



## *PARTY- SCHLEMMEREIEN*

Große Straße 21  
21521 Aumühle  
Telefon 04104/2179  
Fax 04104/80579  
[www.fleischerei-schwiecker.de](http://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 geänderten Arbeitszeiten des Party-Services und die veränderten Lieferbedingungen.**

Wir beraten Sie gerne in einem persönlichem Gespräch, um Wartezeiten zu vermeiden, bitten wir um vorherige Terminabsprache.

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

Ralf und Sabine 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 6 |

### Buffets für Ihre Feier

|   |             |
|---|-------------|
| Warme Buffets, individuell zusammenstellbar | ab Seite 9  |
| Grill-Buffets                               | Seite 12    |
| Warme Schlemmereien, ab 10 Personen         | Seite 13    |
| Warme Schlemmereien, ab 20 Personen         | Seite 14    |
| Schwieckers Spezialitäten                   | ab Seite 15 |

### Individuelle Schlemmereien

|                      |             |
|----------------------|-------------|
| Braten Klassiker     | Seite 17    |
| Braten Spezialitäten | Seite 18    |
| Pfannen              | Seite 19    |
| Beilagen             | ab Seite 20 |
| 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 14,50 €

### Canapes II

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

pro Person 15,90 €

### 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 17,50 €

### Canapes, individuell kombinierbar

#### helles und dunkles Kaviarbröt, einzeln ausgarniert

belegt mit Braten-, Schinken- oder Käsespezialitäten

Stück 2,20 €

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

Stück 2,90 €

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

Stück 2,90 €

## Frische, knusprige Brötchen

Wir empfehlen  
3 Halbe  
pro Person

### **1/2 Schrippe, mit Salatblatt und rustikal garniert**

belegt mit Kochschinken, Katenschinken,  
Mett, Sachsenwaldfrühstück, Stilsfer  
Käse, Butterkäse, Katenrauchmettwurst  
oder Ei

Stück 2,10 €

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

belegt mit Braten-, Schinken- und Käse-  
spezialitäten einzeln ausgarniert

Stück 2,90 €

belegt mit englisch gebratenem Roastbeef  
und Remoulade, gegrilltem Kräuter-  
Schweinefilet und Piri Piri Dip

Stück 3,50 €

belegt mit geräucherten Fisch-  
spezialitäten, wie geräuchertem Lachs  
und geräucherter Forelle

Stück 6,25 €

## 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 Happis in den Mund...

auch  
Individuell  
kombinierbar

### Finger-Food Buffet I

- Party-Häppchen mit Braten-,  
Schinken- und Käsespezialitäten
- Party-Häppchen mit  
Fischspezialitäten
- Wraps 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 18,50 €

### Finger Food 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 22,00 €

## Finger Food III, kalt-warm

ab 20  
Personen

### kalte Speisen:

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

pro Person 16,70 €

### 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 3,70 €

pro Person 2,70 €

pro Person 3,50 €

pro Person 2,70 €

pro Person 3,90 €

### 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 1,50 €

pro Person 1,50 €

pro Person 1,80 €

pro Person 2,00 €

### Im Austausch oder als Ergänzung:

- 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 10,50 €

### Braten- und Schinkenplatte

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



pro  
Person 10,00 €

### Antipastiplatte

mit grünen u. schwarzen Oliven,  
Champignons, Zucchinischnitten, Paprika-  
stücken und getrockneten Tomaten

pro  
Person 6,50 €

### Käsebrett

verschiedene Weich- und Schnittkäse-  
Spezialitäten mit Fruchtdekor

pro  
Person 6,00 €

### Fischplatte „Neptun“

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

pro  
Person 21,90 €

## Geräucherte Königsputenbrust „Komplett“

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



für 12-15  
Personen 144,90 €

## Geräucherte Putenbrust

lieblich garniert, mit verschiedenen Dips

ab  
6 Personen  
pro Person 7,50 €

## Roastbeef-Platte

unsere Spezialität:  
rosa gebraten und mit Remoulade

ab  
6 Personen  
pro Person 13,60 €

## Rehrücken „Sachsenwald“

aufwendig dekoriert mit  
Kalbsleberpastete,  
Williamsbirnen und Früchten  
mit Preiselbeeren und  
Cumberlandsaucen  
dazu hausgener Waldorfsalat



für 6-8  
Personen 172,00 €

## Aumühler Schlemmerbrett

mit Norwegischem Räucherlachs,  
wacholdergeräucherter Forelle,  
Nordseekrabben,

Roastbeef, Kräuterschinken,  
Medaillons von der Pute,

Waldorfsalat  
Käsespezialitäten

ab  
6 Personen  
pro Person 19,50 €

Große Vielfalt für  
Ihre kleine Runde

## Herren-Abend

- deftiges Bauernbrett mit Katenrauchmettwurst, Burgunderbraten, Landjägern und Bauernleberwurst

- Mett-Igel
- hausgemachtes Sauerfleisch mit Remoulade

- Aumühler Matjestopf
- Eiersalat

- Griebenschmalz
- rustikales Käsebrett

ab  
12 Personen  
pro Person 15,70 €

## Schlemmer-Buffer

- rosa 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 16,70 €



## 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 19,00 €

## Gala Buffet

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

ab  
12 Personen  
pro Person 21,90 €

*Unser  
Klassiker*

## Buffets für Ihre Feier

### Buffets, individuell zusammenstellbar

**NEU**  
ab  
20 Personen

### Vorspeise I

- Roastbeef, englisch gebraten und geräucherte Putenbrust
- Norwegischer Räucherlachs und wacholdergeräucherte Forelle mit Sahne-Meerrettich
- Waldorfsalat nach Art des Hauses
- Käsespezialitäten mit Fruchtdekor



pro Person 13,50 €

### Vorspeise 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

pro Person 14,00 €

### Vorspeise III

- 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



pro Person 14,50 €

## Hauptspeise I

- Schweinefilet, rosa gebraten
  - Kartoffel-Gratin mit Lauch
  - Gemüse-Auflauf mit Broccoli, Blumenkohl und Möhren
  - Bratensoße
- pro Person 12,00 €

## Hauptspeise II

- Filet-Schlemmerpfanne mit Medaillons vom Rind, Schwein und der Pute
  - Spätzle
  - Bunter Krautsalat mit Paprika
- pro Person 12,00 €

## Hauptspeise III

- Züricher Geschnetzeltes vom Kalb
  - Butterreis
  - frischer Salat der Saison mit Dressing
- 15,50 €

## Hauptspeise IV

- Burgunder Braten, mild geräuchert
  - Kräuter-Kartoffeln
  - bunte Gemüseplatte
  - Hollandaise
- pro Person 10,00 €

## Hauptspeise V

- Jungschweintrücker mit leckerer Kruste
  - Ananas-Sauerkraut
  - Speck-Kartoffelsalat
- pro Person 9,00 €

## Buntes Party- Buffet

Neu  
im Sortiment

eine warme Speise zur Auswahl:

- ⇒ Chili con Carne
- ⇒ Lauch-Hack-Suppe
- ⇒ Tomaten-Mozzarella-Quiche
- ⇒ vegetarische Broccolisuppe



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

- Chiabatta

ab  
20 Personen  
pro Person 13,90 €

Sollte Ihre Feier außerhalb unserer Geschäftszeit stattfinden, bereiten wir Ihnen auch gerne Ihre warme Hauptspeise küchenfertig vor.

Sie könnten diese **kalte, vorbereitete Hauptspeise** innerhalb der **Ladenöffnungszeiten** abholen und Zuhause gerne auch nach Anleitung von uns erwärmen.

Dessertvorschläge finden Sie auf Seite 23

## Grill-Buffer I

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

ab  
10 Personen  
pro Person 12,00

lecker mariniert-  
zum selber  
Grillen

## Grill-Buffer II

- Schweinefilet-Spieße mit Speck
- Puten-Steak
- Lamm-Spieße
- Rindersteak in Kräutermarinade
- Gambas-Spieße
- Schafskäse-Taschen
- Pellkartoffelsalat
- Antipastiplatte
- Schwedischer Krautsalat

ab  
15 Personen  
pro Person 18,00 €

## 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
- Grüner Bohnensalat mit Schafskäse
- Nudelsalat
- Tzatziki und Dips

ab  
20 Personen  
pro Person 17,00 €



## Warme Schlemmereien

### Rundstück-Warm

zarter Schweinebraten mit  
Gewürzgurke, Soße und Brot

ab  
10 Personen  
pro Person 9,95 €

### Gyros „Komplett“

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

ab  
10 Personen  
pro Person 15,00 €

### Grillpute „Komplett“

mit Ratatouille-Gemüse und  
Rosmarin-Kartoffeln

für 12-15  
Personen 209,50 €

### Krustenschinken „Komplett“

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

für 12-15  
Personen 156,00 €

### Kräuterbraten „Komplett“

mit Kartoffel-Gratin mit Lauch und  
schwedischem Krautsalat

für 12-15  
Personen 175,00 €

### Jungschweinrücken „Komplett“

mit leckerer Kruste, Ananas-Sauerkraut  
und Zwiebelbrot

für 12-15  
Personen 162,00 €



## Warme Schlemmereien I

- Burgunder Schinken
- Kräuterbraten vom Nacken
- warmer Speckkartoffelsalat
- Holsteiner Krautsalat
- Tzatziki
- verschiedene Sorten Brot

ab  
20 Personen  
pro Person 12,50 €

### als Erweiterung empfehlen wir:

- Party-Frikadellen mit Dip
- Party-Wienerle
- rustikales Käsebrett
- Griebenschmalz

ab  
20 Personen  
pro Person 5,50 €

## Warme Schlemmereien II

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

Unser Gäste-  
Verwöhn-Buffer

ab  
20 Personen  
pro Person 27,50 €

## Warme Schlemmereien III

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

ab  
30 Personen  
pro Person 19,95 €

## Unsere Spezialitäten



### Gegrilltes Spanferkel

knusprig bei uns für Sie gegrillt

ab  
20 Personen  
pro Person 11,50 €

### dazu empfehlen wir:

- warmen Speckkartoffelsalat
- Holsteiner Krautsalat
- Tzatziki

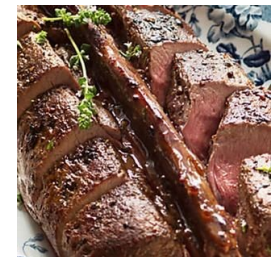
ab  
20 Personen  
pro Person 4,50 €

### oder auch:

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

ab  
20 Personen  
pro Person 5,50 €

### Rehrücken „Hubertus“, ab 6 Personen



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

pro Person 24,00 €

## Grünkohl-Essen

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



ab  
15 Personen  
pro Person 17,50 €

## Grünkohl-Essen Komplett, küchenfertig

**Küchenfertig vorbereitet von uns  
zum terminlich unabhängigen selber Erwärmen**

- mit Kasseler
- Kohlwurst

für  
10 Personen 119,50 €

## Bayrisches Buffet

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



ab  
20 Personen  
pro Person 15,50 €

## Bayrisches Buffet Komplett, küchenfertig

**Küchenfertig vorbereitet von uns zum  
terminlich unabhängigen selber Erwärmen für Sie**

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

für  
6 Personen 55,00 €

## 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

Stück 46,00 €

### Grill-Haxe

mit knuspriger Schwarte

Stück 8,00 €

## Unsere Braten-Spezialitäten

### Roastbeef, natur

englisch gebraten pro Person 13,00 €

### 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 8,00 €

### Schweinefilet in Blätterteig

mit Champignon-Farce pro 9,00 €

---

### Neuseeländer Lammkeule

rosa gebraten, 5 Personen pro Stück 58,00 €

### Korsische Lammkeule

mit Schafskäse-Spinat-Füllung, 5 Personen pro Stück 65,00 €

---

### Grillpute

mild gewürzt pro Person 7,60 €

### gefüllte Hähnchenbrust

mit Spinat-Mozzarella oder Pfifferling-Farce pro Person 8,00 €

### gegrillte Entenbrust

rosa gebraten pro Stück 15,50 €

## Unsere Pfannen

Alle Pfannen  
ab 10  
Personen

### Filet-Schlemmerpfanne

Medaillons vom Rind, Schwein und der Pute in raffinierter Marinade mit Champignon-Soße und Käse überbacken pro Person 13,00 €

### Pfeffer-Steaks

Medaillons vom Rind, Schwein u. Pute in grüner Pfeffer-Soße mit Käse überbacken pro Person 13,00 €

### Hähnchenbrustfilet „Toskana“

überbackenes Hähnchenbrustfilet auf italienischem Gemüse pro Person 10,50 €

---

### Züricher Geschnetzeltes

vom Kalbfleisch pro Person 16,50 €

### Filettopf vom Rind

Geschnetzeltes vom Rind in einer feinen Champignon-Sahne-Sauce pro Person 18,00 €

### Filettopf vom Schwein

Geschnetzeltes vom Schweinefilet in einer feinen Champignon-Sahne-Sauce pro Person 11,00 €

---

### Rindfleisch-Gemüsepfanne

mit viel frischem Gemüse pro Person 12,00 €

### Südsee-Pfanne

von der Pute mit Ananas und exotischem Gemüse pro Person 10,00 €

### Lachs auf Blattspinat

gedünsteter Lachs mit Blattspinat pro Person 10,00 €

## Unsere Beilagen, ab 10 Personen

|  |            |        |
|--|------------|--------|
| Italienischer Gemüse-Auflauf<br>mit Zucchini, Tomaten und Champignons    | pro Person | 3,75 € |
| Gemüse-Auflauf<br>mit Broccoli, Möhren, Blumenkohl                       | pro Person | 2,90 € |
| gebratene Champignons mit Speck  | pro Person | 4,00 € |
| Gemüseplatte mit Bohnen, Erbsen u.<br>Möhren, Blumenkohl und Hollandaise | pro Person | 3,50 € |
| Apfel-Rotkohl  | pro Person | 2,50 € |
| Ananas-Sauerkraut  | pro Person | 2,50 € |
| Ratatouille-Gemüse-Pfanne  | pro Person | 3,50 € |
| Spätzle  | pro Person | 1,75 € |
| Butterreis   | pro Person | 1,15 € |
| Kartoffel-Gratin mit Lauch und Speck                                     | pro Person | 2,90 € |
| Pellkartoffeln mit Sour Cream  | pro Person | 2,90 € |
| Kräuterkartoffeln<br>in Sahne und mit Käse überbacken                    | pro Person | 2,90 € |
| Rosmarin-Kartoffeln  | pro Person | 2,90 € |
| Bratensoße   | Liter      | 4,00 € |

Gerne bereiten wir Ihnen die Pfannen und Beilagen auch küchenfertig zum **selber Erwärmen** an. Sie würden die bestellten Speisen **innerhalb der Geschäftszeit kalt abholen** und bekommen einen **Rabatt von 10%**.

## 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  
Mediterraner Kartoffelsalat

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

Holsteiner Krautsalat  
Schwedischer Krautsalat mit Jogurt  
Party-Salat, fruchtiger Krautsalat  
bunter Krautsalat, mit Paprika

Lauchsalat  
Lauchcreme-Salat

Cous Cous-Salat  
Waldorf-Salat  
Farmersalat

Mediterraner Gemüsesalat  
Grüner Bohnensalat mit getrockneten  
Tomaten und Schafskäse

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



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

Tzatziki  
Sour Cream  
Remoulade

Ab 10  
Personen

## Unsere Eintöpfe, pro Person 600ml

|                                      |            |        |
|--------------------------------------|------------|--------|
| 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 | 6,00 € |
| Rindfleisch-Eintopf mit Nudeln       | pro Person | 5,50 € |
| Kartoffelsuppe mit Fleisch und Wurst | pro Person | 5,50 € |
| Lauchkäsecremesuppe mit Hackfleisch  | pro Person | 5,50 € |
| veg. Toskanische weiße Bohnensuppe   | pro Person | 5,50 € |

## Unsere Vorsuppen, pro Person 250ml

|   |            |        |
|---|------------|--------|
| Tomatencremesuppe mit Fleischklößchen       | pro Person | 2,60 € |
| Krebssuppe mit Krabben                      | pro Person | 3,90 € |
| vegetarische Broccolicremesuppe             | pro Person | 2,60 € |
| Lauchcremesuppe mit Fleischklößchen         | pro Person | 2,60 € |
| Klare Rinderkraftbrühe mit Einlage          | pro Person | 2,60 € |
| feine Kartoffelcremesuppe mit Lachsstreifen | pro Person | 3,90 € |

## Unsere Quiches - 1 Blech für ca. 8 Personen

|                           |       |         |
|---------------------------|-------|---------|
| Gemüse-Quiche             | Blech | 52,00 € |
| Lauch-Lachs-Quiche        | Blech | 69,00 € |
| Tomaten-Mozzarella-Quiche | Blech | 52,00 € |
| Quiche-Lorraine           | Blech | 46,00 € |

## Unsere Desserts, ab 10 Personen



*Hausgemachte Schlemmereien präsentiert  
in einer Schale als süßer Abschluss.*

|                                  |            |        |
|----------------------------------|------------|--------|
| Rote Grütze mit Vanillesauce     | pro Person | 2,30 € |
| Pfirsich-Jogurt-Creme            | pro Person | 2,50 € |
| Panna cotta mit Fruchtsoße       | pro Person | 2,90 € |
| Buttermilchcreme mit Früchten    | pro Person | 2,50 € |
| Philadelphia Creme mit Himbeeren | pro Person | 2,90 € |
| Zitronencreme                    | pro Person | 2,50 € |
| Himbeertraum mit Baiser          | pro Person | 2,50 € |
| Mascarponecreme mit Erdbeerpüree | pro Person | 2,50 € |
| Pfirsich-Maracuja-Traum          | pro Person | 2,50 € |



|                        |            |        |
|------------------------|------------|--------|
| Mousse au Chocolat     | pro Person | 2,10 € |
| Tiramisu               | pro Person | 2,90 € |
| Latte Macchiato-Mousse | pro Person | 2,10 € |

## Allgemeine Geschäftsbedingungen - Stand Juli 2023

### **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 € | 10,00 €     |
| <hr/>   |          |             |
| Wentorf, Dassendorf,<br>Kröppelshagen, Börnsen,<br>Escheburg, Reinbek               | Ab 200 € | 20,00 €     |
| <hr/>   |          |             |
| Altengamme, Hohenhorn,<br>Geesthacht, Bergedorf,<br>Lohbrügge, Curslack, Neuengamme | 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 8,00 €.