

## 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 15,30

### Kalte Vorspeisen

marinierter Schafskäse, Oliven, Weinblätter mit Schafskäse, gefüllte Pepperdews & Honey Peppers  
ab 15 Personen je Person 6,50

## Tex-Mex Buffet

Der herzhaft-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 16,50

## 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 20,90

### 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 21,50

## Beilagen

<b>Röstzwiebelpüree</b>	Portion	2,75
<b>Salzkartoffeln</b>	Portion	2,50
<b>Spätzle, Bandnudeln, Safranreis</b>	Portion	2,20
<b>Bratkartoffeln oder Mini-Bratkartoffeln</b>	Portion	3,00
<b>Kartoffelgratin</b> cremig	Portion	3,00
<b>Gemüsekartoffelgratin</b>	Portion	3,00
<b>Rosmarin- oder Knoblauchkartoffeln</b>	Portion	3,00
<b>Thymian-Speck-Kartoffeln</b>	Portion	3,00
<b>Bohnen im Speckmantel</b>	Portion	3,00
<b>mediterrane Kartoffel-Gemüse-Pfanne</b>	Portion	4,20
oder als <b>Gemüse-Limettenkartoffel</b>	Portion	4,20
<b>gemischtes Gemüse</b> auf Hollandaise	Portion	3,00
<b>Italienisches oder spanisches Mischgemüse</b>	Portion	3,00
<b>Apfelrotkohl</b>	Portion	3,00
<b>Sauerkraut</b> nach "schlesischer Art"	Portion	2,75
<b>gemischter Sommersalat</b> mit Kräuterdip	Portion	3,20

## Braten- und Fleischsorten

Warm, geschnitten auf Platten, im Thermo-Behälter

<b>Burgunderbraten</b> mild gewürzt, in Bratensoße	Portion	7,60
<b>Schweine-Rücken</b> mit Brokkolifüllung	Portion	7,60
<b>Jägerbraten</b> gefüllt mit Mett & Pilzen	Portion	7,20
<b>Zwiebelbraten</b> gefüllt mit Mett & Zwiebeln	Portion	7,20
<b>Kräuterbraten</b> - die Spezialität unseres Hauses mit Kernwürzung	Portion	6,50
<b>Kasselerbraten</b> vom Nacken, mild gewürzt	Portion	6,50
<b>Kasselerbraten</b> vom Rücken, mild gewürzt	Portion	7,20
<b>Kasselerbraten</b> im Blätterteig	Portion	7,60
<b>Krustenbraten</b> vom Schinken mit deftiger Kruste, in Bratensoße	Portion	7,60
<b>Putenbrust</b> zart und schmackhaft	Portion	7,50
<b>Putenschnitzel</b> klein	Stück	2,90
<b>gegrillte Hähnchenbrust</b> in Blattspinat	Portion	8,60
<b>Rinderschmorbraten</b> mager, saftig, zart, mit Sauce	Portion	8,60
<b>Schnitzel</b> (Frischgewicht 200g) reell und saftig	Stück	4,20
<b>Schnitzel klein</b>	Stück	2,75
<b>Schweinshaxe</b> (Frischgewicht 900g)	Stück	6,20
<b>Hähnchenschnitzel</b> , paniert, gebraten	Stück	4,40
<b>Hähnchenkeule</b>	Stück	2,90
<b>Drums</b>	Stück	2,40
- alle Braten auf Wunsch mit Soße -	Liter	7,20

