

**Alle Buffets und Platten  
auch ab 2 Personen\***  
\*für einen kleinen Aufpreis



**Ihr Fest wird ein Erfolg**

Juli 2022

## Fingerfood

### Fingerfood-Platte

Hähnchenspieße, Cevapcici, Hähnchen-Crossies, Party-Frikadellen, Bifteki (Frikadellen mit Feta-Käse), Mini-Frühlingsrollen, Mini Schnitzel und Nuggets mit Käse-Chilli-Füllung.  
Pro Person ca. 230g zu essen. Abbildung für 6 Personen.  
Ab 5 Personen 10,80€ p.P.

### Fisch-Fingerfood (zur Zeit nicht lieferbar)

8 Sorten: z.B. Scampi im Teigmantel, Garnele in Glasnudelpanade, Shrimp im Kartoffelneset, Meeresfrüchte-Rolle mit Frühlingszwiebeln und Pilzen, panierte Tintenfischstreifen, Garnelen- und Gemüsestückchen am Zitronengras-Stick, Meeresfrüchte im Teigsäckchen und 2 Dips (Cocktail & Asia).  
Pro Person ca. 200g zu essen. Abbildung für 6 Personen.  
Ab 5 Personen 12,90€ p.P.

### Käseigel

50 bunt garnierte Goudawürfel auf eine frische Ananas gespießt. Stück 30€

### Vegetarische-Platte

Vegetarische Knusper Schnitzel, Gemüse-Ringel, Spinat-Dinkel-Plätzchen, Mini-Frühlingsröllchen, Sesam-Karotten-Sticks, Chinaschnitte, Broccoli-Nuggets und Gemüsetaler.  
Pro Person ca. 400g zu essen. Abbildung für 4 Personen.  
Ab 2 Personen 15,50€ p.P.



**Tipp:**

Passende Salate und Soßen finden Sie auf der Rückseite



**19,25€**

pro Person  
ab 8 Personen

## Niederrhein Buffet

Genießen Sie 1. einen würzig gefüllten Schweine-Rollbraten, 2. Hähnchenmedaillons mit Champignon-Kräuter-Kruste und Käse überbacken und 3. zart und saftig geräuchertes "Sonsbecker Räucherputenbrustfilet". Schön garniert mit Honigmelone, Weintrauben und Maissalat im Paprika-Schälchen. Dazu erhalten Sie Fitness- & Pellkartoffelsalat und Curry-Sahne-Ananas-Soße, Kräuterremoulade und frische Baguettes.

Pro Person erhalten Sie ca. 740g zu essen (300g Fleisch, 250g Salat, 60g Soße und 130g sonstige Beilagen).  
Die Abbildung zeigt das Buffet für 10 Personen.

Ab 8 Personen - 19,25€ p.P.

## Freie Salat- & Soßen-Auswahl

**Zu allen Buffets können Sie sich die Salate und Soßen selbst auswählen.\***

Äußern Sie keine speziellen Wünsche, erhalten Sie die Salate und Soßen, die wir Ihnen bereits passend zum Buffet ausgesucht haben und die in der jeweiligen Buffet-Beschreibung stehen. Alle Salate und Soßen finden Sie auf der Rückseite.

\*Außer Rohkost-Salat.

**Sie werden auch an Sonn- und Feiertagen beliefert!**



## Vorspeisen

### Vorspeisenplatte "Asia"

Würzig gebratene Barbarie-Entenbrust, dazu mild-süße Mango-Chilli-Soße, sowie Mini-Frühlingsrollen. Pro Person ca. 150g zu essen. Abbildung für 4 Personen. Ab 4 Personen 8,20€ p.P.

### Vorspeisenplatte "Italia"

Gegrillte Gemüse-Spezialitäten: z.B. Paprika, Zucchini, getrocknete Tomaten, Zwiebeln, Auberginen, schwarze und grüne Oliven, milde Peperoni mit Käse-Cremefüllung, Manchego (Schafs-Hartkäse) und Ciabattabrot. Pro Person ca. 300g zu essen. Abbildung für 6 Personen. Ab 4 Personen 13,85€ p.P.

### Bratenplatte

Sie erhalten dünn aufgeschnittenen Schweine- und Kalbsbraten sowie Roastbeef und Räucherpute. Pro Person ca. 260g zu essen. Abbildung für 6 Personen. Ab 5 Personen 14,95€ p.P.

