

# Ideenkatalog

WIR PASSEN DIE BUFFETS IHREN WÜNSCHEN AN!

In unserem Katalog finden Sie eine Vielzahl von Buffet- und Menüvorschlägen, um Ihre Festlichkeit kulinarisch zu gestalten. Diese Vorschläge dienen als Inspiration dafür, wie Sie sich und Ihre Gäste verwöhnen können.

Unser umfangreiches Angebot garantiert Vielfalt und Qualität, die selbst den anspruchsvollsten Genießer zufriedenstellen wird. Dabei ist uns Flexibilität sehr wichtig! Sie können die Gerichte nach Ihren Vorlieben kombinieren und anpassen.

Wir kümmern uns um die kulinarischen Höhepunkte, sodass Sie mehr Zeit haben, sich um Ihre Gäste zu kümmern und Ihre Feier zu genießen.

Überzeugen Sie sich von unserem nicht alltäglichem Angebot und kontaktieren Sie uns.

Wir stehen Ihnen gerne beratend zur Seite!

## UNSERE DIENSTLEISTUNGEN

- Catering
- Verleih
- Kulinarische Buffet-Vorschläge

## UNSER KONTAKT

☎ **Telefon**  
040 536 13 36 | 0175 208 62 21

✉ **E-Mail**  
vw@partyservice-warnecke.de

🏠 **Adresse**  
Saseler Chaussee 33 | 22391 Hamburg

🌐 **Website**  
www.partyservice-warnecke.de

🎵 **tiktok.com/@partyservice.warn**

📷 **instagram.com/partyservice\_warnecke**

📘 **facebook.com/FleischereiPartyserviceWarnecke**



SCAN MICH FIX,  
SO VERPASST DU NIX!

## HAUPTGERICHTE UND BEILAGEN

Heiße Braten .....	3
Vegetarische Gerichte .....	3
Beilagen-Varianten .....	3

## BEILAGEN – KALT/WARM

Warme Beilagen .....	4
Salate & Dips .....	4
Backwaren .....	4

## SÜSSE DELIKATESSEN

Dessert .....	5
Bleckkuchen .....	5

## VORSPEISEN – KALT / WARM

Delikate Kleinigkeiten .....	6
Antipasti-Köstlichkeiten .....	6
Hausgemachte Suppen & Eintöpfe .....	6

## BUFFET – KALT / WARM

Buffet Wismar .....	7
Buffet Lübeck .....	7
Buffet Kiel .....	7
Buffet Schwerin .....	7
Buffet Rostock .....	8
Brunch Buffet .....	8
Buffet Hamburg .....	8

## BUFFET – SAISONALE AKTIONEN

Bayerisches Buffet .....	9
Winter-Buffer .....	9
Kleines Weihnachts-Buffer .....	9
Weihnachts-Buffer Spezial .....	9

## BUFFET – KALT

Empfangs-Buffer .....	10
Schlemmer-Buffer I .....	10
Schlemmer-Buffer II .....	10

## HÄPPCHEN

Schnittchen .....	11
Schnittchen Mix .....	11
Canapés .....	12
Canapés Mix .....	12
Belegte halbe Brötchen .....	13
Belegte halbe Brötchen Mix .....	13
Fingerfood Herzhaft .....	14
Fingerfood Süß .....	14
Fingerfood Mix I .....	14
Fingerfood Mix II .....	14

## KALTE PLATTEN

Platte Lukulus .....	15
Rustikale Platte .....	15
Roastbeef-Platte .....	15
Schinken-Platte .....	15
Edelfisch-Platte .....	15
Wellingsbütteler Platte .....	15
Käsebrett .....	15
Käseigel .....	15

## GRILLPARTY / BARBECUE

Grillparty I .....	16
Grillparty II .....	16
Grillparty III .....	16
Barbecue Beilagen .....	16

## GETRÄNKE

Softgetränke .....	17
Heißgetränke .....	17
Konferenzflaschen .....	17
Spirituosen .....	17
Weine .....	17
Flaschenbiere .....	17
Fassbiere .....	17

## VERLEIH, DEKORATION, PERSONAL

Geschirr und Besteck .....	18
Gläser .....	18
Mobiliar .....	18
Geräte und Equipment .....	18
Personal und Service .....	18
Dekoration .....	18

## LIEFERGEBIETE

Bezirk Wandsbek .....	19
Bezirk Nord .....	19
Bezirk Eimsbüttel .....	19
Bezirk Harburg .....	19
Bezirk Altona .....	19
Bezirk Mitte .....	19
Bezirk Bergedorf .....	19
Bezirk Schleswig-Holstein .....	19
Landkreis Stormann .....	19
Sonstige Städte .....	19

## ZUSATZSTOFFE & ALLERGENE ..... 20 – 21

## FAQ

Häufig gestellte Fragen .....	22
-------------------------------	----

## AGB ..... 23



## HEISSE BRATEN

### Ab 8 Personen

300 g Fleischanteil pro Portion

Preis (inkl. 7 % MwSt.)\*

<b>Pragerschinken</b> mild gepökelt, mit knackiger Kruste .....	pro Person .....	9,80 €
<b>Burgunderschinken</b> mild gepökelt, mit knackiger Kruste.....	pro Person .....	9,80 €
<b>Schweinebraten</b> mit knackiger Kruste.....	pro Person .....	9,80 €
<b>Kräuterbraten</b> vom Schweinenacken mit Kräutermantel.....	pro Person .....	9,80 €
<b>Spießbraten</b> wahlweise vom Nacken oder S-Bauch.....	pro Person .....	9,80 €
<b>Leberkäse</b> Backfrisch.....	pro Person .....	9,50 €
<b>Kasseler im Blätterteig</b> mild gepökelt.....	pro Person .....	10,80 €
<b>Kasseler</b> mild gepökelt.....	pro Person .....	10,80 €
<b>Jungschweinerücken</b> mit knackiger Kruste.....	pro Person .....	10,80 €
<b>Königsputenbrust</b> aus dem Heißrauch .....	pro Person .....	10,80 €
<b>Lammkeule</b> im Kräutermantel.....	pro Person .....	12,80 €
<b>Spanferkelschinken</b> mit knackiger Kruste .....	pro Person .....	12,80 €
<b>Roastbeef</b> 200 g pro Person, zart Rosa gebraten .....	pro Person .....	17,80 €

### Ab 20 Personen

300 g Fleischanteil pro Portion

<b>Spanferkel</b> geschnitten oder am Stück angeliefert .....	pro Person .....	15,50 €
---	------------------	---------

## VEGETARISCHE GERICHTE \*\*

### Ab 4 Personen

<b>Gemüseschnitzel</b> .....	Pro Person .....	8,50 €
------------------------------	------------------	--------

### Ab 10 Personen

<b>Gemüseauflauf</b> .....	Pro Person .....	9,50 €
<b>Quiche</b> mit Lauch .....	Pro Person .....	8,50 €
<b>Quiche</b> mit Schafskäse und Blattspinat .....	Pro Person .....	8,50 €
<b>Käsespätzle</b> .....	Pro Person .....	6,50 €

\*\* Weitere Variationen auf Anfrage.

## BEILAGEN-VARIANTEN

### Variante A

Pellkartoffelsalat, Krautsalat, Farmersalat, Remoulade, Senf

<b>Brotkorb</b> Rustikales Baguette, Partybrötchen .....	Pro Person .....	5,60 €
--	------------------	--------

### Variante B

Kaisergemüse (Möhrrchen, Brokkoli und Blumenkohl),

<b>Kartoffelgratin, Bratensauce, Senf</b> .....	Pro Person .....	5,60 €
---	------------------	--------

### Variante C

<b>Krautsalat, Kartoffelgratin, Remoulade, Senf</b> .....	Pro Person .....	5,60 €
---	------------------	--------

### Variante D

Bauernsalat (u. a. mit Schafskäse),

<b>buntes Gemüsegratin, Remoulade</b> .....	Pro Person .....	6,50 €
---	------------------	--------



## WARMER BEILAGEN

Ab 10 Personen

Preis (inkl. 7 % MwSt.)\*

Rosmarinkartoffeln mit Pfannengemüse und Sour Cream .....	pro Portion .....	4,50 €
Kartoffelgratin .....	pro Portion .....	4,50 €
Gemüsegratin .....	pro Portion .....	4,50 €
Kaisergemüse .....	pro Portion .....	2,70 €
Leipziger Allerlei in Butter geschwenkt .....	pro Portion .....	2,70 €
Prinzessbohnen .....	pro Portion .....	2,70 €
Rosenkohl .....	pro Portion .....	3,50 €
Apfelrotkohl .....	pro Portion .....	2,90 €
Sauerkraut mit Ananas .....	pro Portion .....	2,90 €
Sauerkraut mit Speck .....	pro Portion .....	2,90 €
Baked Potato mit Sour Cream .....	pro Portion .....	2,80 €

## SALATE & DIPPS

Oma's Pellkartoffelsalat .....	pro 100 g .....	1,38 €
Kartoffelspecksalat .....	pro 100 g .....	1,38 €
Weißkrautsalat .....	pro 100 g .....	1,08 €
Coleslawsalat .....	pro 100 g .....	1,35 €
Toskana-Salat Porree Salat .....	pro 100 g .....	1,98 €
Nudelsalat mit Gemüse .....	pro 100 g .....	1,38 €
Mediterraner Nudelsalat .....	pro 100 g .....	1,48 €
Farmersalat .....	pro 100 g .....	1,68 €
Bauernsalat mit Schafskäse .....	pro 100 g .....	2,28 €
Griechischer Hirtensalat .....	pro 100 g .....	2,98 €
Frischer Salat mit Dressing .....	pro Portion .....	3,30 €
Tomatensalat mit Schafskäse und Zwiebeln .....	pro Portion .....	3,80 €
Eiersalat .....	pro 100 g .....	1,98 €
Geflügelsalat .....	pro 100 g .....	2,58 €
Nordseekrabbensalat .....	pro 100 g .....	Tagespreis
Aioli .....	pro 100 g .....	1,88 €
Asia-Dip süß-sauer .....	pro 100 g .....	1,88 €
BBQ-Sauce* .....	pro 100 g .....	2,50 €
Chimichurri* .....	pro 100 g .....	4,90 €
Kartoffelcreme .....	pro 100 g .....	1,28 €
Remoulade .....	pro 100 g .....	1,28 €
Senf mittelscharf .....	pro 100 g .....	0,78 €
Senf süß .....	pro 100 g .....	0,95 €
Sour Creme .....	pro 100 g .....	1,28 €
Tzaziki .....	pro 100 g .....	1,38 €

\* Von Mai bis September verfügbar.