## 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) ab 30 Personen	je Person	13,20
<b>Schlemmertasche</b> wahlweise <b>mediterran, griechisch</b> , als <b>Cordon-Bleu</b> oder <b>Dijon</b> in reichlich zur gewählten Schlemmertasche passenden Sauce	je Person	8,80
<b>Gourmet-Schweinefilet</b> mit Calvados oder im Speckmantel in Champignon-Rahmsauce	je Person	10,90
<b>Zarte Rinderrouladen</b> gefüllt mit gestreiftem Speck, Zwiebel, Gurke und reichlich Sauce (2 Stück)	je Person	9,70
<b>Gaucht-Pfanne</b> vom Rindergeschnetzelten, mit italienischem Gemüse	je Person	9,90
<b>Sahnegeschnetzeltes</b> mit Pilzen	je Person	8,60
<b>Putengeschnetzeltes</b> in Gemüserahm	je Person	8,60
<b>Curry-Putengeschnetzeltes</b> mit Früchten	je Person	8,60
<b>Gyros</b> mit Tzatziki und Krautsalat	je Person	10,50
<b>Lammachse</b> auf würziger Kräutersauce	je Person	18,50
<b>Schnitzelpfanne</b> mit Speck und Zwiebeln, in Sauce überbacken	je Person	8,60
<b>Mailänder Schnitzel</b> mit Paprika, Tomaten Crème Fraîche - überbacken	je Person	8,60
<b>Gulasch</b> mit Nudeln	je Person	9,40
<b>Putenbraten Dijon</b> (Dijon-Creme, Rucola, marinierte Tomate) auf Limettenhollandaise	je Person	8,60
<b>Rotwein-Hähnchen</b>	je Person	8,60
<b>Joghurt-Frucht-Bombe</b> (Preis saisonal)	Portion	4,20
<b>Vanille- oder Schokopudding</b> mit Mandeln	Portion	2,75
<b>Himbeeren auf Schokomousse</b>	Portion	3,00
<b>Rote Grütze</b> mit Vanille-Soße	Portion	2,75
<b>Cappuccino-, Limetten- oder Himbeer-Creme</b>	Portion	3,00
<b>Panna Cotta</b> mit Erdbeer-Creme	Portion	3,00
<b>Schneewittchen-Creme</b>		
I Rote Grütze-Vanille mousse geschichtet	Portion	3,00
II angeed. Kirschen-Vanillepudding, Cantuccini	Portion	3,00
<b>Baisertraum mit Himbeeren</b>	Portion	3,00
<b>Pfirsich-Eierlikör-Tiramisu</b>	Portion	3,00
<b>Mascarpone-Creme</b>	Portion	3,00
<b>Obstsalat</b>	Portion	3,80
<b>Dessert</b> - im Glas portioniert	Aufpreis	0,40

## Dessert-Auswahl

Süß und verführerisch!

## 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**

w



**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)

**GUDER'S**  
PARTYSERVICE



Gültig ab Dezember 2021 - Irrtum und Änderungen vorbehalten.

**Jede Party ein Genuss!**

## Vorspeisen

Kombinieren Sie nach Lust und Laune!

<b>Vorspeisenplatte I</b>	
gemischte Oliven, Pepperdews mit Frischkäsefüllung, marinierte Zwiebeln, Honey Peppers, Baguette	
ab 15 Personen	je Person 7,20

<b>Vorspeisenplatte II</b>	
gemischte Oliven, Honey Peppers, Pepperdews mit Frischkäsefüllung, würzig marinierte Zwiebeln, Champignons, Zucchini, Paprika-Mix, Baguette	
ab 15 Personen	je Person 7,20



<b>Vitello Tonnato</b> Kalbfleisch m. Thunfischcreme	je Person	5,50
<b>Salami-Carpaccio</b> italienisch	je Person	4,40
<b>Flockenschinken-Carpaccio</b>	je Person	4,40
<b>Roastbeef-Röllchen</b> Frischkäse - Paprika	Stck.	3,30
<b>Roastbeef-Röllchen</b> Frischkäse - grüner Spargel	Stck.	3,30
<b>Honigmelone</b> mit ital. Schinken	Stck.	1,90
<b>Mini-Schnitzel</b> gef. mit Ananas + Creme	Stck.	2,75
<b>Datteln im Speckmantel-Spieße</b>	Stck.	1,65
<b>Mozzarella-Stick</b>		
grüner Spargel, Schinkenröllchen (3 Stück)	je Person	2,50
<b>Mozzarella-Rucola-Röllchen</b> (3 Stück)	je Person	2,50
<b>Mozzarella-Mango-Schinken</b> (2 Stück)	je Person	2,50
<b>Cracker</b> mit Dattelcreme	je Person	1,65

### Vorspeisen im Glas

<b>Cup: Riesengarnele</b> an Eiercreme	Stck.	2,20
<b>Griechischer Bauern-Salat</b>	Glas	3,00

