



## Buffet Vorschläge

(Änderung oder Korrekturen behalten wir uns vor)  
Stand: 01.02.2025

Ostblocklatino

Catering| FoodTrailer| Restaurant  
Spirituosen|

Teigtaschenmanufaktur

Clemens-August-Str. 3

49685 Emstek

044733270034

0176/55563945

info@ostblocklatino.com

www.ostblocklatino.com





## Inhaltsverzeichnis

Seite:	Inhalt:
1	Baukasten
8	Fingerfood
11	Ostblocklatino BBQ
15	Ihr habt einen Wunsch?
16	Gebühren und Extra





## Buffet - Baukasten



## Unser Buffet - Baukasten

Willkommen bei unserem Buffet - Baukasten! Stelle dir dein individuelles Buffet nach deinem Wünschen zusammen. Wähle einfach die Artikel aus, die Dir gefallen, und erhalte einen Festpreis. Genieße ein maßgeschneidertes Buffet, ganz nach deinem Geschmack und Budget. Lass dich von unserer Vielfalt inspirieren und kreierte dein perfektes Buffeterlebnis. Feier und genieße mit unserem Buffet - Baukasten!

Preis:

Buffet mit zwei Hauptgängen + zwei Beilagen  
20,50 € p.P.

2x Hauptgänge + 2x Beilagen + 2 Salate oder Vorspeisen  
22,50 € p.P.

2x Hauptgänge + 2x Beilagen + 2 Salate oder Vorspeisen + 1x Suppe  
25,90 € p.P.

2x Hauptgänge + 2x Beilagen + 2 Salate oder Vorspeisen + 1x Suppe  
+ Dessert  
27,90€ p.P.

Plus weiterer Hauptgang  
9,00 € p.P.

Plus weitere Beilage  
3,50 € p.P.

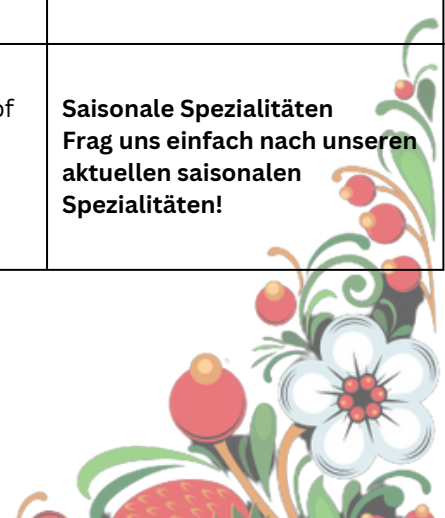
Plus weitere Suppe/Vorspeise/weiterer Salat  
4,50 € p.P.

Plus weiterer Dessert  
4,00 € p.P.



## Hauptgänge:

Manti (auch Veggie möglich)	Golubzi Kohlroluden  Hackfleisch  Reis	Kiewer Schnitzel	Schmorbraten (Hähnchen)
Khinkali	Bigos Sauerkraut   Räucherwurst   Kassler	Geschmorte Rippchen	Hähnchenbraten (Chimichurri- Style)
Gebratene Wareniki/Piroggen div. Füllung	Buglama Schmorgericht  Kazan   Rind  Schwein   Paprika   Zwiebeln   Tomaten	Kazan Gulasch	Chkmeruli (Hähnchenkeule o. Knochen   Schmand   Knoblauch)
Kotlety (Frikadellen)	Gefüllte Paprika Paprika   Hackfleisch  Reis  Tomaten-Paprika Jus	Lachsfilet im Ganzen	Pelmeni Stroganoff Pelmeni   Champignon- Rahmsauce   Paprika   Zwiebeln
Armenische Manti	Kazan Plov div. Fleischsorten   Reis   Zwiebeln   Berberitzen   Möhren	Boeuf Stroganoff (mit Schwein)	Lachspfanne
Kasachisches Nomdenfeuer Lamm   Paprika   Zwiebeln   Knoblauch   Tomaten   Zimt	Kazan Kebab Schwein   Zwiebeln   Kartoffeln	Kaukasischer Bohneneintopf Rote Bohnen   Paprika   Tomaten   Knoblauch   Koriander	<b>Saisonale Spezialitäten</b> <b>Frag uns einfach nach unseren</b> <b>aktuellen saisonalen</b> <b>Spezialitäten!</b>





Beilagen:

Reis	Reis-Risotto	Kartoffel- Sellerie Püree	Patatas Bravas
Ragou	Buchweizen	Graupen Risotto	Buchweizen-Risotto
Spätzle	Kazan-Gemüse	Couscous	Kartoffel-Gratin
Kartoffeln- Pilz- Stampf	Veggie Plov	Schmorkraut Ostblocklatino Style	Ofenkartoffel aus der Süßkartoffel





