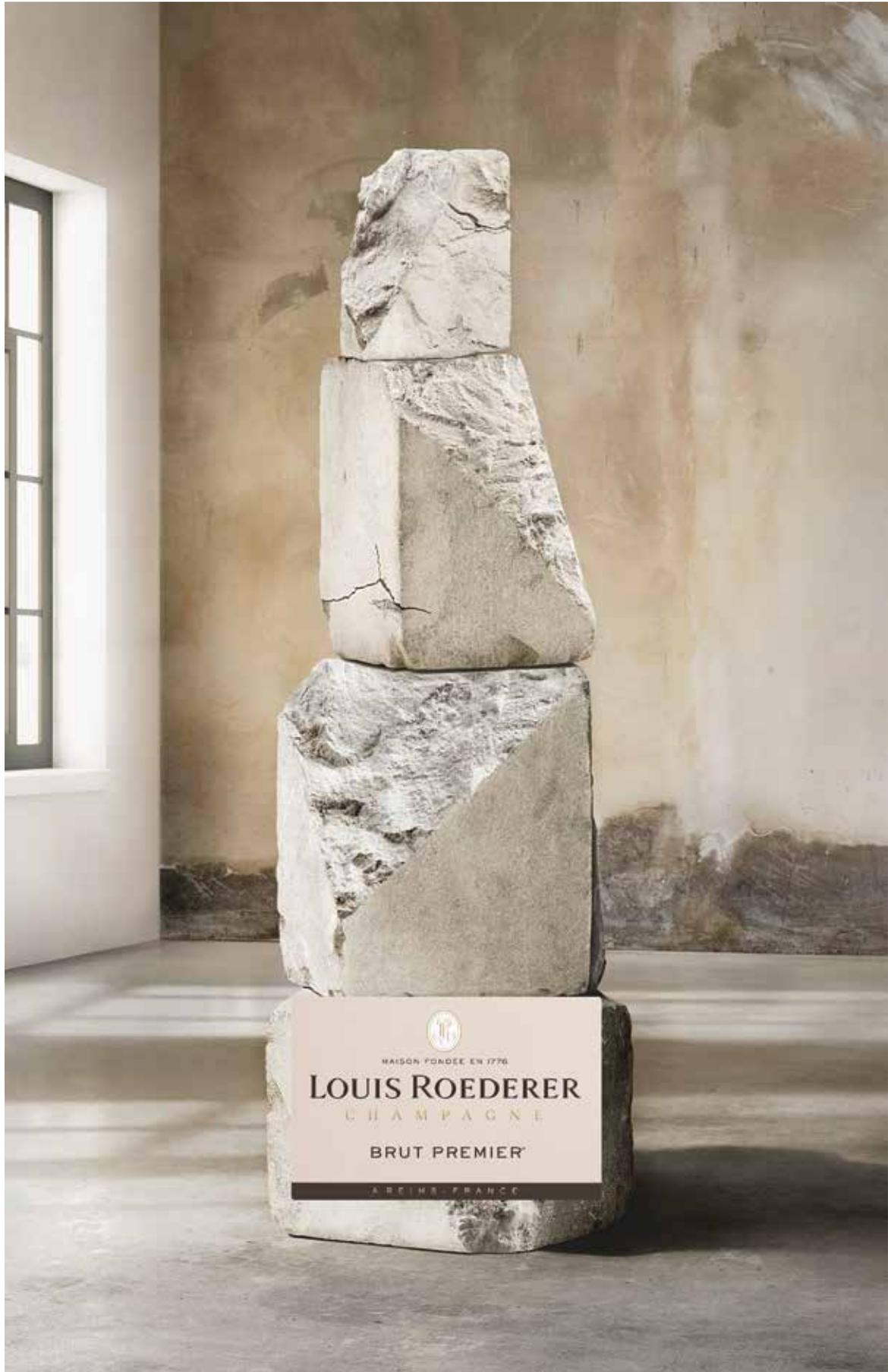


SCHLEMMER-MARKT FREUND



PARTYSERVICE



LOUIS ROEDERER
HAND IN HAND WITH NATURE



Liebe Kundinnen und Kunden,

*Mit dem guten Geschmack ist es ganz einfach:
Man nehme von allem nur das Beste!*

Mit dem höchsten Anspruch an Qualität und Frische sowie einer großen Portion Leidenschaft und Sorgfalt stellen wir Ihnen gern Ihr individuelles Angebot zusammen.

Ob Buffets, Fingerfood & Canapés, Brötchen, Menüs, Grillfeste, Empfänge, Messe- und Seminarverpflegung oder Verleih von Geschirr und Tischdekoration – wir bieten Ihnen alles, was Ihren Gaumen ebenso Ihre Sinne erfreut. Wir kümmern uns von der angemessenen Getränkeauswahl bis zur perfekten Bewirtung um Sie, zugleich erfüllen wir Ihre individuellen Wünsche sowie Ideen. Ihre Bestellung liefern wir direkt zu Ihnen, so dass Sie entspannt als auch sorglos mit Ihren Gästen feiern und sich an Ihrer Veranstaltung erfreuen können.

Alle angebotenen Speisen werden von uns frisch für Ihren Anlass hergestellt.

Dabei legen wir größten Wert auf qualitativ hochwertige Rohstoffe und beste Zubereitung.

Unser Team ist bei jeder Veranstaltung mit Herz und Verstand für Sie da.

Natürlich beraten wir Sie auch gern individuell und persönlich – auch am Veranstaltungsort – ganz Ihren Ansprüchen entsprechend. Gemeinsam führen wir Ihre Vorstellungen und unsere Ideen sowie langjährigen Erfahrungen zu einem genussreichen Ergebnis.

Der beste Freund... Ihr Schlemmer Freund!

Auf den folgenden Seiten zeigen wir Ihnen einen Auszug unseres kulinarischen Portfolios.

