



Liebe Kunden, genießen Sie die abwechslungsreiche Vielfalt unserer Küche – von *regional bis international* - und wählen Sie aus unseren nachstehenden Catering-Angeboten. Lieblingsgericht nicht gefunden? Gern erstellen wir Ihnen ein individuelles Angebot.

Artikel-Nr. Aus der Suppenküche

- 00 10 101* Festtagssuppe – mit Spargel, feinen Möhren, Lauch, hausgemachtem Eierstich und Nudeln.
- 00 10 102* Festtagssuppe – mit Mettbällchen, feinen Möhren, Lauch, hausgemachtem Eierstich und Nudeln.
- 00 10 103* Festtagssuppe – mit Mettbällchen, Tafelspitz, feinen Möhren, Lauch, hausgemachtem Eierstich und Nudeln.
- 00 10 300 Feine Creme-Suppen: Broccoli, Tomate, Spargel, Champignons (nach Wahl)
- 00 10 400 Herzhafte Gulaschsuppe

* Dazu reichen wir frisch gehackte Petersilie.

Herzhafte Gerichte vom Schwein

- 00 11 100 Burgunder Braten vom Nacken
- 00 11 200 Gewürzbraten vom Nacken
- 00 11 300 Gyrosbraten vom Nacken
- 00 11 400 Kasslerbraten vom Nacken
- 00 11 500 Krustenbraten vom Schinken
- 00 11 600 Zigeunerbraten vom Schinken
- 00 11 700 Burgunder Braten vom Schinken
- 00 11 800 Kräuterbraten vom Schinken
- 00 11 900 Grillbraten vom Schinken
- 00 11 910 Senfbraten vom Schinken
- 00 11 920 Knoblauchbraten vom Schinken
- 00 11 930 Bauernbraten vom Bauch

Gefüllte Braten

- 00 12 100 Lauchbraten vom ausgelösten Kotelett
- 00 12 201 Gewürzbraten aus der Rolle (gefüllt mit Mett und Röstzwiebeln)
- 00 12 300 Zwiebelbraten vom ausgelösten Kotelett
- 00 12 400 Jägerbraten vom ausgelösten Kotelett
- 00 12 500 Hawaiibraten vom ausgelösten Kotelett
- 00 12 600 Schweizer Braten vom ausgelösten Kotelett
- 00 12 700 Zigeunerbraten vom ausgelösten Kotelett
- 00 12 800 Hirtenbraten vom ausgelösten Kotelett
- 00 12 900 Kasslerbraten vom ausgelösten Kotelett
- 00 12 901 Gefülltes Schweinelendchen

Kurzgebratenes

- 00 13 100 Schweine-Geschnetzeltes nach Gyros-Art
- 00 13 200 Jäger-Geschnetzeltes mit Champignons
- 00 13 300 Zigeuner-Geschnetzeltes mit Paprika und Zwiebeln
- 00 13 400 Herzhafter Gulasch-Topf
- 00 13 500 Schnitzel mit Champignon-Rahm-Sauce
- 00 13 600 Steak-Pfanne (Nackensteak mit Zwiebeln gebacken)
- 00 13 700 Filet-Topf (Zarte Filet-Medaillons in Käse-Rahm-Sauce mit Mini-Champignons)

Fisch & Meeresfrüchte

- 00 14 100 Zartes Lachsfilet in Knoblauch-Rosé-Sauce
- 00 14 200 Zartes Lachsfilet in Knoblauch-Rosé-Sauce (mit frischem Dill)
- 00 14 201 Zartes Lachsfilet auf Blattspinat
- 00 14 300 Zarter Lachs in Knoblauch-Rosé-Sauce (mit Garnelen & Frühlingszwiebeln)
- 00 14 400 Heilbutt/Thunfisch/Zander/Kabeljau/Krabben/Scampis (nach Angebot & Wahl)