## Fisch

### Lachs-Spinat-Medaillon

Räucherlachs mit einem Kräuter-Frischkäse-Dip auf einem knusprigen Spinat-Dinkel Medaillon. Pro Stück ca. 120g zu essen. Ab 4 Stück 4,90€ / Stück

### Fischplatte "Kapitän"

mit 7 Sorten: Lachs, Forelle, Matjes, Lachswürfel, Meeresfrüchte-Salat, Krabbencocktail und Scampis. Pro Person ca. 230g zu essen. Abbildung für 6 Personen. Ab 4 Personen 12,60€ p.P.

### Fischplatte "Matrose"

mit 6 Sorten: Lachs, Forelle, Matjes, Pfeffermakrele, Rollmöpse und Krabbencocktail. Pro Person ca. 200g zu essen. Ohne Abbildung. Ab 4 Personen 10,90€ p.P.

### Fischplatte "Admiral"

mit 9 Sorten: Aal, Lachs, Matjes, 3 Sorten Stremellachs, Krabbencocktail, Scampies und Minihummer. Pro Person ca. 330g zu essen. Ohne Abbildung. Ab 8 Personen 16,40€ p.P.

### Räucherfischhäppchen

7 verschiedene Lachswürfel und -örtchen mit unterschiedlichen Auflagen (z.B. Haselnuss- Pistazien, Lachs-Schmelzkäsefarce oder Kräuter). Pro Person ca. 200g zu essen. Abbildung für 6 Personen. Ab 4 Personen 11,60€ p.P.

### Scampiplatte

500g große Scampis mit Cocktail-Soße sowie Kräuter-Frischkäse-Dip. Platte für 32,50€

## Buffets

### Jubiläums-Buffer

Als **Vorspeise** erhalten Sie eine Fischplatte mit z.B. Lachs, Forelle, Krabbencocktail und Pfeffermakrele.

Freuen Sie sich mit der **Hauptspeise** über zart und saftig geräuchertes Putenbrustfleisch (in viele Scheiben geschnitten) garniert mit Ananas, Kirschen, Weintrauben, Honigmelone und Williamsbirnen mit Preiselbeeren. Dazu Waldorf- und Indonesiasalat, sowie Curry-Sahne-Ananas-Soße, Kräuterremoulade und frische Baguettes.

Bei der **Nachspeise** haben Sie die Wahl zwischen zwei Desserts (entweder 1. Mousse au chocolat oder 2. Portwein-Birnen-Mousse) oder 3. - für einen kleinen Aufpreis von 1,80€ pro Person - eine Käseplatte mit 7 verschiedenen Sorten Käse (siehe Rückseite).

Pro Person erhalten Sie ca. 900g zu essen (120g Fisch, 200g Fleisch, 200g Salat, 60g Soße, 150g Dessert oder 110g Käse und 200g Baguette und sonstige Beilagen). Die Abbildung zeigt das Buffet mit allen 3 Nachspeise-Varianten für 13 Personen.

Ab 10 Personen - 19,95€ p.P.

19,95€

pro Person  
ab 10 Personen

Alle Buffets und Platten  
auch ab 2 Personen\*

\*für einen kleinen Aufpreis



2



1



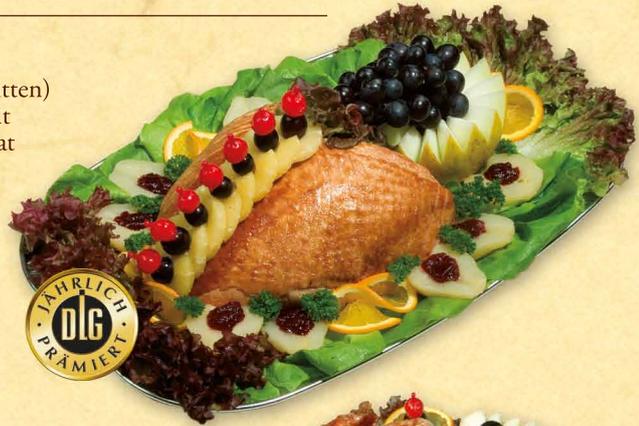
3



**Sonsbecker Räucherpute "Festlich"**

**Tipp**

Sie erhalten zart und saftig geräuchertes Putenbrustfleisch (in viele Scheiben geschnitten) garniert mit Ananas, Kirschen, Weintrauben, Honigmelone und Williamsbirnen mit Preiselbeeren. Dazu erhalten Sie Waldorfsalat und wahlweise Fitness- oder Indonesiasalat und Curry-Sahne-Ananas-Soße, Kräuterremoulade und frisches Baguette. Für einen kleinen Aufpreis auch mit Pflirsichen mit Preiselbeer-Frischkäse-Füllung oder Tomaten mit Kräuter-Frischkäse-Füllung. Pro Person erhalten Sie ca. 730g zu essen (250g Fleisch, das sind etwa 3-4 Scheiben, 200g Salat, 60g Soße und ca. 220g Baguette und sonstige Beilagen). Ab 10 Personen gibt es garantiert eine ganze Putenbrust wie auf dem Foto. Ab 6 Personen 14,95€ p.P.



