

Sägebarth's
PARTY DIENST UND HOFLADEN



Hauptkatalog Speisekarte

Inhaber: Fleischermeister M. Moll
Hauptstraße 1 · 30952 Ronnenberg, OT Weetzen

Telefon: 05109 – 23 73
www.saegebarth-party-dienst.de

Vorspeisen / Fingerfood

Antipasti Variation a la Italia (ab 10 Personen)

- Marinierte Zucchini
- Marinierte Paprikaschoten
- Geschmorte Champignons in Kräuterbutter geschwenkt
- Capresespieße (Tomate/Mozzarella), mariniert

Galia Melone mit Parma-Schinken	5,00 €/Person
Käsewürfel mit Weintrauben am Spieß	3,00 €/Person
3 Mettbällchen am Spieß mit süß-scharfem Dip	1,00 €/Spieß
2 Datteln im Speckmantel, am Spieß	2,00 €/Spieß
	1,50 €/Spieß

Suppen und Eintöpfe (ab 10 Personen)

je 500 ml/Port.

Hochzeitssuppe	4,50 €/Port
Gulaschsuppe	4,00 €/Port
Erbsensuppe	3,00 €/Port
Linsensuppe	3,00 €/Port
Bohnensuppe	3,00 €/Port

Heiße Leckereien aus dem Backofen

Spanferkel (ab 15 Personen)	8,00 €/Person
Lamm in Kräuterkruste (ab 10 Personen)	10,00 €/Person
Gr. Truthahn (nach Spanferkelart gebraten)	15 Personen/120,00 €
Puter (nach Spanferkelart gebraten)	8 Personen/64,00 €
Prager Schinken (Schinken in Brotteig) (ab 10 Personen)	6,00 €/Person
Schwärtelbraten (knuspriger Schinken) (ab 8 Personen)	5,50 €/Person
Burgunderschinken (ab 8 Personen)	5,50 €/Person
Kasseler im Blätterteig (ab 8 Personen)	5,00 €/Person
Kasseler im Brotteig (ab 10 Personen)	5,00 €/Person
Schweinshaxe	ca. 1,1 Kg 6,00 €/Stück
Eisbein im Kräutersud gekocht	ca. 1,5 Kg 6,00 €/Stück

Nackenbraten (8 Personen)

Pfefferbraten	4,00 €/Person
Pusztabraten	4,00 €/Person
Provencebraten	4,00 €/Person
Gyrosbraten	4,00 €/Person
Porreebraten	4,00 €/Person
Braten gefüllt mit Backobst	4,00 €/Person
Zwiebelbraten	4,00 €/Person
Burgunderbraten	4,00 €/Person
Grillnackeln	4,00 €/Person

Beilagen

Unser Bestes:

Sauerkraut nach Hausfrauen-Art 1,50 €/Person

Kartoffelbeilagen

- Kartoffelgratin
- Salzkartoffeln
- Rosmarinkartoffeln
- Kartoffelknödel
- Kartoffelrösti
- Kartoffelecken (Wedges)
- Kroketten je 2,00 €/Person

- Ofenkartoffel je 1,00 €/Person

Gemüsebeilagen

- Rotkohl
- Gemischte Gemüseplatte (Erbsen, Möhrchen, Blumenkohl, Brokkoli, Prinzessbohnen), auch einzeln zu wählen
- Rosenkohl
- Italienische (mediterrane) Gemüseplatte
- Spargel (saisonal)
- Grünkohl (saisonal) je 2,00 €/Person

Soßen und Aufläufe

Soßen

Kräuterquarksoße	8,00 €/Liter
Burgundersoße	8,00 €/Liter
Bratenrahmssoße	8,00 €/Liter
Curryrahmssoße	8,00 €/Liter
Pfefferrahmssoße	8,00 €/Liter
Rinderbratensoße	8,00 €/Liter

Aufläufe

Moussaka

Gemüse-Hackfleisch-Auflauf nach original griechischer Rezeptur mit Kartoffeln, Auberginen, Zucchini.
Mit Käse überbacken

8,00 €/Person

Demnächst neu:

Nudelgratin in 3 Variationen

8,00 €/Person

Vegetarischer Gemüseauflauf

6,00 €/Person

Festliche Gerichte

Rinderschmorbraten und Schweinebraten, geschnitten

Der Klassiker aus Omas Zeiten: Rinderschmorbraten und Schweinebraten geschnitten mit frischen Champignons, Kartoffelklößen oder Kartoffelgratin, Gemüseplatte, heller und dunkler Soße.