Vorspeis/Salate:

Die drei Königlich (Pod Schuboj, Olivier Salat, Winegret) in Gläsern serviert	Bulgur Salat	Ajvar-Kartoffelsalat	Schopska Salat Bulgarischer Bauernsalat
Ostblock Kimchi	Tomaten Mozzarella Salat	Rohkostsalat Auswahl mit Toppings und zwei Dressings	Funchosa Glasnuden   Hähnchen   Möhren   Zwiebeln   Paprika
Fischplatte (auf Wunsch mit Stör +2,90€ p.P., ab 15 Personen)	Fleisch/Wurstplatte	Ostblock Antipasti (Sakuska)	Fingerfood-Platte 4-5 div Fingerfood al á Ostblocklatino Style





Suppen:

Kazan Borschtsch	Borschtsch Thai Style	Kazan Ucha (Klassisch)	Kazan Ucha (Finnlanski)
Kazan Erbsensuppe	Okroschka	Schtschi	Klassische Hühnersuppe
Soljanka	Schtschi Miso Style	Kazan Gulaschsuppe	Klassische Rinderbrühe mit Einlage







Desserts:

Ostblock-Tiramisu Mascapone   gez. Kondensmilch   Mohn   Biskuit	Nowosibirskie Obstsalt Beeren   Äpfel   Birnen   gez. Kondensmilch	Grießpudding	Medovik (Aufpreis 2,50€ p.P.)
Gefüllte Blini	Syrniki	Obstplatte	Dessert Vielfalt Kleine Auswahl aus der Küche





## Fingerfood



**Fingerfood-Preise pro Person:**

3 Sorten → 9,90 €

5 Sorten → 12,90 €

7 Sorten → 15,90 €

12 Sorten → 19,90 €

**Ostblock Surprise“ – Fingerfood Überraschung**

◆ 8 verschiedene Kreationen pro Person

◆ Preis: 14,90 € pro Person

💡 **Hinweis:**

Die Auswahl erfolgt aus deiner Fingerfood-Liste, je nach Vorlieben und Anlass.

Gerne passen wir die Zusammenstellung individuell an!

Optional mit Dips oder zusätzlichen Beilagen nach Absprache.

**Klassische Ostblock-Häppchen**

- Mini-Blini mit Lachs & Dill-Crème
- Pelmeni-Spieße mit Sauerrahm-Dip
- Gefüllte Wareniki mit Kartoffeln & Röstzwiebeln
- Oladuschki mit Kaviar & Kräuterschmand
- Oladuschki mit Räucherfisch
- Mini-Kotlety (Russische Frikadellen) auf Brot-Chips

**Warme Fingerfood-Varianten**

- Mini-Khinkali auf Spießchen mit pikantem Tomatendip
- Tschebureki in Mini-Version mit Hackfleischfüllung
- Knusprige Kartoffelpuffer mit Apfelmus oder Sour Cream
- Kleine Samsa-Teigtaschen mit Lammhack & Koriander
- Mini-Krautrouladen mit Sauerrahm-Dip

**Moderne & Fusion-Kreationen**

- Ostblock-Bao Buns mit Pulled Beef & Preiselbeeren
- Frühlingsrollen Polski mit Sauerkraut & Lachs
- Piroshki gefüllt mit Buchweizen & Pilzen
- Buchweizen-Puffer mit Rote-Bete-Hummus
- Miso-Kartoffelspieße mit Räucherpaprika & Sesam

**Kalte Fingerfood-Ideen**

- Schaschlik-Spieße
- Rote-Bete-Tatar auf Borodinsky-Brot
- Blinis mit Matjes, roten Zwiebeln & Apfelcreme
- Gurkenschiffchen mit Frischkäse & Forellenkaviar

**Vegetarische Fingerfood-Optionen**

- Marinierte Pilze (nach georgischer Art) auf Spießchen
- Bulgursalat mit Petersilie & Granatapfel
- Gefüllte Minipaprika mit Frischkäse & Walnüssen
- Gebrillte Auberginenröllchen mit Walnuss-Knoblauch-Creme



## Ostblocklatino BBQ

### **Mangal, Kazan & Planca**

– Dein Catering-Erlebnis über Feuer und Glut

Traditionelles Grillen & Schmoren – authentisch, herzhaft und voller Geschmack.



## 🔥 Mangal – Schaschlik vom Holzkohlegrill 🔥

Unsere Schaschlik-Spieße werden nach traditionellen Rezepturen mariniert und über echter Holzkohle gegrillt.

Die perfekte Wahl für Liebhaber von saftigem, aromatischem Fleisch.

