



CATERINGSERVICE



Wir bringen Ihnen das Restaurant nach Hause

Spezialitätenbuffets

Schlemmerbuffet 1

ab 10 Personen, pro Person 18,90 €

- Schweineschnitzel vom Schweinerücken, mit Jäger- und Zigeunersoße
- Spießbraten mit herzhafter Zwiebelkruste, Kartoffelgratin
- Gemüsevielfalt von Marktgemüsen, knackig frische Blattsalate mit Joghurtdressing
- Käsespezialitäten
- Brotauswahl mit feinen Butter- und Schmalzvariationen

Schlemmerbuffet 2

ab 10 Personen, pro Person 18,90 €

- Geflügelgeschnetzeltes mit Obst an feiner Curryrahmsoße
- Schweinefilet an Champignonrahmsoße, Kartoffelgratin und Butterreis
- Gemüsevielfalt von Marktgemüsen, knackige Blattsalate mit Joghurtdressing,
- Brotauswahl mit feinen Buttervariationen
- Herrencreme mit Schokostücken
- Himbeermousse an Joghurtschaum

Schlemmerbuffet 3

ab 10 Personen, pro Person 16,90 €

- Kasslerbraten mit Pflaumensoße
- Hähnchenbrust in Zwiebelsahnesoße
- Kartoffelgratin mit Käse überbacken
- Butterspätzle
- Bunte Gemüseauswahl von Gemüsen der Saison
- Frische Salatplatte mit Blattsalaten, Tomaten, Gurken, Paprika, Bohnen und Mais an Joghurtsahnedressing und Kräuterdressing

Schlemmerbuffet 4

ab 10 Personen, pro Person 16,90 €

- Rinderroulade pikant gefüllt, nach Hausfrauenart
- Züricher Rahmgeschnetzeltes vom Schwein
- Apfelrotkohl und Gemüseauswahl von Gemüsen der Saison
- Salzkartoffeln und Butternudeln
- Frische Salatplatte mit Dressing

Schlemmerbuffet 5

ab 15 Personen, pro Person 19,90 €

- Burgunderbraten vom feinen Limousinrind
- Hähnchenbrustschnitzel im Knuspermantel
- Saftiger Spießbraten vom Schwein mit Zwiebelkruste
- Kartoffelgratin und kleine Schmorkartoffeln
- Feines Buttergemüse der Saison
- Gemischte Salatplatte mit Dressing

Schnitzel-Buffer

ab 15 Personen, pro Person 18,90 €

- Zarte Schweineschnitzel in feiner Knusperpanade
- Saftige Hähnchenbrustschnitzel in Cornflakespanade lecker paniert und in der Pfanne gebraten
- Schnitzel vom Schwein überbacken mit Tomate und Mozzarellakäse
- Geflügelschnitzel „Hawaii“ überbacken mit Ananas und Käse

dazu empfehlen wir Ihnen :

- Curryfrüchtesoße, Jäger-, und Zigeunersoße
- Kartoffelgratin und Butterreis
- Gemüseauswahl mit Gemüsen der Saison an Soße Hollandaise und brauner Butter
- Rohkostsalatplatte mit Joghurtsahnedressing oder Essig-Öl-Kräuterdressing
- Herrencreme und Schokoladencreme

Buffet Münsterländer

Festtagsbuffet ab 30 Personen, pro Person 23,90 €

- Kräftige Rindfleischsuppe mit Klößchen, Eierstich und Blumenkohl
- Große Fischplatte mit Räucherfischvariationen und Lachs
- Salatplatte mit Salaten der Saison und Dressing
- Tomate-Mozzarella an Kräuterpesto
- Knochenschinken mit Melone
- Kleine Brötchenauswahl
- Gekochte Ochsenbrust mit Zwiebelsoße
- Grillschinken mit Zwiebelkruste
- Kleine Rinderrouladen
- Knusperschnitzel vom Schwein
- Kartoffelgratin
- Butternudeln
- Feine Gemüseauswahl mit Gemüsen der Saison
- Bunte Käseauswahl
- Herrencreme, Schokocreme
- Westf. Quarkspeise mit Pumpernickel und Kirschen



Sonntagsmenü

ab 10 Personen, pro Person 17,90 €

- Zarte Hähnchen-Knusperschnitzel mit Curry-Früchte-Soße
- Schweinefilet an Champignonrahmsoße
- Kartoffelgratin mit Käsekruste
- Buttergemüseplatte mit Gemüse der Saison und Soße Hollandaise
- Knackige Salatplatte mit 2erlei Dressing
- Herrencreme mit Schokostückchen und Schokoladencreme

