

Eine

Fleischer-Fachgeschäft
Partyservice
Wildspezialitäten





Inhalt

<i>Zum Einstieg</i>	<i>Seite 5</i>
<i>Vegetarische Gerichte</i>	<i>Seite 5</i>
<i>Hauptgerichte</i>	<i>Seite 6</i>
<i>Dessert</i>	<i>Seite 9</i>
<i>Bauernbuffet</i>	<i>Seite 11</i>
<i>Feinschmeckerbuffet</i>	<i>Seite 13</i>
<i>Schlemmerbuffet</i>	<i>Seite 15</i>
<i>Italienisches Buffet</i>	<i>Seite 17</i>
<i>Galabuffet</i>	<i>Seite 19</i>
<i>Grillangebote</i>	<i>Seite 20</i>
<i>Barbecue Auswahl</i>	<i>Seite 24</i>
<i>Fingerfood</i>	<i>Seite 27</i>
<i>Canapes</i>	<i>Seite 29</i>
<i>AGBs & Weiteres</i>	<i>Seite 31</i>





Zum Einstieg

Tomatensuppe <i>mit Kräutern der Provence</i>	Port. 3,95 €
Broccolirahmsuppe	Port. 3,95 €
Champignonrahmsuppe	Port. 3,95 €
Pfifferlingrahmsuppe	Port. 3,95 €
Käse-Lauchsuppe	Port. 3,95 €
Möhren-Ingwersuppe	Port. 3,95 €
Hochzeitssuppe <i>mit Gemüsestreifen, Eierstich und Fleischklößchen</i>	Port. 3,95 €
Eintopf <i>mit Würstcheneinlage</i>	Port. 5,50 €
Gulaschsuppe	Port. 5,95 €
Mozzarella mit Tomaten	Port. 2,95 €
Antipastiauswahl <i>gegr. Champignons, Paprika, Zucchini</i>	Port. 3,00 €
Rohkostsalatplatte <i>mit Dressing</i>	Port. 2,95 €

Weitere Salate aus eigener Herstellung in großer Auswahl.

Vegetarische Gerichte

Asiatische Nudelpfanne <i>mit Wokgemüse</i>	Port. 9,95 €
Gemüseauflauf <i>mit Kräuterkartoffeln</i>	Port. 9,95 €
Gratinierte Auberginen <i>mit Kräuterkartoffeln</i>	Port. 9,95 €
Fetakäse gebacken <i>mit Tomaten und Kräuterbutterbaguette</i>	Port. 9,95 €
Gemüselasagne	Port. 9,95 €
Gebackener Mozzarella <i>in Knusperpanade, gemischter Salat mit Dressing, Baguette</i>	Port. 9,95 €

Hauptgerichte

Schnitzelparade <i>Schweineschnitzel und Hähnchenschnitzel, Champignonrahmsauce, Paprika-Zwiebelsauce, Gemüseplatte, Salzkartoffeln, Kartoffelrösti</i>	Port. 13,95 €	Schweinebraten <i>in Rahmsauce, Gemüseplatte, Salzkartoffeln, Butterspätzle</i>	Port. 12,95 €
Rahmgeschnetzeltes <i>mit Champignons, Gemüseplatte, Butterspätzle, Rösti</i>	Port. 12,95 €	Spare Ribs <i>1 Stück gegrillt mit Krautsalat und Tzatziki</i>	Port. 9,95 €
Schaschliktopf <i>mit Reis, Rohkostsalatplatte und Dressing</i>	Port. 12,95 €	Spießbraten <i>in Kräutersauce, Sauerkraut, Salzkartoffeln, Zwiebelbrot</i>	Port. 12,95 €
Asiatische Nudelpfanne <i>mit Wokgemüse und Geschnetzeltem von gegrillter Putenbrust</i>	Port. 11,95 €	Spanferkelbraten <i>mit Kräutersauce, Sauerkraut, Krautsalat, Kartoffelgratin, Zwiebelbrot</i>	Port. 12,95 €
Geschnetzeltes von der Putenbrust <i>mit feinem Wokgemüse in Sahnesauce, Butterreis</i>	Port. 12,95 €	Krustenbraten <i>vom Jungschweinerücken, Sauerkraut, Gemüseplatte, Kartoffelgratin</i>	Port. 12,95 €
Gegrillte Putenkeule <i>in feiner Rahmsauce, Gemüseplatte, Butterreis, Kartoffelrösti</i>	Port. 12,95 €	Schinken im Brotteig <i>Sauerkraut, Krautsalat, Baguette</i>	Port. 12,95 €
Schweinefilet <i>in Champignonrahm, Gemüseplatte, Röstkartoffeln, Butterspätzle</i>	Port. 14,95 €	Kasselerbraten im Blätterteig <i>Sauerkraut, Baguette</i>	Port. 12,95 €
Schweinefilet-Broccoli-Auflauf <i>überbacken mit Sauce Hollandaise, Kartoffelrösti</i>	Port. 14,95 €		

