



# CATERINGSERVICE



Nach vier Jahren überarbeiten wir zur Zeit den Prospekt.  
Deshalb sind die aufgeführten Preise nicht mehr gültig.  
Wir geben Ihnen gerne die aktualisierten Preise auf Anfrage durch.  
Danke für Ihr Verständnis.



## Spezialitätenbuffets

### Schlemmerbuffet 1

ab 10 Personen, pro Person 19,90 €

- Schweineschnitzel vom Schweinerücken, mit Jäger- und Zigeunersoße
- Spießbraten mit herzhafter Zwiebelkruste, Kartoffelgratin
- Gemüsevielfalt von Marktgemüsen, knackig frische Blattsalate mit Joghurtdressing
- Käsespezialitäten
- Brotauswahl mit feinen Butter- und Schmalzvariationen

### Schlemmerbuffet 2

ab 10 Personen, pro Person 19,90 €

- Geflügelgeschnetztes mit Obst an feiner Curryrahmsöße
- Schweinefilet an Champignonrahmsöße, Kartoffelgratin und Butterreis
- Gemüsevielfalt von Marktgemüsen, knackige Blattsalate mit Joghurtdressing,
- Brotauswahl mit feinen Buttervariationen
- Himbeermousse an Joghurtschaum

### Schlemmerbuffet 3

ab 10 Personen, pro Person 17,90 €

- Kasslerbraten mit Pflaumensoße
- Hähnchenbrust in Zwiebelsahnesoße
- Kartoffelgratin mit Käse überbacken
- Butterspätzle
- Bunte Gemüseauswahl von Gemüsen der Saison
- Frische Salatplatte mit Blattsalaten, Tomaten, Gurken, Paprika, Bohnen und Mais an Joghurtsahnedressing und Kräuterdressing

### Schlemmerbuffet 4

ab 10 Personen, pro Person 18,90 €

- Rinderroulade pikant gefüllt, nach Hausfrauenart
- Züricher Rahmgeschnetztes vom Schwein
- Apfelrotkohl und Gemüseauswahl von Gemüsen der Saison
- Salzkartoffeln und Butternudeln
- Frische Salatplatte mit Dressing

### Schlemmerbuffet 5

ab 15 Personen, pro Person 21,90 €

- Burgunderbraten vom feinen Limousinrind
- Hähnchenbrustschnitzel im Knuspermantel
- Saftiger Spießbraten vom Schwein mit Zwiebelkruste
- Kartoffelgratin und kleine Schmorkartoffeln
- Feines Buttergemüse der Saison
- Gemischte Salatplatte mit Dressing

### Schnitzel-Buffer

ab 15 Personen, pro Person 19,90 €

- Zarte Schweineschnitzel in feiner Knusperpanade
- Saftige Hähnchenbrustschnitzel in Cornflakespanade lecker paniert und in der Pfanne gebraten
- Schnitzel vom Schwein überbacken mit Tomate und Mozzarellakäse
- Geflügelschnitzel „Hawaii“ überbacken mit Ananas und Käse

dazu empfehlen wir Ihnen :

- Curryfrüchtesoße, Jäger- oder Zigeunersoße
- Kartoffelgratin und Butterreis
- Gemüseauswahl mit Gemüsen der Saison an Soße Hollandaise und brauner Butter
- Rohkostsalatplatte mit Joghurtsahnedressing oder Essig-Öl-Kräuterdressing
- Herrencreme und Schokoladencreme

### Buffet Münsterländer

Festtagsbuffet ab 30 Personen, pro Person 25,90 €

- Kräftige Rindfleischsuppe mit Klößchen, Eierstich und Blumenkohl
- Große Fischplatte mit Räucherfischvariationen und Lachs
- Salatplatte mit Salaten der Saison und Dressing
- Tomate-Mozzarella an Kräuterpesto
- Knochenschinken mit Melone
- Kleine Brötchenauswahl
- Gekochtes Rindfleisch mit Münsterländer Zwiebelsoße, süß-sauer
- Grillschinken mit Zwiebelkruste
- Kleine Rinderrouladen
- Knusperchnitzel vom Schwein
- Kartoffelgratin
- Butternudeln
- Feine Gemüseauswahl mit Gemüsen der Saison
- Herrencreme, Schokocreme
- Westf. Quarkspeise mit Schokostückchen und Kirschen



### Sonntagsmenü

ab 10 Personen, pro Person 18,90 €

- Zarte Hähnchen-Knusperschnitzel mit Curry-Früchte-Soße
- Schweinefilet an Champignonrahmsauce
- Kartoffelgratin mit Käsekruste
- Buttergemüseplatte mit Gemüse der Saison und Soße Hollandaise
- Knackige Salatplatte mit 2erlei Dressing
- Herrencreme mit Schokostückchen und Schokoladencreme

