

Schlemmertrio

Der Partyservice für jeden Anlass!



www.schlemmertrio.de



Inhaltsübersicht

	Seite
• Suppen	3
• Warme Speisen / Hauptgänge	3
• Spezialitäten aus der (Riesen-)Pfanne	5
• Buffets	6
• Partyknüller	11
• Beilagen , Salate, Bagels, Sandwiches	12
• Halbe Brötchen, Schnittchen, Canapees, Vegetarische Kost und Antipasti	13
• Desserts, Mobile Cocktailbar	14
• Ambiente	15
• Geschäfts- und Lieferbedingungen	16

*Hinweis: Alle hier aufgeführten Preise gelten pro Person.
Bestellungen sind in der Regel ab 10 Personen möglich.
Ausnahmen sind beim jeweiligen Angebot angegeben.*

Ihr Partyservice für jeden Anlass!

Ob kleiner Stehempfang oder große Festlichkeit - wir sind Ihr kompetenter Partner rund ums gute Essen und sorgen gerne dafür, dass Ihr Anlass zu einem kulinarischen Ereignis wird, an das Sie und Ihre Gäste sich mit Freude erinnern werden.

In dieser Broschüre finden Sie eine Übersicht über unser reichhaltiges Angebot. Natürlich beraten wir Sie auch gerne individuell und stellen Ihnen Ihr Wunschmenü ganz nach Ihren persönlichen Vorstellungen zusammen.

Sie können sich auf uns verlassen. Freuen Sie sich in Ruhe auf Ihr Fest und widmen Sie sich ganz Ihren Gästen. Den Rest übernehmen wir.

Sollten Sie weitere Fragen haben, stehen wir Ihnen jederzeit gerne persönlich zur Verfügung!

Das Schlemmertrio-Team

Schlemmertrio GmbH
Geschäftsführerin: Birgit Speer
Bahnhofstraße 9
31185 Söhlde OT Hoheneggelsen

Telefon 0 51 29 / 96 32 07
Telefax 0 51 29 / 96 32 09

E-Mail: schlemmertrio@t-online.de
Internet: www.schlemmertrio.de

Öffnungszeiten:
Montag-Freitag 9.00-12.00 und 16.00-18.00 Uhr
Samstag 9.00-13.00 Uhr
Sonntag 9.00-12.00 Uhr



Suppen

Hoheneggeler Hochzeitssuppe mit Mettbällchen, Spargel, Eierstich und kleinen Nudeln	2,50	Tomaten-Joghurt-Basilikumsuppe „Mailand“	2,50
Broccolicremesuppe mit Räucherlachs	2,50	Kartoffel-Steinpilzcremesuppe	2,50
Amerikanische Kürbissuppe mit gerösteten Sonnenblumenkernen	2,50	Lachs-Shrimpscremesuppe mit feinem Gemüse	2,50
Champignoncremesuppe	2,50	Bärlauchcremesuppe „Auenwald“ mit Kochschinken und Croutons	2,50

Warme Speisen / Hauptgänge

Geflügel

Putengeschnetzeltes in Curryrahm mit Früchten	6,50	Hoheneggeler Nackenbraten mit herzhafter Hackfleischfüllung, bunter Paprika, Champignons und Röstzwiebeln	5,90
Putenbrust „Chipolata“ Putenfilets gebraten mit Champignons, Bacon, Zwiebeln und Mini-Würstchen in eigener Sauce	7,20	Kasselerbraten mit Ananas und Käse in Blätterteig gebacken	5,90
Schlemmer Trio-Geflügeltöpfchen Hähnchen- und Putenbrustfilet mit gelben Karotten, roter Paprika, gegrillten Zucchini und grünem Knoblauch in feiner Sauce und mit Mozzarella überbacken	7,80	Spanferkelbraten vom Rücken und aus der Keule	6,00
Poulardenbrust mit Paprikagemüse, Blumenkohl überbacken, Rösti	9,50	Schnitzelpfanne „Das Trio“ Paniertes Rückenschnitzel, dazu Chili-Hollandaise, Sojasauce und Sahnesauce	6,00
Putenroulade mit Rosmarinkartoffeln, Aprikosensauce, Fingermöhrrchen	9,90	Lummerbraten vom Schweinerücken, mit geschmorten Zwiebeln, buntem Pfeffer und Kräutern in pikanter Sauce	6,40
		Schlemmerbraten „Jägerart“ Kräuternackenbraten mit frischen Champignons in herzhafter Jägersauce	6,50
		Fächerbraten vom Schweinerücken, gefüllt mit Käsestreifen, Landhausschinken und frischen Kräutern	6,50
		Vierwaldstätter Pilztopf Schweinefiletspitzen in einer Sauce aus frischen Champignons, Austernpilzen und Stockschwämmchen in Rahm	6,90
		Schweinefilet im Fleischbrätmantel auf gebratenen Champignons	7,50

Schwein

Gegrillte Schweinshaxe	4,00
Krustenbraten aus dem saftigen Schweineschinken	5,50
Burgunderbraten mit würziger Rotweilake gespritzt	5,50
Schweinenackenbraten „Robert“ in würziger Senf-Zwiebelkruste	5,90