## Suppen und Eintopf

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

<b>Hühnersuppe</b>	1/2 ltr	4,40
<b>Erbsen-, Bohnen- &amp; Linsensuppe</b> mit Fleischeinlage	1/2 ltr	3,85
<b>Kartoffelsuppe</b> klar oder cremig	1/2 ltr	4,00
<b>Hausmacher Gulaschsuppe</b> deftig im Geschmack	1/2 ltr	4,40
<b>Tomatencremesuppe</b> mit mildem Geschmack	1/2 ltr	4,00
<b>Kürbiscremesuppe</b>	1/2 ltr	4,20
<b>Asiatische Geflügelsuppe</b>	1/2 ltr	4,40
<b>vegane Linsensuppe</b> rote Linsen und Kokosmilch	1/2 ltr	4,20
<b>Brokkolicremesuppe</b>	1/2 ltr	4,20
<b>Kutschersuppe</b> mit Cabanossi, herzhaft gewürzt	1/2 ltr	4,20
<b>Mexikosuppe</b> , würzig	1/2 ltr	4,20
<b>Mitternachtssuppe</b> mit Hackfleisch, würzig	1/2 ltr	4,20
<b>Spargelcremesuppe</b>	1/2 ltr	4,20
<b>Gyrossuppe</b> sahnig, mit viel Fleisch	1/2 ltr	4,40
<b>Porreerahmsuppe</b> mit Curry	1/2 ltr	4,20
<b>Minestrone</b> vegetarisch	1/2 ltr	4,20
<b>Chili con carne</b> mit Baguette	Portion	7,70



## Fisch-Auswahl

<b>Lachs auf Pesto-Nudeln</b>	je Person	11,20
und Limettenhollandaise		
<b>Lachs auf Tagliatelle-Gemüsebett</b>	je Person	11,20
und Limettenhollandaise		
<b>Lachs auf Limettenhollandaise</b>	je Person	15,20

# 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!

<b>Gebratene Kleinigkeiten</b>	
<b>Medaillons</b>	je Stück 1,65
<b>Partyfrikadelle</b>	je Stück 0,90
<b>Hausmacher Frikadelle</b>	je Stück 1,65
<b>Mini-Schnitzel</b>	je Stück 0,65
<b>Mini-Schnitzel</b> gefüllt mit Ananas und Creme	je Stück 2,75
<b>halbe Hähnchenkeule</b>	je Stück 1,20
<b>Fleischröllchen</b> mediterran, 2 Stück	je Person 2,75
<b>Fleischröllchen</b> Dijon, 2 Stück	je Person 2,75

<b>Auflagen-Platte</b>	
Bratenaufschnitt, Kasseler, Schinken ger., Mettwurst, Hackepeter	
ab 15 Personen	je Person 7,00
bis 15 Personen	je Person 7,60



<b>Käseplatte</b>	je Person 9,20
<b>Fischplatte</b>	auf Anfrage

<b>Guder's Aufschnitt Buffet</b>	
Schinkenröllchen, Bratenaufschnitt, Kasseler, Mettwurst, roher Schinken, Hackepeter, versch. Käsesorten, geräucherter Lachs und Forelle	
ab 15 Personen	je Person 13,90

dazu 3 Partybrötchen, Mehrkorn- und Schwarzbrottaler, Butter	je Person 3,30
--	----------------

* 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 0,60

<b>Schnittchen</b>	
einzelns ausgarniert, belegt mit Braten, Hackepeter, Schinken, Mettwurst und Käse	Stück 2,00
Schnittchen mit Fisch oder Ei einzeln ausgarniert	Stück 2,75

<b>Halbe Brötchen</b>	
belegt nach Wahl	Stück 2,50
belegt mit Fisch oder Ei	Stück 3,20

**Hackepeter- oder Käseigel je nach Größe und Personenzahl**

## Fingerfood

Ihr Geschmack entscheidet!



<b>Von der Hand in den Mund</b>	
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 16,20
auf Wunsch zusätzlich mit	
<b>Quiche</b> als Spinat- oder Gemüse- oder Spinat-Kürbis-Quiche	je Person + 1,20
ab 15 Personen	
<b>Mini-Wraps, Mini-Schnitzel und Fleischröllchen mediterran</b>	
ab 15 Personen	je Person + 2,75

