

*„Zur Hünenburg“
Pättkenburg*

**Party-Service
mobiler Mittagstisch**

Party – Service – Buffetvariationen

Buffet 1

Schnitzel- oder Kasselerbrötchen:

Kleine panierte Schnitzel vom Schwein und/oder Hähnchen,
Kasselerlachsbraten, Brötchen, Krautsalat

Cocktailsauce oder BBQ-Sauce oder Tzaziki 14,00 €

Buffet 2

Kleine panierte Schnitzel vom Schwein und/oder Hähnchen,
Jägersauce, Paprikasauce,
Bratkartoffeln, Kartoffelgratin,
gemischter frischer Salat mit Dressing

17,50 €

Buffet 3

Kleine panierte Schnitzel vom Schwein und/oder Hähnchen,
wahlweise geröstete Champignons und Zwiebeln
oder Champignonrahmsauce,
Rosmarinkartoffeln, Ofenkartoffeln,
Kräuterquark und/oder Tzaziki
Cole-Slaw-Salat

17,50 €

Buffet 4

Kasselernacknbraten, Schweinenacknbraten
mit gerösteten Zwiebeln und Champignons,
Kartoffelpüree, Sauerkraut, Krautsalat

18,40 €

Buffet 5

Rindergulasch, Backschinken,
Bratkartoffeln, Spätzle, Kaisergemüse

18,80 €

Buffet 6

Schweinenacknbraten mit gerösteten
Champignons & Zwiebeln, Putengeschnetzeltes,
Salzkartoffeln, Spätzle, 3 Sorten Gemüse Ihrer Wahl,
gemischter frischer Salat mit Dressing

20,80 €

Buffet 7

kleine Sahneshnitzel, Rinderschmorbraten,
Salzkartoffeln, Bratkartoffeln,
3 Sorten Gemüse Ihrer Wahl,
gemischter frischer Salat mit Dressing

21,50 €



Buffet 8

Schweinemedallions überbacken mit Champignons,
Hähnchenbrustfilet mit Früchten in Curryrahmsauce,
Kartoffelgratin, Butterreis, 3 Sorten Gemüse Ihrer Wahl,
gemischter frischer Salat mit Dressing 21,80 €

Buffet 9

kleine Rinderrouladen, Schweinemedallions
mit Broccolirahm u. Käse überbacken,
Salzkartoffeln, Rosmarinkartoffeln
3 Sorten Gemüse Ihrer Wahl,
gemischter frischer Salat mit Dressing 22,20 €

Buffet 10

Hähnchenbrustfilet in Paprikarahm
mit Schafskäsewürfeln gratiniert, Schweinemedallions
in Pfefferrahmsauce, Rosmarinkartoffeln, Spätzle,
3 Sorten Gemüse Ihrer Wahl,
gemischter frischer Salat mit Dressing 22,50 €

Buffet 11

Hähnchenbrustfilet „Mailänder Art“,
Lachsfilet auf Blattspinat, grüne Bandnudeln, Butterreis,
frisches Grillgemüse, Tomate-Mozzarella-Salat 22,90 €

Buffet 12

Entenbrustfilet in Orangen-Sahne-Sauce,
Schweinemedallions in Sauce „Waidmann Art “ (mit Pfifferlingen),
Salzkartoffeln, Schupfnudeln,
3 Sorten Gemüse Ihrer Wahl,
Eisbergsalat mit Mandarinen in Zitronensahne 25,00 €

Buffet 13

Schweinefilet im Speckmantel an Weißweinsauce,
Hähnchenbrustfilet in Tomate-Mozzarella-Sauce,
Rosmarinkartoffeln, mediterrane Nudel-Pestopfanne mit Rucola,
Oliven und Cocktailtomaten,
Tomatensalat mit Oliven und Schafskäsewürfeln,
frisches Grillgemüse 26,00 €

Burger Buffets

Schnitzel-Burger:

Kleine panierte Schnitzel vom Schwein und/oder Hähnchen,
Eisbergsalat, Tomaten, Schmorzwiebeln,
BBQ-Sauce oder Cocktailsauce 14,50 €