Wir stellen Ihnen auch gerne zu saisonalen Anlässen ganz individuelle Arrangements zusammen (Kieler Woche, Bayerischer Abend, Weihnachtsfeier, Grillsaison, etc.).

Bei Fragen, Wünschen, Ideen oder Anregungen kontaktieren Sie uns gern!

Wir freuen uns, Ihnen bei der Planung Ihrer Feier helfen zu dürfen.

Ihre Imke und Marten Freund

Schlemmer-Markt Freund





1/2 BRÖTCHEN (Weizen, auf Wunsch Roggen oder Körner) oder METERBROT (Schwarzbrot, auf Wunsch Weißbrot) belegt mit:



FISCH

- Ostseeräucheraal
- Forellenfilet – Friedrichs
- Norwegischer Räucherlachs
- »Kelte Lachs«, in Sanddornholz geräuchert – Deutsche See
- Sizilianer-Lachs – Deutsche See
- Lachscreme
- Ei mit Sild
- Krabbensalat
- Rührei mit Nordseekrabben
- Kräutermatjesfilet
- Rührei mit Aal

1/2 BRÖTCHEN METERBROT

€ pro Stück € pro Stück

- 4,95 € 4,18 €
- 3,30 € 2,97 €
- 3,30 € 2,97 €
- 3,30 € 2,97 €
- 3,30 € 2,97 €
- 2,42 € 2,20 €
- 2,15 € 1,98 €
- 3,08 € 2,75 €
- 3,30 € 2,86 €
- 2,64 € 2,31 €
- 4,95 € 4,29 €

SALATE

- Farmersalat – Beeck
- Waldorfsalat – Beeck
- Staudenselleriesalat – Beeck
- Fleischsalat, mit /ohne Kräuter
- Geflügelsalat – Goedecken
- Matjestatar

- 2,31 € 2,09 €
- 2,31 € 2,09 €
- 2,31 € 2,09 €
- 2,20 € 1,98 €
- 2,42 € 2,15 €
- 2,31 € 2,15 €

AUFSCHNITT / GEFLÜGEL

- Fleischwurst / Jagdwurst
- gegrillte Putenbrust
- Putensalami
- Geräucherte Hähnchenbrust
- Puten-Schlemmerbrust mit Curry
- Entenbrust

- 2,09 € 1,98 €
- 2,53 € 2,37 €
- 2,37 € 2,20 €
- 2,53 € 2,31 €
- 2,53 € 2,31 €
- 3,52 € 2,97 €

SALAMI

- Katenrauch-Mettwurst
- Italienische, luftgetrocknete Salami – Negroni
- Fenchelsalami
- Baguettesalami – Aoste
- Haselnussalami
- Spanische Pfeffersalami
- Trüffelsalami – Bedford

- 2,09 € 1,98 €
- 2,42 € 2,26 €
- 2,42 € 2,26 €
- 2,42 € 2,26 €
- 2,53 € 2,31 €
- 2,53 € 2,31 €
- 2,97 € 2,75 €



1/2 BRÖTCHEN (Weizen, auf Wunsch Roggen oder Körner) oder **METERBROT** (Schwarzbrot, auf Wunsch Weißbrot) belegt mit:

	1/2 BRÖTCHEN	METERBROT
AUFSCHNITT	€ pro Stück	€ pro Stück
Roastbeef	2,97 €	2,53 €
Schweinebraten	2,92 €	2,42 €
Spargelschinken	2,75 €	2,31 €
Französischer Kochschinken	2,75 €	2,31 €
Wacholderschinken	2,75 €	2,31 €
Prager Schinken	2,75 €	2,31 €
Kasseler	2,75 €	2,31 €
Parmaschinken – Negroni	2,97 €	2,53 €
Serranoschinken	2,97 €	2,53 €
Mett mit Zwiebel	2,42 €	2,04 €
Beefhack mit Zwiebel	2,86 €	2,42 €
Lachsschinken	2,75 €	2,31 €
Leberpastete	2,75 €	2,31 €
Rindersaftschinken	2,97 €	2,53 €
Pata Negra, spanischer Schinken vom Ibérico-Schwein	4,40 €	3,95 €
Ceylon-Braten	2,97 €	2,53 €
Krustenbraten – Steinhaus	2,75 €	2,31 €
MEDAILLON		
Schweinemedailion	4,95 €	3,96 €
Rindermedailion	6,60 €	5,50 €
Putenmedailion	5,28 €	4,07 €
Wildmedailion (Okt. – Feb.)	8,25 €	7,15 €
Entenmedailion	6,27 €	5,28 €





1/2 BRÖTCHEN (Weizen, auf Wunsch Roggen oder Körner) oder METERBROT (Schwarzbrot, auf Wunsch Weißbrot) belegt mit:



KÄSE

	1/2 BRÖTCHEN € pro Stück	METERBROT € pro Stück
Gorgonzola	2,48 €	2,31 €
Französischer Brie	2,48 €	2,31 €
Brennnesselkäse	2,31 €	2,15 €
Gouda, jung oder mittelalt	2,15 €	1,98 €
Ascheberger	2,20 €	1,98 €
Appenzeller	2,53 €	2,31 €
Taleggio, italienischer Weichkäse	2,59 €	2,37 €
Norwegischer Jarlsberg	2,20 €	2,09 €
Salbeikäse	2,31 €	2,15 €
Pestokäse, rot oder grün	2,31 €	2,15 €
Schlemmerkäsecreme	2,31 €	2,15 €
Aubergine-Frischkäsecreme	2,20 €	2,04 €
Paprika-Frischkäsecreme	2,20 €	2,04 €
Tête de Moine mit Feigensenf	2,97 €	2,75 €
Anti-Pasti-Frischkäsecreme	2,20 €	2,15 €
Holtseer Tilsiter	2,20 €	1,98 €
Alt Mecklenburger Tilsiter	2,15 €	1,98 €
Alter Schwede, pikant	2,15 €	1,98 €

VEGETARISCH

Ei mit Gemüse garniert	2,04 €	1,87 €
Tomate mit Mozzarella	2,20 €	2,09 €
Gemüsetatar mit Crème Fraîche und italienischen Kräutern	2,15 €	2,04 €

VEGAN

Apfel-Zwiebelcreme	2,48 €	2,26 €
Auberginencreme	2,48 €	2,26 €
Tomaten-Paprikacreme	2,48 €	2,26 €
Bärlauchcreme	2,48 €	2,26 €
Avocadocreme	2,48 €	2,26 €

SMØRREBRØD VARIATION — ab 4 Personen

€ pro Person

Smørrebrød, unsere Interpretation des skandinavischen Klassikers.

