

Meisterliche Qualität und Frische  
im Zeichen der F-Marke

- Partyservice
- Kalte Platten
- Kalte und warme Buffets
- Warme Braten
- Salate aus eigener Herstellung
- Wurst- und Fleischspezialitäten aus  
hauseigener Schlachtung

Lindhorst, Bäckerstr. 32 und Bahnhofstr. 11  
Niedernwöhren, Brunnenstr. 19

Tel. 05725 -7461, Fax 05725 - 6592  
E-Mail: [hardekopf@t-online.de](mailto:hardekopf@t-online.de)  
[www.partyservice-hardekopf.de](http://www.partyservice-hardekopf.de)

**DAS BESTE  
FÜR IHRE  
GÄSTE**

**PARTYSERVICE  
Fleischerei**



**hardekopf**  
PARTYSERVICE

Bäckerstraße 32 - 31698 Lindhorst  
Tel. 0 57 25 - 74 61

*gültig ab 01.11.2017*

**Wir möchten Ihnen mit diesem Heft einen Einblick in das Angebot unseres Partyservices geben. Ihre individuellen Wünsche können selbstverständlich jederzeit berücksichtigt werden.**

**Unser Partyservice ist**

**Mo, Di, Do - Sa  
bis 19.00 Uhr**

**Mi bis 18.30 Uhr**

**So bis 12.30 Uhr**

**für Sie da.**

**In der Konfirmationszeit  
können Sie uns sonntags bis 19.00 Uhr  
in Anspruch nehmen.**

#### **Fleischerei**

Bahnhofstraße 11, Lindhorst  
Tel.: 0 57 25 / 74 61

Brunnenstraße 19, Niedernwöhren  
Tel. : 0 57 21 / 29 09

#### **Partyservice**

Bäckerstraße 32, Lindhorst  
Tel.: 0 57 25 / 74 61

[www.partyservice-hardekopf.de](http://www.partyservice-hardekopf.de)

Unsere Speisen können folgende aufgelistete allergene Stoffe und/oder Zutaten enthalten:

1. Glutenthaltiges Getreide
2. Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
3. Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
4. Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
5. Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
6. Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
7. Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschl. Laktose)
8. Schalenfrüchte
9. Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
10. Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
11. Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
12. Schwefeldioxid und Sulfite > 10 mg/kg oder 10 mg/dl
13. Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse

Unser Personal ist entsprechend geschult und gibt ihnen bei Bedarf gern Auskunft.

---

### **Für Ihre Notizen:**

## **Wir hoffen mit unserer Auswahl Ihren Geschmack getroffen zu haben.**

Alle Preise in diesem Heft sind Abholpreise. Die Speisen sind immer in Lindhorst, Bäckerstraße 32 abzuholen.

Gern liefern wir Ihnen Ihre Speisen und Büfets aus.

Wir berechnen:

5,00 € für Lieferungen in Lindhorst und der  
Samtgemeinde Lindhorst.

10,00 € für Lieferungen nach Stadthagen, Rodenberg,  
Apelern, den Samtgemeinden Sachsenhagen,  
Niedernwöhren, (außer Wiedensahl)  
Bad Nenndorf.

15,00 € für Lieferungen nach Bückeburg, Wunstorf,  
Barsinghausen, Nienstädt, Samtgemeinde Rodenberg ab  
Autobahn sowie ins Auetal und Wiedensahl.  
Alle weiteren Orte auf Anfrage.

Selbstverständlich sind wir stets bemüht, zu den mit Ihnen vereinbarten Zeiten zu liefern, wir behalten uns jedoch eine Toleranzzeit von 20 Min. vor.

Unsere Preise verstehen sich inklusive 7 % Umsatzsteuer auf die Ware und die Anfahrt. Bei weiteren Dienstleistungen, die mit Ihrem Büffet verbunden sind, sind wir verpflichtet, auf den gesamten Lieferumfang einen Umsatzsteuersatz von 19 % zu erheben.

Für weitere Auskünfte und Dienstleistungen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Das Heft verliert bei einer Neuerscheinung seine Gültigkeit.

## **Wir über uns!**

Die Grundlage unseres umfangreichen Partyservices ist die traditionelle Fleischerei, die wir seit 1931 in Lindhorst betreiben.

Im Januar 2003 konnten wir die Fleischerei Fahlbusch in Niedernwöhren übernehmen. Die Schlachtung und die Herstellung der Fleisch- und Wurstwaren wurden dorthin verlagert.

