

CATERING PARTYSERVICE



VORWORT

Gröne – ...weil man´s schmeckt!

Ihr Partyservice für jede Gelegenheit

Wir sind als Partyservice seit über 50 Jahren in Rheda-Wiedenbrück für Sie da.

Von der kleinen Familienfeier bis zum Abiball oder Betriebsfest sind wir Ihr Ansprechpartner und beraten sie gerne. Von der reinen Speisenlieferung, über das Bankett bis zum Buffetservice kümmern wir uns um Ihr Fest, stehen Ihnen bereits bei der Planung zur Seite und übernehmen für Sie auf Wunsch die Planung, Ausstattung, Gestaltung und Durchführung Ihres Events.

Damit Ihre Veranstaltung zum Erfolg wird und sie sich auf das wesentliche konzentrieren können – auf Ihre Gäste.

Nur feiern müssen Sie selbst

Wir sind der handwerklichen Tradition seit über 175 Jahren verpflichtet und haben uns der guten Qualität und der ehrlichen Produktion verschrieben. Deshalb wird bei uns alles frisch aus natürlichen Zutaten hergestellt.

Ständige Frische- und Qualitätskontrollen sind bei uns so selbstverständlich, wie auch kundenorientierter Service und Beratung.

Wir werden ständig durch die Freiwillige Selbstkontrolle, private Laboratorien, unser HACCP-Konzept und die amtliche Lebensmittelüberwachung überprüft. Eine Qualitätssicherung ist für uns selbstverständlich
Kontrollierte und überwachte Fleischherkunft

Wir zerlegen unser Qualitätsfleisch selbst
produzieren unsere Wurstwaren nur mit ausgewähltem Fleisch
garantieren mit unserem Namen für Frische und Qualität unserer Produkte

Der Ursprung unserer Fleischerei mit eigener Schinkenräucherei reicht bis ins vorletzte Jahrhundert zurück.
Hergestellt werden über 100 hausgemachte Fleisch- und Wurstwaren sowie Bratenspezialitäten.
Regelmäßig nehmen wir an Qualitätswettbewerben teil

Wir freuen uns Ihnen hier eine Auswahl unserer köstlichen Menues vorstellen zu können.

Da wir alles frisch für Sie kochen, können Sie bei uns Ihre eigenen Ideen und Vorstellungen einbringen

In einem persönlichen Beratungsgespräch stellen wir Ihnen gerne das passende Buffet für Ihren besonderen Anlass zusammen erstellen Ihnen ein unverbindliches Angebot nach Ihren Wünschen.

Ihr Gröne-Team

INHALTSVERZEICHNIS

VORWORT	2	Anlieferung	19
SCHNITTCHEN	4	Abholung	19
Baguettebrotschnittchen	4	Sonntagszuschlag	19
Brotschnittchen	4	MwSt	19
Canapées	4	Zahlungsbedingungen	19
belegte Brötchen	4	Kinder	19
Minibaguette	4	ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN	20
Bagel	4		
Sandwich/Weißbrotdreiecke	4		
Wraps	5		
AUFSCHNITT- UND FISCHPLATTEN	5		
kalte Platten	5		
SUPPEN	5		
Partysuppen (siehe auch Vorspeisensuppen)	5		
Herzhafte Eintöpfe	5		
Vorspeisensuppen	5		
klare Brühen	6		
BUFFETVORSCHLÄGE	6		
Das kalte Buffet	6		
Vorspeisenauswahl zu den warmen Buffets	7		
Kalt-Warmes Buffet	7		
saisonal	10		
Mitternachtsbuffet	11		
FRÜHSTÜCK	12		
Frühstück	12		
Brunch	12		
FIRMENSERVICE	12		
SALATELLER	12		
Salatteller	12		
AUFLÄUFE	12		
PASTA	12		
REIS	13		
SCHWEINEFLEISCH	13		
Lamm	14		
Rindfleischspezialitäten	14		
Kalbfleisch	14		
Geflügel	15		
Wildspezialitäten (saisonal)	15		
Fischkarte und Meeresfrüchtespezialitäten	15		
Vegan	16		
Vegetarisch	16		
BEILAGEN	16		
Sättigungsbeilage	16		
Gemüse	17		
Salat	17		
Brotauswahl	17		
DESSERTS	17		
KÄSEAUFWAHL	18		
AUS DER KONDITOREI	19		
ZUSATZLEISTUNGEN	19		
Speiseunverträglichkeiten	19		
Geschirr	19		
Personal	19		
Karten	19		
PREISE	19		

SCHNITTCHEN

Baguettebrotschnittchen

als Snack empfehlen wir 3-4 Stück, zum Sattessen 6-7 Stück

U100Lukullschnittchen Klassik

mit rohem Schinken, Bratenaufschnitt, Käseauswahl, Dauerwurst
Stück 19% 2,12 € 7% 1,90 €

U101Lukullschnittchen Rustikal

mit Frischkäsecreme, frischem Mett und Zwiebeln, Frischwurst, Aspikaufschnitt
Stück 19% 2,00 € 7% 1,80 €

U102Lukullschnittchen Exquisit

mit Serranoschinken, Parmaschinken, Bündner Fleisch, Roastbeef, Mailänder Salami etc.
Stück 19% 2,67 € 7% 2,40 €

U103Lukullschnittchen Fisch

mit Lachs, Makrele, Forelle, Heilbutt, Aal etc.
Stück 19% 3,22 € 7% 2,90 €

U104Mehrkornbaguetteschnittchen Klassik

mit rohem Schinken, Bratenaufschnitt, Käseauswahl, Dauerwurst
Stück 19% 2,33 € 7% 2,10 €

U105Mehrkornbaguetteschnittchen Rustikal

mit Frischkäsecreme, frischem Mett und Zwiebeln, Frischwurst, Aspikaufschnitt
Stück 19% 2,23 € 7% 2,00 €