Pro Person 4 üppig belegte und garnierte Vollkornbrote z.B. mit Lachs,

Forelle, Roastbeef, Ceylon-Braten oder regionalen Käsespezialitäten

15,95 €



CANAPÉS und FINGERFOOD

CANAPÉS — ab 6 Personen — € pro Variation
(COCKTAILHÄPPCHEN AUF SCHWARZBROT)

CANAPÉS „KLASSIK“ — 50 Stück für 6 Personen

norwegischer Räucherlachs, Kette Lachs,
 geräuchertes Forellenfilet, Roastbeef, Rehpastete,
 Parmasalami, Parmaschinken,
 verschiedene Käsespezialitäten

88,00 €



CANAPÉS „EXQUISIT“ — 50 Stück für 6 Personen

Wildlachs, Ostseeräucheraal, geräuchertes Forellenfilet,
 Aalfilet auf Rührei, Ei mit Keta-Kaviar,
 Fenchelsalami, Serranoschinken, Rehpastete, Wildschweinschinken,
 Schlemmerkäse, Tête de Moine, Salbeikäse

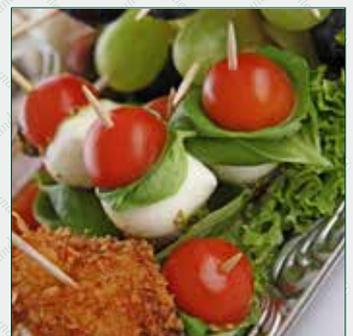
99,00 €



CANAPÉS „DELUXE“ — 50 Stück für 6 Personen

verschiedene Lachsorten (geräuchert und gebeizt), Ostseeräucheraal,
 Glückstädter Matjes, Rindersaftschinken, Pata Negra – spanischer Schinken
 vom Ibérico-Schwein, Trüffelsalami, spanischer Manchego,
 verschiedene Frischkäse aus hausgener Herstellung

110,00 €



FINGERFOOD (kalt) — ab 6 Personen — € pro Person

pro Person 5 Canapés belegt mit
 Stremellachs, geräuchertes Forellenfilet, Wacholderschinken, Roastbeef,
 italienische luftgetrocknete Salami und Tête de Moine mit Feigensenf,
 Melonenwürfel mit Parmaschinken,
 Datteln im Speckmantel,
 kleine Partyfrikadellen,
 Hirtenkäse im Speckmantel,
 frittierte Hähnchenbrustfiletstreifen,
 Kräutergarnelen am Spieß,
 gefüllte Lachsrollchen,
 gebratene Hähnchenbrust-Ananas-Spieße,
 Käseigel mit Weintrauben & Oliven,
 marinierte Feta-Spieße,
 gebratene Chorizo mit Manchego garniert,
 Zucchinirollchen,
 Cherrytomate-Mozzarella-Spieße,
 dazu eine Mango-Chili- & Tomaten-Chili-Sauce

24,75 €



COCKTAILS und SALATE



COCKTAILS (in Gläsern dekorativ angerichtet) _____ € pro Cocktail

KRABBENCOCKTAIL 6,38 €

frische Nordseekrabben in Dillsauce

DREIERLEI LINSENCOCKTAIL (vegan) 5,50 €

angemacht mit pikantem Dressing

FLUSSKREBSCOCKTAIL 6,05 €

Flusskrebsschwänze wahlweise mit Calvados-, Curry- oder Meerrettichsauce

GEBRATENE HÄHNCHENBRUSTSTREIFEN 4,62 €

auf Salatbett mit Caesar Dressing

Weitere Salatspezialitäten aus unserer Salattheke sind selbstverständlich möglich.



SALATE (als Beilage) _____ € pro Person

RUCOLASALAT 4,07 €

mit Cranberries, Parmesan und Cherrytomaten,
angemacht mit Balsamico und Zitronenöl

GEMISCHTER BLATTSALAT DER SAISON 3,85 €

wahlweise mit Tofu oder Hähnchen,
angemacht mit unserem hausgemachten Dressing



FELDSALAT 5,17 €

mit Orangenfilets und gebratenen Entenbruststreifen,
angemacht mit Orangenessig und Olivenöl

FITNESS SALAT 3,96 €

mit Paprika, Gurke, Mais, Weißkäse, Kidney-Bohnen,
Lauchzwiebeln und Kräuternessig

KÄSE-SALAT 4,62 €

verschiedene Bergkäse mit Gemüsewürfel in einer Kräutervinaigrette

ANTIPASTI _____ € pro Person

GEBACKENE GEMÜSEVARIATION 7,15 €

Zucchini, Möhren, Paprika, Oliven, Champignons, Fenchel und
getrocknete Tomaten, mariniert

VITELLO TONNATO 7,70 €

Kalbfleisch in Weißwein gekocht, in einer Thunfischsauce mit Kapern

MEDITERRANE PLATTE 9,35 €

Oliven, Chorizo, Manchego, Melonenspalte mit Serranoschinken
und Pepperdews mit Frischkäse

MOZZARELLA-MANGO-PLATTE 6,60 €

Mozzarella- und Mangoscheiben,
rosa Pfefferbeeren und Balsamico-Hibiskus-Chili-Creme

