

**Alle Buffets und Platten
nun ab 2 Personen***

*bis Mitte 2022 noch zum gleichen Personenpreis



Ihr Fest wird ein Erfolg

I/2021

Fingerfood

Fingerfood-Platte

Hähnchenspieße, Cevapcici, Hähnchen-Crossies, Party-Frikadellen, Bifteki (Frikadellen mit Feta-Käse), Mini-Frühlingsrollen, Mini Schnitzel und Nuggets mit Käse-Chilli-Füllung.

Pro Person ca. 230g zu essen. Abbildung für 6 Personen.

Ab 5 Personen 9,80€ p.P.

Fisch-Fingerfood

8 Sorten: z.B. Scampi im Teigmantel, Garnele in Glasnudelpanade, Shrimp im Kartoffelneset, Meeresfrüchte-Rolle mit Frühlingszwiebeln und Pilzen, panierte Tintenfischstreifen, Garnelen- und Gemüsestückchen am Zitronengras-Stick, Meeresfrüchte im Teigsäckchen und 2 Dips (Cocktail & Asia).

Pro Person ca. 200g zu essen. Abbildung für 6 Personen.

Ab 5 Personen 10,90€ p.P.

Käseigel

50 bunt garnierte Goudawürfel auf eine frische Ananas gespießt. Stück 29€

Vegetarische-Platte

Vegetarische Knusperschnitzel, Gemüse-Ringel, Spinat-Dinkel-Plätzchen, Mini-Frühlingsröllchen, Sesam-Karotten-Sticks, Chinaschnitte, Broccoli-Nuggets und Gemüsetaler.

Pro Person ca. 400g zu essen. Abbildung für 4 Personen.

Ab 2 Personen 13,50€ p.P.



Tipp:

Passende Salate und Soßen finden Sie auf der Rückseite

Niederrhein Buffet

Genießen Sie 1. einen würzig gefüllten Schweine-Rollbraten, 2. Hähnchenmedaillons mit Champignon-Kräuter-Kruste und Käse überbacken und 3. zart und saftig geräuchertes "Sonsbecker Räucherputenbrustfilet". Schön garniert mit Honigmelone, Weintrauben und Maissalat im Paprika-Schälchen. Dazu erhalten Sie Fitness- & Pellkartoffelsalat und Curry-Sahne-Ananas-Soße, Kräuterremoulade und frische Baguettes.

Pro Person erhalten Sie ca. 740g zu essen (300g Fleisch, 250g Salat, 60g Soße und 130g sonstige Beilagen). Die Abbildung zeigt das Buffet für 10 Personen.

Ab 8 Personen - 17,50€ p.P.

17,50€

pro Person
ab 8 Personen

Freie Salat- & Soßen-Auswahl

Zu allen Buffets können Sie sich die Salate und Soßen selbst auswählen.*

Äußern Sie keine speziellen Wünsche, erhalten Sie die Salate und Soßen, die wir Ihnen bereits passend zum Buffet ausgesucht haben und die in der jeweiligen Buffet-Beschreibung stehen. Alle Salate und Soßen finden Sie auf der Rückseite.

*Außer Rohkost-Salat.

Sie werden auch an Sonn- und Feiertagen beliefert!

Vorspeisen

Vorspeisenplatte “Asia”

Würzig gebratene Barbarie-Entenbrust, dazu mild-süße Mango-Chilli-Soße, sowie Mini-Frühlingsrollen. Pro Person ca. 150g zu essen. Abbildung für 4 Personen. Ab 4 Personen 7,40€ p.P.

Vorspeisenplatte “Italia”

Gegrillte Gemüse-Spezialitäten: z.B. Paprika, Zucchini, getrocknete Tomaten, Zwiebeln, Auberginen, schwarze und grüne Oliven, milde Peperoni mit Käse-Cremefüllung, Manchego (Schafs-Hartkäse) und Ciabattabrot. Pro Person ca. 300g zu essen. Abbildung für 6 Personen. Ab 4 Personen 12,50€ p.P.

