


# Menüvorschläge

**Spargelhof Schippers**  
seit 1933



02802-5459

[www.spargelhof-schippers.de](http://www.spargelhof-schippers.de)

 Spargelhofschippers

# Inhalt

---

„Aus der Heimat“ .....	3
„O’zapft Is“ .....	4
„Buffet Tackenhof“ .....	5
„Das Mediterrane“ .....	6
„Grüße aus Italien“ .....	7
„Für jeden Anlass“ .....	8
„Der Klassiker“ .....	9
„Herzhaft und lecker“ .....	10
„Immer wieder lecker“ .....	11
„Der Imbiss Klassiker“ .....	12
„Partybuffet Achim“ .....	13
„Partybuffet Anne“ .....	14
„Partybuffet Roman“ .....	15
„Nach dem ersten Frost“ .....	16
„Pasta und Co“ .....	17
Suppen und Eintöpfe .....	18
Fingerfood & Snacks .....	19
Belegte Brötchen .....	20
„Brunch“ .....	21
Dessert .....	22
„Grillbuffet Party“ .....	23
Grillbuffet Festlich .....	24
„Grillbuffet Exklusiv“ .....	25
„Hochzeit 1“ .....	26
„Hochzeit 2“ .....	27
„Vegetarische Gerichte zu Ihrem Menü“ .....	28

# „Aus der Heimat“

*Rheinischer Sauerbraten mit Rosinen und Mandeln*

\*\*\*\*

*Frisches Matjesfilet mit Zwiebelringen und  
Hausfrauensoße*

\*\*\*\*

*Kasseler Nacken in eigener Soße und Senf*

\*\*\*\*

*Speckkartoffeln*

\*\*\*\*

*Mini Knödel*

\*\*\*\*

*Kartoffelgratin*

\*\*\*\*

*Buttererbsen,  
Blumenkohl mit Bechamelsoße,  
Grüne Bohnen*

*p. P. 16,90 €*

# „O'zapft Is“

*Bayrische Leberkäseröllchen gefüllt mit Sauerkraut  
und Bavaria Blue überbacken*

\*\*\*\*

*Schweinehaxen mit Weißbiersoße*

\*\*\*\*

*Krustenbraten aus dem Schinken*

\*\*\*\*

*Bayrisch Kraut*

*Blaukraut mit Äpfeln*

\*\*\*\*

*Warmer Speckkartoffelsalat*

*Knödelschmarn mit Schmorzwiebeln*

*Stampfkartoffeln*

\*\*\*\*

*Obatzter und Brezeln*

***p.P. 19,40 €***

# „Buffet Tackenhof“

Großes Salatbuffet mit 3 Dressings

Brot, Kräuterbutter

\*\*\*\*

Krustenbraten in Biersoße mit Perlzwiebeln

\*\*\*\*

Kalbsrahmgoulasch mit Champignons

\*\*\*\*

Gebratenes Seelachsfilet in Currysoße mit Kokos und

Mandeln

\*\*\*\*

Hähnchenbrust mit Spinat gefüllt in Roter Pesto Soße

\*\*\*\*

Röstitaler, Schupfnudeln, Kartoffelgratin

\*\*\*\*

Saisongemüse

\*\*\*\*

Kirschcreme mit Schokosplittern und Vanille

Herrencreme

*p.P 24,30 €*

# „Das Mediterrane“

*Rotbarbe in Pesto Soße  
mit Parmesan und Pinienkernen*

\*\*\*\*

*Hähnchenbrust in Schinkenwickel in Rahmsauce mit  
Oregano, Olivenscheiben und Kirschtomaten*

