



# GUDER'S

## PARTYSERVICE



**Jede Party  
ein Genuss!**

# Vorspeisen

Kombinieren Sie nach Lust und Laune!

## Vorspeisenplatte I

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

ab 15 Personen

je Person 5,50

## Vorspeisenplatte II

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

ab 15 Personen

je Person 6,00



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

## Vorspeisen im Glas

<b>Cup: Riesengarnele</b> an Eiercreme	Stck.	2,00
<b>Krabbencocktail</b>	Glas	3,20
<b>Melone-Gurken-Salat</b> mit Saltufo-Spieß	Glas	3,20
<b>Griechischer Bauern-Salat</b>	Glas	2,80

# Suppen und Eintopf

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

<b>Erbsen-, Bohnen- &amp; Linsensuppe</b> mit Fleischeinlage	1/2 Itr	3,20
<b>Kartoffelsuppe</b>	1/2 Itr	3,40
<b>Hausmacher Gulaschsuppe</b> deftig im Geschmack	1/2 Itr	3,80
<b>Hochzeitssuppe</b> klare Brühe mit Mettbällchen	1/2 Itr	3,80
<b>Tomatencremesuppe</b> mit mildem Geschmack	1/2 Itr	3,60
<b>Kürbiscremesuppe</b>	1/2 Itr	3,60
<b>Asiatische Curry-Geflügelcremesuppe</b>	1/2 Itr	3,80
<b>Brokkolicremesuppe</b>	1/2 Itr	3,60
<b>Kutschersuppe</b> mit Cabanossi, herzhaft gewürzt	1/2 Itr	3,80
<b>Mexikosuppe</b> , würzig	1/2 Itr	3,80
<b>Mitternachtssuppe</b> mit Hackfleisch, würzig	1/2 Itr	3,80
<b>Spargelcremesuppe</b>	1/2 Itr	3,80
<b>Gyrossuppe</b> sahnig, mit viel Fleisch	1/2 Itr	3,80
<b>Porreerahmsuppe</b> mit Curry	1/2 Itr	3,80
<b>Minestrone</b> vegetarisch	1/2 Itr	3,60
<b>Chili con carne</b> mit Baguette	Portion	6,20



## Fisch-Auswahl

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

# G U D E R



*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

<b>Medaillons</b>	je Stück	1,50
<b>Partyfrikadelle</b>	je Stück	0,80
<b>Hasumacher Frikadelle</b>	je Stück	1,20
<b>Mini-Schnitzel</b>	je Stück	0,60
<b>Mini-Schnitzel</b> gefüllt mit Ananas und Creme	je Stück	2,50
<b>halbe Hähnchenkeule</b>	je Stück	1,00
<b>Fleischröllchen</b> mediterran, 2 Stück	je Person	2,50
<b>Fleischröllchen</b> 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



<b>Käseplatte</b>	je Person	8,50
<b>Fischplatte</b>	auf Anfrage	

## Guder's Aufschnitt Buffet

Schinkenröllchen, Bratenaufschnitt, Kasseler, Mettwurst, roher Schinken, Hackepeter, versch. Käsesorten, geräucherter Lachs und Forelle  
ab 15 Personen

je Person 12,50

dazu 3 Partybrötchen,

Mehrkorn- und Schwarzbrottaler, 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

einzel ausgarniert, belegt mit Braten, Hackepeter,

Schinken, Mettwurst und Käse

Stück 1,40

Schnittchen mit Fisch einzeln ausgarniert

Stück 2,20

## Halbe Brötchen

belegt nach Wahl

Stück 1,90

belegt mit Fisch

Stück 2,70

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

# Fingerfood

Ihr Geschmack entscheidet !



