

*Party Service* Front Cooking *Feine Küche*  
*Mittagstisch* Canapées *Fingerfood* leckere Desserts *Mieterservice*  
*festliche Buffets* Vorspeisen *frische Salate* Events *Antipasti*  
*Grill Buffets* Flying Buffet *Feinkost* Fisch *Wild Barbeque*  
*Business Catering* feine Suppe

UNSERE BESTEN  
ESSIDEEN



  
*Papenburg*

Fleischerei & Partyservice



05136 - 2536

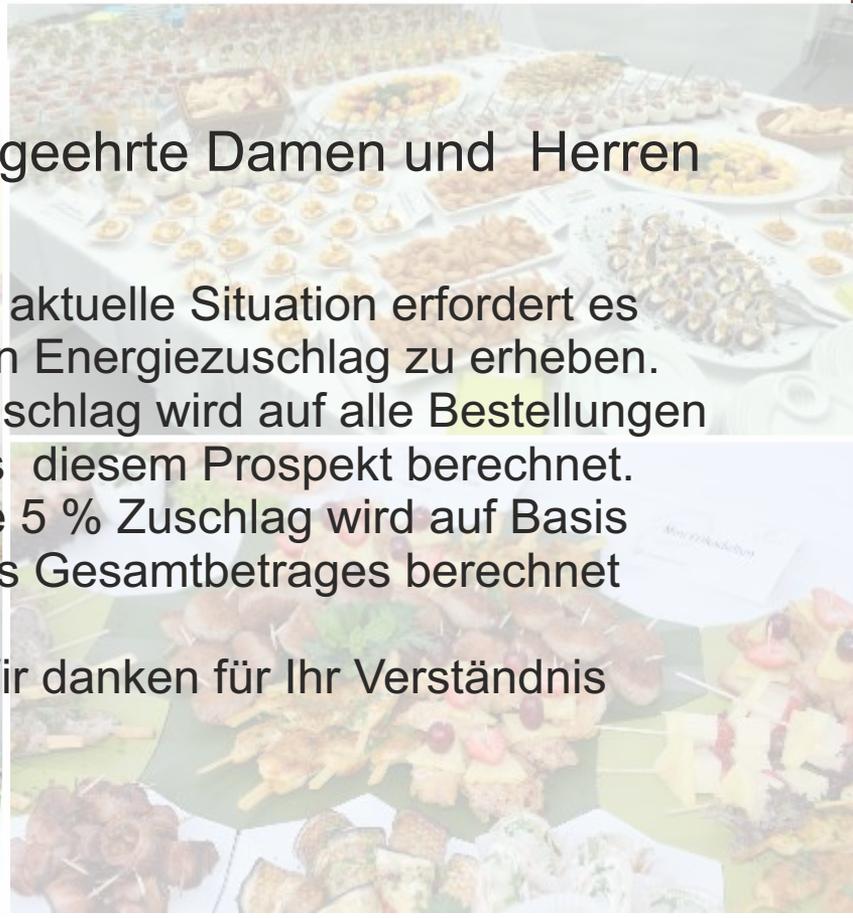
mobil 0160-8462268

[info@fleischerei-papenburg.de](mailto:info@fleischerei-papenburg.de)

[info@essideen.de](mailto:info@essideen.de)



Wir machen die Qualität noch selbst



Sehr geehrte Damen und Herren

**5%**

**Energie Zuschlag**

Die aktuelle Situation erfordert es einen Energiezuschlag zu erheben. Der Zuschlag wird auf alle Bestellungen aus diesem Prospekt berechnet. Die 5 % Zuschlag wird auf Basis des Gesamtbetrages berechnet

Wir danken für Ihr Verständnis



## Sie haben Gäste, Sie haben uns !

Entdecken Sie unsere Vielfalt und lassen Sie sich von unseren Produkten begeistern und inspirieren.

Wir beraten Sie gerne, ob große oder kleine Feste - klassisch, besonders stilvoll oder außergewöhnlich.

Wie verwöhnen Sie als Gastgeber und Ihre Gäste, denn ein gutes Essen fängt bereits mit der richtigen Auswahl der Zutaten an.

Information:



vegetarisch



Bei Fragen bezüglich Allergenen stehen wir Ihnen jeder Zeit zur Verfügung.

## unsere Essideen

|                                |          |
|--------------------------------|----------|
| Unsere „besten“ Sonntagsbraten | Seite 4  |
| Feines vom Fisch               | Seite 5  |
| Pasta                          | Seite 5  |
| Ragouts & Pfannen              | Seite 5  |
| Eintöpfe & Suppen              | Seite 6  |
| Beilagen                       | Seite 6  |
| Feinkostsalate                 | Seite 7  |
| Salatkreationen                | Seite 7  |
| Menüs                          | Seite 8  |
| Desserts                       | Seite 9  |
| herzhafte Kuchen & Quiche      | Seite 10 |
| Canapés, Brote & Brötchen      | Seite 11 |
| kleine Buffets ab 8 Personen   | Seite 12 |
| Fingerfood Buffet Gourmet      | Seite 14 |
| Feinschmecker Buffet           | Seite 15 |
| Sommer Buffet                  | Seite 16 |
| Festtagsbuffet                 | Seite 17 |
| mediterranes Buffet            | Seite 18 |
| Bella Italia                   | Seite 19 |
| Landhotel Buffet               | Seite 20 |
| Buffet Diana                   | Seite 21 |
| spanisches Buffet              | Seite 22 |
| vegetarisches Buffet           | Seite 23 |
| Preisliste Buffets             | Seite 24 |
| Geschäftsbedingungen           | Seite 26 |

Sonntags ruhen wir uns aus!  
Ausnahmen sind nach  
persönlicher Absprache möglich.  
Für Konfirmation- und Kommuniionsfeiern  
sind wir selbstverständlich für Sie da.

