

HANDKE

Was HANDKE macht, ist Hand gemacht.



CATERING PARTYSERVICE



FINGERFOOD



Fingerfood / Aufgespießtes

Preise p. Stück/€

- ▶ Hähnchen Filetspießchen 1.60
- ▶ Hähnchen Fetaspießchen 1.65
- ▶ Putenspieße mit Ananas 1.65
- ▶ Schnitzel-Spießchen 2.75
pikant oder süß
- ▶ Schnitzel-Ecken 100g 2.50
von Schwein oder Pute
- ▶ Partyfrikadellen 0.70
- ▶ Caprese-Spießchen klein 1.00
- ▶ Caprese-Spießchen groß 1.95
- ▶ Käse-Spießchen mit Obst 1.70
- ▶ Pikante Schweinefilet-Spießchen 2.60
- ▶ Mini- Pizzen warm 1.25
- ▶ Kleine warme Blätterteigteilchen 1.25
- ▶ Melone mit Parmaschinken 2.50
- ▶ Geräucherte Lachsspieße 100g 11.50
- ▶ Geräucherte Lachsralinen 100g 11.50
- ▶ Makrelen Häppchen 100g 6.95
- ▶ Antipasti
getrocknete und gefüllte Tomaten, gefüllte
Pepperoni, Honeypeppers, Cocktailtomaten,
Champignons, gegrillte Paprika, Zucchini,
Auberginen, Oliven 100g 3.25
- ▶ Hausgem. Dip-Variationen 100g 1.50

Köstlichkeiten in Mini-Gläschen

ab 10 Stück pro Sorte

- ▶ Couscous
mit feinstem Lamm-Lachs 5.25
- ▶ Minifrikadelle
mit knackigem Krautsalat 1.95
- ▶ Tranchen vom Putenfilet
auf Sahnekrautsalat 3.35
- ▶ Tranchen vom Schweinefilet
auf Zigeunersalat 3.95
- ▶ Roastbeef vom Weiderind
mit Remouladensauce 2.95
- ▶ Chicken-Drums mit Curry-Dip 2.75

Brötchen, Canapés & Co.

Preise pro Stück/€

**Halbes Schnittbrötchen,
halbe Scheibe Graubrot,** belegt mit

- ▶ Thür. Schinken- o. Jägermett 1.85
- ▶ hausgem. Mettwurst, Salami,
Aufschnitt, Schnitt- und Frischkäse,
Ei mit Remoulade 2.10
- ▶ hausgemachtem Roh- und
Kochschinken, Kasseler und
Braten-Aufschnitt 2.25
- ▶ Parma-, Serranoschinken,
Roastbeef 2.50
- ▶ Räucherlachs 3.50

Brötchen, Canapés & Co.

Preise pro Stück/€

Viertel Scheibe Graubrot, belegt mit

- ▶ Thüringer Schinken- oder Jägermett 1.70
- ▶ Hausgemachte Mettwurst, Salami,
Aufschnitt, Schnitt- und Frischkäse 1.95
- ▶ Hausgemachtem Roh- und Kochschinken,
Kasseler und Braten-Aufschnitt 2.15
- ▶ Parma-, Serranoschinken, Roastbeef,
- ▶ Brie und Weichkäse 2.30
- ▶ Gravedlachs und Forellenfilets 2.95

Canapés

runde Scheiben, hell und dunkel, belegt mit

- ▶ Rohem & gekochtem Schinken
Braten-Aufschnitt 2.50
- ▶ Parma-, Serranoschinken, Roastbeef
und Geflügel 2.75
- ▶ Medaillons vom Schwein und Hähnchen 2.95
- ▶ Graved Lachs und Forellenfilets 3.20

Fingerfood-Buffets

ab 10 Personen

No. I

Italienische Antipasti, Caprese-Spießchen,
Partyfrikadellen, Melone mit Parmaschinken,
Schnitzelecken, Hähnchen Filetspießchen,
Hähnchen-Fetaspießchen,
Minigläser mit Räucherlachs auf Frischkäse,
Nudelsalat Piri Piri, Schäfersalat,
Baguette und Dip
pro Person 19.90

