SCHLEMMER - FLEISCHEREI

SCHWIECKER

PARTY–SCHLEMMEREIEN

Große Straße 21
21521 Aumühle
Telefon 04104/2179
Fax 04104/80579
www.fleischerei-schwiecker.de

Sehr geehrte Kundinnen und Kunden,

in unserem Prospekt finden Sie viele Ideen und Anregungen für Ihre private Feier. Wir bieten Ihnen eine breite Auswahl an kalten Platten und Buffets sowie eine Auswahl an warmen Speisen an, die Sie zum Teil auch gut selbst Zuhause aufbereiten können.

In unserem Geschäft, wie auch im Catering, legen wir großen Wert auf die Qualität unserer Produkte. Diese sind überwiegend aus eigener Herstellung und ohne Konservierungsstoffe oder Geschmacksverstärker. Unser Fleisch stammt von Tieren aus nächster Umgebung, welche wir selber geschlachtet und weiterverarbeitet haben.

Bitte beachten Sie unsere Arbeitszeiten des Party-Services und unsere Lieferbedingungen.

Wir beraten Sie gerne in einem persönlichem Gespräch, um Wartezeiten zu vermeiden, ist eine vorherige Terminabsprache ratsam.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß bei der Vorbereitung Ihrer Feier und freuen uns, Ihnen mit Rat und Tat dienlich sein zu dürfen.

Familie Schwiecker

Inhaltsverzeichnis

Für Ihren Empfang

Party-Häppchen	*Seite 1*
Belegte Brötchen, Sandwiches	*Seite 2*
Finger Food	*Ab Seite 3*

Platten für jeden Anlass

Kalte Platten	*Ab Seite 5*
Kalte Buffets	*Ab Seite 7*

Buffets für Ihre Feier

Buntes Party-Buffet	*Seite 10*
Warme Speisen	*Seite 11*
Warme Schlemmereien	*Seite 12*
Komplett-Angebote	*Ab Seite 13*
Grill-Buffet	*Seite 16*

Individuelle Schlemmereien

Braten Klassiker	*Seite 17*
Braten Spezialitäten	*Ab Seite 18*
Pfannen	*Seite 19*
Beilagen	*Ab Seite 21*
Suppen und Quiches	*Seite 22*

Desserts *Seite 23*

Allgemeine Geschäftsbedingungen, Lieferkosten und Geschäftszeiten des Party-Services *Ab Seite 24*

Alle unsere Preise für Speisen verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer von 7%.

Für Ihren Empfang

Canapes I

Party-Häppchen belegt mit je zwei Fisch-Spezialitäten und vier Braten-, Schinken- und Käsespezialitäten — pro Person 16,50 €

Canapes II

Party-Häppchen belegt mit je zwei Fisch-Spezialitäten, zwei Gourmet-Häppchen und je einem Schinken- und Käse-Häppchen — pro Person 17,90 €

Canapes III, ab 10 Personen

vier Party-Häppchen belegt mit Fisch-, Braten-, Schinken- und Käse-Spezialitäten, dazu Tomaten-Mozzarella-Spieße, Schinken-Melonen-Spieße sowie Roastbeef-Röllchen

pro Person 18,90 €

Canapes, individuell kombinierbar

helles und dunkles Kaviarbrot, einzeln ausgarniert

belegt mit Braten-, Schinken- oder Käsespezialitäten, vegane Variante auf Wunsch — Stück 2,50 €

belegt mit Fischspezialitäten, wie geräucherte Forelle, Krabbe auf Ei, geräucherter oder Graved Lachs — Stück 3,20 €

belegt mit Gourmets, wie Kalbsbraten, Putenfilet-Medaillons, Parma Schinken, gegrillte Entenbrust, Roastbeef, Kräuter-Schweinefilet — Stück 3,20 €

Frische, knusprige Brötchen

Wir empfehlen 3 Halbe pro Person

1/2 Brötchen, mit Salatblatt und rustikal garniert

belegt mit Kochschinken, Katenschinken, Mett, Sachsenwaldfrühstück, Frischkäse, Butterkäse, Katenrauchmettwurst oder Ei	Stück	2,50 €

