

Gilt ab Oktober 2025

Bitte beachten Sie,
dass wir Buffets ab 20 Personen liefern.
Im Umkreis von 15 Km berechnen wir keine
Anfahrtskosten. Ab dem 16. Km berechnen wir
2,00 Euro pro Km.

Sie haben besondere Wünsche, die Sie dem Heft
nicht entnehmen können, sprechen Sie uns einfach an.

Gern richten wir für Sie kalte Platten an, die je nach Wunsch individuell
zusammengestellt werden können.

„Kalte Platte“

Bei Abholung ab 10 Personen

pro Person

Gemischte Schinkenauswahl

Katenschinken, Kochschinken, Serrano-Schinken

12,00

Käsevariationen

Gouda, Blauschimmelkäse, Leerdammer, Grana und
Ziegenkäse mit Traubensenf

14,50

Vorspeisen Teller

selbstgemachte Antipasti mit Zucchini, Aubergine,
rote Zwiebel, Champignons, Karotten,
luftgetrockneter Salami

14,00

Vorspeisen im Glas

Vitello Tonato

Matjes Hausfrauen Art

Eiersalat

Garnelencocktail

Eingelegtes veganes Gemüse

je Glas

3,90

Selbstgebackenes Weißbrot, Peters Brot und Butter

Unsere Empfehlung für alle kalten Platten und

Vorspeisen.

2,00

„Frische, knusprige Brötchen“

halbe belegte Weizen- und Roggenbrötchen

Wir empfehlen pro Person 3-4 halbe Brötchen

Abholung erforderlich

(mind. 6 Stück pro Sorte, ab 10 Personen)

Braunschweiger Mettwurst, Kräuterfleischsalat,

Eisbeiben mit Tomate, Gouda, Kräuterquark mit Gurkenscheibe,

Leberwurst mit Gewürzgurke

pro Stück

2,70

Luftgetrocknete Salami, Katenschinken mit Melone,

geräucherte Putenbrust,

geräucherte Makrelenfilets, französischer Brie

pro Stück

2,90

Luftgetrockneter Schinken, gebratenes Schweinefilet,

Räucherlachs mit Senfdill-Dip, Manchego,

Appenzeller mit Radieschen, Tomate Mozzarella

pro Stück

3,70

Auf Wunsch sind auch vegane Belege möglich.

„Cocktailbrote“

Die folgenden Arrangements können ab 10 Personen bei Selbstabholung bestellt werden.

Unsere Cocktailbrote sind aus frischgebackenem Weißbrot.

6 Cocktailbrote pro Person

Arrangement 1

Braunschweiger Mettwurst, Katenschinken mit Melone,

Fischeiben mit Tomate,

luftgetrocknete Salami mit Cornichon, Gouda

pro Person

15,00

Arrangement 2

Päuerlachs mit Senfaiöl, italienischer Kochschinken mit Aioli,

gebratenes Hähnchenbrustfilet, Tomate Mozzarella, Manchego

pro Person

18,00

Arrangement 3

Garnelencocktail, argentinisches Roastbeef,

gebratenes Schweinefilet, Serrano Schinken mit Melone,

Edelpilzkäse mit Feigensenf

pro Person

21,00

„frische Tortilla – Wraps“

Weizen-Tortillas mit köstlichen Füllungen
gerollt und schräg halbiert.

Wir empfehlen 2-3 Wraps pro Person

Abholung erforderlich

(10 Stück pro Sorte Mindestabnahme)

pro Stück

Cesar-Wrap (vegetarisch)

Romanasalat/Parmesanspäne/Joghurt dressing

6,50

Thunfisch-Paprika-Wrap

Paprikacreme/Puccola/roten Zwiebeln/Thunfisch

7,00

Indisch-Curry-Chicken-Wrap

gebratener Hähnchenbrust/Eisbergsalat/Ananas

7,00

Mexican Cream Cheese Roll ups

Putenbrustaufschnitt/Tomate/Paprika/Frischkäse

7,00

Skandinavien-Wrap

geräucherter Lachs/Eisbergsalat/Gurke/Dill-Senf sauce

7,50

„Benters Suppentopf“

Preise pro Portion 400ml

(ab 10 Portionen)

