



Ostholthoff

Die Kleine Karte

Auch in der aktuellen Ausnahmesituation möchten wir Sie mit Speisen in der gewohnten OSTHOLTHOFF-Qualität versorgen und bieten Ihnen einen Lieferservice **von Montag, 30.03.2020 bis vorläufig Samstag, 18.04.2020** an.

Wir beliefern Sie von Montag bis Samstag in der Zeit von 11:30 bis 13:30 Uhr.

Das Liefergebiet umfasst das gesamte Stadtgebiet von Aschendorf und Papenburg sowie die Ortschaften Lehe und Neulehe bis zur B 401.

— **Der Mindestbestellwert beträgt 20,00 €/Lieferung.**

In dieser „Kleinen Karte“ finden Sie verzehrfertige Speisen, die Sie ggf. bei sich zuhause aufwärmen können. Diese Produkte sind z. Tl. bestens geeignet, um sich für einige Tage zu bevorraten. Die Speisen von dieser Karte können Sie gerne mit dem Mittagstisch kombinieren, um den Mindestbestellwert von 20,00 €/Lieferung zu erreichen.

WICHTIG: Um Überproduktionen zu vermeiden, benötigen wir ihre Bestellung für alle Lieferungen jeweils **am Vortag bis 12.00 Uhr**. Für Lieferungen am Montag benötigen wir Ihre Bestellung am **Samstag bis 12.00 Uhr**.

Zur Bezahlung: Um den Kontakt mit unseren Fahrern möglichst zu vermeiden, vereinbaren Sie bereits bei Ihrer Bestellung bitte den Übergabeort und die Bezahlung (möglichst ohne Wechselgeld). Eine bargeldlose Bezahlung ist zum jetzigen Zeitpunkt nicht vorgesehen.

Bitte bleiben Sie gesund – und lassen Sie es sich schmecken!

Catering & Party-Service



Ostholthoff



Ostholthoff

Bestellungen bis 12.00 Uhr am Vortag · Telefon (04962) 1680

Zum Aufwärmen

Kartoffelgratin

ausreichend für ca. 3 Personen

7,50 €/Schale

Kartoffel-Gemüse-Gratin

ausreichend für ca. 3 Personen

9,00 €/Schale

Schweineschnitzel

3,00 €/Stück

Hähnchen-Schnitzel

3,50 €/Stück

Hausgemachte Frikadelle

2,50 €/Stück

Zum Grillen

Rundum-Sorglos-Grillpaket

15,00 €/Person

Der Grillgenuss für die ganze Familie · Ab 4 Personen

Rostbratwurst, Lummersteak in Kräuterbuttermarinade, Nackensteak „Western Style“,
Hähnchenbrustfilet in Curry, Grillbauchscheiben

Kartoffelsalat, Nudelsalat, Bauernsalat, Krautsalat, Gemischter Blattsalat in Aceto-Balsamico

Dazu Mini-Brötchen, Kräuterbutter und verschiedene Grillsaucen

Salate

Je Schale ca. 300 g

Bauernsalat

3,50 €/Schale

Krautsalat mit Sahne

3,50 €/Schale

Dreierlei Bohnensalat

3,50 €/Schale

Blattsalat

3,50 €/Schale

Gemischter Chefsalat

7,50 €/Schale

Kochschinken, Käse, Ei, Oliven, Feta, Blattsalate, Tomate, Gurke, Paprika, Mais

Wahlweise mit Joghurt-Dressing oder Aceto-Balsamico-Dressing



Ostholthoff

Bestellungen bis 12.00 Uhr am Vortag · Telefon (04962) 1680

Fingerfood

Kalte Platte

Vielfalt für die ganze Familie · Ab 4 Personen

Gemischte Schnittchen mit Wurst- und Käseaufschnitt

Kleine Schnitzel, Party-Frikadellen, Wraps mit Schinken/Käse oder Thunfisch

Gefüllte Eier, Schinkenröllchen, Schwarzbrot mit Käse

Mit bunter Garnitur

11,00 €/Person

Hausmannskost im Einmachglas

Je 1.000 ml · Ergibt 2 bis 3 Portionen · Ideal zum Bevorraten, da länger haltbar

Bitte beachten Sie: Unsere hausgemachten Einmachgläser erfreuen sich seit jeher großer Beliebtheit. Da wir besonderen Wert auf Qualität und frische Zubereitung legen, kann es vorkommen, dass nicht immer alle Sorten verfügbar sind. Bitte fragen Sie nach. Vielen Dank für Ihr Verständnis.

Suppen

Rindfleischsuppe, Hühnersuppe, Gyrossuppe, Käse-Lauch-Suppe, Reitersuppe, Gulaschsuppe

8,50 €/Glas

Eintöpfe

Erbseneintopf, Möhreeneintopf, Linseneintopf

8,50 €/Glas

Fleischtöpfe

Schweinerouladen in Tomatenrahmsauce
Rahmgeschnetzeltes
Snirtje-Braten
Königsberger Klopse
Hühnerfrikassee
Gulasch
Bolognese Sauce

8,50 €/Glas

Spezialitäten

Rinderrouladen
Wild-Gulasch

10,50 €/Glas

Fünf gute Gründe, warum Sie sich für Ostholthoff entscheiden sollten:

1

Wir verarbeiten nur Qualitätsfleisch aus unserer Region bzw. aus Deutschland. Unser Wildbret stammt aus heimischen Revieren und unsere Forellen aus dem eigenen Teich.

2

In unserer Feinkostküche werden täglich frische Salate aus Obst und Gemüse hergestellt. Von Hand geschnitzt, geschnitten und gesteckt, dekorieren wir unsere kalten Platten kunstvoll. Unsere Antipasti-Produkte marinieren wir in Eigenregie.

3

Sämtliche Schokoladen-Mousses und Crèmes stellen wir aus belgischer Edel-Schokolade sowie mit frischer Sahne her.

Basis unserer Obstplatten, Fruchtcrèmes und Fruchttoppings sind ebenso ausschließlich Früchte oder Fruchtmarm.

4

In unserer warmen Küche zaubern unsere Köche nach deutscher und internationaler Kochkunst beste Fleisch-, Fisch- und Gefügelgerichte aus regionalen Zutaten. Alle Soßen und Suppen sind hausgemacht.

5

Da bei uns alle Rohprodukte aus hiesiger und streng kontrollierter Herstellung stammen, genießen Sie alles frei von Konservierungsstoffen und lernen ein vollkommen aromatisches und natürliches Geschmackserlebnis kennen.

Das garantieren wir Ihnen!

André und Petra Tierling und das Team vom Partyservice Ostholthoff

Catering & Party-Service



Ostholthoff