## BACKWAREN

Kürbisstange .....	pro Stück .....	6,80 €
Luigi Natur .....	pro Stück .....	6,80 €
Partybrötchen gemischt .....	pro Stück .....	0,48 €
Rustikales Baguette 200 g .....	pro Stück .....	3,30 €
Weizen-Meterbrot 500 g .....	pro Stück .....	3,80 €





## DESSERT

**Ab 10 Portionen**

**Preis (inkl. 7 % MwSt.)\***

<b>Rote Grütze</b> mit Vanillesauce .....	pro Portion .....	<b>3,80 €</b>
<b>Obstsalat Sevilla</b> .....	pro Portion .....	<b>4,50 €</b>
<b>Tiramisu</b> .....	pro Portion .....	<b>4,50 €</b>
<b>Mousse au Chocolat</b> .....	pro Portion .....	<b>4,50 €</b>
<b>Mousse au Vanille</b> .....	pro Portion .....	<b>4,50 €</b>
<b>Mascarpone-Creme</b> mit Himbeeren .....	pro Portion .....	<b>4,80 €</b>
<b>Himbeer-Limetten-Quark-Creme</b> .....	pro Portion .....	<b>4,80 €</b>
<b>Vanille-Pudding</b> mit Sahne .....	pro Portion .....	<b>3,80 €</b>
<b>Schokoladen-Pudding</b> .....	pro Portion .....	<b>3,80 €</b>
<b>Griess-Pudding</b> mit Früchten .....	pro Portion .....	<b>3,80 €</b>
<b>Mousse au Chocolat</b> im Portionsglas .....	pro Glas .....	<b>5,50 €</b>
<b>Himbeere-Tiramisu</b> im Portionsglas .....	pro Glas .....	<b>5,50 €</b>
<b>Maracujatörtchen</b> im Portionsglas .....	pro Glas .....	<b>5,50 €</b>
<b>Im Winter! Spekulatius-Creme</b> im Portionsgla .....	pro Glas .....	<b>6,40 €</b>

## BLECHKUCHEN

<b>Butterkuchen vom Bäcker</b> .....	32 Stück .....	<b>49,50 €</b>
<b>Schokokuchen</b> .....	24 Stück .....	<b>44,00 €</b>
<b>Butterstreusel</b> .....	24 Stück .....	<b>39,00 €</b>
<b>Apfelmuchen mit Butterstreusel</b> .....	12 Portionen .....	<b>28,00 €</b>
<b>Fruchtschnitten</b> .....	.....	<b>auf Anfrage</b>



## DELIKATE KLEINIGKEITEN

	Preis (inkl. 7 % MwSt.)*
Tomaten-Mozzarella-Basilikum-Spießchen.....	pro Stück ..... 1,40 €
Honigmelone mit Parmaschinken.....	pro Stück ..... 2,40 €
Tomaten gefüllt mit Frischkäse.....	pro Stück ..... 3,40 €
Schweinemedailion garniert, ca. 60 g.....	pro Stück ..... 2,80 €
Avocados gefüllt mit Krabbensalat.....	pro Stück ..... 6,50 €
Frikadellen ca. 125 g.....	pro Stück ..... 2,40 €
Gebratene Hähnchenschenkel (Kikok).....	pro 1 kg ..... 22,50 €
Party-Schnitzel Hähnchen.....	pro 1 kg ..... 25,50 €
Party-Frikadellen ca. 20 g.....	pro 1 kg ..... 25,50 €
Geflügel-Frikadellen ca. 50 g.....	pro 1 kg ..... 25,50 €
Hähnchen-Nuggets.....	pro 1 kg ..... 25,50 €
Chicken-Wings mit Dip.....	pro 1 kg ..... 25,50 €

## ANTIPASTI-KÖSTLICHKEITEN

### Ein Stück Mittelmeer auf dem Teller

Peperoni mit Kräutern & Knoblauch mariniert 800 g.....	pro Schale..... 13,50 €
Oliven-Mix mit Kräutern & Knoblauch 650 g.....	pro Schale..... 17,80 €
Kirschpaprika gefüllt mit Frischkäse 900 g.....	pro Schale..... 19,80 €
Weinblätter gefüllt mit Reis & Kräutern 900 g.....	pro Schale..... 19,80 €
Grüne Peperoni gefüllt mit Frischkäsecreme 850 g.....	pro Schale..... 19,80 €
Champignons gefüllt mit Thymian-Frischkäse 850 g.....	pro Schale..... 19,80 €

## HAUSGEMACHTE SUPPEN & EINTÖPFE

### Ab 10 Personen

Erbsen-Eintopf.....	pro 0,4 Ltr. .... 5,50 €
Kartoffelsuppe.....	pro 0,4 Ltr. .... 5,50 €
Gulaschsuppe.....	pro 0,4 Ltr. .... 7,50 €
Käselauchsuppe.....	pro 0,4 Ltr. .... 7,50 €
Chili Con Carne.....	pro 0,4 Ltr. .... 7,50 €
Tomatencremesuppe.....	pro 0,25 Ltr. .... 5,50 €
Hühnersuppe.....	pro 0,25 Ltr. .... 6,50 €
Broccolisuppe.....	pro 0,25 Ltr. .... 6,50 €
Champignoncremesuppe.....	pro 0,25 Ltr. .... 6,50 €
Spargelcremesuppe.....	pro 0,25 Ltr. .... 6,50 €
Krabbensuppe.....	pro 0,25 Ltr. .... Tagespreis





## BUFFET WISMAR

**Ab 20 Personen**

### HEISSE BRATEN

Kräuterbraten, Pragerschinken

### SALATE, DIPS

Krautsalat, Pellkartoffelsalat, Nudelsalat mit Gemüse, Remoulade, Senf

### KÄSEBRETT

Mit nationalen und internationalen Käsesorten

### DESSERT

Rote Grütze mit Vanillesauce, Mousse au Chocolate

### BUTTERTELLER

### BROTKORB

Rustikales Baguette, Partybrötchen

Preis (inkl. 19 % MwSt.\*) pro Person ..... **23,50 €**

## BUFFET LÜBECK

**Ab 20 Personen**

### FINGERFOOD

Räucherlachsrouladen, Räucherlachskonfekt, Schinkenkonzekt, mediterrane Hähnchen-Nuggets

### HEISSE BRATEN

Kasseler im Blätterteig, Königsputenbrust

### SALATE, DIPS

Pellkartoffelsalat, Farmersalat, Krautsalat, Nudelsalat mit Gemüse, Remoulade, Senf

### KÄSEBRETT

Mit nationalen und internationalen Käsesorten

### DESSERT

Rote Grütze mit Vanillesauce, Mousse au Chocolate

### BUTTERTELLER

### BROTKORB

Rustikales Baguette, Partybrötchen

Preis (inkl. 19 % MwSt.\*) pro Person ..... **27,80 €**

## BUFFET KIEL

**Ab 25 Personen**

### HEISSE BRATEN

Pragerschinken, Spanferkelschinken, Königsputenbrust

### SALATE, DIPS

Speckkartoffelsalat, Weißkrautsalat, Coleslawsalat, Mediterraner Nudelsalat, Remoulade, Senf

### FISCH-PLATTE

Räucherlachs, Nordseekrabbensalat, Makrele natur, Pfeffermakrele, Matjesfilets, Kieler Sprotten, Meerrettichsahne

### KÄSEBRETT

Mit nationalen und internationalen Käsesorten

### DESSERT

Tiramisu, Obstsalat

### BUTTERTELLER

### BROTKORB

Rustikales Baguette, Partybrötchen

Preis (inkl. 19 % MwSt.\*) pro Person ..... **27,80 €**

## BUFFET SCHWERIN

**Ab 20 Personen**

### VORSPEISE

Tomaten-Mozzarella-Basilikum-Spießchen, Parmaschinken mit Honigmelone

### HEISSE BRATEN

Jungschweinrücken, Königsputenbrust

### BEILAGEN

Kartoffelgratin, Leipziger Allerlei in Butter geschwenkt

### SALATE, DIPS

Weißkrautsalat, mediterraner Nudelsalat, Remoulade, Senf

### KÄSEBRETT

Mit nationalen und internationalen Käsesorten

### DESSERT

Mousse au Chocolate, Obstsalat

### BUTTERTELLER

### RUSTIKALER BROTKORB

Rustikales Baguette, Partybrötchen, Luigi Natur

Preis (inkl. 19 % MwSt.\*) pro Person ..... **30,50 €**

## BUFFET ROSTOCK

**Ab 20 Personen**

### VORSPEISE, VORSUPPE

Tomaten-Mozzarella-Basilikum-Spießchen,  
Spargelcremesuppe

### HEISSE BRATEN

Lammkeule, Spanferkelkeule mit Estragon-Senf-Sauce

### BEILAGEN

Kaisergemüse, Prinzessbohnen, Kartoffel-Rösti

### SALAT

Rucola-Salat mit Schafskäse, Oliven, etc.

### LACHS-PLATTE

Geräucherter Bornholmer Lachs mit Meerrettichsahne

### DESSERT

Mascarpone-Sahne-Creme mit Himbeeren

### BUTTERTELLER

### KLEINER BROTKORB

Rustikales Baguette

Preis (inkl. 19 % MwSt.\*) pro Person ..... **34,50 €**

## BUFFET HAMBURG

**Ab 35 Personen**

### VORSPEISE

Tomaten-Mozzarella-Basilikum-Spießchen,  
Parmaschinken mit Honigmelone

### HEISSE BRATEN

Jungschweinrücken, Königsputenbrust, Lammkeule

### BEILAGEN

Kartoffelgratin, Kaisergemüse

### SALATE, DIPS

Pellkartoffelsalat, mediterraner Nudelsalat,  
Weißkrautsalat, Remoulade, Senf

### FISCH-PLATTE

Räucherlachs, geräucherte Forellenfilets,  
Spinatpastetchen mit Kabeljau,  
Nordseekrabbensalat, Meerrettichsahne

### KÄSEBRETT

Mit nationalen und internationalen Käsesorten

### DESSERT

Hamburger Rote Grütze mit Vanillesauce,  
Mousse au Chocolate, Tiramisu

### BUTTERTELLER

### RUSTIKALER BROTKORB

Rustikales Baguette, Partybrötchen, Luigi Natur

Preis (inkl. 19 % MwSt.\*) pro Person ..... **35,80 €**

## BRUNCH BUFFET

**Ab 20 Personen**

### FINGERFOOD

Quiche Petit (gemischte Sorten), Spinatpastetchen mit  
Kabeljau, Schinkenkonfekt, Räucherlachsroulade

### HEISSE BRATEN

Kasseler im Blätterteig

### SALATE, DIPS

Coleslawsalat, Geflügelsalat, Waldorfsalat,  
Nordseekrabbensalat, Remoulade

### BRUNCH-PLATTE

Bornholmer Lachs, Schweinebraten, gebratenes Roastbeef,  
gekochter Schinken, Parmaschinken mit Honigmelone,  
geräucherter Kernrauch-Schinken, kleines Käse Brett

### DESSERT

Rote Grütze mit Vanillesauce, Mandarinen-Quarkspeise

### BUTTERTELLER

### RUSTIKALER BROTKORB

Rustikales Baguette, Partybrötchen, Luigi Natur

Preis (inkl. 19 % MwSt.\*) pro Person ..... **35,80 €**







## BAYERISCHES BUFFET

**Ab 25 Personen**

### HEISSE BRATEN

Backschinken, hausgemachter Leberkäse,  
gegrillte Mini-Schweinshaxen

### BEILAGEN

Kartoffelgratin, Sauerkraut

### SALATE, DIPS

Bayerischer Kartoffelsalat, Radisalat, Remoulade,  
mittelscharfer Senf, original süßer Senf (Händlmaier)

### BAYERISCHES KÄSEBRETT

Mit Trauben und Nüssen garniert

### DESSERT

Bayerisch Creme mit Beerenfrüchten, Apfelstrudel

### BUTTERTELLER

### BAYERISCHER BROTKORB

Brezel, Rustikales Baguette, Partybrötchen, Luigi Natur

Preis (inkl. 19 % MwSt.\*) pro Person ..... **29,80 €**

## WINTER BUFFET

**Ab 30 Personen**

### VORSUPPE

Hausgemachte Pilzcremesuppe

### HEISSE BRATEN

Gebratene Barbarie-Entenbrustfilets,  
gebratene Schweinefiletmedallions

### BEILAGEN, SAUCE

Kartoffelgratin, Apfelrotkohl, Rahmsauce

### SALATE, DIPS

Mediterraner Nudelsalat, Waldorfsalat, Remoulade, Senf

### FISCH-PLATTE

Räucherlachs, geräucherte Forellenfilets,  
Garnelen mit Cocktailsauce, Meerrettichsahne

### KÄSEBRETT

Mit nationalen und internationalen Käsesorten

### DESSERT

Mousse au Chocolate, Tiramisu

### BUTTERTELLER

### RUSTIKALER BROTKORB

Rustikales Baguette, Partybrötchen, Luigi Natur

Preis (inkl. 19 % MwSt.\*) pro Person ..... **39,80 €**

## KLEINES WEIHNACHTS BUFFET

**Ab 20 Personen**

### HEISSE BRATEN

Barbarie Entenkeulen, Spanferkelschinken

### BEILAGEN, SAUCE

Kartoffelgratin, Apfelrotkohl, Festtagssauce

### SALATE, DIPS

Frischer Salat mit Dressing, Remoulade

### DESSERT

Rote Grütze mit Vanillesauce, Mousse au Chocolate

Preis (inkl. 19 % MwSt.\*) pro Person ..... **25,80 €**

## WEIHNACHTS BUFFET SPEZIAL

**Ab 30 Personen**

### HEISSE BRATEN

Gänsekeule, Königsputenbrust,  
schwedischer Jungschweinrücken

### BEILAGEN, SAUCE

Kartoffelgratin, Apfelrotkohl, Festtagssauce

### SALATE, DIPS

Frischer Salat mit Dressing, mediterraner Nudelsalat,  
Remoulade, Senf

### KÄSEBRETT

Mit nationalen und internationalen Käsesorten

### DESSERT

Rote Grütze mit Vanillesauce, Mousse au Chocolate

### BUTTERTELLER

### RUSTIKALER BROTKORB

Rustikales Baguette, Partybrötchen, Luigi Natur

Preis (inkl. 19 % MwSt.\*) pro Person ..... **39,80 €**

## EMPFANGS BUFFET

**Ab 20 Personen**

**FINGERFOOD** 100 g pro Person

Quiche Petit (gemischte Sorten),  
Schinken- und Räucherlachskonfekt,  
vegetarische herz hafte Blätterteig-Snacks,  
Spinatpastetchen mit Kabeljau,  
Räucherlachsrouladen,  
Tomaten-Mozzarella-Basilikum-Spießchen

**CANAPÉS** 4 Stück pro Person

Räucherlachs, Nordseekrabbensalat,  
geräucherte Forelle, Holsteiner Katenschinken,  
Parmaschinken mit Honigmelone, Roastbeef,  
Kasseler, Putenbrust

Preis (inkl. 19 % MwSt.\*) pro Person ..... **27,80 €**



## SCHLEMMER BUFFET I

**Ab 25 Personen**

**SCHLEMMER-PLATTE** 100 g pro Person

Gebratenes Roastbeef, gebratener Schweinebraten,  
gekochter Schinken, gebratener Kasseler, Lachsschinken,  
Königsputenbrust, Holsteiner Katenschinken, Mettigel,  
Holsteiner Mettwurst

**FISCH-PLATTE** 70 g pro Person

Räucherlachs, Makrele natur, Pfeffermakrele, Forellenfilet,  
Meerrettichsahne

**KÄSEBRETT** 70 g pro Person

Mit nationalen und internationalen Käsesorten

**BUTTERTELLER**

**RUSTIKALER BROTKORB**

Rustikales Baguette, Partybrötchen, Luigi Natur

Preis (inkl. 19 % MwSt.\*) pro Person ..... **29,80 €**

## SCHLEMMER BUFFET II

**Ab 25 Personen**

**VORSPEISE**

Tomaten-Mozzarella-Basilikum-Spießchen,  
Parmaschinken mit Honigmelone

**FINGERFOOD**

Räucherlachskonfekt, Spinatpastetchen mit Kabeljau,  
Räucherlachsrouladen, Quiche Petit (gemischte Sorten)

**SCHNITTCHEN** 3 Stück pro Person

Nordseekrabbensalat, geräucherter Lachs, Forellenfilet,  
Camembert, Frischkäse, Schnittkäse, Roastbeef,  
Kasseler aufschnitt, Putenbrust, Lachsschinken

**DESSERT**

Rote Grütze mit Vanillesauce, Tiramisu,  
Mousse au Chocolate

Preis (inkl. 19 % MwSt.\*) pro Person ..... **33,80 €**

## SCHNITTCHEN

Halbe Dinkelvollkornbrotscheiben,  
gebuttert und mit folgendem Belag angerichtet

