

Italienisches Buffet (ab 20 Personen)

25,00€ / Person

Schweinefilet in Käsesauce mit Kirschtomaten^{9,g}
Farfalle mit Pfifferlingen^{a,d,1}
oder
Lachsschnitte auf Blattspinat mit Käsesauce und Hollandaise überbacken^{9,g}
Wildreis
Vitello Tonato mit Thunfischmousse und Kapern
Tomate mit Mozzarellakäse und Balsamicoessig^{9,g}
Melone mit Parmaschinken⁸
Gemischte Antipastiplatte
Gefüllte Champignons und kleine Tomaten
Gemischter Blattsalat mit Dressing
Italienischer Brotkorb mit Butter^{9,d,1}
Hausgemachtes Tiramisu, frischer Obstsalat mit Vanillesauce^{9,g}

Bayrisches Buffet (ab 20 Personen)

22,00€ / Person

Haxenscheiben oder Krustenbraten⁸
Bayrische Weißwurst
Fleischkäse mit geschmorten Zwiebeln^{7,8}
Sauerkraut mit Speck und Schmalz⁸
Bratkartoffeln oder überbackenes Püree^{9,g}
Krautsalat, Speckkartoffelsalat⁸
Käsebrett mit Schmalz und Obatzter^{9,g}
Brot, Laugenstangen, Senf^{9,d,1}

Festtagsmenü (ab 20 Personen)

22,00€ / Person

Hochzeitsuppe^{4,9,a,1}
Schweine- und Rinderbraten mit feiner Sauce^{9,g}
Gemischte Gemüseplatte
Kartoffelgratin und Salzkartoffeln^{9,g}
Rote Grütze mit Vanillesauce oder Mousse au Chocolat weiß oder schwarz^{9,g}

Zusatzstoffe und Allergene

1. Farbstoffe
2. Konservierungsstoffe
3. Antioxidationsmittel
4. Geschmacksverstärker
5. Schwefelverbindung
6. Süßungsmittel
7. Phosphat
8. Nitritpökelsalz
9. Stoffe, die Allergien auslösen können
 - a) Eier
 - b) Erdnüsse
 - c) Fisch
 - d) Glutenthaltiges Getreide
 - d) 1. Weizen
 - d) 2. Roggen
 - d) 3. Gerste
 - d) 4. Hafer
 - d) 5. Dinkel
 - d) 6. Kamut
 - e) Krebstiere
 - f) Lupine
 - g) Milch
 - k) Senf
 - l) Sellerie
 - m) Sojabohnen
 - n) Sesamsamen
 - o) Weichtiere
 - p) Schalenfrüchte
 - p) 1. Mandeln
 - p) 2. Haselnüsse
 - p) 3. Walnüsse
 - p) 4. Cashewnüsse
 - p) 5. Pecannüsse
 - p) 6. Paranüsse
 - p) 7. Pistazien
 - p) 8. Macadamia- oder Queenslandnüsse
 - q) Schwefeldioxid & Sulphite



www.nienburger-partyservice.de

Fleischerei Martin

Inh.: F. Sawitzki

Hannoversche Str. 96 • 31582 Nienburg

Telefon: 0 50 21 / 26 33

inhaber@nienburger-partyservice.de

Ihr Team der
Fleischerei Martin

Stand Mai 2022

Alle anderen Preise sind ungültig.

Alle Preise sind Endpreise und enthalten die zur Zeit gesetzliche Mehrwertsteuer.

Vorsuppen (¼ Liter / Portion)

Calenberger Hochzeitssuppe ^{4,9,a,1,g}	3,50 €
Italienische Zwiebelsuppe	3,50 €
Minestrone ^{9,1}	3,50 €
Lauchcremesuppe mit Kochschinken ^{8,9,d,1,g}	3,50 €
Champignoncremesuppe ^{9,g}	3,50 €
Tomatencremesuppe mit frischen Kräutern ^{9,g}	3,50 €

Köstlichkeiten vom Schwein (350g / Portion)

Zwiebelbraten überbacken ^{8,9,g}	6,40 €
Jägerbraten mit Waldpilzen ^{8,9,g}	6,40 €
Spießbraten mit Zwiebelkruste ^{8,9,g}	6,40 €
Krustenbraten mit feiner Bratensauce ^{8,9,g}	6,40 €
Burgunderschinken mit Sauce ^{8,9,g}	6,40 €
Lauchbraten mit Käsesauce ^{8,9,g}	6,40 €
Gyrosbraten gefüllt mit Zwiebeln und Käse ^{8,9,g}	6,40 €
Schweinehaxen ⁸	1 Stk. 5,50 €
Schweineschnitzel, Sauce nach Wahl ^{9,g,d,1,a}	6,40 €
Spanferkel (750g Frischgewicht / Portion) ⁸	9,00 €
Züricher Geschnetzeltes mit Champignons ^{9,g}	6,80 €

Köstlichkeiten vom Geflügel (300g / Portion)

Putenbrust in Käse-/Sahnesauce ^{9,g}	9,00 €
Putengeschnetzeltes mit Brokkoli oder Pilzen ^{9,g}	8,00 €
Panierte Putenschnitzel, Sauce nach Wahl ^{9,g,d,1,a}	8,00 €
Gefüllte Putenbrust mit Obst in Pflaumensauce ^{9,g}	9,00 €
Gebratene Hähnchenbrust in Curry-Früchtesauce ^{9,g}	9,00 €