So Clicquot, so responsible. www.massvoll-geniessen.de



CHAMPAGNE
Veuve Clicquot

REIMS • NEW YORK • NISEKO

– 1772 –



KLEINIGKEITEN und KALTE PLATTEN



LECKERE KLEINIGKEITEN — ab 10 Stück / Sorte — € pro Stück

Dattel im Speckmantel	0,99 €
Trauben-Käse-Spieß	1,10 €
Cherrytomate-Mozzarella-Spieß	1,10 €
Partyfrikadelle	1,05 €
panierte Hähnchenbrustfiletstreifen	1,27 €
Zucchinirollchen mit Kräuterfrischkäse	1,43 €
Chorizo mit Manchego	1,38 €
Halbes Ei gefüllt mit Keta-Kaviar	1,54 €
Melonenspalte mit Parmaschinken	1,87 €
Garnelenspieß mit getrockneter Tomate	1,98 €
Fruchtspieß	1,76 €
Lachsrollchen mit Sahnemeerrettich	2,20 €
Falafelbällchen mit Knoblauch-Dip	2,09 €



KALTE PLATTEN — € pro Person

SCHLEMMERFREUND „HAUSPLATTE“ — ab 6 Personen

zwei Sorten Räucherlachs mit Sahnemeerrettich,
geräucherte Forellenfilets, Flusskrebsscocktail Calvados,
gegrillte Putenbrust auf Waldorfsalatbett dekoriert,
französischer luftgetrockneter Schinken auf Melonenspalten garniert,
Wacholderschinken, drei verschiedene Sorten Käse aus aller Welt,
dazu reichen wir eine Brotauswahl und Butter

23,65 €



SCHLEMMERFREUND „KÜSTENPLATTE“ — ab 6 Personen

Matjesfilet mit Hausfrauensauce,
gefüllte Eier mit Keta Kaviar,
roter Heringssalat,
Katenschinkenröschen,
saftiger Ceylon-Braten,
Mett mit Zwiebeln garniert,
rustikale Käseauswahl aus der Region,
dazu reichen wir eine Brotauswahl und Butter

20,35 €



KALTE PLATTEN

SCHLEMMERFREUND „LUXUSPLATTE“ _ ab 2 Personen

schottischer Wildlachs mit Sahnemeerrettich,
 Stremellachs,
 Melonenkörbchen gefüllt mit bretonischem Flusskrebsscocktail,
 Ostseeräucheraal,
 Fischpasteten vom Lachs, Zander und Jakobsmuscheln,
 Rindersteak mit Maronencreme,
 gefülltes Schweinefilet mit Kräuterfarce,
 Rougie Gänseleberpastete mit hausgemachter Cumberlandsauce,
 feiner Wildschweinschinken,
 Barbarie Entenbrust rosa gebraten mit Armagnac Pflaume,
 zwei französische Käsespezialitäten mit Feigensenf und Zwiebelmarmelade,
 dazu reichen wir eine Brotauswahl und Butter

45,65 €



SCHLEMMERFREUND „LANDPARTIE“ _ ab 8 Personen

Räucherlachs mit Sahnemeerrettich,
 Rührei mit Nordseekrabben,
 Flensburger Heringstopf, Kräutermatjesfilet mit Sahne-Preiselbeer-Smetana,
 Roastbeef mit hausgemachter Remoulade,
 Katenschinken, Prager Schinken, Mett mit Zwiebeln,
 Schleswig-Holsteiner Mettwurst,
 Geflügelsalat, Schlemmerkäsecreme, Husumer Camembert,
 Leerdammer, Brennesselkäse, Ascheberger Nr. 1,
 dazu reichen wir eine Brotauswahl und Butter

22,00 €





BUFFETS



BUFFETS

€ pro Person

ITALIENISCHES BUFFET (kalt) — ab 8 Personen

Fisch

Räucherlachs mit Sahnemeerrettich,
Sizilianer-Lachs, Scampi in Knoblauchöl eingelegt

Fleisch

„Vitello Tonnato“ – Kalbfleisch hauchdünn geschnitten in Thunfischsauce mit Kapern,
Melone mit Parmaschinken garniert,
Zitronenpfefferschinken und italienische Salami (Piemonte, Felino, Fenchelsalami) hauchdünn
geschnitten, Hähnchenbrustsalat „Florenz“, Schweinemedallions garniert

Salat

frischer Rucolasalat mit grünem Spargel, gehobelten Möhrchen,
Parmesanspalten, angemacht mit weißem Balsamico und Zitronenöl

Antipasti

Zucchini, Paprika und Champignons mit italienischen Kräutern mariniert,
Tomate-Mozzarella mit frischem Basilikum,
getrocknete Tomaten in Olivenöl eingelegt, marinierter Fenchel,
Möhren mit Zitronenmelisse verfeinert, marinierte Oliven, Pfeffer-Mascarpone-Feigen

Käse

Bel Paese, Pecorino, Taleggio, Gorgonzola,
Cranberry-Frischkäse,
dazu reichen wir eine Brotauswahl und Butter

24,75 €

RUSTIKALES BUFFET (kalt-warm) — ab 8 Personen

Fisch

verschiedene Sorten Lachs, geräucherte Forellenfilets,
Krabbensalat, Göteborger Heringstopf

Fleisch

Roastbeef mit hausgemachter Remoulade, Katenschinken,
Mett mit Zwiebeln, Lotsenmettwurst, Krustenschinken

Suppe

Holsteiner Kartoffelsuppe mit Kochwursteinlage

Käse

Schlemmerkäse, Salbeikäse, Burlander, Jarlsberg,
dazu reichen wir eine Brotauswahl und Butter

Dessert

Rote Grütze mit Vanillesauce

27,50 €



BUFFETS

VEGETARISCHES BUFFET (kalt-warm) — ab 6 Personen

Zucchini-Parmesan-Suppe,
 Artischockenherzen mit Gorgonzolacreme,
 gebackene Gemüsevariation mariniert in Olivenöl,
 Kanarischer Tomatensalat,
 Falafelbällchen mit Knoblauch-Dip,
 verschiedene Wraps mit Käsecremefüllung,
 gefüllte Champignons,
 Tomato-Mozzarella mit Basilikumpesto,
 verschiedene Käsespezialitäten,
 dazu reichen wir eine Brotauswahl und Butter

