



# Partyservice

UNSERE ANGEBOTE AB 2024



## LASSEN SIE SICH VERWÖHNEN!

Es gibt immer wieder Anlässe Gäste festlich zu bewirten. Nicht immer ist genügend Zeit für die aufwendige Zubereitung vorhanden. Wir wollen Ihnen dabei helfen.

In diesem Heft finden Sie eine große Auswahl kulinarischer Anregungen für Ihre Feier. Alle Gerichte können wir ganz nach Ihren persönlichen Wünschen variieren, wir beraten Sie gerne!

Gerne können Sie auch unseren Alles-Inklusive-Service dazubuchen. Wir liefern Ihnen das benötigte Geschirr mit Bestecken sowie Anlegebestecken und nach der Feier holen wir das gesamte Geschirr ungereinigt wieder bei Ihnen ab, so dass Sie Ihre Feier rundum genießen können!

Auch unser Service-Personal stellen wir Ihnen gerne zur Verfügung! Wenden Sie sich an uns, wir beraten Sie gerne!



Ihr Middendorf-Team

## INHALTSVERZEICHNIS

Suppen .....	4
Top-Angebote (ab 8 Personen) .....	5
Warme Menüs mit Beilagen .....	6
Komplette Menüs .....	12
Vegetarisches und Veganes .....	13
Heiße Braten .....	14
Salate .....	16
Desserts .....	17
Grillspezialitäten .....	18
Grillbuffets mit Service .....	19
Kalte Speisen .....	22
Fingerfood-Buffets .....	24
Fingerfood .....	25
Fingerfood im Glas .....	26
Kalte Buffets .....	27
Vorspeisen- und Aufschnittplatten .....	28
Kalte Beilagen .....	29
Kalt-Warm-Buffets .....	30
Geschirr- und Besteckverleih .....	34
Lieferbedingungen .....	35



## SUPPEN

Sie benötigen pro Person ca. 0,5–0,7 Liter und als Vorsuppe benötigen Sie ca. 0,3 Liter. Mindestmenge pro Sorte 5 Liter.

	Preis pro Liter
Hühnersuppe/Hochzeitsuppe .....	12,00 Euro
Chili con Carne .....	13,00 Euro
Girossuppe .....	14,00 Euro
Gulaschsuppe .....	14,00 Euro
Mexikanische Mitternachtssuppe .....	13,00 Euro
Käselauchcremesuppe .....	13,00 Euro
Geflügelcremesuppe .....	14,00 Euro
Erbsensuppe .....	12,00 Euro
Linsensuppe .....	12,00 Euro
Serbische Bohnensuppe .....	12,00 Euro

## VEGETARISCHE SUPPEN

Auf Wunsch auch mit Mettbällchen (zzgl. 1,50 € pro Liter)

	Preis pro Liter
Kartoffelcremesuppe .....	12,00 Euro
Tomatencremesuppe .....	12,00 Euro
Spargelcremesuppe .....	13,00 Euro
Brokkolisuppe .....	12,00 Euro
Steinpilzcremesuppe .....	13,00 Euro
Champignoncremesuppe .....	13,00 Euro
	Preis pro Portion
Kleiner heller Brotkorb zur Suppe .....	1,10 Euro



## TOP-ANGEBOTE (ab 8 Personen)

### Backschinken

Preis pro Person

Leckerer Backschinken mit Kruste, Bratkartoffeln  
Krautsalat und Zaziki ..... 11,90 Euro

### Girosbraten

Pikant gewürzt und gefüllter Girosbraten mit Bratkartoffeln,  
griechischem Bauernsalat und Zaziki ..... 11,90 Euro

### Italienischer Braten

Mit Tomate-Mozzarella gefüllter Schweinebraten mit einer  
mediterranen Tomatensoße, Kartoffelgratin und einem  
italienischen Nudelsalat..... 11,90 Euro

### Hawaii-Braten

Kasselerbraten mit gebackenen Ananasscheiben,  
Kartoffelgratin, Sahnekrautsalat und Currysoße ..... 11,90 Euro

(Eine Anlieferung der Top-Angebote ist ab 20 Personen möglich)



## WARMER MENÜS MIT BEILAGEN

**Grillhaxe** gegrillte Schweinshaxe Preis pro Person  
 mit Partysauerkraut, Bratkartoffeln und Senf  
 (ab 6 Personen) ..... 12,90 Euro

**Sahnegeschnetzeltes** vom mageren Schweinerücken  
 in leckerer Soße mit Champignons, Spätzle und  
 Eisbergsalat mit Mandarinen-Sahnesoße  
 (ab 8 Personen) ..... 12,90 Euro

**Putengeschnetzeltes** in Curryrahm mit Reis  
 und Eisbergsalat mit Mandarinen-Sahnesoße  
 (ab 8 Personen) ..... 13,50 Euro

**Überbackene Girospfanne** mit leckerem Girus in sahniger  
 Soße, mit Käse überbacken, dazu Reis und Krautsalat  
 (ab 8 Personen) ..... 12,90 Euro

### **Ihlpohler Schnitzelpfanne**

Preis pro Person

Zarte Schweine- oder Putenschnitzel in einer Paprika-Zwiebelrahmsoße, dazu mit Reis und Krautsalat

(ab 8 Personen) ..... 12,90 Euro

### **Hähnchenfiletmedaillons** auf warmer Curryfruchtsoße

mit Reis und einem frischem Sommersalat

(ab 8 Personen) ..... 16,50 Euro

### **Gefüllte Putentaschen** mit Frischkäse und Spinat,

Käsesoße, Kartoffelgratin und Mandelbrokkoli

(ab 8 Personen) ..... 16,50 Euro

### **Schnitzeessen**

pro Person zwei zarte Puten- oder Schweineschnitzel mit Champignon-Rahmsoße, Bratkartoffeln und

- dazu Wachsohnsalat oder Gurkensalat

(ab 6 Personen) ..... 13,50 Euro

- mit bunter Gemüseplatte

(ab 6 Personen) ..... 14,50 Euro

- Wachsohnen- und Gurkensalat

(ab 10 Personen) ..... 13,50 Euro

- mit bunter Gemüseplatte und Wachsohnen- und Gurkensalat

(ab 15 Personen) ..... 15,50 Euro

### **Schweine- und Rinderrouladen**

Eine Schweineroulade mit leckerer Mettfüllung und eine Rinderroulade mit klassischer Füllung

