



Restaurant-Café Ahrens – Ihr Partyservice für Northeim und Umgebung !

Hier möchten wir Ihnen einige Menü - Vorschläge anbieten, die aber jederzeit in alle Richtungen an Ihren Geschmack angepasst werden können.

Auch nicht erwähnte Speisen oder Menü Angebote sind noch individuell für Sie gern zuerstellen, sprechen Sie uns an, unser Motto „ Geht nicht, gibt's nicht“.

Vorsuppen:

Northeimer Hochzeitssuppe mit ordentlich Einlage

Rahmsüppchen von frischen Waldpilzen

Holsteiner Kartoffelsuppe mit Katenrauchschinken

Ungarische Gulaschsuppe

Broccoli oder Blumenkohlsuppe

Spargelcremesuppe (nur während der Spargelsaison)

Tomatencremesuppe

Käse-Lauchsüppchen mit kleinen Mettklößchen

Weitere Suppen werden auf Ihren Wunsch gern Zubereitet.

Einzelpreise der Suppen , ab 3,50 Euro oder mit in- den Menü- Preis enthalten.



Fingerfood und hausgemachte Salate :

Canapees mit Wurst, Käse, Lachs, schön ausgarniert

Belegte Brötchen nach Wahl

Belegte halbe oder ganze Scheiben Brot

Matjes und Lachstatar auf Pumpnickel

Verschiedene geräucherte Fischfilets, Sahnemeerrettich, Preiselbeersahne

KäseTrauben - Spieß

Tomate - Mozzarella - Spieß

Partyschnitzel vom Schwein oder Hähnchen

Partybouletten

Hähnchenbrustspieße

Chicken Wings oder Nuggets

Käseplatten mit verschiedenen Käsesorten

Fischplatten mit verschiedenen Fischvariationen

Mettwurst , Schinken , Aufschnitt oder insgesamt gemischte Platten

Salate :

Hausgemachte Rohkost oder Blattsalate

Weißkohl, Rotkohl, Möhren, Rettich, Gurken, Tomaten, Porree Mandarinsalat



Warme Gerichte (auch als Buffet gern zu liefern) vom Schwein :

Kassler Braten

Burgunder Braten

Schweinekrustenbraten

Schweinshaxen

Eisbein

Kohlrouladen

Schweinelachsschnitzel (Jäger,Wiener, Champignon, Puszta , Zwiebel und mehr)

Schweinefilet im Ganzen gebraten, zart Rosa, in verschiedenen Saucen

Schweinemedallions in einer edlen Waldpilzsauce

Schweinemedallions in einer Champignonsauce

Schweinemedallions in einer Paprikasauce

Geschnetzelttes „ Züricher Art“ , feine Filetspitzen in einer Sauc

Sättigungsbeilagen und Gemüse sind zu jedem Essen frei Wählbar, oder wir erstellen Ihnen Ihr gewünschtes Hauptgericht.

Nicht das dabei was Sie sich wünschen, bitte sprechen Sie uns an.



Gerichte von der Hähnchenbrust :

Geschnetzeltes in Paprikarahm oder Waldpilz, Champignon, Méditerranée
Hähnchenbrustfilet Natur gebraten in verschiedenen Saucen auch Curry
Hähnchenbrustfilet Hawaii (mit Ananas und Käse überbacken)
Hähnchenbrustfilet „Gärtner Art“ (mit Gemüse und Käse überbacken)
Hähnchenfilet „Tomate Mozzarella“ (überbacken mit fr. Tomaten und Mozzarella)

Gerichte vom Rind :

Rinderroulade mit Speck, Gurke und Zwiebeln , Hausfrauen Art
Tafelspitz (Burgermeisterstück) mit Meerrettich, oder Petersiliensauce
Rinderschmorbraten
Ungarisches Gulasch mit frischen Paprikastreifen
Rosa gebratenes Roastbeef am Stück gegart
Entrecote Double (Rib Eye) vom Hochrücken
Chateau-Briand (Doppeltes Filet)
Rinderfilet mit Sauce Bearnaise oder Kräuterbutter
Tornedos Rossini (gefüllt mit Gänseleberpastete)