# Unsere besten „Sonntagsbraten“

pro Portion - ab 8 Portionen

Würzbraten vom Schweinenacken  
mit Kräuterkruste 7,00 €

Spießbraten vom gepökelten Schweinenacken,  
mit Kräuterkruste 7,00 €

Hirtenbraten vom Schwein mit Käse und  
Bauchspeck gefüllt, knoblauchbetont gewürzt 7,00 €

Düsseldorfer Senfbraten vom Schweinenacken  
mit Champignons und Röstzwiebeln gewürzt 7,50 €

Jungschweinerücken mit Kräuterkruste 8,00 €

Backschinken mit Kräuterkruste (ohne Schwarte) 8,00 €

Burgunder Schinken in Rotwein mariniert,  
mit Bratensoße 8,00 €

Großer Grillschinken, mild gepökelt, im Stück gebraten  
ab 20 Personen 7,00 €

Ein Hinweis: Kruste / Schwarte  
wird während des Transports weich.

Mediterraner Festtagsbraten vom Schweinerücken  
gefüllt mit Mozzarella, Rucicola, getrockneten  
Tomaten und Basilikum-Pesto 8,00 €

Rinderschmorbraten mit frischen Champignons  
und Bratensoße 12,50 €

gegrillte Putenbrust von der Freilandpute 12,50 €

Roastbeef im Stück gebraten 15,00 €

Junghirschbraten aus der Keule  
mit feiner Wildsoße und Cranberries\* 15,50 €

**zu allen Braten ist Soße bestellbar  
siehe Beilagen**

\* nur in der Saison  
(Oktober-März)



**Grillschinken**



pro Portion - ab 8 Portionen

Puten-Sahne-Schnitzel von der Freilandpute  
mit Früchten in Curry-Soße 11,00 €

Mediterrane Putensteaks von der Freilandpute  
mit frischen Tomaten und Basilikum-Soße 11,00 €

Ungarische Putensteaks von der Freilandpute  
mit Paprika-Gemüse in Paprika-Soße 11,00 €

Medaillons auf Gemüsebett - Schweinefilet mit  
mediterrane Gemüse, gratiniert 11,50 €

Backofengeheimnis - Schweinefilet mit Paprika-  
Zucchini-Gemüse, Tomaten-Gusto und Käse 11,50 €

Apfel-Filet-Topf - Schweinefilet mit Äpfeln,  
Curry-Tomaten-Soße, gratiniert 11,50 €

Hähnchenbrustfilet vom Kikok-Huhn mit Blattspinat  
und Gorgonzola-Soße 11,50 €

Hähnchenbrustfilet vom Kikok-Huhn mit frischen  
Champignons und Gorgonzola-Soße 11,50 €

Hähnchenbrustfilet vom Kikok-Huhn in  
Tomaten-Pilz-Soße 11,00 €

Marsala Huhn - Hähnchenbrustfilet vom Kikok-Huhn  
mit frischen Feigen und Marsala-Portwein-Soße 11,50 €

## Feines mit Fisch

|   | pro Portion<br>ab 8 Portionen |
|---|-------------------------------|
| Lachsfilet auf Gemüsebett mit Karotten, Lauch und Staudensellerie | 13,50 €                       |
| Lachsfilet auf Tomaten-Fenchel-Gemüse                             | 13,50 €                       |

## Pasta

|  | pro Portion<br>ab 8 Portionen |
|--|-------------------------------|
| Bandnudeln mit Gemüstreifen, Karotten, Zucchini, Champignons und Frühlingszwiebeln  | 7,00 €                        |
| Bandnudeln mit Lachs-Spinat-Soße   | 7,50 €                        |
| Cannelloni mit Spinat-Ricotta-Füllung, Bechamelsonne und Parmesan                   | 7,50 €                        |
| Maultaschen mit Lauch & Shrimps in Sahnesoße   | 7,50 €                        |
| Lasagne mit Hackfleisch und Tomaten  | 7,00 €                        |
| Gemüselasagne mit verschiedenen Gemüsesorten und Käse                               | 7,00 €                        |
| Lachs-Lasagne mit Blattspinat  | 9,50 €                        |
| Bandnudeln mit Tomaten und Datteln in Weißweinsauce mit gebratenen Garnelen  | 12,00 €                       |

## vegane Gerichte

|  | pro Portion<br>ab 8 Portionen |
|--|-------------------------------|
| Kichererbsen Curry mit Möhren, Spinat, Ingwer und Tomaten                                   | 8,50 €                        |
| Gemüse Thai Curry dazu Basmati Reis   | 9,00 €                        |
| Blumenkohl Curry mit Linsen und Paprika   | 8,50 €                        |
| Ofengemüse, Möhren, Kartoffeln, Rote Beete, Kürbis und Süßkartoffeln (September - Februar)  | 8,00 €                        |
| optional Sourcreme   | 2,00 €                        |

## Ragouts & Pfannen

|   | pro Portion<br>ab 8 Portionen |
|---|-------------------------------|
| Hubertuspflanze vom Schwein mit Champignons, Erbsen, Möhren und Zwiebeln                          | 7,50 €                        |
| Meraner Pfanne vom Schwein mit Tomaten, Champignons und Frühlingszwiebeln                         | 7,50 €                        |
| Budapester Pfanne vom Schwein mit Tomaten, Paprika, Zwiebeln und Mais                             | 7,50 €                        |
| Rahmgulasch halb & halb mit Champignons   | 9,80 €                        |
| Rindfleischpfanne Stroganoff mit Champignons, Zwiebeln und Gurken                                 | 10,50 €                       |
| Putenragout Florenz (Freilandpute) mit frischen Champignons und Paprikastreifen                   | 10,50 €                       |
| Puten-Pfeffer-Pfanne (Freilandpute) mit frischen Champignons und Brokkoli                         | 10,50 €                       |
| Putencurry mit Ananas und Mandarinen in Curry-Soße  | 10,50 €                       |
| Lammragout - geschmortes Lammfleisch mit Tomaten und Zwiebeln                                     | 11,80 €                       |
| Boueff Bourguignon - in Rotwein geschmortes Rindfleisch mit ganzen Champignons und roten Zwiebeln | 11,80 €                       |
| Filettopf vom Schweinefilet mit frischen Champignons, Zwiebeln in Pfeffer-Rahm-Soße               | 12,80 €                       |
| Züricher Kalbgeschnetzeltes mit frischen Champignons und Zwiebeln in Weißweinsauce                | 12,80 €                       |
| Hirschgulasch aus heimischen Forsten mit braunen Champignons und Preiselbeeren*                   | 13,80 €                       |
| Reh-Ragout aus der Keule mit Pfifferlingen*   | 16,00 €                       |

