

Schlemmertrio

Der Partyservice für jeden Anlass!



www.schlemmertrio.de

Inhaltsübersicht

	Seite		Seite
• Vorsuppen und Suppen	3	• Vegetarische Speisen	14
• Warme Speisen / Hauptgänge	3 - 4	• Partyknüller	15
• Buffets	5 - 10, 12 + 13	• Beilagen, Desserts, Salate,	16
• Brunch	10	• Canapés, Halbe Brötchen u. Schnittchen	17
• Fingerfood / Buffets	11	• Partylocation - Grillhütte	18
• Italienische Köstlichkeiten	12	• Geschäfts- und Lieferbedingungen	19
• Griechische Spezialitäten	13		



Ihr Partyservice für jeden Anlass!

Ob kleiner Stehempfang oder große Festlichkeit - wir sind Ihr kompetenter Partner rund ums gute Essen und sorgen gerne dafür, dass Ihr Anlass zu einem kulinarischen Ereignis wird, an das Sie und Ihre Gäste sich mit Freude erinnern werden.

In dieser Broschüre finden Sie eine Übersicht über unser reichhaltiges Angebot. Natürlich beraten wir Sie auch gerne individuell und stellen Ihnen Ihr Wunschmenü ganz nach Ihren persönlichen Vorstellungen zusammen.

Alle hier aufgeführten Preise gelten pro Person. Bestellungen sind in der Regel ab 10 Personen möglich. Ausnahmen sind beim jeweiligen Angebot angegeben.

Sie können sich auf uns verlassen. Freuen Sie sich in Ruhe auf Ihr Fest und widmen Sie sich ganz Ihren Gästen. Den Rest übernehmen wir - und sollten Sie weitere Fragen haben, stehen wir Ihnen jederzeit gerne persönlich zur Verfügung!

Das Schlemmertrio-Team

Schlemmertrio GmbH · Geschäftsführer Jens Gehrs

Büro Hoheneggelsen:

Bahnhofstraße 9
31185 Söhlde OT Hoheneggelsen
Telefon 0 51 29 / 96 32 07

Bürozeiten:

Mo - Di und Fr 8.00-13.00 Uhr
und 16.00-17.30 Uhr
Mi, Do und Sa 9.00-13.00 Uhr

Büro Braunschweig:

Hauptstraße 18
38110 Braunschweig
Telefon 0 53 07 / 23 11

Bürozeiten:

Do 7.30 -14.00 Uhr
Fr 7.30 -18.00 Uhr
Sa 7.30 -13.00 Uhr

Außerhalb unserer Bürozeiten - Termine nach Vereinbarung
schlemmertrio@t-online.de · www.schlemmertrio.de



Vorsuppen 0,25l

Hoheneggeler Hochzeitssuppe
mit Mettbällchen, Spargel, Eierstich und kleinen Nudeln

Amerikanische Kürbissuppe
mit gerösteten Sonnenblumenkernen

Tomaten – Joghurt – Basilikumsuppe „Mailand“

Karotten – Ingwersuppe mit Mini – Frühlingsrollen

Minestrone von der Strauchtomate
mit Basilikumklößchen

jeweils 3,20

Suppen 0,5l

Ungarische Gulaschsuppe
mit Paprika und Kartoffelwürfel

Gyrossuppe
mit Schweinefleisch und Crème fraîche

Mexikanisches Chili con Carne
mit frischem Habanero Chili

jeweils 5,90
mit Baguette

Warme Speisen / Hauptgänge

Geflügel

Schlemmer Trio – Geflügeltöpfchen
Hähnchen- und Putenbrustfilet mit gelben Karotten, roter Paprika, gegrillten Zucchini und grünem Knoblauch in feiner Sauce und mit Mozzarella überbacken **13,99**

Pouladenbrust
mit Orangensauce, dazu Frühlingsgemüse und Duftreis **15,49**

Mailänder Sommerbraten von der Pute
an Bandnudeln mit Tomatensauce **14,49**

neu **Maishähnchenbrust „Saltimbocca“**
gefüllt mit Salbei und Parmaschinken, Madeirasauce, Gazpachogemüse und Kartoffelgratin **16,49**

Entenbrust á la Provence
mit Campari – Orangensauce, toskanischen Kartoffeln und mediterranem Gemüse **18,99**

Hähnchengeschnetzeltes in Curryrahm
dazu Basmatireis **14,49**

Schwein

Krustenbraten
aus dem saftigen Schweineschinken **9,49**

Schnitzelpfanne
Paniertes Rückenschnitzel, dazu Jägersauce und Chilli-hollandaise **12,40**

Schweinemedailles
im Speckmantel, Marktgemüse und Risolée-kartoffeln **18,49**

Schweinefilet im Schinken – Blätterteig – Mantel
mit Gemüse der Saison und Kartoffelgratin **18,49**





Schlemmertrio

Gemischte Fleischvariationen

Siebenbürger – Steaktopf

Kleines Rumpsteak, Schweinerückensteak und Putenbrustmedaillons auf Grillgemüse, Kräuterbutter und Zwiebelringe mit Grillsauce **17,49**

