

**Alle Buffets und Platten
auch ab 2 Personen***

*für einen kleinen Aufpreis von 2,50€ je reduzierte Person



Ihr Fest wird ein Erfolg

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 11,30€ 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 17,50€ p.P.

Käseigel

50 bunt garnierte Goudawürfel auf eine frische Ananas gespießt. Ca. 1.000g zu essen. Stück 32€.

Vegetarische-Platte

Blumenkohl-Käse-Knuspermedaillon, Gemüse-Ringel, Chinaschnitte, Spinat-Dinkel-Plätzchen, Mini-Frühlingsrollen, Sesam-Karotten-Sick, Broccolie-Nuggets und Gemüsetaler.

Pro Person ca. 400g zu essen. Abbildung für 4 Personen.

Ab 2 Personen 17,95€ p.P.



Tipp:

Passende Salate und Soßen finden Sie auf der Rückseite.

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 - 21,85 p.P.

21,85€
pro Person
ab 8 Personen

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.

*Rohkost-Salat mit Aufpreis.



Sie werden auch an allen 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 2 Personen. Ab 4 Personen 9,30€ p.P.

Vorspeisenplatte „Italia“

Gegrillte Gemüse-Spezialitäten: z.B. Paprika, Zucchini, getrocknere Tomaten, Zwiebeln, Auberginen, schwarze und grüne Oliven, milde Peperoni mit Käse-Cremefüllung, Manchego (Schafs-Hartkäse) und Baguette. Pro Person ca. 300g zu essen. Abbildung für 6 Personen. Ab 4 Personen 16,50€ 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 16,80€ 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 5,100€ / 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 14,90€ 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 12,80€ p.P.

Fischplatte „Admiral“

mit 9 Sorten: Aal, Lachs, Matjes, 3 Sorten Stremellachs, Krabbencocktail, Scampis und Minihummer. Pro Person ca. 330g zu essen. Ohne Abbildung. Ab 8 Personen 18,80€ p.P.

Räucherfischhäppchen

7 verschiedene Lachswürfel und -törtchen mit unterschiedlichen Auflagen (z.B. Haselnuss-, Pistazien, Lachs-Schmelzkäsefarce oder Kräuter). Pro Person ca. 200g zu essen. Abbildung für 6 Personen. Ab 4 Personen 13,25€ p.P.

Scampiplatte

500g große Scampis mit Coctail-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 - 24,90€ p.P.

24,90€
pro Person
ab 10 Personen

Buffets

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 Pfirsichen 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 Buaguttes und sonstige Beilagen). Ab 10 Personen gibt es garantiert eine ganze Putenbrust wie auf dem Foto. Ab 6 Personen 17,30€ 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 Pfirsiche 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. Nur für diese Räucherpute wird eine Vorbestllzeit von 14 Tagen erbeten. Für 20 Personen 15,95€ 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 Pfirsiche sowie Baguette.

Pro Person ca. 900g zu essen. Abbildung für 6 Personen. Ab 4 Personen 29,95€ p.P.

Jubiläumsplatte

Geräucherte Hähnchenbrust, gebratenes Entenfilet und geräucherte Pute. Aal, Forelle und Lachs. Bavaria Blu, Bonifaz Knoblauch sowie gedrehte Käse-Röschen aus Tete 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 34€ 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 Paprika-Soße „*Ungarische Art*“.

Pro Person ca. 730g zu essen. Abbildung für 6 Personen. Ab 6 Personen 17,90€ p.P.

Party-Schnitzel-Parade ohne Garnitur

zum Erhitzen im eigenen Backofen: Ab 6 Personen 16,90€ p.P.

Geflügel-Dreierlei

Genießen Sie das Beste vom Geflügel: 1. saftig und zwart geräuchertes „Sonsbecker Räucherputenbrustfilet“, 2. würzig gebratene Barbarie-Entenbrust und 3. geräucherte Hähnchenbrustfilets. Alle drei Geflügel filets in vielen 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 23,50€ p.P.

