



**Exquisit**

Langusten-Platte mit Cocktailsauce  
und Zitronenbutter..... **Tagespreis**



**Hummer-Platte**

Frisch gekochter Hummer  
mit Cocktailsauce, Knoblauchcreme  
und Zitronenbutter..... **Tagespreis**



**Löffel-Lachs**

Eine Seite Lachsfilet warm geräuchert  
mit zwei verschiedenen Soßen.  
Dazu empfehlen wir warme Pellkartoffeln.

pro Person ..... **18,50 €**  
(Eine Seite für ca. 6–8 Personen)

**Pochierter Lachs mit Garnelen**

Portionsstücke oder ganze Seite

pro Person ..... **18,50 €**  
(Eine Seite für ca. 6–8 Personen)

Alle vorgenannten Preise verstehen sich als Abholpreise!

Für die Anlieferung berechnen wir Ihnen unseren Aufwand nach Zeit und Entfernung (Kilometerpauschale) zu fairen Konditionen. Pro Platte verlangen wir ein Pfandgeld von 10,- bis 40,- €. Die angelieferten Platten geben Sie bitte sauber zurück. Sollten Sie es vorziehen, die Platten von uns reinigen zu lassen, müssen wir Ihnen das Reinigen der Platten mit 5,- € pro Stück berechnen. Fehlmeldungen und Bruch werden zum Selbstkostenpreis in Rechnung gestellt. Platten und Leihgeschirr müssen umgehend zurückgebracht werden. Für die Abholung durch uns werden Ihnen Zeitaufwand und Entfernung (Kilometerpauschale) berechnet. Die gelieferte Ware ist sofort im Beisein des Fahrers nachzuprüfen. Spätere Reklamationen werden nicht anerkannt. Die Preise für die Buffetwaren sind Endpreise.

Stand: November 2019.



Brabeckstraße 7  
30559 Hannover  
Telefon (0511) 235 63 83  
www.frisch-haus.de



# Fischspezialitäten Partyservice

## Canapés

*Kleine Scheiben von frischem Baguette oder Roggenstange.  
Alles einzeln hübsch garniert – ohne Besteck zu essen.  
Je nach Anlass schlagen wir 4–6 Stück pro Person vor.*

Räucheraal .....	<b>5,00 €</b>
Räucherlachs (handgeschnitten!) .....	<b>4,00 €</b>
Gravard-Lachs (handgeschnitten!).....	<b>4,00 €</b>
Forellenfilets, in Wacholder geräuchert .....	<b>3,00 €</b>
Frisches Nordseekrabbenfleisch.....	<b>7,00 €</b>
Garnelen .....	<b>4,00 €</b>
zartes Roastbeef .....	<b>3,00 €</b>
herzhaftes Kassler.....	<b>2,00 €</b>
frisches Schinkenmett.....	<b>2,00 €</b>
Camembert .....	<b>2,00 €</b>
Butterkäse.....	<b>2,00 €</b>

!!! Anfertigung ab 4 Personen (bzw. 24 Canapés) !!!





## Fingerfood

Hähnchenoberkeulchen .....	Stück .....	<b>3,00 €</b>
Schweinemedallions .....	Stück .....	<b>4,50 €</b>
Garnelenspießchen (2 Garnelen + Aioli extra).....	Stück .....	<b>3,00 €</b>
Mini-Wraps mit Räucherlachs.....	Stück .....	<b>2,50 €</b>
mit Garnelen.....	Stück .....	<b>2,50 €</b>
Vegetarisch.....	Stück .....	<b>2,50 €</b>
African Chicken.....	Stück .....	<b>2,50 €</b>
Tomaten-Mozzarellaspießchen.....	Stück .....	<b>2,00 €</b>
Cocktailgläschen mit Nordseekrabbensalat.....	Stück .....	<b>5,00 €</b>
mit Flusskrebscocktail.....	Stück .....	<b>5,00 €</b>
mit Lachstatar .....	Stück .....	<b>5,00 €</b>
mit Heringshappen.....	Stück .....	<b>3,00 €</b>
mit Matjestopf.....	Stück .....	<b>3,00 €</b>



## Suppen

Tomatencreme-Suppe.....	Portion.....	<b>5,00 €</b>
Hamburger Fischsuppe.....	Portion.....	<b>6,00 €</b>



## Kalte Vorspeisen & Anti-Pasti

ab 6 Portionen

Rinder-Carpaccio .....	Portion.....	<b>11,00 €</b>
Lachs-Carpaccio .....	Portion.....	<b>11,00 €</b>
Roastbeef auf Blattsalat mit grüner Soße.....	Portion.....	<b>12,00 €</b>
Vitello Tonato.....	Portion.....	<b>12,00 €</b>
Vichy Möhren, Gebackene Aubergine, Zucchini, Champignons .....	Portion.....	<b>9,00 €</b>
Ital. Schinken und Salami .....	Portion.....	<b>8,00 €</b>
Käse.....	Portion.....	ab <b>5,00 €</b>



## Fischplatten

Anfertigung ab 6 Personen. Die „Größe“ der Portion ist als Beilage kalkuliert. Die folgenden Bilddarstellungen sind Beispiele spezieller Kundenwünsche, die zum jeweiligen Thema passen.

