



Herzlich Willkommen im *Conny's* by Florian Ritzki

Wir sind Ihr Partner der Region, für Ihr persönliches Catering.

Mit uns können Sie Ihre kleinen und großen Feierlichkeiten
und Feste durchführen.

Auf den folgenden Seiten haben wir für Sie einige Vorschläge und
Anregungen zusammengestellt.

Selbstverständlich haben Sie auch die Möglichkeit, ganz individuell Ihre
Speisen zusammen zu stellen.

Zu persönlichen Gesprächen steht Ihnen das Team vom
Conny's by Florian Ritzki gerne zur Verfügung.

Ihren Ansprechpartner, Florian Ritzki, erreichen Sie unter der
Telefonnummer: 04551 / 3040939.

Die Preise in der Speisekarte gelten ab dem 15.08.2020.

Bitte beachten Sie, dass bei einer Feier in unseren Räumlichkeiten andere
Preise gelten.

Gerne bereiten wir Ihre Speisen auch vor Ort zu.

Bratkartoffeln aus der großen Pfanne, oder eine Pastastation, sowie
leckers vom Grill.

Sprechen Sie uns an.

Canapés

Für unsere Canapés verwenden wir Weizenbrot / Vollkornbrot und Mehrkornbrot

Unsere Belege:

Forellenfilet / Räucherlachs	pro Stück	2,80 €
Räucheraal / Nordseekrabbensalat	pro Stück	4,00 €
Geflügelsalat	pro Stück	2,50 €
Fleischsalat	pro Stück	2,20 €
Roastbeef / Katenschinken	pro Stück	2,80 €
Kasseler	pro Stück	2,20 €
Geräucherte Entenbrust	pro Stück	3,50 €
Salami / Weichkäse	pro Stück	2,20 €
Zwiebelmett / Ei	pro Stück	2,00 €

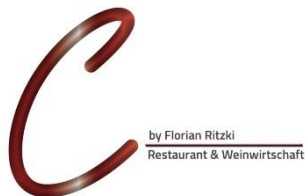
Belegte Brötchen

Halbe, belegte Brötchen bieten wir Ihnen ab 2,00 € bis 4,00 €, je nach gewünschtem Belag an.

Weitere Fingerfood und Snacks sind nach Absprache möglich.

Aus dem Suppentopf

Herzhafte Gulaschsuppe	pro Liter	10,50 €
Deftige Erbsensuppe / Räucherfleisch / Wurst	pro Liter	8,50 €
Kartoffelsuppe / Kabanossischeiben / Kräutern	pro Liter	8,50 €
Kartoffelsuppe / Lauchstreifen / Räucherlachs	pro Liter	9,00 €
Tomatencremesuppe „vegetarisch“	pro Liter	7,50 €
Tomatencremesuppe / Fleischklößchen	pro Liter	8,50 €
Broccolicremesuppe / Fleischklößchen	pro Liter	8,50 €
Klare Rinderkraftbrühe mit Einlage	pro Liter	10,50 €
Chili con Carne / Kidneybohnen / Hackfleisch / Mais	pro Liter	10,50 €



Kalte Platten

Zu unseren kalten Platten bieten wir Ihnen einen gemischten Brotkorb mit Butter an.

Räucherfischplatte

Räucheraal / Räucherlachs / Forellenfilet / Pfeffermakrelenfilet / Heilbutt / Butterfisch / Nordseekrabben / Sahnemeerrettich / Honig-Senf-Dill-Sauce

Pro Person 19,50 €

Bratenaufschnittplatte

Kasseler / Roastbeef „rosa“ / Schweinebraten / geräucherte Putenbrust / Holsteiner Katenschinken / fruchtige Schweinefiletmedaillons / Remouladensoße

Pro Person 17,80 €

Käseplatte

Schnittkäsevariationen / Kräuterfrischkäse / Camembert / Weichkäse / Chutneys / Trauben / Früchte der Saison

Pro Person 17,50 €

Frisch aus dem Ofen

Zu unseren Bratenspezialitäten bieten wir Ihnen die jeweilige Soße an.
Pro Person rechnen wir ein Frischgewicht von 450 g.