No. II

Canapés mit Parmaschinken,
Roastbeef & Räucherlachs,
Minigläser mit Putenfilet auf Sahnekraut
mit Obst, Minigläser mit Schweinefilet
auf Chili-Dip, pikante Schnitzel-Spießchen,
Caprese-Spießchen,
Käse-Spießchen mit Obst,
Melone mit Parmaschinken
pro Person 22.90

No. III

italienische Antipasti,
warme Gebäckteilchen und Minipizzen,
Minigläser:
Roastbeef vom Weiderind mit Remouladensauce
Hähnchenfilet mit Curry-Dip, Lamm-Lachs auf
Couscous, Caprese-Spießchen,
Putenspieße mit Ananas,
geräucherte Lachsspieße & Lachsralinen,
frischer Gartensalat, Ital. Nudelsalat,
gemischtes Baguette und Dip
pro Person 26.90



HAUPTSPESSEN



Preise pro Portion

Vom Schwein

Preis pro Portion

Krustenschinken mild gepökelt	6.90
Spanferkelbraten aus der Keule (mit Knochen)	8.90
Spanferkelrollbraten (Bauch & Rücken)	7.90
Wiener-Rostbraten a. d. Schulter	7.90
Kasseler im Blätterteig	7.90
Schweinefilet im Blätterteig	10.90
Jägerbraten mit Hack gefüllt	7.90
Gyrosbraten mit Zwiebeln gefüllt	7.90
Jungschweinerücken mit Kräuterkruste oder Frischkäse	8.90
Farmer-Saftbraten vom Schweinerücken	8.90
Grillhaxen, kross gebraten Stück	6.50
Sahnegeschnetzeltes mit frischen Champignons	7.90
Geschnetzeltes	7.90
nach „Hubertus“, „Jäger“, „Budapest“ oder „Puszta“- Art	
Gyros überbacken mit Metaxasoße	8.90

Pfännchengerichte vom Schweinefilet und - Rücken

Filet-Topf mit Rahmpfifferlingen.....	10.90
Filet-Topf mit Champignons Miniature	10.90
Filet-Topf mit Metaxasauce	10.90
Filet-Topf Apfel-Calvados	10.90
Metaxapfännchen vom Schweinerücken.....	9.50

Rind & Kalb

Rinder-Schmorbraten in Braten-Jus.....	10.90
Rindfleischgeschnetzeltes Stroganoff.....	10.90
Kalbsgeschnetzeltes mit frischen Champignons.....	13.90
Tafelspitz in Meerrettichrahm	10.90
Rinder-Rouladen nach Hausfrauen Art in Sauce.....	11.90
Kalbfleisch-Involtnis in Tomatensauce.....	Preis auf Anfrage
Rinderfilet im Blätterteig.....	Preis auf Anfrage
Kalbfilet im Blätterteig.....	Preis auf Anfrage

Geflügelgerichte

Putensahne-Geschnetzeltes mit Champignons	8.90
Putengeschnetzeltes „Primavera“ mit Obst	8.90
Hähnchen-Geschnetzeltes „chinesisch“	8.90
Hühnerfrikassee	8.90
Gegrillte Putenbrust	8.90
Putenbrust gefüllt mit Broccoli oder Backobst	8.90
Hähnchenbrust „Toscana“ mit Tomate und Mozzarella	7.90
Hähnchenbrust „Hawaii“ mit Pfirsich und Ananas	7.90
Entenbrustfilet rosa gebraten	12.90

Wildgerichte

Preis pro Portion

Hirschkeule	15.50
Hirschrahmgulasch	15.90

Fischgerichte

Lachsfilet auf feinem Gemüse	13.90
Fischfilet Florence mit Blattspinat	15.90
auf Wildreis mit feiner Tomaten- Sauce	
Michas Lachspfanne mit feinem Gemüse	15.90

Preis pro Liter

Hausgemachte Saucen

Braten- und Burgundersauce	9.90
Jäger- und Paprika- Rahmsauce	11.90
Fruchtige Currysauce mit Obst	11.90
Fruchtige Tomatensauce	9.90

