



Genuss
momente

Das Cateringangebot für Ihren Anlass





Ob 5 oder 150 Personen – wir verwöhnen Sie und Ihre Gäste mit einem kulinarischen Angebot von herzhaft bis fein, von kleinen Häppchen bis zum großen Buffet, vom einfach guten Klassiker bis zum raffinierten Leckerbissen.

Genussmomente für Ihren Anlass

Gern erstellen wir ein individuelles Catering-Angebot für Ihre Tagung, Ihre Betriebsveranstaltung oder Ihren privaten Anlass. Freuen Sie sich auf die bewährte Qualität aus unserer Küche und den Sorgenfrei-Service drumherum – wir wollen Sie und Ihre Gäste begeistern.

Für kleine Verköstigungen oder Budgets nutzen Sie einfach unseren Service "Catering to go" – wir stellen Ihre Speisenauswahl servierfertig zur Abholung für Sie bereit.

Kulinarische Genussmomente für Ihren besonderen oder alltäglichen Anlass – wir freuen uns auf Ihre Anfrage.



Inhalt

Appetithäppchen	4
Canapés & kalte Platten.	5
Kalte Platten	6
Suppen & Deftiges in Soße	7
Hauptgerichte.	8
Fleisch & Fisch	9
Beilagen & Gemüse	10
Salate.	11
Bäckerfrisches	12
Desserts	13
Geschäftsgenuss	14
Buffet „kleine Familienfeier“(ab 20 Personen)	15
Buffet „Mediterran“ (ab 20 Personen).	16
Buffet „Vielfalt“ (ab 20 Personen).	17
Buffet „Ja-Wort“ (ab 30 Personen).	18

Appetithäppchen



Melonenschiffchen

mit Serrano- und Schwarzwaldschinken – 2 Stück pro Person

Gefüllte Eier

mit hausgemachter Creme, garniert mit Kaviar und Lachs

Tomaten-Mozzarella-Sticks

Cocktailtomate und Mini-Mozzarella mit Basilikum auf einem Spieß

Belegte Brötchen oder Vollkornbrötchen

halbe Brötchen – entweder gemischt oder individuell zusammengestellt aus einer Auswahl von Salami, Kochschinken, Eischeiben, Hackepeter, Lachsschinken, Käse, Garnitur

Gefüllte Wraps

halbe Wraps

Boulettenspieße

Mini-Frikadelle, Käsewürfel und Weintraube auf dem Spieß

Würstchenspieße

Cocktailwürstchen, Perlzwiebel und Cherrytomate auf dem Spieß

Käsespieße

verschiedene Käsewürfel mit Weintraube auf dem Spieß

Gemüsespieße

Tomate, Gurke, Paprika, Rettich und Karotte auf dem Spieß

Obstspieße

von Früchten nach saisonalem Angebot, bunt aufgesteckt



Canapés „klassik“

kleine Appetithäppchen
auf hellem oder dunklem Kaviarbrod,
aufwendig garniert, belegt mit:

- Salami
- Lachsschinken
- Räucherlachs
- Schweinebraten
- Kasselerlachsbraten
- Schnittkäse

Kalte Bratenplatte

Partyfrikadellen, Partyschnitzel,
Schweinefiletmedaillons,
Hähnchenschnitzel, Satéspieße,
Roastbeef-Röllchen

Canapés „deluxe“

kleine Appetithäppchen
auf hellem oder dunklem Kaviarbrod,
aufwendig garniert, belegt mit:

- Chambelle Edelsalami
- Serranoschinken
- Graved Lachs
- Roastbeef
- Schweinefilet
- Schnittkäse

Fleischplatte

- Partyschnitzel
- Partyfrikadellen
- Filetmedaillons





Kalte Platten

Gemischte kalte Platte

Kasselerbraten, Schweinebraten, Salami, Lachsschinken, Schinkenspeck, kleine Boulette, gefülltes Ei, Hackepeter mit Zwiebel und zwei Sorten Käse

Schinkenplatte

Lachsschinken, Pfefferschinken, Schwarzwälder Schinken, spanischer Serranoschinken, Nusschinken und Katenschinken

Räucherfischplatte

verschiedene Räucherfischspezialitäten wie Forellenfilet, Makrelenfilet, Heilbutt, Lachslocke, Butterfisch, Seeaal und Räucherlachs

Hackepeter-Igel

garniert mit frischen Zwiebeln

Käseplatte

verschiedene Käsespezialitäten wie französischer Camembert, Brie, Blauschimmelkäse, Frischkäsekränze, Babybel, verschiedene Schnittkäsesorten und Frischkäsebällchen