„Schlemmertrio Spezial“

Filetspitzen von Schwein, Pute und Rind in Kräutersahnesauce mit frischem Marktgemüse und Rosmarinkartoffeln **17,49**

Filetpfanne

Dreierlei Filet mit frischen Champignons in Cognacsahnesauce, dazu Gemüseplatte der Saison und Kartoffelgratin **17,49**

„Rouladen Trio“

Schweineroulade mit Hackfleisch, Rinderroulade mit Bacon, Zwiebeln und Gurkenfüllung, Hähnchenroulade mit Frischkäsefüllung mit dreierlei Saucen, Gemüseplatte und Bratkartoffeln **18,99**

3erlei vom Schwein

Lachsbraten, Burgunderbraten, Spießbraten mit Rahmsauce dazu Gemüse der Saison und Kartoffelgratin **16,99**



Rind und Kalb

Geschmorte Rinderbäckchen

mit Rotwein – Schalotten – Jus auf Wurzelgemüse mit Butterkartoffeln **19,49**

Rinderroulade

mit Rotkohl und Salzkartoffeln **14,90**

Fisch

Pochiertes Lachsfilet

auf Blattspinat, mit Dillkartoffeln in Safransauce **15,99**

Rotbarschfilet in Eihülle

mit Pesto – Spaghetti, Tomaten – Zucchini Gemüse dazu Tomatensauce **16,49**

Lachslasagne

mit Spinat und Hummersauce **16,99**

Mediterrane Fischroulade

auf Blattspinat dazu Kartoffelgratin mit Basilikum und tomatisierter Fischsauce **18,49**

Buffets

„Braunschweiger Fürsten Buffet“

Warmer Teil

- **Schweinefiletmedaillons** auf Heidechampignons in Kräutersoße
- **Herzoginkartoffeln** oder **Gratin**
- **Gemüse des Wochenmarktes**

Kalter Teil

- **Rauchsaftschinken mit Früchten** aus der Rinderkeule
- **Braunschweiger „Löwenfleisch“** mariniertes Rindfleisch mit Löwensenf und Zwiebeln, gestoßenem Pfeffer
- **gegrillte Entenbrust** an Feldsalat mit Cumberlandsauce
- **Hirschkalbmedaillons** an gefüllter Birne
- **Herrensalat** mit Paprika
- **Schichtsalat** nach Burgfräulein Art
- **Fischplatte „Lord Nelson“** Matjes auf Pfefferzwiebeln, geräucherte Bachforelle an Preiselbeermeerrettich
- **Braunschweiger Knappenplatte** mit pikant eingelegtem Sauer- und Zwiebelfleisch, Schinkenmettwurst
- **König Heinrichs Käsebrett**
- **Brotkonfekt und Butterstern**

Dessert

- **Welfenspeise** aus der Löwenstadt

ab 20 Personen

pro Person **23,99**

„Börde Buffet“

kräftig, deftig

Warmer Teil

- **saftiger Nackenbraten** mit Zwiebel – Senf – Kruste
- **Leipziger Mischgemüse**
- **Gratinkartoffeln**

Kalter Teil

- **Panierte Medaillons** vom Schweinerücken und Minibouletten
- **Eierplatte** bunt ausgarniert auf Remouladensauce
- **Mettplatte** Thüringer Mett und Jägermett mit Zwiebeln
- **gemischte Schinkenplatte** drei verschiedene Sorten
- **Fisch sauer eingelegt** Rollmops mit saurer Gurke, Bratroller, Matjes auf Zwiebelbett, Seelachsschnitzel
- **Holsteiner Mettwurstplatte**
- **hausgemachter Kartoffelsalat oder bunter Nudelsalat**
- **Käseplatte** mit Harzer, Schmalz und Schnittkäsevariationen
- **gemischtes Brot, Brötchen und Butter**

ab 20 Personen

pro Person **18,99**





„Niedersachsen Buffet“

- Thüringer – Mett – Igel mit Zwiebeln
- Schinkenplatte mit Früchten
- Mettwurstplatte dekoriert
- Rustikale Wurstplatte
- Käsebrett rustikal
- Eier auf Fleischsalat
- Mini – Bouletten und kalte Schnitzel an Chilisauce
- Speckkartoffelsalat oder Krautsalat
- Brot, Brötchen und Butter

ab 10 Personen pro Person **15,99**

„Hoheneggeler Buffet“

Warmer Teil zur Auswahl

- Hähnchenröllchen mit Frischkäsefüllung, dazu Frühlingsgemüse und Duftreis
- Lachsfilet auf Gemüsebeet mit Hummersauce und Pestospaghetti
- Schweinefiletmedaillons im Speckmantel mit Mischgemüse dazu Kartoffelgratin

Kalter Teil

- Vitello von der Truthahnbrust mit Mango – Curry – Dip
- zarter Rinderrücken rosa gebraten mit Remouladensauce
- Schinken aus Parma mit frischer Melone
- Lachssalpikons, Räucherfischvariationen, Forelle und Graved Lachs
- Antipastivariation
- Tomate – Mozzarella mit Basilikumpesto
- frische Salatplatte mit hausgemachtem Dressing
- Mandarinen Lauchsalat
- internationale Käse – Spezialitäten mit Feigensenf
- gemischte Brot- und Brötchenauswahl
- Butterstern

