



Ortenauer Fernküche • Schutterstraße 16 • 77743 Neuried-Müllen

Ortenauer Fernküche &
Party-Service Kammerer

Schutterstraße 16
77743 Neuried – Müllen

Tel. 07807 / 759
Fax. 07807 / 30418

ortenauer.fernkueche@gmail.com

www.ortenauer-fernkueche.de

Menüvorschläge

Nachfolgend finden Sie einige unserer Menüvorschläge. Gerne stellen wir mit Ihnen auch ein individuelles Menü ganz nach Ihren Wünschen zusammen.

Unsere Preise sind inklusive 19% Mehrwertsteuer.

Haben Sie Fragen? Bitte rufen Sie uns an!

Mit freundlichen Grüßen

Sabine Kammerer



Canapés garniert:

je 1,50 €

gekochter Schinken, roher Schinken

Putenbraten, saftiger Schweinebraten

pikante Salami, Lyoner

geräucherter, norwegischer Lachs,

geräuchertes Forellenfilet, hausgemachte Fischterrine

Roastbeef englisch gebraten

feiner Käse

je 1,70 €

Klare Fleischsuppen mit Einlage:

je 2,30 €

Butterklößchen

Hausgemachte Fleischklößchen

Feine Nudeln

Flädle

Crèmesuppen:

je 2,70 €

Champignoncrèmesuppe

Kürbiscrèmesuppe

„Aldener Bollesupp“ mit Grünkern

Kleine Gerichte:

Paniertes Schnitzel	je 2,80 €
Große Portion panierte Schnitzel (zwei Stück)	je 4,70 €
Paniertes Putenschnitzel	je 3,00 €
Große Portion panierte Putenschnitzel (zwei Stück)	je 5,30 €
Geschmorte Schweinshaxe	je 4,70 €
Soße extra	je 0,35 €
Spaghetti Napoli in Tomatensauce mit Parmesankäse	je 4,40 €
Spaghetti Bolognese mit Parmesankäse	je 4,60 €

Leckerer vom Schwein:

Badisches Schäuferle mit hausgemachtem Kartoffelsalat	je 5,80 €
Mild geräuchertes Kassler mit Sauerkraut und Kartoffelpüree	je 7,50 €
Zwei panierte Schnitzel mit hausgemachten Spätzle und Soße	je 7,00 €
Zwei Schnitzel „Jäger Art“ mit Spätzle und Pilzrahmsoße	je 7,60 €
Schweinegeschnetzeltes „Gyros Art“ mit Zaziki und Weißkrautsalat	je 7,00 €
Rahmgeschnetzeltes mit Butternudeln	je 7,00 €
Schweinekrustenbraten mit Pilzen und Spätzle, und Rahmsoße	je 7,80 €
Schweinemedallions in Pfefferrahmsoße mit Kartoffelgratin	je 9,90 €
Schweinefilet gefüllt mit Gorgonzolasauce und Gemüsenudeln	je 10,10 €
Gemischter Braten (Schwein, Pute, Rind) mit Spätzle und Rahmsoße	je 8,70 €

Feines vom Geflügel

Zwei Hähnchenbrustfilets in Rotweinsauce mit Spätzle	je 9,80 €
Zwei Hähnchen-Cordonbleu mit Rahmkartoffeln und Soße	je 9,80 €
Putenmedaillons „Bombay“ in Curryrahmsauce mit Butterreis	je 9,20 €
Putengeschnetzeltes „Züricher Art“ mit Spätzle	je 8,30 €
Putenbraten in feiner Pilzsauce mit Rahmkartoffeln	je 8,50 €
Zwei panierte Putenschnitzel mit Spätzle und Soße	je 7,60 €

Pikantes vom Rind

Badischer Sauerbraten mit Semmelknödeln oder Bandnudeln	je 10,60 €
Rinderschmorbraten in Burgundersauce mit Butternudeln	je 10,60 €

Wildgerichte

Wildragoût „Hubertus“ mit Knödeln, Pilzen und Preiselbeeren	je 11,20 €
Hirschkalbsbraten in Wachholderrahmsauce mit Spätzle, Pilzen und Preiselbeerbirne	je 12,50 €

Beilagen:

Gemüseplatte (vier Sorten)	je 3,20 €
Kaisergemüse (gemischt)	je 2,10 €
Verschiedene Rohkostsalate 3 Sorten	je 3,70 €
Tomaten-Mozzarella-Salat mit Basilikum	je 4,00 €
Blattsalat mit Dressing	je 1,40 €
Kartoffelsalat	je 1,50 €

Feldsalat

(Preis auf Nachfrage)

Dessert :

Fruchtsalat aus frischen Früchten	je 3,30 €
Braune oder weiße Mousse au Chocolat	je 2,90 €
Verschiedene Früchtemousse	je 2,90 €
Vanille- oder Schokoladenpudding mit Erdbeersauce	je 2,70 €
Früchtequark nach Art des Hauses	je 2,90 €
Internationales Käsebrett mit Baguette	je 5,50 €

Fingerfood

Verschiedene, kleine Blätterteigteilchen gefüllt mit Schinken, Lachs oder Käse	je 0,50 €
Kleine Frühlingsröllchen mit Dipp (Portion)	je 1,40 €
Hähnchenteile mit Dipp (Portion)	je 2,00 €
Kleine Hackfleischbällchen mit Dipp (Portion)	je 1,40 €
Gebackene Zucchini (Portion)	je 2,00 €
Frittierte Fischplatte mit Knoblauchmayonnaise (ab 15 Personen)	je 4,50 €
Krabbspießchen an Ananas mit Cocktailsauce (ab 15 Personen)	je 4,00 €
Rohkost: Karottenstreifen, Staudensellerie, Gurkenstreifen mit Dipp	je 4,00 €

Unsere Buffets

Auf den Folgeseiten finden Sie einige Buffetvorschläge, als Anregung für Ihre Feier. Grundsätzlich kann aber jedes Buffet individuell zusammengestellt werden, d.h. Sie dürfen je nach Ihrem persönlichen Geschmack die Gerichte wählen, die Ihnen am meisten zusagen.

Kalt – Warmes - Buffet nach „Art des Hauses“

Warme Speisen

Puten-, Rind- und Schweinebraten mit Pilzen, dazu hausgemachte Spätzle und Rahmsoße

Kalte Platten

Bratenplatte:	Englisch gebratenes Roastbeef Putenbraten Schweinebraten Sauce Remoulade, Knoblauchmayonaise
Fischplatte:	Geräucherter, norwegischer Lachs Geräuchertes Makrelenfilet Geräuchertes Forellenfilet Verschiedene Fischterrinen Sahnemeerrettich
Schinkenplatte:	Honigmelonenschiffchen mit Schwarzwälder Schinken Schinkenröllchen mit Stangenspargel



Gemischte Platte: Hähnchenschlegel
Kleine Hackfleischbällchen
Hausgemachte Fleisch- und Gemüseterrinen
Asiasoße und Cocktailsauce

Salate: 3 Sorten nach Wahl

Dessert

Internationales Käsebrett mit Trauben, Brotkorb
Mousse au Chocolat
Früchtemousse

Preis pro Person: 20,50 €

Kalt-Warmes-Buffet „Ortenau“

Warme Speisen

Gefülltes Schweinefilet in Cognacrahmsauce, dazu
Kartoffelgratin
oder
Rinderschmorbraten in Burgundersauce, dazu
Bandnudeln

Kalte Platten

Bratenplatte: Englisch gebratenes Roastbeef
 Putenbraten
 Schweinebraten
 Sauce Remoulade, Knoblauchmayonnaise

Fischplatte: Geräucherter, norwegischer Lachs
 Geräuchertes Makrelenfilet
 Geräuchertes Forellenfilet
 Verschiedene Fischterrinen
 Sahnemeerrettich

Schinkenplatte: Honigmelonenschiffchen mit Schwarzwälder Schinken
 Schinkenröllchen mit Stangenspargel

Gemischte Platte: Hähnchenschlegel
 Kleine Hackfleischbällchen
 Hausgemachte Fleisch- und Gemüseterrinen
 Leberterrine
 Asiasauce und Cocktailsauce