1/2 Mehrkorn-Brötchen, mit Salatblatt und einzeln ausgarniert

belegt mit Braten, Schinken und Käsespezialitäten einzeln ausgarniert	Stück	3,00 €
belegt mit englisch gebratenem Roastbeef und Remoulade, gegrilltem Kräuter-Schweinefilet und Piri Piri Dip	Stück	3,60 €
belegt mit geräucherten Fischspezialitäten, wie geräuchertem Lachs und geräucherter Forelle	Stück	4,50 €

Sandwiches

Wir empfehlen 5 Stück pro Person

Doppelte Dreiecke aus Vollkorn-Sandwichtoast mit Salat, Gurke, Tomate und Salatcreme

belegt mit Kochschinken, Putenbrust, Thunfisch-Creme, Käse oder Salami/Käse	Stück	1,50 €

mit einem Happs in den Mund...

auch individuell kombinierbar

Finger-Food Buffet I

• Party-Häppchen mit Braten-, Schinken– und Käsespezialitäten • Party-Häppchen mit Fischspezialitäten • Wrapes mit Schafskäse • Gemüsestifte mit Käse Dip • Schinken-Melonen-Spieße • Mini-Mozzarella Kugeln und Cocktailtomaten auf Spießchen • Party-Frikadellen mit Dip • Mini-Desserts für „Schleckermäulchen“	ab 20 Personen pro Person	21,90 €

Finger-Food Buffet II

• Pflaumen im Speckmantel • Gambas-Spieß mit Paprika • Knusperspieße mit Knoblauch • Kokos-Hähnchenspieß mit Ananas • Wraps mit Lachs • Mini-Hack-Burger • Auberginenröllchen mit Ziegenfrischkäse • Trauben-Käse-Spieß • Roastbeef-Röllchen mit Gurke gefüllt • Pumpernickel mit Forellenfilet-Mousse • Rauten vom Zwiebel-Speck-Kuchen • Gefüllte Peppadew • Mini-Desserts für „Schleckermäulchen“	ab 20 Personen pro Person	24,90 €

Finger Food III, *kalt-warm*

ab 20 Personen

kalte Speisen:

- Sandwich Snacks
- Hähnchen-Spieß mit Dip
- Party-Frikadelle mit Senf
- Pflaume im Speckmantel
- Chicken Nuggets mit Dip
- Schlemmer-Blätterteigröllchen Schafskäse/Spinat
- Trauben-Käse-Spieß
- Linsensalat im Glas
- Cous Cous-Salat im Glas

pro Person 19,90 €

warme Speise zur Auswahl :

⇒ Lauch-Lachs-Quiche	pro Person	4,00 €
⇒ Tomaten-Mozzarella-Quiche	pro Person	3,00 €
⇒ Curry Wurst mit Baguette	pro Person	4,00 €
⇒ Käse-Lauch-Suppe mit Hackfleisch	pro Person	3,00 €
⇒ Feine Kartoffelcremesuppe mit externer Einlage, wahlweise Kabanossi, Würstchen, Frühlingszwiebel	pro Person	3,00 €

Desserts zur Auswahl :

⇒Mousse au Chocolat im Dessert-Glas	pro Person	2,00 €
⇒Pfirsich-Mousse im Dessert-Glas	pro Person	2,00 €
⇒Rote Grütze mit Sahne im Dessert-Glas	pro Person	2,00 €
⇒Panna Cotta im Dessert-Glas	pro Person	2,00 €

Zum Individualisieren:

- Schlemmer-Blätterteig mit Lachs
- Cocktail-Häppchen
- Lachs-Spinat-Rolle
- Wraps mit Putenkochschinken

