

Essideen

Papenburg

Fleischerei - feine Küche - Partyservice



05136- 2536



info@essideen.de



www.essideen.de

31303 Burgdorf Otze Burgdorfer Straße 37



Wir machen die Qualität noch selbst



Sonntags lassen wir den Kochlöffel ruhen.

Ausnahmen sind nach persönlicher Absprache möglich.

Für Konfirmation- und Kommunion Feiern sind wir selbstverständlich gerne für Sie da.



PAPENBURG BURGDORF
www.essideen.de





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, stilvoll oder außergewöhnlich.

Verwöhnen Sie sich als Gastgeber und
Ihre Gäste, denn ein gutes Essen beginnt
bereits mit der richtigen Auswahl der Zutaten.



vegetarisch



unsere Essideen

Unsere „besten“ Sonntagsbraten	Seite 4
Feines vom Fisch, Pasta, vegan, Ragouts	Seite 5
Eintöpfe & Suppen	Seite 6
Beilagen	Seite 6
Feinkostsalate	Seite 7
Salatkreationen	Seite 7
Menüs mit Schwein oder Rind	Seite 8
Menüs mit Geflügel, Saisonales	Seite 9
Desserts	Seite 10
herzhafte Kuchen & Quiche	Seite 11
Canapés & Brötchen	Seite 12
kleine Buffets ab 8 Personen	Seite 14
Fingerfood Buffet Gourmet	Seite 16
Feinschmecker Buffet	Seite 17
Sommer Buffet	Seite 18
Festtagsbuffet	Seite 19
mediterranes Buffet	Seite 20
Bella Italia	Seite 21
Herbst & Winter Buffet	Seite 22
vegetarisches Buffet	Seite 23
Preisliste Buffets	Seite 24
Geschäftsbedingungen	Seite 26

Information: Bei Fragen zu Allergenen stehen
wir Ihnen jederzeit gerne zur Verfügung.

Allergene: 1 Gluten/ Getreide, 2 Krebstiere, 3 Ei, 4 Fisch,
5 Erdnuss, 6 Soja, 7 Milch/ Lactose, 8 Schalenfrüchte,
9 Sellerie, 10 Senf, 11 Sesam, 13 Sulfite, 14 Weichtiere



05136- 2536



info@essideen.de



www.essideen.de

Unsere besten „Sonntagsbraten“

pro Portion - ab 8 Portionen

Würzbraten vom Schweinenacken mit Kräuterkruste	8,50 €
Jungschweinrücken mit Kräuterkruste	9,50 €
Backschinken mit Kräuterkruste (ohne Schwarte)	9,50 €
Burgunder Schinken in Rotwein mariniert, mit Bratensoße ¹	9,50 €
Großer Grillschinken , mild gepökelt, im Stück gebraten ab 20 Personen	8,50 €
Ein Hinweis: Kruste / Schwarte wird während des Transports weich.	
Mediterraner Festtagsbraten vom Schweinerücken gefüllt mit Mozzarella ⁷ , Ruccola, getrockneten Tomaten und Basilikum-Pesto ⁷	9,50 €
Rinderschmorbraten mit frischen Champignons und Bratensoße ^{7/9}	14,50 €
Roastbeef im Stück gebraten	16,50 €
Hirschbraten aus der Keule * mit feiner Wildsoße ⁷ und Cranberries * nur in der Saison (Oktober-März)	17,50 €
zu allen Braten ist Soße bestellbar siehe Beilagen	

Menüpreis pro Person
zgl. Leihgebühr von
6,00 € pro Rechaud



Grillschinken



pro Portion - ab 8 Portionen

Puten-Sahne-Schnitzel von der Freilandpute mit Früchten in Curry-Soße ⁷	13,50 €
Mediterrane Putensteaks von der Freilandpute mit frischen Tomaten und Basilikum-Soße ⁷	13,50 €
Ungarische Putensteaks von der Freilandpute mit Paprika-Gemüse in Paprika-Soße	13,50 €
Medaillons auf Gemüsebett - Schweinefilet mit mediterranem Gemüse, gratiniert ⁷	13,50 €
Apfel-Filet-Topf - Schweinefilet mit Äpfeln, Curry-Tomaten-Soße, gratiniert ⁷	13,50 €
Medaillons mit Pfeffercreme - Schweinefilet mit Kräuterseitlingen und frischen Kräutern in Pfefferrahm ⁷	13,50 €
Hähnchenbrustfilet vom Kikok-Huhn mit Blattspinat Tomaten und Gorgonzola-Soße ⁷	13,50 €
Hähnchenbrustfilet vom Kikok-Huhn mit frischen Champignons, Tomaten und Gorgonzola-Soße ⁷	13,50 €
Hähnchenbrustfilet vom Kikok-Huhn in Tomaten-Pilz-Soße ⁷	13,50 €
Marsala Huhn - Hähnchenbrustfilet vom Kikok-Huhn mit frischen Feigen und Marsala-Portwein-Soße ⁷	13,50 €



Feines mit Fisch

Lachsfilet auf Gemüsebett ^{1/4/7/9} mit Karotten, Lauch und Staudensellerie	pro Portion ab 8 Portionen	15,00 €
Lachsfilet auf Tomaten-Fenchel-Gemüse ⁴		15,00 €

