



## **Catering- und Partyservice NUR für Ausser Haus Geschäft**

Canapès, Schnittchen und Fingerfood | ab 10 Personen

Die Canapès werden auf Schwarzbrot mit Butter gelegt und mit Salaten und Früchten der Saison dekoriert.

### Serie 1

60 Stück für 10 Personen

Fjordlachsfilet, geräucherter Forelle, Roastbeef medium, Rauch Kasseler, San Daniele Schinken, Käseauswahl an feinen Sorten € 119,-

### Serie 2

60 Stück für 10 Personen

Rotholzlachsfilet, Räucherforelle, Räucheraal, Gewürzmakrele, San Daniele Schinken, Mailänder Salami, ital. Mortadella, Wildsalami, Farmerschinken, Käseauswahl nach feinen Sorten € 129,-

Die ideale Lösung für einen Stehempfang oder ein Pausenlöser, unser hochwertiges **Fingerfood Buffet** ab 10 Personen p.Person € 28,-

- Melonensegel mit San Daniele Schinken
- Pflaumen im Speckmantel gebraten
- Aprikose im Speckmantel gebraten
- Feine Hähnchen Satè Spieße, mariniert
- Caprese Spießchen mit Mozzarella und Rinderkügelchen
- Fresh Water Garnelen am Spieß gebraten
- Gebratene spanische Chorizo mit Cocktailtomaten
- Feine Hähnchenbrustfilets mit karamellisierter Ananas gespießt
- Pro Person 2 Schnittchen aus der Serie 1

Dazu reichen wir einen Mango Papaya Dip

### **Unsere „Kleinen & aber Feinen“**

Leckereien im Weck Glas, z.B. als Ergänzung der Buffets, Canapès oder Schnittchen

Feine Nordseekrabben mit einer Dill Yoghurt Creme napiert	Glas € 8,50
Shrimps mit Cocktail Sauce und marinierten Früchten	Glas € 6,50
Gebratene sea water Shrimps auf Sesam Wakame	Glas € 6,50
Kleine Hähnchen Satè Spießchen auf Rucolabett	Glas € 6,50
Frische Saison Früchte unter einer Vanille Mascarpone	Glas € 6,50
Original Tiramisu mit Himbeer Sauce	Glas € 5,90
Dunkle Callebaut Mousse au Chocolate mit Fruchtsauce	Glas € 6,50
Schwarzwälder Kirsch Überraschung im Glas	Glas € 5,50
Rucola Creme mit feinen Gemüsesticks	Glas € 5,50

### **Unsere mediterranen Spezialitäten, handgefertigt**

Gegrilltes sizilianisches Gemüse aus Auberginen, Zucchini, roter Paprika mit einer Kräuter, Balsamico Marinade, getrockneter Tomate und marinierten Oliven und Peperonici p. Person € 10,50

Original Vitello Tonnato, in Weißwein Kräuter Sud gekochtes, mageres Kalbfleisch, überzogen mit einer feinen Thunfisch Kapern Sauce p. Person € 9,50

Sonnenreife Flaschen Tomaten mit gezupften Büffel Mozzarella, napiert mit hausgemachter Basilikum Pesto, mit Raukesalat dekoriert p. Person € 8,50

Büffelmozzarella mit feinem Tomatenragout und gerösteten Serrano Schinken in einer Walnuss Honig Marinade p. Person € 9,90

### **Unsere Buffet Auswahl für Ihre Feier. ab 10 Personen**

Auswahl 1 –kalter Teil-

Gekrätertes Lachsfilet trifft auf Rotholzlachs mit feinem Sahnemeerrettich und einer Honig feigen Sauce, gebratene Garnelen auf feinem Krabbencocktail, Kräuter Putenbrustfilet, Rauchlachsfleisch, luftgetrockneter Schinken mit Melonenspalten und

Käseauswahl an feinen Sorten. Hinzu kommt eine Baguette Brotauswahl und Butter  
p. Person € 28,90

Auswahl 2 –kalter Teil nur Fisch-

Auswahl an verschiedenen Räuchermakrelen mit Kräuter Kruste, Flintbeker  
Räucherforelle, Gravad Lachsfilet, Rotholz Lachsfilet gekräutert, Medaillons vom  
Butterfisch, gefüllte, russische Eier mit Keta Kaviar, Seemanns Frühstück (Krabben  
Dill Rührei), gebratene Riesengambas auf Aioli Creme, holsteiner rote Beete Matjes.  
Als Dips reichen wir Feigen Honig Senf, Kräuter Dill Meerrettich, Hausfrauen Creme.  
Dazu eine Baguette Brot Auswahl mit Butter p. Person € 29,50