Platten für jeden Anlass

Alle Platten ab 6 Personen

Entenbrust auf Rucola

rosa gebratene Entenbrust auf Rucola angerichtet mit einem leichten Dressing

pro Person 12,00 €

Braten- und Schinkenplatte

mit Roastbeef, Kasseler, geräucherter Putenbrust, Kräuterschinken, Rindersaftschinken, Schwarzwälder Schinken und Remoulade

pro Person 10,90 €

Antipastiplatte

mit grünen u. schwarzen Oliven, Champignons, Zucchinischeiben, Paprikastücken, und getrockneten Tomaten

pro Person 7,20 €

Käsebrett

verschiedene Weich- und Schnittkäse-Spezialitäten mit Fruchtdekor

pro Person 6,50 €

Fischplatte „Neptun“

mit geräuchertem Lachs, heiß geräuchertem Stremellachs mit Kräutern, wacholdergeräucherter Forelle mit Sahne-Meerrettich, Nordseekrabben und Graved Happen

pro Person 22,50 €

Geräucherte Königsputenbrust „Komplett“

mit Waldorfsalat,
Party-Salat,
Remoulade, Curry Dip
und Cumberlandsoße
und Party-Brot
Dessert:
Rote Grütze mit Vanillesauce

Für 15 Personen 165,00 €

Je weitere Person 11,00 €

Geräucherte Putenbrust

lieblich garniert, mit verschiedenen Dips

ab 6 Personen pro Person 8,00 €

Roastbeef-Platte

unsere Spezialität
rosa gebraten, mit Remoulade

ab 6 Personen pro Person 16,90 €

Rehrücken „Sachsenwald“

aufwendig dekoriert mit Kalbsleber-pastete, Williamsbirnen und Früchten mit Preiselbeeren und Cumberlandsauce
dazu hauseigener Waldorfsalat

Für 6-8 Personen 199,00 €

Aumühler Schlemmerbrett

Große Vielfalt für wenige Gäste

- mit Norwegischem Räucherlachs, wacholdergeräucherter Forelle, Nordseekrabben
- Roastbeef, Kräuterschinken, Medaillons von der Pute
- Waldorfsalat
- Käsespezialitäten

ab 6 Personen pro Person 23,50 €

Herren-Abend

- deftiges Bauernbrett mit Katenrauch-mettwurst, Kochschinken, Landjägern und Bauernleberwurst
- Mett-Igel
- hausgemachtes Sauerfleisch mit Remoulade
- Roter Heringssalat
- Eiersalat
- Griebenschmalz
- rustikales Käsebrett

ab 12 Personen pro Person 16,90 €

Schlemmer-Buffet

- englisch gebratenes Roastbeef mit Remoulade, Schweinebraten, geräucherte Putenbrust, Schwarzwälder Schinken, Kasseler
- Tomaten- und Mozzarellascheiben mit frischem Basilikum
- Antipasti von Zucchini, Paprika, Oliven und Champignons
- Geflügelsalat
- Käsespezialitäten mit Fruchtdekor

ab 12 Personen pro Person 18,50 €

Italienisches Buffet

- Mailänder Salami, italienische Mortadella und Parmaschinken mit Honigmelone
- „Caprese“, Tomaten- und Mozzarella-scheiben mit frischem Basilikum
- Antipasti von Zucchini, Paprika, Oliven und Champignons, mariniert mit kaltgepressten Ölen
- Nudel-Pesto-Salat mit Rucola
- gebratene Entenbrustfilets, angerichtet auf Rucola-Salat
- Auswahl an ital. Käsespezialitäten

ab
12 Personen
pro Person 22,50 €

Gala Buffet

Unser Klassiker

- Roastbeef, englisch gebraten, mild geräucherte Putenbrust mit Remoulade
- Norwegischer Räucherlachs, wacholdergeräucherte Forelle, Nordseekrabben und Sahne-Meerrettich
- luftgetrockneter Schinken mit Melonenkugeln
- hauseigener Shrimps-Cocktail
- Käsespezialitäten mit Fruchtdekor

ab
12 Personen
pro Person 23,50 €

drei Buffets – ein Preis:

Kaltes Buffet I

Auch als Vor-speisen-Buffet möglich

- Norwegischer Räucherlachs und Spinat-Lachsrolle mit Sahne-Meerrettich
- Tomaten- und Mozzarellascheiben mit frischem Basilikum
- rosa gebratene Entenbrust auf Rucola
- Auberginenröllchen mit Ziegenfrischkäse
- Nudel-Pesto-Salat
- Käsespezialitäten mit Fruchtdekor

Kaltes Buffet II

- Antipasti von Zucchini. Oliven Paprika und Champignon
- luftgetrockneter Westfälischer Schinken mit Melonenspalten
- Vitello tonato, zarte Kalbfleischtranchen mit Thunfischsauce
- Scampis in Knoblauch auf Feldsalat
- Käsespezialitäten mit Fruchtdekor

Kaltes Buffet III

- Roastbeef, englisch gebraten, mild geräucherte Putenbrust
- Norwegischer Räucherlachs, wacholdergeräucherte Forelle, und Sahne-Meerrettich
- luftgetrockneter Schinken mit Melonenkugeln
- Käsespezialitäten mit Fruchtdekor

Als kleine
Vorspeise ab
20 Personen
pro Person 15,50 €

Als vollwertiges
Buffet ab
12 Personen
pro Person 23,00 €

jetzt wird's heiß...

Buntes Party- Buffet

Unser Party-Hit

eine warme Speise zur Auswahl:

⇒ Chili con Carne
⇒ Lauch-Hack-Suppe
⇒ Tomaten-Mozzarella-Quiche
⇒ Toskanische weiße Bohnensuppe, vegan
⇒ Curry-Wurst

kalte Speisen im Buffet:

- Party-Frikadellen mit Dip
- Chicken Nuggets mit Dip
- Hirtensalat mit Schafskäse
- Bauernsalat
- Nudel-Pesto-Salat
- Mozzarella- und Tomatenscheiben mit frischem Basilikum
- Käsewürfel mit Weintraube
- Chiabatta

ab 20 Personen pro Person 16,90 €

Sollte Ihre Feier außerhalb unserer Geschäftszeit stattfinden, bereiten wir Ihnen auch gerne Ihre warmen Speisen küchenfertig vor.
Sie können die bestellten Speisen **innerhalb der Geschäfts-zeit kalt abholen und selber Erwärmen**.

Warme Speisen I

Ideal auch zum selber Erwärmen

- Burgunder Schinken
- Kräuterbraten vom Nacken
- warmer Speckkartoffelsalat
- Holsteiner Krautsalat
- Tzatziki

ab 10 Personen pro Person 12,50 €

Warme Speisen II

- Filet-Schlemmerpfanne mit Medaillons vom Rind, Schwein und der Pute
- Spätzle
- Bunter Krautsalat mit Paprika

ab 10 Personen pro Person 18,50 €

Warme Speisen III

- Züricher Geschnetzeltes vom Kalb
- Butterreis
- frischer Salat der Saison mit Dressing

ab 10 Personen pro Person 21,00 €

Warme Speisen IV

- Burgunder Braten, mild geräuchert
- Bratensoße
- Kartoffel-Gratin mit Lauch und Speck
- Gemüse-Auflauf mit Broccoli, Blumenkohl und Möhren

ab 10 Personen pro Person 14,90 €

Warme Speisen V

- Jungschweinrücken mit leckerer Kruste
- Ananas-Sauerkraut
- Speck-Kartoffelsalat

ab 10 Personen pro Person 12,50 €

Dessertvorschläge finden Sie auf Seite 23

Warme Schlemmereien I

- Schweinefilet, rosa gebraten
- Bratensoße
- Kräuter-Kartoffeln
- Gemüse-Auflauf mit Broccoli, Blumenkohl und Möhren

ab 10 Personen pro Person 17,90 €

Warme Schlemmereien II

Unser Gäste-Verwöhn-Buffet

- Rinderfilet, zart und englisch gebraten
- Schweinefilet, natur
- Bratensoße
- Kartoffel-Gratin mit Lauch und Speck
- Gemischte Gemüseplatte mit Hollandaise
- Himbeertraum mit Baiser
- Zitronen-Creme

ab 20 Personen pro Person 28,50 €

⇒ Darf es ein bisschen mehr sein?
Rinderfilet und Schweinefilet pro Person 4,20 €