Der Partyservice bleibt weiterhin in Lindhorst bestehen.

Durch Verwendung von Fleisch aus der hauseigenen Schlachtung können wir Ihnen einen hohen Qualitäts- und Frischestandard garantieren. Ergänzt wird dieser durch frisch geräucherten Fisch aus Steinhude, erntefrisches Obst und Gemüse und eine gepflegte Käseauswahl. Die direkte Zusammenarbeit mit einer Geflügelfleischerei und einer Bäckerei ermöglicht es uns, Ihnen auch in diesen Bereichen höchste Qualität zu bieten.

Wir freuen uns über Ihr Interesse und werden alles mögliche tun, um das in uns gesetzte Vertrauen zu rechtfertigen.

Auf Ihren Auftrag freuen sich

**Walter & Marion Hardekopf  
mit allen Mitarbeitern.**

**Bitte beachten Sie unsere Geschäftsbedingungen auf  
Seite 26**

## Suppen

	<i>pro Pers.</i>
<i>Schaumburg-Lipper Hochzeitssuppe</i>	3,80 €
<i>Tomatensuppe</i>	3,50 €
<i>Gulaschsuppe, Gyrossuppe</i>	4,00 €
<i>Käselauchsuppe</i>	3,80 €
<i>Broccolicremesuppe</i>	3,00 €
<i>zusätzlich mit Lachsstreifen</i>	4,00 €
<i>Kartoffelsuppe, Erbsensuppe</i>	3,00 €
<i>zusätzlich mit Würstchentaler</i>	3,60 €

## Wildgerichte

<i>Hirschkalbskeule an feiner Sauce</i>	10,00 €
<i>Rehkeule an feiner Sauce</i>	12,50 €
<i>Wildschweinkeule an feiner Sauce</i>	9,20 €
<i>Wildragout mit Pfifferlingen</i>	8,50 €

## Vom Rind

<b><i>Rinderschmorbraten,</i></b> <i>Sauce und Champignons</i>	7,50 €
<b><i>Rinderrouladen</i></b> <i>gefüllt mit Bauchspeck und Zwiebeln, Sauce</i>	5,20 €
<i>kleine Rinderrouladen</i>	Stck. 3,60 €
<b><i>Familienroulade</i></b> <i>gefüllt mit Bauchspeck und Zwiebeln, Sauce und Champignons</i>	7,50 €

## Kalbsbraten

<i>mit Rosmarinsauce</i>	9,00 €
--------------------------	--------

Bitte haben Sie dafür Verständnis, dass wir aus organisatorischen Gründen Bestelländerungen nur bis 2 Tage vor Auftragstermin kostenfrei bearbeiten können.

Reklamationen können wir nur innerhalb von 24 Stunden unter Rückgabe einer Probe berücksichtigen.

## Präsente für jede Gelegenheit

### Geschenkgutscheine

Gutscheine mit einem Gegenwert Ihrer Wahl

### Wurststrauß

- mit Salami und Käse 10,50 €
- Auf Wunsch können Geldscheine eingebunden werden. 11,50 €

### Geschenkkartons

leckere Wurst- und Käsespezialitäten in ansprechender Aufmachung

12,00 - 25,00 €

### Dekorbretter und -körbe

Wurst, Käse und Praliné aufwendig angerichtet

ab 15,00 €

### Präsentkörbe

Ein reichhaltiges Sortiment aus Wurst-, und Schinkenspezialitäten in Verbindung mit Käse, Obstkonserven, Gebäck, Pralinen und Säften, Weine und Sekt Ihrer Wahl.

Als besonderen Clou können Geldscheine oder Stücke in Wursthüllen oder Wurstdosen eingegossen und den Geschenkartikeln beigegeben werden.

## Vom Schwein

**Schweinefilet** im Kräutermantel  
wahlweise mit Champignonrahm- oder pikanter Pfeffersauce 7,60 €

**Schweinefilet** im Blätterteig 7,60 €

**Schweinefilet** gefüllt mit Pistazienfarce  
im Blätterteig 7,60 €

### Gefüllte Schweinebraten

Diese Braten bereiten wir vom Schweinenacken, auf Wunsch auch vom mageren Schweinerücken. Zu allen Braten liefern wir eine kräftige Bratensauce.