Beilagen

Kartoffelgratin	3.00
Butterkartoffeln	1.80
Bratkartoffeln	3.00
Röstitaler	2.90
Speckkartoffelsalat	3.00
Kartoffelklöße	2.50
Butterspätzle	2.00
Butterreis	2.00
Birelli & Drellini Nudeln	2.00

Erbsen & Möhengemüse	2.80
Rahmrosenkohl	3.00
grüne Bohnen mit Speck	3.00
Sauerkraut	2.40
Apfelrotkohl	2.40
Broccoli/ Blumenkohl gratiniert	3.50
7 fache Gemüseplatte	3.90



Spar-Menüs ab 10 Personen

Puten- Sahnegeschnetzeltes **11.50**
mit Spätzle und gemischtem Salat

Schweinefilet-Topf mit Metaxasauce **14.50**
dazu Kartoffel-Gratin und pikanter Krautsalat

Jägerbraten mit Rahmsauce **12.90**
dazu Kartoffel-Gratin und Kaisergemüse

Waldmeister-Steak **12.90**
(paniertes Schnitzel mit Champignons und Hollandaise)
mit Rahmsauce und Kartoffel-Gemüse-Gratin



Vegetarische Gerichte

- Tortellini mit Spinat und Ricotta 9.80
- Gemüselasagne 7.90
- Penne Arrabiata 9.50
- Spaghetti Napoli 7.90
- Kartoffel-Gemüse-Gratin 8.50

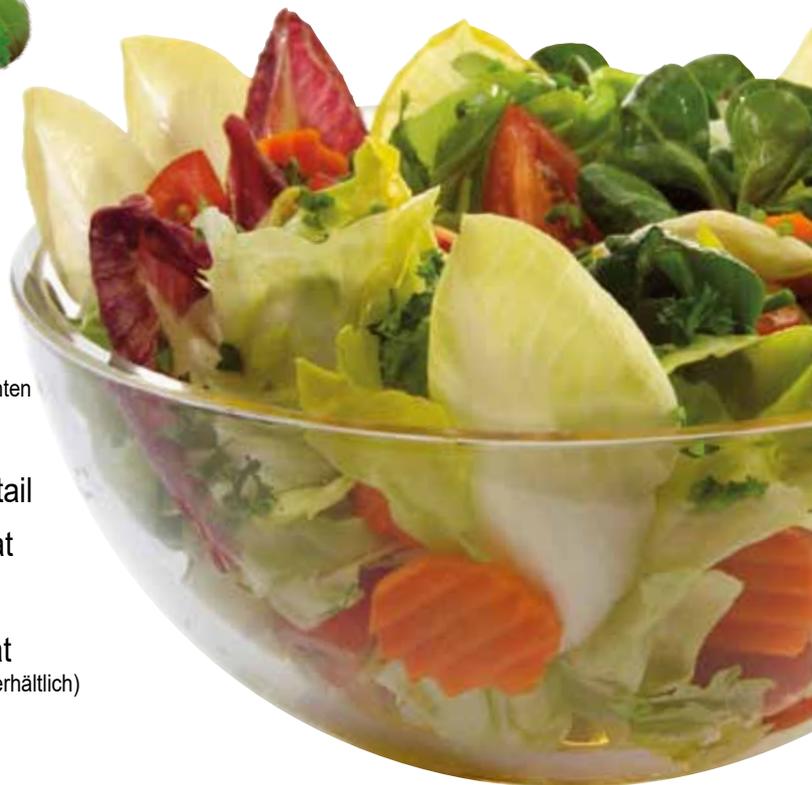
Internationale Gerichte

- Chili con Carne mit Sauerrahm und Baguette 8.90
- Lasagne Bolognese 7.90
- Spaghetti Bolognese 8.90
- Spaghetti Carbonara 8.90
- Tortellini in Schinken-Sahne-Sauce 9.90
- Tagliatelle mit Lachs in Rieslingsauce 12.90
- Ravioli mit Spinat und Ricotta 9.90
- Kartoffel-Gemüse-Gratin 8.90
mit Schinken-Streifen
- Nudel-Lachs-Gratin 11.90