Warme Schlemmereien III

- Jungschweinrücken mit leckerer Kruste
- Rindfleisch-Gemüse-Pfanne
- Lachs auf Blattspinat
- Reis mit Wildreis
- Kartoffel-Gratin mit Lauch u. Speck
- frischer Salat der Saison mit Dressing
- Schwedischer Krautsalat
- Rote Grütze mit Vanille Soße
- Mousse au Chocolat

ab 20 Personen pro Person 21,00 €

Warme Speisen als Komplett-Angebote

Rundstück-Warm

zarter Schweinebraten mit Gewürzgurke Soße und Angeschobenes Brot

ab 10 Personen pro Person 11,00 €

Gyros „Komplett“

vom Schwein oder von der Pute mit Krautsalat, Tzatziki und Brot

ab 10 Personen pro Person 16,00 €

Grillpute „Komplett“

Mit Ratatouille-Gemüse, Rosmarin-Kartoffeln und Sour Cream

ab 10 Personen pro Person 16,90 €

Krustenschinken „Komplett“

mit warmen Speck-Kartoffelsalat, Holsteiner Krautsalat und Tzatziki

Ab 10 Personen 15,50 €

Kräuterbraten „Komplett“

mit Kartoffel-Gratin mit Lauch, Braten-soße und schwedischem Krautsalat

Ab 10 Personen 13,00 €

Jungschweinrücken „Komplett“

mit leckerer Kruste, Ananas-Sauerkraut und Zwiebelbrot

Ab 10 Personen 11,00 €

Unsere Spezialitäten

Gegrilltes Spanferkel

knusprig bei uns für Sie gegrillt

ab 20 Personen pro Person 12,00 €

dazu empfehlen wir:
- warmen Speckkartoffelsalat
- Holsteiner Krautsalat
- Tzatziki

ab 20 Personen pro Person 4,50 €

oder auch:
- Kartoffel-Gratin mit Lauch
- fruchtiger Party-Salat
- Remoulade

ab 20 Personen pro Person 5,50 €

Curry-Wurst

In hauseigener würziger Soße

ab 10 Personen pro Stück 4,00 €

Rehrücken „Hubertus“

für 6 Personen

rosa gebraten, heiß und im Stück
mit gebratenen, frischen Champignons

pro Stück 159,00 €

Grünkohl-Essen

- mit Kasseler
- Kohlwurst
- Backe
- Salz- oder Röstkartoffeln
- Senf

ab 15 Personen pro Person 17,90 €

Grünkohl-Essen Komplett, *küchenfertig*

Küchenfertig vorbereitet von uns
zum terminlich unabhängigen selber Erwärmen

- mit Kasseler
- Kohlwurst

für 10 Person 119,50 €

Bayrisches Buffet

- Grillhaxe
- Bayrischer Leberkäse
- Weißwürste mit süßem Senf
- Ananas-Sauerkraut
- Kartoffelsalat mit Speck
- Laugenbrötchen

ab 20 Personen pro Person 16,00 €

Bayrisches Buffet Komplett, *küchenfertig*

Küchenfertig vorbereitet von uns
zum terminlich unabhängigen selber Erwärmen

- Bayrischer Leberkäse
- Weißwürste mit süßem Senf
- Ananas-Sauerkraut
- Kartoffelsalat mit Speck

für 6 Person 70,00 €

Grill-Buffet I

lecker mariniert,
zum selber Grillen

- Schlemmersteak vom Nacken
- Putensteak in Curry
- Rindersteak in Kräutermarinade
- Cevapcici
- Grillwürstchen
- Pellkartoffelsalat
- Holsteiner Krautsalat
- Farmersalat
- Tzatziki

