

# Catering Hotel & Restaurant ANNO 1617



+++ ab 15 Personen +++ Preise inkl. gültiger MwSt. +++  
+++ individuelle Absprachen selbstverständlich möglich +++

## Canapés / Fingerfood / Antipasti

Canapés  
Fingerfood  
Antipasti  
Deftige Suppen

## Vorspeisen

Salate  
u.v.m.

## Hauptgänge

vegan / veggie  
Fleisch  
Fisch

## Sättigungsbeilagen / Beilagen /

Dipps und Saucen  
Sättigungsbeilagen  
Beilagen  
Dipps und Saucen

## Desserts

## Buffets

Vorschläge

## Und sonst noch?

## Bestellvorgang

### Canapés

Preis in €

Bunt belegte Canapés (Schwarz- oder Weißbrot oder Pumpernickel), z.B. mit Käse, Wurst, Roastbeef, Lachs, Matjes u.v.m.	pro Stk ab 2,5
--	----------------

### Fingerfood, z.B.

pro Person

Lachsröllchen mit Frischkäse im Crêpesmantel 2 Stk. p.P:	3,9
Garnele mit Ananas-Salsa / Hansegarnele	5,9 / 9,5
Matjestatar auf Schwarzbrottaler	4,9
Hähnchen mariniert mit Teriyakisauce und Couscous-Salat	4,5
Backpflaumen im Speckmantel 2 Stk. p.P:	3,9

### Antipasti, z.B.

pro Person

eingelegetes italienisches Gemüse, (Paprika, Zucchini, Aubergine, Champignons, rote Zwiebeln, Ingwermöhren) <b>vegan</b>	11,9
Tomate Büffelmozzarella (1 Stk. p.P.) <b>veggie</b>	6,9
Vitello vom Geflügel	6,9
Krabbencocktail (saisonal)	Tagespreis

### Deftige Suppen, z.B.

pro Person

Gulasch vom Rind	11,9
Käse-Hack-Lauch-Suppe / ohne Hack <b>veggie</b>	8,90 / 6,9
Erbsensuppe mit Schnippelwurst	8,9
Chili con Carne / sin Carne <b>vegan</b>	12,9 / 9,9
Kartoffelgulasch	8,9
Linsencurry <b>vegan</b>	9,9
Tomatensuppe mit Mozzarella <b>veggie</b>	6,9
Kartoffelsuppe mit Schnippelwurst	8,9

# Catering Hotel & Restaurant ANNO 1617

## Vorspeisen

Gemischter Salat mit Hausdressing <b>veggie</b> oder Essig/Ol <b>vegan</b>	6,9
Kräutermatjessalat	9,9
Gebeizter Lachs mit Brot und Salatbukett	11,9
Büsumer Krabbensalat mit Avocado (saisonal)	Tagespreis
Rote-Bete-Salat mit Koriander und geröstetem Sesam <b>vegan</b>	3,9
Couscous-Salat mit Feta <b>veggie</b>	3,9
Bulgursalat mit Falafel <b>vegan</b>	4,9

## Hauptgänge

Linsencurry mit Falafel und gegrilltem Gemüse <b>vegan</b>	15,5
Orientalisches Gemüsecurry <b>vegan</b>	10,9
Italienische Gemüselasagne <b>veggie</b>	12,9
Steinpilztortelloni <b>veggie</b>	15,9
Quiche nach Wahl, z.B. Lauch, Brokkoli, Birne... <b>veggie</b>	9,9
Roastbeef kalt	16,9
Geräucherte Pute kalt	9,5
Sauerkfleisch kalt	8,5
Krustenbraten vom Schwein mit Sauce	12,9
Rinderbraten mit Sauce	18,9
Schweinebraten mit Sauce	11,9
Kalbstafelspitz rosa gegart mit Kalbsrahmsauce	19,9
Putenoberkeule mit Sauce	13,9
Schnitzel mit Panko-Panade vom Schwein / Hähnchen	10,9 / 11,9
2 Stück Rinderroulade mit Sauce	16,9
Rindergulasch	14,9
Geschmorte Beefrippe	p.P. auf Anfrage
Krosser Spanferkelrollbraten mit Sauce	17,9
Sahnegeschnetzeltes vom Hähnchen Waliser Art mit Champignons	15,9

# Catering Hotel & Restaurant ANNO 1617 ANNO

Hähnchengyros mit Tzatziki	12,9
Spare Ribs vom Schwein spicy mit Glasur	17,9
Roulade von Lachs und Zander mit Schnittlauchsauce	17,9
Ragout von Edelfischen in Sauce von Krusten- und Schalentieren	20,9
Lachsfilet mit Beurre Blanc	17,9
Garnelen 3 Stück mit Tomaten-Knoblauch-Ragout / Hansegarnelen	15,9 / 24,9

