

Liebe Gäste,  
herzlich willkommen bei uns im  
**„ Uns Huus bi de Kark „**

Sie finden auf den folgenden Seiten einige Menüvorschläge, die Ihnen als Anregungen dienen sollen. Sprechen Sie uns bitte an, wenn Sie bestimmte Vorstellungen von Ihrem Menü haben, wir beraten Sie gerne!

**Bitte beachten Sie bei der Vorbereitung folgende Punkte:**

- Die genannten Menü-und Buffetpreise sind Preise pro Person und beinhalten die gesetzliche Mehrwertsteuer
- Bei der Gestaltung der Tischdekoration sind wir gern behilflich.  
Für Kerzen, Servietten, Blumendeko und Tischdecken berechnen wir 4€ pro Person.
- Wir bitten 14 Tage vorher um die genaue Personenzahl, Mindestberechnungsgrundlage für das Menü ist die uns 2 Tage vor der Veranstaltung angegebene Personenzahl
- Kinder im Alter bis einschließlich 5 Jahren sind frei. Ab 5 Jahre 1€ pro Jahr (bis 12Jahre)
- Die Getränke werden nach Verbrauch abgerechnet
- Unsere Menü's sowie Schnittchen bieten wir ab 15 Personen an.

*Wir freuen uns, für Sie und Ihre Gäste Ihr Fest unvergesslich zumachen.*

**Ihr Essen auf Rädern & Events Team**

**Essen auf Räder-Hamdorf UG  
(haftungsbeschränkt)  
Dorfstr. 15a, 24805 Hamdorf  
Telefon: 04332/991057  
Mobil: 0174/2842238  
E-Mail: ear-hamdorf@gmx.de**

Stand:1.1.2026

## **Suppen:**

(¾ Liter pro Person)

❖ Frische Suppe mit Grieß- und Fleischklößchen	8,50 €
❖ Spargelsuppe mit Spargel und Fleischklößchen	7,50 €
❖ Tomatencremesuppe mit Fleischklößchen	7,50€
❖ Lauchcremesuppe mit Baguette	7,50€
❖ Gyrossuppe mit Baguette	8,50€
❖ Pizzasuppe mit Baguette	8,50€
❖ Erbsensuppe	8,50€
❖ Gulaschsuppe	8,50€
❖ Champignoncremesuppe mit Maultaschen	6,50€

## **Vorspeisen:**

❖ Suppe	5,50 €
❖ Tomate-Mozzarella-Rucola angemacht im Glas mit Baguette	6,00€
❖ „Uns Huus“-Vorspeiseplatte (individuelle kleine Speise)	8,50€
❖ Bruschetta	6,50€
❖ Variationen von Bruschetta: Pilz Mozzarella Schinken-Rucola-Parmesan	7,50€

## Hauptgänge:

- ❖ Rindergulasch mit Champignons und Paprika, Rotkohl, Speckbohnen, Salzkartoffeln und Nudeln 21,50€
- ❖ Diakonietopf – Schweinefilet, Hähnchenbrustfilet, Bratkartoffeln, Erbsen und Möhren, Pilze, Tomaten, Sauce Hollandaise in der Auflaufform geschichtet 19,50€
- ❖ Hähnchen-Sahnegeschnetzeltes mit Champignons und Zwiebeln, Reis, Salzkartoffeln und bunter Mixsalat 17,50 €
- ❖ „Kalter Braten“ Kasseler und Pute kalt, Bratkartoffeln, Kartoffelgratin, Curry-Mandarinensoße, Remoulade, und Gurkensalat 18,50 €  
Roastbeef +2,00€
- ❖ Rinderbraten, paniertes Hähnchenschnitzel, Champignons und Zwiebeln, Speckbohnen, Salzkartoffeln, Kroketten, Sauce Hollandaise, Bratensoße 21,50€
- ❖ Schweinefilet und Kasseler in Blätterteig, Sauce Hollandaise, Fingermöhren, Mandelbrokkoli, Salzkartoffeln und Kartoffelgratin 18,50 €
- ❖ Schweinefilet, Minirouladen und paniertes Hähnchenbrustfilet, Rahmsoße, Sauce Hollandaise, Rotkohl, Mandelbrokkoli, Erbsen und Wurzeln, Kroketten und Salzkartoffeln 24,50€
- ❖ Rinderrouladen, Rouladensoße, Rotkohl, Rosenkohl, und Salzkartoffeln 22,50€
- ❖ Grünkohl, Rübenmus, Kasseler, Schweinebacke, Kochwurst, Bratkartoffeln, süße Kartoffeln, Senf 25,50 €
- ❖ Entenbrust, Rinderbraten, Rotkohl, Rosenkohl, Bratensoße Sauce Hollandaise, Birnen mit Preiselbeeren, Salzkartoffeln, Herzoginkartoffeln 26,50€
- ❖ Hähnchen im Speckmantel mit Mozzarella überbacken in Tomatensauce, Nudeln, Gurkensalat 20,50€

