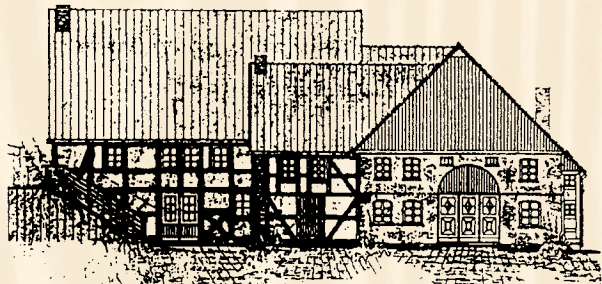


# Geschenke-Küche



*Lieber Gast,  
denken Sie schon jetzt an Ihre  
nächste Feier!*

*Für Ihre kleinen und großen  
Feste und Feiern  
haben wir hier eine kleine Auswahl  
von köstlichen Gerichten und unseren beliebtesten  
Büffets zusammengefasst.*

*Stellen Sie sich Ihr Wunschmenü zusammen  
und buchen Sie noch heute.*

*Ihre Familie Böger*

## Suppen

<i>Rinderkraftbrühe mit Gemüse, Nudeln und Eierstich</i>	2,40 €
<i>Hühnersuppe mit Einlage</i>	2,50 €
<i>Tomatencremesuppe</i>	2,40 €
<i>Wildrahmsuppe nach Art des Hauses</i>	2,50 €
<i>Brokkolicremesuppe</i>	2,40 €
<i>Lauchcremesuppe</i>	2,40 €
<i>Spargelcremesuppe</i>	2,50 €
<i>Champignoncremesuppe</i>	2,40 €
<i>„Tatschmahal“ Indische Geflügelcremesuppe</i>	2,80 €

## Vorspeisen

<i>geräuchertes Forellenfilet, Toast und Sahnemeerrettich</i>	4,20 €
<i>Geflügelsalat Florida mit Toast</i>	3,50 €
<i>Melone mit Parmaschinken und Toast</i>	3,80 €
<i>Pampelmuse gefüllt mit Scampis und Champignons</i>	3,90 €
<i>gefüllte Tomate auf Andalusische Art</i>	3,70 €
<i>Norwegischer Räucherlachs, Scampis, Sahnemeerrettich und Toast</i>	5,30 €

# Dessert

<i>Vanilleeis mit heißen Früchten, Schokoladensauce und Sahne</i>	2,80 €
<i>Nachtisch Buffet nach Art des Hauses (ab 40 Personen)</i>	4,30 €
<i>Rote Grütze mit Vanillesauce</i>	2,00 €
<i>Banane „Kahn“, Vanilleeis, Banane, Schokoladensauce und Sahne</i>	3,40 €
<i>Zitroneneis mit Sekt</i>	3,40 €
<i>Pfeffer Erdbeeren, Erdbeeren mit grünem Pfeffer, Grand Marnier, Vanilleeis und Sahne (Saisonabhängig)</i>	4,50 €
<i>Pfirsich „Melba“ Vanilleeis, ein halber Pfirsich und Himbeersauce</i>	2,40 €
<i>Schokoladenpudding und Quarkspeise</i>	2,20 €
<i>Karamellspeise und Obstsalat</i>	2,40 €
<i>Zitronencreme und Herrencreme (mit Rum)</i>	2,60 €
<i>Panna cotta mit Himbeersauce</i>	2,40 €
<i>Bratapfel mit Vanillesauce, Vanilleeis und Rosinen</i>	3,80 €

