

*Qualität, Service und  
Geschmack aus einer Hand.  
Wir liefern das perfekte  
Menü für jedes Event.*

# imbisstro Catering



**imbisstro**  
CATERING

# Catering & Party Service

**imbisstro**  
CATERING

**an der Okerhalle  
Groß Schwülper**

# Eintopfgerichte

## 1. gelber oder grüner Erbseneintopf :

Schweinefleisch – Zwiebeln – Karotten – Sellerie – Porree – Kartoffeln – frische Kräuter

## 2. Linseneintopf :

Kasslerfleisch – Rotwurst – Zwiebeln – Karotten – Sellerie – Porree – Kartoffeln – Weinessig

## 3. Weißer Bohneneintopf:

Schweinefleisch – Zwiebeln – Karotten – Sellerie – Porree – Kartoffeln – Majoran – Lorbeer

## 4. Grüner Bohneneintopf:

Rindfleisch – Zwiebeln – Karotten – Sellerie – Porree – Kartoffeln – Thymian

## 5. Steckrüben Eintopf:

Schweinefleisch – Kartoffeln – Karotte – Sellerie – Porree – Selleriekraut – Zwiebeln – Thymian – Majoran

## 6. Graupen Eintopf:

Schweinefleisch – Zwiebeln – Kartoffeln – Karotten Staudensellerie – Petersilienwurzel

## 7. Holsteiner Kartoffeleintopf:

Schweinefleisch – Zwiebeln – Kartoffeln – Karotten – Sellerie – Porree – Lorbeer – Würstchen

## 8. Pichelsteiner Eintopf:

Rindfleisch – Schweinefleisch – Zwiebeln – Karotten – Sellerie – Porree – Staudensellerie – Steckrübe – Petersilienwurzel – Weißkohl – Kartoffel

## 9. Irish Stew:

Lammfleisch – Weißkohl – Kartoffeln – Zwiebeln – Karotten – Sellerie – Porree – Petersilie – Lorbeer – Majoran – Thymian

## 10. Hühnersuppentopf:

Suppenhuhn – Karotten – Sellerie – Porree – Blumenkohl – Kartoffeln

## 11. Vegetarischer Gemüseeintopf:

in Butter angeschwitztes Gemüse von Kartoffeln – Karotten – Sellerie – Staudensellerie – Porree – Zwiebeln – Petersilienwurzel – Kohlrabi – Kräuter – Gemüsebrühe

## 12. Hackfleisch – Käseeintopf:

gemischtes Hackfleisch – Zwiebeln – Porree – Brühe – Schmelzkäse – Rahm

## 13. Oldenburger Grünkohleintopf:

geschnittener Grünkohl – Zwiebeln – Wurstbrühe – Kartoffeln – Schweinebauch – Kasseler – geräucherte Mettenden

## 14. Bayerischer Zipfel :

geschmorte Zwiebeln – Fleischbrühe – Lorbeer – Majoran – Nürnberger Würstchen – Leberknödel – Mettenden

# Eintopfgerichte

## 15. Soljanka:

Kasseler – Mettenden – Jagdwurst – Zwiebel – Paprika – Tomate – Gewürzgurke

## 16. Hochzeitssuppe:

Rindfleisch – Suppenhuhn – Fleischklößchen – Eierstich – Gemüsestreifen

## 17. Gulaschsuppe:

Rindfleisch – Zwiebeln – Paprika – Kartoffeln – Tomaten – Knoblauch

## 18. Chili con Carne:

Hackfleisch gemischt – rote Bohnen – Mais – Zwiebeln – Paprika – Tomate – Knoblauch – Chili

## 19. Provenzalischer Eintopf:

Lammfleisch – Aubergine – Zucchini – Paprikaschoten – Tomaten – Olivenöl – Thymian – Zwiebel – Knoblauch – Rotwein – Rosmarin

## 20. Schichtkohl Eintopf:

Rinderhack – Weißkohl – Zwiebeln – Gemüsestreifen – Kümmel

Wir kochen unsere Suppen und Eintopfgerichte ohne Konservierungsmittel und nur von frischen Produkten. Wir sind auch bestrebt, grundsätzlich regionale Frischware zu verarbeiten. Daher kann es vorkommen, dass einige Gerichte nur zu bestimmten Zeiten erworben werden können.