Bratenplatte

Sie erhalten dünn aufgeschnittenen Schweine- und Kalbsbraten sowie Roastbeef und Räucherpute. Pro Person ca. 260g zu essen. Abbildung für 6 Personen. Ab 5 Personen 12,50€ p.P.

Fisch

Lachs-Spinat-Medaillon

Lachs mit einem Kräuter-Dip und Kaviar auf einem knusprigen Spinat-Dinkel-Medaillon. Pro Stück ca. 120g zu essen. Ab 4 Stück 4,30€/Stk.

Fischplatte “Kapitän”

mit 7 Sorten: Lachs, Forelle, Matjes, Lachswürfel, Meeresfrüchte-Salat, Krabbencocktail und Scampis. Pro Person ca. 230g zu essen. Abbildung für 6 Personen. Ab 4 Personen 11,40€ p.P.

Fischplatte “Matrose”

mit 6 Sorten: Lachs, Forelle, Matjes, Pfeffermakrele, Rollmöpse und Krabbencocktail. Pro Person ca. 200g zu essen. Ohne Abbildung. Ab 4 Personen 9,90€ p.P.

Fischplatte “Admiral”

mit 9 Sorten: Aal, Lachs, Matjes 3 Sorten Stremellachs, Krabbensalat, Scampis und Minihummer. Pro Person ca. 330g zu essen. Ohne Abbildung. Ab 8 Personen 14,90€ p.P.

Räucherfischhäppchen

7 verschiedene Lachswürfel und -törtchen mit unterschiedlichen Auflagen (z.B. Haselnuss- Pistazien, Lachs-Schmelzkäsefarce oder Kräuter). Pro Person ca. 200g zu essen. Abbildung für 6 Personen. Ab 4 Personen 10,50€ p.P.

Scampiplatte

500g große Scampis mit Cocktail-Soße sowie Kräuter-Frischkäse-Dip. Platte für 29,50€

Buffets

Jubiläums-Buffer

Als **Vorspeise** erhalten Sie eine Fischplatte mit z.B. Lachs, Forelle, Krabbencocktail und Pfeffermakrele.

Freuen Sie sich mit der **Hauptspeise** über zart und saftig geräuchertes Putenbrustfleisch (in viele Scheiben geschnitten) garniert mit Ananas, Kirschen, Weintrauben, Honigmelone und Williamsbirnen mit Preiselbeeren. Dazu Waldorf- und Indonesiasalat, sowie Curry-Sahne-Ananas-Soße, Kräuterremoulade und frische Baguettes.

Bei der **Nachspeise** haben Sie die Wahl zwischen zwei Desserts (entweder 1. Mousse au chocolat oder 2. Portwein-Birnen-Mousse) oder 3. - für einen kleinen Aufpreis von 1,50€ pro Person - eine Käseplatte mit 7 verschiedenen Sorten Käse (siehe Innenseite).

Pro Person erhalten Sie ca. 900g zu essen (120g Fisch, 200g Fleisch, 200g Salat, 60g Soße, 150g Dessert oder 110g Käse und 200g Baguette und sonstige Beilagen). Die Abbildung zeigt das Buffet mit allen 3 Nachspeise-Varianten für 13 Personen.

Ab 10 Personen - 18,30€ p.P.

18,30€

pro Person
ab 10 Personen

Buffets

Sonsbecker Räucherpute "Festlich"

Tipp

Sie erhalten zart und saftig geräuchertes Putenbrustfleisch (in viele Scheiben geschnitten) garniert mit Ananas, Kirschen, Weintrauben, Honigmelone und Williamsbirnen mit Preiselbeeren. Dazu erhalten Sie Waldorfsalat und wahlweise Fitness- oder Indonesiasalat und Curry-Sahne-Ananas-Soße, Kräuterremoulade und frisches Baguette. Für einen kleinen Aufpreis auch mit Pfirsichen mit Preiselbeer-Frischkäse-Füllung oder Tomaten mit Kräuter-Frischkäse-Füllung. Pro Person erhalten Sie ca. 730g zu essen (250g Fleisch, das sind etwa 3-4 Scheiben, 200g Salat, 60g Soße und ca. 220g Baguette und sonstige Beilagen). Ab 10 Personen gibt es garantiert eine ganze Putenbrust wie auf dem Foto. Ab 6 Personen 13,85€ p.P.