Gyros-Burger:

Gyrosfleisch vom Schwein und/oder Hähnen,
frische Zwiebeln, Tomaten, frische Gurken, Krautsalat,
Metaxasauce oder Tzaziki 14,50 €

Kasseler-Burger:

Kasselerlachsbraten, karamellisierte Zwiebeln,
gedünstete Apfelscheiben, Rucola,
Mango-Chutney-Sauce 16,50 €



Saisonale Buffets

Grünkohlbuffet

(saisonbedingt von Oktober bis März)

Grünkohl, Bratkartoffeln, Salzkartoffeln frische und
geräucherte Mettwurst, Kasselerlachsbraten,
wahlweise Rippchen, Senf Preis auf Anfrage

Spargelbuffet

(saisonbedingt von April bis Juni)

frischer Stangenspargel, dazu Sauce Hollandaise und/oder
zerlassene Butter, kleine panierte Schnitzel vom Schwein,
wahlweise Schweinemedallions Champignonrahmsauce,
Schinkenvariation, Salzkartoffeln Preis auf Anfrage

Kalte Buffets

Partyplatten (als Hauptspeise)

kleine panierte Schnitzel vom Schwein,
und/oder Hähnchen, kleine Frikadellen,
Schinkenröllchen, gefüllte Eier, Käsespieße 19,30 € / Person
wahlweise mit:
gefüllten Champignons, Paprika
oder Tomaten 21,00 € / Person





mediterrane Antipastiplatte

(als Vorspeise)

gefüllte Champignons und/oder Tomaten,
marinierte Zucchini, Auberginen, Paprika,
marinierter Schafskäse,
Balsamicozwiebeln, Datteln im Speckmantel,
Oliven, Tomate-Mozzarella

9,50 € / Person

Fischplatte *(als Hauptspeise)*

Makrelenfilet, Forellenfilet, Räucherlachs,
Garnelen, Matjes, Nordseekrabben

17,50 € / Person

Käseplatte *(als Hauptspeise)*

Schnitt- und Schmierkäsevariation

13,80 € / Person

Aufschnittplatte *(als Hauptspeise)*

frische und geräucherte
Aufschnittvariation

13,80 € / Person

Suppen

Erbsensuppe
mit geräucherter Mettwurst
Rindfleischsuppe
Hühnersuppe
Gulaschsuppe
Gyrossuppe
Tomatencremesuppe
Broccolicremesuppe
Käse-Porree-Suppe
mit Hackfleisch
Spargelcremesuppe
Champignoncremesuppe



wahlweise dazu:

Brotkorb mit gemischten
Partybrötchen

Buffets & Suppen

Fleischgerichte

- vom Rind:

Rinderroulade mit Zwiebel-Gurken-Speckfüllung
Rinderschmorbraten
Rinderzungenragout
Rindergulasch
Rheinischer Sauerbraten
gepökelte Ochsenbrust in Sahne-Meerrettich-Sauce

- vom Schwein:

Schweinefilet im Stück gebraten in ausgewählter Sauce
Schweinefilet im Speckmantel
Schweinefilet mit Frischkäse-Lauch-Füllung
Schweinemedallions mit Broccolirahm u. Käse überbacken
Schweinemedallions in diversen Saucen (s. Sauce u. Beilagen z. Fleisch)
Schweinenackenbraten mit gerösteten Champignons und/oder Zwiebeln
Minihaxen vom Schwein (saisonbedingt auf Anfrage)
Geschmorte Rippchen
Kasselernackenbraten
Kasselerlachsbraten
Kasseler-Ananas-Pfanne
kleine panierte Schnitzel vom Schwein
Sahneschnitzel
Schnitzelpfanne
Rahmgeschnetzeltes vom Schwein
Backschinken
Krustenbraten



