

SCHLEMMER-MARKT FREUND

PARTYSERVICE-KATALOG





Liebe Schlemmerfreunde,

*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 ein individuelles Angebot zusammen.

Ob warme oder kalte Buffets, Fingerfood, Canapés oder Brötchen, ob Grillfeste, Empfänge, Messe- oder Seminarverpflegung, mit oder ohne Verleih von Geschirr und Tischdekoration – wir bieten Ihnen alles, was Ihren Gaumen und Ihre Sinne erfreut.

Von der angemessenen Getränkeauswahl bis zur perfekten Bewirtung erfüllen wir Ihre individuellen Wünsche sowie Ideen. Ihre Bestellung liefern wir direkt zu Ihnen, so können Sie entspannt und sorglos mit Ihren Gästen feiern und sich an Ihrer Veranstaltung erfreuen.

Bei allen angebotenen Speisen legen wir größten Wert auf qualitativ hochwertige Zutaten und frische Zubereitung. Unser Team ist bei jedem Anlass mit Herz und Verstand für Sie da.

Ganz Ihren Ansprüchen entsprechend beraten wir Sie individuell und persönlich – auch am Veranstaltungsort. Gemeinsam verbinden wir Ihre Vorstellungen mit unseren Ideen und langjähriger Erfahrung zu einem genussreichen Ergebnis.

Der beste Freund... Schlemmer Freund!

Auf den folgenden Seiten zeigen wir Ihnen unser kulinarisches Portfolio.

Bei Fragen, Ideen oder Anregungen kontaktieren Sie uns gern!

Wir freuen uns bei der Planung Ihrer Feier unterstützen zu dürfen.

Ihre Imke und Marten Freund

Schlemmer-Markt Freund





SCHLEMMER-MARKT FREUND | PARTYSERVICE


ViñaSol





SCHLEMMER-MARKT FREUND | PARTYSERVICE

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

FISCH

	1/2 BRÖTCHEN METERBROT	
	€ pro Stück	€ pro Stück
Ostseeräucheraal	5,20 €	4,00 €
Forellenfilet	4,10 €	3,50 €
Norwegischer Räucherlachs	3,90 €	3,40 €
»Kelte Lachs«, auf Sanddornholz geräuchert	3,90 €	3,40 €
Sizilianer-Lachs – Deutsche See	3,90 €	3,40 €
Ei mit Sild	2,90 €	2,30 €
Krabbensalat	4,10 €	3,50 €
Rührei mit Nordseekrabben	4,50 €	3,90 €
Rührei mit Aal	5,80 €	4,60 €



SALATE

Farmersalat – Beeck	2,60 €	2,25 €
Waldorfsalat – Beeck	2,60 €	2,25 €
Fleischsalat, mit / ohne Kräuter	2,80 €	2,45 €
Eiersalat	2,60 €	2,25 €



AUFSCHNITT / GEFLÜGEL

Fleischwurst / Jagdwurst	2,40 €	2,15 €
Hähnchensalami	2,60 €	2,35 €
Geräucherte Hähnchenbrust	2,90 €	2,60 €
Puten-Schlemmerbrust mit Curry	2,90 €	2,60 €
Entenbrust	3,80 €	3,35 €



SALAMI

Katenrauch-Mettwurst	2,50 €	2,25 €
Italienische, luftgetrocknete Salami – Negroni	2,90 €	2,60 €
Fenchelsalami	2,90 €	2,60 €
Baguettesalami – Aoste	2,90 €	2,60 €
Haselnussalami	3,20 €	2,80 €
Spanische Pfeffersalami	3,20 €	2,80 €
Trüffelsalami – Bedford	3,80 €	3,20 €

MEDAILLON

Schweinemedailon	5,00 €	4,00 €
Rindermedailon	6,50 €	5,50 €
Putenmedailon	5,25 €	4,25 €
Entenmedailon	5,90 €	4,90 €





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

AUFSCHNITT

Roastbeef
Schweinebraten
Spargelschinken
Französischer Kochschinken
Wacholderschinken
Kasseler
Parmaschinken – Negroni
Serranoschinken
Mett mit Zwiebel
Beefhack mit Zwiebel
Lachsschinken
Leberpastete
Rindersaftschinken
Krustenbraten – Steinhaus
Leberkäse
Blutwurst

