Eine

Fleischer-Fachgeschäft
Partyservice
Wildspezialitäten

Inhalt

Zum Einstieg	Seite 5
Vegetarische Gerichte	Seite 5
Hauptgerichte	Seite 6
Dessert	Seite 9
Bauernbuffet	Seite 11
Feinschmeckerbuffet	Seite 13
Schlemmerbuffet	Seite 15
Italienisches Buffet	Seite 17
Galabuffet	Seite 19
Grillangebote	Seite 20
Barbecue Auswahl	Seite 24
Fingerfood	Seite 27
Canapes	Seite 29
AGBs & Weiteres	Seite 31

Zum Einstieg

Tomatensuppe mit Kräutern der Provence	Port. 3,95 €
Broccolirahmsuppe	Port. 3,95 €
Champignonrahmsuppe	Port. 3,95 €
Pfifferlingrahmsuppe	Port. 3,95 €
Käse-Lauchsuppe	Port. 3,95 €
Möhren-Ingwersuppe	Port. 3,95 €
Hochzeitssuppe mit Gemüsestreifen, Eierstich und Fleischklößchen	Port. 3,95 €
Eintopf mit Würstcheneinlage	Port. 5,50 €
Gulaschsuppe	Port. 5,95 €
Mozzarella mit Tomaten	Port. 2,95 €
Antipastiauswahl gegr. Champignons, Paprika, Zucchini	Port. 3,00 €
Rohkostsalatplatte mit Dressing	Port. 2,95 €

Weitere Salate aus eigener Herstellung in großer Auswahl.

Vegetarische Gerichte

Asiatische Nudelpfanne mit Wokgemüse	Port. 9,95 €
Gemüseauflauf mit Kräuterkartoffeln	Port. 9,95 €
Gratinierte Auberginen mit Kräuterkartoffeln	Port. 9,95 €
Fetakäse gebacken mit Tomaten und Kräuterbutterbaguette	Port. 9,95 €
Gemüselasagne	Port. 9,95 €
Gebackener Mozzarella in Knusperpanade, gemischter Salat mit Dressing, Baguette	Port. 9,95 €

Hauptgerichte

Schnitzelparade — Port. 13,95 €
Schweineschnitzel und Hähnchenschnitzel, Champignonrahmsauce, Paprika-Zwiebelsauce, Gemüseplatte, Salzkartoffeln, Kartoffelrösti

Rahmgeschnetzeltes — Port. 12,95 €
mit Champignons, Gemüseplatte, Butterspätzle, Rösti

Schaschliktopf — Port. 12,95 €
mit Reis, Rohkostsalatplatte und Dressing

Asiatische Nudelpfanne — Port. 11,95 €
mit Wokgemüse und Geschnetzeltem von gegrillter Putenbrust

Geschnetzeltes von der Putenbrust — Port. 12,95 €
mit feinem Wokgemüse in Sahnesauce, Butterreis

Gegrillte Putenkeule — Port. 12,95 €
in feiner Rahmsauce, Gemüseplatte, Butterreis, Kartoffelrösti

Schweinefilet — Port. 14,95 €
in Champignonrahm, Gemüseplatte, Röstkartoffeln, Butterspätzle

Schweinefilet-Broccoli-Auflauf — Port. 14,95 €
überbacken mit Sauce Hollandaise, Kartoffelrösti

Schweinebraten — Port. 12,95 €
in Rahmsauce, Gemüseplatte, Salzkartoffeln, Butterspätzle

Spare Ribs — Port. 9,95 €
1 Stück gegrillt mit Krautsalat und Tzatziki

Spießbraten — Port. 12,95 €
in Kräutersauce, Sauerkraut, Salzkartoffeln, Zwiebelbrot

Spanferkelbraten — Port. 12,95 €
mit Kräutersauce, Sauerkraut, Krautsalat, Kartoffelgratin, Zwiebelbrot

Krustenbraten — Port. 12,95 €
vom Jungschweinrücken, Sauerkraut, Gemüseplatte, Kartoffelgratin

Schinken im Brotteig — Port. 12,95 €
Sauerkraut, Krautsalat, Baguette

Kasselerbraten im Blätterteig — Port. 12,95 €
Sauerkraut, Baguette

Grillhaxe — *Port. 11,95 €*
mit Sauerkraut und Zwiebelbrot

Rinderroulade — *Port. 14,95 €*
mit Rotkraut, Salzkartoffeln

Rinderbraten — *Port. 14,95 €*
in feiner Rahmsoße, Gemüseplatte, Apfelrotkraut, Salzkartoffeln, Kartoffelrösti

Burgunderbraten vom Rind — *Port. 14,95 €*
Gemüseplatte, Apfelrotkraut, Salzkartoffeln, Kartoffelrösti

