

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 12,90

Kalte Vorspeisen

marinierter Schafskäse, Oliven, Weinblätter mit Schafskäse, gefüllte Pepperdews & Honey Peppers
ab 15 Personen je Person 5,50



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

Röstzwiebelpürree	Portion	2,00
Salzkartoffeln	Portion	2,00
Spätzle, Bandnudeln, Safranreis	Portion	1,50
Bratkartoffeln oder Mini-Bratkartoffeln	Portion	2,40
Kartoffelgratin cremig	Portion	2,40
Gemüsekartoffelgratin	Portion	2,50
Rosmarin- oder Knoblauchkartoffeln	Portion	2,40
Thymian-Speck-Kartoffeln	Portion	2,40
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	2,60
Italienisches oder spanisches Mischgemüse	Portion	2,60
Apfelrotkohl	Portion	2,60
Sauerkraut nach "schlesischer Art"	Portion	2,00
gemischter Sommersalat mit Kräuterdip	Portion	2,50

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	7,50
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	2,40
Drums	Stück	2,00
- alle Braten auf Wunsch mit Soße -	Liter	6,50



Dessert-Auswahl

Süß und verführerisch!

Joghurt-Frucht-Bombe (Preis saisonal)	Portion	3,50
Vanille- oder Schokopudding mit Mandeln	Portion	2,00
Himbeeren auf Schokomousse	Portion	2,50
Rote Grütze mit Vanille-Soße	Portion	2,20
Cappuccino-, Limetten- oder Himbeer-Creme	Portion	2,50
Panna Cotta mit Erdbeer-Creme	Portion	2,60
Schneewittchen-Creme		
I Rote Grütze-Vanille-Mousse geschichtet	Portion	2,50
II angeg. Kirschen-Vanillepudding, Cantuccini	Portion	2,50
Baisertraum mit Himbeeren	Portion	2,50
Pfirsich-Eierlikör-Tiramisu	Portion	2,50
Mascarpone-Creme	Portion	2,50
Obstsalat	Portion	3,00
Dessert - im Glas portioniert	Aufpreis	0,25

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 10,90		
Schlemmertasche wahlweise mediterran, griechisch , als Cordon-Bleu oder Dijon in reichlich zur gewählten Schlemmertasche passenden Sauce je Person 7,80		
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 8,50		
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		
Lammhaxe 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 Juli 2019 - 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	je Person	6,00
ab 15 Personen		

Vorspeisenplatte II		
gemischte Oliven, Honey Peppers, Pepperdews mit Frischkäsefüllung, würzig marinierte Zwiebeln, Champignons, Zucchini, Paprika-Mix, Baguette	je Person	6,50
ab 15 Personen		



Vitello Tonnato Kalbfleisch m. Thunfischcreme	je Person	5,00
Salami-Carpaccio italienisch	je Person	4,00
Flockenschinken-Carpaccio	je Person	4,00
Roastbeef-Röllchen Frischkäse - Paprika	Stck.	3,00
Roastbeef-Röllchen Frischkäse - grüner Spargel	Stck.	3,00
Honigmelone mit ital. Schinken	Stck.	1,80
Mini-Schnitzel gef. mit Ananas + Creme	Stck.	2,50
Datteln im Speckmantel-Spieße	Stck.	1,50
Mozzarella-Stick		
grüner Spargel, Schinkenröllchen (3 Stück)	je Person	2,20
Mozzarella-Rucola-Röllchen (3 Stück)	je Person	2,20
Mozzarella-Mango-Schinken (2 Stück)	je Person	2,20
Cracker mit Dattelcreme	je Person	1,50

Vorspeisen im Glas

Cup: Riesengarnele an Eiercreme	Stck.	2,00
Krabbencocktail	Glas	3,20
Griechischer Bauern-Salat	Glas	2,80

Suppen und Eintopf

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

Hühnersuppe	1/2 ltr	3,80
Erbsen-, Bohnen- & Linsensuppe mit Fleischeinlage	1/2 ltr	3,20
Kartoffelsuppe klar oder cremig	1/2 ltr	3,40
Hausmacher Gulaschsuppe deftig im Geschmack	1/2 ltr	3,80
Tomatencremesuppe mit mildem Geschmack	1/2 ltr	3,60
Kürbiscremesuppe	1/2 ltr	3,60
Asiatische Geflügelsuppe	1/2 ltr	3,80
vegane Linsensuppe rote Linsen und Kokosmilch	1/2 ltr	3,80
Brokkolicremesuppe	1/2 ltr	3,60
Kutschersuppe mit Cabanossi, herzhaft gewürzt	1/2 ltr	3,80
Mexikosuppe , würzig	1/2 ltr	3,80
Mitternachtssuppe mit Hackfleisch, würzig	1/2 ltr	3,80
Spargelcremesuppe	1/2 ltr	3,80
Gyrossuppe sahnig, mit viel Fleisch	1/2 ltr	3,80
Porreerahmsuppe mit Curry	1/2 ltr	3,80
Minestrone vegetarisch	1/2 ltr	3,60
Chili con carne mit Baguette	Portion	7,00