\* nur in der Saison (Oktober-März)

# Eintöpfe & Suppen Portion 500g

|  |        |
|--|--------|
| Hochzeitsuppe mit Spargel, Eierstich & Mettbällchen                          | 5,50 € |
| Gulaschsuppe mit frischen Champignons  | 6,00 € |
| Kartoffelsuppe mit Würstchen   | 4,50 € |
| Erbsensuppe  | 4,20 € |
| Linsensuppe  | 4,20 € |
| Kartoffelcremesuppe mit Pilzen   | 5,00 € |
| Kürbiscremesuppe   | 5,00 € |
| Tomatensuppe mit Basilikum   | 4,20 € |
| Tomaten-Paprika-Suppe mit Schafskäse   | 5,00 € |
| Tomaten-Chili-Preiselbeersuppe   | 5,00 € |
| Möhrensuppe mit Curry und Kokosmilch   | 5,00 € |
| Lauch-Käse-Suppe mit geröstetem Hack   | 5,50 € |
| Gemüsesuppe mit Mettbällchen   | 5,50 € |
| Minestrone italienische Gemüsesuppe  | 5,00 € |
| Gyrossuppe mit Paprika   | 6,00 € |
| Chili con Carne<br>Hackfleischgericht mit Bohnen,<br>Paprika, Mais und Chili | 7,50 € |



pro Portion berechnen wir 500ml als volle Mahlzeit  
als Vorspeise empfehlen wir 350ml.  
Bis 5 Liter erhalten Sie die Suppe kalt.



Pro Suppenrechaud  
berechnen wir 3,- € Leihgebühr

# Beilagen



pro Portion ab 8 Portionen

|   |        |
|---|--------|
| Kartoffelgratin, Kartoffelscheiben mit Sahne<br>und Käse überbacken                                 | 4,00 € |
| Zucchini-Kartoffel-Gratin mit Tomaten   | 4,80 € |
| Salzkartoffeln  | 3,00 € |
| Rosmarinkartoffeln, Drillinge in Olivenöl gebraten  | 4,80 € |
| Bandnudeln  | 3,00 € |
| Eierspätzle   | 3,00 € |
| Reis  | 3,00 € |
| Reis mit Wildreis gemischt  | 3,50 € |
| Rotkohl, hausgekocht  | 3,80 € |
| Sauerkraut, hausgekocht   | 3,80 € |
| Gemüseauswahl (Bohnen, frische Möhren,<br>Blumenkohl mit Hollandaise,<br>Brokkoli mit Mandelbutter) | 5,00 € |
| Ratatouille (geschmorte Paprika, Auberginen,<br>Zucchini und Tomaten)                               | 5,00 € |
| Kartoffelklöße, 90g (2 Stück)   | 3,50 € |
| Bratensoße  | 1,40 € |
| Pilz-Rahm-Soße  | 4,00 € |

## apenburgs Feinkostsalat

pro 100g

|   |        |
|---|--------|
| Norddeutscher Kartoffelsalat mit Gurke, Zwiebeln u. Mayonnaise-Joghurt-Dressing                     | 1,40 € |
| Bunter Kartoffelsalat mit Äpfeln, Radieschen, roten Zwiebeln, Ei und Mayonnaise-Joghurt-Dressing    | 1,60 € |
| Speck-Kartoffel-Salat mit Lauchzwiebeln und Essig-Öl-Dressing                                       | 1,40 € |
| Apfel-Ananas-Kraut Weißkohlsalat mit Apfel, Ananas und Schnittlauch                                 | 1,60 € |
| Waldorfsalat mit Äpfeln, Sellerie, Walnüssen und Mandarinen   | 1,80 € |
| Linsensalat mit Gemüse und pikantem Dressing  | 1,80 € |
| Spaghetti-Salat mit Tomaten, Zucchini, Paprika, Lauchzwiebeln und Honig-Senf-Dressing               | 1,90 € |
| Florentiner Nudelsalat mit Tomaten, Gurken und Lauchzwiebeln  | 1,90 € |
| Penne Rucola mit frischer Paprika und Rucola Dressing   | 1,90 € |
| Mediterraner Nudelsalat mit gebratenen Paprika, frischen und Tomaten, Rucola und Basilikum-Dressing | 1,90 € |
| Griechischer Salat mit Schafskäse und Oliven  | 2,20 € |
| Tabouleh - Bulgur mit Gemüse und Schafskäse   | 2,20 € |