(Senf, Speck und saure Gurke), dazu Bratensoße, Rotkohl und Salzkartoffeln oder Spätzle

(ab 8 Personen) ..... 15,50 Euro

## WARME MENÜS MIT BEILAGEN

### Rinderrouladen

Preis pro Person

Zwei zarte Rinderrouladen mit klassischer Füllung (Senf, Speck und saure Gurke), dazu Bratensoße, Rotkohl und Salzkartoffeln oder Spätzle

(ab 8 Personen) ..... 16,50 Euro

### Klassisches Festessen

Schweinebraten, Kasselerrücken sowie Putenbraten mit Champignons garniert, vielseitige Gemüseplatte, Bratensoße, Salzkartoffeln und Kroketten

(ab 15 Personen) ..... 15,00 Euro

### Ihlpohler Festessen

Schweinebraten, Putenbraten und Rinderrouladen mit Bratensoße, vielseitige Gemüseplatte, Salzkartoffeln und Kroketten

(ab 15 Personen) ..... 16,50 Euro

### Nordisches Festessen

Krustenbraten vom Schwein, Putenschnitzel und Rinderrouladen mit Bratensoße, vielseitige Gemüseplatte, Bratensoße, Bratkartoffeln und Kroketten

(ab 15 Personen) ..... 16,50 Euro

### Hanseaten Festessen

Mit Champignons gefüllte Schweinesteaks, Hähnchen-medailleurs und pikant gefüllter Rinderbraten mit Champignon-Rahmsoße, vielseitige Gemüseplatte, Bratensoße, Bratkartoffeln und Kroketten

(ab 15 Personen) ..... 16,50 Euro

### Feinschmecker Festessen

Entenbrustfilet auf Preiselbeer-Rahmsoße, Rinderroulade, Schweinefilet im Speckmantel, braune Soße, bunte Gemüseplatte, Kartoffelgratin und Miniklöße

(ab 15 Personen) ..... 19,00 Euro



### **Spanferkel**

Preis pro Person

½ Spanferkel kross, zart und heiß auf Partysauerkraut, fix und fertig aufgeschnitten serviert mit Kartoffelsalat, Krautsalat, Zaziki und Senf. Dazu können Sie Bratkartoffeln oder Kartoffelgratin wählen.

(ab 15 Personen) ..... 15,50 Euro

### **Champignon-Filets**

Schweine- und Putenfilet mit Champignon-Rahmsoße, buntes Gemüse und Kartoffelgratin

(ab 8 Personen) ..... 16,90 Euro

### **Schweine-Medaillon mit Parmaschinken**

Auf Pfeffer-Käsesoße, italienischem Kartoffelgratin mit Tomate-Mozzarella überbacken, Mandelbrokkoli und eine frische Salatplatte mit Blattsalaten, Cocktailtomaten, Croutons und Senf-Honig-Dressing

(ab 8 Personen) ..... 18,50 Euro

## WARMER MENÜS MIT BEILAGEN

### Mediterrane Filets

Preis pro Person

Drei verschiedene Filets, Pute, Schwein und Kasseler auf mediterranem Gemüse (Zucchini, Auberginen, Paprika, Zwiebeln und Champignons) mit Röstkartoffeln, Zaziki, Baguette und Kräuterbutter

(ab 8 Personen) ..... 18,00 Euro

### Filets Exklusiv

Entenbrust- und Schweinefilet mit geschmorten Pfifferlingen, Bohnen im Speckmantel und buntes Gemüse, Orangensoße und Sauce béarnaise und Kartoffelgratin oder Bratkartoffeln

(ab 8 Personen) ..... 19,00 Euro

### Ihlpohler Schlemmeressen

Wildlachs auf Sahnereis, Putenmedaillons und Schweinemedaillons mit geschmorten Pfifferlingen, Bohnen im Speckmantel und buntes Gemüse, Pfifferling-Rahmsoße, Sauce hollandaise, Bratkartoffeln und Kroketten

(ab 8 Personen) ..... 19,00 Euro

### Lachs Gourmet

marinierter Lachs mit Mandelsplitter auf Weißwein-Buttersoße mit Bratkartoffeln und Eisbergsalat mit Mandarinen-Sahnesoße

(ab 8 Personen) ..... 17,90 Euro

### Lachs-Lasagne

mit gegrilltem Lachs und Spinat-Sahnesoße, mit Käse überbacken, dazu ein Eisbergsalat mit Mandarinen-Sahnesoße

(ab 8 Personen) ..... 16,90 Euro



### **Grünkohl-Essen**

Preis pro Person

Grünkohl, Kasseler, Speck, Kochwurst,  
Bremer Pinkel, Salzkartoffeln und Senf  
(ab 10 Personen) .....

16,50 Euro

### **Grünkohl-Buffer**

Hühnersuppe / Grünkohl, Kasseler, Speck,  
Kochwurst, Bremer Pinkel, Salzkartoffeln  
und Senf / Rote Grütze mit Vanillesoße  
(ab 15 Personen) .....

20,50 Euro

### **Alternativ bieten wir für die Nicht-Kohlesser Ausweichmenüs (ab 1 Portion):**

Schnitzel (Schweine- oder Putenschnitzel) mit Bratkartoffeln oder Sahne-  
kartoffeln mit Gemüse oder ein vegetarisches Gemüse-Kartoffel-Gratin



## KOMPLETTE MENÜS

### Menü 1

Preis pro Person

Ein Schweine- und ein Putenschnitzel mit Champignon-Rahmsoße, Bratkartoffeln, eine bunte Gemüseplatte, Eisbergsalat mit Mandarinen-Sahnesoße und Rote Grütze mit Vanillesoße (ab 10 Personen) ..... 17,90 Euro

### Menü 2

Schweinebraten, Putenbraten und Rinderrouladen mit Bratensoße, Salzkartoffeln und Kroketten, bunte Gemüseplatte und eine frische Salatplatte mit Kräuter-Joghurt-Dressing sowie Mousse au Chocolat mit Vanillesoße (ab 15 Personen) ..... 19,90 Euro

### Menü 3

Rinderrouladen, Kasseler im Blätterteig, Putenmedaillons, Bratensoße und Sauce hollandaise, Gemüseplatte, Salzkartoffeln und Kroketten, Gurkensalat mit Sahnesoße sowie Panna-Cotta mit Himbeertopping (ab 15 Personen) ..... 20,90 Euro

