

Feiern Sie mit uns!



Struckmeier  
Partyservice



# Struckmeier

## Partyservice

## Catering

Wir bieten Ihnen einen ausgezeichneten und preiswerten Service - natürlich auch am Wochenende. Wählen Sie aus unseren reichhaltigen Menüangeboten, entsprechend Ihrem individuellen Anlass, aus.

Ob Partys, Feste, Hochzeiten, sonstige Feiern oder Jubiläen, wir beraten Sie gerne und sind Ihnen auch bei der Gestaltung Ihrer Familien- oder Geschäftsfeier behilflich.

Mit abwechslungsreichen Buffets oder exklusiven Menüs, Servicepersonal vor Ort, kompletter Ausstattung und Dekoration tragen wir zum Gelingen Ihrer Feier bei. Gerne erstellen wir Ihnen ein maßgeschneidertes Angebot.

Neben Beratung und Service erhalten Sie ein ausgewogenes Preis-Leistungsverhältnis.

Schenken Sie uns Ihr Vertrauen bei der Planung Ihrer nächsten Festlichkeit.

Heiko Struckmeier  
und Mitarbeiter



## Suppen (ab 10 Pers.)

pro Pers. 0,3 Ltr.

<b>Schaumburger Hochzeitssuppe</b>	<b>3,00 €</b>
<b>Möhren – Ingwer – Suppe</b> mit karamellisierten Äpfeln	<b>3,00 €</b>
<b>Französische Zwiebelsuppe</b> mit Buttercroutons	<b>3,00 €</b>
<b>Lauchcremesuppe</b> mit Hack und Käse	<b>3,00 €</b>
<b>Holländische Käsecremesuppe</b>	<b>3,00 €</b>
<b>Holsteiner Kartoffelsuppe</b>	<b>3,00 €</b>
<b>Italienische Tomatencremesuppe</b> mit Basilikum	<b>3,00 €</b>
<b>Gulaschsuppe</b> nach Art des Hauses	<b>3,50 €</b>
<b>Broccolirahmsuppe</b>	<b>3,00 €</b>
<b>Champingnoncremesuppe</b>	<b>3,00 €</b>
<b>Nienburger Spargelcremesuppe</b>	<b>3,00 €</b>
<b>Italienische Minestrone</b>	<b>3,00 €</b>
<b>Bärlauch – Kräuter – Suppe</b>	<b>3,00 €</b>
<b>Knoblauch – Mandelsuppe</b> mit Safran	<b>3,50 €</b>
<b>Herzhaftes Irish Stew</b> mit Creme fraiche und Stangenweißbrot	<b>3,50 €</b>
<b>Pichelsteiner Eintopf mit Brötchen</b>	<b>3,50 €</b>
<b>Herzhafte Eintöpfe aller Art nach Wunsch</b> pro Liter.	<b>8,00 €</b>
<b>Sonderpreise ab 20 Liter.</b>	<b>7,00 €</b>
<b>Erbsensuppe</b> mit Fleischeinlage	
<b>Gulaschsuppe</b> mit Brötchen	
<b>Gemüseeeintopf</b> mit Brötchen	

Für Veranstaltungen im Freien können wir Ihnen auf Wunsch unsere fahrbare Gulaschkanone anbieten.

**Preis nach Absprache**

## Vorspeisen (ab 6 Pers.)

pro Pers.

### Schweinebraten mit Apfelmeerrettich

angerichtet an Lollo Rosso mit Rohkoststreifen

3,50 €

### Vitello tonnato mit Thunfischsauce

4,00 €

### Hähnchenbrustfilet mit fruchtigem Salat

4,00 €

### Antipasti – Platte ab 6 Person

4,00 €

**Cocktail von Shrimps** mit Irischem Dressing  
angemacht und Baguette

5,90 €

**Norwegischer Raumlachs** an Salatbukett  
mit Sahnemeerrettich, Butter und Baguette

6,20 €

**Feines Geflügelragout** mit Weißwein verfeinert  
in Blätterteigpastete

4,50 €

**Geflügelcocktail Hawaii** mit ofenfrischem  
Baguette und Butter

4,20 €

**Geräuchertes Forellenfilet** mit Sahnemeerrettich,  
Baguette und Butter

5,20 €

**Frischer bunter Salat der Saison** mit Hausdressing,  
gebratenen Champignons und Baguette

3,90 €

**Matjestartar** mit Salatbukett, Schwarzbrot  
und Butter

4,50 €

## Für Ihren Sektempfang

pro Pers.