Preis (inkl. 7 % MwSt.)\*

Geräucherter Lachs .....	pro Stück .....	3,80 €
Forellenfilet .....	pro Stück .....	3,80 €
Nordseekrabbensalat .....	pro Stück .....	3,80 €
Geflügelsalat .....	pro Stück .....	2,50 €
Kasseler gebraten .....	pro Stück .....	2,50 €
Roastbeef gebraten .....	pro Stück .....	3,80 €
Schweinebraten .....	pro Stück .....	2,50 €
Gekochter Schinken .....	pro Stück .....	2,50 €
Geräucherte Putenbrust .....	pro Stück .....	2,50 €
Parmaschinken Melone .....	pro Stück .....	3,80 €
Schinken-Mett .....	pro Stück .....	2,50 €
Holsteiner Mettwurst .....	pro Stück .....	2,50 €
Lachsschinken .....	pro Stück .....	2,50 €
Frischkäse .....	pro Stück .....	2,50 €
Gouda-Käse .....	pro Stück .....	2,50 €
Steinsalz-Käse .....	pro Stück .....	3,50 €
Appenzeller-Käse .....	pro Stück .....	3,50 €
Husumer Bio-Käse .....	pro Stück .....	3,50 €
Briekäse .....	pro Stück .....	2,50 €
Tomaten-Mozzarella-Basilikum .....	pro Stück .....	2,50 €

## SCHNITTCHEN MIX

**Ab 10 Personen**

6 Schnittchen pro Person

Nordseekrabbensalat  
Geräucherter Lachs  
Forellenfilet  
Gebratenes Roastbeef  
Geflügelsalat  
Parmaschinken mit Melone  
Holsteiner Katenschinken  
Bratenaufschnitt  
Gouda-Käse & Frischkäse

Preis (inkl. 7 % MwSt.\*) pro Person ..... 17,80 €



## CANAPÉS

Kleine runde Mischbrotscheiben,  
gebuttert und mit folgendem Belag angerichtet

Preis (inkl. 7 % MwSt.)\*

Geräucherter Lachs .....	pro Stück .....	4,20 €
Forellenfilet .....	pro Stück .....	4,20 €
Nordseekrabbensalat .....	pro Stück .....	4,20 €
Apfel-Calvados-Pastete** .....	pro Stück .....	3,80 €
Geräucherte Entenbrust** .....	pro Stück .....	4,20 €
Geräucherte Gänsebrust** .....	pro Stück .....	5,50 €
Kasseler gebraten .....	pro Stück .....	2,90 €
Roastbeef gebraten .....	pro Stück .....	4,20 €
Schweinebraten .....	pro Stück .....	2,90 €
Gekochter Schinken .....	pro Stück .....	2,90 €
Geräucherte Putenbrust .....	pro Stück .....	2,90 €
Lachsschinken .....	pro Stück .....	2,90 €
Parmaschinken Melone .....	pro Stück .....	3,80 €
Frischkäse .....	pro Stück .....	2,90 €
Gouda-Käse .....	pro Stück .....	2,90 €
Steinsalz-Käse .....	pro Stück .....	3,60 €
Appenzeller-Käse .....	pro Stück .....	3,60 €
Husumer Bio-Käse .....	pro Stück .....	3,60 €
Briekäse .....	pro Stück .....	2,90 €
Tomaten-Mozzarella-Basilikum .....	pro Stück .....	2,90 €

\*\* Nur von Oktober bis Ende Dezember verfügbar.

## CANAPÉS MIX

**Ab 10 Personen**

6 Canapés pro Person

Nordseekrabbensalat  
Geräucherter Lachs  
Gebratenes Roastbeef  
Lachsschinken  
Gebratener Kasseler  
Parmaschinken mit Melone  
Holsteiner Katenschinken  
Steinsalz-Käse  
Briekäse

Preis (inkl. 7 % MwSt.\*) pro Person ..... 18,80 €





## BELEGTE HALBE BRÖTCHEN

½ helle Weizenbrötchen,  
gebuttert und mit folgendem Belag angerichtet

Preis (inkl. 7 % MwSt.)\*

Geräucherter Lachs .....	pro Stück .....	6,50 €
Forellenfilet .....	pro Stück .....	6,50 €
Kasseler .....	pro Stück .....	3,30 €
Roastbeef .....	pro Stück .....	5,90 €
Schweinebraten .....	pro Stück .....	3,30 €
Gekochter Schinken .....	pro Stück .....	3,30 €
Putenbrust .....	pro Stück .....	3,30 €
Parmaschinken mit Melone .....	pro Stück .....	6,50 €
Schinken-Mett .....	pro Stück .....	3,30 €
Holsteiner Mettwurst .....	pro Stück .....	3,30 €
Frischkäse .....	pro Stück .....	3,30 €
Gouda-Käse .....	pro Stück .....	3,30 €
Briekäse .....	pro Stück .....	3,30 €
Tomaten-Mozzarella-Basilikum .....	pro Stück .....	3,30 €
Husumer Bio-Käse .....	pro Stück .....	3,80 €

## HALBE BRÖTCHEN MIX

3 belegte ½ Weizenbrötchen pro Person

Geräucherter Lachs  
Forellenfilet  
Roastbeef  
Schweinebraten  
Gekochter Schinken  
Schinken-Mett  
Katenschinken  
Gouda-Käse  
Briekäse  
Tomaten-Mozzarella-Basilikum

Preis (inkl. 7 % MwSt.\*) pro Person ..... 12,50 €



## FINGERFOOD HERZHAFT

Preis (inkl. 7 % MwSt.)\*

<b>Räucherlachskonfekt</b> 10 g.....	pro Stück .....	1,50 €
Auf Pumpernickel geschichteter Lachs mit Frischkäse und drei verschiedenen Dekorationen (Mohn, Sesam, Dill)		
<b>Räucherlachsroulade mit Oliven</b> 10 g.....	pro Stück .....	1,50 €
Geräucherter Lachs mit Frischkäse gefüllt		
<b>Schinkenkonzekt</b> 10 g .....	pro Stück .....	1,50 €
Auf Pumpernickel geschichteter Schwarzwälder Schinken mit Frischkäse und drei verschiedenen Dekorationen (Pistazien, Paprika, Ananas)		
<b>Spinatpastetchen mit Kabeljau</b> 40 g.....	pro Stück .....	2,90 €
Zartes Kabeljaufilet auf feinem Spinat umhüllt von einem Blätterteigmantel		
<b>Hähnchenbrust-Nuggets mediterran</b> 35 g.....	pro Stück .....	1,90 €
Mageres Hähnchenbrustfleisch umhüllt von einer Cornflakes-Knusperpanade mit Mozzarella und Cocktailtomate überbacken		
<b>Quiche Petit</b> gemischte Sorten, 25 g .....	pro Stück .....	1,90 €
Gefüllt mit Lauch, Räucherlachs, Paprika oder Spinat. Pikant gewürzt, auf einem vorgebackenen Mübeteigschälchen.		
<b>NEU! Mini-Croque-Monsieur</b> 12 g .....	pro Stück .....	1,40 €
Mit Schinken und Käse		
<b>NEU! Blätterteig-Snacks herzhaft vegetarisch</b> 16 g.....	pro Stück .....	1,00 €
Ricotta-Spinat, Tomaten-Käse, Publo (mexikanische Art), Frischkäse-Schnittlauch		
<b>NEU! Mini-Cheeseburger</b> 60 g.....	pro Stück .....	2,90 €
Mit Burger-Patti und Cheddar-Käse		

## FINGERFOOD SÜSS

<b>Petit-Fours-Platte</b> 38 Stück		
Kleine feine Pâtisserie-Kunstwerke bestehend aus 6x Chocolate and Feuilletine Square, 10x Crème Brûlée Flavour Choux Pastry, 5x Lemon Tartlet, 6x Mango and Passion Fruit Square, 5x Raspberry Tartlet, 6x Chocolate Square.....		
	pro Platte.....	44,80 €
<b>NEU! Premium Blaubeer-Muffin-Platte</b> 36 Stück		
Rührkuchen mit eingebackenen Heidelbeeren und Heidelbeerfüllung, dekoriert mit Streusel.....		
	pro Platte.....	72,00 €
<b>NEU! Premium Schokoladen-Muffin-Platte</b> 36 Stück		
Rührkuchen mit Schokoladencrunchs und zartschmelzender Nougatfüllung .....		
	pro Platte.....	72,00 €

## FINGERFOOD MIX I

## Ab 10 Personen

125 g pro Person

Räucherlachskonfekt  
Räucherlachsroulade  
Schinkenkonzekt  
Spinatpastetchen mit Kabeljau  
Hähnchenbrust-Nuggets mediterran  
Quiche Petit (gemischte Sorten)

Preis (inkl. 7 % MwSt.\*) pro Person ..... 15,80 €

## FINGERFOOD MIX II

## Ab 10 Personen

200 g pro Person

Räucherlachskonfekt  
Räucherlachsroulade  
Schinkenkonzekt  
Spinatpastetchen mit Kabeljau  
Hähnchenbrust-Nuggets mediterran  
Quiche Petit (gemischte Sorten)  
Blätterteig-Snacks herzhaft vegetarisch

Preis (inkl. 7 % MwSt.\*) pro Person ..... 20,50 €

## PLATTE LUKULUS

### Ab 6 Personen

220 g pro Person

Schweinebraten, Roastbeef, Kasseler, Lachsschinken, gekochter Schinken, geräucherte Putenbrust.