Tomatencremesuppe	7,00
Kartoffelsuppe mit Gemüsestreifen	7,00
Waldpilzsuppe	8,00
vegane Karotten-Kokossuppe	7,00
ungarische Gulaschsuppe	8,50
Niedersächsische Hochzeitssuppe	8,50
Spargelcremesuppe (saisonal)	7,50
Kürbiscremesuppe (saisonal/vegan)	7,00

„Benters kleine Ferkelei“

Niedersächsische Hochzeitssuppe

Spanferkel/Potweinjus

Sauerkraut

Salzkartoffeln/Kartoffelklöße

Götterspeise/Vanillesauce

pro Person

26,80

„Bayrisches Schmanckl-Buffer“

Obatzda, Laugenbrezeln

Mini-Laugen-Burger (Leberkäse)

Weißwürste/Senf

Spanferkel/Potweinjus

Zwiebelrostbraten

Pinderrouladen/Weißwurstfüllung

Sauerkraut/selbstgemachter Apfelrotkohl

Kartoffelklöße/Salzkartoffeln

Dunkle Mousse

pro Person

30,60

„Rouladen-Buffer“

Rote Bete Carpaccio/Orange/Cashewkerne/Gurkensalat (vegan)

Rinderrouladen/Potweinjus

Schweinerouladen/Spinat/Kuhmilchkäse/Sauce Choron

Vegane Wirsingroulade/Kräutersauce (vegan)

Apfelrotkohl/Karotten-Ingwer Gemüse (vegan)

Salzkartoffeln/Kartoffelklöße

Rote Grütze/Vanillesauce

Veganer Brownie

pro Person

31,10

„Herbstspaziergang“

Vegane Kürbissuppe

Minimettigel

Tomaten-Brotsalat (vegan)/Ziegenkäse/Gurkensalat (vegan)

Hirschbraten/Walpilzragout

Rinderbäckchen/Potweinjus

Veganer Süßkartoffelauflauf

selbstgemachter Apfelrotkohl/Karotten-Inger Gemüse (vegan)

Kroketten/Salzkartoffeln

Espresso-Panna Cotta/veganes Tiramisu

pro Person

32,40

„Schnitzel, Gulasch und Geschnetzeltes“

Minifrikadellen

Gurkensalat/Krautsalat (vegan)

Sauerfleisch/Pemoulade

Schweineschnitzel/Champignonsauce

Vegane Kohlrabi-Schnitzel

Putengeschnetzeltes in Tomatencurry

Hirschgulasch/Veganes Pilz-Kartoffelgulasch

bunte Gemüseauswahl

Spätzle/Rosmarinkartoffeln (vegan)

Crème brûlée

pro Person

33,60

„Gänse-Lust“

Vegane Karotten-Kokossuppe

Gurkensalat (vegan)/Braunkohl-Salat/Pote Bete/ Cashewkerne (vegan)

Gänseschmalz/Brot

Gänsebrust/Gänsekeule/Gänseragout/Rotweinjus

Apfelrotkohl/Karotten-Ingwer Gemüse (vegan)

Vegane Gemüseauflauf/Kartoffelklöße und Salzkartoffeln

Lebkuchen- Panna Cotta

pro Person

34,70

„Benters Little Italy“

Antipasti – Zucchini: Aubergine/rote Zwiebel/

Champignons/Karotten (vegan)

Steaks von Schwein/Hähnchen

Rosmarinkartoffeln/Kartoffelecken (vegan)/Grillsaucen

Maccaroni Stroganoff/Penne Amatriciana

Linguine/Gemüsestreifen (vegan)

Limoncello-Mousse

pro Person

27,80

„Rund um die Kartoffel“

Gurkensalat/Krautsalat (vegan)

Päuerlachs/Pösti

Hähnchenbrust/Schweineschnitzel

Kohlrabi-Schnitzel (vegan)

Bratkartoffeln

Ofenkartoffeln gefüllt mit Spinat/Käse (vegan)

Rosmarinkartoffeln (vegan)/Mediterranes Gemüse (vegan)