Schlemmertrio

Schweinefilet „Wellington“

mit einer feinen Düxel in Blätterteig gebacken, dazu Sauce Bearnaise **7,90**

Schweinefiletmedaillons

in Ei-Hülle gebraten, mit frischen Champignons in Rahm- oder Gorgonzolasauce **7,90**

Schweinerücken „Orloff“

mit pikanter Zwiebelkruste überbacken **8,90**

Münchener Roulade (Schwein oder Rind)

mit Broccoli, dazu Kartoffelgratin **8,90**

Kasselernackeln

auf bayerischem Weinkraut und Schupfnudeln **9,00**

Schinkenkrustenbraten in Altbiersauce

mit warmem Speckkartoffelsalat oder Serviettenknödel **9,50**

Schweinemedallions in Gorgonzolasauce

mit Gnocchi und Romanesco-Gemüse **10,50**

Schweinefiletmedaillons

auf Chalottengemüse und kleine gebackene Kartoffelbällchen **11,50**

Alle Braten erhalten Sie aufgeschnitten oder am Stück!

Rind

Zwiebelrostbraten

aus der Mastbullenkeule **8,00**

Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“

mit Champignons, Rote Bete, Zwiebeln, Gurken, mit Wodka abgelöscht in einer leichten Senfsauce **8,30**

Rinderfilet „Wellington“

in einer feinen Düxel in Blätterteig gebacken, dazu Sauce Bearnaise **12,00**

Roastbeef mit Pfeffer-Kräuterkruste

mit Waldpilzgemüse und gebackenen Zwiebeln, dazu hausgemachte Bratkartoffeln **15,00**

Fisch

Pangasiusfilet

in Sesamkruste, goldgelb gebraten, dazu Weißweinsauce **7,90**

Pochiertes Lachsfilet

auf Blattspinat, mit Gemüsestreifen in Safransauce **7,90**

Lachsfilet

in Kräuter-Ei-Hülle mit rosé Champignons in Dillsauce **8,20**

Wels-Filet

mit Paprika-Ragout und spanischen Kräuterkartoffelbällchen **9,90**

Fischröllchen

auf Gemüsebett, mit Senf-Dillsauce, Butterkartoffeln **9,90**

Lachsfilet mit Dill-Ei-Kruste

mit Gemüse vom Wochenmarkt und gebratenen Babykartoffeln **11,50**

Gemischte Fleischvariationen

Siebenbürger-Steaktopf

Kleines Rumpsteak, Schweinerückensteak und Putenbrustmedaillons auf Grillgemüse, Kräuterbutter und Zwiebelringe mit Grillsauce **6,80**

„Schlemmertrio Spezial“

Filetspitzen von Schwein, Pute und Rind in Kräutersahnesauce mit frischem Marktgemüse und Rosmarinkartoffeln **8,90**

Filetpfanne

Dreierlei Filet mit rosé Champignons in Cognac-sahnesauce, dazu Gemüsebündchen und Kartoffelgratin **9,90**

Ratsherrentopf

Gemischte Steaks von Hähnchen und Schwein (Kasseler) am Spieß gebraten, mit Bratkartoffeln und Pariser Gemüse **10,00**

Filet „Bristol“

Schweinefiletmedaillons im Speckmantel, mit Spargelstücken und Sauce Choron Rinderfiletmedaillons mit sautierten Rosé-Champignons und Sauce Bearnaise **12,20**
auf Wunsch mit Puten- statt Rindermedaillons **11,20**



Spezialitäten aus der Pfanne



Gyros Pfanne

vom Schweinefleisch mit viel Zwiebeln und griechischen Gewürzen **5,90**
mit Fladenbrot, Paprika-Krautsalat, Knoblauchdip **8,90**

Französische Fleischpfanne

Verschiedene Sorten Fleisch mit frischem Gemüse in Rotwein geschmort und im Ofen überbacken **6,40**

Spanische Paella

mit Schweinefleisch, Cabanossi, Geflügelfleisch, Meeresfrüchten, Gemüsestreifen, frischem Knoblauch, Zwiebeln und Safranreis **6,50**

Südstaatenpfanne

Putenbrust, Schweinerückensteak und Straußensteak, Maiskölbchen, Kaiserschoten, rote Bohnen und Chili in Barbecue-Sauce **7,50**

Amerikanische Steakhouse-Pfanne

Rinderhüftsteak, Schweinefiletköpfe und Hähnchenbrust mit pikantem Pfannengemüse in leichter Pfeffersauce mit rosa Beeren **7,50**

Westernpfanne

Rib Eye Steak, Schweinenackensteak, kleine Hähnchenkeule auf roten Bohnen mit Mais und Paprika in feuriger Sauce und gebratener Bauchspeckscheibe **7,50**

Sommerpfanne „Venedig“

Zartes Hähnchenbrustfilet mit Salbei und Schinken umhüllt, Schweinerückensteak mit Zitronenpfeffer und Kürbiskernen auf weißer Balsamicsauce **8,00**

Triologie

Filetspitzen von Schwein, Pute und Rind in Käsesahnesauce mit Kaisergemüse **9,30**

Alle Gerichte servieren wir Ihnen ab 20 Personen auch gern frisch vor Ort in der Riesenpfanne oder im Cheffing Dish. Die Preise hierfür entnehmen Sie bitte auf Seite 15.



