



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

-gültig bis 28. Februar 2019-



TRADITION TRIFFT  
LEIDENSCHAFT

Nicole Schots - Veldhauser Straße 169 - 48527 Nordhorn  
Telefon 05921 728080 - Fax 05921 728082

E-Mail: [info@grafschafter-landservice.de](mailto:info@grafschafter-landservice.de) [www.grafschafter-landservice.de](http://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
Herbstliches Gourmet-Bufferf.....	3
Winterbuffet - Grafschafter Art.....	3
Winterbuffet - rustikal .....	3
Winterbuffet - mediterrane Art.....	3
Weihnachtliches Menü.....	3
Gourmet-Sommerbuffet.....	4
Leckeres für die Kaffeetafel.....	4
Neues und Altbewährtes aus der Landservice-Küche .....	5
Leckeres zum Mitnehmen zu Weihnachten aus dem Laden .....	5
Grafschafter Korb- das Beste aus der Region.....	5
Großes Party-Bufferf.....	6
Buffets für Ihre Themenparty.....	7
Italienisches Buffet - 1. Variation - .....	7
Italienisches Buffet - 2. Variation - .....	7
Bayrisches Buffet .....	8
Nostalgie-Bufferf.....	8
Kaltes Grafschafter Buffet – Variante I.....	9
Kaltes Grafschafter Buffet – Variante II.....	9
Kleines Party-Bufferf .....	10
Traumhaftes Salatbuffet.....	10
Schlemmerbuffet.....	11
Hochzeitsbuffet .....	12
Mitternachtsbuffet .....	12
Grafschafter Landbuffet .....	12
Dessertvariationen .....	13
Dessertbuffet „Grüße aus dem Urlaub“ .....	13
Aus der Suppenterrine .....	14
Vorsuppen .....	14
Sättigende Suppen.....	14
Grafschafter 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 .....	17
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-Bufferfs.....	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

# *Unser Herbst- und Winterangebot 2018/19*

## **Herbstliches Gourmetbuffet**

- ❖ Kürbiscremesuppe mit selbstgebackenem Brot
- ❖ Putenrollbraten mit Kräuterfrischkäsefüllung dazu Paprikareis
- ❖ Filetchen vom Schwein mit frischen Pfifferlingen  
dazu Rosmarinkartoffeln
- ❖ Paprikalasnagne oder Lasagne mit Hackfleisch
- ❖ feine Gartengemüseplatte mit Sauce Hollandaise
- ❖ große Salatplatte mit zwei Dressings
- ❖ Feine Quarkspeise mit Waldbeeren, Aprikosendessert mit Amarettinis

Preis pro Pers.: 17,90 €

## **Winterbuffet – Grafschafter Art**

- ❖ Hochzeitssuppe (300 ml pro Pers.)
- ❖ Wildschweinbraten mit Pfifferlingen
- ❖ Rotweingulasch vom Rind
- ❖ Hähnchenbrustfilet mit Pfirsichspalten und Currysauce
- ❖ dazu hausgemachter Rotkohl, feine Gemüseplatte
- ❖ Petersilienkartoffeln, Spätzle, Salatplatte mit zwei Dressings
- ❖ Herrenspeise, Rotweinpflaumen mit Mousse, Aprikosendessert mit Amarettinis

Preis pro Pers.: 17,90 €

## **Winterbuffet - rustikal**

- ❖ Selbstgebackenes Brot mit Griebenschmalz und Kräuterbutter
- ❖ Krustenschinken
- ❖ Minihaxen, fein gewürzt und kross gebraten
- ❖ Osterwalder Jägertopf (Geschnetzeltes mit Zwiebeln, Porree und Champignons)
- ❖ dazu Kartoffelpüree und Bratkartoffeln
- ❖ Kaisergemüse
- ❖ Möhrensalat, Gurken-Apfelsalat, Weißkrautsalat