Grillsaucen

Kartoffel- Tomate/Mozzarellagratin

Weißer Mousse

pro Person

29,20

„Benters Kreative Küche“

Melone/Schinken

Büffelmozzarella/Kirschtomaten

Papaya-Picola-Salat (vegan)

Seehardtfilet/Tomatensalsa/Hähnchenbrust/Minzgremolata

antiautoritäre Involtinis vom Schwein/Sauce Béarnaise

gelbes Curry/Wok Gemüse/frischer Blumenkohl (vegan)

gegrilltes Gemüse (vegan)/Rosmarinkartoffeln/Basmatireis (vegan)

Vegane Vanille-Mascarpone Creme

pro Person

32,50

„Benters Leichte Küche“

Salat aus Spinat/Erbsen/Kuhmilchkäse

Anti Pasti (vegan)

Gurkensalat (vegan)

Hähnchenbrust

Landerfilet

Karotten-Apfelgemüse (vegan)

Tagliatelle mit Zucchini, Zitrone und Basilikum (vegan)

Kräuterreis/Rosmarinkartoffeln (vegan)

Ananas-Carpaccio (vegan)/Bounty-Creme

pro Person

31,70

„Und es ist Sommer“

Piccola/Wassermelone/Radieschen/Kuhmilchkäse (Salat)

Gurkensalat mit Ingwer und Minze (vegan)

Pindfleisch/Reisnudeln/Pak Choi/Pilze

in Folie gegarter Kuhmilchkäse/Tomate/Zwiebeln

Schweinenackensteaks/Steaksaucen

Linguine/Gemüsestreifen (vegan)

Rosmarinkartoffeln/Kartoffelecken (vegan)

Erdbeer-Grütze

pro Person

29,90

„Feiertags-Buffer“

Salat vom frischen Spinat/Erbsen (vegan)/Käse

Melone/Schinken

Päuerlachs/Senfaihl-Dip

Roastbeef mit Remoulade

Pinderbäckchen/Potweinjus

Landerfilet/Sauce Chorou

Vegane Wirsingroulade/Kräutersauce (vegan)

Karotten-Ingwer-Gemüse (vegan)

gegrilltes Gemüse (vegan)

Kroketteu

Kräuterkartoffeln (vegan)

Espresso Panna Cotta

Weißes Schokoladen Tiramisu

pro Person

42,40

„Hochzeitsbuffet“

Minigläser:

Vitello Tonato

Chorizo/Aioli

Büffelmozzarella/Kirschtomaten

eingelegtes Gemüse (vegan)

Garnelen-Cocktail

Schweinefilet/Waldpilzragout

Lachsfilet/Pesto Sahneseauce

Hähnchenbrustfilet/Dijonsenf Sauce

bunter Gemüseauswahl

selbstgemachte Pösti

Rosmarinkartoffeln

Käsespezialitäten

Schinken Auswahl

Brot/Brötchen/Aufstrich

Weißer/dunkler Schokoladen Mousse

Beerentopf/Vanillesauce

pro Person

44,60

„Spargel-Buffer“ Saisonal

Frischer Spargelsalat (vegan)

Spargelcremesuppe

Regionaler, frischer Spargel von Bauer Kuhls

Koch-Katenschinken/Pökerei/Schweineschnitzel/Hähnchenbrustfilet

Gedünstetes Fischfilet/Spargelgemüse/Mettklößchen

vegane Kohlrabi-Schnitzel/vegane Kräuterbutter

zerlassene Butter/Sauce Hollandaise/Salzkartoffeln

Panna Cotta/Erdbeersauce

pro Person

39,60

„Braunkohl-Buffer“ Saisonal

Niedersächsische Hochzeitssuppe

Braunkohlsalat/Tomate/Cashewkerne

Frischer, regionaler Braunkohl

(von Bauer Werthmann aus Liedingen)

mit regionaler, geräucherter und frischer Bregenwurst

(von Fleischer Brandes aus Vallstedt)

Kasseler Braten

Salzkartoffeln/Bratkartoffeln

Götterspeise/Vanillesauce

pro Person

28,40

Notizen: