Altmark Catering GmbH

Partyservice

Tel.: 03931 49 270-0

www.altmark-catering.de

Einleitung

Ob 5, 30 oder 120 Gäste - mit unserem Angebot an feinen oder herzhaften Speisen von unserem erfahrenen Team profitieren Sie jederzeit, denn:

Wir sind für Sie da:
zuverlässig, schnell, exklusiv!

Die Auswahl reicht von Buffets der deutschen oder mediterranen Küche bis hin zu kreativen Fingerfoods und Snacks.
Auf Wunsch stellen wir Ihnen auch ein außergewöhnliches Buffet oder Menü nach Ihren individuellen Wünschen zusammen. Sie werden von der Qualität unserer Leistungen begeistert sein, denn unsere Caterings sind maßgeschneidert. Erstklassige Zutaten zeichnen uns ebenso aus, wie unser Auge und unser Händchen für all die kleinen Dinge drum herum. Vertrauen Sie auf unsere langjährige Tradition und unserer Leidenschaft für gutes Essen.

Gern richten wir auch Ihre privaten oder betrieblichen Feiern in unserem Hause aus. Von Beratung und Planung über Dekoration, Eindecken und Servieren, bei uns bekommen Sie alles aus professioneller Hand und in angenehmem Ambiente!

Inhalt

Einleitung	2
Inhalt	3
...aus dem Suppentopf	4
Kellgerichte	5
Hauptgerichte	6-8
Schnitzel & Co.	9
Fischgerichte	10
Beilagen und Gemüse	11
Kalte Vorspeisen	12
Salate	13
Fingerfood	14
Kalte Platten & Co.	15
Frisch vom Bäcker	16
Desserts	17
Zum Empfang	18
Das Frühstück für Kollegen	18
Die kleine Familienfeier	19
Das mediterrane Buffet	20
...für Jeden Etwas	21
Hochzeitsbuffet	22-23

...aus dem Suppentopf

Altmärkische Hochzeitssuppe
(eine klare Hühnerbrühe mit Eierstich, Spargel, Karottenwürfeln und Fleischklößchen)

Gulaschsuppe ungarischer Art
(mit Paprika, pikant gewürzt)

Ukrainische Soljanka
(mit Kasselerstreifen)

Mediterrane Tomatensuppe mit Oliven
(mit Sahne verfeinert)

Kellgerichte

Hühnerfrikassee
(mit Fleischklößchen, Spargel und Champignonköpfen)

Gulasch vom Schwein
(pikant nach ungarischer Art oder mit Champignons)

Kesselgulasch
(vom Schwein, mit Möhren, Erbsen, Pilzen und Kartoffelwürfeln)

Sahnegeschnetzeltes vom Schwein
(in Weißweinsauce)

Jägerpfanne
(Geschnetzeltes vom Schwein mit Waldpilzen)

Hauptgerichte

Gebackene Schweinekeule
(mild gepökelt, im Stück geliefert)

Spanferkelkeule
(ca. 2,5kg pro Stück)

Kräuterkrustenbraten
(aus dem Schweineschinken, mit knuspriger Schwarte im Kräutermantel)

Krustenbraten
(der Klassiker aus dem Schweineschinken, mild gepökelt)

Kasselernackenbraten
(der deftige Braten)

Hauptgerichte

Schweinefilet mit Pfifferlingsrahmsauce

(3 zarte Filetmedaillons mit Pfifferlingen in Sauce)

Schweinefilet mit Champignons

(3 Filetmedaillons mit frischen Champignons a ´la Creme)

Schweinesteak „Strindberg“

(Schweinerückensteak mit Senf und Zwiebeln in Eihülle)

Rinderroulade mit Bratensauce

(gefüllt mit magerem Bauchspeck, Gurken, Zwiebeln und Senf, ca. 120g)

Hauptgerichte

Hähnchenbrust in Champignonrahm
(mit frischen Champignons)

Hähnchenbrust „Tomate Mozzarella“
(Hähnchenbrustfilet mit Tomatenscheibe und Mozarella überbacken)

Schnitzel & Co.

Warme Bratenplatte

(kleine Boulette, kleines Schnitzel, Kasselernacken, kleine Hähnchenunterschenkel, Filetmedaillons mit Pilzen)

Kleine Hähnchenkeulen, kleine Schnitzel,

kleine Bouletten,

Filetmedaillons,

Hähnchenschnitzel,

Kasselerbraten

(zum individuellen Zusammenstellen einer Bratenplatte)

Fischgerichte

Lachsfilet mit Blattspinat

(mit frischer Kräutersauce)

Beilagen

Petersilienkartoffeln

Kräuterreis

Kartoffelgratin mit Schinkenwürfeln in Sahnesauce
(mit Käse überbacken)

