



Papenburg

Fleischerei & Partyservice

Essideen

Buffets & Menüs

Papenburg GmbH - 31303 Burgdorf-Otze - Burgdorfer Strasse 37
Telefon: (05136) 25 36 - Fax 86761 - Mobil 0160-84 62 268
info@essideen.de - www.essideen.de

Essideen

mediterranes Buffet	Seite 3
Bella Italia	Seite 4
Feinschmecker Buffet	Seite 5
Festtags Buffet	Seite 6
Spanisches Buffet	Seite 7
Sommerbuffet	Seite 8
Landhotel Buffet	Seite 9
Buffet Diana	Seite 10
vegetarisches Buffet	Seite 11
Fingerfoof Buffet	Seite 12
Fingerfoof Buffet Gourmet	Seite 13
Suppen	Seite 14
Salate	Seite 15



mediterranes Buffet

Vorspeisen

große Antipasti Auswahl
von Champignons, Paprika, Artischocken, Oliven,
Tomaten, Zucchini und Karotten
mariniertes Kräuterfleisch vom Schweinerücken
gegrillte Auberginenröllchen
gefüllt mit Mozzarella und frischem Basilikum auf Tomaten Carpaccio
Lachs-Crêpes-Röllchen
Kräuterpfannkuchen mit Frischkäse und Lachs
geräuchertes Forellenfilet
mit Kräuterschaum
marinierte Champignons
in Parma Schinken
Erdbeer-Orangen-Salat
mit Orangendressing

warme Gerichte

Hähnchenbrustfilet
mit Blattspinat, überbacken
Medaillons vom Schweinefilet
auf sahnigem Gemüse mit Parmesan
Kräuterkartoffeln und Nudeln
gemischte Blattsalate
mit gerösteten Pinienkernen und Vinaigrette

Dessert

Ziegenfrischkäse mit Pfefferkaramel
Käse-Obst-Spieße
Tirami su
Joghurt Pannacotta mit Himbeeren
Brotkorb mit frisch gebackenem Baguette, Ciabatta
und Partybrötchen

Bella Italia

Vorspeisen

Vitello Tonnato

zarte Kalbsbratenscheiben in Thunfischsoße

Carpaccio vom gebratenem Roastbeef

mit Tomaten-Mint-Sauce

Basilikum gebeizter Lachs

mit Honig-Senf-Soße

Scampis in Aioli

Antipasti Auswahl

von Champignons, Paprika, Zucchini und Karotten

gegrillte Auberginenröllchen

gefüllt mit Ziegenfrischkäse und getrockneten Tomaten

Spaghetti Salat mit frischem Gemüse

warme Gerichte

Putenpfanne Meran

Putenbrustwürfel mit Frühlingszwiebeln, Champignons und Tomaten

frisches Lachsfilet

auf Gemüsebett mit Sahnehaube

Butter-Wild-Reis und Eierspätzle

frische Salatplatte

mit hausgemachtem Orangendressing

Dessert

Italienische Käseauswahl

mit Obstdekoration

Panna cotta mit Fruchtsoße

Tirami su

Mascarpone Creme mit Löffelbiskuit

Brotkorb mit frisch gebackenem Baguette,

Ciabatta und Partybrötchen

Feinschmecker Buffet

Vorspeisen

Nordseekrabben auf Gemüsetartar
Räucherlachs mit Honig-Senf-Soße
luftgetrockneter Schinken mit Melone
kleine geschmorte Rinderrouladen
Hähnchenbrustfilet mit Mandelkruste
Kokos-Ananas und Currycreme
Mini Frikadellen mit Salsa Dipp
Schinken-Spargel-Torte
Geflügel Salat, Apfel-Ananas-Kraut,
Kräuter-Eier-Salat
Florentiner Nudelsalat

warme Gerichte

Apfel-Filet-Topf
Schweinemedallions mit Äpfel in pikanter Curry-Tomaten-Soße
Rindfleischpfanne Stroganoff
Eierspätzle und Kartoffelgratin
gemischte Blattsalate
mit gerösteten Pinienkernen

Dessert & Käse

Käse-Obst-Spieße
Rote Grütze mit Vanille Soße
Mocca-Mascarpone-Creme
Ciabatta, Baguette, Mini Laugen & Partybrötchen

