



Partybuffets | Hochzeitsessen | Kuchen und Torten
Frühstücksbuffets | Fingerfood und Canapés | Picknicks
Grillspezialitäten

-gültig bis 30. August 2018-



TRADITION TRIFFT
LEIDENSCHAFT

Nicole Schots - Veldhauser Straße 169 - 48527 Nordhorn

Telefon 05921 728080 - Fax 05921 728082

E-Mail: info@grafschafter-landservice.de www.grafschafter-landservice.de

Ihre Gäste sind uns wichtig

Grafschafter Gaumenfreuden werden liebevoll mit großer Sorgfalt nach bewährten Familienrezepten zubereitet. Die Köchinnen des Grafschafter Landservice verfügen über eine fundierte fachliche Ausbildung und beraten Sie gern bei der Zusammenstellung der Gerichte.

Wir richten sowohl kleine Kaffeetafeln, Partys und Grillabende als auch Feste und Firmenveranstaltungen bis zu 300 Personen aus. Auf Wunsch übernehmen wir auch die Bewirtung und kümmern uns um Buffetaufbau, Tisch- und Blumendekoration.

Auf Wunsch können wir Ihnen gerne glutenfreie Speisen anbieten. Weitere allergenfreie Speisen können wir Ihnen nach vorheriger Absprache liefern. Unsere Allergenliste ist jederzeit einsehbar! Bei allen Einzelspeisen haben wir die Allergene aufgeführt. Für die Buffetvorschläge müssten diese individuell zusammengestellt werden.

Gerne erfüllen wir Ihre kulinarischen Wünsche.



Inhalt

Ihre Gäste sind uns wichtig	0
Saisonangebote	3
Familienbuffet - Graftschafter Art.....	3
Familienbuffet - rustikal.....	3
Familienbuffet - Mediterrane Artl	3
Italienisches Familienbuffet.....	3
Familienbuffet - gut und günstig.....	3
Gourmet-Sommerbuffet.....	4
Mediterranes Sommebuffet.....	4
Sommerbuffet mit Spargel.....	4
Leckeres für die Kaffeetafel.....	4
Neues und Altbewährtes aus der Landservice-Küche	5
Leckeres zum Mitnehmen zu Ostern aus dem Laden.....	5
Graftschafter Korb- das Beste aus der Region.....	5
Großes Party-Buffer.....	6
Buffets für Ihre Themenparty.....	7
Italienisches Buffet - 1. Variation -.....	7
Italienisches Buffet - 2. Variation -.....	7
Bayrisches Buffet	8
Nostalgie-Buffer.....	8
Kaltes Graftschafter Buffet – Variante I.....	9
Kaltes Graftschafter Buffet – Variante II.....	9
Kleines Party-Buffer.....	10
Traumhaftes Salatbuffet.....	10
Schlemmerbuffet.....	11
Hochzeitsbuffet	12
Mitternachtsbuffet	12
Graftschafter Landbuffet	12
Dessertvariationen	13
Dessertbuffet „Grüße aus dem Urlaub“	13
Aus der Suppenterrine	14
Vorsuppen	14
Sättigende Suppen.....	14
Graftschafter Brotkorb	14
Auswahl an leckeren Hauptgerichten	15
- vom Schwein-	15
- vom Rind -.....	16
- vom Kalb -.....	16
- Wild -	17
Geflügelspezialitäten	17
Leckere Aufläufe – Gutes aus dem Backofen	18
Köstlichkeiten vom Bunten Bentheimer Schwein	18
Köstlichkeiten vom Bentheimer Schaf.....	18
Regionale Spezialitäten	19
Unsere Fischspezialitäten	19
Vegetarische Köstlichkeiten	20
Schnittchenplatten	20
Fingerfoodbuffets – rustikal bis ausgesprochen anspruchsvoll	21
Süßes aus dem Glas.....	23
Süßes Fingerfoodbuffet	24
Frühstücks-Buffer.....	25
Köstliche Plattenkuchen	26
Der besondere Kuchen	26
Feine Torten	27
Hochzeitstorten	27
Festtagstorten	27
Saisonkuchen.....	27
Grillspezialitäten	28
Rundum – Sorglos – Paket.....	289
Zusätzliche Serviceleistungen.....	30-31

Unsere speziellen Angebote für Konfirmations- und Kommunionfeiern

Familienbuffet – Grafschafter Art

- Hochzeitssuppe (300 ml pro Pers.)
- Medaillontopf mit Kräutercreme (Schweinefilet) dazu Tomatenreis
- Rinderrouladen nach Hausfrauen Art
- Hähnchenbrustfilet mit Pfirsichspalten und Currysauce
- dazu hausgemachter Rotkohl, feine Gemüseplatte,
- Petersilienkartoffeln, Kartoffelgratin, Salatplatte mit zwei Dressings
- Herrenspeise und Omas Schokoladencreme mit Mandarinchen

Preis pro Pers.: 16,90 €

Familienbuffet - rustikal

- Selbstgebackenes Brot mit Kräuterquark und Naturbutter
- Schnitzel vom Schwein mit Jäger- und Zigeunersauce
- dazu Bratkartoffeln
- Lasagne mit Hackfleisch
- Möhrensalat, Bohnensalat, Gurken-Apfelsalat

Preis pro Pers. 11,50 €

Familienbuffet – Mediterraner Art

- Räucherfischplatte
- Brotvariationen
- Bunte Salatplatte mit zwei Dressings
- Lamm- oder Putengyros
- Feines Fischfilet mit Pesto und Mozzarella
- Saltimbocca (Kalbsroulade gefüllt mit Schinken u. Salbei)
- dazu Rosmarinkartoffeln und Butterreis
- Himbeer-Mascarpone-Creme
- Pannacotta mit Aprikosensauce
- Frischer Obstsalat mit Joghurtsauce

Preis pro Pers.: 19,90 €

Italienisches Familienbuffet

- Antipasti (Eingelegte Paprika, eingelegte Champignons, Oliven, verschiedene Sorten, getrocknete Tomaten, eingelegter Schafskäse)
- Brotvariationen mit Basilikumbutter und Pesto
- Lasagne mit Hackfleisch
- Schweinelendchen in Gorgonzola-Sauce dazu Rosmarinkartoffeln
- Hähnchenbrustfilet mit Tomate-Mozzarella gratiniert dazu Penne mit Pesto
- große Salatschüssel mit frischen Blattsalaten
- Tiramisu
- Cappuccinocreme

Preis pro Person 18,90 €

Familienbuffet– gut und günstig

- Osterwalder Jägertopf mit Porree, Champignons und Zwiebeln dazu Bratkartoffeln
- Lasagne mit Lachs und Spinat
- Gyros auf Butterreis
- dazu frische Salate der Saison

Preis pro Pers.: 10,50 €

Dazu empfehlen wir: Herrenspeise und Erdbeerquarkspeise - Preis pro Pers.: 1,80 €

*Sobald es frischen Spargel gibt,
können Sie aus unseren weiteren Angebote wählen:*

Gourmet-Sommerbuffet

- Spargelcremesuppe
- Putenrollbraten mit Kräuterfrischkäsefüllung und Bandnudeln
- Filetchen vom Schwein mit frischen Champignons
dazu Folienkartoffeln mit Kräuterquark
- Grünkernlasagne oder Lasagne mit Hackfleisch
- Große Salatplatte mit Joghurt-Dressing
- Pannacotta mit Erdbeerkranz und Erdbeermousse

Preis pro Pers.: 15,90 €

Mediterranes Sommerbuffet

- Geflügelcocktail
- Lachs im Ganzen gedünstet mit Meerrettichsahne
- Brotkorb mit Kräuterbutter
- Rotbarschfilet auf Gemüsebett
oder Medalliontopf in Kräutercreme mit Cocktailtomaten
- dazu neue Kartoffeln
- Gartengemüse
- Grüner Salat mit Joghurtdressing
- Erdbeertiramisu

Preis pro Pers.: 19,90 €

Sommerbuffet mit frischem Spargel

- Frischer Spargel (500 g pro Pers.)
mit Sauce Hollandaise und zerlassener Butter
- neue Kartoffeln
- Schinkenplatte mit gekochtem, geräuchertem und luftgetrocknetem Schinken
- feine Quarkspeise mit frischen Erdbeeren

Preis pro Pers.: 17,90 €

Diese Buffets sind ab 20 Portionen lieferbar. Gerne stellen wir Ihnen aber auch ein Buffet für eine kleinere Gästegruppe zusammen.

