

# Finke Event

CATERING



*guten Appetit*



**Wir liefern Ihnen zu allen Anlässen kalte und warme Buffets. Gleichzeitig bieten wir auch komplette Menüs an, die wir für Sie zusammenstellen.**



Ihr

*Peter Finke*

**Peter Finke**  
Küchenmeister

**Wir bieten Komplettservice für Ihr Fest**

Zeltverleih · Besteck & Geschirr · Getränkeservice · Dekorationen

**Leih-/Lieferungsgebühren auf Anfrage**

Gegen Entgelt können Bestecke und Geschirr bei uns ausgeliehen werden. Preise auf Anfrage.

### **Schinkenpfanne**

Grillschinken mit Specksauerkraut und Zwiebelpüree

**Abholpreis: 12,50 € pro Person**

### **Schweinefiletvariationen**

#### **Deftiges Lendchen**

Schweinefilet in Zwiebel-Rotweinsauce  
Gratinierte Kartoffeln  
Salatbuffet mit Dressing

**Abholpreis: 13,80 € pro Person**

#### **Scharfes Lendchen**

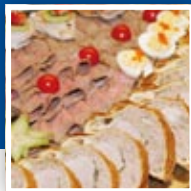
Schweinefilet in Pfefferrahmsauce  
Gratinierte Kartoffeln  
Salatbuffet mit Dressing

**Abholpreis: 13,80 € pro Person**

### **Jägertopf**

Schweinefilet mit frischen Champignons in Sahne  
Butterspätzle  
Salatbuffet mit Dressing

**Abholpreis: 13,80 € pro Person**



### **Partybuffet** (kalt)

ab 10 Personen

Fleisch: kleines Schweineschnitzel  
kleines Hähnchenbrustschnitzel  
kleine Frikadellen  
dazu Cocktailsauce und Tzaziki  
verschiedene Salate

Käse & Co.: Rustikales Käsebrett mit  
Kräuterbutter und Partybrötchen

**Abholpreis: 12,90 € pro Person**

### **Rustika-Menü**

Gefüllter Nackenbraten mit Pfefferrahmsauce  
Gratinierte Kartoffeln und Salatbuffet

**Abholpreis: 12,90 € pro Person**

### **Karibik-Traum**

Hähnchenbrust in Karibik-Fruchtsoße  
Kräuterreis und Salatbuffet

**Abholpreis: 13,50 € pro Person**

### **Der Klassiker** (kalt)

ab 20 Personen

Fisch: Gemischte Fischplatte mit Sahnemeerrettich  
Gefülltes Ei mit Krabben und Forellenkaviar

Fleisch: Schweinefilet im Honigsud gebraten  
Hähnchenbrust mit Kiwischeibe  
Gefüllter Jungschweinerücken  
Filet in Blätterteig

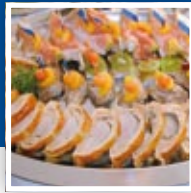
Salate: Bunter Nudelsalat  
Geflügel-Reissalat  
Hirtensalat

Soßen: Cumberlandsoße  
Cocktailsauce  
Kräutermeerrettich

Dessert: Zabayonecreme

Käse & Co.: Gemischtes Käsebrett  
Partybrötchen und Kräuterbutter

**Preis: 19,00 € pro Person**



### **Ostfriesentraum** (kalt)

ab 20 Personen

Fisch: Räucheraal auf Gurkenscheibe  
Pfeffermakrele mit Senfcreme  
Graverd Lachs mit Kapern und Zwiebeln

Fleisch: Deich-Hähnchenbrustmedaillon  
Geräucherte Entenbrust  
Schweinefilet im Blätterteig  
Gefüllte Truthahnbrust

Salate: Gemüsesalat  
Apfel-Selleriesalat

Soßen: Büsumer-Krabbenmayonaise  
Apfel-Meerrettich

Dessert: Zitronencreme mit Krokantsahne

Käse & Co.: Partybrötchen  
Kräuterbutter  
Käseauswahl

**Preis: 22,30 € pro Person**

### **Holsterhausener Buffet**

ab 30 Personen

Fleisch: Schweinefilet mit frischen Champignons  
Hähnchenbrustschnitzel in Hawaisoße  
Gefüllter Nackenbraten  
(auch wahlweise mit Schweinefilet in Pfeffersoße)

Beilagen: Gratinierte Kartoffeln  
Kräuterreis

Salate: Salatbuffet mit verschiedenen Dressings und Salaten  
und Gemüseplatte mit Hollandaise

Dessert: 2 Desserts zur Auswahl

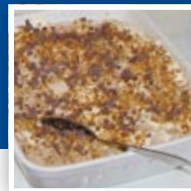
Käse & Co.: Käsebrett mit Kräuterbutter und Partybrötchen

