

## Verdo - Partymappe

### Inhalt

Partyknüller.....	2
Schnittenplatten .....	2
Gabel- und Fingerfood .....	3
Canapé - Variationen .....	4
Kalte und warme Speisen zum selbst zusammenstellen .....	4
SUPPEN.....	4
HAUPTGERICHTE.....	5
FISCHGERICHTE .....	5
VEGETARISCHE GERICHTE.....	5
DESSERT .....	6
KÄSEAUSWAHL VOM BRETT .....	6
Menüvorschläge.....	6
Salate und Dressings .....	7
Köstlichkeiten aus der Riesenpfanne .....	8
PFANNENGYROS .....	8
CHILI CON CARNE - AB 15 PERSONEN.....	8
VOLLWERT-GEMÜSEPFANNE .....	8
PAÉLLA.....	8
CHINAPFANNE .....	8
CHAMPIGNONPFANNE .....	8
EXOTISCHE GEFLÜGELPFANNE.....	8
RINDFLEISCH-ZWIEBELPFANNE.....	8
RIESENGARNELEN IN KNOBLAUCH.....	8

## Partyknüller

### „VERDO-CATERING“ - PARTYKNÜLLER

### AB 20 PERSONEN

Spanferkelbraten oder Burgunderschinken mit warmen Speckkartoffelsalat, Krautsalat Ananaskraut, Bratensauce

pro Person € 9,90

### VERSCHIEDENE BRATENSPEZIALITÄTEN - IHRE EIGENE KREATION

Unsere Braten liefern wir Ihnen im Ganzen oder aufgeschnitten mit Sauce, Krautsalat und Baguettebrot. Ab 15 Personen

Zwiebelschwenkbraten	Pro Pers. € 7,60
Spießbraten	Pro Pers. € 6,80
Bleckeder Honigschinken	Pro Pers. € 7,80
Jägerbraten	Pro Pers. € 8,20
Nackenbraten	Pro Pers. € 8,00
Behringer Kräuterbraten	Pro Pers. € 9,50
Putenoberkeule	Pro Pers. € 9,80
Bonanzbraten	Pro Pers. € 8,80
Burgunderbraten	Pro Pers. € 7,90
Spanferkelbraten	Pro Pers. € 7,30

jede weitere Beilagen Pro Pers. € 1,50

Warmer Specksalat, Porreesalat, Staudensellerriesalat, italienischer Nudelsalat, Leipziger Allerlei, Sauerkraut, frische Champignons, Wok-Gemüse, Blumenkohl, Broccoli - Gratin, Bechamelkartoffeln, Kartoffelgratin, Röstkartoffel

## Schnittenplatten

Auf Krustenschwarzbrot, Roggenmischbrot, Feinbrot, inkl. passender Dekoration. Lieferbar ab 10 Personen pro Sortiment.

**SORTIMENT 1:** pro Stück € 1,50

Matjesfilet mit Ei, frisches Mett, Räucherforelle, Coppa Schinken, Schweinebraten, gekochter Schinken, Boursin Käse

**SORTIMENT 2:** pro Stück € 1,60

Räucherlachs, Roastbeefbraten, Beefsteakhack, Putenbrust, Lachsschinken, Schnittkäse

**SORTIMENT 3:** pro Stück € 1,90

Graved-Lachs, Räucheraal, Shrimps, Rinderfilet, Gänseleberwurst, Schweinefilet, franz. Weichkäse

**HALBE BRÖTCHEN BELEGT MIT:**

rosa gebratenem Roastbeef mit Sauergemüse	pro Stück € 1,60
Katenschinken mit Melone	pro Stück € 1,60
Frischkäse mit Tomatenwürfeln	pro Stück € 1,60
Kasslerbraten mit Ananas	pro Stück € 1,80
Hausgemachtem Matjessalat	pro Stück € 1,80
frisch geräuchertem Forellenfilet mit Meerrettich	pro Stück € 1,80
Räucherlachs mit Senf-Honig-Dill-Sauce	pro Stück € 1,80
Schnittkäse mit Garnitur	pro Stück € 1,60
Lotsen-Mettwurst mit Gewürzgurke	pro Stück € 1,60
gekochtem Schinken mit Trauben	pro Stück € 1,60
Shrimpsalat	pro Stück € 1,80
Geräucherter Heilbutt	pro Stück € 1,80