Weiteres

- Butterbäumchen
- Kräuterbutter



Suppen & Deftiges in Soße

Altmärkische Hochzeitssuppe

klare Hühnerbrühe mit Eierstich, Spargel, Karottenwürfeln und Fleischklößchen

Gulaschsuppe „ungarische Art“

mit Paprika, pikant gewürzt

Soljanka

mit Kasselerstreifen

Mediterrane Tomatensuppe

mit Oliven, verfeinert mit Sahne

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

Gschnetzeltes vom Schwein mit Waldpilzen



Hauptgerichte



Gebackene Schweinekeule

mild gepökelt, im Stück geliefert

Spanferkelkeule

ca. 2,5 kg pro Stück

Kräuterkrustenbraten

aus dem Schweineschinken,
mit knuspriger Schwarte im
Kräutermantel

Krustenbraten

der Klassiker aus dem
Schweineschinken, mild gepökelt

Kasselernacken

deftig-saftiger Braten

Schweinefilet mit Pfifferlingrahmsoße

3 zarte Filetmedaillons mit
Pfifferlingen in Soße

Schweinefilet mit Champignons

3 Filetmedaillons mit frischen Champignons
à la Crème

Schweinesteak „Strindberg“

Schweinerückensteak mit Senf und Zwiebeln
in Eihülle

Rinderroulade mit Bratensoße

gefüllt mit magerem Bauchspeck, Gurken,
Zwiebeln und Senf





Hähnchenbrust in Champignonrahm

mit frischen Champignons

Hähnchenbrust „mediterran“

mit Tomatenscheiben und
Mozzarella überbacken

Lachsfilet auf Kräutersoße

dazu feiner Blattspinat



Warme Bratenplatte

Filetmedaillons mit Pilzen,
Kasselernacken, Boulette, Schnitzel,
Hähnchenunterschenkel

Individuelle Bratenplatte

nach Ihrer Zusammenstellung:

- Hähnchenkeulen
- Hähnchenschnitzel
- Schweineschnitzel
- Kasselerbraten
- Bouletten
- Filetmedaillons





Beilagen & Gemüse

Beilagen

- Kartoffelgratin
mit Schinkenwürfeln in Sahnesoße,
mit Käse überbacken
- Kartoffel-Lauchgratin
in Sahnesoße
 - Petersilienkartoffeln
 - Rosmarinkartoffeln
 - Kartoffelkroketten
 - Kräuterris
 - Butterspätzle



Gemüse

- Apfelrotkohl
- Bunte Gemüseplatte
mit Sauce Hollandaise und brauner Butter
- Sauerkraut
klassisch mit Speck oder
mild mit Ananas
- Champignons à la Crème



Salate

Geflügelsalat

Geflügelbrust mit Ananas in milder Salatmayonnaise

Lauchsalat

Lauch, Ananas, Mandarine und Sellerie in sahniger Salatcreme

Käsesalat

Käsewürfel, Ananas und Lauch in milder Salatmayonnaise

Griechischer Bauernsalat

Tomate, Gurke, Paprika, Zwiebel, Olive und Hirtenkäse, dazu Dressing

Tomatensalat mit Zwiebeln

Tomate und Zwiebel in Essig-Öl-Marinade

Gurkensalat mit Dill

Gurke, Zwiebel, Kräutermarinade mit Dill

Weißkrautsalat

Weißkaut, Paprikastreifen und Zwiebel in feinwürziger Marinade

Tomaten-Mozzarella-Salat

Tomate und Mozzarella in feinwürziger Marinade

Kartoffelsalat

Kartoffel, Gurken- und Paprikawürfel in Salatmayonnaise

Nudelsalat

Nudeln mit Schinkenstreifen und Erbsen in Salatmayonnaise

Chefsalat

Eisbergsalat, Tomate, Gurke, Zwiebel, Schinkenstreifen, Käse und Ei, dazu Dressing





Bäckerfrisches

Brot

- Mischbrot
- Mehrkornbrot
- Kürbiskernbrot

Brötchen

- Weizenbrötchen
- Mehrkornbrötchen

Partybrötchen

kleine Brötchen mit Mohn,
Sesam, Sonnenblumenkernen,
Käse ...