**19,80 €****MEDITERRANES BUFFET** (kalt-warm) — ab 10 Personen**Fisch**

Sizilianer-Lachs mit Sahnemeerrettich und Honig-Senf-Sauce,
 garniert mit Knoblauchgarnelen

Fleisch

Melonenspalten mit Serranoschinken, „Vitello Tonnato“ - Kalbfleisch hauchdünn
 geschnitten in Thunfischsauce mit Kapern, Saltimbocca,
 verschiedene italienische und spanische Salamisorten (Chorizo, Felino, Parma)

Salate

Farfallesalat mit Oliven, getrockneten Tomaten, Parmesan und rotem Pesto,
 Rucolasalat mit Datteln und Nüssen in Honig-Senf-Dressing

Antipasti

Champignon-Carpaccio mit Parmesan und Balsamico,
 Zucchini, Paprika und Champignons mit italienischen Kräutern mariniert,
 Möhren mit Zitronenmelisse verfeinert,
 Mozzarella- und Mangoscheiben, rosa Pfefferbeeren und Balsamico-Hibiskus-Chili-Creme

Warm

Überbackenes Schweinefilet oder Hähnchenbrustfilet auf mediterranem Gemüse
 und Rosmarinkartoffeln

Käse

Fontina (Schnittkäse), Lagrein „Weinkäse“, Manchego (Schafskäse),
 Provolone (aus Büffelmilch),
 dazu reichen wir eine Brotauswahl und Butter

Dessert

Panna-Cotta-Creme mit Caramelsauce

33,00 €

SCHLEMMER-MARKT FREUND | PARTYSERVICE

lille brauerei. kiel.



FEINHEIMISCH 
Genuss aus Schleswig-Holstein e.V.

lille - das ist handgemachtes Bier aus der Fördestadt Kiel. Mit den besten Zutaten gebraut, kommt es unfiltriert und unpasteurisiert daher. Wir brauen feinheimisch!

Unser Sortiment bietet traditionelle Braukunst und modernste Bierstile in einem Paket - vom klassisch norddeutschen Pils bis zum tropischen Pale Ale.

*Max Kühl & Florian Scheske,
norddeutsche Jungs und Gründer von lillebräu,
stehen ein für regionalen Konsum und beste Qualität.*





BUFFETS

GRILL-BUFFET „KLASSIK“ — ab 10 Personen**Salat**

Pastasalat „Venezia“, hausgemachter Kartoffelsalat,
Rucolasalat mit Cranberries, Parmesan und Cherrytomaten,
angemacht mit Balsamico und Zitronenöl,

Fitness-Salat, verschiedene Antipasti

Tomate-Mozzarella mit frischem Basilikum,

Fleisch

Thüringer Bratwurst, Čevapčići,

Nackenkotelett in verschiedenen Gewürzmarinaden, Putensteak,

dazu reichen wir eine Saucenauswahl, Senf, Kräuterbutter und Baguette

20,79 €**GRILL-BUFFET „EXQUISIT“** — ab 10 Personen**Salat**

Pastasalat „Venezia“, hausgemachter Kartoffelsalat,

Rucolasalat mit Cranberries, Parmesan und Cherrytomaten,
angemacht mit Balsamico und Zitronenöl,

Fitness-Salat, verschiedene Antipasti,

Mozzarella- und Mangoscheiben, rosa Pfefferbeeren und Balsamico-Hibiskus-Chili-Creme

Fleisch

hausgemachte Schlemmerbratwurst, Nürnberger Bratwurst,

Lammfleisch, Entrecôte vom Rind, Hähnchenbrust,

Maiskolben, Grillkäse,

dazu reichen wir eine Saucenauswahl, Senf, Kräuterbutter und Baguette

30,25 €**GRILL-BUFFET „DELUXE“** — ab 10 Personen**Salat**

Pastasalat „Venezia“, hausgemachter Kartoffelsalat,

Rucolasalat mit Cranberries, Parmesan und Cherrytomaten,
angemacht mit Balsamico und Zitronenöl,

Fitness-Salat, verschiedene Antipasti,

Mozzarella- und Mangoscheiben, rosa Pfefferbeeren und Balsamico-Hibiskus-Chili-Creme

Fleisch

Rinderfilet, Lammcarree, hausgemachte Schlemmerbratwurst,

eingeleger Lachs in Folie, Gemüsespieße

dazu reichen wir eine Saucenauswahl, Kräuterbutter und Baguette

Dessert

Panna Cotta mit Fruchtsauce

40,15 €



WARME MENÜS



FLEISCHGERICHTE

€ pro Person

BURGUNDERSCHINKEN — ab 10 Personen
mit Burgundersauce und hausgemachtem Ananaskraut,
dazu reichen wir Baguettebrot
mit Kartoffelgratin

14,19 €

15,61 €



KRUSTENSCHINKEN — ab 10 Personen
aus gepökelten Schinkenteilen,
heiß aus dem Ofen, mit hausgemachtem Sauerkraut
mit Speck und Zwiebeln,
dazu reichen wir Baguettebrot
mit Kartoffelgratin

14,19 €

15,61 €



SCHWEINELENDCHEN — ab 10 Personen
im Speckmantel mit Pilzrahmsauce und Brokkoliröschen,
dazu reichen wir eine Kartoffelbeilage

18,15 €

RINDERFILETSTREIFEN „STROGANOFF“ — ab 10 Personen
mit Pilzen der Saison, dazu reichen wir Butterspätzle oder Reis

19,25 €

SCHWEINEGESCHNETZELTES „CALVADOS“ — ab 10 Personen
in Calvadosauce mit Champignons, dazu reichen wir Reis

