



NICOLE'S
Schlemmerservice





NICOLE'S *Schlemmerservice*

Mein Schlemmerservice steht für hausgemachte, auf Flamme gelieferte Köstlichkeiten, die keine Wünsche offen lassen. Ferner stelle ich gemeinsam mit Ihnen Ihr individuelles Buffet zusammen.

Ich würde mich freuen, Ihr Event kulinarisch zu unterstützen!

Haben Sie Nahrungsmittel-Allergien/
Unverträglichkeiten? Bitte sprechen Sie mich an.

© Alle in dieser Broschüre enthaltenen Bilder zeigen selbst zubereitete Speisen und sind Eigentum von Nicole Bode



Suppen

Rinderkraftbrühe mit Mettklößen,
Eierstich, Spargel und Nudeln
3,80€

Fruchtige Kürbiscremesuppe
3,50€

Champignoncremesuppe
3,50€

Exotische Käsecremesuppe
3,50€

Fruchtige Tomatencremesuppe
3,-€

Minestrone
3,80€

Partysuppen

Gyrossuppe
4,70€

Gulaschsuppe
4,70€

Vegetarisch

Sellerieschnitzel mit
Rahmsauce, Buttergemüse
und Kroketten
9,80€

Kartoffel-Gemüse-Gratin
in Bechamelsauce mit Käse
gratiniert
8,80€

Schafskäse mit Tomate,
roten Zwiebeln, Zucchini,
Pfeffernonen, Knoblauch
und Kräutern gebacken,
dazu Baguette
9,50€

Nudelgerichte

Lasagne Bolognese
10,50€

Feurige Spaghetti mit gebratenen
Garnelen, Paprikastreifen und
Lauchzwiebeln
13,50€

Frische Tortellonis in einer 4-Käse-
sauce mit geschmolzenen Tomaten
garniert
10,50€

Penne mit Grillgemüse und
Fetawürfeln in Pestorahm
9,80€

*mit gebratenen Geflügelstreifen
11,80€

Gnocchi-Pfanne mit Lachswürfeln
und Lauchringen in einer Meerret-
tich-Sahnesauce
11,50€

Penne mit pikanter Chorizo,
Knoblauch in Tomaten-Rosso-Sauce
10,50€

Salate

Rucola Salat mit schwarzen
Oliven, Kirschtomaten,
Walnuss-Cranberry-Dressing
und Parmesanspäne
3,80€

Gemischte Blattsalate,
Salatgurke, Kirschtomaten,
Feta-Käse, Heidelbeeren mit
Heidelbeeren-Dressing
3,80€

Gemischter Salat, Salatgurke,
Tomate, Radieschen, Gehobel-
te braune Champignons mit
Schwarzbier-Dressing
3,80€

... viele weitere Salatvarianten
auf Anfrage



Schwein

Sahnegeschnitzeltes „Gyros Art“ mit Champignons, dazu Reis und Krautsalat
11,50€

Kassler mit Sauerkraut, Salzkartoffeln und Sauce
10,80€

Cordon Bleu mit Saftschinken und Käse gefüllt, Zitronenecken, Buttergemüse und Kroketten
15,80€

Schweinebraten mit Sauce, Gemüseplatte, Petersilienkartoffeln oder Kroketten
12,80€

Mediterraner Schweinebraten mit Sauce, Ofengemüse und kleine gebackene Rosmarinkartoffeln
14,80€

Schweinebraten mit Malzbiersauce, Gemüseplatte und Petersilienkartoffeln
13,80€

Gefüllter Schweinebraten mit Mett und Zwiebeln, Zwiebelrahmsauce, Prinzessbohnen und Petersilienkartoffeln
13,80€

Schwein

Schnitzel „Wiener Art“ mit Champignonrahm-, oder Paprikasauce, Gemüseplatte und Kroketten
13,80€

– oder Kartoffelgratin
14,80€

Schweinesaltimbocca-Tasche gefüllt mit Schinken und Apfelspalten auf Calvadossahne, Gemüseplatte und Kroketten
16,80€

Schweinefilet auf Waldpilzsahnesauce, Gemüseplatte, Spätzle oder Kroketten
17,50€

Schweinefilet auf Pfeffer-Birnen-Preiselbeer-Sauce, Gemüseplatte, Kroketten oder Spätzle
17,50€

Filetmedaillons mit frischen Champignons, Zwiebeln und Schinken in Rahmsauce, Butterspätzle und gemischtem Salat
16,50€



Rind

Schmorbraten mit Sauce,
hausgemachter Apfelrotkohl
und Petersilienkartoffeln
14,50€