Pasta

Bandnudeln mit Gemüsestreifen ^{1/3/7}  (Karotten, Zucchini, Champignons und Frühlingszwiebeln)	pro Portion ab 8 Portionen	8,50 €
Cannelloni mit Spinat-Ricotta-Füllung ^{1/3/7}  Bechamelsoße und geriebenem Hartkäse		9,50 €
Gemüselasagne mit verschiedenen ^{1/3/7/9}  Gemüsesorten und Käse		8,50 €
Lasagne Bolognese ^{1/7/9} mit Hackfleisch und Tomaten		8,50 €
Lachs-Lasagne ^{1/4/6/7} mit Blattspinat		11,50 €
Bandnudeln mit Lachs-Spinat-Soße ^{1/3/4/7}		9,50 €
Bandnudeln mit gebratenen Garnelen, Tomaten und Datteln in Weißweinsoße mit ^{1/2/3/7}		13,50 €

vegane Gerichte

Kichererbsen Curry mit Möhren, Spinat, Ingwer, Tomaten dazu Basmatireis 	pro Portion ab 8 Portionen	10,50 €
Gemüse Thai Curry dazu Basamati Reis 		10,50 €
Spaghetti mit Linsenbolognese ^{1/9} 		8,50 €
Ofengemüse (Möhren, Kartoffeln, Rote Beete, Kürbis und Süßkartoffeln (September - Februar) 		9,00 €

Ragouts & Pfannen

Hubertuspfanne vom Schwein mit Champignons, Erbsen, Möhren und Zwiebeln ⁷	pro Portion ab 8 Portionen	8,80 €
Filettopf vom Schweinefilet mit frischen Champignons, Zwiebeln in Pfeffer-Rahm-Soße ⁷		13,80 €
Rahmgulasch vom Rind mit frischen Champignons ⁷		11,80 €
Rindfleischpfanne „Stroganoff“ mit frischen Champignons, Zwiebeln und Gurken ⁷		13,80 €
Boueff Bourguignon - in Rotwein geschmortes Rindfleisch mit frischen Champignons und roten Zwiebeln ⁷		13,80 €
Exotisches Rindercurry mit Apfel, Banane, Tomate und Kokosmilch		13,80 €
Putenragout Florenz (Freilandpute) mit frischen Champignons und Paprikastreifen ⁷		13,80 €
Putencurry (Freilandpute) mit Ananas und Mandarinen in fruchtiger Curry-Soße ⁷		13,80 €
Hirschgulasch* aus heimischen Forsten mit braunen Champignons und Preiselbeeren ⁷ * nur in der Saison (Oktober-März)		16,80 €
Lammcurry mit Aprikosen		15,80 €



Freilandputen von Meierhof
Friedrich Wilhelm Haver-Rassfeld
049 5241-3372-80
www.meierhof.de

Kikok Maishähnchen
Kikok ist eine deutsche Qualitätsmarke für Maishähnchen, die für gehobenes Tierwohl und besonderen Geschmack steht. Der Name ist ein Wortspiel aus dem Krähen des Hahns (Kikokeriki) und dem französischen Wort für Hahn (Coq).



05136- 2536



info@essideen.de



www.essideen.de

Eintöpfe & Suppen Portion 500g

Papenburgs Hochzeitssuppe mit Spargel, Eierstich & Mettbällchen 1/3/7/9/10	7,00 €
Käse-Lauch-Suppe mit geröstetem Hack 7/9	6,50 €
Gulaschsuppe mit frischen Champignons ⁹	7,50 €
deftiger Erbseneintopf ⁹ / deftiger Linseneintopf ^{9/10}	je 5,50 €
deftige Kartoffelsuppe mit Würstchen 7/9	6,00 €
Tomatensuppe mit Basilikum ⁷ 	5,50 €
Tomaten-Paprika-Suppe mit Schafskäse ⁷ 	6,00 €
Tomaten-Chili-Preiselbeer-Suppe ⁷ 	6,00 €
Spargelcremesuppe (nur in der Saison) ⁷ 	7,00 €
Kürbiscremesuppe ⁷ 	6,00 €
Kürbis-Orangen-Suppe mit Kokosmilch 	6,00 €
Möhren-Kokos-Suppe mit Curry 	6,00 €
Chili con carne - mexikanisches Hackfleischgericht mit Tomaten, Paprika, Bohnen und Mais	pro Portion 8,00 €
Chili sin carne - veganes Gemüsechili mit Paprika, Tomaten, Mais, Bohnen, Kartoffeln und Kichererbsen 	pro Portion 8,00 €

pro Portion berechnen wir 500ml als volle Mahlzeit
als Vorspeise empfehlen wir 350ml

pro Suppenrechaud berechnen wir 5,- € Leihgebühr.
Suppenrechauds können Speisen warmhalten
aber nicht von kalt zu heiß erwärmen



Beilagen



	ab 8 Portionen pro Portion
Kartoffelgratin , Kartoffelscheiben mit Sahne und Käse überbacken ⁷	4,50 €
Kartoffel-Zucchini-Gratin mit Tomaten ⁷	5,00 €
Salzkartoffeln	3,50 €
Rosmarinkartoffeln , Drillinge in Olivenöl gebraten	5,00 €
frische Bandnudeln ^{1/3}	3,50 €
Eierspätzle ^{1/3}	3,50 €
Reis	3,50 €
Rotkohl , hausgekocht	4,50 €
Sauerkraut , hausgekocht	4,50 €
Gemüseauswahl (Bohnen, frische Möhren, Blumenkohl mit Hollandaise, Brokkoli mit Mandelbutter) ^{3/7/8}	5,80 €
Ratatouille (geschmorte Paprika, Auberginen, Zucchini und Tomaten) 	5,80 €
Bratensoße ^{7/9}	1,80 €
Pilz-Rahm-Soße ^{7/9}	4,50 €



apenburgs Feinkost Salate

Norddeutscher Kartoffelsalat mit Gurke, Zwiebel und Mayonnaise-Joghurt-Dressing ^{3/7/10}