### Menü 4

Schweine- und Putenmedaillons sowie Rinderrouladen mit Bratensoße und Champignon-Rahmsoße, Bohnen im Speckmantel und gemischtes Gemüse, Bratkartoffeln und Kroketten, dazu eine frische Salatplatte mit Blattsalaten, Tomaten, Pinienkernen und Croutons mit Senf-Honig-Dressing sowie Himbeertraum mit Baiser (ab 15 Personen) ..... 21,90 Euro

### Menü 5

Preis pro Person

Schweine- und Putenfilet mit frischen Champignons, Champignon-Rahmsoße und Sauce hollandaise, gemischte Gemüseplatte, gemischte frische Salatplatte mit Joghurt-Kräuter dressing, Bratkartoffeln und Kroketten sowie Vanillemousse mit frischen Früchten

(ab 15 Personen) ..... 21,90 Euro

### Menü 6

Gegrillter Lachs auf Kräutersoße, Hähnchenfilet auf Käsesoße, mediterranes Gemüse, Wildreis und Röstkartoffeln mit einer Salatplatte mit frischen Blattsalaten, Cocktailtomaten, Mozzarella und Himbeerdressing sowie Kokos-Panna Cotta

mit Mangospiegel (ab 15 Personen) ..... 22,90 Euro

---

## VEGETARISCHES UND VEGANES

### Vegetarisches Gemüse-Kartoffel-Gratin

Preis pro Person

(ab 1 Person) ..... 8,90 Euro

### Vegetarische Gemüse-Lasagne

(ab 8 Personen) ..... 9,90 Euro

### Vegetarische Gemüseschnitzel

mit Kartoffelgratin und Gemüse  
mit Sauce hollandaise

(ab 8 Personen) ..... 12,90 Euro

### Vegane mediterrane Röstkartoffel-Gemüse-Pfanne

(ab 5 Personen) ..... 10,50 Euro

### Vegane Reis-Gemüse-Pfanne

(ab 5 Personen) ..... 9,90 Euro



## HEIßE BRATEN

Wählen Sie Ihren Braten aus magerem oder durchwachsenem Fleisch, ganz nach Wunsch! Ab 8 Personen pro Sorte:

	Preis pro Person
Putenbraten gefüllt	
• mit Käse und Kochschinken .....	10,50 Euro
• mit Tomate-Mozzarella .....	10,50 Euro
Gefüllter Schweine-Girosbraten .....	8,50 Euro
Kräuter-Kasselerbraten .....	8,50 Euro
Kasseler im Blätterteig .....	9,50 Euro
Burgunder-Schinkenbraten mit Rotwein gepökelt .....	8,50 Euro
Krustenbraten mild gepökelt .....	8,50 Euro

## BEILAGEN

	Preis pro Portion
Bratkartoffeln .....	3,90 Euro
Kartoffelgratin .....	3,90 Euro
Röstkartoffeln .....	3,90 Euro
Salzkartoffeln .....	3,50 Euro
Kroketten .....	3,50 Euro
Pommes frites .....	3,50 Euro
Butter- oder Tomatenreis .....	3,50 Euro



## GEMÜSE

	Preis pro Portion
Apfelrotkohl .....	3,50 Euro
Sahnerosenkohl .....	3,50 Euro
Speckrosenkohl .....	3,50 Euro
Partysauerkraut mit Speck .....	3,50 Euro
Partysauerkraut mit Ananas .....	3,50 Euro

## GEMÜSEPLATTEN

	Preis pro Portion
<b>Klassisch</b> mit verschiedenen Gemüsesorten wie z. B. Brokkoli, Blumenkohl, Erbsen, Möhren, Bohnen .....	4,50 Euro
<b>Mediterran</b> mit Zwiebeln, Auberginen, Zucchini, Paprika und Champignon .....	4,90 Euro
<b>Gemüsegratin</b> Brokkoli, Blumenkohl, Möhrchen, Erbsen in einer Sahnesoße mit Käse überbacken .....	5,20 Euro

## HEIßE SOßEN

	Preis pro Portion
Champignon-Rahmsoße	1,60 Euro
Champignon-Käse-Soße	
Bratensoße	
Curryfruchtsoße	
Sauce hollandaise	
Sauce béarnaise	

## KALTE DIPS

	Preis pro Portion
Zaziki	1,50 Euro
Aioli	
Kräuterquark	
Currysoße	
Cocktailsoße	
Barbequesoße	



## SALATE

	Preis pro Portion
Frische hausgemachte Salatplatte mit Tomate, Gurke, Paprika etc. und einem Joghurt-Kräuterdressing (ab 8 Portionen) .....	4,10 Euro
Frische hausgemachte Salatplatte mit Blattsalaten, Tomaten, Pinienkernen und Croutons mit Senf-Honig-Dressing (ab 8 Portionen) .....	4,10 Euro
Frische hausgemachte Salatplatte mit Blattsalaten, Cocktailtomaten, Büffel-Mozzarella und Himbeerdressing (ab 8 Portionen) .....	4,40 Euro
Rucola-Salat mit Tomaten, Walnüssen, Parmesankäse und Cassis-Dressing (ab 8 Portionen) .....	4,40 Euro
Hausgemachter Eisbergsalat mit Mandarinen-Sahnesoße (ab 5 Portionen) .....	3,40 Euro

### Ferner bieten wir Ihnen noch eine Vielzahl an hausgemachten Salaten:

- Nudelsalat
- Italienischer Nudelsalat mit Mozzarella
- Mediterraner Nudelsalat mit Rucola
- Wachbohnenalat
- Gurkensalat
- Sahne-Gurkensalat
- Tomatensalat
- Tomate-Mozzarella-Salat mit Pinienkernen
- Kartoffelsalat klassisch mit Majonaise
- Speck-Kartoffelsalat
- Krautsalat
- Sahnekrautsalat mit Ananas
- Coleslaw-Salat (amerikanischer Krautsalat)
- Porreesalat
- frischer Sommersalat (mit Tomaten, Gurken, Paprika, Mais und Zwiebeln)
- Frischer griechischer Bauernsalat (mit Fetakäse und Oliven)



## DESSERTS

Jede Sorte ab 8 Portionen.