Putenbraten / Braten von der Putenbrust	pro Person 8,50 €
Zwiebelbraten / Nackenbraten gefüllt mit Zwiebeln und Kräutern	pro Person 8,00 €
Pflaumenbraten / Nackenbraten gefüllt mit Backpflaumen	pro Person 8,50 €
Krustenbraten / Schinkenbraten / knusprige Kruste	pro Person 8,00 €
Rinderbraten / vom Tafelspitz	pro Person 9,80 €



Hausgemachte Salate

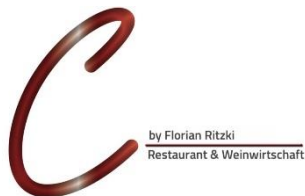
Kartoffelsalat mit Mayonnaise / Speckkartoffelsalat	pro Person	3,00 €
Nudelsalat / Porreesalat	pro Person	3,00 €
Krautsalat	pro Person	2,50 €
Bohnen-Tomatensalat	pro Person	2,80 €
Gemischter Salat der Saison / Dressing	pro Person	3,50 €
Unsere Dressings / Sylter Salatfrische / hausgemachte Kräutervinaigrette		

Beilagen

Kartoffelgratin / Rosmarinkartoffeln	pro Person	3,50 €
Bratkartoffeln / Salzkartoffeln	pro Person	3,00 €
Gemischte Gemüseauswahl / Pfannengemüse	pro Person	4,00 €

Rund um die Bratkartoffel

Roastbeef „rosa“ / kalt serviert / Bratkartoffeln / Remoulade	pro Person	16,80 €
Geräuchertes Kasseler / Bratkartoffeln / Remoulade	pro Person	11,50 €
Sauerfleisch „hausgemacht“ / Bratkartoffeln / Remoulade	pro Person	13,00 €
Entenkeule in Sauer / Bratkartoffeln	pro Person	14,50 €
Geräucherte Putenbrust / Bratkartoffeln / Currysoße	pro Person	12,50 €
Holländer Matjes / Apfel-Zwiebel-Schmand / Bratkartoffeln	pro Person	13,80 €



Tapas und Antipasti

Auswahl an eingelegten Gemüsesorten / Schafskäse / Oliven / Peperoni / Vitello tonnato / Datteln im Speckmantel / Hähnchenspieße / Hackbällchen / Kanarische Kartoffeln / Garnelen / Chorizo / Parmaschinken / verschiedene Dips / u.v.m.

Preis pro Person je nach Variation

Zu Allen Tapas- und Antipastivariationen gibt es einen gemischten Brotkorb.

Nudelspezialitäten

Lachslasagne „hausgemacht“ / Blattspinat / Gorgonzolasoße / Gouda	11,80 €
Hausgemachte Lasagne / Hackfleisch / Gemüse / Tomatensoße / Gouda	9,80 €
Lasagne „vegetarisch“ / Pfannengemüse / Käse-Sahnesoße / Gouda	9,50 €
Nudelauflauf „vegetarisch“ / feines Gemüse / Käse-Sahnesoße / Gouda	9,50 €
Nudelauflauf / Hackfleisch / pikantes Gemüse / Tomaten-Käsesoße / Gouda	9,80 €
Nudelauflauf / Kochschinken / Champignons / Käse-Sahnesoße / Gouda	9,80 €

...Alle Preise verstehen sich pro Person...

Deftige Gerichte aus der Winterküche

Grünkohl „hausgemacht“ / Kasselernackten / Schweinebacke / Kochwurst / Bratkartoffeln / Süße Röstkartoffeln / Senf / Zucker

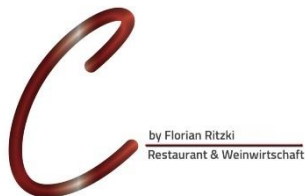
Pro Person 16,50 €

„Rübenmus“ / Steckrübeneintopf / Kasselernackten / Kochwurst

Pro Person 12,50 €

Grillhaxe / Specksauerkraut / Kartoffelstampf / Senf

Pro Person 16,50 €



Hauptgerichte

Vom Geflügel / Wildgeflügel

Rahmgeschnetzeltes von der Pute / frische Champignons / Reis, oder Spätzle 12,50 €

Putenmedaillons / Champignonrahmsoße / gemischte Gemüseauswahl /
Salzkartoffeln, oder Spätzle 14,80 €

