



Iss mal anders!



Buffet-
Service

Preisliste
familie-oesterwind.de

Iss mal anders!

Herzlich willkommen

und vielen Dank für Ihr Interesse an unserem Buffet-Service.

Sie planen eine private Feier oder richten eine Veranstaltung für ihre Kunden aus?

Dann ist unser Buffet-Service genau das richtige für Sie. Während Sie in aller Gelassenheit die Zeit mit Ihren Gästen oder Kunden verbringen, kümmern wir uns um die kulinarischen Freuden Ihrer Feier oder Veranstaltung.

Von unseren Fleisch-Spezialitäten mit den dazugehörigen frischen Gemüse-, Kartoffel- und Salatbeilagen bis hin zu einer Auswahl frischer Fischgerichte und feiner Dessertvariationen – unsere Buffets sind ein Augen- und Gaumenschmaus.

Oder brauchen Sie kleine Fingerfood-Köstlichkeiten für einen lockeren Abend, einen Mittags-Imbiss oder für eine zwanglose Veranstaltung?

Mit unseren ausgefallenen Nudelgerichten – selbstverständlich auch gerne vegetarisch – möchten wir Ihnen helfen, Ihre Feier oder Ihren Termin wohlschmeckend zu gestalten.

Zubereitet aus frischen, regionalen Produkten – ausgewählt von unserer kompetenten Küchen-Mann- & Frauenschaft – und Hand in Hand mit unserer eigenen Fleischerei in der 4. Generation: das sind die Zutaten für unsere Genießer-Buffets!

Dabei berücksichtigen wir den Ablauf, die Dauer und das Budget bei der individuellen Zusammenstellung Ihres Buffets. Qualität, Frische und Geschmack sind unsere wichtigsten Grundregeln, wenn wir mit größter Sorgfalt und höchsten Ansprüchen Ihr Buffet vor- und zubereiten.

Überzeugen Sie sich von unserer Qualität und unserem Service.

Nehmen Sie sich Zeit bei der Auswahl Ihrer Buffets, wir helfen Ihnen gerne dabei.

GUT'N!

Ihre
Sabine, Marie & Falk Oesterwind





Inhalt

Brötchen, Schnittchen, Canapés	4
Fingerfood	5
Vorweg, zwischendurch & dazu	6
Kalte Platten	6
Vorspeisen	7
Brot und Gebäck	7
Butter, Dips und Schmalz	7
Salate	8
Hausgemachte Suppen und Eintöpfe	9
Heiße Fleisch-Spezialitäten	10
Schwein, Rind, Kalb,	10
Geflügel, Lamm, Wild, Fisch	11
Warme Beilagen	12
Feines Gemüse	
Kartoffel & Co.	
Nudel- & Kartoffelgerichte, Aufläufe	13
Nachspeisen	14
Unser Service, Leihgeschirr und Zubehör	15
Unsere Buffet-Ideen	16
Unsere Liefer- und Abholbedingungen	18
Unsere Geschäfts- und Zahlungsbedingungen	19
Vegetarische Gerichte	

Wenn Sie etwas bestellen möchten...

- ... beraten wir Sie gerne in unserem Geschäft, telefonisch oder per E-Mail – vereinbaren Sie einen Termin mit uns.
- ... sollte Ihre Bestellung bis 5 Tage vor dem Liefertermin bei uns vorliegen, bei größeren Festlichkeiten etwa 21 Tage vorher – reservieren Sie Ihren Wunschtermin bei uns.
- ... versuchen wir auch kurzfristige Wünsche zu erfüllen.
- ... Allergene und Zusatzstoffe sind bei uns in einer Sonderliste einsehbar – bitte sprechen Sie uns an.

Bitte beachten Sie:
**Alle Preise dieser
Buffet-Liste sind
Netto-Preise.**

Iss mal anders!

Brötchen, Schnittchen, Canapés *ab 5 Stück je Sorte und 25 Stück insgesamt*

Halbe belegte Brötchen & Brotscheiben *gut belegt und garniert* **Preise pro Stück**

Mett, Salami, Frischwurst	2,50 €
Käse, Ei, Tomate, Gurke	2,50 €
Schinken, Braten, Brie	2,80 €
Tomate-Mozzarella, Thunfisch	2,80 €
Roastbeef, Serano-Schinken	3,50 €
Lachs / Forelle,	3,75 €
<i>Körnerbrötchen + 0,55 €/Stück</i>	

Baguette Schnittchen *gut belegt und garniert* **Preise pro Stück**

Schinken, Braten, Salami, Mett, Käse	2,30 €
Roastbeef, Serano-Schinken, Tomate-Mozzarella	2,90 €
Lachs, Forelle	3,50 €

Crostinis *geröstetes Baguette* **Preise pro Stück**

Oliventapenade, Bruschetta, Tatar américaine, Leberpaté	3,50 €
---	--------

Canapés *gut belegt und schmackhaft ausgarniert* **Preise pro Stück**

Schinken, Braten, Salami, Brie	3,10 €
Roastbeef, Serano-Schinken, Tomate-Mozzarella, Thunfisch	3,40 €
Lachs, Forelle, Hähnchenschnitzel <i>mit Mandeln</i> , Schweinefilet <i>natur</i>	4,10 €