## apenburgs Salat kreationen

Alle Salat-Dressings sind aus eigener Herstellung

pro Portion  
ab 8 Portionen

|   |        |
|---|--------|
| Eisbergsalat mit Mandarinen und Joghurt-Sahne-Dressing  | 3,50 € |
| Gemischte Blattsalate der Saison mit Tomaten und gerösteten Pinienkernen, Vinaigrette   | 3,50 € |
| Kerniger Blattsalate der Saison mit Tomaten, frischer Gurke und verschiedenen Kernen, Kräuter Dressing                          | 3,80 € |
| Gemischte Salatplatte (Eisbergsalat, Tomaten, Gurke, Karotten, Radieschen, Paprika, Mais, Kidneybohnen), Kräuter Dressing       | 4,00 € |
| Bauernsalat mit Schafskäse, Tomaten, Paprika, Gurken, Oliven und Zwiebeln, Estragon Dressing                                    | 5,00 € |
| Fruchtiger Blattsalat mit Datteln, Tomaten, Trauben, Himbeeren und gratiniertem Ziegenkäse, Himbeer Dressing                    | 5,80 € |
| Kreta-Salat mit gebackenem Schafskäse, frischen und getrockneten Tomaten, Oliven, Zwiebeln. Franchdressing                      | 5,80 € |
| Erdbeer-Orangen-Salat mit frischen Erdbeeren, Orangenfilets, Trauben und Mandelkrokant, Orangendressing (von April - September) | 5,80 € |
| Salat Provence mit Blattsalaten, Tomaten, Trauben, Sproßen, Schafskäse und Mandelkrokant, Balsamico Dressing                    | 5,80 € |

weitere Salate in unserem Sortiment:  
Geflügelsalat, Heringsalat, Eiersalat, Wurstsalat, Rettichsalat, Zaziki ...



# Menüs - ab 8 Portionen pro Menü

|   | pro Person |
|---|------------|
| <b>Menü Würzbraten</b><br>Schweinebraten mit Kräuterkruste, Bratensoße<br>Champignons, Kartoffelgratin und Gemüseplatte   | 15,50 €    |
| <b>Menü Burgunder Schinken</b><br>Schinkenbraten, Bratensoße, Kartoffelgratin<br>und Gemüseplatte   | 15,50 €    |
| <b>Menü Rinderbraten</b><br>Rinderschmorbraten, Bratensoße,<br>gebratene Champignons, Kartoffelgratin<br>und Gemüseplatte   | 20,00 €    |
| <b>Menü Rinderroulade</b><br>klassische Rinderroulade, Bratensoße, Salzkartoffeln<br>und hausgekochter Rotkohl <u>oder</u> Rosenkohl  | 17,50 €    |
| <b>Menü Festtagsbraten</b><br>Mediterraner Festtagsbraten - Schweinerücken<br>gefüllt mit Rucola, getrockneten Tomaten,<br>Mozzarella und Parmesan, Kräuterkartoffeln<br>und Gemüseplatte             | 17,50 €    |
| <b>Menü Grünkohl - nur in der Saison***</b><br>Grünkohlessen satt mit Bregenwurst, Kasseler,<br>Salzkartoffeln und Senf   | 14,80 €    |
| <b>Menü Marsala-Hühnchen</b><br>Hähnchensteak vom Kikok-Huhn mit frischen<br>Feigen, Gnoccis <u>oder</u> Spätzle und gemischten<br>Blattsalaten   | 17,50 €    |
| <b>Menü Jägerschnitzel</b><br>panierte Schweineschnitzel mit Pilz-Soße,<br>Kartoffelgratin und Gemüseplatte   | 18,00 €    |
| <b>Menü Hähnchenbrust Blattspinat</b><br>Hähnchenbrustfilet vom Kikok-Huhn mit Blattspinat<br>und Gorgonzolasoße gratiniert, Bandnudeln und<br>kernige Blattsalate mit Cherrytomaten                  | 17,50 €    |
| <b>Menü Hähnchenbrust Champignons</b><br>Hähnchenbrustfilet vom Kikok-Huhn mit frischen<br>Champignons und Gorgonzolasoße gratiniert,<br>dazu Bandnudeln und kernige Blattsalate<br>mit Cherrytomaten | 17,50 €    |

## Menüpreis pro Person. zzgl. Leihgebühr für Rechauds

|  | pro Person |
|--|------------|
| <b>Menü Hähnchenbrust Tomate</b><br>Hähnchenbrustfilet vom Kikok-Huhn mit<br>Tomate-Pilz-Soße, Bandnudeln und kernigen<br>Blattsalate mit Cherrytomaten        | 17,50 €    |
| <b>Menü Rosmarinhähnchen</b><br>gegrillte Hähnchenkeule vom Kikok-Huhn mit<br>Kräuterkartoffeln und Ratatouille  | 17,50 €    |
| <b>Menü Puten-Sahne-Schnitzel</b><br>Putenschnitzel von der Freilandpute mit<br>Früchten in Currysoße, Butter-Wild-Reis<br>und gemischten Blattsalaten         | 17,00 €    |
| <b>Menü Medaillons auf Gemüsebett</b><br>Schweinefilet mit mediterranem Gemüse gratiniert,<br>Kartoffelgratin und gemischte Blattsalate                        | 18,00 €    |
| <b>Menü Apfel-Filet-Topf</b><br>Schweinefilet gratiniert mit feiner Curry-Tomaten-Soße<br>und Apfelspalten, Spätzle und gemischten Blattsalaten                | 18,00 €    |
| <b>Menü Asia-Lachs</b><br>mariniertes Lachsfilet auf Mie-Nudeln mit Paprika,<br>Zuckerschoten und Frühlingszwiebeln  | 17,50 €    |
| <b>Menü Thai Curry - vegan</b><br>Gemüse Thai Curry mit Basmati Reis   | 9,00 €     |
| <b>Menü Junghirsch - nur in der Saison*</b><br>Junghirschbraten mit feiner Wildsoße, Rotkohl,<br>Rosenkohl, Kartoffelklöße, Bratensoße und<br>Preiselbeerbirne | 22,00 €    |
| <b>Menü Spargel - nur in der Saison</b><br>mit Spargel aus der Region, Sc. Hollandaise,<br>Petersilienkartoffeln, Schweineschnitzel<br>und rohem Schinken      | TAGESPREIS |
| <b>Menü Gansessen - nur in Saison**</b><br>Gänsekeule und gefüllte Gänsebrust, Gänsesoße,<br>Rotkohl, Kartoffelklößen und Bratäpfel                            | TAGESPREIS |

