

Hädicke

Spezialitäten



Mit der Veröffentlichung dieses Katalogs verlieren alle bisherigen Versionen ihre Gültigkeit.



Catering

ab 19,90 € pro Person

Buffets genau nach Ihren Wünschen

einfach bestellt



www.hädicke-spezialitäten.de



Kategorie 1

- Klassischer Schweinegulasch herzhaft gewürzt
- Putengulasch mit Champignons
- Putenfiletgeschnetzeltes mit Champignons und Paprika
- Pfannengyros vom Hähnchenfilet in Metaxasauce
- Hähnchenfiletgeschnetzeltes in Cocos-Curry-Sahne-Sauce mit Pfirsichstreifen
- Kassler-Duett - Kasslernackeln im Ofen gebacken und Kasslerlachs in Soße
- Rinderroulade klassisch gefüllt in kräftiger Sauce
- Szegediner Gulasch
- Frikassee mit Champignons
- Königsberger Klopse
- Würzfleisch vom Schwein mit Käse überbacken

Personenanzahl:
ab 20 Personen
um jede Person erweiterbar

Preis:
19,90 €/Person

2 Gerichte zur Auswahl
1 Gemüsebeilage frei wählbar
1 Sättigungsbeilage frei wählbar

Specials
frei buchbar

Kategorie 2

aus Topf und Pfanne

- Schweinegeschnetzeltes in Pfefferrahmsauce
- Schweinegeschnetzeltes in Champignonrahmsauce
- Muffelwildgulasch mediterran
- rustikaler, kräftiger Lammgulasch
- Wildgulasch mit Sauerrahm verfeinert
- Waldpilzhirschgulasch mit Rotwein abgelöscht
- klassischer Schweinegulasch, herzhaft gewürzt
- Rinderrahmgulasch
- Szegediner Gulasch
- Kasslernackeln im Ofen gebacken
- Bifteki (griechisches Hacksteak mit Fetafüllung) in leckerer Metaxasauce
- Würzfleisch vom Schwein mit Käse überbacken
- Kohlrouladen in deftiger Kohlsauce
- leckere Königsberger Klopse in feiner Kapernsauce
- Rinderbrust in Meerrettichsauce
- Pferdegulasch
- Ganze gebackene Schweineschulter ohne Knochen im BBQ-Style mit Coleslaw Salat und Baguette
- Mutzbraten auf Sauerkohl
- Pulled Pork mit Coleslaw Salat und Baguette
- Schweinegeschnetzeltes in Pfefferrahm-Sauce
- Schweinegeschnetzeltes in Champignonrahm-Sauce

vegetarisch

- gefüllte Champignons mit Rahmspinat und Käse überbacken
- Süßkartoffelrauten mediterran mit Feta überbacken und mit Granatapfel garniert

Geflügelgerichte

- Hähnchenfiletgeschnetzeltes in Mango-Chili-Sauce
- Hähnchenfilet saftig gebraten auf Sauce Bernaise
- Hähnchenfiletgeschnetzeltes in Cocos-Curry-Sahne-Sauce mit Pfirsichstreifen
- Gyros vom Hähnchenfilet in Metaxasauce
- Afrikanisches Hähnchenfiletgeschnetzeltes in Sahne Sauce mit Erdnussbutter verfeinert
- Putengulasch mit Champignons
- Hädickes Frikassee mit Champ