Metzger Tapas *eine handlich portionierte Snack-Auswahl* **Preise pro Stück**

Kraftstulle, <i>geviertelt</i> , Oe's Schinken-Mett mit Schnittlauch und Zwiebeln	2,40 €
Backhausfladen, <i>geviertelt</i> , Feta-Olive oder Tomate-Mozzarella oder Thunfisch	
Sesam-Bagel, <i>geviertelt</i> , Frischkäse oder Lachs	
Laugenstange, <i>gedrittelt</i> , Salami	
Minibrötchen, <i>belegt</i> , Schinken oder Pute oder Roastbeef	4,95 €
Sandwich, <i>belegt</i> , Pastrami oder Käse oder Thunfisch	4,95 €



Wir empfehlen:

Belegte Brötchen, Schnittchen	3 – 4 Halbe pro Person
Baguette Schnittchen, Crostinis, Canapés	4 – 6 Stück pro Person
Metzger Tapas	4 – 8 Teile pro Person

Brötchen, Schnittchen, Crostinis,
Canapés und Tapas liefern wir
von Montags bis Samstags.



Finger-Food ab 10 Stück je Sorte und 40 Stück insgesamt

Preise pro Stück

Delikate Kleinigkeiten

aufgespießt

Frikadellen-Spieße	1,80 €
Mettwurst-/ Brühwurst-Spieße	1,60 €
Schinken-Melone-Spieße	2,30 €
Trüffel-Salami-Spieße <i>mit Bergkäse</i>	2,30 €
Hähnchenfilet-Spieße	2,30 €
Chicken Wings <i>mit / ohne Bacon</i>	3,00 €
Datteln im Speckmantel <i>2 Stück pro Spieß</i>	3,00 €
Tomate-Mozzarella-Spieße	2,30 €
Anti-Pasti- oder Käse-Spieße	1,90 €

Mini-Mini

Mini-Wraps <i>Lachs, Kochschinken oder Feta-Olive</i>	2,90 €
Mini-Sandwich <i>Roastbeef, Schinken, Käse, Thunfisch</i>	2,70 €
Mini-Focaccia <i>mit Kirschtomaten</i>	2,50 €
Mini-Schnitzel <i>Schwein, Pute</i>	2,50 €
Mini-Schinken-Schnecken <i>aus Blätterteig</i>	1,90 €
Mini-Brie-Ecken, Pumpernickel-Würfel	1,90 €
Mini-Quiche	2,90 €
Mini-Pesto-Schnecken <i>aus Blätterteig</i>	1,90 €
Mini-Frischkäse-Törtchen	1,90 €
Mini-Schwarzbrot-Taler <i>mit Cambozola-Creme</i>	2,10 €
Rohkost <i>mit Dip im Mini-Gläschen</i>	3,00 €
Mini-Lachsgratin	3,00 €
Mini-Forellen-Knäckchen	3,00 €
Mini-Röstis <i>mit Lachs und Dip</i>	4,00 €
Matjes-Häppchen <i>auf Schwarzbrot</i>	3,00 €

Dessert

Streuselkuchen-Mini	0,95 €
Obst-Spießchen <i>mit Vanille-Dip</i>	2,50 €
Mini-Mousse <i>au Chocolat / à la vanille</i>	2,50 €

Wir empfehlen:

zum Sektempfang »zwischen durch«	3 – 4 Teile pro Person
Einladung zum Sektfrühstück	5 – 8 Teile pro Person
Stehempfang über mehrere Stunden	10 – 15 Teile pro Person

Iss mal anders!

Vorweg, zwischendurch & dazu ab 10 Stück je Sorte und 40 Stück insgesamt

Preise pro Stück

Schmackhaft angerichtet, schön präsentiert

frisch gebraten

Frikadelle <i>klein/groß</i>	1,90 €/3,90 €
Rindfleisch-Frikadelle <i>klein/groß</i>	2,30 €/4,70 €
Hähnchenkeule <i>halb/ganz</i>	2,90 €/5,90 €
Schweineschnitzel <i>paniert klein/groß</i>	3,10 €/6,20 €
Putenschnitzel <i>mit Kräuter-Parmesan-Panade klein/groß</i>	3,40 €/6,80 €
Hähnchenschnitzel <i>mit Mandeln klein/groß</i>	3,50 €/7,00 €
Kalbsschnitzel <i>à la Saltimbocca klein/groß</i>	4,90 €/9,80 €
Medaillon <i>vom Schwein</i>	4,20 €

aus der Wurstküche

Mettwürstchen <i>klein</i>	1,70 €
Brühwürstchen <i>klein</i>	1,80 €
Fleischwurst- / Blutwurst-Stücke	1,30 €
Mettschwein 1 kg <i>mit Zwiebeln</i>	24,00 €

raffiniert veredelt

Roastbeef-Röllchen <i>mit Waldorfsalat</i>	3,50 €
Kochschinken-Röllchen <i>mit Spargel</i>	3,50 €
Schinken-Melone-Schiffchen	3,50 €

