

Köstlichkeiten für Ihren Sektempfang



Fingerfood

Tomate-Mozzarella-Spieß mit Basilikum
Antipasti-Spieß mit Champignon, Paprika, Zucchini
Buletten-Spieß mit Radieschen und Cornichon
kl. Würstchen-Spieß mit Gurke und Paprika
Käse-Spieß mit frischem Obst
Hähnchen-Crossies mit frischem Obst
Spianata (Salami)-Spieß mit gegrillter Paprika
Pflaume im Speck-Mantel
Hackbällchen auf Salsa-Sauce im Glas
Melonen-Parmaschinken-Spieß
ital. Parma-Röllchen mit Frischkäse-Füllung
Mini-Wrap
Braten-Röllchen mit Cognac Crème an Thymian-Dressing
Saté-Spieß an Erdnuß-Sauce
Filet-Schnitzelchen in Mandel-Hülle
Mini-Medaillons mit Broccoli-Häubchen
Räucherlachs-Röllchen mit Frischkäse-Füllung
Garnelen-Spieß mit Kirsch-Tomaten

Feine Canapées oder Schnittchen

Salami, Käse, Mett, Aufschnitt, Frischkäse
ital. und frz. Käse-Sorten,
Sostmann`s Schinken-Spezialitäten
Braten-Aufschnitt
gefülltes Schweine-Filet, Roastbeef-Röllchen
Parma-Schinken, Serrano-Schinken
Forelle, Lachs, Garnelen, Krabben
Medaillons vom Schweine-Filet mit Trüffel-Mousse
Medaillons vom Schweine-Filet mit Broccoli-Häubchen

Süßes im Glas

Mousse mit Fruchtmark oder Roter Beeren-Grütze
Fingerfood, Canapées/Schnittchen oder Süßes von 0,50 - 2,00 € je Stück

Sehr geehrter Kunde,

in unserem Flyer sehen Sie nur einen kleinen Auszug aus unserem Party-Service-Programm. Selbstverständlich können Sie sich Ihr Menü oder Buffet nach Ihren Wünschen zusammenstellen.

Gerne ist unser Küchenchef Thorsten Eickmann Ihnen dabei behilflich:

Auftragsannahme:

Mo - Fr 8:00 - 13:00 Uhr & 15:00 - 18:00 Uhr
Sa 8:00 - 13:00 Uhr

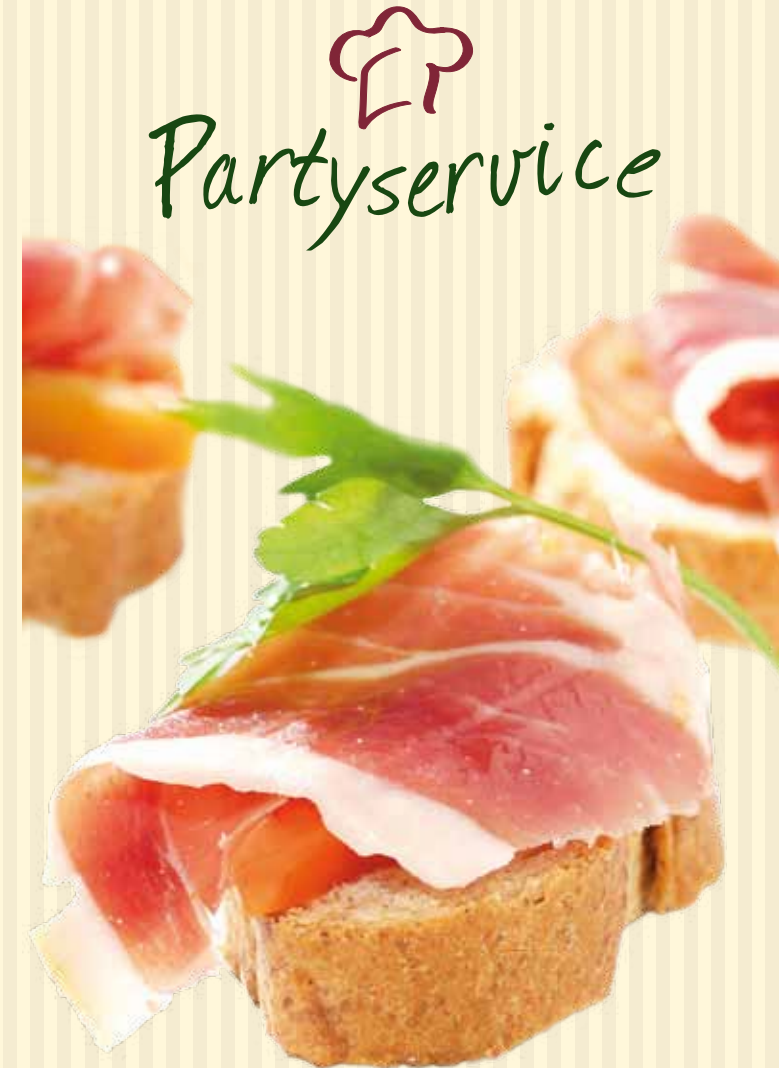
Feinkostküche.: 054 61-99 55-23
Mobil.: 01 76-11 99 55 23
Fax.: 054 61-99 55-22

partyservice@sostmann.de
www.sostmann.de

Sostmann Fleischwaren GmbH & Co.
Münsterstraße 26
49565 Bramsche



Mit gutem Gewissen genießen



Unsere Menüs



Das Tuchmacher

Hühner-Suppe mit Einlage
1,75 € p.P.

Kasseler-Braten mit Pflaumen-Sauce,
Blumenkohl und Broccoli mit Mandel-Butter,
Kartoffel-Sellerie-Püree

Hähnchenbrust-Filet im Parmaschinken-Mantel auf
Riesling-Sauce, Orangen-Möhren,
Kartoffelgratin

Schweine-Filet-Medaillons in Steinpilz-Sauce,
Salat-Schüssel mit 2 Dressings, Spätzle
11,75 € p.P.

Mousse au chocolat mit Himbeermark
2,00 € p.P.

Das Klassische

Hochzeits-Suppe
1,75 € p.P.

Rinder-Roulade, Apfel-Preiselbeer-Rotkohl,
Kartoffelklöße oder Petersilien-Kartoffeln

Züricher Rahm-Geschnetzeltes vom Schwein,
Leipziger Allerlei, Butter-Spätzle

Putenbrust-Geschnetzeltes mit Früchten in Curry,
feine Salat-Platte mit 2 Dressings, Reis
9,75 € p.P.

Rote Grütze mit Vanille-Sauce
2,00 € p.P.

Das Leinen-Weber

Melone mit Parma-Schinken,
gedünsteter Lachs mit 2 Saucen
3,50 € p.P.

Medaillons vom Schweine-Filet mit Sauerkirsch-Sauce
feine Salat-Platte mit 2 Dressings, Kartoffelgratin

Hähnchenbrust-Filet "Saltim Bocca" mit Parmaschinken und
Salbei, gebackene Rosmarin-Kartoffeln

Sauerbraten, "Rheinische Art"
Blumenkohl oder Apfel-Rotkohl, Kartoffelklöße
12,50 € p.P.

Feine Käseplatte mit frischem Obst und Brotkorb
2,50 € p.P.

Das Feine

Gemischte Fisch-Platte mit 2 Saucen
4,50 € p.P.

Schweine-Lendchen in Calvados-Apfel-Sauce,
Prinzess-Böhnchen, Kartoffelgratin

Bandnudeln in Tomaten-Pesto,
mit Räucherlachs, Brokkoli

Kalbs-Braten mit Steinpilz-Sauce, feines Gemüse
mit Mandel-Butter, Schupfnudeln
13,50 € p.P.

Tiramisu, Welfenspeise mit Weinschaum
2,50 € p.P.

Das Teutoburger

Broccolicrèmesuppe mit Lachs-Streifen
2,50 € p.P.

Burgunderbraten vom Rind in Rotwein-Sauce,
feines Butter-Gemüse, Spätzle

Schnitzel "Milano" auf Ratatouille-Gemüse
mit Käse überbacken, Kartoffelgratin

Hähnchenbrust-Filet mit Tomaten-Basilikum-Sauce
Salat-Platte mit 2 Dressings, grüne Bandnudeln
10,50 € p.P.

Panna cotta mit Erdbeermark
2,00 € p.P.

Das Feinschmecker

Antipasti-Auswahl
Parma-Schinken mit Melonen-Spalten,
frischen Feigen und Trauben
Garnelen in Aioli-Crème

Lachs-Filet auf Blattspinat
mit Tomaten-Concassée-Häubchen, Wildreis-Mischung

Rinder-Filet-Medaillons auf Austern-Pilzen,
Butter-Orangen-Möhren, gebackene Rosmarin-Kartoffeln

Feld-Salat mit gebratenen Champignons, Orangen-Spalten
gerösteten Pinien-Kernen, Himbeer-Dressing

Orangen-Crème
Mascarpone-Crème mit Pfirsich-Spalten
und braunem Zucker
22,50 € p.P.