U106Mehrkornbaguetteschnittchen Exquisit

mit Serranoschinken, Parmaschinken, Bündner Fleisch, Roastbeef, Mailänder Salami etc.
Stück 19% 2,89 € 7% 2,60 €

U107Mehrkornbaguetteschnittchen Fisch

mit Lachs, Makrele, Forelle, Heilbutt, Aal etc.
Stück 19% 3,50 € 7% 3,15 €

Brotschnittchen

auf Doppelback, Körnerbrot oder Pumpernickel

U1101/2 Brotschnittchen Klassik

mit rohem Schinken, Bratenaufschnitt, Käseauswahl, Dauerwurst
Stück 19% 2,33 € 7% 2,10 €

U1111/2 Brotschnittchen Rustikal

mit Frischkäsecreme, frischem Mett und Zwiebeln, Frischwurst, Aspikaufschnitt
Stück 19% 2,23 € 7% 2,00 €

U1121/2 Brotschnittchen Exquisit

mit Serranoschinken, Parmaschinken, Bündner Fleisch, Roastbeef, Mailänder Salami etc.
Stück 19% 2,89 € 7% 2,60 €

U1131/2 Brotschnittchen Fisch

mit Lachs, Makrele, Forelle, Heilbutt, Aal etc.
Stück 19% 3,50 € 7% 3,15 €

U114Schmalzbrote

Stück 19% 1,89 € 7% 1,70 €

Canapées

kleine, runde Brotscheibchen

Wir empfehlen als Appetitanreger ca. 5 Canapées, als kompletten Imbiss ca. 8 Canapées pro Person

U120Canapées Klassik

mit rohem Schinken, Bratenaufschnitt, Käseauswahl, Dauerwurst
Stück 19% 2,33 € 7% 2,10 €

U121Canapées Exquisit

mit Serranoschinken, Parmaschinken, Bündner Fleisch, Roastbeef, Mailänder Salami etc.
Stück 19% 3,00 € 7% 2,70 €

U122Canapées Fisch

mit Lachs, Makrele, Forelle, Heilbutt, Aal etc.
Stück 19% 3,67 € 7% 3,30 €

U123Canapées Fein

z. B. Matjestartar, Räucherlachstartar, marinierte Shrimps, Riesengarnelen, Kaviar auf Wachtelei
Stück 19% 4,56 € 7% 4,10 €

U124Canapées Fleisch

z. B. Putenmedaillon, rosa Schweinelendchen, Wildpaté, Flugentenbrust etc.
Stück 19% 3,56 € 7% 3,20 €

U125Canapées Wild

z. B. Medaillons vom Hirsch, Entenbrust-Tranche, Rinderfilet-Tournedo etc.
Stück 19% 4,45 € 7% 4,00 €

belegte Brötchen

U1401/2 Brötchen Klassik

mit rohem Schinken, Bratenaufschnitt, Käseauswahl, Dauerwurst
Stück 19% 2,33 € 7% 2,10 €

U1411/2 Brötchen Fisch

mit Lachs, Makrele, Forelle, Heilbutt, Aal etc.
Stück 19% 3,56 € 7% 3,20 €

U1421/2 Brötchen Rustikal

mit Frischkäsecreme, frischem Mett und Zwiebeln, Frischwurst, Aspikaufschnitt, Leberwurst
Stück 19% 2,23 € 7% 2,00 €

U1431/2 Brötchen Exquisit

mit Serranoschinken, Parmaschinken, Bündner Fleisch, Roastbeef, Mailänder Salami etc.
Stück 19% 2,89 € 7% 2,60 €

U1441/2 Fleischsalatbrötchen

Stück 19% 2,23 € 7% 2,00 €

U1451/2 Körnberbrötchen Klassik

mit rohem Schinken, Bratenaufschnitt, Käseauswahl, Dauerwurst
Stück 19% 2,67 € 7% 2,40 €

U1461/2 Körnberbrötchen Fisch

mit Lachs, Makrele, Forelle, Heilbutt, Aal etc.
Stück 19% 3,89 € 7% 3,50 €

U1471/2 Körnberbrötchen Rustikal

mit Frischkäsecreme, frischem Mett und Zwiebeln, Frischwurst, Aspikaufschnitt, Leberwurst
Stück 19% 2,56 € 7% 2,30 €

U1481/2 Körnberbrötchen Exquisit

mit Serranoschinken, Parmaschinken, Bündner Fleisch, Roastbeef, Mailänder Salami etc.
Stück 19% 3,22 € 7% 2,90 €

U1491/2 Fleischsalatkörnerbrötchen

Stück 19% 2,56 € 7% 2,30 €

Minibaguette

U160Thunfischbaguette

gefüllt mit Thunfisch, Ei, Zwiebeln, Salat, Tomate, Remoulade
Stück 19% 5,78 € 7% 5,20 €

U162Kochschinkenbaguette

gefüllt mit Kochschinken, Salat, Käse
Stück 19% 5,68 € 7% 5,10 €

U163Putenbrustbaguette

gefüllt mit Putenbrust, Frucht, Salat, Remoulade
Stück 19% 5,68 € 7% 5,10 €

Bagel

U165Laugenbagel Klassik

mit Thunfisch, Zwiebel, Ei, Frischkäse
auf Anfrage, nicht immer möglich auf Anfrage

Sandwich/Weißbrotdreiecke

U170Sandwich

Salat, Kochschinken, Tomate, Gurke, Ei und Remoulade
Stück 19% 3,12 € 7% 2,80 €

U171Sandwich fein

Lachs, Ei, Gurke, Remoulade
Stück 19% 4,00 € 7% 3,60 €

Wraps

U1751/2 Wraps

mit Tomate und Mozzarella oder Pute, Ananas und Currysauce oder Kochschinken und Käse
Stück 19% 4,22 € 7% 3,80 €

AUFSCHNITT- UND FISCHPLATTEN

kalte Platten

Käse

U180Käseplatte Klassik

Gouda, Edamer, Leerdammer, Butterkäse, Camembert, Frischkäsecreme
100g 19% 4,68 € 7% 4,21 €