Kalte Platten ab 10 Portionen mit ofenfrischem Baguette

Preise pro Portion

mit Liebe angerichtet

Oesterwinds Gourmet-Platte <i>ein Mix aus hausgemachten und internationalen Wurst-, Schinken- und Käse-Spezialitäten mit Oliven und Dips.</i>	ca. 10,80 €
Fisch-Platte <i>mit Lachs, Forelle, Aal, Makrele, Heilbutt, Matjes</i>	ca. 13,00 €
Roastbeef-Platte <i>mit Remouladensoße</i>	ca. 11,80 €
Schinken-Platte <i>ausgewählte, hausgemachte Schinkensorten</i>	ca. 9,70 €
Braten-Platte <i>Schwein, Pute, Kasseler mit Dip</i>	ca. 9,70 €
Käse-Platte <i>mit ausgewählten Schnitt-, Weich- und Frischkäse-Sorten</i>	ca. 9,70 €
Aufschnitt-Platte <i>Frisch- und Dauerwurst aus eigener Herstellung</i>	ca. 7,50 €
Rustikales Brett <i>hausgemachte Fleisch- und Blutwurst, Bierknacker, Sülze, Leberwurst, kl. Frikadellen, Senf</i>	ca. 9,50 €



Vorspeisen *ab 10 Portionen je Sorte*

Preise pro Portion

appetitlich angerichtet, auch portionsweise

klassisch

Vitello Tonato vom Kalb, mit hausgemachter Thunfischsoße	9,00 €
Carpaccio-Röllchen vom Rind, mit Zitronenpfeffer, edlem Olivenöl und Parmesan	9,50 €
Pute im Feldsalat mit lauwarmen Kartoffeldressing	7,00 €
Roastbeef rosa gebraten, auf Rauke mit hausgemachter Remoulade	9,70 €
Schinken-Melone mit Weintrauben	6,50 €
 Tomaten-Mozzarella mit frischem Basilikum	6,50 €
 Anti-Pasti (Oliven, Paprika, Peperonis, getrocknete Tomaten, Zucchini)	6,00 €
Lachs geräuchert auf Reibekuchen mit Kräuterquark oder Senf-Dill-Soße	9,10 €
Lachs lauwarm im Kräuterbett, mit Estragon, Kerbel und Dill	9,70 €
Lachs geräuchert auf Frisée-Salat, mit Senf-Dill-Soße	9,70 €

ausgefallen

Mini-Frikadellen mit Avocado-Dip, 2 Stück	4,50 €
Kleine Schnitzel auf Pürrée-Knoblauch-Creme, 2 Stück	5,50 €
Bratwurst-Ananas-Spieße mit Curry-Soße, 2 Stück	5,50 €
Gebratene Blutwurst auf Süßkartoffel-Stampf / auf Pommes mit Apfelingeln und Zwiebeln	5,50 €
Kalbfleisch-Sticks auf Rucolasalat in Balsamico	6,50 €
Roastbeef rosa gebraten, auf Waldorfsalat	9,50 €
Entenbratwurst auf Feigen-Chutney	6,50 €
Makrele auf Linsensalat	6,50 €
 Kalte Minz-Erbsensuppe mit Röstbrot	4,50 €
 Kalte Möhren-Kokossuppe mit Röstbrot	4,50 €

Brot und Gebäck

Preise pro Stück

Baguette	5,40 €
Körnerbaguette, Roggenbaguette	5,90 €
Partybrötchen gemischt	0,70 €
Laugengebäck Stangen, Brezel	2,00 €
Mini-Laugengebäck Stangen, Brezel	0,90 €
Brotkorb gemischt, pro Person	1,90 €

Butter, Dip und Schmalz *hausgemacht*

Preise pro Portion

Kräuterbutter auch Tomate-, Curry- oder Speckbutter	1,05 €
Friskäse, Tzaziki, Remouladen-Dip	1,75 €
Grieben-, Apfelschmalz von Oktober bis März	0,70 €

Iss mal anders!

Unsere Salate ab 10 Portionen je Sorte

Preise pro Portion

Die frische Vielfalt aus unserer Salatküche

-  **Gemischte Salatplatte** mit 2 Dressings / mit Putenfilet-Streifen 3,80 € / 6,90 €
-  **Rohkostplatte** mit Staudensellerie, Möhren, Paprika, Gurken, Cherry-Tomaten und Dip 3,80 €
-  **Bunter Blattsalat** mit Tomaten, Paprika, Gurken in Essig & Öl 3,80 €

edel & fein

-  **Italienischer Nudelsalat** mit Pesto, Cherrytomaten, Rauke und Pinienkernen 4,70 €
-  **Ruccola-Salat** mit Tomaten und Pinienkernen in Balsamicodressing, m/o Schafskäse 4,70 €
- Feldsalat** mit frischen Champignons, Speck und lauwarmen Kartoffeldressing 4,70 €
-  **Kenia-Bohnen-Salat** mit Radicchio und Haselnüssen in feinem Senfdressing 4,70 €
-  **Linsensalat** mit Zwiebeln & Möhrchen in Essig & Öl 4,20 €
-  **Couscous-Salat** mit Zwiebeln & Paprika in Essig & Öl 4,20 €
-  **Tomaten-Mozzarella-Salat** mit frischem Basilikum 4,70 €
-  **Spargel** in Vinaigrette (in der Saison) 5,90 €