(ab 10 Pers.)
12,50 €/Person

Filettopf

Zartes Schweinefilet in Sahnesoße mit Champignons und Weißwein verfeinert und mit Käse überbacken. Dazu Butterreis oder Eierspätzle

(ab 8 Pers.)
10,00 €/Person

Rinderspießbraten, am Stück

Sehr saftig aus der Schulter, im Spanferkelofen gebraten. Mit Kartoffelbeilage nach Wahl, Gemüseplatte mit dunkler Soße.

(ab 10 Pers.)
12,50 €/Person

Geschnetzeltes

Fleischgericht, in Soße zubereitet ...

• Vom Schwein nach Gyros-Art

8,00 €/Person

• Vom Rind nach Stroganoff-Art

10,00 €/Person

• Vom Kalb nach Züricher-Art

12,00 €/Person

Wählen Sie dazu: Beilagen nach Geschmack (gegen Aufpreis)

Putentopf

Putenbrust in leckerer Curry-Sahne-Soße mit Riesling Wein abgeschmeckt, überbacken.

10,00 €/Person

Lammkeule in Kräuterkruste, am Stück

aus dem Spanferkelofen. Dazu Rosmarinkartoffeln, Prinzessbohnen oder Rotkohl und Rahmsoße.

(ab 8 Pers.)
12,50 €/Person

Lachs-Pfanne

In Safransoße mit Paprikastreifen, Champignons und Zuckerschoten. Dazu Butterreis, Spätzle oder Salzkartoffeln.

14,00 €/Person

Geschmorte Wildschweinkeule mit Waldpilzen

Dazu eine Kartoffelbeilage nach Wahl, Gemüseplatte oder Rotkohl und Wildsoße.

14,00 €/Person

Themenabend

Spargelbuffet (nur zur Spargelzeit)

Frischer Spargel (500 g roh), roher und gekochter Schinken, Schnitzel, Sauce Hollandaise, zerlassene Butter, Salzkartoffeln

(ab 10 Pers.)
Saisonpreis/Person

Bayerischer Abend

Weißwurst, Fleischkäs', Schweinshaxenfleisch, wahlweise Krustenbraten oder Putenbraten, Sauerkraut und/oder Krautsalat, Kaminwurzn' Radi und Brotkorb

(ab 8 Pers.)
12,50 €/Person

Grünkohlessen

Grünkohl, frische oder geräucherte Bregenwurst, Kasseler, Salzkartoffeln

(ab 10 Pers.)
10,00 €/Person

Schlachtewurst-Essen

Gemischte Schlachtewurstplatte, Mett nach Thüringer Art, Steegfleisch und Sülze. Dazu Senf, Gurke, frische Zwiebeln, Brot und Butter

(ab 10 Pers.)
10,00 €/Person

Kalte Buffets

Buffet I

- Platte mit ital. Schinken, Serrano Schinken, gekochtem Schinken, ital. Mortadella, Melone
- Platte mit Aal, Lachs, Forelle, Makrele
- Käsebrett
- Platte mit Tomaten und Mozzarella, frischem Basilikum
- Platte mit Mettbällchen „Asia“
- Matjes in Rotweinmarinade, Eier gefüllt mit Räucherforellenmousse
- Krabbensalat, griechischer Bauernsalat, Geflügelsalat mit Erdnüssen, Brotkorb, Butter
- Brokkolicremesuppe