*Und dazu Leckerer aus der Bäckerei der Landfrauen
für Ihre Kaffeetafel:*

Erdbeer-Sahne-Torte	23,90 €
Himbeer-Joghurt-Torte	21,90 €
Erdbeer-Rhabarber-Torte	21,90 €
Stachelbeer-Joghurt-Torte	23,90 €
Eierlikör-Schoko-Torte	23,90 €
Saure-Sahne-Torte mit Aprikosen	21,90 €
Heidelbeer-Kuppeltorte	21,90 €
Kalter Hund (bekannt als „kalte Schnauze“)	21,90 €
Dreistöckige Hochzeitstorte mit drei Torten Ihrer Wahl	110,00 €
oder zur Hochzeit ein Erdbeerherz Ø 35 cm	34,50 €
Ø 60 cm	74,50 €

Neues und „altbewährtes“ aus der Landserviceküche:

Leckere Hauptgerichte:

- Puteninvoltini (gefüllte Putenschnitzel mit Pesto und Mozzarella) in Tomatensauce dazu Bandnudeln und Salate der Saison pro Person 11,90 €
- Falscher Hase in Pilzrahmsauce oder mit Frühlingszwiebel-Frischkäse-Kruste dazu geröstete Spätzle und Wintergemüse pro Person 11,50 €
- Quiche- und Flammkuchenvariationen mit Salaten der Saison pro Person 9,50 €

Vegetarische Köstlichkeiten:

- Mediterraner Nudelauflauf mit Salaten der Saison pro Person 9,50 €
- Grillgemüse-Auflauf mit Muschelnudeln mit Salaten der Saison pro Person 9,50 €
- Wirsing-Kartoffelrouladen und Salate der Saison pro Person 9,50 €

Süße Sünden:

- Luftige Zitronencreme mit einem Schuss Sekt pro Person 2,00 €
- Kaffee-Mousse (mit schwarzem Kaffee und weißer Schokolade) pro Person 2,20 €
- Waldfruchttraum mit gerösteten Mandeln pro Person 2,20 €

- Windbeutelorte mit Aprikosen 22,90 €
- Birnen-Haselnusstorte 22,90 €

Leckerer zum Mitnehmen zu Ostern aus dem Laden:

- Selbstgemachte Pralinen (Eierlikör, Baileys, Cappuccino)
- Cantuccinis
- Verschiedene Pesto's
- Verschiedene Chutney's

Das beste aus der Region - der Grafschafter Korb.

Immer eine gute Geschenkidee:

Der mit viel Liebe und hochwertigen regionalen Spezialitäten zusammengestellte **Grafschafter Korb!**

Bestellen Sie bei uns! Auf Wunsch packen wir Ihnen auch gerne kleinere und ausgewählte Präsente zu Ostern mit unseren regionalen Spezialitäten!



Großes Party-Buffet

Zwei Fleischgerichte Ihrer Wahl - ab 15 Pers.

Drei Fleischgerichte Ihrer Wahl - ab 25 Pers.

- Hähnchenbrustfilet mit Pfirsichspalten, dazu eine fruchtige Currysauce
- Überbackenes Gyros
- Osterwalder Jägertopf, (Geschnetzeltes vom Schwein mit Porree, Zwiebeln und Champignons)
- Feine Hackfleischrouladen im Schinkenmantel auf Zigeunersauce
- Schnitzel vom Schwein mit Jäger- und Zigeunersauce

Beilagen

- Bratkartoffeln
- Geröstete Spätzle
- Bunte Salatplatte mit zwei verschiedenen Dressings
- Schichtsalat oder Porreesalat
- Verschiedene Brotsorten mit Buttervariationen

Zwei Desserts Ihrer Wahl - ab 15 Pers.

Drei Desserts Ihrer Wahl - ab 25 Pers.

- Herrenspeise*
- Mascarpone-Himbeerquark
- Damencreme mit Eierlikör*
- Feine Quarkspeise mit Pfirsichen
- Joghurtcreme mit roter Grütze
- Erdbeercreme
- Fruchtcocktail – helle Variation
mit Eierlikörschaum
(nur für Buffets ab 30 Pers.)

** enthält Alkohol*

Preis pro Person ab 15 Portionen: 14,50 €

Buffets für Ihre Themenparty

Italienisches Buffet - 1. Variation –

Vorspeisen

- Tomatencremesuppe
- Melone mit Parmaschinken
- Antipasti
 - Eingelegte Paprika
 - Eingelegte Champignons
 - Oliven, verschiedene Sorten
 - Getrocknete Tomaten
 - Eingelegter Schafskäse
- Brotvariationen mit Basilikumbutter und Pesto

Salate

- Thunfischsalat mit Feta
- Große Salatschüssel mit Dressing

Warme Speisen

- Lasagne oder Tortelliniauflauf
- Hähnchenbrustfilet mit Tomate-Mozzarella gratiniert
dazu Penne mit Pesto
- Schweinelendchen mit Obst und Bandnudeln
dazu eine fruchtige Sauce

Nachspeisen

- Pannacotta* mit Erdbeersauce
- Cappuccinocrème

Preis pro Person ab 20 Portionen: 18,90 €

Italienisches Buffet – 2. Variation –

Vorspeise

- Feine Putenbrustscheiben mit Thunfischcreme
- Mozzarella u. Tomaten mit frischem Basilikum und Balsamico-Dressing
- Antipasti wie oben
- Brotvariationen mit Basilikumbutter und Pesto
- Große Salatschüssel mit Dressing

Warme Speisen

- Gnocchi mit Hähnchenbrust auf Blattspinat
- Pasta mit Lachs- und / oder Pilzrahmsauce
- Saltimbocca (Schweinelachsroulade gefüllt mit Schinken und Salbei)
(auf Wunsch auch mit Kalbsfleisch lieferbar – gegen Aufpreis von 1,50 € pro Person)
- dazu Rosmarinkartoffeln
- Oder Schweinelendchen in Gorgonzola-Sauce

Nachspeisen

- Tiramisu*
- Obstsalat mit Melone u. Joghurtsauce

Preis pro Person ab 20 Portionen: 19,90 €

Bayrisches Buffet

- Schweinebraten in Biersoße
dazu Kartoffelknödel
- Minihaxen oder Spareribs
dazu Bratkartoffeln
- Gebratenen Leberkäse mit Sauerkraut
- Krautsalat
- Grüner Salat
- Essiggurken
- Bauernbrot
- Käsebrett mit Weintrauben
(Emmentaler, Bavaria Blu, Bergkäse,
Camembert)
- Obatzda

