

# Catering Angebot



Inh. Klaus-Dieter  
Luzer

## Gaststätte & Restaurant Sommerterrasse Catering

Stadtweg 76/78  
49086 Osnabrück

Tel. 054180019098  
Fax. 054180019102  
Email [info@zum-findling.com](mailto:info@zum-findling.com)  
Web. [www.zum-findling.com](http://www.zum-findling.com)

## Kalte Vorspeisen

1. Candalup Melone mit Knochenschinken
2. Cocktail von Nordseekrabben mit Cocktaildressing
3. Geräucher Lachs auf Kartoffelrösti
4. Riesengarnellen in Aioli fein abgeschmeckt
5. Roastbeefröllchen mit Gemüsesalat gefüllt
6. Mozzarella mit Tomaten und Balsamicovinaigrette
7. Scampispiß an Salat mit Knoblauchdip
8. Feines Linsenragout mit Tiefseeshrimps
9. Bunte Fischplatte  
Forelle, Aal, Makrele, Schillerlocken Matjesfilet  
Lachs- geräucher und gebeizt, Krabben  
Sahnemeerrettich, Dillsensauce
10. Anti-Pasti Platte  
Auswahl von Anti-Pasti, Gefüllte Oliven, gefüllte Weinblätter,  
Grüne Peperoni mit Kräuter, Champignons, Aubergine,  
Zucchini, Cocktailtomaten mit Frischkäse

## Aus dem Suppenkessel

11. Hausmacher Kartoffelsuppe mit Shrimps
12. Tomatensüppchen mit Ginsahne
13. Samtsuppe von Norweger Lachs mit Krabbenfleisch
14. Broccolicremesuppe mit Mandelsahne
15. Rindfleischsuppe mit bunter Einlage
16. Herzhafte Gulaschsuppe
17. Lauch-Käsesuppe mit Hackfleisch
18. Kürbiscremesuppe
19. Spargelcremesuppe
20. Lachscremesuppe
21. Büsumer Krabbensuppe
22. Lauchcremesuppe
23. Kartoffelcremesuppe
24. Blumenkohlcremesuppe
25. Champignoncremesuppe
26. Zucchini-cremesuppe
27. Hühnersuppe
28. Minestrone
29. Klare Tomatenconsommé
30. Fischsuppe
31. Zwiebel- suppe
32. Steinpilzessenz
33. Gemüsesuppe
34. Gyrossuppe
35. Bärlauchsuppe

## Aus der Salatecke

36. Eisbergsalat mit Joghurtdressing
37. Kopfsalat in Sahnesauce
38. Gurkensalat mit Dill
39. Möhrensalat mit Äpfel und Zitrone
40. Hausmacher Krautsalat
41. Kartoffelsalat bayrische Art
42. Kartoffelsalat klassisch
43. Salat von grünen Böhnchen
44. Paprikasalat
45. Bunte Blattsalate mit Kräutern
46. Griechischer Bauernsalat mit Fetakäse
47. Wachsbrechbohnsensalat
48. Tomatensalat mit Vinaigrette
49. Bunte Salatplatte mit einer Auswahl verschiedener Salaten
50. Thousand Island Dressing, Balsamicodressing, Frenchdressing, Joghurtdressing oder Kräuterdressing

## Gemüse-Empfehlung

51. Junge Erbsen in Butter geschwenkt
52. Fingermöhrrchen mit feiner Petersilie
53. Prinzess feine Speckböhnchen
54. Blumenkohl mit Holländischer Sauce
55. Broccoli mit Sauce Hollandaise
56. Rosenkohl mit feinen Speckwürfel
57. Apfelrotkohl nach Großmutter Art
58. Böhnchen im feinen Speckmantel
59. Mildes Weinsauerkraut  
pikant oder mit Ananas
60. Spargel grün und weiß mit Sauce Hollandaise  
(Saisonbedingt)
61. Gemüseplatte "Gärtnerin Art"  
Möhrrchen, Erbsen, Böhnchen, Broccoli,  
Rosenkohl und Blumenkohl, dazu Sauce  
Hollandaise

## Fleischgerichte

62. Pfefferrollbraten mit Pfefferkruste dazu Sauce
63. Burgunder Krustenbraten mit feiner Kruste
64. Spanferkelbraten mit Kräuterkruste
65. Spießbraten mit Mettfüllung
66. Sauerbraten Rheinischer Art
67. Hirschkalbskeule mit Wachholdersauce
68. Zarte Rinderroulade mit Specksauce
69. Schweinegeschnetzeltes mit Champignons
70. Schweinemedallions mit Champignonrahm
71. Schweineschnitzel, Zigeuner Art, Jäger Art  
Sahnechampignons, Zwiebelrahm
72. Rinderbraten aus der Keule mit Sauce  
Rinderzunge mit Madeirasauce
73. Schweinefilet in Kräuterrahmsauce
74. Rindergulasch Ungarisch pikant
75. Rinderfiletstreifen „Stroganoff“
76. Hähnchenbrust in Curryfruchtsauce
77. Putengeschnetzeltes in Estragonsauce
78. Hirschragout mit Waldpilzen
79. Hähnchenbrust gefüllt mit Tomate und Pesto
80. Zungenragout