\* Wildsaison Oktober-März

\*\* Gänsesaison November/Dezember

\*\*\* Grünkohlsaison November-März

## Desserts ab 8 Portionen pro Sorte

|   | pro Portion |
|---|-------------|
| Rote Grütze mit Vanillesoße   | 4,50 €      |
| Vanille Quark mit Mandarinen  | 4,00 €      |
| Mousse au chocolate mit Kirschwasser                                      | 4,50 €      |
| Weißes Mousse mit Himbeeren   | 4,50 €      |
| Mocca-Mascarpone-Creme  | 4,50 €      |
| Caramel Creme   | 4,50 €      |
| Zitronen Creme  | 4,50 €      |
| Weißwein Creme  | 4,50 €      |
| Früchte Creme von Erdbeeren & Himbeeren                                   | 4,50 €      |
| Schwarzwälder Vanillecreme mit Kirschen, Schokostreuseln und Kirschwasser | 5,00 €      |
| Tirami su, Apfel-Tirami su  | 5,80 €      |
| Exotischer Obstsalat von frischen Früchten                                | 5,80 €      |
| Joghurt Panna cotta mit Himbeer-Soße                                      | 5,00 €      |
| Schokoladen Panna cotta mit Himbeer-Marsala-Soße                          | 5,80 €      |

Alle Desserts aus eigener Herstellung. Wir verwenden nur beste Rohstoffe.  
Auf Wunsch werden die Desserts portioniert in kleinen Gläschen.  
Aufpreis -,30 € pro Portion



# herzhafte Kuchen und Quiches



**schwäbischer Zwiebelkuchen**  
auf hausgemachtem Hefeteig

pro Quiche 26,00 €



**Birnen-Zwiebel-Quiche**  
mit Bergkäse

pro Quiche 28,00 €

**Elsäßer Speckkuchen**  
mit Speck-Zwiebelbelag, Sahne, Eier,  
Käse und Petersilie überbacken

pro Quiche 30,00 €



**Brokkoli-Möhren-Quiche**  
mit gerösteten Pinienkernen

pro Quiche 30,00 €

**Wiener Fleischkuchen**  
Rahmlauch mit pikantem Hackfleisch und Käse

pro Quiche 30,00 €

**Lachs-Lauch-Quiche**  
mit Räucherlachs

pro Quiche 35,00 €

**Eine Quiche ergibt 8 Portionen.**  
Für das Portionieren einer Quiche berechnen wir 2,50 €.

# Canapés, Brote & Brötchen

auf Wunsch auch Roggen- oder Körnerbrötchen  
hierfür berechnen wir zusätzlich -,15 € pro halbes Brötchen

**Canapés** - kleine Weiß- und Mischbrotscheiben

**Brote** - halbe Scheiben von Misch- und Vollkornbrot

**Brötchen** - halbes Bäckerbrötchen

**Mini Laugen, Mini Kaiserbrötchen**

|   | <u>pro Stück</u> |
|---|------------------|
| belegt mit Putenbrust, Sonntagsbraten, Kasseler, Schweinebraten, Kochschinken, Salami | 2,20 €           |
| belegt mit verschiedene Käsesorten - Weichkäse, Schnittkäse oder Frischkäse           | 2,20 €           |
| belegt mit Thüringer Mett, Jäger Mett, gekochtes Ei,                                  | 2,20 €           |
| belegt mit Serrano Schinken, Parma Schinken, Roastbeef, Kalbsbraten                   | 3,20 €           |
| belegt mit Forellenfilet, Räucherlachs, Stremellachs                                  | 3,20 €           |



# kleine kalte Buffets ab 8 Personen

## Geburtstags Buffet

Medaillons vom Schweinefilet mit Röstzwiebeln  
kleine Rinderrouladen  
Hähnchenbrustfilet mit Mandelkruste  
Mini Frikadellen  
Mozzarella-Tomate-Mango mit Currytopping  
mariniertes Kräuterfleisch  
geräuchertes Forellenfilet mit Kräuterschaum  
Käse-Obst-Spieße  
Apfel-Ananas-Kraut, italienischer Nudelsalat,  
Waldorf Salat  
Partybrötchen & Baguette

**ab 8 Personen**  
**26,00 € pro Person**



## kleines italienisches Buffet

Antipasti Auswahl von Zucchini,  
Champignons, Möhren und Paprika  
Mozzarella-Tomate mit frischem Basilikum  
Vitello Tonnato - Kalbfleisch mit Thunfischsoße  
Rinder Carpaccio mit Rucola und Parmesan  
Basilikum Lachs und Honig-Senf-Soße  
Italienischer Käse mit Obstdecoration  
Partybrötchen und Baguette

**ab 8 Personen**  
**26,00 € pro Person**

# kleines klassisches Buffet

gemischte Fischplatte  
mit Räucherlachs,  
Forellenfilet, Stremellachs  
Sahne-Meerrettich und Honig-Senf-Soße.  
Gemischte Käseplatte mit Obstdekoration  
gemischte Aufschnittplatte mit Roastbeef,  
gegrillter Putenbrust, Kasseler Braten,  
Salami und Landschinken  
Thüringer Mett mit Zwiebeln  
Kräuter-Eiersalat und Geflügelsalat  
Partybrötchen und Baguette

ab 8 Personen  
**26,00 € pro Person**



# kleines Fingerfood Buffet

Schnitzelchen, Mini Frikadellen,  
Hähnchenbrustfilet mit Mandelkruste  
Hähnchenspieße, Antipasti Spieße  
Tomate-Mozzarella-Spieße  
Auberginenröllchen gefüllt mit  
Ziegenfrischkäse  
Datteln im Speckmantel  
Mini Wraps mit Geflügelstreifen  
Käse-Obst-Spieße  
Salsa, Asia-Remoulade  
und Curry Creme  
gemischte Partybrötchen

