

*„Lur 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

15,50 €

### Buffet 3

Kasselernacknbraten, Zwiebelbraten,  
Kartoffelpüree, Sauerkraut, Krautsalat

16,40 €

### Buffet 4

Rindergulasch, Backschinken,  
Bratkartoffeln, Spätzle, Kaisergemüse

16,80 €

### Buffet 5

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

18,80 €

### Buffet 6

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

19,50 €



### **Buffet 7**

Schweinemedallions überbacken mit Champignons,  
Hähnchenbrustfilet mit Früchten in Curryrahmsauce,  
Kartoffelgratin, Butterreis,  
3 Sorten Gemüse Ihrer Wahl,  
gemischter frischer Salat mit Dressing 19,80 €

### **Buffet 8**

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

### **Buffet 9**

Hähnchenbrustfilet in Paprikarahm  
mit Schafskäsewürfeln gratiniert,  
Schweinemedallions in Pfefferrahmsauce,  
Rosmarinkartoffeln, Spätzle,  
3 Sorten Gemüse Ihrer Wahl,  
gemischter frischer Salat mit Dressing 20,50 €

### **Buffet 10**

Hähnchenbrustfilet „Mailänder Art“,  
Lachsfilet auf Blattspinat,  
grüne Bandnudeln, Butterreis, frisches Grillgemüse,  
Tomate-Mozzarella-Salat 20,90 €

### **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 23,00 €

### **Buffet 12**

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 24,00 €

### Grünkohlbuffet

*(saisonbedingt von Oktober bis März)*

Grünkohl

Bratkartoffeln, Salzkartoffeln

frische und geräucherte Mettwurst,

Kasselernacknbraten, 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 Schweinemedailles

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

19,30 € / Person

21,00 € / Person

### mediterrane Antipastiplatte *(als Vorspeise)*

gefüllte Champignons und/oder Tomaten, marinierte Zucchini,

Auberginen, Paprika, mariniertes Schafskäse,

Balsamicozwiebeln, Datteln im Speckmantel,

Oliven, Tomato-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

### **Kleines Buffet A**

Suppe Ihrer Wahl  
Fischplatte  
Käseplatte

19,50 € / Person

### **Kleines Buffet B**

Suppe Ihrer Wahl  
Partyplatte  
Mit kleiner Antipastiauswahl

19,50 € / Person

22,00 € / Person

*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  
Rahmgeschnetzeltetes 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  
Putengeschnetzeltetes  
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 „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 Fruchtagout



# 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 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](mailto:info@paettkenburg.de)  
[www.paettkenburg.de](http://www.paettkenburg.de)*

*Termine nach telefonischer Vereinbarung*

*Stand: April 2025*