Weiteres zu Hähnchen und Rind auf Anfrage



Wildgerichte :

Auf Ihren besonderen Wunsch bereitet unser Küchenchef auch verschiedene Wildgerichte für Sie zu , wie z.B. Wildschwein, Reh, Hirsch, Ente

Fischgerichte :

Wildlachsfilet in einer Dillrahm,Safran- Sauce oder Mediterrane Sauce

Schollenfilet in einer Kräutersauce

Rotbarschfilet „Natur gebraten“

Forelle „Müllerin, Mandel, Blau“

Zanderfilet an einer Zitronengrass-Sauce

Wildlachsfiletwürfel auf hausgemachten Bandnudeln mit Blattspinat

Zartes Filet von der Atlantik-Seezunge auf in Weißwein gegarten Gemüsejulienne

Vegetarisch :

Julienne von verschiedenen Gemüse (Möhren, Paprika, Zwiebeln, Champignons)
dazu Butterkartoffeln

Paniertes Sellerieschnitzel mit Pommes Dauphine

Blumenkohl „Polnisch“ mit einen zarten Schmelz Paniermehl, Butter und Petersilie
dazu Salzkartoffeln

Kartoffel- Gemüseauflauf „Klassisch“



Sättigungsbeilagen :

Zu den vorab aufgeführten Gerichten können Sie wählen aus folgenden Beilagen
Pommes frites, Kroketten in verschiedenen Formen, Berner Röstitaler, Salz oder Petersilienkartoffeln, Bratkartoffeln, Reis, Bandnudeln, Spätzle, Kartoffelgratin

Gemüse :

Möhren, Bohnen, Romanesko, Blumenkohl, Rosenkohl, Kohlrabi, Porree, Ratatouille, Sauerkraut, Apfelrotkohl, Rahmwirsing, Spargel (Saison bedingt)

Salate :

Verschiedenen Grüne Salate, Gurken, Tomaten, Rettich, Weißkohl, Rotkohl, Porree-MandarinenSalat, Möhren, Waldorf, Farmersalat

Dessert :

Creme Brûlée, Milchreis "Trautmannsdorff", Bayrisch Creme, Griesflammerie, Kaiserschmarrn, verschiedene Mousse oder Cremes, Tiramisu, Parfait (Orange, Zimt, Lebkuchen oder Kirsch)

Crêpes (Suchard, Suzette), Panna cotta mit frischer Vanille und Erdbeersauce, Rote Grütze, Vanille, Schokoladenpudding mit verschiedenen Saucen

Eisbombe oder original ital. Eis (Tiefkühlmöglichkeit muss vorhanden sein)



Auf Ihre individuellen Wünsche gehen mein Küchenchef und ich, in einen persönlichen Gespräch (auch gern bei Ihnen zu Hause) selbstverständlich gern ein.

Sie können sich auch gern Geschirr und Besteck bei uns ausleihen, Gläser und Getränke besorgen wir gern mit, wenn Sie es wünschen.

Auch beim Organisieren von Räumlichkeiten sind wir Ihnen gern behilflich.

Zu unseren Preisen :

Essen pro Person ab 9,50 Euro (mindestens ab 10 Personen)

Menüs pro Person ab 19,50 Euro (keine Mindestmenge)

Bitte lassen Sie sich ein unverbindliches Angebot von uns erstellen, am besten aber ein persönliches Gespräch um alle Wünsche zu erfüllen, dem mit Familie oder Freunden zu feiern , heißt genießen zu können.

Mit freundlichen Grüßen,

Dominik Paris , Inhaber vom Restaurant-Café Ahrens

Partyservice für Northeim und Umgebung

Wir sind gern von Montag bis Sonntag für Sie im Einsatz, geht nicht gibt es nicht!