### Pro Pers. 4 Canapees belegt mit

Räucherlachs

Käse nach Absprache

Tiroler Speck ( Schinken)

Saftiger Bratenaufschnitt

Geflügelcocktail mit Baguette

Prosecco (0,15 Liter pro Person)

ab 10 Person

9,90 €

## Schnittchen

Stückpreis

### Belag nach Absprache

Stückpreis je Auflage

1,20 bis 1,50 €

### Halbe belegte Brötchen

z.B. mit Thüringer Mett, Mettwurst, Schinken, Käse und Aufschnitt

1,30 €

## Canapees

Stückpreis

### Ausgestochen aus Weißbrot gemischt belegt mit

Räucherfisch, verschiedene Käsesorten, Bratenaufschnitt,  
Mettwurst und Schinken

2,00 €

Auf Wunsch belegen wir nach Ihren Wünschen

Räucherfisch

2,50 €

Bratenaufschnitt

1,80 €

Verschiedene Käsesorten

1,70 €

Ab 100 Stück Sonderpreis

## Rustikale Schlemmereien (ab 10 Pers.)

pro Pers.

<b>Rindersaftbraten</b> mit Sauce, Gemüse der Saison und Salzkartoffeln	8,90 €
<b>Kasselerbraten</b> im Blätterteig, Rahmsoße, Ananas – Kraut und Kartoffelpüree	9,00 €
<b>Spanferkelbraten</b> (Teile vom Spanferkel, Rücken und Keule gepökelt) mit Sauerkraut oder Salate der Saison mit Hausdressing wahlweise Kartoffelgratin oder warmen Specksalat	8,90 €
<b>Rindergulasch</b> Ungarische Art mit Paprikastreifen, Champignons, gemischte Salate und bunten Nudeln	9,00 €
<b>Herzhafter Spießbraten</b> gefüllt mit Zwiebeln, Bratensauce, Krautsalat und warmen Specksalat	8,00 €
<b>Rheinischer Sauerbraten</b> mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen	9,00 €
<b>Schaumburg Lipper Zungenragout</b> mit Saucischen, Champignons, Klößchen in Madairasauce mit Butterreis und Bohnensalat	9,80 €
<b>Geschnetzeltes von der Putenbrust</b> in Sahnesauce mit Champignons, Mischgemüse und gebuttertem Reis	9,00 €
<b>Schweinemedailion</b> mit Champignons in Sahnesauce, Gemüse der Saison mit Kartoffelkroketten	11,50 €
<b>Züricher Rahmgeschnetzeltes</b> mit Berner Rösti, Salatauswahl der Saison mit Hausdressing	9,50 €
<b>Sahnerahmbraten</b> (Rinderbraten, Schweinebraten) mit Champignons, Sahnesauce, Gemüseauswahl und Salzkartoffeln	9,90 €
<b>Gefüllte Rinderroulade Alt deutsche Art</b> mit Rahmsauce, Apfelrotkohl und Salzkartoffeln	10,50 €
<b>Putenbrust mit Champignonrahmsauce</b> , Gemüseauflauf und Kartoffelkroketten	9,50 €
<b>Hähnchenbrust in Curry – Sahnesauce</b> mit Tropenfrüchten, Salate der Jahreszeit mit Hausdressing und Butterreis	9,80 €

## Rustikale Schlemmereien (ab 10 Pers.)

pro Pers.

<b>Schinken</b> mit Kräuterkruste, Soße, Weinkraut und Kartoffelgratin	9,00 €
<b>Spare Ribes satt ca. 500 gr. pro Pers.</b> mit Krautsalat und warmen Specksalat sowie Dipp	8,30 €
<b>Schweinefilet Medaillons</b> in Pfefferrahmsauce, Salatauswahl der Saison mit Hausdressing und Kartoffelbeilage nach Wahl	11,50 €
<b>Kleine Schnitzel „Wiener Art“</b> mit Jäger und Zigeunersauce, mit Rahmgemüse und Kartoffelspalten	8,90 €
<b>Königsberger Klopse</b> mit Kapernsauce, Rote Beete Salat und Petersilienkartoffeln	8,50 €
<b>Schweinemedallions</b> in Calvadossauce mit Fenchelgemüse und Kartoffelröstis	12,00 €
<b>Hähnchenbrustfilet</b> mit Cokuma – Sahnesauce, Butterreis und Broccoli mit Mandelbutter	9,00 €
<b>Roastbeef</b> im Kräutermantel gebraten mit Kartoffelgratin und glasiertem Gemüse	12,50 €
<b>Griechische Pfanne</b> Schweinegeschnetzeltes mit Zwiebelringen, Krautsalat, Zaziki und Fladenbrot	9,00 €
<b>Zigeunergeschnetzeltes</b> mit Paprikastreifen, Zwiebeln, Bohnen in feuriger Sauce mit Krautsalat und Fladenbrot	9,00 €
<b>Spanische Paella</b> Reisgericht mit Seelachs und Lachs, Hühnerfleisch und Garnelen dazu Salate der Saison mit Hausdressing	9,50 €