Süße Desserts

- Rote Grütze mit Vanillesauce
- Schokoladencreme

Preis pro Person ab 50 Portionen: 15,90 €

Nostalgie-Buffet

- Gulaschsuppe
- Tomaten-Fliegenpilze
- Käseigel mit Käse-Weintraubenspießchen
- Tomatenkörbchen mit Fleischsalat
- Gefüllte Eier
- Gewürzgurken-Silberzwiebel-Wurst-Spieße
- Schinken-Spargelröllchen
- Schwarzbrotecken
- Schnitzel vom Schwein
- Frikadellen
dazu Zwiebel- oder Pfeffersauce
- Hähnchenschenkel
- Kartoffelsalat
- Nudelsalat mit Erbsen und Möhren

Desserts

- Vanillepudding mit Himbeersirup
- Herrenspeise

Preis pro Person ab 50 Portionen: 16,90 €

*Selbstverständlich stellen wir
Ihnen auch ein Buffet
genau nach Ihrem Geschmack
für kleinere oder größere
Gästegruppen zusammen.*

*Rufen Sie uns an.
Wir beraten Sie gern.*

Kaltes Grafschafter Buffet – Variante I

Salate Ihrer Wahl

- Klassischer Kartoffelsalat
- Nudelsalat
- Schichtsalat
- Porreesalat
- Bauernsalat mit Schafskäse
- Weißkrautsalat
- Möhrensalat
- Gurken-Apfel-Salat

Kalte Platten mit:

Zwei Fleischgerichte Ihrer Wahl - ab 15 Pers.

Drei Fleischgerichte Ihrer Wahl - ab 25 Pers.

- Gefülltem Kasselerbraten mit Currysauce
- Putenrollbraten mit Früchten
- Hähnchenbrustfilet
- Schnitzelstückchen vom Schwein
- Filetchen im Schinkenmantel *(Aufpreis 1,50 €)*

dazu

- Käseplatte mit verschiedenen Käsesorten und frischem Obst
- Selbstgebackenes Bauernbrot mit Kräuter- und Naturbutter

Desserts

- Aprikosendessert mit Amarettinis
- Herrenspeise*

**enthält Alkohol*

Preis pro Person ab 20 Personen: 13,90 €

Aufpreis mit Filetchen: 1,50 €

Kaltes Grafschafter Buffet – Variante II

Kalte Platten mit

- Knusprig gebratenen Hähnchenschenkeln
- Frikadellen
- Schnitzel vom Schwein
schön dekoriert mit Obst, Gemüse und Salat
dazu Senf und ein hausgemachter Dipp
- Hausgemachter Kartoffelsalat
- Schichtsalat
- Zwei Rohkostsalate je nach Jahreszeit

Preis pro Person ab 25 Portionen: 9,90 €

Preise für kleinere Bestellungen auf Anfrage

Kleines Party-Buffet

Eine Suppe Ihrer Wahl

- Broccoli-Creme-Suppe mit Hähnchenfilet
- Hochzeitssuppe
- Gyrossuppe
- Gulaschsuppe
- Käse-Porree-Suppe, vegetarisch oder mit Hackfleisch
- Ofensuppe mit Geflügel u. Ananas

- Graftschafter Brotkorb mit Kräuterbutter und Tzaziki

Kalte Platten

- Fleischplatte mit Hähnchenschenkel, Frikadellen, Schnitzelstückchen

dazu Edelfischplatte Aufpreis 4,00 €

dazu Käseplatte Aufpreis 3,00 €

Preis pro Person ab 20 Portionen: 9,90 €

Wir empfehlen zusätzlich ein Nachspeisenbuffet Ihrer Wahl.

Traumhaftes Salatbuffet

Fünf Salate Ihrer Wahl

- Geflügelsalat
- Gurken-Apfel-Salat
- Klassischer Kartoffelsalat
- Italienischer Kartoffelsalat
- Krautsalat
- Möhren-Ananas-Salat
- Nudelsalat „Mediterraner Art“
- Klassischer Nudelsalat
- Bauernsalat mit Schafskäse
- Schichtsalat
- Porreesalat
- Tomaten-Mozzarella-Salat
- Tortellinisalat
- Bohnensalat
- Thunfischsalat

Preis pro Person ab 30 Portionen: 4,50 €

Schlemmerbuffet

Vorspeise

- Variationen von Canapés mit verschiedenen Edelfischfilets, Schinken und Kasseler

oder

- Lachscremesuppe

oder

- Edelfischplatte
- Melonencocktail mit Nordseekrabben
- Grafschafter Brotkorb

Hauptspeisen Ihrer Wahl

- Schweinefilet wahlweise
 - mit Obst
 - in Bacon gebraten
 - mit Pilzen und Zwiebeln
- Stipp in de Pann vom Bentheimer Landschwein mit ganzen Champignonköpfen
- Gratiniertes Lachsfilet
- Hähnchenbrustfilet mit Pfirsichspalten, dazu eine fruchtige Currysauce
- Gartengemüseplatte mit Sauce Hollandaise
- Bunte Salatplatte mit einem Mix aus gerösteten Körnern und zwei Dressings
- Reis, Spätzle, Kartoffelgratin

Nachspeisen Ihrer Wahl:

- Mascarpone-Himbeercreme
- Herrenspeise*
- Rote Grütze* mit Vanillesauce
- Frischer Obstsalat mit Joghurt-Sahne-Sauce

**enthält Alkohol*

Preis pro Person: ab 18,90 € je nach Zusammenstellung des Buffets

Hochzeitsbuffet

Vorspeise

- Hochzeitssuppe

Hauptspeisen

- Rinderrouladen
- Schweinenackenbraten
- Putenrollbraten oder Hähnchenbrustfilet
- Schweinelendchen mit frischen Champignons (mit Aufpreis)
Zwiebeln und Schinkenwürfel
- Bunte Salatplatte mit zwei Dressings
- Feine Gemüseplatte
- Petersilienkartoffeln, Spätzle, Bandnudeln und/oder Kartoffelgratin

Nachspeisen

- Herrenspeise*
- Erdbeercreme
- Damencreme*

Preis pro Person ab 20 Portionen: 16,50 €

Aufpreis mit Schweinelendchen pro Portion: 1,50 €

Aufpreis Hochzeitssuppe am Tisch serviert 0,65 €

Mitternachtsbuffet

- Fischplatte mit Lachsrollchen, Aal, Makrele, Matjes und Krabben
- Käseplatte mit verschiedenen Käsesorten und Obst
- Landschinken-Platte
- Graftschafter Brotkorb mit Kräuter- und Naturbutter

Preis pro Person ab 25 Portionen: 8,90 €

Preise für kleinere oder größere Bestellungen auf Anfrage.