### **Rustikal**

Pfeffermakrele, Zwiebelmakrele, Matjesfilets, Kräutermatjes – mit Dillröllchen dekoriert

pro Person .....

als Beilage..... **11,00 €**

pro Person .....

als Hauptgericht..... **19,50 €**



### **Gemischte Fischplatte „Norweger Art“**

Feinster Räucherlachs, Gravard-Lachs, Räucheraal, Räucherforelle, Sahne Meerrettich, Senf-Dill Sauce

pro Person .....

als Beilage..... **15,00 €**

pro Person .....

als Hauptgericht..... **22,00 €**



### **Gemischte Fischplatte „Kapitän Stint“**

Feinster Räucherlachs, Räucheraal, Räucherforelle, Pfeffermakrele, Zwiebelmakrele, Heilbutt

pro Person .....

als Beilage..... **13,50 €**

pro Person .....

als Hauptgericht..... **20,00 €**



### **Gemischte Fischplatte „Gourmet“**

Feinster Räucherlachs, Gravard-Lachs, Garnelen, Nordsee-Krabben, mit Sahne-Meerrettich, Senf-Dill Sauce und Cocktail Dressing

pro Person .....

als Beilage..... **18,00 €**

pro Person .....

als Hauptgericht..... **25,50 €**





## Vorspeisen

### **Große Antipasti Auswahl**

Von Champignons, Paprika, Oliven, Tomaten, Zucchini, Vichymöhren und Artischocken

### **mariniertes Kräuterfleisch vom Kalbsrücken**

#### **marinierte Zucchini**

mit Dill-Vinaigrette und Nüssen

#### **Tomate-Mozzarella-Spieße**

**Kräuter-Wraps mit Senf-Dill-Soße, Frischkäse und Lachs**

#### **Mini-Wraps mit Garnelen**

**Geräuchertes Lachsforellenfilet mit Kräuterschaum**

#### **marinierte Champignons in Parma Schinken**

**gemischter Jahreszeitensalat** mit Früchten,  
gerösteten Pinienkernen und Orangen-Vinaigrette

### gemischter Brotkorb

## warme Gerichte

### **Loup de mer als Filet**

mit Blattspinat, überbacken

### **Medaillons von Hähnchenbrust**

auf sahnigem Gemüse mit Parmesan

### **Kräuterkartoffeln und Gemüsereis**

## Dessert & Käse

### **Käse-Obst-Spieße**

**Fruchtquark mit Himbeeren**

**Rote Grütze mit Vanillesoße**



Ab 10 Personen  
**Pro Person 32,50 €**



# Rustikales Buffet

## Vorspeisen

Räucherlachs mit Spargel

Nordseekrabben mit Gemüsetatar

Tafelspitz in Vinaigrette mit Frühlingszwiebeln  
marinierte Zucchini

mit Dill-Vinaigrette und Nüssen

Matjesfilets auf einer Zwiebel-Trilogie

Bratrollmöpfe

Lachstatar

gemischer Brotkorb



## warme Gerichte

Flußbarschfilet in einer Curry-Tai-Soße

Putenragout mit frischen Tomaten und Paprika

Stremellachs

Gemüsereis

Kräuterkartoffeln



## Dessert & Käse

Herzhafte Käseauswahl mit frischen Früchten

Schokotörtchen an Waldbeermus

Mandarinencreme mit Mascarpone

Ab 10 Personen  
Pro Person 29,50 €



# Kaltes Buffet

**Rustikale Brotzeit mit verschiedenen Auflagen**

**Nordseekrabben mit Gemüsetatar  
marinierte Zucchini**

mit Dill-Vinaigrette und geräucherter Forelle

**Vitello Tonato**

**Rinder Capriccio**

**Basilikum Lachs und Honig-Senfsoße**

**Mini Wraps mit Garnelen**

**Käse-Obst-Spieße**

**Antipasti-Spieße**

**Pochierter Lachs**

**Matjestatar im Gläschen**

**Flusskrebsscocktail im Gläschen**

**Brot, Baguette und haugemachte Brötchen**

**Fruchtquark mit Kirschen im Gläschen**

**Rote Grütze mit Vanillesoße im Gläschen**



Ab 10 Personen  
**Pro Person 37,50 €**



# FRISCH-HAUS-GORMET 1

## Vorspeisen

### **marinierte Zucchini**

mit Dill-Vinaigrette und Granatapfel

**Löffellachs** (absolute Spezialität des FRISCH-HAUS)

### **Mini Wraps gemischt**

mit Garnelen, Vegetarisch und African Chicken

**Zucchini- oder Tomatencrem-Suppe**



### gemischter Brotkorb

## warme Gerichte

**Grüne Muscheln überbacken**

**Kabeljau im Pergament**

**Seezungenfilet gedünstet**



## Dessert & Käse

**Herzhafte Käseauswahl mit frischen Früchten**

**Schokotörtchen an Waldbeermus**

**Mandarinencreme mit Mascarpone**



Ab 10 Personen  
**Pro Person 46,50 €**