Dessert

- Mousse au Chocolat mit Sahnehaube

ab 20 Personen pro Person **26,99**

ab 50 Personen pro Person **24,99**





„Schlemmer Trio Buffet“

- **Sylter Fischvariationen**
Hausgebeizter Lachs, geräuchertes Bachforellenfilet auf Preiselbeermeerrettich, Riesengarnelen, Heilbutt, Räucherfischvariationen
- **Medaillonplatte**
Gebratene Putenmedaillons im Sesammantel und Schweinemedallions mit leichter Pfefferkruste
- **Schinkenplatte**
Italienischer Landschinken, Serranoschinken mit Melone, Schwarzwälder Schinken, Schinkenspeck
- **Bratenplatte**
mit Roastbeef – Röllchen, Kasseler – Ananas – Spießen, Schweinebraten mit Spargelmousse
- **Putenbrust** gegrillt mit frischen Früchten bunt garniert
- **Mettplatte**
Hausgemachtes Thüringer Mett und Jägermett
- **Hausgemachter Eiersalat**
- **mexikanischer Rindfleischsalat**
- **internationales Käsebrett**
Käse aus verschiedenen Ländern, Weich- und Schnittkäse, reichlich garniert
- **gemischter Brotkorb**
Verschiedene Sorten Brot, Partybrötchen, Roggen- und Kaviarstange
- **Butterrose**

ab 15 Personen pro Person **22,99**



„Hochzeitsbuffet“

Warmer Teil

- **Putenfilet**
- **Schweinefilet**
- **Gemüseplatte der Saison** mit Sauce Hollandaise
- **Kartoffel – Lauch – Gratin**

Kalter Teil

- **Fischvariationen**
Hausgebeizter Fjordlachs, Buttermakrele und pochiertes Lachs mit Sauce Vinaigrette
- **Schinkenplatte** mit Melone
- **Putenmedaillons** auf Waldorfsalat
- **Entenbrustfilet** rosé gebraten auf Rucolasalat
- **italienischer Nudelsalat mediterran**
- **frischer Salat der Saison** mit Dressing
- **französisches Käsebrett**
- **Brot und Brötchen**
- **Butterrose**

Dessert nach Wahl

ab 20 Personen pro Person **26,00**

ab 40 Personen pro Person **24,49**





„Österreichisches Buffet“

Warmer Teil zur Auswahl

- **kleines Wiener Schnitzel**
- **„Salzburger“ Tafelspitz**
mit Meerrettich – Sauce
- **Gockelroulade**
mit Kräutermantel
- **frisches Marktgemüse**
- **Bouillonkartoffeln**
- **Röstkartoffeln**

Kalter Teil

- **mariniertes Rindfleisch**
mit Mixed Pickles
- **Bratcarpaccio**
mit Senf – Thunfischmousse, Kapern, Sardellen
und frischer Zitrone
- **Würstelplatte**
mit Kaminwürzen und Cabanossi
- **Tiroler Speck**
mit grünem Spargel ausgarnt
- **Fischplatte**
mit geräucherten Forellenfilets, Lachs und Heil-
butt dazu Preiselbeermeerrettich
- **Kartoffel – Gurkensalat**
- **Käse – Wurstsalat**
- **Käsebrett**
mit Feigensenf
- **Butterrose**
- **gemischter Brotkorb**

ab 20 Personen

pro Person **21,99**

„70er Jahre Buffet“

Warmer Teil zur Auswahl

- **Kasseler „Hawaii“**
mit Ananas und Käse überbacken
- **Schinken in Brotteig**
- **Hühnerfrikassee**
mit Erbsen, Spargel und Champignons
- **Sauerkraut oder Rotkohl**
- **Gemüse der Saison mit Hollandaise**
- **Petersilienkartoffeln**

Kalter Teil

- **Mettigel**
- **kleine Bouletten und Schnitzel**
- **Paprika – Hähnchenschenkel**
- **Käsespieß**
mit Weintrauben
- **Schlachteplatte**
mit Sauerfleisch
- **Mettwurstplatte**
- **Eier auf Fleischsalat**
mit Kaviar
- **Kochschinken – Röllchen**
- **Cocktailwürstchen**
am Wimpelspieß
- **Fischplatte**
mit saurem Fisch und Seelachsschnitzeln
- **bunter Nudelsalat**
- **Kartoffelsalat**
- **Rustikales Käsebrett**
- **Brot- und Brötchenkorb**
- **Butter**

Dessert

- **Wackelpudding** rot und grün
mit Vanillesauce

ab 20 Personen

pro Person **23,99**





„Premium Buffet“

Vorspeise

- **Steinpilz Creme – Suppe**
mit Croutons

Warmer Teil zur Auswahl

- **Rinderfilet „Wellington“**
mit Bohnenbündchen dazu mediterranes Gratin
- **Lachs**
mit Kartoffelhaube auf Rahmfenchel
- **eingelegte Sherry Entenbrust**
mit Rotkohl und Klößen