Preis pro Pers.: 12,90 €

## **Winterbuffet – Mediterraner Art**

- ❖ Edelfischplatte mit verschiedenen Räucherfischfilets und Nordseekrabben
- ❖ Brotvariationen mit Butter und Kräuterbutter
- ❖ Feine Salatplatte mit zwei Dressings
- ❖ Putengyros dazu Paprikareis
- ❖ Saltimbocca vom Schwein (gefüllt mit Schinken u. Salbei)  
dazu Rosmarinkartoffeln
- ❖ Feine Gemüseplatte mit Sauce Hollandaise
- ❖ Cappucinocreame, Mohn-Marzipan-Creme mit Feigen

Preis pro Pers.: 19,90 €

## **Weihnachtliches Menü**

- ❖ Selbstgebackenes Brot mit Griebenschmalz und Kräuterbutter
- ❖ Champignoncremesuppe
- ❖ Entenbrust in Rotweinsouße
- ❖ Wildschweinbraten mit Pfifferlingen oder geschmorte Gänsekeulen
- ❖ Schweinelendchen in Preiselbeer-Rahmsouße
- ❖ Petersilienkartoffeln, Knödel, Bratkartoffeln oder geröstete Spätzle  
dazu hausgemachter Rotkohl und Rosenkohl, Salate der Saison
- ❖ Advents-Tiramisu mit Spekulatius
- ❖ Feine Sauerkirschcreme mit Sherry

Preis pro Pers.: 18,90 €

## *Neues und „altbewährtes“ aus der Landserviceküche:*

### **Aus der Suppenterrine:**

- ❖ Kürbiseintopf mit Putenbrust pro Person 3,45 € (500 ml)
- ❖ Mediterrane Tomatensuppe mit geräuchertem Speck pro Person 3,45 € (500ml)
- ❖ Möhren-Lauchsuppe mit Obatzda (vegetarisch) pro Person 3,45 € (500 ml)

### **Leckere Hauptgerichte:**

- ❖ Oma's Sauerbraten mit Zimt dazu Knödel und hausgemachter Rotkohl pro Person 12,50 €
- ❖ 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 Nudelauf 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:**

- ❖ Orangen-Gries-Mousse mit Cranberry-Kompott pro Person 2,20 €
- ❖ Kaffee-Mousse (mit schwarzem Kaffee und weißer Schokolade) pro Person 2,20 €
- ❖ Lebkuchen-Tiramisu pro Person 2,20 €
- ❖ Schokoladen-Quarkcreme mit Pflaumensoße pro Person 2,20 €

## *Leckerer aus der Weihnachtsbäckerei:*

Saure-Sahne-Torte	21,90 €
Spekulatiustorte	22,90 €
Rotwein-Birnentorte mit Thymian	22,90 €
Apfel-Mascarpone-Torte mit Zimtbiskuit	22,90 €
Birnen-Haselnuss-Torte mit Preiselbeeren	22,90 €
Amaretto-Torte	23,90 €
Pflaumen-Zimt-Torte	23,90 €
Wallnuss-Kaffee-Torte	23,90 €
Neujahrskuchen (Preis auf Anfrage – hängt von der Stückzahl ab)	

## *Leckerer zum Mitnehmen aus dem Laden*

Weihnachtspätzchen (Nussecken, Schneeflöcken, Vanillekipferl)  
Selbstgemachte Pralinen (Eierlikör, Baileys, Cappucino)  
Quarkstollen  
Christstollen  
Neujahrskuchen

*Auch zu Weihnachten immer eine gute Idee!*

## *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!



*Wir bieten Ihnen Präsente mit Produkten aus dem Hause Shokolaa, Weinpräsente etc.  
Schauen Sie einfach bei uns vorbei!*