Salate

- Bunter Kartoffel-Salat
mit Gurke und Tomate
- Nudel-Salat „Piri Piri“
- Pasta Venezia
- Nudelsalat Pesto Rosso
- Sahne-Krautsalat mit Früchten
- Bayrischer Krautsalat
- Broccoli-Schinken-Cocktail
- Griechischer Bauernsalat
- Fitness-Salat
- Gemischter Rohkostsalat
mit Dressing (auch als Salatplatte erhältlich)
- Schäfer-Salat



SALATE

SUPPEN

Suppen

Preis pro Portion

...als Hauptspeise (je 600ml)

Gulaschsuppe	6.50
Kartoffelsuppe „Gourmet“	5.75
Erbseneintopf	4.95
Jägersuppe mit Mettklößchen	5.50
Tomatensuppe	5.00
mit Reis und Mett	
Ital. Gemüsesuppe	5.25
Käse-Lauch-Suppe	5.75

... als Vorspeise (je 250ml)

Hochzeitssuppe	3.30
Hühnersuppe	3.30
Broccoli-Creme-Suppe	3.20
Champignon-Creme-Suppe	3.20
Ochsenchwanzsuppe	3.80
Kürbissuppe (Saison)	3.75
Spargel-Cremesuppe	3.75
(Saison)	