## Wildbret aus heimischen Wäldern (ab 10 Pers.)

pro Pers.

**Gemischte Wildplatte** (Wildschwein und Hirschkalb)  
mit Waldpilzen in Rahmsauce, gefüllter Williamsbirne mit Preiselbeeren,  
Apfelrotkohl und Kartoffelbeilage nach Ihrem Wunsch

13,00 €

**Hirschkalbskeule** mit sautierten Pfifferlingen,  
gefüllter Williamsbirne mit Preiselbeeren, Apfelrotkohl und Mandelkroketten

14,00 €

### **Wildschüssel Art der Försterin**

mit Waldpilzen, Birne mit Preiselbeeren, Rotkohl und Kartoffelkroketten

11,50 €

### **Rehkeule**

mit Steinpilzsauce, gefüllter Williamsbirne, Apfelrotkohl und badische Schupfnudeln

15,50 €

### **Omas Wildsuppe**

mit Pfifferlingen und Rahm

3,90 €

### **Klare Wildbrühe**

mit feinen Gemüsestreifen

3,00 €

Saisonbedingt können wir Ihnen anbieten:

Rehrücken, Wildschweinerücken, Hirschrücken sowie Hasenbraten und Wildgeflügel.

Wir stellen in der Herbstzeit unsere traditionelle Wildbratwurst her.

In Dosen können Sie bei uns Wildleberwurst, Wildmettwurst, Wildsülze und Wildleberkäse erwerben.

---

Hier gibt's





## Feines aus dem Fischernetz (ab 10 Pers.)

pro Pers.

**Hamburger Fischsuppe**  
mit Krabben

3,50 €

**Gedünsteter Norwegischer Lachs** mit Champagnersauce  
auf Blattspinat und Wildreismischung

12,00 €

**Matjes** mit grünen Bohnen,  
Hausfrauensauce, Speckstippe und Pellkartoffeln

8,00 €

**Gemischte Grillplatte**  
Lachssteak, Seelachs und Garnelen mit Sauce Bernaise,  
Salate der Saison mit Hausdressing und gebratenen Kartoffelspalten

12,50 €

**Schlemmerpfanne Italia**  
Lachssteaks, Pangasiusfilet, Garnelen, Zucchini,  
Aubergine und Farfalle, dazu reichen wir Weißbrot

9,90 €

## Aus den Tiroler Bergen (ab 10 Pers.)

pro Pers.