\*\*\*\*

*Schweinefilet geschmorter Paprika und Rosmarinsoße  
Ratatouillegemüse*

\*\*\*\*

*Rosmarinkartoffeln*

\*\*\*\*

*Frittata  
mit Kartoffelwürfeln, Ei, Spinat, Paprika und Zucchini.*

*p.P. 17,10 €*

# „Grüße aus Italien“

*„Piccata Milanese“ Putenbrustschnitzel im  
Käseimantel*

\*\*\*\*

*Schweinefilet mit Estragonsoße*

\*\*\*\*

*Gebratenes Butterfischsteak mit Rosmarin und  
Pinienkernen*

\*\*\*\*

*Toamtengemüse Ragout*

\*\*\*\*

*Grillgemüse*

\*\*\*\*

*Bunte Bandnudeln*

\*\*\*\*

*Kräuterkartoffeln*

\*\*\*\*

*Polenta*

***p.P. 17,40 €***

# „Für jeden Anlass“

*Geschnetzeltes von der Hähnchenbrust in  
Curryfruchtsoße*

\*\*\*\*

*Rinderroulade in Burgundersoße*

\*\*\*\*

*Paniertes Seelachsfilet mit Dijon Senfsoße*

\*\*\*\*

*Kartoffelgratin, bunter Reis, Kroketten*

\*\*\*\*

*Gemüseauswahl*

\*\*\*\*

*Salatbuffet mit 3 Dressings*

\*\*\*\*

*Vanille-Quarkcreme mit Waldbeerenkompott,  
Herrencreme mit Rum und Raspelschokolade*