Schmorbraten mit pikanter
Heidelbeersauce, Gemüseplat-
te und Kroketten
14,80€

Rinderroulade gefüllt mit
Gurke, Speck und Zwiebel,
hausgemachter Apfelrotkohl
und Petersilienkartoffeln
14,80€

Geschmorter Zwiebelrost-
braten in Sauce, Butterspätzle
und Rosenkohl
17,80€

Geflügel

Hähnchenbrustfilet mit
beschwipster Feige gefüllt
im Baconmantel gebraten auf
Sherryrahm-Sauce mit Prin-
zessbohnen und Butterspätzle
16,90€

Hähnchenbrustfilet in Gorgon-
zola-Sauce mit Tomaten und
Frühlingszwiebeln garniert,
Bandnudeln und Gemüseplatte
15,50€

Hähnchenbrustfilet gefüllt mit
Rucola, frischer Tomate, Parmigiano auf fruchtiger Toma-
tensauce, Buttergemüse und
Bandnudeln
15,80€

Geflügel

Hähnchenschnitzel in
Cornflakespanade, Paprika- oder
fruchtiger Curryrahmsauce,
Gemüseplatte und Bandnudeln
13,90€

Hähnchenbrustfilets
„Al Parma“ mit Schinken
umwickelt gebraten auf einem
Tomatenbett mit Mozzarella
gratiniert, Mandelbrokkoli und
Bandnudeln
15,50€

Hähnchenbrustfilet in
Tomaten-Estragon-Sahne,
Buttergemüse und Penne
13,90€

Überbackene Hähnchenbrust-
filets in würziger Sauce,
Gemüseplatte und Bandnudeln
13,90€

Thai-Curry „pikant“
Hähnchenbrustfilet mit
Paprikastreifen und Frühlings-
zwiebeln in Kokossahne mit
Basmatireis
12,50€

.....

Fisch

Medaillons vom Lachsfilet mit
Kartoffelsahne gratiniert in
einer Zitronen-Weißwein-
Sauce, bunte Bandnudeln und
frischer Salat
17,80

Seelachsfilet mit Senfkrüstchen
auf Gemüsestreifen, Reis und
leichter Senfsauce
15,80€

.....



Wildbret

Barbarie-Entenbrüstchen in
fruchtiger Sauce, Butterreis
und gemischtem Salat
17,50€

Gänsebrust in einer feinen
Kirsch-Schalotten-Sauce,
Mandelbrokkoli und Knödel
*Preis auf Anfrage | Saison-
bedingt*

Rehrücken mit pikanter
Erdbeersauce und Preiselbeer-
birne, feiner Holunderrotkohl
und Mandelbällchen
22,80€

Rehgeschnetzeltes in feiner
Gin-Sahne-Sauce, dazu
Rotwein-Champignons
und Butterspätzle
19,80€

Hirschkalbskeule in Rotwein-
sauce, Birne mit Preiselbeer
gefüllt, Speckrosenkohl
und Krokettchen
18,50€





Buffetvorschläge

Kaltes Buffet „Rustikal“

ab 15 Personen

Mettwurstplatte,
Schinkenauswahl mit Melonenschiffchen,
gemischter Bratenaufschnitt,
Kochschinkenröllchen mit Spargel gefüllt,
Käseauswahl garniert mit Weintrauben und Ananas,
kleine Schnitzel und Mettbällchen,
Hähnchenbrust auf Currysauce mit Früchten garniert, Nudelsalat

gemischter Brotkorb,
Partybrötchen und Butter

16,80€ p.P.



Buffetvorschläge

Kaltes Buffet „Classic“

ab 15 Personen

Räucherfischauswahl mit Sahnemeerrettich, Variationen von Mettwurst, Schinkenauswahl mit Melonenschiffchen, Kochschinkenröllchen mit Spargel gefüllt, gemischter Bratenaufschnitt, Roastbeef rosa gebraten, Käsevielfalt mit Ananas und Trauben, kleine Schnitzel und Mettbällchen, Hähnchenbrust auf Currysauce, mit Früchten garniert, gefüllte Eier, Krabbenscocktail, Nudelsalat, frischer Salat mit Hausdressing

gemischter Brotkorb,
Partybrötchen und Butter

22,80€ p.P.



Buffetvorschläge

Charming

ab 20 Personen

Warm

Rinderkraftbrühe mit Nudeln, Eierstich, Spargel und Mettklößchen, Schweinebraten mit Sauce, Hähnchengulasch mit Champignons in Rahmsauce, hausgemachter Apfelrotkohl, Gemüseplatte, Petersilienkartoffeln, Butterspätzle

Kalt

Fischplatte mit Forellen- und Makrelenfilets, Lachs, Variation von Schinken mit Melonenschiffchen, Mettwurstplatte, kleine Frikadellen, Hähnchenbrust in Currysauce mit Früchten garniert, Käseauswahl mit Ananas und Weintrauben garniert, frischer Salat mit Hausdressing

gemischter Brotkorb, Partybrötchen und Butter

Dessert

Mascarpone-Joghurt-Creme mit Waldbeeren

24,80€ p.P.

Buffetvorschläge Mediterran

ab 20 Personen

Warm

Tomatencremesuppe, feurige Spaghetti mit Garnelen, Hähnchenbrustfilet „Al Parma“ auf Tomatensugo mit Mozzarella gratiniert, Schweineschnitzel „Natur“ in Gorgonzolasauce mit Frühlingszwiebeln und geschmolzenen Tomaten garniert, Ofengemüse, Mandelbroccoli, Bandnudeln, kleine gebackene Rosmarinkartoffeln

Kalt

Garnelenspieße, mariniertes Serrano-Schinken, Scheiben von der Barbarie-Entenbrust mit Rotweinschalotten, Roastbeef rosa gebraten, Maurische Schweinefiletmedallions, Käsevielfalt mit Obst garniert, hausgemachte Antipastivariationen, Tomate-Mozzarella mit Pesto, Rucola mit Walnuss-Cranberry-Dressing, mediterraner Pastasalat

Party- und Ciabattabrote, Butter

Dessert

Cappuccino-Creme, Orangen-Panna-Cotta

32,80€ p.P.

Fingerfood und Ergänzung für Ihr kaltes Buffet

- Zuccinipäckchen mit Feta gefüllt
- Auberginenröllchen auf Tomatensugo gefüllt mit Tomate und Mozzarella
- Gurkenröllchen mit Feta und Tomate gefüllt
- Datteln mit Frischkäse gefüllt im Baconmantel
- Backpflaumen mit Cashewkern im Baconmantel
- Gefüllte Champignons
- Blätterteig-Lachs-Törtchen
- Garnelenspieße
- Grünschalmuscheln im Baconmantel
- Barbarie-Entenbrust mit Rotwein-Schalotten
- Marinierte Hähnchenunterkeulen
- Hackfleischmuffins mit Kartoffelhaube
- Mozzarellaspieß mit Kirschtomaten
- Crêpesröllchen gefüllt mit Frischkäse, Salat, Räucherlachs
- Medaillons vom Schweinefilet

... uvm.



Der süsse Abschluss

Für Ihren Cocktailempfang

Rote Grütze mit Vanillesauce oder Eierlikörsahne	3,50€
Tiramisu	3,50€
Nonnenspeise, mit Pfirsichen und Eierlikör	3,50€
Hausgemachte Schokoladenmousse	3,50€
Hausgemachte Erdbeercreme	3,50€
Hausgemachte Cappuccino-Creme	3,50€
Cookies-Schichtspeise	3,50€
Hausgemachte Zitronencreme	3,50€
Orangen-Panna Cotta, mit und ohne Alkohol	3,50€
Mascarpone-Joghurt-Creme mit Waldbeeren	3,50€
Hausgemachte Amaretto-Marzipan-Mousse	3,50€
Panna Cotta mit Erdbeersauce	3,50€
Postre Canario, Creme-Keks-Kaffee	3,50€
Obstsalat mit Vanillesauce	4,50€

1/2 belegtes Brötchen mit feinem Aufschnitt, Käse und Mett
ab 1,50€ /Stück

Canapés mit exklusiver Garnierung, feiner Aufschnitt
2,-€ /Stück

Braten, Schinken, Kasseler, Mettwurst, Käse, Geflügelaufschnitt
1,80€ /Stück

Lachs und Forelle
2,20€ /Stück

Schwarzbrottaler mit kleinen Mettbällchen
1,80€ /Stück

Bunte Mini-Hamburger
2,80€ /Stück

Gern auch vegetarische Variationen.



Geschäftsbedingungen

1. Ich möchte Sie darum bitten, das Geschirr gereinigt in den darauffolgenden 2 Tagen, nach Terminabsprache zu mir zurückzubringen.

2. Stornierungen müssen 3 tage vorher erfolgen.

**Zum Königsberg 29
37186 Nienhagen**

T - 05554 - 998274

M - 0171 - 4807229

Nicole-Bode-71@web.de