



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)

Pochiertes Lachsfilet

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,- €. 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: Jan. 2025.



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



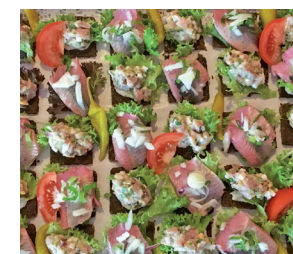
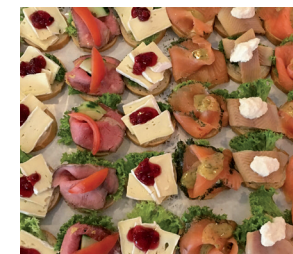
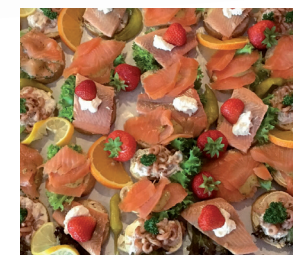
Fischspezialitäten Partyservice

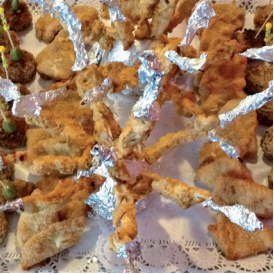
Canapés

*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	4,00 €
Schweinemedallions.....	Stück	6,00 €
Garnelenspießchen (2 Garnelen + Aioli extra)	Stück	4,00 €
Wraps mit Räucherlachs.....	Stück	2,50 €
mit Garnelen	Stück	2,50 €
Vegetarisch.....	Stück	2,50 €
Tomaten-Mozzarellaspießchen	Stück	2,00 €
Cocktailgläschen mit Nordseekrabbensalat	Stück	9,50 €
mit Flusskrebscocktail	Stück	7,50 €
mit Lachstatar	Stück	7,00 €
mit Heringshappen.....	Stück	4,50 €
mit Matjestopf	Stück	4,50 €

Suppen

Tomatencreme-Suppe	Portion	9,00 €
Hamburger Fischsuppe.....	Portion	11,50 €

Kalte Vorspeisen & Anti-Pasti

ab 6 Portionen pro Sorte

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

Fischplatten

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

Gemischte Fischplatte „Norweger Art“

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

pro Person	als Beilage	18,00 €
pro Person	als Hauptgericht	25,00 €

Gemischte Fischplatte „Kapitän Stint“

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

pro Person	als Beilage	16,50 €
pro Person	als Hauptgericht	23,00 €

Gemischte Fischplatte „Gourmet“

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

pro Person	als Beilage	25,00 €
pro Person	als Hauptgericht ..	32,50 €