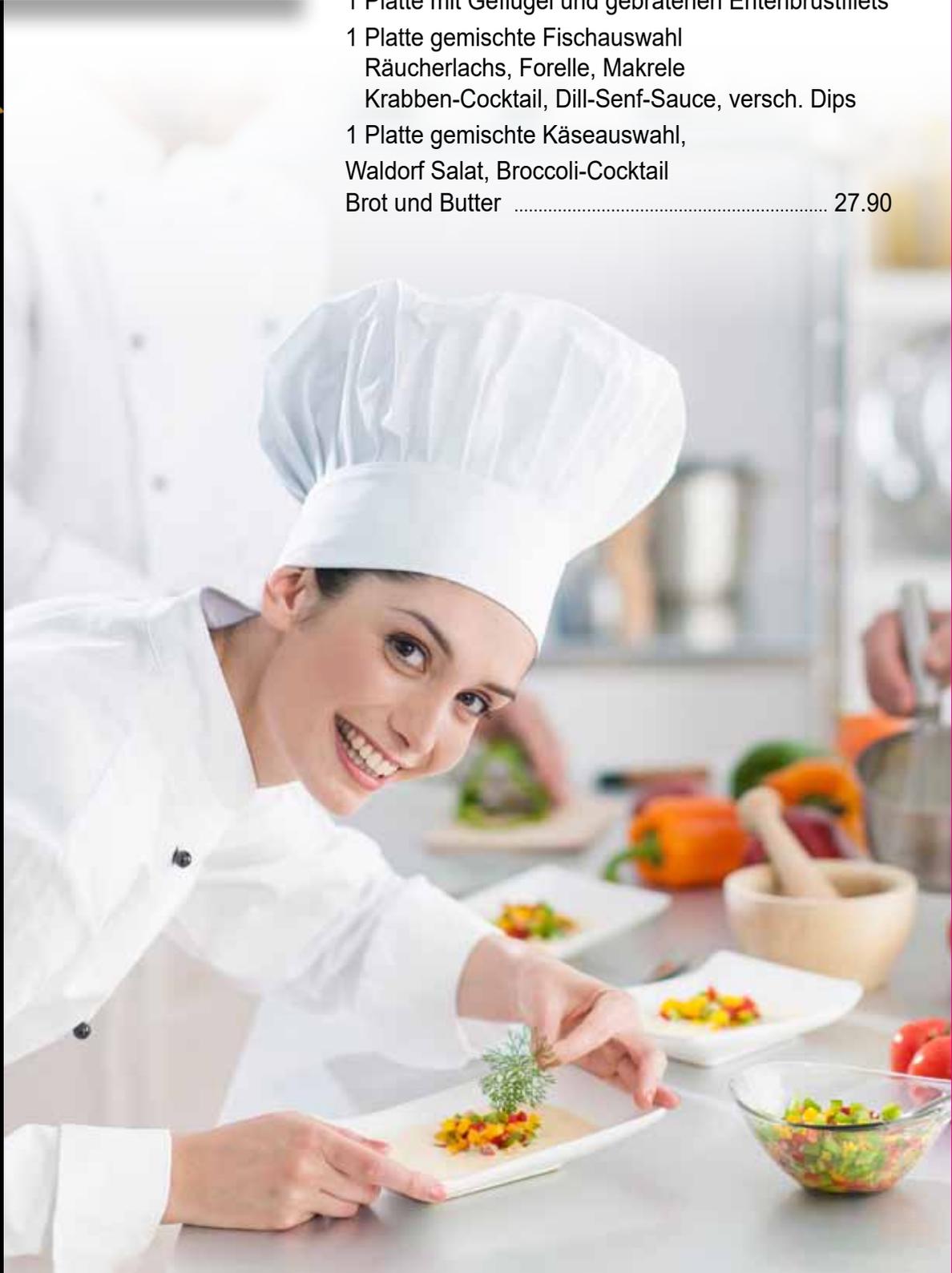
BUFFETS

Buffet Rustikal (ab 10 Personen) Preis pro Person

- 1 Platte mit Thüringer Mett, hausgem. Mettwurst und Schinkenspezialitäten
- 1 Platte mit Niedersachsenwurst, Sauerfleisch und Herrensteak
- 1 Platte rustikaler Käse mit Harzkäse und Schmalz
- Gemischter Brotkorb mit Partybrötchen und Butter 15.90

Feinschmecker Buffet (ab 15 Personen)

- 1 Platte mit Medaillons von Rind und Schwein gefüllt & natur
- 1 Platte mit Geflügel und gebratenen Entenbrustfilets
- 1 Platte gemischte Fischauswahl
Räucherlachs, Forelle, Makrele
Krabben-Cocktail, Dill-Senf-Sauce, versch. Dips
- 1 Platte gemischte Käseauswahl,
Waldorf Salat, Broccoli-Cocktail
- Brot und Butter 27.90



Buffet Godshorn (ab 10 Personen)

Preis pro Person

1 Platte gemischte Salami - & Schinken-Spezialitäten
1 Platte gemischter Braten-Aufschnitt
1 Platte gemischter Hart- und Weichkäse
Fleischsalat, Heringssalat, Geflügelsalat
gemischtes Brot/ Baguette und Butter 17.90

Schlemmer-Buffer I (ab 20 Personen)

Vorspeise

Melone mit Parmaschinken
Vitello Tonato (Kalbfleisch mit Thunfischsauce)
verschiedene Antipasti, Caprese (Mozzarella mit Tomaten)
Rindercarpaccio, Ciabatta und Butter

Hauptgericht

Involтинis (Kalbfleischröllchen) in Tomaten-Käsesauce
Lachs-Lasagne, marinierter Schweinerücken mit Kräutern
Kartoffelgratin und Gemüseauswahl

Dessert

Tiramisu, Mousse au Chocolat, frischer Obstsalat 29.90

Schlemmer-Buffer II (ab 15 Personen)

Metaxapfännchen, Kartoffelgratin, ofenfrisches Baguette, gemischter Rohkostsalat, Sahne-Krautsalat & Griechischer Bauernsalat

- 1 Platte mit rohen und gegarten Schinkenspezialitäten
 - 1 Platte mit Geflügelspezialitäten
 - 1 Platte mit großer Käseauswahl
 - 1 Platte mit gemischter Fischauswahl
Lachs, Forellenfilets, Schnitten vom Kräuterlachs & Dill-Senf-Sauce
- gemischter Brotkorb mit Partybrötchen & Baguette

Dessert

Schokoladenpudding mit Mandeln
Rote Grütze mit Vanille Soße und frischer Obstsalat mit Geist 27.90

Schlemmer- Buffet III (ab 20 Personen)