Festtags Buffet

Vorspeisen

Parma Schinken mit Melone
Fischplatte mit Räucherlachs, gebeiztem Lachs,
Stremellachs und Matjesröllchen
dazu Remoulade und Honig-Senf-Soße
Tomate-Mozzarella mit Basilikum
Antipasti Auswahl von
Champignons, Paprika, Zucchini und Karotten
Spaghetti Salat mit frischem Gemüse
Salatplatte mit hausgemachtem Dressing

warme Gerichte

Putensahneschnitzel mit Früchten in Curry-Rahm
Jungschweinerücken mit Kräuterkruste; Bratensoße
dazu Eierspätzle und Kartoffelgratin
gemischte Blattsalate mit gerösteten Pinienkernen

Dessert

internationale Käseauswahl
mit frischen Früchten dekoriert
Mousse au chocolate
weißes Mousse auf Himbeeren
frisch gebackene Partybrötchen,
Mini Laugen und Baguette

spanisches Buffet

Vorspeisen

Datteln im Speckmantel
marinierte Paprika
Serrano Schinken mit Salzmandeln
Chorizo
spanische Salami
Bauernsalat mit Schafskäse und Oliven
marinierte Möhren
russischer Salat
Kartoffelsalat mit Gemüse
Aioli

warme Gerichte

Paella (Reispfanne)
mit Huhn, Schweinefilet, Chorizo und Garnelen
Hähnchenbrustfilet in Sherry
Hackbällchen in Tomatensoße
Kartoffelspalten

Dessert

Spanischer Manchegokäse
mit Olivenöl und rosa Pfeffer
Orangencreme und Caramelpudding
frisch aus dem Ofen
Ciabatta, Baguette und Partybrötchen