deftig & gut

-  **Frühlings-Kartoffelsalat** in Kräuter-Joghurtdressing mit Gurke und Radieschen 4,20 €
- Speck-Kartoffelsalat** in Öl und Essig 3,90 €
- Nudelsalat** nach Hausfrauen-Art mit Fleischwurst und Champignons 4,20 €
-  **Krautsalat** in Öl und Essig oder mit Joghurt und Sahne 3,40 €
- Käse-Wurstsalat** mit Paprika und Zwiebeln 4,70 €

die Klassiker

- Eier-Schinkensalat** mit Champignons 4,90 €
- Broccolisalat** mit Kochschinken und Ananas 4,90 €
- Geflügelsalat** mit Spargel und Pilzen 5,90 €
- Rindfleischsalat** in Meerrettich oder Tomatendressing 5,90 €
-  **Eisbergsalat** mit Mandarinen in Kräuter-Crème fraîche 3,60 €
-  **Paprikasalat** mit/ohne Schafskäse 3,60 € / 4,30 €
-  **Waldorfsalat** mit Mandarinen und Mandeln 4,30 €

alles mit Fisch

- Thunfischsalat** 6,10 €
- Matjessalat** mit Paprika 6,10 €
- Juister Krabbensalat** mit Äpfeln und Gurken in Dilljoghurt-Dressing 9,30 €
- Krabbencocktail** mit Sellerie und Mandarinen 9,30 €
- Flusskrebssalat** 9,30 €

Unsere Salate:

portioniert im Gläschen

+ 0,50 €/Stück

Hausgemachte Suppen und Eintöpfe ab 3 Liter je Sorte

frisch gekocht und heiß angeliefert

Suppen

Preise pro Liter

Oe's Gulaschsuppe <i>mit Champignons oder ungarisch mit Paprika</i>	19,60 €
Käse-Lauch-Suppe <i>mit Rinderhack</i>	18,50 €
Kürbis-Cremesuppe <i>(mit Tiroler Speckstreifen + 2,50€ pro Liter)</i>	17,20 €
Spargel-Cremesuppe <i>(mit Kochschinken + 2,50€ pro Liter)</i>	17,20 €
Möhren-Ingwersuppe	17,20 €
Petersilienwurzel-Cremesuppe	17,20 €
Tomaten-Kräutersuppe <i>mit Creme Fraiche</i>	17,20 €
Kartoffel-Cremesuppe <i>(mit Lachs oder Krabben + 4,00€ pro Liter)</i>	17,20 €
Hühnersuppe / Rindfleischsuppe <i>mit Nudeln und Gemüse</i>	15,20 €
Erbsensuppe / Linsensuppe / Kartoffelsuppe <i>deftig (mit Würstchen + 2,10€ / Stück)</i>	15,20 €

Eintöpfe

Preise pro Liter

Grünkohl, Stielmus, Bohnen, Möhren, Wirsing, Sauerkraut <i>deftig mit Kartoffeln</i>	16,20 €
<i>mit Kasslerscheibe</i>	je Scheibe + 3,20 €
<i>mit Mettwurstchen</i>	pro Stück + 2,10 €
Chili con carne	18,80 €
Gulasch-Eintopf <i>mit Kartoffeln</i>	18,80 €



Wir empfehlen:

als Vorspeise
als Hauptgericht

0,3 Liter pro Person
0,5 Liter pro Person

Iss mal anders!

Unsere heißen Fleisch-Spezialitäten ab 10 Portionen je Sorte

Schwein vom Münsterländer Strohschwein

Preise pro Portion

Schweine-Filet <i>natur im Ganzen gebraten, portioniert</i>	12,90 €
Schweine-Filet-Pfanne <i>mit Pfifferlingen und roten Zwiebeln</i>	10,90 €
Lummerbraten <i>gefüllt mit Mett und Paprika</i>	10,90 €
Schweinebraten <i>aus der Nuss in Rahmsauce</i>	10,90 €
Schinken-Krustenbraten <i>gepökelt & gewürzt oder nur gewürzt</i>	9,50 €
Kasseler-Rollbraten <i>mild gepökelt und saftig</i>	9,80 €
Schweine-Carré <i>im Schinkenmantel mit Rosmarin</i>	16,80 €
Rahm-Geschnetzeltes <i>mit Champignons und Zwiebeln</i>	9,80 €
Schaschlik-Gulasch-Topf <i>mit Speck, Zwiebeln und Paprika</i>	9,50 €
Oe's Currywurst <i>geschnitten mit Soße (2 Stück pro Portion)</i>	8,80 €
Pulled Pork <i>zart gegart aus dem Ofen</i>	8,80 €
Leberkäse <i>natur oder mit Röstzwiebeln, Schinken/Käse, Pfeffer, Paprika</i>	8,80 €
Ganze Haxe <i>gegrillt</i>	Preis auf Anfrage
Spanferkelkeule <i>mit Knochen, gewürzt mit Knoblauch und Rosmarin</i>	11,80 €
Spanferkelrücken <i>als Rollbraten gegrillt</i>	14,30 €