Grillhaxe

mit Sauerkraut und Zwiebelbrot

Port. 11,95 €

Rinderroulade

mit Rotkraut, Salzkartoffeln

Port. 14,95 €

Rinderbraten

in feiner Rahmsoße, Gemüseplatte, Apfelrotkraut, Salzkartoffeln, Kartoffelrösti

Port. 14,95 €

Burgunderbraten vom Rind

Gemüseplatte, Apfelrotkraut, Salzkartoffeln, Kartoffelrösti

Port. 14,95 €

Hähnchenbrustfilet-Toskana

mediterrane Gemüseplatte, Butterreis, Kräuterkartoffeln

Port. 14,95 €

Wildbraten

in Rotweinsauce, Gemüseplatte, Apfelrotkraut, Kartoffelklöße, Salzkartoffeln

Port. 14,95 €

Rehgeschnetzeltes

in Preiselbeerrahm mit Pfifferlingen, Gemüse, Apfelrotkraut, Kartoffelklöße, Butterspätzle

Port. 17,95 €

Hirschmedaillons

in Johannesbeersauce mit Pfifferlingen, Gemüseplatte, Rotkraut, Kartoffelklöße, Salzkartoffeln

Port. 17,95 €

Wildgulasch

in Preiselbeerrahm, Apfelrotkraut, Butterspätzle

Port. 13,95 €

Gegrillte Lammkeule

in Rosmarinsauce, mediterrane Gemüseplatte, Kräuterkartoffeln, Kartoffelrösti

Port. 17,95 €

Gedämpftes Lachsfilet

auf Rahmwirsing, Wildreis, Bandnudeln

Port. 17,95 €

Zanderfilet

auf Safrangemüse, Reis

Port. 17,95 €



Dessert

Zitronencreme

Port. 3,50 €

*Mangocreme
mit Grand Marnier*

Port. 3,50 €

Schoko-Mousse

Port. 3,50 €

Vanille-Mousse

Port. 3,50 €

Panna Cotta mit Fruchtsauce

Port. 3,50 €

Stracciatella-Mousse

Port. 3,50 €

Tiramisu

Port. 5,95 €

*Mascarponecreme
mit Früchten und Crumble*

Port. 4,50 €

*Frischer Obstsalat
mit Maraschino*

Port. 5,95 €

*Hausgemachte Rote Grütze
mit Vanillesauce*

Port. 3,50 €





Bauernbuffet ab 20 Personen

geräuchertes Forellenfilet

Matjesfilet

mit Zwiebeln

hausgemachter Schinkenspeck

Schwarzwaldschinken

herzhaft geräuchert

Röllchen von gekochtem Schinken

mit Spargelspitzen

Hackbällchen

gebratene Schnitzel

aus der Schweinekeule

Hähnchennuggets

mit Currydip

Schinkenmett

mit Zwiebelringen

Oberharzer Tscherpermolle

Hausschlachtewurst aus eigener Herstellung

Rustikale Käseauswahl

mit Harzkäse und Schmalz

herzhafter Wurstsalat

Nudelsalat

rustikale Brot- und Brötchenauswahl

Portionsbutter

gegrillter Spießbraten

mit Kräutersoße

Preis / Person 19,95 €



Feinschmeckerbuffet ab 20 Personen

Räucherlachs

geräuchertes Forellenfilet

Matjesfilet
mit Zwiebeln

Sahnemeerrettich

Schwarzwaldschinken
herzhaft geräuchert

hausgemachter Schinkenspeck

Röllchen von gekochtem Schinken
mit Spargelspitzen

Tranchen
von gegrilltem Schweine-, Kasseler- und Putenbraten

Variationen von herzhafter Salami

Schinkenmett
mit Zwiebelringen

Hähnchenschnitzel
mit Knusperpanade und Currydip

gemischtes Käsebrett
mit Obstdekoration

hausgemachte Salate

herzhafter Wurstsalat

Geflügelsalat

Brot- und Brötchenauswahl

Portionsbutter

Preis / Person 22,50 €



Schlemmerbuffet ab 20 Personen

Räucherlachsvariationen

geräuchertes Forellenfilet

Riesengarnelen

mit Knoblauchmarinade

Sahnemeerrettich

Eihälften

gefüllt mit Dijon-Senfcreme

Tranchen

von gegrilltem Schweine-, Kasseler- und Putenbraten

Roastbeef rosa gegrillt

gegrillte Schweinemedallions

Schwarzwaldschinken

herzhaft geräuchert

hausgemachter Schinkenspeck

luftgetrockneter Knochenschinken

Röllchen von gekochtem Schinken

mit Spargelspitzen

Schinkenmett

mit Zwiebelringen

Hähnchenschnitzel

mit Knusperpanade und Curry

internationale Käseauswahl

mit Obstdekoration

hausgemachte Salate, Geflügelsalat

herzhafter Wurstsalat

gemischte Brot- und Brötchenauswahl

Portionsbutter

Preis / Person 24,50 €



Italienisches Buffet ab 20 Personen

Räucherlachsvariationen

Forellenfilet

Riesengarnelen

in Knoblauchpesto

Sahnemeerrettich

Antipasti

*gegrillte Champignons, gegrillte Paprika
gefüllte Pepperoni, gefüllte Kirschaprika,
eingelegte Zucchini*