<b>Bauernplatte</b>	9,00 €
Kleine Haxe, Leberkäs und Nürnberger Würstel, mit Kraut und warmen Specksalat	
<b>Riesenhaxe</b> mit kräftiger Sauce, Ananaskraut und hausgemachten Tiroler Klößen	7,90 €
<b>Tafelspitz</b> mit Meerrettichsauce, Gemüse der Jahreszeit und Bouillonkartoffel	8,90 €
<b>Zander</b> auf Rotweinzwiebeln mit Erdäpfel	10,50 €
<b>Schweinsbraten</b> mit Weinzwetschen, Sauce, leichtes Stampfkraut und Spalten von Erdäpfeln	9,00 €
<b>Rinderrostbraten</b> mit Röstzwiebeln, Bratensauce, Blaukraut und Serviettenknödel	9,50 €
<b>Schweinekrustenbraten</b> mit Sauce, Schmorgemüse und Speckknödel	9,00 €
<b>Schweinsschopfbraten</b> mit Sauce, gedünstetem Gemüse und Semmelknödel	8,90 €
<b>Gerstensuppe</b>	3,00 €
<b>Graukasnocken</b> mit brauner Butter	5,50 €
<b>Speckknödel</b> in Rindfleischbrühe	3,00 €
<b>Knödeltrio</b> (Semmelknödel, Speckknödel und Kartoffelspinatknödel) dazu eine kräftige Bratensauce	5,50 €
<b>Käsespätzle</b> mit Salat der Saison mit Hausdressing	6,50 €
<b>Südtiroler Weinsuppe</b>	3,00 €
<b>Knoblauchsuppe</b>	3,00 €
<b>Kartoffelsuppe</b> mit gebratenen Pfifferlingen	3,50 €
<b>Meerrettichsuppe</b> mit Wurzelgemüse	3,00 €
<b>Tafelspitzsupperl</b> mit gewürfelten Wurzelgemüse	3,00 €
<b>Schwammerragout</b> mit Stangenweißbrot und gemischtem Salat der Saison mit Hausdressing (kann leider nur zur Pfifferlingsaison angeboten werden)	7,50 €
<b>Kalte Vesperplatte</b> mit Tiroler Speck, Bergkäse, Salami, Zwiebelfleisch, Butter, Radi, Tomaten und Bauernbrot	6,90 €
<b>Topfencreme</b>	3,00 €
<b>Buttermilchcreme</b>	3,00 €
<b>Himbeer – Joghurt – Mousse</b>	3,50 €
<b>Apfeltrudel</b> mit Vanillesauce	4,00 €
<b>Kaiserschmarrn</b> mit Waldfrüchten	4,00 €
<b>Gedämpfter Germknödel</b> mit Vanillesauce	4,00 €

## Vorschläge für warme und kalte Büffets (ab 20 Pers.)

### **Büffet Schaumburg Lippe**

Schaumburger Hochzeitssuppe

\*

Rindersaftbraten und Schweinelachsbraten  
mit Champignonrahmsauce, Gemüseauswahl der  
Saison mit Sauce Hollandaise, Petersilienkartoffeln  
oder Kartoffelkroketten

\*

### **Kaltes Büffet**

Kleine gebratene Schnitzel

Italienischer Landschinken auf Galiamelone

Kleine gebratene Mettbällchen

Schweinemedallions glasiert mit Frucht

Gefüllte Hähnchenbrustroulade

\*

Räucherlachs, Forellenfilets und Markrelenmix aus garniert

mit Sahnemeerrettich und Flusskrebse

\*

Salatbüffet mit Hausdressing

Selleriesalat mit Putenbrust in leichter cremiger Sauce

\*

Käseauswahl vom Brett mit Butter

\*

Schaumburger Brotauswahl mit Partybrötchen

\*

Schokoladenpudding und Vanillepudding mit Schattenmorellen

**pro Person 22,50 €**

## Vorschläge für warme und kalte Buffets (ab 20 Pers.)

### **Warm und Kaltes Buffet „Bückeberg“**

Hähnchenbrustfilet in Champignon – Sahnesauce

Jungschweinerücken mit Kräutersauce

Gemüse der Saison mit Hollandaise, Butterreis  
und Kartoffelgratin

\*

Chicken Wings und Hähnchencrossis mit Cocktaildipp

Salamiröllchen mit Meerrettich

Röllchen vom Kochschinken mit Spargel

Kleine Partyschnitzel

Halbe gefüllte Eier auf Salatbett

\*

### **Vom Fischkutter**

Räucherlachs

Forellenfilet

Matjes mit Hausfrauendipp

Ausgarniert mit Sahnemeerrettich und Garnelen

\*

Möhren – Orangensalat

Hirtensalat

\*

Käseauswahl vom Brett mit Trauben

\*

Brotauswahl mit Partybrötchen und Butter

\*

Crème Brûlée und Hannöversche Welfenspeise

**pro Person 21,00 €**

## Vorschläge für warme und kalte Buffets (ab 20 Pers.)

### Warm und Kaltes Buffet „Deister“

Klare Wildkraftbrühe mit Gemüsestreifen

\*

Kalbskeule vom Deisterhirsch mit Champignon in Rahmsauce, Apfelrotkohl,  
gefüllte Williamsbirne mit Preiselbeeren,