- vom Geflügel:

kleine panierte Schnitzel vom Hähnchen
Hähnchenbrustfilet mit Früchten in Curry-Rahmsauce
Hähnchenbrustfilet „Mailänder Art“
Hähnchenbrustfilet mit Tomate-Mozzarella überbacken
Hühnerfrikassee
Putengeschnetzeltes
Entenbrustfilet in Orangen-Sahne-Sauce
Hähnchenbrustfilet in Paprikarahm mit Schafskäsewürfeln gratiniert

- vom Fisch:

Lachsfilet auf Blattspinat

Zanderfilet an Butter gebraten in ausgewählter Sauce

- vom Wild:

Hirschbraten

Wildschweinbraten

Wildragout

Saucen u. Beilagen zum Fleisch

Champignonrahmsauce

Pfefferrahmsauce

Jägersauce

Paprikasauce

Rahmsauce „Waidmann Art“ (mit Pfifferlingen)

Curryrahmsauce mit Früchten

Paprikacremesauce

Tomate-Mozzarella-Sauce

Weißweinsauce

geröstete Champignons

geröstete Zwiebeln



Beilagen

Salzkartoffeln

Bratkartoffeln

Kartoffelgratin

Rosmarinkartoffeln

Kartoffelknödel

Kartoffelpüree

Schupfnudeln

Butterreis

Spätzle

wahlweise grüne oder weiße Bandnudeln

mediterrane Nudel-Pesto-Pfanne mit Rucola

Olivensalat und Kirschtomaten

Röstlinchen

Kroketten

Herzoginkartoffeln

Schafskäsegratin auf Gemüsebett



Gemüse & Salat

Gemüsebeilagen

Erbsen & Möhren

Butterbohnen mit Speckwürfeln

Butterbohnen im Speckmantel

Buttererbsen

Broccoli in Mandeln u. Butter, in Sauce „Béarnaise“ oder überbacken

Blumenkohl in Sauce „Hollandaise“ oder überbacken

Fingermöhren

frische Champignons

Romanescoröschen

Rosenkohl an geröstetem Speck

Rahmwirsing

Rotkohl

Sauerkraut

Schwarzwurzeln

Kohlrabi

Saisonal:

Stangenspargel

in Butter oder in „Sauce Hollandaise“



Salatbeilagen

Möhrensalat

Bohnensalat

Paprika-Maissalat

Krautsalat

Cole-Slaw-Salat

Gurkensalat

Tomatensalat mit Oliven und Schafskäsewürfeln

Eisbergsalat in Zitronen-Sahne mit Mandarinen

frischer Salat der Saison mit ausgewähltem Dressing

Rohkostplatte mit frischen Salaten d. Saison mit ausgewähl. Dressing

Reissalat

Porree-Sellerie-Salat

Selleriesalat

Kartoffelsalat

Nudelsalat

Salatdressings

Joghurt-Dressing
Essig-Oel-Dressing
Balsamico-Kräuter-Dressing
French-Dressing
Himbeer-Dressing
Honig-Senf-Dressing



Antipasti

marinierte Zucchini, Auberginen, Paprika oder Champignons
marinierter Schafskäse
gefüllte Champignons, Paprika oder Tomaten
Tomate-Mozzarella an Basilikum oder Balsamico
Oliven, Peperoni, Kirschtomaten
Honigmelone an Parmaschinken
Buttervariationen: Kräuter- oder Tomatenbutter
Dipvariationen:
-Kräuter, Honig-Senf, Frühling oder Knoblauch

Desserts

Schokoladencreme
Vanillecreme
Rumcreme (*wahlweise mit oder ohne Rosinen*)
Zitronencreme
Welfenspeise
Erdbeercreme
Moccacreme
Karamelcreme
Rote Grütze
Obstsalat mit Vanillesauce
Mascarponecreme auf Fruchtragout



