



EIKEMEIER

— PARTYSERVICE —

**ES GIBT IMMER
EINEN GUTEN
GRUND.**

DER KATALOG

Herzlich Willkommen!

An einem neuen Standort wird alte Tradition fortgeführt. Unsere Wurzeln liegen im Herzen Döhrens, wo unser Urgroßvater vor mehr als 100 Jahren die Fleischerei gründete, aus der 1975 der erste Partyservice Hannovers hervorging. Diesen Familienbetrieb, übernommen von unserem Vater Hans-Hermann Eikemeier, führen wir mit Stolz weiter.

Unser Motto: Es gibt immer einen guten Grund.

Ob eine kleine Geburtstagsrunde im familiären Kreis, Ihre Hochzeit, eine Firmenveranstaltung, die tägliche Seminarverpflegung oder die professionelle Standbetreuung auf der Messe: Wir sind Ihr Ansprechpartner!

Hochwertige und größtenteils regionale Speisen, Getränke, Geschirr und Bestuhlung liefern wir Ihnen passend für Ihr Event. Darf es vielleicht ein frisch gezapftes Bier aus einem historischen Durstlöschzug sein? Ein Hotdog von unserem amerikanischen Hotdog-Wagen? Gerne unterstützen wir Sie bei Ihren Ideen. Vereinbaren Sie mit uns einen persönlichen Termin, um alle Details zu besprechen. So können Sie sich als Gast auf Ihrer eigenen Veranstaltung fühlen.

Wir freuen uns auf Sie!



Julia Eikemeier
Geschäftsführerin



Tanja Eikemeier
Geschäftsführerin

VON GENERATION
ZU GENERATION

Oft ist von echten Familienunternehmen die Rede – die Eikemeiers aus Döhren sind seit mehr als 100 Jahren wahrhaftig ein solches.

Gegründet wurde das Geschäft 1914 von Hermann Eikemeier, der es mit seiner Frau Elisabeth bis 1948 führte. Dabei setzen die Eikemeiers immer auf höchste Qualität – selbst in den schweren Anfangsjahren nach dem 1. Weltkrieg, als niemand nach der Herkunft des Fleisches fragte. Dieses Qualitätsbewusstsein behielten auch die folgenden Generationen der Eikemeiers bei.

Nach den Bombenangriffen des 2. Weltkrieges und einigen Jahren in Kriegsgefangenschaft baute Hermann, der älteste Sohn von Hermann und Elisabeth Eikemeier, das Haus und den Laden in der Bernwardstraße wieder auf. Gemeinsam mit seiner Frau Helmine begann er noch einmal ganz von vorn und knüpfte an den bisherigen Erfolg des Fleischergeschäftes an. In den 50er-Jahren gab es in Döhren rund 20 eigenständige Fleischerfachgeschäfte. Mit dem Strukturwandel reduzierte sich diese Zahl sehr schnell. Nur Eikemeier konnte sich dank hoher Qualität, freundlichem Service und einem guten Geschäftssinn fest etablieren.

1972 übernahm schließlich Hans-Hermann Eikemeier das Geschäft. Drei Jahre nach Übernahme der Geschäftsführung heiratete er seine Frau Brigitte. Im gleichen Jahr setzten beide ein neues und modernes Konzept für das

Geschäft um und entwickelten die Fleischerei zusätzlich zu einem Feinkostladen weiter. Das Stammgeschäft am Fiedelerplatz musste im Jahr 2017 nach 103 Jahren Betrieb wegen fehlender Unternehmensnachfolge schließen – der Partyservice wird seither von Hans-Hermann Eikemeiers beiden Töchtern in einer neuen Betriebsstätte nahe des Pferdeturms geführt. Natürlich auch hier unter dem Motto: höchste Qualität.



Hermann und Elisabeth Eikemeier 1923.



KALTE BUFFETS . 7–8
 KALT-WARME BUFFETS . 9–14
 UNSER LIEBLINGSREZEPT . 15
 FRÜHSTÜCKSBUFFETS . 16
 UNSERE LIEBLINGSWEINE . 18–19
 AUFSCNITTPLATTEN . 20
 VORSPEISEN/BUFFETERGÄNZUNGEN . 21
 SALATE . 22
 FINGERFOOD-BUFFETS . 23–25
 FINGERFOOD . 26–27
 SNACKS . 28–29
 SUPPEN . 30
 WARME SPEISEN . 31–35
 DESSERTS . 36
 GRILLPLATTEN . 37
 LUNCHPAKETE . 39

GETRÄNKE . 40
 ZUBEHÖR & LEIHGESCHIRR . 41–42
 FAHRZEUGE & DIENSTLEISTUNGEN . 43
 LIEFERKOSTEN . 44

ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN . 45–46

PLATZ FÜR IHREN GUTEN GRUND.

PLATZ FÜR IHREN GUTEN GRUND 6



KALTE BUFFETS

BUFFET „VIER JAHRESZEITEN I“

ab 10 Personen

Zweierlei Lachs, Forellenfilets,
Steinhuder-Meer-Aal an Sahnemeerrettich und
Dill-Senfsauce
Kaninchenfilet, im Speckmantel gebraten auf
Rucolabett an Cumberlandsauce
Ente, gefüllt mit Waldorfsalat
Parmaschinken auf Melonenschiffchen
Medaillons vom Schwein auf Apfelweinscheibe
Rosa gebratenes Roastbeef an Remoulade
Kasseler Filet mit frischer Ananas
Fetakäse-Salat
Porree-Eisalat
Geflügelsalat
Gemischte Käseplatte
Brotkorb und Butter

€ 23,00 p. P.

BUFFET „VIER JAHRESZEITEN II“

ab 16 Personen

Buffet wie oben, jedoch Rehrücken „Diana“ statt
Kaninchenfilet im Speckmantel

€ 23,00 p. P.

JUBILÄUMS-BUFFET

ab 6 Personen

Zweierlei Lachs an Sahnemeerrettich und Dill-
Senf-Sauce
Garnelenspieße, mariniert mit Bärlauchpesto
Gefüllte Poulardenbrust
Serrano-Schinken mit Feigen und Melone
Medaillons vom Schwein auf Apfelweinscheibe
Käseauswahl
Geflügelsalat
Dreierlei Linsensalat
Brotkorb und Butter

€ 17,50 p. P.

KLEINES FESTTAGSBUFFET

ab 6 Personen

Schottischer Wildlachs mit Dill-Senf-Sauce
Forellenfilets und Steinhuder-Meer-Aal an
Sahnemeerrettich
Gemischte Bratenplatte
Kleine Käseauswahl
Waldorfsalat
Nudelsalat
Brotkorb und Butter

€ 13,50 p. P.



UNSER KLEINSTES

ab 4 Personen

Zweierlei Lachs an Sahnemeerrettich und
Dill-Senf-Sauce
Garnelenspieße, mariniert mit Bärlauchpesto
Hirschterrine an Cumberlandsauce
Luftgetrockneter Schinken an Melonenhappen
Carpaccio von der geräucherten Putenbrust mit Pesto
Mariniertes Rindfleisch mit Balsamicoessig, Pinien-
Kernen und Parmesan
Kleine Antipastiaswahl mit Oliven
Gemischtes Käsebrett und Butter
Farmersalat
Brotkorb

€ 17,50 p. P.

KALTE BUFFETS 7

SCHÜTZEN-BUFFET

ab 8 Personen

Pfefferrippe und Kasseler Filet
Eichsfelder Stracke
Schwarzwälder Schinken
Frisches Schinkenmett mit Zwiebeln
Hausgemachtes Sauerfleisch
Kartoffelsalat
Krautsalat
Gemischtes Käsebrett
Brotkorb und Butter

€ 12,50 p. P.

BUFFET „RUSTIKAL I“

ab 16 Personen

Kasselerbraten-Aufschnitt, Pfefferrippe,
Hähnchen Crossis
Schwarzwälder Schinken
Schinkenmett mit Zwiebeln
Gefüllte Roastbeefröllchen
Gepökelttes Rindfleisch, gekocht
Schinkensaucischen
Hackbratentörtchen
Brotlaib, gefüllt mit Griebenschmalz
Harzer Käse und Käseplatte
Kartoffelsalat und Krautsalat
Brotkorb und Butter

€ 16,00 p. P.

BUFFET „RUSTIKAL II“

ab 30 Personen

Kasselerbraten-Aufschnitt, Pfefferrippe,
Hähnchen Crossis
Schwarzwälder Schinken
Schinkenmett mit Zwiebeln
Gefüllte Roastbeefröllchen
Gepökelttes Rindfleisch, gekocht
Schinkensaucischen
Hackbratentörtchen
Brotlaib, gefüllt mit Griebenschmalz
Harzer Käse und Käseplatte
Kartoffelsalat und Krautsalat
Ganzer Puter, kalt, nach Art des Hauses
Sauerfleisch
Gebratene Mettbällchen
Brotkorb und Butter

€ 16,00 p. P.

BUFFET „RUSTIKAL MIT FISCH“

ab 16 Personen

Buffet wie „Buffet Rustikal I“, erweitert mit
Schottischer Wildlachs mit Dill-Senf-Sauce
Forellenfilets und Aal an Sahnemeerrettich
Geräucherter Heilbutt und Lachsterrine

€ 19,50 p. P.

BUFFET „MILANO“

ab 30 Personen

Antipasti
Gemischte Antipastiplatte
Mozzarella mit Tomate und frischem Basilikum
Datteln im Speckmantel
Garnelenspieße, mariniert mit Bärlauchpesto
Mariniertes Pilzcarpaccio
Geräucherte Entenbrust auf Rucolabett an
Cumberlandsauce
Mediterraner Pastasalat
Meeresfrüchtesalat
Eisbergsalat mit Weichkäse, Tomaten, Gurken,
Paprika, Lauch und weißen Bohnen

Carne

Luftgetrockneter Schinken an Melonenhappen
Vitello Tonnato
Mariniertes Rindfleisch mit Balsamico, Pinienkernen
und Parmesan
Carpaccio vom Lamm mit roten Zwiebeln und Dill

Formaggio

Gemischtes Käsebrett und Butter
Baguette
Ciabatta

€ 20,00 p. P.



BUFFET „TAUSEND UND EINE NACHT“

ab 20 Personen

Stafid allusch (Lammspießchen)
Roz Blahma Ouhommos (Rindfleisch mit Reis)
Hähnchentagine (Hähnchenfleisch mit Honig
und Trockenpflaumen)
Arabische Fleischbällchen (Zimt, Paprika, Koriander)
Hackbraten auf arabische Art (Rosinen, Pinienkerne)
Couscous
Feldsalat mit roten Linsen und Lammfilet
Fladenbrot

€ 19,50 p. P.