Jede Sorte auch im Portionsglas (ab 10 Portionen)  
gegen Aufpreis von 20 Cent pro Portionsglas

	Preis pro Portion
Limettencreme .....	3,50 Euro
Rote Grütze mit Vanillesoße .....	3,50 Euro
Mandarinen-Quarkspeise .....	3,50 Euro
Mousse au Chocolat .....	3,50 Euro
Mousse au Chocolat mit Vanillesoße .....	3,90 Euro
Vanillemousse mit frischen Früchten .....	3,90 Euro
Zimt-Pflaumen-Mousse .....	3,70 Euro
Himbeertraum mit Baiser .....	3,70 Euro
Mascarpone-Himbeer-Dessert .....	3,70 Euro
Schwarzwälder-Kirschdessert .....	3,70 Euro
Kokos-Panna-Cotta mit Mangospiegel .....	3,90 Euro
Panna-Cotta mit Himbeerspiegel .....	3,90 Euro
Tiramisu (ab 10 Portionen) .....	4,20 Euro
Erdbeer-Tiramisu (ab 10 Portionen – nur in der Saison) .....	4,50 Euro



Für Ihr Grillfest zu Hause!

## GRILLSPEZIALITÄTEN

### Grillplatte 1 (zum Selbergrillen)

Eine Auswahl von Ihlpohler Bratwürsten, Nackensteaks, Putensteaks, Spare Rips, Cevapcici und vegetarische Spieße (ab 5 Personen) .....

Preis pro Person  
10,00 Euro

### Grillplatte 2 (zum Selbergrillen)

Eine Auswahl von Rinder-Hüftsteaks, Schweinerückensteaks, Mango-Putensteaks, Ihlpohler Kreisel (pikantes Mett mit Blätterteig), Schlemmerbauch und vegetarische Spieße (ab 5 Personen) .....

Preis pro Person  
12,50 Euro

### Grillbuffet Nr. 1 (zum Selbergrillen)

Eine Auswahl von Ihlpohler Bratwürsten, Nackensteaks, Putensteaks, Grillbauch, Hähnchenflügel und Ihlpohler Kreisel. Dazu Nudelsalat, Kartoffelsalat und Krautsalat, Zaziki und Ketchup, eine Baguetteauswahl und Kräuterbutter (ab 10 Personen) .....

Preis pro Person  
16,90 Euro

### **Grillbuffet Nr. 2** (zum Selbergrillen)

Eine Auswahl von gefüllten Schweinesteaks, marinierten Hähnchenfilets, Nackensteaks, griechische Grillspieße, Cevapcici und vegetarische Päckchen mit Schafskäse oder Fetakäse mit Zwiebeln und Tomate in Alufolie, dazu ein Tomate-Mozzarella-Salat mit Pinienkernen, ein mediterraner Kartoffelsalat und ein griechischer Krautsalat mit Paprika, Fetakäse und Oliven, Zaziki, Aioli, Baguette und Ciabatta mit Tomaten-Knoblauch-Butter

Preis pro Person

(ab 10 Personen) ..... 18,90 Euro

### **Grillbuffet Nr. 3** (zum Selbergrillen)

Eine Auswahl von marinierten Schweinerückensteaks, Rinder-Hüftsteaks, Lammkotelett, marinierte Hähnchenfilets, Puten-Mango-Taschen und knuspriger Schlemmerbauch. Dazu eine frische Salatplatte mit Senf-Honig-Dressing, ein griechischer Bauernsalat und ein Coleslaw-Salat, Zaziki und Currysoße und eine Baguetteauswahl mit Kräuterbutter

Preis pro Person

(ab 10 Personen) ..... 21,50 Euro

### **Middendorfs Alles-Inklusive-Paket**

Gegen einen Aufpreis von 4,50 € pro Person bekommen Sie in ausreichender Menge Essteller, Messer und Gabeln sowie Anlegebestecke und nach Ihrer Feier holen wir das gesamte Geschirr ungereinigt wieder ab, so dass Sie Ihre Feier rundum genießen können!  
Auch Servicekräfte für Ihre Veranstaltung können Sie bei uns buchen!

## **GRILLBUFFETS MIT SERVICE**

(alles inklusive 19% MwSt)

### **Deftiges Grillfest**

Mit Ihlpohler Bratwürsten, Grillbauch, Nackensteaks, gefüllte Grillkoteletts, vegetarische Spieße, Spare Ribs, Putensteaks und Cevapcici. Dazu ein Kartoffelsalat, ein Nudelsalat und ein Krautsalat, Zaziki, Senf und Ketchup, gemischtes Baguette mit Kräuterbutter.

Service: ein Grillmeister mit Gasgrill für 2 Stunden

Preis pro Person

(ab 25 Personen) ..... 23,50 Euro

### **Mediterranes Grillfest**

Mit italienisch und griechisch gefüllte Schweinesteaks, marinierte Hähnchenfilets, Feuerspieße, Ihlpohler Bratwürste, griechische Grillspieße vom Schwein, Ihlpohler Kreisel und vegetarische Schafskäse-/oder Fetapäckchen mariniert mit Tomaten und Zwiebeln belegt in Alufolie. Dazu ein mediterraner Nudelsalat mit Tomaten und Rucola, ein Tomate-Mozzarella-Salat mit Pinienkernen und ein griechischer Bauernsalat, Zaziki, Aioli, Senf, Baguette, Ciabatta und Tomaten-Knoblauch-Butter.

Service: ein Grillmeister mit Gasgrill für 2 Stunden Preis pro Person  
(ab 25 Personen) ..... 26,50 Euro

### **Sommerliches Grillfest**

Mit Schweinesteaks, Rinder-Hüftsteaks, Puten-Mango-Taschen, Grillbratwurst, Lammlachse, Lachssteaks, Maiskolben und Schafskäse-/oder Fetapäckchen mariniert mit Tomaten und Zwiebeln belegt in Alufolie. Als Beilage Folienkartoffeln mit Kräuterquark oder Bratkartoffeln. Dazu ein mediterraner Kartoffelsalat, ein italienischer Nudelsalat mit Mozzarella und eine frische Salatplatte mit Kräuter-Joghurt-Dressing, Zaziki, Currysoße und Senf, ein gemischter Baguettekorb mit Kräuterbutter und Tomaten-Knoblauch-Butter.