Auswahl 3 – kalter Teil gemischt-

Gekräutertes Lachsfilet mit Garnelenspießchen, Auswahl an Makrelenfilets  
geräuchert, Räucherfischkonfekt, Holsteiner Katenschinken auf Rucola Salat,  
Roastbeef medium gebraten, lackierte Schweinemedallions leicht rosè,  
Melonensegel mit Parmaschinken, Mailänder Salami gefächert. Dazu reichen wir  
eine Baguette Brot Auswahl mit Butter p. Person € 28,50

***Oder stellen Sie Ihre Liebesspeisen mit uns gemeinsam zusammen. Gerne  
helfen wir Ihnen dabei mit ein paar Ideen vom Profi.***

Komplette Buffet Auswahl ab 15 Personen

**Non solo Pane, das italienische Buffet**

Suppe:

Ital. Minestrone mit marktfrischen, tomatisierten Gemüsen und Teigware

Vorspeise:

In Kräuter Knoblauch Öl gebratene Garnelen

Spaghettini Salat mit marinierten Oliven und Peperoni, sowie getrockneten Tomaten

Frischer Rucola Salat mit gehobelten Grana Padano Parmesan

Anti Pasti Auswahl aus sizilianischen Gemüse Sorten

Warme Speisen:

Gebratenes Hähnchenbrustfilet dazu Penne Rigate, gebratene Zuckerschoten in  
feiner Tomaten Creme Sauce

Ital. Stufato, Ragout vom Rind in einer Gemüse Sauce, dazu reichen wir Pasta

Dessert:

Tiramisu hausgemacht im Weck Gläschen  
Eingelegte Früchte mit Vanille Mascarpone Creme

p. Person: € 29,90

**Unser klassisches Buffet**

Suppe:

Feine Karotten Ingwer Suppe

Vorspeise:

3 Sorten von unseren „Kleinen & Feinen“

Knackiger Rucola Salat mit gerösteten Serrano Chips und Parmesan Späne

Büffel Mozzarella mit sonnenreifen Roma Tomaten

Warme Speisen:

Medaillons von der zarten Putenbrust nach Mailänder Art

Gabelspaghetti in Tomaten Basilikum Creme

Gebratene Rotbarbenfilets in Zitronen Gras Sauce

Basmatireis

Als Gemüse reichen wir vanillierte Möhrchen

Dessert

Variation des Hauses mit Tiramisu, spanischer Mandelkuchen in Würfeln und eine gesüßte Mascarpone Creme mit Melone

p. Person € 32,90

**Weitere regionale Gerichte wie Grünkohl, Lamnbraten und Wildfleisch bitte auf Anfrage. Gerne erstellen wir mit Ihnen gemeinsam ein leckeres Menü.**

Unsere Weine des Hauses, sowie Champagner liefern wir Ihnen zum Restaurantpreis mit nach Hause.

Alle angegebenen Preise verstehen sich zzgl. 19% MwSt.

**Liefer- und Abholservice:**

Ab einem Auftragswert von 300,00 EUR netto liefern wir für eine Pauschale von 40,00 EUR innerhalb von Kiel.

An- und Ablieferungen außerhalb von Kiel erfragen Sie bitte.

Ist der Auftragswert **unter 300,00 EUR**, besteht die Möglichkeit zur Abholung in unserem Restaurant.

Wir stellen kein Geschirr oder Teller, sowie Gläser zur Verfügung!!!

1 Bedienpersonal	STUNDE	€ 28,-
1 Personal, Koch	STUNDE	€ 38,-

Diese Angebote haben keine Gültigkeit an folgenden Tagen:

23.12., 24.12., 25.12., 26.12., 31.12., 01.01.

Bezahlung: Unsere Caterings egal ob Anlieferung- oder Abholung sind sofort bar Kasse gegen Rechnung fällig. Eine EC Karten Zahlung ist nicht möglich.

***Non solo Pane***  
***Holtenauer Str. 82***  
***24105 Kiel***  
**Kontakt:**  
**F. 0431.2596 500**  
**Mail: [info@nsp-kiel.de](mailto:info@nsp-kiel.de)**

**Stand: Mai 2018**