### Zwiebelbraten

mit Zwiebeln gespickt  
und äußerer Kräuterkruste

### Pußtabraten

gefüllt mit Paprika, Gurke, Zwiebeln und Mais  
umhüllt mit edelsüßem Paprika

### Jägerbraten

pikante Pfefferwürzmischung  
gefüllt mit Kräutermett

### Käsebraten

eine Füllung aus Käse, Champignons, Petersilie  
und Möhren, gebunden in grobem Brät,  
gewürzt mit einer Kräuterkäsemischung

### Farmerbraten

gefüllt mit Broccoli umhüllt von etwas Mett  
gewürzt nach Farmerart

### Lauchbraten

eine Füllung aus Porree gebunden in grobem Brät  
umgeben von feinen grünen Kräutern

## **Schwedenbraten**

gefüllt mit Backpflaumen  
gewürzt mit feiner Currymischung

## **Früchtebraten**

Pflaumen- und Aprikosenfüllung umgeben von einer  
Außenwürzung mit leichter Zitronen-Orangennote

## **Gyrosbraten**

gefüllt mit Zwiebeln, gewürzt mit herzhaftem Gyrosgewürz

## **Milanobraten**

Schweinerücken gefüllt mit Tomaten, Mozzarella, Schinken und  
Zwiebeln, pikant mariniert

## **Backschinken**

eingeleger Schinken mit Schwarte gebraten

## **Bärenschinken**

würzig eingelegte Schinkenstücke ohne Fett und Schwarte

## **Schinken in Burgunder**

Der Wein aus Burgund verleiht diesem Schinken seinen typischen  
Geschmack.

## **Kasselerbraten natur**

## **Kronenbraten**

zur Krone gebundene Kotelettreihe, delikat gewürzt

Wir empfehlen pro Pers. 300 Gramm geschnitten

**Preis pro Person 5,50 €**

## **Klein aber fein...**

## **„Fingerfood“ ganz groß im Kommen**

<b><u>Mindestbestellmenge pro Sorte 10 Stück</u></b>	<b><u>Preis je Stck.</u></b>
Tomate-Mozzarella-Spieß	0,65 €
Käsespieß mit Traube	0,30 €
Großer Partyspieß mit verschiedenen Käsesorten und Trauben	1,25 €
Gefüllte Mini-Tomaten mit Frischkäse	0,75 €
Wraps mit Lachs	1,10 €
Wraps mit Putenbrust, Kochschinken, Salami, Thunfisch, Camembert	0,85 €
Mini Röstinchen mit Lachstatar	1,30 €
Mini Röstinchen mit Matjestatar	1,30 €
Pikant gefüllte Mini-Croissants, drei Sorten	0,65 €
Blätterteig-Happen, verschiedene Sorten	0,65 €
Mini Laugengebäck	0,65 €
Partyfrikadelle	0,50 €
Partyschnitzel	1,30 €
Chicken-Wings	0,55 €
Hähnchensticks, verschiedene Sorten	0,75 €
halbes gefülltes Ei	0,45 €
Schweinemedaille	1,50 €
Putenmedaille in Cornflakespanade	1,00 €
Hähnchenkeule	1,50 €

**Gerne stellen wir Ihnen Ihr individuelles Fingerfood-Bufferet  
zusammen.**



## Schweineschnitzel

Partyschnitzel, paniert	Stück	1,30 €
Jägerschnitzel (3/2 pro Person)	Portion	4,80 €
Zigeunerschnitzel (3/2 pro Person)	Portion	4,80 €

## Fleisch-/Leberkäse

Natur

Pizza-Fleischkäse

Gyros-Fleischkäse

Röstzwiebel-Fleischkäse pro Pers. 3,70 €

## Hackbraten

mit verschiedener Füllung,

z.B. Broccoli, Champignons, Paprika,

Käse, Ei pro Pers. 3,70 €

## Schlemmerpfanne

Schweinefleisch pikant mariniert, mit Tomate,

Mais, Paprika, Bauchspeck und Zwiebeln pro Pers. 5,70 €

## Chinapfanne

Schweinefleisch mit Chinagemüse und feiner

Currynote pro Pers. 6,00 €

## Menü 3

- Schaumburg-Lipper Hochzeitssuppe
- Schweinefilet im Kräutermantel an frischen  
Rahmchampignons, Sauce
- Hähnchenbrust mit Spinat-Frischkäsefüllung, Sauce
- Kroketten, Butterreis
- Salatplatte, Dressing
- Dessert nach Wahl

