



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
(Eine Seite für ca. 6–8 Personen)

Pochierter Lachs mit Garnelen

Portionsstücke oder ganze Seite

pro Person €
(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
Räucherlachs (handgeschnitten!)
Gravard-Lachs (handgeschnitten!)
Forellenfilets, in Wacholder geräuchert
Frisches Nordseekrabbenfleisch
Garnelen
zartes Roastbeef
herzhaftes Kassler
frisches Schinkenmett
Camembert
Butterkäse

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





Fingerfood

Hähnchenoberkeulchen	Stück
Schweinemedallions	Stück
Garnelenspießchen (2 Garnelen + Aioli extra).....	Stück
Mini-Wraps	
mit Räucherlachs.....	Stück
mit Garnelen.....	Stück
Vegetarisch.....	Stück
African Chicken	Stück
Tomaten-Mozzarellaspießchen	Stück
Cocktailgläschen mit Nordseekrabbensalat.....	Stück
mit Flusskrebscocktail	Stück
mit Lachstatar	Stück
mit Heringshappen	Stück
mit Matjestopf.....	Stück

Suppen

Tomatencreme-Suppe	Portion.....
Hamburger Fischsuppe	Portion.....

Kalte Vorspeisen & Anti-Pasti

ab 6 Portionen

Rinder-Carpaccio	Portion.....
Lachs-Carpaccio	Portion.....
Roastbeef auf Blattsalat mit grüner Soße.....	Portion.....
Vitello Tonato.....	Portion.....
Vichy Möhren, Gebackene Aubergine, Zucchini, Champignons	Portion.....
Ital. Schinken und Salami	Portion.....
Käse.....	Portion.....ab

Fischplatten

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

Rustikal

Pfeffermakrele, Zwiebelmakrele, Matjesfilets, Kräutermatjes – mit Dillröllchen dekoriert

pro Person als Beilage.....

pro Person als Hauptgericht.....

Gemischte Fischplatte „Norweger Art“

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

pro Person als Beilage.....

pro Person als Hauptgericht.....

Gemischte Fischplatte „Kapitän Stint“

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

pro Person als Beilage.....€

pro Person als Hauptgericht.....

Gemischte Fischplatte „Gourmet“

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

pro Person als Beilage.....

pro Person als Hauptgericht.....