15,61 €

KALBSFRIKASSÉE — ab 10 Personen
mit Erbsen und Pilzen, dazu reichen wir Reis oder Königin Pastete

20,79 €

KALBSGESCHNETZELTES „ZÜRCHER ART“ — ab 10 Personen
mit Champignons, dazu reichen wir Reis

20,79 €

RINDERROULADE — ab 6 Personen
pro Person eine Roulade, mit Bratensauce und Bohnengemüse,
dazu reichen wir eine Kartoffelbeilage

12,65 €

TAFELSPITZ — ab 10 Personen
vom Rind, mit der klassischen Meerrettichsauce und Speckbohnen,
dazu reichen wir Salzkartoffeln

18,15 €

Unsere Kartoffelbeilagen: Salzkartoffeln, Rosmarinkartoffeln oder Kartoffelgratin



WARME MENÜS

ENTENBRUST À L'ORANGE — ab 10 Personen
zart gebratenes Entenbrustfilet mit filetierten Orangen,
in einer fein abgeschmeckten Orangensauce, mit Prinzessbohnen im Speckmantel,
dazu reichen wir eine Kartoffelbeilage **25,19 €**



HÄHNCHENCURRY — ab 8 Personen
mit Spitzkohl, Sellerie, Möhren, Sprossen, Kokosmilch und Ingwer,
dazu reichen wir Basmatireis **14,19 €**

RINDERGULASCH „GROSSMUTTER ART“ — ab 8 Personen
mit Pilzen und einer Kartoffelbeilage **11,55 €**



LASAGNE — ab 10 Personen
mit Hackfleisch, in einer Tomatensauce **11,55 €**
mit verschiedenem Gemüse, in einer Tomatensauce **11,55 €**

VEGETARISCHE GEMÜSEPFANNE — ab 8 Personen
mit Gemüse der Saison,
dazu reichen wir Schupfnudeln **11,55 €**

GEMÜSECURRY (vegan) — ab 8 Personen
dazu reichen wir Reis **11,55 €**

VEGETARISCHER GEMÜSE-NUDELAUFLAUF — ab 8 Personen
in einer Rahmsauce mit Zucchini, Zwiebeln, Mais, Tomaten, Paprika
und mit Käse gratiniert **11,55 €**



FISCHGERICHTE **€ pro Person**

ÜBERBACKENES LACHSFILET — ab 6 Personen
auf mediterranem Gemüse, dazu reichen wir eine Kartoffelbeilage **15,95 €**

GEDÜNSTETES LACHSFILET — ab 6 Personen
auf Blattspinat mit Krebsauce,
dazu reichen wir eine Kartoffelbeilage **19,69 €**

GEDÜNSTETES DORSCHFILET — ab 6 Personen
in Dijon-Senf-Sauce mit einer Kartoffelbeilage und einem Gurkensalat **15,29 €**

Unsere Kartoffelbeilagen: Salzkartoffeln, Rosmarinkartoffeln oder Kartoffelgratin



CÔTE DES ROSES

ROSÉ

Gérard Bertrand · Frankreich · Languedoc AOC
Grenache, Cinsault, Syrah

Bertrand liebt das Languedoc en rose und zeigt es in immer neuen Facetten. Sein Côte des Roses Rosé bezaubert mit intensiven Aromen von frischen Sommerbeeren und Pink Grapefruit. Duftig mit lebendiger Fülle und einem Hauch von Rosen.



LEOPARD'S LEAP

MERLOT

Leopard's Leap · Südafrika · Franschhoek
100 % Merlot

Rote Früchte prägen den Charakter dieses barriquegereiften Merlot. Dunkle Kirschen und kandierte Beeren sowie zarte Töne von Lakritz und Gewürznelke zeigt er im angenehmen Duft. Mit seiner Eleganz, seiner Ausgewogenheit und den üppigen Tanninen sorgt er für einen angenehmen, nachhaltigen Geschmackseindruck.


WARME MENÜS und SAISONGERICHTE
LACHSLASAGNE — ab 10 Personen

mit frischem Lachs, Blattspinat und Béchamelsauce

14,19 €
FEINSCHMECKER-LANGUSTENPLATTE — ab 2 Personen

 pro Person eine abgekochte und aufgeschlagene Atlantik-Languste, fein dekoriert,
 dazu reichen wir Baguette, Cocktailsauce und Zitronenbutter

zum Tagespreis


HUMMERPLATTE — ab 2 Personen

 pro Person ein abgekochter und aufgeschlagener Hummer,
 fein garniert mit Nordseekrabben, Flusskrebse und Keta-Kaviar,
 dazu reichen wir Baguette, Knoblauch-, Cocktail- und Senfsauce

zum Tagespreis


NUR ZUR SAISON

€ pro Person

GRÜNKOHL — ab 10 Personen

 mit Kasseler, Kochwurst und Schweinebacke (pro Person je 1 Stück),
 dazu reichen wir Röstkartoffeln und Händlmaiers Senf

15,95 €
WILDGULASCH — ab 10 Personen

 mit Pfifferlingen, einer halben Preiselbeerbirne und Apfelrotkohl,
 dazu reichen wir Kartoffelknödel oder Spätzle

23,65 €

HOLSTEINER RÜBENMUS — ab 6 Personen

mit Kasseler, Kochwurst und Speckstippe (pro Person je 1 Stück)

13,09 €
KÜRBISCURRY — ab 6 Personen

mit Basmatireis

11,00 €

Unsere Kartoffelbeilagen: Salzkartoffeln, Rosmarinkartoffeln oder Kartoffelgratin



AUS DEM SUPPENTOPF



AUS DEM SUPPENTOPF — ab 6 Personen | ca. 400 ml pro Pers. ————— € pro Person

ITALIENISCHE TOMATENSUPPE
mit Crème fraîche und Fleischklößchen
mit Basilikumpesto (vegetarisch) **4,51 €**
4,51 €