Fisch-Auswahl

Lachs auf Pesto-Nudeln	je Person	10,20
und Limettenhollandaise		
Lachs auf Tagliatelle-Gemüsebett	je Person	10,20
und Limettenhollandaise		
Lachs auf Limettenhollandaise	je Person	13,50

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	1,50
Partyfrikadelle	je Stück	0,80
Hausmacher Frikadelle	je Stück	1,20
Mini-Schnitzel	je Stück	0,60
Mini-Schnitzel gefüllt mit Ananas und Creme	je Stück	2,50
halbe Hähnchenkeule	je Stück	1,00
Fleischröllchen mediterran, 2 Stück	je Person	2,50
Fleischröllchen Dijon, 2 Stück	je Person	2,50

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



Käseplatte	je Person	8,50
Fischplatte	auf Anfrage	

Guder's Aufschnitt Buffet		
Schinkenröllchen, Bratenaufschnitt, Kasseler, Mettwurst, roher Schinken, Hackepeter, versch. Käsesorten, geräucherter Lachs und Forelle	je Person	12,50
ab 15 Personen		

dazu 3 Partybrötchen, Mehrkorn- und Schwarzbrot, Butter	je Person	3,00
---	-----------	------

* 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

Schnittchen		
einzelns ausgarniert, belegt mit Braten, Hackepeter, Schinken, Mettwurst und Käse	Stück	1,50
Schnittchen mit Fisch oder Ei einzeln ausgarniert	Stück	2,20

Halbe Brötchen		
belegt nach Wahl	Stück	1,90
belegt mit Fisch oder Ei	Stück	2,70

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	je Person	14,50
ab 15 Personen		
auf Wunsch zusätzlich mit		
Quiche als Spinat- oder Gemüse- oder Spinat-Kürbis-Quiche	je Person	+ 1,00
ab 15 Personen		
Mini-Wraps, Mini-Schnitzel und Fleischröllchen mediterran		
ab 15 Personen	je Person	+ 2,30

Vegane und vegetarische Leckereien

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 Blätterteigsnacks	je Stück	0,80

Guder's Feinkost Salate

Krautsalat	je Person	2,00
Amerikanischer Krautsalat	je Person	2,50
Hausmacher Kartoffelsalat mit Mayo	je Person	2,80
Kartoffel-Krautsalat ohne Mayo	je Person	2,80
Nudelsalat	je Person	2,80
Hirtensalat	je Person	3,00
Gemischter Sommersalat mit Kräuterdip	je Person	2,50
Caprisalat	je Person	2,50
Mexikanischer Bohnensalat	je Person	2,50
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	je Person	8,60
ab 20 Personen		

Die ideale Ergänzung für ein schönes Fest:		
Gemischter Sommersalat mit Kräuterdip	je Person	2,50
ab 20 Personen		

Zünftiges Buffet		
Vorspeise: 2 Fleischkäse-Spieße mit Radieschen und Senf-Dip	je Person	2,50
Kasseler nacken mit Kartoffelgratin,		
Partyhaxe mit Röstzwiebelwürstchen, Fleischkäse mit Sauerkraut, erfrischenden Krautsalat mit Joghurt und Frucht	je Person	13,90
ab 15 Personen		

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

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 Broccolifüllung, cremiges Kartoffelgratin , Broccoligemüse gratiniert, Lasagne nach italienischem Rezept, gemischter Sommersalat mit Kräuterdip	je Person	16,90
ab 50 Personen		
bis 50 Personen		
sollten 2 oder 3 warme Komponenten ausgesucht werden		

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



Weihnachtliches Buffet

Entenkeule oder Entenbrust , Rinder-Schmorbraten oder Rouladen , Rotkohl und Rosenkohl (je nach Personenzahl), Klöße und Salzkartoffeln	je Person	19,90
ab 20 Personen		
Alternativ für Ihre Weihnachtsfeier:		
Glühwein	1/2 ltr	2,50