Kartoffel-Lauchgratin

Rosmarinkartoffeln
(kleine Kartoffelkugeln mit frischem Rosmarin gebraten)

Butterspätzle

Kartoffelkroketten

Gemüse

Apfelrotkohl

Bunte Gemüseplatte (mit Sauce Hollandaise und brauner Butter)

Sauerkraut (klassisch mit Speck oder mild mit Ananas)

Champignons á la Creme
(zarte frische Champignons)

Kalte Vorspeisen

Melonenschiffchen

(pro Person 2 Stück mit Serrano– und Schwarzwaldschinken)

Gefüllte Eier

(mit hausgemachter Creme gefüllt, garniert mit Kaviar und Lachs)

Tomaten-Mozzarellasticks

(Cocktailtomaten und Mini-Mozzarella mit Basilikum auf einem Spieß)

Salate

Geflügelsalat
(Geflügelbrust mit Ananas in milder Salatmayonnaise)

Lauchsalat
(Lauch, Ananas, Mandarinen und Sellerie in sahniger Salatcreme)

Käsesalat
(Käsewürfel, Ananas und Porree in milder Salatmayonnaise)

Griechischer Bauernsalat
(Tomaten, Gurken, Paprika, Zwiebeln, Oliven und Hirtenkäse, dazu Dressing)

Tomatensalat mit Zwiebeln
(Tomaten und Zwiebeln in Essig-Ölmarinade)

Gurkensalat mit Dill
(Gurken und Zwiebeln in Kräutermarinade)

Weißkrautsalat
(Weißkraut, Paprikastreifen und Zwiebeln in feinwürziger Marinade)

Tomaten-Mozzarellasalat
(Tomaten und Mozzarella)

Kartoffelsalat
(Kartoffeln mit Gurkenwürfeln und Paprika in Salatmayonnaise)

Nudelsalat
(Nudeln mit Schinkenstreifen und Erbsen in Salatmayonnaise)

Chefsalat
(Eisberg, Tomaten, Gurken, Schinkenstreifen, Zwiebeln, Käse und E

Fingerfood

Belegte Brötchen

(ein halbes Brötchen, belegt mit Salami, Kochschinken, Eischeiben, Hackepeter, Lachsschinken und Käse)

Belegte Vollkornbrötchen

(ein halbes Vollkornbrötchen, belegt mit Salami, Kochschinken, Eischeiben, Hackepeter, Lachsschinken und Käse)

Canapés

(kleine Appetitshäppchen auf hellem oder dunklen Kaviarbrot, belegt mit Salami, Lachsschinken, Räucherlachs, Schweinebraten, Kasselerlachsbraten und Käse, aufwendig garniert)

Canapés - exclusiv -

(kleine Appetitshäppchen auf hellem oder dunklen Kaviarbrot, belegt mit Chambelle Edelsalami, Serranoschinken, Graved Lachs, Roastbeef, Schweinefilet und Schnittkäse)

Partyschnitzel, Partyfrikadellen

Gemüsespieße

(mit Tomaten, Gurken, Paprika und Karottenscheiben)

Boulettenspieße

(Mini-Frikadelle, Käsewürfel und Weintraube auf einem Spieß)

Käsespieße

(verschiedene Käsewürfel und Weintraube auf einem Spieß)

Würstchenspieße

(Cocktailwürstchen, Perlzwiebel und Cherrytomate auf einem Spieß)

Gefüllte Wraps

(verschieden gefüllte halbe Wraps)

Obstspieße

Kalte Platten & Co

Gemischte Kalte Platte

(mit Kasselerbraten, Schweinebraten, Salami, Lachsschinken, Schinkenspeck, kleiner Boulette, gefülltem Ei, Hackepeter und 2 Sorten Käse)

Käseplatte

(verschiedene Käsespezialitäten wie z.B. französischer Camembert, Brie, Blauschimmelkäse, Frischkäsekränze, Babybel, verschiedene Schnittkäsesorten und Frischkäsebällchen)

Räucherfischplatte

(verschiedene Räucherfischspezialitäten wie z.B. Forellenfilet, Makrelenfilet, Heilbutt, Lachslocken, Butterfisch, Seeaal, Räucherlachs)

Fischplatte - exclusiv -

(Graved Lachs, Garnelen, Forellenfilet, Räucheraal, Heilbutt, Räucherlachs-Spinatrolle, Flusskrebse zur Garnierung)

Schinkenplatte

(Lachsschinken, Pfefferschinken, Schwarzwälder Schinken, Nuss-Schinken, spanischer Serranoschinken und Katenschinken)

Kalte Bratenplatte

(Partyfrikadellen, Partyschnitzel, Schweinefiletmedaillons, kleine Hähnchenschnitzel, Satéspieße, Roastbeefröllchen)

Hackepeter-Igel

(mit frischen Zwiebeln garniert)

Butterbäumchen

Kräuterbutter

Frisch vom Bäcker

Mischbrot

Mehrkornbrot

Kürbiskernbrot

Partybrötchen
(bunt gemischt mit Mohn, Käse, Sesam ...)