Sonsbecker Räucherpute “Rustikal”

Freuen Sie sich auf eine ganze Räucherpute mit Brust (in Scheiben geschnitten), Keule, Flügel und Rückenteil. Sie wird prächtig garniert mit Ananas, Kirschen und Weintrauben. Dazu Honigmelone, Weintrauben und Pfirsiche mit einer Preiselbeer-Frischkäse-Füllung. Dazu erhalten Sie zwei Salate (Waldorfsalat und wahlweise Fitness- oder Indonesiasalat) und zwei Soßen (Curry-Sahne-Ananas-Soße und Kräuterremoulade) und frische Baguettes. Pro Person ca. 680g zu essen. Abbildung für 20 Personen. Für diese Räucherpute wird eine Vorbestellzeit von 14 Tagen erbeten. Für 20 Personen 11,90€ p.P.

Buffet Exclusiv

1. Gebratene Entenbrust auf Blattsalat, süß-scharfe-Asia-Soße.
 2. Geräucherte Pute, Waldorfsalat, Curry-Sahne-Ananas-Soße.
 3. Marinierte Hähnchenspieße, Indonesiasalat.
 4. Roastbeef, Fitnesssalat, Kräuterremoulade.
 5. Seranoschinken mit Honigmelone.
 6. Gefüllte Tomaten, Williamsbirnen und Pfirsiche sowie Baguette.
- Pro Person ca. 900g zu essen. Abbildung für 6 Personen. Ab 4 Personen 25,50€ p.P.

Jubiläumsplatte

Geräucherte Hähnchenbrust, gebratenes Entenfilet und geräucherte Pute, Aal, Forelle und Lachs. Bavaria Blu, Bonifaz Knoblauch sowie gedrehte Käse-Röschen aus Tête de Moine. Waldorf-, Geflügelsalat “Bombay” und Maissalat. Curry-Sahne-Ananas-Soße, Kräuterremoulade, süß-scharfe Asia-Soße und Baguette. Pro Person ca. 800g zu essen. Abbildung für 6 Personen. Ab 4 Personen 26,50€ p.P.

Party-Schnitzel-Parade

Sie erhalten pro Person drei Schnitzel mit unterschiedlichen Panaden:
1. Mandel-Hähnchenschnitzel mit Indonesiasalat und Curry-Sahne-Ananas-Soße.
2. Kokos-Putenschnitzel mit Waldorfsalat und Kräuterremoulade.
3. Zwiebel-Schweineschnitzel mit Weisskrautsalat und Zigeunersoße.
Pro Person ca. 730g zu essen. Abbildung für 6 Personen. Ab 6 Personen 14,90€ p.P.

Party-Schnitzel-Parade ohne Garnitur

zum Erhitzen im eigenen Backofen:
Ab 6 Personen 13,90€ p.P.

Geflügel-Dreierlei

Genießen Sie das Beste vom Geflügel: 1. saftig und zart geräuchertes “Sonsbecker Räucherputenbrustfilet”, 2. würzig gebratene Barbarie-Entenbrust und 3. geräucherte Hähnchenbrustfilets. Alle drei Geflügel filets in viele Scheiben geschnitten und schön garniert mit Ananas, Weintrauben und Williamsbirnen mit einer Preiselbeer-Frischkäse-Füllung. Dazu erhalten Sie Fitness- & Pellkartoffelsalat und Curry-Sahne-Ananas-Soße, Kräuterremoulade und süß-scharfe Asia-Soße, sowie frische Baguettes. Pro Person erhalten Sie ca. 750g zu essen (300g Fleisch, 200g Salat, 90g Soße und 160g sonstige Beilagen). Die Abbildung zeigt das Buffet für 10 Personen. Ab 8 Personen 17,90€ p.P.