\*

Eingekocht wird in wiederverwendbaren 1,1 Liter Weckgläsern für die wir ein Pfand von 5,00 € erheben und freuen uns auf ein Wiedersehen. Selbstverständlich füllen wir den Eintopf auch in Ihre mitgebrachten Behälter.

# „Menü“

**Vorspeisen · Suppen · Hauptgerichte vegetarische  
Einzelportionen · Dessert**

**Familienplatten 4 bis 8 Personen**

## **„Hühnchen Pfanne“**

Gegrillte Hühnchenbrust und Keule auf geschmortem Pfannengemüse und Kartoffeln mit Kräutern im eigenem Saft geschmort  
**16,00 € a Pers.**

## **„Bayerische Pfanne“**

Gegrilltes Schäufele, Nürnberger Würstchen und Leberkäse auf Bayerisch Kraut im Ofen geschmort, Klöße  
**15,50 € a Pers.**

## **„Lüneburger Schnuckentopf“**

Geschmorte Lammschulter mit Karotten, Sellerie, Porree, Tomate und Kartoffeln in eigener Kräutersoße geschmort  
**22,00€ a Pers.**

## **„Maryland Pfanne“**

Putenoberkeule in Kokosmilch und Kräutern mariniert, mit Süßkartoffeln, Schalotten Mais, Lauch und Rosmarinkartoffeln im Ofen geschmort  
**16,00 € a Pers.**

## **„Münchner Kalbshaxenpfanne“**

Ganze Kalbshaxe mit Schmorgemüse und Wiesenkräutern im Ofen geschmort. Bayerisch Kraut und Klöße  
**27,00 € a Pers.**

## **„Köstlichkeiten aus dem Meer“**

Gebratenes Lachsfilet, Zanderfilet, Rotbarbenfilet, Garnelen und Muscheln auf Blattspinat, mit gegrillten Kirschtomaten, Langkorn – und Wildreis, Lyoner Kartoffeln, Salatbowle.  
**26,00 € a Pers.**

## **„Coq au Vin“**

in Rotwein marinierte Hähnchen Brust und Keule geschmort mit Karotten, Sellerie, Champignons, Porree und frischen Kräutern Kartoffelpüree mit süßem Rahm und Butter  
**17,00 € a Pers.**

## **„Boeuf bourguinon“**

Rinderwaden und Schulterstücke geschmort mit Schalotten, Knoblauch, Karotten, Rippenspeck und Champignons verfeinert mit Rotwein und saurer Sahne Schloßkartoffeln mit Lauchzwiebeln  
**19,00 € a Pers.**

## **„Ossobuco“**

geschmorte Kalbshaxenscheiben mit Würfel von Karotten, Sellerie, Porree, Tomaten und Knoblauch Safranrisotto und Kartoffelpüree mit Rahm und Butter  
**28,00 € a Pers.**

## **Grünkohl - (Braunkohlpfanne)**

Grünkohl gekocht in Fleischer – Wurstebrühe frische – und geräucherte Bregenwurst, Schweinesteeke, Kassler und hausgemachte lose Bregenwurst, Senf, Heidekartoffeln und Bratkartoffeln  
**19,00 € a Pers.**

## Vorspeisen ab 12 Personen

Salatvariation mit Knoblauchcroutons	4,20 €
Salatvariation mit Ei und Knoblauchcroutons	5,50 €
Salatvariation mit hausgebeiztem Lachs, Kräuterbaguette	7,80 €
Salatvariation mit italienischem Burratta, Kräuterbaguette	8,50 €
Fleischtomate mit Mozzarella, Basilikum und Kräuterbaguette	6,80 €
Anti Pasti von Paprika, Zucchini, Schalotten, gefüllten Auberginen - röllchen, gefüllten Champignonköpfen und gefüllten Pepperonis	9,00 €
Melonenschiffchen mit Serano Schinken, Baguette und Butter	8,50 €
Geräuchertes Forellenfilet, Sahnemeerrettich, Baguette und Butter	7,50 €
Räucher – oder gebeizter Lachs, mit Sahnemeerrettich, Baguette und Butter	8,00 €
Salat von Grönlandgarnelen mit Champignons, Baguette und Butter	9,80 €
Vitello Tonato mit Thunfisch – Kapernsoße, Baguette	7,80 €
Carpaccio von der Rinderlende, Baguette und Butter	10,50 €
Carpaccio von der Seezungen – Lachsroulade mit Pesto Baguette und Butter	11,00 €