Kaviarstange
(Baguettebrot, ca. 50cm lang)

Vollkorn-Kaviarstange
(Vollkorn-Baguettebrot, ca. 50cm lang)

Schinken-Kaviarstange
(Baguettebrot mit Schinkenwürfeln, ca. 50cm lang)

Zwiebel-Kaviarstange
(Baguettebrot mit Röstzwiebeln,
ca. 50cm lang)

Brötchen

Mehrkornbrötchen

Desserts

Obstplatte
(verschieden regionale und internationale Obstsorten)

Fruchtige Orangencreme mit Schokostreußeln

Zitronencreme

Vanillecreme mit Himbeermark

Mousse ou Chocolate

Mascarponecreme mit Himbeermark

Erdbeertiramisu

Rote Grütze mit Vanillesauce

Zum Empfang

Verschiedene Canapés

Melonenschiffchen

Gefüllte Eier

Boulettenspieße

Obstspieße

Kalte Bratenplatte

Das Frühstück für Kollegen

Belegte Brötchen

Gefüllte Eier

Tomaten-Mozzarellasticks

Obstspieße

Bunte Platte mit Bouletten-, Käse-, und Würstchenspießen

Partyschnitzel, Partyfrikadellen

Die kleine Familienfeier

(ab 20 Personen)

Hauptgericht

Hühnerfrikassee
Krustenbraten
Kleine Bratenplatte
(kleine Schnitzel, kleine Bouletten, kleine Hähnchenkeulen)
Sauerkraut
Bunte Gemüseplatte
Rosmarinkartoffeln
Kräuterreis

Kalte Platten

Schinkenplatte
Käseplatte
Obstplatte
gefüllte Eier
Butterbäumchen
Partybrötchen
Kaviarstangen

Salate

Rindfleischsalat
griechischer Bauernsalat

Das mediterrane Buffet

(ab 20 Personen)

Vorspeise

Antipastiplatte

Hauptgericht

Mediterrane Tomatensuppe mit
Gebackene Putenbrust mit Orangensauce
Hähnchenbrust Tomate-Mozzarella
Sahnegeschnetzeltes vom Schwein in Weißweinsauce
mediterrane Gemüseplatte
Rosmarinkartoffeln
Kartoffelauflauf mit Schinken

Kalte Platten

Rustikale Schinkenplatte
Käseplatte
Kalte Bratenplatte
Kräuterbutter
Partybrötchen
Zwiebelkaviarstange

Salate

Griechischer Bauernsalat
Tomaten-Mozzarellaplatte mit Basilikum

Dessert

Erdbeertiramisu
Obstplatte

...für Jeden Etwas

(ab 20 Personen)

Hauptgerichte

Schweinefilet mit Pfifferlingsrahmsauce
Hähnchenbrust in Champignonrahm
Seehechtfilet auf mediterranem Gemüse
Bunte Gemüseplatte
Kartoffelgratin mit Schinken
Butterspätzle

Kalte Platten

Schinkenplatte
Käseplatte
Räucherfischplatte
Hackepeterigel
Gefüllte Eier
Kochschinkenröllchen
Butterbäumchen
Partybrötchen
Kaviarstangen

Salate

Tomatensalat
Gurkensalat mit Dill

Desserts

Mousse ou Chocolate
Orangencreme
Obstplatte

Hochzeitsbuffet

(Ab 30 Personen)

Vorspeisen

Krabbencocktail auf frischem Salat
Melonenschiffchen
Kartoffelrösti mit Räucherlachs

Hauptgerichte

Altmärkische Hochzeitssuppe
Putenbrust mit Orangensauce
Schweinefiletmedaillons mit frischen Champignons
Lachsfilet mit Blattspinat
Mini-Rinderrouladen
Bunte Gemüseplatte
Kräuterreis
Rosmarinkartoffeln
Kartoffelgratin

Kaltes Buffet

Schinkenplatte
Käseplatte
Räucherfischplatte
Kalte Bratenplatte
Gefüllte Eier
Butterbäumchen
Partybrötchen
Kaviarstangen, Brotkorb

Salatbuffets

Rindfleischsalat
Chefsalat
Geflügelsalat

Dessert

Mascarponecreme mit Himbeermark
Zitronencreme
Obstkorb

Altmark Catering GmbH

Carl-Hagenbeck-Straße 9
39576 Hansestadt Stendal

Telefon 03931 49 270-0
Fax: 03931 49 270-27

E-Mail: info@altmark-catering.de
Internet: www.altmark-catering.de

Geschäftsführer: Gerald und Marko Sassarra