ab 10 Personen pro Person 13,50 €

Grill-Buffet II

- Schweinefilet-Spieße
- Hähnchenbrustfilets, mariniert
- Lamm-Spieße
- Rindersteak in Kräutermarinade
- Gambas-Spieße
- Schafskäse-Taschen
- Nudelsalat Pesto
- Antipastiplatte
- Schwedischer Krautsalat

ab 15 Personen pro Person 19,90 €

Grill-Buffet III

- Schweinefilet-Spieße mit Champignons
- Schlemmersteak vom Nacken
- Putensteak in Curry
- Piri-Piri-Spieße vom Hähnchen
- Vegetarische Käse-Spieße
- Rindersteak in Kräutermarinade
- Lachsfilet, gewürzt
- Grillwürstchen
- Pellkartoffelsalat
- Gurkensalat mit Dill-Sahne Dressing
- Bunter Krautsalat
- Nudelsalat
- Tzatziki und Dips

ab 20 Personen pro Person 18,50 €

Unsere Braten-Klassiker

Krustenschinken
magerer Schinken, herzhaft gewürzt — pro Person 7,50 €

Burgunder Schinken
mild geräuchert — pro Person 7,50 €

Jungschweinrücken
mit leckerer Kruste — pro Person 7,50 €

Kräuterbraten
Nacken- oder Kotelettbraten mit Kräuter-Senf-Kruste — pro Person 7,50 €

Mandelbraten
Nacken- oder Kotelettbraten mit Mandelkruste — pro Person 7,50 €

Kasseler in Blätterteig
mit Ananas — pro Person 7,50 €

Kasseler , natur
mild geräuchert — pro Person 7,00 €

Bayrischer Leberkäse
eigene Herstellung, 2kg Form — Je Stück 46,00 €

Grill-Haxe
mit knuspriger Schwarte — Stück 8,00 €

Unsere Braten-Spezialitäten

Roastbeef, natur

englisch gebraten — pro Person — 13,50 €

Rinderfilet, natur

englisch gebraten — pro Person — 17,00 €

Rinderfilet „Wellington“

mit Champignon-Farce in Blätterteig — pro Person — 18,00 €

Schweinefilet, natur

zart und mager — pro Person — 7,00 €

Schweinefilet in Blätterteig

mit Champignon-Farce — pro Person — 8,00 €

Puten-Burgunder

mild geräuchertes Putenbrustfilet — pro Person — 8,50 €

Grillpute

mild gewürzt — pro Person — 8,50 €

gefüllte Hähnchenbrust

mit Frischkäse, Spinat-Mozzarella oder Pfifferling-Farce — pro Person — 10,00 €

gegrillte Entenbrust

rosa gebraten, ca 400g — pro Stück — 17,00 €

Alle Pfannen ab 10 Personen

Filet-Schlemmerpfanne

Medaillons vom Rind, Schwein und der Pute in raffinirete Marinade mit Champignon-Soße und Käse überbacken — pro Person — 14,50 €

Pfeffer-Steaks

Medaillons vom Rind, Schwein u. Pute in grüner Pfeffer-Soße mit Käse überbacken — pro Person — 14,50 €

Hähnchenbrustfilet „Toskana“

überbacken in mediterraner Soße — pro Person — 10,50 €

Züricher Geschnetzeltes

vom Kalbfleisch — pro Person — 17,00 €

Filettopf vom Rind

Geschnetzeltes vom Rind in einer feinen Champignon-Sahne-Sauce — pro Person — 19,00 €

Filettopf vom Schwein

Geschnetzeltes vom Schweinefilet in einer feinen Champignon-Sahne-Sauce — pro Person — 12,00 €