# 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
- Cappuccinocreme

*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-Buffer

### Eine Suppe Ihrer Wahl

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

<i>Preis pro Person ab 20 Portionen:</i>	<i>16,50 €</i>
<i>Aufpreis mit Schweinelendchen pro Portion:</i>	<i>1,50 €</i>
<i>Aufpreis Hochzeitssuppe am Tisch serviert</i>	<i>0,65 €</i>

## 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 €

## Grafschafter 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 €



<b>Schnitzelpfanne mit frischen Salaten (1,3,7)</b> und geröstete Spätzle	pro Pers. 10,50 €
<b>Schnitzel vom Schwein (1,3,7)</b> 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 €
<b>Kasselerbraten (400 g) auf Zwiebelbett (7)</b> Kartoffelpüree 2 Salate Ihrer Wahl: Möhrensalat, Bohnensalat oder Chinakohlsalat	pro Pers. 9,90 €
<b>Currywurst mit Chiabattabrot</b>	pro Pers. 5,50 €
<b>Spaghetti mit Bolognesesauce (1)</b> dazu frischer Salat der Saison	pro Pers. 6,50 €
<b>Schaschlikspieße</b> dazu Bratkartoffeln und frischer Salat der Saison	pro Pers. 9,90 €
<b>Chilli con carne</b> dazu selbstgebackenes Brot	pro Pers. 5,50 €
<b>- vom Rind -</b>	
<b>Filet Stroganoff</b> Spätzle oder Petersilienkartoffeln verschiedene Salate der Saison feines Buttergemüse	Preis auf Anfrage
<b>Rinderrouladen mit Bratensauce</b> (2 Stück pro Pers.) Salzkartoffeln oder Spätzle und hausgemachtem Rotkohl	pro Pers. 13,50 €
<b>Rinderschmorbraten (400 g)</b> Salzkartoffeln, Bratkartoffeln oder Kartoffelgratin, hausgemachter Rotkohl, Salate der Saison	pro Pers. 11,50 €
<b>Rotweingulasch vom Rind</b> mit Spätzle und Rotkohl	pro Pers. 11,50 €
<b>- vom Kalb -</b>	
<b>Saltimbocca</b> (Kalbsroulade gefüllt mit Schinken u. Salbei) Rosmarinkartoffeln Gr. Salatschüssel	pro Pers. 19,90 €
<b>Vitello tonnato</b> 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. 17,50 €

### **Großmutter's würziger Senfbraten**

dazu Salz- oder Bratkartoffeln und frischer Salat

pro Pers. 17,50 €

### **Bentheimer Camembert-Braten**

dazu Spätzle, Gemüse der Saison

pro Pers. 18,50 €

### **Stipp in de Pann**

(Geschnetzeltes vom Bunten Bentheimer Schwein)

mit ganzen Champignonköpfen

dazu knuspriges selbstgebackenes Brot

und Bauernsalat

pro Pers. 16,90 €

### **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 €

### **Schafhirtenaufwurf**

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 Sektklas
- 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/Kaffeessahne/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 €
- Fruchtige 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-Pükkler-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 €
- Spekulatustorte (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, Dipps 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

<b>Anlegebesteck:</b>	kostenlos	
<b>Leihgeschirr:</b>		
<b>Gedeck I</b> (Flacher Teller, Salatschälchen, Besteck)	gereinigt zurück	0,60 €
	ungereinigt zurück	1,20 €
<b>Gedeck II</b> (Suppentasse oder -teller, flacher Teller, Salat- und Puddingschälchen, Besteck)	gereinigt zurück	1,20 €
	ungereinigt zurück	2,40 €
<b>Kaffeegedeck</b> 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 Flüssigei, 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, Kaffeeweißler)
- 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](http://www.cafe-nino.de)**

**Tel. 05921/728080**

**Email: [info@grafschafter-landservice.de](mailto:info@grafschafter-landservice.de)**

**[www.grafschafter-landservice.de](http://www.grafschafter-landservice.de)**

**Wir freuen uns auf Ihren Auftrag!**

**Gültig bis 28.02.2018**