für einen romantischen Abend zu zweit

### Fingerfood-Platte I

Datteln im Speckmantel, Party-Frikadellen, Mini-Schnitzel, Mini-Wraps, mediterrane Schlemmerröllchen, Käsespieß, Quiche, Blätterteigsnacks, Cracker mit Dattelformen  
je Person 15,75

### Fingerfood-Platte II

Datteln im Speckmantel, Hausmacher-Frikadellen, gefüllte Mini-Schnitzel, Wraps, Spinatrolle, Käsespieß, Schnitzchen, Anti-Pasti-Schälchen  
je Person 17,50

## Ausleihgebühr Equipment

Geschirr und Besteck

|                                                                                                            |          |      |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|------|
| Messer, Gabel, Esslöffel                                                                                   | je Stück | 0,20 |
| Kuchengabel, Dessertlöffel                                                                                 | je Stück | 0,20 |
| Teller                                                                                                     | je Stück | 0,40 |
| Suppenteller                                                                                               | je Stück | 0,40 |
| Kuchenteller, Dessertschälchen                                                                             | je Stück | 0,30 |
| Chafing-Dish (Warmhaltebehälter), inklusive Anlegeteller, Anlegegeschirr, 2x Brennpaste und Beschilderung. | je Stück | 5,00 |

## Reinigungsgebühr Equipment

Geschirr und Besteck

|                                  |          |      |
|----------------------------------|----------|------|
| Messer, Gabel, Esslöffel         | je Stück | 0,20 |
| Kuchengabel, Dessertlöffel       | je Stück | 0,20 |
| Teller                           | je Stück | 0,40 |
| Suppenteller                     | je Stück | 0,40 |
| Kuchenteller, Dessertschälchen   | je Stück | 0,30 |
| Chafing-Dish (Warmhaltebehälter) | je Stück | 3,00 |

## Serviceleistungen

bei Anlieferung und Abholung, sowie Service vor Ort

|                    |           |       |
|--------------------|-----------|-------|
| Kilometerpauschale | je km     | 0,80  |
| Servicepersonal    | je Stunde | 38,90 |

## 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](http://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**

Aufgrund der aktuellen Preisentwicklung, behalten wir uns vor, die aufgeführten Preise tagesaktuell zu ändern.

**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](mailto:info@fleischerei-guder.de)**

**[www.jetztwirdslecker.de](http://www.jetztwirdslecker.de)**

Gültig ab August 2023 - Irrtum und Änderungen vorbehalten.

**Jede Party ein Genuss!**





## Vorspeisen

Kombinieren Sie nach Lust und Laune!

Vorspeisenplatte I

gemischte Oliven, Pepperdews mit Frischkäsefüllung, marinierte Zwiebeln, Honey Peppers, Baguette

ab 15 Personen

je Person

7,90

Vorspeisenplatte II

gemischte Oliven, Honey Peppers, Pepperdews mit Frischkäsefüllung, würzig marinierte Zwiebeln, Champignons, Zucchini, Paprika-Mix, Baguette

ab 15 Personen

je Person

7,90



Vitello Tonnato

Kalbfleisch m. Thunfischcreme

je Person

5,90

Salami-Carpaccio

italienisch

je Person

4,90

Flockenschinken-Carpaccio

je Person

4,90

Roastbeef-Röllchen

Frischkäse - Paprika

Stck.

3,80

Roastbeef-Röllchen

Frischkäse - grüner Spargel

Stck.

3,80

Honigmelone

mit ital. Schinken

Stck.

2,00

Mini-Schnitzel

gef. mit Ananas + Creme

Stck.

2,90

Datteln im Speckmantel-Spieße

Stck.

1,80

Mozzarella-Stick

grüner Spargel, Schinkenröllchen (3 Stück)

je Person

2,90

Mozzarella-Rucola-Röllchen

(3 Stück)

je Person

2,90

Mozzarella-Mango-Schinken

(2 Stück)

je Person

2,90

Cracker

mit Dattelcreme

je Person

1,80

Vorspeisen im Glas

Cup: Riesengarnele

an Eiercreme

Stck.

2,50

Griechischer Bauern-Salat

Glas

3,20

## Suppen und Eintopf

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

Hühnersuppe

1/2 ltr

4,80

Erbsen-, Bohnen- & Linsensuppe

mit Fleischeinlage

1/2 ltr

4,00

Kartoffelsuppe

klar oder cremig

1/2 ltr

4,20

Hausmacher Gulaschsuppe

deftig im Geschmack

1/2 ltr

4,80

Tomatencremesuppe

mit mildem Geschmack

1/2 ltr

4,20

Kürbiscremesuppe

1/2 ltr

4,40

Asiatische Geflügelsuppe

1/2 ltr

4,80

vegane Linsensuppe

rote Linsen und Kokosmilch

1/2 ltr

4,40

Brokkolicremesuppe

1/2 ltr

4,40

Kutschersuppe

mit Cabanossi, herzhaft gewürzt

1/2 ltr

4,40

Mexikosuppe

würzig

1/2 ltr

4,40

Mitternachtssuppe

mit Hackfleisch, würzig

1/2 ltr

4,40

Spargelcremesuppe

1/2 ltr

4,40

Gyrossuppe

sahnig, mit viel Fleisch

1/2 ltr

4,80

Porreerahmsuppe

mit Curry

1/2 ltr

4,40

Minestrone

vegetarisch

1/2 ltr

4,40

Chili con carne

mit Baguette

Portion

7,90



Fisch-Auswahl

Lachs auf Pesto-Nudeln

je Person

11,80

und Limettenhollandaise

Lachs auf Tagliatelle-Gemüsebett

je Person

11,80

und Limettenhollandaise

Lachs auf Limettenhollandaise

je Person

15,90

GUDER

Jetzt wird's lecker!

