

*Gaststätte
„Luz 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 12,50 €

Buffet 2

Schnitzelbuffet:

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

14,80 €

Buffet 3

Kasselernacknbraten, Zwiebelbraten,
Kartoffelpüree, Sauerkraut, Krautsalat

15,40 €

Buffet 4

Rindergulasch, Backschinken,
Bratkartoffeln, Spätzle, Kaisergemüse

15,50 €

Buffet 5

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

17,50 €

Buffet 6

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

18,50 €



Buffet 7

Schweinemedallions überbacken mit Champignons,
Hähnchenbrustfilet mit Früchten in Curryrahmsauce,
Kartoffelgratin, Butterreis,
3 Sorten Gemüse Ihrer Wahl,
gemischter frischer Salat mit Dressing 18,80 €

Buffet 8

kleine Rinderrouladen,
Schweinemedallions mit Broccolirahm u. Käse überbacken,
Salzkartoffeln, Rosmarinkartoffeln
3 Sorten Gemüse Ihrer Wahl,
gemischter frischer Salat mit Dressing 19,20 €

Buffet 9

Hähnchenbrustfilet in Paprikarahm
mit Schafskäsewürfeln gratiniert,
Schweinemedallions in Pfefferrahmsauce,
Rosmarinkartoffeln, Spätzle,
3 Sorten Gemüse Ihrer Wahl,
gemischter frischer Salat mit Dressing 19,50 €

Buffet 10

Hähnchenbrustfilet „Mailänder Art“,
Lachsfilet auf Blattspinat,
grüne Bandnudeln, Butterreis, frische Grillgemüse,
Tomate-Mozzarella-Salat 19,90 €

Buffet 11

Entenbrustfilet in Orangen-Sahne-Sauce,
Schweinemedallions in Sauce „Waidmann Art “ (mit Pfifferlingen),
Salzkartoffeln, Schupfnudeln,
3 Sorten Gemüse Ihrer Wahl,
Eisbergsalat mit Mandarinen in Zitronensahne 22,00 €

Buffet 12

Schweinefilet im Speckmantel an Weißweinsauce,
Hähnchenbrustfilet an Tomate-Mozzarella-Sauce,
Rosmarinkartoffeln, mediterrane Nudel-Pestopfanne mit Rucola,
Oliven und Cocktailtomaten,
Tomatensalat mit Oliven und Schafskäsewürfeln,
frisches Grillgemüse 23,00 €

Grünkohlbuffet

(saisonbedingt von Oktober bis März)

Grünkohl

Bratkartoffeln, Salzkartoffeln

frische und geräucherte Mettwurst,

Kasselernackenbraten, wahlweise Rippchen,

Senf

Preis auf Anfrage

Spargelbuffet

(saisonbedingt von April bis Juni)

frischer Stangenspargel,

dazu Sauce Hollandaise und/oder zerlassene Butter,

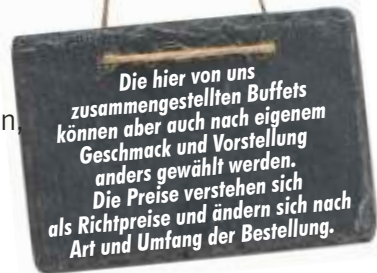
kleine panierte Schnitzel vom Schwein,

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

wahlweise mit:

gefüllten Champignons, Paprika

oder Tomaten

17,80 €

19,50 €

mediterrane Antipastiplatte (als Vorspeise)

gefüllte Champignons und/oder Tomaten, marinierte Zucchini,

Auberginen, Paprika, marinierter Schafskäse,

Balsamicozwiebeln, Datteln im Speckmantel,

Oliven, Tomate-Mozzarella

9,50 €

Fischplatte (als Hauptspeise)

Makrelenfilet, Forellenfilet, Räucherlachs,

Garnelen, Matjes, Nordseekrabben

13,80 €



Käseplatte (als Hauptspeise)

Schnitt- und Schmierkäsevariation 11,80 €

Aufschnittplatte (als Hauptspeise)

frische und geräucherte
Aufschnittvariation 11,80 €

Kleines Buffet A

Suppe Ihrer Wahl
Fischplatte
Käseplatte 18,50 €

Kleines Buffet B

Suppe Ihrer Wahl
Partyplatte 18,50 €
Mit kleiner Antipastiauswahl 21,00 €



*Fragen Sie bei unseren kalten Buffets und Suppen
auch gerne nach Partybrötchen oder Brotkörben*

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
Zwiebelbraten
Kasselernackenbraten
Kasselerlachsbraten
Kasseler-Ananas-Pfanne
kleine panierte Schnitzel vom Schwein
Sahneschnitzel
Schnitzelpfanne
Rahmgeschnetzelttes vom Schwein
Buckschinken
Krustenbraten



- vom Geflügel:

kleine panierte Schnitzel vom Hähnchen
Hähnchenbrustfilet mit Früchten in Curry-Rahmsauce
Hähnchenbrustfilet „Mailänder Art“
Hähnchenbrustfilet in Mandelkruste
Hähnchenbrustfilet mit Tomate-Mozzarella überbacken
Hühnerfrikassee
Putengeschnetzelttes
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

Oliven und Kirschtomaten

Röstinchen

Kroketten

Herzoginkartoffeln

Schafskäsegratin auf Gemüsebett



Gemüse & Salat

Gemüsebeilagen

Erbsen & Möhren

Butterbohnen mit Speckwürfeln

Butterbohnen im Speckmantel

Buttererbsen

Broccoli in Mandeln u. Butter, in Sauce „Béarnier Art“ 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 Speisenwärmers 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

Schnittbohne Eintopf
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 aus der Gaststätte „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: März 2024