KALT-WARME BUFFETS

BUFFET „ESPAÑA OLÉ“

ab 30 Personen

Suppe
Gazpacho (kalte Gemüsesuppe mit Paprika,
Zwiebeln, Gurke und Weißbrotwürfen)

Kalt
Gegrilltes und eingelegtes Gemüse
Gemischte Oliven
Tomatensalat von Strauchtomaten
Meeresfrüchtesalat in einer Kräuter-Knoblauch-Marinade
Kleine marinierte und gegrillte Garnelenspieße
Kleiner bunt gemischter Blattsalat mit Quitten-Senf-
Balsamicodressing
Feurige Chorizo
Serrano-Schinken an Melonenhappen
Aioli
Käseauswahl
Weißbrot und Butter

Warm

Paella mit Meeresfrüchten und Hühnchen
Kartoffeln mit Hagelsalz gebacken und roter Mojo
Huhn in Mandelsauce
Pimientos de Padrón
Panierte Tintenfisch Tapas
Gebackenes Krebsfleisch
Pescaditos
Datteln und Backpflaumen im Speckmantel
Hähnchenkroketten

€ 28,00 Euro p. P.

BUFFET „TRECKING“

ab 10 Personen

Kalt
Schottischer Wildlachs, schwarzer Heilbutt an
Dill-Senf-Sauce
Forellenfilets, Steinhuder-Meer-Aal an
Sahnemeerrettich
Kleine Käseauswahl
Krautsalat, Kartoffelsalat
Brotkorb und Butter

Warm

Herzhafter steirischer Spießbraten

€ 13,50 p. P.

BUFFET „FERNÖSTLICHE GRÜSSE“

ab 16 Personen

Suppe
Tom Kha Gai-Suppe

Kalt

Sojasprossensalat mit Hühnerbrust und Sesamdressing
Rindfleischsalat mit Koriander
Beef à la Mandarin
Gurkensalat, süß-scharf

Warm

Saté-Spieße mit Erdnussauce
Hackfleischplätzchen mit Mais
Entenbrust-Chop-Suey mit Reis
Garnelen im Teigmantel und Mini-Frühlingsrollen
mit Dip

€ 21,50 p. P.



BUFFET „DA LINO GABBANI“

ab 10 Personen

Dal Forno

Cannelloni, gefüllt mit frischem grünen Spargel und Parmaschinken

Involtini vom Kalb mit Gorgonzola, Blattspinat und Kartoffelgnocchis

Antipasti

Paprika, gegrillt mit Olivenöl

Marinierte Auberginen

Geschmorte Champignons

Mozzarella mit Tomaten und Basilikum

Mediterraner Nudelsalat

Pesce

Salm, pochiert auf Blattspinat

Carne

Vitello Tonnato

Rindfleisch mit Balsamico

Formaggio

Gemischtes Käsebrett

Butter

Ciabatta

€ 23,50 p. P.



BUFFET „ITALIA TRADITIONELL“

ab 10 Personen

Dal Forno

Lasagne „Bolognese“

Antipasti

Gemischte Antipastiplatte

Mozzarella mit Tomaten und Basilikum

Pesce

Thunfisch auf Cherrytomaten

Garnelenspieße, mariniert mit Bärlauchpesto

Carne

Mortadella „Milano“

Ringsalami „Montanara“

Parmaschinken auf Melone

Formaggio

Gemischtes Käsebrett

Butter

Ciabatta

€ 20,00 p. P.



BUFFET „BELLA ITALIA“

ab 30 Personen

Dal Forno

Semerrolle mit Bandnudeln und Sauce

Lasagne „al forno“

Antipasti

In Olivenöl eingelegtes gegrilltes Gemüse

Mozzarella mit Tomate und frischem Basilikum

Mozzarellakugeln mit Bärlauchpesto und schwarzen Oliven

Pesce

Salm, pochiert auf Blattspinat

King Prawns

Garnelenspießchen, mariniert mit Bärlauchpesto

Carpaccio vom Pulpo

Geräucherter Heilbutt, gespießt mit getrockneter Tomate

Thunfisch mit Cherrytomaten

Carne

Parmaschinken auf Melone

Mariniertes Rindfleisch mit Balsamico

Carpaccio vom Rind

Vitello Tonnato

Gefüllte Poulardenbrust

Formaggio

Gemischtes Käsebrett

Butter

Ciabatta

Stangenweißbrot

€ 26,00 p. P.



BUFFET „VEGAN“

ab 10 Personen

Suppe

Tomaten-Paprika-Suppe

Kalt

In Olivenöl eingelegtes gegrilltes Gemüse

Zucchinirollchen, gespießt mit Olive

Datteln im Auberginen-Mantel

Mariniertes Pilzcarpaccio

Bunter Blattsalat mit Paprika, Gurke, Kirschtomaten,

Mais und Balsamicodressing

Rote-Beete-Carpaccio mit Birnen und Walnüssen

Bruschetta classico

Gurkensalat

Bulgursalat „Kisir“

Baguette und Ciabatta

Warm

Bami-Goreng, frische Bandnudeln mit Gemüse,

verfeinert mit exotischen Gewürzen

Kleine gebackene Kartoffeln mit Mojosauc

Dessert

Frischer Obstsalat

€ 26,50 p. P.



BUFFET „MAMA LUCIA“

ab 30 Personen

Suppe

Italienische Minestrone

Kalt

Lachs-Carpaccio

Mariniertes Rindfleisch mit Balsamico, Paprika,

Parmesan und Pinienkernen

Luftgetrockneter Schinken an Grissini

Eisbergsalat mit Weichkäse, Tomaten, Gurken,

Paprika, Lauch und weißen Bohnen

Käseauswahl und Butter

Gemischter Brotkorb

Warm

Kalbsschulter „Lucia“

mit toskanischem Paprikagemüse und

Rosmarinkartoffeln

Schweinebraten, gefüllt mit Tomate und Mozzarella,

Bandnudeln und fruchtiger Tomatensauce

Dessert

Frischer Obstsalat

Cappuccinocreme

€ 25,00 p. P.



KLEINES BAYERISCHES BUFFET

ab 10 Personen

Münch'ner Weißwurst

Laugenbrez'n

Süßer Senf

Gebackener Leberkäs und Sauerkraut

Bayerischer Wurst-Käse-Salat

Herzhafter Obazda

Kümmelstangen

Frischer Radi

€ 10,90 p. P.



✂ BUFFET „EXKLUSIV“

ab 50 Personen

Suppe

Klare Tomatensuppe

Kalt

Ganzer pochierter Lachs

Pastasalat mit getrockneten Tomaten und Rucola

Avocadosalat

Tomatensalat

Gefüllte Roastbeefröllchen mit Frischkäse und Rucola

Mariniertes Rindfleisch mit Balsamico

Carpaccio von der geräucherten Putenbrust mit Pesto

Bruschetta classico

Bruschetta mit Parmaschinken und Gorgonzola

Bruschetta mit Frischkäse

Käseauswahl und Butter

Brotkonfekt mit verschiedenen Dips

Kleiner gemischter Brotkorb

Warm

Pasta mit Garnelen, in Knoblauchbutter geschwenkt

Lachsfilet mit Safran-Couscous-Kruste auf Blattspinat,

Reis und Weißweinsauce

Pilzragout mit kleinen Schweinemedallions

und Salzkartoffeln

Kartoffeln, in Olivenöl und Hagelsalz gebacken

mit roter Mojo

Dessert

Panna cotta auf Früchtemark

Tiramisu

Frischer Obstsalat

€ 27,00 Euro p. P.

✂ BUFFET „VENEZIA“

ab 30 Personen

Antipasti

Marinierte Paprika

Auberginenscheiben mit Schafskäse

Zucchini in Olivenöl

Getrocknete Tomaten

Gemischte Oliven

Tomate mit Mozzarella und frischem Basilikum

Carne

Vitello Tonnato

Mariniertes Rindfleisch mit Balsamico

Italienische Salami

Pastasalat mit Rucola, getrockneten Tomaten,

Kirschtomaten und Parmesan

Meeresfrüchtesalat

Formaggio

Gemischtes Käsebrett und Butter

Ciabatta

Dal Forno

Rindergeschnitztes mit Zwiebeln, Kapern,

Oliven in pikanter Tomatensauce,

dazu Pennenudeln

Lachsschnitte mit Safran-Couscous-Kruste

auf Blattspinat und gebackenen Kartoffeln

Vegetarische Ratatouille-Lasagne

Dessert

Tiramisu

Panna cotta mit Fruchtsauce

€ 25,00 Euro p. P.



KLEINES VEGETARISCHES BUFFET

ab 10 Personen

Kalt

Tomate mit Mozzarella und frischem Basilikum
 Grüner Spargel an Quarkschaum
 Mini-Wraps
 Zucchini, mit Käse überbacken
 Eingelegte Auberginen
 Gegrillte Paprika in Öl mariniert
 Getrocknete Tomaten
 Pepperdew, gefüllt
 Mariniertes Pilzcarpaccio
 Kleine Blätterteigtaschen, gefüllt mit Jalapeño
 Frischkäse
 Gemischtes Käsebrett
 Butter und Tomatenbutter
 Baguette und Ciabatta

Warm

Ratatouille-Lasagne

€ 20,00 Euro p. P.



VEGETARISCHES BUFFET

ab 30 Personen

Entrées

Kräcker mit Avocado-creme
 Kräcker mit Frischkäse

Kalt

Zucchini, mit Käse überbacken
 Auberginenscheiben, pikant eingelegt
 Paprika in Knoblauchöl, mariniert
 Champignonköpfe, gefüllt
 Pepperdew, gefüllt mit Frischkäse
 Gemischte Oliven
 Gefüllte Weinblätter mit Reis
 Gefüllte Artischocken
 Cocktail-Gemüseküchlein
 Mini-Wraps
 Gemüsesticks mit Dip
 Tomate mit Mozzarella und Basilikum
 Grüner Spargel mit Quarkschaum
 Mariniertes Pilz-Carpaccio
 Bunter gemischter Blattsalat mit Rohkost
 und Quitten-Senf-Balsamicodressing
 Waldorfsalat
 Griechischer Fetakäse-Salat

Käsebrett und Butterplatte
 Ciabatta und Baguette

Warm

Kartoffelgnocchi mit Pilzragout
 Ratatouille-Lasagne

€ 28,00 Euro p. P.

UNSER LIEBLINGSREZEPT

KALBSSCHULTER (UNTERSCHAUFELSTÜCK) FÜR 4 PERSONEN

ZUTATEN FÜR DEN BRATEN

1,2 KG UNTERSCHAUFELSTÜCK
 3 CHARLOTTEN
 (IN CA. 3 MM DICKE SCHEIBEN SCHNEIDEN)
 1 KLEINE MÖHRE IN KLEINE STÜCKE WÜRFELN
 100 G SELLERIE IN KLEINE STÜCKE WÜRFELN
 2 KLEINE TOMATEN (GEACHELTELT)
 ½ LITER FLEISCHBRÜHE

ZUTATEN FÜR DIE BEILAGEN

800 G FRISCHE MÖHREN GESTIFTELT
 800 G KARTOFFELN
 (MEHLIG ODER VORWIEGEND FESTKOCHEND)
 GLATTE PETERSILIE
 CHILI

ZUBEREITUNG BRATEN

Das Unterschaukelstück salzen, pfeffern und im Bräter mit Schweineschmalz, Öl oder Butaris braun anbraten. Fleisch entnehmen und beiseite stellen. In dem Bräter nun alle Gemüsezutaten anschwitzen (leichte Bräunung). Mit der Brühe aufgießen und aufkochen lassen.