Graftschafter Landbuffet

Zwei Fleischgerichte Ihrer Wahl

- Schnitzel mit Jäger- und / oder Zigeunersauce
- Feine Hackfleischrouladen
- Krustenschinken
- Bratkartoffeln, Kartoffelgratin oder Bandnudeln
- Salatplatte mit zwei Dressings

Preis pro Person ab 25 Portionen: 9,90 €

**Wir empfehlen zusätzlich ein Nachspeisenbuffet Ihrer Wahl.
Unser Angebot finden Sie auf der folgenden Seite.**

Dessertvariationen (5,7,8)

• Damencreme*	pro Pers.	2,00 €
• Feine Quarkspeise mit Obst der Saison	pro Pers.	1,80 €
• Feine Sauerkirschcreme mit Sherry*	pro Pers.	2,00 €
• Herrenspeise*	pro Pers.	1,80 €
• Joghurtcreme	pro Pers.	1,80 €
• Rote Grütze mit Vanille-Sauce	pro Pers.	1,80 €
• Mascarpone-Himbeercreme	pro Pers.	2,20 €
• Aprikosendessert mit Amarettinis (1)	pro Pers.	2,00 €
• Zarte Schokoladencreme	pro Pers.	1,80 €
• Frischer Obstsalat mit Joghurtsauce	pro Pers.	2,50 €
• Tiramisu (1)*	pro Pers.	2,00 €
• Erdbeercreme	pro Pers.	1,80 €
• Pannacotta mit Fruchtsauce	pro Pers.	2,00 €
• Cappuccinocreme	pro Pers.	2,00 €
• Himbeer-Pfirsich-Traum	pro Pers.	2,00 €
• Luftige Zitronencreme*	pro Pers.	2,00 €
• Waldfrüchtetraum	pro Pers.	2,20 €
• Fruchtcocktail – helle Variation mit Eierlikörschaum (nur für Buffets ab 30 Pers.)	pro Pers.	2,00 €

**enthält Alkohol*

Oder Sie bestellen unser Dessertbuffet „Grüße aus dem Urlaub“

Bei diesem anspruchsvollen Dessertbuffet werden Urlaubserinnerungen wach.

- Variationen von frischem Obst
- Pannacotta mit Erdbeermousse
- Nougatcreme mit Amarettinis und Schokoladensplittern
oder feine Schokoladencreme mit Eierlikör in Portionsgläschen
- Saftiger Schokoladenkuchen mit Nüssen

Preis pro Person ab 40 Portionen: 3,50 €

**Gern machen wir Ihnen ein unverbindliches Angebot
für kleinere oder größere Buffets.**

Aus der Suppenterrine

Vorsuppen

	300 ml
• Ministrone (1,3,6,7,9,10)	1,45 €
• Hochzeitssuppe (1,3,6,7,9,10)	2,10 €
• Broccoli-Creme-Suppe (1,3,6,7,9,10)	1,50 €
• Tomatencremesuppe (1,3,7,9,10)	1,50 €
• Gebundene Geflügel-Creme-Suppe (1,3,6,7,8,9,10,14)	1,90 €
• Lachscremesuppe (1,3,6,7,9,10)	2,50 €

Sättigende Suppen

	500 ml
• Erbsensuppe mit kräftiger Einlage (1,3,6,7,9,10)	3,70 €
• Broccoli-Creme-Suppe mit Hähnchenbrustfilet (1,3,6,7,9,10)	3,45 €
• Gulaschsuppe mit Rind- und Schweinefleisch (1,3,6,7,9,10)	3,55 €
• Gyrossuppe (1,3,6,7,9,10,14)	3,45 €
• Mediterrane Tomatensuppe (1,3,6,7,9,10)	3,45 €
• Ofensuppe mit Geflügel oder Schwein und Ananas (1,3,6,7,9,10)	3,45 €
• Lauchcremesuppe mit Hackfleisch (1,3,6,7,9,10)	3,45 €
• Lauchcremesuppe – vegetarisch (1,3,6,7,9,10)	2,45 €

Grafshafter Brotkorb (1,3,7,9)

- **Großer Brotkorb**
Selbstgebackenes knuspriges Brot, zwei verschiedene Sorten
Brötchen oder Brötchenkranz
mit Kräuterbutter und Tzaziki
pro Pers. 1,50 €
- **Kleiner Brotkorb**
Selbstgebackenes knuspriges Brot, zwei verschiedene Sorten
mit Kräuter- und Naturbutter
pro Pers. 1,10 €

Auswahl an leckeren Hauptgerichten

Preise gelten für Lieferungen ab 15 Portionen

Gern erstellen wir Ihnen ein unverbindliches Angebot für kleinere oder größere Buffets.

- vom Schwein-

Schweinenackenbraten (400 g)

Salzkartoffeln, Bratkartoffeln

Salate der Saison, Gemüsegratin

pro Pers. 10,50 €

Camembertbraten (300 g) vom Schwein (1,7)

Petersilienkartoffeln und Rosenkohl

pro Pers. 10,50 €

Schweinegeschnetzeltes (1,3,6,7,9,10)

in Zwiebel-Champignon-Rahm-Soße mit Käse überbacken

Bandnudeln oder Reis

dazu frischer Salat der Jahreszeit

pro Pers. 9,90 €

Osterwalder Jägertopf (1,3,6,7,9,10)

(Geschnetzeltes vom Schwein mit Porree, Zwiebeln
und Champignons)

mit Bratkartoffeln oder Kartoffelgratin

Bunte Salatplatte mit zwei verschiedenen Dressings

pro Pers. 9,90 €

Feine Hackfleischrouladen im Schinkenmantel (1,3,7,10)

(2 Stück pro Pers.)

auf Zigeunersauce

Bratkartoffeln oder Bandnudeln

mit Salat oder Buttergemüse

pro Pers. 9,50 €

Schweinelendchen mit Champignons und Zwiebeln

dazu Bratkartoffeln

Salatplatte mit zwei Dressings

mit 300 g Lendchen

pro Pers. 12,90 €

Medailliontopf mit Kräutercreme (7)

(Schweinefilet)

dazu Tomatenreis

Salatplatte mit 2 Dressings

pro Pers. 12,90 €

Krustenschinken (400 g)

Kartoffelpüree u. Sauerkraut

pro Pers. 9,90 €

Mini-Schweinshaxen (6)

mit Bratkartoffeln und Kaisergemüse

2 Stück á 180 g

3 Stück á 180 g

pro Pers. 9,50 €

pro Pers. 12,50 €

Schnitzelpfanne mit frischen Salaten (1,3,7) und geröstete Spätzle	pro Pers. 10,50 €
Schnitzel vom Schwein (1,3,7) mit Jäger- und / oder Zigeunersauce dazu Bratkartoffeln und hausgemachter Krautsalat, Möhrensalat und Gurken-Apfelsalat mit 2 Schnitzeln á 150 g mit 3 Schnitzeln á 130 g	pro Pers. 10,50 € pro Pers. 11,90 €
Kasselerbraten (400 g) auf Zwiebelbett (7) Kartoffelpüree 2 Salate Ihrer Wahl: Möhrensalat, Bohnensalat oder Chinakohlsalat	pro Pers. 9,90 €
Currywurst mit Chiabattabrot	pro Pers. 5,50 €
Spaghetti mit Bolognesesauce (1) dazu frischer Salat der Saison	pro Pers. 6,50 €
Schaschlikspieße dazu Bratkartoffeln und frischer Salat der Saison	pro Pers. 9,90 €
Chilli con carne dazu selbstgebackenes Brot	pro Pers. 5,50 €
- vom Rind -	
Filet Stroganoff Spätzle oder Petersilienkartoffeln verschiedene Salate der Saison feines Buttergemüse	Preis auf Anfrage
Rinderrouladen mit Bratensauce (2 Stück pro Pers.) Salzkartoffeln oder Spätzle und hausgemachtem Rotkohl	pro Pers. 13,50 €
Rinderschmorbraten (400 g) Salzkartoffeln, Bratkartoffeln oder Kartoffelgratin, hausgemachter Rotkohl, Salate der Saison	pro Pers. 11,50 €
Rotweingulasch vom Rind mit Spätzle und Rotkohl	pro Pers. 11,50 €
- vom Kalb -	
Saltimbocca (Kalbsroulade gefüllt mit Schinken u. Salbei) Rosmarinkartoffeln Gr. Salatschüssel	pro Pers. 19,90 €
Vitello tonnato Feine Scheiben vom Kalbsfleisch (80 g) mit Thunfischcreme - als Vorspeise	pro Pers. 3,50 €