Barbarie Entenbrust / Orangensoße / hausgemachter Rotkohl / Rosenkohl /
Salzkartoffeln / Preiselbeerpfirsich 21,00 €

½ Heide-Freilandente / Orangensoße / hausgemachter Rotkohl / Rosenkohl /
Salzkartoffeln / Preiselbeerpfirsich Tagespreis

Vom Schwein

Schweinefiletmedaillons / Champignons á la Crème / Mandelbroccoli /
hausgemachte Kartoffelrösti, oder Salzkartoffeln 18,20 €

Schweinefilet im Ganzen gebraten / Sauce Hollandaise, oder Gorgonzolasoße /
gemischte Gemüseauswahl / Salzkartoffeln, oder Wildreis 18,50 €

Saltim Bocca vom Schweinefilet / Parmaschinken / Salbei / Marsalasoße /
Bohnen im Speckmantel / Rosmarinkartoffeln 19,50 €

Vom Rind

Rinderfiletspitzen „Stroganoff“ / Champignons / Cognacrahm / Gewürzgurken /
grüne Bohnen / Tagliatelle, oder Reis Tagespreis

Rinderfiletmedaillons / Pfifferlinge, oder Pilze und Zwiebeln / Rotweinjus /
gemischte Gemüseauswahl / Salzkartoffeln Tagespreis

Rinderfilet „im Ganzen gebraten“ / Sauce Bernaise / Pfannengemüse /
Rosmarinkartoffeln Tagespreis

Rinderroulade „250g“ / Soße / hausgemachter Rotkohl / Rosenkohl /
Salzkartoffeln 16,50 €



Vom Fisch

Lachsfilet „gebraten“ / junger Blattspinat / Gorgonzolasoße / Rosmarinkartoffeln, oder Bandnudeln	19,80 €
Zanderfilet „gebraten“ / Weißweinsauce / Champagnerkraut / Salzkartoffeln, oder Kartoffelstampf	18,90 €

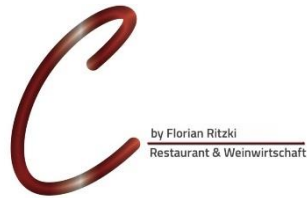
Vom Wild

Dammwildbraten „aus hiesiger Jagd“ / Wildsoße / hausgemachter Rotkohl / gemischte Waldpilze / Rosenkohl / Salzkartoffeln / Preiselbeerpfirsich	21,00 €
Hirschedelgulasch / Waldpilze / hausgemachter Rotkohl / Salzkartoffeln, oder Spätzle / Preiselbeerpfirsich	17,50 €

...Alle Preise verstehen sich pro Person...

Dessert und Süßspeisen

Verschiedene Crèmes und Puddings	pro Person	4,00 €
Holsteiner Rote Grütze / Vanillesoße	pro Person	3,80 €
Panna Cotta / Fruchtspiegel / frische Früchte	pro Person	5,50 €
Tiramisu	pro Person	6,50 €
Mascarponecreme / frische Früchte	pro Person	5,80 €
Gemischter Obstsalat der Saison	pro Person	5,80 €
Mousse auch Chocolate / hell und dunkel / frische Früchte	pro Person	6,50 €



Menüvorschläge

Menü 1

Rinderkraftbrühe / Einlage /
Fleischklößchen

Rinderbraten „geschmort“ / Schweinefiletmedaillons /
gebratene Champignons /
Sauce Hollandaise / Braune Soße /
gemischte Gemüseauswahl, oder hausgemachter Rotkohl /
Salzkartoffeln

Mousse au Chocolate / frische Früchte / Sahne

Pro Person 29,50 €

Menü 2

Tomatencremesuppe „hausgemacht“ /
Fleischklößchen / Sahnehaube

Nackenbraten „gefüllt mit Zwiebeln und Kräutern“ /
Putenmedaillons / Champignonrahmsoße /
gemischte Gemüseauswahl /
Bratkartoffeln, oder Salzkartoffeln

Holsteiner Rote Grütze / Vanillesauce

Pro Person 27,50 €



Menü 3

Lachstatar „hausgemacht“ / Baguettebrot / Butter

Rinderfiletmedaillons / Schweinefiletmedaillons /
gebratene Pilze und Zwiebeln /
Calvadossoße / Rotweinjus /
Bohnen im Speckmantel /
hausgemachtes Kartoffelgratin

Panna Cotta / Fruchtspiegel / frische Früchte

Pro Person 38,50 €

Menü 4

Gemsichte Antipastiauswahl /
gemischte Brotauswahl / Dips

Lachsfilet „gebraten“ / Zanderfilet „gebraten“
Kräutersoße /
mediterrane Gemüseauswahl /
Rosmarinkartoffeln, oder Kartoffel-Olivenstampf

Limoncellocrème

Pro Person 34,50 €

Gerne können Sie sich auch Ihre eigenen Menüs zusammenstellen.

Gerne sind wir Ihnen dabei behilflich



Unsere Buffetvorschläge

Gut und Günstig

Kalte Speisen

Räucherlachs / Sahnemeerrettich / Honig-Senf-Dill-Soße

Aufschnittplatte / Geräucherte Putenbrust / Kasseler / Holsteiner Katenschinken /
Roastbeef „rosa“ / Remouladensoße / Curry-Soße

Snackplatte / Partyfrikadellen / Hähchenkeulen / Putenmedaillons / Dips

Gemischter Brotkorb / Butter

Warme Speisen

Rahmgeschnetzeltes von der Pute / frische Champignons

Gemischte Gemüseauswahl

Salzkartoffeln, oder Reis

Dessert

Holsteiner Rote Grütze / Vanillesoße

Ab 15 Personen

Pro Person 27,50 €



Rustikale Deftigkeit

Kalte Speisen

Wurstspezialitäten / Mettwurst / Leberwurst / Zwiebelmett /
Holsteiner Katenschinken

Räucherlachs / geräucherte Forellenfilets / Makrelenfilets / Sahnemeerrettich

Hausgemachtes Sauerfleisch / Remouladensoße

Eingelegte Bratheringe

Gemischter Salat der Saison / hausgemachtes Dressing

Rustikale Brotauswahl / Butter / Griebenschmalz

Warme Speisen

Krustenbraten / Braune Soße, oder

Nackenbraten / gefüllt mit Kräutern und Zwiebeln

Gemischte Gemüseauswahl / Sauce Hollandaise

Salzkartoffeln / Bratkartoffeln

Dessert

Käseauswahl / Chutneys / Weintrauben

Schokoladenpudding / Vanillesoße

Vanillepudding / Fruchtsoße

Ab 15 Personen

Pro Person 31,50 €



Klein aber Fein

Kalte Speisen

Räucherfischplatte / Räucherlachs / Räucheraal / Forellenfilets /
Sahnemeerrettich / Honig-Senf-Dill-Soße

Gefüllte Hähnchenbrust / sonnengetrocknete Tomaten / Rucola

Roastbeef „rosa“ / Remouladensoße

Gemischte Käseauswahl / Chutneys / Weintrauben

Brotauswahl / Butter

Warme Speisen

Klare Rinderkraftbrühe / Einlage / Fleischklößchen

Schweinefilet im Speckmantel / Sauce Hollandaise

Gemischte Gemüseauswahl, oder Pfannengemüse

Salzkartoffeln / Rosmarinkartoffeln

Dessert

Frischer Obstsalat

Zitronencreme / Schlagsahne

Ab 15 Personen

Pro Person 34,50 €



Classico

Kalte Speisen

Räucherfischauswahl / Räucherlachs / Makrelenfilets / Forellenfilets / Butterfisch / Sahnemeerrettich / Honig-Senf-Dill-Soße