1/2 BRÖTCHEN METERBROT

€ pro Stück	€ pro Stück
3,50 €	3,00 €
3,20 €	2,95 €
3,20 €	2,95 €
3,20 €	2,95 €
2,90 €	2,75 €
2,90 €	2,75 €
3,50 €	3,00 €
3,50 €	3,00 €
2,80 €	2,65 €
2,95 €	2,80 €
2,90 €	2,75 €
2,95 €	2,80 €
3,20 €	2,95 €
3,10 €	2,90 €
2,95 €	2,80 €
2,70 €	2,55 €



KÄSE

Gorgonzola
Französischer Brie
Brennnesselkäse
Gouda, jung oder mittelalt
Ascheberger
Appenzeller
Norwegischer Jarlsberg
Wildblumenkäse
Pestokäse, rot oder grün
Schlemmerkäsecreme
Aubergine-Frischkäsecreme
Paprika-Frischkäsecreme
Tête de Moine mit Feigensenf
Anti-Pasti-Frischkäsecreme
Holtseer Tilsiter
Jalapeño-Schnittkäse, scharf

2,95 €	2,65 €
2,95 €	2,65 €
2,75 €	2,50 €
2,50 €	2,25 €
2,50 €	2,25 €
2,95 €	2,65 €
2,50 €	2,25 €
2,95 €	2,65 €
2,75 €	2,50 €
2,50 €	2,25 €
2,50 €	2,25 €
2,50 €	2,25 €
3,20 €	2,95 €
2,55 €	2,30 €
2,55 €	2,30 €
2,75 €	2,50 €



VEGETARISCH

Ei mit Gemüse garniert
Tomate mit Mozzarella
Gemüsetatar mit Schnittlauchfrischkäse und Kräutern

2,80 €	2,55 €
2,80 €	2,55 €
2,80 €	2,55 €

VEGAN

Apfel-Zwiebelcreme
Auberginencreme
Tomaten-Paprikacreme
Bärlauchcreme
Avocadocreme
vegane Käsealternative
vegane Wurstalternative

2,85 €	2,60 €
2,85 €	2,60 €
2,85 €	2,60 €
2,85 €	2,60 €
2,85 €	2,60 €
2,85 €	2,60 €
2,85 €	2,60 €





CANAPÉS, FINGERFOOD und WRAPS

CANAPÉS (Cocktailhäppchen auf Schwarzbrot) - ab 6 Personen

€ pro Variationen

CANAPÉS "KLASSIK" - 50 Stück ab 6 Personen

95,00 €

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

CANAPÉS "EXQUISIT" - 50 Stück ab 6 Personen

110,00 €

Wildlachs, Stremellachs, geräuchertes Forellenfilet, Roastbeef mit Röstzwiebeln, Ei mit Gemüse, Fenchelsalami, Serranoschinken, Schlemmerkäse, Tete de Moine, Wildblumenkäse, Trüffelkäse, Tomate mit Mozzarella

CANAPÉS "DELUXE" - 50 Stück ab 6 Personen

125,00 €

Sizilianer Lachs, Graved Lachs (geräuchert und gebeizt), Ostseeräucheraal, Glückstädter Matjes, Rindersaftschinken, Pata Negra - spanischer Schinken vom Iberico-Schwein, Trüffelsalami, spanischer Manchego, verschiedene Frischkäse aus eigener Herstellung



FINGERFOOD - ab 6 Personen

€ pro Person

pro Person 5 Canapés belegt mit

29,50 €

Norweger Räucherlachs, Wacholderschinken, Roastbeef, italienische luftgetrocknete Salami und Tete de Moine mit Feigensenf

pro Person je Sorte ein Stück

Datteln im Speckmantel, kleine Partyfrikadellen, frittierte Hähnchenbrustfiletstreifen, Kräutergarnelen am Spieß, Frühlingsrollen mit Gemüsefüllung, gebratene Hähnchenbrust-Ananas-Spieße, Käsespieße mit Weintrauben, marinierte Feta-Spieße, gebratene Chorizo mit Manchego garniert, Zucchinirollchen mit Frischkäse gefüllt, Cherrytomate-Mozzarella-Spieße, dazu eine Mango-Chili- & Tomaten-Chili-Sauce