- vom Wild –

Hirschkalbskeule od. Wildschweinbraten

Pfifferlinge und Zwiebeln
Birne mit Preiselbeeren, hausgemachter Rotkohl
Petersilienkartoffeln

pro Pers. 15,90 €

Hirschragout

hausgemachter Rotkohl
Knödel oder Spätzle
Wintersalat

pro Pers. 15,90 €

- vom Geflügel -

Putenrollbraten

mit Hackfleischfüllung, Zwiebeln und Champignons,
mit Hackfleischfüllung und Paprikastreifen
oder mit Backpflaumen und Aprikosen
dazu Kaisergemüse und Salate der Saison,
Petersilienkartoffeln oder Reis

pro Pers. 10,50 €

Putengyros

Paprikareis
Salatplatte mit zwei Dressings

pro Pers. 9,90 €

Hähnchenbrustfilet

mit Pfirsichspalten
dazu Currysauce
bunte Salatplatte mit zwei Dressings und Reis

pro Pers. 10,50 €

Hähnchenbrustfilet mit Tomate-Mozzarella

Penne mit Pesto
Große Salatschüssel mit Italienischem Dressing

pro Pers. 10,50 €

Zitronenhähnchen - mediterrane Art

Kleine Hähnchenkeulen auf frischem Gemüse
und Rosmarinkartoffelspalten gegart
dazu frische Blattsalate der Saison

pro Pers. 10,90 €

Hähnchenrouladen

mit Schinken-Käsefüllung
in pikanter Sahnesauce
dazu Reis, Kartoffeln oder Spätzle
bunte Salatplatte oder feine Gemüseplatte

pro Pers. 11,50 €

Köstlichkeiten vom Bunten Bentheimer Schwein

Braten vom Bunten Bentheimer Schwein

gefüllt mit Hackfleisch oder Backobst

dazu Salzkartoffeln und knackiges Gemüse

pro Pers. 16,50 €

Großmutter's würziger Senfbraten

dazu Salz- oder Bratkartoffeln und frischer Salat

pro Pers. 16,50 €

Bentheimer Camembert-Braten

dazu Spätzle, Gemüse der Saison

pro Pers. 17,50 €

Stipp in de Pann

(Geschnetzeltes vom Bunten Bentheimer Schwein)

mit ganzen Champignonköpfen

dazu knuspriges selbstgebackenes Brot

und Bauernsalat

pro Pers. 15,90 €

Gebratene Rippchen und Mettwurst

vom Bunten Bentheimer Schwein

dazu Kartoffelpüree und Sauerkraut

pro Pers. 15,20 €

Köstlichkeiten vom Bentheimer Schaf

Lammkeule oder Lammrücken

mit Petersilienkartoffeln, Rotkohl

Salat der Saison

pro Pers. 14,50 €

Lammgyros

mit Kartoffelpüree und Krautsalat

pro Pers. 11,50 €

Schafhirtenauflauf

mit Bauernsalat

pro Pers. 9,50 €

Hackbraten vom Schaf und Buntem Bentheimer Schwein

gefüllt mit Feta

mit Bratkartoffeln oder Kartoffelgratin

Salat der Saison

pro Pers. 10,50 €

Leckere Aufläufe – Gutes aus dem Backofen

Stellen Sie ein Auflaufbuffet nach Ihrem Geschmack zusammen.

- Tortellinauflauf mit Champignons und gekochtem Schinken
- Lasagne mit Hackfleisch
- Lasagne mit Lachs und Spinat
- Lasagne vegetarisch mit Grünkern und Gemüse
- Gyros-Spätzle-Auflauf
- Nudelaufbau mit Hackfleisch und Paprika
- Kartoffelaufbau mit Hackfleisch und Sauerkraut
- Kartoffelaufbau mit Broccoli und Kasseler

dazu frische Salate der Saison

Preis pro Portion: 9,90 €

Regionale Spezialitäten

Grünkohl nach Großmutterart

mit Kasseler, Rippchen und Mettwurst

pro Pers. 11,50 €

Grünkohl „Landpartie“

mit Kasseler, Rippchen und Mettwurst
vom Bentheimer Landschwein

pro Pers. 15,50 €

Stockfisch

Hochzeitssuppe
Stockfisch mit Salzkartoffeln, Butter,
Mischobst, Prinzessböhnchen
Herrenspeise*

pro Pers. 19,90 €

Unsere Fischspezialitäten

Zanderfilet auf Rieslingsauce

mit Petersilienkartoffeln und Salat der Saison

pro Pers. 13,90 €

Überbackenes Lachsfilet

mit Salzkartoffeln oder Reis und frischen Salaten

pro Pers. 13,50 €

Seelachsfilet mit Maurice

Salzkartoffeln und Salat der Saison

pro Pers. 9,90 €

Lachsgratin mit Wildreis

mit feinem Buttergemüse

pro Pers. 12,50 €

Lachslasagne mit Spinat

Salat der Saison

pro Pers. 9,90 €

Thunfischsalat (300 g)

pro Pers. 4,50 €

Lachscremesuppe (300 ml)

pro Pers. 2,50 €

Vegetarische Köstlichkeiten

Gemüselasagne mit Grünkern und frischem Salat	pro Pers. 8,70 €
Paprika mit Mais-Käse-Füllung Reisrisotto und frischen Salaten	pro Pers. 8,70 €
Cannelloni mit dreierlei Käse auf Tomatensauce und Salat der Saison	pro Pers. 8,90 €
Kartoffel-Gemüse-Gratin Grünkernbratlinge mit Kräuterkäsesauce und Salat der Saison	pro Pers. 9,90 €
Käseschnitzel mit Ananas oder Tomate-Mozzarella gratiniert dazu ein frischer Salat	pro Pers. 9,50 €
Linsen-Spinat-Curry mit Fladenbrot (vegan)	pro Pers. 8,90 €

Schnittchenplatten (1-14)

Probieren Sie unsere Schnittchenplatten für den kleinen Hunger!

Schnittchenplatte – einfach aber lecker

- Schnittchen von selbstgebackenem Brot mit verschiedenen Käse- und Schinkenaufschnitten und Garnitur
- pro Pers. 4,90 €

Herzhafte Schnittchenplatte

- Schnittchen von selbstgebackenem Brot mit verschiedenen Käse- und Schinkenaufschnitten
 - Schwarzbrotecken
 - halbe gekochte Eier
 - Mettwurst
 - Weintrauben
- pro Pers. 5,90 €

Kombiplatte

- Schnittchen von selbstgebackenem Brot mit verschiedenen Käse- und Schinkenaufschnitten
 - Paprikaschiffchen
 - Mandel-Käsekugeln
 - feine Cocktailwürstchen im Schinkenmantel
 - gefüllte Eier
 - Hackbällchen
 - Schwarzbrotecken
 - Gefüllte Schinkensäckchen
 - Käse-Weintraubenwürfel
- pro Pers. 8,50 €

Ab 20 Portionen lieferbar!