### Unsere Schaschlik-Sorten

Name	Fleischart	Besonderheit/ Marinade
Schaschlik Classic	Schweine-nacken	Klassische Marinade mit Zwiebeln, Kräutern & Tomaten
Schaschlik Rubin	Schweine-nacken	Rotwein-Kräuter-Marinade mit frischen Kräutern
Schaschlik French Mayo	Puten-fleisch	Mayonnaise-Senf-Marinade mit Sojasauce
Schaschlik Mejin Style	Schweine-nacken	Tomatenbasis, Paprika, Knoblauch
Veggie Spieß	Gemüse & Grillkäse	Grillgemüse mit Grillkäse mit Kräutermarinade & Sesam

📌 **Dazu servieren wir:**  
**Eingelegte rote Zwiebeln**  
**Schmand-Aioli & OstblockSalsa**  
**Hausgemachtes Brot**  
**Beilagen nach Wahl (siehe unten)**

 **Kazan – Schmorgerichte aus dem Gusseisentopf**

Im Kazan schmoren unsere Spezialitäten langsam über offener Flamme. Das verleiht ihnen ihren einzigartigen Geschmack.

Name	Besonderheit/ Marinade
Plov	Usbekischer Reistopf mit Rind, Möhren & orientalischen Gewürzen
Kazan-Kebab	Geschmorte Fleischstücke mit Zwiebeln & Kräutern
Basma	Lammfleisch, Kartoffeln, Kohl, Karotten, Tomaten und Paprika
Chahohbili	Hähnchenkeulen, Tomaten, Zwiebeln und frischen Kräutern

 **Planca – Braten auf der heißen Stahlplatte**

Die Planca ist perfekt für scharf angebratenes Fleisch & Gemüse, das seinen natürlichen Geschmack behält.

Name	Besonderheit/ Marinade
Rindersteaks	div. Cuts vom Heimischen Rind (Aufpreis 3,50€ p.P.)
Fischfilets	div. Fischfilet
Gemüsepfanne	Saisonal variierendes Grillgemüse
Schweinesteaks	div. Cuts vom Schwein

Preise:

5 Grill-Spezialitäten + 2x Beilagen, 2x Salate + Dips = 30,90€ p.P.

7 Grill- Spezialitäten + 2x Beilagen, 2x Salate + Dips = 33,90€ p.P.



## **Ihr habt einen Wunsch? – Wir machen es möglich!**

Euer perfektes Catering soll genau euren Vorstellungen entsprechen? Kein Problem! Ihr habt besondere Wünsche oder möchtet etwas, das nicht auf unserer Standardkarte steht? Dann sprecht uns an!

- ☛ Fleischsorte nach Wahl – Ob zartes Lamm, saftiges Kalb oder etwas Exotisches – wir besorgen euch das perfekte Fleisch für euer Event.
- ☛ Fisch & Meeresfrüchte – Von ganzen Fischen im Kazan bis zu edlen Meeresfrüchte-Platten – wir setzen eure Wünsche um.
- ☛ Individuelle Platten – Ihr wollt eine spezielle Vorspeisenplatte, eine üppige Obstplatte oder eine Käse-Selektion? Kein Problem, wir gestalten die Platten nach euren Wünschen.
- ☛ Spezielle Beilagen & Extras – Ein bestimmtes Gemüse, eine besondere Sauce oder eine individuelle Zubereitungsart? Fragt uns, wir machen es möglich!
- 💡 Euer Wunsch ist unser Ansporn – sagt uns einfach, was ihr euch vorstellt, und wir setzen es für euch um!





## Gebühren und Extra-Services

Wir legen großen Wert auf transparente und faire Kosten. Leider sind einige Gebühren notwendig, um den Service optimal bereitzustellen. Wir achten jedoch darauf, diese so gering wie möglich zu halten.



### **Leihgebühren für Geschirr & Equipment**

- ✓ Chafing Dish (inkl. Brennpaste) – 4,00 € pro Stück
  - ✓ Essteller & Besteck – 2,50 € pro Gedeck
  - ✓ Dessertschalen & Teelöffel – 1,90 € pro Gedeck
  - ✓ Suppenteller & Esslöffel – 1,90 € pro Gedeck
- ✓ Kaffee- & Teegeschirr (Komplettsset) – 2,00€ pro Gedeck

### **Servicepersonal**

- ✓ Pro Servicekraft – 27,00 € pro Stunde

### **Alternative: Nachhaltiges Take-Away-Geschirr**

Falls du unser biologisch abbaubares Take-Away-Geschirr nutzen möchtest, sparst du dir die oben genannten Kosten für Geschirr.

- ✓ Nachhaltige Alternative – 1,90 € pro Person

### **Anfahrtskosten**

- ✓ Innerhalb Cloppenburg – 10,00 €
- ✓ Bis zu 25 km Entfernung – 25,00 €
- ✓ Bis zu 50 km Entfernung – 50,00 €
- ✓ Ab 51 km Entfernung – auf Anfrage