- ❖ Gyros in Metaxasoße mit Käse überbacken, Pommes o.Reis,  
Krautsalat, Tzatziki 17,50€
- ❖ Currywurst mit Pommes 11,50€
- ❖ Paniertes Hähnchen- u. Schweineschnitzel, Bratkartoffeln,  
Champignonsoße, Mixsalat 19,50€
- ❖ Schweineschnitzel, Hähnchen-Cordon Bleu,  
Erbsen u. Wurzeln, Champignonsoße, Hollandaise,  
Bratkartoffeln, Kroketten 21,50€
- ❖ Hähnchenschnitzel, Schweine-Cordon Bleu, Pilze/Zwiebeln,  
Paprikasoße, Hollandaise, Bratkartoffeln, Kartoffelgratin,  
Gurkensalat 22,50€
- ❖ Schweineschnitzel, Hähnchenroulade,  
Schweine-Cordon Bleu, Pilze/Zwiebeln, Bohnen, Blumenkohl,  
Champignonsoße, Hollandaise, Bratkartoffeln, Pommes,  
Kartoffelgratin, Mixsalat 27,50€

## Schnittchen

18,00€

(stellen wir nach Ihren Wünschen zusammen)

(7 Stk. Pro Person)

Mett	Eiersalat/Ei
Wurstaufschmitt	Fleischsalat
Spargelschinkenröllchen	Leberwurst mit Röstzwiebeln
Frikadelle	Fitness (Frischkäse, Tomate, Gurke, Ei, Rucola)
Käseauswahl	Tomaten-Möhren-Aufstrich
Lachs	Tomaten-Pistazie-Aufstrich
Forelle	Frischkäse rote Zwiebel/Lauchzwiebel

## Wahlweise mit Fingerfood

5,00€

(Wählen Sie drei aus)

Pflaume im Speckmantel	gefüllte Pilze
Lachsrolle	Käse-Weintrauben-Spieß
kl. Frikadelle	herzhafte Mini-Windbeutel
Tomate-Mozzarella-Spieß	gefüllte Eier
Blätterteig Häppchen	Frischkäse-Paprika-Bacon-Schiffchen

## **Nachtisch:**

❖ Frischer Obstsalat mit Wallnüssen und Sahne	6,00€
❖ Eisbombe	5,50 €
❖ Wählen Sie Ihr Wunschnachtisch	6,00€
Zitronenpudding	Schokoladenmousse
Himbeertraum	Panna Cotta mit Fruchtspiegel
Quark-Frucht-Nachtisch mit Keks	Tiramisu
Schoko-Mandel-Pudding	Rote Grütze
Wahlweise mit Vanillesoße, Sahne, heißen Kirschen	

## **Torten/Kuchen: ab 30€**

Beispiele:  
Marzipan – Nusstorte  
Stachelbeer-Baiser-Torte  
Bienenstich  
Donauwelle  
Schwarzwalder Kirschtorte,..  
Friesentorte  
Philadelphia Torte

## **Eistorten: ab 35€**

Beispiele:  
Snickers  
Cappuccino  
Mandelkrokant  
Himbeer-Baiser  
Zitrone  
Fürst Pückler  
Yogurette

## **Kalt/warmes Buffet**

(ab 20 Personen)

### **Kalte Speisen:**

Käseauswahl, gefüllte Eier, Mett, Fleischsalat, Eiersalat,

Tomate mit Mozzarella, Spargel-Schinkenröllchen,  
Lachsrolle, Lachs, Forelle

Brote und Butter  
Paprika-Frischkäse-Bacon-Schiffchen

### **Warme Speisen:**

Hähnchen im Speckmantel mit Mozzarella überbacken in Tomatensoße,

Lachs-Gurken-Pfanne, Miniroulade in Soße,

Speckbohnen, Rotkohl,

Kroketten, Salzkartoffeln, Tagliatelle

### **Nachtisch:**

Quark-Frucht-Nachtisch mit Keks

gemischte Eisbomben mit heißen Kirschen

**Preis pro Person 29,50 €**

## **Buffet italienischer Art**

(ab 20 Personen)

### **Kalte Speisen:**

Bruschetta- Variationen, Honigmelone mit Schinken,

Tomate-Mozzarella-Rucola im Glas, Anti Pasti, Salat

### **Warme Speisen:**

Tortellini Auflauf, Ofengemüse, gebackener Feta, Garnelen,

Rindfleischstreifen in Weißweinsauce,

Hähnchen im Speckmantel mit Mozzarella überbacken in Tomatensoße,

Risotto, Spaghetti, Penne,

Bolognese, Sahne-Schinken-Soße,

Parmesan

### **Nachtisch:**

Tiramisu

Zitronensorbet

**Preis pro Person 29,50 €**

## Frühstücksbuffet

(ab 20 Personen)

Brote, Brötchen, Croissant, Butter

große Käseauswahl, Fleischsalat, Farmersalat, Eiersalat,

Rührei mit Bacon, Mett,

kl. Bratwurst, Tomate mit Mozzarella,

Spargel-Schinkenröllchen, Wurstauswahl,

Honig, Marmelade, Nutella,

gefüllte Eier, Käse-Weintrauben-Spieß, Wraps,

Tomate-Möhren-Aufstrich,

Lachsrolle, Lachs, Forelle

Müsli, Joghurt, Obstsalat

Pancakes mit Puderzucker

**Preis pro Person 25,50 €**

## **Rustikales Buffet**

(ab 20 Personen)

Käsevariation, Zwiebelfleisch, Schmalz,  
Butter, Bauernbrot, Gurkensalat  
Sauerfleisch, Frikadelle, geräucherter Schinken,  
Matjes mit Hausfrauensauce,  
gestovte Erbsen und Wurzeln,  
Bratkartoffeln, Kartoffeln,  
Senf

## **Nachtisch:**

Zwieback mit Milch

**Preis pro Person 29,50€**