Service: ein Grillmeister mit Gasgrill für 2 Stunden Preis pro Person  
(ab 25 Personen) ..... 28,50 Euro



### Exklusives Grillfest

Rinderfilet am Stück und Lammkarree am Stück, beides wird vor Ort bei Ihnen frisch aufgeschnitten! Dazu vom Grill Lachssteaks, Riesen-Garnelen-Spieße, Putenspieße mit Ananas, gegrillter Spargel mit Bacon, Maiskolben und Gemüsespieße. Als Beilage Folienkartoffeln mit Kräuterquark und Röstkartoffeln. Dazu eine Vorspeisenplatte mit gegrilltem und gefülltem Gemüse. Mozzarella-Ravioli-Salat mit grünem Spargel und Champignons, frische Salatplatte mit Blattsalaten, Cocktailtomaten, Büffel-Mozzarella und Himbeerdressing, ein mediterraner Kartoffelsalat, Zaziki, Aioli, Currysoße, ein gemischter Brotkorb mit gemischtem Baguette, Ciabatta, Kräuterbutter und Tomaten-Knoblauchbutter. Als Dessert Kokos-Panna-Cotta mit Mangospiegel und Mascarpone-Himbeer-Dessert in kleinen Portionsgläsern serviert.

Service: ein Grillmeister mit Gasgrill für 2 bis 3 Stunden	Preis pro Person
(ab 30 Personen) .....	41,50 Euro

## KALTE SPEISEN

### Belegte krosse Brötchen

(der Aufpreis für ein halbes Körnerbrötchen beträgt jeweils 18 Cent)

1. halbes Brötchen belegt mit: Hackepeter, Käse, Mettwurst, Hackbraten, Mortadella, Bierschinken, gekochtes Ei, Spiegelei oder Fleischsalat Preis pro Hälfte  
ohne Dekoration ..... 1,90 Euro  
mit Dekoration ..... 2,15 Euro
2. halbes Brötchen belegt mit: Kochschinken, roher Schinken, gegrillte Putenbrust, Hähnchen-Poularde, französischer Käse, Serrano-Salami, Geflügelsalat, halbe Frikadelle Preis pro Hälfte  
ohne Dekoration ..... 2,10 Euro  
mit Dekoration ..... 2,35 Euro
3. halbes Brötchen belegt mit: Roastbeef, Serrano- oder Parmaschinken, Lachs, Matjes, Thunfisch oder Krabbensalat Preis pro Hälfte  
ohne Dekoration ..... 2,85 Euro  
mit Dekoration ..... 3,10 Euro

### Halbe belegte Brote

Schwarzbrot, Roggenmischbrot und Körnerbrot, üppig belegt mit Hackepeter, Mettwurst, Käse, Putengrillbrust, gekochter Schinken und Lachsschinken (ab 12 Hälften)

Preis pro Hälfte

Appetitlich dekoriert und auf einer Platte angerichtet ..... 2,80 Euro





## HÄPPCHEN

Unser Klassiker: Belegte Häppchen – Schwarzbrot, Roggenmischbrot und Körnerbrot – liebevoll dekoriert und appetitlich auf Platten angerichtet.

Pro Person empfehlen wir 4 bis 7 Häppchen, lassen Sie sich beraten.

### Häppchen Nr. 1

Preis bei 7 Stück pro Person

Belegt mit Hackepeter, Kasseler, Braten, Lachsschinken, Mettwurst, gekochtes Ei und Käse (ab 5 Personen) ..... 19,60 Euro

### Häppchen Nr. 2

Belegt mit Hackepeter, Putenbrust, Räucherschinken, Kasseler, Kräuterkäse, Lachs und Matjes (ab 5 Personen) ..... 20,90 Euro

### Häppchen Nr. 3

Belegt mit Entenbrust, Tatar, Poularde mit Früchten, Parmaschinken, Forelle und Gambas auf Kräuterquark, französischer Käse (ab 5 Personen) ..... 21,70 Euro

### Häppchen Nr. 4

Belegt mit Hähnchenfilet mit Cranberry, Schweinefilet, Entenbrustfilet, französischer Käse, Räucheraal, Matjesfilet mit Preiselbeersahne und Räucherlachs (ab 5 Personen) ..... 22,50 Euro

### Fisch-Häppchen

Belegt mit Räucheraal, Räucherlachs, Forelle, Matjes mit Preiselbeersahne, Makrele, Gambas auf Kräuterquark und Krabbencocktail (ab 5 Personen) ..... 22,50 Euro

*Auf Wunsch und zum gleichen Preis fertigen wir Ihre Häppchen auch als kleine mundgerechte Canapés.*



## FINGERFOOD-BUFFETS

Eine Auswahl aus leckeren Fingerfood Spezialitäten (5 Teile Fingerfood pro Person) kombiniert mit 5 leckeren Häppchen pro Person.

### 1. Fingerfood Buffet

Käsespieße, Pflaume im Speckmantel, Obstspieße, Yakitori-Hähnchen-Spieße, Sesambällchen, Pizzaschnecken, Hähnchen-Nuggets mit Frischkäse Topping.

Partyhäppchen belegt mit Hackepeter, Mettwurst, Kasseler, Käse und Lachsschinken

Preis pro Person

(ab 8 Personen) ..... 25,50 Euro

zusätzlich mit Vanille mousse mit frischen Früchten im Gläschen + 3,70 Euro pro Person

### 2. Fingerfood Buffet

Antipasti-Spieße, Tortellini-Mozzarella-Spieße, gefüllte Champignons, Cevapcici-Feta-Spieße, panierte und gegrillte Auberginen, Obstspieße, Pfannkuchen-Röllchen mit Kochschinken.

Partyhäppchen belegt mit Serrano-Salami, Serrano-Schinken, Lachshäppchen, Putenbrust und Baguette mit Lauch-Frischkäse

Preis pro Person

(ab 8 Personen) ..... 27,50 Euro

zusätzlich mit Mousse au Chocolat im Gläschen + 3,70 Euro pro Person

### 3. Fingerfood Buffet

Mit Ziegenfrischkäse gefüllte Datteln, Zucchini-Lachs-Röllchen, Scampis gegrillt mit Wassermelone und Mozzarella, Parmaschinken auf Melonenbällchen, Mini-Schweinemedallions, Entenbrust-Orangen-Spieße, Obstspieße mit dunkler Kuvertüre.

Partyhäppchen belegt mit Hähnchenfilet mit Cranberry, Schlemmerlendchen, französischem Käse, Räucheraal und Krabbenscocktail

	Preis pro Person
(ab 10 Personen) .....	31,50 Euro

zusätzlich mit Panna-Cotta mit Himbeertopping  
im Gläschen +3,70 Euro pro Person

## FINGERFOOD

Wir empfehlen Ihnen 10 Teile Fingerfood pro Person, eine Fingerfood Mischung können Sie für 26,50 Euro pro Person und ab 5 Personen (10 Teile pro Person) bestellen.