Geflügelraffinessen

- 00 15 100 Hähnchenkeulen (frisch im Ofen gebacken)
- 00 15 110 Krosses Hähnchenbrustfilet im Knuspermantel
(Saucen nach Wahl: Curry-Ananas-Sauce oder Zigeuner-Sauce)
- 00 15 120 Hühnerfrikassee (Zubereitung nach Wunsch)
- 00 15 130 Putenschnitzel (auf Wunsch mit verschiedenen Saucen)
- 00 15 140 Putengeschnetzeltes mit Champignons in heller Rahmsauce
- 00 15 150 Putengeschnetzeltes mit Früchten
- 00 15 160 Putengeschnetzeltes mit Früchten und Curry
- 00 15 170 Putenrouladen (gefüllt mit Spargel)
- 00 15 180 Putenrouladen (gefüllt nach Wunsch)
- 00 15 190 Gänseschenkel (nach Wahl knusprig oder schier)

Zartes Kalbsgerichte

- 00 16 100 Züricher Geschnetzeltes (nach Original-Rezept)
- 00 16 110 Kalbsschnitzel
- 00 16 120 Kalbswickelbraten
- 00 16 130 Kalbsnierenbraten
- 00 16 140 Kalbsbraten (gefüllt nach Wunsch)
- 00 16 150 Kalbsragout
- 00 16 160 Kalbshaxe (aus dem Tontopf)
- 00 16 170 Kalbsmedaillons mit Champignons in einer feinen Rahmsauce
- 00 16 180 Kalbssteaks (vom Grill oder aus der Schwenkpfanne)

Feines vom Rind

- 00 17 100 Roastbeef - Rumpsteak mit Champignons und einer feinen Rahmsauce
- 00 17 110 Roastbeef - Rumpsteak mit Zwiebel-Rahm-Sauce
- 00 17 120 Roastbeef - Rumpsteak mit Kräuterbutter
- 00 17 130 Roastbeef - Rumpsteak mit Pfeffer-Rahm-Sauce
- 00 17 140 Kleine Rinder-Rouladen (gefüllt mit Gurken, Speck und Senf)
- 00 17 150 Rinder-Schmorbraten
- 00 17 160 Sauerbraten (eingelegter Rinderbraten)
- 00 17 170 Zungenragout mit Wienern
- 00 17 180 Rindermedaillons mit Champignons und einer feinen Rahmsauce
- 00 17 190 Rindermedaillons mit frischen, groben Pfefferkörnern & feiner Rahmsauce

TIPP: *Fragen Sie auch nach unserem zarten Rindfleisch aus dem Smoker!*

Herzhafte Wildgerichte

- 00 18 100* Wildschweinbraten aus der Keule
- 00 18 110 * Wildschweinbraten aus dem Rücken
- 00 18 200 * Hirschbraten aus der Keule
- 00 18 210 * Hirschbraten aus dem Rücken
- 00 18 300* Rehbraten aus der Keule
- 00 18 310 * Rehbraten aus dem Rücken
- 00 18 400 Lammbraten aus der Keule
- 00 18 410 Lammbraten aus dem Rücken
** mit Birnen und Preiselbeeren*

Beilagen zu Hauptgerichten

- 00 20 050 Rosmarinkartoffeln
- 00 20 100 Salzkartoffeln
- 00 20 150 Kräuterkartoffeln (gratiniert mit Mozzarella)
- 00 20 200 Steinpilzkartoffeln (überbacken mit Käse)
- 00 20 250 Folienkartoffeln (Ofenkartoffeln mit Kräutern)
- 00 20 300 Kartoffelgratin (mit Schinken oder vegetarisch)

- 00 20 350 Bratkartoffeln (Zubereitung nach Wunsch)
- 00 20 360 Speckkartoffeln
- 00 20 370 Kroketten (alternativ: Kartoffelspalten)
- 00 20 400 Nudeln aller Art (nach Wunsch)
- 00 20 410 Nudelaufläufe (nach Wunsch)
- 00 20 420 Handgeschabte Eierspätzle
- 00 20 500 Spitzenlangkorn-Reis
- 00 20 600 Klöße: halb & halb (aus roher Kartoffelmasse) / alternativ: Semmel-Knödel
- 00 20 610 Rösties