Salate: 3 Sorten nach Wahl



Dessert

Internationales Käsebrett mit Trauben, Brotkorb

Mousse Vanille

Salat von frischen Früchten

Preis pro Person:

22,50 €

Kalt – Warmes – Buffet „ Exklusive“

Warme Speisen

Geschnetzeltes von der Pute in Pilzrahmsouße, dazu
hausgemachte Spätzle
oder

Frisches Lachsfilet auf Blattspinat mit Sauce Hollandaise,
dazu feine Kartoffelchen

Kalte Platten

Bratenplatte: Englisch gebratenes Roastbeef
 Putenbraten
 Schweinebraten
 Sauce Remoulade, Knoblauchmayonnaise

Fischplatte: Eine ganze pochierte Lachsforelle
 Geräucherter, norwegischer Lachs
 Geräuchertes Makrelenfilet
 Geräuchertes Forellenfilet
 Verschiedene Fischterrinen
 Sahnemeerrettich
 Krabbencocktail

Schinkenplatte: Honigmelonenschiffchen mit Schwarzwälder Schinken
 Schinkenröllchen mit Stangenspargel

Gemischte Platte: Hähnchenschlegel
 Kleine Hackfleischbällchen
 Hausgemachte Fleisch- und Gemüseterrinen, Leberterrine
 Asiasauce und Cocktailsauce

Salate: 3 Sorten nach Wahl



Dessert

Internationales Käsebrett mit Trauben, Brotkorb

Mousse vanille, Mousse au Chocolat

Salat von frischen Früchten

Preis pro Person:

26,50 €

Unsere Salatvorschläge zu den Buffets:

Karottensalat

Weißkrautsalat

Gurkensalat

Rotkrautsalat

Kartoffelsalat

Rettichsalat

Blattsalat

Kidneybohnen-Mais-Salat

Feldsalat (nach Saison)

Griechischer Bauernsalat mit Fetakäse

Tomaten-Mozzarella-Salat mit Basilikum

Thunfischsalat mit grünen Bandnudeln

Nudelsalat nach Art des Hauses

Geflügelsalat „Hawaii“

Pikanter Rindfleischsalat

Meeresfrüchtesalat

Weitere Salate auf Wunsch (Aufpreis)

Italienisches Buffet 1

Vorspeisen:

Honigmelonenschiffchen mit Parmaschinken
Carpaccio vom Rinderfilet in Sauce Vinaigrette
Frittierte Fischplatte (warm) mit Knoblauchmayonnaise
Gebratene Auberginen, Peperoni gefüllt mit Schafskäse, Oliven
Tomaten-Mozzarella-Salat mit Basilikum
Chicoreeschiffchen mit Thunfischsalat
Insalata Mista - gemischter Salat mit klarem Dressing aus
Olivenöl und Balsamicoessig
Brotkorb mit Ciabatta und Rusticobaguette

Hauptgang:

Spaghetti in Lachs-Sahne-Sauce mit Parmesankäse
Tortellini in Schinken-Sahne-Sauce mit Parmesankäse

Dessert:

Tiramisu
Kleine Käseplatte

Preis pro Person	21,50 €
Preis pro Person ohne Carpaccio	18,50 €



Italienisches Buffet 2

Vorspeisen:

Honigmelonenschiffchen mit Parmaschinken
Carpaccio vom Rinderfilet in Sauce Vinaigrette
Frittierte Fischplatte (warm) mit Knoblauchmayonnaise
Gebratene Auberginen, Peperoni gefüllt mit Schafskäse und Oliven
Tomaten-Mozzarella-Salat mit Basilikum
Chicoreeschiffchen mit Thunfischsalat
Insalata Mista - gemischter Salat mit klarem
Dressing aus Olivenöl und Balsamicoessig
Brotkorb mit Ciabatta und Rusticobaguette

Hauptgang:

Gemüserisotto mit Meeresfrüchten
Piccata Milanese – Hähnchenbrust mit Käsepanade
Und Tomatensauce, dazu Spaghetti

Dessert:

Tiramisu
Kleine Käseplatte

Preis pro Person	22,50 €
Preis pro Person ohne Carpaccio	19,50 €

Italienisches Buffet 3

Vorspeisen:

Honigmelonenschiffchen mit Parmaschinken
Carpaccio vom Rinderfilet in Sauce Vinaigrette
Frittierte Fischplatte (warm) mit Knoblauchmayonnaise
Gebratene Auberginen, Peperoni gefüllt mit Schafskäse und Oliven
Meeresfrüchtesalat
Tomaten-Mozzarella-Salat mit Basilikum
Chicoreeschiffchen mit Thunfischsalat
Insalata Mista - gemischter Salat mit klarem Dressing aus
Olivenöl und Balsamicoessig
Brotkorb mit Ciabatta und Rusticobaguette

Hauptgang:

Pikante Knoblauchspaghetti mit Früchten
des Meeres(Krabben und Muscheln)
Putenröllchen gefüllt mit Parmaschinken und
Basilikum in Weißweinsauce, dazu Gemüserisotto

Dessert:

Tiramisu
Kleine Käseplatte

Preis pro Person	25,50 €
Preis pro Person ohne Carpaccio	22,50 €

Großes, kaltes Buffet

Bratenplatte: Englisch gebratenes Roastbeef
 Putenbraten
 Schweinebraten
 Sauce Remoulade, Knoblauchmayonnaise

Fischplatte: Eine ganze pochierte Lachsforelle
 Geräucherter, norwegischer Lachs
 Geräuchertes Makrelenfilet
 Geräuchertes Forellenfilet
 Verschiedene Fischterrinen
 Sahnemeerrettich
 Krabbencocktail

Schinken- und
Wurstplatte : Honigmelonenschiffchen mit Schwarzwälder Schinken
 Schinkenröllchen mit Stangenspargel
 Lyoner und feine Salami

Gemischte Platte: Hähnchenschlegel
 Kleine Hackfleischbällchen
 Hausgemachte Fleisch- und Gemüseterrinen
 Asiasoße und Cocktailsoße

Internationales Käsebrett mit Trauben, Brotkorb

Preis pro Person :

18,50 €

Brunch 1

Cornflakes, Müsli, Joghurt
Marmelade, Honig, Nutella

Schinken- und

Wurstplatte : Honigmelonenschiffchen mit Schwarzwälder Schinken
Gekochter Schinken
Lyoner und feine Salami

Gemischte Platte: Hähnchenschlegel
Kleine Hackfleischbällchen
Hausgemachte Fleisch- und Gemüseterrinen
Pikante Asiasoße und Cocktailsoße

Fischplatte: Geräucherter, norwegischer Lachs
Geräuchertes Forellenfilet
Verschiedene Fischterrinen
Sahnemeerrettich

Warme Speisen: Hausgemachte Kartoffelsuppe
Kleine Bratwürste

Kleine Käseplatte
Verschiedene Brotsorten, Baguette
Früchtequark

Preis pro Person : 19,00 €

Brunch 2

Cornflakes, Müsli, Joghurt
Marmelade, Honig, Nutella

Schinken- und

Wurstplatte : Honigmelonenschiffchen mit Schwarzwälder Schinken
Gekochter Schinken
Lyoner und feine Salami

Gemischte Platte: Hähnchenschlegel
Kleine Hackfleischbällchen
Hausgemachte Fleisch- und Gemüseterrinen
Pikante Asiasauce und Cocktailsauce
Gefüllte Eier

Fischplatte: Geräucherter, norwegischer Lachs
Geräuchertes Forellenfilet
Verschiedene Fischterrinen
Sahnemeerrettich

Warme Speisen: Schweine- und Putenbraten mit
hausgemachten Spätzle und Rahmsauce

Kleine Käseplatte
Verschiedene Brotsorten, Baguette
Fruchtsalat

Preis pro Person:

21,50 €



Unsere Preise sind Abholpreise incl. 19 % USt.

Anlieferung im Umkreis von 10 km	10,00 €
Anlieferung im Umkreis von 10 – 20 km	15,00 €
Ab 20 km erheben wir eine Fahrtkostenpauschale von mindestens	20,00 €
Geschirr auf Anfrage, pro Person	2,00 €
Geschirr und Behälter sollten sauber zurückgebracht werden.	
Reinigen von Geschirr und Behältern, pauschal	30,00 €
Servicepersonal, pro Person / Std.	30,00 €