**Sonsbecker Räucherpute "Rustikal"**

Freuen Sie sich auf eine ganze Räucherpute mit Brust (in Scheiben geschnitten), Keule, Flügel und Rückenteil. Sie wird prächtig garniert mit Ananas, Kirschen und Weintrauben. Dazu Honigmelone, Weintrauben und Pflirsiche mit einer Preiselbeer-Frischkäse-Füllung. Dazu erhalten Sie zwei Salate (Waldorfsalat und wahlweise Fitness- oder Indonesiasalat) und zwei Soßen (Curry-Sahne-Ananas-Soße und Kräuterremoulade) und frische Baguettes. Pro Person ca. 680g zu essen. Abbildung für 20 Personen. Für diese Räucherpute wird eine Vorbestellzeit von 14 Tagen erbeten. Für 20 Personen 12,95€ p.P.



**Buffet Exclusiv**

1. Gebratene Entenbrust auf Blattsalat, süß-scharfe-Asia-Soße.
  2. Geräucherte Pute, Waldorfsalat, Curry-Sahne-Ananas-Soße.
  3. Marinierte Hähnchenspieße, Indonesiasalat.
  4. Roastbeef, Fitnesssalat, Kräuterremoulade.
  5. Seranoschinken mit Honigmelone.
  6. Gefüllte Tomaten, Williamsbirnen und Pflirsiche sowie Baguette.
- Pro Person ca. 900g zu essen. Abbildung für 6 Personen. Ab 4 Personen 27,95€ p.P.



**Jubiläumsplatte**

Geräucherte Hähnchenbrust, gebratenes Entenfilet und geräucherte Pute. Aal, Forelle und Lachs. Bavaria Blu, Bonifaz Knoblauch sowie gedrehte Käse-Röschen aus Tête de Moine. Waldorf-, Geflügelsalat "Bombay" und Maissalat. Curry-Sahne-Ananas-Soße, Kräuterremoulade, süß-scharfe Asia-Soße und Baguette. Pro Person ca. 800g zu essen. Abbildung für 6 Personen. Ab 4 Personen 29,25€ p.P.



**Party-Schnitzel-Parade**

- Sie erhalten pro Person drei Schnitzel mit unterschiedlichen Panaden:
1. Mandel-Hähnchenschnitzel mit Indonesiasalat und Curry-Sahne-Ananas-Soße.
  2. Kokos-Putenschnitzel mit Waldorfsalat und Kräuterremoulade.
  3. Zwiebel-Schweineschnitzel mit Weisskrautsalat und Zigeunersoße.
- Pro Person ca. 730g zu essen. Abbildung für 6 Personen. Ab 6 Personen 16,40€ p.P.



**Party-Schnitzel-Parade ohne Garnitur**

zum Erhitzen im eigenen Backofen:  
Ab 6 Personen 15,40€ p.P.

**Geflügel-Dreierlei**

Genießen Sie das Beste vom Geflügel: 1. saftig und zart geräuchertes "Sonsbecker Räucherputenbrustfilet", 2. würzig gebratene Barbarie-Entenbrust und 3. geräucherte Hähnchenbrustfilets. Alle drei Geflügelfilets in viele Scheiben geschnitten und schön garniert mit Ananas, Weintrauben und Williamsbirnen mit einer Preiselbeer-Frischkäse-Füllung. Dazu erhalten Sie Fitness- & Pellkartoffelsalat und Curry-Sahne-Ananas-Soße, Kräuterremoulade und süß-scharfe Asia-Soße, sowie frische Baguettes. Pro Person erhalten Sie ca. 750g zu essen (300g Fleisch, 200g Salat, 90g Soße und 160g sonstige Beilagen). Die Abbildung zeigt das Buffet für 10 Personen. Ab 8 Personen 19,75€ p.P.



**Probierversion der Sonsbecker Räucherpute**

Sie erhalten die in Scheiben geschnittene Sonsbecker Räucherpute zusammen mit einem Salat (Waldorf-, Fitness- oder Indonesiasalat) und zwei Soßen (Curry-Sahne-Ananas-Soße und Kräuterremoulade) und Baguette. Pro Person erhalten Sie ca. 540g zu essen (200g Fleisch, dies sind etwa 2-3 Scheiben pro Person, 150g Salat, 60 Soße und ca. 130g Baguette und sonstige Beilagen). Abbildung für 5 Personen. Ab 5 Personen 11,95€ p.P.