Kalter Teil

- **geräucherte Putenbrust an Waldorffsalat**
mit Trauben, Sahne-Pfirsich, Annanas und Kirschen dekoriert
- **Auberginen – Schafskäse-Röllchen**
- **Zucchinirollchen**
mit Cous Cous-Füllung
- **gefüllte, getrocknete Tomaten**
- **Champignons mit Frischkäsefüllung**
- **marinierter Rucolasalat**
mit Pinienkernen, Serranoschinken und Grana Padamo
- **„Italienische Platte“**
mit Parmaschinken, Salami, Spinata, Mortadella und Piccata Milanese
- **Edelfischvariationen**
mit z.B. hausgebeiztem Lachs, Heilbutt, Black Tigers in Knoblauchmarinade, Apfelmeerrettich und Cocktailsauce
- **Käseplatte mit erlesenen Käsestücken**
dazu Feigensenf und fruchtiger Deko
- **Partybrötchen und Brotkonfekt**
- **Butterrose**

Dessert

- **Himbeer – Mascarpone – Creme**

ab 30 Personen pro Person **39,49**

„Europa Buffet“

Warmer Teil zur Auswahl

- **Hirschkalbskeule in Wacholderrahm**
- **Wildschweinfilet an Waldpilzsauce**
- **gebratene Barbarie – Entenbrust**
auf Orangensauce
- **Mandelbroccoli**
- **Preiselbeerrotkohl**
- **Kartoffelgratin**
- **Preiselbeerbirne**

Kalter Teil

- **Rehrücken Diana**
rosa gebraten, dazu Birne mit Preiselbeerfüllung
- **Hähnchenroulade**
mit Dattel – Oliven – Füllung
- **Putenbrust mit Farmersalat**
- **Ammerländer Schinkenplatte**
Vier Sorten Schinken mit Honigmelone
- **maritime Spezialitäten**
Riesengarnelen, hausgebeiztem Lachs, verschiedene Räucher – Lachshappen
- **gefüllte Tomaten und Champignonköpfe**
auf Rucolasalat
- **Datteln im Speckmantel**
auf Ananas
- **Waldorffsalat**
- **pikanter Putenfleischsalat**
mit Oliven, bunter Paprika und Pepperoni
- **internationales Käsebrett**
Verschiedene Sorten Weich- und Schnittkäse, reichhaltig garniert
- **Brotkonfekt und Butterrose**

Dessert zur Auswahl

- **Bereenfrüchtekompott**
mit Bourbon – Vanille – Sauce
- **marinierte Früchte**
auf Waldmeister Panna Cotta
- **Mousse au chocolate**

ab 20 Personen pro Person **28,99**

ab 50 Personen pro Person **26,99**

Brunch Buffet

neu „Brunch“

Warmer Teil

- Bacon
- Rührei
- Nürnberger Würstchen
- kleine Bouletten

Kalter Teil

- Schinkenplatte mit Melonenschiffchen
- Aufschnittplatte
- Mettwurstplatte
- Thüringer Mett mit Zwiebeln
- Lachsplatte mit Senf – Dill Dipp
- Käseplatte mit Schnitt- und Stückkäse
- Partybrötchen und Brot
- Butterrose

ab 15 Personen

pro Person **18,99**

neu „Italia Brunch“

Warmer Teil

Zur Auswahl

- Piccata Milanese von der Pute
- Schweinerücken „Saltimbocca“
- Ratatouillegemüse
- Rosmarinkartoffeln
- Kartoffelgratin

Kalter Teil

- Vitello Tonnato mit Thunfischsauce und Kapern
- Tomate- Mozzarella-Platte mit Kräuterpesto
- Italienische Salami
- Fischplatte mit Lachs, Heilbutt u. Räucherfisch
- Schinken aus Parma mit Honig und Wassermelone
- Antipasti - Variationen
- gemischter Salat mit Dressing
- Käseauswahl mit verschiedenen Käsesorten
- Ciabatta, Partybrötchen und Brot
- Butterblume

ab 20 Personen

pro Person **21,99**





Fingerfood

„Fingerfood to go“

- **Mini – Wraps** verschieden gefüllt
- **Aperitifhappen** in Blätterteig
- **Hähnchenröllchen** gefüllt
- **Putenmedaillons**
in Käse – Ei – Hülle auf Orangenscheiben
- **Baguettehäppchen mit Fjordlachs**
- **kleine Mettbällchen**
mit Schafskäse gefüllt am Wimpelspieß
- **Minipizzen**
- **Käsespieße** mit Weintrauben

ab 10 Personen pro Person **18,49**

„Flying Fingerfood Buffet“

- **Mozzarellakugeln** mit Coctailtomaten am Spieß
- **Sherrymatjes** auf Pumpernickel
mit Sahnemeerrettich
- **Melonenspieß** mit Limetten – Vanille – Dip
- **Chickenwings / Nuggets**
- **Wraps** verschieden gefüllt
- **Chicken Double Sticks „Mediterran“**
Hähnchenfilet am Bambusstick
- **Schweinefiletmedaillons auf Frucht**
- **Lachspraline** auf Roter Beete Scheibe
- **Dessert** im Weckglas

ab 10 Personen pro Person **20,99**

„American Fingerfood Buffet“

- **Mini – Tatar – Beefsteak**
- **Hähnchenroulade „Hawaii“** mit Ananas
- **Cheese und Bacon Wraps**
- **Nacho Schale** mit Chili Cheese Dip
- **Mini Burger**
- **Mini Sausages** mit Baconmantel
- **Chickenwings und Crossies** mit BBQ Sauce
- **BBQ Chickenspieß** mit Mangodip