SCHLEMMER-VARIATIONEN VON WRAPS

€ pro Stück

HÄHNCHEN - Frischkäse, Salat, Gemüse, Hähnchen

5,20 €

LACHS - Frischkäse, Salat, Gemüse, Räucherlachs

5,50 €

VEGETARISCH - Frischkäse, Salat, Gemüse, Oliven

5,00 €

VEGAN - vegane Käsecreme, Ruccola, Gemüse, Falafel

5,20 €





COCKTAILS

COCKTAILS (in 170 ml Gläsern serviert) - ab 6 Stück € pro Cocktail

KRABBENCOCKTAIL

frische Nordseekrabben in Dillsauce

zum Tagespreis

DREIERLEI LINSENCOCKTAIL (vegan)

angemacht mit pikantem Dressing

5,00 €

FLUSSKREBSCOCKTAIL

Flusskrebsschwänze wahlweise mit Calvados-, Curry, oder Meerrettichsauce

6,25 €

GEBRATENE HÄHNCHENBRUSTSTREIFEN

auf Salatbett mit Caesar Dressing

5,50 €

Weitere Salatspezialitäten aus unserer Salattheke sind selbstverständlich möglich.



Schlemmer-Markt Freund Lebensmittelmärkte GmbH
Holtenerstraße 70-72, 24105 Kiel

Tel: 0431 570 20-30 | www.mein-schlemmerfreund.de
eMail: partyservice@mein-schlemmerfreund.de



Werner Lauenroth Köstliche Meeresdelikatessen

Seit über 55 Jahren bietet *Lauenroth* hochwertige Premium-Convenienceartikel aus erlesenen Rohwaren an.

In der modernen, nach IFS Food zertifizierten Manufaktur werden nur frische und feinste Zutaten verarbeitet, die höchsten Qualitäts- und Sozialstandards entsprechen.



Riesengarnelen knobi

Garnelen „Bollywood“

Pulpo Tentakel „Italia“

Flusskrebbsfleisch in Honig-Senf Sauce

... kulinarische Urlaubserinnerungen



Im Mopro SB-Regal



SALATE und ANTIPASTI

SALATE (in 170 ml Gläsern serviert) - ab 6 Personen

€ pro Person

RUCOLASALAT „KLASSIK“

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

4,50 €

RUCOLASALAT „FRÜHLING“

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

5,20 €

RUCOLASALAT „ORIENT“

mit Datteln und Nüssen,
in Honig-Senf-Dressing

4,80 €

GEMISCHTER BLATTSALAT DER SAISON

wahlweise mit Tofu oder Hähnchen,
angemacht mit unserem hausgemachten Dressing

4,40 €

FELDSALAT

mit Orangenfilets und gebratenen Entenbruststreifen,
angemacht mit Orangenessig und Olivenöl

5,80 €

ROTE BETE SALAT

mit Äpfeln

4,80 €

COUSCOUS SALAT

mit Gemüsewürfeln

4,20 €



ANTIPASTI - ab 6 Personen

€ pro Person

GEBACKENE GEMÜSEVARIATIONEN

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

8,20 €

VITELLO TONNATO

Kalbsbraten in einer Thunfischsauce mit Kapern

8,90 €

MOZZARELLA-MANGO-PLATTE

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

7,40 €

TOMATE-MOZZARELLA-PLATTE

Mozzarella- und Tomatenscheiben
mit frischem Basilikum und Basilikumpesto

6,40 €





KLEINIGKEITEN und KALTE PLATTEN

LECKERE KLEINIGKEITEN ab 10 Stück / Sorte

€ pro Stück

Dattel im Speckmantel	1,00 €
Trauben-Käse-Spieß	0,85 €
Cherrytomate-Mozzarella-Spieß	1,20 €
Partyfrikadelle	1,05 €
panierte Hähnchenbrustfiletstreifen	1,05 €
Zucchinirollchen mit Kräuterfrischkäse	1,45 €
Chorizo mit Manchego	1,40 €
Halbes Ei gefüllt mit Keta-Kaviar	1,95 €
Melonenspalte mit Parmaschinken	2,50 €
Garnelenspieß mit getrockneter Tomate	2,50 €
Fruchtspieß	2,00 €
Lachsrollchen mit Sahnemeerrettich	2,50 €
Falafelbällchen mit Knoblauch-Dip	1,05 €
Tofu mit Avocadocreme	2,50 €



