



Cordts
mehr als Leidenschaft

*Cordts Catering.
Mehr als Häppchen*

Frisch. Regional. Besonders.

Markttwiete 12, 23611 Bad Schwartau | Telefon: (0451) 2 12 02 |
E-mail: info@cordts.de | www.fleischerei-luebeck.de

Cordts Catering

Frisch. Regional. Handgemacht.

Cordts steht für die Verbindung aus traditionellen Rezepten und modernem Catering. Unser Erfolgsrezept: Handarbeit, Frische, Regionalität und Qualität. Unsere Produkte beziehen wir aus der unmittelbaren Region. So kommt unser Fisch direkt vom Schlutuper Hafen. Unser Schweinefleisch kommt aus dem Raum Bad Segeberg. Wir sind mit der Region verbunden und das schmeckt man. Mit Leidenschaft zubereitet, mit Liebe serviert – so schaffen wir Genussmomente, die bleiben. Unser Ziel: Ihre Gäste begeistern und für unvergessliche Geschmacksmomente sorgen.

Ihre Wünsche, unsere Flexibilität

Bei Cordts Catering gibt es keine Standardlösung. Individuelle Menüs, abgestimmt auf Ihre Wünsche und Ihr Event, machen jede Feier einzigartig. Ob Buffet oder Fingerfood – wir gestalten genau das Menü, das zu Ihnen passt.

Cordts Catering – Für jeden Anlass

Privat: Hochzeiten • Geburtstage • Familienfeste

Business: Meetings • Seminare • Firmenevents

Frisch • Handgemacht • Individuell
Cordts macht jedes Event besonders
– lecker, frisch und mit Herz.



Suppen & Eintöpfe

saisonal, vegetarisch, kräftig, klar, cremig

Erbssensuppe
der Klassiker

6,90 €

Gulaschsuppe
besonders reichhaltig

8,90 €

Linsensuppe
mit Speck

6,90 €

Soljanka
mit Schmand

5,90 €

Kartoffelsuppe
deftig cremig

6,90 €

Tomatencremesuppe
mit Fleischklößen

6,90 €

Kürbiscremesuppe
mit Ingwer, Kokosmilch,
gerösteten Kernen (saisonal)

6,90 €

Sellerie-Apfel-Cremesuppe
fruchtig und cremig zugleich

6,90 €

Käse-Lauch-Cremesuppe
klassisch, deftig, beliebt

6,90 €

Maronencremesuppe
sehr fein

9,90 €

Preise pro Person



Salate

frisch, vegetarisch, knackig

Wintersalat

mit frischem Rotkohl, Apfel,
Hirtenkäse und Walnüssen

7,90 €

Marktsalat

Gemischter Salat mit frischem Gemüse 6,90 €



Canapés

individuell, traditionell, mundgerecht

Das Cordts Sektfrühstück

6 Canapés je Person – individuell belegt.

Edel:

z.B. rosiges Roastbeef, Braten aus eigener Herstellung, zarter geräucherter Lachs,
milder Weichkäse

20,50 €

Cordts Klassiker

Jagdwurst, herzhaft Mettwurst,
milder Butterkäse, liebliche Bratensülze

18,50 €



Belegte Brötchen & Bagel

individuell belegt & schön dekoriert.

½ Brötchen 2,50€-4,00 € je nach Belag

Bagels individuell belegt

3,00-4,50 € je nach Belag



Preise pro Person



Fingerfood

mundgerecht, individuell, vielfältig

Buffets

auch individuell zusammenstellbar
ab 10 Personen

Mediterran

- Melone mit Parmaschinken
ein fruchtig, harmonisches
Geschmackserlebnis
- Chorizo in Honigmarinade
kräftige Würze umhüllt von feiner Süße
- Minifleischklöße mit mediterranem Topping
ein köstlicher Genuss mit sonnigem Flair
- Karotten in Chilli-Honig
süß, würzig, aufregend
- Pimientos mit grobem Meersalz
einfach würzig
- Drillinge mit Knoblauchgarnelen
leckere Knoblauchcreme
rundet das ganze ab

26,90 €



Holsteiner Fingerfood

- Kohlrabi-Apfelsalat im Gläschen
- Mini Fischbrötchen
mit Bismarckhering- oder Bratheringsfilet
und der beliebten Cordts-Remoulade
- Holsteiner Blätterteig Konfekt
feine Blätterteigtaschen mit
holsteiner Katenschinken, Spargel
und Sauce Hollandaise
- Holsteiner Cordts Kartoffelsalat
mit Minifrikadelle im Gläschen
- Lübecker Marzipancreme im Gläschen