Probierversion der Sonsbecker Räucherpute

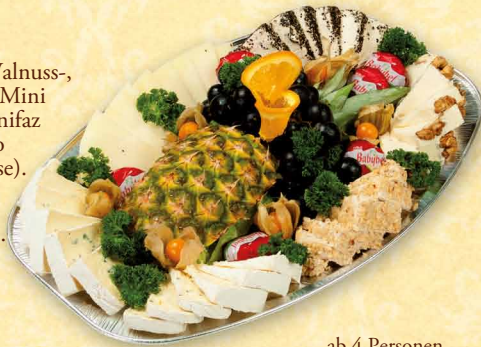
Sie erhalten die in Scheiben geschnittene Sonsbecker Räucherpute zusammen mit einem Salat (Waldorf-, Fitness- oder Indonesiasalat) und zwei Soßen (Curry-Sahne-Ananas-Soße und Kräuterremoulade) und Baguttte. Pro Person erhalten Sie ca. 540g zu essen (200g Fleisch, dies sind etwa 2-3 Scheiben pro Person, 150g Salat, 60g Soße und ca. 130g Baguette und sonstige Beilagen). Abbildung für 5 Personen. Ab 5 Personen 13,85€ p.P.

Aktionsangebote im Internet
www.sonsbecker.de

Ihr Anruf genügt
0 28 38 - 35 55
Mo.-Fr. 9-13 Uhr und Mo.+Fr. 14-17 Uhr

Käseplatte

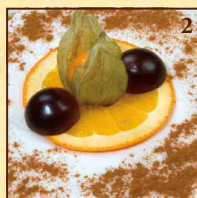
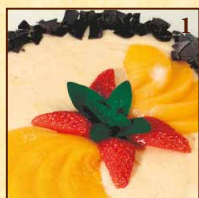
mit sieben Sorten Käse: Walnuss-, Paprika- und Pfeffertorte, Mini Babybel, Bavaria Blue, Bonifaz Knoblauch und Manchego (spanischer Hart-Schafskäse). Pro Person ca. 230g zu essen. Abbildung für 6 Personen. Ab 4 Personen 11,30€ p.P.



Dessert

Tiramisu (nach italienischem Original-Rezept)
Cappuccino-Mascarpone-Creme
Pfirisch-Creme (Abb. 1)
Portwein-Birnen-Mousse (Abb. 2)
Mousse au chocolat (Abb. 3)
Rote-Grütze mit Vanille-Soße

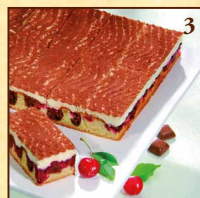
ab 4 Personen
6,80€ p.P.
5,80€ p.P.
4,90€ p.P.
4,80€ p.P.
4,70€ p.P.
5,20€ p.P.



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

Karotten-Nuss-Kuchen 29€
Schwarzwälder-Kirschtorte (Abb. 1) 31€
Käse-Sahne-Torte 29€
Gourmet-Apfel-Torte (ohne Rosinen) 25€
Sachertorte (nach Originalrezept) 32€
Marzipan-Cremetorte (Abb. 2) 34€
Donauwellen (Tablet mit 10 Stk.) (Abb. 3) 19€
Zwetschkengucken mit Butterstreuseln 24€



Unsere besondere Empfehlung:

Wiener Kaffeehaus-Platte

mit 16 verschiedenen köstlichen Petits-Fours
Kleine Platte (16 Stück) 21€
Mittlere Platte (32 Stück) 38€
Große Platte (48 Stück) 52€



Ihr Wohl und das Ihrer Gäste ist und ein besonderes Anliegen.

Schreiben Sie uns Ihre Wünsche, Ideen und Anregungen.

Unsere eMail-Adresse lautet: fischer@sonsbecker.de



Benjamin & Michaela Fischer

...wenn Sie mehr Zeit für Ihre Gäste haben möchten.

