

Eine

Fleischer-Fachgeschäft
Partyservice
Wildspezialitäten





Inhalt

Zum Einstieg	Seite 5
Vegetarische Gerichte	Seite 5
Hauptgerichte	Seite 6
Dessert	Seite 9
Bauernbuffet	Seite 11
Feinschmeckerbuffet	Seite 13
Schlemmerbuffet	Seite 15
Italienisches Buffet	Seite 17
Galabuffet	Seite 19
Grillangebote	Seite 20
Barbecue Auswahl	Seite 24
Fingerfood	Seite 27
Canapes	Seite 29
AGBs & Weiteres	Seite 31





Zum Einstieg

Tomatensuppe <i>mit Kräutern der Provence</i>	Port. 3,50 €
Broccolirahmsuppe	Port. 3,50 €
Champignonrahmsuppe	Port. 3,50 €
Pfifferlingrahmsuppe	Port. 3,50 €
Käse-Lauchsuppe	Port. 3,50 €
Möhren-Ingwersuppe	Port. 3,50 €
Hochzeitssuppe <i>mit Gemüsestreifen, Eierstich und Fleischklößchen</i>	Port. 3,50 €
Eintopf <i>mit Würstcheneinlage</i>	Port. 4,95 €
Gulaschsuppe	Port. 5,50 €
Mozzarella mit Tomaten	Port. 2,95 €
Antipastiauswahl <i>gegr. Champignons, Paprika, Zucchini</i>	Port. 3,00 €
Rohkostsalatplatte <i>mit Dressing</i>	Port. 2,95 €

Weitere Salate aus eigener Herstellung in großer Auswahl.

Vegetarische Gerichte

Asiatische Nudelpfanne <i>mit Wokgemüse</i>	Port. 7,95 €
Gemüseauflauf <i>mit Kräuterkartoffeln</i>	Port. 7,95 €
Gratinierte Auberginen <i>mit Kräuterkartoffeln</i>	Port. 7,95 €
Fetakäse gebacken <i>mit Tomaten und Kräuterbutterbaguette</i>	Port. 7,95 €
Gemüselasagne	Port. 7,95 €

Hauptgerichte

Schnitzelparade <i>Schweineschnitzel und Hähnchenschnitzel, Champignonrahmsauce, Paprika-Zwiebelsauce, Gemüseplatte, Salzkartoffeln, Kartoffelrösti</i>	Port. 11,95 €	Schweinefilet-Broccoli-Auflauf <i>überbacken mit Sauce Hollandaise, Kartoffelrösti</i>	Port. 12,95 €
Rahmgeschnetztes <i>mit Champignons, Gemüseplatte, Butterspätzle, Rösti</i>	Port. 10,95 €	Schweinebraten <i>in Rahmsauce, Gemüseplatte, Salzkartoffeln, Butterspätzle</i>	Port. 10,95 €
Schaschlikopf <i>mit Reis, Rohkostsalatplatte und Dressing</i>	Port. 9,95 €	Gefüllter Kaminbraten <i>in Kräutersauce, Gemüseplatte, Apfelrotkraut, Salzkartoffeln, Kartoffelrösti</i>	Port. 10,95 €
Asiatische Nudelpfanne <i>mit Wokgemüse und Geschnetztem von gegrillter Putenbrust</i>	Port. 9,95 €	Spießbraten <i>in Kräutersauce, Sauerkraut, Salzkartoffeln, Zwiebelbrot</i>	Port. 10,95 €
Geschnetztes von der Putenbrust <i>mit feinem Wokgemüse in Sahnesauce, Butterreis</i>	Port. 10,95 €	Spanferkelbraten <i>mit Kräutersauce, Sauerkraut, Krautsalat, Kartoffelgratin, Zwiebelbrot</i>	Port. 10,95 €
Gegrillte Putenkeule <i>in feiner Rahmsauce, Gemüseplatte, Butterreis, Kartoffelrösti</i>	Port. 10,95 €	Krustenbraten <i>vom Jungschweinerücken, Sauerkraut, Gemüseplatte, Kartoffelgratin</i>	Port. 10,95 €
Schweinefilet <i>in Champignonrahm, Gemüseplatte, Röstkartoffeln, Butterspätzle</i>	Port. 12,95 €	Schinken im Brotteig <i>Sauerkraut, Krautsalat, Baguette</i>	Port. 10,95 €