ab 8 Personen  
**26,00 € pro Person**



# Fingerfood Buffet Gourmet

Hähnchenburstfilet mit Mandelkruste  
Mini Rinderrouladen, gespießt  
Sate-Spieße von der Hähnchenbrust und vom Schweinefilet  
Antipastispieße mit Mozzarella  
Nordseekrabben auf Gemüsetartar im Glas  
Ziegenfrischkäse mit Pfefferkaramel  
Maispfannkuchen mit Mango Salsa  
gefüllte Auberginenröllchen  
mit Ziegenfrischkäse und getrockneten Tomaten  
Mini Shrimps Spieße  
Champignons im Parma Schinkenmantel  
Risottobällchen  
Lachs-Crêpes-Röllchen  
Butterfly Garnelen  
Zucchini Schiffchen mit Fol Epi und Tomate  
Aioli, Asia-, Chili- und Curry Dip  
Partybrötchen und Baguette

ab 10 Personen  
**32,80 € pro Person**

# Feinschmecker Buffet

## Buffet

in dieser Auswahl  
ab 40 Personen

### Vorspeisen

Nordseekrabben auf Gemüsetartar  
Räucherlachs mit Honig-Senf-Soße  
luftgetrockneter Schinken mit Melone  
kleine Rinderrouladen  
Hähnchenbrustfilet mit Mandelkruste  
Kokos-Ananas und Currycreme  
Mini Frikadellen mit Salsa Dip  
Schinken-Spargel-Torte in Aspik  
Geflügel Salat, Apfel-Ananas-Kraut,  
Kräuter-Eier-Salat  
Florentiner Nudelsalat

### warme Gerichte

Apfel-Filet-Topf  
gratinierte Schweinemedallions mit Äpfel in Curry-Tomaten-Soße  
Rindfleischpfanne Stroganoff  
Eierspätzle und Kartoffelgratin  
gemischte Blattsalate mit gerösteten Pinienkernen

### Dessert & Käse

Käse-Obst-Spieße  
Rote Grütze mit Vanille Soße  
Mocca-Mascarpone-Creme  
Baguette, Mini Laugen & Partybrötchen

# Sommer Buffet

## Vorspeisen

fruchtiger Blattsalat

mit gratiniertem Ziegenkäse, Datteln,  
Himbeeren und Himbeerdressing

Basilikum gebeizter Lachs

mit Honig-Senf-Soße

Vorspeisenplatte

mit Zucchini, Bohnen und Karotten, dazu Thunfischsoße

Maispfannkuchen mit Mango Salsa

mariniertes Roastbeef mit Rucola und Kirschtomaten

Antipastispieße mit Mozzarella

**Buffet**

in dieser Auswahl  
ab 40 Personen

## warme Gerichte

Putensteaks mediterran

mit frischen Tomaten und Pesto

Lachs auf dem Ofen

mit Fenchel-Tomaten-Gemüse

gefüllte, gratinierte Riesenchampignons (vegetarisch)

bunte Nudelnester

Zucchini-Kartoffel-Gratin

## Dessert & Käse

Beerentraum

frische Beeren mit Creme und braunem Zucker

Schokoladen Panna cotta

mit Himbeer-Marsala-Soße

Käseplatte mit frischen Früchten

Partybrötchen, Baguette und Butter

# Festtags Buffet

## Buffet

in dieser Auswahl  
ab 40 Personen

### Vorspeisen

Parma Schinken mit Melone  
Fischplatte mit Räucherlachs, gebeiztem Lachs,  
Stremellachs und Matjesröllchen  
dazu Remoulade und Honig-Senf-Soße  
Tomate-Mozzarella mit Basilikum  
Antipasti Auswahl  
von Champignons, Paprika, Zucchini und Karotten  
Spaghetti Salat mit frischem Gemüse  
Salatplatte mit hausgemachtem Dressing

### warme Gerichte

Putensahneschnitzel  
mit Früchten in Curry-Rahm  
Jungschweinerücken  
mit Kräuterkruste; Bratensoße  
dazu Eierspätzle und Kartoffelgratin  
gemischte Blattsalate mit gerösteten Pinienkernen

### Dessert & Käse

feine Käseauswahl  
mit frischen Früchten dekoriert  
Mousse au chocolate  
weißes Mousse auf Himbeeren  
frisch gebackene Partybrötchen,  
Mini Laugen und Baguette

# mediterranes Buffet

## Vorspeisen

große Antipasti Auswahl  
von Champignons, Paprika, Artischocken, Oliven,  
Tomaten, Zucchini und Karotten  
mariniertes Kräuterfleisch vom Schweinerücken  
gegrillte Auberginenröllchen  
gefüllt mit Mozzarella und frischem Basilikum auf Tomaten Carpaccio  
Lachs-Crêpes-Röllchen  
geräuchertes Forellenfilet mit Kräuterschaum  
marinierte Champignons in Parma Schinken  
Kreta Salat mit gebackenem Schafskäse und French Dressing

**Buffet**

in dieser Auswahl  
ab 40 Personen

## warme Gerichte

Hähnchenbrustfilet  
mit Blattspinat, überbacken  
Medaillons vom Schweinefilet  
auf mediterranem Gemüse  
Kräuterkartoffeln und Nudeln  
gemischte Blattsalate  
mit gerösteten Pinienkernen und Vinaigrette

## Dessert

Ziegenfrischkäse mit Pfefferkaramel  
Käse-Obst-Spieße, Tiramisu  
Joghurt Pannacotta mit Himbeeren  
Brotkorb mit frisch gebackenem Baguette,  
und Partybrötchen

