

FREESE


ESSIDEEN
PARTYSERVICE



VORSCHLÄGE UND TIPPS
FÜR IHRE PRIVATE ODER
GESCHÄFTLICHE FEIER IN IHREN
ODER UNSEREN RÄUMEN.



**ITALIENISCHE VORSPEISEN
VON FREESE: „BRAVISSIMO!“**

- 8177 Antipastigemüse
- 8181 Carpaccio „Entenbrustfilet“
- 8180 Carpaccio „Kasselerlachs“
- 8182 Carpaccio „Lammlachs“
- 8168 Eingelegte Champignons
- 8169 Eingelegte Frühlingszwiebeln
- 8172 Eingelegte grüne Bohnen
- 8175 Eingelegte Spargelspitzen
- 8170 Eingelegte weiße Bohnen
- 8171 Eingelegte Zucchini
- 1198 Eingelegter Fetakäse
- 8174 Gefüllte Minitomaten
- 8179 Gefüllte Oliven
- 8173 Gefüllte Pepperonis
- 8174 Gefüllte Champignons
- 8176 Marinierte Auberginen
- 8178 Marinierte Austernpilze
- 1244 Marinierte Feigen
- 1246 Marinierter Mozzarella
- 1113 Vitello Tonnato Kalb
- 1271 Vitello Tonnato Schwein



**FREESES LECKERE
SUPPEN-SPEZIALITÄTEN (je 0,5 l)**

- 6601 Klare Rindfleischsuppe
- 7997 Klare Hühnersuppe
- 7999 Geflügelcremesuppe (indisch)
- 8001 Porree-Käse Hackfleischsuppe
- 8000 Forellencremesuppe
- 6603 Gulaschsuppe
- 8002 Stammtischsuppe
- 1014 Gyrossuppe
- 8160 Brunnenkressesuppe mit Lachs
- 8074 Minestrone (ital.)
- 1053 Eintopf nach Wahl
- 7929 Tomatencremesuppe
- 7930 Champignoncremesuppe



TIPP:

Wir empfehlen Ihnen, sich auf 5 bis 6 Vorspeisen zu konzentrieren, weil die Gaumen Ihrer Gäste ansonsten überfordert würden. Wir beraten Sie gern und errechnen die passende Menge für Ihre Gästezahl.



FINFERFOOD:

- 1138 Mini-Pizzen
- 8117 Blätterteigfleurons
- 1273 Puten-Filetwürfel am Spieß
- 1117 Grillpflaumen im Speckmantel
- 1299 Pikante Microcroissants, sortiert
- 1296 Lachs-Chipsletten
- 1297 Kressetaler mit Sahnefrischkäse
- 1298 Rohkoststicker mit Dipp
- 1127 Courpelles, mit Frischkäse gefüllt
- 1128 Garnelen im Knusperteig
- 1063 Röstitaler mit Lachs
- 6401 Käsehappen
- 1137 Parmaschinken mit Crissinistangen
- 1134 Chicken Nuggets auf Orangenscheiben
- 1033 Käse-Lachsrollchen
- 1093 Mozzarellaspieße
- 1132 Miniwiener



**„HEY, DU LECKERE SCHNITTE ...!“
FEIN GARNIERTE UND REICHLICH
BELEGTE SCHNITTEN**

- 1150 Schnittchen mit Schinken
- 1140 Schnittchen mit Wurst-/ Bratenaufschnitt
- 1130 Schnittchen mit Käse
- 1170 1/2 Brötchen mit Wurst
- 1160 1/2 Brötchen mit Käse
- 1180 1/2 Brötchen mit Schinken



**CANAPÉ:
„ICH SITZE AUF DEM CANAPÉ UND
ESSE EIN CANAPÉ“**

- 8065 mit Hackepeter
- 1100 mit Bratenspezialitäten
- 1102 mit Käsespezialitäten
- 1103 mit Roastbeef
- 1104 mit Hähnchenfilet
- 1109 mit Aal
- 1107 mit Lachs
- 1108 mit Forellenfilet
- 1105 mit Schweinefilet
- 1116 mit Parmaschinken
- 7675 mit Kräuterquark

TIPP:

Die Köstlichkeiten können problemlos aus der Hand verzehrt werden! Die Anzahl je Person richtet sich nach Tageszeit und Länge der Veranstaltung. Sie sollten davon ausgehen, dass je Person 4 bis 8 Teile verzehrt werden.

Nr. 1017 **„DER EMPFANG!“**

diverse Blätterteigfleurons, Courpelles mit Frischkäse gefüllt, Garnelen im Knusperteig, vier verschiedene Canapés: Roastbeef, Käse, Lachs, Forellenfilet, kleine Hackfleischbällchen.

Nr. 1129 **„FINGER-FOOD GLEICH LECKER FOOD!“**

Minihackbällchen, Canapé mit Forellenfilet, gefüllte Eier, Vollkorncanapé mit Käse, Röstitaler mit Lachs, Bierknacker, Käsespieße, Käse-/Lachsrollchen, Mozzarellaspieße.

Nr. 8324 **„DÉLICIEUX!“**

Mozzarella im Schinkenhemd, Melonen-Gurken Salat mit Schinkenspieß, Konfettisalat, Feigen Crostini mit Trüffelalami, Chicken-Ananas-Chips, Canapé mit Lachs, Canapé mit Roastbeef, Pastetchen mit Aperol-Gelee, Quark-/Pfirsich-Lasagne.

Nr. 8319 **„BESONDERE GÄSTE!“**

Roastbeefrollchen, Grillpflaume im Speckmantel, Hackbällchen mit Asiadipp, Taleggio-Käsewürfel mit Oliven, Schafskäse-/Oliven-Spieß, Aal auf Schwarzbrot mit Dipp, Tortellinifackel auf Pestosauce, Hähnchenspieß mit mexikanischer Sauce, Schweinefilet-Pralinien mit Preiselbeermousse, Cantaloupe-Ananasspieß, Sauerrahmcreme mit Himbeerpüree, Ciabattabrot, hausgemachte Kräuterbutter.

Nr. 1054 **„DIE LIEBE STUDENTENZEIT!“** (ab 12 Personen)

Hackfleischlasagne, Schweinelachsschnitzel mit Sauce nach „Zigeuner-“ und „Jäger-Art“, Schwenkkartoffeln mit Dipp, knackige Salate mit Dressing, Tomatensalat mit Basilikum, Fladenbrot.

Nr. 1023 **„ZÜNFTIGER HERRENABEND“** (ab 12 Personen)

Schweinshaxe geteilt, Kasselerbraten, Sauerkraut, Kartoffelpüree, Senf.

Nr. 1146 **„WO IST DIE SAU?“** (ab 30 Personen)

Knusprig gebratenes Spanferkel (von Knochen befreit und nach der Freese Methode gegart) mit Sauerkraut, Kartoffelpüree und Senf.

Nr. 1304 **„DAS SPARBÜFFET“** (ab 12 Personen)

Spießbraten, Kasselerbraten Bauernfrikadelle mit „Madagaskar-Sauce“, Röstkartoffeln, Gemüseplatte, Bauernmixsalat.

Nr. 1262 **„DER VISBEKER LANDSKNECHT“** (ab 15 Personen)

Rouladen in brauner Soße, Kasselerbraten, Schweinelendchen in Champignonrahm, Bratkartoffeln, Salzkartoffeln, Gemüseplatte, Rotkohl, Mischsalat mit Dressingsauce.

Nr. 1313 **„WIE BEI OMA...“** (ab 12 Personen)

Schweinelendchen in Champignon-/Rahmsauce, Putenbrust in bunter Pfeffersauce, Spätzle, Kartoffelgratin, Marktgemüse, hausgemachte Salate.

Nr. 1303 **„VISBEKER BRAUT UND BRÄUTIGAM“** (ab 12 Personen)

Kaminbraten, Hähnchenbrustfilet in Weißweinsauce, Bratkartoffeln, Butterreis, verschiedene hausgemachte Salate, Partybrötchen, Dessert: Rote Grütze mit Vanillesauce, Cremena Heidelberr.

Nr. 2019 **„FREESES GRÜNKOHLESSEN“** (ab 15 Personen)

Kasselerbraten, gestreifter Bauch, Kochmettwurst, Kohlpinkel, Salzkartoffeln, Bratkartoffeln, Bratensauce, Grünkohl, Senf.

Nr. 1041 **„FEINSCHMECKERBÜFFET“** (ab 20 Personen)

Entenbrustfilet in Portweinsauce, Schweinefilet in Champignonrahm, Wildschweinbraten in Preiselbeerrahm, gemischte Gemüseplatte, Kartoffelperlen, Bratkartoffeln, Salate mit Dressing, Käsespiegel, Brotspezialitäten, Dessert: Obstsalat mit Sahne, Panna Cotta mit Kirschen.





Nr. 1024 **„MEXIKANISCH SOLL ES SEIN!“** (ab 15 Personen)
Spareribs, Chicken Wings, Chili con Carne, Schwenkkartoffeln, Reis, Gemüsepfanne mit Mais, Paprika, Zuckerschoten u. Zwiebeln, Salatbar: Eisbergsalat Tomatensalat, Paprikasalat, Nachos mit Salza, Dessert: Schokocreme „Azteken“, exotischer Fruchtsalat mit Sahne.

Nr. 8340 **„NETTER ABEND MIT FREUNDEN!“** (ab 15 Personen)
Roastbeef mit Remouladensauce, Fischplatte „á la Lord Nelson“ mit Sahne-Meerrettich, Vitello Tonnato (mariniertes Kalbfleisch mit Thunfischhaube), Datteln im Speckmantel, bunter Sommersalat, Rucculasalat mit Parmesan, Dressing, Spaghettisalat, gefüllte Champignons, gefüllte Minitomaten, Melone mit Parmaschinken, Mozzarella mit Tomaten und Basilikum, Baguettebrot.

Nr. 8302 **„DELICIOUS TURNO!“** (ab 15 Personen)
Antipastigemüse, eingelegte Zucchini, eingelegter Fetakäse, gefüllte Minitomaten, gefüllte Oliven, gefüllte Peperonis, Putenfilet in Tomaten Kräutersauce, Cannelloni, Schweinesteak „Sizilien“, Gourmetkartoffeln, Rigatoni in Tomatenrahm, Ratatouille, Mischsalate mit Dressing, Ciabattabrot.

Nr. 1265 **„MALER KLINGENBERG“** (ab 15 Personen)
Rinderrouladen „Großmutter Art“, Schweinefilet in Champignonrahm, Kartoffelgratin, Bratkartoffeln, Gemüse der Saison, Rohkostsalate mit Dressing, Dessert: Herrencreme, Vanillequark mit Obstsalat.

Nr. 1268 **„DAS ALTE BACKHAUS“** (ab 12 Personen)
Pangasiusfilet mit Blattspinat, Mini-Putenschnitzel, Kaminbraten, Kartoffelperlen, Butterreis, Rucculasalat mit Parmesan, leichte Gemüseplatte.

Nr. 1154 **„STALL, LAND, FLUSS!“** (ab 15 Personen)
Hähnchenschnitzel mit gedünsteten Apfelstücken, Rinderschmorbraten, Lachsfilet auf frischem Gemüsebeet, Vollkornreis, Röstkartoffeln, Gemüseplatte, Farmersalat, bunter Sommersalat, Chinakohl, intern. Käsespiegel, Hackbällchen, Tsatsiki, Brotspezialitäten, Dessert: Sauerrahmcreme mit Himbeerpüree, Schokomousse.

Nr. 1046 **„MEIN HOCHZEITSTAG!“** (ab 25 Personen)
Klare Hühnersuppe, Rinderrouladen, Schweinelendchen in Champignonrahm, Hähnchenbrüstchen in Sherryrahm, gemischte Gemüseplatte, Röstkartoffeln, Kartoffelgratin, frische Mischsalate mit Dressingsaucen, Hackbällchen, Tsatsiki, Mini-Spargelröllchen, gefüllte Eier, Fischplatte „Kapitän“, Käsespiegel, Brotspezialitäten, Butterrosen, Dessert: Vanillepudding, Rote Grütze mit Sauce.

Nr. 1155 **„DAS MONATSANGEBOT!“**
(Schauen Sie auf unsere Homepage: www.fleischerei-freese.de)
Jeden Monat bietet Freese Ihnen ein geschmackvolles, preiswertes Büffet an. Es wird der Jahreszeit angepasst und ist ein Komplettangebot. Informieren Sie sich über das Angebot. Der Preis richtet sich nach dem jeweiligen Büffet, je Person.

Nr. 1284 **„SIZILIANISCHER SOMMERTRAUM“** (ab 20 Personen)
Vitello Tonnato (Kalbfleisch mariniert mit Thunfischhaube), Lachslasagne mit Blattspinat und Mozzarella überbacken, Rinderbraten „Rosso della Rocca“, Hähnchenfilet mit Tomatem Sherry-Sauce, Röstkartoffeln, Bandnudelpfanne, Ratatouillegemüse, Tomatensalat mit Mozzarella, Rucculasalat mit Parmesan, Käseauswahl fein garniert, Ciabattabrötchen, Dessert: Tiramisu, Obstsalat mit Sahne.

Nr. 1311 **„ITALIENISCHE NACHT!“** (ab 25 Personen)
Schweinelendchen in Pestosauce, Hähnchenbrustfilet „Toskana“, Cannelloni in Tomatenfond, Kartoffel-/Broccoliauflauf, Gourmetkartoffeln, Ratatouillegemüse, Fischplatte „Neptun“ mit Aal, Lachs, Forellenfilet u. Scampi, Tomatensalat mit Mozzarella, Spaghettisalat, Feldsalat mit Pfifferlingen, intern. Käsespiegel, Ciabattabrötchen, Dessert: Mascarpone Trifle, Obstsalat mit Sahne, Panna Cotta.

Nr. 1055 **„SAN MARINO“** (ab 15 Personen)
Eingelegte Champignons, eingelegte weiße Bohnen, eingelegte Zucchini, gefüllte Minitomaten, marinierte Auberginen, Antipastigemüse, gefüllte Peperoni, gefüllte Oliven, Schweinerouladen „Venezia“, ital.Tortelinis, Ratatouillegemüse, Gourmetkartoffeln, Rohkostsalate mit Dressingsaucen, Ciabattabrot.

Nr. 1270 **„GRILLEN MACHT SPASS“**
Grillsteaks, mariniertes Schweinerückensteak, Hähnchensteak, Mexikanische Bratwurst, Grillbratwurst, verschiedene hausgemachte Dippsaucen, Senf, Ciabattabrötchen, hausgemachte Salate: Kartoffelsalat, Krautsalat, Mischsalat mit Dressing, Griechischer Schafskäsesalat.

TIPP:
Gegen Aufpreis stellen wir einen **HOLZKOHLENGRILL, DIE HOLZKOHLE, UND DAS GRILLBESTECK.** Und gutes Wetter! ;-)
WIR GRILLEN vor Ihrer Gesellschaft ab 50 Personen. Das Grillfleisch wird grillfertig angeliefert.



Sie sind **VEGETARIER** oder hätten gern ein vegetarisches Büffet vom Fleischer?
Kein Problem, wir bieten es Ihnen! Wir beraten Sie gern und Ihre Gäste werden begeistert sein!
Für weitere Gerichte und Ihre Wünsche Rufen Sie uns einfach an: **04445 7513** und 7320

BÜFFETS

BEILAGEN VOM FEINSTEN:

- 2300 Salzkartoffeln
- 2301 Kartoffelgratin
- 2302 Bratkartoffeln
- 5007 Schwenkkartoffeln.
- 8325 Schwenkkartoffeln mit Dipp
- 8329 Käsekartoffeln
- 1065 Gourmetkartoffeln
- 2304 Kartoffelpüree
- 8327 Kartoffel-/Broccoli-Auflauf
- 2305 Butterreis
- 2307 Rösties
- 2308 Gemüsegratin
- 1066 Ratatouille
- 2312 Sauerkraut
- 2313 Rotkohl
- 2311 Gemischte Gemüseplatte (mit Broccoli, Möhren, Erbsen, Blumenkohl, Speckböhnchen, Romanesco)



DESSERTS: HIER KOMMT DIE „SÜSSE“...

- 2400 Rote Grütze mit Vanillesauce
- 2402 Herrencreme
- 2401 Annipudding
- 8328 Calvadoscreme
- 1068 Sauerrahmcreme mit Himbeerpüree
- 2403 Ananascreme
- 2404 Mousse au Chocolate
- 1069 Vanillemousse
- 8329 Crema Heidelberry
- 8330 Portweinpflaume auf Vanillecreme
- 1291 Panna Cotta
- 2405 Obstsalat mit Sahne
- 1072 Mascapone Trifle
- 8331 Apfel-Mascapone mit Krokant
- 2407 Tiramisu
- 2406 Frisches Obst der Saison (Erdbeeren, Himbeeren, Heidelbeeren ...)



GESCHIRR UND BESTECK: IST DIE AUSREICHENDE ANZAHL VORHANDEN?

- Suppentassen
- Untertassen
- Esslöffel
- Porzellanteller, weiß, klein, 20 cm
- Porzellanteller, weiß, groß 26 cm, mit Besteck
- Dessertteller mit Teelöffel

WEITERE LEIHARTIKEL:

- Holzkohlengrill
- Riesenpfanne
- Gasgrill
- Tischdecken
- Suppenterrinen

TIPP:

Für Ihre Feier stellen wir Ihnen gern **PERSONAL** für das Büffet und die Bedienung.



LIEFERUNG (WIR BRINGEN ES IHNEN ...)

Leider fahren unsere Autos noch nicht mit Wasser. Deshalb berechnen wir für die Lieferung eine kleine Fahrtkostenpauschale, die nach postalischen Gebieten geordnet ist.

PARTY-KLASSIKHITS

(Wenn nicht anders angegeben: Jeweils 350 g Frischgewicht je Portion)

SCHWEINEFLEISCHGERICHTE:

- 2001 Sahnebraten, Schweinenacken in Sahne mariniert
- 2000 Burgunderbraten, gepökelt, geräuchert, saftig
- 2002 Kasselerbraten, vom Schweinerücken, mager
- 2003 Kaminbraten, mit kräftiger Kräuter-Paprikawürzung
- 2004 Spießbraten, Schweinenacken mit Paprika und Zwiebeln
- 2006 Zwiebelbraten, Schweinenacken mit Zwiebeln gefüllt
- 2007 Broccolibraten, zarter Nackenbraten mit Broccolifüllung
- 1075 Braten „Jäger Art“, Nacken mit Hackfleisch und Pilzen gefüllt
- 1168 Hirtenbraten, Schweinerücken mit griechischem Käse
- 2008 Cordonbleu Braten, Schweinerücken mit Käse und Schinken
- 1169 Ital. Lachsbraten, Schweinerücken m. Knoblauch u. Pfeffer
- 2009 Kutscherbraten, Schweinerücken mit Baconspeck gespickt

„STÜCK-GUT“ (je Stück)

- 2011 Schweinshaxe mit Schwarte, knusprig gebacken
- 2014 Kotelett, ca. 230 g, gold-gelb gebraten
- 2013 Schnitzel, groß, ca. 230 g, sehr zart
- 2012 Sahneshnitzel, überbacken, in Sahne mariniert, mit Zwiebeln und Speck
- 7693 Minischnitzel, ca. 100 g-Stück
- 2016 Schweinefilet in Pilzrahmsauce
- 8332 Schweinelendchen „italienische Art“, mit italienischen Kräutern, Olivenöl und Tomatensauce
- 8333 Prager Schinken, mild geräuchert, mit Schwarte

RINDFLEISCHGERICHTE

- 2100 Rinderschmorbraten in brauner Bratensauce
- 2102 Sauerbraten mit typischer Sauerbratensauce
- 2101 Rouladen in Sauce
- 2103 Tafelspitz, zart, mit Meerrettichsauce



WILDGERICHTE

- 8334 Rehbraten mit Pfifferlingen in feiner Sauce
- 2250 Wildschweinkeule, mit leckerer Wildsauce
- 2251 Hirschragout In Sauce, mit Pilzen
- 8335 Hirschkeule, geschmort, mit Sauce

GEFLÜGELGERICHTE

- 8336 Putenfilet „Der Kaiserstuhl“, mit Champignons u. Zwiebeln
- 2150 Putenfilet in Curryrahm, mit süßen Früchten in Sauce
- 1079 Putenfilet „Café de Paris“, Filet in herzhafter Sauce
- 1171 Putenfilet mit italienischer Tomaten-/Käsesauce
- 2151 Hähnchenbrust mit lieblich-milder Orangensauce
- 1173 Hähnchenbrust mit Zucchini-Füllung
- 1174 Hähnchenbrust in Weißweinsauce
- 1176 Hähnchenbrustfilet auf Ratatouille-Beet (etwas Knoblauch)
- 8188 Chicken Wings, der Knabberspaß
- 8337 Entenbrust in Portweinsauce
- 1082 Entenbrustfilet in Orangensauce

FISCHGERICHTE

- 2200 Lachslasagne, mit Spinat und Nudelteig
- 2203 Lachs-Filetstücke auf Broccoligemüse
- 1181 Lachs auf Gemüsebeet, in Olivenöl und gedünstetem Gemüse
- 8187 Pangasiusfilet mit Kräutern, saftig und zart

NUDELGERICHTE

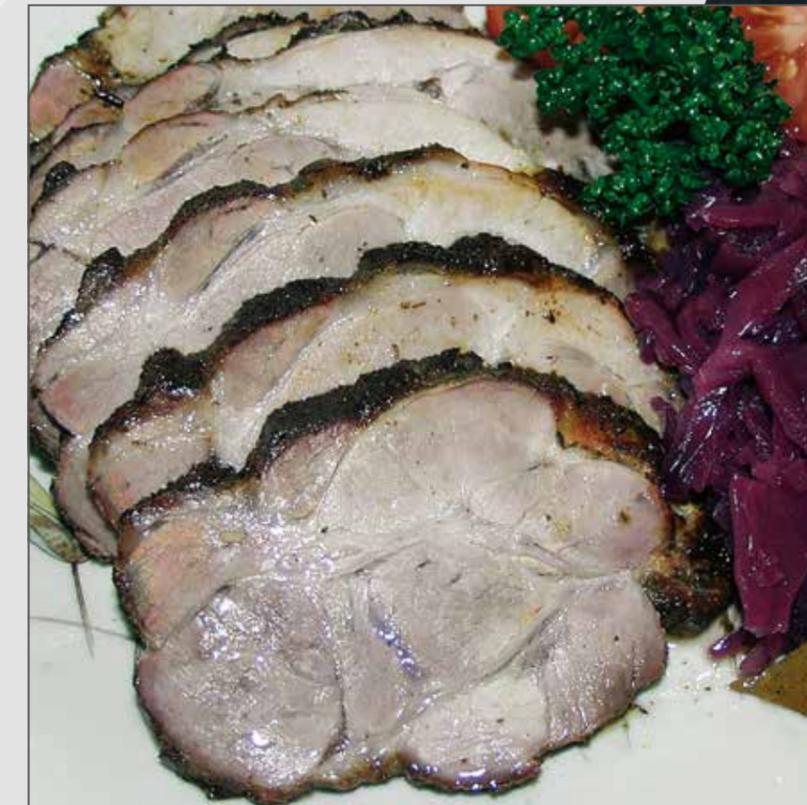
- 4635 Hackfleischlasagne, fertig geschnitten
- 4577 Nudelgratin, mit Käse überbacken
- 4582 Tortellini „Figaro“, goldbraun überbacken
- 1183 Cannelloni, in Tomatenfond überbacken
- 8338 Bandnudelpfanne, mit Gemüse



PLANEN SIE MIT UNS GEMEINSAM IHRE PRIVATE ODER GESCHÄFTLICHE FEIER!

Haben Sie besondere Wünsche, dann besuchen Sie uns einfach. In unserem Beratungsbereich zeigen wir Ihnen Fotos und Beispiele zahlreicher Menü- und Buffetvorschläge!

Wir nehmen uns für Sie Zeit, beraten Sie ausführlich, für Sie unverbindlich, fachlich, kompetent und erstellen Ihnen gern kostenlos Angebote.



„LIEBER FESTE FEIERN ALS FESTE ARBEITEN“ ...

... so sagt der Volksmund. Damit Sie Feste feiern können, haben wir für Sie einige Menüs zusammengestellt. Unabhängig davon, ob Sie im privaten oder geschäftlichen Bereich feiern - als Gastgeberin oder Gastgeber hat man an Vieles zu denken.

Am „Feier-Tag“ selbst gilt es dann dafür zu sorgen, dass sich die Gäste wohlfühlen und gut „versorgt sind!“ Jetzt kommt FREESE!



www.wienkes.de



Die Speisen bereiten wir für Ihre Feier mit größtem Fachwissen und Sorgfalt zu.

Wir hoffen, Sie hatten viel Freude und großen Gaumenkitzel beim Lesen unseres Exposés. Wir beraten Sie gern, für Sie unverbindlich und ausführlich.

Haben Sie individuelle Wünsche? Sprechen Sie mit uns, wir finden eine Lösung!

Wir freuen uns auf Sie!
Ihre Ludger und Carola Freese

SIE FINDEN UNS SICHER GUT!

RESTAURANT „ESSIDEEN“ PARTYSERVICE „ESSIDEEN“

Inhaberin: Carola Freese
Goldenstedter Straße 9
49429 Visbek

Rufen Sie uns einfach an, wir beraten Sie gern!

Telefon: **04445 7513** und 7320
Telefax: 04445 8148
Web: essideen.net
Blog: blog.fleischerei-freese.de
E-Mail: info@essideen.net

ÖFFNUNGSZEITEN:

Täglich: 11 - 22 Uhr,
Sonntag: 17 - 22 Uhr
(Mittwochnachmittag geschlossen)
Frühstück (gern auch Gruppen) nach
Voranmeldung.

Wir kommen auch gern zu Ihnen um Ihre Wünsche für den Partyservice zu besprechen. Wegen einer Terminabsprache rufen Sie uns bitte einfach an.

Sie können bequem mit der Scheckkarte zahlen.



Besuchen Sie uns auch im Internet:
ESSIDEEN.NET

(Platzreservierungen, Essen vorbestellen, Büffets zur Ansicht, Tipps, Küchenservice, Kochabende, Aktuelles, Angebote im Restaurant, Referenzen, Essideen-FAQ's, zahlreiche Rezepte, Gewinnspiele und vieles mehr!)

Lesen Sie unseren Blog:
BLOG.FLEISCHEREI-FREESE.DE