Hähnchenbrustfilet-Toskana — *Port. 14,95 €*
mediterrane Gemüseplatte, Butterreis, Kräuterkartoffeln

Wildbraten — *Port. 14,95 €*
in Rotweinsauce, Gemüseplatte, Apfelrotkraut, Kartoffelklöße, Salzkartoffeln

Rehgeschnetzeltes — *Port. 17,95 €*
in Preiselbeerrahm mit Pfifferlingen, Gemüse, Apfelrotkraut, Kartoffelklöße, Butterspätzle

Hirschmedaillons — *Port. 17,95 €*
in Johannesbeersauce mit Pfifferlingen, Gemüseplatte, Rotkraut, Kartoffelklöße, Salzkartoffeln

Wildgulasch — *Port. 13,95 €*
in Preiselbeerrahm, Apfelrotkraut, Butterspätzle

Gegrillte Lammkeule — *Port. 17,95 €*
in Rosmarinsauce, mediterrane Gemüseplatte, Kräuterkartoffeln, Kartoffelrösti

Gedämpftes Lachsfilet — *Port. 17,95 €*
auf Rahmwirsing, Wildreis, Bandnudeln

Zanderfilet — *Port. 17,95 €*
auf Safrangemüse, Reis

Dessert

Zitronencreme	*Port. 3,50 €*
Mangocreme *mit Grand Marnier*	*Port. 3,50 €*
Schoko-Mousse	*Port. 3,50 €*
Vanille-Mousse	*Port. 3,50 €*
Panna Cotta mit Fruchtsauce	*Port. 3,50 €*
Stracciatella-Mousse	*Port. 3,50 €*
Tiramisu	*Port. 5,95 €*
Mascarponecreme *mit Früchten und Crumble*	*Port. 4,50 €*
Frischer Obstsalat *mit Maraschino*	*Port. 5,95 €*
Hausgemachte Rote Grütze *mit Vanillesauce*	*Port. 3,50 €*

Bauernbuffet ab 20 Personen

geräuchertes Forellenfilet

Matjesfilet
mit Zwiebeln

hausgemachter Schinkenspeck

Schwarzwaldschinken
herzhaft geräuchert

Röllchen von gekochtem Schinken
mit Spargelspitzen

Hackbällchen

gebratene Schnitzel
aus der Schweinekeule

Hähnchennuggets
mit Currydip

Schinkenmett
mit Zwiebelringen

Oberharzer Tscherpermolle
Hausschlachtewurst aus eigener Herstellung

Rustikale Käseauswahl
mit Harzkäse und Schmalz

herzhafter Wurstsalat

Nudelsalat

rustikale Brot- und Brötchenauswahl

Portionsbutter

gegrillter Spießbraten
mit Kräutersoße

Preis / Person 18,95 €

Feinschmeckerbuffet *ab 20 Personen*

Räucherlachs

geräuchertes Forellenfilet

Matjesfilet
mit Zwiebeln

Sahnemeerrettich

Schwarzwaldschinken
herzhaft geräuchert

hausgemachter Schinkenspeck

Röllchen von gekochtem Schinken
mit Spargelspitzen

Tranchen
von gegrilltem Schweine-, Kasseler- und Putenbraten

Variationen von herzhafter Salami

Schinkenmett
mit Zwiebelringen

Hähnchenschnitzel
mit Knusperpanade und Currydip

gemischtes Käsebrett
mit Obstdekoration

hausgemachte Salate

herzhafter Wurstsalat

Geflügelsalat

Brot- und Brötchenauswahl

Portionsbutter

Preis / Person 21,00 €

Schlemmerbuffet ab 20 Personen

Räucherlachsvariationen

geräuchertes Forellenfilet

Riesengarnelen
mit Knoblauchmarinade

Sahnemeerrettich

Eihälften
gefüllt mit Dijon-Senfcreme

Tranchen
von gegrilltem Schweine-, Kasseler- und Putenbraten

Roastbeef rosa gegrillt

gegrillte Schweinemedaillons

Schwarzwaldschinken
herzhaft geräuchert

hausgemachter Schinkenspeck

luftgetrockneter Knochenschinken

Röllchen von gekochtem Schinken
mit Spargelspitzen

Schinkenmett
mit Zwiebelringen

Hähnchenschnitzel
mit Knusperpanade und Curry

internationale Käseauswahl
mit Obstdekoration

hausgemachte Salate, Geflügelsalat

herzhafter Wurstsalat

gemischte Brot- und Brötchenauswahl

Portionsbutter

Preis / Person 22,50 €

Italienisches Buffet ab 20 Personen

Räucherlachsvariationen

Forellenfilet

Riesengarnelen
in Knoblauchpesto

Sahnemeerrettich

Antipasti
gegrillte Champignons, gegrillte Paprika
gefüllte Pepperoni, gefüllte Kirschpaprika,
eingelegte Zucchini