Rindfleisch-Gemüsepfanne

mit viel frischem Gemüse — pro Person — 12,50 €

Südsee-Pfanne

von der Pute mit Ananas und exotischem Gemüse — pro Person — 14,00 €

Lachs auf Blattspinat

gedünsteter Lachs mit Blattspinat — pro Person — 12,00 €

Unsere Beilagen, ab 10 Personen

Italienischer Gemüse-Auflauf mit Zucchini, Tomaten und Champignons	pro Person	4,00 €
Gemüse-Auflauf mit Broccoli, Möhren, Blumenkohl	pro Person	3,00 €
gebratene Champignons mit Speck	pro Person	4,00 €
Gemüseplatte mit Bohnen, Erbsen u. Möhren, Blumenkohl und Hollandaise	pro Person	3,50 €
Apfel-Rotkohl	pro Person	2,75 €
Ananas-Sauerkraut	pro Person	2,75 €
Ratatouille-Gemüse-Pfanne	pro Person	4,00 €
Spätzle	pro Person	2,00 €
Butterreis	pro Person	1,50 €
Kartoffel-Gratin mit Lauch und Speck	pro Person	3,00 €
Pellkartoffeln mit Sour Cream	pro Person	3,00 €
Kräuterkartoffeln in Sahne und mit Käse überbacken	pro Person	3,00 €
Rosmarin-Kartoffeln	pro Person	3,00 €
Bratensoße	Liter	6,00 €

Gerne bereiten wir Ihnen die Pfannen und Beilagen auch küchenfertig zu. Sie können die bestellten Speisen **innerhalb der Geschäftszeit kalt abholen und selber Erwärmen**.

Unsere hausgemachten Salate

Da wir die Mengen gerne nach ihren individuellen Bedürfnissen abstimmen möchten, haben wir keine Personen-Preise ausgewiesen. Gerne kalkulieren wir Ihre Wünsche durch.

warmer Speckkartoffelsalat
Pellkartoffelsalat, vegetarisch

Nudelsalat, hausfrauen Art
Nudel-Pesto-Salat mit Rucola, vegetarisch
ital. Nudelsalat mit Balsamico, vegan

Holsteiner Krautsalat, vegan
Schwedischer Krautsalat mit Wurzelraspeln, vegetarisch
Party-Salat ein fruchtiger Krautsalat, vegetarisch
Bunter Krautsalat mit Paprika, vegetarisch

Lauchsalat
Lauchcreme-Salat, vegetarisch

Cous Cous-Salat, vegan
Waldorf-Salat, vegetarisch
Farmersalat, vegetarisch

Anti-Pasti-Salat, vegan
Grüner Bohnensalat mit getrockneten Tomaten und Schafskäse ,vegetarisch

Gurkensalat mit Dill-Sahne-Dressing, vegetarisch
Tomatensalat, vegan
Bauernsalat, vegan
Bauernsalat mit Schafskäse, vegetarisch

Gemischte frische Salate der Saison mit Dressings
Gemüsestifte mit Frischkäse-Dip

Tzatziki
Sour Cream
Remoulade

Eintöpfe, pro Person 600ml

	Ab 10 Personen
Gulaschsuppe	pro Person 7,20 €
Erbsensuppe mit Fleisch und Wurst	pro Person 5,50 €
Minestrone mit Fleisch	pro Person 5,50 €
Chili con Carne	pro Person 6,50 €
Rindfleisch-Eintopf mit Nudeln	pro Person 5,50 €
Kartoffelsuppe mit Fleisch und Wurst	pro Person 5,50 €
Lauchkäsecremesuppe mit Hackfleisch	pro Person 6,50 €
Toskanische weiße Bohnensuppe, vegan	pro Person 5,50 €

Vorsuppen, pro Person 250ml

Tomatencremesuppe mit Fleischklößchen	pro Person 3,00 €
Krebssuppe mit Krabben	pro Person 4,50 €
Broccolicremesuppe, vegetarisch	pro Person 3,00 €
Lauchcremesuppe mit Fleischklößchen	pro Person 3,00 €
Klare Rinderkraftbrühe mit Einlage	pro Person 3,00 €
feine Kartoffelcremesuppe mit Lachsstreifen	pro Person 4,50 €

Quiche - 1 Blech für ca. 8 Personen

Gemüse-Quiche	Blech 55,00 €
Lauch-Lachs-Quiche	Blech 74,00 €
Tomaten-Mozzarella-Quiche	Blech 55,00 €
Quiche-Lorraine	Blech 50,00 €

Unsere Desserts, ab 10 Personen

hausgemachte Schlemmereien präsentiert in einer Schale als süßer Abschluss.