***p.P. 21,90 €***



# „Der Klassiker“

*Tafelspitz in Meerrettichsoße und Apfelspalten*

\*\*\*\*

*Rindergoulasch mit geschmorten Waldpilzen*

\*\*\*\*

*Zanderfilet in Dijon Senfsoße*

\*\*\*\*

*Gerahmtes Sauerkraut*

\*\*\*\*

*Saisongemüse*

\*\*\*\*

*Stampfkartoffeln mit Petersilie und Schmorzwiebeln*

\*\*\*\*

*Kroketten*

\*\*\*\*

*Bunte Bandnudeln*

*p. P. 17,70 €*

# „Herzhaft und lecker“

*Spießbraten mit Zwiebelsauce*

\*\*\*\*

*Schweinerückensteak mit Pfefferrahmsauce*

\*\*\*\*

*Rinderbraten mit geschmorten Champignons in  
Rotweinsauce*

\*\*\*\*

*Rahmwirsing, Speckbohnen,  
Blumenkohl mit Bechamel*

\*\*\*\*

*Kartoffelgratin*

*Spätzle*

*Röstitaler*

\*\*\*\*

*Salatbuffet mit 3 Dressings*

***p.P 16,80 €***

# „Immer wieder lecker“

*Rindersaftgulasch mit Champignons*

\*\*\*\*

*Putenrollbraten in Schnittlauchrahm*

\*\*\*\*

*Lachsschnitte in feiner Weißwein-Dillsoße*

\*\*\*\*

*Bunter Reis,  
Schupfnudeln,  
Schmörkes*

\*\*\*\*

*Speckbohnen,  
Erbsen und Möhren,  
Blumenkohl mit Bechamel*

\*\*\*\*

*Brot und Butter*

*p.P. 18,20 €*

# „Der Imbiss Klassiker“

*Pfannenfrikadellen in Zwiebelsauce*

\*\*\*\*

*Schnitzel aus dem Schweinerücken*

*„Wiener Art“*

\*\*\*\*

*Hausgemachte Zigeunersoße*

*und Jägersoße,*

\*\*\*\*

*Kroketten,*

\*\*\*\*

*Schmörkes*

\*\*\*\*

*Krautsalat, Kartoffelsalat, Gurkensalat*

*p.P. 14,90 €*

# „Partybuffet Achim“

*Feuriger Currywursttopf*

\*\*\*\*

*Frikadellen mit Jägersoße*

\*\*\*\*

*Pfefferbeißer und Käsewürfel*

\*\*\*\*

*Verschiedene Brotsorten*

\*\*\*\*

*Kräuterbutter*

\*\*\*\*

*Kartoffelsalat mit Ei und Gurke*

\*\*\*\*

*Krautsalat*

\*\*\*\*

*Salatmix und 1 Dressing*

***p.P. 12,90 €***

# „Partybuffet Anne“

*Schweinerückensteak überbacken mit  
Champignons und Zwiebeln*

\*\*\*

*Nackenbraten  
mit Hackfleisch und Paprika gefüllt*

\*\*\*

*Schmörkes  
mit Kräutern und Knoblauch*

\*\*\*

*Kroketten*

\*\*\*

*Rahmgemüse*

***p.P. 13,10 €***

# „Partybuffet Roman“

*Gyros*

*mit Zwiebeln, Knoblauch, Majoran und Paprika*

\*\*\*\*

*Chili con Carne*

*mit Mais und Kidneybohnen*

\*\*\*\*

*Verschiedene Brotsorten,*

\*\*\*\*

*Kräuterbutter*

\*\*\*\*

*Tzatziki, Cocktaildip*

\*\*\*\*

*Krautsalat*

\*\*\*\*

*Salatmix und 1 Dressing*

***p.P. 12,90 €***

# „Nach dem ersten Frost“

*Grünkohl mit Kartoffeln*

*Kasseler Nacken, Mettwurst und Senf*

*p.P 8,80 €*

*Bürgerliches Möhrengemüse mit Kartoffeln,*

*Bratwurstschnecke und Senf*

*p.P. 8,70 €*



## „Pasta und Co“

*“Tortellini al Forno” mit Brokkoli in einer cremigen  
Sahnesoße  
und Käse überbacken*

*p.P. 7,80 €*

\*\*\*\*

*“Penne all’arrabbiata” mit Champignon, Zwiebeln,  
Knoblauch,  
in einer Tomaten Kräutersoße*

*p.P. 7,20 €*

\*\*\*\*

*Lasagne mit Bolognese Soße und Bechamel*

*p.P. 8,60 €*

\*\*\*\*

*Lachslasagne mit Blattspinat*

*p.P. 9,70 €*

\*\*\*\*

*Gemüselasagne mit Bechamel*

*p.P. 7,20 €*



# Suppen und Eintöpfe

<i>Gulaschsuppe</i>	<i>0,5l</i>	<i>5,50 €</i>
*****		
<i>Kartoffelsuppe mit Mettwurst</i>	<i>0,5l</i>	<i>4,10 €</i>
*****		
<i>Käse- Lauchsuppe mit Hackfleisch</i>	<i>0,5l</i>	<i>4,10 €</i>
*****		
<i>Erbsensuppen mit Bockwurst</i>	<i>0,5l</i>	<i>4,10 €</i>
*****		
<i>Tomatensuppe mit Gin</i>	<i>0,2l</i>	<i>2,90 €</i>
*****		
<i>Spargelcremesuppe(Saison)</i>	<i>0,2l</i>	<i>3,10 €</i>
*****		
<i>Rindfleischsuppe mit Einlage</i>	<i>0,2l</i>	<i>3,10 €</i>
*****		
Gyrossuppe	0,5l	4,80€

# Fingerfood & Snacks

---

	<i>Stk</i>
<i>-Mini Schnitzel</i>	<i>2,00 €</i>
<i>-Mini Geflügelschnitzel</i>	<i>2,00 €</i>
<i>-Mini Frikadelle</i>	<i>1,50 €</i>
<i>-Chicken Wings</i>	<i>1,50 €</i>
<i>-Chicken Drums(Unterkeule)</i>	<i>1,50 €</i>
<i>-Pfefferbeißer</i>	<i>1,50 €</i>
<i>-Tomate-Mozzarella Spieß mit Pesto</i>	<i>1,70 €</i>
<i>-Mini Frühlingsrollen mi Dip</i>	<i>1,00 €</i>

## Fingerfood Buffet

*p.P.*

<i>-Mini Schnitzel vom Schwein, Mini Frikadellen, Mettwürstchen, Chicken Drums, Gemüsesticks mit Kräutercreme, verschiedene Dips, Brot und Butter</i>	<i>11,00 €</i>
---	----------------

