

Sehr geehrter Kunde!

Wir die, Fleischerei Mevenkamp, verarbeiten in den aufgeführten Speisen nur Fleisch aus eigenem Betrieb.  
Fleisch aus kontrollierter Aufzucht können wir lückenlos dokumentieren.  
Gemüse und Salate wählen wir saisonbedingt für Sie aus.  
Bei Beilagen, wie Kartoffelgratin, Aufläufe etc. verzichten wir vollends auf Convenience-Produkte.  
Aus unserem umfangreichen Angebot stellen wir Ihnen gerne nach Ihren individuellen Wünschen ein Menü oder Büfett zusammen.  
Selbstverständlich beraten wir Sie auch dabei.  
Profitieren Sie von unserer Erfahrung!

## **Angebot Speisenfolge Partyservice**

### **Schwein**

\*

- gefülltes Schweinefilet in Kräuterlimettensoße
- Schweinefilet „Natur“ mit gebratenen Pilzen
- Schweinefilet in Champignonrahmssoße
  - Filettopf „Safran“
  - Saltimbocca „Romana“
  - gebr. Schnitzel „Försterin“
- gefüllter Jungschweinerücken mit Zwiebelsahnesoße oder Champignonsahnesoße
  - Backschinken mit Remoulade (kalt) oder Currysahnesoße (warm)
  - Kasseler in Blätterteig
  - Schweinerouladen
  - Kohlrouladen
  - Kasseler Natur mit „Soße Bombay“
  - Spießbraten mit Zigeunersoße
- Grillbraten mit dunkler Malzbiersoße
  - Grillhaxen und Minihaxen
  - Nackenbraten mit Pfeffersoße
  - Jägerklößchen in Paprikarahm
    - Schweinegulasch
    - Schweinegeschnetzeltes:  
„Gyros“, „Asiatisch“

- gebackener Fleischkäse
- Schlemmermett oder Schnitzel herzhaft überbacken
- Schweizer Rahmbraten
- Schwedenbraten mit Backobst
- Rippchen wie bei „Muttern“

### \* Rind

- Sauerländer Sauerbraten
- Rinderschmorbraten vom Weideochsen
- Rindergulasch
- Tafelspitz in Meerrettichsahnesoße
- Filetspitzen „Stroganoff“
- Rinderrouladen
- Zwiebelrostbraten
- gegrilltes Roastbeef mit sc. Bernaise

### Wild

\*

- Hirsch –oder Wildschweinbraten
- Hirsch –oder Wildschweingulasch

### Kalb

\*

- Kalbsbraten
- Kalbsgulasch
- Kalbsgeschnetzeltes mit Pilzen oder Früchten
- „Wiener Schnitzel“

### Geflügel

\*

- gebr. Putenbrust mit Honigkruste
- Putenkeule mit feiner Soße
- Putenchampignon-Ragout
- Currygeschnetzeltes von der Pute
- Putenragout „Asiatisch“
- Putenrollbraten mit Backobst gefüllt
- gegrillte Hähnchenschenkel
- Hähnchenschnitzel mit Zwiebelsahne überbacken

## **Fisch**

\*

- Fjordlachsfilet mit Zitronenpfeffer auf Rahmsauerkraut
  - Lachslasagne mit Blattspinat
  - Nudellachssouffle
- gegrilltes Lachssteak auf Blattspinat
  - Schollenfilet in Eihülle
- Krabben in leichter Knoblauchsoße

## **Beilagen**

\*

- gratinierte Kartoffeln
- Kräuterkäsekartoffeln
- gebackene Minikartoffeln
- Salz- oder Petersilienkartoffeln
- Bratkartoffeln/Röstkartoffeln
  - Pariser Kartoffeln
- Kartoffelklöße/Semmelklöße
  - Ofenkartoffeln mit Dip
- Butterspätzle/Kräuterspätzle
  - Bandnudeln
  - Reis
  - Rissotto

## **Gemüse**

\*

- Romanesco
    - Broccoli
    - Blumenkohl
  - Erbsen&Möhren
    - Spargel
  - Prinzessböhnchen/Speckböhnchen
    - Apfelrotkohl
    - Sauerkraut
    - Grünkohl
    - Rosenkohl
  - Tomaten-Zucchini Gemüse
- wahlweise mit sc.Hollondaise oder Mandelbutter

## **Aufläufe**

\*

- Broccoli-, Blumenkohl-, Rosenkohl-, Sauerkraut-, Gemüse-, Kohlrabi-und Spargelauf
- Zucchini-Hackfleisch-Auflauf
- Kasseler-Spinat-Auflauf
- „Griechischer-Hackfleisch-Auflauf“ Moussacka
- Weißkohlhackfleischpfanne
- Grünkohlaufauf mit Mettwurst
- Zwiebelkuchen

## **Nudelgerichte**

\*

- Tortellini mit Ricotta in Steinpilzrahm
- Penne Nudeln mit frischen Gemüsen in Käsesoße
- Penne Nudeln mit Balttspinat (überbacken)
- Lasagne
- Tortellini „Carbonara“
- Spaghetti “Bolognese”