- Schweinesteaks, herzhaft mariniert
- Geflügelsteaks in Currymarinade
- Rinderhüftsteaks in Rotweinpfeffermarinade
- Zarte Lammsteaks in Kräuterbuttermarinade
- Grillwürstchen, Hiddings Beste
- Sehr zu empfehlen sind auch unsere Käsegriller
- Bratwurstschnecken und Nürnberger Bratwürstchen
- Frisches Lachsfilet in Kräuterknoblauchöl mariniert
- Knackige Gemüsespieße, vegetarisch

Buffet Mediterran

ab 30 Personen, pro Person 24,90 €

Vorspeisen:

- Große Fischplatte mit geräuchertem Lachs und Edelfischen
- Große Salatplatte mit Gurken, Tomaten, Paprika, Blattsalate und diverse Dressings
- Gegrillte Champignon in feinem Kräuterpesto
- Gegrilltes und in Öl mariniertes Gemüse
- Tomate mit Mozzarellakäse an frischem Basilikum und Kräuterpesto
- Hauchzart geschnittener Knochenschinken mit Honigmelone
- Geflügelbrüstchen mit Mandarinen und Kiwi an Currycreme
- Feldsalat mit gegrilltem Bacon und Brotrouton
- Brot und Butterspezialitäten

Warme Speisen:

- Putenbrust in Curryfrüchterahm
- Schweinefilet an Champignonrahmsoße
- Gegrilltes Lachsfilet mit Zitronenbutter

Beilagen:

- Kartoffelgratin, kleine Schmorkartoffeln
- Butternudeln
- Kleine Schmorkartoffeln
- Feine Gemüseauswahl mit Gemüsen der Saison wie Blumenkohl, Broccoli, Erbsen und Möhren, an Soße Hollandaise und gebräunter Butter

Dessert:

- Bunte Käseauswahl an frischen Früchten
- Rotweincreme, Himbeermus auf Joghurtschaum
- Frischer Obstsalat

Sommergrillbuffet

extra fein ab 30 Personen, pro Person 17,90 €

Als Beilage empfehlen wir Ihnen

- Tomate mit Mozzarella an Basilikumpesto
- Antipasti – gegrilltes Gemüse wie Auberginen, Zucchini und Paprika in feinem Olivenöl mariniert
- Gegrillte Champignons
- Frische knackige Sommersalate, Tomaten, Gurken, Paprika
- Bohnen und Mais sowie Fetakäsewürfel
- Dazu Joghurtsahnedressing und Essigöl-Kräuterdressing

Angemachte Salate aus eigener Herstellung

- Griechischer Krautsalat
- Pikanter fruchtiger Schinken-Lauchsalat
- Nudelsalat sommerlich leicht an Essig-Öl-Dressing
- Hirtensalat mit Fetakäse und Oliven
- Farmersalat mit Möhren
- Hausgemachter Kartoffelsalat „nach Mutters Art“ mit Ei und Gurke
- Senf, Ketchup und verschiedene Grillsoßen
- Bäckerfrisches Stangenbrot und Brötchenspezialitäten
- Hausgemachte Kräuterbutter und andere Butterzubereitungen runden das Buffet ab.

Als besonderes Highlight empfehlen wir Ihnen, frisch vor Ort, aus der Riesenpfanne gebraten

- Frische Champignons
- Kleine würzige Schmorkartoffeln

pro Person 3,90 €
ab 40 Personen

Gerne stellen wir Ihnen Servicekräfte zum Grillen und zum Braten an der Riesenpfanne zur Verfügung, welche mit 28,50 € pro Person und Stunde, zuzüglich 19 % MwSt. berechnet werden.

Dieses Menü ließe sich auch als Kombimenü mit fertig gebratenem Fleisch oder Schnitzel nach Wahl vom Buffet servieren. Gerne beraten wir Sie bei der Auswahl.

Hidding's Frühstücksbrunch

- ab 30 Personen, pro Person 13,90 €
- Bäckerfrische Brötchen und Brotspezialitäten
 - Butter, Marmelade und Honig
 - Aufschnittplatten mit hauchzartem Schinken, gekochtem Hinterschinken, Schinkenplockwurst, Bratenaufschnitt, Putenbrustbraten und feinem Pastetenaufschnitt, frisches Mett mit Zwiebeln
 - Käseplatte mit verschiedenen Hart- und Weichkäsesorten, angemachter Frischkäse mit Gartenkräutern und Paprika
 - Rohkostplatte mit Tomaten, Gurken und Paprika, Tomate mit Mozzarellakäse dazu Basilikumpesto
 - Diverse Antipasti pikant eingelegt
 - Räucherlachs mit Honigsenfsoße
 - Gekochte Eier (kalt) pikant gefüllt
 - Fleischsalat, Heringsalat und Schinkenlauchsalat
 - Frischer Obstsalat
 - Angemachte Quarkspeise und Fruchtojoghurt