# Belegte Brötchen

---

## Open-Eyes-Sandwiches

Stk. 2,00 €

*(Scheiben vom Baguette belegt und aufwendig ausgarniert)*

- Camembert,
- Schnittkäse
- Bratenaufschnitt
- gekochter Schinken
- roher Schinken
- Pfeffersalami
- Räucherlachs
- geräucherte Forellenfilets
- Putenbrust

## Belegte Brötchen inkl. Garnitur

	<u>halbe Normale Brötchen</u>	<u>halbe Körner Brötchen</u>
-Gouda	1,35 €	1,55 €
-Fleischwurst	1,35 €	1,55 €
-Salami	1,35 €	1,55 €
-Putenbrust	1,35 €	1,55 €
-Schinken roh	1,35 €	1,55 €
-Schinken gek	1,35 €	1,55 €
-Camembert	1,60 €	1,80 €
-Roastbeef	1,90 €	2,20 €
-Lachs	1,90 €	2,20 €
-Forelle	2,00 €	2,30 €

# „Brunch“

Verschiedene Wurst und Käse Aufschnitt

\*\*\*\*

Marmeladen, Frischkäse

\*\*\*\*

Räucherlachs

\*\*\*\*

Butter

Brot und Brötchen

Salatbuffet mit 3 Dressings

\*\*\*\*

Hähnchenbrust gefüllt mit Spinat auf Rahmsoße und

Kirschtomaten

Seelachfilet paniert mit Senfsoße

Krustenbraten mit Schmorzwiebeln

\*\*\*\*

Kartoffelgratin, Bandnudeln

\*\*\*\*

Herrencreme, Obstsalat

**p.P 21,50 €**

## Dessert

*Grießpudding mit Himberrsoße* 2,80 €

\*\*\*\*

*Rote Grütze mit Vanillesoße* 2,80 €

\*\*\*\*

*Vanille Quarceme mit Erdbeerkompott* 2,80 €

\*\*\*\*

*Herrencreme* 2,80 €

\*\*\*\*

*Panna Cotta mit Fruchtsoße* 2,80 €

\*\*\*\*

*fr. Obstsalat* 3,10 €

\*\*\*\*

*Mousse au Chocolate* 3,10 €

\*\*\*\*

*Mascarponecreme* 3,10 €

*Preise pro Person*

# „Grillbuffet Party“

Marinierte Nackensteaks

Bauchscheiben

Grillwurst

Käseknacker

Marinierte Putensteaks

Schmörchen

mit Knoblauch und Kräuter

Hausgemachter Kartoffelsalat mit Ei und Gurke

Krautsalat mit Paprika

Blattsalat und Salatmix 2 verschiedenen Dressings

Brotkorb mit Kräuterbutter

Diverse Dipp Saucen

Herrencreme

*p. P. 18,20 €*

# Grillbuffet Festlich

---

Marinierte Nackensteaks

Fackeln

Cevapcici

Käseknacker

Marinierte Geflügelspieße

Ganzes Lachfilet mit Ajvar

Schmörkes mit Knoblauch und Kräuter

Gemüsepfanne

mit Zucchini, Paprika, Aubergine, Zwiebeln, Kirschtomaten und Oliven

Mediterraner Nudelsalat,

Hausgemachter Kartoffelsalat mit Ei und Gurke

Krautsalat mit Paprika

Salatbuffet mit Blattsalat und Rohkostsalaten

und 3 verschiedenen Dressings

Brotkorb mit Kräuterbutter

Diverse Dipp Saucen

Herrencreme

Limonen-Joghurt Mousse mit Fruchtmark

***p.P. 24,90 €***



# „Grillbuffet Exklusiv“

Anti Pasti in Olivenöl eingelegt und gefüllt mit Frischkäse  
Fetakäse mit Oliven Luftgetrocknetem Kernschinken und Grissini  
Salatbuffet mit Rohkostsalaten, Blattsalat und 3 angemachten Salaten

\*\*\*\*

Gemüsepfanne mit Kirchtomaten und Mozzarellakugeln  
Gefüllte Offenkartoffeln  
Drillinge mit Schale, in Knoblauchöl und Kräutern gebraten