Bunter Kartoffelsalat mit Radieschen, Apfel, Ei und Mayonnaise-Joghurt-Dressing ^{3/7/10}

Speck-Kartoffelsalat mit Frühlingszwiebeln und Essig-Öl-Dressing ^{9/10}

Florentiner Nudelsalat mit Gurke, Tomate und Frühlingszwiebel ^{1/3/7}

Penne Rucola Salat mit frischer Paprika und Rucola Dressing ^{1/3/7}

Spaghetti Salat 2.0 mit Gemüse und Honig-Senf-Dressing ^{1/3/7/10}

mediterraner Nudelsalat mit gebratener Paprika, frischen und getrockneten Tomaten und Basilikum-Dressing ^{1/3/7}

Apfel-Ananas-Kraut-Salat - Weißkohlsalat mit Apfel, Ananas und Schnittlauch ^{3/7}

klassischer Krautsalat mit feinen Paprikastreifen

Cole Slaw mit Möhren ^{3/7}

Linsensalat mit Gemüse und pikantem Dressing ^{9/10}

Tabouleh - Coucoussalat mit Gemüse und Schafskäse ^{1/7}

Griechischer Bauernsalat mit Schafskäse und Oliven ⁷

Kräuter Eiersalat mit feinen Kräutern ^{3/7}

Waldorf Salat - mit Äpfeln, Sellerie, Walnüssen und Mandarinen ^{3/7/9}

Geflügel Salat mit frischen Champignons und Mandarinen ^{3/7}

Wurstsalat mit Paprika, Gurke, Zwiebeln und Essig-Öl-Vinaigrette ¹⁰

Fitness Salat - fünferlei Gemüse in pikantem Dressing ^{3/7/10}

roter Heringssalat ^{3/7/9} und **Matjestopf** ^{3/7}

Wählen Sie aus der Vielzahl unserer hausgemachten Feinkostsalate
Mindestmenge:
1 kg pro Salat



apenburgs Salat Kreationen *Alle Salat-Dressings sind aus eigener Herstellung*

Gemischte Blattsalate der Saison mit Tomaten und gerösteten Pinienkernen, Vinaigrette ¹⁰

pro Portion
ab 8 Portionen
3,80 €

Kerniger Blattsalate der Saison mit Tomaten, frischer Gurke und verschiedenen Kernen, Kräuter Dressing ^{3/7/10} 4,50 €

Gemischte Salatplatte (Eisbergsalatsmix, Tomaten, Gurke, Karotten, Radieschen, Paprika, Mais, Kidneybohnen), Kräuter Dressing ^{3/7/10} 4,50 €

Bauernsalat mit Schafskäse, Tomaten, Paprika, Gurken, Oliven und Zwiebeln, Estragon Dressing ^{3/7} 6,00 €

Fruchtiger Blattsalat mit Datteln, Tomaten, Trauben, Himbeeren und gratiniertem Ziegenkäse ⁷, dazu hausgemachtes Himbeer Dressing ¹⁰ 6,50 €

Kreta-Salat mit gebackenem Schafskäse ^{1/3/7}, frischen und getrockneten Tomaten, Oliven, Zwiebeln. dazu hausgemachtes Frenchdressing ^{3/7} 6,50 €

Erdbeer-Orangen-Salat mit frischen Erdbeeren, Orangenscheiben, Trauben und Mandelkrokant ^{7/8}, dazu hausgemachtes Orangendressing ^{1/3/7/10} 6,50 €

Salat Provence mit Blattsalaten, Tomaten, Trauben, Sprossen, Schafskäse ⁷ und Mandelkrokant ^{7/8}, dazu hausgemachtes Balsamico Dressing ¹⁰ 6,50 €



Menüs

Menüpreis pro Person. zzgl. Leihgebühr für Rechauds
ab 8 Personen

Schwein

Menü Würzbraten pro Person 18,80 €

Schweinebraten mit Kräuterkruste, Bratensoße ^{7/9}
Champignons dazu Kartoffelgratin ⁷ und Gemüseplatte ^{3/7/8}

Menü Burgunder Schinken 18,80 €

Schinkenbraten mit Bratensoße ^{7/9}
dazu Kartoffelgratin ^{7/9} und Gemüseplatte ^{3/7/8}

Menü Festtagsbraten 18,80 €

Mediterraner Festtagsbraten ⁷ - Schweinerücken
gefüllt mit Rucola, getrockneten Tomaten,
Mozzarella und Parmesan dazu Kartoffelgratin ⁷
und Gemüseplatte ^{3/7/8}

Menü Medaillons auf Gemüsebett 19,80 €

Schweinefilet mit mediterranem Gemüse gratiniert ⁷
dazu Kartoffelgratin ⁷ und gemischte Blattsalate ¹⁰

Menü Apfel-Filet-Topf (auch mit Hähnchenbrustfilet möglich) 19,80 €

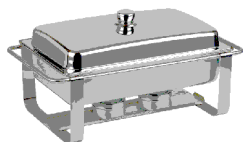
Schweinefilet gratiniert mit feiner Curry-Tomaten-Soße ⁷,
Apfelspalten und Käse dazu Eierspätzle ^{1/3}
und gemischte Blattsalate ¹⁰