Buffets



„Fingerfood to go“

- **Kasselermedaillons**
mit Provelonkäse überbacken
- **Italienische Gemüsespieße** zum Dippen
- **Medaillons vom Schweinefilet**
auf Pumpernickel
- **Putenmedaillons**
in Käse-Ei-Hülle mit Tomatenwürfeln
- **Baguettehäppchen mit Fjordlachs**
- **Kleine Mettbällchen**
mit Schafskäse gefüllt am Wimpelspieß

ab 10 Personen

pro Person **8,90**

„Niedersachsen Buffet“

- **Thüringer-Mett-Igel** mit Zwiebeln
- **Schinkenplatte** mit Früchten
- **Mettwurstplatte** dekoriert
- **Käsebrett** rustikal
- **Paprika-Mais-Salat**
- **Eier auf Fleischsalat**
- **Mini-Buletten und kalte Schnitzel**
an Chilisauce
- **Speckkartoffelsalat oder Krautsalat**
- **Brot, Brötchen und Butter**

ab 10 Personen

pro Person **9,50**

„Börde Buffet“

kräftig, deftig, 550 g pro Person

Warmer Teil

- **Saftiger Nackenbraten** mit Pfeffer-Kräuterkruste
- **Leipziger Mischgemüse**
- **Gratinkartoffeln**

Kalter Teil

- **Panierte Medaillons**
vom Schweinerücken und Minibuletten
- **Eierplatte**
bunt ausgarniert auf Remouladensauce
- **Mettplatte**
Thüringer Mett und Jägermett mit Zwiebeln
- **Gemischte Schinkenplatte**
drei verschiedene Sorten
- **Käseplatte**
mit Harzer, Schmalz und zwei Sorten Schnittkäse
- **Fisch sauer eingelegt**
Rollmops, Bratroller, Matjes
- **Pfeffermakrele mit Dip**
- **Holsteiner Mettwurstplatte**
- **Hausgemachter Kartoffelsalat oder Nudelsalat**
- **Patros-Sommersalat**
- **Partymettspieße** in Chilisauce
- **Zwiebeln und Sauerfleisch** eingelegt
- **Marinierte Matjesfilets** im Zwiebelbett
- **Gemischtes Brot, Brötchen und Butter**

ab 10 Personen

pro Person **13,50**

„Tappas Fingerfood Buffet“

- **gefüllte Tomaten**
- **Pesto Oliven** gefüllt
- **Mozzarellakugeln** mariniert mit Tomatenwürfeln
- **Chicken Sticks „Tondoni“**
- **gebackene Jalapenos**
- **eingelegter Garnelenspieß**

- **Blätterteigtasche** mit frischem Ziegenkäse
- **Serranoschinken**

- **Canapee mit Chorizo Salami**

- **Dessert**
- **Melonenspieß** mit Limetten-Vanille-Dip

ab 15 Personen

pro Person **14,90**



„Fingerfood Buffet“

- **Chicken Fingers** in knuspriger Kokoshülle
- **Chickenwings / Nuggets**
- **Gyros in Blätterteig**
- **Asia Cigar Thai Chicken**
- **Chicken Double Sticks „Mediterran“**
Hähnchenfilet am Bambusstick
- **Mozzarella Sticks / Diabolo**
- **Fischsticks Sweet Chili**
- **Mini Wraps Lemon Chili**
- **Mini Frühlingsrolle**
- **Rohkoststick mediterran**
- **Verschiedene Dips**
Mango, Asia sweet and hot,
Chili, Redpepperjam/Guacamole, Aioli

ab 10 Personen

pro Person **15,90**



„Braunschweiger Fürsten Buffet“

Vorspeise

- **Hähnchenbrust Ragout fin** in Blätterteigpastete

Warmer Teil

- **Schweinfiletmedaillon** auf Heidechampignons in Kräutersoße
- **Herzoginkartoffeln** oder **Bäckerinkartoffeln**
- Gemüse des Wochenmarktes

Kalter Teil

- **Rosmarinschinken mit Spargel** bunt aus garniert
- **Rauchsftschinken mit Früchten** aus der Rinderkeule
- **Braunschweiger „Löwenfleisch“** mariniertes Rindfleisch mit Löwensenf und Zwiebeln, gestoßenem Pfeffer
- **gegrillte Entenbrust** an Feldsalat mit Mandarindressing
- **Hirschkalbmedaillons** an gefüllter Birne
- **Herrensalat** mit Paprika
- **Schichtsalat** nach Burgfräulein Art
- **Mais-Lauchsalat**
- **Fischplatte „Lord Nelson“** Matjestatar auf Pumpernickel, geräucherte Bachforelle an Preiselbeermeerrettich
- **Braunschweiger Knappenplatte** mit pikant eingelegtem Sauer- und Zwiebfleisch, Schinkenmettwurst
- **König Heinrichs Käsebrett**
- **Brotkonfekt und Butterstern**