KALTE PLATTEN

€ pro Person

SCHLEMMERFREUND "HAUSPLATTE" - ab 6 Personen zwei Sorten Räucherlachs mit Sahnemeerrettich, geräucherte Forellenfilets, Flusskrebsscocktail Calvados, gegrillte Putenbrust auf Waldorfsalatbett dekoriert, luftgetrockneter Schinken auf Melonenspalten garniert, Wacholderschinken, drei verschiedene Sorten Käse aus aller Welt, dazu reichen wir eine Brotauswahl und Butter	26,50 €
SCHLEMMERFREUND „LANDPLATTE“ - ab 6 Personen Räucherlachs mit Sahnemeerrettich, Rührei mit Nordseekrabben, Flensburger Heringstopf, Smokeys-Matjes in Kräuter-Marinade eingelegt, Roastbeef mit hausgemachter Remoulade, Trüffelkochschinken, frisches Mett mit Zwiebeln, Schleswig-Holsteiner Mettwurst, Geflügelsalat, Schlemmerkäsecreme, Husumer Camembert, Brennnesselkäse, dazu reichen wir eine Brotauswahl und Butter	26,50 €
SCHLEMMERFREUND "SHIPPERPLATTE" - ab 6 Personen Stremellachs und Kelte Lachs mit Sahnemeerrettich, Rührei mit Nordseekrabben, Putenbrust mit einer Honig-Senf-Marinade, frisches Mett mit Zwiebeln, Parmaschinken auf Melone, Trüffelsalami, zwei verschiedene Käsesorten aus Norddeutschland, dazu reichen wir eine Brotauswahl und Butter	29,50 €
SCHLEMMERFREUND „LUXUSPLATTE“ - ab 2 Personen Stremellachs und Kelte Lachs mit Sahnemeerrettich, Ostseeräucheraal, Bretonischer Flusskrebsscocktail im Glas, Bio Galloway Salami, Rindersteak mit Maronencreme, Rehpastete mit Cumberlandsauce, rosa gebratene Barbarie Entenbrust mit Armagnac Pflaume, zwei französische Käsespezialitäten mit Feigensenf und Zwiebelmarmelade, dazu reichen wir eine Brotauswahl und Butter	47,50 €





SCHLEMMER-MARKT FREUND | PARTYSERVICE



Feuer & Flamme für Katenschinken.

Schlemmerfreude für Schlemmerfreunde:
Frisch vom Stück an der Bedientheke.



Traditionell von
Hand gesalzen
und über Buchen-
holz geräuchert.



abraham.de
oder @abraham.schinkenspezialist



BUFFETS

BUFFETS - ab 8 Personen

€ pro Person

ITALIENISCHES BUFFET (kalt)

30,00 €

Fisch:

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

Fleisch:

„Vitello Tonnato“ - Kalbsbraten in einer Thunfischsauce mit Kapern,
Melonenspalten mit Parmaschinken,
drei verschiedene Sorten italienische Salami hauchdünn geschnitten,
Schweinemedaillons garniert,
italienischer Schinken aus der Keule vom Schwein

Salat:

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

Antipasti:

gebackene Gemüsevariationen mit italienischen Kräutern,
Tomate-Mozzarella mit frischem Basilikum und Basilikumpesto,
getrocknete Tomaten in Olivenöl eingelegt, marinierte Oliven

Käse:

Fontal, Pecorino, Gorgonzola, Cranberry-Frischkäse

zu dem Buffet reichen wir eine Brotauswahl und Butter



RUSTIKALES BUFFET (kalt-warm)

29,50 €

Suppe:

Holsteiner Kartoffelsuppe - püriert - mit Kochwursteinlage

Fisch:

zwei verschiedene Sorten Räucherlachs, geräucherte Forellenfilets,
hausgemachter Krabbensalat, Göteborger Heringstopf

Fleisch:

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

Käse:

Schlemmerkäse, Jarlsberg, Jalapeño Käse - scharf

Dessert:

Rote Grütze mit Vanillesauce

zu dem Buffet reichen wir eine Brotauswahl und Butter





BUFFETS

BUFFETS - ab 8 Personen

€ pro Person

VEGETARISCHES BUFFET (kalt-warm)

22,50 €

Suppe:

Zucchini-Parmesan-Suppe (vegetarisch) oder
Möhren-Ingwer-Kokosmilchsuppe (vegan)

Antipasti:

gebackene Gemüsevariationen mariniert in Olivenöl,
Artischockenherzen mit Kräuterfrischkäse,
Tomate-Mozzarella mit frischem Basilikum und Basilikumpesto

Salat:

Kanarischer Tomatensalat mit Zwiebeln, Oliven und Feta,
CousCous Salat mit Gemüsewürfeln

Käse:

verschiedene Käsespezialitäten

Kleinigkeiten & Wraps:

marinierter Tofu mit Avocado-creme,
Falafelbällchen mit Knoblauch-Dip,
gefüllte Champignons,
ein Wrap pro Person mit Käsecremefüllung

zu dem Buffet reichen wir eine Brotauswahl und Butter

MEDITERRANES BUFFET (kalt-warm)

35,00 €

Warm:

Überbackenes Schweinefilet oder Hähnchenbrustfilet
auf mediterranem Gemüse und Kartoffelbeilage

Fisch:

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

Fleisch:

Melonenspalten mit Serranoschinken, drei verschiedene mediterrane Salamisorten,
„Vitello Tonnato“ - Kalbsbraten in einer Thunfischsauce mit Kapern

Salate:

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

Antipasti:

gebackene Gemüsevariationen, Möhren mit Zitronenmelisse verfeinert,
Mozzarella- und Mangoscheiben mit rosa Pfefferbeeren und
Balsamico-Hibiskus-Chili-Creme

Käse:

Fontina (Schnittkäse), Lagrein-Weinkäse, Manchego (Schafskäse)

Dessert:

Panna-Cotta-Creme mit Karamellsauce oder Fruchtsauce

zu dem Buffet reichen wir eine Brotauswahl und Butter





BUFFETS

GRILL-BUFFETS (Fleisch/Fisch wird roh angeliefert) € pro Person

GRILL-BUFFET „KLASSIK“ - ab 10 Personen 25,50 €

Salat:

Pastasalat „Venezia“, hausgemachter Kartoffelsalat, Rucolasalat „Klassik“ mit Cranberries, Parmesan und Cherrytomaten, angemacht mit Balsamico und Zitronenöl, Rote Bete-Salat mit Äpfeln, gebackene Gemüsevariationen in Olivenöl, Tomate-Mozzarella mit frischem Basilikum und Basilikumpesto

Fleisch:

Thüringer Bratwurst, Cevapcici, Putensteak in Curry-Marinade, Nackenkotelett in Paprika- und Kräuter-Marinade, dazu reichen wir eine Saucenauswahl, Kräuterbutter und Baguette

auf Wunsch bieten wir auch vegetarische und vegane Alternativen an

GRILL-BUFFET „EXQUISIT“ - ab 10 Personen 34,50 €

Salat:

Pastasalat „Venezia“, hausgemachter Kartoffelsalat, Rucolasalat „Frühling“ mit grünem Spargel, gehobelten Möhrchen, Parmesanspalten, angemacht mit weißem Balsamico und Zitronenöl, Rote Bete-Salat mit Äpfeln, gebackene Gemüsevariationen in Olivenöl, Mozzarella- und Mangoscheiben mit rosa Pfefferbeeren und Balsamico-Hibiskus-Chili-Creme

Fleisch:

hausgemachte Schlemmerbratwurst, Nürnberger Bratwurst, Lammlachse in Kräuter-Marinade, Entrecôte vom Rind in Smokey-Barbecue-Marinade, Hähnchenbrustfilet in Paprika-Marinade, Maiskolben, Grillkäse, dazu reichen wir eine Saucenauswahl, Kräuterbutter und Baguette

GRILL-BUFFET „DELUXE“ - ab 10 Personen 44,50 €

Salat:

Pastasalat „Venezia“, hausgemachter Kartoffelsalat, Rucolasalat „Frühling“ mit grünem Spargel, gehobelten Möhrchen, Parmesanspalten, angemacht mit weißem Balsamico und Zitronenöl, Rote Bete-Salat mit Äpfeln, gebackene Gemüsevariationen in Olivenöl, Mozzarella- und Mangoscheiben mit rosa Pfefferbeeren und Balsamico-Hibiskus-Chili-Creme

Fleisch:

Rinderfilet in Smokey-Barbecue-Marinade, Lamm-Chops mit Kräutern der Provence, hausgemachte Schlemmerbratwurst, Putenspieße in Curry-Marinade, Gemüsespieße dazu reichen wir eine Saucenauswahl, Kräuterbutter und Baguette als Alternative zum Rinderfilet bieten wir Lachs in Alufolie an

Dessert:

Panna Cotta mit Karamellsauce oder Fruchtsauce





WARME MENÜS

FLEISCHGERICHTE - ab 10 Personen

€ pro Person

GEBRATENER LEBERKÄSE - ca. 250g Rohgewicht/Person
und 4 Nürnberger Bratwürstchen (pro Person) mit Sauerkraut,
dazu reichen wir eine Kartoffelbeilage

14,50 €



SPEZZATINO* - ca. 300g Rohgewicht/Person

Italienischer Fleischtopf mit Gemüse

wahlweise mit

Schwein,

Lamm,

Rind oder

Kalb

mit Nudeln, Spätzle oder Kartoffelbeilage

14,50 €

15,50 €

15,50 €

18,50 €

BURGUNDERSCHINKEN* - ca. 300g Rohgewicht/Person

mit Burgundersauce und hausgemachtem Ananaskraut,

dazu reichen wir Baguettebrot

wahlweise mit Kartoffelgratin

15,50 €



17,00 €

KASSELER LACHSBRATEN - ca. 250g Rohgewicht/Person

mit gestovtem Wirsing,

dazu reichen wir eine Kartoffelbeilage

16,50 €

PUTENROLLBRATEN - ca. 250g Rohgewicht/Person

mit Paprikarahmgemüse,

dazu reichen wir Basmatireis

18,50 €

HÄHNCHENCURRY - ca. 200g Rohgewicht/Person

mit saisonalem Gemüse, Kokosmilch und Ingwer,

dazu reichen wir Basmatireis

18,50 €



ENTENBRUST A L'ORANGE* - ca. 200g Rohgewicht/Person

zart gebratenes Entenbrustfilet mit filetierten Orangen,

in einer fein abgeschmeckten Orangensauce, mit Prinzessbohnen im Speckmantel,

dazu reichen wir eine Kartoffelbeilage

29,50 €

RINDERROULADE* - ca. 180-200g Rohgewicht/Person

pro Person eine Roulade, mit Bratensauce und Rotkohl,

dazu reichen wir eine Kartoffelbeilage

17,50 €

RINDERGULASCH "GROSSMUTTER ART"* - ca. 250g Rohgewicht/Person

mit Pilzen und einer Kartoffelbeilage

18,50 €

RINDERGESCHNETZELTES "STROGANOFF ART"* - ca. 350g Rohgewicht/Person

mit Pilzen, Zwiebeln, Gewürzgurke und Rote Bete,

dazu Basmatireis oder Spätzle

20,50 €



TAFELSPITZ - ca. 300g Rohgewicht/Person

vom Rind, mit Brechbohnen und Meerrettichschmand,

dazu reichen wir Boullionkartoffeln

21,50 €

Unsere Kartoffelbeilagen: Salzkartoffeln, Rosmarinkartoffeln oder Kartoffelgratin

*Dieses Gericht wird mit Alkohol zubereitet.



WARME MENÜS

VEGETARISCHE und VEGANE GERICHTE - ab 8 Personen € pro Person

VEGETARISCHE GEMÜSEPFANNE 14,50 €
mit Gemüse der Saison,
dazu reichen wir Schupfnudeln

VEGETARISCHER GEMÜSE-NUDELAUFLAUF 14,50 €
in einer Rahmsauce mit saisonalem Gemüse
und Käse gratiniert

GEMÜSECURRY (vegan) 14,50 €
dazu reichen wir Basmatireis



FISCHGERICHTE

ÜBERBACKENERS LACHSFILET - ab 6 Personen - ca. 200g Rohgewicht/Person 17,50 €
auf mediterranem Gemüse, dazu reichen wir eine Kartoffelbeilage