vegan

- gefüllte Champignons mit Spinat
- Chili sin Carne
- Kichererbsen Tikka Masala

Personenanzahl:
ab 20 Personen
um jede Person erweiterbar

Preis:
24,99 €/Person

3 Gerichte zur Auswahl
2 Gemüsebeilagen frei wählbar
2 Sättigungsbeilagen frei wählbar

Specials
frei buchbar

Kategorie 3

aus Topf und Pfanne

- Schweinegeschnetzeltes in Pfefferrahmsauce
- Schweinegeschnetzeltes in Champignonrahmsauce
- Muffelwildgulasch mediterran
- rustikaler, kräftiger Lammgulasch
- Wildgulasch mit Sauerrahm verfeinert
- Waldpilzhirschgulasch mit Rotwein abgelöscht
- klassischer Schweinegulasch, herzhaft gewürzt
- Rinderrahmgulasch
- Szegediner Gulasch
- Kasslernacken im Ofen gebacken
- Bifteki (griechisches Hacksteak mit Fetafüllung) in leckerer Metaxasauce
- Würzfleisch vom Schwein mit Käse überbacken
- Kohlrouladen in deftiger Kohlsauce
- leckere Königsberger Klopse in feiner Kapernsauce
- Rinderbrust in Meerrettichsauce
- Pferdegulasch
- Ganze gebackene Schweineschulter ohne Knochen im BBQ-Style mit Coleslaw Salat und Baguette
- Mutzbraten auf Sauerkohl
- Pulled Pork mit Coleslaw Salat und Baguette
- Schweinegeschnetzeltes in Pfefferrahm-Sauce
- Schweinegeschnetzeltes in Champignonrahm-Sauce

Geflügelgerichte

- Hähnchenfiletgeschnetzeltes in Mango-Chili-Sauce
- Hähnchenfilet saftig gebraten auf Sauce Bernaise
- Hähnchenfiletgeschnetzeltes in Cocos-Cury-Sahne-Sauce mit Pfirsichstreifen
- Gyros vom Hähnchenfilet in Metaxasauce
- Afrikanisches Hähnchenfiletgeschnetzeltes in Sahnesauce mit Erdnussbutter verfeinert
- Putengulasch mit Champignons
- Hädickes Frikassee mit Champignons

Personenanzahl:
ab 25 Personen
um jede Person erweiterbar

Preis:
29,90 €/Person

4 Gerichte zur Auswahl
3 Gemüsebeilagen frei wählbar
3 Sättigungsbeilagen frei wählbar

Specials
frei buchbar

Nach vorheriger Absprache liefern wir Ihnen Ihr Buffet gerne an.

Rundum sorglos:

Das Reinigen der Behälter und Utensilien übernehmen wir für Sie, damit Sie sich keine Gedanken mehr ums Spülen oder die Hygiene machen müssen!

Wir freuen uns neben diesem Angebot auch ein individuelles Buffet mit Ihnen zusammen zu gestalten:
Ganz nach Ihren Wünschen und mit weiteren vielfältigen Gerichten.

Eine gelungene Feier wünscht

Hädicke Spezialitäten

Schmorgerichte

- Putenoberkeulenbraten in Geflügelrahmsauce
- geschmorte Schweinebäckchen in feiner Balsamicosauce
- geschmorte Kaninchenkeule mit reichlich Sauerrahm verfeinert
- Schaufelbug vom argetinischen Black Angus Rind aus Getreidefütterung, bei Niedertemperatur gegart mit Sauce aus dem Bratenfond, rotem Balsamico-essig, Rotwein und Portwein
- geschmorte Muffelwildkeule in einer kräftigen dunklen Sauce mit verschiedenen Aromen fein auf das Fleisch abgestimmt
- Hirschbraten aus der Keule in kräftiger, dunkler Sauce nach Oma Hädickes Rezept
- Saftiger Wildschweinbraten in Steinpilz-Sauce
- Rehkeulenbraten in Wacholderrahmsauce
- Rinderroulade mit Füllung nach Hausfrauenart mit Sauce
- Hasenkeulen (Wildhase) nach Oma Hädickes Rezept, mit Sauerrahm verfeinert
- Sauerbraten vom Rind mit Sauce
- geschmorte Ochsenbäckchen, in Tranchen geschnitten, mit Wurzelgemüse in Rotweinsöße mit Rosmarin und Thymian

vegetarisch

- Süßkartoffelrauten mediterran mit Feta überbacken und mit Granatapfel garniert
- gefüllte Champignons mit Rahmspinat und Käse überbacken

vegan

- gefüllte Champignons mit Spinat
- Chili sin Carne
- Kichererbsen Tikka Masala

Noch mehr zu unserem

Gutshof Hädicke

EVENTLOCATION

Online auf: gutshof-haedicke.de
oder einfach über den QR-Cde:



Beilagen

frei wählbar zu Ihrem Buffet

Gemüsebeilagen

- gebutterter Rosenkohl
- Rotkohl mit Gänseschmalz
- deftiger Sauerkohl
- Schwarzwurzel in Butter geschwenkt mit Chiliflocken
- bunte Gemüsepfanne
- Rahmchampignons
- feine Buttererbsen
- Kohlrabi-Rahm-Gemüse
- in Butter geschwenkter Blumenkohl
- Rahmspinat mit Sahne und Knoblauch verfeinert
- grüne Bohnen mit Schinkenwürfeln und Knoblauch
- grüner Spargel in Butter geschwenkt mit Chilliflocken

Sättigungsbeilagen

- Rosmarinkartoffeln
- Butterspätzle
- Kartoffelgratin mit Schinkenwürfeln, Sahne und Käse überbacken
- gedämpfter Reis mit Butter verfeinert
- Salzkartoffeln in Butter geschwenkt



Specials

zubuchbar zu Ihrem Buffet

Gemüsebeilagen

ab 15 Personen, um jede Person erweiterbar

- gebutterter Rosenkohl 2,50 €/Person
- Rotkohl mit Gänseschmalz 2,00 €/Person
- deftiger Sauerkohl 2,00 €/Person
- Schwarzwurzel in Butter geschwenkt mit Chiliflocken 2,50 €/Person
- bunte Gemüsepfanne 2,50 €/Person
- Rahmchampignons 2,50 €/Person
- feine Buttererbsen 2,50 €/Person
- Kohlrabi-Rahm-Gemüse 2,50 €/Person
- in Butter geschwenkter Blumenkohl 2,50 €/Person
- Rahmspinat mit Sahne und Knoblauch verfeinert 2,70 €/Person
- grüne Bohnen mit Schinkenwürfeln und Knoblauch 2,50 €/Person

Sättigungsbeilagen

ab 15 Personen, um jede Person erweiterbar

- Rosmarinkartoffeln 2,50 €/Person
- Butterspätzle 2,00 €/Person
- Kartoffelgratin mit Schinkenwürfeln, Sahne und Käse überbacken 3,50 €/Person
- gedämpfter Reis mit Butter verfeinert 2,00 €/Person
- Salzkartoffeln in Butter geschwenkt 2,50 €/Person

Dessert

ab 15 Personen, um jede Person erweiterbar

Freuen Sie sich auf eine wunderbare Dessertvariation bestehend aus Tiramisu, erfrischendem Zitronenbaiser, leckerer Schoko-Mousse, sowie einer fruchtigen Vanille-Himbeer-Mousse für zusammen 3,00 €/Person.

Salate

ab 15 Personen, um jede Person erweiterbar

- Gurken-Dill-Salat 2,00 €/Portion
- Griechischer Salat 3,50 €/Portion
- Griechischer Weißkrautsalat 2,50 €/Portion
- Tomatensalat mit Frühlingszwiebeln 2,00 €/Portion
- Coleslaw Salat 2,50 €/Portion

Kalte Platten

ab 15 Personen, um jede Person erweiterbar

- Tomaten-Mozarella Platte 2,80 €/Portion
- Antipasti Platte 2,50 €/Portion
- Käseplatte 4,60 €/Portion
- Kalte Garnelen auf Rucolabett 2,50 €/Portion
- Obstplatte 4,50 €/Portion

Gebäck

ab 10 Personen, um jede Person erweiterbar

- Partybrötchen 1,50 €/Person
- Baguette 1,50 €/Person

Suppen

zum selbst Erwärmen, ab 10 Personen, um jede Person erweiterbar

- Soljanka 4,00 €/Person
- Gulaschsuppe 5,00 €/Person
- Tomaten-Cocos-Suppe 3,50 €/Person

Gutshof Hädicke
EVENTLOCATION

Einschulungsparty

15.08.2026 im Gutshof Hädicke

- köstliches Buffet • tolle Musik • Hüpfburg
- eigener Tisch für jede Familie

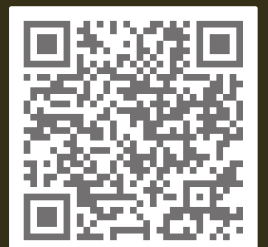
*Jetzt ein
unvergessliches
Event buchen!*

☎ Tel. 034606 – 35881

🌐 www.gutshof-haedicke.de

📍 Vereinbaren Sie einen Besichtigungstermin!