Nun das Unterschaukelstück mit der leichten Fettabdeckung nach oben in den Bräter mit dem Gemüsesatz geben. Mit geschlossenem Deckel maximal 1 ½ Stunden bei 150 °C garen lassen.

Fleisch entnehmen und bei 80 °C warm stellen.

Den kompletten Fond durch ein Sieb geben und das Fett abnehmen. Nun das Gemüse durch das Sieb passieren und dem Fond wieder zugeben. In der Regel ist kein Nachwürzen, Nachsalzen oder Andicken notwendig. Zur Verfeinerung eventuell noch etwas Sahne hinzugeben.

ZUBEREITUNG BEILAGEN

Die Möhren waschen und in Streifen schneiden. In Butter anschwitzen. Mit Brühe ablöschen und köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer, Zucker und etwas Chili würzen. Kurz vor dem Servieren fein gehackte Petersilie unterheben.

Kartoffeln schälen und in gesalzenem Wasser kochen.

Guten Appetit!



foto/ia 122853551 © deniskarpenkov



foto/ia 121835385 © Gundolf Renze



foto/ia 115436099 © Kzenon

foto/ia 96927032 © Roman King

FRÜHSTÜCKSBUFFET

✦ REICHHALTIGES FRÜHSTÜCKSBUFFET

ab 10 Personen

Aufschnittvariationen von Salami und Schinken
Wurstaufschnitt
Bratenaufschnitt
Käseaufschnitt und Butter

Mett-Igel
Fleischsalat

Marmelade
Joghurt
Obstsalat

Brötchen
Körnerbrötchen
Mohn- und Sesambrötchen
Mini-Apfeltaschen

€ 14,50 p. P.

✦ GROSSES FRÜHSTÜCKSBUFFET

ab 20 Personen

Kalt
Schinken-Salami-Variationen
Wurstaufschnittplatte
Teewurst
Leberwurst

Schottischer Wildlachs
Forellenfilets
Steinhuder-Meer-Aal mit Sahnemeerrettich

Käseauswahl
Marmelade, Honig, Nutella
Brotkorb, Brötchen, Croissants und Butter

Müsli mit Milch
Obstplatte, mundgerechte Stücke

Warm
Rührei mit Bacon und
Nürnberger Rostbratwürstchen

€ 18,00 p. P.



UNSERE LIEBLINGSWEINE

Wo getafelt wird, darf ein edler Tropfen nicht fehlen.
Den passenden Wein zu Menü oder Buffet erhalten
Sie auf Wunsch gleich mit.

Die Winzergenossenschaft Weinbiet ist unser Haus- und
Hoflieferant: Von Weinbiet beziehen wir seit 2007 den
größten Anteil unseres Weinsortiments.

Zum 100-jährigen Bestehen wurde ein „2013er Rivaner
ObA trocken“ aus der sonnenverwöhnten Lage Muß-
bacher Eselshaut von der Winzergenossenschaft
Weinbiet als Jubiläumsw Wein produziert.



► **UNSERE EMPFEHLUNG:**
PASST ZU FRISCHEN SALATEN,
FISCH UND HELLEM FLEISCH

UNSERE WEINPRODUKTION



AUFSCHNITTPLATTEN



ROASTBEEFPLATTE MIT REMOULADE

ab 4 Personen, 150 g pro Person

€ 8,50 p. P.

BRATENAUFSCHNITTPLATTE

ab 4 Personen, 150 g pro Person

€ 5,50 p. P.

GEMISCHTES KÄSEBRETT MIT BUTTER

ab 8 Personen, 60 g pro Person

€ 3,00 p. P.

GROSSES KÄSEBRETT MIT BUTTER

ab 5 Personen, 150 g pro Person

€ 7,50 p. P.

FISCHPLATTE I

10 Personen, 100 g pro Person

5 Forellenfilets, 200 g Aal, 300 g Lachs
an Sahnemeerrettich und Dill-Senf-Sauce

€ 50,00 pro Platte

FISCHPLATTE II

20 Personen, 100 g pro Person

Heilbutt, Garnelenspießchen mit Bärlauchpesto
Forellenfilets, Aal, Schottischer Wildlachs und
Graved Lachs an Dill-Senf-Sauce und Sahnemeerrettich

€ 100,00 pro Platte

GEMISCHTE AUFSCHNITTPLATTE

ab 10 Personen

Luftgetrockneter Schinken, Salami,
Wurstaufschnitt, Bratenaufschnitt und Käse

€ 6,90 p. P.

SCHINKENPLATTE

Ab 10 Personen

Parmaschinken mit Melonenkugeln
Schwarzwälder Schinken, Pumpernickelschnittchen
Serrano-Schinken mit Cornichons
Lachsschinken mit Spargel
Kochschinken
Brotkorb und Butter

€ 9,00 p. P.

NIEDERSÄCHSISCHE BAUERNPLATTE

SCHLACHTE-PLATTE
ab 5 Personen, 150 g pro Person

Schinkenmett, Hausmacher Sülze,
Rotwurst, Leberwurst, Knappwurst
Steg, Griebenschmalz mit Harzer Käse
Krautsalat
Senf
Brotkorb und Butter

€ 9,00 p. P.

VORSPEISEN FLEISCH

Vitello Tonnato	€ 45,00 kg
Medaillons vom Kalb auf Apfelweinscheiben	€ 4,80 Stk.
Mariniertes Rindfleisch mit Balsamicoessig	€ 45,00 kg
Roastbeefröllchen, gefüllt mit Fleischsalat	€ 2,00 Stk.
Roastbeefröllchen mit Frischkäse und Rucola	€ 2,00 Stk.
Carpaccio vom Rind mit Parmesanhobeln	€ 50,00 kg
Tartarplatte nach Art des Hauses	€ 20,00 kg
Medaillons vom Rind auf Apfelweinscheiben	€ 4,80 Stk.
Medaillons vom Schwein auf Apfelweinscheiben	€ 3,40 Stk.
Spanische Schnitzelchen	€ 12,90 kg
Parmaschinken auf Melonenschiffchen	€ 3,00 Stk.
Ente kalt, gefüllt mit Waldorfsalat	€ 32,00 Stk.
Puter kalt, gefüllt mit Waldorfsalat	€ 11,50 kg
Pouardenbrust, gefüllt mit Spinat	€ 3,80 Stk.
Carpaccio von der geräucherten Putenbrust mit Pesto	€ 35,00 kg
Geräucherte Entenbrust auf Rucolabett an Cumberlandsauce	€ 45,00 kg
Hähnchenkeule	€ 2,20 Stk.
Hähnchenstempel	€ 1,10 Stk.
Rehrücken kalt, garniert an Cumber- landsauce, Preiselbeerbirnen und Mandeln	€ 55,00 kg
Kaninchenfilet, im Speckmantel gebraten auf Rucolabett an Cumberlandsauce	€ 22,50 kg

VORSPEISEN FISCH

Carpaccio vom Pulpo	€ 60,00 kg
Lachscarpaccio	€ 38,00 kg
Pochierter Salm auf Blattspinat	€ 35,00 kg
Graved Lachs an Senf-Dillsauce (100g)	€ 5,00 p. P.
Ganzer pochierter Lachs, garniert	€ 35,00 kg

VORSPEISEN VEGETARISCH

Tomate mit Mozzarella und frischem Basilikum	€ 1,50 p. P.
Antipasti-Platte	€ 29,90 kg
Mariniertes Pilzcarpaccio	€ 22,50 kg
Grüner Spargel mit Quarkschaum	€ 12,00 kg
Rote-Beete-Carpaccio	€ 22,50 kg

EXTRAS

Remoulade	€ 8,00 kg
Grillsaucen	€ 2,00 Stk.
Knoblauchdip	€ 12,60 kg
Kräuterbutter	€ 3,50 Stk.
Knoblauchbutter	€ 3,50 Stk.
Kapernbutter	€ 3,50 Stk.
Tomatenbutter	€ 3,50 Stk.
Paprikabutter	€ 3,50 Stk.
Pfefferbutter	€ 3,50 Stk.



BROT/BAGUETTE

Gemischter Brotkorb	€ 1,30 p. P.
Party-Brötchen (bunte Mischung)	€ 0,26 Stk.
Party-Wagenrad (15 Stück)	€ 6,00 Stk.
Party-Wagenrad (30 Stück)	€ 11,50 Stk.
Laugenbrezeln	€ 1,00 Stk.
Kleine Laugenstangen	€ 1,00 Stk.
Baguette	€ 1,50 Stk.
Zwiebelbaguette	€ 2,95 Stk.
Körnerbaguette	€ 2,95 Stk.
Ciabatta	€ 1,60 Stk.
Brötchen	€ 0,35 Stk.
Sesam-, Mohnbrötchen	€ 0,40 Stk.
Körner-, Roggenbrötchen	€ 0,45 Stk.
Brotkonfekt	€ 0,26 Stk.





SALATE

 SALATE	
Dreierlei Linsensalat	€ 19,50 kg
Farmersalat	€ 12,20 kg
Geflügelsalat	€ 24,50 kg
Griechischer Salat	€ 19,50 kg
Gurkensalat	€ 10,80 kg
Kartoffelsalat	€ 8,80 kg
Kartoffel-Specksalat	€ 8,80 kg
Vegetarischer Kartoffelsalat mit Joghurt-Dilldressing	€ 8,80 kg
Krautsalat	€ 6,00 kg
Vegetarischer Nudelsalat	€ 12,80 kg
Mediterraner Pastasalat	€ 19,80 kg
Porreesalat mit Ei	€ 15,80 kg
Schweizer Wurst-Käse-Salat	€ 12,80 kg
Spargelsalat (Saison)	€ 18,00 kg
Tomatensalat	€ 11,00 kg
Waldorfsalat	€ 16,90 kg
Krabbencocktail	€ 32,80 kg


 BLATTSALATE	
Buffetportionen (ca .80-100 g pro Person)	
Feldsalat mit roten Linsen, Ei und Quitten-Senf-Balsamicodressing	€ 3,00 p. P.
Eisbergsalat mit Tomate, Gurke, Mais und Joghurdressing	€ 2,50 p. P.
Caesar Salad	€ 3,00 p. P.
Bunter gemischter Blattsalat mit Rohkost, Croûtons und Quitten-Senf-Balsamicodressing	€ 3,00 p. P.