Kaviarstange

Baguette mit Weizenmehl

Vollkorn-Kaviarstange

Baguette mit Vollkornmehl

Schinken-Kaviarstange

Baguette mit Schinkenwürfeln

Zwiebel-Kaviarstange

Baguette mit Röstzwiebeln

Desserts

Fruchtig

- Obstplatte
von Früchten nach saisonalem Angebot,
- Fruchtige Orangencreme
- Erfrischende Zitronencreme
- Rote Grütze mit Vanillesoße

Cremig

- Mousse au Chocolate
- Mascarponecreme mit
Himbeermark
- Erdbeertiramisu
- Vanillecreme mit
Himbeermark



Geschäftsgenuss



Die leckere Kollegrunde

- Belegte Brötchen
- Spießchen-Platte mit Käse, Bouletten und Würstchen
- Partyschnitzel
- Partyfrikadellen
- Gefüllte Eier
- Tomaten-Mozzarella-Sticks
- Obstspieße

Der genussreiche Empfang

- Verschiedene Canapés
- Gefüllte Eier
- Boulettenspieße
- Kalte Bratenplatte
- Melonenschiffchen
- Obstspieße



Buffet „kleine Familienfeier“ (ab 20 Personen)



Salatbuffet

- Geflügelsalat
- Griechischer Bauernsalat

Kaltes Buffet

- Schinkenplatte
- Käseplatte
- Obstplatte
- Gefüllte Eier
- Butterbäumchen
- Partybrötchen
- Kaviarstangen

Hauptgerichte

- Hühnerfrikassee
- Krustenbraten
- Kleine Bratenplatte:
Schnitzel, Bouletten, Hähnchenkeulen

Beilagen

- Rosmarinkartoffeln
- Kräuterreis
- Bunte Gemüseplatte
- Sauerkraut





Buffet „Mediterran“ (ab 20 Personen)

Vorspeise

- Antipastiplatte
- Mediterrane Tomatensuppe

Salatbuffet

- Griechischer Bauernsalat
 - Tomate-Mozzarella-Platte mit Basilikum

Hauptgerichte

- Schweinefilet mit Champignons
- Hähnchenbrust „mediterran“ mit Tomate und Mozzarella überbacken
- Sahnegeschnitzeltes vom Schwein in Weißweinsauce

Beilagen

- Mediterrane Gemüseplatte
- Rosmarinkartoffeln
- Kartoffelgratin mit Schinken

Kaltes Buffet

- Rustikale Schinkenplatte
- Kalte Bratenplatte
- Käseplatte

dazu:

- Kräuterbutter
- Partybrötchen
- Zwiebelkaviarstange

Dessert

- Erdbeertiramisu
- Obstplatte



Buffet „Vielfalt“ (ab 20 Personen)

Kaltes Buffet

- Schinkenplatte
- Käseplatte
- Räucherfischplatte
- Hackepeter-Igel
- Gefüllte Eier
- Kochschinkenröllchen

dazu:

- Butterbäumchen
- Partybrötchen
- Kaviarstangen

Salatbuffet

- Tomatensalat
- Gurkensalat mit Dill

Hauptgerichte

- Schweinefilet mit Pfifferlingrahmsoße
- Hähnchenbrust in Champignonrahm
- Lachsfilet mit Blattspinat

Beilagen

- Bunte Gemüseplatte
- Kartoffelgratin mit Schinken
- Butterspätzle

Desserts

- Mousse au Chocolate
- Orangencreme
- Obstplatte



Buffet „Ja-Wort“ (ab 30 Personen)



Vorspeisen

- Krabbensalat auf frischem Salat
- Melonenschiffchen
- Kartoffelrösti mit Räucherlachs
- Altmärkische Hochzeitssuppe

Kaltes Buffet

- Schinkenplatte
- Käseplatte
- Räucherfischplatte
- Kalte Bratenplatte
- Gefüllte Eier

dazu:

- Butterbäumchen
- Partybrötchen, Kaviarstangen
- Brotkorb

Salatbuffet

- Lauchsalat
- Chefsalat
- Geflügelsalat

Hauptgerichte

- Hähnchenbrust „mediterran“ mit Tomate und Mozzarella überbacken
- Schweinefiletmedaillons mit frischen Champignons
- Lachsfilet mit Blattspinat
- Rinderrouladen

Beilagen

- Bunte Gemüseplatte
- Kräuterreis
- Rosmarinkartoffeln
- Kartoffelgratin mit Schinken

Dessert

- Mascarponecreme mit Himbeermark
- Zitronencreme
- Obstkorb





Sie haben schon genaue Vorstellungen? Oder sind Sie noch unschlüssig, was sich für Ihren Anlass empfiehlt? Rufen Sie uns einfach an. Wir geben Ihnen aus unserer Erfahrung heraus zu Ihrem Anlass beste Empfehlungen und Tipps. Wir sind gern für Sie da, nach Möglichkeit übrigens auch für Sonderwünsche.

Ihr Catering-Team

*Genießen Sie unser Catering.
Und die freundliche Beratung davor.*

- Private Feier
- Tagung, Konferenz, Seminar
- Unternehmensveranstaltung
- Sonderveranstaltung
- Catering to go





Altmark
CATERING



Altmark Catering GmbH
Carl-Hagenbeck-Straße 9
39576 Hansestadt Stendal

Telefon: 03931 49270-0
Fax: 03931 49270-27
E-Mail: info@altmark-catering.de