Vorspeise

Variationen vom Räucherlachs und Forellenfilets
Caprese, gegrillte Paprika und Zucchini,
eingelegter Fetakäse, Antipasti-Creme
Putello Tonato (Putenfilet mit Thunfischsauce),
gemischtes Baguette

Hauptgericht

Schweinefilet-Topf mit Metaxasoße
Kartoffel-Gemüsegratin
gegrillte Putenbrust mit fruchtiger Currysauce
Butterreis und Broccoligratin

Dessertbuffet

Orangencreme mit Grand Manier
Godshorner Früchtecreme
Kirschgrütze mit Vanillesauce 28.90



PLATTEN

Desserts

Rote Grütze mit Vanillesoße	2.20
Frischer Obstsalat (auf Wunsch auch mit Geist)	3.00
Mousse au Chocolat oder Vanille	2.50
Bayrisch Creme mit Fruchtspiegel	2.80
im Weck-Glas	
Erdbeer-Mascarpone-Creme (je nach Saison)	2.80
Tiramisu	3.75
Panna Cotta mit Erdbeer-Ragout	3.00
im Weck-Glas	
Schokoladenpudding mit Vanillesauce	2.20
Creme Brulée im Weck-Glas	2.90
Griechischer Joghurt	2.80
mit karamelisierten Nüssen (Glas)	



Allgemeine zusätzliche Informationen

Unsere Auswahl soll Ihnen einen kleinen Eindruck in die beliebtesten Speisen und Arrangements vermitteln.

Zu unseren Stärken zählen nicht nur die Ausrichtung Ihrer privaten Feiern, sondern ebenso ein umfangreiches Messe- und Veranstaltungscatering. Bei uns erhalten Sie die komplette Bandbreite an Mietgeschirr, Mobiliar, Zelten, Dekoration, Getränke auf Kommission, usw..

Eine individuelle Beratung und Planung sind die Grundlage für eine erfolgreiche Gestaltung Ihrer Veranstaltung.

Unser Know How vervollständigt dieses Angebot.

Wir freuen uns darauf Ihre Wünsche zu erfüllen – vereinbaren Sie mit uns einen persönlichen Beratungstermin.

Die Preise dieser Liste sind freibleibend. Sie sind gültig ab dem 01.01.2020 und beinhalten die zur Zeit gültige MwSt.

Sonn- und feiertags berechnen wir einen auftragsabhängigen Aufschlag auf alle Leistungen. Die warmen Speisen werden in Porzellanschalen und Warmhalteboxen verpackt. Bei Lieferung in Rechauds erheben wir eine Leihgebühr (Grundreinigung und Brennpaste) von 5,00€ pro Gerät.



Die Preise verstehen sich als Abholpreise aus unserer Party-Küche in Godshorn, Hauptstraße 18, 30855 Langenhagen.

Die Anlieferung (nach Absprache) wird zum Selbstkostenpreis von 1,80€ netto pro Km (einfache Strecke) und Aufwand in Rechnung gestellt. Im Nahbereich unserer Party-Küche (max. 5 Min. per Auto) berechnen wir einen Pauschalpreis von 7,50€. Die Geschirr- und Leergut-Rückgabe erfolgt durch unsere Kunden; diese erbitten wir in vorgereinigtem Zustand. Alle weiteren Lieferungs- und Abholmöglichkeiten können individuell vereinbart werden. Fehlmengen und Beschädigungen der ausgeliehenen Gegenstände gehen zu Lasten (Wiederbeschaffungskosten) des Kunden.

Besuchen Sie auch unsere Homepage unter
www.handke-fleischerei.eu
... mit dem Online-Partyplaner







CATERING
PARTYSERVICE

HANDKE

Was HANDKE macht, ist Hand gemacht.

Hauptgeschäft in Godshorn

Hauptstraße 18, 30855 Langenhagen

Filiale: Am Ortfeld 65, 30916 Isernhagen

www.handke-fleischerei.eu

info@handke-fleischerei.eu

Die kulinarische Hotline: **0511 782543**

Mitglied bei

regiowelt