Probierversion der Sonsbecker Räucherpute

Sie erhalten die in Scheiben geschnittene Sonsbecker Räucherpute zusammen mit einem Salat (Waldorf-, Fitness- oder Indonesiasalat) und zwei Soßen (Curry-Sahne-Ananas-Soße und Kräuterremoulade) und Baguette. Pro Person erhalten Sie ca. 540g zu essen (200g Fleisch, dies sind etwa 2-3 Scheiben pro Person, 150g Salat, 60 Soße und ca. 130g Baguette und sonstige Beilagen). Abbildung für 5 Personen. Ab 5 Personen 10,95€ p.P.

Aktionsangebote im Internet:
www.sonsbecker.de

Ihr Anruf genügt
0 28 38 - 35 55
Mo.-Fr. 9-13 Uhr und Mo.+Fr. 14-17 Uhr

Käseplatte

mit sieben Sorten Käse: z.B. Walnuss-, Rum- und Pfefferkorte, Mini Babybel, Bavaria Blu, Bonifaz Knoblauch und Manchego (spanischer Schafkäse)
Pro Person ca. 230g zu essen.
Abbildung für 6 Personen.
Ab 4 Personen 9,25€ p.P.



Desserts

Tiramisu (nach italienischem Original-Rezept)
Cappuccino-Mascarpone-Creme
Pflirsch-Creme (Abb. 1)
Portwein-Birnen-Mousse (Abb. 2)
Mousse au chocolat (Abb. 3)
Rote-Grütze mit Vanille-Soße

ab 4 Personen
4,95€ p.P.
4,50€ p.P.
4,15€ p.P.
4,15€ p.P.
4,15€ p.P.
4,50€ p.P.



Die Desserts werden schön garniert in großen Glasschalen geliefert. Sie können die Desserts auch in Einweg-Aluschalen bekommen und erhalten dabei 0,30€ Rabatt pro Person. Für einen kleinen Aufpreis von 0,50€ pro Person erhalten Sie die Desserts für jede Person einzeln in kleinen Glasschälchen. Die Glasschalen werden bei der nächsten Lieferung wieder mit zurückgenommen.

Torten & Feines

Gemischte Obsttorte 27€
Schwarzwalder-Kirschtorte (Abb. 1) 26€
Käse-Sahne-Torte 25€
Gourmet-Äpfel-Torte (ohne Rosinen) 23€
Sachertorte (nach Originalrezept) 27€
Marzipan-Cremetorte (Abb. 2) 32€
Donauwellen (Tablet mit 10 Stk.) (Abb. 3) 15€
Zwetschkuchen mit Butterstreuseln 25€



Unsere besondere Empfehlung:

Wiener Kaffeehaus-Platte

mit 16 verschiedenen köstlichen Petits-Fours
Kleine Platte (16 Stück) 20€
Mittlere Platte (32 Stück) 35€
Große Platte (48 Stück) 50€



Ihr Wohl und das Ihrer Gäste ist uns ein besonderes Anliegen.
Schreiben Sie mir Ihre Wünsche, Ideen und Anregungen.

Meine eMail Adresse lautet: fischer@sonsbecker.de



Benjamin & Michaela Fischer

...wenn Sie mehr Zeit für Ihre Gäste haben möchten.

Ihr Anruf genügt

0 28 38 - 35 55

Mo.-Fr. 9-13 Uhr und Mo.+Fr. 14-17 Uhr

Salate ab 500g

Weisskrautsalat (Weisskohl, Paprika, Zwiebeln)	100g	1,10€
Pellkartoffelsalat (Pellkartoffeln, Eier, Gurken, Mayo.)	100g	1,50€
Nudelsalat (Nudeln, Erbsen, Gurken, Putenfleisch, Mayo.)	100g	1,50€
Waldorfsalat (Sellerie, Äpfel, Ananas, Mandarinen, Mayo.)	100g	1,60€
Fitnesssalat (Möhren, Äpfel, Sellerie, Ananas, Paprika, Mayo.)	100g	1,60€
Indonesiasalat (Reis, Erbsen, Mais, Paprika, Mandarinen)	100g	1,60€
Maissalat (Mais, Kidneybohnen, Paprika, Zwiebeln)	100g	1,60€
Gemischter Rohkost-Salat der Saison & Balsamico-Dressing	100g	2,30€
Geflügelsalat (Fleisch, Ananas, Rosinen, Curry-Sahne-Soße)	100g	2,10€