Preis (inkl. 7 % MwSt.\*) pro Person ..... 15,80 €

## RUSTIKALE PLATTE

### Ab 6 Personen

220 g pro Person

Holsteiner Katenschinken, Schinken-Mett, Holsteiner Mettwurst, Wellingsbütteler Sülze, Schinkenrotwurst, delikate Leberwurst

Preis (inkl. 7 % MwSt.\*) pro Person ..... 15,80 €

## ROASTBEEF PLATTE

### Ab 6 Personen

140 g pro Person

Roastbeef mit Remoulade

Preis (inkl. 7 % MwSt.\*) pro Person ..... 19,80 €

## SCHINKEN PLATTE

### Ab 6 Personen

220 g pro Person

Geräucherter Holsteiner Katenschinken, Schwarzwälder Schinken, Parmaschinken, geräucherter Kernrauchschorlen

Preis (inkl. 7 % MwSt.\*) pro Person ..... 16,80 €

## WELLINGSBÜTTELER PLATTE

### Ab 6 Personen

220 g pro Person

Geräucherter Lachs, geräucherte Forelle, gebratenes Roastbeef, gebratener Schweinebraten, gekochter Schinken, geräucherte Putenbrust

Preis (inkl. 7 % MwSt.\*) pro Person ..... 19,80 €

## EDELFISCH PLATTE

### Ab 6 Personen

140 g pro Person

Geräucherter Lachs, geräucherte Pfeffermakrele, Nordseekrabbensalat, geräucherter Forelle

Preis (inkl. 7 % MwSt.\*) pro Person ..... 22,50 €

## KÄSEIGEL

### Klassik

Reichlich Käse auf einer Ananas angerichtet

Preis (inkl. 7 % MwSt.\*) pro Stück ..... 38,80 €

### Modern

Reichlich Käse auf einer Melone mit Weintrauben angerichtet

Preis (inkl. 7 % MwSt.\*) pro Stück ..... 38,80 €

## KÄSEBRETT

### Ab 6 Personen

140 g pro Person

Mit nationalen und internationalen Käsesorten

Preis (inkl. 7 % MwSt.\*) pro Person ..... 9,80 €





## GRILLPARTY I

## Ab 15 Personen

**FLEISCH & WURST** (350 g pro Person)

Marinierte Nackensteaks, Marinierte Rinder-Hüftsteaks, marinierte Putensteaks, hausgemachte Grillbratwurst, Schinkengriller

**VEGETARISCHE BEILAGEN**

Grillkartoffel mit Sour Cream

**SALATE**

Coleslawsalat, Kartoffelspecksalat, Nudelsalat mit Gemüse

**DIPS**

Ketchup, Senf, Barbecuesaucen

**BUTTERTELLER****BROTKORB**

Rustikales Baguette, Partybrötchen

Preis (inkl. 7 % MwSt.\*) pro Person ..... 24,80 €

## GRILLPARTY II

## Ab 25 Personen

**FLEISCH & WURST** (350 g pro Person)

Marinierte Rinder-Entrecôte, marinierte Lammhüftsteaks, marinierte Putensteaks, marinierte Nackensteaks, hausgemachte Grillbratwurst, Schinkengriller

**VEGETARISCHE BEILAGEN**

Grillkartoffel mit Sour Cream, Schafskäsepäckchen mit Tomate & Zwiebeln

**SALATE**

Coleslawsalat, Bauernsalat mit Schafskäse, mediterraner Nudelsalat, fruchtiger Apfel-Lauch-Salat, Tzaziki

**DIPS**

Ketchup, Senf, Barbecuesaucen

**BUTTERTELLER****RUSTIKALER BROTKORB**

Rustikales Baguette, Partybrötchen, Luigi Natur

Preis (inkl. 7 % MwSt.\*) pro Person ..... 29,80 €

## GRILLPARTY III

## Ab 25 Personen

**FLEISCH & WURST** (350 g pro Person)

Zarte Rinder-Entrecôte, Kikok Hähnchenbrustfilet, Ibérico-Karree, Lammlachse, hausgemachte Grillbratwurst, Salsiccia

**VEGETARISCHE BEILAGEN**

Grillkartoffel mit Sour Cream, Schafskäsepäckchen mit Tomate & Zwiebeln

**SALATE**

Bauernsalat mit Schafskäse, Coleslawsalat, fruchtiger Apfel-Lauch-Salat, Peruanischer Quinoa-Salat mit Schafskäse, Tzaziki

**DIPS**

Ketchup, Senf, gem. BBQ Saucen, Steaksauce

**BBQ BUTTERTELLER**

Faßbutter, Kräuterbutter

**RUSTIKALER BROTKORB**

Rustikales Baguette, Partybrötchen, Luigi Natur

Preis (inkl. 7 % MwSt.\*) pro Person ..... 35,80 €

## BARBECUE BEILAGEN

Preis (inkl. 7 % MwSt.)\*

Gemüsespieße ..... pro Stück ..... 3,50 €

Maiskolben mit Butter ..... pro Stück ..... 3,80 €

Balkanspieße ..... pro Stück ..... 4,80 €

Schlemmerspieße ..... pro 1 kg ..... 44,80 €

Schafskäse mit Tomate ..... pro Stück ..... 3,50 €

Baked Potato mit Sour Cream ..... pro Stück ..... 3,20 €

Bio geräuchertes Tofu mit Tomaten ..... pro Stück ..... 3,20 €

**Rosmarinkartoffeln & Grillgemüse**

mit Sour Cream ..... pro Portion ..... 4,50 €

**Rinderfilet, T-Bone-Steak, Lammlachse, Ibérico Schwein, Duroc Schwein, etc. gerne auf Anfrage.**

**IBÉRICO-KARREE**

Vom Rücken des Ibérico-Schweins und aufgrund seiner hohen Qualität und seines einzigartigen Geschmacks sehr geschätzt.

**DUROC SCHWEIN**

Duroc Schweine sind edle Cuts von spanischen Schweinen mit hohem Fettgehalt und feiner Marmorierung.



## SOFTGETRÄNKE

Preis (inkl. 19 % MwSt.)\*

Apfelsaft .....	1 Liter .....	auf Anfrage
Orangensaft .....	1 Liter .....	auf Anfrage
Apfelschorle Bismarck PET .....	1 Liter .....	auf Anfrage
Viva con Agua „laut“ .....	1 Liter .....	auf Anfrage
Viva con Agua „leise“ .....	1 Liter .....	auf Anfrage
Coca-Cola Kombi-Kiste .....	1 Liter .....	auf Anfrage
Fritz-Kola oder mix .....	0,33 Liter .....	auf Anfrage

## HEISSGETRÄNKE

Kaffee Milch & Zucker .....	1 Liter .....	auf Anfrage
Kakao heiß oder kalt .....	1 Liter .....	auf Anfrage
Teebeutel nach Wunsch .....		auf Anfrage

## KONFERENZFLASCHEN

..... auf Anfrage

## SPIRITUOSEN

..... auf Anfrage

## WEINE

## Weißwein

Chardonnay .....	750 ml .....	auf Anfrage
Pinot Grigio .....	750 ml .....	auf Anfrage
Gavi di Gavi .....	750 ml .....	auf Anfrage
Riesling trocken .....	750 ml .....	auf Anfrage
Grauburgunder trocken .....	750 ml .....	auf Anfrage

## Rotwein

Merlot .....	750 ml .....	auf Anfrage
Montepulciano .....	750 ml .....	auf Anfrage
Riesling trocken .....	750 ml .....	auf Anfrage
Shiraz „Madala“ .....	750 ml .....	auf Anfrage

## Sekt- &amp; Perlwein

Mumm Sekt .....	750 ml .....	auf Anfrage
Rindchens Sekt .....	750 ml .....	auf Anfrage
Prosecco Le Case .....	750 ml .....	auf Anfrage
Glühwein/Christkindls .....	1 Liter .....	auf Anfrage
Kinderpunsch .....	1 Liter .....	auf Anfrage

## FLASCHENBIERE

Preis (inkl. 19 % MwSt.)\*

Astra .....	0,33 Liter .....	auf Anfrage
Becks .....	0,33 Liter .....	auf Anfrage
Becks Alkoholfrei .....	0,33 Liter .....	auf Anfrage
Becks Gold .....	0,33 Liter .....	auf Anfrage
Bitburger .....	0,33 Liter .....	auf Anfrage
Clausthaler .....	0,33 Liter .....	auf Anfrage
Königs Pilsner .....	0,33 Liter .....	auf Anfrage
Erdinger Weißbier .....	0,50 Liter .....	auf Anfrage
Flensburger .....	0,33 Liter .....	auf Anfrage
Jever .....	0,33 Liter .....	auf Anfrage
Jever Fun .....	0,33 Liter .....	auf Anfrage
Krombacher .....	0,33 Liter .....	auf Anfrage
Radeberger .....	0,50 Liter .....	auf Anfrage
Warsteiner .....	0,33 Liter .....	auf Anfrage

## FASSBIERE

Krombacher 30 Liter/50 Liter .....	auf Anfrage
Warsteiner 20 Liter/30 Liter/50 Liter .....	auf Anfrage
Astra 30 Liter/50 Liter .....	auf Anfrage
Becks 30 Liter/50 Liter .....	auf Anfrage
Bitburger 30 Liter/50 Liter .....	auf Anfrage
Jever 30 Liter/50 Liter .....	auf Anfrage
König Pilsener 30 Liter/50 Liter .....	auf Anfrage

Wir liefern Ihnen nach Absprache alle Getränke auf Kommission (max. 40 % Retoure).

Bei Softgetränken, Wein und Bier werden ausschließlich angebrochene bzw. leere Flaschen und Fässer berechnet.

Sollten Sie andere Getränkewünsche haben, sprechen Sie uns gerne an.



## GESCHIRR UND BESTECK

Preis (inkl. 19 % MwSt.\*) pro Person

Menu-Teller 28 cm Ø, VPE 20**	pro Stück	0,50 €
Menu-Teller 24 cm Ø, VPE 30**	pro Stück	0,50 €
Mittel-Teller 20 cm Ø, VPE 35**	pro Stück	0,50 €
Brot-Teller 15 cm Ø, VPE 60**	pro Stück	0,50 €
Suppen-Teller VPE 30**	pro Stück	0,50 €
Kaffeetassen & Untertassen VPE 45**	pro Stück	0,80 €
Kaffebecher VPE 30**	pro Stück	0,60 €
Dessert-Schalen VPE 25**	pro Stück	0,50 €
Suppentassen & Untertassen VPE 25**	pro Stück	0,80 €
Menu-Messer VPE 10**	pro Stück	0,50 €
Menu-Gabeln VPE 10**	pro Stück	0,50 €
Menu- oder Esslöffel VPE 10**	pro Stück	0,50 €
Kuchen-Gabeln VPE 10**	pro Stück	0,50 €
Kaffee-Löffel VPE 10**	pro Stück	0,50 €

## GLÄSER

Biergläser 0,3 l, VPE 24**	pro Glas	0,60 €
Weizenbiergläser 0,5 l, VPE 24**	pro Glas	0,60 €
Longdrinkgläser 0,2 l, VPE 40**	pro Glas	0,60 €
Punschgläser VPE 24**	pro Glas	0,60 €
Sektgläser VPE 40**	pro Glas	0,60 €
Weingläser Vario, VPE 24**	pro Glas	0,60 €
Weingläser Rotwein, VPE 15**	pro Glas	0,60 €
Weingläser Weißwein, VPE 15**	pro Glas	0,60 €
Tumbler VPE 24**	pro Glas	0,60 €
Caipirinhagläser 0,3 l, VPE 24**	pro Glas	0,60 €

## MOBILIAR

### Stühle

Polster-Klappstühle de Luxe	auf Anfrage
Kaffeehausstühle Metall, weiß	auf Anfrage
Bankettstühle rot oder blau	auf Anfrage

### Tische

Tische eckig, 180 x 80 cm	auf Anfrage
Tische rund, Ø 150 cm	auf Anfrage
Stehtische H: 110 cm, Ø 70 cm	auf Anfrage

### Bierbänke und Tische

Festzeltgarnituren wahlweise 50, 60 oder 70 cm	auf Anfrage
Festzelttische 220 x 50/60 cm	auf Anfrage
Festzelttische 220 x 70 cm	auf Anfrage
Festzeltbänke	auf Anfrage

Weiteres Mobiliar auf Anfrage.

\*\* VPE = Verpackungseinheit

## GERÄTE UND EQUIPMENT

Preis (inkl. 19 % MwSt.\*) pro Person

Grill groß mit Briketts	pro Stück	55,00 €
Grill groß mit Propangas	pro Stück	88,00 €
Chafing Dish exkl. Reinigung	pro Stück	15,00 €
Chafing Dish inkl. Reinigung	pro Stück	20,00 €
Suppentopf 9 Liter, exkl. Reinigung	pro Stück	12,00 €
Suppentopf 9 Liter, inkl. Reinigung	pro Stück	14,00 €
Bierzapfanlage Kühlung (nur mit Bier)	pro Stück	35,00 €
Terrassenheizer inkl. Gas	pro Stück	auf Anfrage
Glühweintopf 27 Liter	pro Stück	auf Anfrage
Kaffeemaschine 12 Liter	pro Stück	30,00 €
Kaffeemaschine 6 Liter	pro Stück	25,00 €
Kaffeetherme mit Auslaufhahn	pro Stück	10,00 €

Weiteres Equipment auf Anfrage.

## PERSONAL UND SERVICE

Bedienung	auf Anfrage
Buffetservice	auf Anfrage
Koch	auf Anfrage
Grillservice	auf Anfrage
An- und Abfahrt	auf Anfrage

## DEKORATION

Duni-Tischwäsche	Meter	3,90 €
Lackfolie	Meter	5,50 €
Duni-Servietten 33 x 33 cm	pro Stück	0,15 €
Blumengesteck	pro Stück	auf Anfrage
Windlicht Kerze in feinem Sand	pro Stück	auf Anfrage
Tischdecke rund, Ø 210 cm	pro Stück	auf Anfrage
Husse für Bankettstuhl	pro Stück	auf Anfrage
Husse für Kaffeehausstuhl	pro Stück	auf Anfrage
Husse für Stehtisch easystretch, weiß	pro Stück	auf Anfrage
Husse für Stehtisch easystretch, rot	pro Stück	auf Anfrage
Husse für Stehtisch easystretch, blau	pro Stück	auf Anfrage
Husse für Stehtisch mit Schleife, Farbe	pro Stück	auf Anfrage

Weiteres Mobiliar auf Anfrage, wie z. B.

- Leuchtmöbel
- Bars und Bar-Möbel
- Vip-Zelte, Pagodenzelte und Pavillons
- Weitere Tische und Stühle
- Markt-Schirme

Sprechen Sie uns an, wir beraten Sie gerne!



## BEZIRK WANDSBEK

### Preis pro Tour

Bergstedt, Berne, Bramfeld, Poppenbüttel, Hummelsbüttel, Farmsen, Sasel, Steilshoop, Wellingsbüttel .....	10,00 €
Duvenstedt, Eilbek, Jenfeld, Lemsahl, Marienthal, Mundsborg, Rahlstedt, Tonndorf, Volksdorf, Wandsbek, Wohldorf-Ohlstedt .....	15,00 €

## BEZIRK NORD

Alsterdorf, Barmbek-Süd, Eppendorf, Fuhlsbüttel, Groß Borstel, Hoheluft-Ost, Hohenfelde, Langenhorn, Ohlsdorf, Uhlenhorst, Winterhude .....	20,00 €
--	---------

## BEZIRK EIMSBÜTTEL

Eidelstedt, Eimsbüttel, Harvestehude, Hoheluft-West, Lokstedt, Niendorf, Rotherbaum, Schnelsen, Stellingen .....	35,00 €
--	---------

## BEZIRK HARBURG

Wilhelmsburg .....	45,00 €
Altenwerder, Cranz, Eißendorf, Francop, Gut Moor, Harburg, Hausbruch, Heimfeld, Langenbek, Marmstorf, Moorburg, Neuenfelde, Neuland, Neugraben- Fischbek, Neuwiedenthal, Rönneburg, Sinstorf, Wilstorf .....	50,00 €

## BEZIRK ALTONA

Sternschanze, Lurup, Bahrenfeld, Osdorf, Iserbrook, Süldorf, Altona .....	40,00 €
Ottensen, Othmarschen, Nienstedten, Blankenese ...	45,00 €

## BEZIRK MITTE

### Preis pro Tour

Altstadt, Billbrook, Billstedt, Borgfelde, Hammerbrook, Hamm, Horn, Klostertor, Öjendorf, Neustadt, St. Georg .....	35,00 €
Kleiner Grasbrook, Öjendorf, Rothenburgsort St. Pauli, Steinwerder, Veddel, Waltershof .....	35,00 €
Finkenwerder .....	60,00 €

## BEZIRK BERGEDORF

Allermöhe, Altengamme, Bergedorf, Billwerder, Curslack, Kirchwerder, Lohbrügge, Moorfleet, Neuengamme, Ochsenwerder, Reitbrook, Spadenland .....	45,00 €
---	---------

## BEZIRK SCHLESWIG-HOLSTEIN

### LANDKREIS STORMARN

Ammersbek .....	15,00 €
Ahrensburg, Braak, Bargfeld-Stegen, Bargteheide, Delingsdorf, Großhansdorf, Hammoor, Jersbek, Oststeinbek, Siek, Stapelfeld, Tangstedt, Tremsbüttel .....	25,00 €
Rest nach Entfernung von .....	15,00 €
bis .....	60,00 €

## SONSTIGE STÄDTE

Norderstedt .....	25,00 €
Halstenbek, Pinneberg, Quickborn .....	40,00 €
Wedel .....	50,00 €
Lübeck .....	70,00 €
Bad Segeberg .....	60,00 €
Schwarzenbek .....	60,00 €

Die genannten Preise sind nur für Lieferungen mit Speisen gültig.

Lieferungen mit Mobiliar werden nach Aufwand berechnet.

Bei einem Auftragswert unter 250 € berechnen wir einen weiteren Energieaufschlag von 5 – 20 €.

Sprechen Sie uns an, wir beraten Sie gerne!