**Gabel- und Fingerfood**

Diese mundgerechten Häppchen eignen sich besonders für Steh-Empfänge jeder Art. Die pure Lust am Kochen verleiht unserer Phantasie immer wieder Flügel. Stellen Sie sich Ihre eigene Auswahl zusammen! Wir empfehlen Ihnen ca. acht Fingerfoodteile pro Person.

**VORSCHLAG 1:**

Pro Person € 9,80

Kräuterhackbällchen mit getrockneten Tomaten  
 Gefülltes Créperöllchen mit geräucherter Pute u Rucola-Senf Dip  
 Pikantes Mini Croissants mit Käse  
 Mini-Kalbsbouletten mit getrockneten Tomaten und Oliven  
 Gebackener Pep - Stick mit roten Bohnen  
 Spießchen von mariniertem Gemüse mit Joghurt Minz Dip  
 Mini Pizzen mit Schinken und Salami

**VORSCHLAG 2:**

Pro Person € 10,80

Kleine Frühlingsröllchen mit Gemüsefüllung  
 Kleine Lauchküchlein mit Kräuter - Crème - Fraiche  
 Tomaten Mozzarella - Spieß mit Pesto  
 Chik`n Pineapple Stick Scampi im Tempurateig gebacken  
 Pikantes Blätterteiggebäck  
 Jalapenos Gebackene Teigtasche ( gefüllt mit Paprika )  
 Lachs Zucchini-Spießchen mit Curry

**VORSCHLAG 3:**

Pro Person € 12,60

Röllchen von Räucherlachs und Heilbutt mit Sesam  
 Mini Beftekis  
 Chicken Amerikanos  
 Shrimpröllchen  
 Tacco Snack  
 Gebackene Mozzarellasticks  
 Sate von der Barbari Ente mit Mango  
 Gebackene Garnele im Tempurateig  
 Gebackene Broccoli Käsenuggets  
 Gebackene Shrimp Balls

Ihrer Phantasie sind kaum Grenzen gesetzt. Fragen Sie nach weiteren Variationen, wir stellen Ihnen gerne Ihre persönliche Auswahl zusammen.

## Canapé - Variationen

Die Canapés sind gebuttert, mit Salat und den jeweiligen Auflagen belegt und entsprechend angerichtet. Sie können wahlweise auch Vollkorn-, Zwiebel- oder Mehrkorn-Baguette erhalten.

**Vorschlag 1:** 1,55 € pro Stück

Gekochter Schinken mit Spargel; Roastbeef mit Remoulade und Cornichons; Kasslerbraten mit Früchten; Geräucherte Putenbrust mit Kürbis; Frischkäse mit Crevetten und Dill; Matjestartar mit leichter Senfsahne; Schafskäse mit Oliven; Forelle mit Meerrettich

**Vorschlag 2:** 1,90 € pro Stück

Mit Pesto marinierter Mozzarella und Tomate; Ungarische Salami mit Maiskölbchen; Französischer Tortenbrie mit Walnuss; Gebeizter Lachs mit Ingwer; Geräuchertes Heilbuttfilet mit Tomate; Seranoschinken mit Melonenkugeln; Schweinefilet mit Pesto; Forellentartar mit Gurke

**Vorschlag 3:** 1,90 € pro Stück

Luftgetrockneter Rinderschinken mit Melonenkugel; Krabbensalat mit Dillspitze; Lammalami mit grüner Pfeffercreme; Kalbsmedaillon mit Lebercreme; Aufgeschlagener Frischkäse mit Traube; Aalfilet auf Kräuterrührei; Bruschetta mit Basilikum; Gorgonzola mit Schnittlauch