**pro Pers.  
18,00 €**



## Menü 1

- Schaumburg-Lipper Hochzeitssuppe
- große FAMILIENROULADE vom Rind gefüllt mit Bauchspeck und Zwiebeln
- Schweinerückenbraten
- Kartoffeln, Kroketten
- Rotkohl
- Erbsen und Möhren
- feine gebundene Soße
- Schokoladencreme

pro Pers.  
15,80 €

## Menü 2

- Schaumburg-Lipper Hochzeitssuppe
- Kalbsbraten mit Rosmarin-Sauce
- Rote Meerbarbe mit Dillsauce
- Salzkartoffeln, Herzoginkartoffeln
- Bohnenbündchen
- Dessert nach Wahl

pro Pers.  
18,00 €

## Geflügel

pro Pers.

<b>Putenbrust</b> natur mit gebundenem Geflügelfond, Curryobstsauce oder Pestosauce		6,60 €
<b>Hähnchenbrustfilets</b> mit Curryobstsauce		6,60 €
<b>Putenrahmgeschnetzeltes</b>		6,60 €
<b>Hähnchengemüsepfanne</b>		6,60 €
<b>Gratinierte Hähnchenbrust</b> mit Tomate und Mozzarella mit Tomaten-Sherrysauce		6,60 €
<b>Entenbrust</b> an Orangensauce		7,50 €
<b>Gänsebrust</b> Sauce	<b>Stck.</b>	9,00 €
<b>Gänsekeule</b> Sauce	<b>Stck.</b>	7,50 €
<b>Gänsebraten</b> aus Brust und Keule		11,50 €

## Für Saucenfreunde

pro Pers.

Schöpfcurrywurst	4,50 €
Rahmgeschnetzeltes mit Champignons	6,60 €
Gulasch	6,60 €
Zungenragout	7,90 €
Sahneschnitzel	6,60 €
Medaillons in Tomatensahnesauce	7,60 €
Medaillons in Sahnesauce	7,60 €
Chili con carne	4,80 €
Rindsmedaillons in Pilzkräuterrahm	10,20 €

## Für Vegetarier

Chili sin Carne	7,50 €
Mediterraner Gemüseauflauf mit Fetakruste	4,00 €
Käsetortellini in Pilzrahmsauce	5,80 €
Gemüselasagne	5,80 €
Gemüsegratin	2,60 €

## Fisch

<b>Lachsfilet</b> überbacken, mit feinen Broccoliröschen	7,50 €
<b>Lachsfilet</b> mit Kräuter-Fischfarce im Blätterteig mit Senf-Dill-Sauce	8,40 €
<b>Lachslasagne mit Blattspinat</b>	7,50 €
<b>Seezungenröllchen</b> in Rieslingsauce	8,40 €
<b>Rotbarbe</b> mit Dillsauce	8,40 €
<b>Lachs mit Blattspinat</b> an heller Sauce	7,50 €

## Pasta

<b>Penne al Forno</b> mit Hackfleisch	5,80 €
<b>Lasagne</b> mit Hackfleisch	5,80 €
<b>Käsetortellini</b> in Pilzrahmsauce	5,80 €
<b>Farfalle</b> in Lachs-Broccolisauce	5,80 €
<b>Gemüselasagne</b>	5,80 €

pro Pers.

pro Pers.

pro Pers.

## Italienisches Buffet „Mailand“

- Anti Pasti (gegrillte Paprika, Champignons, Zucchini, Aubergine in Kräuter-Knoblauchmarinade)
- Tomate mit Mozzarella (auch als Spieße)
- Ciabatta, Aioli
- Schweinefilet „Roma“, Pestosauce
- Hackbällchen in Tomaten-Sherrysauce
- Lasagne mit Lachs und Blattspinat
- Penne, Rosmarinkartoffeln
- verschiedene Fischspezialitäten
- Käseauswahl
- Schinkenspezialitäten mit Melone
- Carpaccio vom Rind mit Vinaigrette
- Brotkorb mit Pizzabrötchen, Butter
- Italienischer Nudelsalat „Toscana“
- Tiramisu
- Panna Cotta mit Kirschsauce

ab 20 Pers.