Achtung Allergiker,

wir sind kompetent und helfen Ihnen gerne weiter, wenn Allergien oder Lebensmittel-unverträglichkeiten vorliegen.

## Kalte Platten

Diese Auswahl ändern wir gern nach Ihren Wünschen !

Gebratene Kleinigkeiten

Medaillons

je Stück

1,80

Partyfrikadelle

je Stück

0,99

Hausmacher Frikadelle

je Stück

1,80

Mini-Schnitzel

je Stück

0,75

Mini-Schnitzel

gefüllt mit Ananas und Creme

je Stück

2,90

halbe Hähnchenkeule

je Stück

1,40

Fleischröllchen

mediterran, 2 Stück

je Person

2,90

Fleischröllchen

Dijon, 2 Stück

je Person

2,90

Auflagen-Platte

Bratenaufschnitt, Kasseler, Schinken ger., Mettwurst, Hackepeter

ab 15 Personen

je Person

7,50

bis 15 Personen

je Person

7,90



Käseplatte

je Person

9,70

Fischplatte

auf Anfrage

Guder´s Aufschnitt Buffet

Schinkenröllchen, Bratenaufschnitt, Kasseler, Mettwurst, roher Schinken, Hackepeter, versch. Käsesorten, geräucherter Lachs und Forelle

ab 15 Personen

je Person

14,60

dazu 3 Partybrötchen, Mehrkorn- und Schwarzbrottaler, Butter

je Person

3,60

\* 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

0,70

Schnittchen

einzelns ausgarniert, belegt mit Braten, Hackepeter, Schinken, Mettwurst und Käse

Stück

2,20

Schnittchen

mit Fisch oder Ei einzeln ausgarniert

Stück

2,95

Halbe Brötchen

belegt nach Wahl

Stück

2,70

belegt mit Fisch oder Ei

Stück

3,90

Hackepeter- oder Käseigel je nach Größe und Personenzahl

## Fingerfood

Ihr Geschmack entscheidet !



Von der Hand in den Mund

gemischte Schnittchen, Lauchbaguette, Blätterteigsnacks gefüllt (mit Lachs, Oliven/Schafskäse oder Käse/Schinken), Mozzarella-Rucola-Röllchen, Frikadelle, Käse-Frucht-Spieß, Gemüsesticks mit Dip

ab 15 Personen

je Person

16,90

auf Wunsch zusätzlich mit

Quiche

als Spinat- oder Gemüse- oder Spinat-Kürbis-Quiche

ab 15 Personen

je Person

+ 1,30

Mini-Wraps, Mini-Schnitzel und Fleischröllchen mediterran

ab 15 Personen

je Person

+ 2,85

## Vegane und vegetarische Leckereien

Kichererbsen-Gemüse-Kuchen

je Person

8,40

Gemüsebratling, verschiedene Sorten

je Stück

2,90

Knödel-Pfifferling-Pfanne

je Person

11,50

Quiche, verschiedene Sorten

je Person

7,30

Spargel-Penne

je Person

11,50

Bandnudeln

mit ital. Gemüse

je Person

11,50

Gemüselasagne

je Person

9,90

Spinattortellini

je Person

11,50

veganes Linsencurry

je Person

7,90

vegane Schnittchen

je Stück

1,75

vegane Blätterteigsnacks

je Stück

0,95

## Guder´s Feinkost Salate

Krautsalat

je Person

2,95

Amerikanischer Krautsalat

je Person

3,75

Hausmacher Kartoffelsalat

mit Mayo

je Person

3,80

Kartoffel-Krautsalat

ohne Mayo

je Person

3,80

Nudelsalat

je Person

3,80

Hirtensalat

je Person

4,95

Gemischter Sommersalat

mit Kräuterdip

je Person

3,80

Caprisalat

je Person

3,80

Mexikanischer Bohnensalat

je Person

3,80

Weitere Salatvariationen auf Nachfrage erhältlich

## Deutsche Küche

Gern erstellen wir ein Buffet nach Ihren Wünschen !



Der Party-Hit

Putengeschnetzeltes mit Spätzle, dazu Kräuterbraten oder Schweinerücken mit Broccolifüllung, cremiges Kartoffelgratin

ab 20 Personen

je Person

10,50

Die ideale Ergänzung für ein schönes Fest:

Gemischter Sommersalat mit Kräuterdip

ab 20 Personen

je Person

3,80

Zünftiges Buffet

Vorspeise: 2 Fleischkäse-Spieße mit Radieschen und Senf-Dip

je Person

3,20

Kasseler nacken

mit Kartoffelgratin,

Partyhaxe

mit Röstzwiebelpüree, Fleischkäse mit Sauerkraut, erfrischenden Krautsalat mit Joghurt und Frucht

ab 15 Personen

je Person

16,70

Grünkohl Buffet

Kasselerbraten vom Nacken, Pinkel, Kochwurst, Bauch und Salzkartoffeln

ab 15 Personen

je Person

15,90

## Grill-Buffet

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

Ab 40 Personen gegen Aufpreis auch mit Grill und Grillmeister!

## Italienische Buffets

Gern erstellen wir ein Buffet nach Ihren Wünschen !

Buffet Florenz

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

ab 50 Personen

je Person

19,50

bis 50 Personen

sollten 2 oder 3 warme Komponenten ausgesucht werden

Buffet Adria

Osso Bucco mit mediterranem Mischgemüse, cremiges Kartoffelgratin, mediterrane Rouladen, Thymian-Speck-Kartoffeln, Florenzer Salat (gemischte Blattsalate, Gurke, Tomate), Capri Salat (Mozzarella-kügelchen mariniert, Cocktailltomaten an Rucolasalat)

ab 15 Personen

je Person

19,50