<i>Kasselerbraten im Blätterteig</i> Sauerkraut, Baguette	Port. 10,95 €	<i>Rehgeschnetzelt</i> in Preiselbeerrahm mit Pfifferlingen, Gemüse, Apfelrotkraut, Kartoffelklöße, Butterspätzle	Port. 14,95 €
<i>Grillhaxe</i> mit Sauerkraut und Zwiebelbrot	Port. 9,95 €	<i>Hirschmedaillons</i> in Johannesbeersauce mit Pfifferlingen, Gemüseplatte, Rotkraut, Kartoffelklöße, Salzkartoffeln	Port. 14,95 €
<i>Rinderroulade</i> mit Rotkraut, Salzkartoffeln	Port. 11,95 €	<i>Wildgulasch</i> in Preiselbeerrahm, Apfelrotkraut, Butterspätzle	Port. 10,95 €
<i>Rinderbraten</i> in feiner Rahmsoße, Gemüseplatte, Apfelrotkraut, Salzkartoffeln, Kartoffelrösti	Port. 11,95 €	<i>Gegrillte Lammkeule</i> in Rosmarinsauce, mediterrane Gemüseplatte, Kräuterkartoffeln, Kartoffelrösti	Port. 13,95 €
<i>Burgunderbraten vom Rind</i> Gemüseplatte, Apfelrotkraut, Salzkartoffeln, Kartoffelrösti	Port. 11,95 €	<i>Gedämpftes Lachsfilet</i> auf Rahmwirsing, Wildreis, Bandnudeln	Port. 13,95 €
<i>Hähnchenbrustfilet-Toscana</i> mediterrane Gemüseplatte, Butterreis, Kräuterkartoffeln	Port. 12,95 €	<i>Zanderfilet</i> auf Safrangemüse, Reis	Port. 13,95 €
<i>Wildbraten</i> in Rotweinsauce, Gemüseplatte, Apfelrotkraut, Kartoffelklöße, Salzkartoffeln	Port. 12,95 €		



Dessert

Zitronencreme *Port. 2,95 €*

Mangocreme *Port. 2,95 €*
mit Grand Marnier

Schoko-Mousse *Port. 2,95 €*

Vanille-Mousse *Port. 2,95 €*

Panna Cotta mit Fruchtsauce *Port. 2,95 €*

Stracciatella-Mousse *Port. 2,50 €*

Tiramisu *Port. 3,95 €*

Mascarponecreme *Port. 3,95 €*
mit Früchten und Crumble

Frischer Obstsalat *Port. 3,95 €*
mit Maraschino

Hausgemachte Rote Grütze *Port. 2,95 €*
mit Vanillesauce





Bauernbuffet ab 20 Personen

geräuchertes Forellenfilet

Matjesfilet

mit Zwiebeln

hausgemachter Schinkenspeck

Schwarzwaldschinken

herzhaft geräuchert

Röllchen von gekochtem Schinken

mit Spargelspitzen

Hackbällchen

gebratene Schnitzel

aus der Schweinekeule

Hähnchennuggets

mit Currydip

Schinkenmett

mit Zwiebelringen

Oberharzer Tscherpermolle

Hauschlachtewurst aus eigener Herstellung

Rustikale Käseauswahl

mit Harzkäse und Schmalz

herzhafter Wurstsalat

Nudelsalat

rustikale Brot- und Brötchenauswahl

Portionsbutter

gegrillter Spießbraten

mit Kräutersoße

Preis / Person 17,95 €



Feinschmeckerbuffet ab 20 Personen

Räucherlachs

geräuchertes Forellenfilet

Matjesfilet
mit Zwiebeln

Sahnemeerrettich

Schwarzwaldschinken
herzhaft geräuchert

hausgemachter Schinkenspeck

Röllchen von gekochtem Schinken
mit Spargelspitzen

Tranchen
von gegrilltem Schweine-, Kasseler- und Putenbraten

Variationen von herzhafter Salami

Schinkenmett
mit Zwiebelringen

Hähnchenschnitzel
mit Knusperpanade und Currydip

gemischtes Käsebrett
mit Obstdekoration

hausgemachte Salate

herzhafter Wurstsalat

Geflügelsalat

Brot- und Brötchenauswahl

Portionsbutter

Preis / Person 19,50 €



Schlemmerbuffet ab 20 Personen

Räucherlachsvariationen

geräuchertes Forellenfilet

Riesengarnelen

mit Knoblauchmarinade

Sahnemeerrettich

Eihälften

gefüllt mit Dijon-Senfcreme

Tranchen

von gegrilltem Schweine-, Kasseler- und Putenbraten

Roastbeef rosa gegrillt

gegrillte Schweinemedailles

Schwarzwaldschinken

herzhaft geräuchert

hausgemachter Schinkenspeck

luftgetrockneter Knochenschinken

Röllchen von gekochtem Schinken

mit Spargelspitzen

Schinkenmett

mit Zwiebelringen

Hähnchenschnitzel

mit Knusperpanade und Curry

internationale Käseauswahl

mit Obstdekoration

hausgemachte Salate, Geflügelsalat

Waldorfsalat, herzhafter Wurstsalat

gemischte Brot- und Brötchenauswahl

Portionsbutter

Preis / Person 21,00 €



Italienisches Buffet ab 20 Personen

Räucherlachsvariationen

Forellenfilet

Riesengarnelen

in Knoblauchpesto

Sahnemeerrettich

Antipasti

*gegrillte Champignons, gegrillte Paprika
gefüllte Pepperoni, gefüllte Kirschpaprika,
eingelegte Zucchini*

