



**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**  
4,80€

**Fruchtige Kürbiscremesuppe**  
4,50€

**Champignoncremesuppe**  
4,50€

**Exotische Käsecremesuppe**  
4,50€

**Fruchtige Tomatencremesuppe**  
4,50€

**Minestrone**  
4,80€

## *Partysuppen*

**Gyrossuppe**  
6,70€

**Gulaschsuppe**  
6,70€

## *Vegetarisch*

**Sellerieschnitzel mit  
Rahmsauce, Buttergemüse  
und Kroketten**  
11,80€

**Kartoffel-Gemüse-Gratin  
in Bechamelsauce mit Käse  
gratiniert**  
10,50€

**Schafskäse mit Tomate,  
roten Zwiebeln, Zucchini,  
Pfefferonen, Knoblauch  
und Kräutern gebacken,  
dazu Baguette**  
11,50€

## *Nudelgerichte*

Lasagne Bolognese  
12,50€

Feurige Spaghetti mit gebratenen  
Garnelen, Paprikastreifen und  
Lauchzwiebeln  
15,50€

Frische Tortellonis in einer 4-Käse-  
sauce mit geschmolzenen Tomaten  
garniert  
12,50€

Penne mit Grillgemüse und  
Fetawürfeln in Pestorahm  
11,80€

\*mit gebratenen Geflügelstreifen  
13,80€

Gnocchi-Pfanne mit Lachswürfeln  
und Lauchringen in einer Meerret-  
tich-Sahnesauce  
14,80€

Penne mit pikanter Chorizo,  
Knoblauch in Tomaten-Rosso-Sauce  
12,50€

## *Salate*

Rucola Salat mit schwarzen  
Oliven, Kirschtomaten,  
Walnuss-Cranberry-Dressing  
und Parmesanspäne  
4,80€

Gemischte Blattsalate,  
Salatgurke, Kirschtomaten,  
Feta-Käse, Heidelbeeren mit  
Heidelbeeren-Dressing  
4,80€

Gemischter Salat, Salatgurke,  
Tomate, Radieschen, Gehobel-  
te braune Champignons mit  
Schwarzbier-Dressing  
4,80€

... viele weitere Salatvarianten  
auf Anfrage





## *Schwein*

**Schnitzel „Wiener Art“  
mit Champignonrahm-,  
oder Paprikasauce,  
Gemüseplatte und Kroketten  
15,80€**

**– oder Kartoffelgratin  
16,80€**

**Schweinesaltimbocca-Tasche  
gefüllt mit Schinken und Ap-  
felspalten auf Calvadossahne,  
Gemüseplatte und Kroketten  
18,80€**

**Schweinefilet auf Waldpilz-  
sahnesauce, Gemüseplatte,  
Spätzle oder Kroketten  
19,50€**

**Schweinefilet auf Pfeffer-  
Birnen-Preiselbeer-Sauce,  
Gemüseplatte, Kroketten  
oder Spätzle  
19,50€**

**Filetmedaillons mit frischen  
Champignons, Zwiebeln und  
Schinken in Rahmsauce,  
Butterspätzle und  
gemischtem Salat  
17,90€**



## *Rind*

Schmorbraten mit Sauce,  
hausgemachter Apfelrotkohl  
und Petersilienkartoffeln  
16,50€

Schmorbraten mit pikanter  
Heidelbeersauce, Gemüseplat-  
te und Kroketten  
16,80€

Rinderroulade gefüllt mit  
Gurke, Speck und Zwiebel,  
hausgemachter Apfelrotkohl  
und Petersilienkartoffeln  
16,80€

Geschmorter Zwiebelrost-  
braten in Sauce, Butterspätzle  
und Rosenkohl  
19,80€

## *Geflügel*

Hähnchenbrustfilet mit  
beschwipster Feige gefüllt  
im Baconmantel gebraten auf  
Sherryrahm-Sauce mit Prin-  
zessbohnen und Butterspätzle  
18,90€

Hähnchenbrustfilet in Gorgon-  
zola-Sauce mit Tomaten und  
Frühlingszwiebeln garniert,  
Bandnudeln und Gemüseplatte  
17,50€

Hähnchenbrustfilet gefüllt mit  
Rucola, frischer Tomate, Par-  
migiano auf fruchtiger Toma-  
tensauce, Buttergemüse und  
Bandnudeln  
17,80€



## *Geflügel*

Hähnchenschnitzel in  
Cornflakespanade, Paprika- oder  
fruchtiger Curryrahmsauce,  
Gemüseplatte und Bandnudeln  
15,90€

Hähnchenbrustfilets  
„Al Parma“ mit Schinken  
umwickelt gebraten auf einem  
Tomatenbett mit Mozzarella  
gratiniert, Mandelbrokkoli und  
Bandnudeln  
17,50€

Hähnchenbrustfilet in  
Tomaten-Estragon-Sahne,  
Buttergemüse und Penne  
15,90€

Überbackene Hähnchenbrust-  
filets in würziger Sauce,  
Gemüseplatte und Bandnudeln  
15,90€

Thai-Curry „pikant“  
Hähnchenbrustfilet mit  
Paprikastreifen und Frühlings-  
zwiebeln in Kokossahne mit  
Basmatireis  
14,50€

.....

## *Fisch*

**Medaillons vom Lachsfilet mit  
Kartoffelsahne gratiniert in  
einer Zitronen-Weißwein-  
Sauce, bunte Bandnudeln und  
frischer Salat**  
**22,80**

**Seelachsfilet mit Senfkrüstchen  
auf Gemüstreifen, Reis und  
leichter Senfsauce**  
**17,80€**

.....



## *Wildbret*

**Barbarie-Entenbrüstchen in  
fruchtiger Sauce, Butterreis  
und gemischtem Salat  
20,50€**

**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  
24,80€**

**Rehgeschnetzeltes in feiner  
Gin-Sahne-Sauce, dazu  
Rotwein-Champignons  
und Butterspätzle  
22,80€**

**Hirschkalbskeule in Rotwein-  
sauce, Birne mit Preiselbeer  
gefüllt, Speckrosenkohl  
und Kroketten  
21,50€**





# Buffetvorschläge

## Kaltes Buffet „Rustikal“

\*ab 20 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

18,80€ p.P.



# Buffetvorschläge

## Kaltes Buffet „Classic“

\*ab 20 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

24,80€ 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

26,80€ p.P.

# Buffetvorschläge

## Mediterran

\* ab 30 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

34,80€ 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*

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





## *Für Ihren Cocktailempfang*

**1/2 belegtes Brötchen mit feinem  
Aufschnitt, Käse und Mett  
ab 1,80€ /Stück**

**Canapés mit exklusiver Garnierung,  
feiner Aufschnitt, Käse  
2,20€ /Stück**

**Lachs und Forelle  
2,40€ /Stück**

**Schwarzbrottaler mit  
kleinen Mettbällchen  
1,80€ /Stück**

**Bunte Mini-Hamburger  
2,80€ /Stück**

**Gern auch vegetarische Variationen.**



**Alle Inhalte sind gültig ab 1.11.2022**

## **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**