Dessert

- **Erdnussbuttermousse** mit Popcorn

ab 10 Personen pro Person **19,99**



„Fingerfood Buffet Self-Special“

Sie hätten lieber von jedem etwas, dann stellen Sie einfach ihr Fingerfood Buffet ganz individuell selber zusammen.

bei 10 Teilen
ab 10 Personen pro Person **22,99**

Südstaaten Special

Südstaatenpfanne

Putenbrust, Schweinefilet und Tournedos, Maiskölbchen, Kaiserschoten, rote Bohnen und Chili in Barbecue-Sauce

15,49

Amerikanische Steakhouse – Pfanne

Rinderhüftsteak, Schweinefilet und Hähnchenbrust mit pikantem Pfannengemüse in leichter Pfeffersauce mit rosa Beeren

14,99

US – Puled Pork

mit Barbecue Sauce

8,99

US – Puled Chicken

9,99

Italienische Speisen



Sommerpfanne „Venedig“

Zartes Hähnchenbrustfilet mit Salbei und Schinken umhüllt, Schweinerückensteak mit Zitronenpfeffer und Kürbiskernen auf weißer Balsamicosauce

15,49

„Riesenpfanne Florenz“

mit Hähnchensteaks, gegrillte Putenmedaillons, mit Zuckerschoten, Rispen Tomaten, Zucchiniestreifen und Mozzarella in Knoblauchsauce dazu Kartoffelgratin mit Tomatenwürfeln und Basilikum

16,49



„Italienisches Buffet“

Warmer Teil

Zur Auswahl

- **Schweinefilet „Saltimbocca“**
mit Gorgonzolarahmsauce
- **Lachsfilet**
mit Krabben, Tomaten und Mozzarella überbacken
- **Lamm – Medaillons**
im Spinat – Blätterteigmantel mit Olivensauce
- **mediterranes Pfannengemüse**
- **Nudelvariationen**
- **Rosmarinkartoffeln**

Kalter Teil

- **Fischplatte**
Hausgebeizter Graved Lachs, Riesengarnelen in Knoblauch – Kräutersauce, Heilbutt, mit Basilikum – Meerrettich, Honig-Senf sauce
- **Prosciutto di Parma**
Parma Milanese mit Honigmelone
- **Carpaccio von Rind** mariniert in Kräuter – Balsamico – Dressing
- **italienische Wurstspezialitäten**
- **Putenmedaillons**
in Käse – Ei – Hülle gebraten, auf Orangenscheiben mit Tomatenwürfeln in Balsamicoessig
- **Vitello Tonnato**
Zartes Kalbfleisch mit Thunfischsauce, Kapern, Sardellen und Zitronenscheiben
- **Penne – Nudelsalat mediterran**
- **Tomaten – Mozzarella – Platte**
- **Antipasti – Variationen**
gefüllt und ungefüllt
- **Käseplatte**
mit verschiedene Käsesorten
- **Brotauswahl**
gemischte Brotauswahl, Ciabatta, Brötchen und Olivenbaguette
- **Butterrose**

Dessert

Zur Auswahl

- **Mascapone Cantuccini Creme**
- **Rosmarin Panna Cotta**

ab 25 Personen

pro Person **28,99**

ab 50 Personen

pro Person **27,99**

Griechische Spezialitäten

Griechen Buffet I

Warmer Teil

- **Rinderleber** mit Zwiebelscheiben
- **Hähnchenspieß**
- **Bifteki** (Hackfleisch mit Schafskäse gefüllt)
- **Gyros** mit roten Zwiebeln
- **mediterranes Gemüse „Zypern“** mit Aubergine, Zucchini und Mini Paprika
- **Rosmarin – Knoblauch – Gratin**
- **tomatisierter Reis**
- **Moussaka** vegetarisch

Kalter Teil

- **Krautsalat**
- **Tomaten – Schalotten – Salat**
- **Zaziki und Aioli**
- **Fladenbrot und Baguette – Variationen**

ab 25 Personen

pro Person **22,99**



Griechen Buffet II

Warmer Teil

- **Gyros und Souvlaki**
- **Bifteki** (Hackfleisch mit Schafskäse gefüllt)
- **gefüllte Kartoffeln** oder **Paprikareis**
- **tomatisierte Prinzessbohnen**
- **Hähnchenspieß**