U181Käseplatte fein

Feine Camembertsorten, Tete de Moine Röschen, Bergkäse, Ziegen- und Schafskäse und weitere ausgesuchte Käsevariationen
100g 19% 5,12 € 7% 4,60 €

U182Käseplatte rustikal

z. B. Gouda, Edamer, Brie, Camembert, Schnittlauchkranz, Blauschimmelkäse, etc. fein garniert
100g 19% 4,68 € 7% 4,21 €

U183Käsebrett

"italienisch" z. B. Gorgonzola, Pecorino, Mozzarella, paglietta, Provolone, Parmesan, fein garniert
100g 19% 5,45 € 7% 4,90 €

Aufschnitt

U185Aufschnittplatte Klassik

Dauerwurst, Frischwurst, Braten, Kasseler, Schinkenspezialitäten
100g 19% 5,89 € 7% 5,30 €

U186Aufschnittplatte fein

mit Roastbeef, Pasteten, internationaler Schinkenauswahl, feine Salamisorten
100g 19% 7,22 € 7% 6,49 €

U187Aufschnittplatte rustikal

mit Bierbeisern, westf. Schinkenspeck, feiner Mettwurst, Frischaufschnitt
100g 19% 5,22 € 7% 4,70 €

U188Roastbeefplatte

zartrosa gebraten mit Kräutersauce
100 g 19% 7,68 € 7% 6,90 €

Fisch

U189Fischplatte

mit Lachsvariationen, Aal, Forelle und Makrelenauswahl
100g 19% 8,78 € 7% 7,90 €

gemischt

U190kalte Platten

gemischt ohne Fisch
100g 19% 5,68 € 7% 5,10 €

U191kalte Platten

gemischt mit Fisch
100g 19% 6,56 € 7% 5,90 €

SUPPEN

Partysuppen (siehe auch Vorspeisensuppen)

wir rechnen 0,5l pro Person

Klassiker

U200aUngarische Gulaschsuppe

Paprikastreifen, Rind- und Schweinefleisch, Champignons
Pro Person 19% 6,22 € 7% 5,60 €

U200bUngarische Gulaschsuppe, Rein Rind

Paprikastreifen, Rindfleisch, Champignons
Pro Person 19% 6,45 € 7% 5,80 €

U202Gyros-Rahm-Suppe

Schweinegeschnetzeltes, Gyrosgewürz, Tomate, Champignons, Sahne
Pro Person 19% 6,22 € 7% 5,60 €

U203Kaminsuppe

rote Bohnen, Mais, Paprika, Champignons, Gehacktes
Pro Person 19% 6,22 € 7% 5,60 €

U204aKartoffelcremesuppe

mit Mettendchen oder Hähnchenfleisch
Pro Person 19% 6,22 € 7% 5,60 €

U204bKartoffelcremesuppe

mit Shrimps
Pro Person 19% 7,01 € 7% 6,30 €

U205Käse-Lauch-Suppe

Gehacktes gemischt, Champignons, Lauchstreifen
Pro Person 19% 6,22 € 7% 5,60 €

U206Kasseler-Porree-Suppe

Kasselerwürfel, Porree, Tomatenmark
Pro Person 19% 6,22 € 7% 5,60 €

U207Mitternachtssuppe

Ananas, Cornichons, Paprika, Champignons, Gehacktes gemischt
Pro Person 19% 6,22 € 7% 5,60 €

U210Chili-Suppe

Hackfleisch, Tomaten, Möhren, Zwiebeln, Paprikaschoten, Chili, Mais
Pro Person 19% 6,22 € 7% 5,60 €

U213Backofensuppe

mit Schweinegeschnetzeltem, Zwiebeln, Ananas, Champignons, Sahne
Pro Person 19% 6,22 € 7% 5,60 €

U214Curry-Hähnchen-Suppe

mit Gemüse, Hähnchenfleisch, Curry, Ananas
Pro Person 19% 6,22 € 7% 5,60 €

U215Pusztasuppe

mit Cabanossi, Paprika, Knoblauch, Champignons, Sauerkraut, Schmand
Pro Person 19% 6,22 € 7% 5,60 €

U216italienische Gulaschsuppe

mit Rindfleisch, Paprika, Zucchini, Aubergine, Mais
Pro Person 19% 6,22 € 7% 5,60 €

vegetarisch

U212Ratatouille-Suppe

mediterrane Tomatensuppe mit Kräutern, Zucchini, Auberginen und Paprika
Pro Person 19% 6,22 € 7% 5,60 €

U266Kürbiscremesuppe, zur Saison

dazu stellen wir kaltgepresstes Kürbiskernöl, zur Saison
19% 6,01 € 7% 5,40 €

U211Möhren-Orangen-Suppe

mit Ingwer
Pro Person 19% 6,22 € 7% 5,60 €

U204Kartoffelcremesuppe

auf Wunsch mit Croutons
Pro Person 19% 6,01 € 7% 5,40 €

Herzhafte Eintöpfe

U220Eintöpfe

Serbische Bohnensuppe, Grünkohleintopf mit Mettendchen und Kartoffeln, Steckrübeneintopf
Pro Person 19% 6,01 € 7% 5,40 €

U221Ital. Gemüseintopf mit Poulardenbrust

Pro Person 19% 6,89 € 7% 6,20 €

U222Pichelsteiner Eintopf

verschiedene frische Gemüsesorten, Mettklößchen
Pro Person 19% 6,22 € 7% 5,60 €

Vorspeisensuppen

Preisangabe: Vorspeisenmenge 0,3l pro Person

U250Broccolicremesuppe

gebräunte Mandelblättchen, Broccoli, Kochschinken
Pro Person 19% 5,01 € 7% 4,50 €