## Suppen ab 12 Personen

Champignon Rahmsuppe – Lauchcremesuppe – Brokkolicremesuppe  
Spargelcremesuppe – Geflügelcremesuppe – Blumenkohlcremesuppe  
Waldpilzrahmsuppe – Kürbiscremesuppe – pürierte Erbsensuppe  
Schweriner Gurkensuppe – Österreichische Frittattensuppe -  
Bouillon mit Butternocken oder Grießnocken – Currycremesuppe

2,80 €

Wildrahmsuppe, mit Rehfleisch und Waldpilzen –  
Holsteiner Kartoffelsuppe mit Steinpilzen und Trüffelöl –  
Soljanka – Ungarische Gulaschsuppe – Tomatensuppe vegan

3,00 €

Niedersächsische Festtagssuppe – klare Ochsenchwanzsuppe

4,80 €

Lauenburger Steinpilzrahmsuppe – Büsumer Krabbensuppe  
5,80 €

## Warme Gerichte ab 12 Personen

### Spanferkelbraten vom Grill

mit Weinsauerkraut, Kartoffelpüree mit Butter und Rahm  
Bratensoße vom Spanferkel und Senf

16,00 €

### Schweinshaxe kross gegrillt ca. 1 Kg Frischgewicht

Weinsauerkraut, Kartoffelpüree mit Butter und Rahm, Soße und Senf

15,00 €

### Rinderroulade

gefüllt mit Senf, geschmorten Zwiebeln, Gewürzgurke und Rippenspeck.  
Apfelrotkohl und Kartoffelpüree mit Butter und Rahm

18,50 €

### Große Weißkohlroulade ca. 800 Gramm

mit herzhafter Mettfüllung, geschmort mit Rippenspeck und Weißkohl  
Heidekartoffeln

16,00 €

### Tafelspitz von der Rinderunterschale

im Gemüsesud gegart, Meerrettichsoße, Bouillonkartoffeln, Spitzkohlgemüse

18,50 €

### Gemischte Bratenplatte vom Rind – und Schwein

mit verschiedenen Saucen, Gemüseplatte, Apfelrotkraut, Kroketten und Klößen

17,80 €

## Warme Gerichte ab 12 Personen

### Hirsch – und Kalbsbraten

Kalbssahnesoße, Waldpilz- RosmarinrahmsöÙe, Gemüseplatte, Apfelrotkraut, Preiselbeeren, Kroketten und KlöÙe

24,00 €

### Jagdzeit

Wildschweinbraten mit Pfifferlingen in RahmsöÙe,  
Hirschkalbsbraten mit Waldpilzen in RosmarinsoÙe,  
Backpfel mit Preiselbeeren, Butterrosenkohl, Apfelrotkraut  
Kroketten und KlöÙe

25,50 €

### Schweinefilet Okertal

im ganzen 24 Stunden mariniert und im Ganzen gebraten.  
Frische Champignons in RahmsöÙe, Gemüseplatte,  
Rosmarinkartoffeln und Kroketten

18,00 €

### Harzer Wildschweinbraten aus der Buttermilchbeize

WacholderrahmsöÙe ,geschmorten Pilzen, Butterrosenkohl, Apfelrotkraut,  
Backpfel mit Preiselbeeren, Kroketten und KlöÙen

24,00 €

### Hirschkalbsbraten aus der Rotweinbeize

Waldpilze in RosmarinrahmsöÙe, Butterrosenkohl, Apfelrotkraut,  
Backpfel mit Preiselbeeren, Kroketten und KlöÙe

24,00 €

## Warme Gerichte ab 12 Personen

### Gourmetplatte

Lammrückenfilet mit Oliven – Kräuterkruste,  
Schweinefilets im dünnen Rippenspeckmantel gebraten,  
auf Champignons in Rahm und gegrillte Poulardenbrust.  
Gemüseplatte, Spitzkohlgemüse, Kroketten und Rosmarinkartoffeln.