Rind vom deutschen Weiderind

Preise pro Portion

Rinder-Filet <i>rosa gebraten, am Stück</i>	29,80 €
Rinder-Filet-Pfanne <i>mit Cognac-Rahm und Steinpilzen</i>	18,80 €
Rinder-Roastbeef <i>rosa gebraten, am Stück</i>	19,80 €
Ochsen-Bäckchen <i>sanft geschmort</i>	19,80 €
Rinderbraten <i>in Soße / burgunderart mit Rotweinsauce</i>	16,80 €
Tafelspitz <i>gekocht in Meerrettichsauce</i>	16,80 €
Sauerbraten <i>geschmort in würziger Soße</i>	17,80 €
Rinder-Rouladen <i>nach Hausfrauen Art mit Speck und Zwiebeln mit dunkler Soße</i>	Stück 12,80 €
Rinder-Geschnetzeltes <i>mit Paprika und Zwiebeln in Tomaten-Rahmsauce</i>	16,80 €
Rinder-Gulasch <i>zart geschmort</i>	11,80 €

Kalb vom deutschen Milchkalb

Preise pro Portion

Kalbs-Filet <i>rosa gebraten, am Stück</i>	29,80 €
Kalbs-Rücken <i>rosa gebraten</i>	23,80 €
Kalbs-Braten <i>in milder Kräuterrahmsauce</i>	19,80 €
Kalbs-Rouladen <i>in feiner Soße (2 Stück pro Portion)</i>	19,80 €
Züricher-Kalbs-Geschnetzeltes <i>mit Champignons und Zwiebeln</i>	16,80 €
Kalbs-Gulasch <i>mit Tomaten und Lauchzwiebeln</i>	16,80 €



Geflügel vom deutschen Federvieh

Preise pro Portion

Edel-Hähnchenbrust-Filet mit feiner Trüffelsoße	17,80 €
Hähnchenbrust-Filet natur oder im Schinken-Salbeimantel oder gefüllt mit Brokkoli	10,80 €
Hähnchen-Geschnetzeltes asiatisch, mit Paprika, Frühlingszwiebeln, Chili und Kokos	10,80 €
Putenbraten natur oder gefüllt	11,80 €
Puten-Gulasch	11,80 €
italienisch, mit Tomaten und Zucchini	
indisch, mit Curry, Broccoli und Pfirsich	
Geflügel-Currywurst geschnitten mit Soße	10,80 €
Barbarie-Entenbrust rosa gebraten mit Orangensoße	Preis auf Anfrage
Barbarie-Entenkeule gebraten mit Orangensoße	Preis auf Anfrage
Gänsebrust (für 2 Pers.) / Gänsekeule (für 1 Pers.) gebraten mit Soße	Preis auf Anfrage

Lamm

Preise pro Portion

Lamm-Keule mit Knochen, gespickt mit Knoblauch, gegrillt	22,80 €
Lamm-Rollbraten gefüllt mit Lammhack und Blattspinat	17,80 €
Lamm-Ragout sanft geschmort	17,80 €

Wild

Preise pro Portion

Wildschweinbraten zart geschmort mit Soße	23,80 €
Hirschgulasch mit Waldpilzen	22,80 €
Rehragout mit Waldpilzen	22,80 €

Fisch

Preise pro Portion

Lachssteak gegrillt auf Blattspinat	24,80 €
Zanderfilet auf der Haut gebraten im Gemüsebett	27,80 €
Edelfisch-Curry mit Fischfilet und Gambas, asiatisch	23,80 €

Feine Rahm-Soßen zu Ihrem Fleisch

Preise pro Liter

Champignon, Pfifferling, Pfeffer, Tomate, Kräuter, Salbei, Curry	19,80 €
--	---------



Iss mal anders!

Warme Beilagen ab 10 Portionen je Sorte

Preise pro Portion

feines Gemüse

✓ Broccoli, Blumenkohl, Möhren, Erbsen, Rosenkohl <i>mit Buttersoße,</i>	4,20 €
<i>mit Soße Hollandaise oder mit Käse überbacken</i>	5,20 €
✓ Grillgemüse Champignons, Zucchini und Paprika in Olivenöl & Knoblauch	5,80 €
✓ Ofen-Tomaten mit Ruccola-Pesto und Parmesan	5,50 €
✓ Speckbohnen-Bouquets in Kräuterbutter	5,90 €
✓ Buntres Zucchini- Gemüse gebraten mit Cherrytomaten in Olivenöl & Knoblauch	5,50 €
✓ Wok-Gemüse Paprika, Möhren, Zucchini mit Ingwer & Chili	5,50 €
✓ Blattspinat mit leichtem Rahm	4,60 €
✓ Rahmwirsing	4,60 €
✓ Pfifferlinge in leichtem Rahm, mit /ohne Speck	6,50 €
✓ Champignon-Lauch-Gemüse mit Petersilie und Kerbel	4,60 €
✓ Wurzel-Gemüse Kohlrabi, Möhren und Petersilienwurzeln	4,60 €
✓ Spargel grün und weiß, gekocht mit Sauce Hollandaise	Saisonpreis
✓ Spargel-Ragout grün und weiß, gebraten in gutem Olivenöl	Saisonpreis
✓ Sauerkraut mit /ohne Speck	4,20 €
✓ Apfel-Rotkohl	4,20 €

Kartoffel & Co.

✓ Salzkartoffeln, Pürrée, Knödel, Schupfnudeln, Rösti	3,90 €
✓ Reis, Wildreis, Basmatireis	3,90 €
✓ Nudeln, Butter-Spätzle, Pesto-Nudeln	3,90 €
Speckkartoffeln	3,90 €
✓ Gratinkartoffeln	4,50 €
✓ Rosmarin-Ofenkartoffeln mit Schale und grobem Salz	4,50 €
✓ Kleine Kräuterkartoffeln geschält	4,50 €
Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln	4,50 €
✓ Kartoffel-Ecken	4,50 €



Nudel- & Kartoffelgerichte, Aufläufe ab 10 Portionen je Sorte

Preise pro Portion

mit Fleisch, Fisch und vegetarisch

Nudeln

	Spaghetti Bolognese mit frisch geriebenem Parmesan	10,80 €
✓	Penne italienisch mit Pesto, Cherry-Tomaten, Rauke, Parmesan / mit Puten-Streifen	9,80 € / 15,80 €
✓	Linguine mit Blattspinat und Gorgonzola-Soße	9,80 €
	Bandnudeln mit Gambas und hausgemachtem Pesto	19,80 €
	Grüne Bandnudeln mit frischem Lachs in Kräutersahne	18,80 €

Kartoffeln

✓	Kartoffel-Pfanne Rosmarin mit Paprika, Zucchini und Meersalz	9,50 €
	Schupf an Kraut Schupfnudeln mit Sauerkraut und Schinkenspeck	10,80 €

Aufläufe

	Lasagne klassisch	11,50 €
✓	Gemüse-Lasagne	10,80 €
	Lamm-Lasagne	16,80 €
	Lachs-Lasagne	18,80 €
	Broccoli-Nudel-Auflauf mit Hack (auch mit Blattspinat)	11,50 €
✓	Griechischer Kartoffel-Auflauf mit Oliven und Schafskäse	10,80 €
✓	Gemüse-Kartoffel-Gratin wahlweise mit Zucchini, Lauch, Pfifferling, Paprika-Chili	10,80 €
	Hackfleisch torte mit Wirsing oder Porree oder Blattspinat (8 – 12 Stücke)	39,50 €
	Zwiebelkuchen mit Speck (12 – 18 Stücke)	Blech 39,50 €
✓	Quiche-Lorraine auch vegetarisch (12 – 18 Stücke)	Blech 39,50 €



Iss mal anders!

Nachspeisen *ab 10 Portionen je Sorte*

Preise pro Portion

Obst & Quark

Obstsalat mit Vanillesoße	4,90 €
Obstplatte (Spieße & Stücke) mit Vanille-Dip	4,90 €
Exotischer-Obstsalat mit Vanilleschaum	5,20 €
Beeren-Crumble (warm) mit Vanillesoße	5,20 €
Rote Grütze mit Vanillesauce	3,80 €
Quarkspeise mit Früchten (Kirschen, Mandarinen, Pfirsich)	3,80 €
Quarkspeise mit frischen Erdbeeren (in der Saison)	4,40 €
Obstkorb <i>saisonal gemischt</i>	pro Teil 1,20 €

Mousse & Co.

Mousse <i>au Chocolat</i> , Mousse <i>à la Vanille</i>	4,40 €
Orangen-Joghurt-Mousse	4,40 €
Spekulatius-Mousse mit Apfelkompott (in der Weihnachtszeit)	4,90 €
Panna Cotta mit Himbeermark	4,60 €
Bayerische Creme	4,60 €
Tiramisu	4,60 €
Erdbeer-Tiramisu (in der Saison)	4,90 €
Vanillepudding mit Kirschen	4,30 €
Schokoladenpudding mit Vanillesoße	4,30 €

Käse & herzhaft

Käse-Platte <i>ausgewählte Schnitt-, Weich-und Frischkäsesorten, oe's Heimatkruste</i>	5,90 €
Mitternachts-Snack <i>kleine Frikadellen, Salami, roher Schinken, Käse, Baguette</i>	5,90 €



Unsere Nachspeisen:

portioniert im Gläschen
+ 0,50 €/Stück



Service, Leihgeschirr und Zubehör

Service

Wenn Sie sich während Ihrer Feier oder Veranstaltung um nichts kümmern möchten, übernehmen wir auch den Service (*Servicekräfte, Büffetpflege, Köche, Grillkräfte*).

Ab 4 Stunden/Person ab 30,00 €.