Köstlichkeiten vom Rind (300g / Portion)

Schmorbraten mit feiner Bratensauce ^{9,g}	10,50 €
Rheinländischer Sauerbraten mit Rosinensauce ^{9,g}	10,50 €
2 kleine Rinderrouladen in feiner Bratensauce ^{9,g,8}	9,50 €
Zwiebelröstbraten mit Zwiebelkruste ^{9,g}	12,00 €
Wiener Tafelspitz mit Meerrettich ^{9,g}	12,00 €

Beilagen

Kartoffelgratin ^{9,g}	2,80 €
Schmandkartoffeln ^{9,g}	2,80 €
Kartoffelpüree mit Butter überbacken ^{9,g}	2,30 €
Kroketten ^{9,d,1,a}	2,60 €
Salzkartoffeln	2,20 €
Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln ⁸	2,60 €
Kartoffelklöße	2,60 €
Wildreis mit Butterflocken ^{9,g}	2,50 €
Spätzle ^{a,9,d,1}	2,50 €
Röstitaler groß oder klein	2,80 €

Gemüsebeilagen

Gemischte Gemüseplatte (4 versch. Gemüse)	3,20 €
Gemüsegratin ^{9,g}	3,50 €
Brokkoli mit Hollandaise oder Mandeln ^{9,g,1}	3,50 €
Blumenkohl mit Hollandaise ^{9,g}	3,30 €
Rotkohl mit Zwiebeln und Schmalz	2,80 €
Sauerkraut mit Speck und Zwiebeln ⁸	2,80 €
Grüne Bohnen mit Speck ⁸	3,00 €

Gemüse mit Käse überbacken 0,50 € Aufpreis^{9,g}

Eintöpfe

½ Liter / Portion

Erbsensuppe mit Rauchfleisch und Wurst ⁸	4,00 €
Deftige, scharfe Gulaschsuppe	4,80 €
Chili-con-Carne mit Rindfleisch	4,50 €
Kartoffelsuppe mit Rauchfleisch und Wurst ⁸	3,80 €
Gemüseintopf mit Wienerwürstchen ^{7,8}	3,80 €

Desserts

Rote Grütze mit Vanillesauce ^{9,g}	3,00 €
Hausgemachtes Tiramisu ^{9,g}	3,60 €
Zitronencreme mit Sahnetupfer ^{9,g}	3,00 €
Mousse au Chocolat weiß oder schwarz ^{9,g}	3,00 €
Frischer, hausgemachter Obstsalat	4,00 €
Quarksahnespeisen mit Früchten ^{9,g}	3,20 €
Herrenspeise mit Cognac ^{9,g}	4,00 €
Bayerische Creme mit Erdbeermus ^{9,g}	3,00 €

Zusammengestellte Menüs

Zartes Schweinefilet in Käsesauce, Rösti, Salatplatte mit Dip ^{9,g}	14,50 €
Jägerschweinefilet mit Waldpilzen, Kartoffelgratin, Bohnen mit Speck ^{8,9,g}	14,50 €
Schweinefilet mit Champignonsauce, Brokkoli umlegt, Kartoffelrösti	14,50 €
Schweinefilet in grüner Pfeffersauce, Kräutergratin, Wienersalat ^{9,g}	14,50 €
Gefülltes Schweinefilet in Rahmsauce, Rosenkohl ^{8,9,g} mit Speck, Schmandkartoffeln ^{8,9,g}	14,50 €

Canapés und belegte Brötchen

Canapés ¼ Scheibe ^{2,9,d,1,2}		rustikale Brote ½ Scheiben ^{2,9,d,1,2}	
Aufschnitt ⁸	1,25 €	Wurst	2,20 €
Käse ^{9,g}	1,10 €	Käse	2,20 €
Fisch	2,10 €		

Brötchen lecker belegt und garniert^{9,d,1}

½ Brötchen mit Wurst ⁸	2,30 €
½ Brötchen mit Käse ^{a,d,1}	2,30 €
½ Brötchen mit Lachs	4,00 €
½ Brötchen mit Forelle	4,00 €

Rustikales Buffet (ab 20 Personen)

20,00€ / Person

warmer Braten nach Wahl⁸
Schnitzel, Frikadellen, Hähnchenkeulen auf Platten garniert^{a,d,1}
Käseauswahl mit Weintrauben^{9,g}
Rustikale Wurstplatte mit Mett
Kartoffelsalat, Krautsalat, Nudelsalat^{9,g,a}
Brotkorb und Butter^{9,g}

Schlemmerbuffet (ab 20 Personen)

23,00€ / Person

Schweinefilet mit frischen Champignons^{9,g}
Kartoffelgratin^{9,g}
Entenbrust garniert mit Früchten und Preiselbeeren
Medaillons paniert und natur gebraten^{a,d,1}
Hähnchenbrust mit Mandeln^{a,p,1}
Fischplatte mit verschiedenen Räucherfischarten und Meerrettich
Käseplatte mit Weintrauben^{9,g}
Wienersalat, Geflügelsalat, Hirtensalat^{8,9,g,a}
Brotkorb und Butter^{9,g}