25,00 €

### Schlemmerplatte

Rehbraten mit geschmorten Pfifferlingen, Flugentenbrust mit  
Orangen – Entensoße, Backapfel mit Preiselbeeren, Butterrosenkohl,  
Apfelrotkraut, Prinzessbohnen, Kroketten und Klöße

27,00 €

### Gifhorner Fleischplatte

hausgemachte Rinderroulade in Rouladensoße,  
Hühnchenspieß mit Kokos – Fruchtsoße, Gemüseplatte, Apfelrotkraut,  
Curryreis, Klöße und Kroketten.

21,00 €

### Rheinische Freuden

Sauerbraten mit Apfel – Rosinensoße, Schweinerückenbraten mit Zwiebel – Senfkruste,  
Gemüseplatte, Apfelrotkraut, Klöße und Kroketten

21,00 €

### Prager Frühling

Prager Schinken im Brotteig gebacken,  
Spießbraten vom Schweinenacken gefüllt mit geschmorten Zwiebeln.  
Gemüseplatte, Weinsauerkraut und Apfelrotkraut. Klöße und Kroketten

21,00 €

### Holsteiner Hochzeitsplatte

Oldenburger Ente kross gegrillt, Hirschkalbsbraten mit Pilzen, Schweinefilet im  
Ganzen gegrillt Backapfel mit Preiselbeeren, Gemüseplatte, Apfelrotkraut,  
Klöße und Kroketten

27,00 €

## Vegetarische Gerichte zum Menü

### „Schafskäse mit Olivenöl“

Tomate, Zwiebel, Paprika und Gurke in der Kasserolle gebacken

14,00 € a Pers.

### „Auberginenschnitzel“

im Tomatenragout mit Kräutern gebacken, gratiniert mit Schafskäse

14,00 € a. Pers.

### „Ratatouille“

Mischgemüse von Paprika, Zucchini, Aubergine, Tomate, Zwiebel und Knoblauch in Tomatensoße geschmort, mit Käse überbacken. Für Veganer ohne Käse

14,00 € a Pers.

### „Spätzle Gemüsepfanne“

Butterspätzle mit verschiedenen Gemüsesorten und Champignons in Rahmsoße überbacken mit Käse. Für Veganer ohne Butter und Rahm

14,00 € a Pers.

### „Nudeln“

mit geschmorten Tomaten, Knoblauch, Oliven, Zucchini und frischen Kräutern Parmesan.  
Für Veganer ohne Parmesan

14,00 € a Pers.

Die Gemüse und Kartoffelbeilagen vom Fleischmenü stehen den Vegetariern natürlich zur Verfügung

## Nachspeisen (Dessert), ab 12 Personen

**Mousse von dunkler Schokolade**  
mit Vanillesahne creme  
3,80 €

**Hamburger Rote Grütze**  
mit Vanillesoße  
4,00 €

**Joghurtcreme**  
mit Fruchtsoße  
3,00 €

**Vanillecreme**  
mit Schokoladenschaum  
3,50 €

**gekochter Schokoladenpudding**  
mit Vanillesoße  
3,00 €

**Kaiserschmarrn**  
mit Vanillesoße  
3,50 €

**Hausgemachtes Tiramisu**  
3,80 €

**Pannacotta**  
mit Waldbeersöße  
3,20 €

**Creme bruleé**  
3,50 €

**Obstsalat von frischen Früchten**  
mit Pannacottasahne  
5,50 €

# Warme & kalte Buffets

## Buffet Nr. 1 ab 20 Personen

### warmer Teil:

Jungschweinsbraten mit Zwiebelrahmsoße, Weinsauerkraut und Klößen,  
Nudeln mit Fleisch – Tomatensoße, bolognaiser Art