Sommerbuffet

Vorspeisen

fruchtiger Blattsalat

mit gratiniertem Ziegenkäse, Datteln,
Himbeeren und Himbeer-Dressing

Basilikum gebeizter Lachs mit Honig-Senf-Soße

Shrimps Spieße mit Aioli

Vorspeisenplatte

mit Zucchini, Bohnen, Karotten mit Thunfischdressing

Maispfannkuchen mit Mango -Salsa

mariniertes Roastbeef mit Rucola und Kirschtomaten

Antipasti Spieße mit Mozzarella

warme Gerichte

Putensteaks mediterran

mit frischen Tomaten und Pesto

Lachs aus dem Ofen

mit Fenchel-Tomaten-Gemüse

gefüllte, überbackene Riesenchampignons - vegetarisch -

Bunte Nudelnester und Kartoffel-Zucchini-Gratin

Dessert & Käse

Joghurt-Mascarpone-Creme

mit Heidelbeeren und Raffaelokugeln

Schoko-Pannacotta mit Himbeersoße

Käseplatte mit frischen Früchten dekoriert

Partybrötchen und Baguette, Butter

Landhotel Buffet

Vorspeisen

Räucherlachs mit Spargel

Nordseekrabben mit Gemüsetartar

Tafelspitz in Vinaigrette

mit Frühlingszwiebeln

mariniertes Kräuterfleisch

vom saftigen Schweinerücken

Carpaccio vom Südtiroler Schinken

mit gebratenen Pilzen, Äpfeln und Radieschen-Rucola-Salat

Paradies Salat

mit frischen Feigen, Äpfeln, Tomate, Mozzarella

dazu hausgemachtes Feigendressing

Ratatouille Salat

von Paprika, Auberginen, Tomaten und Zucchini

warme Gerichte

Boeuf Bourguignonne

zarte Rindfleischwürfel in Rotwein geschmort

mit Champignons und Zwiebeln

Putenragout mit frischen Tomaten und Parika

Eierspätzle und Hochzeitskartoffeln

grüne Bohnen mit Speckwürfelchen

Dessert & Käse

herzhaftes Käseauswahl mit frischen Früchten

Schwarzwälder Kirschcreme

Mandarinencreme mit Mascarpone

Partybrötchen, Mini Laugen und Baguette

Buffet Diana

Vorspeisen

Fischplatte mit geräuchertem Forellenfilet, Räucherlachs
und Stremellachs

Scheiben von der geräucherten Putenbrust
mit frischen Früchten garniert

dazu Waldorfsalat, Curry- und Cumberlandsoße

gebratenes Entenbrustfilets mit Orangenfilets,
Walnüssen und Balsamico Dressing

Rote Beete Carpaccio

mit Parmesan und Frühlingszwiebeln

Pfifferling-Bohnen-Salat mit frischen Kräutern

warme Gerichte

Hirschkalbsbraten mit Pfifferling-Preiselbeersöße

Rotkohl und Butterkartoffeln

Hubertuspfanne

Schweinegeschnetzeltes mit frischen Champignons, Möhren & Erbsen

Eierspätzle

gemischte Blatt- und Feldsalat

mit Tomaten, verschiedenen gerösteten Kernen
und Blattsalatdressing

Dessert

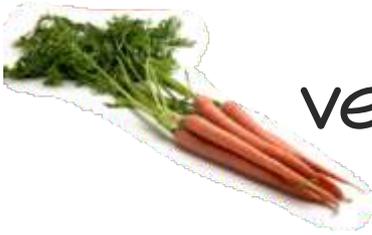
Käse-Obst-Spieße mit frischen Früchten

Beerentraum

Weißweincreme

mit frischen Himbeeren garniert

Partybrötchen, Mini Laugen und Baguette



vegetarisches Buffet

Vorspeisen

Antipasti Auswahl

von Champignons, Möhren, Zucchini und Paprika
mit Knoblauch und Zitrone mariniert