pro Person  
27,50 €

## Italienisches Buffet „Rom“

- *Anti Pasti (gegrillte Paprika, Champignons, Zucchini, Aubergine in Kräuter-Knoblauchmarinade)*
- *Tomate mit Mozzarella (auch als Spieße)*
- *Ciabatta, Aioli*
- *gratinierte Hähnchenbrust mit Tomate und Mozzarella*
- *Schweinerückenbraten Milano, feine Tomaten-Sherrysauce*
- *Kartoffelgratin, Penne*
- *Romanesco*
- *Fischspezialitäten*
- *internationale Käseauswahl*
- *Schweinefilet mit Thunfischsauce*
- *gemischter Brotkorb mit Pizzabrötchen*
- *Buttertraube*
- *Gelbe Grütze mit Vanillesauce*
- *Tiramisu*

**ab 10 Pers.**

**pro Person  
19,00 €**

## Italienische Vorspeisen

Antipasti, Aioli

**pro Person 3,75 €**

Antipasti, Aioli, Ciabatta,  
Tomate und Mozzarella

**pro Person 7,00 €**

## Beilagen

	<b>pro Pers.</b>
<i>Salzkartoffeln</i>	1,50 €
<i>Rosmarinkartoffeln</i>	2,00 €
<i>Kroketten</i>	2,00 €
<i>Kartoffelgratin</i>	2,00 €
<i>Kartoffelgratin mit Broccoli</i>	2,50 €
<i>Kartoffel-Specksalat</i>	2,00 €
<i>Bratkartoffeln</i>	2,00 €
<i>Kartoffel- und Semmelknödel</i>	2,00 €
<i>Kartoffel-Rösti</i>	2,00 €
<i>Reis</i>	1,50 €
<i>Spätzle</i>	2,00 €
<i>Nudeln</i>	2,00 €
<i>Sauerkraut</i>	1,80 €
<i>Rotkohl</i>	1,80 €
<i>Erbsen und Möhren</i>	2,20 €
<i>Gemüseplatte (Spargel auf Anfrage)</i>	3,50 €
<i>Gemüsegratin</i>	3,00 €
<i>Champignons</i>	1,00 €
<i>frische Rahmchampignons</i>	2,50 €
<i>Pfifferlinge</i>	2,50 €
<i>Preiselbeerbirnen</i>	0,60 €

## Salate

### Preise pro kg

Aioli	10,90 €
Apfel-Möhren Salat	8,90 €
Bohnen-, Selleriesalat	6,90 €
Eiersalat	8,90 €
Florentiner Nudelsalat	8,90 €
Floridasalat	8,90 €
Geflügelsalat	12,90 €
Herrensalat	10,90 €
Hirtensalat	10,90 €
Kartoffelsalat mit Mayonnaise	7,20 €
Kartoffel-Specksalat	7,20 €
Krautsalat	6,90 €
Matjeshappen	10,90 €
Nudelsalat mit Champignons u. Erbsen	6,90 €
Nudelsalat „Toscana“	8,90 €
Paprika-Mais Salat	8,90 €
Porreesalat	8,90 €
Reissalat	6,90 €
Rotkohlsalat	6,90 €
Schweizer Salat	8,90 €
Tzaziki	10,90 €
Waldorfsalat	11,90 €

### pro Pers.

Gemischter Salat der Saison	2,50 €
Salatplatte mit Dressing	3,00 €
Italienische Salatplatte mit Rucola, angedünstem Gemüse, Parmesan	3,50 €

## Schlemmerbuffet

- Schlemmerbraten (magerer Schweinerückenbraten gefüllt mit Kräutermett)
- Pute an Curryobstsauce
- Käsetortellini in feiner Sauce
- Reis
- Kartoffelgratin
- Gemüsegratin
- reichhaltige Käseauswahl
- verschiedene Fischspezialitäten
- Salatplatte mit zwei Sorten Dressing
- Buttertraube
- gemischter Brotkorb mit Partybrötchen
- Rote Grütze mit Vanillesoße

ab 10 Personen

**pro Person  
17,50 €**

## Buffet „Nizza“

- Anti Pasti (gegrillte Paprika, Champignons, Zucchini, Aubergine in Kräuter-Knoblauchmarinade)
- Tomate mit Mozzarella
- Ciabatta, Aioli
- Tomatencreme-Suppe
- Gratinierte Hähnchenbrust mit Tomate und Mozzarella
- Feine Tomaten-Sherry-Sauce
- Lasagne mit feinem Gemüse und Hackfleisch-Tomatensauce
- Penne (kurze Röhrennudeln)
- Lachs-Broccolisauce
- Mediterrane Gemüsevariation
- Obstsalat mit Mandel-Sahnesauce