FEINSCHMECKER-LANGUSTENPLATTE - ab 2 Personen zum Tagespreis
pro Person ein abgekochter Atlantik-Langusteschwanz, fein dekoriert,
dazu reichen wir Baguette, Cocktailsauce und Zitronenbutter

HUMMERPLATTE - ab 2 Personen - 800-1000 g Rohgewicht/Person zum Tagespreis
pro Person ein abgekochter und aufgeschlagener Hummer,
fein garniert mit Nordseekrabben und Keta-Kaviar,
dazu reichen wir Baguette, Knoblauch-, Cocktail- und Senfsauce



NUR ZUR SAISON - Verfügbarkeit auf Nachfrage

GRÜNKOHL - ab 10 Personen 19,50 €
mit Kasseler, Kochwurst und Schweinebacke (pro Person je 1 Stück),
dazu reichen wir Röstkartoffeln, Senf und süßen Senf

WILDGULASCH* - ab 10 Personen 24,90 €
mit Pfifferlingen, einer halben Preiselbeerbirne und Apfelrotkohl,
dazu reichen wir Kartoffelknödel oder Spätzle

HOLSTEINER RÜBENMUS - ab 6 Personen 15,50 €
mit Kasseler, Kochwurst und Speckstippe (pro Person je 1 Stück)

KÜRBISCURRY - ab 6 Personen 13,50 €
dazu reichen wir Basmatireis





WARME MENÜS

LASAGNEN - ab 10 Personen

€ pro Person

KLASSISCHE LASAGNE
mit Hackfleisch,
in einer cremigen Béchamelsauce

13,50 €

LACHS-LASAGNE
mit Lachs und Blattspinat,
in einer cremigen Béchamelsauce

15,50 €

CHAMPIGNON-LASAGNE
mit Spinat, Champignons und Ziegenfrischkäse
in einer cremigen Béchamelsauce

13,50 €

GEMÜSE-LASAGNE
mit verschiedenem Gemüse,
in einer Tomatensauce

13,50 €

VEGANE LASAGNE
mit mediterranem Gemüse
und cremigem Spinat

13,50 €





AUS DEM SUPPENTOPF und EINTÖPFE

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

ITALIENISCHE TOMATENSUPPE 4,10 €

mit Crème fraîche und Basilikumpesto,
wahlweise mit Fleischklößchen 4,60 €

SYLTER HUMMERSUPPE 10,50 €

Hummerfleischeinlage und Gemüsebrunoise

BÜSUMER KRABBENSUPPE mit Nordseekrabben 8,50 €

LAUCHCREMESUPPE 6,20 €

mit Räucherlachsstreifen und Croutons (separat)

KESSELGULASCHSUPPE „UNGARISCHE ART“* 6,50 €

mit Paprika, Champignons und Rindfleisch

HOLSTEINER KARTOFFELSUPPE - püriert 7,80 €

mit Nordseekrabben
mit Kochwursteinlage 6,20 €

ZUCCHINI-PARMESAN-SUPPE mit Pesto 5,50 €

MÖHREN-INGWER-KOKOSMILCHSUPPE (vegan) 4,50 €

MULLIGATAWNY SUPPE 5,80 €

mit Curry, Kokosmilch und Hühnerfleisch

nur zur Saison:

SPARGELCREMESUPPE mit Spargelstückchen, 5,00 €

wahlweise mit Fleischklößchen 5,50 €

KÜRBISCREMESUPPE mit Ingwer (vegan), 5,00 €

wahlweise mit Krabben oder Flusskrebsfleisch 6,50 €

STEINPILZCREMESUPPE mit Croutons (separat) 5,80 €

EINTÖPFE - ab 6 Personen | ca. 500 ml pro Pers.