Kartoffelkroketten und Butterspätzle

\*

Rehrücken umlegt mit gefüllten Birnen auf Aspikspiegel

Hausgemachte Wildterriene an Lollo Rosso Salat

Wildsülze mit Preiselbeere – Remoulade

Gebratene Wildbrettbuletten mit Preiselbeersenf

\*

Hausgebeizter Lachs mit Honig-Dillsauce

Stremellachs mit Meerrettichsahne

Garnelen mit Knoblauchdipp

Forellen aus dem eigenen Räucherofen mit Wacholdersahne

\*

Salat der Jahreszeit mit Hausdressing

Waidmannssalat mit Wildfleischstreifen und Kräutern

\*

Rustikale Käseauswahl mit Trauben

und hausgemachtem Schmalz

\*

Altdeutsche Brotauswahl mit Brötchen

\*

Vanillecreme mit Waldfrüchten

pro Person 27,50 €

## Vorschläge für warme und kalte Büffets (ab 20 Pers.)

### Warm und Kaltes Büffet „Süntel“

Cremige Sauerampfersuppe

\*

Schweinemedallions in grüner Pfeffersauce mit  
Broccoliröschen mit Mandelbutter, Kartoffelspalten  
und Kartoffelkroketten

\*

Hähnchenkeulen mit Früchten  
Kasselerbratenröllchen mit grünen Bohnen  
Roastbeef rosa gebraten mit Maiskölbchen

Hähnchenbrust im Knuspermantel

\*

Geräucherte Markrelenhappen

Norwegischer Räucherlachs

Wachholder Forellen

Flusskrebse mit Zitrone

\*

Kürbis – Ruccola – Salat mit Balsamicovinaigrette  
Salatplatte der Saison mit Orangen – Kräuterdressing

\*

Käseauswahl mit Trauben mit Butter

\*

Brotauswahl mit Partybrötchen

\*

Schoko – Vanille – Mousse mit Rum

Diplomaten – Creme

**pro Person 25,00 €**

## Vorschläge für warme und kalte Blüffets (ab 20 Pers.)

### Fingerfoodbuffet

Gegrillte Gemüsescheiben auf Vollkorntaler gespießt

Crepesröllchen mit Roquefort

Auswahl von Crostini

Gefüllte Pflaumen gespießt

Knoblauchbrot mit Cherrytomate

Gefüllte halbe Eier

Hähnchencrossis auf Frischkäsetaler

Smorrebrod mit Ei und Lachs

Canapees mit Hähnchenbrustfilet und Früchten

Chicken-Wings mit Honig und Senf

Bananenpäckchen

Lachstatar auf Pumpernickel

Matjes auf Apfel und Calvados – Creme

**pro Person 12,50 €**

## Schlachtfest im Schaumburger Land (ab 10 Pers.)

pro Pers.

### Auf der Holzmolle Schlachtewurst vom Hausschlachter

Rotwurst  
Begenwurst  
Leberwurst  
Jagdwurst  
Sülze  
Knappwurst  
Thüringer Mett  
Steakfleisch  
Tiroler Speck  
Mettwurst

dazu Bauernbrot mit hausgemachtem Schmalz und Gewürzgerken

**7,90 €**

**Spanferkel** im Ganzen vom Gasgrill  
vor Ihren Gästen vor Ort aufgeschnitten  
mit Kartoffelbeilage nach Ihren Wünschen,  
mit Salatbuffet und Sauerkraut, Senf und Sauce  
Ab 30 Pers., Preis nach Absprache **ca.**

**12,50 €**

Wir stellen zur kalten Jahreszeit unsere  
**hausgemachte Rinderwurst** her  
Der Kg. Preis beträgt

**10,00 €**

### Zur Spargelzeit bieten wir Ihnen Nienburger Spargel

mit Schnitzel, Tiroler Schinken, Sauce Hollandaise,  
zerlassene Butter und Salzkartoffeln

Der Preis richtet sich nach dem aktuellen Spargelpreis.

**Bitte beachten Sie unsere wechselnden Angebote**



## **Griechisches Blüffet (ab 30 Pers.)**

### **Vorspeisen**

Gegrillte Aubergine

Gegrillte Zucchini

Gegrillte Paprika

Gefüllte Weinblätter

Bohnen in Tomatensauce

Griechischer Bauernsalat

Tsatsiki

\*

### **Hauptgerichte**

Hühnchengiros vom Spieß mit Zwiebelringen

Schweinesteaks in Metaxasauce

\*

### **Beilagen**

Moussaka (Gemüse - Hackauflauf)