### kalter Teil:

Russische Eier mit herzhaftem Kräuterdipp  
kleine Hacksteaks mit Mixet Pickles garniert  
Thüringer Schinkenmett mit Zwiebeln  
hausgemachtes Zwiebelfleisch in Vinaigrette  
Kartoffelsalat Braunschweiger Art Schnittkäse und Camembert  
Butter, Senf und feine Brot und Brötchenauswahl.

a Pers. 23,00 €

## Buffet Nr. 2 ab 20 Personen

### warmer Teil:

Geflügel – Grillpfanne aus geschmortem Wurzelgemüse im eigenem Sud  
Schweinekrustenbraten mit Weinsauerkraut Kartoffelklöße und Rosmarinkartoffeln

### kalter Teil:

Schinkenplatte von gekochtem und rohem Schinken  
Russische Eier mit herzhaftem Kräuterdipp  
kleine Hacksteaks mit Mixet Pickles garniert Thüringer Schinkenmett mit Zwiebeln  
Braunschweiger Kartoffelsalat, Balkan Salat mit Feta Käse  
Käseplatte von verschiedenen Käsesorten,  
Butter, Senf Brot und Brötchenauswahl.

a. Pers. 26,00 €

# Warme & kalte Buffets

## Buffet Nr. 3 ab 20 Personen

### warmer Teil:

Spanferkel vom Grill mit Weinsauerkraut und Kartoffelklößen  
Lasagne von Gemüse und Fleisch mit Käse überbacken

### kalter Teil:

hausgebeizter Graved Lachs mit Honig – Senfsoße  
Hähnchenbrustfilets auf Ruccolasalat mit Nussölmarinade,  
Knochenschinken mit Melone, Kartoffelsalat und Krautsalat  
Tomatenscheiben mit Mozzarella und Basilikum Käseplatte von verschiedenen Sorten  
Butter und gemischte Brot und Brötchenauswahl

a. Pers. 27,00 €

## .Buffet Nr. 4 ab 20 Personen

### warmer Teil:

geschnitzelte Putenbrust, mit frischen Champignons in Rahmsoße  
Piccata Milanaise: Medaillons in Parmesan – Eihülle gebraten  
Nudeln in Olivenöl und Butter geschwenkt, Röstitaler und Gemüseplatte

### kalter Teil:

Graved Lachs mit Honig – Senfsoße, Forellenfilets mit Sahnemeerrettich  
Seranoschinken mit Melone, Vitello Tonato mit Kapern – Thunfischsoße  
Tomate mit Mozzarella mit Basilikum, Roastbeef rosa gebraten mit Remoulade,  
feine Käseauswahl mit Feigensenf, Butter, Brot und Brötchenauswahl

a. Pers. 29,00 €

# Warme & kalte Buffets

## Buffet Nr. 5 ab 20 Personen

### warmer Teil:

in Kräuteröl eingelegt Steakspezialitäten von Rind – Schwein und Pute.  
Gebratene Fischfilets mit geschmorten Tomaten und Lauchzwiebeln Lyoner Kartoffeln  
Spaghetti in Olivenöl und Butter geschwenkt

### kalter Teil:

Fischplatte von Graved und Räucherlachs, Forellenfilets und Makrele  
Vitello Tonato mit Thunfisch – Kapernsoße, Parmaschinken mit Melone,  
Carpaccio von der Rinderlende mit Parmesan, Tomate Mozzarella mit Basilikum,  
Anti Pasti von gefüllten und gegrilltem Gemüse, Balkansalat mit Feta,  
Salat von dicken Bohnen, feine Käseauswahl mit Feigen – und Pflaumensenf  
Butter, Brot – und Brötchenauswahl

a. Pers. 33,00 €

## Schnitzelbuffet ab 15 Personen

Schweinerückenschnitzel paniert und in Butterschmalz gebraten.  
Normandie Schnitzel, mit Camembert überbacken und Preiselbeeren.  
Cordon bleu, gefüllt mit Schinken und Käse.  
Piccata von der Putenbrust in Parmesan – Eihülle gebraten.  
Hawaii Schnitzel von der Putenbrust mit Ananas und Käse überbacken.  
Auberginenschnitzel und Gemüseschnitzel vegetarisch.  
Gemüseplatte, Salatbowle, Krokette und Pommes frites,  
Champignon Rahmsoße, Waldpilzsoße, Paprikasoße und Tomatensoße

a. Pers. 24,00 €

# Warme & kalte Buffets

## Italienisches Buffet ab 20 Personen

### warmer Teil:

„Piccata Milanaise“

Puten – oder Schweinemedaillon in Parmesan – Eihülle gebraten  
und angerichtet auf Tomatenspaghetti.