ab 10 Personen

**pro Person  
17,80 €**

## Jahreszeitenbuffet

- Schaumburg-Lipper Hochzeitssuppe
- Schweinefilet im Kräutermantel mit Pfeffersauce
- Putenbrust mit Curryobstsauce
- Butterreis, Kartoffelgratin
- Fischinnovationen aus Lachs, Garnelen, Krabben, Forelle, Aal und Makrele
- In- und ausländische Käsespezialitäten
- Hähnchenbrustfilets natur und paniert
- Kalbsmedaillons an feiner Leberpaté **oder** Rehrücken mit Preiselbeerbirnen
- Schinkenspargelrollen, Lachsschinken und andere Schinkenspezialitäten mit frischer Melone
- Obst mit Frischkäsefüllung
- Hühnerei mit Dottercremefüllung
- Brotkorb mit ausgewählten Brotsorten
- Buttertraube
- Salatauswahl nach Ihren Wünschen
- Dessert: Tiramisu und Pfirsichcreme

**ab 20 Pers.**

**pro Pers.  
25,90 €**

## Desserts

	<b>pro Pers.</b>
<i>Bayrische Creme auf Himbeeren</i>	2,40 €
<i>Buttermilchcreme</i>	2,40 €
<i>Cappuccinocreme auf Amaretto-Kirschen</i>	2,40 €
<i>Erdbeercreme</i>	2,40 €
<i>Gelbe Grütze mit Vanille-Sauce</i>	2,40 €
<i>Mousse au Chocolat</i>	2,40 €
<i>Obstsalat mit Mandelsahnesauce</i>	2,40 €
<i>Panna Cotta mit Kirschsauce</i>	2,40 €
<i>Pfirsichcreme</i>	2,40 €
<i>Rote Grütze mit Vanille-Sauce</i>	2,40 €
<i>Schokoladencreme</i>	2,40 €
<i>Schwarzwäldercreme</i>	2,40 €
<i>Tiramisu</i>	2,40 €
<i>Zitronencreme</i>	2,40 €

**Kalte Buffets, warme Buffets sowie kalt-warme Buffets stellen wir nach Ihren Wünschen zusammen.**

**Dennoch möchten wir Ihnen nachfolgende Buffetvorschläge präsentieren, die Sie natürlich nach Ihren Wünschen umstellen können.**

### **Mollenfrühstück**

- 7 versch. Wurstsorten
- Thüringer Mett
- Steak (Wellfleisch) mit eingelegten Zwiebeln  
**rustikal angerichtet in Mollen oder auf Holzbrettern**

- zusätzlich mit Brot und Butter

**pro Pers. 5,40 €**

**pro Pers. 6,90 €**

### **Wurstbuffet**

- verschiedene hausmacher Wurstsorten
- Mettwurst und Schinken
- Mettschwein aus Thüringer Mett
- gebratener Pfefferbauch
- Partyfrikadellen
- verschiedene Käsespezialitäten
- gemischter Brotkorb, Butter
- saure Gurken, Krautsalat

**rustikal angerichtet auf Holzbrettern oder in Mollen**

**pro Pers.  
10,50 €**

### **Lindhorster Buffet**

- 2 Schweinebraten nach Wahl
- Kartoffelgratin und Kartoffel-Specksalat
- gemischter Brotkorb, Partybrötchen
- versch. Fischspezialitäten (auch Lachs)
- reichhaltige Käseauswahl
- Schinkenrollen mit Spargelfüllung
- Lachsschinken u. andere Schinkenspezialitäten
- gemischte Geflügelplatte
- gefüllte Eier
- gefülltes Obst
- Thüringer Mettschwein
- Buttertraube
- Hirten-, Nudel-, Florida- und Krautsalat
- Schokoladencreme
- Rote Grütze mit Vanillesoße

**ab 10 Pers.**

**pro Pers.  
18,90 €**

### **Das Fetenbuffet**

- Partybrötchen, Fladenbrot und Kaviarstange
- Käsespieße mit Obst
- Kräcker und Frischkäse (Bresso)
- Partyschnitzel und Partyfrikadellen
- Putenmedaillons in Cornflakes, versch. Hähnchensticks
- gefüllte Eier
- Kartoffelsalat
- gemischter Salat
- heiße Wiener Würstchen
- erweitert mit:  
Zwiebelbraten und Gratin

**pro Pers.  
10,80 €  
pro Pers.  
13,20 €**