Dessert

- **Welfenspeise** aus der Löwenstadt
- **Elfenspeise** (Weincreme mit Schmand)

ab 15 Personen

pro Person **16,50**

„Griechisches Buffet“

Warmer Teil

- **Rindfleisch** in Tomaten-Knoblauchsauce
- **Gyros Appolon** überbacken
- **Grüne Bohnen**
mit Zwiebeln und Würfelschinken
- **Paprikareis**
- **Kartoffel-Lauch-Gratin**

Kalter Teil

- **Hackfleischbällchen** mit Feta
- **Gebratene Auberginen und getrocknete Tomaten** nach Konstantinopeler Art
- **Kleine Fleischspieße** mit Cocktailtomaten
- **Gefüllte Weinblätter**
- **Eingelegter Schafskäse**
in Pfeffer-Ruccola-Vinaigrette
- **Griechischer Pfefferschinken rosé**
- **Olivens-Thunfischsalat**
- **Paprika-Bauernsalat**
- **Tzatziki**
- **Brotauswahl**
Bauernbaguette, Mini-Brötchen und Fladenbrot, Knoblauchbaguette
- **Dessert**
Gebackene Birnen mit Schokoüberzug
Eisauswahl mit Vanille-Sahne

ab 15 Personen pro Person **17,50**

„Hochzeitsbuffet“

Warmer Teil

- **Suppe nach Wahl**
- **Zartes Puten- und Schweinefilet**
auf zwei verschiedenen Saucen
- **Gemüseplatte der Saison**
mit Sauce Hollandaise
- **Herzoginkartoffeln oder Kartoffel-Lauch-Gratin**

Kalter Teil

- **Fischvariationen**
Hausgebeizter Fjordlachs, Buttermakrele und pochierter Lachs mit Sauce Vinaigrette
- **Schinkenplatte** mit Melone
- **Französisches Käsebrett**
- **Putenmedaillons** auf Waldorfsalat
- **Entenbrustfilet**
rosé gebraten auf Ruccolasalat
- **Italienischer Nudelsalat mediterran**
- **Frischer Salat der Saison** mit Dressing
- **Brot und Brötchen**
- **Butterrosen**

ab 15 Personen pro Person **18,50**

„Schlemmer Trio Buffet“

Sylter Fischvariationen

Hausgebeizter Lachs, geräuchertes Bachforellenfilet auf Preiselbeermeerrettich, Riesengarnelen, Heilbutt, Räucherfischvariationen

Medaillonplatte

Gebratene Putenmedaillons im Sesammantel und Schweinemedallions mit leichter Pfefferkruste

Schinkenplatte

Italienischer Landschinken und Serranoschinken mit Melone, Schwarzwälder Schinken und Schinkenspeck, Knochenschinkenröllchen mit Spargel

Bratenplatte

mit Roastbeef-Röllchen, Kasseler-Ananas-Spießen, Schweinebraten mit Spargelmousse

Gemischte Geflügelplatte

Paprika-Hähnchenschenkel, Putenbrust mit Leberparfait, Chickennuggets mit Chumberlandsauce, exotische Hähnchenspieße mit Früchten

Internationales Käsebrett

8 Käsesorten aus verschiedenen Ländern, Weich- und Schnittkäse, reichlich garniert

Mettplatte

Hausgemachtes Thüringer Mett und Jägermett

Salate

Hausgemachter Eiersalat, mexikanischer Rindfleischsalat und Salat der Saison mit Dressing, Käsesalat mit Paprika und Mandarinen

Gemischte Brotauswahl

Verschiedene Sorten Brot, Partybrötchen, Roggen- und Kaviarstange

Butterrosen

ab 15 Personen pro Person **18,50**

„Grill Buffet“ mit Salat und Antipasti

Warmer Teil

Gegrillte Fleischspezialitäten

Hähnchenfilets in Honig-Wein-Marinade, Putensteaks mit Rosmarinkräutern, Schweinefiletspieße mit Paprika und Zwiebeln, herzhaft gewürzte Schweinerückensteaks, Fischfilet mit Zitronen-Buttersauce

Gemüsebeilagen vom Grill

Maiskolben mit Kräuterbutter, Folienkartoffel mit Sourcream, gegrillte Mini-Paprika mit Aioli Dip

Kalter Teil

Speisen in Buffetform

Tomaten mit Mozzarella und Sauce Vinaigrette, gegrillte Zucchini und Auberginen, gefüllte Champignons und Kirschtomaten, Paprika-Mais-Salat, argentinischer Rindfleischsalat, griechischer Weißkohlsalat mit Rosinen und Ananas

Dessert

Frischer Obstsalat in der Wassermelone
Zitronenmousse

ab 30 Personen pro Person **18,50**



„Italienisches Buffet“

Warmer Teil

Zur Auswahl:

- **Schweinerückenschnitzel „Saltimbocca“**
mit Salbei und Schinken umhüllt
- **Pangasiusfilet**
mit Krabben, Tomaten und Mozzarella überbacken
- **Lamm-Medaillons**
im Spinat-Blätterteigmantel mit Olivensauce
- **Verschiedene Nudeln**
Farfalle mit Pesto
Maccaroni mit Oliven-Tomatensauce

Kalter Teil

- **Fischplatte**
Hausgebeizter Graved Lachs, Riesengarnelen in Knoblauch-Kräutersauce, Heilbutt, Sahnemeerrettich, Honig-Senfauce
- **Prosciutto di Parma**
Parma Milanese mit Honigmelone
- **Carpaccio von Rind oder Pute**
mariniert in Kräuter-Balsamico-Dressing
- **Mailänder Salami und italienische Mortadella**
- **Putenmedaillons**
in Käse-Ei-Hülle gebraten, auf Orangenscheiben mit Tomatenwürfeln in Balsamicoessig
- **Vitello Tomato**
Zartes Kalbfleisch mit Thunfischsauce, Kapern, Sardellen und Zitronenscheiben
- **Käseplatte**
Verschiedene italienische Käsesorten
- **Salate**
Shrimpsalat, Penne-Nudelsalat mediterran, frischer Salat der Saison, Mozzarellasalat und Kirschtomaten auf gerösteten Auberginen, frischer Pilz-Basilikum-Salat
- **Antipasti**
Geröstete Zucchini eingelegt in Pflanzenöl, mit edlen Kräutern verfeinert, marinierte Artischockenherzen, gefüllte Champignons mit Thunfischmousse, gerösteter Staudensellerie an Gorgonzola Dip
- **Brotauswahl**
Gemischte Brotauswahl, Chiabatta, Brötchen und Olivenbaguette
- **Butterrosen**
- **Dessert**
Hausgemachtes Tiramisu
Panna Cotta
Amarettocrema mit Orangenfilets

ab 15 Personen

pro Person **19,50**

„Europa Buffet“

Warmer Teil

- **Kaninchenrollbraten in Wacholderrahm**
- **Gebratene Barbarie-Entenbrust**
auf Orangensauce
- **Frisches Waldpilzgemüse, Mandelbroccoli, Preiselbeerrotkohl, Kartoffelgratin und Kartoffelklöße**

Kalter Teil

- **Kalbspastete in Brotteig**
auf Orangenscheibe, dazu Chumberlandsauce
- **Rehrücken Diana**
rosa gebraten, dazu Birne mit Käsefüllung
- **Rind- und Schweinemedallions**
auf Apfelweinscheibe, garniert mit Spargelmousse
- **Ammerländer Schinkenplatte**
Vier Sorten Schinken mit Honigmelone
- **Internationales Käsebrett**
Verschiedene Sorten Weich- und Schnittkäse, reichhaltig garniert
- **Maritime Spezialitäten**
Riesengarnelen auf marinierten Artischockenböden
Grüner Spargel mit hausgebeiztem Lachs und Senf-Dill-Früchten auf Tarteletts
Verschiedene Räucher-Lachshappen
- **Gefüllte Tomaten und Champignonköpfe**
auf Ruccolasalat
- **Datteln im Speckmantel** auf Ananas
- **Salatauswahl**
Teufelssalat, pikanter Putenfleischsalat mit Oliven, bunter Paprika und Pepperoni, Käse-Mandarinen-salat, Feldsalat mit Parmaschinken und Parmesan, Schweizer Käsesalat mit Paprika und Mandarinen
- **Brotkonfekt und Butterrose**
- **Dessert**
Gebackene süße Früchte mit Vanillesauce
Limetten-Panna-Cotta

ab 20 Personen

pro Person **22,50**



„Wok Buffet“ (asiatisch)

Warmer Teil

von unserem Servicepersonal vor Ort frisch zubereitet

- **Mariniertes Entenfleisch**
- **Rindfleischstreifen**
- **Schweinefleischstreifen**
- **Hähnchenbrustfilet in Streifen**
- **Gemüsebeilagen**
Bunter Paprika, Sojasprossen, Chinapilze, Lauch- und Staudensellerie, Bambusstreifen, Karotten in Streifen, dazu verschiedene Saucen
- **Reis** in verschiedenen Geschmacksnoten
- **Gebratene Nudeln**
- **Marinierte Frühlingsrollen**
- **Lammfilet**
im Gemüsebett mit Ingwer und Sushiwein
- **Gegrillte Scampispiße**
- **Sushi-Variationen** mit Huhn, Rind und Fisch
- **Gebratenes Huhn** mit Cashewkernen
- **Frittiertes Gemüse** mit Chinapilzen
- **Salate**
Meeresfrüchtesalat, Reissalat
- **Dessert**
Gebackene Banane
Ananas mit Schoko-Kokosraspeln

