

LIEBE GASTGEBER/INNEN

Wir freuen uns, Ihnen und Ihren Gästen mit unserem hausgemachten Catering eine schöne Feier zu bereiten.

“Was in der guten Stube auf den Tisch kommt”, haben wir Ihnen als Vorschläge in unserer Karte zusammengestellt.

Gerne beraten wir Sie bei der Zusammenstellung der Speisen.

Bei der Auswahl unserer Produkte legen wir wert auf eine handwerkliche Herstellung und artgerechte Tierhaltung mit möglichst regionalem und saisonalem Bezug.



CATERING & KALTE KÜCHE

Monja & Göran Gallandt

Schulstraße 8 · 21709 Burweg



Kreative Leitung: Stella Peters

Tel. 04144 5388

frischemarkt@hildas-burweg.de

www.hildas-burweg.de

CATERING
&
KÜCHE

Fingerfood, Backstube und kalte Küche

• SUPPEN •

650ml je Person

KÜRBISSUPPE (V)	8,90
SÜßKARTOFFELSUPPE (V)	8,90
TOMATENCREMESUPPE Fleischklößchen (V)	8,90
SPARGELCREMESUPPE Fleischklößchen (V)	8,90
GULASCHSUPPE Rind Schwein Paprika Pilze	9,90
GYROSSUPPE Schwein Paprika Mais	9,90
PARTYSUPPE Hackfleisch Mais Lauch Pilze	8,90
HOCHZEITSSUPPE Rind Fleischklößchen Gemüse	14,90
CHILI con Carne sin Carne mit Reis	12,90

• KALTE KÜCHE •

NORW. LACHS Honig-Senf-Sauce	7,00
ANTIPASTI Olive Feta Zitrus-Basilikum-Sauce (V)	6,50
ROASTBEEF hausgemachte Remoulade	13,00
TAFELSPITZ hausgemachte Remoulade	8,00
HUMMUS Tomate Olivenöl Granatapfel (V)	4,50
GRÜNES ERBSENPÜREE Mandel Basilikum Salzzitrone (V)	5,00

• FINGERFOOD •

KIKOK-NUGGETS Hähnchenbrustfilet 2 Stck.	3,00
MINIFRIKADELLEN 2 Stck.	3,00
TOMATE-MOZZARELLA-SPIß (V)	2,00
MELONE-SCHINKEN (saisonal)	2,00
FETA-SPINAT-QUICHE Frischkäse (V)	2,00
BLÄTTERTEIGTASCHE Kartoffel Erbse (V)	3,00
WRAP-RÖLLCHEN versch. Sorten (V)	2,50/3,00
HÄHNCHENSPIß Kikok Frucht	2,50

• SALATE •

*im Glas

FENCHELPLATTE Apfel eingelegte Aprikose (V)	28,00/38,00
TOMATENPLATTE Mozzarella Basilikum (V)	28,00/38,00
BLATTSALATPLATTE Frucht Käse Dressing (V)	32,00/42,00
GURKENSALAT* Apfel Ananas Dill (V)	2,00
COLESLAW* Kraut Apfel Möhre (V)	2,00
LINSENSALAT* Feta Granatapfel Walnuß (V)	2,50
SAISONALE VARIANTEN UND WEITERE SALATE AUF ANFRAGE	

• SCHNITTCHEN •

acht Scheiben & Sorten p. P. (ab 12 Pers., sonst +1,50/Pers.)

ALTE SCHULE 15,90/Pers.	ARTENVIELFALT 17,90/Pers.
- Tafelspitz hausgem. Remoulade	- Tafelspitz hausgem. Remoulade
- Luftgetr. Salami Tomate	- Pastrami Gewürzgurke
- Katenschinken Melone o. Gewürzgurke	- Husumer Käse Traube (V)
- Mett Zwiebel	- Erbsenpüree Salzzitrone Mandel (V)
- Ei hausgem. Remoulade Seelachs	- Linse Feta Granatapfel Nuss (V)
- Husumer Käse Traube (V)	- Kartoffel hausgem. Mayonnaise (V)
- Brie Frucht (V)	- Rillettes eingelegte Aprikose
- Blauschimmelkäse Aprikose (V)	- Räucherlachs Honig-Senf Ei
- Rillettes eingelegte Aprikose + 0,50	
- Forelle Meerrettich Preiselb. + 0,50	
- Räucherlachs Honig-Senf Ei + 1,00	

• BACKSTUBE •

geschnitten & aufgelegt

MÖHRE-DINKEL-BROT (V)	6,00
VOLLKORNSTANGE* (V)	8,50
MEHRKORNSTANGE* (V)	8,00
DINKELBAGUETTE* (V)	5,00
METERBROT (V)	6,00

*Bäckerei Heyderich

• KALTE PLATTEN •

Preis nach Gewicht

KÄSEPLATTEN

- WIESE Schnittkäse | Weichkäse | Camembert | Frischkäse (V)
- ALM Bergkäse | Parmesan | Frischkäse (V)

WURSTPLATTE Wurst | Schinken | Bratenaufschnitt | Mett

FISCHPLATTE Lachs | Forelle

• KLEINIGKEITEN •

hausgemacht

KRÄUTERBUTTER 150gr. (V)	6,00
ZITRONENMAYONNAISE 120ml (V)	6,50
KNOBLAUCHMAYONNAISE 120ml (V)	6,00
BBQ-SAUCE 260ml (V)	5,00
CHUTNEY 125ml (V)	4,00

• NACHTISCH •

MOUSSE AU CHOCOLAT* enth. Alkohol (V)	4,50
PANNA COTTA* Fruchtspiegel (V)	4,00
CRUMBLE* Apfel Macadamia (V)	4,00
JOGHURT Granola Frucht (V)	3,50
APFELKUCHENWÜRFEL Topping (V)	3,00

*Bei weniger als 12 Port. berechnen wir +0,50

Einige unserer Speisen sind von Haus aus vegetarisch oder vegan.

Zudem können wir viele auch vegetarisch oder vegan zubereiten.

Diese haben wir Ihnen entsprechend gekennzeichnet.

(V) vegetarisch

(V) vegan

(...) als vegetarische oder vegane Variante möglich