Menü Medaillons in Pfeffercreme 19,80 €

Schweinefilet in Pfefferrahm ⁷ mit Kräuterseitlingen
und Steinchampignons dazu Eierspätzle ^{1/3}
und gemischte Blattsalate ¹⁰

Menü Jägerschnitzel 20,80 €

panierte Schweineschnitzel ^{1/3} mit Pilz-Soße ⁷
dazu Kartoffelgratin ⁷ und Gemüseplatte ^{3/7/8}



Menüpreis pro Person
zzgl. Leihgebühr für Rechauds
6,00 € pro Rechaud

Rind

Menü Stroganoff pro Person 19,80 €

Rindfleischpfanne Stroganoff ^{7/9} mit frischen
Champignons, Gewürzgurke und Zwiebeln
dazu Eierspätzle ^{1/3} und kerniger Blattsalat mit
Gurke, Tomaten und Kräuter Dressing ^{3/7/10}

Menü Bœuf bourguignon 20,80 €

in Rotwein geschmortes Rindfleisch ^{7/9} mit
frischen Champignons und roten Zwiebeln
dazu grüne Bohnen und Eierspätzle ^{1/3}

Menü Rinderroulade 20,80 €

klassisch gefüllte Rinderrouladen ¹⁰ mit Bratensoße ^{7/9}
dazu Salzkartoffeln und hausgekochter Rotkohl

Menü Rinderbraten 23,80 €

Rinderschmorbraten, Bratensoße ^{7/9},
gebratene Champignons dazu Kartoffelgratin ⁷
und Gemüseplatte ^{3/7/8}

Menü Schwäbischer Rostbraten 26,80 €

gebratenes Roastbeef mit Zwiebelsoße ⁷
dazu Eierspätzle ^{1/3} und gemischte Blattsalate ¹⁰



Menüs

Menüpreis pro Person. zzgl. Leihgebühr für Rechauds. ab 8 Personen

Geflügel

pro Person

Menü Hähnchenbrust Tomate 19,80 €
Hähnchenbrustfilet vom Kikok-Huhn mit
Tomate-Pilz-Soße ⁷ dazu Bandnudeln ^{1/3} und kernige
Blattsalate mit Gurken, Tomaten und Kräuter Dressing ^{3/7/10}

Menü Hähnchenbrust Blattspinat 19,80 €
Hähnchenbrustfilet vom Kikok-Huhn mit
Blattspinat, Tomate und Gorgonzolasoße ⁷ gratiniert
dazu Bandnudeln ^{1/3} und kernige Blattsalate mit Gurke,
Tomate und Kräuter Dressing ^{3/7/10}

Menü Marsala-Hühnchen 19,80 €
Hähnchenbrust vom Kikok-Huhn mit frischen
Feigen in feiner Marsala-Soße ⁷ dazu Eierspätzle ^{1/3}
und gemischte Blattsalate ¹⁰

Menü Rosmarinhähnchen 19,80 €
gegrillte Hähnchensteaks vom Kikok-Huhn mit
Zucchini-Kartoffel-Gratin ⁷ und Ratatouille

Menü Puten-Sahne-Schnitzel 21,80 €
Putenschnitzel von der Freilandpute mit
Früchten in Currysoße ⁷ dazu Reis
und gemischte Blattsalate ¹⁰

Menü Putensteak Tomate-Olive 21,80 €
Putenschnitzel von der Freilandpute mit
Tomaten und Oliven in Tomatensoße ⁷ gratiniert
dazu Rosmarinkartoffeln und gemischte Blattsalate ¹⁰



Saisonaes

pro Person

Menü Grünkohl - nur in der Saison* 16,50 €
Grünkohlessen ^{1/10} satt mit Bregenwurst, Kasseler,
Salzkartoffeln und Senf ¹⁰
* Grünkohlsaison von November - März

Menü Hirschbraten - nur in der Saison* 26,80 €
Hirschbraten aus der Keule mit feiner Wildsoße ⁷
dazu hausgekochter Rotkohl, Rosenkohl,
Kartoffelklöße ³ und Preiselbeer-Birnen
* Wildsaison von Oktober - März

Menü Spargel - nur in der Saison TAGESPREIS
Spargel aus der Region dazu Sc. Hollandaise ^{3/7},
Petersilienkartoffeln, Schweineschnitzel ^{1/3}
und rohem Schinken

Menü Gänse Essen - nur in Saison TAGESPREIS
Gänsekeule und gefüllte Gänsebrust mit
Gänsesoße ^{1/6/7/9} dazu hausgekochter Rotkohl,
Kartoffelklöße ³ und Bratäpfel ⁸