Leihgeschirr

Das benötigte Vorlegebesteck für Ihr Buffet stellen wir Ihnen auf Wunsch kostenlos zur Verfügung.

Geschirr, Besteck und Gläser für Ihre Feier liefern wir gegen Aufpreis inklusive Reinigung mit an.

Zubehör

Vom Grill mit Zubehör, Partyzelt mit Tischen und Bänken bis zu einem Bierwagen mit Zapf-Anlage – wir organisieren auch die benötigte »Hardware«.

Bitte sprechen Sie uns an.

Wir erstellen Ihnen ein unverbindliches Angebot.



Oe's Genießers-Empfehlung!

Unsere kulinarische Inspiration für Ihr perfektes Buffet

Das gemütliche Brunch-Buffet

ab 20 Personen

- Rührei, Bacon
- Roastbeef, Schinken, Putenbraten, Mortadella, Salami
- Lachs, Käse, Brie, Butter
- Marmelade und Quark, Müsli und Joghurt
- Brötchen, Brot, Croissant
- 1 Suppe oder Geschnitzeltes mit Beilage
- 1 Nachspeise nach Wahl

à Person 27,80 €

Die rustikale Brotzeit

ab 15 Personen

- Mett mit Zwiebeln, Fleischwurst
- Schinken, Salami, Käse
- Brot-Variationen
- Butter und Schmalz

à Person 21,80 €

Das klassische, kalte Buffet

ab 20 Personen

- Kleine Schnitzel (Schwein, Hähnchen)
- Bratenplatte (Roastbeef, Kasseler, Pute) mit Dip
- Nudelsalat, Kartoffelsalat
- Bunter Blattsalat
- Kleine Käseauswahl, Brot, Butter
- Rote Grütze mit Vanillesoße

à Person 29,80 €

Die Oesterwind-Empfehlung

ab 20 Personen

- Feldsalat mit Kartoffeldressing, Baguette
- Schweinefilet mit Champignonrahmsoße
- Hähnchenfilet mit Tomatenkräutersoße
- Gemischtes Gemüse, Ofengemüse
- Gratin, Nudeln
- Kleines Käsebrett
- Brot und Butter
- Panna Cotta mit Früchtemark

à Person 32,80 €

Das Delikatess-Buffet

ab 40 Personen

- Anti Pasti, Carpaccio
- Lachs auf Frisée, Rucola-Salat, Baguette
- Kalbsrücken, rosa gebraten
- Edel-Trüffel-Hähnchen
- Grillgemüse, Brokkoli und Möhrchen
- Gratin, Spätzle
- Käseauswahl
- Brotkorb und Butter
- Exotischer-Obstsalat, Tiramisu

à Person 43,80 €

Das Bayerische-Buffet

ab 30 Personen

- Rinderbrühe mit Leberknödeln
- Krustenbraten, Leberkäse, Münchener Weißwurst mit Senf
- Speckkartoffeln, Sauerkraut
- Käse-Wurstsalat
- Laugenbrezel, Butter
- Obazda und Griebenschmalz
- Bayerische Creme

à Person 29,80 €

Das Exklusiv-Bufferet

ab 50 Personen

- Vitello Tonato, Carpaccio, Serano-Schinken mit gebratenem grünen und weißen Spargel
- Baguette
- Kalbskotelett am Stück gegart
- Rinderfilet, rosa gebraten
- Zander-Filet auf Rahmwirsing
- Grilltomaten und kleine gefüllte Champignons
- Grüner und weißer Spargel, Möhrchen
- Pesto Nudeln, Gratin, Rosmarin-Kartoffeln
- Käseauswahl, Brot, Butter
- Exotischer Obstsalat
- Erdbeer-Tiramisu

à Person 48,80 €

Das Sommer-Grill-Bufferet

ab 30 Personen

- Nackensteaks, Putensteaks, Rindersteaks, schmackhaft mariniert
- Oe's Rostbratwürstchen, Cevapcici
- Gemüsespieße, Halloumispieße
- Frühlings-Kartoffelsalat
- Italienischer Nudelsalat
- Tomatenplatte mit Frühlingszwiebeln und Balsamico
- Kenia-Bohnensalat mit Radicchio
- BBQ-Soßen, Frischkäse-Dip, Senf
- Hausgemachte Kräuterbutter und Brot
- Obstsalat mit Vanillesoße, Orangen-Joghurt-Mousse

à Person 32,80 €

Das weihnachtliche Winter-Bufferet

ab 20 Personen

- Rindfleischsuppe, Baguette
- Gänse-Teile mit Soße, Orangen-Rotkohl und Klößen
- Wildragout mit Rosenkohl und Bandnudeln
- Zimt Mousse mit Apfelkompott,

à Person 44,80 €

Gerne stellen wir Ihnen auch passend zur Jahreszeit ein Spargel- oder Herbst-Bufferet zusammen. Bitte sprechen Sie uns an.



Iss mal anders!