## Fischgerichte aus Fluss und Meer

81. Lachsmedaillon in Basilikumsauce
82. Riesengarnellen mit Gemüsestreifen in Cognacsauce
83. Zanderfilet auf Gemüsebeet mit Dillsauce
84. Schollenfilet auf Blattspinat mit Kräutersauce
85. Feine Fischroulade mit Buttersauce und Shrimps
86. Zanderroulade mit Gemüse gefüllt auf Linsenragout
87. Rotbarschfilet in Senfsauce
88. Schollenfilet in der Eihülle gebraten
89. Buntbarschfilet im Speckmantel
90. Lachsforellenfilet auf Weißweinschaum
91. Steinbeißermedaillon auf Kräutersauce

## Beilagen

92. Kartoffelkroketten lang
93. Kartoffelkroketten rund
94. Salzkartoffeln (wahlweise mit Petersilie)
95. Kartoffelgratin mit Goudakäse überbacken
96. Kartoffelgratin mit Speck und Lauch mit Käse überbacken
97. Country frites Kartoffelspalten gebacken
98. Kartoffelröstis
99. Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln
100. Röstkartoffeln
101. Bandnudeln mit Butter
102. Eierspätzle in Butter geschwenkt
103. Butterreis (wahlweise mit Zugaben)
104. Folienkartoffel mit Kräuterquark



## Süße Schlemmereien

105. Welfencreme (Bayrisch Creme mit Weinschaum)
106. Rote Grütze mit Vanillesauce
107. Feine Schokoladen Mousse mit Rum
108. Weiße Schokoladen Mousse
109. Creme Englisch Mint mit Raspel-Schokolade
110. Herrencreme mit Kirschen Rum und Schokolade
111. Creme Tiramisu mit Kakao
112. Cappuccinocreme mit Moccabohnen
113. Frischer Obstsalat mit Früchten der Saison  
(wahlweise mit Vanillesauce oder Sahne)
114. Dessert Buffet, Auswahl von drei Cremes  
Rote Grütze und Obstsalat
115. Käseauswahl verschiedene Käsesorten  
reichlich garniert

## Extras

- 116. Brotkorb mit verschiedenen Brotsorten
- 117. Brotkorb mit verschiedenen Brotsorten und
- 118. Baguette
  
- 119. Brotkorb mit Baguette und Partybrötchen
  
- 120. Brotkorb mit verschiedenen Brotsorten und
- 121. Baguette und Laugengebäck
  
- 122. Portion Butter, Salzbutter oder Kräuterbutter
  
- 123. Portion Griebenschmalz

## Eigene Notizen

Datum:

Name:

Adresse:

e:

Vorspeisen:

Suppe:

Fleischgericht :

Beilagen:

Dessert:

Sonstiges:

## Saisonale Speisen

### Spargelessen

mit frischen Deutschen Spargel, Sauce Hollandaise und Salzkartoffeln  
Schweinelendchen, gekochter  
Schinken, roher  
Knochenschinken, Rührei,  
Schnitzel, Lachsmedaillon

### Grünkohlessen

Oldenburger Grünkohl mit Bratkartoffeln und Salzkartoffeln  
Kasselerbraten,  
Mettwurst geräuchert oder frisch, Dicke  
Rippe

### Gänseessen zum Martinstag

Zarte Gänsebrust und Keule  
mit Apfelrotkohl oder Rosenkohl  
Kartoffelklöße oder Semmelknödel

### Sommergrill-Party

Verschiedene Grillspezialitäten Salatauswahl mit  
leckeren Dip´s Brotkorb mit verschiedenen  
Backwaren

### Barischer Abend

Mit Leckereine aus der Bayrischen Küche  
Haxen, Schweinswürstel, Leberkäs und Krustenbraten  
Sauerkraut, Kartoffelpüree, Kartoffelklöße oder Semmelknödel

### Arbeits-Lunch I

Rustikale Canapee

mit Aufschnitt und Käse (6 St./ Pers.)

kleine Partyfrikadellen (3 St./ Pers.)

kleine Hähnchenspieße (2 St./ Pers.)

12,60 €

### Arbeits-Lunch II

Canapee

mit Aufschnitt, Käse, Lachs und Forelle

kleine Partyfrikadellen (3 St./ Pers.)

kleine Hähnchenspieße (2 St./ Pers.)

14,90 €

### Arbeits-Lunch III

Canapee exclusive

mit Schinken, Käse, Roastbeef,

Lachs, Aal und Forelle

kleine Partyfrikadellen (3 St./ Pers.)

kleine Hähnchenspieße (2 St./ Pers.)

kleine Scampispieße (2 St./ Pers.)

18,60 €

## Aus dem Suppentopf

Broccolicremesuppe mit Kochschinkenwürfel

Baguette

pro l

Feiner Kartoffelcremesuppe mit Lachsstreifen und Shrimps

Baguette

pro l

Klare Tomatensuppe mit Quarkklößchen

Baguette

pro l

Feine Kartoffelsuppe mit Speckwürfel

Baguette

pro l

Lachscremesuppe mit Lachswürfel

Baguette

pro l

Lauch-Hackfleisch-Käsesuppe

Baguette

pro l

Pikante Gulaschsuppe „a la Chef“

Baguette

pro l

Tomatensuppe mit frische Kräuter

Baguette

pro l

Büsumer Krabbensuppe

Baguette

pro l