Mindestmenge 10 Stück pro Sorte, bitte wählen Sie aus  
(je Einzelteil 3,90 Euro / Fingerfood mit Fisch 4,50 Euro):

- Mini-Schweinemedallions
- Partyfrikadellen
- Pflaume im Speckmantel
- Hähnchennuggets mit Frischkäse-Lauch-Topping
- Entenbrust-Orangen-Spieße
- mit Cevapcici gefüllte Champignons
- Serranoschinken-Röllchen mit Datteln gefüllt
- Mini-Pizzaschnecken
- Lachsrollchen auf dem Löffel
- Tomate-Mozzarella-Spieß
- panierte und gegrillte Aubergine
- Cevapcici-Feta-Spieß
- Scampis gegrillt mit Wassermelone und Mozzarella
- Grillkäse-Zucchini-Spieße
- Sesamfrikadellen-Bällchen
- Grillgemüse-Spieße
- Mini-Partyschnitzel
- bunte Obstspieße
- kleine Obstspieße mit dunkler Kuvertüre
- bunte Antipasti-Spieße
- Melonenbällchen mit Parmaschinken
- mit Ziegenfrischkäse gefüllte Datteln
- Zucchini-Käse-Spieße
- Röstitaler mit Lachs auf Sour Creme
- Pfannkuchen-Lachs-Röllchen
- Zucchini-Lachs-Röllchen
- Tortellini-Mozzarella-Spieß mit Pesto
- Yakitori-Hähnchen-Spieße
- Pfannkuchen-Kasseler-Röllchen



## FINGERFOOD IM GLAS oder auf dem Löffel

### Glas-Buffer Nr. 1

Partyschnitzel auf pikanter Soße,  
Sate Spieß auf Reissalat,  
Röstitaler mit Lachs auf Sour Creme,  
Pfannkuchen-Röllchen mit Kasseler,  
Tomate-Mozzarella-Salat mit Pinienkernen,  
Tortellini-Spieß auf Balsamicopesto,  
Blätterteig mit gebackener Tomate,  
Mousse au Chocolat

Preis pro Person  
(ab 8 Personen) ..... 24,90 Euro

### Glas-Buffer Nr. 2

Frikadelle auf Kartoffelsalat,  
Roastbeef-Röllchen auf Meerrettich,  
Krabbenscocktail auf Eisbergsalat,  
Pfannkuchen-Lachs-Röllchen,  
Gemüseküchlein,  
Nudelsalat mit Gemüse und Pinienkernen,  
Melonen-Parmaschinken-Spieß,  
Obstsalat

Preis pro Person  
(ab 8 Personen) ..... 26,90 Euro

### Glas-Buffer Nr. 3

Entenbrustfilet auf buntem Salat mit Linsen,  
gegrilltes Lammfilet mit Olivenpesto,  
Schweinemedaillon auf Mango-Chutney,  
Hähnchenfilet auf Currysoße,  
Lachs auf Rucolasalat,  
Antipasti im Glas,  
Büffelmozzarella mit Tomaten-Melonen-Salsa,  
Panna-Cotta mit Erdbeerspiegel

Preis pro Person  
(ab 8 Personen) ..... 30,90 Euro



## KALTE BUFFETS

### Brunch Buffet

Hackepeter, Putengrillbraten, Kochschinken, Lachsschinken, Fleischsalat, Geflügelsalat, Tomaten- und Gurkenteller, Rührei mit Bacon, Nürnberger Würstchen, Schwarzbrot, Brötchen, Butter und Konfitüre

(ab 8 Personen) .....	Preis pro Person 17,50 Euro
-----------------------	--------------------------------

### Party Buffet

Kleine Partyschnitzel, Partyfrikadelle auf Kartoffelsalat im Glas, Hähnchenschnitzel auf Reissalat im Glas, Roastbeef-Röllchen mit Meerrettichdip im Glas, Käsebrett mit Portionsstücken, Hackepeter, Senf, Zaziki, Baguette und Schwarzbrotbaguette mit Kräuterbutter

(ab 8 Personen) .....	Preis pro Person 18,90 Euro
zusätzlich mit Mousse au Chocolat im Gläschen .....	Preis pro Portion 3,70 Euro

### Ratsherren Buffet

Geflügel-Medaillons mit gefüllter Birne, Schweine-medallions im Speckmantel, Parmaschinken-Melonen-Spieße, bunte Käseplatte, Fischplatte mit Lachs, Forelle und Matjesröllchen mit Preiselbeer-Sahneerrettich, eine frische Salatplatte mit Blattsalaten, Cocktailtomaten, Croutons und Honig-Senf-Dressing, ein gemischter Brotkorb mit Butter und Schmalz

(ab 8 Personen) .....	Preis pro Person 27,50 Euro
-----------------------	--------------------------------

## VORSPEISEN- UND AUFSCHNITTPLATTEN

Auf Platten angerichtet und aufwendig garniert.

Preis pro Person

### Tomate-Mozzarella-Platte

mit Büffelmozzarella und Balsamicoessig, ohne Brot und Butter  
(ab 5 Personen) ..... 10,00 Euro

### Büffelmozzarella mit Tomaten-Melonen-Salsa

ohne Brot und Butter  
(ab 5 Personen) ..... 10,00 Euro

### Gemischtes Antipasti

mit gegrilltem und gefüllten Gemüse, ohne Brot und Butter  
(ab 5 Personen) ..... 10,00 Euro

### Gemischte Vorspeisenplatte

mit Antipasti, Büffelmozzarella mit Tomaten-Melonen-Salsa  
und gegrillte Tomate auf Blätterteig, ohne Brot und Butter  
(ab 10 Personen) ..... 13,90 Euro

### Käseplatte

reichhaltige Käseplatte, aufwendig mit Obst dekoriert,  
ohne Brot und Butter  
(ab 5 Personen) ..... 12,90 Euro

### Aufschnittplatte

Hackepeter, Mettwurst, Lachsschinken, Putenbrust  
und Fleischsalat, ohne Brot und Butter  
(ab 5 Personen) ..... 12,90 Euro

### Schlemmerplatte

Kochschinken, Hackepeter, Lachsschinken, Käse,  
Lachs, Forelle und Matjes, ohne Brot und Butter  
(ab 5 Personen) ..... 16,50 Euro