 FINGERFOOD-PYRAMIDE	
für 30 Personen	
36 Amuse-Gueule-Löffel, 278 Spießchen	
€ 268,00 p. Stk.	



 FINGERFOOD-PYRAMIDE	
für 10 Personen	
36 Gläschen, 40 Löffel, 120 Spießchen	
€ 130,00 p. Stk.	

 FINGERFOOD-DESSERT-PYRAMIDE	
für 35 Personen	
36 Gläschen, 40 Löffel, 120 Spießchen	
€ 250,00 p. Stk.	

FINGERFOOD-BUFFETS

 GOURMETPLATTE	
für 6 Personen	
Canapés mit schottischem Wildlachs	
Canapés mit schwarzem Heilbutt	
Canapés mit Parmaschinken und Melone	
Canapés mit Lachsschinken und frischer Feige	
Canapés mit Tête de Moine und Feigensenf	
Canapés mit Brie und Trauben	
Karree vom Stremellachs auf Pumpernickel	
Garnelen-Cocktailhäppchen	
Terrine Traiteur	
Pumpernickeltaler mit Frischkäse	
Datteln im Speckmantel	
Schwarze Oliven	
Peperoni, gefüllt	
€ 100,00 p. Stk.	



 PARTY-PLATTE I	
ab 5 Personen, 10 Teile pro Person	
Canapés mit Lachs, Aal, Forelle an Sahnemeerrettich	
Schnittchen mit Kasseler Filet	
Schnittchen mit Edelsalami	
Roggenschnittchen mit Schinkenmett und Zwiebeln	
Cocktailhäppchen	
Pumpernickelhäppchen	
Gebratene Mettbällchen	
Tortelett mit Schweinemedallionscheibe	
Saucischen, gebraten	
Torteletts mit Ei und Keta-Kaviar	
Spritzkäsehörnchen	
Kleine Schale Cornichons	
€ 10,60 p. P.	
 PARTY-PLATTE II	
ab 5 Personen, 10 Teile pro Person	
Auflistung wie oben, statt Schinkenmett Schnittkäse	
€ 10,80 p. P.	



COCKTAILHÄPPCHEN

kalt, pro Person 9 Teile à 3,5 cm Ø

Kleine Weißbrotaler mit einem Mix von Lachs, Aal, Forelle, Kasseler Filet, Parmaschinken und Roastbeef, Pumpernickelhäppchen, Kaviartorteletts, Krabbenpastetchen, Torteletts mit Schweine-medaillescheibe

€ 13,50 p. P.



SCHNITTCHENPLATTE

für 10 Personen, 50 Teile

Schnittchen mit Lachsschinken, Edelsalami, Schinkenmett mit Zwiebeln, Käse, Hackbraten, Kasseler, Roastbeef, Hausmacher Leberwurst und Ei

€ 70,00 pro Platte



CANAPÉ-PLATTE CLASSIC

ab 10 Personen

Weißbrotaler (5 Stück p. P.), belegt mit: Lachs, Edelsalami, Kasseler Aufschnitt, Lachsschinken, Mett, Käse, Ei, gebratene Mettbällchen

€ 7,50 p. P.



KLASSISCHES FINGERFOODBUFFET I

ab 20 Personen

Kleine Laugenstange, belegt mit Käse, Putenaufschnitt und Edelsalami, Salatblatt und Gurke
Kleine Sandwiches, belegt mit Lachs, Sahnemeerrettich, Salatblatt und Gurke
Kleine Sandwiches belegt mit Käse und Schinken, Remoulade, Salatblatt und Gurke
Kleine Sandwiches, belegt mit Serrano-Schinken, Remoulade, Rucola und Tomate
Mini-Quiche-Lorraine
Mini-Wraps, vegetarisch
Hähnchen-Ananas-Spieß mit Dip
Kleine Mettbällchen
Spieß mit getrockneter Tomate, Mozzarella, Kirschtomate und Olive
Fingerfoodglas mit Schafskäsesalat
Krebsfleisch, paniert mit Dip
Geräucherte Lachswürfel auf Pumpernickel
Käsewürfel mit Früchten

€ 14,50 p. P.



KLASSISCHES FINGERFOODBUFFET II

ab 10 Personen

Kleine Laugenstange mit Käse, Kasseler aufschnitt und Kochschinken, Salatblatt und Gurke
Vollkornschnittchen, belegt mit Putenaufschnitt, Tomate-Mozzarella und Edelsalami
Kleine Blätterteigtaschen mit Feldspinat
Party-Brötchen, geklappt, mit Brie und Putenaufschnitt
Mini-Wraps mit Hühnchen
Marinierte Garnelenspieße mit Bärlauchpesto
Kleine Schinkenwürstchen
Antipastispeie
Pumpernickeltaler mit Frischkäse
Fingerfoodglas mit dreierlei Linsensalat und einer Dattel im Speckmantel
Backpflaume im Speckmantel
Käsewürfel mit Früchten

€ 13,80 p. P.



KLASSISCHES FINGERFOODBUFFET III

ab 10 Personen

Kleine Laugenstangen, belegt mit Käse, Frischkäse, Putenaufschnitt und Kasseler
Vollkornschnittchen mit Tomate-Mozzarella und Radieschen-Frischkäse
Canapés mit Rindersaftschinken, Camembert und Edelsalami
Kleine Mettbällchen
Pumpernickelhäppchen
Kleine Blätterteigtaschen, gefüllt mit Jalapeño-Frischkäse
Mini-Wraps
Antipasti-Spieße
Tomate-Mozzarella-Spieße
Garnelenspieße, mariniert mit Bärlauchpesto
Dreierlei Linsensalat mit einer Dattel im Speckmantel im Gläschen
Pastasalat mit einem Mini-Schinkenwürstchen im Gläschen
Panna cotta mit Früchtemark im Gläschen

€ 14,50 p. P.

FINGERFOOD



FLEISCH

Mini-Quiche-Lorraine (Mindestabnahme 20 Stück)	€ 1,80 Stk.
Backpflaumen im Speckmantel (Mindestabnahme 10 Stück)	€ 0,95 Stk.
Datteln im Speckmantel (Mindestabnahme 10 Stück)	€ 0,95 Stk.
Aprikosen im Speckmantel (Mindestabnahme 10 Stück)	€ 0,95 Stk.
Mettbällchen, gebraten	€ 14,00 kg
Mini-Cevapcici, gebraten	€ 14,00 kg
Chicken Wings	€ 0,80 Stk.
Hähnchenstempel	€ 1,10 Stk.
Hähnchen-Ananas-Spieß	€ 1,10 Stk.
Saté-Spieße mit Erdnussauce (Mindestabnahme 20 Stück)	€ 1,90 Stk.
Schinkensaucischen (kleine Würstchen)	€ 14,00 kg
Mini-Blätterteignacks, gefüllt mit Truthahn und Curry	€ 0,80 Stk.
Mini-Wraps mit Hähnchenfleisch	€ 1,60 Stk.

FISCH

Gambas im Speckmantel	€ 3,30 Stk.
Garnelenspieß mit Bärlauchpesto	€ 1,60 Stk.
Garnelen im Teigmantel	€ 0,90 Stk.
Garnelen im Kartoffelteigmantel	€ 0,90 Stk.
Garnelen „Butterfly Style“	€ 1,10 Stk.
Lachstatar mit Pumpernickelbröseln im Gläschen	€ 2,50 Stk.
Pumpernickeltaler mit Lachs an Sahnemeerrettich	€ 1,50 Stk.
Krebsfleisch, paniert	€ 0,90 Stk.
Karree vom Stremellachs auf Pumpernickel	€ 1,60 Stk.
Halbes Ei, gefüllt mit Forellenkaviar	€ 1,80 Stk.
Halbes Ei, gefüllt mit Büsumer Krabben	€ 1,80 Stk.
Chicorée-Schiffchen mit Krabben und Avocado (Mindestabnahme 15 Stück)	€ 2,80 Stk.

VEGETARISCH

Bruschetta „klassisch“ (Mindestabnahme 20 Stück)	€ 1,50 Stk.
Mini-Blätterteignacks, gefüllt mit Ricotta und Spinat	€ 0,80 Stk.
Mini-Blätterteignacks, gefüllt mit Frischkäse-Schnittlauch	€ 0,80 Stk.
Mini-Blätterteignacks, gefüllt mit Tomate und Käse	€ 0,80 Stk.
Mini-Quiche mit Zwiebeln (Mindestabnahme 20 Stück)	€ 1,80 Stk.
Cocktail-Lauch-Küchlein (Mindestabnahme 20 Stück)	€ 1,80 Stk.
Cocktail-Spinat-Küchlein (Mindestabnahme 20 Stück)	€ 1,80 Stk.
Cocktail-Tomaten-Küchlein (Mindestabnahme 20 Stück)	€ 1,80 Stk.
Cocktail-Küchlein mit Spinat, Ziegenkäse und Kirschtomate (Mindestabnahme 20 Stück)	€ 2,00 Stk.
Cocktail-Küchlein mit Ziegenkäse, Tomate und Pesto (Mindestabnahme 20 Stück)	€ 2,00 Stk.
Pumpernickelhäppchen	€ 0,80 Stk.

Pumpernickeltaler mit Frischkäse	€ 1,20 Stk.
Käsewürfel mit Früchten	€ 0,60 Stk.
Spritzkäsehörnchen	€ 1,90 Stk.
Antipasti-Spieß (Mindestabnahme 10 Stück)	€ 1,90 Stk.
Spieß von getrockneter Tomate, Mozzarella und Olive (Mindestabnahme 10 Stück)	€ 1,90 Stk.
Halbes Ei, klassisch gefüllt	€ 1,10 Stk.
Gemüestick mit Dip	€ 15,50 kg
Mini-Frühlingsrollen	€ 0,80 Stk.
Mini-Wrap mit Gemüse	€ 1,60 Stk.
Kleine Blätterteigtaschen, gefüllt mit Jalapeño-Frischkäse	€ 1,20 Stk.
Kleine Blätterteigtaschen, gefüllt mit Feldspinat	€ 1,20 Stk.

FINGER-FOOD-DESSERT

Fruchtspieße der Saison	€ 2,50 Stk.
Mousse von heller Schokolade	€ 1,70 Stk.
Mousse von dunkler Schokolade	€ 1,70 Stk.
Limettencreme	€ 1,70 Stk.
Erdbeermousse	€ 1,70 Stk.
Vanillecreme mit Fruchtsauce	€ 1,70 Stk.
Rote Grütze mit Vanillesauce	€ 1,70 Stk.
Mini-Kirschtaschen	€ 1,20 Stk.
Mini-Apfeltaschen	€ 1,20 Stk.
Petits Fours	€ 2,00 Stk.