Roastbeef „rosa“ / geräuchertes Kasseler / Remouladensoße

Hähnchenspieße / Hähnchenkeulen / Sour Creme / Sweet Chili

Gemischte Salatauswahl der Saison / hausgemachtes Dressing

Große Käseauswahl / Chutneys / Weintrauben

Gemischte Brotauswahl / Butter

Warme Speisen

Rinderfiletspitzen „Stroganoff“ / Champignons / Gewürzgurke / Cognacrahm

Mandelbroccoli / Reis

Lachsfilet / Weißweinsoße, oder Gorgonzolasoße

Junger Blattspinat / Rosmarinkartoffeln

Dessert

Mascarponecreme / frische Früchte / Fruchtsoße

Ab 20 Personen

Pro Person 37,50 €



Exquisite

Kalte Speisen

Räucherlachs / Räucheraal / Forellenfilet / Sahnemeerrettich / Preiselbeersahne

Hausgebeizter Graved Lachs / Honig-Senf-Dill-Soße

Roastbeef „rosa“ / Remouladensoße

Geräucherte Entenbrust / Cumberlandsoße

Gebratene Garnelen / Ajoli

Große Käseauswahl / Weintrauben / hauseigenes Weingelee / Chutneys

Gemischte Salatauswahl / Sylter Salatfrische / hausgemachte Kräutervinaigrette

Brotauswahl / Butter

Warme Speisen

Rinderfilet / Sauce Bernaise

Zanderfilet „gebraten“ / Rieslingsoße

Gemischte Gemüseauswahl / Kartoffelgratin

Pfannengemüse / Rosmarinkartoffeln

Dessert

Frischer Obstsalat

Mousse au Chocolate „hell und dunkel“

Schlagsahne / Vanillesoße

Ab 25 Personen

Pro Person 48,50 €

Spanisches Buffet

Tapas ohne Ende

Datteln im Speckmantel

Schafskäse pikant eingelegt / Oliven / Peperoni

Spanischer Thunfischsalat

Eingelegte Meeresfrüchte

Safrangarnelen / Ajoli

Hackfleischbällchen / Sherry-Tomatensoße

Gebratene Chorizo in spanischem Rotwein

Serranoschinken

Manchegokäse / Chili-Knoblauchöl

Pimientos de Padrón

Große Brotauswahl / Ajoli

Warme Speisen

Hähnchenbrustragout / Sherry-Champignonsoße

Pfannengemüse / Rosmarinkartoffeln

Kanarische Kartoffeln / Mojo-Soße

Maurische Spieße / pikanter Dip

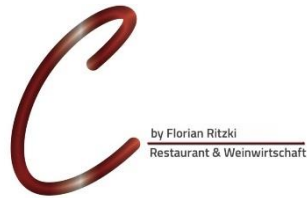
Lachsfilet / rote Salsa

Dessert

Creme Caramell

Ab 20 Personen

Pro Person 35,50 €



Italienisches Buffet 1

Kalte Speisen

Gemischte Antipastiauswahl / Paprika / Möhren / Zucchini / Champignons

Schafskäse / Oliven / Peperoni

Tomate-Mozzarella / Basilikum / Pesto

Honigmelone / Parmaschinken

Gefüllte Auberginenröllchen / Frischkäse

Warme Speisen

Saltimbocca vom Schweinefilet / Salbei / Parmaschinken

Marsalasoße / Kräutersoße

Ratatouille, oder Pfannengemüse

Hausgemachte Bandnudeln, oder Rosmarinkartoffeln

Dessert

Panna Cotta / Fruchtspiegel / frische Früchte

Ab 15 Personen

Pro Person 28,50 €



Italienisches Buffet 2

Kalte Speisen

Gemischte Antipastiauswahl / Paprika / Zucchini / Möhren / Champignons

Schafskäse / Oliven / Peperoni

Gefüllte Zucchini- und Auberginenröllchen / Frischkäse

Tomate-Mozzarella / Basilikum / Pesto

Gedämpftes Lachsfilet „kalt“ / Honig-Senf-Dill-Sauce

Vitello tonnato / Thunfischsoße

Gemischte Brotauswahl

Warme Speisen

Lachslasagne / junger Blattspinat / Gorgonzolasoße / Gouda

Schweinefilet / Kräutersoße

Mediterrane Gemüseauswahl

Rosmarinkartoffeln / Kartoffelgratin

Dessert

Tiramisu

Limoncello Cremé

Ab 15 Personen

Pro Person 33,50 €



Bella Italia

Kalte Speisen

Gemischte Antipastiauswahl / Paprika / Zucchini / Möhren / Champignons