### Fischplatte 1

Matjesfilet mit Preiselbeer-Sahneerrettich,  
Forelle und Lachs, ohne Brot und Butter  
(ab 5 Personen) ..... 14,00 Euro

### Fischplatte 2

Aal, Lachs, Forelle, ohne Brot und Butter  
(ab 5 Personen) ..... 16,00 Euro



## KALTE BEILAGEN

	Preis pro Stück
Partyfrikadellen .....	1,00 Euro
Partyschnitzel (Pute oder Schwein - ohne Dekoration) .....	2,30 Euro
Frikadellen-Igel .....	17,50 Euro
Käseigel .....	13,50 Euro
Mini-Melonenschiffchen .....	2,40 Euro
	Preis pro kg
Hackepeter als Schweinchen oder Hackepeter Bällchen mit Zwiebelrand .....	19,00 Euro
	Preis pro Person
gemischter Brotkorb mit Schwarzbrot, Mehrkornbrot, Zwiebelbrot und Baguette .....	2,40 Euro
	Preis pro Portion
Butter, Schmalz, Kräuterbutter oder Tomaten-Knoblauchbutter .....	1,00 Euro



## KALT-WARME-BUFFETS

### Rustikales Buffet

*Warme Speisen:*

Überbackene Ihlpohler Schnitzelpfanne mit Zwiebeln und Paprika, Kartoffelgratin

*Kalte Speisen:*

Käseigel, Partyfrikadellen, Mini-Schnitzel, Hackepeter, bunter Krautsalat und Kartoffelsalat mit Baguette und Kräuterbutter

(ab 10 Personen) ..... Preis pro Person 19,50 Euro

### Norddeutsches Buffet

*Warme Speisen:*

Kräuterkrustenbraten auf Sauerkraut, Putenmedaillonen auf gemischtem Gemüse und Kartoffelgratin

*Kalte Speisen:*

Mini-Melonenschiffchen mit Katenschinken, Sesambällchen (Sesamfrikadellen), ein Käsebrett, Eisbergsalat mit Mandarinen-Sahnesoße, Currysoße, Schwarzbrot und Baguette mit Kräuterbutter

(ab 10 Personen) ..... Preis pro Person 22,50 Euro

### Middendorfs Alles-Inklusive-Paket

Gegen einen Aufpreis von 4,50 Euro pro Person bekommen Sie in ausreichender Menge Essteller, Messer und Gabeln sowie Anlegebestecke und nach Ihrer Feier holen wir das gesamte Geschirr ungereinigt wieder ab, so dass Sie Ihre Feier rundum genießen können!

Auch Servicekräfte für Ihre Veranstaltung können Sie bei uns buchen!

### **Mediterranes Spanferkel Buffet**

*Warme Speisen:*

½ Spanferkel gebettet auf mediterranem Gemüse, Kartoffelgratin mit Tomate-Mozzarella überbacken

*Kalte Speisen:*

Antipasti mit gegrilltem und gefülltem Gemüse, Fetafrikadellen und Tomate-Mozzarella-Spieße, Zaziki, Ciabatta und Tomaten-Knoblauch-Butter

(ab 15 Personen) ..... Preis pro Person 22,50 Euro

### **Mittelmeer Buffet**

*Warme Speisen:*

Hähnchenbrust mit Tomate-Mozzarella überbacken, Lachs-Lasagne mit Spinat, mediterranes Gemüse und Röstkartoffeln

*Kalte Speisen:*

Eine gemischte Vorspeisenplatte mit gefülltem Champignons, bunte gefüllten Antipasti-Spieße, gegrillte Tomate auf Blätterteig, Tomate-Mozzarella-Spieße, gegrillte und panierte Aubergine, ein mediterraner Nudelsalat und ein frischer Bauernsalat mit Fetakäse und Oliven, Ciabatta und Tomaten-Knoblauch-Butter

(ab 15 Personen) ..... Preis pro Person 24,50 Euro

### **Kleines italienisches Buffet**

*Warme Speisen:*

Gegrillte Putenbrust in Tomatensoße mit Käse überbacken, Saltimbocca vom Schwein (Schweinesteaks mit Parmaschinken), italienisches Kartoffelgratin mit Tomate-Mozzarella überbacken, mediterranes Gemüse

*Kalte Speisen:*

Melonenbällchen-Parmaschinken-Spieße, Büffel-Mozzarella mit Melonen-Tomaten-Salsa, eine frische Salatplatte mit Blattsalaten, Cocktailtomaten, gerösteten Pinienkernen, Croutons und Senf-Honig-Dressing, Ciabatta mit Kräuterbutter

(ab 15 Personen) ..... Preis pro Person 24,50 Euro

## KALT-WARME-BUFFETS

### Großes italienisches Buffet

#### Warme Speisen:

marinierter Lachs mit Pesto, Schweinefilet auf Pfeffersoße, Hähnchen-Saltimbocca, mediterranes Gemüse und Rosmarinkartoffeln

#### Kalte Speisen:

Tomaten-Bruschetta, Tomate-Mozzarella mit frischem Basilikum, verschiedene Antipasti mit gegrilltem Gemüse, gefüllten Peperoni, gefüllten Cocktailtomaten, Oliven und Champignons, Melone mit Parmaschinken, ein buntes Käsebrett, Scampi-Spieße mit Melone und Mozzarella, eine frische italienische Salatplatte mit Senf-Honig-Dressing, ein mediterraner Kartoffelsalat, Zaziki, Aioli, Ciabatta, Zwiebelbaguette, Kräuterbutter und Tomaten-Knoblauch-Butter und als Dessert Kokos-Panna-Cotta mit Mangospiegel und Tiramisu

Preis pro Person  
(ab 25 Personen) ..... 37,50 Euro

### Bremer Buffet

#### Warme Speisen:

Putenbrust auf Curryrahmsoße, Schweinefilet mit frischen Champignons auf Rahmsoße, gemischte Gemüseplatte und Bratkartoffeln.