05136- 2536



info@essideen.de



www.essideen.de

hausgemachte Desserts

pro Portion
ab 8 Portionen

Rote Grütze  mit Vanillesoße ⁷	5,20 €
cremiger Schokoladenpudding ⁷ mit Sahnedekor ⁷	4,50 €
Vanille Quark ⁷ mit Mandarinen	5,20 €
Mousse au chocolate ⁷ verfeinert mit Kirschwasser	5,20 €
Mousse mit weißer Schokolade ⁷ & Himbeeren	5,20 €
Caramel Creme mit gesalzenen Erdnüssen ^{5/7}	5,20 €
Zitronen Creme ^{3/7}	5,20 €
Weißwein Creme ^{3/7} mit Himbeeren dekoriert	5,20 €
Früchte Creme ⁷ von Erdbeeren & Himbeeren	5,20 €
Schwarzwälder Vanillecreme ⁷ mit Kirschen, Schokostreuseln & Kirschwasser	5,20 €
Schichtdessert ^{1/3/7/8} mit Cookies, Creme und Weintrauben	5,20 €
Joghurt Panna cotta ⁷ mit Himbeer-Soße	6,00 €
Schokoladen Panna cotta ⁷ mit Himbeer-Marsala-Soße	6,50 €
Tirami su ^{1/3/7} , gerne auch als Erdbeer-Tirami su ^{1/3/7/8} (Saison Jun-Aug), Zitronen-Tirami su ^{1/3/7} , Apfel-Tirami su mit Mandelkrokant ^{1/3/7/8}	je 6,50 €
Exotischer Obstsalat  aus frischen Früchten	6,50 €

Alle Desserts aus eigener Herstellung.
Auf Wunsch werden die Desserts portioniert
in kleinen Gläschen.
Aufpreis -,40 € pro Portion



herzhafte Kuchen und Quiches

vegetarisch

Birnen-Zwiebel-Quiche ^{1/3/7}
mit Bergkäse

pro Quiche 35,00 €

Brokkoli-Möhren-Quiche ^{1/3/7}
mit gerösteten Pinienkernen

pro Quiche 35,00 €

Spargel-Quiche ^{1/3/7}
mit frischen Tomaten
nur in der Spargelsaison

pro Quiche 40,00 €

mit Fleisch oder Lachs

schwäbischer Zwiebelkuchen ^{1/3/7}
auf hausgemachtem Hefeteig

pro Quiche 28,50 €

Elsäßer Speckkuchen ^{1/3/7}
mit Käse und Petersilie

pro Quiche 35,00 €

Wiener Fleischkuchen ^{1/3/7}
Rahmlauch mit pikantem Hackfleisch, Käse
und Blätterteig

pro Quiche 38,00 €

Lachs-Lauch-Quiche ^{1/3/7}
mit Räucherlachs

pro Quiche 38,00 €

Eine Quiche ergibt 8 Portionen.
Für das Portionieren einer Quiche berechnen wir 3,- €.



05136- 2536



info@essideen.de



www.essideen.de

Canapés & Brötchen

Canapés - kleine Weiß- und Mischbrotscheiben

Brötchen - halbes Bäckerbrötchen

auf Wunsch auch Körnerbrötchen, hierfür berechnen
wir zusätzlich -,20 € pro halbes Brötchen

Mini Laugen, Mini Kaiserbrötchen

Allergene Hinweis:

Die Brötchen / Brotscheiben
enthalten Weizenmehl
(Gluten) und sie sind gebuttert
(Milchprodukt / Lactose).



belegt mit :

pro Stück

Sonntagsbraten, Kasseler, Salami
Schweinebraten, Kochschinken

2,60 €

verschiede Käsesorten - Weichkäse,
Schnittkäse oder Frischkäse
Thüringer Mett, Jäger Mett, gekochtes Ei

2,60 €

Serrano Schinken, Parma Schinken,
Roastbeef, Kalbsbraten, Putenbrust,
Forellenfilet, Räucherlachs, Stremellachs

3,60 €





kleine kalte Buffets ab 8 Personen 29,50 € pro Person



Geburtstags Buffet

Medaillons vom Schweinefilet mit Röstzwiebeln
 kleine Rinderrouladen ¹⁰
 Hähnchenbrustfilet mit Mandelkruste ^{1/3/8}
 Mini Frikadellen ^{1/3/10}
 Mozzarella-Tomate-Mango ⁷ mit Currydressing
 mariniertes Kräuterfleisch ^{3/7/10} vom Schwein
 geräuchertes Forellenfilet ⁴ mit Kräuterschaum ⁷
 Käse-Obst-Spieße ⁷
 Apfel-Ananas-Kraut ^{3/7}, italienischer Nudelsalat ^{1/3/7},
 Waldorf Salat ^{3/7/9}
 Partybrötchen ¹ und Baguette ¹ **29,50 € pro Person**



kleines italienisches Buffet

Antipasti Auswahl von Zucchini,
 Champignons, Möhren und Paprika
 Mozzarella-Tomate ^{1/3/6/7/10} mit frischem Basilikum
 Vitello Tonnato ^{3/4/7} - Kalbfleisch mit Thunfischsoße
 Rinder Carpaccio mit Rucola und Parmesan ⁷
 Basilikum Lachs ⁴ mit Honig-Senf-Soße ¹⁰
 feine Käseauswahl ⁷ mit Obstdekoration
 Partybrötchen ¹ und Baguette ¹

29,50 € pro Person



ab 8 Personen

kleines klassisches Buffet

gemischte Fischplatte ⁴

mit Räucherlachs, Forellenfilet, Stremellachs
dazu Sahn- Meerretich ⁷ und Honig-Senf-Soße ¹⁰

feine Käseplatte ⁷ mit Obstdekoration

gemischte Aufschnittplatte mit Roastbeef,
gegrillter Putenbrust, Kasseler Braten,

Salami und Landschinken

Thüringer Mett mit Zwiebeln

Kräuter-Eiersalat ^{3/7/10} und **Geflügelsalat** ^{3/7}

Partybrötchen ¹

und Baguette ¹

**ab 8
Personen**

29,50 € ^{pro}
Person



kleines Fingerfood Buffet

Schnitzelchen ^{1/3}, **Mini Frikadellen** ^{1/3/10},
Hähnchenbrustfilet ^{1/3/8} mit Mandelkruste