SCAN
MICH



Einschulung 2026

Unsere Einschulungsbuffets für den 15.08.2026

Mit Liebe zum Handwerk und Professionalität
von Hädicke Spezialitäten für Ihren Anlass!

*Wir freuen
uns auf Ihre
Aufträge!*

- ☎ Tel. 034606 – 35881
- 💻 www.haedicke-spezialitäten.de
- 🚚 Einfach bestellen, abholen oder liefern lassen!

SCAN MICH



Hädicke
Spezialitäten



Kategorie 4

für den besonderen Anlass – das Premium-Bufferet

Kalte und warme Leckerbissen

5 zur Auswahl

- Feiner Forellentaler (Pumpnickel mit gespritzter Crème von der geräucherten Forelle und Kaviar)
- Carpaccio vom Rind
- Tomaten-Mozzarella-Platte
- Belegte Eier mit Kaviar
- Gespritzte Eier
- Pikanter Eiersalat mit Gewürzgurke und Schnittlauch
- Klarer Flusskrebsscocktail mit feinen Zitrusaromen, frischen Kräutern und grünem Spargel im Gläschen angerichtet
- Vitello tonnato (medium gegartes Kalbfleisch mit Thunfischsauce – kalt)
- Kaltes Roastbeef mit Meerrettichcrème
- Knackige Garnele mit Zitronensaft, Dill, Chili und Knoblauch
- Gebackener Camembert mit Preiselbeeren
- Würzfleisch mit Käse überbacken
- Knoblauchpeperoni in der Pfanne gebraten
- Auberginenmedaillons mit mediterraner Hackfleischfüllung und Feta überbacken
- Miesmuschelfleisch in einer mediterranen Tomatensauce mit Feta überbacken
- Weinbergschnecken in Knoblauch-Sahne-Sauce mit Käse überbacken

Salate

3 zur Auswahl

- Rucolasalat mit Chili, Parmesanhobel, Knoblauch und Olivenöl
- Griechischer Salat
- Gurken-Dill-Salat
- Tomaten-Schafskäse-Salat
- Orientalischer Couscous-Salat mit Koriander, Feta und Blattpetersilie
- Caesar Salat – der amerikanische Klassiker

Personenanzahl:
ab 50 Personen
um jede Person erweiterbar

Preis:
65,00 €/Person

9 Hauptgerichte zur Auswahl

3 frische Salate, 5 kleine Leckerbissen,
3 Sättigungs- & 5 Gemüsebeilagen frei wählbar

Immer dabei:

Obst-, Käse- & Antipastiplatte, Mini-Brötchen

Dessert-Variation inklusive

**Bufferetbetreuung durch zwei
Service-Mitarbeiter inklusive!**

Nudelgerichte (Hauptgericht)

- Farfalle mit Kirschtomaten, Rucola, Knoblauch, Parmesan & Pesto
- Penne in Tomaten-Vodka-Sahnesauce mit Mozzarella und Basilikum
- Salbei-Butter-Gnocchi auf Ratatouille
- Penne mit Wurzelspeck-Spinat-Sahnesauce, Parmesan und Kirschtomaten
- Farfalle mit Flusskrebisfleisch und grünem Spargel in Tomaten-Vodka-Sahnesauce

Gerichte von der Ente (Hauptgericht)

- Tranchen von der gebackenen Entenbrust an klassischer Sauce

Fischgerichte (Hauptgericht)

- Mediterran aromatisierter Zuchtlachs
- Knackig gebratene Garnelen glasiert mit Tomaten-Knoblauch-Thymian-Sauce, pikant

Geflügelgerichte (Hauptgericht)

- Hähnchen Kokos-Curry
- Hähnchengyros in Metaxasauce
- Afrikanisches Hähnchengeschnetzeltes mit frischen roten Paprika und Mais

Gerichte vom Schwein (Hauptgericht)

- Schweinefiletmedaillons mit Pfefferrahmsauce
- Panierte Schweinefiletmedaillons
- Griechisches Hacksteak vom Schwein mit Fetafüllung auf Metaxasauce
- Schweinefiletmedaillons mit Champignonrahmsauce
- Schweinefilet im knusprigen Baconmantel mit Spinat-Fetafüllung und Sauce Bernaise