## Von der Hand in den Mund

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

ab 15 Personen je Person 14,50

auf Wunsch zusätzlich mit

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

ab 15 Personen je Person + 1,00

**Mini-Wraps, Schnitzel-Sticks und Fleischröllchen mediterran**

ab 15 Personen je Person + 2,30

## Vegetarisches Buffet

Linsenbratlinge oder Brokkoli-Zucchini-Fetabratlinge

Knödel-Pfifferling-Pfanne mit Rosenkohl (saisonal)

Quiche, wahlweise mit Tomate-Mozarella oder Kürbis oder Spinat

Nudelgericht aus folgenden Varianten: Bandnudeln mit ital. Gemüse

oder Spargel-Penne auf Limettenhollandaise oder Gemüselasagne

oder Spinattortellini

Anzahl der Komponenten variiert nach Personenzahl je Pers. 10,00

## 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

ab 20 Personen je Person 8,60

Die ideale Ergänzung für ein schönes Fest:

## Gemischter Sommersalat mit Kräuterdip

ab 20 Personen je Person 2,50

## Zünftiges Buffet

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

je Person 2,00

**Kasselerbraten** vom Nacken mit Kartoffelgratin,

**Partyhaxe** mit Röstzwiebelpürree, **Fleischkäse** mit Sauerkraut, erfrischenden **Krautsalat** mit Joghurt und Frucht

ab 15 Personen je Person 13,90

## Grünkohl Buffet

**Kasselerbraten** vom Nacken, **Pinkel, Kochwurst,**

Bauch und Salzkartoffeln

ab 15 Personen je Person 12,90

# 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 16,90

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** (Mozzarellakügelchen mariniert, Cocktailtomaten an Rucolasalat)

ab 15 Personen

je Person 16,90



## GUDER'S MENÜ



**Jeden Donnerstag warmer Eintopf  
ab 11.00 Uhr zum Mitnehmen.**

Fix und fertig vorbereitet:  
Probieren Sie unser Essen für zuhause.  
Das wird Ihnen schmecken !

# 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

<b>Röstzwiebelpüree</b>	Portion	2,00
<b>Salzkartoffeln</b>	Portion	2,00
<b>Spätzle, Bandnudeln, Safranreis</b>	Portion	1,50
<b>Bratkartoffeln oder Mini-Bratkartoffeln</b>	Portion	2,40
<b>Kartoffelgratin</b> cremig	Portion	2,40
<b>Gemüsekartoffelgratin</b>	Portion	2,50
<b>Rosmarin- oder Knoblauchkartoffeln</b>	Portion	2,40
<b>Thymian-Speck-Kartoffeln</b>	Portion	2,40
<b>Bohnen im Speckmantel</b>	Portion	2,80
<b>mediterrane Kartoffel-Gemüse-Pfanne</b>	Portion	3,80
oder als <b>Gemüse-Limettenkartoffel</b>	Portion	3,80
<b>gemischtes Gemüse</b> auf Hollandaise	Portion	2,60
<b>Italienisches oder spanisches Mischgemüse</b>	Portion	2,60
<b>Apfelrotkohl</b>	Portion	2,60
<b>Sauerkraut</b> nach "schlesischer Art"	Portion	2,00
<b>gemischter Sommersalat</b> mit Kräuterdip	Portion	2,50

# Braten- und Fleischsorten

Warm, geschnitten auf Platten, im Thermo-Behälter

<b>Burgunderbraten</b> mild gewürzt, in Bratensoße	Portion	6,40
<b>Schweine-Rücken</b> mit Brokkolifüllung	Portion	6,40
<b>Jägerbraten</b> gefüllt mit Mett & Pilzen	Portion	6,20
<b>Zwiebelbraten</b> gefüllt mit Mett & Zwiebeln	Portion	6,20
<b>Kräuterbraten</b> - die Spezialität unseres Hauses mit Kernwürzung	Portion	5,80
<b>Kasselerbraten</b> vom Nacken, mild gewürzt	Portion	5,80
<b>Kasselerbraten</b> vom Rücken, mild gewürzt	Portion	6,20
<b>Kasselerbraten</b> im Blätterteig	Portion	6,40
<b>Krustenbraten</b> vom Schinken mit deftiger Kruste, in Bratensoße	Portion	6,40
<b>Putenbrust</b> zart und schmackhaft	Portion	6,50
<b>Putenschnitzel</b> klein	Stück	2,50
<b>Putenbrustfilet</b> im Blattspinatteigmantel	Portion	6,50
<b>Rinderschmorbraten</b> mager, saftig, zart, mit Sauce	Portion	7,20
<b>Schnitzel</b> (Frischgewicht 200g) reell und saftig	Stück	3,60
<b>Schnitzel klein</b>	Stück	2,20
<b>Schweinshaxe</b> (Frischgewicht 900g) gegrillt, reell und mager	Stück	5,40
<b>Hähnchenkeule</b>	Stück	2,20
- alle Braten auf Wunsch mit Soße -	Liter	6,50