**Vorschlag 4:** 2,45 € pro Stück

Zanderroulade mit Lachs; Perlhuhnbrust mit Kiwi; Kaninchenrücken mit Orangenfilet; Riesengarnele mit Cocktailcreme; Lammfilet mit Blaumoh;n Wachtelei mit Kaviar; Gebratene Jacobsmuschel mit Dill; Entenleber mit Preiselbeeren; Italienischer Hartkäse mit zweierlei Trauben

Ihrer Phantasie sind kaum Grenzen gesetzt. Fragen Sie nach weiteren Variationen.

## Kalte und warme Speisen zum selbst zusammenstellen

### SUPPEN

Preis pro Liter

Als Vorsuppe rechnet man 0,3 Liter, zum Sattessen 0,7 Liter Preis pro Liter

Rahmige Blumenkohlcremesuppe mit Croutons	€ 4,90
Französische Kartoffelsuppe mit Lauchstreifen	€ 4,90
Tomatencremesuppe mit Bärlauchklößchen	€ 6,80
Gebundene Ochsenschwanzsuppe mit Geflügelklößchen	€ 6,80
Aufgeschlagene Karotten-Orangensuppe mit Ingwer	€ 6,30
Kalte Tomatensuppe mit Tabasco	€ 7,40
Rinderkraftbrühe mit feinen Pfannkuchenstreifen	€ 8,90
Klassische Hochzeitssuppe mit reichlich Einlage	€ 8,90
Eintöpfe 0,75 Liter pro Person	
Linseneintopf mit Rauchfleisch	€ 5,60
Erbseneintopf mit Wursteinlage	€ 5,60
Mexikanische Bohnensuppe	€ 5,60
Paprika-Hack-Eintopf mit Reis	€ 5,60
Italienischer Gemüseintopf (Minestrone)	€ 5,60
Deftige Gulaschsuppe mit viel Fleisch	€ 6,70
Chili con carne	€ 6,90

### HAUPTGERICHTE

Das Beste von der Poularde mit verschiedenen Gemüsen und Rissoletkartoffeln	€ 12,80
Zarte Putenscheiben in Parmesan-Eihülle gebraten auf Pilzrisotto und Tomatengemüse	€ 11,50
Ragout vom Rind mit tourniertem Gemüse und schwäbischen Eierspätzle	€ 10,50
Kalbgeschnetzeltes in Calvadosrahm mit französischen Erbsen und kleinen Kartoffeln	€ 12,30
Wildragout in Preiselbeerrahm mit Speck-Rosenkohl und Kartoffeltaler	€ 14,30
Schweinefilet gefüllt mit Gemüse und Parmesan. dazu Ratatouille und Kartoffel-Gratin	€ 12,70
Putenbruststreifen in Gorgonzolarahm mit Gemüsenudeln	€ 10,50
Rinderfilet Stroganoff mit Broccoli und Siebenkornreis	€ 14,30

### FISCHGERICHTE

Fangfrischer Schellfisch mit Dijonsensauce geschmortes Gurkengemüse und Dillkartoffeln	€ 12,30
Lachsrücken in Salbeisahne mit Spinatgemüse und Sellerie-Kartoffelgratin	€ 13,30
Edelfischragout mit feinen Gemüsestreifen, Rieslingsauce und Wildreis	€ 13,80
Gebratene Seeteufelmedaillons mit Oliven-Kräuterkruste auf Gemüsegnocchis mit Tomatensalsa	€ 14,80
Seezungenroulade mit legiertem Safran-Wurzelsud, frischem Blattspinat und Butterkartoffeln	€ 15,30