Unser mobiler Mittagstisch

Kindergärten & Schulen

- wird von montags bis freitags geliefert
- ist jeden Tag frisch gekocht
- wird heiß geliefert
- besteht täglich aus Hauptgericht & Nachspeise
- täglich zwei Hauptgerichte zur Auswahl
- ist abgestimmt auf Geschmack und Ansprüche von Kindern & Jugendlichen
- wird in Anlehnung an die Bremer Checkliste erstellt
- gewährleistet optimale und ausgewogene Ernährung
- besteht aus hochwertigen Speisen, mit schonenden Zubereitungsverfahren
- ist gesundheitsbewusst (auch Diät- und Schonkost)
- wird mit Hilfe eines Speisewärmers vor Ort warm gehalten
- bleibt so mindestens bis eine Stunde nach Lieferung warm
- wird auf Wunsch von uns vor Ort herausgegeben

Beispiel

Montag

1. Gericht:
Fischfrikadellen
Kartoffelbrei, Blumenkohl
oder zur Wahl:
2. Gericht:
Nudeln in Tomatensauce,
Blumenkohl, Dessert

Dienstag

1. Gericht:
Möhreneintopf
oder zur Wahl:
2. Gericht:
Chili con Carne, Reis,
Salat, Dessert

Mittwoch

1. Gericht:
Reispfanne mit Gyrosfleisch, Salat
oder zur Wahl:
2. Gericht:
Tortellini in Käsesauce, Salat
Dessert

Donnerstag

1. Gericht:
Hühnerfrikassee, Reis, Salat
oder zur Wahl:
2. Gericht:
Käse-Lauch-Suppe
mit Hackfleisch, Brötchen
Dessert

Freitag

1. Gericht:
Königsberger Klopse,
Salzkartoffeln, Sommergemüse
oder zur Wahl:
2. Gericht:
kleine Hähnchenkeulen, Reis,
Möhren, Dessert



Mittagstisch für Senioren

Wir liefern

- an 7 Tagen in der Woche
oder:
auch nur an bestimmten Tagen (je nach Bestellung)
- auch an Sonn- und Feiertagen
- kurzfristige Bestellung möglich

Unser Essen

- ist jeden Tag frisch gekocht
- wird täglich heiß geliefert
- besteht täglich aus Vorspeise, Hauptgericht & Nachspeise
- ist jede Woche abwechslungsreich gestaltet
- sind hochwertige Speisen mit schonendem Zubereitungsverfahren
- ist gesundheitsbewusst
(auch Diät- und Schonkost)
- wird auf Porzellangeschirr in Warmhalteboxen geliefert
- ist bis zu eine Stunde nach Lieferung warm

Sonntags liefern wir Ihnen gerne
ein Stück selbstgebackenen Kuchen.

Sollte Ihnen eines der Gerichte in
der Woche nicht zusagen, gehen wir
selbstverständlich auf Ihre Wünsche ein.

Beispiel

Montag

Suppe
Putengeschnetzeltes,
Reis, Gemüse
Dessert

Dienstag

Schnittbohneeneintopf
oder zu Wahl:
Gemüseauflauf
Dessert

Mittwoch

Suppe
Backschinken, Kartoffelbrei,
Sauerkraut
Dessert

Donnerstag

Suppe
Hackbraten, Kartoffelbrei, Gemüse
oder zur Wahl:
Serbische Bohnensuppe
Dessert

Freitag

Suppe
Kartoffelpfannkuchen,
Apfelkompott
Dessert

Samstag

Suppe
Grünkohl, Salzkartoffeln, Mettwurst
Dessert

Sonntag

Suppe
Wildbraten, Rosenkohl,
Kartoffelknödel
Dessert



Senioren

mobiler Mittagstisch



Sie möchten eine Feier ausrichten?
Wir bereiten Ihr Buffet gerne ab 10 Personen zu
und liefern ab einer Bestellung für 15 Personen.

Sie wünschen einen mobilen Mittagstisch?

Sprechen Sie uns gerne an!

Ihr Service von „Zur Hünenburg“
gen. „Pättkenburg“

Adresse

Familie Kreyenhagen
Driehauser Str. 13
49179 Ostercappeln / Venne

Telefon: (05476) 236
Mobil: 0160 - 7720951
Fax: (05476) 9199743

Mail: info@paettkenburg.de
www.paettkenburg.de

Termine nach telefonischer Vereinbarung

Stand: September 2026