Mozzarella

mit Tomaten an Basilikumvinaigrette

italienische Trüffelsalami

mit Grana Padano und Balsamicocreme auf Rucola

Parmaschinkencarpaccio

mit Honigmelone

Carpaccio

vom Pommerschen Rinderfilet

Vitello Tonnato

gemischtes Käsebrett

mit Obst

gemischte Blattsalate

mit gerösteten Pinienkernen

mediterraner Nudelsalat

Brötchenauswahl

mit Ciabattabaguette

Portionsbutter

warme Speisen

Hähnchenbrustfilet Toskana

in feiner Tomatensoße

gegrillte Schweinelende

in Gorgonzolasoße

mediterrane Gemüseplatte

Tagliatelle

Rosmarinkartoffeln

Preis / Person 24,95 €



Galabuffet ab 20 Personen

Räucherlachsvariationen
mit Sahnemeerrettich

Forellenfilet

Black Tiger Riesengarnelen
mit Knoblauchpesto

Eihälften
gefüllt mit Dijon-Senfcreme

Sahnemeerrettich

Antipastiauswahl

Mozzarella mit Tomaten
an Basilikumvinaigrette

luftgetrockneter Knochenschinken

Harzer Rotwildschinken

Schwarzwaldschinken
herzhaft geräuchert

Kochschinken nach Art des Hauses

Roastbeef
rosa gegrillt

gegrillte Schweinemedallions

internationale Käseauswahl
mit Obstdekoration

Geflügelsalat

griechischer Schafskäsesalat

gemischte Brot- und Brötchenauswahl

Portionsbutter

warme Speisen

gegrillter Jungschweinerücken
mit Senfkruste

Gemüseplatte

Kartoffelgratin

Preis / Person 22,95 €



Grill-Angebot 1

ab 30 Personen

Schweinenackensteaks

Putensteaks

Grillbratwurst

Schinkengriller

Gemischte Rohkostsalatplatte
mit Dressing

Krautsalat

Kartoffelsalat
mit Mayonnaise

Bauernkartoffelsalat

Griechischer Hirtensalat

Baguettebrötchen

Ketchup, Senf

Holzkohlegrill

Grillpersonal

Leihgeschirr

Preis / Person 21,95 €

Grill-Angebot 2

ab 30 Personen

Gegrillter Spießbraten

Putensteaks

Grillbratwurst

Schinkengriller

Krautsalat

Mediterranes Pfannengemüse

Baguette

Grillpersonal

Leihgeschirr

Oklahoma Joes Barbecue Smoker Train

Feuerholz Reinigung

Preis / Person 23,95 €





Grill-Angebot 3 ab 30 Personen

Original American Barbecue

Gegrillter Fjordlachs
mit Senfdillsauce

Roastbeef rosa gegrillt
mit Remouladensauce

Gegrillte Lammhüfte

Spare Ribs

Gemischte Rohkostsalatplatte
mit Dressing

Mediterrane Gemüsepfanne
mit Champignons

Kräuterbutterbaguette

Grillkartoffeln
mit Kräuterquark

Grillpersonal

Inkl. Oklahoma Joes Barbecue Smoker Train

Leihgeschirr, inkl. Reinigung

Grillreinigung, incl. Feuerholz

Preis / Person 32,95 €



Barbecue Auswahl

Vorspeise

Antipasti

gefüllte Champignons, gegrillte Zucchini,
gefüllte Paprika, gefüllte Pepperoni,
Tomaten mit Mozzarella an Basilikumvinaigrette

Parmaschinkencarpaccio

mit Melonenschiffchen

Mini Partybrötchen Auswahl

Hauptspeise

Aus unserer Barbecue Grill-Lokomotive serviert:

Entrecôte rosa gegrillt

Entenbrustfilet

Gegrillter Fjordlachs

auf Rahmwirsing

Spanferkelrücken

Pulled Pork

Kräuter-Senfbraten

aus dem mageren Schweinenacken

Barbecue Spare Rips

Gegrillte Putenkeule

Gegrillte Lammhüfte

Gegrillte Lammkeule

Lammkarree

Gegrilltes Hirschrückensfilet

Beilagen

*Mediterrane Gemüsepfanne
mit Champignons*

*Gemischte Rohkostsalatplatte
mit Dressing*

Cole Slaw / Farmersalat

*Mediterraner Schafskäsesalat
mit Oliven*

*Folienkartoffeln
mit Kräuterquark*

Gegrillte Rosmarinkartoffeln

Ciabattabaguette

Kräuterbaguette

Aiolicreme

Barbecuedip

Knoblauchdip

Cocktaildip

Dessert

Oklahoma Joe`s Honig Ananas

*Gegrillte Bananen
mit Grand Marnier*

*Pfirsich
mit Mascarponecreme*



Fingerfood

kalt serviert:

Räucherlachstatar

Lachspralinen

*Black Tiger Riesengarnelen
auf Aiolicreme*

Gambas im Kartoffelnest

*Jacobsmuscheln
auf Avocado-Tomatensalat*

*Blattsalate
mit Vinaigrette und gebratenen Gambas*

*Tomate-Mozzarella
im Partylöffel serviert*

*Antipastispieße
von Zucchini, Paprika & Champignons*

*Parmaschinken
mit Melonenbällchen*

*italienische Salami
mit Oliven und Parmesan*

*Schnitzelsticks
mit Remouladensoße*

Frutti di Mare auf Rucola

Hähnchenspieße

Hähnchennuggets
auf Cranberrycreme

Geflügelcocktail

Flusskrebscocktail mit Calvados

Harzer Zwiebel-Sauerfleisch
im Mini-Glas mit Kräuterbaguette

Wildmedaillons
vom Harzer Rotwild auf Rote Beete

Wildmedaillons
auf buntem Linsensalat

Gratinierte Auberginen
auf Knoblauchjoghurt

Eingelegter Korsischer Schafskäse

Hackbällchen am Spieß mit Gemüse

Käse-Pumpernickel-Sticks

Gemüsesticks zum Dippen

Datteln im Speckmantel

Käsespieß mit Obst

Blätterteiggebäck

Mini-Tartelett
mit Wildlebercreme

Mini-Tartelett
mit Lachsschaumfüllung

Mini-Tartelett
mit Frischkäse und Gemüsejulienne

Mini-Tartelett
mit Gorgonzolacreme

Mini-Tartelett
mit Frischkäse „Thunfisch-Paprika“

Mini-Tartelett
mit Frischkäse und Nachos

warme Speisen im Partyglas serviert:

Partyfrikadelle
vom Harzer Rotwild auf hausgemachtem Kartoffelsalat

Hirschmedaillons
auf geschmortem Rahmwirsing

Piccata Milanese
vom Schweinefilet

Gambas
auf Gemüsechutney

Gnocchi
mit Pfifferlingen in Sauerrahm

Curry to go



Canapes / Brötchenhälften

belegt mit

Lachs	Stück 2,00 €
Forelle	Stück 2,00 €
Roastbeef	Stück 2,00 €
Tartar	Stück 1,70 €
Schweinebraten	Stück 1,70 €
Putenbraten	Stück 1,70 €
Wildsalami	Stück 1,70 €
Wildschinken	Stück 1,70 €
Wildleberpastete	Stück 1,70 €
Salami	Stück 1,70 €
Thüringer Mett	Stück 1,70 €
französischer Tortenbrie	Stück 1,70 €
Schnittkäse / Frischkäse	Stück 1,70 €
Tomate + Ei	Stück 1,70 €
roher oder gekochter Schinken	Stück 1,70 €
italienische Salami	Stück 1,70 €





*Glück Auf Saal
Clausthal - Zellerfeld*

AGBs & Weiteres

Alle Preise verstehen sich zzgl. Lieferkosten und beinhalten 7% MwSt.

Mindermengen bei den Buffets und Grill-Angeboten auf Anfrage.

Sowie für Ihre Feier Leihgeschirr, Tischdecken, Dekoration und Bedienungspersonal.

Zelte, Bestuhlung und Räumlichkeiten für besondere Anlässe auf Anfrage.

Soll es etwas Besonderes sein?

Wie wäre es mit einem Original amerikanischen Barbecue?

Wir verleihen Grillgeräte in beliebiger Ausführung für Feiern jeder Art.

Für die Herstellung unserer Speisen verwenden wir ausschließlich frische Produkte der Marken: Kikok-Geflügel, Wildfleisch aus dem heimischen Forstamt Clausthal.

Zusatzstoffe & Allergene

Bitte fragen Sie direkt bei Ihrer Bestellung nach Inhaltsstoffen und Allergenen, die Sie interessieren bzw. die Sie beachten müssen. Gerne geben wir Ihnen dazu Auskunft.



Eine

Adolph-Roemer-Straße 11

38678 Clausthal-Zellerfeld

Telefon (05323) 2257 Fax 3906

www.eine.harz.de