# Bella Italia

## Vorspeisen

### Vitello Tonnato

zarte Kalbfleischscheiben mit Thunfischsoße

### Carpaccio vom gebratenem Roastbeef

mit Tomaten-Minz-Soße

### Scampi Spieße

### Antipasti Auswahl

von Zucchini, Paprika, Champignons und Karotten

### gegrillte Auberginenröllchen

gefüllt mit Ziegenkäse und getrockneten Tomaten

### Spaghetti Salat mit frischem Gemüse

## Buffet

in dieser Auswahl  
ab 40 Personen

## warme Gerichte

### Putenpfanne Meran

Putenbrustwürfel mit Frühlingszwiebeln,

Champignons und Tomaten

### frisches Lachsfilet

auf Gemüsebett mit Schmandhaube

### Butter-Wild-Reis und Bandnudeln

italienische Salatplatte mit hausgemachtem Orangendressing

Eisbergsalat mit Bohnen, Paprika, Zucchini und Gurke

## Dessert

feine Käseauswahl mit frischen Früchten

Joghurt Panna cotta mit Himbeersoße

Tirami su

Partybrötchen und Baguette

# Landhotel Buffet

## Vorspeisen

Räucherlachs mit Spargel  
Nordseekrabben mit Gemüsetartar  
Tafelspitz in Vinaigrette mit Frühlingszwiebeln  
Carpaccio vom Südtiroler Schinken  
mit gebratenen Pilzen, Äpfeln und Radieschen-Rucola-Salat  
Paradies Salat  
mit frischen Feigen, Äpfeln, Tomate, Mozzarella  
und dazu hausgemachtes Balsamicodressing  
Salat von geschmorter Paprika,  
Zucchini, Aubergine und Tomate

**Buffet**

in dieser Auswahl  
ab 40 Personen

## warme Gerichte

Boeuf Bourguignon  
zarte Rindfleischwürfel mit Rotwein geschmort  
mit zarten Champignons und Zwiebeln  
Putenragout mit frischen Tomaten und Paprika  
Eierspätzle und Hochzeitskartoffeln  
grüne Bohnen mit Speckwürfeln

## Dessert

herzhafte Käseauswahl mit frischen Früchten  
Schwarzwälder Vanillecreme  
mit Kirschen, Schokostreuseln und Kirschwasser  
Quarkmousse mit Mandarinen  
Partybrötchen, Mini Laugen und Baguette

# Buffet Diana

(Oktober-März)

**Buffet**

in dieser Auswahl  
ab 40 Personen

## Vorspeisen

Fischplatte mit geräuchertem Forellenfilet,  
Räucherlachs und Stremellachs  
Scheiben von der geräucherten Putenbrust  
mit frischen Früchten garniert, Currycreme  
Waldorfsalat mit Apfel & Sellerie  
gebratene Entenbrust  
mit Orangenfilets,  
Walnüssen und Balsamicodressing  
Rote Beete Carpaccio  
mit Parmesan und Frühlingszwiebeln  
Pfefferling-Bohnen-Salat mit frischen Kräutern

## warme Gerichte

Hirschkalbsbraten mit Pfefferling-Preiselbeersöße  
Rotkohl und Butterkartoffeln  
Hubertuspfanne  
Schweinegeschnetzeltes mit frischen Möhren,  
Erbsen und Champignons  
Eierspätzle  
gemischte Blattsalate mit Tomaten  
und gerösteten Pinienkernen und Blattsalatdressing

## Dessert

Käse-Obst-Spieße mit frischen Früchten  
Welfenspeise, Mousse au chocolate  
Partybrötchen, Baguette und Laugenbrötchen

# spanisches Buffet

**Buffet**

in dieser Auswahl  
ab 40 Personen

## Vorspeisen

Datteln im Speckmantel  
marinierte Paprika  
marinierte Möhren  
Serrano Schinken mit Salzmandeln  
Chorizo  
spanische Salami  
Bauernsalat mit Schafskäse und Oliven  
Kartoffelsalat mit Gemüse  
Aioli

## warme Gerichte

Paella (spanische Reispfanne)  
mit Gemüse, Huhn, Schweinefilet, Chorizo und Garnelen  
Hähnchenbrustfilet in Sherry  
Hackbällchen in Tomatensoße  
Rosmarinkartoffeln

## Dessert & Käse

Spanischer Manchegokäse  
mit Olivenöl und Pfeffer  
Orangencreme  
Caramelcreme  
mit salzigen Erdnüssen  
Partybrötchen und Baguette

# vegetarisches Buffet

## Vorspeisen

### Antipasti Auswahl

von Champignons, Paprika, Zucchini und Karotten

### gegrillte Auberginenröllchen

mit Ziegenfrischkäse und getrockneten Tomaten

### Mozzarella-Tomate-Mango

mit Currydressing, Frühlingszwiebeln und Chili

### Salatplatte Provence

mit Sprossen, Tomaten, Trauben,  
Schafskäse, Mandelkrokant und Balsamico Dressing

### Brokkoli-Möhren-Quiche

Mini Frühlingsrollen mit Chili Dip

## warme Gerichte

### Gnocchis mit Zitronen-Spinat-Soße

gefüllte Riesenchampignons

überbacken mit Käse und Kräutern

### Gemüselasagne

mit Möhren, Stangensellerie, Lauch und Mais

### Gemüse-Thai-Curry

Basmatireis

## Dessert

### Käsecarpaccio

vom Manchego Käse mit Olivenöl und Pfeffer

### Quarkmousse mit Brombeeren

Exotischer Obstsalat

Partybrötchen, Mini Laugen und Baguette

**Buffet**

in dieser Auswahl  
ab 40 Personen

# Buffets ab 40 Personen

## Preis pro Person

|                      |         |
|----------------------|---------|
| Feinschmecker Buffet | 34,80 € |
| Sommer Buffet        | 34,80 € |
| Festtagsbuffet       | 34,80 € |
| mediterranes Buffet  | 36,80 € |
| Bella Italia         | 36,80 € |
| Landhotel Buffet     | 37,80 € |
| Buffet Diana         | 37,80 € |
| spanisches Buffet    | 34,80 € |
| vegetarisches Buffet | 34,80 € |



Die Buffetauswahl ist für 40 Personen ausgelegt.  
Bei einer kleineren Gästezahl stellen wir Ihnen gerne eine Auswahl zusammen. Unter 40 Personen berechnen wir 3,50 € Aufpreis pro Person.