Mozzarella

mit Tomaten an Basilikumvinaigrette

italienische Trüffelsalami

mit Grana Padano und Balsamicocreme auf Rucola

Parmaschinkencarpaccio

mit Honigmelone

Carpaccio

vom Pommerschen Rinderfilet

Vitello Tonnato

gemischtes Käsebrett

mit Obst

gemischte Blattsalate

mit gerösteten Pinienkernen

mediterraner Nudelsalat

Brötchenauswahl

mit Ciabattabaguette

Portionsbutter

warme Speisen

Hähnchenbrustfilet Toskana

in feiner Tomatensoße

gegrillte Schweinelende

in Gorgonzolasoße

mediterrane Gemüseplatte

Tagliatelle

Rosmarinkartoffeln

Preis / Person 28,95 €



Galabuffet ab 20 Personen

Räucherlachsvariationen
mit Sahnemeerrettich

Forellenfilet

Black Tiger Riesengarnelen
mit Knoblauchpesto

Eihälften
gefüllt mit Dijon-Senfcreme

Sahnemeerrettich

Antipastiauswahl

Mozzarella mit Tomaten
an Basilikumvinaigrette

luftgetrockneter Knochenschinken

Harzer Rotwildschinken

Schwarzwaldschinken
herzhaft geräuchert

Kochschinken nach Art des Hauses

Roastbeef
rosa gegrillt

gegrillte Schweinemedallions

internationale Käseauswahl
mit Obstdekoration

Geflügelsalat

griechischer Schafskäsesalat

gemischte Brot- und Brötchenauswahl

Portionsbutter

warme Speisen

gegrillter Jungschweinerücken
mit Senfkruste

Gemüseplatte

Kartoffelgratin

Preis / Person 25,95 €



Grill-Angebot 1

ab 30 Personen

Schweinenackensteaks

Putensteaks

Grillbratwurst

Schinkengriller

*Gemischte Rohkostsalatplatte
mit Dressing*

Krautsalat

*Kartoffelsalat
mit Mayonnaise*

Bauernkartoffelsalat

Griechischer Hirtensalat

Baguettebrötchen

Ketchup, Senf

Holzkohlegrill

Grillpersonal

Leihgeschirr

Preis / Person 24,95 €

Grill-Angebot 2

ab 30 Personen

kalte Vorspeisen

Mozzarella mit Tomaten

Eingelegte & gegrillte Zucchini, Paprika,
Champignons, gefüllte Peperoni, gefüllte Peppadew,
gegrillte Aubergine , getrocknete Tomaten, Oliven

Partybrötchen, Baguette

Filetspieße Rind + Schwein gemischt