## Vegane und vegetarische Leckereien

<b>Kichererbsen-Gemüse-Kuchen</b>	je Person 8,00
<b>Gemüsebratling</b> , verschiedene Sorten	je Stück 2,75
<b>Knödel-Pfifferling-Pfanne</b>	je Person 11,00
<b>Quiche</b> , verschiedene Sorten	je Person 6,90
<b>Spargel-Penne</b>	je Person 11,00
<b>Bandnudeln</b> mit ital. Gemüse	je Person 11,00
<b>Gemüselasagne</b>	je Person 8,80
<b>Spinattortellini</b>	je Person 11,00
<b>veganes Linsencurry</b>	je Person 7,70
<b>vegane Schnittchen</b>	je Stück 1,65
<b>vegane Blätterteigsnacks</b>	je Stück 0,90

## Guder's Feinkost Salate

<b>Krautsalat</b>	je Person 2,80
<b>Amerikanischer Krautsalat</b>	je Person 3,60
<b>Hausmacher Kartoffelsalat</b> mit Mayo	je Person 3,60
<b>Kartoffel-Krautsalat</b> ohne Mayo	je Person 3,60
<b>Nudelsalat</b>	je Person 3,60
<b>Hirtensalat</b>	je Person 4,75
<b>Gemischter Sommersalat</b> mit Kräuterdip	je Person 3,60
<b>Caprisalat</b>	je Person 3,60
<b>Mexikanischer Bohnensalat</b>	je Person 3,60

Weitere **Salatvariationen** auf Nachfrage erhältlich

## Deutsche Küche

Gern erstellen wir ein Buffet nach Ihren Wünschen!



<b>Der Party-Hit</b>	
Putengeschnetzeltes mit Spätzle, dazu Kräuterbraten oder Schweinerücken mit Broccolifüllung, cremiges Kartoffelgratin	
ab 20 Personen	je Person 9,90

Die ideale Ergänzung für ein schönes Fest:	
<b>Gemischter Sommersalat mit Kräuterdip</b>	
ab 20 Personen	je Person 3,20

<b>Zünftiges Buffet</b>	
Vorspeise: <b>2 Fleischkäse-Spieße</b> mit Radieschen und Senf-Dip	je Person 3,00
<b>Kasseler nacken</b> mit Kartoffelgratin,	
<b>Partyhaxe</b> mit Röstzwiebelwürstchen, <b>Fleischkäse</b> mit Sauerkraut, erfrischenden <b>Krautsalat</b> mit Joghurt und Frucht	
ab 15 Personen	je Person 15,90

<b>Grünkohl Buffet</b>	
<b>Kasselerbraten</b> vom Nacken, <b>Pinkel</b> , <b>Kochwurst</b> , Bauch und Salzkartoffeln	
ab 15 Personen	je Person 15,30

## 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!

<b>Buffet Florenz</b>	
Mozzarella-Mango mit italienischem Schinken, Mozzarella-Rucola-Röllchen, <b>Mailänder Schnitzel</b> mit Thymian-Speck-Kartoffeln, <b>Putengeschnetzeltes</b> mit Spätzle, <b>Kräuterbraten</b> , <b>Schweinerücken</b> mit Brokkolifüllung, cremiges <b>Kartoffelgratin</b> , <b>Broccoligemüse</b> gratiniert, <b>Lasagne</b> nach italienischem Rezept, <b>gemischter Sommersalat</b> mit Kräuterdip	
ab 50 Personen	je Person 18,50
bis 50 Personen	
sollten 2 oder 3 warme Komponenten ausgesucht werden	

<b>Buffet Adria</b>	
<b>Osso Bucco</b> mit mediterranem Mischgemüse, cremiges <b>Kartoffelgratin</b> , <b>mediterrane Rouladen</b> , Thymian-Speck-Kartoffeln, <b>Florenzer Salat</b> (gemischte Blattsalate, Gurke, Tomate), <b>Capri Salat</b> (Mozzarella-Kügelchen mariniert, Cocktailltomaten an Rucolasalat)	
ab 15 Personen	je Person 18,50



## Weihnachtliches Buffet

<b>Entenkeule</b> oder <b>Entenbrust</b> ,	
<b>Rinder-Schmorbraten</b> oder <b>Rouladen</b> ,	
<b>Rotkohl</b> und <b>Rosenkohl</b> (je nach Personenzahl),	
<b>Klöße</b> und <b>Salzkartoffeln</b>	
ab 20 Personen	je Person 21,90

<b>Alternativ für Ihre Weihnachtsfeier:</b>	
<b>Glühwein</b>	1/2 ltr 2,75