



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 Gemüsestreifen, 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

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€





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**