Fingerfoodbuffets – rustikal bis ausgesprochen anspruchsvoll

Die Preise für unsere Fingerfoodarrangements gelten für Buffets ab 30 Portionen.
Gern stellen wir Ihnen aber auch ein unverbindliches und individuelles Angebot für ein Buffet nach Ihrem Geschmack und Ihrer Gästezahl zusammen. Allergene 1-14 können enthalten sein.

Fingerfood I

- Edelfischcanapés
- Canapés mit Hähnchenbrustfilet und Fruchtmousse
- Canapés mit Käse, verschiedene Variationen
- Goudaröllchen auf Brottaler
- Canapés mit Ei und Gurke
- Canapés Variationen mit Schinken, Kasseler, Salami
- Canapés mit Roastbeef
- Filetchen v. Schwein im Schinkenmantel
- Herzhafte Muffins mit Käse und Salami
- Salamiecken mit Olivencremefüllung
- Schwarzbrotecken
- Edelfischfilet auf Salat im Portionsglas
- Edelfischhäppchen auf Snacklöffel
- Pikante Blätterteigraute mit Lachs mit Kaviargarnitur
- Tomate-Mozzarella mit Balsamicocreme im Glasschälchen

Preis pro Person: 15,90 € für 12 Teile

Fingerfood II

- Edelfischcanapés
- Canapés mit Hähnchenbrustfilet und Fruchtmousse
- Canapés mit Käse, verschiedene Variationen
- Canapés mit Frischkäsemousse und Weintraube
- Canapés mit Ei und Gurke
- Canapés Variationen mit Schinken, Kasseler, Salami
- Canapés mit Roastbeef
- gefüllte Landschinkenhäppchen
- Filetchen v. Schwein im Schinkenmantel
- Herzhafte Muffins mit Käse und Salami
- Datteln im Schinkenmantel
- Salamiecken mit Olivencremefüllung
- Schwarzbrotecken

Preis pro Person: 13,90 € für 12 Teile

Fingerfood III

- Canapés mit Hähnchenbrustfilet und Fruchtmousse
- Canapés mit Käse, verschiedene Variationen
- Canapés mit Ei und Gurke
- Canapés Variationen mit Schinken, Kasseler, Salami
- Hackfleischbällchen
- Schnitzelhäppchen
- Herzhafte Muffins mit Käse und Salami
- Schinken-Käse-Schnecken
- Käsewürfel mit Weintraube
- Mandel-Käsekugeln
- Datteln im Schinkenmantel
- Schwarzbrotecken

Preis pro Person: 11,90 € für 12 Teile

Fingerfood IV

- Schnittchen von selbstgebackenem Brot mit Verschiedenen Schinken- und Käseaufschnitten
- Goudaröllchen auf Brottaler
- Canapés mit Ei und Gurke
- gefüllte Landschinkenhäppchen
- Hackfleischbällchen
- Schnitzelhäppchen
- Schinken-Käse-Schnecken
- Käsewürfel mit Weintraube
- Schwarzbrotecken

Preis pro Person: 10,50 € für 12 Teile

Fingerfood V

- Schnittchen, von selbstgebackenem Brot mit verschiedenen Schinken- und Käseaufschnitten
- Schnittchen mit Ei und Remoulade
- Hackfleischbällchen
- Schnitzelstückchen

Preis pro Person: 7,50 € für 9 Teile

Fingerfood VI (gepaart mit Köstlichkeiten im Glas)

- Edelfischcanapés
- Canapés mit Hähnchenbrustfilet und Fruchtmousse
- Canapés mit Käse, verschiedene Variationen
- Goudaröllchen auf Brottaler
- Canapés mit Ei und Gurke
- Canapés Variationen mit Schinken, Kasseler, Salami
- Canapés mit Roastbeef
- Filetchen v. Schwein im Schinkenmantel
- Herzhafte Muffins mit Käse und Salami
- Salamiecken mit Olivencremefüllung
- Schwarzbrotecken
- Edelfischfilet auf Salat im Portionsglas
- Edelfischhäppchen auf Snacklöffel
- Pikante Blätterteigraute mit Lachs mit Kaviargarnitur
- Tomate-Mozzarella mit Balsamicocreme im Glasschälchen
- Thai-Pfirsich mit Ziegenfrischkäse und Ruccola
- Tabule (Bulgur geschichtet mit rohem Gemüse)

Preis pro Person: 17,90 € für 12 Teile

Weitere Köstlichkeiten im Glas serviert:

- Farfalle-Salat mit Zucchini und Tomaten
- Thai-Pfirsich mit Ziegenfrischkäse und Ruccola
- Tabule (Bulgur geschichtet mit rohem Gemüse)
- Italienische Köstlichkeiten
- Edelfischhäppchen auf frischem Blattsalat
- Thunfisch-Tartar
- Lachs-Tartar auf Meerrettichschaum
- Schichtsalat
- Spargel-Salat von grünem und weißem Spargel (saisonal)

Preis pro Glas 2,20 €

Süßes aus dem Glas

- Pannacotta mit Erdbeermousse im Sektglas
- Eierlikör-Schokomousse im Weinglas
- Müslitraum mit Sauerkirschen und Eierlikör

Preis pro Glas: 2,20 €

Oder probieren Sie unser süßes Fingerfoodbuffet

- Käsekuchen
- Mandelschnitten mit Sahnetuff
- Brownies
- Kirschstreuselkuchen
- Gedeckter Apfelkuchen mit Sahnetuff
- Zitronenmuffins
- Schokomuffins

Preis pro Pers. für ein Buffet für 50 Gäste: 3,90 € für 5 kl. Kuchenteilchen pro Pers.

Frühstücks-Buffets

Basis-Landfrühstück

- Knuspriges selbstgebackenes Brot
 - Selbstgebackene Brötchen
 - Käseplatte
 - Schinkenplatte
 - Hausgemachte Konfitüre
 - Rührei mit Schinkenwürfel
 - Butter
- ab 15 Port.: pro Pers.: 9,90 €
 - ab 25 Port.: pro Pers.: 7,90 €

Ergänzen Sie das Basis-Landfrühstück zu einem Brunchbuffet mit Speisen Ihrer Wahl:

- Orangen-Frucht-Müsli mit Quark
- Müslitraum mit Sauerkirschen
- Feine Quarkspeise mit Früchten
- Joghurt mit frischem Obstsalat
- Tomaten – Mozzarella mit Balsamikodressing
- Lachs-Carpaccio mit Ei
- Gefüllte Eier
- Datteln, Pflaumen und/oder Cocktailwürstchen in Bacon
- Frische Obstplatte
- Schichtsalat
- Geflügelcocktail
- Schinken-Spargel-Röllchen
- Kleine Frikadellen
- Nougatcreme
- Landservice-Fleischsalat
- Edelfischplatte mit verschiedenen Räucherfischfilets und Nordseekrabben
- Hochzeitssuppe
- Gulaschsuppe
- Gyrossuppe
- Lauchcremesuppe mit oder ohne Hackfleisch
- Herrenspeise
- Pannacotta mit Aprikosen- oder Erdbeersauce
- Frische Milch
- Kakaopulver
- Kaffee/Tee/Kaffeesahne/Zucker
- Orangensaft

Wir erstellen Ihnen gern ein unverbindliches Angebot.

