

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

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

MENÜ 8: Pro Person € 26,50

Hausgebeitzer 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
---	--------------------