#### Kalte Speisen:

Schinken-Spargelplatte, lecker gefüllte Eierplatte, ein buntes Käsebrett mit Obst dekoriert, kleine Schnitzel, kleine Frikadellen, eine Fischplatte mit Lachs, Forelle, Matjes und Aal, eine frische Salatplatte mit Kräuter-Joghurtdressing, ein gemischter Brotkorb mit Butter und Schmalz

Preis pro Person  
(ab 20 Personen) ..... 28,50 Euro

zusätzlich mit Rote Grütze und Mousse au Chocolat mit Vanillesoße ..... 32,20 Euro

### Ihlpohler Spanferkel Buffet

#### Warme Speisen:

Spanferkel auf Partysauerkraut, Putenmedaillons auf Champignon-Käsesoße, gemischtes Gemüse, Bratkartoffeln und Kartoffelgratin

#### Kalte Speisen:

Räucherlachs, Forelle und Makrele, Frikadellen-Igel, Lachsschinken auf Honigmelone, eine Käseplatte mit Obst dekoriert, Tomate-Mozzarella, ein frischer Sommersalat und ein Eisbergsalat mit Mandarinen-Sahnesoße, ein gemischter Brotkorb mit Butter und Kräuterbutter

Preis pro Person  
(ab 25 Personen) ..... 30,50 Euro

zusätzlich mit Panna Cotta mit Himbeertopping und Vanillemousse mit Früchten ..... 34,20 Euro



### Hochzeits-Buffer

Preis pro Portion

Hühnersuppe als Vorsuppe ..... 5,00 Euro

#### Warme Speisen:

Rinderrouladen, Puten- und Schweinebraten mit frischen Champignons garniert, Bratensoße und Sauce hollandaise, vielseitige Gemüseplatte, Salzkartoffeln und Kroketten

#### Kalte Beilagen:

Eine frische Salatplatte mit Kräuter-Joghurtdressing und Eisbergsalat mit Mandarinen-Sahnesoße

#### Kalte Platten:

Kleine Partyschnitzel, Hähnchenfilet, Schweinemedaille, Putenröllchen mit Spargel gefüllt, ein buntes Käsebrett mit Obst garniert, Melone mit Katenschinken, Räucherlachs, Forelle und Matjes, ein gemischter Brotkorb mit Butter und Kräuterbutter

#### Dessert:

Himbeertraum mit Baiser und Panna Cotta mit Mangospiegel

Preis pro Person

(ab 25 Personen) ..... 33,50 Euro

### Exklusives Buffet

#### Warme Speisen:

Schweine- und Putenmedaillons mit frischen Champignons, mariniertes Lachs mit Mandelsplitter auf Weißwein-Buttersoße, gemischte Gemüseplatte mit Bohnen im Speckmantel, Bouillon-Kartoffeln und Bratkartoffeln

#### Kalte Speisen:

Flugentenbrustfilet, Carpaccio vom Rinderfilet mit Salat von Pfifferlingen auf frischen Blattsalaten, Kochschinkenröllchen, eine exklusive Käseplatte, Fischauswahl mit Nordseekrabben, Aal, Lachs und Gambas, Büffel-Mozzarella mit Melonen-Tomaten-Salsa, Rucola-Salat mit Cocktailtomaten, Walnüssen, Parmesan und Cassis-Dressing, ein Tomate-Mozzarella-Salat mit Pinienkernen, ein gemischter Brotkorb mit Butter, Schmalz und Kräuterbutter

#### Dessert im Glas:

Mascarpone-Himbeer-Dessert und Erdbeer-Tiramisu

Preis pro Person

(ab 25 Personen) ..... 41,50 Euro



## GESCHIRR- UND BESTECKVERLEIH

### **Middendorfs Alles-Inklusive-Paket**

Gegen einen Aufpreis von 4,50 Euro pro Person bekommen Sie in ausreichender Menge Essteller, Messer und Gabeln sowie Anlegebestecke und nach Ihrer Feier holen wir das gesamte Geschirr ungereinigt wieder ab, so dass Sie Ihre Feier rundum genießen können!

Auch Servicekräfte für Ihre Veranstaltung können Sie bei uns buchen!

Essteller .....	0,30 Euro
Suppenteller .....	0,30 Euro
Messer und Gabel .....	0,60 Euro
Suppenlöffel .....	0,30 Euro
Dessertschalen .....	0,30 Euro
Teelöffel .....	0,30 Euro
Kaffeetasse mit Untertasse .....	0,30 Euro
Kuchenteller .....	0,30 Euro
Kuchengabeln .....	0,30 Euro
Gläser 0,2l .....	0,30 Euro
Sektgläser .....	0,30 Euro
Schnapsgläser .....	0,30 Euro

## LIEFERBEDINGUNGEN

Das Leihgeschirr erbitten wir gereinigt zurück, für Reinigung nach Rückgabe berechnen wir die doppelte Leihgebühr. Bruch und fehlende Stücke stellen wir zum Anschaffungspreis in Rechnung. Die bestellten Waren werden auf unserem Geschirr angerichtet, dieses Geschirr ist sauber vom Kunden in einem unserer Geschäfte während der Ladenöffnungszeiten wieder zurückzugeben. Möchten Sie das Leergut ungereinigt zurückgeben, so erfolgt ein Aufschlag von 1,50 Euro pro Person.

Die in diesem Prospekt angegebenen Preise sind Abholpreise und zahlbar in bar bei Abholung oder Anlieferung. Sollte eine Anlieferung erfolgen, so wird ein Fahrtkostenanteil je nach Entfernung erhoben, mindestens jedoch 10,00 Euro je Anfahrt. Die Abholung erfolgt in unserem Hauptgeschäft An der Ihle 4 in Ritterhude-Ihlpohl.

Mit Erscheinen unseres Partyheftes im März 2024 verlieren alle bisherigen Angebote und Preise ihre Gültigkeit. Änderungen, auch in Bezug auf Ausstattung und Preise, bleiben vorbehalten.

Die Preise für sämtliche Speisen verstehen sich inklusive der ermäßigten Mehrwertsteuer von 7%. Diese gilt jedoch nur für reine Speisenerlieferungen ohne Geschirr und ohne Service vor Ort. Sobald Geschirr oder eine Serviceleistung dazu kommt, schreibt uns der Gesetzgeber vor, für die Gesamtlieferung (also auch für die Speisen) den vollen Mehrwertsteuersatz in Höhe von 19% zu erheben, somit erhöhen sich die Preise für die Speisen dann um etwa 12%.

Partyservicezeiten und Liefertermine nach Absprache.  
Terminabweichungen bleiben vorbehalten.



An der Ihle 4  
27721 Ritterhude-Ihlpohl

Telefon 0421-63 19 53  
info@fleischerei-middendorf.de  
www.fleischerei-middendorf.de