SYLTER HUMMERSUPPE
Hummerflescheinlage und Gemüsebrunoise **9,79 €**

BÜSUMER KRABBENSUPPE
mit Nordseekrabben **7,15 €**

LAUCHCREMESUPPE
mit Räucherlachsstreifen und Croutons **5,39 €**

KESSELGULASCHSUPPE „UNGARISCHE ART“
mit Paprika, Champignons und Rindfleisch **6,05 €**

HOLSTEINER KARTOFFELSUPPE püriert
mit Nordseekrabben **7,59 €**
mit Kochwursteinlage **6,05 €**

ZUCCHINI-PARMESAN-SUPPE mit Pesto **5,39 €**

MÖHREN-INGWER-KOKOSMILCHSUPPE (vegan) **4,29 €**

MULLIGATAWNY SUPPE
mit Curry, Kokosmilch und Hühnerfleisch **5,39 €**

nur zur Saison:

SPARGELCREMESUPPE
mit Spargelstückchen und Fleischklößchen **5,39 €**

KÜRBISCREMESUPPE mit Ingwer (vegan) **4,95 €**
mit Krabben oder Flusskrebsfleisch **7,15 €**

STEINPILZCREMESUPPE mit Croutons **5,50 €**

DEFTIGE EINTÖPFE — ab 6 Personen | ca. 400 ml pro Pers. ————— € pro Person

ERBSENEINTOPF
mit Kochwursteinlage **6,05 €**

LINSENEINTOPF
mit Wiener-Würstchen-Einlage **5,50 €**

STECKRÜBENEINTOPF
mit Kochwursteinlage **6,05 €**

PICHELSTEINER GEMÜSEEINTOPF
vegetarisch **5,50 €**
mit gekochtem Rindfleisch **6,05 €**

CHILI CON CARNE
mexikanisches Bohnengericht mit Paprika, Chili und Schweinefleisch
dazu reichen wir Baguettebrot **7,15 €**

CHILI SIN CARNE die vegetarische Variante des „Klassikers“
dazu reichen wir Baguettebrot **7,15 €**

Baguette geschnitten pro Person **1,10 €**

Die richtige Wahl für jeden Anlass

Fisch & Feinkost aus der
Bremerhavener Manufaktur



Graved-Lachs oder
Räucherlachs „Classic“

„Arctic Rose“-Lollis Safran und Zitrone

Um Genießer glücklich zu machen, setzen wir bei Deutsche See auf einzigartige Qualität und absolute Frische. Dieser Anspruch verbindet uns mit Schlemmermarkt Freund.

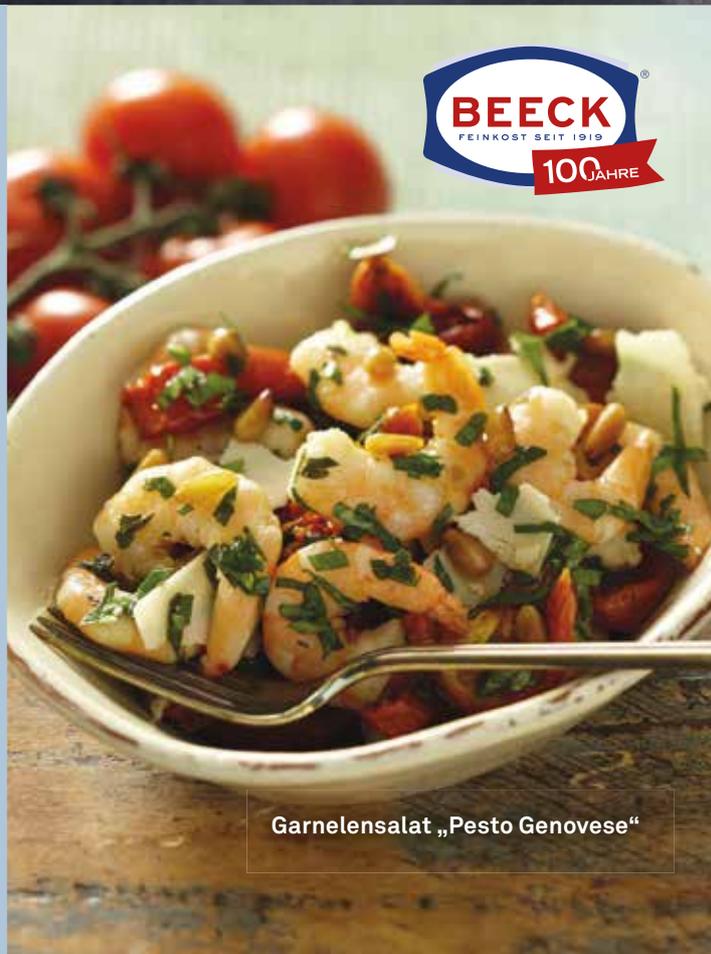
Egal ob für eine große Feier, für das Treffen mit Freunden oder einfach nur so – hier finden Sie immer die passenden Produkte in großer Auswahl.

In unseren Manufakturen in Bremerhaven entstehen mit viel Handarbeit, Liebe zum Detail und jeder Menge Know how unsere Fisch- und Feinkostprodukte.

Wir filetieren und veredeln frischen Fisch, räuchern in unseren eigenen Räucheröfen und fertigen über 200 verschiedene Feinkostsalate täglich frisch.