Rote Grütze mit Vanillesauce	pro Person 3,00 €
Pfirsich-Jogurt-Creme	pro Person 3,00 €
Panna cotta mit Fruchtsoße	pro Person 3,50 €
Buttermilchcreme mit Früchten	pro Person 3,00 €
Philadelphia Creme mit Himbeeren	pro Person 3,50 €
Zitronencreme	pro Person 3,00 €
Himbeertraum mit Baiser	pro Person 3,00 €
Mascarponecreme mit Erdbeerpüree	pro Person 3,00 €
Pfirsich-Maracuja-Traum	pro Person 3,00 €

Mousse au Chocolat	pro Person 2,50 €
Tiramisu	pro Person 3,50 €
Latte Macchiato-Mousse	pro Person 2,50 €

Allgemeine Geschäftsbedingungen - Stand 01.07.2025

Allgemeines
Mit dieser Preisliste verlieren alle vorherigen Preislisten ihre Gültigkeit. Wir liefern und vermieten ausschließlich auf der Grundlage unserer allgemeinen Geschäftsbedingungen. Abweichungen sind nur wirksam, wenn sie im Einzelfall ausdrücklich mit uns vereint wurden. Wir bitten, die Bestellung möglichst 7 Werktage vor Lieferung aufzugeben. Die bestellte Ware wird auf Leihgeschirr angerichtet. Die ausgeliehenen Miet– und Leihgegenstände bleiben unser Eigentum und sind innerhalb von 3 Tagen, sofern nicht anders vereinbart, gesäubert zurückzugeben.
Die Säuberung des Leergutes würden wir ggf. mit 1,00 - 2,00 € pro Person berechnen.
Eventueller Bruch oder Verlust wird gesondert in Rechnung gestellt.
Wir sind bemüht, vereinbarte Termine genauestens einzuhalten. Gelingt uns dies im Einzelfall nicht, so gesteht uns der Kunde eine Toleranz von 60 Minuten zu. Bei Lieferausfall durch höhere Gewalt besteht kein Rechtsanspruch.
Zahlungsbedingungen
Alle Preise verstehen sich inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer. In den Speisen sind 7% Mehrwertsteuer enthalten. Sofern keine gesonderten Einzelabsprachen getroffen wurden, gelten die Preise und AGBs unserer Angebotsliste neuesten Datums. Das vereinbarte Entgelt ist spätestens 7 Tage nach Lieferung fällig.
Mängel
Bitte prüfen sie die Ware bei Ankunft auf eventuelle Mängel und zeigen Sie dies sofort an. Sollte keine Beanstandung der Ware bei Eintreffen stattfinden, gilt der Mietgegenstand als angenommen und ist zur vollen Zahlung fällig.
Haftung
Mit Übernahme der Ware durch den Kunden geht die Gefahr für Verlust, Beschädigung, Verminderung und Verschlechterung auf den Kunden über.

Wir bitten um telefonische Terminvereinbarung
für einen Beratungstermin.

Bitte reservieren Sie sich Ihren Liefertermin rechtzeitig.

Lieferkosten

Aumühle, Wohltorf	Ab 150 €	15,00 €
Wentorf, Dassendorf, Kröppelshagen, Börnsen, Escheburg, Reinbek	Ab 300 €	25,00 €
Altengamme, Hohenhorn, Geesthacht, Bergedorf, Lohbrügge, Curslack, Neuengamme Schwarzenbek, Glinde	Ab 350 €	Auf Anfrage

Geschäftszeiten des Party-Services:

Montag-Freitag
8.00 - 19.00 Uhr

Samstag
8.00 - 13.30 Uhr

Sonntag
9.30 Uhr, nur Abholung

An Sonn– und Feiertagen erheben wir ein Aufschlag von 10,00 €.