## Sättigungsbeilagen

Kartoffelsalat norddeutsch mit Joghurtmarinade <b>veggie</b>	5,9
Kartoffelsalat mit Essig/Ol	4,9
Nudelsalat mit Joghurtmarinade <b>veggie</b>	5,9
Nudelsalat mediterran <b>vegan</b>	5,9
Gemüsesalat mit Gemüse der Saison <b>vegan</b>	5,9
Asiatischer Glasnudelsalat <b>vegan</b>	5,9
Cesar Salad <b>veggie</b>	5,9
Rucola-Salat mit gebratenen Pilzen <b>vegan</b>	7,9
Ofenkartoffel mit Sour Cream <b>veggie</b>	4,9
Gemischter Brotkorb <b>veggie</b>	3,9
Bratkartoffeln	4,9
Kartoffelgratin <b>veggie</b>	5,9
Salzkartoffeln <b>veggie</b>	3,9
Semmelknödel <b>veggie</b>	4,5
Kartoffelknödel <b>vegan</b>	4,5
Basmatireis <b>vegan</b>	3,5
Risotto <b>veggie</b>	5,9
Kräuterkartoffeln <b>vegan</b>	4,9
Kurze Pasta nach Wahl <b>veggie</b>	3,5



# Catering Hotel & Restaurant ANNO 1617

## Beilagen

Sauerkraut	3,-
Rotkohl	3,9
Rosenkohl	3,9
Geschmorter Spitzkohl mit Apfel	4,9
Rahmwirsing	3,9
Blattspinat	3,9
Frisches Marktgemüse	6,9
Ratatouille	5,9

## Dipps und Saucen kalt / warm

Remoulade <b>veggie</b>	3,-
Sour Cream <b>veggie</b>	3,-
Schaschliksauce <b>vegan</b>	4,-
Sweet-Chili-Sauce <b>vegan</b>	3,-
Aioli (auch <b>vegan</b> )	3,-
Tzatziki <b>veggie</b>	4,-
Schnittlauchschmand <b>veggie</b>	3,-
Aufgeschlagene Meersalzbutter <b>veggie</b>	4,-

Rahmsauce	4,5
Sauce Hollandaise <b>veggie</b>	4,5
Dijonsenf Sauce <b>veggie</b>	3,9
Jäger Art	5,9
Weißweinsauce <b>veggie</b>	4,-
Sauce von Krusten- und Schalentieren	6,-
Currysauce	4,9
Rotweinjus	6,-

# Catering Hotel & Restaurant ANNO 1617

## Desserts, z.B.

Rote Grütze mit Vanillesauce	5,9
Zweierlei Schokomousse	8,9
Cheesecake	6,9
Tiramisu <b>veggie</b>	6,9
Frischer Obstsalat <b>vegan</b>	6,9

## Buffets, z.B.

### Italienisches Buffet

p.P. ab 45,9

Antipasti, Tomate Mozzarella, Vitello vom Geflügel, Rucola mit gemischten marinierten Pilzen und Parmesan, Fenchel-Orangen-Salat, Minestrone oder Tomatensuppe, Ratatouille, Spinat, Salmibocca von der Hähnchenbrust, gebratener Lachs mit Zitronen-Weißwein-Sauce, Röstkartoffeln und/oder Risotto und/ oder Pasta

### Schnitzelbuffet

p.P. ab 29,9

Schnitzel Wiener Art vom Hähnchen und/oder Schwein, frisches saisonales Marktgemüse, Gratinkartoffeln, Bratkartoffeln, Jägersauce, Schaschliksauce, gem. Salat (Möhren, Gurken, Tomaten, saisonal Spitzkohl, Eisberg) mit Hausdressing

### Nordisches Buffet

p.P. ab 39,9

Gebeizter Lachs mit Senf-Honig-Dill-Sauce, Matjestatar, Kräutermatjessalat, Sauerfleisch mit Remouladensauce, Lachs in Weißweinsauce auf Blattspinat, Schweinefilet in Pfefferrahmsauce auf Wurzelgemüse, Salzkartoffeln und/oder Bratkartoffeln und/oder Reis

### Grillbuffet, je nach Auswahl

p.P. auf Anfrage

Schinkenwurst, Wurst nach Thüringer Art, Nackensteaks, Bauchfleisch, Hähnchenbrust, Fleischspieß vom Hähnchen, Rib Eye Steak, Burger, Cevapčići, Lachs in Alufolie, Gemüsespieße, Tofu geräuchert und eingelegt, Falafel-Burger



ANNO

# Catering Hotel & Restaurant ANNO 1617

## Und sonst noch?

Bereitstellung von Personal (Service und/oder Küche)	auf Anfrage
Liefer- und Abholgebühr	auf Anfrage
Besteck, Servietten, Gläser, Geschirr, Chaving Dishes etc. pp.	auf Anfrage

## Bestellvorgang

Bestellungen unter [catering@annol617.de](mailto:catering@annol617.de)

**Achtung:** jeweilige **Vorlaufzeit mindestens 10 Tage**, da wir erst nach Ihrer **verbindlichen** Bestellung **und nach Eingang der Anzahlung** die Frischware bei unseren Frischlieferanten bestellen, um diese dann nach Ihren Wünschen/Bestellungen weiter verarbeiten zu können.

**Wir freuen uns auf Ihren Auftrag,  
Ihre Heike & Christian Püster  
& Team Anno 1617**



ANNO

Tel.: 04124/9169 0

Email: [catering@annol617.de](mailto:catering@annol617.de)