17,00 €/Person

Buffet II

- Roastbeef, Kasseler, Schweinebraten, geräucherte Putenbrust, Kalbsbrust, gekochter Schinken, Rollschinken gefüllt mit Spargel, Lachsschinken, Knochen-schinken, Hähnchenkeulen
- Käsebrett
- Fischplatte mit Aal, Lachs, Forelle und Makrele
- 3 Salate nach Wahl
- Brotkorb, Butter

15,00 €/Person

Buffet III

- Bratenaufschnitt, geräucherte Putenbrust, Schinkenmett, Salami, Mettwurst, gekochter Schinken, Rollschinken gefüllt mit Spargel
- Käsebrett
- 3 Salate nach Wahl
- Brotkorb, Butter

12,00 €/Person

Puter, kalt

aufgesetzt und festlich dekoriert

70,00 € für ca. 8 Personen

Soweit nicht anders angegeben, sind die Buffets ab 15 Personen erhältlich.
Sämtliche Preise gelten pro Person. Kleine Änderungen vorbehalten.

Desserts

ab 10 Personen

- Mousse au chocolat
- Tiramisu
- Orangencreme von frischen Orangen
- Zitronencreme von frischen Zitronen
- Limettencreme von frischen Limetten
- Bayerische Creme, mit frischer Vanille und Himbeersoße

3,00 €/Person

ab 8 Personen

- Rote Grütze mit Vanillesoße
- Quarkcreme mit Früchten
- Schokoladenpudding
- Vanillepudding

2,00 €/Person

Salate

Hannoverscher Kartoffelsalat	9,00 €/Kg
Specksalat	9,00 €/Kg
Bohnensalat von Wachsbohnen	9,00 €/Kg
Bunter Bohnensalat	9,00 €/Kg
Nudelsalat	9,00 €/Kg
Krautsalat in weißer Soße	9,00 €/Kg
Roter Heringssalat	9,00 €/Kg
Italienischer Bohnensalat	9,00 €/Kg
Gurkenrahmsalat	9,00 €/Kg
Griechischer Bauernsalat	10,00 €/Kg
Waldorfsalat	10,00 €/Kg
Eier-Schinken-Salat	10,00 €/Kg
Geflügelsalat	10,00 €/Kg
Salat von weißem und grünem Spargel (saisonbedingt)	10,00 €/Kg

Aus der kalten Küche

Niedersächsische Abendbrotplatte, Minibuffet

diverser Bratenaufschnitt, Schinken gemischt, diverse Sorten Käse, Salat nach Wahl, Butter, Mettwurst gemischt, Brot

7,50 €/Person

Bratenplatte

Roastbeef, Spießbraten, Kasseler Aufschnitt, Schweinebraten, geräucherte Putenbrust

5,50 €/Person

Schinkenplatte

gekochter Schinken gefüllt mit Spargel, Rollschinken, Knochenschinken, Lachsschinken, Schinkenspeck

8,50 €/Person

Mettwurstplatte

italienische Salami, Katenwurst, luftgetrocknete Mettwurst, Pfeffersalami, Schlackwurst

5,50 €/Person

Fischplatte

Aal, Lachs, Forelle, Makrele gewürzt

7,50 €/Person

Französisches Käsebrett

5,50 €/Person

Gemischte Kanapees

nach Wunsch belegt, auf Anfrage

ab 1,50 €/Stück

Verschiedene Brotschnittchen, halbe Brötchen (nach Wahl)

belegt mit Mett, Mettwurst, Salami, rohem Schinken, Käse

1,50 €/Stück

oder

Roastbeef, Kasseler, Schweinebraten, gekochtem Schinken, Lachsschinken

1,80 €/Stück

Soweit nicht anders angegeben, sind die Gerichte aus unserer Küche ab 8 Personen erhältlich.
Sämtliche Preise gelten pro Person. Kleine Änderungen vorbehalten.



Inhaber: Fleischermeister M. Moll
Hauptstraße 1 · 30952 Ronnenberg, OT Weetzen

Telefon: 05109 – 23 73
www.saegebarth-party-dienst.de