Alle Beiträge verstehen sich, wenn nicht anders angegeben, inklusiv 7% MwSt. Weitere Leistungen wie Anlieferung, Abholung, Reinigung sind zusätzliche Leistungen und werden gesondert berechnet. Die Leihgebühr für Rechauds sind in den Buffetpreise enthalten.





## 1. Abholung

Alle Preise in diesem Prospekt sind als Abholpreise von unserem Geschäftssitz in Burgdorf Otze zu verstehen.

Partyservice-Geschäftszeiten sind : Montag bis Samstag von 7:30 - 19:00 Uhr.  
Sonntags bis Mittag und Sonderwünsche sind nach Absprache möglich.

## 2. Lieferung

Auf Wunsch liefern wir Bestellungen auch an. Die Anlieferung erfolgt nach Absprache während unsere Partyservice Geschäftszeiten gegen eine Fahrkostenpauschale. Unter Anlieferung verstehen wir die Lieferung bis zu Ihrer Haus- bzw. Wohnungstür. Weiter Leistungen, wie der fachgerechte Aufbau eines Buffets bedürfen der Absprache und sind nicht im Preis enthalten. Die Anlieferung behalten wir uns mit Firmenfahrzeugen oder Fremdfirmen vor. Zusagen bezüglich der Lieferzeit werden wir nach besten Kräften einhalten. Eventuelle Zeitüberschreitung unsererseits berechtigen den Kunden nicht zum Rücktritt, zur Annahmeverweigerung oder zur Minderung, soweit die Zeitüberschreitung auf einfache Fahrlässigkeit unsererseits oder Verschulden Dritter beruht.

### 2.1 Leergutabholung

Nach Absprache holen wir das bereitgestelltes Leergut wieder ab. Die Fahrkosten werden berechnet. Ist das Geschirr nicht abholbereit verpackt und bereitgestellt, so berechnen wir zusätzlichen einen Stundenlohn von 40,- € zzgl. der MwSt.

## 3. Inanspruchnahme von Geschirr und Besteck

Wir richten die bestellten Waren auf uns zur Verfügung gestelltem Geschirr an. Dieses Geschirr sowie von uns gestelltes Besteck muss gereinigt an uns zurückgegeben werden. Für Fehlmengen, Bruch oder Beschädigung wird dem Kunden der Wiederbeschaffungswert des Geschirr- oder Besteckteils in Rechnung gestellt. Bei der Rückgabe von ungereinigtem oder ungenügend gereinigtem Geschirr und Besteck werden dem Kunden die Reinigungskosten in Rechnung gestellt. Die Rückgabe muss innerhalb von drei Tagen erfolgen. Bei der Rückgabe von Porzellan und Gläsern sind dieses mit Papier gegen Beschädigungen zu sichern.

## 4. Änderungen

Änderungen der Menge/Personenzahl können bis 5 Werktage vor dem Termin vorgenommen werden.

## unsere Geschäftsbedingungen

### 5. Angebote und Preise

Angebot und Preise sind freibleiben. Werden individuelle Angebote erstellt, so sind die dort genannten Preise für drei Wochen gültig.

Materialbedingte Änderungen der bestellten Waren behalten wir uns vor.

Alle Preise ergeben sich ausschließlich aus unseren Preislisten in der jeweils gültigen Fassung. Alle angegebenen Preise verstehen sich inklusive der jeweils gültigen gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Diesbezüglich weisen wir auf Folgendes hin:

Nimmt der Kunde neben den bestellten Waren zusätzlich noch die Gestellung von Tellern, Besteck und/oder Personal, sowie Dienstleistungen im Darreichungsbereich (z.B. die Ausgabe oder das Servieren von Speisen) von uns in Anspruch, so ist die gesamte Leistung (die bestellte Ware und die Zusatzleistungen) mit dem allgemeine Mehrwertsteuersatz (derzeit 19%) zu versteuern. Die Einzelpreise einer solchen Gesamtleistung sind daher um den größeren mehrwertsteuerbedingten Anteil höher (vgl. die diesbezüglichen Preisangaben in unserer Preisliste).

### 6. Gültigkeit

Mit der Bestellung werden unsere Geschäftsbedingungen anerkannt.

Wir möchten Sie darauf hinweisen, dass für die Auftragsabwicklung notwendigen persönlichen Daten gespeichert werden.

Ihre Daten werden selbstverständlich vertraulich behandelt.

Alle bisherigen Preislisten verlieren Ihre Gültigkeit.

Gültig ab dem 1. Dezember 2022.



Erklärung siehe Seite 2

**Papenburg GmbH**  
Geschäftsführer: Christina Nagel, Ralf Nagel  
31303 Burgdorf Burgdorfer Strasse 37  
Tel.: 05136 - 2536 Fax.: 05136 - 86761

Amtsgericht Hildesheim  
33 HRB 22191  
Ust.ID-Nr. DE 115 053 768  
Steuernummer 16/202/03313

**Stadtsparkasse Burgdorf**  
BLZ 251 513 71 - Konto 1000 660  
IBAN: DE10 2515 1371 0001 0006 60  
SWIFT-BIC: NOLA DE21 BUF

**Hannoversche Volksbank eG**  
BLZ 251 900 01 - Konto 4507 500 000  
IBAN: DE52 2519 0001 4507 5000 00  
SWIFT-BIC: BIC: VOHA DE2HX XX



# Papenburg

## Fleischerei & Partyservice

Papenburg GmbH  
Inhaber Christina & Ralf Nagel

31303 Burgdorf Otze  
Burgdorfer Straße 37  
Telefax 05136 86761



05136 - 2536

mobil 0160-8462268

[info@fleischerei-papenburg.de](mailto:info@fleischerei-papenburg.de)

[info@essideen.de](mailto:info@essideen.de)

[www.essideen.de](http://www.essideen.de)