CANAPÉS	
mit Lachs an Sahnemeerrettich	€ 2,20 Stk.
mit Aal und Sahnemeerrettich	€ 2,20 Stk.
mit Forelle und Sahnemeerrettich	€ 2,20 Stk.
mit Lachsschinkenhörnchen	€ 2,20 Stk.
mit Roastbeef und Remoulade	€ 2,00 Stk.
mit Kasseler	€ 1,60 Stk.
mit Rindersaftschinken	€ 1,60 Stk.
mit Putenbrustaufschnitt	€ 1,60 Stk.
mit Edelsalami	€ 1,60 Stk.
(Mailänder Art / Rindersalami)	
mit Kochschinken	€ 1,60 Stk.
mit Serrano-Schinken	€ 1,70 Stk.
mit Schwarzwälder Schinken	€ 1,70 Stk.
mit Parmaschinken	€ 1,90 Stk.
mit Schnittkäse	€ 1,60 Stk.
mit Brie	€ 1,60 Stk.
mit Frischkäse	€ 1,60 Stk.
mit Mett und Zwiebel	€ 1,50 Stk.
mit Mortadella	€ 1,50 Stk.
mit ital. Mortadella	€ 1,60 Stk.
mit Ei und Remoulade	€ 1,50 Stk.

CANAPÉS „SPEZIAL“	
mit Wachtelei „Florentine“	€ 2,50 Stk.
mit Räucherlachsmousse	€ 2,20 Stk.
(Mindestabnahme 10 Stück)	
mit Forellenmousse	€ 2,20 Stk.
(Mindestabnahme 10 Stück)	
mit Lachstatar	€ 2,20 Stk.
(Mindestabnahme 10 Stück)	
mit „Alberta“	€ 2,20 Stk.
(geräucherter Lachs, Zwiebeln, grüner Pfeffer)	

SCHNITTCHEN (VOLLKORN ODER GRAUBROT)	
mit Lachs und Sahnemeerrettich	€ 2,70 Stk.
mit Aal und Sahnemeerrettich	€ 2,70 Stk.
mit Forelle und Sahnemeerrettich	€ 2,70 Stk.
mit Roastbeef und Remoulade	€ 2,00 Stk.
mit Kasseler	€ 1,60 Stk.
mit Rindersaftschinken	€ 1,60 Stk.
mit Putenaufschnitt	€ 1,60 Stk.
mit Edelsalami	€ 1,60 Stk.
(Mailänder Art / Rindersalami)	
mit Kochschinken	€ 1,60 Stk.
mit Serrano-Schinken	€ 1,80 Stk.
mit Schwarzwälder Schinken	€ 1,80 Stk.
mit Parmaschinken	€ 1,90 Stk.
mit Schnittkäse	€ 1,60 Stk.
mit Brie	€ 1,60 Stk.
mit Frischkäse	€ 1,60 Stk.

SNACKS

mit Mett und Zwiebel	€ 1,50 Stk.
mit Mortadella	€ 1,50 Stk.
mit ital. Mortadella	€ 1,60 Stk.
mit Ei und Remoulade	€ 1,50 Stk.

HALBE BELEGTE BRÖTCHEN

mit Lachs und Sahnemeerrettich	€ 2,70 Stk.
mit Aal und Sahnemeerrettich	€ 2,70 Stk.
mit Forelle und Sahnemeerrettich	€ 2,70 Stk.
mit Roastbeef und Remoulade	€ 2,00 Stk.
mit Kasseler	€ 1,60 Stk.
mit Rindersaftschinken	€ 1,60 Stk.
mit Putenaufschnitt	€ 1,60 Stk.
mit Edelsalami	€ 1,60 Stk.
(Mailänder Art / Rindersalami)	
mit Kochschinken	€ 1,60 Stk.
mit Serrano-Schinken	€ 1,80 Stk.
mit Schwarzwälder Schinken	€ 1,80 Stk.
mit Parmaschinken	€ 2,00 Stk.
mit Schnittkäse	€ 1,60 Stk.
mit Brie	€ 1,60 Stk.
mit Frischkäse	€ 1,60 Stk.
mit Mett und Zwiebel	€ 1,50 Stk.
mit Mortadella	€ 1,50 Stk.
mit ital. Mortadella	€ 1,60 Stk.
mit Ei und Remoulade	€ 1,50 Stk.

Körner- oder Roggenbrötchen:
€ 0,20 Aufpreis pro Stück

GANZE BAGUETTEBRÖTCHEN, MIT SALATBLATT, GURKE, TOMATE	
mit Lachs an Sahnemeerrettich	€ 3,60 Stk.
mit Aal und Sahnemeerrettich	€ 3,60 Stk.
mit Forelle und Sahnemeerrettich	€ 3,60 Stk.
mit Roastbeef und Remoulade	€ 3,20 Stk.
mit Kasseler	€ 2,80 Stk.
mit Rindersaftschinken	€ 2,80 Stk.
mit Putenaufschnitt	€ 2,80 Stk.
mit Edelsalami	€ 2,80 Stk.
mit Kochschinken	€ 2,80 Stk.
mit Serrano-Schinken	€ 3,10 Stk.
mit Schwarzwälder Schinken	€ 3,10 Stk.
mit Parmaschinken	€ 3,20 Stk.
mit Schnittkäse	€ 2,80 Stk.
mit Brie	€ 2,80 Stk.
mit Frischkäse	€ 2,80 Stk.
mit Mett und Zwiebel	€ 2,60 Stk.
mit Mortadella	€ 2,60 Stk.
mit ital. Mortadella	€ 2,80 Stk.
mit Ei und Remoulade	€ 2,60 Stk.

BAGELS UND SANDWICHES	
mit Räucherlachs, Eisbergsalat, Gurke und Sahnemeerrettich	€ 2,95 Stk.
mit ger. Heilbutt, Eisbergsalat, Gurke und Sahnemeerrettich	€ 2,95 Stk.
mit gekochtem Schinken, Eisbergsalat und Gurke	€ 2,80 Stk.
mit Parmaschinken, Rucola und Gurke	€ 2,95 Stk.
mit Roastbeef, Eisbergsalat und Gurke	€ 2,95 Stk.
mit Putenbrust, Eisbergsalat und Gurke	€ 2,80 Stk.
mit Edelsalami, Eisbergsalat und Gurke	€ 2,80 Stk.
mit Käse, Eisbergsalat und Gurke	€ 2,80 Stk.
mit Schinken, Käse, Eisbergsalat und Gurke	€ 2,80 Stk.
mit Tomate, Mozzarella, Rucola, Basilikum	€ 2,80 Stk.

KLEINE LAUGENSTANGEN UND PARTY-BRÖTCHEN (GEKLAPPT)	
mit Lachs, Sahnemeerrettich, Salat und Gurke	€ 2,70 Stk.
mit Aal, Sahnemeerrettich, Salat und Gurke	€ 2,70 Stk.
mit Forelle, Sahnemeerrettich, Salat und Gurke	€ 2,70 Stk.
mit Kasseler, Salat und Gurke	€ 1,60 Stk.
mit Putenaufschnitt, Salat und Gurke	€ 1,60 Stk.
mit Edelsalami, Salat und Gurke	€ 1,60 Stk.
mit Kochschinken, Salat und Gurke	€ 1,60 Stk.
mit Schnittkäse, Salat und Gurke	€ 1,60 Stk.
mit Brie, Salat und Gurke	€ 1,60 Stk.
mit Frischkäse, Salat und Gurke	€ 1,60 Stk.
mit Mett, Zwiebel und Salatblatt	€ 1,50 Stk.
mit Mortadella, Salat und Gurke	€ 1,50 Stk.
mit Ei, Remoulade, Salat und Gurke	€ 1,50 Stk.

SUPPEN



WARMER SUPPEN

Mindestabnahme 3 Liter

Tom Kha Gai	€ 12,00	Ltr.
Hühnerbrühe	€ 9,00	Ltr.
Doppelte Kraftbrühe mit Lauch	€ 12,00	Ltr.
Niedersächsische Hochzeitssuppe	€ 12,00	Ltr.
Ochsenchwanzsuppe (klar/gebunden)	€ 12,00	Ltr.
Klare Kartoffelsuppe mit Pfifferlingen	€ 12,00	Ltr.
Kartoffelsuppe	€ 6,00	Ltr.
Kartoffelcremesuppe mit Lachsstreifen	€ 8,00	Ltr.
Tomatencremesuppe	€ 8,00	Ltr.
Champignoncremesuppe	€ 10,00	Ltr.
Linseneintopf	€ 6,00	Ltr.
Erbsensuppe	€ 6,00	Ltr.
Bunter Gemüseintopf	€ 6,00	Ltr.
Gulaschsuppe	€ 12,00	Ltr.
Hackfleisch-, Lauchsuppe	€ 8,00	Ltr.
Möhren-Ingwersuppe	€ 8,00	Ltr.
Spargelcremesuppe (Saisonartikel)	€ 12,00	Ltr.
Kürbiscremesuppe (Saisonartikel)	€ 8,00	Ltr.

KALTE SUPPEN

Mindestabnahme 3 Liter

Gazpacho andalusisch	€ 12,00	Ltr.
Gurkenrahmsuppe	€ 9,00	Ltr.

WARMER GERICHTE VOM SCHWEIN

Spanferkel	€ 13,90	p. P.
ab 14 Personen im Ganzen gebacken (pro Person 1 kg Frischgewicht) Kartoffelsalat und Krautsalat (je 100 g) heißes Weinkraut (200 g pro Person) Senf und 2 Dipsaucen, Baguette		
Spanferkel	€ 9,90	p. P.
ab 14 Personen ohne Beilagen		
Krustenbraten	€ 9,50	kg
ab 10 Personen ganzer gegrillter Schinken mit Eisbein, gewürzt mit frischem Knoblauch und provenzalischen Kräutern		
Spießbraten	€ 11,50	kg
(pro Person ca. 400 g Frischgewicht) ab 5 Personen Schweinenacken ungefüllt		
Schwedenbraten	€ 11,50	kg
(pro Person ca. 400 g Frischgewicht) ab 5 Personen Schweinenacken, gefüllt mit Äpfeln und Backpflaumen		
Zigeunerbraten	€ 11,50	kg
(pro Person ca. 400 g Frischgewicht) ab 5 Personen Schweinenacken, gefüllt mit Paprika		

WARMER SPEISEN



Zwiebelbraten	€ 11,50	kg
(pro Person ca. 400 g Frischgewicht) ab 5 Personen Schweinenacken, gefüllt mit Zwiebeln		
Knusprige Schweinshaxe	€ 4,50	Stk.
ab 10 Stk.		
Hausgemachter Leberkäse	€ 9,50	kg
(ca. 200 g pro Person)		
Prager Schinken im Brotteig	€ 11,50	kg
ab 10 Personen		
Filet-Topf	€ 10,50	p. P.
ab 5 Personen Schweinefiletscheiben in Champignon-Rahmsauce mit Butterspätzle		
Szegediner Gulasch	€ 7,00	p. P.
ab 5 Personen mit Salzkartoffeln		
Kasseler in Blätterteig	€ 16,50	kg
ab 5 Personen		
Braunkohl	€ 9,50	p. P.
ab 5 Personen mit hausgemachter Bregenwurst, Kasseler, Salzkartoffeln und Senf		

Spanferkelkeule mit Biersauce	€ 12,00	kg
ab 8 Personen		
Schweinefilet im Speckmantel	€ 13,50	p. P.
an Prinzessbohnen, Kartoffelgnocchi und Charlotten-Rotweinsauce		

WARMER GERICHTE VOM RIND

Rinderschmorbraten	€ 10,00	p. P.
ab 5 Personen mit Rotkohl und Salzkartoffeln		
Rinderroulade	€ 9,50	p. P.
ab 5 Personen mit Rotkohl und Salzkartoffeln		
Rindergulasch	€ 8,90	p. P.
mit Rosenkohl und Butterbröseln, Spätzle		

Tafelspitz € 9,80 p. P.

ab 5 Personen
mit Meerrettichsauce und
Bouillonkartoffeln

Chili con carne mit Baguette € 7,50 p. P.