Ihr Anruf genügt

0 28 38 - 35 55

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

Salate ab 500g, je 100g

Weisskraussalat (Weisskohl, Paprika, Zwiebeln, etc.) 1,40€
Pellkartoffelsalat (mit Einer, Gurken, Mayo. etc.) 1,70€
Nudelsalat (mit Ebsen, Gruken, Putenfleisch, Mayo. etc.) 1,70€
Waldorfsalat (Sellerie, Apfel, Ananas, Mandarinen, Mayo., etc.) 1,70€
Fitnesssalat (Möhren, Apfel, Sellerie, Ananas, Paprika, Mayo.) 1,70€
Indonesiasalat (Reis, Erbsen, Mais, Paprika, Mandarinen, etc.) 1,70€
Maissalat (mit Kidneybohnen, Paprikam Zwiebeln, Gurke, etc.) 1,70€
Gemischter Rohkost-Salat der Saison & Balsamico-Dressing 2,80€
Geflügelsalat (Fleisch, Ananas, Rosinen, Curry-Sahne-Soße) 2,30€

Soßen ab 100g, je 100g

Süß-scharfe-Asia-Soße 1,30€
Pfeffersteak-Soße 1,30€
Mexikanische-Salsa-Soße 1,30€
Paprika-Soße „Ungarische Art“ 1,30€
Mango-Chilli-Soße 1,30€
Curry-Sahne-Ananas-Soße 2,25€
Kräuterremoulad 2,25€
Cumberland-Soße 4,30€

Weine je 0,75l-Flasche

Prämierte badische Weine vom Kaiserstuhl, Oberbergener Baßgeige:
Grauer Burgunder, Kabinett, trocken, Silbermedaille, 2024 7,90€
Rosè, Kabinett, trocken, Silbermedaille, 2024 8,25€
Spätburgunder Rotwein, trocken, Silbermedaille, 2021 8,50€
Riesling, Kabinett, trocken, Goldmedaille, 2022 9,30€
Ruländer, Spätlese, Silbermedaille, 2021 9,90€

Brote & Baguettes, jeden Tag frisch vom Bäcker Tebatt

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:

★★★★★ **Gudrun L.-D.:** „Gute Auswahl, abwechslungsreiche Buffet Zusammenstellung, appetitlich angerichtet, geschmackvoll ausgarniert. Sowohl die Beratung am Telefon als auch die pünktliche Lieferung sprechen für sich. Bisher waren unsere Gäste sehr zufrieden. Auch bei Lebensmittel-Unverträglichkeiten, kein Problem. Als Wiederbesteller bekommt man sogar einen kleinen Bonus. Insgesamt sehr empfehlenswert.“

★★★★★ **Reni B.:** „Lieferung Sonntags Morgen, pünktlich zur vereinbarten Zeit! Reichhaltige und super leckere Fingerfoods und reichhaltige Käseplatte. Sie nächste Party nur mit Sonsbecker Partyservice! Dankeschön.“

Auftragsabwicklung und Geschäftsbedingungen / AGBs

- 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 40€ ins Haus geliefert. Sie können Ihre Bestellung auch gerne während der Bürozeiten abholen.
- 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 zahlbar mit Bargeld oder kann vorab überwiesen werden.
- 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. Das Unterschreiten der Mindestpersonenanzahl wird mit 2,50€ pro unterschrittene Personen berechnet.
- Die Preise sind Endpreis inkl. MwSt. - Stand November 2025. 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.
- Wir liefern alle Tage des Jahres, auch an allen Sonn- und Feiertagen (außer bei Betriebsferien). Sonn- und feiertags ist die Preisergänzung 10%. Dies gilt auch ganztags am 24.12. und 31.12. des Jahres.
- Die Bilder in diesem Prospekt sind Dekorationsvorschläge. Die abgebildeten Platten, Salate und Soßen werden in Einwegbehältern bzw. schön garnierten Einwegplatten geliefert. Auf Wunsch kann dies aber auch auf schönem Mehrweggeschirr (zzgl. Pfand) oder eigenem Geschirr erfolgen. Wird das Mehrweggeschirr vollständig sauber, unbeschädigt und vollzählig zurückgebracht, erfolgt die vollständige Pfandrückzahlung, ansonsten nur teilweise. Die Abholung des Mehrweggeschirrs kann gegen die normale Anlieferungsbeiträge erfolgen.
- Inhaltsstoffe und Allergene können bei uns erfragt oder eingesehen werden.

Sonsbecker Räucherputen Service GmbH

D-47665 Sonsbeck / Raiffeisenstraße 33-35
Tel: 0 28 38 - 35 55 / Fax: 0 28 38 - 96 111
www.sonsbecker.de / info@sonsbecker.de