# Menü 1

## *Am Tisch serviert*

*Rinderkraftbrühe mit Gemüse, Nudeln und  
Eierstich*

2,40 €

## *Vom Buffet*

*gebackener Hinterschinken vom Schwein mit  
Wildbeerensauce*

*gebratenes Hähnchenbrustfilet  
in Ananas-Honigsauce*

## *Beilagen*

*Gemüsevariation,  
Apfelrotkohl*

*Bratkartoffeln, Kartoffelgratin,  
Kroketten und Butterreis*

*Rohkostsalate*

15,00 €

## *Dessert*

*Vanilleeis mit heißen Früchten, Schokoladensauce  
und Sahne*

2,80 €

20,20 €



Anton



## Menü 2

*Am Tisch serviert*

*Tomatencremesuppe*

2,40 €

### *Vom Buffet*

*Schweine Lammbraten mit  
deftiger Zwiebelsauce*

*geschmaltzte Putenbrust in Rahmsauce*

### *Beilagen*

*bunte Gemüsevariation,  
Brokkoliauflauf*

*Reis, Kartoffelknödel  
und Kroketten*

*knackige Rohkostsalate*


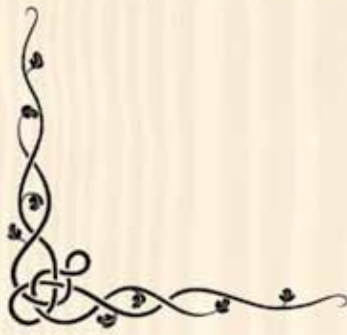
15,00 €

### *Dessert*

*Rote Grütze mit Vanillesauce*

2,00 €

19,40 €



## Menü 3

### *Am Tisch serviert*

geräuchertes Forellenfilet mit Toast  
und Sahnemeerrettich

4,20 €

### *Vom Buffet*

Schweinefilet in Blätterteig  
Sauce Hollandaise und Pfefferrahmsauce

geschmorter Hirschbraten in  
Preiselbeerrahmsauce

### *Beilagen*

Apfelrotkohl, große Gemüseplatte,  
und gegrillte Tomate

Petersilienkartoffeln, Spätzle  
und Kroketten

Rohkostsalate nach Art des Hauses

15,00 €

### *Dessert*

Karamellspeise und Obstsalat

2,40 €

21,60 €



Dirk



## Menü 4

### *Am Tisch serviert*

Geflügelsalat Florida mit Toast 3,50 €

### *Vom Buffet*

*kleine Schnitzel vom Schwein mit Pilzsauce  
und Hollandaise*

*Westfälischer Sauerbraten*

### *Beilagen*

*Gemüsevariation und Apfelrotkohl*


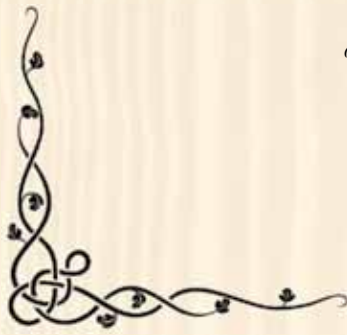
*Semmelklöße, Pommes Frites,  
und Kroketten*

*knackige Rohkostsalate* 14,00 €

### *Dessert*

*Panna cotta mit Himbeersauce* 2,40 €

19,90 €



## Menü 5

*Am Tisch serviert*

*Lauchcremesuppe*

2,40 €

### *Vom Buffet*

*Zanderfilet mit Dillrahmsauce*

*gebratenes Hähnchenbrustfilet  
in Curry-Fruchtsauce*

### *Beilagen*

*Gemüsevariation,  
Brokkoliauflauf und Rahmspinat*

*Reis,  
Kroketten  
und Salzkartoffeln*

*Rohkostsalate nach Art des Hauses*

15,00 €

### *Dessert*

*Zitroneneis mit Sekt*

3,40 €

20,80 €



Marietta





## Menü 6

*Am Tisch serviert*

gefüllte Tomate auf Andalusische Art 3,70 €

*Vom Buffet*

*Tafelspitz in Meerrettichsauce*

*gebratene Putenbrust mit  
Mandelrahmsauce*

*Beilagen*

*Gemüsevariation,  
Brokkoliauflauf*


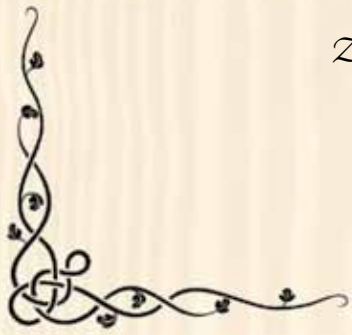
*Petersilienkartoffeln, Kroketten  
und Kartoffelröstis*

*Rohkostsalate 15,00 €*

*Dessert*

*Zitronencreme und Herrencreme  
(mit Rum) 2,60 €*

*21,60 €*



## Menü 7

*Am Tisch serviert*

*Hühnersuppe mit Einlage*

2,50 €

*Vom Buffet*

*Schweinefiletmedaillons mit Hollandaise,  
Pfefferrahmsauce  
und gebratenen Champignons*

