



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-Buffer	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 15,60 €



Canapes II

Party-Häppchen belegt mit je zwei Fisch-Spezialitäten, zwei Gourmet-Häppchen und je einem Schinken- und Käse-Häppchen

pro Person 16,80 €

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 18,50 €

Canapes, individuell kombinierbar

helles und dunkles Kaviarbröt, einzeln ausgarniert

belegt mit Braten-, Schinken- oder Käsespezialitäten, vegetarische Variante

Stück 2,40 €

belegt mit Fischspezialitäten, wie geräucherter Forelle, Krabbe auf Ei, geräucherter oder Graved Lachs

Stück 3,00 €

belegt mit Gourmets, wie Kalbsbraten, Putenfilet-Medaillons, Parma Schinken, gegrillte Entenbrust, Roastbeef, Kräuter-Schweinefilet

Stück 3,00 €

Frische, knusprige Brötchen

1/2 Brötchen, mit Salatblatt und rustikal garniert

belegt mit Kochschinken, Katenschinken, Mett, Sachsenwaldfrühstück, Joch Käse, 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 6,25 €

Sandwiches

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

belegt mit Kochschinken, Putenbrust, Thunfisch-Creme, Käse oder Salami/Käse

Stück 1,50 €

Wir empfehlen
3 Halbe
pro Person

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
- Gemüestifte 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 20,50 €

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 Peperoni
- Mini-Desserts für „Schleckermäulchen“

ab 20
Personen
pro Person 24,00 €

Finger Food III, kalt-warm

ab 20
Personen

kalte Speisen:

- Sandwiche 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 im Glas

pro Person 19,50 €

warme Speise zur Auswahl :

- ⇒ Lauch-Lachs-Quiche
- ⇒ Tomaten-Mozzarella-Quiche
- ⇒ Curry Wurst mit Baguette
- ⇒ Käse-Lauch-Suppe mit Hackfleisch
- ⇒ Feine Kartoffelcremesuppe mit externer Einlage, wahlweise Kabanossi, Würstchen, Frühlingszwiebel

pro Person 4,00 €

pro Person 3,00 €

pro Person 4,00 €

pro Person 3,00 €

pro Person 3,00 €

Desserts zur Auswahl :

- ⇒ Mousse au Chocolat im Dessert-Glas
- ⇒ Pfirsich-Mousse im Dessert-Glas
- ⇒ Rote Grütze mit Sahne im Dessert-Glas
- ⇒ Panna Cotta im Dessert-Glas

pro Person 2,00 €

pro Person 2,00 €

pro Person 2,00 €

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, Zucchini-scheiben, 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

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

Große Vielfalt für
wenige Gäste

ab
6 Personen
pro Person 22,90 €

Herren-Abend

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

ab
12 Personen
pro Person 16,50 €

Schlemmer-Bufferet

- 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 17,00 €

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 21,50 €

Gala Buffet

- 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 22,90 €

*Unser
Klassiker*

Kaltes Buffet I

- 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

*Auch als Vor-
speisen-Buffet
möglich*

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, Nordseekrabben 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 €

Buffets für Ihre Feier

Buntes Party- Buffet

Unser
Party-Hit

eine warme Speise zur Auswahl:

- ⇒ Chili con Carne
- ⇒ Lauch-Hack-Suppe
- ⇒ Tomaten-Mozzarella-Quiche
- ⇒ Vegane Toskanische weiße Bohnensuppe

- 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 könnten dieses **kalt, vorbereitete Speise innerhalb der Ladenöffnungszeiten** abholen und Zuhause gerne auch nach Anleitung von uns erwärmen.

Warme Speisen I

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

ab
10 Personen
pro Person 12,50 €

*Ideal auch zum
selber Erwärmen*

Warme Speisen II

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

ab
10 Personen
pro Person 17,50 €

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
- Kräuter-Kartoffeln
- bunte Gemüseplatte
- Hollandaise

ab
10 Personen
pro Person 14,75 €

Warme Speisen V

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

ab
10 Personen
pro Person 12,50 €

Warme Schlemmereien I

- Schweinefilet, rosa gebraten
 - Bratensoße
 - Kartoffel-Gratin mit Lauch u. Speck
 - Gemüse-Auflauf mit Broccoli, Blumenkohl und Möhren
- ab
10 Personen
pro Person 17,50 €

Warme Schlemmereien II

- Rinderfilet, zart und englisch gebraten
 - Schweinefilet, natur
 - Bratensoße
 - Kartoffel-Gratin mit Lauch u. Speck
 - Gemischte Gemüseplatte mit Hollandaise
 - Himbeertraum mit Baiser
 - Zitronen-Creme
- ab
20 Personen
pro Person 28,50 €

*Unser Gäste-
Verwöhn-Buffer*

Extra Portion Fleisch?