Hähnchenspieße, Antipasti Spieße ⁷

Tomate-Mozzarella-Spieße ^{1/3/6/7/10}

Auberginenröllchen gefüllt mit
Ziegenfrischkäse ⁷

Datteln im Speckmantel

Mini Wraps ^{1/6/10} mit Geflügelstreifen

Käse-Obst-Spieße ⁷

Salsa, Asia-Remoulade ^{3/7}
und **Curry Creme** ^{3/7}

Partybrötchen ¹

**ab 8
Personen**

29,50 € ^{pro}
Person

Fingerfood Buffet Gourmet

Hähnchenbrustfilet mit Mandelkruste ^{1/3/8}

Mini Rinderrouladen ¹⁰, gespießt

Sate-Spieße von der Hähnchenbrust und vom Schweinefilet

Antipastispieße mit Mozzarella ⁷

Nordseekrabben mit Gemüsetartar im Glas ^{2/3/7}

Ziegenfrischkäse ⁷ mit Pfefferkaramell

Maispfannkuchen ^{1/3/7} mit Mango Salsa

gefüllte Auberginenröllchen ⁷

mit Ziegenfrischkäse und getrockneten Tomaten

Mini Garnelen Spieße ²

Champignons im Schinkenmantel

Risottobällchen ^{1/7}

Lachs-Crêpes-Röllchen ^{1/3/4/7}

Garnelen im Teig gebacken ^{1/2/6}

Zucchini Schiffchen ⁷ mit Fol Epi, Tomate und Basilikum

Aioli ^{3/7}, Asia- ^{3/7}, Chili- und Curry ^{3/7} Dip

Partybrötchen ¹

ab 10 Personen

36,00 € pro Person



Feinschmecker Buffet

Buffet

in dieser Auswahl
ab 40 Personen

Vorspeisen

Nordseekrabben auf Gemüsetartar ^{2/3/7}
Räucherlachs ⁴ mit Honig-Senf-Soße ¹⁰
luftgetrockneter Schinken mit Melone
kleine Rinderrouladen ¹⁰
Hähnchenbrustfilet mit Mandelkruste, ^{1/3/8}
Kokos-Ananas ^{1/3} und Currycreme ^{3/7}
Mini Frikadellen ^{1/3/10} mit Salsa Dip
Geflügel Salat ^{3/7}, Apfel-Ananas-Kraut ^{3/7} und
Florentiner Nudelsalat ^{1/3/7}

warme Gerichte

Apfel-Filet-Topf
gratinierte Schweinemedallions
mit Äpfel in Curry-Tomaten-Soße ⁷
Rindfleischpfanne Stroganoff ^{7/9}
mit Champignons, Gewürzgurke und Zwiebeln
Eierspätzle ^{1/3} und Kartoffelgratin ⁷
gemischte Blattsalate mit gerösteten Pinienkernen
und Vinaigrette ¹⁰

Dessert & Käse

Käse-Obst-Spieße ⁷
Rote Grütze mit Vanille Soße ¹⁰
Mousse au chocolate, ⁷ verfeinert mit Kirschwasser
Baguette ¹ und Partybrötchen ¹



05136- 2536



info@essideen.de



www.essideen.de

Sommer Buffet

Vorspeisen

fruchtiger Blattsalat
mit gratiniertem Ziegenkäse ⁷, Datteln,
Himbeeren und Himbeerdressing ¹⁰

Basilikum gebeizter Lachs ⁴
mit Honig-Senf-Soße ¹⁰

Vorspeisenplatte

mit Zucchini, Bohnen und Karotten dazu Thunfischsoße ^{3/4/7}

Maispfannkuchen ^{1/3/7} mit Mango Salsa
mariniertes Roastbeef mit Rucola und Kirschtomaten
marinierte Champignons
Fenchel Hummus mit Grillgemüse

warme Gerichte

Putensteaks mediterran ⁷
von der Freilandpute mit frischen Tomaten und Pesto

Lachs auf dem Ofen ⁴
mit Fenchel-Tomaten-Gemüse

bunte Nudelnester ^{1/3}
Kartoffel-Zucchini-Gratin ⁷ mit Tomaten

Dessert & Käse

Beerentraum ⁷
frische Beeren mit Creme und braunem Zucker
Schokoladen Panna cotta ⁷
mit Himbeer-Marsala-Soße

Käseplatte ⁷ mit frischen Früchten dekoriert
Partybrötchen ¹, Baguette ¹ und Butter ⁷

Buffet

in dieser Auswahl
ab 40 Personen



Festtags Buffet

Buffet

in dieser Auswahl
ab 40 Personen

Vorspeisen

Serrano Schinken mit Melone

Fischplatte ⁴ mit Räucherlachs, Forellenfilets
und Stremellachs dazu Honig-Senf-Soße ¹⁰

Tomate-Mozzarella ^{1/3/6/7/10} mit Basilikum

Antipasti Auswahl

von Champignons, Paprika, Zucchini und Karotten
ital. Nudelsalat ^{1/3/7/10} mit frischem Gemüse

warme Gerichte

Putensahneschnitzel

von der Freilandpute mit Früchten in Curry-Rahm ⁷

Sahne Schnitzel ⁷

vom Schwein mit Lauch-Champignon-Gemüse

Eierspätzle ^{1/3} und Kartoffelgratin ⁷

gemischte Blattsalate mit gerösteten Pinienkernen
und Vinaigrette ¹⁰

Dessert & Käse

Käseauswahl ⁷ mit frischen Früchten dekoriert

Mousse au chocolate, ⁷ verfeinert mit Kirschwasser

Mousse ⁷ mit weißer Schokolade und Himbeeren

Partybrötchen ¹, Baguette ¹ und Butter ⁷



05136- 2536



info@essideen.de



www.essideen.de

mediterranes Buffet

Buffet

in dieser Auswahl
ab 40 Personen

Vorspeisen

Antipasti Auswahl

von Champignons, Paprika, Zucchini und Karotten
mariniertes Kräuterfleisch ^{3/7} vom Schweinerücken

gegrillte Auberginenröllchen ⁷

gefüllt mit Paprika Frischkäse

Lachs-Crêpes-Röllchen ^{1/3/4/7}

geräuchertes Forellenfilet⁴ mit Kräuterschaum ⁷

marinierte Champignons im Schinkenmantel

Kreta Salat mit gebackenem Schafskäse ^{1/3/7}, getr. und frischen Tomaten,
Oliven und French Dressing ^{3/7}

warme Gerichte

Hähnchenbrustfilet

vom KIKOK Huhn mit Blattspinat, überbacken ⁷

Medaillons vom Schweinefilet

auf mediterranem Gemüse ⁷

Kartoffel-Zucchini-Gratin⁷ und Bandnudeln ^{1/3}

gemischte Blattsalate

mit gerösteten Pinienkernen und Vinaigrette ¹⁰

Dessert & Käse

Käse-Obst-Spieße ⁷

Tirami su ^{1/3/7}

Joghurt Panna cotta⁷ mit Himbeersoße

Baguette ¹ und Partybrötchen ¹



Bella Italia

Vorspeisen

Vitello Tonnato ^{3/4/7/10}

zarte Kalbfleischscheiben mit Thunfischsoße
Scheiben vom gebratenen Roastbeef
mit Tomaten-Minz-Salat

gebratene Garnelen² mit Aioli ^{3/7/10}

Antipasti Auswahl

von Zucchini, Paprika, Champignons und Karotten
gegrillte Auberginenröllchen⁷
gefüllt mit Ziegenkäse und getrockneten Tomaten
ital. Nudelsalat mit frischem Gemüse^{1/3/7/10}

warme Gerichte

Putenpfanne Meran⁷

von der Freilandpute mit Frühlingszwiebeln,
Champignons und Tomaten

Toskanischer Filettopf⁷

Medaillons vom Schweinefilet mit frischen Tomaten und Kräutern

Kartoffelgratin⁷ und Bandnudeln ^{1/3}

ital. Salatplatte mit hausgemachtem Orangendressing ^{3/7/10}
Eisbergsalat mit Bohnen, Paprika, Zucchini und Gurke

Dessert & Käse

Käseauswahl⁷ mit frischen Früchten dekoriert

Joghurt Panna cotta⁷ mit Himbeersoße

Tirami su ^{1/3/7}

Partybrötchen¹, Baguette¹ und Butter⁷

Buffet

in dieser Auswahl
ab 40 Personen



05136- 2536



info@essideen.de



www.essideen.de

Herbst & Winter Buffet

Oktober - März

Buffet

in dieser Auswahl
ab 40 Personen

Vorspeisen

Paradies Salat - Blattsalat mit Apfel, Tomaten
frischen Feigen, Mozzarella ⁷, Walnüssen ⁸
und Balsamico Dressing ¹⁰

Rote Beete Salat

Pfifferling-Bohnen-Salat

Kartoffelpuffer ^{1/3} mit Sourcreme ⁷ und Räucherlachs ⁴

gefüllte Medjoul Datteln mit Ziegenfrischkäse ⁷ und Walnüssen ⁸

Scheiben von der Entenbrust

mit Orangen, Walnüssen ⁸ und Orangen Dressing ^{3/7}

warme Gerichte

Hirschbraten mit Pfifferlingen
in feiner Rahmsoße ⁷

Rotkohl

Apfel-Filet-Topf

gratinierte Schweinemedallions
mit Apfel in Curry-Tomaten-Soße ⁷

Eierspätzle ^{1/3} und Kürbis-Kartoffel-Gratin ⁷

Dessert

Schwarzwälder-Kirsch-Creme ⁷

Quarkmousse ⁷ mit Mandarinen

Partybrötchen ¹ und Baguette ¹



vegetarisches Buffet

Vorspeisen

Antipasti Auswahl

von Champignons, Paprika, Zucchini und Karotten
gegrillte Auberginenröllchen ⁷
mit Ziegenfrischkäse und getrockneten Tomaten

Mozzarella-Tomate-Mango ⁷

mit Currydressing, Frühlingszwiebeln und Chili

Salatplatte Provence

mit Sprossen, Tomaten, Trauben,
Schafskäse ⁷, Mandelkrokant ^{7/8} und Balsamico Dressing ¹⁰

gefüllte Riesenchampignons ⁷

überbacken mit Käse und Kräutern

Brokkoli-Möhren-Quiche ^{1/3/7}

warme Gerichte

Gnocchis ^{1/3} mit hausgemachter Tomatensoße ⁷

Gemüselasagne ^{1/3/7/9}

mit Möhren, Stangensellerie, Lauch und Mais

Gemüse-Thai-Curry

Basmatireis

Dessert & Käse

Käseauswahl ⁷

mit frischen Früchten dekoriert

Quarkmousse ⁷ mit Brombeeren

Exotischer Obstsalat

Partybrötchen ¹, Baguette ¹ und Butter ⁷

Buffet

in dieser Auswahl
ab 40 Personen



05136- 2536



info@essideen.de



www.essideen.de

kalt-warme Buffets

ab 40 Personen

Preis pro Person

Feinschmecker Buffet	39,00 €
Sommer Buffet	39,00 €
Festtagsbuffet	39,00 €
mediterranes Buffet	41,00 €
Bella Italia	41,00 €
Herbst & Winter Buffet	43,50 €
vegetarisches Buffet	39,00 €

Die Buffetauswahl ist **für 40 Personen** kalkuliert.

Bei einer geringeren Gästezahl stellen wir Ihnen
gerne eine passende Auswahl zusammen.

Bei weniger als 40 Personen berechnen wir einen Aufpreis
von 3,50 € pro Person für die gesamte Auswahl.

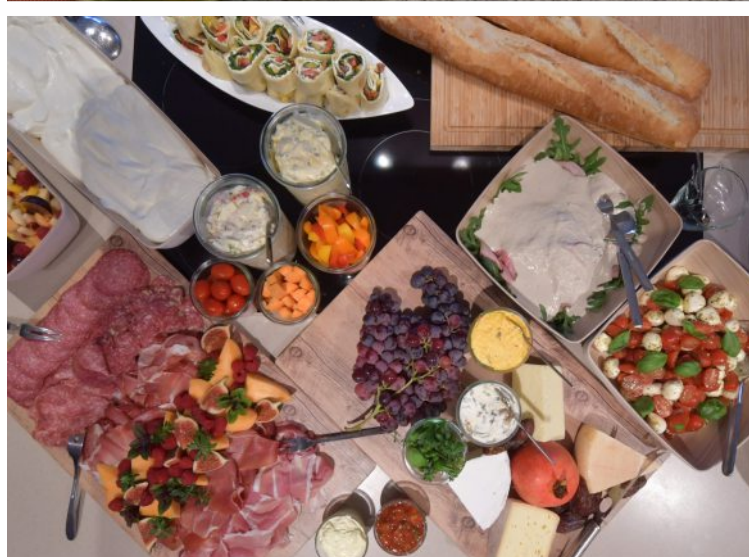
Alle Preise verstehen sich -
sofern nicht anders angegeben

- **inklusive 7 % MwSt.**

Weitere Leistungen wie
die Anlieferung/ Abholung
und die Reinigung sind Zusatzleistungen
und werden gesondert berechnet.

Die Leihgebühr für Rechauds
sind im Buffetpreis 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 - 18:30 Uhr.

Sonntag ist unser Ruhetag. Für Konfirmation- und Kommunion Feiern stehen wir Ihnen nach persönlicher Absprache zur Verfügung.

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 Rechauds, Geschirr und Besteck

Wir richten die bestellten Waren auf uns zur Verfügung gestelltem Geschirr an.

Rechauds für warme Speisen werden von uns vorbereitet und mit einer Einweg Sicherheitsbrennpaste angeliefert. Wenn von Ihnen nicht anders gewünscht, wird die Anzahl der Rechauds so berechnet, dass jede Speise einmal präsentiert werden kann. Mehrfach bestellte, gleiche Gerichte müssen nachgesetzt werden. Eine Buchung von Rechauds ist nur in Verbindung mit unseren Essen möglich.

Dieses Geschirr sowie von uns gestelltes Besteck muss gereinigt an uns zurückgegeben werden.

Fehlmenen, Bruch oder Beschädigung wird dem Kunden mit dem 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 Werktagen 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.
PREISGLEITKLAUSEL:

Sollten sich die Preise der Vorlieferanten, Energiekosten welche Basis des Auftrages sind, im Bestellzeitraum um mehr als 10 % erhöhen, erfolgt eine Information 10 Wochen vor Vertragserfüllung. (Offene Kalkulation) Der Kunde hat dann die Möglichkeit, kostenfrei vom Vertrag zurückzutreten. Preiserhöhungen bis zu 10 % gelten als umsetzbar und erhöhen den Preis des Auftrages. Alle Preise ergeben sich ausschließlich aus unseren Preislisten in der jeweils gültigen Fassung. Alle angegebenen Preise verstehen sich inklusive der jeweils gültigen gesetzlichen Mehrwertsteuer (derzeit 7%).

6. Zahlung: Die Zahlung erfolgt bei Abholung in Bar oder per EC-Cash.
Kreditkarten werden nicht akzeptiert

7. 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. März 2026

Papenburg GmbH
Geschäftsführer: Christina Nagel, Ralf Nagel
31303 Burgdorf Burgdorfer Strasse 37
Tel.: 05136 - 2536 www.welt-weit-wurst.com

Amtsgericht Hildesheim
33 HRB 22191
Ust.ID-Nr. DE 366 8200 49
Steuernummer 16/202/03305

Sparkasse Hannover (ehem. 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



05136- 2536



info@essideen.de



www.essideen.de

Papenburg

Fleischerei - feine Küche - Partyservice

☎ 05136- 2536 ✉ info@essideen.de 🌐 www.essideen.de

📱 Ralf Nagel 0160 - 84 62 268

31 303 Burgdorf Otze Burgdorfer Straße 37