*saftiger Rinderbraten mit  
Burgundersauce*

*Beilagen*

*bunte Gemüseplatte, Brokkoliauflauf*

*Salzkartoffeln, Kroketten  
und Kartoffelgratin*

*Rohkostsalate*

15,00 €

*Dessert*

*Nachtischbuffet nach Art des Hauses*

4,30 €

*(ab 40 Personen)*

21,80 €



Marita



## Menü 8

### *Am Tisch serviert*

*Wildrahmsuppe nach Art des Hauses* 2,50 €

### *Vom Buffet*

*gebratenes Roastbeef  
in herzhafter Apfelsauce*

*saftiger Schweinebraten in Rahmsauce*

### *Beilagen*

*bunte Gemüseplatte,  
Brokkoliauflauf*



*Kartoffelgratin, Spätzle  
und Kroketten*

*Salatvariation* 15,50 €

### *Dessert*

*Schokoladenpudding und Quarkspeise* 2,20 €

20,20 €



## Menü 9

*Am Tisch serviert*

*Brokkolirahmsuppe*

2,40 €

*Vom Buffet*

*Barbarie- Entenbrust mit  
Orangensauce*

*Wildschweinbraten in Champignonrahmsauce*

*Beilagen*

*Gemüsevariation, Rotkohl  
und Rosenkohl*

*Kartoffelklöße, Petersilienkartoffeln  
und Krokette*

*Salate der Saison*

16,00 €

*Dessert*

*Pfirsich „Melba“  
Vanilleeis, ein halber Pfirsich  
und Himbeersauce*

2,40 €

20,80 €



Jutta

# „Essen wie vor 100 Jahren“

Seit 36 Jahren unser Renner

*Gebackener Hinterschinken vom Schwein  
mit Wildbeerensauce*

*Bratkartoffeln*

*Apfelrotkohl*

*verschiedene Rohkostsalate*

*Bauernbrot und*

*Nachspeise*

12,50 €



# Schlemmer-Frühstücksbrunch

(ab 30 Personen)

## **Getränke**

Kaffee, Tee, Kakao, Orangensaft, Apfelsaft

Brot, Brötchen und Croissants

## **Kalte Speisen**

verschiedene Rohkostsalate

knackige Gurken- und Paprikastreifen

Tomatenscheiben mit Mozzarella

Konfitüren, Honig, Nougatcreme, Cornflakes, Müsli,

Milch, Quark und Naturjoghurt

Räucherlachs mit Meerrettichsahne

Schinken und Wurstausswahl

Käseauswahl

## **Warme Speisen**

gekochte Eier

Rührei

kross gebratene Speckstreifen

Nürnberger Würstchen

## **Tagessuppe**

Obstsalat

bunte Obstplatte

Preis pro Person 12,50 €



*Für weitere Fragen,  
rund um Ihre Feier, wie:*

*Tischpläne  
Begrüßung  
Dekoration  
Unterhaltung  
Mitternachtsimbiss  
und vieles mehr*

*stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.*

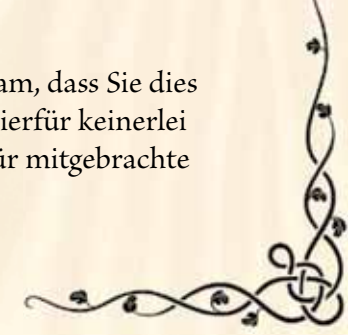
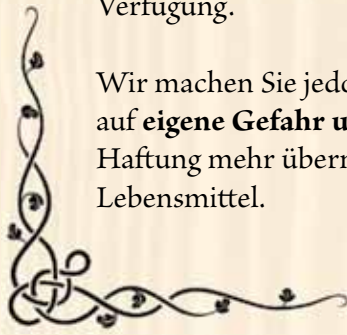
**Sehr geehrter Gast,**

in unserem Unternehmen erhalten Sie die Lebensmittel in einer absoluten Topqualität und einem optimalen Frischezustand.

Durch die Bereitstellung während der Veranstaltung leidet die Qualität naturgemäß.

Wir möchten Sie jedoch darauf hinweisen, dass wir Produkte, bei denen Eier, Geflügel, Frisch- und Hackfleisch verwandt wurden, nicht mitgeben können, da wir dies aus hygienischen Gründen und zur Sicherung Ihrer Gesundheit ablehnen müssen. Restbestände des Buffets, ohne die oben genannten Produkte, stellen wir Ihnen gerne zur Mitnahme zur Verfügung.

Wir machen Sie jedoch ausdrücklich darauf aufmerksam, dass Sie dies auf **eigene Gefahr und Verantwortung** tun und wir hierfür keinerlei Haftung mehr übernehmen können. Das gleiche gilt für mitgebrachte Lebensmittel.





*Nach dem üppigen Mahl  
soll die Geselligkeit  
nicht zu kurz kommen!*



## Schenken-Küche

Kapenberg 6  
37671 Hörter – Ovenhausen  
Tel.: 05278 889  
Fax: 05278 639

[www.schenken-kueche.de](http://www.schenken-kueche.de)  
[anton-boeger@schenken-kueche.de](mailto:anton-boeger@schenken-kueche.de)

*In Bauernkitteln  
und Holzschuhen  
wird zünftig in der Deele  
getanzt und gefeiert.*