Das Ergebnis sind Produkte mit echtem Geschmack – überzeugen Sie sich selbst!

www.deutscheesee.de



Garnelensalat „Pesto Genovese“


MIONETTO
FONDATA NEL 1887



*Mionetto.
Mehr als nur
ein Prosecco.*



DESSERTSPEZIALITÄTEN

DESSERTSPEZIALITÄTEN ab 6 Personen € pro Person

ROTE GRÜTZE 4,07 €
mit Vanillesauce



OBSTSALAT 4,62 €
aus Früchten der Saison

SCHOKOLADENMOUSSE, weiß oder dunkel 4,18 €
mit Blaubeerkompott 4,62 €
mit Himbeerpüree 4,62 €



TIRAMISU, klassisch 4,95 €
MANGO-TIRAMISU 4,95 €

QUARK-VANILLE-TRAUM 4,29 €
mit Schokosplittern oder Waldfrüchten

DÄNISCHE APFELMAKRONEN 4,07 €
mit Zimt-Vanillesahne



PANNA-COTTA-CREME 4,73 €
mit Fruchtsauce

BAILEYS-CREME 4,51 €
mit frischen Himbeeren

MASCARPONE-KIRSCHCREME 4,51 €

MOHN-JOGHURT-MOUSSE 4,51 €
mit frischen Früchten der Saison

nur zur Saison:
FRISCHE ERDBEEREN zum Tagespreis

mit Vanilleschaum

RHABARBERKOMPOTT 4,51 €

mit Vanille-Mascarponecreme

ERDBEER-TIRAMISU 5,39 €

Alle Desserts werden in kleinen Gläsern angerichtet und dekoriert. Auf Wunsch liefern wir Ihnen auch gerne große Schüsseln.



Goldig. Feinperlig. Ausdrucksstark.
Champagne Bollinger Special Cuvée

LIFE COULD BE PERFECT!

Versuchen Sie es doch erst einmal mit Bollinger ...

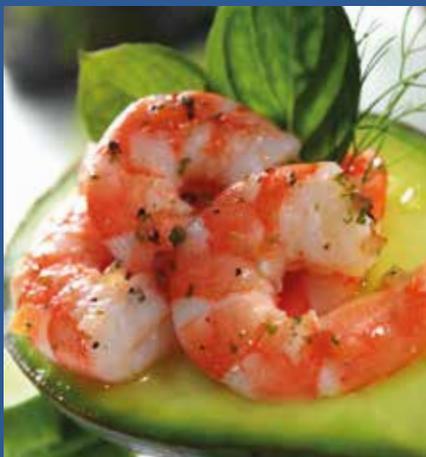
CHAMPAGNE
BOLLINGER
MAISON FONDÉE EN 1829



Köstliche Meeresdelikatessen

Seafood | Seafood-Salate | Dips | Aufstriche |
Kaviar & Seafood Snacks

Feines aus dem Norden



... kulinarische Urlaubserinnerungen!

✓Handwerklich und frisch verarbeitet

✓Erlasene Rohware und feinste Zutaten

✓Höchste Qualität für höchsten Genuss



LEIHGESCHIRR | PERSONAL

LEIHGESCHIRR

inklusive Reinigungsgebühr und der gesetzlichen MwSt.

€ pro Person

TELLER groß	0,90 €
TELLER mittel	0,70 €
MESSER, GABEL, ESSELÖFFEL	0,55 €
TEELÖFFEL, KUCHENGABEL	0,35 €
SUPPENTASSE mit Unterteller	0,95 €
KAFFEETASSE mit Unterteller	0,90 €
DESSERTSCHALE	0,65 €
WEIN-, SEKT-, BIER-, WASSER-, LONGDRINKGLAS	0,70 €

**PERSONAL | LEIHAUSSTATTUNG**

inklusive der gesetzlichen MwSt.

€ pro Stunde/Stück

1 Std. Bedienungspersonal pro Person	36,90 €
1 Std. Koch bzw. Köchin pro Person	41,50 €
BISTROTISCH	12,90 €
BIERZELTGARNITUR	20,00 €
STOFFTISCHDECKE	8,00 €
GASGRILL INKL. GAS	43,00 €



Zelte sowie Räumlichkeiten für Ihre Veranstaltungen (z.B. *MS Stadt Kiel – www.salonmotorschiff-stadt-kiel.de – , Maschinenmuseum etc.) können wir Ihnen gerne vermitteln.*

Die angegebenen Platten- und Buffetpreise sind inkl. der gesetzlich ermäßigten MwSt. und ohne weitere Dienstleistungen am Veranstaltungsort.

Bei weiteren Dienstleistungen (wie z.B. Geschirr, Tische, Bedienung usw.) erhöht sich die MwSt. für den Gesamtauftrag auf die gesetzliche MwSt. gemäß UStG.

LIEFER- UND ABHOLSERVICE

Die Kosten für Anlieferung und Abholung erfragen Sie bitte bei unseren Mitarbeitern.



MEIN SCHLEMMERFREUND



SCHLEMMER-MARKT FREUND Lebensmittelmärkte GmbH

Holtener Straße 70-72 | 24105 Kiel

TEL 0431. 570 20-0 | FAX 0431. 570 20-23 | www.mein-schlemmerfreund.de

ÖFFNUNGSZEITEN SCHLEMMER-MARKT

Montag - Samstag: 8.00 – 20.00 Uhr

UNSER LIEFERSERVICE

Wir bringen Ihnen Ihre Einkäufe direkt vor Ihre Haustür, so dass Sie entspannt und ohne Stress genießen können. Zustellgebühren erfragen Sie bitte im Markt.

UNSER PRÄSENTESERVICE

Bei uns bekommen Sie Präsentkörbe für jeden Anlass und Ihrem Wunsch entsprechend.

Eine detaillierte Allergenkennzeichnung unserer Speisen, laut Lebensmittel-informationsverordnung (LMIV), finden Sie in einer separaten Karte, die wir Ihnen bei Bedarf gerne in unserem Markt vorlegen.

Dieser Katalog hat keine Gültigkeit am 23., 24., 30. und 31. Dezember.

Achten Sie in dieser Zeit auf unseren Festtagsprospekt.

Erscheinungsdatum dieses Kataloges: Januar 2021.

Alle vorangegangenen Kataloge verlieren hiermit ihre Gültigkeit.

Änderungen sind vorbehalten.

Fotos: z.T. fotolia.de

UNSERE SCHLEMMERPARTNER



Vielfältig. Wie unsere Küsten.



www.SPITZMUND.com

SCHLEMMER-MARKT FREUND