ERBSENEINTOPF mit Kochwursteinlage 6,20 €

WEISSKOHLEINTOPF 7,20 €

mit Rauchfleisch (Schwein) und Kartoffel, abgerundet mit Meerrettich

STECKRÜBENEINTOPF mit Kochwursteinlage 6,00 €

PICHELSTEINER GEMÜSEEINTOPF vegetarisch, 5,50 €

wahlweise mit gekochtem Rindfleisch 6,80 €

CHILI CON CARNE 8,20 €

mit Paprika, Chili und gemischtem Hackfleisch,
dazu reichen wir Baguettebrot

CHILI SIN CARNE (vegetarisch) 8,20 €

eine vegetarische Alternative zum Klassiker,
dazu reichen wir Baguettebrot

Baguette geschnitten pro Person 1,10 €





DESSERTSPEZIALITÄTEN

DESSERTSPEZIALITÄTEN (in 170ml Gläsern serviert) - ab 6 Personen € pro Person

ROTE GRÜTZE mit Vanillesauce	4,20 €
OBSTSALAT mit frischen Früchten der Saison	4,80 €
SCHOKOLADENMOUSSE weiß oder dunkel mit Blaubeerkompott oder Himbeerpüree	4,30 € 4,80 €
TIRAMISU klassisch	5,00 €
MANGO-TIRAMISU	5,00 €
QUARK-VANILLE-TRAUM mit Schokosplittern oder Waldfrüchten	4,50 €
DÄNISCHE APFELMAKRONEN mit Zimt-Vanillesahne	4,20 €
PANNA-COTTA-CREME mit Karamellsauce oder Fruchtsauce	5,00 €
BAILEYS-CREME mit frischen Himbeeren	5,00 €
MASCARPONE-KIRSCHCREME	5,00 €
MOHN-JOGHURT-MOUSSE mit frischen Früchten der Saison	5,00 €
nur zur Saison: FRISCHE ERDBEEREN mit Vanillesauce	zum Tagespreis
ERDBEER-TIRAMISU	5,50 €
RHABARBERKOMPOTT mit Vanille-Mascarponecreme	5,00 €





LEIHGESCHIRR und PERSONAL

LEIHGESCHIRR

inklusive Reinigungsgebühr und der gesetzlichen MwSt.

	€ pro Stück
TELLER groß	1,00 €
TELLER mittel	0,80 €
MESSER, GABEL, ESSELÖFFEL	0,60 €
TEELÖFFEL, KUCHENGABEL	0,35 €
SUPPENTASSE mit Unterteller	1,00 €
KAFFEETASSE mit Unterteller	1,00 €
DESSERTSCHALE	0,70 €
WEIN-, SEKT-, BIER-, WASSER-, LONGDRINKGLAS	0,80 €



LEIHAUSSTATTUNG

inklusive der gesetzlichen MwSt.

	€ pro Stück
BISTROTISCH	14,00 €
BIERZELTGARNITUR	20,00 €
STOFFTISCHDECKE	8,90 €
GASGRILL inkl. Gas	50,00 €



PERSONAL

inklusive der gesetzlichen MwSt.

	€ pro Stunde
1 Std. Fahrer Auf- bzw. Abbau	36,90 €
1 Std. Bedienungspersonal pro Person	43,50 €
1 Std. Kochpersonal pro Person	49,50 €

Die angegebenen Platten- und Buffetpreise sind inkl. der gesetzlich ermäßigten MwSt. und ohne weitere Dienstleistungen am Veranstaltungsort. Bei weiteren Dienstleistungen (wie z.B. Aufbau, Geschirr, Tische, Bedienung usw.) erhöht sich die MwSt. auch für das Essen auf die gesetzliche MwSt. gemäß UStG.

LIEFER- UND ABHOLSERVICE

Die Kosten für Lieferung und Abholung richten sich nach der Entfernung und erfragen Sie bitte vor Auftragserteilung.

ZUSÄTZLICHE INFORMATIONEN

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

GÜLTIGKEIT

Dieser Katalog hat keine Gültigkeit am 23., 24., 30. und 31. Dezember. Achten Sie in dieser Zeit auf unseren Festtagsprospekt. Erscheinungsdatum dieses Kataloges: Mai 2025. Alle vorangegangenen Kataloge verlieren hiermit ihre Gültigkeit. Änderungen sind vorbehalten.

ÖFFNUNGSZEITEN SCHLEMMER-MARKT FREUND

Montag - Samstag: 8.00 – 20.00 Uhr

Fotos: z.T. Pixabay.com, Adobe Firefly, Schlemmer-Markt Freund

UNSERE PARTNER:



WILHELM GOEDEKEN
ESTABLISHED 1874