Ihr Anruf genügt

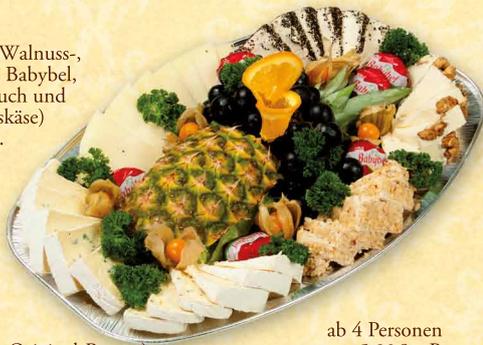
0 28 38 - 35 55

Mo.-Fr. 9-13 Uhr und Mo.+Fr. 14-17 Uhr

Aktionsangebote im Internet:  
[www.sonsbecker.de](http://www.sonsbecker.de)

## Käseplatte

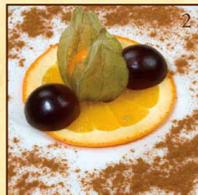
mit sieben Sorten Käse: z.B. Walnuss-, Rum- und Pfefferkorte, Mini Babybel, Bavaria Blu, Bonifaz Knoblauch und Manchego (spanischer Schafskäse)  
Pro Person ca. 230g zu essen.  
Abbildung für 6 Personen.  
Ab 4 Personen 10,25 p.P.



## Desserts

Tiramisu (nach italienischem Original-Rezept) 5,90€ p.P.  
Cappuccino-Mascarpone-Creme 5,20€ p.P.  
Pflirsich-Creme (Abb. 1) 4,70€ p.P.  
Portwein-Birnen-Mousse (Abb. 2) 4,60€ p.P.  
Mousse au chocolat (Abb. 3) 4,50€ p.P.  
Rote-Grütze mit Vanille-Soße 4,90€ p.P.

ab 4 Personen



Die Desserts werden schön garniert in großen Glasschalen geliefert. Sie können die Desserts auch in Einweg-Aluschalen bekommen und erhalten dabei 0,30€ Rabatt pro Person. Für einen kleinen Aufpreis von 1,20€ pro Person erhalten Sie die Desserts für jede Person einzeln in kleinen Glasschälchen. Die Glasschalen werden bei der nächsten Lieferung wieder mit zurückgenommen.

## Torten & Feines

Gemischte Obsttorte 29€  
Schwarzwälder-Kirschtorte (Abb. 1) 28€  
Käse-Sahne-Torte 27€  
Gourmet-Äpfel-Torte (ohne Rosinen) 24€  
Sachertorte (nach Originalrezept) 29€  
Marzipan-Cremetorte (Abb. 2) 32€  
Donauwellen (Tablett mit 10 Stk.) (Abb. 3) 16€  
Zwetschkuchen mit Butterstreuseln 23€



## Unsere besondere Empfehlung:

### Wiener Kaffeehaus-Platte

mit 16 verschiedenen köstlichen Petits-Fours  
Kleine Platte (16 Stück) 20€  
Mittlere Platte (32 Stück) 35€  
Große Platte (48 Stück) 50€



**Ihr Wohl und das Ihrer Gäste ist uns ein besonderes Anliegen. Schreiben Sie mir Ihre Wünsche, Ideen und Anregungen.**

Meine eMail Adresse lautet: [fischer@sonsbecker.de](mailto:fischer@sonsbecker.de)



Benjamin & Michaela Fischer

*...weuu Sie wehr Zeit für Ihre Gäste haben wöchten.*

Ihr Anruf genügt

0 28 38 - 35 55

Mo.-Fr. 9-13 Uhr und Mo.+Fr. 14-17 Uhr

## Salate ab 500g

Weisskrautsalat (Weisskohl, Paprika, Zwiebeln)	100g	1,10€
Pellkartoffelsalat (Pellkartoffeln, Eier, Gurken, Mayo.)	100g	1,50€
Nudelsalat (Nudeln, Erbsen, Gurken, Putenfleisch, Mayo.)	100g	1,50€
Waldorfsalat (Sellerie, Äpfel, Ananas, Mandarinen, Mayo.)	100g	1,60€
Fitnesssalat (Möhren, Äpfel, Sellerie, Ananas, Paprika, Mayo.)	100g	1,60€
Indonesiasalat (Reis, Erbsen, Mais, Paprika, Mandarinen)	100g	1,60€
Maissalat (Mais, Kidneybohnen, Paprika, Zwiebeln)	100g	1,60€
Gemischter Rohkost-Salat der Saison & Balsamico-Dressing	100g	2,80€
Geflügelsalat (Fleisch, Ananas, Rosinen, Curry-Sahne-Soße)	100g	2,10€

