



**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 ..... 24,50 €  
(Eine Seite für ca. 6–8 Personen)

**Pochierter Lachs mit Garnelen**

Portionsstücke oder ganze Seite

pro Person ..... 24,50 €  
(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 20,- bis 40,- e. 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,- E 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: Juli 2024.



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.....	6,50 €
Räucherlachs (handgeschnitten!).....	6,00 €
Gravard-Lachs (handgeschnitten!) .....	6,00 €
Forellenfilets, in Wacholder geräuchert .....	5,00 €
Frisches Nordseekrabbenfleisch.....	9,00 €
Garnelen.....	6,00 €
zartes Roastbeef .....	5,00 €
herzhaftes Kassler.....	4,00 €
frisches Schinkenmett .....	4,00 €
Camembert .....	4,00 €
Butterkäse .....	4,00 €

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





## Fingerfood ab 6 Portionen pro Sorte

Hähnchenoberkeulchen .....	Stück .....	<b>4,00 €</b>
Schweinemedailleurs.....	Stück .....	<b>6,00 €</b>
Garnelenspießchen (2 Garnelen + Aioli extra) .....	Stück .....	<b>4,00 €</b>
Wraps mit Räucherlachs.....	Stück .....	<b>2,50 €</b>
mit Garnelen .....	Stück .....	<b>2,50 €</b>
Vegetarisch.....	Stück .....	<b>2,50 €</b>
Tomaten-Mozzarellaspießchen .....	Stück .....	<b>2,00 €</b>
Cocktailgläschen mit Nordseekrabbensalat .....	Stück .....	<b>9,50 €</b>
mit Flusskrebsscocktail .....	Stück .....	<b>7,50 €</b>
mit Lachstatar .....	Stück .....	<b>7,00 €</b>
mit Heringshappen.....	Stück .....	<b>4,50 €</b>
mit Matjestopf .....	Stück .....	<b>4,50 €</b>



## Suppen

Tomatencreme-Suppe .....	Portion .....	<b>6,00 €</b>
Hamburger Fischsuppe.....	Portion .....	<b>9,50 €</b>



## Kalte Vorspeisen & Anti-Pasti

ab 6 Portionen pro Sorte

Rinder-Carpaccio .....	Portion .....	<b>13,00 €</b>
Lachs-Carpaccio.....	Portion .....	<b>13,00 €</b>
Roastbeef auf Blattsalat mit grüner Soße.....	Portion .....	<b>13,50 €</b>
Vitello Tonato .....	Portion .....	<b>14,00 €</b>
Vichy Möhren, Gebackene Aubergine, Zucchini, Champignons ...	Portion .....	<b>9,00 €</b>
Ital. Schinken und Salami.....	Portion .....	<b>10,00 €</b>
Käse .....	Portion ....	ab <b>6,00 €</b>



## Fischplatten

Anfertigung **ab 6 Personen pro Sorte**. 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 .....	<b>13,50 €</b>
pro Person .....	als Hauptgericht....	<b>22,00 €</b>



### Gemischte Fischplatte „Norweger Art“

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

pro Person .....	als Beilage .....	<b>18,00 €</b>
pro Person .....	als Hauptgericht....	<b>25,00 €</b>



### Gemischte Fischplatte „Kapitän Stint“

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

pro Person .....	als Beilage .....	<b>16,50 €</b>
pro Person .....	als Hauptgericht....	<b>23,00 €</b>



### Gemischte Fischplatte „Gourmet“

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

pro Person .....	als Beilage .....	<b>25,00 €</b>
pro Person .....	als Hauptgericht ..	<b>32,50 €</b>