Unsere Liefer- und Abholbedingungen

Unsere Buffet Liste beinhaltet die Preise für Lieferungen:

- ab 10 Personen
- im Umkreis von 6 km
- ab einem Bestellwert von 200,00 €
- Montag – Freitag: 8:00 – 19:00 Uhr,
Samstag: 8:00 – 14:30 Uhr und 17:00 – 19:30 Uhr

Der Lieferzeitpunkt kann bis zu 30 Minuten vom Bestellzeitpunkt abweichen.

Wir bitten um Ihr Verständnis.

Buffetbestellungen für weniger Personen, über 6 km, unter 200,00 € Bestellwert oder frühere/spätere und längere Auslieferungszeiten werden individuell berechnet.

Sie können Ihr Buffet nach Rücksprache auch bei uns abholen.

Lieferungen aus unserem Mittagstisch in Warmhaltegeräten berechnen wir zum Buffetpreis minus 10%.

An Sonn- und Feiertagen (Ausnahme siehe unten) liefern wir kalte und warme Buffets ab 30 Personen und 750,00 € Bestellwert. Hier berechnen wir einen Zuschlag von 15 % des Bestellwertes.

Ostersamstag, Pfingstsamstag, Heiligabend und Silvester liefern wir bis 12:00 Uhr.

Ostern (So + Mo), Pfingsten (So + Mo), Weihnachten (25. + 26.12.) und Neujahr ist unser Buffet-Service geschlossen.

Alle Produkte unserer Buffetliste sind vorbehaltlich der Verfügbarkeit, der Bestellfrist und der Saison lieferbar.

Alle von uns zur Verfügung gestellten Leihgegenstände erbitten wir gereinigt und komplett innerhalb von 1-4 Tagen an uns zurück.

Wir übernehmen auch das Abholen und Reinigen des Leihgutes.

Dies wird nach Entfernung, Zeit und Leihgut-Umfang gesondert berechnet.

Bitte sprechen Sie uns an.



Unsere Öffnungszeiten:

Mo. – Fr.	6:30 Uhr – 13:00 Uhr 15:00 Uhr – 18:00 Uhr
Samstag	7:00 Uhr – 13:00 Uhr

oe^s Küchenwerk:

Mo. – Fr.	7:30 Uhr – 15:00 Uhr
-----------	----------------------



Unsere Geschäfts- und Zahlungsbedingungen

Die Zahlung der Rechnung ohne Abzug erbitten wir bar sofort bei Lieferung.
Nur nach Absprache auch bar oder per ec in unserem Geschäft oder per Überweisung.

Bitte beachten Sie:

Alle Preise dieser Buffet-Liste sind Netto-Preise.

Die Mehrwertsteuer in der jeweiligen gültigen Höhe ist hinzuzufügen.

Alle in der Bestellung angegebenen Portionen und Positionen werden in Rechnung gestellt.
Personenzahl Änderungen oder Umbestellungen nehmen wir bis 5 Tagen vor Veranstaltungsbeginn unter Vorbehalt noch entgegen.

Bei **kurzfristigen Stornierungen** berechnen wir eine Aufwandsentschädigung.
Wir bitten um Ihr Verständnis.

Beschädigte und/oder abhanden gekommene Leihgegenstände der Büffet-Lieferung sind durch den Besteller zu ersetzen. Diese werden dem Besteller nach Rückgabe, Überprüfung und Rücksprache zum Wiederbeschaffungswert in Rechnung gestellt.

Wir führen unsere Buffet-Lieferungen sorgfältig, gewissenhaft und mit höchstem Qualitätsanspruch aus. Bei **Mängeln oder Beanstandungen** ist die **sofortige Mitteilung** bei der Buffet-Anlieferung oder **zeitnah telefonisch** unter 0208 / 76 09 97 notwendig, damit wir reagieren können.

Reklamationen bei Leihgut-Rückgabe können nur bedingt und nach Absprache berücksichtigt werden.

Preisänderungen bei Marktschwankungen, Druckfehler und Irrtümer vorbehalten.

Erfüllungs- und Gerichtstand ist Mülheim an der Ruhr.

**Bei Fragen, Anregungen und Kritik
stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.**

**Tel.: 0208 / 76 09 97
info@familie-oesterwind.de**

Fleischer-Fachgeschäft Oesterwind
Aktienstraße 308
45473 Mülheim an der Ruhr
www.familie-oesterwind.de

Ausgabe: April 2023

Hiermit verlieren alle vorherigen Preislisten ihre Gültigkeit.



IMBISS · SNACK-BAR



OES 308ER



- herzhafte Snacks
- Mittagsgerichte
- feine Salate
- hausgemachte Kuchen

- Dry Aged Beef
- Fleisch & Wurstwaren
- Catering & Buffet-Service
- Feinkost & Geflügel

Iss mal anders!

**Fleischerfachgeschäft & Küchenwerk
der Familie Oesterwind**

Aktienstraße 308 · 45473 Mülheim an der Ruhr
Telefon: 0208/760997 · Fax: 0208/760300
info@familie-oesterwind.de · direkt an der A40
Ausfahrt MH-Winkhausen · Parkplätze am Haus

www.familie-oesterwind.de
www.oe-kuechenwerk.de