Lasagne von Rindfleisch und feinen Gemüswürfelchen in Käsesoße gebacken.

### kalter Teil:

Tomate - Mozzarella

mariniert mit Balsamico und feinstem Olivenöl, Gewürzen und Kräutern

„Anti Pasti“

von gefüllten Auberginenröllchen, gefüllten Champignonköpfen, Zucchini, Schalotten,  
Paprika und Oliven.

„Vitello Tonato“

leicht rosa gebratene Kalbfleischscheiben mit einer Thunfisch - Kapernsoße,  
Gewürzen und feinstem Olivenöl.

„Parmaschinken“

hauchdünn geschnitten, mit Melonenschiffchen

„Fischfilets in Olivenöl gebraten“

eingelegt in Balsamico, frischen Kräutern, Gewürzen und feinstem Olivenöl

Italienische Käseauswahl mit Feigensenf und Früchten

Brot – Ciabatta und Brötchenkorb, Butter

a Pers. 29,00 €

# Warme & kalte Buffets

## Lüneburger Buffet ab 20 Personen

### warmer Teil:

Heidschnuckenbraten  
in einer Kräutersoße mit frischem Wurzelgemüse geschmort  
Prinzessbohnen und Kartoffelgratin

### kalter Teil:

Katenrauchschinken vom Holsteiner Mastschwein  
mit sauer eingelegtem Gemüse  
gegrillte Hühnchenbrust und Keule ohne Knochen  
auf marinierter Rauke mit gerösteten Haselnüssen und Keimöl  
Eierplatte mit Kräuterremoulade  
Matjeshappen mit Hausfrauensoße und frischem Dill  
Bratheringsfilets mit roten Zwiebelringen  
Nordische Käseauswahl mit Apfelsensoße  
Rote Grütze mit flüssiger Sahne  
Butter, gemischter Brot und Brötchenkorb

a Pers. 26,00 €

# Warme & kalte Buffets

## Bayerisches Buffet ab 20 Personen

### warmer Teil:

Schäufele mit krosser Schwarte und Bratensoße  
gebackener Leberkäse mit süßem Senf  
Weinsauerkraut, Kartoffelpüree mit Butter und Rahm

### kalter Teil:

„klassische Brotzeit“  
verschiedene Schinkensorten und Wurstspezialitäten  
„Bayerischer Wurstsalat“  
Fleischwurst, Gurke und Zwiebel, süß – sauer mariniert  
„Bayerischer Kartoffelsalat“  
mit Rauke, Zwiebel, Rippenspeck, Essig und Öl  
Krautsalat, Obazda und Handkas  
Lauchzwiebeln, Radieschen und Radi  
Butter, Griebenschmalz, Brot und Semmelvariationen

a Pers. 25,00 €

# Warme & kalte Buffets

## Braunschweiger Buffet ab 20 Personen

### warmer Teil:

Schweinebraten in Mumme eingelegt und mit Suppengemüse geschmort  
dunkle und helle Wellwurst aus dem Zwiebelsud  
Weinsauerkraut und Kartoffelpüree mit Butter und Rahm

### kalter Teil:

„Braunschweiger Wurstmolle“  
Frischwurstspezialitäten mit Gewürzgurke, Tomate und Senf  
Schinkenmett mit Zwiebeln und Pfeffer  
Zwiebelfleisch, eingelegt in Essig – Öl Marinade  
Braunschweiger Kartoffelsalat mit Essig, Öl und Zwiebeln  
Harzer Käse mit Musik  
Butter, Griebenschmalz, Brot und Brötchenauswahl

a Pers. 21,00 €

## Schweizer Buffet ab 20 Personen

### warmer Teil:

Käse – Lauchsuppe mit Bratenmett  
Rahmgeschnetzeltes vom Schwein mit Champignons Züricher Art  
Gemüseplatte und Butterspätzle