Kalter Teil

- **bunter Bauernsalat** mit marinierten Tomaten, Gurken, Peperoni, Zwiebeln und Eisbergsalat
- **Zaziki und Aioli**
- **Fladenbrot, Paprika- und Olivenbaguette**

ab 20 Personen

pro Person **19,99**

Gyros (Schwein oder Hähnchen)

- **Salat „Athena“** (Weißkohlsalat mit Cherrytomaten, rote Zwiebeln, Peperoni und Schafskäse)
- **Zaziki und Fladenbrot**

pro Person **15,49**





Vegetarisches Buffet

Warmer Teil zur Auswahl

- **Ofenkartoffel** mit Feta – Spinatfüllung
- **Gemüsepaella** mit Reis
- **mediterrane Gemüsepfanne**
- **tomatisiertes Schmorgemüse** mit Couscous und Lauchschrot

Kalter Teil

- **Auberginen Piccata** mit Ajvar Dip
- **Antipasti Variationen**
- **Ruccolasalat** mit Melone und Fetakäse
- **Tomate – Mozzarella** mit Balsamico und frischem Basilikum
- **Rote – Beete Carpaccio** mit Senf – Dill – Dipp
- **Käsebrett** mit Feigensenf und fruchtiger Deko
- **Brotkorb** mit Brot und Brötchen
- **Butterrose**

Dessert zur Auswahl

- **Panna Cotta** mit Mango – Orangen – Topping
- **Stracciatella Creme** mit Kirschen

ab 20 Personen

pro Person **27,49**

Vegetarische und Vegane Speisen

Broccoli – Blumenkohl – Auflauf
mit Käsesauce

italienischer Gemüseauflauf
mit Zucchini, Auberginen, Tomaten,
mit Basilikum – Mozzarella-Sauce

Gnocchipfanne
mit buntem Gemüse, dazu Gorgonzolasauce

Penne Arabiata (vegan)
mit geschmolzenen Kirschtomaten, Zucchini,
Paprika, Auberginen an Tomatensauce

Vegetarische Wokpfanne (Vegan)
mit Mie Nudeln

Tortelloni Ricotta Spinace
mit tomatisierter Gemüsesauce

Vegetarische Maultasche auf Curryspitzkohl
an Granatapfelfirsich dazu Orangenschmand Dip

Tomaten – Nudelgratin

mindestens 5 Portionen

pro Person **10,99**



Unsere Knüller für Ihre Party



Spanferkel am Spieß gegrillt

- dazu Sauerkraut **oder** verschiedene Salate zur Auswahl, z.B.: Wachsbrechbohnenalat, frischer gemischter Salat mit Dressing, Speck – Kartoffelsalat, frischer Krautsalat, hausgemachter Nudelsalat
- eine warme Sauce
- verschiedene Senf – Dips
- verschiedene Sorten Grillbrotstangen

30 - 49 Personen pro Person **17,49**

ab 50 Personen pro Person **15,99**

Spanferkel ohne Beilagen

ab 30 Personen pro Person **13,49**

zuzüglich:

Servicepersonal zum fachgerechten Tranchieren vor Ort gefahrenre Kilometer, Endreinigung, Auf- und Abbau

Spanferkelschinken

saftig kross gegrillt,

ab 10 Personen pro Person **14,49**

Spanferkelrücken

saftig gegrillt, am Stück oder geschnitten

ab 10 Personen pro Person **14,49**

Gegrillte Schweinshaxe

kross gegrillt mit Sauce

ab 10 Personen pro Person **8,40**

Mastbullenkeule am Stück

- im speziellen Garverfahren zubereitet
- mit Paprika – Krautsalat & Kartoffel – Specksalat
- Sauce und verschiedene Partybrotstangen
- verschiedene frische Salate und Dressing nach Wahl

35 - 59 Personen pro Person **19,99**

ab 60 Personen pro Person **17,99**

zuzüglich:

Servicepersonal für eine Stunde zum fachgerechten Tranchieren vor Ort, Auf- und Abbau





Schlemmertrio



Salate

- **frischer gemischter Salat der Saison** mit hausgemachtem Dressing **4,50**
- **hausgemachter Krautsalat** pikant **2,80**
- **Kartoffel – Speck – Salat „Bayrischer Art“** **3,20**
- **Wachsbrechbohnsalat** mit Vinaigrette **2,70**
- **Patros-Sommersalat**
Feta – Käse, Paprika, Mais, Kidneybohnen, Frühlingzwiebeln und Möhren **4,90**
- **Apfel – Porree – Salat**
mit Ei, Ananas, Mais und Apfelstücken **3,80**
- **Mediterraner Nudelsalat**
Schwarze und grüne Oliven, rote Zwiebeln, Cocktailtomaten, Zucchini mit Olivenöl und Balsamicoessig angemacht **3,70**