**Preis: 19,00 € pro Person**

### **Fürstenpfanne**

Schweinefilet mit Pfifferlingrahmsauce  
Gratinierte Kartoffeln  
Salatbuffet mit Dressing

**Abholpreis: 14,80 € pro Person**



## Italienisches Flair

ab 20 Personen

Suppe:	Minestrone mit Parmesan
Fisch:	Geräucherte Bachforelle „Sterzinger Art“ Veltiner Lachsschnitte
Fleisch:	Honigmelone mit Südtiroler Speck Poulardenbrust mit Trauben Kalbsrücken „Brixen“ Honigschinken mit Schwammerl
Salate:	Tortellinisalat mit Erbsen und gekochtem Schinken Tomaten-Carpaccio mit Basilikum
Soßen:	Tiroler Soße Vintschgauer Apfelkren
Dessert:	Meraner Orangen-Weincreme mit kandierte Früchten
Käse & Co.:	Bozener Schafskäse mit Trauben Bel Paese Gorgonzola auf Marillenhälften Ciabatta Laugenbrezel

**Preis: 22,00 € pro Person**

## Münsterland Schmaus

ab 20 Personen

Fisch:	Hering in Apfel-Sahnesoße Variation von Räucherfischen
Fleisch:	Schweinerücken mit Backpflaumen gefüllt Paniertes Hähnchenbrustfilet Zwiebelhacksteak mit Cherrytomate Schweinefilet mit Früchten
Salate:	Kartoffelsalat mit Ei und Gurke Rotkrautsalat
Soßen:	Remouladensoße Sahnemeerrettichsoße
Dessert:	Rote Grütze mit Sahne
Käse & Co.:	Käseauswahl vom Holzbrett Brötchenmix Griebenschmalz und Landbutter

**Preis: 18,80 € pro Person**



## Canapé

ab 100 Stück  
belegt mit

Gravert Lachs	1,75 €	Roastbeef	1,75 €
Räucherlachs	1,75 €	Hähnchenbrustfilet	1,75 €
Forellenfilet	1,75 €	geräucherte Entenbrust	1,75 €
Räucheraal	1,75 €	Camembert	1,75 €
Schweinefilet	1,75 €	Kräuterkäsecreme	1,75 €

weitere Sorten auf Anfrage

## Salatbuffet

Rohkostsalat mit Dressing und marinierten Salaten

**Preis: 5,00 € pro Person**

## Salate

alle Preise pro kg

Krautsalat mit Kräutern	8,00 €	Tortellinisalat	10,50 €
Möhrensalat	8,00 €	Käse-Melonensalat	10,50 €
Gurkensalat mit Mais	8,00 €	Eier-Spargelsalat	10,50 €
Hirtensalat mit Mozzarella	8,50 €	Thunfischsalat	15,00 €
Tomatensalat mit Basilikum	8,50 €	Pikanter Rindfleischsalat	15,00 €
Farmersalat	8,50 €	Schinken-Käsesalat	15,00 €
Bunter Nudelsalat	8,50 €	Heringe in Apfel-Sahnesoße	15,00 €
Apfel-Selleriesalat	8,50 €	Geflügelsalat mit Früchten	17,00 €
Gemüsesalat	8,50 €	Matjessalat mit roter Beete	17,00 €

## Käsesortimente

ab 10 Personen  
alle Preise pro Person

Internationales Käsebrett mit Kräuterbutter und Partybrötchen	6,50 €
Französischer Rohmilchkäse von Philippe Olivier mit Buttertraube und Partybrötchen	9,50 €

## Desserts

ab 10 Personen  
alle Preise pro Person

Weincreme mit kandierten Früchten	2,65 €
Münsterländer Herrencreme	2,65 €
Zabayonecreme	2,65 €
Kirschcreme mit Zimtsahne	2,65 €
Erdbeercreme mit weißer Schokolade	2,65 €
Vanillecreme mit Himbeersoße	2,65 €
Westfälische Welfencreme	2,65 €
Orangencreme mit Zitrusfrucht	2,65 €
Zitronencreme mit Krokantsahne	2,65 €
Pistazienschaum mit Schokoladensahne	2,65 €
Rote Grütze mit Vanillesoße	2,65 €
Karamelcreme	2,65 €
Schwarzwälder Kirschcreme	2,65 €
Mousse von dunkler Schokolade	3,60 €
Mousse von weißer Schokolade	3,60 €
Frischer Obstsalat	3,60 €



Friedrichstraße 1b · 46284 Dorsten  
Telefon: 02362 / 62470 · Telefax: 02362 / 62352  
Mobil: 0178 / 2513534

E-Mail: [info@partyservice-finke.de](mailto:info@partyservice-finke.de)  
Internet: [www.partyservice-finke.de](http://www.partyservice-finke.de)