### Buffet Mediterran

ab 30 Personen, pro Person 26,90 €

#### Vorspeisen:

- Große Fischplatte mit geräuchertem Lachs und Edelfischen
- Große Salatplatte mit Gurken, Tomaten, Paprika, Blattsalate und diverse Dressings
- Gegrillte Champignon in feinem Kräuterpesto
- Gegrilltes und in Öl mariniertes Gemüse
- Tomate mit Mozzarella an frischem Basilikum und Kräuterpesto
- Hauchzart geschnittener Knochenschinken mit Honigmelone
- Geflügelbrüstchen mit Mandarinen und Kiwi an Currycreme
- Brot und Butterspezialitäten

#### Warme Speisen:

- Geflügelschnitzelchen
- Schweinefilet an Champignonrahmsauce
- Gegrilltes Lachsfilet mit Zitronenbutter

#### Beilagen:

- Kartoffelgratin
- Butternudeln
- Kleine Schmorkartoffeln
- Feine Gemüseauswahl mit Gemüsen der Saison wie Blumenkohl, Broccoli, Erbsen und Möhren, an Soße Hollandaise und gebräunter Butter

#### Dessert:

- Bunte Käseauswahl an frischen Früchten
- Panna cotta, Himbeermus auf Joghurtschaum
- Frischer Obstsalat

### Sommergrillbuffet

extra fein ab 30 Personen, pro Person 19,90 €

- Schweinsteaks, herzhaft mariniert
- Geflügelsteaks in Currymarinade
- Rinderhüftsteaks in Rotweinpfeffermarinade oder
- Zarte Lammsteaks in Kräuterbuttermarinade
- Grillwürstchen, Hiddings Beste
- Sehr zu empfehlen sind auch unsere Käsegriller
- Bratwurstschnecken und Nürnberger Bratwürstchen
- Frisches Lachsfilet in Kräuterknoblauchöl mariniert
- Knackige Gemüsespieße, vegetarisch

### Als Beilage empfehlen wir Ihnen

- Tomate mit Mozzarella an Basilikumpesto
- Antipasti - gegrilltes Gemüse wie Auberginen, Zucchini und Paprika in feinem Olivenöl mariniert
- Gegrillte Champignons
- Frische knackige Sommersalate, Tomaten, Gurken, Paprika
- Bohnen und Mais sowie Fetakäsewürfel
- Dazu Joghurtsahnedressing und Essigöl-Kräuter dressing

### Angemachte Salate aus eigener Herstellung

- Knackiger Krautsalat
- Pikanter fruchtiger Schinken-Lauchsalat
- Nudelsalat sommerlich leicht an Essig-Öl-Dressing
- Hirtensalat mit Fetakäse und Oliven
- Farmersalat mit Möhren
- Hausgemachter Kartoffelsalat „nach Mutters Art“ mit Ei und Gurke
- Senf, Ketchup und verschiedene Grillsoßen
- Bäckerfrisches Stangenbrot und Brötchenspezialitäten
- Hausgemachte Kräuterbutter und andere Butterzubereitungen runden das Buffet ab.

### Als besonderes Highlight empfehlen wir Ihnen, frisch vor Ort, aus der Riesenpfanne gebraten

- Frische Champignons
- Kleine würzige Schmorkartoffeln

pro Person 4,20 €  
ab 40 Personen

Gerne stellen wir Ihnen Servicekräfte zum Grillen und zum Braten an der Riesenpfanne zur Verfügung, welche mit 32,50 € pro Person und Stunde, zuzüglich 19 % MwSt. berechnet werden. Gerne beraten wir Sie bei der Auswahl.

## Hidding's Frühstücksbrunch

- ab 30 Personen, pro Person 15,90 €
- Bäckerfrische Brötchen und Brotspezialitäten
  - Butter, Marmelade und Honig
  - Aufschnittplatten mit hauchzartem Schinken, gekochtem Hinterschinken, Schinkenplockwurst, Bratenaufschnitt, Putenbrustbraten und feinem Pastetenaufschnitt, frisches Mett mit Zwiebeln
  - Käseplatte mit verschiedenen Hart- und Weichkäsesorten, angemachter Frischkäse mit Gartenkräutern und Paprika
  - Rohkostplatte mit Tomaten, Gurken und Paprika, Tomate mit Mozzarella-Käse dazu Basilikumpesto
  - Diverse Antipasti pikant eingelegt
  - Räucherlachs mit Honigsenfsoße
  - Gekochte Eier (kalt) pikant gefüllt
  - Fleischsalat, Heringsalat und Schinkenlauchsalat
  - Frischer Obstsalat
  - Angemachte Quarkspeise und Fruchtjoghurt

