

EVENTCATER
November KW 45 / 46

Wochentag	Datum	Gericht 1	Preis	Anzahl
Montag	02.11.	Geschnetzeltes vom Huhn in Tomaten-Currysoße mit Wildreis	8,50 €	
Dienstag	03.11.	Köttbullar in Pilzrahmsauce mit Kartoffelpüree und Preiselbeeren	8,50 €	
Mittwoch	04.11.	Rindergulasch mit Paprika, Frühlinglauch, Zwiebeln und Pasta	8,50 €	
Donnerstag	05.11.	Schnitzel Wiener Art mit Zitronen, Buttererbsen und Bratkartoffeln	9,50 €	
Freitag	06.11.	Niendorfer Fischpfanne „Färöer Art“ auf Julienne Gemüse und Schwenkkartoffeln	9,50 €	

Wochentag	Datum	Gericht 2 Vegan	Preis	Anzahl
Montag	02.11.	Bulgur-Limettsalat mit Gurke, Mango marokkanischer Minze, und Kokosjoghurt	8,00 €	
Dienstag	03.11.	Pasta-Spinat-Pfanne mit gebratener Paprika, geröstete Erdnüsse und Kokosmilch	8,00 €	
Mittwoch	04.11.	Kräuter-Zitronen-Risotto, mit Lauch, Sellerie, Aubergine und glasierten Honig-Karotten	8,00 €	
Donnerstag	05.11.	Indisches Süßkartoffelcurry mit gelben und roten Linsen, Ingwer, Koriander und grünen Bohnen	8,00 €	
Freitag	06.11.	Zucchini gefüllt mit Gewürz-Bulgur, gerösteten Mandeln, roten Zwiebeln und Tomatensoße	8,00 €	

Wochentag	Datum	Gericht 1	Preis	Anzahl
Montag	09.11.	Hähnchen-Gyros mit Tsatsiki, Balkanreis und hausgemachtem Weißkrautsalat	8,00 €	
Dienstag	10.11.	Königsberger Klopse in leichter Kapernsoße, rote Bete und Petersilienkartoffeln	8,50 €	
Mittwoch	11.11.	Zarter Tafelspitz mit Meerrettichsoße, Karottengemüse und Butterkartoffeln	9,50 €	
Donnerstag	12.11.	Kasseler Krustenbraten mit Thymiansoße, Röstkartoffeln und Sauerkraut	9,50 €	
Freitag	13.11.	EventCater's hausgemachte Edelfisch-Frikadelle mit Remoulade Kartoffel,- und Gurkensalat	9,00 €	

Wochentag	Datum	Gericht 2 Vegan	Preis	Anzahl
Montag	09.11.	Orangen-Dattelbowl mit Mango, Avocado, roter Bete, Mais, Tomaten und Teriyaki-Apfeldressing	8,00 €	
Dienstag	10.11.	Buchweizen-Gemüse mit Pastinaken, Salbei, Karotten und Zitronensoße	8,00 €	
Mittwoch	11.11.	Tortellini-Spinatauflauf mit Pesto, Paprika, Mais, Basilikum, überbacken mit Cashewmilch	8,00 €	
Donnerstag	12.11.	Tex-Mex Enchiladas gefüllt mit Zucchini, Mais und Aubergine, gratiniert mit Kräutercreme	8,00 €	
Freitag	13.11.	Aubergine gebacken mit Harissa, Granatapfelkernen und Datteln auf Linsenragout	8,00 €	

EVENTCATER
November KW 47 / 48

Wochentag	Datum	Gericht 1	Preis	Anzahl
Montag	16.11.	Oldesloer Hähnchen-Brust, geschmort mit Orangen-Fenchel, dazu Zucchini und Jasminreis	8,50 €	
Dienstag	17.11.	Beefsteak mit Feta und Bärlauch, grünen Bohnen und Djuvec-Reis	8,50 €	
Mittwoch	18.11.	Zweierlei Kohlroutade mit Rinderhack, leckere Schmorsauce und Erbsen-Kartoffelpüree	8,50 €	
Donnerstag	19.11.	Rinderschmorroulade mit Apfelrotkohl und Petersilienkartoffeln	9,00 €	
Freitag	20.11.	„Timmendorfer“ Gemüse-Fisch-Pfanne mit Kartoffel, Lauch, Creme Fraiche & Senfsauce	9,00 €	

Wochentag	Datum	Gericht 2 Vegan	Preis	Anzahl
Montag	16.11.	Lasagne mit getrockneten Tomaten, Zucchini, Aubergine und Gartenkräutern	8,00 €	
Dienstag	17.11.	Mango-Papaya-Salat mit Radieschen, gerösteten Nüssen, Limette, Trauben und rote Bete-Reis	8,00 €	
Mittwoch	18.11.	Pasta mit gebratenen Waldpilzen, Spinat, Paprika und gerösteten Kürbiskernen	8,00 €	
Donnerstag	19.11.	Spitzpaprikaschoten gefüllt mit Blumenkohlreis und Zucchini, gratiniert mit Kokoscreme	8,00 €	
Freitag	20.11.	Mais-Falafel im Pankomantel auf Tomaten-Kräutersud und Süßkartoffel-Hummus Püree	8,00 €	