Mozzarella
mit Tomaten an Basilikumvinaigrette

italienische Trüffelsalami
mit Grana Padano und Balsamicocreme auf Rucola

Parmaschinkencarpaccio
mit Honigmelone

Carpaccio
vom Pommerschen Rinderfilet

Vitello Tonnato

gemischtes Käsebrett
mit Obst

gemischte Blattsalate
mit gerösteten Pinienkernen

mediterraner Nudelsalat

Brötchenauswahl
mit Ciabattabaguette

Portionsbutter

warme Speisen

Hähnchenbrustfilet Toskana
in feiner Tomatensoße

gegrillte Schweinelende
in Gorgonzolasoße

mediterrane Gemüseplatte

Tagliatelle

Rosmarinkartoffeln

Preis / Person 26,95 €

Galabuffet ab 20 Personen

Räucherlachsvariationen
mit Sahnemeerrettich

Forellenfilet

Black Tiger Riesengarnelen
mit Knoblauchpesto

Eihälften
gefüllt mit Dijon-Senfcreme

Sahnemeerrettich

Antipastiauswahl

Mozzarella mit Tomaten
an Basilikumvinaigrette

luftgetrockneter Knochenschinken

Harzer Rotwildschinken

Schwarzwaldschinken
herzhaft geräuchert

Kochschinken nach Art des Hauses

Roastbeef
rosa gegrillt

gegrillte Schweinemedaillons

internationale Käseauswahl
mit Obstdekoration

Geflügelsalat

griechischer Schafskäsesalat

gemischte Brot- und Brötchenauswahl

Portionsbutter

warme Speisen
gegrillter Jungschweinerücken
mit Senfkruste

Gemüseplatte

Kartoffelgratin

Preis / Person 24,95 €

Grill-Angebot 1

ab 30 Personen

Schweinenackensteaks

Putensteaks

Grillbratwurst

Schinkengriller

Gemischte Rohkostsalatplatte
mit Dressing

Krautsalat

Kartoffelsalat
mit Mayonnaise

Bauernkartoffelsalat

Griechischer Hirtensalat

Baguettebrötchen

Ketchup, Senf

Holzkohlegrill

Grillpersonal

Leihgeschirr

Preis / Person 24,95 €

Grill-Angebot 2

ab 30 Personen

kalte Vorspeisen

Mozzarella mit Tomaten

Eingelegte & gegrillte Zucchini, Paprika, Champignons, gefüllte Peperoni, gefüllte Peppadew, gegrillte Aubergine , getrocknete Tomaten, Oliven

Partybrötchen, Baguette

Filetspieße Rind + Schwein gemischt

Hähnchen Chili Spieße

Garnelenspieße

Lachsfilet Spieße

Salsiccia- Bratwurst

Grillbratwurst

Schinkenkrakauer

Schweinenackensteaks

Bunter Gemüsespieß mit Grillkäse

Fetakäse mit Tomaten und Zwiebeln in Folie gebacken

Grillgemüsepfanne mit Champignons

Rohkostsalatplatte mit Dressing

Spitzkohlsalat

Bauernkartoffelsalat

Senfdillsoße, Cocktailsoße, Aioli, Senf, Ketchup, Pusztasoße

Preis / Person 36,95 €

Grill-Angebot 3 *ab 30 Personen*

Original American Barbecue

Gegrillter Fjordlachs
mit Senfdillsoße

Roastbeef rosa gegrillt
mit Remouladensoße

Gegrillte Lammhüfte

Spare Rips

Gemischte Rohkostsalatplatte
mit Dressing

Mediterrane Gemüsepfanne
mit Champignons

Gebackener Fetakäse
mit Tomaten und Zwiebeln

Kräuterbutterbaguette

Grillkartoffeln

Grillpersonal

Inkl. Oklahoma Joes Barbecue Smoker Train

Leihgeschirr, inkl. Reinigung

Grillreinigung, inkl. Feuerholz

Preis / Person 38,95 €

Barbecue Auswahl

Vorspeise

Antipasti
gefüllte Champignons, gegrillte Zucchini,
gefüllte Paprika, gefüllte Pepperoni,
Tomaten mit Mozzarella an Basilikumvinaigrette

Parmaschinkencarpaccio
mit Melonenschiffchen

Mini Partybrötchen Auswahl

Hauptspeise
Aus unserer Barbecue Grill-Lokomotive serviert:

Entrecôte rosa gegrillt

Entenbrustfilet

Gegrillter Fjordlachs
auf Rahmwirsing

Spanferkelrücken

Pulled Pork

Kräuter-Senfbraten
aus dem mageren Schweinenacken

Barbecue Spare Rips

Gegrillte Putenkeule

Gegrillte Lammhüfte

Gegrillte Lammkeule

Lammkarree

Gegrilltes Hirschrückenfilet

Beilagen

Mediterrane Gemüsepfanne
mit Champignons

Gemischte Rohkostsalatplatte
mit Dressing

Cole Slaw / Farmersalat

Mediterraner Schafskäsesalat
mit Oliven

Folienkartoffeln
mit Kräuterquark

Gegrillte Rosmarinkartoffeln

Ciabattabaguette

Kräuterbaguette

Aiolicreme

Barbecuedip

Knoblauchdip

Cocktaildip

Dessert

Oklahoma Joe`s Honig Ananas

Pfirsich
mit Mascarponecreme

Fingerfood

kalt serviert:

Räucherlachstatar

Lachspralinen

Black Tiger Riesengarnelen
auf Aiolicreme

Gambas im Kartoffelnest

Jacobsmuscheln
auf Avocado-Tomatensalat

Blattsalate
mit Vinaigrette und gebratenen Gambas

Tomate-Mozzarella
im Partylöffel serviert

Antipastispieße
von Zucchini, Paprika & Champignons

Parmaschinken
mit Melonenbällchen

italienische Salami
mit Oliven und Parmesan

Schnitzelsticks
mit Remouladensoße

Frutti di Mare auf Rucola

Hähnchenspieße

Hähnchennuggets
auf Cranberrycreme

Geflügelcocktail

Flusskrebscocktail mit Calvados

Harzer Zwiebel-Sauerfleisch
im Mini-Glas mit Kräuterbaguette

Wildmedaillons
vom Harzer Rotwild auf Rote Beete

Wildmedaillons
auf buntem Linsensalat

Gratinierte Auberginen
auf Knoblauchjoghurt

Eingelegter Korsischer Schafskäse

Hackbällchen am Spieß mit Gemüse

Käse-Pumpernickel-Sticks

Gemüsesticks zum Dippen

Datteln im Speckmantel

Käsespieß mit Obst

Blätterteiggebäck

Mini-Tartelett
mit Wildlebercreme

Mini-Tartelett
mit Lachsschaumfüllung

Mini-Tartelett
mit Frischkäse und Gemüsejulienne

Mini-Tartelett
mit Gorgonzolacreme

Mini-Tartelett
mit Frischkäse „Thunfisch-Paprika“

Mini-Tartelett
mit Frischkäse und Nachos

warme Speisen im Partyglas serviert:

Partyfrikadelle
vom Harzer Rotwild auf hausgemachtem Kartoffelsalat

Hirschmedaillons
auf geschmortem Rahmwirsing

Piccata Milanese
vom Schweinefilet

Gambas
auf Gemüsechutney

Gnocchi
mit Pfifferlingen in Sauerrahm

Curry to go

Canapes / Brötchenhälften

belegt mit

Lachs	*Stück 2,50 €*
Forelle	*Stück 2,50 €*
Roastbeef	*Stück 2,50 €*
Tartar	*Stück 2,30 €*
Schweinebraten	*Stück 2,30 €*
Putenbraten	*Stück 2,30 €*
Wildsalami	*Stück 2,30 €*
Wildschinken	*Stück 2,30 €*
Wildleberpastete	*Stück 2,30 €*
Salami	*Stück 2,30 €*
Thüringer Mett	*Stück 2,30 €*
französischer Tortenbrie	*Stück 2,30 €*
Schnittkäse / Frischkäse	*Stück 2,30 €*
Tomate + Ei	*Stück 2,30 €*
roher oder gekochter Schinken	*Stück 2,30 €*
italienische Salami	*Stück 2,30 €*

Glück Auf Saal
Clausthal - Zellerfeld

AGBs & Weiteres

Alle Preise verstehen sich zzgl. Lieferkosten und beinhalten 7% MwSt.

Mindermengen bei den Buffets und Grill-Angeboten auf Anfrage.

Sowie für Ihre Feier Leihgeschirr, Tischdecken, Dekoration und Bedienungspersonal.

Zelte, Bestuhlung und Räumlichkeiten für besondere Anlässe auf Anfrage.

Soll es etwas Besonderes sein?

Wie wäre es mit einem Original amerikanischen Barbecue?

Wir verleihen Grillgeräte in beliebiger Ausführung für Feiern jeder Art.

Für die Herstellung unserer Speisen verwenden wir ausschließlich frische Produkte der Marken: Kikok-Geflügel, Wildfleisch aus dem heimischen Forstamt Clausthal.

Zusatzstoffe & Allergene

Bitte fragen Sie direkt bei Ihrer Bestellung nach Inhaltsstoffen und Allergenen, die Sie interessieren bzw. die Sie beachten müssen. Gerne geben wir Ihnen dazu Auskunft.

Eine

Adolph-Roemer-Straße 11
38678 Clausthal-Zellerfeld
Telefon (05323) 2257 Fax 3906
www.eine.harz.de