## Soßen

Süß-scharfe-Asia-Soße	100g	1,10€
Pfeffersteak-Soße	100g	1,10€
Mexikanische Salsa-Soße	100g	1,10€
Zigeuner-Soße	100g	1,10€
Mango-Chilli-Soße	100g	1,25€
Curry-Sahne-Ananas-Soße	100g	2,15€
Kräuterremoulade	100g	2,15€
Cumberland-Soße	100g	4,25€

## Weine

Prämierte badische Weine vom Kaiserstuhl, Oberbergener Baßgeige:		
Grauer Burgunder, Kabinett, trocken	0,75l	7,70€
Spätburgunder Rotwein, trocken	0,75l	7,95€
Riesling, Kabinett, trocken	0,75l	8,50€
Ruländer, Spätlese	0,75l	8,95€

## Brote & Baguettes, jeden Tag frisch vom Bäcker Tebart

Reine Weizen- oder Roggenmehl Baguettes oder mit Mohn, Sesam, Zwiebeln, Kümmel, Tomate, Mehrkorn, Gewürzkruste oder als Müslistange. Ciabattabrot - mit und ohne Oliven. Partyräder mit 20 oder 30 gemischten Brötchen; und noch viele andere Sorten. Preise ab 2,95€

## Kundenmeinung:



"Für die am 20. April gelieferte Bestellung der Sonsbecker Räucherpute möchte ich mich ganz herzlich bedanken. Die Lieferung erfolgte pünktlich und wurde von einer ganz reizenden und sehr freundlichen jungen Dame ausgeführt. Und das Essen - so war die einstimmige Meinung der Gäste - war ganz köstlich. In diesem Sinne noch einmal ganz herzlichen Dank für die freundliche Entgegennahme meiner Bestellung am Telefon, die freundliche Auslieferung und das gute Essen."



(Erika Jacob aus Essen)

red baron werbegentur

## Auftragsabwicklung und Geschäftsbedingungen

- Bitte bestellen Sie **möglichst** eine Woche im Voraus innerhalb der Bürozeiten: Montag bis Freitag von 9-13 Uhr, sowie Montag und Freitag von 14-17 Uhr. In **dringenden Fällen** geht es auch manchmal von jetzt auf gleich.
- Je nach Entfernung werden die Speisen für 5€ bis 35€ ins Haus geliefert. Sie können Ihre Bestellung auch gerne während der Bürozeiten abholen. Bei Anlieferung beträgt der Mindestbestellwert 49€.
- Sie werden im Laufe des Tages beliefert**, aber in jeden Fall vor dem von Ihnen genannten spätesten Lieferzeitpunkt. Am letzten Bürotag vor der Auslieferung können Sie die Lieferzeit - plus/minus 1 Std. - telefonisch bei uns erfragen oder auf unserer Homepage im Internet einsehen.
- Die Rechnung ist bei Lieferung sofort bar zahlbar.
- Die Preise sind Endpreis inkl. 7% MwSt. - Stand Juli 2022. Alle vorherigen Prospekte / Preise verlieren ihre Gültigkeit. Die aktuellen Preise finden Sie immer auf unserer Internetseite. Bis zur Auftragsannahme sind alle Angebote freibleibend. Marktbedingte Preis- und Materialänderungen bleiben vorbehalten.
- Kurzfristige Bestellungen, Änderungen oder Stornierungen werden nach Aufwand berechnet. Die Plattengröße und Aufteilung der Platten werden von uns kalkuliert und sind in die Personenpreise eingerechnet. Diesbezügliche Wünsche oder Änderungen werden nach Aufwand berechnet.
- Wir liefern alle Tage des Jahres, auch an allen Sonn- und Feiertagen, außer an 3 Tagen Betriebsferien - meist Mitte des Jahres. Sonn- und feiertags ist die Preisergänzung 10%. Dies gilt auch ganztags am 24.12. und 31.12. des Jahres.
- Die abgebildeten Platten, Salate und Soßen werden in Einwegbehältern bzw. schön garnierten Einwegplatten geliefert. Die Bilder in diesem Prospekt sind Dekorationsvorschläge.
- Inhaltsstoffe und Allergene können bei uns erfragt oder eingesehen werden.