

VORSCHLÄGE & TIPPS

für Ihre private oder geschäftliche Feier



Goldenstedter Str. 9
49429 Visbek

Tel.: 04445 - 7513 und 7320
Mail: info@essideen.net

www.essideen.net

VORSPEISEN & FINGERFOOD

Wir empfehlen Ihnen, sich auf fünf bis sechs Vorspeisen zu konzentrieren, weil die Gaumen Ihrer Gäste ansonsten überfordert

würden. Wir beraten Sie gern und errechnen die passende Menge für Ihre Gästezahl.

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



FINGERFOOD

- 1138 Mini-Pizzen
- 8117 Blätterteigfleurons
- 1273 Puten-Filetwürfel am Spieß
- 1117 Grillpflaumen im Speckmantel
- 1299 Pikante Minicroissants, 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





SUPPEN & CANAPÉ

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 vier bis acht Teile verzehrt werden.

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



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

„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





Nr. 1054 „DIE LIEBE STUDENTEN-ZEIT!“ (ab 12 Personen)

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

Nr. 1023 „ZÜNFTIGER HERREN-ABEND“ (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 Heidelberry.

Nr. 2019 „FREESES GRÜNKOHL-ESSEN“ (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, Kartoffelpörlchen, 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, Chilli 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, Ruccolasalat 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 Pepperonis, 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, Ruccolasalat 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. 1284 „SIZILIANISCHER SOMMER-TRAUM“

(ab 20 Personen)

Vitello Tonnato (Kalbfleisch mariniert mit Thunfischhaube), Lachslasagne mit Blattspinat und Mozzarella überbacken, Rinderbraten „Rosso della Rocca“, Hähnchenfilet mit Tomaten Sherry-Sauce, Röstkartoffeln, Bandnudelpfanne, Ratatouillegemüse, Tomatensalat mit Mozzarella, Ruccolasalat 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 Dipsaucen, Senf, Ciabattabrötchen, hausgemachte Salate: Kartoffelsalat, Krautsalat, Mischsalat mit Dressing, Griechischer Schafskäsesalat.



Gegen Aufpreis stellen wir einen Holzkohlegrill, die Holzkohle und das Grillbesteck. Und gutes Wetter! ;-) Wir grillen vor Ihrer Gesellschaft ab 50 Personen. Das Grillfleisch wird griffertig angeliefert.

BEILAGEN & DESSERTS

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-Mascarpone mit Krokant
- 2407 Tiramisu
- 2406 Frisches Obst der Saison (Erdbeeren, Himbeeren, Heidelbeeren...)

GESCHIRR & BESTECK, TRANSPORT

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

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
- Suppenterrinen

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:

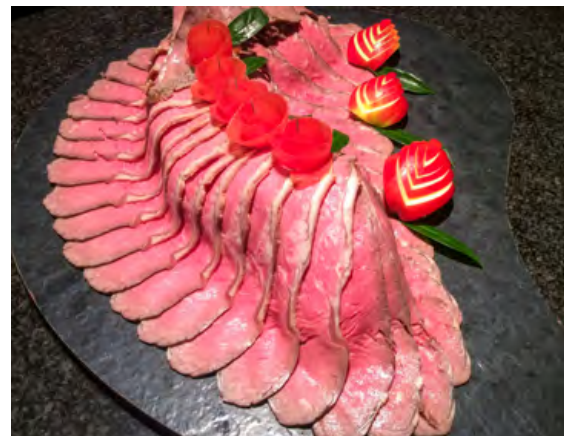
- 2001 Sahnebraten, Schweinenacken in Sahne mariniert
- 2000 Burgunderbraten, gepökelt, geräuchert, saftig
- 2002 Kasselerbraten, vom Schweinerücken, mager
- 2003 Kaminbraten, mit kräftiger Kräuter-Paprikawürzung
- 2004 Spießbraten, Schweinenacken mit Paprika und Zwiebeln
- 2006 Zwiebelbraten, Schweinenacken 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 Sahneschnitzel, überbacken, in Sahne mariniert,
- 7693 mit Zwiebeln und Speck
- 2016 Minischnitzel, ca. 100 g-Stück
- 8332 Schweinefilet in Pilzrahmsauce
- 8333 Schweinelendchen „italienische Art“, mit italienischen Kräutern, Olivenöl und Tomatensauce
- 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



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.



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 und 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

„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!



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: ludger-freese.de
Karte: fix-von-freese.de
E-Mail: info@essideen.net

ÖFFNUNGSZEITEN RESTAURANT:

Täglich: 11:00 - 14:00 Uhr und 17:00 - 21:00 Uhr
Sonntags: 17:00 - 21:00 Uhr
(Mittwochnachmittag geschlossen)
Weitere Termine nach Vereinbarung.

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 EC-Karte zahlen.



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



Freese Essideen – Restaurant & Partyservice
Goldenstedter Str. 9 • 49429 Visbek
Tel.: 04445 - 7513 und 7320
Mail: info@essideen.net • Web: www.essideen.net