Schafskäse / Oliven / Peperoni

Gefüllte Zucchini- und Auberginenröllchen / Büffelmozzarella

Gedämpftes Lachsfilet „kalt“ / Hnoig-Senf-Dill-Soße

Tomate-Mozzarella / Basilikum / Pesto

Honigmelone / Parmaschinken

Vitello tonnato / Thunfischsoße

Italienische Salatplatte „Nizza“ / Kräutervinaigrette

Italienische Käseauswahl / Chutneys / Weintrauben

Garnelen / Ajoli

Gemischte Brotauswahl

Warme Speisen

Lachslasagne / junger Blattspinat / Gorgonzolasoße / Gouda

Rinderfiletmedaillons / Rotweinjus

Mediterranes Gemüse

Rosmarinkartoffeln

Tagliatelle / Bolognese

Dessert

Tiramisu / frische Früchte

Panna Cotta / Fruchtspiegel

Ab 25 Personen

Pro Person 41,50 €



BBQ Buffet 1

Kalte Speisen

Kartoffelsalat „hausgemacht“ / Nudelsalat „hausgemacht“

Gemischte Salatauswahl / hausgemachtes Dressing

Gemischte Antipastiauswahl / Möhren / Paprika / Zucchini / Champignons

Gemischte Brotauswahl / Butter

Große Gemischte Käseauswahl / Chutneys / Weintrauben

BBQ Soße / Tzaziki / Sour Creme / Kräuterbutter / Ajoli / Mojo Soße

Warme Speisen

Pfannengemüse / Kartoffelgratin

Bratkartoffeln, oder Ofenkartoffeln

Vom Grill

Saftige Rumpsteaks / Nackensteaks

Thüringer Würstchen / Krakauer

Gefüllte Champignons

Dessert

Mousse au Chocolate

Rote Grütze / Vanillesoße

Ab 20 Personen

Pro Person 29,50 €

Gerne grillen wir auch bei Ihnen vor Ort. Sprechen Sie uns an.

Ab 35 Personen bringen wir gerne unseren eigenen Grill mit.

BBQ Buffet 2

Kalte Speisen

Tomate-Mozzarella / Basilikum / Pesto

Gemischte Antipastiauswahl / Paprika / Möhren / Zucchini / Champignons

Kartoffelsalat „hausgemacht“

Pastasalat „Caprése“ / Tomatensalat

Gemischte Brotauswahl / Butter

Gemischte / Käseauswahl

Bruschetta

Schafskäse / Oliven / Peperoni

BBQ Soße / Ajoli / Mojo Soße / Sour Creme / Kräuterbutter / Tzaziki

Warme Speisen

Bratkartoffeln

Gemischte Gemüseauswahl, oder Pfannengemüse

Lachsfilet (gerne auch vom Grill) / hausgemachte Bandnudeln

Weißweinsauce, oder Kräutersauce

Vom Grill

Rumpsteaks / Hähnchensteaks / Verschiedene Würstchen

Schafskäse / Tomaten / Olivenöl

Schweinefiletmedaillons

Dessert

Panna Cotta / Fruchtspiegel / Obstsalat „nach Saison“ / Vanillesauce

Ab 30 Personen

Pro Person 38,50 €



BBQ Buffet Exquisite

Kalte Speisen

Tomate-Mozzarella / Basilikum / Pesto

Honigmelone / Parmaschinken

Vitello tonnato / Thunfischsoße

Gemischte Salatauswahl / Thunfisch / Schafskäse / Oliven / Dressing nach Wahl

Gedämpfte Lachsfilets / Honig-Senf-Dill-Soße

Gemischte Antipastiauswahl / Paprika / Möhren / Champignons / Zucchini

Gemischte Brotauswahl / Butter

Gemischte Käseauswahl / Chutneys / Weintrauben

Orangen-Couscoussalat

BBQ Soße / Tzaziki / Ajoli / Mojo-Soße / Sour Creme / Kräuterbutter

Warme Speisen

Zanderfilet „gebraten“ / Zitronensoße

Pfannengemüse mit Zuckerschoten

Rosmarinkartoffeln / Pastastation – vor den Gästen zubereitet

Verschiedene Pestos / Parmesan

Vom Grill

Lammkotelettes vom Salzwiesenslamm / Rumpsteaks

Iberico Schweinesteaks / Hähnchenbrust / Garnelen / Ananas

Dessert

Creme Caramell / Tiramisu

Ab 40 Personen

Pro Person 51,50 €