## **Suppen und Eintöpfe**

\*

- Festtagssuppe mit Einlage
- Strauchtomatensuppe mit Mozzarella
- feine Kartoffelsuppe
- Gyrossuppe
- Gulaschsuppe
- Lauchcremesuppe
- Mitternachtssuppe

\*

- Schnippelbohneintopf
- Erbseneintopf
- Linseneintopf
- Gemüseeintopf
- Wirsingeintopf
- Chili con carne

## **Salate**

\*

- “Omas” Kartoffelsalat
- Traditioneller Nudelsalat

- Nudelsalat "Bombay"
  - Schichtsalat
  - Waldorfsalat
- Hausgemachter Krautsalat
- Amerikanischer Krautsalat
- Tortellinisalat mit Paprika oder Früchten
- Griechischer Bauersalat mit Fetakäse
  - Geflügelsalat
  - Schinken-Eier-Salat
  - Tomatensalat
- Rohkostplatten mit verschiedenen Dressings
  - Gemüseshrimpssalat
  - Heringssalat
  - Heringstip
  - Sylter Heringstopf
- Tomate Mozzarella auf Platte oder am Spieß

### **Das kalte Büffet**

\*

- Schnitzel „Wiener-Art“
- Schweinefiletmedallions natur
- Schweinefilet in Zitronen-Madeirasoße
- Hähnchenschnitzel mit Mandelsplitter
  - Chickenwings
  - Asiatische „Satespieße“
  - Hackkugeln
  - Bierbeißer
- Schinkenbrett „Waidmanns“
- Gourmetplatte „Thunfisch mit Ei“
- gebr. Roastbeef mit Remoulade
  - Bratencarpaccio
  - Backpflaume im Speckmantel
  - Schinkenröllchen mit Spargel
  - Blätterteigpastetchen
  - Italienische Antipasti
- (z.B. marinierte Champignons, Zucchini, Schalotten, gefüllte Parika und Pepperoni)
- Orangencarpaccio
- Bruschetta „Tomaten-Sugo“
  - Löffelparade
  - Puten vitello Tomato

- Sauerländer "Rustikales Brett"
- Russische Eier
- Griebenschmalz

**Fingerfoodvariationen heiß und kalt  
Reden wir darüber.**

## **Neptuns Fischspezialitäten und „Meer“**

\*

- Büffet-Lachs „Schloß-Reydt“
- Räucherlachs
- Graved Lachs
- Forellenfilet
- Matjesfilet
- Makrelen Stücke
- Krabbencocktail
- Riesengarnelen in Knoblauchöl
- Flußkrebsscocktail „Italia“
- Riesengarnelen in Honig-Senfcreme
- Premium Gambas in Mango-creme
- Gambas in Aioli
- Stremmel-Lachs Mix "Schloß Hohenlohe"
- Räucherlachs „Pralinen“

## **Live Cooking im Wok**

\*

- z.B. -Nudelpfanne "Mediterran"
- Mevenkamps Gemüsepfanne
- etc.

Bei jedem Büffet ein unvergessliches Highlight.  
Sprechen Sie uns an!

## **Kalte Soßen zu Dips**

\*

- Currysoße „Bombay“
- Whisky-Soße
- Knoblauchsoße
- Remoulade

- Salsasoße
- Tsatziki/Kräuterquark
- Pikanter Zwiebel Dip
- Aioli-Cremedip
- Bärlauchcremedip

## **Desserts**

\*

- Eckernförder Rote Grütze(mit Vanille Soße)
- Erdbeer-Rhabarber-Dessert(mit Vanille Soße)
- Herrencreme
- Schokopudding/Vanillepudding
- Obstsalat
- Mousse au Chocolat / Vanillemousse
- Tiramisu
- Panna Cotta
- Quarkcreme Mandarin
- Capuccino-Creme
- Apfelstrudel mit Vanillesoße
- Wackelpudding

## **Canapees**

\*

wahlweise belegt mit:  
Lachs, Forelle, Käse, Schweinebraten, Roastbeef,  
Knochenschinken etc.  
Gerne belegen wir auch Brötchen und Schnittchen.

## **„Tradition verpflichtet“**

\*

- Jäger-, Zigeuner-, Champignonrahmschnitzel  
mit Beilagen Ihrer Wahl.
- Grünkohl mit Mettwurst und Bratkartoffeln
- Pragerschinken oder Backschinken
- Kasseler mit Sauerkraut und Pürree

## **Das Sommerliche Grillbüfett**

\*

Das Grillbüfett stellen wir nach Ihren Wünschen zusammen.  
Fleisch, Beilagen, Salate usw.

## **Kindergeburtstag**

\*

- Spaghetti mit „Tomatensoße“
- Fischstäbchen mit Kroketten
- Kleines Schnitzel mit Gratin
- Ital. Würstchengulasch mit Kartoffelpüree

Salate, Beilagen, Dips und Dressings entnehmen Sie bitte  
Aus den vorne genannten Seiten.

Hozkohlegrill oder Gasgrill stehen Ihnen selbstverständlich  
zur Verfügung.

Bei größeren Veranstaltungen grillen wir auch für Sie.

**Wir liefern Ihnen Besteck und Geschirr.**

**Unser Motto Heißt:**

**Wir kümmern uns um Ihre Party –  
Sie um Ihre Gäste!**