(400 g pro Person)
heiß, ab 5 Personen

Filetgulasch „Stroganoff“ € 13,50 p. P.

ab 5 Personen
mit Butterspätzle

Kräuterroastbeef € 45,00 kg

ab 5 Personen
mariniert mit frischem Knoblauch
und Kräutern

Filet „Wellington“ € 57,50 kg

ab 5 Personen
Rinderfilet in Blätterteig

Ochsenfilet, rosa gebraten € 27,50 p. P.

ab 5 Personen
mit Ratatouillegemüse, Kartoffelgratin
und Sauce béarnaise

In Rotwein geschmorte € 13,50 p. P.

Rinderhuft (Boeuf en daube)
mit glasierten Möhren und Röstitalern

 **WARMER GERICHTE VOM KALB**

Kalbsschulter „Lucia“ I € 14,00 p. P.

ab 14 Personen
gewürzt mit frischem Salbei, Rosmarin und
Estragon, Blumenkohl mit Butterbröseln,
Champignons, Möhren und Erbsen,
Salzkartoffeln und Sauce

Kalbsschulter „Lucia“ II € 10,00 p. P.

ab 14 Personen, ohne Beilagen

Zür'cher Geschnetzeltes 10,50 p. P.

ab 5 Personen
mit Butterspätzle

Geschmorte Kalbshaxe € 16,80 kg

ab 5 Personen
mit Sauce

Involtini vom Kalb € 13,80 p. P.

(kleine Kalbsrouladen, 4 Stück pro Person)
ab 5 Personen
mit mediterranem Bratgemüse und
Bandnudeln

Ossobuco € 13,80 p. P.

ab 5 Personen
geschmorte Kalbsbeinscheiben in Sauce
mit Bohnenbündchen im Speckmantel
und Rosmarinkartoffeln

Semarolle in Salzeibutter € 13,80 p. P.

ab 5 Personen
mit Ratatouillegemüse und
Kartoffelgratin

 **WARMER GERICHTE VOM LAMM**

Lammkeule „provençal“ € 15,00 p. P.

ab 6 Personen
mit gebackener Tomate, Bohnenbündchen
und Kartoffelgratin

Heidschnucke, € 15,80 p. P.

im Ganzen gebacken

(pro Person 1 kg Frischgewicht)
ab 16 Personen

Tomatensalat, Bohnenbündchen im
Speckmantel, Folienkartoffeln mit
Kräuterbutter, Remoulade und Baguette

Heidschnucke, € 12,00 p. P.

im Ganzen gebacken

ab 16 Personen
ohne Beilagen

 **WARMER GERICHTE VOM WILD**

Rehrücken € 34,00 p. P.

ab 8 Personen
mit Preiselbeerbirnen, Rotkohl,
Pfifferlingen, Buttermandeln,
Cumberlandsauce und Wildsauce
und Salzkartoffeln

Hirschgulasch in Rotweinsauce € 12,00 p. P.

ab 5 Personen
mit Rotkohl und Salzkartoffeln

Wildschweinkeule in Biersauce € 12,50 p. P.

ab 5 Personen
mit Rotkohl und Kartoffelknödeln

Geschmorte Rehkeule, € 14,00 p. P.

geschnitten

mit Charlotten-Rotweinsauce,
Rosenkohl mit Butterbröseln
und Spätzle

 **WARMER GERICHTE
VOM GEFLÜGEL**

Hühnerfrikassee mit Butterreis € 8,50 p. P.

ab 5 Personen

Gefüllte Poulardenbrust € 12,50 p. P.

ab 5 Personen
auf mediterranem Bratgemüse mit
Gnocchis und Gorgonzolasauce

Coq au vin € 8,50 p. P.

ab 5 Personen

Hähnchen in Weinsauce mit
Marktgemüse und Salzkartoffeln

Knuspriger Gänsebraten *Preis auf Anfrage*

1 Gans für 4 Personen
mit Apfelfüllung, Rotkohl,
Salzkartoffeln und Sauce

Knuspriger Entenbraten *Preis auf Anfrage*

1 Ente für 2 Personen
mit Apfelfüllung, Rotkohl,
Salzkartoffeln und Sauce

Putengeschnetzeltes € 8,50 p. P.

ab 5 Personen
in Apfel-Curry-Sauce mit Butterreis

Puter nach Art des Hauses € 8,50 p. P.

ab 6 Personen

Königsputenbrust € 13,00 p. P.

ab 6 Personen
mit Möhren-Kohlrabigemüse,
Kartoffelgratin und Currysauce

Königsputenbrust € 7,00 p. P.

ab 6 Personen
ohne Beilagen

WARMER GERICHTE VOM FISCH

ab 5 Personen

Lachsschnitte mit Kräuterkruste
auf Blattspinat und Risotto € 12,50 p. P.

Lachsfilet mit Safran-Couscous-Kruste
auf Blattspinat, Butterreis und Zitro-
nen-Dillsauce € 11,50 p. P.

Paella „Catalana“
mit Meeresfrüchten und Hühnchen € 8,00 p. P.

Zanderfilet, auf der Haut gebraten
mit Chicoree-Fenchelgemüse, Saf-
ran-Risotto und Limettensauce € 13,00 p. P.

PASTA

ab 5 Personen

Tortellini mit Gorgonzolasauce € 8,50 p. P.

Spaghetti Bolognese € 7,00 p. P.

Penne all'arrabbiata € 6,80 p. P.

Lasagne „Bolognese“ € 7,50 p. P.

Lachslasagne € 8,50 p. P.

Spinatlasagne € 6,80 p. P.

Ratatouille-Lasagne € 7,50 p. P.

Kartoffelgnocchi mit Pilzragout € 7,00 p. P.

Kartoffelgnocchi, geschwenkt in
scharfer Tomatensauce mit glasierten
Kirschtomaten und Parmesan € 6,80 p. P.

GEMÜSEBEILAGEN

pro Person 200 g, ab 5 Personen

Marktgemüse der Saison € 3,20 p. P.

Ratatouille € 3,20 p. P.

Geschmorte Champignons € 3,20 p. P.

Brokkoli mit Mandelsplittern € 3,20 p. P.

Rosenkohl € 3,20 p. P.

Möhrengemüse € 3,20 p. P.

Zucchini-gemüse € 3,20 p. P.

Apfelrotkohl € 2,00 p. P.

Weinkraut € 2,00 p. P.

Bohnenbündchen im Speckmantel
(ab 10 Stück) € 0,90 Stk.

SÄTTIGUNGSBEILAGEN

ab 5 Personen

Kartoffelgratin 250 g € 2,50 p. P.

Kartoffelklöße mit Butterbröseln
(2 Stück p. P.) € 2,00 p. P.

Kartoffelgnocchis € 2,00 p. P.

Rosmarinkartoffeln mit Hagelsalz
in Olivenöl € 2,60 p. P.

Folienkartoffeln mit Kräuterquark € 2,50 Stk.

Bratkartoffeln € 2,50 p. P.

Salzkartoffeln € 1,20 p. P.

Röstitaler (4 Stück p. P.) € 2,50 p. P.

Butterspätzle € 2,00 p. P.

Reis € 2,00 p. P.





DESSERTS



DESSERTS

Schale für ca. 10 Personen

Rote Grütze mit Vanillesauce	€ 16,50 p. S.
Mousse au chocolat, dunkel	€ 22,00 p. S.
Mousse au chocolat, hell	€ 22,00 p. S.
Vanillecreme mit Fruchtsauce	€ 16,50 p. S.
Hannoversche Welfenspeise	€ 16,50 p. S.
Limettencreme	€ 16,50 p. S.
Erdbeermousse	€ 16,50 p. S.
Rotweincreme	€ 16,50 p. S.
Obstsalat	€ 25,00 p. S.
Obstkorb	€ 2,50 p. P.
Obstplatte, mundgerechte Stücke (150 g p. P.)	€ 5,00 p. P.
Tiramisu	€ 25,00 p. S.
Panna cotta auf Früchtemark	€ 22,00 p. S.
Cappuccinocreme	€ 16,50 p. S.
Crème brûlée	€ 22,00 p. S.
Griesflammerie mit Fruchtkompott	€ 22,00 p. S.



KUCHEN

Kuchen vom Blech, 6 Stück / Platte € 5,90 p. Pl.
(Mindestabnahme 5 Platten)

Torten *Preis auf Anfrage*



GRILLPLATTE MIT GROSSER AUSWAHL I

ab 20 Personen, Mischkalkulation

Putenspieße
Rumpsteak
Filetspieß vom Schwein mit Majoran
Putenspieß mit Zwiebeln und Speck
Marinierte Nackensteaks
Marinierte Rückensteaks
Schaschlikspieß
Lammkotelett mit Bärlauchpesto
Cevapcici
Bratwurstschnecke
Rostbratwurst
Schinkengriller
Kleine Garnelen-Spieße mit Bärlauchpesto
Auberginen in Olivenöl mit Knoblauch
Ratatouilletöpfchen mit Mozzarella
2 Saucen, Ketchup und Senf

€ 13,90 p. P.



GRILLPLATTE MIT GROSSER AUSWAHL II

ab 25 Personen, Mischkalkulation

wie oben aufgeführt, aber erweitert um
Lachsschnitte mit Olivenöl

€ 13,90 p. P.

GRILLPLATTEN



GRILLPLATTE TRADITIONELL I

ab 5 Personen, Mischkalkulation

Marinierte Nackensteaks
Marinierte Rückensteaks
Rostbratwurst
Bratwurstschnecke
Cevapcici
Schinkengriller
Nürnberger Rostbratwürstchen
Ketchup und Senf

€ 5,90 p. P.



GRILLPLATTE TRADITIONELL II

ab 5 Personen, Mischkalkulation

wie oben aufgeführt, aber erweitert um
marinierte Putensteaks

€ 6,90 p. P.