Hähnchen Chili Spieße

Garnelenspieße

Lachsfilet Spieße

Salsiccia- Bratwurst

Grillbratwurst

Schinkenkrakauer

Schweinenackensteaks

Bunter Gemüsespieß mit Grillkäse

Fetakäse mit Tomaten und Zwiebeln in Folie
gebacken

Grillgemüsepfanne mit Champignons

Rohkostsalatplatte mit Dressing

Spitzkohlsalat

Bauernkartoffelsalat

Senfdillsoße, Cocktailsoße, Aioli, Senf, Ketchup,
Pusztasoße

Preis / Person 36,95 €



Grill-Angebot 3 ab 30 Personen

Original American Barbecue

Gegrillter Fjordlachs
mit Senfdillsoße

Roastbeef rosa gegrillt
mit Remouladensoße

Gegrillte Lammhüfte

Spare Ribs

Gemischte Rohkostsalatplatte
mit Dressing

Mediterrane Gemüsepfanne
mit Champignons

Gebackener Fetakäse
mit Tomaten und Zwiebeln

Kräuterbutterbaguette

Grillkartoffeln

Grillpersonal

Inkl. Oklahoma Joes Barbecue Smoker Train

Leihgeschirr, inkl. Reinigung

Grillreinigung, inkl. Feuerholz

Preis / Person 38,95 €



Barbecue Auswahl

Vorspeise

Antipasti

gefüllte Champignons, gegrillte Zucchini,
gefüllte Paprika, gefüllte Pepperoni,
Tomaten mit Mozzarella an Basilikumvinaigrette

Parmaschinkencarpaccio

mit Melonenschiffchen

Mini Partybrötchen Auswahl

Hauptspeise

Aus unserer Barbecue Grill-Lokomotive serviert:

Entrecôte rosa gegrillt

Entenbrustfilet

Gegrillter Fjordlachs

auf Rahmwirsing

Spanferkelrücken

Pulled Pork

Kräuter-Senfbraten

aus dem mageren Schweinenacken

Barbecue Spare Rips

Gegrillte Putenkeule

Gegrillte Lammhüfte

Gegrillte Lammkeule

Lammkarree

Gegrilltes Hirschrückenfilet

Beilagen

*Mediterrane Gemüsepfanne
mit Champignons*

*Gemischte Rohkostsalatplatte
mit Dressing*

Cole Slaw / Farmersalat

*Mediterraner Schafskäsesalat
mit Oliven*

*Folienkartoffeln
mit Kräuterquark*

Gegrillte Rosmarinkartoffeln

Ciabattabaguette

Kräuterbaguette

Aiolicreme

Barbecuedip

Knoblauchdip

Cocktaildip

Dessert

Oklahoma Joe`s Honig Ananas

*Pfirsich
mit Mascarponecreme*



Fingerfood

kalt serviert:

Räucherlachstatar

Lachspralinen

*Black Tiger Riesengarnelen
auf Aiolicreme*

Gambas im Kartoffelnest

*Jacobsmuscheln
auf Avocado-Tomatensalat*

*Blattsalate
mit Vinaigrette und gebratenen Gambas*

*Tomate-Mozzarella
im Partylöffel serviert*

*Antipastispieße
von Zucchini, Paprika & Champignons*

*Parmaschinken
mit Melonenbällchen*

*italienische Salami
mit Oliven und Parmesan*

*Schnitzelsticks
mit Remouladensoße*

Frutti di Mare auf Rucola

Hähnchenspieße

*Hähnchennuggets
auf Cranberrycreme*

Geflügelcocktail

Flusskrebscocktail mit Calvados

*Harzer Zwiebel-Sauerfleisch
im Mini-Glas mit Kräuterbaguette*

*Wildmedaillons
vom Harzer Rotwild auf Rote Beete*

*Wildmedaillons
auf buntem Linsensalat*

*Gratinierte Auberginen
auf Knoblauchjoghurt*

Eingelegter Korsischer Schafskäse

Hackbällchen am Spieß mit Gemüse

Käse-Pumpernickel-Sticks

Gemüsesticks zum Dippen

Datteln im Speckmantel

Käsespieß mit Obst

Blätterteiggebäck

*Mini-Tartelett
mit Wildlebercreme*

*Mini-Tartelett
mit Lachsschaumfüllung*

*Mini-Tartelett
mit Frischkäse und Gemüsejulienne*

*Mini-Tartelett
mit Gorgonzolacreme*

*Mini-Tartelett
mit Frischkäse „Thunfisch-Paprika“*

*Mini-Tartelett
mit Frischkäse und Nachos*

warme Speisen im Partyglas serviert:

*Partyfrikadelle
vom Harzer Rotwild auf hausgemachtem Kartoffelsalat*

*Hirschmedaillons
auf geschmortem Rahmwirsing*

*Piccata Milanese
vom Schweinefilet*

*Gambas
auf Gemüsechutney*

*Gnocchi
mit Pfifferlingen in Sauerrahm*

Curry to go



Canapes / Brötchenhälften

belegt mit

Lachs	Stück 2,80 €
Forelle	Stück 2,50 €
Roastbeef	Stück 2,50 €
Tartar	Stück 2,50 €
Schweinebraten	Stück 2,50 €
Putenbraten	Stück 2,50 €
Wildsalami	Stück 2,50 €
Wildschinken	Stück 2,50 €
Wildleberpastete	Stück 2,50 €
Salami	Stück 2,50 €
Thüringer Mett	Stück 2,50 €
französischer Tortenbrie	Stück 2,50 €
Schnittkäse / Frischkäse	Stück 2,50 €
Tomate + Ei	Stück 2,50 €
roher oder gekochter Schinken	Stück 2,50 €
italienische Salami	Stück 2,50 €





*Glück Auf Saal
Clausthal - Zellerfeld*

AGBs & Weiteres

Alle Preise verstehen sich zzgl. Lieferkosten und beinhalten 7% MwSt.

Mindermengen bei den Buffets und Grill-Angeboten auf Anfrage.

Sowie für Ihre Feier Leihgeschirr, Tischdecken, Dekoration und Bedienungspersonal.

Zelte, Bestuhlung und Räumlichkeiten für besondere Anlässe auf Anfrage.

Soll es etwas Besonderes sein?

Wie wäre es mit einem Original amerikanischen Barbecue?

Wir verleihen Grillgeräte in beliebiger Ausführung für Feiern jeder Art.

Für die Herstellung unserer Speisen verwenden wir ausschließlich frische Produkte der Marken:
Kikok-Geflügel, Wildfleisch aus dem heimischen Forstamt Clausthal.

Zusatzstoffe & Allergene

Bitte fragen Sie direkt bei Ihrer Bestellung nach Inhaltsstoffen und Allergenen, die Sie interessieren bzw. die Sie beachten müssen. Gerne geben wir Ihnen dazu Auskunft.



Eine

Adolph-Roemer-Straße 11
38678 Clausthal-Zellerfeld
Telefon (05323) 2257 Fax 3906
www.eine.harz.de