Warm serviert:

- Kleine Frikadellen, Nürnberger Bratwürstchen, Rührei
- Frisch gebrühter Kaffee, Milch und Tee

Hidding's kleine Schmankerl

- pro Portion
- 2 kleine Minischnitzel mit Zigeuner- oder Jägersoße, dazu Kartoffelgratin und Buttergemüse 9,90 €
 - Putensteak, natur gebraten, mit Curryrahmssoße, Butterreis, Salatplatte mit Dressing 9,90 €
 - Schweinshaxe, knusprig gegrillt, mit Kartoffelpüree und Sauerkraut 9,90 €
 - Rinderroulade, nach Hausfrauenart gefüllt, mit Butterspätzle und Apfelrotkohl 10,90 €
 - Geflügelcurrygeschnetzeltes mit Butterreis 7,90 €
 - Schweinefilet in Champignonrahmssoße und Schmorkartoffeln 10,90 €
 - Zartes Schweineschnitzel, in der Pfanne gebraten, Stück 3,00 €
 - Hähnchenschnitzelchen, in Knusperpanade, Stück 3,00 €
 - Metzgerfrikadelle, pikant abgeschmeckt, Stück 1,50 €

Plattenkreationen

- ab 10 Personen, pro Portion
- Brotkorb mit Brotspezialitäten, Partybrötchen, Stangenbrot und hausgemachten Buttervariationen 2,00 €
 - Käseplatte, pro Portion 2,90 €
mit feinen internationalen Käsespezialitäten
 - Räucherfischplatte, pro Person 3,90 €
mit zartem Räucherlachs, Gewürzmakrele und mildgeräucherter Forelle
 - Bunte Partyplatte pro Person 12,50 €
mit Partyschnitzelchen vom Schwein und Geflügel, würzigen Frikadellen, Schweinefiletmedallions, gefüllte Schinkenröllchen

Brotzeitschmaus

- ab 15 Personen, alles kalt auf Platten, pro Person 16,90 €
- Saftiger Schinkenbraten kalt aufgeschnitten und mit Gürkchen angerichtet
 - Kleine Frikadellen und kleine Hähnchenschnitzel in Knusperpanade
 - Bierbeißer und kleine Bratwürstchen mit Senf
 - Schinkenplatte mit saftigem gekochtem Schinken, zartem Knochenschinken, lufttrockener Mettwurst
 - Hausgemachtes frisches Mett mit Zwiebeln
 - Bunte Käseauswahl mit frischem Obst
 - Brotkorb mit verschiedenen Brotsorten und Butterauswahl

Salate:

- Salatplatte mit frischen Blattsalaten, Tomaten, Gurken
- Paprika, Böhnchen, Radieschen, Mais an Joghurtsahnedressing
- Kartoffel-, Kraut- und Nudelsalat

Dessert:

- Herrencreme und Schokoladencreme



Fingerfoodvariationen

ab 30 Personen, Preise je nach Zusammenstellung.
Bei weniger Personen erstellen wir ein individuelles Angebot.

- Kleine Mundschnittchen, belegt mit zartem Knochenschinken
- Bratenspezialitäten vom Schwein, frisches Mett mit Zwiebeln
- Roastbeef mit Remoulade, Schinkenmettwurst
- Diverse Käsespezialitäten
- Pumpernickelscheiben mit angemachtem Frischkäse
- Mundschnittchen, belegt mit Räucherlachs, Forelle geräuchert und Gewürzmakrelen
- Kleine Frikadellen mit Gürkchen
- Kleine Blätterteigtaschen mit einer Füllung vom Geflügel, Mett und Fisch
- Medallion vom Schweinefilet, fein ausgarniert
- Hähnchennuggets in Knusperpanade
- Mozzarella-Kugeln mit Kirschtomaten am Spießchen
- Kleine Bierbeißer, leicht angeräuchert
- Gefüllte Eier und Tomaten
- Kleine Spießchen mit mundgerecht zugeschnittenem frischem Obst
- Käsespießchen mit Weintrauben

Süßes aus dem Weckgläschen:

- Mousse au chocolat, Rotweincrème und Mango-Joghurt Mousse

Suppen und Eintöpfe

pro Portion 3,90 €

- Rindfleischsuppe mit Einlage aus Blumenkohl, Eierstich und Markklößchen
- Käselauchsuppe mit Hackfleisch und Champignons
- Reitersuppe mit Hackfleisch und Paprika
- Gyrossuppe mit Schweinefleisch und Mais
- Gulaschsuppe, pikant, mit herzhaftem Rindfleisch und Pilzen

Unsere vegetarischen Suppen:

- Champignoncremesuppe, Broccolicremesuppe, Tomatencremesuppe
- Blumenkohlcremesuppe, Kartoffelsuppe oder Spargelcremesuppe (saisonal)

Antipastivariationen

ab 10 Personen, pro Person 11,90 €

Gemischte Antipastiplatte

- mit hauchzartem Knochenschinken an Melone, gegrilltem Fenchel, Zucchini, Paprika, Champignons und Zwiebeln in Kräuterpesto, Tomate/Mozzarella mit Kräuterpesto, Backpflaumen im Speckmantel gegrillt

Beilagen

pro Portion 2,90 €

- Kartoffelgratin mit Sahnesoße und Käse gratiniert
- Schmorkartoffeln oder würzige Bratkartoffel
- Butterreis, Nudeln an Kräuterpesto oder Spätzle
- Salzkartoffeln oder Kartoffelpüree

pro Portion 2,90 €

- Rosmarinkartoffeln
- Buttergemüseplatte mit Gemüse der Saison und Sauce Hollandaise
- Sauerkraut, Apfelrotkohl

Salatkompositionen pro Person 2,90 €

Rohkostsalatplatte mit Joghurt- oder Essig/Öl-Dressing

Angemachte Salate

- Farmersalat • Krautsalat • Porreesalat • Waldorfsalat
Nudelsalat • Geflügelsalat • Kartoffelsalat • Eiersalat
• Hirtensalat

Dessertvariationen

pro Portion 2,90 €

- Herrencreme mit Rum und Schokoladenstückchen
- Schokoladencreme
- Rote Grütze mit Vanillesauce
- Himbeermousse an Joghurtschaum
- Orangencreme
- Westf. Quarkspeise mit Kirschen
- Moccacreme, mit Sahne und einem Schuss Espresso
- Ital. Tiramisu, mit feinem Löffelbiskuit
- Panna Cotta mit Erdbeersoße
- Weincrème, wahlweise mit Rot- oder Weißwein

Gerne stellen wir Ihnen auch ein Buffet ganz nach Ihren Wünschen zusammen. Alle Preise sind Abholpreise. Gerne liefern wir Ihnen wochentags, gegen Aufpreis, auch Ihr Buffet zu Ihrem Veranstaltungsort.

Sie brauchen Teller und Besteck?

Sprechen Sie uns an, wir bringen mit, was Sie benötigen. Die Leihgebühr pro Gedeck beträgt 1,50 € + 19 % MwSt. Die in diesem Heft angegebenen Preise für alle Speisen beinhalten die gesetzliche Mehrwertsteuer für Lebensmittel von derzeit 7 %. Bitte beachten Sie: Nehmen Sie unsere Serviceangebote wie Lieferung, Leihgeschirr etc. in Anspruch, wird für diese Zusatzleistungen der gesetzliche Mehrwertsteuersatz von 19 % fällig.

Haben Sie noch Fragen?

Unsere Verkäufer/-innen im Geschäft stehen Ihnen für eine persönliche Beratung gerne zur Verfügung. Ihr Team der Feinkostfleischerei Hidding

Auf Anfrage bzw. nach Ihrer Auswahl erarbeiten wir Ihnen die Liste der enthaltenen Zusatzstoffe und allergenen Stoffe.

Firmensitz:

Feinkostfleischerei Hidding GmbH & Co.KG

Feldbauerschaft 26

48356 Nordwalde

Tel.: 02573/958990

Fax.: 02573/9589920

eMail: nordwalde@fleischerei-hidding.de

www.fleischerei-hidding.de

Unsere Geschäfte

Nordwalde	Bahnhofstraße 5	Tel.: 0 2573/2058
Nienberge	Sebastianstraße 2	Tel.: 0 2533/934151
Emsdetten	Kirchstraße 16	Tel.: 0 2572/9603274
Münster	Rothenburg 2	Tel.: 0 251/98119749
Münst./Mauritz	Wolbecker Str. 222	Tel.: 0251/27077870
Steinfurt	Baumgarten 6	Tel.: 0 2551/9199100
Rheine	Emsstraße 36	Tel.: 05971/9121050

Alle Preise gültig ab 1.7.2017