U251Champignon-Rahm-Suppe

Pro Person 19% 5,01 € 7% 4,50 €

U252Currycremesuppe mit Shrimps

Pro Person 19% 6,01 € 7% 5,40 €

Fleischerei Gröne Partyservice und Catering



U253 Finnische Lachscremesuppe Lachswürfel, Dill, Pernod, Gemüsestreifen Pro Person	19% 6,01 €	7% 5,40 €
U254 Gemüserahmsüppchen verschiedene frische Gemüsesorten, Brotroutons Pro Person	19% 4,68 €	7% 4,21 €
U255 Kartoffelcremesuppe mit Wildwasserlachs oder Garnelen Pro Person	19% 5,56 €	7% 5,00 €
U256 Kräuterrahmsüppchen mit gehackten Steinpilzen, frische Kräuterauswahl oder mit Shrimps Pro Person	19% 5,12 €	7% 4,60 €
U257 Lauchrahmsuppe Lauchstreifen, Kochschinken, Chalottenwürfel Pro Person	19% 4,68 €	7% 4,21 €
U258 Passierte Erbsenrahmsuppe mit Riesengarnelen und gehackter Petersilie Pro Person	19% 5,56 €	7% 5,00 €
U259 Pfifferlingrahmsuppe ausgesuchte kleine Pfifferlinge, durchwachsener Speck, Kräuter Pro Person	19% 5,56 €	7% 5,00 €
U260 Französische Zwiebelsuppe mild gewürzt, Weißwein, Thymian und Brotroutons Pro Person	19% 4,68 €	7% 4,21 €
U261 Tomatencremesuppe Tomatenconcassée und Basilikum Pro Person	19% 4,68 €	7% 4,21 €
U262 Tomaten-Gin-Suppe Pro Person	19% 4,68 €	7% 4,21 €
U263a Topinambur-Suppe Topinambur, Lauch, Karotten, Sellerie, Gemüsebouillon, Butter, Kerbel, Petersilie Pro Person	19% 4,68 €	7% 4,21 €
U263b Spinatcremesuppe mit Grönlandkrabben Pro Person	19% 5,45 €	7% 4,90 €
U263c Cremesuppe von Staudensellerie mit Räucherlachsstreifen Pro Person	19% 5,45 €	7% 4,90 €
U263d Cremesuppe von Steckrüben mit Schnippelschinken Pro Person	19% 4,68 €	7% 4,21 €
U263e Petersilienwurzelsuppe mit Schinken Pro Person	19% 4,68 €	7% 4,21 €
U263f Bärlauch-Petersiliensüppchen mit Tiefseegarnelen Pro Person	19% 5,45 €	7% 4,90 €
Sommerlich		
U264 Gazpacho kalte Gemüsesuppe aus Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Basilikum mit Knoblauch und Brot Pro Person	19% 4,68 €	7% 4,21 €
Zur Saison		
U265 Spargel-Creme-Suppe Spargelspitzen Pro Person	19% 5,56 €	7% 5,00 €
U266 Kürbiscremesuppe dazu stellen wir kaltgepresstes Kürbiskernöl, zur Saison Pro Person	19% 4,68 €	7% 4,21 €
U267 Wildrahmsuppe Pro Person	19% 5,56 €	7% 5,00 €
klare Brühen		
Preisangabe: Vorpseisenmenge 0,3l pro Person	19% 0,00 €	7% 0,00 €
U270 Rinderkraftbrühe Pro Person	19% 5,22 €	7% 4,70 €
U271 Feine Fischkraftbrühe 'Bouillabaisse' mit Fisch und Meeresfrüchten, Gemüserauten, frischer Dill Pro Person	19% 5,78 €	7% 5,20 €

U272 Gemüsekraftbrühe Gemüserauten, Joghurt-Grieß-Nockerln Pro Person	19% 4,68 €	7% 4,21 €
U273 hausgemachte Oxtail 'clear' gewürfelter Ochsenschwanz, Madeira, Chesterstange Pro Person	19% 5,56 €	7% 5,00 €
U274 Hochzeitssuppe Rinderkraftbrühe mit Eierstich, Blumenkohl, Markklößchen Pro Person	19% 5,22 €	7% 4,70 €
U275 Hühnersuppe Eierstich, Reis und Hühnerfleisch Pro Person	19% 5,22 €	7% 4,70 €
U276a Minestrone Italienische Gemüsesuppe, gebunden Pro Person	19% 5,22 €	7% 4,70 €
U276b Klare Minestrone Pro Person	19% 5,22 €	7% 4,70 €
U277 Tomatierte Kraftbrühe 'italienisch' Basilikum, Tomatenbrunoise Pro Person	19% 5,22 €	7% 4,70 €
U278 Wildkraftbrühe Rehessenz Pro Person	19% 5,78 €	7% 5,20 €
U279 Kartoffelbouillon mit Tafelspitz Pro Person	19% 5,56 €	7% 5,00 €

BUFFETVORSCHLÄGE

Das kalte Buffet

U299 Brotzeit Tiroler Speck, Feine Mettwurstsorten, Cabanossi, Landjäger, Mettbällchen, Hähnchenkeulen, Leberkäseaufschnitt, Grobe Leberwurst, Obazda, Feine Käseauswahl, Butter, Brot- und Brötchenauswahl Pro Person	19% 16,35 €	7% 14,70 €
U300 Rustikal westfälisches Spezialitätenbuffet Frisch gebratene Party- und Hähnchenschnitzel, Hausgemachte Rohschinkenspezialitäten, westfälische Dauerwurst, Bratenauswahl, Mini-Mettbällchen, hausgemachter Kartoffel- und Nudelsalat, Vitalsalat, Saucen aus eigener Herstellung, Senf, Gemüsesticks mit Dip, rustikale Käseplatte mit Faßbutter, kleiner Brotkorb ab 15 Personen	19% 21,02 €	7% 18,90 €
U301 Grönes Hausbuffet Zarte Schweinemedallions, Hähnchenbrust in Mandeln gebacken, Parmaschinken an Honigmelone, Roastbeef rosa gebraten, Kasselerbraten, internationale Käsespezialitäten, hausgemachte Curry-Mandel-Sauce, Kräutersauce, Waldorfsalat, Vitalsalat, Brotauswahl und Butter ab 15 Personen	19% 23,24 €	7% 20,90 €
U302 Feinschmeckerbuffet Wiedenbrück Hirschkalbsrückenfilet mit Trauben und Walnüssen, Tournedos vom Rinderfilet mit Ananas, Schweinelendchen pikant garniert, Hähnchenbrustfilets in Cocos und Mandel gebacken, Rauchfleischcarpaccio auf Apfel mit Himbeeren und Pfefferschrot, fruchtiger Lauchsalat, Spaghetti-Salat mit Pesto und Kirschtomaten, Tomato-Mozzarella-Cocktail, Antipastisalat, Cumberlandsauce, Curry-Mango-Chutney, Kräutersauce, internationale Käsespezialitäten, Brotbouquet und Butter ab 20 Personen	19% 31,70 €	7% 28,50 €
U304 Antipastibuffet gefüllte Champignons und Tomaten, eingelegte Paprika, Oliven, gegrillte Auberginen, Zucchini, Tomato-Mozzarella, Rauchfleischcarpaccio, Vitello tonnato, Parmaschinken an Honigmelone, internationale Käseauswahl, Salatauswahl, Saucen, Brotkorb ab 15 Personen	19% 25,92 €	7% 23,30 €
U305 Plattdeutscher Abend Westfälischer Knochenschinken, westfälische Mettwurst, hausgemachte Sülze mit Remoulade, frisches Mett, Griebenschmalz, hauseigener Kartoffelsalat, Krautsalat, Wurstsalat, rustikale Käseplatte, herzhaftes Brotauswahl ab 10 Personen	19% 19,02 €	7% 17,10 €
U306 Handwerkerabend Partyschnitzel, gebr. Hähnchenbrustfilet, Mettbällchen, Kartoffelsalat, Lauchsalat, Vitalsalat, hausgemachte Saucen, Senf, Brotauswahl ab 10 Personen	19% 19,02 €	7% 17,10 €

U307Junges Buffet kalt

Antipastiauswahl mit gefüllten Pepadew und Champignons, marinierten Paprika und Oliven, gebratenen Zucchini und Auberginen dazu Tomate mit Mozzarella und Rauchfleischcarpaccio, Mini-Metbällchen, Hähnchenschnitzel paniert, Mini-Schnitzel, Pennesalat mit getrockneten Tomaten, Hirtensalat und Kartoffelsalat, Gemüsesticks, kleine feine Käseauswahl mit Frischkäsecreme, Knoblauchdip, Kräuterbutter und köstliche Brotauswahl
ab 20 Personen 19%23,36 € 7%21,00 €

U308Die 80er

Frikadellen, Partyschnitzel, Hähnchenkeulen, Braten-, Schinken- und Käseplatte, Mett-Igel, Käsespieße, Kartoffel- und Nudelsalat, frischer Tomatensalat, Hausgemachte Dips, Senf und Ketchup, feine Brotauswahl und Kräuterbutter
ab 10 Personen 19%19,35 € 7%17,40 €

U309Fingerfoodbuffet

Putenwraptaler, Lachsroulade, Hähnchenspieß Tandoori, Käsezebra, Blini mit Lachs, Tomate-Mozzarella-Spieß, Mini-Metbällchen, kleines Schnitzelchen, Hähnchen-Nugget, Käsespieß mit Obst, Gemüsesticks, Teigschiffchen mit Frischkäsecreme, Mini-Quiches, Pennesalat mit getrockneten Tomaten im Glas, Brot und Butter, wir rechnen 15 Teile pro Person zum sattessen
ab 15 Personen 19%23,91 € 7%21,50 €

U310Fingerfoodauswahl II

Lachswürfel, Entenbrust mit Sesam und Honig, Schafskäsespieß mit Olive, Mini-Pizza, Reibeküchlein mit Lachs, Cracker mit Frischkäsecreme, Pennesalat mit getrockneten Tomaten im Glas, Hähnchen Yakitori-Spieß, Schinken-Melone-Schiffchen, kleines Schweinefiletmedaillons, Roastbeefröllchen, Schnitzelnuggets, Bruschetta mit Tomaten-Concassée, Grissini mit Schinken
ab 20 Personen 19%26,03 € 7%23,40 €

Vorspeisenauswahl zu den warmen Buffets

für Ihre Feier komponieren wir auch gerne einen Vorspeisenteller oder Tischbuffets mit einer Auswahl feinsten Spezialitäten

U320Mediterran

Gefüllte Champignons und Tomaten, eingelegte Paprika, Oliven, gegrillte Auberginen, Zucchini, Tomate-Mozzarella, Rauchfleischcarpaccio, Vitello tonnato, Parmaschinken an Honigmelone, Brotkorb, Butter, Kräuterbutter
ab 15 Personen, Auswahl kann variieren 19%11,01 € 7% 9,90 €

U321Mediterran mit Fisch

Gefüllte Champignons und Tomaten, eingelegte Paprika, Oliven, gegrillte Auberginen, Zucchini, Tomate-Mozzarella, Vitello tonnato, Parmaschinken an Honigmelone, Räucherlachs, Garnelen in Pesto, Brotkorb, Butter
ab 15 Personen, Auswahl kann variieren 19%11,90 € 7%10,70 €

U322Antipastivorspeise

Gefüllte Champignonköpfe und Tomaten, eingelegte Paprika, Pepadew, Zwiebeln und Oliven, gegrillte Auberginen und Zucchini, Tomate-Mozzarella, Brotkorb, Butter
ab 15 Personen, Auswahl kann variieren 19%10,57 € 7% 9,50 €

U323Tapas

Aceitunas mixtas (gemischte Oliven), Ciruelas en bacon (Backpflaume im Speckmantel), Chorizo, Albondigas (Hackfleischbällchen in Sauce), Pechuga con salsa de Mango (Pute in Mangosauce), Gambas al ajillo (Garnelen in Knoblauchöl), Escalivada (gegrilltes eingelegtes Gemüse), Empanada rellena de atún y pimiento (gefüllte Teigtaschen mit Thunfisch und Paprika), Jamon serrano, Boquerones al vinagre (marinierte Sardellen), Brot und Butter
ab 20 Personen, Auswahl kann variieren 19%12,13 € 7%10,90 €

U324Fischvorspeisen

Räucherlachs, Heilbutt, Makrelenauswahl und Räucherforelle, Heringssalat, Garnelen in Pesto, Sahnemeerrettich, Brot und Butter
ab 15 Personen, Auswahl kann variieren 19%13,13 € 7%11,80 €

U325Fingerfoodvorspeise

Teigschiffchen mit Frischkäsecreme gefüllt, Putenwrap-Taler, Lachsroulade, Hähnchenspieß Tandoori, Käsezebra, Käsesticks, Tomate-Mozzarella-Spieße, Datteln im Speckmantel, Gemüsesticks mit Dips
ab 15 Personen, Auswahl kann variieren 19%11,34 € 7%10,20 €

U326Asia

Mini-Frühlingsrollen, Geflügelbällchen, Saté-Spieß mit Erdnusssoße, Wan Tan Teig mit Hähnchenfüllung, Hähnchenfleischwürfel mit Zitronengras, scharfer Glasnudelsalat mit Hähnchen im Glas, marinierte Fleischbällchen in Pflaumensauce, Entenbrust mit Honig und Sesam
ab 20 Personen, Auswahl kann variieren 19%11,67 € 7%10,50 €

U327rustikal

Mettwurst- und Schinkenspezialitäten, Hausgemachte Bratenauswahl, Roastbeefröllchen, kleine Metbällchen, kleine Käseauswahl, Brotkorb und Butter, Griebenschmalz
ab 15 Personen, Auswahl kann variieren 19% 9,67 € 7% 8,70 €

U328vegetarisch

Kräuterquark, geschnittenes Gemüse, Rucolasalat mit Parmesanspänen und getrockneter Tomate, Paprikafilet, Auberginenscheiben, Tomate mit Mozzarella, Brotkorb, Butter
ab 15 Personen, Auswahl kann variieren 19% 8,68 € 7% 7,80 €

Kalt-Warmes Buffet

Flying Menue

U340Flying Menue

köstliche feine Speisen in mundgerechten Happen, die im Stehen gegessen werden können, Suppen im Glas, Speisen auf kleinen Löffelchen etc. Wir beraten sie gerne
ab 100 Personen auf Anfrage

kleiner Imbiss

U341für die kleine Runde

eine köstliche Suppe (Gulaschsuppe, Kartoffelcremesuppe, Mitternachtssuppe o.ä.), Partybrötchen, 3 Lukullschnittchen pro Person köstlich belegt
ab 8 Personen 19%11,90 € 7%10,70 €

U342kleine Feier

eine köstliche Suppe (Gulaschsuppe, Kartoffelcremesuppe, Mitternachtssuppe o.ä.), Partyschnitzel, Metbällchen, Salate, Saucen, Käsebrett, Butter, Brotauswahl
ab 10 Personen 19%17,46 € 7%15,70 €

Deutschland

U343aSchnitzelbuffet

Zarte Schweinerücken- und Hähnchenschnitzel mit Champignon-Rahm- und Paprikasauce, Kartoffelgratin, Bratkartoffeln, Frische Blattsalate, Lauchsalat und Vitalsalat
ab 10 Personen 19%18,68 € 7%16,80 €

U343bSchnitzelbuffet

Zarte Schweinerücken- und Hähnchenschnitzel mit Champignon-Rahm- und Paprikasauce, Kartoffelgratin, Bratkartoffeln, Gemüseauswahl Klassik
19%18,68 € 7%16,80 €

U344Spießbratenbuffet

Schweinebraten mit Bratensauce, Jägerbraten mit Champignons, Zwiebelbraten, Kartoffelgratin, Bratkartoffeln, Vitalsalat, Gartensalat
ab 15 Personen 19%19,47 € 7%17,51 €

U345Westfälisches Mittagsmenu

Grünes Hochzeitssuppe mit Einlage **** Rindfleisch mit Zwiebelsauce, Mini-Rouladen, Zwiebelbraten, Salzkartoffeln, Kartoffelsalat, Speckbohnenbündchen, Apfelrotkohl, Gurken **** Dessert: Herrencreme, Soester Quarkspeise
ab 15 Personen 19%28,81 € 7%25,90 €

U346Familienfeier

Zarte Hähnchenbrust mit Pfirsichsamtsoße, Kräuterreis und gartenfrischem Salat, Schweinefilet mit Champignons-Rahm-Sauce, Röstinchen und feiner Gemüseauswahl, Orangencreme, Vanillecreme mit Erdbeersoße
ab 15 Personen 19%26,58 € 7%23,90 €

U347Schlemmerbuffet

Poulardenfilet mit Tomaten und Mozzarella überbacken dazu Butterreis und frische Blattsalate mit Dressings, Rinderbraten italienisch mit Paprika und Zucchini gebraten, Rosmarinkartoffeln, buntes Gartengemüse; Dessert: Mandel-Amaretto-Creme, Joghurt-Limetten-Creme
ab 15 Personen 19%26,58 € 7%23,90 €

U348Geburtstagsmenü

Schweinefilet mit Kräuterfrischkäse gefüllt an Balsamicosauce, dazu gebratene Gnocchi und Gemüseauswahl, Hausgeräucherter Putenbraten mit Honig-Senf-Sauce, dazu Kartoffelrösti und Frische Blattsalate
ab 15 Personen 19%22,91 € 7%20,60 €

U349Feines Schmorfleisch

Geschmorte Lammkeule in Thymianjus, dazu Kartoffelgratin und Ratatouillegemüse, Entenbrust geschmort mit feiner Orangen-Pfeffersauce, Rosmarinkartoffeln und Speckbohnenbündchen
ab 20 Personen 19%27,36 € 7%24,60 €

U350Küstenbuffet

Lachs im Rahmspinatbett, Zander mit Zitronenbutter auf Gemüsejulienne, Garnelenspieße in Pesto gebraten, Rosmarinkartoffelchen, Reis, Feine Gemüseauswahl, frische Blattsalate der Saison mit Dressing
ab 20 Personen 19%26,58 € 7%23,90 €

U351Herbstbuffet

Gefüllte Pepacups und gebratene Champignons, Eingelegte Paprika, Olivenauswahl, Gegrillte Auberginen, Zucchini, Tomate-Mozzarella, Vitello tonnato, Parmaschinken an Honigmelone, Mini-Quiche, Räucherlachs, Garnelen in Pesto, Dunkle Brotsorten, Butter ****Hauptgericht Rehbraten mit Rotwein-Pflaumen-Sauce, Schweinefilet im Wirsingmantel mit Altbiersauce, Lachsfilet in Dillrahmsauce, Gebratener Schafskäse mit Honig, Veganer Linsenbraten mit Tomatensauce, Kartoffel-Tortilla, Kürbis-Kartoffel-Püree, Wurzelgemüse (Sellerie, Möhre und Steckrübe), Gedünsteter Spitzkohl **** Desserts in Gläsern Vanillecreme mit lauwarmem Pflaumenkompott, Crème brûlée
ab 40 Personen 19%45,60 € 7%41,00 €

U352Brauhausmenü

Nackenbraten unter der Senfruste mit Rosmarin und Thymian, Hüftsteaks mit Schmorzwiebeln, Hähnchenbrust in Kräutersauce, Nürnberger Würstchen, Bratkartoffeln, Kartoffelgratin, Gemüseauswahl, Gartensalat und Frische Blattsalate
ab 15 Personen 19%22,13 € 7%19,90 €

feiner Abend

U353aHochzeitsbuffet I

Tellervorspeise: Antipastiteller mit Paprikafilet, Zucchini, Gefüllten Champignonköpfen und Cocktailtomaten, Rauchfleischcarpaccio mit Himbeerdressing, Baguette und Partybrötchen dazu Butter ****Hähnchenbrust in Rucola-Schinken-Mantel mit grober Senfsauce, Kartoffelgratin, sommerliche Gemüse, Zanderfilet auf Gemüsestreifen mit Rieslingsauce, bunter Reis, Canneloni mit Blattspinat-Ricotta-Füllung in Sahnesauce **** Spaghetti-Eis-Mousse, Frischer Obstsalat mit Vanillesauce **** Mitternachtsbuffet: Käsevariationen oder Currywurst
ab 30 Personen 19%43,71 € 7%39,30 €

U353bHochzeitsbuffet II

Klassische Hochzeitssuppe mit Einlage dazu Brot oder Feldsalat mit Croutons und Specksauce mit Brot **** Gefülltes Schweinefilet mit Kräuterfrischkäse an Balsamicosauce, Lachsfilet in feiner Dillrahm, Hähnchenbrustfilet mit Parmaschinkenhülle in Marsalasaucе, Tagliatelle, Rösti, Gebratene Gnocchi, Gemüseauswahl Klassik, Frische Blattsalate mit Dressings **** Westfälische Herrencreme, Spaghetti-Eis-Mousse, Obstsalat mit Vanillesauce **** Mitternachtsbuffet: Käseplatte mit Brot und Butter
ab 30 Personen 19%39,03 € 7%35,10 €

U353cHochzeitsbuffet III

Brot, Butter, Frischkäsecreme, Aioli****Vorspeise serviert Mediterraner Vorspeiseteller mit Galiamelone an Parmaschinken, Mariniertem Gemüse, Knoblauchgarnelen und Tomate mit Mozzarella****Hauptgang vom Buffet Zart rosa Roastbeef frisch vor Ort aufgeschnitten mit Barolosauce, Zanderfilet in der Kartoffelkruste auf Rahmlauch, Schweinefilet mit Pfeffersauce, Spaghetti aus dem Parmesanlaib mit Cocktailtomaten, Rucola und Pesto, Rosmarinkartoffeln, Bandnudeln, Pilzrisotto, Champignonpfanne, frisch vor Ort zubereitet, Paprikagemüse, Rohkostauswahl mit Dressings****Desserts in Gläsern vom Buffet
auf Anfrage

U353dHochzeitsbuffet IV

Brotauswahl, Butter und Kräuterquark, Salatauswahl der Saison mit verschiedenen Dressings, Schweinefilet mit Sherry-Pflaume gefüllt, Gefüllte Poulardenbrust mit Broccoli, Schottischer Räucherlachs mit Preiselbeersahne, Wacholder geräuchertes Forellenfilet mit Meerrettichsahne **** Poulardenbrust mit Tomaten und Käse überbacken, Lachs auf Schmorgurken, Kräuterroastbeef mit Rotweinsauce und Risole-Kartoffeln, Nudeln und Safranreis, Gemüseauswahl mit Böhnchen, Mandelbroccoli, Möhren und Blumenkohl **** Orangencreme mit Mascarponesauce, frischer Obstsalat

auf Anfrage

U354Hochzeitsbuffet V

Italienische Vorspeisenauswahl: Tomate-Mozzarella mit Balsamicodressing, gefüllte Champignons, Melone mit Schinken und Brot **** Kalbsfleischröllchen „Saltimbocca " gefüllt mit Parmaschinken und Salbei dazu Tomatensauce, Brokkoli und Bandnudeln, Schweinelendchen mit Mozzarella gefüllt an Basilikumschaum mit Zucchini-Möhrengemüse und in Butter gebratene Gnocchi **** Cappuccinocreme an Sesam-Karamellspiegel mit Früchten, Tiramisu

auf Anfrage

U355Gourmetabend

Gefüllte Pepacups, Cocktailtomaten und Champignonköpfe, Gebratene Paprikafilets, Eingelegte Zucchini und Auberginen, Olivenauswahl, Peperoni und eingelegte Zwiebeln *** Hauptgericht: Rinderfiletsteaks in Pfefferrahmsauce mit italienischen Schlemmerkartoffeln, Lachssteaks in Kräutersauce mit Djuvec-Reis, Hähnchenbrustfilets mit Tomate und Mozzarella überbacken mit Bandnudeln, feine Gemüseauswahl *** Joghurt-Limetten-Creme, Himbeer-Tiramisu, Internationales Käsebrett mit Partybrötchen
ab 20 Personen 19%50,93 € 7%45,80 €