Vegetarischer Auflauf mit Kartoffeln und Gemüse

Tomatisierter Reis

Pommes Frites

Fladenbrote

**pro Person 15,00 €**

Im Preis enthalten  
Bereitstellung von Fachpersonal  
für das Fleischschneiden und das Nachsetzen der Speisen

## Salate aus eigener Herstellung (ab 6 Pers.)

	pro Pers.
Salate der Saison mit Hausdressing	2,90 €
Tomatensalat mit Mozzarella und Basilikum	2,50 €
	pro Kg.
Matjessalat in Dill-Sahnetunke	9,90 €
Italienischer Nudelsalat	8,90 €
Bayrischer Wurstsalat	9,50 €
Geflügelsalat mit Frucht	12,90 €
Krautsalat	6,90 €
Masurischer Kartoffelsalat	6,90 €
Warmer Kartoffel-Specksalat	6,90 €
Kartoffelsalat „Sizilien“	6,90 €
Rote Beete Salat klassisch	6,50 €
Selleriesalat in Rahm	6,50 €
Nizzasalat	6,90 €
Griechischer Bauernsalat	11,50 €
Eier – Poree – Salat	7,80 €
Prinzeßbohnsalat	6,90 €
Käse-Ananas-Salat	11,50 €
Waldorfsalat	12,90 €
Fleischsalat	8,90 €
Gurkensalat im Rahm	6,90 €
Mettklößchensalat	8,90 €

## Unsere Dessertauswahl (ab 6 Pers.)

pro Pers.

Rote Grütze mit Vanillesauce	2,20 €
Grüne Grütze mit Vanillesauce	2,50 €
Mousse von dunkler Schokolade	2,50 €
Mousse von weißer Schokolade	2,50 €
Bayerische Creme mit Waldfrüchten	2,50 €
Erdbeercreme	2,20 €
Hannöversche Welfenspeise	2,70 €
Quarkspeise mit Früchten	2,20 €
Zitronencreme	2,20 €
Wiener Moccacreme	2,50 €
Whiskey Pudding	2,50 €
Mousse au Orange	2,50 €
Mangocreme	2,50 €
Crème brulee	2,50 €
Diplomaten-Crème	2,50 €
Grießflammerie mit Schattenmorellen	2,50 €
Schokocreme mit Maronen	2,50 €
Mandelpudding mit Amaretto	3,00 €
Warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce	3,50 €
Tiramisu	3,00 €
Schwarzwälder-Kirschcreme	3,00 €
Obstsalat mit Vanillesauce	3,50 €

**Alle Speisen unter 150,00 € sind abzuholen.**

**Speisen im Gegenwert über 150,00 € liefern wir in den Samtgemeinden Bad Nenndorf und Rodenberg frei Haus.**

Wir sind stets bemüht pünktlich zu liefern, aber wir behalten uns eine Toleranzzeit von 15 Minuten vor. Lieferungen, die nicht in den angegebenen Orten ausgeliefert werden, müssen wir mit einer Anfahrtspauschale nach Absprache berechnen.

Geschirrverleih und Geräteverleih nur in Verbindung mit von uns gelieferten Speisen.

**Verkauf von Tiroler Obstbrände und Speck.**

**Unser Geheimtipp**

*Feiern Sie Ihre nächste Gartenparty in unserem Apre Ski Schirm. Sprechen Sie mit uns über Details.*

*Übrigens wir liefern unsere kalten Büffets im Kühlwagen aus !*

*Für Feiern über 50 Personen stellen wir gern das Kühlfahrzeug für Sie bereit. Partyzubehör können wir Ihnen nach Absprache zu Verfügung stellen, bitte sprechen Sie uns wegen des Preises und der Lieferung an.*

In den Speisen können Zusatzstoffe enthalten sein, auf Anfrage erstellen wir Ihnen eine Übersicht.

**Stand Mai 2012 - Änderungen vorbehalten**

# Unser Angebot

- Catering
- Seniorenessen
- Hochzeiten, Jubiläen, Firmenevents, Geburtstage, Familienfeiern
- Planung von Veranstaltungen
- Verkauf von Wildfleisch aus heimischer Jagd auch als Dosenwurst und Wildbratwurst



Lindenallee 2  
31542 Bad Nenndorf

Mobil 01 71 / 403 28 02  
Tel. 057 23 / 67 98

[www.partyservice-struckmeier.de](http://www.partyservice-struckmeier.de)  
[heiko.struckmeier@t-online.de](mailto:heiko.struckmeier@t-online.de)