Preise pro Person

Desserts

- **Hannoversche Rote Grütze**
mit Vanillesauce (auch als gelbe oder grüne Grütze) **2,90**
- **Elfenpeise**
Weinschaumcreme mit Schmand **2,90**
- **Zitronencreme** **2,90**
- **Mousse au chocolat**
mit Sahnehaube **2,90**
- **Weißes Mousse**
mit Schokoladenraspeln **2,90**
- **Mousse au chocolat**
auf Safran marinierter Ananas **3,70**
- **frischer Obstsalat**
in der Schale **3,20**
in der Wassermelone **3,70**
- **hausgemachtes Tiramisu** **3,70**
- **Panna Cotta**
italienische gestürzte Sahnecreme **3,40**
- **Amarettocreme**
mit Orangenfilets **3,40**
- **Kaffee – Vanille – Creme**
mit Moccabohnen **3,40**
- **Schokocreme**
auf Kirschen „Schwarzwälder Art“
mit Sahnehaube **3,40**
- **Sonniges Orangenmousse**
mit Schokoraspeln **3,40**
- **Himbeer – Mascarpone – Creme** **3,70**
- **Cheesecake – Creme**
mit weißen Schoko – Crumble **3,40**

Beilagen

Kartoffeln

- **Semmelknödel oder Kartoffelknödel** **2,70**
- **gebutterte Petersilien- oder Salzkartoffeln** **2,30**
- **Rosmarinkartoffeln / Risoleekartoffeln** **3,70**
- **Kroketten oder Mandelkroketten** **2,80**
- **Kartoffel Wedges** **2,70**
- **Kartoffeltaler** **3,00**
- **Herzoginkartoffeln** **3,00**
- **Folienkartoffel** mit Sauerrahm gefüllt **4,50**
- **Gratinkartoffeln** in Sahnesauce **3,70**
- **Gratinkartoffeln** mit Speck und Zwiebeln **3,70**
- **Gratinkartoffeln** mit Broccoli und Sahne **3,70**
- **Bratkartoffeln** mit Speck und Zwiebeln **3,90**

Nudeln und Reis

- **Reis** in verschiedenen Variationen **2,20**
- **Nudeln** in verschiedenen Variationen **2,50**

Gemüse

- **Apfelrotkohl** **2,80**
- **Sauerkraut mit Speck** **2,50**
- **Anaskraut** **2,70**
- **Butterbohnen** **2,80**
- **Leipziger Allerlei** in Rahm **2,90**
- **Kaisergemüse** mit Hollandaise **2,90**
- **Romanesco-Blumenkohl-Broccoli-Symphonie** **4,90**
- **bunte Gemüseplatte** mit Gemüse der Saison und Hollandaise **4,70**
- **Pfannengemüse:**
Champignons, bunte Paprika, Zucchini, rote Zwiebeln und Auberginen **4,90**



Canapés

Wir empfehlen 4-6 Canapés pro Person

Variante 1

belegt mit:

- Schweinebraten
- Kasseler
- Kochschinken
- Putenbrust
- Katenschinken
- Salami
- verschiedenen Käsesorten

Stück 2,00

Variante 2

belegt mit:

- Roastbeef, rosa gebraten
- Lachsschinken
- Serranoschinken
- Hähnchenroulade mit Broccolifüllung
- Schweinefilet, rosa gebraten
- Tortenbrie
- Roquefort – Käse
- Ei mit Kaviar

Stück 2,50

Variante 3

belegt mit:

- hausgebeiztem Lachs
- geräuchertem Forellenfilet
- Tomaten – Mozzarella mit Basilikum
- französischem Weichkäse
- marinierten Shrimps
- Parmaschinken

Stück 3,00

Mindestbestellmenge für Canapés 25 Stück, mindestens 5 Stück pro Sorte

Alle Canapés werden von uns liebevoll ausgarniert. Wir belegen Ihre Canapés gerne auch nach Ihren speziellen Wünschen.



Halbe Brötchen und Schnittchen

Wir empfehlen 3-4 halbe Brötchen pro Person (Mehrkorn- und Roggenmischbrot)

Variante 1

belegt mit:

- Schnittkäse
 - hausgemachtem Fleischsalat
 - Salami
 - Ei auf Senfmayonnaise
- pro 1/2 Brötchen 2,00
pro 1/2 Schnittchen 2,00**

Variante 2

belegt mit:

- Schinken
 - Kochschinken
 - Schweinebraten
 - Kasseler
 - Putenbrust
- pro 1/2 Brötchen 2,20
pro 1/2 Schnittchen 2,20**

Variante 3

belegt mit:

- hausgebeiztem Lachs
 - Roastbeef, rosa gebraten
 - Heilbutt
 - Parmaschinken
 - Camembert
- pro 1/2 Brötchen 3,20
pro 1/2 Schnittchen 3,20**

**Sie möchten Brunchen -
gern erstellen wir
Ihnen ein Angebot nach
Ihren Wünschen**



Schlemmertrio

Platz zum Feiern in der Grillhütte „Hoheneggelsen“

Ihre Location für Feiern und Veranstaltungen: die Grillhütte Hoheneggelsen.

Sie bietet Sitzplätze für 60 Personen.

Im Außenbereich ist ein großer Holzkohlegrill für Ihre nächste Grillparty vorhanden und die anschließende große Rasenfläche lädt zu Outdoor-Aktivitäten ein.