Warm serviert:

- Kleine Frikadellen, Nürnberger Bratwürstchen, Rührei
- Frisch gebrühter Kaffee, Milch und Tee

## Hidding's kleine Schmankerl

pro Portion

- 2 kleine Minischnitzel mit Zigeuner- oder Jägersoße, dazu Kartoffelgratin und Buttergemüse 9,90 €
- Putensteak, natur gebraten, mit Curryrahmsoße, Butterreis, Salatplatte mit Dressing 9,90 €
- Schweinshaxe, knusprig gegrillt, mit Kartoffelpüree und Sauerkraut 9,90 €
- Rinderroulade, nach Hausfrauenart gefüllt, mit Butterspätzle und Apfelrotkohl 12,50 €
- Geflügelcurrygeschnetzeltes mit Butterreis und frischer Salatbeilage 9,90 €
- Schweinefilet in Champignonrahmsoße und Schmorkartoffeln 10,90 €
- Zartes Schweineschnitzel, in der Pfanne gebraten, Stück 3,00 €
- Hähnchenschnitzelchen, in Knusperpanade, Stück 3,00 €
- Metzgerfrikadelle, pikant abgeschmeckt, Stück 1,80 €

## Plattenkreationen

- ab 10 Personen, pro Portion
- Brotkorb mit Brotspezialitäten, Partybrötchen, Stangenbrot und hausgemachten Buttervariationen 2,00 €
  - Käseplatte, pro Portion mit feinen internationalen Käsespezialitäten 3,20 €
  - Räucherfischplatte, pro Person mit zartem Räucherlachs, Gewürzmakrele und mildgeräucherter Forelle 4,20 €
  - Bunte Partyplatte pro Person mit Partyschnitzelchen vom Schwein und Geflügel, würzigen Frikadellen, Schweinefiletmedallions, gefüllte Schinkenröllchen 13,90 €

## Brotzeitschmaus

- ab 15 Personen, alles kalt auf Platten, pro Person 17,90 €
- Bunte gemischte Hausmacher Aufschnittplatte
  - Kleine Frikadellen und kleine Hähnchenschnitzel in Knusperpanade
  - Bierbeißer oder kleine Bratwürstchen mit Senf
  - Schinkenplatte mit saftigem gekochtem Schinken, zartem Knochenschinken, lufttrockener Mettwurst
  - Hausgemachtes frisches Mett mit Zwiebeln
  - Bunte Käseauswahl mit frischem Obst
  - Brotkorb mit verschiedenen Brotsorten und Butterauswahl

Salate:

- Salatplatte mit frischen Blattsalaten, Tomaten, Gurken
- Paprika, Böhnchen, Radieschen, Mais an Joghurtsahnedressing
- Kartoffel-, Kraut- und Porreesalat oder Nudelsalat

Dessert:

- Herrencreme oder Schokoladencreme





## Fingerfoodvariationen

ab 30 Personen, Preise je nach Zusammenstellung.  
Bei weniger Personen erstellen wir ein individuelles Angebot.

- Kleine Mundschnittchen, belegt mit zartem Knochenschinken
- Bratenspezialitäten vom Schwein, frisches Mett mit Zwiebeln
- Roastbeef mit Remoulade, Schinkenmettwurst
- Diverse Käsespezialitäten
- Pumpernickelscheiben mit angemachtem Frischkäse
- Mundschnittchen, belegt mit Räucherlachs, Forelle geräuchert und Gewürzmakrelen
- Kleine Frikadellen mit Gürkchen
- Kleine Blätterteigtaschen mit einer Füllung vom Geflügel, Mett und Fisch
- Medallion vom Schweinefilet, fein ausgarniert
- Hähnchennuggets in Knusperpanade
- Mozzarellakugeln mit Kirschtomaten am Spießchen
- Kleine Bierbeißer, leicht angeräuchert
- Gefüllte Eier und Tomaten
- Kleine Spießchen mit mundgerecht zugeschnittenem frischem Obst
- Käsespießchen mit Weintrauben

Süßes aus dem Weckgläschen:

- Mousse au chocolat, Rotweincrème und Mango-Joghurt Mousse

## Suppen und Eintöpfe

pro Portion 3,90 €

- Rindfleischsuppe mit Einlage aus Blumenkohl, Eierstich und Markklößchen
- Käselauchsuppe mit Hackfleisch und Champignons
- Reitersuppe mit Hackfleisch und Paprika
- Gyrossuppe mit Schweinefleisch und Mais
- Gulaschsuppe, pikant, mit herzhaftem Rindfleisch und Pilzen

Unsere vegetarischen Suppen:

- Champignoncremesuppe, Broccolicremesuppe, Tomatencremesuppe
- Blumenkohlcremesuppe, Kartoffelsuppe oder Spargelcremesuppe (saisonal)

## Antipastivariationen

ab 10 Personen, pro Person 12,90 €

### Gemischte Antipastiplatte

- mit hauchzartem Knochenschinken an Melone, gegrillter Zucchini, Paprika, Champignons und Zwiebeln in Kräuterpesto, Tomate/Mozzarella mit Kräuterpesto, Backpflaumen im Speckmantel gegrillt

## Beilagen

pro Portion 3,00 €

- Kartoffelgratin mit Sahnesoße und Käse gratiniert
- Schmorkartoffeln oder würzige Bratkartoffel
- Butterreis, Nudeln an Kräuterpesto oder Spätzle
- Salzkartoffeln oder Kartoffelpüree
- Rosmarinkartoffeln
- Buttergemüseplatte mit Gemüse der Saison und Sauce Hollandaise
- Sauerkraut, Apfelrotkohl

pro Portion 3,00 €

- Hiddings Landkartoffeln mit geschmortem Speck und würzigem Dip, pro Portion 3,50 €

**Salatkompositionen** pro Person 3,00 €

Rohkostsalatplatte mit Joghurt- oder Essig/Öl-Dressing

Angemachte Salate

Farmersalat • Krautsalat • Porreesalat • Waldorfsalat  
Nudelsalat • Geflügelsalat • Kartoffelsalat • Eiersalat  
Hirtensalat

## Dessertvariationen

pro Portion 3,00 €

- Herrencreme mit Rum und Schokoladenstückchen
- Schokoladencreme
- Rote Grütze mit Vanillesauce
- Himbeermousse an Joghurtschaum
- Orangencreme
- Westf. Quarkspeise mit Kirschen
- Ital. Tiramisu, mit feinem Löffelbiskuit
- Panna Cotta mit Erdbeersoße
- Weincreme, wahlweise mit Rot- oder Weißwein

Gerne stellen wir Ihnen auch ein Buffet ganz nach Ihren Wünschen zusammen. Alle Preise sind Abholpreise. Gerne liefern wir Ihnen wochentags, gegen Aufpreis, auch Ihr Buffet zu Ihrem Veranstaltungsort.

Sie brauchen Teller und Besteck?

Sprechen Sie uns an, wir bringen mit, was Sie benötigen. Die Leihgebühr pro Gedeck beträgt 2,00 € + 19 % MwSt. Die in diesem Heft angegebenen Preise für alle Speisen beinhalten die gesetzliche Mehrwertsteuer für Lebensmittel von derzeit 7 %. Bitte beachten Sie: Nehmen Sie unsere Serviceangebote wie Lieferung, Leihgeschirr etc. in Anspruch, wird für diese Zusatzleistungen der gesetzliche Mehrwertsteuersatz von 19 % fällig.

Haben Sie noch Fragen?

Unsere Verkäufer/-innen im Geschäft stehen Ihnen für eine persönliche Beratung gerne zur Verfügung.  
Ihr Team der Feinkostfleischerei Hidding

Auf Anfrage bzw. nach Ihrer Auswahl erarbeiten wir Ihnen die Liste der enthaltenen Zusatzstoffe und allergenen Stoffe.

Firmensitz:

Feinkostfleischerei Hidding GmbH & Co.KG

Feldbauerschaft 26

48356 Nordwalde

Tel.: 02573/958990

Fax.: 02573/9589920

eMail: nordwalde@fleischerei-hidding.de

www.fleischerei-hidding.de

Unsere Geschäfte:

Nordwalde	Bahnhofstraße 5	Tel.: 0 2573/2058
Nienberge	Sebastianstraße 2	Tel.: 0 2533/934151
Emsdetten	Kirchstraße 16	Tel.: 0 2572/9603274
Münster	Rothenburg 2	Tel.: 0 251/98119749
Münster	Dortmunder Str. 17	Tel.: 0 251/64865
Münst./Mauritz	Wolbecker Str. 222	Tel.: 0251/27077870
Steinfurt	Baumgarten 6	Tel.: 0 2551/9199100

**Die Preise in diesem Prospekt sind nicht mehr gültig!**