25,00 €

Preise pro Person



American Style Fingerfood

- Pastrami Mini Sandwich
mit getröstetem Roggenbrot und
würzigem Käse und Cole Slaw
- Hot Dog im Blätterteig
feine Blätterteigtaschen mit
hauseigener Hot Dog Sauce,
Hot Dog Würstchen
und den typischen Zutaten
- Drum Sticks
Hähnchenkeulchen mit hauseigenem Dip
- Mini Cheeseburger
- Mini Banana Pudding Cups
Bananenpudding, Kekse und
Sahne im Gläschen

26,90 €



Christmas Fingerfood

- Maronensuppe im Gläschen
- Festliche Mini-Burger
mit Entenbrust, Rotkohl und Orangensauce
- Mini-Sandwiches
mit Roggenbrot, Camembert & Birne
- Mini-Crostini
mit Camembert, Preiselbeeren
und Walnüssen
- Bratapfelspieße
mit knusprigem Speck

29,90 €



Happy New Year Fingerfood

- Garnelen-Spieße mit Aioli Dip
- Mini Cheese Burger
- Käse-Weintrauben-Spieße
- Partyfrikadellen mit Holsteiner Kartoffelsalat
- Hähnchensticks mit leckerem Dip
- Mini Berliner am Spieß

26,90 €

Preise pro Person



Kalte Platten

Käse, Antipasti, Fischplatten,
Wurst-/Fleischvariationen

Wurst

Feine Holsteiner

Spezialitätenplatte

Milder Katenschinken, Cordts Roastbeef mit
hauseigener Remoulade,
Cordts Bratenaufschnitt frisch aus dem Ofen
und würziger Käse aus der Region.

Als Hauptspeise 19,90 €

Als Bestandteil eines Buffets 15,90 €

Rustikales Wurstbrett

mit leckeren Wurstspezialitäten wie
Hausmacher Leberwurst, Hausmacher
Rotwurst, Schwartauer Kümmelsülze,
Holsteiner Schinkenrotwurst, frisches Mett und
zartem Schinkenspeck.

Als Hauptspeise 16,90 €

Als Bestandteil eines Buffets 12,90 €

Edle Schinken- und Wurstvariationen

z.B. Luftgetrocknete Salami,
Italienischer Parmaschinken,
Spanischer Serranoschinken, Chorizo,
Holsteiner Katenschinken,
Holsteiner Kochschinken

Als Hauptspeise 19,90 €

Als Bestandteil eines Buffets 15,90 €



Roastbeefplatte

stilvoll angerichtet mit
der hauseigenen Cordts Remoulade

Als Hauptspeise

25,90 €

Als Bestandteil eines Buffets

20,90 €

Käse

Gemischte Käseplatte

individuell belegt mit Schnitt- und Weichkäse.
Garniert mit Früchten und Nüssen.

Auf Wunsch reichen wir passenden Wein
vom schönen Kaiserstuhl dazu.

Als Hauptspeise 150g pro Person

12,90 €

Als Bestandteil eines Buffets:

80g pro Person

9,90 €



Fisch

Fischplatte „Ostsee“

Brathering, Bismarckhering, Rollmops mit Honig Senfsauce, Räucheraal auf Schwarzbrot, roter Heringssalat,

dazu Roggenbrotscheiben

17,90 €

Fischplatte „Nordsee“

Geräucherter Lachs, Nordseekrabben auf Schwarzbrot,

Matjesfilet mit hauseigener Hausfrauensoße, Geräucherte Makrele in feinen Scheiben

dazu Roggenbrotscheiben Garnitur:

Dill, Zitronenscheiben, Preiselbeeren,

Preise pro Person



Warme Hauptspeisen

Braten

Rosa Rehrücken

zart & edel

49,90 €

Knusprige Entenbrust

aromatisch, knusprig, festlich

15,90 €

Burgunderbraten

mit knuspriger

11,90 €

Putenbraten

besonders zart und saftig

fein gewürzt und schonend gegart

13,90 €

Lübecker Spießbraten

mit goldbrauner Kruste

saftig - durchwachsen

10,90 €

Kasseler Braten

mit feiner Rauchnote

10,90 €

Rinderbraten

von der deutschen Färs

schön marmoriert und saftig

21,90 €

Sauerbraten

von der Färs nach Holsteiner Art,

geschmort im Malzbiersud

22,90 €

Iberico Short Rack

zart-marmoriert,

würzig-aromatisch, mediterran

39,90 €

Prager Schinken „Holsteiner Art“

im Apfelbett von Holsteiner Streuobstwiesen

sanft gegart.