Gestalten Sie Ihre Feier ganz nach Ihren Wünschen, selbst organisieren oder mit unseren Angeboten unterstützen oder komplett umsorgt.

In der Grillhütte befindet sich eine komplett ausgestattete Küche, mit Elektroherd, Geschirrspüler, Kühlschrank und Geschirr & Besteck. Toiletten sind getrennt nach Damen und Herren.

Feiern Sie frei und ungezwungen. Gern beraten wir Sie bei der Planung Ihrer Party.

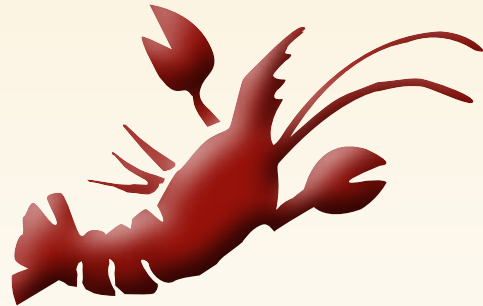
Preis auf Anfrage





Schlemmertrio

Der Partyservice für jeden Anlass!



Ständig aktuelle **Wochen- und Monatsangebote** auf unserer Homepage **www.schlemmertrio.de**!

Geschäfts- und Lieferbedingungen

Gültigkeit der Angebote

- Die Angebote in unserer Preisliste sind freibleibend. Zwischenzeitliche Preiserhöhungen sind möglich.
- Irrtum und Druckfehler vorbehalten.
- Individuelle Angebote haben eine Gültigkeit von 4 Wochen.
- Unsere Preise verstehen sich ohne Transportkosten bei Abholung aus unserem Geschäft inkl. 7% gesetzlicher Mehrwertsteuer. Sollten Sie Zusatzleistungen in Anspruch nehmen, wie z.B. Geschirr, Personal erhöht sich der Rechnungsbetrag, da wir unsere gesamte Lieferung mit 19% Mehrwertsteuer abrechnen müssen.

Lieferung und Ausleihe

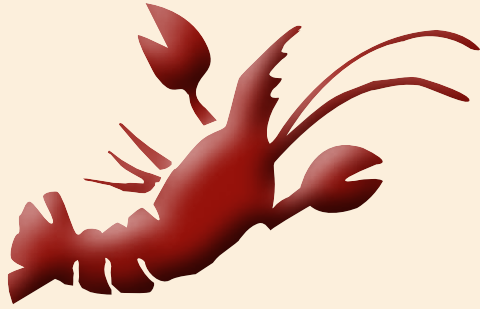
- Einzelgerichte ab 10 Personen.
- Für die Anlieferung berechnen wir 1,- Euro pro gefahrenem Kilometer.
- Aufbau, Dekoration, Einrichtungs- und Abbaukosten werden je nach Aufwand gesondert in Rechnung gestellt.
- Bei Lieferung und Personalservice ist eine Toleranz von 1/2 Stunde einzukalkulieren.
- Bei Lieferausfall durch höhere Gewalt besteht kein Rechtsanspruch auf Lieferung.
- Nur sofortige Beanstandungen bei Anlieferung können berücksichtigt werden.

- Die bestellte Ware wird auf Leihgeschirr angerichtet. Die ausgeliehenen Gegenstände sind gesäubert zurück zu geben.
- Fehlmengen, Bruch, Beschädigungen oder Säuberungskosten gehen zu Lasten des Kunden. Bei Bruch oder Verlust unserer Leihgegenstände wird der Wiederbeschaffungswert in Rechnung gestellt.
- Die Abholung des Leergutes ist gegen Berechnung der Fahrtkosten möglich.

Zahlungsmodalitäten

- Wir bitten Sie, vorab oder bei Lieferung der Ware 50% des Rechnungsbetrages anzuzahlen. Die Restsumme begleichen Sie bitte bei Abgabe unseres Geschirrs in bar oder per Überweisung innerhalb von 7 Tagen oder EC-Karte.
- Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir offene Rechnungsvorgänge nach Überschreitung der Zahlungsfrist um mehr als 10 Tage durch ein externes Inkassounternehmen einfordern lassen, wodurch weitere Kosten entstehen können.
- Mit der Bestellung werden unsere Geschäfts- und Lieferbedingungen anerkannt.
- Erfüllungsort und Gerichtsstand für beide Teile ist Hildesheim.

Stand: 06.2024



Schlemmertrio

Der Partyservice für jeden Anlass!

Unsere wechselnden **Wochen- und Monatsangebote** finden Sie immer aktuelle auf unserer Homepage:
[www.schlemmertrio.de!](http://www.schlemmertrio.de)

Bahnhofstraße 9
31185 Söhlde / OT Hoheneggelsen

Montag, Dienstag und Freitag
8.00-13.00 Uhr und 16.00-17.30 Uhr

Mittwoch, Donnerstag und Samstag
9.00-13.00 Uhr

Telefon 0 51 29 / 96 32 07
E-Mail schlemmertrio@t-online.de

Außerhalb unserer Bürozeiten:
Termine nach Vereinbarung