Gemüsevariationen (warm) und knackige Salate

- 00 21 100 Broccoli
- 00 21 200 Blumenkohl
- 00 21 300 Erbsen und Möhren
- 00 21 400 Spargel (weiß oder grün)
- 00 21 500 Gemischte Gemüsepfanne (mit Blumenkohl, Broccoli, Erbsen und Möhren)
- 00 21 600 Warmer Rotkohl
- 00 21 701 Herzhafte Speckbohnen
- 00 21 800 Sauerkraut (deftig mit Schinken)
- 00 21 801 Sauerkraut (fruchtig)
- 00 21 802 Sauerkraut (pikant)
- 00 21 010 abgeschwenkt mit heller Butter
- 00 21 020 abgeschwenkt mit Sauce Hollandaise
- 00 21 030 abgeschwenkt mit Kräuterbutter

TIPP: *Fragen Sie auch nach unserem herzhaften und knackigen Grillgemüse aus dem Wok!*

- 00 22 100 **Salat-Buffer** bestehend aus (bitte wählen Sie):
- 00 22 101 Bunter Schichtsalat
- 00 22 105 Tomate-Mozzarella
alternativ: Tomate & Mozzarella-Kugeln im Gläschen oder am Spieß
- 00 22 110 Weißkrautsalat
- 00 22 120 Farmer Salat
- 00 22 130 Bohnensalat (mit Schmand und Sahne)
- 00 22 140 Hirtensalat
- 00 22 150 Herrensalat
- 00 22 160 Geflügelsalat
- 00 22 170 Rindfleischsalat
- 00 22 180 Wurstsalat
- 00 22 190 Käsesalat
- 00 22 200 Kartoffelsalat
- 00 22 210 Nudelsalat
- 00 22 220 Möhrensalat
- 00 22 230 Eiersalat
- 00 22 240 Apfel-Lauch-Salat
- 00 22 996 Balsamico-Dressing
- 00 22 997 French-Dressing
- 00 22 998 Joghurt-Dressing
- 00 22 999 Kräuter-Dressing

Süße Desserts / Nachspeisen

- 00 23 300 Mousse au Vanille
- 00 23 303 Bayerische Crème
- 00 23 310 Mousse au Chocolat
- 00 23 350 Tiramisu

- 00 23 400 Vanille-Crème
- 00 23 410 Schokoladen-Crème
- 00 23 420 Zitronen-Crème
- 00 23 430 Ananas-Crème
- 00 23 450 Wein-Crème
- 00 23 500 Rote Grütze
- 00 23 510 Gelbe Grütze
- 00 23 520 Grüne Grütze
- 00 23 530 Blaue Grütze
- 00 23 600 Puddings und Götterspeisen (nach Wahl)
- 00 23 650 Waldmeisterspeise
- 00 23 660 Himbeerspeise
- 00 23 700 Eis (nach Wahl)
- 00 23 750 Fruchtige oder cremige Sorbets (nach Wahl)
- 00 23 800 Frischer Obstcocktail / Obstsalat
alternativ: Melonen-Schiffchen / Früchte der Saison (z.B. frische Erdbeeren)
- 00 23 900 Vanille-Sauce
alternativ: Erdbeer-Sauce
- 00 23 910 Schokoladen-Sauce
- 00 23 950 Sahne (frisch geschlagene Sahne oder alternativ Sprühsahne)

Verschiedene Platten (ab 5 Personen) und Canapes

- 00 30 210 Käseplatte (mit Schnittkäse und Käse am Stück)
- 00 30 220 Käseplatte (mit Schnittkäse)
- 00 30 230 Käseplatte (mit Käse am Stück)
- 00 30 300 Käsehäppchen – Platte
- 00 30 900 Käse-Canapes
- 00 30 902 Gefüllte Blätterteigtaschen
- 00 30 901 Gefüllte Eier