Soßen

Süß-scharfe-Asia-Soße	100g	1,10€
Pfeffersteak-Soße	100g	1,10€
Mexikanische Salsa-Soße	100g	1,10€
Zigeuner-Soße	100g	1,10€
Mango-Chilli-Soße	100g	1,25€
Curry-Sahne-Ananas-Soße	100g	2,15€
Kräuterremoulade	100g	2,15€
Cumberland-Soße	100g	4,25€

Weine

Prämierte badische Weine vom Kaiserstuhl, Oberbergener Baßgeige:
Grauer Burgunder, Kabinett, trocken 0,75l 7,25€
Späburgunder Rotwein, trocken 0,75l 7,50€
Riesling, Kabinett, trocken 0,75l 7,75€
Ruländer, Spätlese 0,75l 8,35€

Brote & Baguettes, jeden Tag frisch vom Bäcker Tebart

Reine Weizen- oder Roggenmehl Baguettes oder mit Mohn, Sesam, Zwiebeln, Kümmel, Tomate, Mehrkorn, Gewürzkruste oder als Müslistange. Ciabattabrot - mit und ohne Oliven. Partyräder mit 20 oder 30 gemischten Brötchen; und noch viele andere Sorten. Preise ab 2,95€

Kundenmeinung:



"Für die am 20. April gelieferte Bestellung der Sonsbecker Räucherpute möchte ich mich ganz herzlich bedanken. Die Lieferung erfolgte pünktlich und wurde von einer ganz reizenden und sehr freundlichen jungen Dame ausgeführt. Und das Essen - so war die einstimmige Meinung der Gäste - war ganz köstlich. In diesem Sinne noch einmal ganz herzlichen Dank für die freundliche Entgegennahme meiner Bestellung am Telefon, die freundliche Auslieferung und das gute Essen."



(Erika Jacob aus Essen)

red baron werbeagentur

Auftragsabwicklung und Geschäftsbedingungen

- Bitte bestellen Sie **möglichst** eine Woche im Voraus innerhalb der Bürozeiten: Montag bis Freitag von 9-13 Uhr sowie Montag und Freitag von 14-17 Uhr. In **dringenden Fällen** geht es auch manchmal von jetzt auf gleich.
- Je nach Entfernung werden die Speisen für 5€ bis 30€ ins Haus geliefert. Sie können Ihre Bestellung auch gerne während der Bürozeiten abholen. Bei Anlieferungen beträgt der Mindestbestellwert 49€.
- Sie werden im Laufe des Tages beliefert**, aber in jedem Fall vor dem von Ihnen genannten spätesten Lieferzeitpunkt. Am letzten Bürotag vor der Auslieferung können Sie die Lieferzeit - plus/minus 1 Std. - telefonisch bei uns erfragen oder auf unserer Homepage im Internet einsehen.
- Die Rechnung ist bei Lieferung sofort bar zahlbar.
- Die Preise sind Endpreis inkl. gesetzlicher MwSt. - Stand August 2021. Die aktuellen Preise finden Sie immer auf unserer Internetseite. Bis zur Auftragsannahme sind alle Angebote freibleibend. Marktbedingte Preis- und Materialänderungen bleiben vorbehalten.
- Kurzfristige Bestellungen, Änderungen oder Stornierungen werden nach Aufwand berechnet. Die Plattengröße oder Aufteilung der Platten werden von uns kalkuliert und sind in die Personenpreise eingerechnet. Diesbezügliche Wünsche oder Änderungen müssen in Rechnung gestellt werden.
- Wir liefern alle Tage des Jahres, auch an allen Sonn- und Feiertagen, außer an 3 Tagen Betriebsferien - meist Mitte des Jahres. Sonn- und feiertags ist die Preisergänzung 10%. Dies gilt auch ganztags am 24.12. und 31.12. des Jahres.
- Die abgebildeten Platten, Salate und Soßen werden in Einwegbehältern bzw. auf schön garnierten Einwegplatten geliefert. Die Bilder in diesem Prospekt sind Dekorationsvorschläge.
- Inhaltsstoffe und Allergene können bei uns erfragt oder eingesehen werden.