### kalter Teil:

geräucherte Forellenfilets mit Sahnemeerrettich und Zitrone  
Schweinefilets im Speckmantel gegrillt, garniert mit Leberfarce und Datteln  
Rehrückenfilet, rosa gebraten mit Walnüssen und Feigen garniert  
Schweizer Rauchschenken Spezialitäten harmonisch dekoriert  
Mozzarellakugeln mit Kirschtomaten am Spieß mariniert  
gegrillte Auberginenscheiben mit einer Frischkäse Füllung  
Käsevariationen aus den Schweizer Bergen mit Feigensenf  
Mascarpone – Rahmdessert mit Brombeerconfiet  
Butter, gemischter Brot und Brötchenkorb

a Pers. 31,00 €

# Warme & kalte Buffets

## Spanisches Buffet ab 25 Personen

### Kalte Suppe

„Gazpacho“

tomatisierte, Paprika – Gemüsesuppe mit beiliegenden feinen Würfeln von roten Zwiebeln  
Gurke – Paprika – Tomatenconcassé und Knoblauchcroustons

### warmer Teil

„Paella“ Risottoreis mit Safran – Gemüse – Hühnchen und Meeresfrüchten

„Iberico Grillrücken“ auf mediterranem Gemüse gegrillt.

„Katalanische Pollopfanne“ Hühnchenteile ohne Knochen  
mit Wurzelgemüse im eigenem Saft geschmort

### Tappas

Verschiedene Variationen, z.B. Muscheln in herzhafter Soße – gebackene Tintenfischringe  
gegrillte Auberginenscheiben im Tomatenconfit – geschmorte Artischockenherzen  
Ziegenkäse mit Dattel Chutney – gefüllte Zucchini - und Auberginenröllchen  
Sardinen Crostini – Thunfischsalat in Chicorée – Knoblauchgarnelen  
Serano Schinken mit Melone – Seezungen–Lachsröllchen mit Pesto  
Gambas auf Rucola mit Jalapenos – rote Beete Humus

### Käse und Dessert

Spanische Käseauswahl mit Blauschimmel – Käsetrüffel, Feigen – und Dattelsenf  
crema catalana und Mascarponecreme mit caramelisierten Früchten  
Butter, gesalzene Butter, Baguettes, Brot und Tafelbrötchen

a Person 33,00 €

# Grillbuffets

## Grillbuffet 1

\*

Rinderhufsteak: *mariniert mit pikanter roten BBQ Soße*

Putensteak: *mariniert in herzhafter Kräutermarinade*

Schweinenackensteak: *mariniert in Zwiebel, Senf Biermarinade*

Grillbratwurst, Krakauer

Fetakäse in der Folie mit Zwiebel, Tomate, Gurke, Oliven und Olivenöl

2 verschiedene Kartoffelsalate

Nudelsalat und Krautsalat

Cafe de Paris Butter, rote und helle BBQ Soße und Ketchup

Baguette und Fladenbrot

22,00 €

Auf Wunsch, stellen wir Ihnen einen Gasgrill mit einer 11 Kg. Gasflasche oder einen Holzkohlegrill mit einem großen Sack Holzkohle für 50,00 € zur Verfügung.