- 00 31 200 Aufschnittplatte (vierfach sortiert: Braten, Pasteten, Salami und Rohschinken)
- 00 31 210 Aufschnittplatte (zweifach sortiert: Salami und Rohschinken)
- 00 31 220 Aufschnittplatte (zweifach sortiert: Braten und Kochschinken)
- 00 31 300 Aufschnittplatte: Braten
- 00 31 400 Aufschnittplatte: Pasteten
- 00 31 500 Aufschnittplatte: Salami
- 00 31 600 Aufschnittplatte: Rohschinken
- 00 31 930 Braten-Canapes
- 00 31 940 Pasteten
- 00 31 950 Salami
- 00 31 960 Rohschinken

- 00 32 200 Hausschlachte-Molle: mit Hausmacher Wurst, Eichsfelder Mett, Kesselfleisch und Zwiebeln
- 00 32 201 Hausschlachte-Molle: mit Eichsfelder Mett, Kesselfleisch und Zwiebeln,
- 00 32 202 Hausschlachte-Molle mit Hausmacher Wurst
- 00 32 230 Eichsfelder Mettwurst (Blase / Feldgieker)
- 00 32 235 Eichsfelder Mettwurst (Stracke)
- 00 32 236 Eichsfelder Mettwurst (Runde)
- 00 32 250 Eichsfelder Mett (mit Beilagen: Gurke und Zwiebeln)
- 00 32 240 Brett und Messer
- 00 32 241 Salz und Pfeffer
- 00 32 210 Frikadellen
- 00 32 300 Häppchenplatte mit (Mini-) Frikadellen und Chicken Nuggets
(auf Wunsch auch mit kleinen Filet-Schnitzeln)
- 00 33 200 Anti-Pasti Platte (italienische Variation)

- 00 33 300 Kalte Platte „Griechische Art“ (z.B. mit Feta-Käse, Oliven etc.)
- 00 35 200 Fischplatte (mehrfach sortiert: Lachs, Forelle, Heilbutt, Krebspastete)
- 00 35 300 Fisch-Häppchenplatte, Lachsspieß, Komposition (84401)
- 00 35 310 Fisch-Häppchenplatte, Lachswürfel, Komposition (84402)
- 00 35 900 Lachs-Canapes

- 00 36 200 Buffet - Butter
- 00 36 300 Buffet - Blumen aus Butter
- 00 36 500 Buffet - Rosen aus Butter / oder: Kräuterbutter
- 00 37 200 Brot und Brötchen (im Korb)
- 00 37 220 Alt. Französisches Baguette

TIPP: *Fragen Sie auch nach unseren leckeren Kuchenangeboten!*

Artikel-Nr. Equipment / Geschirr & Besteck / Dekoration

- 000 120 Abbau und Rücknahme
- 000 200 Stehtische (alternativ: Stehtisch als Weinfass mit Schirm; Durchmesser 3 m)
- 000 210 Bierzeltgarnituren
- 000 220 Stühle - Tische
- 000 250 Spiegelwand
- 000 300 Tischdecken
- 000 310 Tischtücher
- 000 320 Tischbänder
- 000 330 Servietten
- 000 340 Menü-Karten
- 000 370 Kerzenleuchter - 3er
- 000 380 Kerzenleuchter - 5er
- 000 390 Kerzen (Farbe: weiß)
- 000 400 Willy-Becher
- 000 410 Sekt-Glas
- 000 420 Wein-Glas
- 000 430 Schnaps-Glas
- 000 431 Eiswürfel für Getränke
- 000 432 Crash-Eis für Getränke
- 000 500 Tellerwärmer
- 000 510 Teller-tief
- 000 520 Teller-flach
- 000 530 Glasschale
- 000 600 Menü-Messer
- 000 610 Menü-Gabel
- 000 620 Menü-Löffel
- 000 630 Dessert-Löffel
- 000 900 Reinigung - Menütöpfe

Einen guten Appetit wünscht Ihnen und Ihren Gästen

das Team vom Catering- & Veranstaltungsservice Oppermann aus Duderstadt !