ab 20 Personen

pro Person **22,50**

„Festliches Buffet“

- **Steinpilz Bouillon Suppe**
- **Schweinefilet im Blätterteigmantel**
mit gebackenen Kartoffeln und Spargel-Lauch – Bündchen
- **Lachsvariationen** mit Dill- und Cocktailsoße
- **Hummer** mit Zitronenmayonaise und Früchten
- **Rehrücken** mit Preiselbeeren
- **Kalbsrücken** auf Gemüsestroh
- **Barbarie-Entenbrusttranchen**
mit Cumberlandsoße
- **Hähnchenbrustmedaillons**
an Blattsalaten und Kürbisvinaigrette
- **Auswahl an französischen Käsespezialitäten**
- **Mailänder Käsesalat**
- **Rucola** mit Cherrytomaten, Parmesan und Balsamicoessig
- **Meeresfrüchtesalat** mit frischen Nordseekrabben
- **Brötchenkonfekt und feine Brotsorten**
- **Dessert**
Himbeermousse mit Vanillecreme im Weckglas

ab 20 Personen

pro Person **23,50**

Für unsere kleinen Gäste

- Gefüllte Hackfleischrolle**
mit bunten Nudel in Tomatensoße **5,50**
- Spaghetti mit Bolognesesauce** **5,50**

- Schnitzelpfanne „Pinocchio“**
mit Nudelgratin und buntem Gemüse **5,50**

Unsere Knüller für Ihre Party

Original vom Döner-Grill: Gyros vom Spieß (Schwein oder Hähnchen)

- zum selbst aufschneiden oder aus der Riesenfanne
- dazu Salat „Athena“ (Weißkohlsalat mit Cherrytomaten, rote Zwiebeln, Peperoni und Schafskäse)
- Zaziki und Fladenbrot

pro Person **8,50**

„Amerikanischer Truthahn“



- am Grill mit Honigkruste
- BBQ-Soße
- bunter Maissalat mit Kidneybohnen
- Weißkohlsalat mit Ananas süß-sauer
- Kürbis-Rucolasalat
- mit Parmesankäse und Balsamicoessig
- glasiertes Gemüse mit Ahornsirup
- Pfeffer- und Erdnussbutter
- Partybrötchen
- Dessert: Schokoladen-Nuss-Brownie

ab 20 Personen pro Person **10,90**

*inklusive Servicepersonal für eine Stunde zum fachgerechten Tranchieren vor Ort
zuzüglich gefahrene Kilometer und Endreinigung*

Ganzer Schweineschinken

Auf Wunsch aus dem Backofen

- im speziellen Garverfahren im Ofen gebacken
- Kräuterjus
- dazu bunter Krautsalat und Grillbrotstangen

ab 12 Personen pro Person **9,90**

vor Ort tranchiert pro Person **10,90**

Spanferkel



Vor Ort im Stück am Spieß gegrillt!

- dazu verschiedene Salate zur Auswahl, z.B.: Wachsbrechbohnsalat, frischer gemischter Salat mit Dressing, Speck-Kartoffelsalat, frischer Krautsalat, hausgemachter Nudelsalat
- eine warme Sauce
- drei verschiedene Spezial-Dips
- verschiedene Sorten Grillbrotstangen
- Kräuterbutter

30 - 39 Personen pro Person **11,50**

ab 40 Personen pro Person **10,50**

*inklusive Servicepersonal für eine Stunde zum fachgerechten Tranchieren vor Ort
zuzüglich gefahrene Kilometer und Endreinigung*

Mastbullenkeule am Stück



- im speziellen Garverfahren zubereitet
- mit Paprika-Krautsalat & Kartoffel-Specksalat
- Sauce und verschiedene Partybrotstangen
- verschiedene frische Salate und Dressing nach Wahl

30 - 39 Personen pro Person **12,50**

ab 40 Personen pro Person **11,50**

inklusive Servicepersonal für eine Stunde zum fachgerechten Tranchieren vor Ort



Beilagen

Kartoffeln

Semmelknödel oder Kartoffelknödel	1,30
Gebutterte Petersilienkartoffeln	1,50
Rosmarinkartoffeln	1,60
Kroketten oder Mandelkroketten	1,60
Kartoffel Wedges	1,60
Kartoffeltaler	1,60
Herzoginkartoffeln	1,60
Folienkartoffel mit Sauerrahm	2,00
Gratinkartoffeln in Sahnesauce	2,10
Gratinkartoffeln mit Speck und Zwiebeln	2,10
Gratinkartoffeln mit Broccoli und Sahne	2,10
Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln	2,10
Pariser Speckkartoffeln	2,50

Nudeln und Reis

Reis in verschiedenen Variationen	1,20
Butter-Spätzle	1,30
Nudeln in verschiedenen Variationen	1,30

Gemüse

Apfelrotkohl	1,20
Sauerkraut mit Speck	1,20
Ananaskraut	1,30
Butterbohnen	1,30
Leipziger Allerlei in Rahm	1,60
Kaisergemüse mit Hollandaise	1,80
Romanesco-Blumenkohl-Broccoli-Symphonie	2,10
Bunte Gemüseplatte mit Gemüse der Saison und Hollandaise	2,50
Pfannengemüse: Champignons, bunte Paprika, Zucchini, rote Zwiebeln und Auberginen	Tagespreis