## A

Aioli.....	b, e, j, k
alles mit Ei.....	e
Antipasti alle Sorten.....	3
Asia-Dipp süß-sauer.....	a, h, j

## B

BBQ-Sauce.....	3, 4, k
Blätterteig.....	3, 6, a
Bratwurst.....	3, b, c, h, k
Broccolisuppe.....	a, b, j, k
Brote alle Sorten.....	a, b, c, e, k, l
Brühwurst.....	3, 5, c, h, k
Burgunderschinken.....	1, 3
Butter alle Sorten.....	b, c, e, k, j

## C

Champignoncremesuppe.....	a, b, c
Chickenwings.....	a, b, c
Chili con Carne.....	j, k
Coleslawsalat.....	1, 4, b, c, e, h, k

## D

Dips.....	a, b, c, e, g, h, j, k
Dressing alle.....	2, 3, a, b, c, e, h, j, k

## E

Eiersalat.....	1, 2, a, b, c, e, h, j, k
Entenbrust geräuchert.....	1, 2
Erbsen-Eintopf.....	j, k

## F

Farmersalat.....	1, 2, b, c, e, j, k
Fische alle Sorten.....	f
Fleischsalat.....	1, 2, 3, e, h, k
Forellenfilet.....	1, f
Frikadelle.....	a, b, e, k

## G

Geflügelsalat.....	1, 2, 3, a, b, c, e, h
Gemüsefrikadellen.....	a, e
Gemüsegratin.....	b, c, e
Griechischer Hirtensalat.....	7, a, b
Gurken eingelegt.....	1, 4, k
Gulaschsuppe.....	j, k

## GETRÄNKE

Coca Cola.....	2, 10
Coca Cola Light + Zero.....	2, 4, 11
Fanta.....	2, 3
Glühwein und Wein alle Sorten.....	12
Milch.....	b, c

## H

Hähnchen-Nuggets.....	2, 3, 4, 6, a, c
Hähnchenbrust-Nuggets mediterran.....	2, 3, 4, 6, a, b, c
Hering.....	1, 2, 7, f
Hollandaise.....	b, c, e, j

## K

Kartoffelcreme.....	b, e, k
Kartoffelgratin.....	b, c, e
Kartoffelsalat mit Mayonnaise.....	1, 3, a, e, k
Kartoffelsalat mit Speck.....	1, e, h, k
Kartoffelsuppe.....	a, b, j, k
Käselauchsuppe.....	a, b, c, j, k
Käse.....	1, 2
Kassler.....	1, 3
Katenschinken.....	1, 3
Ketchup Hela.....	1, 6
Kochschinken.....	1, 3
Kochwurst/Mettwurst.....	1, 3
Königsputenbrust.....	1, 3
Krabben.....	1, 3, d
Krabbensalat.....	1, 3, a, b, c, d, e, h, i, j, k
Krabbensuppe.....	1, 3, a, b, d
Krautsalat.....	3
Kroketten.....	2, a

## ZUSATZSTOFFE

1 = mit Konservierungsstoff
2 = mit Farbstoff
3 = mit Anti-Oxidationsmitteln
4 = mit Süßungsmitteln
5 = mit Phosphat
6 = mit Emulgator
7 = mit Geschmacksverstärker
8 = geschwärzt
9 = gentechnisch verändert
10 = geschwefelt
11 = koffeinhaltig
12 = Sulfite

## ALLERGENE

a = Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse
b = Milch und -erzeugnisse
c = Laktose
d = Krebstiere und -erzeugnisse
e = Eier und -erzeugnisse
f = Fisch und -erzeugnisse
g = Erdnüsse und -erzeugnisse
h = Soja und -erzeugnisse
i = Schalenfrüchte (z. B. Nüsse) und -erzeugnisse
j = Sellerie und -erzeugnisse
k = Senf und -erzeugnisse
l = Sesamsamen und -erzeugnisse
m = Schwefeldioxid und Sulfide
n = Lupine und -erzeugnisse
o = Weichtiere und -erzeugnisse



**L**

Leberkäse ..... 1, 5, k  
 Leberwurst ..... 1, 3, 6, b, c, j

**M**

Matjes ..... 6, a, b, c, f, h  
 Mayonnaise ..... 1, a, e, j  
 Mediterraner Nudelsalat ..... 3, a, e  
 Meerrettich ..... 3, 10  
 Mettwurst ..... 1, 2, 3, 5, k  
 Mini-Cheeseburger ..... a, b, c, e, l  
 Mini-Croque ..... a, b, c, e, h, i, j, k, l  
 Mousse au Choccolat ..... a, b, c, h, i  
 Mousse Vanille ..... a, b, c, h, i  
 Muffin ..... 4, a, b, c, e, g

**N**

Nudeln ..... a, e  
 Nudelsalat ..... 1, 2, 3, a, b, c, e, h  
 Nürnberger Würstchen ..... 3

**P**

Petit Fours ..... 2, a, b, c, e, h, i  
 Pragerschinken ..... 1, 3  
 Pudding Vanille & Schoko, kann alle Spuren von ..... 2, a, b, c, e, h, i  
 Putenbrust geräuchert ..... 1, 3

**Q**

Quiche mit Schafskäse und Blattspinat ..... b, e  
 Quiche Petit gemischte Sorten ..... 6, a, b, e, g, h

**R**

Räucherlachs ..... f  
 Räucherlachskonfekt ..... a, b, c, f  
 Räucherlachsroulade ..... b, c, f  
 Remoulade ..... 4, b, c, e, k  
 Rote Grütze ..... 3

**S**

Sahne ..... b, c  
 Salami ..... 1, 3, k  
 Sauerbraten ..... k  
 Schinken Serano, Parma, Katen ..... 1, 3  
 Schinkenwurst ..... 1, 3, 5, 6, b, c, h, j, k  
 Schweinebacke ..... 1, 3, b, c, d  
 Senf mittelscharf ..... k  
 Senf süß ..... k  
 Sourcream ..... 6, b, e, k  
 Spargelcremesuppe ..... a, b, c  
 Speck ..... 1, 5  
 Spinatpastetchen mit Kabeljau ..... 3, 6, a, b, d, g, h

**T**

Tiramisu ..... a, b, c, e  
 Tomatencremesuppe ..... a, b, c  
 Tzaziki ..... 6, b, c, e, k

**V**

Vanillesauce ..... 2, 6, b, c, e

**W**

Waldorfsalat ..... 1, a, b, c, e, h, i, j, g, k

**ZUSATZSTOFFE**

1 = mit Konservierungsstoff  
 2 = mit Farbstoff  
 3 = mit Anti-Oxidationsmitteln  
 4 = mit Süßungsmitteln  
 5 = mit Phosphat  
 6 = mit Emulgator  
 7 = mit Geschmacksverstärker  
 8 = geschwärzt  
 9 = gentechnisch verändert  
 10 = geschwefelt  
 11 = koffeinhaltig  
 12 = Sulfite

**ALLERGENE**

a = Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse  
 b = Milch und -erzeugnisse  
 c = Laktose  
 d = Krebstiere und -erzeugnisse  
 e = Eier und -erzeugnisse  
 f = Fisch und -erzeugnisse  
 g = Erdnüsse und -erzeugnisse  
 h = Soja und -erzeugnisse  
 i = Schalenfrüchte (z. B. Nüsse) und -erzeugnisse  
 j = Sellerie und -erzeugnisse  
 k = Senf und -erzeugnisse  
 l = Sesamsamen und -erzeugnisse  
 m = Schwefeldioxid und Sulfide  
 n = Lupine und -erzeugnisse  
 o = Weichtiere und -erzeugnisse

## HÄUFIG GESTELLTE FRAGEN

### Wie läuft die Bestellung ab?

Wir erstellen Ihnen gerne vorab einen Kostenvoranschlag, damit Sie sich einen Überblick über den Lieferumfang sowie die Gesamtkosten verschaffen können. Wenn Sie sich für uns entschieden haben, nehmen wir gerne eine Terminreservierung für Sie vor. Die Feinabstimmung kann ca. 10 Tage vor der Veranstaltung erfolgen.

### Welche Informationen benötigen wir?

Rechnungsadresse, Lieferadresse oder Lieferort falls abweichend, Liefer- und Abholzeit sowie eine Telefonnummer, unter der wir Sie vor Ort erreichen können.

### Wie bekomme ich das Essen?

- Sie können Ihre Bestellung in unserem Laden (Saseler Chaussee 33, 22391 Hamburg) abholen.
- Auf Wunsch liefern wir auch an den gewünschten Veranstaltungsort. Die Kosten für die Lieferung sind abhängig von der Entfernung, der Stadt oder dem Stadtteil. Sie liegen zwischen 10,00 € und 70,00 €.  
Bei einem Bestellwert unter 200,00 € berechnen wir zusätzlich einen Energiekosten-Zuschlag von 10,00 €.
- Nach Absprache können wir die Speisen auch in Einwegverpackungen servieren.

### Wie kann ich bezahlen?

- Bei der Rückgabe des Geschirrs können Sie den fälligen Betrag in unserem Laden in bar oder mit EC-Karte bezahlen.
- Sie können den Betrag auch bei der Lieferung an einen unserer Fahrer in bar bezahlen. Bitte beachten Sie, dass unser Fahrer nur einen Lieferschein mit sich führt.
- Nach vorheriger Absprache können Sie den fälligen Betrag innerhalb von 14 Tagen nach Erhalt der Rechnung auf unser Konto überweisen.

### Anrichtegeschirr & Anrichtebesteck

- Anrichtegeschirr (Platten, Warmhaltevorrichtung, Schalen, Bretter etc.) werden leihweise mit der Essenslieferung geliefert. Sollten Sie zusätzliches Anrichtebesteck benötigen, stellen wir Ihnen dieses auf Anfrage gerne zur Verfügung.
- Hinweis: bei gereinigter Rückgabe ist das Anrichtegeschirr und -besteck kostenfrei.