12,90 €

Preise pro Person



Cordts Spanferkel

Bei Ihnen aufschneiden: Auf Wunsch kommen wir zu Ihnen und tranchieren das Spanferkel vor Ort, die gelungene Showeinlage für Ihre Party.

Ganzes Spanferkel mit zwei Beilagen nach Wahl	25,00 €
ohne Beilagen	20,00 €

Spanferkelrücken	12,90 €
------------------	---------

Spanferkelhaxe	15,90 €
----------------	---------

Spanferkelkeule	11,90 €
-----------------	---------



Vegetarische Gerichte

Spätzleauflauf mit Rahmchampions	11,90 €
-------------------------------------	---------

Couscous Pfanne mit Grillgemüse und Kräuterdip	11,90 €
---	---------

Pfannengerichte

Fruchtiges Putencurry mit Reis	12,90 €
-----------------------------------	---------

Pustapfanne aus Schweinefleisch mit frischem Gemüse und Reis	12,90 €
--	---------

Gyrosgratin Schweine- oder Putenfleisch nach Gyrosart mit Käse überbacken. Dazu Reis, Tzatziki und Krautsalat	13,90 €
--	---------



Beilagen & Extras

Kartoffelvariationen

300g pro Person

Goldbraunes Kartoffelgratin 4,50 €

Frische Petersilienkartoffeln 2,90 €

Aromatische Rosmarinkartoffeln 3,20 €

Knusprige Bratkartoffeln 3,50 €

Würzige Röstkartoffeln
mit leichter Knoblauchnote 3,20 €

Cordts hauseigener Kartoffelsalat 2,50 €



Pastavariationen

300g pro Person

Pastaaufauf
würzig goldbraun 3,90 €

Cremige Spinat-Penne 4,50 €

Butternudeln
geschwenkt in

hauseigener Kräuterbutter 2,50 €

Cordts Nudelsalat 3,00 €

Reis und weitere Beilagen

300g pro Person

Tomatenreis
fruchtig – pikant 2,50 €

Käsespätzle mit Röstzwiebeln 4,50 €

Reis natur 1,20 €



Gemüsebeilagen

200g pro Person

Rotkohl oder Sauerkraut 2,50 €

Buttergemüse 2,20 €

Gerösteter Rosenkohl 2,20 €

Antipasti Gemüse 4,50 €

Speckbohnen 3,50 €

Preise pro Person

Desserts

Im Glas



Glühweinmousse

4,50 €

Mousse au Chocolate

weiße Schokolade

mit Schokospiltoder Vollmilch

3,90 €

Zitronencreme

2,90 €

Rote Grütze

mit hausēigener Vanillesauce

3,90 €

Lübecker Marzipancreme

3,90 €

Bratapfel

gefüllt mit Lübecker Marzipan und Walnüssen

dazu hausēigene Vanillesauce

4,50 €

Spekulatius Tiramisu

4,50 €



Empfehlungen & Menüvorschläge

Grünkohl satt!

Grünkohl, Kasseler, Schweinebacke, Kohlwurst, Senf und Röstkartoffeln.

Spanferkel satt!

Spanferkel mit Kartoffelgratin und Rotkohl oder Sauerkraut.

Bayerisches Buffet

Haxn, Weißwurst mit süßem Senf, Bayerisch Kraut, Käsespätzle und als Dessert Bayerisch Creme

Mottoparty

70s, 80s, 90s; Fasching, Weihnachtsfeier, Halloween
Wir gestalten zusammen eine passende Menüauswahl.
Sprechen Sie uns an!

Zusatzoptionen

Getränke (Wein, Bier, Softdrinks, Kaffeeservice)
Equipment
Teller, Besteck, Gläser

Für weitere Fragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Bezüglich möglicher Allergene sprechen Sie uns an. Wir beraten Sie gern!

Mit Erscheinen dieser Broschüre, verlieren alle Preise der vorherigen Broschüre ihre Gültigkeit.



Cordts Catering. Mehr als Häppchen

Abholung

Ihr individuelles Arrangement steht für Sie während unserer üblichen Geschäftszeiten zur Abholung bereit oder auch nach vorheriger Absprache, ganz nach Ihrem Wunsch.

Lieferung

Gern bringen wir Ihr Essen direkt zu Ihnen! Wir liefern von Montag bis Samstag bis 19:30 Uhr und an Sonn- und Feiertagen nach individueller Absprache.

Cordts Fleischwaren GmbH

Markttwiete 12

23611 Bad Schwartau

Telefon: (0451) 2 12 02

E-mail: info@cordts.de

www.fleischerei-luebeck.de