\*\*\*\*

Marinierte Nackensteaks  
Fischspieß mit Lachs ,Butterfisch und Scampi  
Käseknacker  
Rostbratwurst  
Cevapcici  
Marinierte Hähnchenbrustspieße  
Grillfackeln

\*\*\*\*

Dips: Curry, Barbecue, Aioli, Senf, Ketchup, Sweet Chilli, Ajvar etc.  
Brot und Kräuterbutter

\*\*\*\*

Frischer Obstsalat mit Sahne  
Limonen Joghurt Creme mit Waldfruchtsoße  
Schokoladenmousse

*p.P. 32,50 €*

# „Hochzeit 1“

## Vorspeisen

*Ganzer Lachs mit Früchten garniert*  
*Räucherfischauswahl mit Sahnemeerrettich und Honig-Dill-  
Senfsauce*  
*Tomate Mozzarella mit Pesto, Olivenöl und Balsamico Creme*

## Hauptgänge

*Hähnchenbrustfilet mit Kirschtomaten in Basilikum-Sahnesoße*  
*Schweinefilet in Estragonsoße*  
*Rinderschmorbraten in Burgundersoße*  
*Zander und Lachsfilet auf Blattspinat in Dijon-Senfsauce*  
*Kartoffelgratin*  
*Bunter Reis mit feinen Gemüswürfeln*  
*Drillinge mit Kräuter und Knoblauch gebraten*  
*Kroketten*  
*Bunte Gemüseauswahl*  
*(Speckbohnen, Brokkoli, Erbsen und Möhren etc.)*  
*Salatbuffet mit 3 Dressings*  
*Brotkorb und Kräuterbutter*

## Dessert

*Joghurt Limonencreme mit Fruchtkompott*  
*Mousse au Chocolat*  
*Kaiserschmarrn mit Vanillesoße*  
***p.P 31,40 €***

# „Hochzeit 2“

## Vorspeise

*Anti Pasti Gemüse mit Kräutern, Olivenöl und Knoblauch*

*(Aubergine, Zucchini, Champignons, Paprika, Balsamico-Zwiebeln, mini Paprika mit Frischkäse, Oliven Mix)*

*Vitello tonnato vom Schweinerücken mit Thunfischcreme*

*Honig - und Cantaloupe Melone mit luftgetrocknetem Kernschinken*

## Hauptgänge

*Schweinerückensteak in Pfefferrahmsouße*

*Butterfischmedaillons mit gebratener Chorizo, Tomaten, Kräutern in Pesto Souße*

*Krustenbraten aus dem Schinken mit Altbiersouße*

*Putenbrustfilet mit Spinat und Käse überbacken in Rahmsouße*

*Gemüseauswahl*

*(z.B.: Speckbohnen, Brokkoli, Erbsen und Möhren etc.)*

*Bunte Bandnudeln*

*Röstitaler*

*Kartoffelgratin*

*Salatbuffet mit 3 Dressings*

*Brotkorb und Kräuterbutter*

## Dessert

*Herrencreme*

*Frische Obstplatte mit geschmolzener Schokolade*

*Mascarpone-Creme mit Erdbeermark*

***p.P 27,40 €***

# „Vegetarische Gerichte zu Ihrem Menü“

*Gebackener Hirtenkäse auf warmen Bulgur*

*Currygemüse mit Falafelbällchen und Joghurdip*

*Gemüselasagne*

*Spinatbratlinge mit warmer Knoblauchsoße*

*Zucchinischiffchen gefüllt mit Reis & Bulgur auf Tomatensoße*

*Kleine Backkartoffeln gefüllt mit Gemüseragout & Mozzarella  
überbacken*

*Gebackenen Tortilla mit Gemüse, Ei & Kartoffelwürfeln*

*Süßkartoffelgoulasch mit Kokos & verschiedenen Gemüsen*

*Spinat Semmelknödel mit gebratenen Champignons in Rahmsauce*