gegrillte Auberginenröllchen

mit Ziegenfrischkäse und getrockneten Tomaten

Mozzarella-Tomate-Mango

mit Currydressing, Chili und Frühlingszwiebeln

französische Salatplatte

mit Sprossen, Trauben, Tomaten,
Schafskäse, Mandelkrokant und Cassis Dressing

Brokkoli-Möhren-Quiche

Mini Frühlingsrollen mit Chili Dipp

warme Gerichte

Gnoccis mit Spinat-Zitronensoße

gefüllte Riesenchampignons

überbacken mit geriebenem Bergkäse

Gemüselasagne

mit Möhren, Staudensellerie, Lauch und Mais

Ofenkartoffeln

mit Parmesan-Senf-Kruste und Sourcreme

Dessert

Käsecarpaccio

vom Manchego Käse mit Olivenöl und Pfeffer

Quarkmousse mit Himbeeren

Exotischer Obstsalat

Partybrötchen und Baguette

Fingerfood Buffet

Mini Schweineschnitzelchen

Mini Frikadellen

Hähnchenbrustfilet mit Mandelkruste

Geflügelspieße von der Hähnchenbrust

Mozzarella-Tomaten-Spieße mit Basilikum

gegrillte Auberginenröllchen

mit Ziegenfrischkäse und getrockneten Tomaten

Lachs-Crêpes-Röllchen

Käse-Obst-Spieße mit frischen Früchten

Mini Wraps mit Geflügelstreifen

Datteln im Speckmantel

Salsa-, Asia-, Curry- und Chili Dipp

Partybrötchen und Baguette



Fingerfood Gourmet

Hähnchenbrustfilet mit Mandelkruste

Mini Rinderrouladen - gespießt

Sate-Spieße von der Hähnchenbrust und vom Schweinefilet

Antipasti Spieße mit Mozzarella

Nordseekrabben auf Gemüsetartar - im Glas portioniert

Picandou (Ziegenfrischkäse) mit Pfefferkaramel

Maispfannkuchlein mit Mangosalsa

gegrillte Auberginenröllchen

gefüllt mit Mozzarella, Tomate und Basilikum

Mini Shrimps Spieße

Champignons in Parma Schinkenmantel

Risottobällchen

Lachs-Crêpes-Röllchen

Garnelen im Teigmantel

Zucchini Schiffchen mit Fol Epi und Tomate

Asia-, Aioli, Chili- und Curry Dipp

Partybrötchen und Baguette



Menü

1. Hähnchenbrustfilet mit Tomaten-Pilz-Rahm, Bandnudeln und kerniger Blattsalat mit Kräuter dressing 
2. Hähnchenbrustfilet mit Blattspinat überbacken dazu Bandnudeln und gemischte Blattsalate mit gerösteten Pinienkernen 
3. Puten Sahne Schnitzel mit Früchten in Curryrahm, Eierspätzle und Eisbergsalat mit Joghurtdressing 
4. Meraner Pfanne - Schweinegeschnetzeltes mit frischen Champignons, Frühlingszwiebeln und Tomaten, Kartoffelgratin, Rohkostplatte mit hausgemachtem Kräuter dressing
5. Puten-Pfeffer-Pfanne - Putenbrustwürfel mit Brokkoli, Bauchspeck und Champignons, Wellenbandnudeln und Kerniger Blattsalat mit Kräuter Dressing 
6. Medaillons vom Schweinefilet auf sahnigem Gemüse, Eierspätzle und Blattsalate mit Vinaigrette
7. Apfel-Filet-Topf - Schweinefilet mit frischen Äpfeln und Käse Kartoffelgratin und gemischte Blattsalate mit Vinaigrette
8.  Gemüse Lasagne - vegetarisch - verschiedene Gemüse, mit Nudeln und Käse dazu und Blattsalate mit Vinaigrette
9.  Bandnudeln mit Gemüsestreifen - frische Bandnudeln mit Karotten, Champignons und Zucchini und kerniger Blattsalat mit Cherry-Tomaten und Vinaigrette
10.  Schafskäseauflauf - Kartoffeln mit Spinat und Schafskäse überbacken Rohkostplatte mit Kräuter dressing
11.  spanischer Kartoffelauflauf mit Artischocken und Champignons dazu Rohkostplatte mit Kräuter dressing

hausgekochte Suppen

1. Hochzeitssuppe mit Eierstich, Mettklößchen und Spargel
2. Gulaschsuppe mit Champignons
3. Tomatencreme Suppe mit Basilikum
4. 🥕 Möhrenrahmsuppe mit Curry & Kokosmilch
5. 🥕 Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kürbiskernen
6. Spargelcremesuppe mit Mettbällchen
7. Kartoffelcremesuppe mit Pfifferlingen
8. 🥕 Minestrone - italienische Gemüsesuppe



Salatplatten

1. Feinschmecker Salat mit Tomaten, frischer Ananas & Kiwi dazu Asia Dressing und gebratene Putenstreifen, Baguette
2. Salatplatte Bretagne mit Trauben, Tomaten, Sprossen, gebratenes Hähnchenbrustfilet, Mandelkrokant dazu Cassis Dressing & Baguette
3. Fruchtiger Blattsalat mit gratiniertem Ziegenkäse, Trauben, Tomaten, Datteln, frischen Himbeeren dazu Himbeer Dressing und Baguette
4. Erdbeer-Orangen Salat mit frischen Erdbeeren, Orangenfilets und Mandelkrokant, dazu unser Orangen Dressing und Baguette
5. Bauernsalat mit Paprika, Tomaten, Gurken, Schafskäse, Zwiebeln dazu Estragon Dressing und Baguette
6. Paradies Salat mit Mozzarella, frischen Feigen, Äpfeln, Tomaten, Trauben, und Feigendressing und Baguette
7. Kreta Salat mit gebackenem Schafskäse, frischen und getrockneten Tomaten, Oliven, Zwiebeln und French Dressing, Baguette
8. Chefsalat mit Tomaten, Oliven, Gurke, Ei, Zwiebeln und gegrillten Garnelen Spießen, French Dressing und Baguette





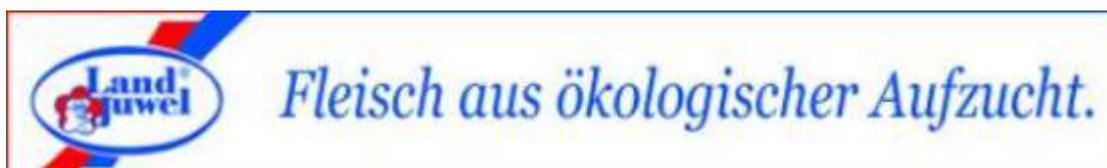
Hähnchenfleisch
www.kikok.de



Fisch
www.deutschesee.de



Putenfleisch
www.meierhof.de



Schweinefleisch - www.landjuwel.de