



Catering - Partyservice – Angebote

Stand - Januar 2014

Diese Vorschläge stellen einen Auszug aus unserem Angebot dar. Haben Sie ein bestimmtes Wunschgericht, bitte fragen Sie uns. Gerne stellen wir Ihnen Menüs nach Ihren Wünschen zusammen.

Alle Speisen/Artikel sind für eine Anzahl von **mindestens 15 Personen** kalkuliert. Ausnahmen sind nach Absprache/Aufpreis eventuell möglich. Wir verwenden, soweit möglich, nur Zutaten mit nicht deklarationspflichtigen Inhalten. Gerne beraten wir sie bezüglich der Speisenauswahl bei Lebensmittel-Unverträglichkeiten wie Laktose- oder Gluten-Intoleranz.

Alle genannten Preise sind Nettopreise und verstehen sich **zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer von 19%**.

Canapés (Preis pro Stück). Wir bestreichen unsere Canapés wegen der immer häufigeren Laktose-Unverträglichkeit vieler Menschen mit guter Marken-Margarine. Auf Wunsch erhalten sie diese preisgleich auch mit Butter.

- Tilsiter, Gouda, Frischkäse, Kräuterfrischkäse	1,80
- Camembert	2,00
- Hähnchenbrust	2,00
- Salami, Kräuter-Lachs-Schinken	2,00
- Schweinebraten	2,00
- Rinderschinken	2,20
- geräucherter Lachs	2,20
- geräuchertes Forellen-Filet	2,30
- Pumpernickel mit Frischkäse und Räucherlachs	2,20
- Pumpernickel mit Mascarpone & Frischkäse, mit Walnuss	2,00

Halbe belegte Brötchen, garniert, mit Salat, Gurke, Tomate (Radieschen nach Saison), (Preis pro Stück)

Wir bestreichen unsere Brötchen wegen der immer häufigeren Laktose-Unverträglichkeit vieler Menschen mit guter Marken-Margarine. Auf Wunsch erhalten sie diese preisgleich auch mit Butter.

- Tilsiter, Gouda, Frischkäse, Kräuterfrischkäse	1,60
- Camembert	1,80
- Geflügelwurst, Putenbrust	1,80
- Bierschinken, Bierwurst, Tiroler Wurst, Fleischkäse	1,60
- Salami, grobe Mettwurst	1,80
- Schwarzwälder Schinken, Kräuter-Lachs-Schinken, Kochschinken, Schweinebraten	1,80
- Schweinemett	2,30
- Rinderschinken	2,40
- geräucherter Lachs	2,40
- Graved Lachs	2,40

Kalte Platten (Preis pro Person)

Gemischte Käseplatte – inkl. Butter, mit Früchten dekoriert	3,90
Braten- und/oder Schinkenplatte, inkl. Butter, garniert	4,50
Hausmacher Wurst-Platte (Presskopf, Leber-/Blutwurst)	3,90
Räucherfisch-Platte, inkl. Butter, garniert	5,90

Vorspeisen (Preis pro Person)

Krabben – Cocktail mit Ananas, Champignons & Dill	4,50
Serrano- Schinken mit Honig-Melone	3,60
Kartoffelrösti mit Räucherlachs und Schmand-Dip	3,60
"Caprese" - Mini-Mozzarella-Kugeln & Cocktailtomaten mit frischem Basilikum & Olivenöl, im Glas	2,50

Feldsalat mit Balsamico-Dressing, mit Croutons und gehobeltem Parmesan, dazu Baguette 4,50

Schweinefilet-Aprikosen-Spieße mit Koriander-Schmand auf Rucola-Salat 5,50

Suppen (Preis pro Suppentasse, ca. 220ml, Lieferung inkl. Suppenwärmer)

Gulaschsuppe, Rind- & Schweinefleisch, Speck, Zwiebel, Paprika 2,70

Hühnersuppe, mit Gemüseinlage und Reis 2,70

Markklößchen-Suppe, Rindfleischbrühe mit Markklößchen 2,40

Brokkoli-Cremesuppe 2,40

Champignon-Cremesuppe 2,40

Karotten-Ingwer-Suppe, pikant, mit Chili 2,40

Gyros-Suppe, mit Schweinefleisch, Paprika, Zwiebel, Knoblauch 2,90

Kürbis-Creme-Suppe (saisonal) 2,70

Spargel-Creme-Suppe (saisonal) 2,70

Lauch-Käse-Hackfleisch-Suppe 2,70

Eintöpfe (Preis pro Suppen-Terrine, ca. 500ml, Lieferung inkl. Suppenwärmer) auf Wunsch auch mit Wursteinlage (Aufpreis)

Erbsensuppe 4,40

Linsensuppe 4,40

Kartoffelsuppe 4,40

Kartoffelsuppe rustikal, mit Speck 4,60

Gemüsesuppe 4,40

Chili con Carne – Hackfleisचेintopf mit Bohnen und Mais 5,50

Salate

Verschiedene Blattsalate der Saison, **(Preis pro Portion)**

inkl. Joghurt-Dressing und/oder Essig-Öl-Dressing 1,50

(Preis pro 100g.)