### VEGETARISCHE GERICHTE

Piccata von Wurzelgemüse mit gerösteten Kartoffelwürfeln und Kräutersauce	€ 10,70
Gefüllte Zucchini mit verschiedenen Reissorten und Gemüsesafransauce	€ 11,80
Seezungenroulade mit legiertem Safran-Wurzelsud, frischem Blattspinat und Butterkartoffeln	€ 15,30

## DESSERT

Zitronencreme mit Früchten	€ 2,30
Unsere Rote Grütze	€ 2,35
Mousse au Chocolat	€ 2,60
Panna Cotta mit Himbeersauce	€ 3,00
Limonen-Quarkmousse mit Pistazien	€ 2,80
Griesflammerie mit Pflaumenkompott	€ 2,90
Glühweinparfait mit Marzipansauce	€ 3,30
Tiramisu mit Espresso und Likör	€ 3,50
Frischer Obstsalat mit Whiskysahne	€ 3,50
Creme Caramel	€ 3,10
Schoko- oder Blaubeermuffins	Stück € 1,40

## KÄSEAUSWAHL VOM BRETT

Kleine Käseauswahl für 10 Personen	€ 62,00
Große Käseauswahl für 20 Personen	€ 114,00

## Menüvorschläge

### MENÜ 1: Pro Person € 16,50

Spargelcremesuppe mit Lachsstreifen und Schnittlauch  
 Gemischte Bratenplatte mit Rinderschmorbraten, Jungschweinbraten, frisches Gemüse mit  
 Sauce Hollandaise, Rotkohl, Petersilienkartoffeln und Kroketten  
 Schokoladen-Mandelmousse mit Karamelbirnen

### MENÜ 2: Pro Person € 17,50

Rheinische Kartoffelsuppe mit Schinkenstreifen  
 Gemischter Bratenteller mit Apfelrotkohl, Gemüseplatte, Schnittlauchkartoffeln und  
 Kartoffelbällchen  
 Salat von frischen Früchten mit Sahnehäubchen

### MENÜ 3: Pro Person € 19,50

Lüneburger Hochzeitssuppe mit Spargel, Klößchen und Eierstich  
 Schweinemedallions und Putenröllchen mit Champignonrahmsauce, Gemüseplatte und  
 Kartoffeln  
 Frischer Obstsalat mit Vanillesahne und Pistazien

### MENÜ 4: Pro Person € 16,50

Rinderkraftbrühe mit Gemüsestreifen  
 Geschmorte Poularde mit Orangensauce, Bunte Gemüseauswahl mit Dampfkartoffeln und  
 Butterspätzle  
 Rote Grütze mit Vanillesauce

### MENÜ 5: Pro Person € 21,50

Geflügelcremesuppe mit Einlage  
 Jungschweinbraten und Wildschweinkeule mit Morchelrahmsauce, Speckrosenkohl, Blumenkohl,  
 Pariser Karotten und Französische Erbsen mit Petersilienkartoffeln  
 Vanille-Eis mit heißen Kirschen

**MENÜ 6:** Pro Person € 31,50

Frischer Rucolasalat mit gehobelten Parmesan und Cashewkernen  
 Rinderfiletbraten mit Sa. Bernaise, Champignons, Zwiebelgemüse, erlesenes Gemüse,  
 Kartoffelbällchen und Rosmarien Kartoffeln  
 Mohnmousse mit warmer Zwetschen-Zimtsauce

**MENÜ 7:** Pro Person € 26,50

Gebratene Riesengarnelen auf asiatischen Gemüsesalat  
 Brunnenkresserahmsuppe  
 Jungschweintrücker mit Kräutern, Tomaten gefüllt dazu Kartoffelgratin und frisches  
 Gartengemüse  
 Quark-Joghurt Creme mit Orangenmandelhippe und marinierten Orangenscheiben

**MENÜ 8:** Pro Person € 26,50

Hausgebeizter Lachs mit Senf-Honig-Sauce und kleinem Blattsalat  
 Champagnercremesuppe mit Mandeln  
 Schweinefilet im Mangoldmantel dazu Bratenjus, Kartoffelplätzchen und frisches Gemüse  
 Kokosnuss Halbgefrorenes auf zweierlei Fruchtsaucen

