

Aufläufe (pro Person)

-Lasagne klassisch (Bolognese)(G,La)	5,70 €
-Lasagne vegetarisch(G,La)	5,70 €
-Lasagne mit Lachs(G,La,Fi)	6,80 €
-Gnocchi Spinatauflauf(G,La)	5,70 €
-Kartoffel-Gemüse Auflauf mit Eiercreme(La,Ei)	5,70 €
-Moussaka(La,Ei)	7,30 €

Pastagerichte (pro Person)

-Tortellini in Schinkensahnesauce(G,La,2)	5,70 €
-Grüne Bandnudeln mit Lachs(G,Fi)	6,50 €
-Grüne Bandnudeln mit Flusskrebsen(G,K)	7,00 €
-Farfalle mit Basilikum-Nuss-Pesto(G,SchF)	5,70 €
-Pennenedeln mit Bolognese(G)	5,70 €

Desserts (pro Person)

-Quarkspeise(La) mit Fruchtcocktail(11)(Fru)	2,50 €
-Rote Grütze mit Vanillesauce(La,Fru)	2,50 €
-Bayrisch Creme mit Erdbeer- oder Himbeersauce(La,Fru)	2,80 €
-Caipirinhacreme(La,Fru)	2,80 €
-Pumpnickelcreme mit Zwetchgen(G,La,Fru)	2,80 €
-Mousse au chocolat mit Waldbeeren(La,Fru)	2,80 €
-Mascapone-Orangencreme(La,Fru)	2,80 €
-Welfenspeise(La,Fru,Ei)	2,80 €
-Frischer Obstsalat(Fru)	2,80 €
-Tiramisu(G,La,9)	3,00 €
-Creme Brulee(La)	3,00 €

Bitte beachten Sie auch unsere Sasion-, Buffet-, und Mietangebote.

Laut „EU-Lebensmittelinformationsverordnung“ informieren wir Sie über mögliche Allergene und Zusatzstoffe in unseren Speisen.

Allergene Stoffe

(G) Glutenhaltige Getreide	(Se) Senf
(K) Krebstiere	(Ses) Sesamsamen
(Ei) Eier	(SO) Schwefeldioxid/Sulfit
(Fi) Fisch	(Lu) Lupinen
(E) Erdnüsse	(Wei) Weichtiere
(S) Soja	(La) Laktose/Milchzucker
(M) Milch	(Fru) Fruktose/Fruktzucker
(SchF) Schalenfrüchte	(Hi) Histamin
(Sel) Sellerie	

Zusatzstoffe

(1) Farbstoff	(8) Milcheiweiß
(2) Konservierungsstoffe	(9) koffeinhaltig
(3) Antioxidationsmittel	(10) chininhaltig
(4) Geschmacksverstärker	(11) Süßungsmittel
(5) geschwefelt	(12) Phenylalaninquelle
(6) geschwärzt	(13) gewachst
(7) Phospat	(14) Taurin



Unsere Geschäfts- und Bestellzeiten:

Mo & Di: 8:00Uhr – 15:00Uhr
Mi, Do & Fr: 8:00Uhr – 17:00Uhr
Sa: 9:00Uhr – 20:00Uhr
So: 9.00Uhr – 14:00Uhr
Catering und Anlieferung Individuell! Essen auf Rädern täglich.

aufgetischt

der individuelle Partyservice



Preisliste & Speisekarte

Inh. Jutta Kaminski
Im Dicken Bruch 18
32278 Kirchlengern
fon: 05744-4857
mobil: 0179-1126457

www.aufgetischt-party-service.de
info@aufgetischt-party-service.de

Diese Speisekarte soll Ihnen einen Überblick über unser Gesamtangebot verschaffen. Da wir Ihre Feiere individuell beraten und bekochen möchten, gibt es sicherlich das ein oder andere Gericht, das auf dieser Karte nicht zu finden ist oder vielleicht auch erst für den entsprechenden Anlass entsteht. Verstehen Sie diese Karte als Auszug einer großen individuellen Speisenauswahl.

Cocktailbrote (pro Stück)

Weißbrot und rustikales Bauernbaguette ^(G)	
-Schnittkäse, Mettwurst ^(La,2,7,11)	
-Weichkäse ^(La,2,7,11)	1,90 €
-Braten, Kassler, Lachsschinken ^(2,11)	2,00 €
-Räucherlachs, Forellenfilet ^(La,Fi,2,11)	2,10 €
-Schweinefilet, Roastbeef ^(La,2,11)	2,10 €
-Bruschetta ^(G)	1,50 €

1/2 belegte Brötchen (G) (pro -Stück)

-Schnittäse ^(2,7,11,La)	
-Kochschinken ^(2,11)	
-Mettwurst ^(2,3)	
-Thüringer Mett	1,55 €

Brotbeilage (pro Person)

-Ofenfrisches Baguette oder Ciabatta ^(G)	0,50 €
-Partybrötchen ^(G)	0,85 €
-Laugengebäck ^(G)	1,20 €

Vorspeisen (pro Person)