Gerichte vom Rind / Wild / Lamm (Hauptgericht)

- Rinderrahmgulasch
- Rinderroulade
- **Spezialität des Hauses:** Premium-Rindfleisch medium gegart, am Buffet tranchiert, beim Gast angerichtet mit warmer Kräuterbutter und frischem schwarzen Pfeffer als Topping
- Geschmorte Ochsenbacken mit Rotwein abgelöscht in Wurzelgemüsesauce & feiner Zimtnote
- Wildschweinbraten in Steinpilzsoße
- Rehkeulenbraten in Wacholderrahmsauce
- Klassischer Hirschbraten
- Wildgulasch mit Sauerrahm
- Waldpilz-Hirschgulasch
- klassischer Lammbraten mediterran abgeschmeckt

vegetarisch (Hauptgericht)

- frisch gebackene Champignons gefüllt mit Rahmspinat & Käse überbacken
- Süßkartoffeln gebacken mit Feta und Granatapfel
- Zucchinihälften gefüllt mit Ratatouille und Edamer gratiniert
- Zucchini-Cannelloni gefüllt mit Feta-Kräutercreme

vegan (Hauptgericht)

- Zucchinihälften gefüllt mit Ratatouille
- Indisches Linsen-Dal mit Kokosmilch
- Penne mit Tomaten-Vodka-Hafermilchsauce mit Basilikum
- Chili sin Carne
- Veganes Jambalaya (Gericht mit Kidneybohnen, Kichererbsen und Reis)
- Gebackenes Blumenkohl Curry mit Erbsen
- Kichererbsen Tikka Masala mit Tomaten, Kokosmilch und indischen Gewürzen

Sättigungsbeilagen

3 zur Auswahl

- Rosmarinkartoffeln
- Butterreis
- Butterspätzle
- Sahnekartoffeln mit Käse überbacken
- Petersilienkartoffeln
- Dicke weiße Bohnen in Tomatensauce mit Feta gratiniert

Gemüsebeilagen

5 zur Auswahl

- Brokkoli mit Butter und gehobelten Mandeln
- Brokkoli mit Sauce Hollandaise
- Pfannengemüse (Zucchini, Paprika, Zwiebeln, Champignons)
- Karamellisiertes Möhregemüse mit weißem Balsamico, Chili und frischer Petersilie
- Kohlrabi-Rahmgemüse mit frischer Petersilie
- Schwarzwurzel in Butter gebraten mit Chiliflocken und frischer Petersilie
- Karibisches schwarze Bohnengemüse mit Tomatenwürfeln und Frühlingszwiebeln
- Blumenkohl in Butter geschwenkt
- Rosenkohl in Butter geschwenkt
- Grüne Bohnen mit Knoblauch, Schinkenwürfeln & Bohnenkraut
- Rotkohl mit Gänseschmalz
- Rahmchampignons
- Blattspinat mit Sahne
- Frischer weißer Spargel in Butter gebraten mit Chili und Petersilie (1. Mai bis 24. Juni)
- Rauten von grünem Spargel in Butter geschwenkt mit Chiliflocken

Dessert-Variation

inklusive

- Tiramisu
- Vanille-Himbeermousse
- Zitronenbaiser
- Schokoladenmousse



www.gutshof-haedicke.de

Stilvoll entspannt feiern.



**Noch mehr Buffet, noch mehr Service,
noch mehr Event!**

Der Gutshof Hädicke ist Ihre Eventlocation mit mediterranem Flair – perfekt für Familienfeiern, Jubiläen oder ausgelassene Partys.

Feiern Sie mit bis zu 120 Gästen in exklusiver Alleinnutzung mit Saal, Freisitz, Pavillon, Terrasse und Lounge.

Genießen Sie unser Rundum-sorglos-Paket zum Festpreis, frei wählbare, überraschende Kulinarik und erleben Sie Feiern auf die Gutshof-Weise.

Vereinbaren Sie jetzt eine Besichtigung!

Hädicke Spezialitäten

Dorfplatz 3, OT Teicha,
06193 Petersberg

☎ 034606 - 35881

✉ s.haedicke@t-online.de

🌐 www.haedicke-spezialitaeten.de