Nudelsalat, mit gekochtem Schinken 1,10

Nudelsalat, mit Fleischwurst 1,10

Nudelsalat, vegetarisch 1,00

Spaghetti-Salat, mit Olivenöl & Schnittlauch 1,00

Spaghetti-Salat, mit Olivenöl, Schnittlauch & Knoblauch 1,05

Kartoffelsalat, mit Zwiebeln, Essig & Öl 1,00

Kartoffelsalat, mit Speck 1,15

Kartoffelsalat, mit Ei und Gewürzgurke 1,15

Gurkensalat mit Essig & Öl oder mit saurer Sahne 1,15

Weißkrautsalat, mit Essig & Öl 0,75

Tomatensalat, mit Zwiebeln & frischem Basilikum 1,10

Bohnensalat (von grünen Bohnen), mit Zwiebeln 0,80

Karottensalat, roh oder blanchiert 0,80

Eiersalat, mit gekochtem Schinken 1,20

Wurstsalat Schweizer Art, mit Käse 1,30

Vegetarische Speisen (Preis pro Person)

Frankfurter Grüne Soße, mit 2 gekochten Eiern
und Salzkartoffeln (saisonal) 5,50

Semmelknödel, mit Waldpilzragout und Schnittlauch 4,50

Würzige Almpfanne, Nudelaufbau mit Champignons, Zwiebeln
und Bergkäse 4,90

Vegetarische Aufläufe und Gratins nach Wunsch bzw. Vereinbarung.

Geflügel

Hähnchenbrust-Geschnetzeltes „Züricher Art“, mit frischen Champignons in Rahmsauce mit Reis	8,90
Hähnchenbrust-Filet "natur" gebraten, in Curry-Sahne-Soße mit Ananas, dazu Reis	8,90
Filetstreifen von der Hähnchenbrust, thailändisch, in Kokosmilch, mit Gemüse, Thai-Auberginen und Thai-Basilikum, mit Duftreis	9,90
Gänsekeule mit Speck-Rosenkohl oder Rotkohl, Soße und Kartoffelklößen (saisonal)	14,50
Coq au vin – Huhn in Rotweinsauce, mit Zwiebeln, Champignons und Speck, dazu Baguette	9,90

Rind

Burgunder-Braten mit geschmortem Wurzelgemüse, Kartoffelknödel und Rosenkohl	11,80
Tafelspitz im Wurzelsud, mit Meerrettich-Soße, Salzkartoffeln und Rote-Beete-Salat	11,80
Roulade, klassisch gefüllt mit Speck, Zwiebeln und Gurke mit Salzkartoffeln	11,80
Geschnetzeltes „Art Stroganoff“, Streifen von der Rinder- Steakhüfte, mit Gurken und Sauerrahm, dazu Spätzle	11,80

Schwein

Hackbraten mit Zwiebeln, Soße und Petersilien-Kartoffeln	6,80
Schweinenackenbraten mit Bratensoße und Kartoffel-Knödel oder Petersilien-Kartoffeln	8,70
Schweinekrustenbraten mit Specksoße, Semmelknödel und Bayrisch Kraut	8,50
Frankfurter Rippchen, mit Kartoffelpüree und Sauerkraut	8,50
Schweinsaxe, knusprig gegrillt, ca. 900 g. an Starkbiersoße mit Semmelknödel und Bayrisch Kraut	9,50
Drei Schweinemedallions in Champignon-Rahmsoße, mit Kartoffelkroketten	11,50

Wild

Wildgulasch vom Wildschwein, mit Waldpilzen, Preiselbeer-Birne, Rotkohl und Spätzle	15,80
--	-------

Fisch

Seelachsfilet, gedünstet, in Senfsoße mit Salzkartoffeln	8,90
Lachsfilet, mit Zitronen-Dill-Soße gratiniert, auf Blattspinat, mit Salzkartoffeln	11,90
Zanderfilet, auf einem Bett aus Wurzelgemüse, mit Riesling-Soße und Reis	11,90

Für Ihre Party, zum Kombinieren (Preis pro Stück),
Lieferung warm in Warmhaltegeräten oder kalt auf Platten

Schweineschnitzel, paniert, klein ca. 140 g.		2,70
Schweineschnitzel, paniert, groß ca. 180 g.		3,90
Hähnchenbrust-Filet, un-paniert, ca. 160 g.		3,80
Hähnchen-Schenkel, mit Rückenteil		2,90
Hähnchen-Unterschenkel		1,60
Frikadellen, hausgemacht, dadurch alle Fleischvarianten möglich: Schwein, Rind, Lamm		ab 1,40
Nürnberger Rostbratwürstchen		0,45
Fleischkäse	pro 100 g.	1,30
Zwiebelfleischkäse	pro 100 g.	1,30
Rollbraten, gefüllt mit Zwiebeln und Speck	pro 100 g.	2,00

Beilagen (Preis pro Person)