1 professioneller Griller a. Std. incl. An – und Abfahrt 45,00 €

# Grillbuffets

## Grillbuffet 2

Rinderhufsteak: *mariniert mit pikanter roten BBQ Soße*

Hähnchenbrustfilet: *mariniert in herzhafter Kräutermarinade*

Iberico Schweinerücken: *mariniert in Oliven-Nußöl und Rosmarindressing*

Lammrückenfilet: *mariniert mit Kräutern, Knoblauch, Senfkörnern und Olivenöl*

Grillbratwurst, Krakauer

Pastrami: *gepökelt Rindfleisch, geräuchert und herzhaft scharf gegrillt*

Lachsfilet in der Folie: *mit Gemüsestreifen und Zitronenbutter*

Fetakäse in der Folie mit *Zwiebel, Tomate, Gurke, Oliven und Olivenöl*

Hamburger: *Buns, Patty, Salat, Tomate, Zwiebel,*

2 verschiedene Kartoffelsalate, Nudelsalat und Krautsalat, Senf, AjolisöÙe,  
Cafe de Paris Butter, rote und helle BBQ SoÙe und Ketchup  
Baguette und Fladenbrot

26,00 €

# Grillbuffets

## Grillbuffet 3

Argentinisches Rumpsteak: *mariniert mit pikanter roten BBQ Soße*

Hähnchenbrustfilet: *mariniert in herzhafter Kräutermarinade*

Iberico Schweinerücken: *mariniert in Oliven-Nußöl und Rosmarindressing*

Lammrückenfilet: *mariniert mit Kräutern, Knoblauch, Senfkörnern und Olivenöl*

Grillbratwurst, Krakauer

Pastrami: *gepökelt Rindfleisch, geräuchert und herzhaft scharf gegrillt*

Lachsfilet in der Folie: *mit Gemüsestreifen und Zitronenbutter*

Garnelenspieß: *mit Cafe de Patis Butter und Zitronengras mariniert*

Fetakäse in der Folie mit *Zwiebel, Tomate, Gurke, Oliven und Olivenöl*

Hamburger: *Buns, Patty, Salat, Tomate, Zwiebel, Gurke*

Tomate Mozzarella, Basilikum

2 verschiedene Kartoffelsalate, Ofenkartoffel sour cream, Nudelsalat und Krautsalat, Senf, AjolisöÙe, Cafe de Paris Butter, rote und helle BBQ SoÙe und Ketchup  
Baguette und Fladenbrot

29,00 €

# Canapees

## „Canapees“ Mindestbestellmenge 100 Stück

Canapee mit  
Thüringer Mett – geräucherter Putenbrust – Schlackwurst – roher Schinken – Schnittkäse  
Fleischsalat – gekochtem Schinken  
Stückpreis 2,50 €

\*

Canapee mit  
Camembert – Serani Schinken – geräuchertes Forellenfilet – gefüllter Eier –  
Blätterteigstangen mit Pesto und Käse – gefüllte Röstitaler – gefüllte Schinkenröllchen –  
Schweinefilet – Tomate Mozzarellastick  
Stückpreis 2,90 €

\*

Canapee mit  
Räucherlachs – hausgebeizter graved Lachs – Parma Schinken –  
rosa gebratene Entenbrust – Roquefort Trüffel mit Serano Schinken – Krabbensalat –  
Garnele auf Birne – Lachs Seezungenröllchen  
Stückpreis 3,20 €

**Jedes einzelne Canapee wird passend und farbenfroh garniert.**

# Trauerfeier Angebot

## “in der Okerhalle Groß Schwülper“

Tafelbrötchen und verschiedene Brote mit Schinkenmett,  
verschiedenen Schinkensorten, Bratenaufschnitt und Käse  
8,50 €

Aufpreis für Räucherlachs und hausgebeiztem Lachs  
2,50 €

Aufpreis für Räucheraal  
3,80 €

Blechkuchen von Bäckerei Milkau z.B.  
Zuckerkuchen, Bienenstich, Streuselkuchen, Harzer Butter  
2,80 €

Hochzeitssuppe und Tomatensuppe  
4,80 €

Filterkaffee, Koffeinfreier Kaffee und Tee Liter  
9,80 €

### **Tischdekoration für Ihre Trauerfeier:**

Weißer Tischdecke, weiße Servietten, Blumen in Vasen, Hussen und weiße Kerzen  
3,50 €

# Catering & Party Service

**imbisstro**  
CATERING

**an der Okerhalle Groß Schwülper**

Wir freuen uns auf Ihre Anfrage

Telefon: 0178-189552305 & 0157-80911795

eMail: [anfrage@imbisstro.info](mailto:anfrage@imbisstro.info)