Wochentag	Datum	Gericht 1	Preis	Anzahl
Montag	23.11.	Frikassee vom Huhn, mit grünem Spargel, Karotten und Gemüselangkornreis	8,50 €	
Dienstag	24.11.	Frikadelle Hausfrauenart mit Mischgemüse in Rahm und Butterkartoffeln	8,50 €	
Mittwoch	25.11.	Omas Wirsingroulade in Rahm mit Kartoffelstampf und Karottensalat	8,50 €	
Donnerstag	26.11.	Cordon Bleu von der Putenbrust mit Erbsen, Möhrchen und gerösteten Ofenkartoffeln	8,50 €	
Freitag	27.11.	Seemanns – Labskaus „Hamburger Art“, Rollmops, Matjes, Gewürzgurke und Corned Beef	9,50 €	

Wochentag	Datum	Gericht 2 Vegan	Preis	Anzahl
Montag	23.11.	Ebly-Paella mit Rauchtofu, Frühlinglauch, grünen Bohnen und bunten Karotten	8,00 €	
Dienstag	24.11.	Tortillas gefüllt mit gebackenem Kürbis, Avocado, Mango und Tomate	8,00 €	
Mittwoch	25.11.	Ofen-Süßkartoffel mit Auberginecreme, Avocado, Kokosjoghurt und Dattel-CousCous	8,00 €	
Donnerstag	26.11.	Zucchini-Karottenbratlinge mit Haferjoghurt, Romasalatherzen und Apfel-Rotkrautsalat	8,00 €	
Freitag	27.11.	Indischer Gemüseintopf mit Aubergine, Tomaten, Edamame und gerösteten Kartoffeln	8,00 €	

EVENTCATER
Dezember KW 49 / 50

Wochentag	Datum	Gericht 1	Preis	Anzahl
Montag	30.11.	Geschnetzeltes vom Huhn in Tomaten-Currysoße mit Wildreis	8,50 €	
Dienstag	01.12.	Wildfrikadelle in Pilzrahmsauce mit Kartoffelpüree und Preiselbeeren	9,50 €	
Mittwoch	02.12.	Rindergulasch mit Paprika, Frühlinglauch, Zwiebeln und Pasta	8,50 €	
Donnerstag	03.12.	Holsteiner Grünkohl mit Kasseler, Kohlwurst, Salzkartoffeln und Senf	9,00 €	
Freitag	04.12.	Niendorfer Fischpfanne „Färöer Art“ auf Julienne Gemüse und Schwenkkartoffeln	9,50 €	

Wochentag	Datum	Gericht 2 Vegan	Preis	Anzahl
Montag	30.11.	Orangen-Dattelbowl mit Mango, Avocado, roter Bete, Mais, Tomaten und Teriyaki-Apfeldressing	8,00 €	
Dienstag	01.12.	Buchweizen-Gemüse mit Pastinaken, Salbei, Karotten und Zitronensoße	8,00 €	
Mittwoch	02.12.	Tortellini-Spinatauflauf mit Pesto, Paprika, Mais, Basilikum, überbacken mit Cashewmilch	8,00 €	
Donnerstag	03.12.	Tex-Mex Enchiladas gefüllt mit Zucchini, Mais und Aubergine, gratiniert mit Kräutercreme	8,00 €	
Freitag	04.12.	Aubergine gebacken mit Harissa, Granatapfelkernen und Datteln auf Linsenragout	8,00 €	

Wochentag	Datum	Gericht 1	Preis	Anzahl
Montag	07.12.	Hähnchen-Gyros mit Tsatsiki, Balkanreis und hausgemachtem Weißkrautsalat	8,00 €	
Dienstag	08.12.	Königsberger Klopse in leichter Kapernsoße, rote Bete und Petersilienkartoffeln	8,50 €	
Mittwoch	09.12.	Zarter Tafelspitz mit Meerrettichsoße, Karottengemüse und Butterkartoffeln	9,50 €	
Donnerstag	10.12.	Kasseler im Blätterteigmantel, Süßkartoffelpüree und Spinat-Lauchgemüse	9,50 €	
Freitag	11.12.	EventCater's hausgemachte Edelfisch-Frikadelle mit Remoulade Kartoffel,- und Gurkensalat	9,00 €	

Wochentag	Datum	Gericht 2 Vegan	Preis	Anzahl
Montag	07.12.	Lasagne mit getrockneten Tomaten, Zucchini, Aubergine und Gartenkräutern	8,00 €	
Dienstag	08.12.	Mango-Papaya-Salat mit Radieschen, gerösteten Nüssen, Limette, Trauben und rote Bete-Reis	8,00 €	
Mittwoch	09.12.	Pasta mit gebratenen Waldpilzen, Spinat, Paprika und gerösteten Kürbiskernen	8,00 €	
Donnerstag	10.12.	Spitzpaprikaschoten gefüllt mit Blumenkohlreis und Zucchini, gratiniert mit Kokoscreme	8,00 €	
Freitag	11.12.	Mais-Falafel im Pankomantel auf Tomaten-Kräutersud und Süßkartoffel-Hummus Püree	8,00 €	