Gourmet Frühstück

Das Gourmet-Frühstück setzt sich zusammen aus dem Basis-Landfrühstück und folgenden zusätzlichen Bestandteilen:

- Orangen-Frucht-Müsli mit Quark
- Tomate-Mozzarella mit Balsamico
- Obstplatte
- Edelfischplatte

ab 25 Portionen.: pro Pers.: 12,90 €

Köstliche Plattenkuchen

• Apfelkuchen mit Zimt (1,3,7,8)	17,90 €
• Schwedischer Apfelbiskuit (1,3,7,8)	17,90 €
• Kirschstreusel-Kuchen (1,3,7)	17,90 €
• Kirschkuchen mit Mandeln (1,3,7,8)	17,90 €
• Pfirsichschnitten (1,3,7)	17,90 €
• Gedeckter Apfelkuchen (1,3,7,8,14)	21,90 €
• Grafschafter Obstteppich (1,3,7,8)	21,90 €
• Kirsch-Schmand-Schnitten (1,3,7)	21,90 €
• Mandarinen Käsekuchen (1,3,7)	21,90 €
• Rosinen-Käsekuchen (1,3,7,14)	21,90 €
• Mandelschnitten (1,3,7,8)	17,90 €
• Schokostreuselkuchen (1,3,7,8)	17,90 €
• Zupfkuchen (1,3,7)	21,90 €

Der besondere Kuchen

-eckige Obst-Sahne-/Cremeschnitten
(25 Stückchen je Platte)

• Donauwellen – spezial- (1,3,5,7,8)*	22,90 €
• Försterschnitten (1,3,5,7)*	22,90 €
• Pfirsich-Maracuja-Schnitten (1,3,7,8)	22,90 €
• Quark-Sahne Schnitten mit Mandarinen (1,3,7)	22,90 €
• Aprikosen-Sekt-Schnitten (1,3,7,14)	25,90 €
• Aprikosen-Joghurt-Schnitten (1,3,7)	25,90 €
• Stachelbeer-Vanille-Schnitten (1,3,5,7)*	25,90 €
• Philadelphia-Zitronen-Schnitten (1,3,6,7,8)*	25,90 €

Feine Torten

• Obstboden mit verschiedenen Früchten(1,3,7,8)	17,90 €
• Apfelkuchen „Bauernart“ (1,3,7,8)	18,90 €
• Philadelphiatorte mit Kirschen (1,3,6,7,8)	18,90 €
• Schmandtorte mit roter Grütze (1,3,7)	18,90 €
• Apfelwein- Fächertorte (1,3,7,8,14)*	21,90 €
• Apfelwein-Torte mit Eierlikör (1,3,6,7,8,14)	21,90 €
• Birnen-Cappuccino-Torte (1,3,6,7,8)	21,90 €
• Eierlikörtorte mit Birnen (1,3,7,8)	21,90 €
• Heidelbeer-Kuppeltorte (1,3,6,7,14)	21,90 €
• Himbeerjoghurt-Torte (1,3,7,8)	21,90 €
• Joghurt-Aprikosentorte (1,3,7)	21,90 €
• Quark-Sahne-Torte mit Mandarinen (1,3,7)	21,90 €
• Stachelbeer-Brösel-Torte (1,3,7)	21,90 €
• Ananas-Schoko-Torte (1,3,6,7,8)	21,90 €

Unser besonderes Angebot zur Hochzeit

- Dreistöckige Hochzeitstorte mit Ihren Lieblingstorten (1,3,7,8) 110,00 €
- Erdbeerherz Ø 35 cm (1,3,7,8) 34,50 €
- Erdbeerherz Ø 60 cm (1,3,7,8) 74,50 €
(nur Mai-Juli)

Festtagstorten

- Ananas-Weincreme-Torte (1,3,7,8,14) 23,90 €
- Ananas-Kiwi-Torte (1,3,7,8,14) 23,90 €
- Cappuccino-Sahne-Torte (1,3,7,8) 23,90 €
- Grafschafter Buchweizentorte (1,3,7,8) 23,90 €
- Frankfurter Kranz mit Buttercreme(1,3,7,8)* 23,90 €
- Friesentorte(1,3,7,14) 23,90 €
- Fruchttige Beerentorte (1,3,7,8) 23,90 €
- Schokoladentorte (1,3,7) 23,90 €
- Schlosstorte (1,3,7) 23,90 €
- Schachbrett-Torte (1,3,7,8) 23,90 €
- Mokka-Eierlikör-Torte (1,3,7,8) 23,90 €
- Wickeltorte mit Preiselbeeren (1,3,7) 23,90 €
- Feine Sahne-Nusstorte mit Rum (1,3,7,8) 23,90 €
- Schwarzwälder-Kirschtorte (1,3,7) 23,90 €
- Stachelbeer-Joghurt-Torte (1,3,7,8) 23,90 €
- Zitronentorte (1,3,7,8) 23,90 €
- Zitronen-Nuss-Torte (1,3,7,8) 23,90 €
- Heidelbeertorte mit Karamellcreme (1,3,7,8) 24,90 €
- Waldbauer-Beerentorte (1,3,7) 24,90 €
- Mohntorte mit Pfirsich und Marzipan (1,3,7,8) 24,90 €
- Königinnen-Torte mit Sauerkirschen und Mandelkranz (1,3,7,8) 24,90 €
- Sonnenaufgang – Torte mit Preiselbeersahne (1,3,7,8) 24,90 €
- Herrentorte mit Marzipan und Preiselbeeren (1,3,7,8) 28,50 €
- Fürst-Pückler-Torte (1,3,7,8) 28,50 €

Saisonkuchen

- Obstteppich mit frischen Erdbeeren (1,3,7,8) auf Anfrage
- Tortenboden mit frischen Erdbeeren (1,3,7,8) 18,90 €
- Erdbeer-Rhabarber-Torte (1,3,7,8) 21,90 €
- Feine Erdbeer-Sahne-Torte (1,3,7,8) 23,90 €
- Obstplattenkuchen mit Pflaumen (1,3,7,8) 19,90 €
- Pflaumen-Zimt-Torte (1,3,6,7) 23,90 €
- Bratapfeltorte (1,3,6,7,8,14) 21,90 €
- Wallnuss-Kaffee-Torte (1,3,7,8) 23,90 €
- Winterlicher Rotweinkuchen mit Rumrosinen (1,3,7,8,14) 23,90 €
- Spekulatiustorte (1,6,7,8) 21,90 €
- Johannes Mandarinen-Wintertorte mit Marzipan u. Cointreau (1,3,6,7,8) 26,50 €

Grillspezialitäten vom Land

- Nackensteak
- Rostbratwürstchen
- Bauchspeck
- Geflügelsteaks
- Hacksteak im Speckmantel
- Vegetarischer Gemüsespieß

Selbstgebackenes Brot mit Kräuterbutter, Dippes und diverse Saucen

Wählen Sie aus unserem reichhaltigen Salatangebot

- Tortellinisalat
- Klassischer Kartoffelsalat
- Nudelsalat
- Schichtsalat
- Bauernsalat mit Schafskäse
- Krautsalat
- Möhren-Ananas-Salat
- Gurkensalat
- Gurken-Apfel-Salat
- Tomatensalat mit Mozzarellakugeln
- Tomate-Mozzarella mit Balsamikodressing
- Große Salatschüssel mit verschiedenen Blattsalaten
- Rote Linsen-Salat mit Radicchio
- Schneller Bohnensalat
- Farfalle-Nudelsalat

Preis pro Person ab 40 Port.: 15,90 €

Preis für kleinere Gruppen auf Anfrage

Grillspezialitäten Land und Wasser

- Grillspezialitäten vom Schwein und Hähnchen
- Marinierte Steaks vom Wildlachs
- Spießchen mit Fischfilets
- Garnelenspieße

- Hausgemachte Salate und selbstgebackenes Brot wie oben.