## Dessert-Auswahl

Süß und verführerisch !

<b>Vanille- oder Schokopudding</b> mit Mandeln	Portion	2,00
<b>Himbeeren auf Schokomousse</b>	Portion	2,50
<b>Rote Grütze</b> mit Vanille-Soße	Portion	2,20
<b>Cappuccino-, Limetten- oder Himbeer-Creme</b>	Portion	2,20
<b>Panna Cotta</b> mit Erdbeer-Creme	Portion	2,20
<b>Schneewittchen-Creme</b>		
I Rote Grütze-Vanille mousse geschichtet	Portion	2,20
II anged. Kirschen-Vanillepudding, Cantuccini	Portion	2,50
<b>Baisertraum mit Himbeeren</b>	Portion	2,50
<b>Pfirsich-Eierlikör-Tiramisu</b>	Portion	2,50
<b>Mascarpone-Creme</b>	Portion	2,50
<b>Obstsalat</b>	Portion	3,00
<b>Dessert</b> - im Glas portioniert	Aufpreis	0,25

# 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	8,90
<b>Schlemmertasche</b> wahlweise <b>mediterran, griechisch</b> , als <b>Cordon-Bleu</b> oder <b>Dijon</b> in reichlich zur gewählten Schlemmertasche passenden Sauce	je Person	7,80
<b>Gourmet-Schweinefilet</b> mit Calvados in Champignon-Rahmsauce	je Person	9,90
<b>Zarte Rinderrouladen</b> gefüllt mit gestreiftem Speck, Zwiebel, Gurke und reichlich Sauce (2 Stück)	je Person	8,50
<b>Gaucho-Pfanne</b> vom Rindergeschnetzelten, mit italienischem Gemüse	je Person	8,90
<b>Sahnegeschnetzeltes</b> mit Pilzen	je Person	7,80
<b>Putengeschnetzeltes</b> in Gemüserahm	je Person	7,80
<b>Curry-Putengeschnetzeltes</b> mit Früchten	je Person	7,80
<b>Gyros</b> mit Tzatziki und Krautsalat	je Person	9,50
<b>Lammlachse</b> auf würziger Kräutersauce	je Person	16,80
<b>Schnitzelpfanne</b> mit Speck und Zwiebeln, in Sauce überbacken	je Person	7,80
<b>Mailänder Schnitzel</b> mit Paprika, Tomaten Crème Fraîche - überbacken	je Person	7,80
<b>Gulasch</b> mit Nudeln	je Person	8,50
<b>Putenbraten Dijon</b> (Dijon-Creme, Rucola, marinierte Tomate) auf Limettenhollandaise	je Person	7,80
<b>Putenbraten Melba</b> (Schinken, Frischkäse, Pfirsich) auf Limettenhollandaise	je Person	7,80

## Geschirr und Besteck

Unser Service für einen festlichen Rahmen

<b>Leihgebühr kompletter Gedecke bis 40 Personen</b>		25,00
<b>ab 40 Personen</b>		45,00
<b>Reinigung</b>		
- von Platten und Schalen	je Person	0,30
- komplette Gedecke	je Person	1,50
- 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](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**

# **G U D E R**



*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)