-Krabbcocktail ^(2,11)	3,40 €
-Cocktail mit Meeresfrüchten ^(K,2,11)	3,40 €
-Geflügelcocktail ^(Fru,2,11)	3,40 €
-Meloncocktail mit Pamaschinken ^(Fru,2)	3,40 €
-gemischte Antipasti ^(G,6,11)	4,50 €

Aus dem Suppentopf (pro Liter)

-Hühner-, Rinderbrühe mit Einlage ^(Ei,SeI)	6,50 €
-Gulasch-, Gyros-, Reitersuppe ^(2,11)	7,00 €
-Minestrone ^(G)	6,70 €
-Käsehackfleischsuppe ^(La,2)	6,00 €
-Chili con Carne ⁽¹¹⁾	6,00 €
-Tomaten-, Brokkolicremesuppe ^(La)	6,00 €

Unsere Eintöpfe (pro Liter)

-Erbseneintopf mit Mettenden ⁽²⁾	7,80 €
-Linseneintopf mit Wienerle ⁽²⁾	7,80 €
-Pflaumeneintopf mit Mettwurst ^(Fru,11)	7,80 €
-Graupeneintopf mit Kleinfleisch ⁽²⁾	7,80 €

Fleischgerichte (pro Person)

-Schweineschnitzel ^(G,Ei)	6,50 €
-Schweinemedallions in Cognacrahmsauce mit roten Pfefferbeeren oder in Calvadosrahmsauce ^(Fru,La) oder mit frischen Champignons	8,10 €
-Spießbraten, Krustenbraten ⁽²⁾	6,50 €
-Kasslernackenbraten ⁽²⁾ , Kasslerlachsbraten ⁽²⁾	
-Schweinelachsbraten	6,80 €
-Schweinelende mit Waldpilzen	8,85 €
-Schweinegeschnetzeltes in Champignonrahm ^(La) oder in Mediterraner Tomatensauce	6,50 €
-Schweinefilet in Blätterteig „Wellington Art“	8,60 €
-Pfannengyros mit frischen Zwiebeln	6,50 €
-Rinderroulade ^(Se,2)	8,60 €
-Rinderschmorbraten mit brauner Sauce	8,80 €
-Roastbeef mit Sauce Bernaise ^(Ei)	9,95 €
-Saltimbocca ^(La,2)	8,80 €
-Hähnchenschnitzel im Mandelmantel ^(G,SchF)	6,85 €
-Hähnchenbrustfilet in Tomatenpaprikasauce mit Gouda und Morzarella überbacken ^(La)	7,05 €
-Hähnchenbrust in Pestorahmsauce ^(La)	7,25 €
-Putenbraten in Tomaten-Tymiansauce	7,30 €
-Putengeschnetzeltes in Curry-Fruchtsauce ^(Fru,La) , Champignonrahm ^(La) , oder Mediterraner Tomatensauce	6,75 €

Fischgerichte (pro Person)

-Seelachsfilet in Senfdillsauce ^(Fi,Se,La)	6,50 €
-Seelachsfilet im Backteig mit Remouladensauce ^(G,11)	6,80 €
-Lachsfilet auf Lauchmöhrenbett ^(Fi,La)	9,90 €
-Zanderfilet mit Zitronenbuttersauce ^(Fi,La)	9,90 €
-Doradenfilet in Kräuter-Honigsud ^(Fi)	8,10 €
-gebratenes Schollenfilet ^(Fi)	7,50 €
-Rotbarschfilet in Tomaten-Sahnesauce	7,50 €
-Riesengarnelen in Knoblauch-Weißweinsud	10,50 €

Warme Beilagen (pro Person)

-Salzkartoffeln, Butterreis ^(La) , Bandnudeln ^(G,La)	2,00 €
-Kräuterkartoffeln, geb. Kartoffeln ^(La) , Spätzle ^(G,Ei)	2,25 €
-Fächerkartoffeln ^(La) , Bratkartoffeln ^(La,2) , Gratin ^(La)	2,50 €

Warme Gemüsebeilagen (pro Person)

-Rotkohl ⁽¹¹⁾ , Sauerkraut ⁽¹¹⁾ , Erbsen, Möhren	2,00 €
-Blumenkohl, Brokkoli, Romanesco, Ratatouille	2,20 €
-Gemischte Gemüseplatte ^(Ei,La)	2,40 €
-Speckbohnenbündchen ⁽²⁾	2,50 €
-chinesisches Wolgemüse	2,50 €

Salate (pro Person)

-Bunte Salatplatte mit Joghurdressing ^(La) und Vinaigrette ⁽¹¹⁾	2,50 €
-Griechischer Bauernsalat mit Oliven und Feta ^(La,6,11)	3,00 €
-Salat "Nizza" mit Thunfisch ^(Fi) , Ei ^(Ei) und Bohnen ⁽¹¹⁾	3,00 €
-Rucola mit Parmesan ^(La) & Pinienkernen	3,50 €
-Tomate mit Mozzarella ^(La)	3,50 €
-Möhren-, Gurken-, Bohnen-, Spitzkohlsalat	2,20 €