KLASSISCHES GRILLBUFFET

ab 15 Personen

(Fleisch und Würstchen sind eine Mischkalkulation)

Marinierte Nackensteaks
Marinierte Rückensteaks
Marinierte Putensteaks
Rostbratwurst und Bratwurstschnecke
Cevapcici und kleine Schinkengriller
Nürnberger Rostbratwürstchen

Tomate-Mozzarella mit frischem Basilikum
Omas schlesischer Kartoffelsalat
Gurkensalat mit Dill
Bunter Schafskäsesalat
Klassischer Nudelsalat

Ketchup, Senf und Knoblauchdip

Baguette und Ciabatta
Hausgemachte Kräuterbutter

€ 13,50 p. P.



 LUNCHPAKET, VARIATION I

- 1 Sandwich (3-lagig) mit Schinken und Käse
- 1 Frikadelle mit Senf
- 1 Apfel
- 1 Schokoriegel
- 1 Serviette

€ 6,70 p. P.

 LUNCHPAKET, VARIATION II

- 1 Sandwich (3-lagig) mit Schinken und Käse
- 1 Apfel
- 2 Cabanossi
- 1 Joghurt
- 1 Serviette und 1 Einweglöffel

€ 6,20 p. P.

 LUNCHPAKET, VARIATION III

- 1 Baguettebrötchen mit Braten, Salami, Schinken oder Käse
- 1 Apfel
- 1 Frikadelle mit Senf
- 1 Joghurt
- 1 Schokoriegel
- 1 Serviette und 1 Einweglöffel

€ 7,60 p. P.

Alle Lunchpakete können individuell gestaltet werden. Gern ergänzen wir die oben genannten Lunchpakete gegen Aufpreis z. B. um ein Getränk.



GETRÄNKE



ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Bad Pyrmonter Classic 1l	€ 1,40 p. Fl.
Bad Pyrmonter Medium 1l	€ 1,40 p. Fl.
Bad Pyrmonter Sandt Perlig 1l	€ 1,40 p. Fl.
Coca Cola / Coca Cola light 1l	€ 1,70 p. Fl.
Fanta 1l	€ 1,70 p. Fl.
Sprite 1l	€ 1,70 p. Fl.
Schweppes, diverse Sorten 1l	€ 2,50 p. Fl.
Orangensaft Vaihinger 1l	€ 2,80 p. Fl.
Apfelsaft Vaihinger 1l	€ 2,40 p. Fl.

Bad Pyrmonter 0,25l	€ 1,00 p. Fl.
Coca Cola / Coca Cola light 0,2l	€ 1,00 p. Fl.
Fanta 0,2l	€ 1,00 p. Fl.
Sprite 0,2l	€ 1,00 p. Fl.
Orangensaft Vaihinger 0,2l	€ 1,00 p. Fl.
Apfelsaft Vaihinger 0,2l	€ 1,00 p. Fl.

SEKT

Rotkäppchen, trocken & halbtrocken	€ 7,00 p. Fl.
Henkel, trocken	€ 8,00 p. Fl.
Bernard Massard Extra Dry	€ 7,50 p. Fl.
Dupré Carte Blanche, extra trocken	€ 8,50 p. Fl.
Fürst von Metternich	€ 12,00 p. Fl.
Prosecco Frizante	€ 7,50 p. Fl.

CHAMPAGNER

Moet & Chandon, Brut	Preis auf Anfrage
Veuve Cliquot Ponsardin, Brut	Preis auf Anfrage

HEISSGETRÄNKE

Tasse Kaffee mit Milch und Zucker	€ 0,75 p. T.
Tasse Tee mit Zucker	€ 0,75 p. T.
Espresso	€ 0,75 p. T.
Cappuccino	€ 0,75 p. T.
Latte Macchiato	€ 1,00 p. T.

Wein und weitere Getränke auf Anfrage!

GESCHIRR

(Leihgebühr für 3 Tage)

Teller, 24 cm	€ 0,30 Stk.
Teller, 19 cm	€ 0,30 Stk.
Dessertschalen	€ 0,20 Stk.
Suppentassen mit Untertassen	€ 0,30 Stk.
Kaffeetassen mit Untertassen	€ 0,30 Stk.
Platzteller, silber	€ 2,50 Stk.
Einweggeschirr	Preis auf Anfrage



ZUBEHÖR & LEIHGESCHIRR

BESTECKE

Messer und Gabel	€ 0,40 Stk.
Esslöffel	€ 0,20 Stk.
Teelöffel	€ 0,20 Stk.
Kuchengabeln	€ 0,20 Stk.

GLÄSER

Sektgläser	€ 0,30 Stk.
Champagnergläser	€ 0,50 Stk.
Biergläser	€ 0,30 Stk.
Wassergläser	€ 0,30 Stk.
Weißweingläser, langstielig (30 Stück pro Box)	€ 0,50 Stk.
Rotweingläser, langstielig (25 Stück pro Box)	€ 0,50 Stk.
Universalweinglas, kurzer Stiel	€ 0,30 Stk.
Schnapsgläser	€ 0,30 Stk.

(Alle Gläser sind gereinigt, Kalkstreifen sind jedoch möglich.)

DIVERSES

Auftischzapfanlage mit Durchlaufkühler (nur in Verbindung mit Servicepersonal)	€ 30,00 Stk.
Zapfstand, komplett mit Spüle und Durchlaufkühler (nur in Verbindung mit Servicepersonal)	€ 75,00 Stk.
Kaffeemaschine	€ 20,00 Stk.
Espressomaschine	€ 50,00 Stk.
Milchaufschäumer	€ 25,00 Stk.
Kaffee-Vollautomat	Preis auf Anfrage
Champagnerkühler inkl. Crushed-Ice	€ 12,00 Stk.
Flaschenkühlschrank	€ 45,00 Stk.
Holzkohlegrill	€ 35,00 Stk.
Gasgrill	€ 35,00 Stk.
Wärmeschirme	€ 35,00 Stk.
Propangasflasche	€ 25,00 Stk.
Reihengarderobe inkl. 50 Bügeln	€ 30,00 Stk.
Sonnenschirme	€ 85,00 Stk.

BIERE VOM FASS: (30 L / 50 L)

König Pilsener	€ 3,50 p. L.
Krombacher Pils	€ 3,50 p. L.
Gilde Ratskeller Edelpils	€ 3,50 p. L.
Becks Pils	€ 3,80 p. L.
Budweiser Budvar	€ 3,80 p. L.
Gaffel Kölsch	€ 3,80 p. L.

FLASCHENBIERE

König Pilsener	€ 1,00 p. Fl.
König Pilsener alkoholfrei	€ 1,00 p. Fl.
Becks Pils	€ 1,10 p. Fl.
Becks Lemon	€ 1,10 p. Fl.
Ratskeller Edelpils	€ 1,00 p. Fl.
Erdinger Hefeweizen	€ 1,50 p. Fl.
Erdinger Kristall	€ 1,50 p. Fl.
Erdinger alkoholfrei	€ 1,50 p. Fl.

TOILETTEN

Toilettenwagen
Toilettenhäuschen,
verschiedene Ausführungen

Preis auf Anfrage

TISCHE

Klapptisch (220 x 50 cm) € 4,50 Stk.
Bankett-Tisch (220 x 80 cm) € 12,50 Stk.
Rundtisch (180 cm Durchmesser) € 15,00 Stk.
Bistrotisch (80 cm Durchmesser) € 15,00 Stk.

STÜHLE

Barhocker € 7,50 Stk.
Bankettstuhl, Polster blau € 4,90 Stk.
Bank € 3,00 Stk.

TISCHWÄSCHE

Lackdecke, verschiedene Farben p. M. € 3,80 Stk.
Damasttischdecke 190 x 130 cm € 6,20 Stk.
Damasttischdecke 130 x 130 cm € 4,95 Stk.
Tafeltuch 280 x 130 cm € 7,95 Stk.
Stretch-Husse (Bistrotisch) € 10,50 Stk.
Einwegtischdecke 127 x 127 cm € 2,90 Stk.
Einweg-Tischdecke 127 x 180 cm € 3,50 Stk.
Einweg-Tischdecke 127 x 220 cm € 5,50 Stk.
Rundtischdecke *Preis auf Anfrage*

SERVIETTEN

Damastserviette € 1,50 Stk.
Duni-Servietten, verschiedene Farben, € 2,50 Pak.
Paket à 20 Stück

DEKORATIONEN

Blumengestecke *Preis auf Anfrage*
Kerzenleuchter, 5-armig *Preis auf Anfrage*

HOTDOG-WAGEN AUS AMERIKA

Die beliebten original Dot-Dogs vom Hotdog-Wagen als Ergänzung bei größeren Veranstaltungen (nur in Verbindung mit Servicepersonal).

€ 120,00

DURSTLÖSCHZUG

Oldtimer-Feuerwehr mit 2 eingebauten Zapfanlagen. Das Fahrzeug wird nur in Verbindung mit einem Fahrer vermietet.

€ 350,00

OLDTIMER-FAHRDIENST

Das Fahrzeug wird nur in Verbindung mit einem Fahrer vermietet und individuell mit Blumen geschmückt.

Preis auf Anfrage

FAHRZEUGE & DIENSTLEISTUNGEN

IMBISSWAGEN

Ausgestattet mit Gasgrill, Fritteuse und Kühlschrank (nur in Verbindung mit Servicepersonal).

€ 150,00

ZELTVERLEIH

Größe und Ausstattung auf Anfrage.
Wir beraten Sie gerne!

DIENSTLEISTUNGEN

Servicepersonal € 27,00 p. Std.
Köche € 27,00 p. Std.
Barkeeper *Preis auf Anfrage*
Zapfer € 27,00 p. Std.
Griller € 27,00 p. Std.

Geschultes und freundliches Personal unterstützt Sie bei Ihrer privaten oder betrieblichen Veranstaltung.



ANLIEFERUNG

Für die Anlieferung von Speisen gilt ein Zeitfenster von 30 Minuten. Kalte Speisen für den Abend werden von 16.00 bis 18.00 Uhr ausgeliefert, warme Gerichte bis 20.30 Uhr. Sonntage und Feiertage sind Ruhetage. Eine Lieferung ist aber nach Absprache möglich. Wir berechnen dann einen Aufschlag von 10 % auf Speisen.

LEERGUTRÜCKGABE

Gern können Sie das Leergut innerhalb von 3 Werktagen in der Seligmannallee 3, 30173 Hannover abgeben.
Mo.- Fr., 9-18 Uhr.

GESCHIRR-REINIGUNG

Für die Geschirr-Reinigung berechnen wir pro Person/Stunde eine Reinigungsgebühr. Bei Rückgabe von gereinigtem Geschirr entfällt diese Gebühr.