**MENÜ 9:** Pro Person € 26,50

Wildkräuterrahmsüppchen mit Lachsstreifen  
 Heidschnuckenbraten mit Kräutern und Wacholder gewürzt Wildrahmsauce, geschmorte  
 Waldpilze Gemüseplatte und Sc. Hollandaise, Mandelkroketten und Schnittlauchkartoffeln  
 Tiramisu mit Kaffeesauce

## Salate und Dressings

	Preis je Kg
Krautsalat	€ 5,10
Kartoffelsalat	€ 5,10
Gurkensalat	€ 5,10
Nudelsalat	€ 5,10
Tomatensalat	€ 6,20
warmer Specksalat	€ 6,70
Porreesalat	€ 6,70
Staudenselleriesalat	€ 6,70
Farmersalat	€ 9,00
Waldorfsalat	€ 9,20
Geflügelsalat Hawaii	€ 9,20
Gurkensalat mit Paprika und Mais	€ 9,20
Griechischer Bauernsalat	€ 9,20
Chefsalat mit Käse und Schinken	€ 10,00
Mozzarella-Tomatensalat	€ 10,70
Krabbensalat	€ 17,00
Griechischer Salat mit Feta-Käse	€ 14,00
Matjessalat	€ 12,30

DRESSING UND SAUCEN	Preis pro Liter
Thousand Island	€ 5,60
Vinaigrette	€ 5,60
French-Dressing	€ 5,60
Braune Bratensauce	€ 7,20
Aioli (Knoblauchsauce)	€ 7,20
Remouladensauce	€ 7,20
Unsere leckeren Salate, die Dressings sowie die Saucen werden am Tag frisch zubereitet und geliefert oder serviert	€ 7,20

## Köstlichkeiten aus der Riesenpfanne

### PFANNENGYROS

Krautsalat, Tzaziki, Fladenbrot	
mit Schweinefleisch	Pro Person € 9,50
mit Putenfleisch	Pro Person € 10,50
mit Lammkeule	Pro Person € 12,00

### CHILI CON CARNE - AB 15 PERSONEN

Hackfleisch, Paprika, rote Bohnen, Baguette und frischer, grüner Salat	Pro Person € 8,00
--	-------------------

### VOLLWERT-GEMÜSEPFANNE

Wurzeln, Zwiebeln, Zucchini, Pilze, Mais und vieles mehr! alles vegetarisch, dazu Vollkornbrot	Pro Person € 7,50
--	-------------------

### PAÉLLA

Reis, Hähnchenfleisch, Shrimps, Edelfische, Muscheln und verschiedene Gemüsesorten	Pro Person € 9,00
--	-------------------

### CHINAPFANNE

Feines Schweineschnitzelfleisch mit Bambus, Soja, Reis und Gemüse, fein abgeschmeckt mit Crème fraiche	Pro Person € 9,00
--	-------------------

### CHAMPIGNONPFANNE

Frische Champignons in Sahnesauce mit Kräutern, Paprika und Zwiebeln, dazu Baguettebrot	Pro Person € 9,00
---	-------------------

### EXOTISCHE GEFLÜGELPFANNE

Zartes Hähnchenbrustfleisch mit chinesischem Gemüse in Curry-Soja-Sauce, dazu Reis	Pro Person € 9,00
--	-------------------

### RINDFLEISCH-ZWIEBELPFANNE

Zarte Rinderhüfte in Streifen geschnitten, mit Zwiebeln und frischem Lauch, in Currysauce zubereitet	Pro Person € 9,50
--	-------------------

### RIESENGARNELEN IN KNOBLAUCH

mit frischem grünen Salat, Paprika, Gurke, Tomate und Dressing, dazu Baguette	Pro Person € 16,00
---	--------------------