Salate (Preise pro kg)

Frischer gemischter Salat der Saison mit hausgemachtem Dressing	Tagespreis
Hausgemachter Krautsalat pikant	5,20
Kartoffel-Speck-Salat „Bayerische Art“	5,20
Wachsbrechbohnen Salat mit Vinigete	5,20

Patros-Sommersalat

Feta-Käse, Paprika, Mais, Kidneybohnen, Frühlingszwiebeln und Möhren **6,50**

Farmersalat mit Äpfeln **6,90**

Allgäuer Käsesalat mit Mandarine **7,50**

Apfel-Porree-Salat

mit Ei, Ananas, Mais und Apfelstücken **7,50**

Mediterraner Nudelsalat

Schwarze und grüne Oliven, rote Zwiebeln, Cocktailtomaten, Zucchini mit Olivenöl und Balsamicoessig angemacht **7,90**

Geflügelsalat

mit Früchten und einem Hauch von Curry **8,50**

Matjessalat

Kräutermatjes, Gewürzgurke, Zwiebeln, Sellerie, bunte Paprika, in würziger Tunke **9,50**

Putensalat „Mexico“

in feuriger Chilisauce mit buntem Paprika, Oliven und Knoblauch **9,80**

Shrimpsalat

mit Tomate, Gurke und Champignons **16,00**

Bagels

belegt mit:

- Salat, Tomate, Mozzarella
- Salat, Lachs, Meerrettichcreme
- Salat, Serranoschinken, Früchten
- Salat, Mettwurst, Gurke
- Salat, Käse, Feigensenf
- Salat, Pute, Paprikastreifen **Stück 1,80**

Sandwiches

belegt mit:

- Salat, Serranoschinken
- Salat, Tomate, Mozzarella
- Kasseler, Krautsalat
- Roastbeef, Remoulade
- Camembert, Frischkäse
- Wildleberpastete, Chumberlandsauce **Stück 1,80**



Halbe Brötchen und Schnittchen

(Mehrkorn- und Roggenmischbrot)

Variante 1

belegt mit:

- Schnittkäse
- hausgemachtem Fleischsalat
- Salami
- Ei auf Senfmayonnaise

Stück 1,35

Variante 2

belegt mit:

- Schinken
- Kochschinken
- Schweinebraten
- Kasseler
- Putenbrust

Stück 1,55

Variante 3

belegt mit:

- hausgebeiztem Lachs
- Roastbeef, rosa gebraten
- Heilbutt
- Parmaschinken
- Camembert

Stück 1,90



Variante 3

belegt mit:

- hausgebeiztem Lachs
- Räucheraal
- geräuchertem Forellenfilet
- marinierten Tomaten-Mozzarella-Würfeln mit Basilikum
- französischem Weichkäse
- marinierten Shrimps
- Parmaschinken

Stück 1,95

Mindestbestellmenge für Canapees 25 Stück, mindestens 5 Stück pro Sorte

Alle Canapees werden von uns liebevoll aus garniert. Wir belegen Ihre Canapees gerne auch nach Ihren speziellen Wünschen.

Canapees

Variante 1

belegt mit:

- Schweinebraten
- Kasseler
- Kochschinken
- Putenbrust
- Katenschinken
- Salami
- verschiedenen Käsesorten

Stück 1,60

Variante 2

belegt mit:

- Roastbeef, rosa gebraten
- Lachsschinken
- Serranoschinken
- Hähnchenroulade mit Broccolifüllung
- Schweinefilet, rosa gebraten
- Tortenbrie
- Roquefort-Käse
- Ei mit Kaviar

Stück 1,80

Vegetarische Kost und Antipasti

Broccoli-Blumenkohl-Auflauf

mit frischer Käsesauce

3,50

Gemüse-Lasagne „Verdi“

3,50

Italienischer Gemüseauflauf

mit Zucchini, Auberginen, Tomaten, mit Basilikum-Mozzarella-Sauce

3,70

Gefüllte Kartoffeltaschen in feiner Kräutersauce **3,90**

Blumenkohl-Käse-Medaillon

mit Schnittlauchsauc

4,10

Paprikaschote

mit Reis-Gemüse-Füllung in Tomatensauce

4,10

Buntes Pflanzengemüse

mit Toskana-Hollandaise

4,20

Bunter Gemüsespieß mit Sauce Hollandaise

4,50



Desserts

Hannoversche rote Grütze
mit Vanillesauce (auch als gelbe o. grüne Grütze) **2,30**

Welfenspeise
Mandelcreme mit Weinschaum **2,30**

Herrenpudding
Aprikosenmousse mit Vanillecreme **2,30**

Rotweincreme **2,30**
Zitronencreme **2,30**

Mousse au chocolat mit Sahnehaube **2,50**

Weißes Mousse mit Schokoladenraspeln **2,50**

Mascarpone
Orangencreme mit frischen Früchten **2,50**

Fruchtiges leichtes Mousse
„Kirsch-Joghurt“ oder „Orange-Mango“ **2,50**

Frischer Obstsalat
in der Schale **2,50**
in der Wassermelone **2,80**

Hausgemachtes Tiramisu **2,80**

Panna Cotta
Italienische gestürzte Sahnecreme **2,90**

Mobile Cocktailbar

Unsere mobile Cocktailbar bietet Ihnen ein besonderes Highlight für Ihre Veranstaltung!