Pommes frites	1,50
Kroketten	1,80
Rösti-Ecken	1,80
Salzkartoffeln	1,50
Reis	1,50
Bandnudeln	1,70
Spätzle	1,70
Bratkartoffeln, mit Speck	2,50
Kartoffelgratin	2,00

Gemüsebeilagen (Preis pro Person)

Erbsen/Karotten	2,00
Erbsen	2,00
Bayrisch Kraut	2,00
Karotten Pariser Art	2,00
Leipziger Allerlei	2,00
Rosenkohl (mit/ohne Speck)	2,00
Blumenkohl	2,00
Brokkoli	2,00
Apfelrotkohl	2,00
Prinzessbohnen	2,00
Ratatouille	2,00
gemischte Gemüseplatte	2,00
Spargelgemüse (Saison)	3,00
Romanesco-Spargel-Gemüse	3,50

Fingerfood-Buffer

Lieferung kalt, auf Servierplatten, Garnierung inklusive, Vorbestellung nötig – zum Teil 7 Tage im Voraus, bitte anfragen (Preis pro Stück)

Peppers „Red & Hot“	0,95
(Extra pikante, rote Jalapeño-Chili-Schoten, gefüllt mit cremigem Frischkäse, in einer krossen Knusperpanade)	
Broccoli Cheese Nuggets	0,45
(Broccoli-Röschen, Cheddar-Käse, Schinken & Zwiebeln in Kartoffelpanade)	
Peppers „Shrimp & Cheese“	1,80
(Ausgewählte "Black-Tiger-Garnelen", auf einer mit cremigem Frischkäse gefüllten, roten Jalapeño-Chili-Schote, mit einer feinen Knoblauch-Note)	

Lollipop (Garnelen- und Gemüsestückchen am exotischen Zitronengras-Stick)	1,20
Shandong Shrimp Roll (Zarte Riesen-Garnele, geschält, entdarnt, mit Schwanzsegment, zusammen mit Glasnudeln, Bambussprossen und Pilzen eingerollt in einen dünnen Knusperteig)	1,30
Panierte Chicken Fingers (Hähnchenbrust-Innenfilet in knuspriger Schlemmerpanade)	1,10
Chicken Fingers Coconut (Hähnchenbrust-Innenfilet in einer Panade aus Kokosflocken)	1,10
Chicken Double Stick „Sweet Chili“ (Süß-scharf mariniertes Hähnchenbrust-Innenfilet zwischen 2 Bambus-Sticks)	1,30
Chicken Double Stick „Mediterranean“ (Hähnchenbrust-Innenfilet mit mediterranen Gewürzen zwischen 2 Bambus-Sticks)	1,30
Chicken Sweet Pepper Stick (Hähnchenbrustfilet süß-scharf mariniert, aufgerollt auf einen Bambusspieß, gefüllt mit roter, gelber & grüner Paprika)	1,40
Mini Double Stick „Red Chik´n“ (Hähnchenbrust-Innenfilet mit pikant-fruchtiger Red-Curry-Marinade zwischen 2 Bambus-Sticks)	0,80
Mini Double Stick „Green Chik´n“ (Hähnchenbrust-Innenfilet mit aromatisch-frischer Green-Curry-Marinade zwischen 2 Bambus Sticks)	0,80
Fish Double Stick „Sweet Chili“ (Pikant-scharf mariniertes Pangasius Fischfilet zwischen 2 Bambussticks mit einem Zitronengrashalm verknotet)	1,30
Mini-Wrap "BBQ Chik'n" (Mini-Weizentortilla gefüllt mit mariniertem, gegartem Hähnchen-brustfilet, saftigen Paprikastreifen und einer würzig-rauchigen BBQ-Sauce)	1,75

Mini-Wrap "Asian Veggie" (vegetarisch)
(Gefüllt mit Bambussprossen, Karotten, chinesischen Pilzen, roter und gelber Paprika, Babymais, Wasserkastanien, Glasnudeln und grünem Spargel mit Sojasauce) 1,75

Nachspeisen und Desserts (Preis pro Person)

Vanillepudding, mit Schokoladensauce	1,35
Schokoladenpudding, mit Vanillesoße	1,35
Himbeer-Mascarpone-Quark, mit Waldbeeren	2,00
Rote Grütze, mit Vanillesauce	1,80
Bayerische Creme an Erdbeer- oder Himbeer-Mark	2,00
frisch zubereiteter Obstsalat	2,50
Mousse au Chocolat	1,90
Mini Gebäck-Stückchen	0,90

Die Lieferung der Speisen (ab 15 Personen) ist innerhalb von Dietzenbach und im Umkreis von 5 Kilometern kostenfrei. Gerne liefern wir Ihnen auch Geschirr, Gläser, Getränke, Bestuhlung und sind Ihnen bei Ihrer Planung behilflich.

hausnr21

Frankfurter Str. 21
63128 Dietzenbach
Tel. 06074 / 42352
Fax. 06074 / 835791
e-mail: catering@hausnr21.de
Web: www.hausnr21.de