### Wie gebe ich das Anrichtegeschirr oder Equipment zurück?

- Sie können das gereinigte Anrichtegeschirr innerhalb der folgenden Ladenöffnungszeiten zurückgeben:  
Mo Ruhetag | Di 8.00–13.00 Uhr & 14.30–18.00 Uhr | Mi 8.00–13.00 Uhr | Do 8.00–13.00 Uhr & 14.30–18.00 Uhr | Fr 8.00–13.00 Uhr & 14.30–18.00 Uhr | Sa 7.00–12.00 Uhr
- Bei ungereinigter Rückgabe berechnen wir eine Reinigungsgebühr von ca. 5 % des Wertes der Speisen.
- Das Geschirr, Besteck (Messer, Gabeln, Löffel) und die Gläser von unserem Festausstatter müssen nicht von Ihnen gereinigt werden. Es genügt, sie lediglich von Essensresten und Servietten zu befreien und ordentlich in die blauen Kisten zurückzulegen.
- Auf Wunsch holen wir das Anrichtegeschirr oder das Equipment ab. Bitte geben Sie dies bei Ihrer Bestellung an. Die Abholzeit können Sie gerne mit dem Fahrer bei der Anlieferung des Essens besprechen. Wir berechnen eine zusätzliche Tour und einen zusätzlichen Energiezuschlag von 10,00 €.
- Sollte die Abholung nur an einem bestimmten Tag und zu einer bestimmten Uhrzeit möglich sein, teilen Sie uns dies bitte vorher mit, damit wir eventuelle Mehrkosten berücksichtigen können.

### Bis wann kann ich meine Bestellung stornieren?

Bei Stornierung von erteilten Aufträgen werden folgende Prozentsätze des Gesamtauftrages fällig:

- 10 Tage vor vereinbartem Liefertermin 20 %.
- 4 Tage vor vereinbartem Liefertermin 50 %.
- 2 Tage vor vereinbartem Liefertermin 100 %.

Auftragsänderungen, wie z. B. der Teilnehmerzahl, können wir bis zu 5 Tage vor dem geplanten Liefertermin berücksichtigen.

### Mehrwertsteuer ab 2024

Im Jahr 2024 wurde die Mehrwertsteuer für Speisen auf 19 % erhöht, wenn eine Dienstleistung (z. B. Auf- und Abbau, Geschirr, Reinigung, Servicepersonal, usw.) im Auftrag enthalten ist. Ist keine Leistung enthalten oder erbracht, gilt der ermäßigte Mehrwertsteuersatz für Speisen von derzeit 7 %.

### Partyservice an Sonn- und Feiertagen

An Sonn- und Feiertagen berechnen wir Ihnen einen Aufschlag von 50,00 €.

### Ich bin mit meiner Bestellung unzufrieden, was kann ich tun?

Wir tun immer unser Bestes und unsere Produkte sind von hervorragender Qualität. Wenn Sie jedoch mit unserem Service nicht zufrieden sind, zögern Sie bitte nicht, uns dies mitzuteilen. Gemeinsam können wir sicherlich eine Lösung finden.

### Ich bin mit Ihrem Service zufrieden! Wo kann ich Sie bewerten?

Wir freuen uns sehr, dass Sie mit unserer Leistung zufrieden sind! Sie können uns gerne öffentlich auf „Google“ bewerten. Klicken Sie dazu [hier](#). Wir danken Ihnen für Ihre Unterstützung!

### Nicht alle Fragen beantwortet?

Zögern Sie nicht, uns telefonisch oder per E-Mail zu kontaktieren unter  
040 536 13 36 | 0175 208 62 21 | [vw@partyservice-warnecke.de](mailto:vw@partyservice-warnecke.de)

# ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

## **Bis wann müssen Sie bestellen?**

Bitte geben Sie Ihre Bestellung möglichst bis 10 Tage vor dem geplanten Liefertermin auf.

## **Wie bekommen Sie Ihre Ware?**

Lieferungen können wir erst ab einem Auftragswert von 250,00 € anbieten. Innerhalb unserer regulären Öffnungszeiten haben Sie die Möglichkeit auch kleinere Aufträge selbst abzuholen. Die Auslieferung erfolgt an die vom Kunden angegebene Lieferadresse zum vereinbarten Liefertermin.

Wir versichern, dafür Sorge zu tragen, dass die auszuliefernden Waren sorgfältig und vorschriftsmäßig transportiert werden.

Bei jeder Lieferung muss mit Zeitverschiebungen gerechnet werden (z. B. wegen hohen Verkehrsaufkommens), die wir selbst bei großer Sorgfalt nicht beeinflussen können. Besonderheiten, die den Lieferort betreffen, wie Baustellen, lange Wege, Treppen über mehrere Etagen, nicht funktionierende Fahrstühle etc., sind durch den Kunden bei der Bestellung mitzuteilen, damit wir uns zeitlich und organisatorisch darauf einrichten können. Für besonders aufwendige Gegebenheiten behalten wir uns vor, eine Mehraufwandspauschale zu berechnen.

Die Abholung des Equipments außerhalb der Geschäftszeiten wie z. B. am Sonntag muss mit gebucht werden.

## **Preise:**

Bitte beachten Sie, dass laut §12 des UStG. der Partyservice mit Speisen 19 % MwSt. enthält, wenn in dem Lieferumfang Leihgeschirr und/oder die Stellung von Bedienungspersonal enthalten ist. Ansonsten beträgt der Steuersatz für Speisen 7 %.

Der Rechnungsbetrag wird bei der Übergabe bzw. Lieferung fällig. Er ist in bar zu bezahlen, wenn nicht anders vereinbart.

An Sonn- und Feiertagen erheben wir einen Aufpreis von 50,00 € auf den Gesamtbetrag.

## **Anlieferung je nach Entfernung:**

Ab 10,00 €, auch für die Abholung des Geschirrs berechnen wir Ihnen noch einmal die Anlieferungsgebühr und eine Energiepauschale.

Der Transport von Equipment, Mobiliar und Geschirr wird nach Aufwand berechnet.

## **Austauschrecht:**

Wir sind berechtigt, in unserem Sortiment bzw. unserer Preisliste aufgeführte Spezialitäten untereinander auszutauschen, wenn die zu liefernden Spezialitäten zur Zeit nicht vorhanden sind und der Austausch dem Kunden zumutbar ist.

## **Rückgabe des Equipments:**

Die gereinigte Rückgabe der Leihplatten, Schüsseln etc. (Anrichtengeschirr) gilt als vereinbart – es sei denn, dass anderes auf dem Lieferschein vermerkt ist. Für die ungereinigte Rückgabe berechnen wir 5 – 10 % des Essenswertes als Säuberungspauschale. In diesen Fällen sind wir verpflichtet die volle MwSt. von 19 %, auf dem gesamten Auftragswert zu berechnen, da eine Restaurantähnliche Leistung erbracht wird.

## **Reklamationen:**

Offensichtliche Mängel können nur berücksichtigt werden, wenn die Beanstandung unverzüglich nach Erhalt der Ware erfolgt bzw. gleich bei Abholung. Der Umtausch falsch bestellter Ware ist bei Lebens- und Genussmittel nicht möglich. Verdeckte Mängel an gelieferten Waren (verderbliche Lebensmittel) müssen uns unverzüglich nach Entdeckung mitgeteilt werden. Für unsachgemäße Lagerung durch den Kunden übernehmen wir keine Haftung.

## **Stornierung:**

Bei Stornierung von erteilten Aufträgen werden folgende Prozentsätze des Gesamtauftrages fällig:

10 Tage vor vereinbartem Liefertermin 20 %.

4 Tage vor vereinbartem Liefertermin 50 %.

2 Tage vor vereinbartem Liefertermin 100 %.

Auftragsänderungen wie z. B. Teilnehmerzahl können nur bis 5 Tage vor geplanter Lieferung berücksichtigt werden. Ausnahmen bestätigen aber die Regel.

## **Leistungsumfang:**

Kommt es abweichend zu dem vereinbarten Leistungsumfang, als dem vereinbarten Bedarf z. B. durch geringere Teilnehmerzahlen oder witterungsbedingte Umstände, so begründet dies keinen Anspruch auf Minderung des vereinbarten Auftragsvolumens.

## **Leihgegenstände:**

Der Mietpreis für die Leihgegenstände gilt für die Dauer von 3 Tagen. Leihgegenstände und Verpackungsmaterial bleiben Eigentum der Firma. Nur sofortige Beanstandungen können berücksichtigt werden. Jegliche Haftung seitens des Vermieters für Sach- und Personenschäden im Zusammenhang mit dem Mietgebrauch ist ausgeschlossen.

## **Fehlmeldungen:**

Bruch und Beschädigungen gehen zu Lasten des Kunden, der neben dem Mietpreis die Kosten der erforderlichen Wiederbeschaffung zum Neuwert zu tragen hat. Der Mieter hat das Mietgut sorgfältig zu behandeln.

## **Unser Kunde ist verpflichtet:**

Sofern nichts anderes vereinbart ist, den Mietgegenstand auf eigene Kosten gegen alle Risiken zu versichern, uns sofort zu unterrichten, wenn der Mietgegenstand beschädigt und reparaturbedürftig ist. Er hat in diesem Fall jegliche Reparatur zu unterlassen.

Erfüllungsort und Gerichtsstand für beide Teile ist Hamburg.