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 20,50 €

Warme Speisen als Komplett-Angebote

Rundstück-Warm

zarter Schweinebraten mit Gewürzgurke, Soße und Vollkorn-Toast

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 und Rosmarin-Kartoffeln und Sour Cream

ab
10 Personen
pro Person 16,50 €

Krustenschinken „Komplett“

mit warmen Speck-Kartoffelsalat, Holsteiner Krautsalat und Party-Brot

Ab 10
Personen 15,50 €

Kräuterbraten „Komplett“

mit Kartoffel-Gratin mit Lauch, Bratensoße und schwedischem Krautsalat

Ab 10
Personen 12,50 €

Jungschweinrücken „Komplett“

mit leckerer Kruste, Ananas-Sauerkraut und Zwiebelbrot

Ab 10
Personen 10,50 €

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

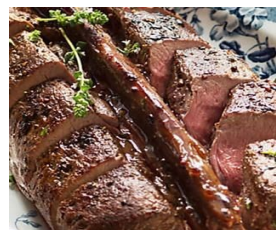
ab
20 Personen
pro Person 4,50 €

oder auch:

- Kartoffel-Gratin mit Lauch
- Party-Salat, fruchtiger Krautsalat
- Remoulade

ab
20 Personen
pro Person 5,50 €

Rehrücken „Hubertus“ für 6 Personen



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

pro Person 26,50 €

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 Personen 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 Personen 70,00 €

Grill-Buffer I

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

ab
10 Personen
pro Person 13,00 €

lecker mariniert,
zum selber Grillen

Grill-Buffer II

- Schweinefilet-Spieße
- Putensteak in Curry
- Lamm-Spieße
- Rindersteak in Kräutermarinade
- Gambas-Spieße
- Schafskäse-Taschen
- Nudelsalat Pesto
- Antipastiplatte
- Schwedischer Krautsalat

ab
15 Personen
pro Person 19,50 €

Grill-Buffer III

- Schweinefilet-Spieße mit Champignons
- Schlemmersteak vom Nacken
- Hähnchenbrustfilets, mariniert
- 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 18,00 €



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 €

Filet-Schlemmerpfanne

Medaillons vom Rind, Schwein und der Pute in raffiniertes 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 €

Alle Pfannen
ab 10
Personen

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

Nudelsalat, Hausfrauen Art
Nudel-Pesto-Salat mit Rucola
ital. Nudelsalat mit Balsamico

Holsteiner Krautsalat
Schwedischer Krautsalat mit Jogurt
Party-Salat ein fruchtiger Krautsalat
Bunter Krautsalat mit Paprika

Lauchsalat
Lauchcreme-Salat

Cous Cous-Salat
Waldorf-Salat
Farmersalat

Anti-Pasti-Salat
Grüner Bohnensalat mit getrockneten
Tomaten und Schafskäse

Gurkensalat mit Dill-Sahne-Dressing
Tomatensalat
Bauernsalat
Bauernsalat mit Schafskäse



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

Tzatziki
Sour Cream
Remoulade

Ab 10
Personen

Eintöpfe, pro Person 600ml

Gulaschsuppe	pro Person	6,00 €
Erbsensuppe mit Fleisch und Wurst	pro Person	4,50 €
Minestrone mit Fleisch	pro Person	4,50 €
Chili con Carne	pro Person	6,00 €
Rindfleisch-Eintopf mit Nudeln	pro Person	5,50 €
Kartoffelsuppe mit Fleisch und Wurst	pro Person	4,50 €
Lauchkäsecremesuppe mit Hackfleisch	pro Person	4,80 €
Veg. Toskanische weiße Bohnensuppe	pro Person	4,50 €

Vorsuppen, pro Person 250ml

Tomatencremesuppe mit Fleischklößchen	pro Person	3,00 €
Krebssuppe mit Krabben	pro Person	4,50 €
Vegetarische Broccolicremesuppe ???	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 €

Quiches - 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 März 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 vereinbart 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 100 €	15,00 €
Wentorf, Dassendorf, Kröppelshagen, Börnsen, Escheburg, Reinbek	Ab 200 €	25,00 €
Altengamme, Hohenhorn, Geesthacht, Bergedorf, Lohbrügge, Curslack, Neuengamme Schwarzenbek, Glinde	Ab 300 €	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 €.