Mit Buchung unseres Cocktailservices garantieren wir Ihnen folgende Leistungen:

- Professionelle Barkeeper
- Hochwertige Cocktailzutaten & beste Rezepte
- Edles Barequipment
- Höchste Hygienestandards:
 - Einmalige Verwendung eines Cocktailglases
 - Shaker werden auch ohne Wasseranschluss mit Frischwasser ausgespült (Mobiles Spülsystem)
- Einheitliches Barkeeperdress
- Mobile Rückwände für einen dekorativen Abschluss des Barbereichs

Preise teilen wir Ihnen auf Anfrage gerne mit.



Das Ambiente



Nach Bedarf liefern wir Ihnen alles, was Sie zum Gelingen Ihrer Veranstaltung benötigen:

- **Bestuhlung**
- **Tische**
- **Zelte**
- **Dekoration**
- **Kühlwagen**
- **fahrbare Theken**
- **Heizungen**
- **Holzkohlegrill**
- **Fassbier und vieles mehr!**

Preise für Zubehörverleih sowie unsere Personal- und Servicekosten teilen wir Ihnen auf Anfrage gerne mit.



Nachfolgend einige beispielhafte Verleihpreise:

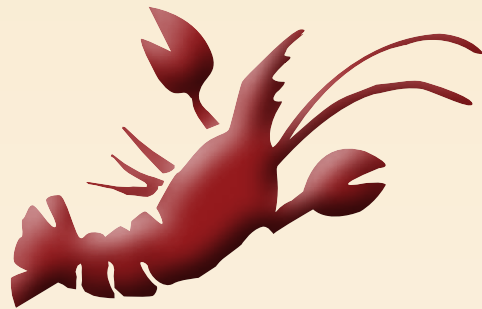
Chefing Dish (Wärmerechaud) inklusive Brennpaste	4,00
Chefing Dish für Saucen und Suppen	2,00
Riesenfanne je nach Größe, inklusive Gas	ab 13,00
Bistrotische	ab 6,00

Preise verstehen sich als Abholpreise.



Schlemmertrio

Der Partyservice für jeden Anlass!



Ständig aktuelle **Wochen- und Monatsangebote** auf unserer Homepage www.schlemmertrio.de!

Geschäfts- und Lieferbedingungen

Gültigkeit der Angebote

- Die Angebote in unserer Preisliste sind freibleibend. Zwischenzeitliche Preiserhöhungen sind möglich.
- Irrtum und Druckfehler vorbehalten.
- Individuelle Angebote haben eine Gültigkeit von 3 Wochen.
- Unsere Preise verstehen sich ohne Transportkosten bei Abholung aus unserem Geschäft.

Lieferung und Ausleihe

- Für die Anlieferung berechnen wir 0,60 Euro pro gefahrenem Kilometer.
- Aufbau, Dekoration, Einrichtungs- und Abbaukosten werden je nach Aufwand gesondert in Rechnung gestellt.
- Bei Lieferung und Personalservice ist eine Toleranz von einer Stunde einzukalkulieren.
- Bei Lieferausfall durch höhere Gewalt besteht kein Rechtsanspruch auf Lieferung.
- Nur sofortige Beanstandungen bei Anlieferung können berücksichtigt werden.
- Die bestellte Ware wird auf Leihgeschirr angerichtet. Die ausgeliehenen Gegenstände sind gesäubert zurück zu geben.
- Fehlmengen, Bruch, Beschädigungen oder Säuberungskosten gehen zu Lasten des Kunden. Bei Bruch oder Verlust unserer Leihgegenstände wird der Wiederbeschaffungswert in Rechnung gestellt.
- Die Abholung des Leergutes ist gegen Berechnung der Fahrtkosten möglich.

Zahlungsmodalitäten

- Wir bitten Sie, vorab oder bei Lieferung der Ware 50% des Rechnungsbetrages anzuzahlen. Die Restsumme begleichen Sie bitte bei Abgabe unseres Geschirrs in bar oder per Überweisung innerhalb von 7 Tagen.
- Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir offene Rechnungsvorgänge nach Überschreitung der Zahlungsfrist um mehr als 10 Tage durch ein externes Inkassounternehmen einfordern lassen, wodurch weitere Kosten entstehen können.
- Mit der Bestellung werden unsere Geschäfts- und Lieferbedingungen anerkannt.
- Erfüllungsort und Gerichtsstand für beide Teile ist Hildesheim.

Stand: 01.02.12