LIEFERKOSTEN



	ANLIEFERUNG	ABHOLUNG
ZONE 1 Bult, Zoo	€ 4,00	€ 6,50
ZONE 2 Döhren, Großbuchholz, Heideviertel, Kirchröde, Kleefeld, Linden-Süd, Oststadt, Seelhorst, Südstadt, Waldhausen, Waldheim	€ 6,50	€ 12,50
ZONE 3 Anderten, Bothfeld, Lahe, Mitte/Innenstadt, Mittelfeld, Wülfel	€ 8,50	€ 14,50
ZONE 4 Alt-Laatzen, Bemerode, Calenberger Neustadt, Hainholz, Hemmingen, Wilkenburg, Laatzen, List, Linden-Mitte, Linden-Nord, Misburg-Nord, Nordstadt, Rethen, Saalkamp, Vahrenwald	€ 9,50	€ 16,50
ZONE 5 Altwarmbüchen, Arnum, Badenstadt, Bornum, Burg, Devese, Empelde, Grasdorf, Gleidingen, Harkenbleck, Herrenhausen, Höver, Ihme-Roloven, Koldingen, Leinhausen, Limmer, Misburg-Süd, Mühlenberg, Ricklingen, Vahrenheide, Wettbergen	€ 12,50	€ 19,50
ZONE 6 Ahlem, Ahlten, Davenstedt, Godshorn, Gartenstadt-Lohnde, Hiddesdorf, Kirchorst, Langenhagen, Ledeburg, Letter, Isernhagen-Süd, Pattensen, Ronnenberg	€ 14,50	€ 0,40 pro km € 24,00 pro Stunde / Fahrer
ZONE 7 Benthe, Engelbostel, Garbsen, Gehrden, Harenberg, Inzerhangen, Krähenwinkel, Sarstedt, Seelze, Schulenburg, Stöcken, Weetzen		

Wir erlauben uns, ab einer größeren Personenanzahl bei Anlieferung und Abholung von Buffets eine Gebühr von € 0,40 pro km / € 24,00 pro Stunde/ Fahrer zu erheben. Dies gilt auch für Speisen inkl. Geschirr.

§ ZAHLUNGSBEDINGUNGEN

Alle angegebenen Preise sind Brutto-Preise und verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Eine Anzahlung von bis zu 100 % der Gesamtsumme kann im Voraus seitens des Partyservice Eikemeier GmbH & Co. KG erhoben werden. Bei Zahlung nach Veranstaltung / Lieferung ist der Rechnungsbetrag nach Rechnungsdatum der Abschlussrechnung bzw. am Veranstaltungstag zu zahlen.

§ BEANSTANDUNGEN

Sollte es einen Anlass zur Beanstandung geben, muss dies unverzüglich geschehen, damit wir eine umgehende Überprüfungsmöglichkeit haben. Schadensersatzansprüche aufgrund höherer Gewalt werden nicht eingeräumt.

Gerechtfertigte Schadensersatzansprüche werden nur im Rahmen der Rechnungssumme erstattet, nicht darüber hinaus.

§ CATERING

Speisen für Allergiker werden auf Wunsch produziert bzw. abgeändert. Partyservice Eikemeier GmbH & Co. KG übernimmt keine Garantie für die 100%ige Allergenfreiheit dieser Speisen, da nicht auszuschließen ist, dass in einem bestimmten Küchenbereich auch andere Lebensmittel hergestellt wurden bzw. Ware eines Lieferanten allergene Zusatzstoffe enthält.

ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

Alle Cateringpreise gelten laut Angebot bzw. Auftragsbestätigung vom Partyservice Eikemeier GmbH & Co. KG.

§ MIETINFORMATIONEN

Der Mietzeitraum für Equipment beträgt 3 Tage. Es handelt sich um gebrauchtes Equipment, Gerät bzw. Mobiliar. Partyservice Eikemeier GmbH & Co. KG haftet nicht für etwaige Mängel.

Der Kunde ist verpflichtet, das Equipment für den Mietzeitraum gegen Einbruch, Diebstahl, Feuer- und Leitungswasserschäden zu schützen.

Verstößt der Kunde gegen die Pflichten, kann der Lieferant das Mietverhältnis gegen seine Pflichten fristlos kündigen und die sofortige Rückgabe bzw. Neubeschaffung des Equipments, Geräts bzw. Mobiliars verlangen.

Beschädigungen, Verlust usw. sind bei der Anlieferung auf Menge und Unversehrtheit zu überprüfen; spätere Reklamationen können nicht berücksichtigt werden.

Das Equipment, Gerät bzw. Mobiliar bleibt Eigentum des Lieferanten. Der Kunde ist nicht berechtigt, es Dritten zum Gebrauch zu überlassen.

Sollten wir für Sie Geschirr oder Gläser hinzuleihen müssen, wird Ihnen der Preis neu kalkuliert.

Nach Rückgabe unserer Mietgegenstände können innerhalb der nächsten vier Wochen Bruch- und Schwundmengen berechnet werden. Das Equipment ist in einem ordnungsgemäßen Zustand zurückzugeben. Bruch und Verlust von Partyzubehör geht zulasten des Veranstalters.

§ PERSONAL

Die An- und Abfahrtszeit des Servicepersonals gilt als Arbeitszeit. Hierbei gilt unser Betriebsgelände als Ausgangspunkt. Die minimale Einsatzdauer liegt bei 4 Stunden. An Sonn- und Feiertagen wird ein Aufschlag von 50 % berechnet.

§ MESSEEINFAHRT

Die von der Messe AG erhobenen Einfahrtskosten werden dem Auftraggeber weiterbelastet. In unserem Angebotsschreiben werden diese Kosten in Abhängigkeit von dem jeweiligen Auftragsvolumen separat berechnet.

§ ANLIEFERUNG

Für die Anlieferung von Speisen gilt ein Zeitfenster von 30 Minuten. Kalte Speisen für den Abend werden von 16.00-18.00 Uhr ausgeliefert. Warme Gerichte bis 20.30 Uhr. Sonntage und Feiertage sind Ruhetage. Eine Lieferung ist aber nach Absprache möglich. Wir berechnen dann einen Aufschlag von 10 % auf die Speisen.

§ AUFTRAGSBESTÄTIGUNGEN

Die angebotenen Preise und Mengen sind für die von Ihnen angegebenen Personen kalkuliert. Personen- und Mengenminderungen von mehr als 10 % erfordern eine neue Kalkulation und führen somit zu Preisveränderungen. Die endgültige Personenanzahl benötigen wir spätestens 7 Tage vor Veranstaltungsbeginn. Annahme und Bestätigung der zustande kommenden Aufträge bedürfen grundsätzlich der Schriftform.

§ PREISERHÖHUNG

Wir behalten uns vor, unsere Preise eventuell den Gegebenheiten am Markt für das kommende Jahr anzugleichen.

§ RÜCKTRITT VOM VERTRAG / STORNOREGELUNG

Der Veranstalter kann unter Einhaltung der unten genannten Stornogebühren jederzeit vom Vertrag zurücktreten. 3 Wochen vor der Veranstaltung werden keine Stornogebühren berechnet.

2 Wochen vor der Veranstaltung sind 50 % des zu erwartenden Auftragsvolumens zu entrichten.

1 Woche vor der Veranstaltung sind 80 % des zu erwartenden Auftragsvolumens zu entrichten.

Abweichende Stornierungsfristen für die unterschiedlichen Veranstaltungen können bei Bedarf individuell verabredet werden.

Partyservice Eikemeier GmbH & Co. KG ist berechtigt, von dem Vertrag zurückzutreten, wenn durch die beabsichtigte Veranstaltung oder die ihr dienenden Vorbereitungsmaßnahmen eine Störung der öffentlichen Sicherheit und Ordnung oder eine Schädigung des Ansehens des Unternehmens zu befürchten ist oder wenn der Nachweis von gesetzlich erforderlichen Anmeldungen oder Genehmigungen nicht erbracht wird.

§ GEBÜHREN

Veranstaltungen, die der Anmelde- und Genehmigungspflicht zur GEMA (Gesellschaft für musikalische Aufführungs- und mechanische Vervielfältigungsrechte) unterliegen, sind durch den Veranstalter selbst bei den zuständigen Stellen ordnungsgemäß anzumelden.

Soweit für die Durchführung Ihrer Veranstaltung behördliche Erlaubnisse, Konzessionen, Genehmigungen etc. notwendig sind, müssen diese Ihrerseits auf eigene Kosten, auf eigene Rechnung und in eigenem Namen eingeholt werden. Gleiches gilt für die notwendige Abführung öffentlicher Beiträge, Steuern, Gebühren etc. (z. B. GEMA oder Vergnügungssteuer).

Sämtliche in diesem Zusammenhang stehenden Gebühren oder Beiträge gehen zulasten des Veranstalters. Partyservice Eikemeier GmbH & Co. KG haftet in keinem Fall für etwaige Nachforderungen, Zuschläge oder Gebühren.

§ GERICHTSSTAND

Für geschlossene Verträge mit Vollkaufleuten gilt der Gerichtsstand Hannover als vereinbart. Der Katalog und der Internetauftritt einschließlich aller seiner Teile sind urheberrechtlich geschützt. Jede Verwertung außerhalb des Urheberrechtsgesetzes ist ohne Zustimmung von Partyservice Eikemeier GmbH & Co. KG unzulässig und strafbar. Das gilt insbesondere für Vervielfältigungen, Übersetzungen, Mikroverfilmungen und die Einspeicherung und Verarbeitung in elektronische Systeme.

Alle bisherigen Preislisten und AGB verlieren hiermit ihre Gültigkeit. Stand: Januar 2017.

Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen finden Sie auf unserer Homepage unter www.party-eikemeier.de - oder sprechen Sie uns einfach an. Wir helfen Ihnen gerne weiter.

Öffnungszeiten / Bürozeiten
Montags bis freitags, 9-18 Uhr
Persönliche Beratung nur nach Terminvereinbarung.

IMPRESSUM

PARTYSERVICE EIKEMEIER GMBH & CO. KG
Seligmannallee 3
30173 Hannover
Telefon: 0511 988778-0
Telefax: 0511 9877899
E-Mail: info@party-eikemeier.de
Internet: www.party-eikemeier.de

REGISTERGERICHT

Amtsgericht Hannover, HRA 203681

UMSATZSTEUER-IDENTNUMMER

DE303776466 gemäß §27 Umsatzsteuergesetz
Komplementär-Partyservice Eikemeier
Geschäftsführungs GmbH, Seligmannallee 3,
30173 Hannover, HRB 213248

VERTRETUNGSBERECHTIGTE GESCHÄFTSFÜHRER

Julia Eikemeier, Tanja Eikemeier

KONZEPTION, REDAKTION & FOTOS

hannover.contex.de 4.0

GRAFIK / GESTALTUNG

tabasco.media.de UG

DRUCK

dreist Werbeagentur
Auflage: 2.500 Stück



EIKEMEIER

PARTYSERVICE



PARTYSERVICE & CATERING Partyservice Eikemeier GmbH & Co. KG | Seligmannallee 3 | 30173 Hannover | Tel.: +49 (0) 511 9 87 78-0