Preis pro Person ab 40 Port.: 17,90 €

Preis für kleinere Gruppen auf Anfrage

Das Fleisch wird vor Ort von unseren Mitarbeiterinnen auf unserem Holzkohlegrill zubereitet.

Zu den Grillbuffets liefern wir das passende Leihgeschirr, das wir selbstverständlich ungereinigt wieder mitnehmen.

Weitere Serviceleistungen:

Unser Rundum – Sorglos – Paket:

Lassen Sie sich von uns verwöhnen!

- **Wir kommen zu Ihnen ins Haus.**
- **Sie wählen aus unserem Speiseplan**
- **Wir liefern Grafschafter Gaumenfreuden, mit großer Sorgfalt zubereitet**
- **Sie genießen in gewohnter Atmosphäre**
- **unser qualifiziertes Servicepersonal erledigt alle anfallenden Aufgaben:**
 - deckt Tische ein und dekoriert
 - serviert Speisen und Getränke
 - und räumt selbstverständlich auf

Wir beraten Sie gerne!

Rund um den gedeckten Tisch

Anlegebesteck:	kostenlos	
Leihgeschirr:		
Gedeck I (Flacher Teller, Salatschälchen, Besteck)	gereinigt zurück	0,60 €
	ungereinigt zurück	1,20 €
Gedeck II (Suppentasse oder -teller, flacher Teller, Salat- und Puddingschälchen, Besteck)	gereinigt zurück	1,20 €
	ungereinigt zurück	2,40 €
Kaffeegedeck mit Besteck	gereinigt zurück	0,75 €
	ungereinigt zurück	1,50 €
Gr. weiße Tischdecken, Damast	3,90 € pro Stück (Leihgebühr und Reinigung)	
Mitteldecken, weiß, Damast	2,90 € pro Stück (Leihgebühr und Reinigung)	
Stehtischhussen, weiß mit Mitteldecke	12,00 € pro Stück (Leihgebühr und Reinigung)	
Stehtischhussen, weiß	9,50 € pro Stück (Leihgebühr und Reinigung)	

Servicepersonal, Tellerwärmer, Tischdecken und Blumendekoration auf Anfrage

Angabepflichtige 14 Hauptallergene:

- 1) Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut, Emmer, Einkorn, Grünkern; Vorkommen z. B. in Mehl, Bier, Wurstwaren, Kuchen)
- 2) Krebstiere (z. B. Krebs, Shrimps, Garnelen; Vorkommen z. B. in Suppen, Soßen, Würzpasten)
- 3) Eier (z. B. als Flüssigerei, Lecithin, (Ov)-Albumin; Vorkommen z. B. in Mayonnaise, Panade, Dressing)
- 4) Fisch (alle Fischarten; Vorkommen z. B. in Fischextrakten, Würzpasten, Soßen etc.)
- 5) Erdnüsse (z. B. Erdnussöl, -butter; Vorkommen in Gebäck, Schokolade etc.)
- 6) Soja (z. B. als Miso, Sojasoße, Sojaöl; Vorkommen z. B. in Gebäck, Marinaden, Kaffeeweißer)
- 7) Milch (Erzeugnisse wie Butter, Käse, Laktose, Molkenprotein; Vorkommen z. B. in Wurst, Soßen, Kroketten)
- 8) Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashewnuss, Pecanuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss, Vorkommen z. B. in Kuchen, Schokolade, Pesto)
- 9) Sellerie (Bleich-, Knollen- und Staudensellerie; Vorkommen z. B. in Wurst, Brühen, Gewürzmischungen)
- 10) Senf (z. B. Senfkörner, Senfpulver in Dressings, Ketchup, Gewürzmischungen)
- 11) Sesamsamen (z. B. als Sesamöl, Tahin, Gomasio; Vorkommen in Gebäck, Falafel, Marinaden, etc.)
- 12) Lupine (z. B. als Lupinenmehl, -eiweiß in vegetarischen, glutenfreien Produkten)
- 13) Weichtiere (z. B. Schnecken, Tintenfisch, Austern; Vorkommen in Soßen, asiatischen Spezialitäten etc.)
- 14) Schwefeldioxid und Sulfit (E 220-E 228, z. B. in Trockenfrüchten, Wein, Essig)

*) mit Farbstoff

Liefervereinbarung:

Unsere Speisen werden in Warmhaltebehältern mit Flammen geliefert. Sie werden vor Ort von unseren Mitarbeiterinnen als Buffet aufgebaut. Sollten die Speisen am Tisch serviert werden, bitten wir dieses bei der Bestellung anzugeben. Diese stellen wir Ihnen kostenlos zur Verfügung.

Warmhaltebehälter, Platten und Schüsseln sind sauber zurückzugeben. Wünschen Sie eine Abholung der schmutzigen Warmhaltebehälter und des schmutzigen Geschirrs entstehen dafür zusätzliche Kosten, die wir Ihnen auf Anfrage gerne mitteilen. Eine Entsorgung der Speisereste ist gegen Aufpreis ebenfalls möglich.

Lieferungen ab 300 € im Raum Grafschaft Bentheim sind kostenfrei. Bei Lieferungen unter 300 € werden anteilige Fahrtkosten in Höhe von 10,00 € in Rechnung gestellt.

Zahlungsbedingungen:

Sie erhalten nach Rückgabe des Leihgeschirrs eine Rechnung, um dessen umgehende Bezahlung wir bitten. In den Preisen für die Speisen sind 7 % MwSt. enthalten. Sollten Sie weitere Dienstleistungen in Anspruch nehmen, sind wir verpflichtet, den erhöhten MwSt.-Satz von 19 % zu berechnen. Die Auslieferung erfolgt an die von Ihnen angegebene Lieferadresse zum vereinbarten Liefertermin. Bei jeder Lieferung muss mit Zeitverschiebungen gerechnet werden, die wir selbst bei größter Sorgfalt nicht beeinflussen können. Wir übernehmen keine Haftung bei Lieferausfall infolge höherer Gewalt oder eines Verkehrsunfalls.

Wir sind telefonisch zu erreichen:

Mo. – Fr. von 9.00 Uhr bis 12.30 Uhr und
Di. u. Do. von 14.00 Uhr bis 16.30 Uhr

Persönlich für Sie vor Ort an der Veldhauser Straße 169:

Bürozeiten:

Mo – Fr. 9 Uhr bis 12.30 Uhr

Di. und Do. zusätzlich von 14 bis 17 Uhr

Oder nach Terminabsprache zu einem persönlichen Gespräch.

Oder besuchen Sie uns in unserem neuen Café im NINO Hochbau:



Montags bis freitags von 8 bis 18 Uhr

NINO Allee 11 48529 Nordhorn

Tel.: 05921-7263512

www.cafe-nino.de

Tel. 05921/728080

Email: info@grafschafter-landservice.de

www.grafschafter-landservice.de

Wir freuen uns auf Ihren Auftrag!

Gültig bis 30.08.2018