U356Genießerbuffet

Entenbrust mit Früchten dekoriert auf Blattsalat, Rauchfleischcarpaccio, Tomate mit Mozzarella, Vitello tonnato, Melonenschiffchen mit Knochenschinken, Gefüllte Champignonköpfe, Paprika, Zucchini, Auberginen, Oliven *** Rindergeschnetzeltes mit Pfefferlingen, Schweinefilet in Mozzarellasauce, Hirschkalbsbraten in Preiselbeersauce, Pariser Back-Kartoffeln, Kartoffelgratin, Spätzle, Feine Gemüseauswahl *** Mousse au chocolat, Welfenspeise, Internationale Käsevariationen mit Brotkorb, Butter und Kräuterbutter
ab 35 Personen 19%48,27 € 7%43,40 €

U357Sommerbuffet

Vorspeise: Blattsalate mit Kalbstafelspitz in Gemüsevinaigrette / Hauptgang: Hähnchenbrust in Estragon-Senf-Sauce, Schweinefilet in Frühlingsslauch und Shii-take gefüllt in Rotweinsauce, Buntbarschfilet in Käse-Ei-Hülle gebraten mit mediterranem Gemüse, Butterreis, Kartoffelgratin *** Ananascarpaccio, zweierlei Schokoladenmousse
ab 20 Personen 19%38,70 € 7%34,80 €

rustikaler Abend

U358rustikales Buffet

Saftiger Nackenbraten mit Zwiebeln, Partyschnecken, Hackfleischbällchen mit Paprikasauce, warmer Krautsalat, Gemüseauswahl, Bratkartoffeln
ab 15 Personen 19%18,35 € 7%16,50 €

U359Spanferkelmenü rustikal

Spanferkel, komplett ausgelöst und in schöne Bratenstücke zerteilt mit crosser Kruste, dazu Kartoffelpüree mit Röstzwiebeln, Sauerkraut, Senf und Bratensauce ; natürlich schmecken dazu auch andere Beilagen z.B. Rosmarinkartoffeln, Paprikagemüse und Blattsalate
ab 20 Personen 19%20,47 € 7%18,40 €

Spanferkel vom Grill

wir beraten Sie gerne
ab 60 Personen

auf Anfrage

Vegetarisch

U360aMittelmeer

Minestrone / Cannelloni mit Blattspinat an Pinienkernen und Sahnesauce, gebratener Ziegenkäse mit Honig, Tagliatelle in Pesto mit Cocktailtomaten und Zucchini , Rohkostauswahl / Dessert: Obstsalat
ab 15 Personen 19%26,80 € 7%24,10 €

Vegan

U360bOrient

Falafel mit Minzsauce, Crostini mit Olivencreme, Kichererbsenmousse, Gebratene Zucchini und Auberginen, Eingelegte Zwiebeln und Paprika, Linsensalat, Gefüllte Weinblätter Paprikasalsat **** Seitansteak, Tandoori-Tofu-Spieß, Gedünsteter Spitzkohl, Linsenbraten in Blätterteig, Ofenkartoffeln mit Gemüse, Tomatenpolenta mit Kräuterjus, Gefüllte Tomaten mit Pilzen, Ratatouillegemüse, Artischocke alla Romana, Chili sin carne, Rohkostauswahl mit Balsamico-Dressing****Rote Grütze mit Vanillecreme (vegan), Schokoladencreme vegan

ab 40 Personen

auf Anfrage

Italien

U361Viva Italia

Antipasti: Vitello Tonnato, eingelegte Champignons und Paprika, gefüllte Tomaten, Melonenschiffchen mit Parmaschinken; warm: Penne Nudeln mit Mozzarellaauce, Lasagne Klassik Gekräutertes Schweinefilet, Kartoffelgratin, Gnocchi; Beilagen: Paprikasalat mit Fetakäse und Oliven, Möhrensalat mit Joghurt dressing, Tomate-Mozzarella-Salat; Dessert: Tiramisu, frischer Obstsalat, Baguette

ab 20 Personen

19%38,37 € 7%34,50 €

U362Italia

Taccino Tonnato (Putenbrust mit Thunfischsauce), Graved Lachs auf Salatstreifen, Tomate-Mozzarella, Mariniertes und gefülltes Gemüse - Champignons, Paprikastücke und Zucchini, eingelegte Oliven, Salatplatte mit frischem Gartensalat und Croutons dazu Kräuter dressing *** Warm: Kalbsbraten in Estragonsauce und Poulardenbrust auf Fenchel-Tomaten-Ragout, Buntes Pfannengemüse, Kartoffelgratin und gebratene Rosmarinkartoffeln *** Dessert: Panna Cotta mit Fruchtsauce, Tiramisu

ab 20 Personen

19%41,59 € 7%37,40 €

U363Bella Italia

Gefüllte Champignonköpfe und Tomaten, Olivenauswahl, Zucchini und Auberginen, Zwiebeln eingelegt, Paprikafilet, Garnelen in Pesto, Putello Verde (gegrillte Putenbrust in Vinaigrette), Parmaschinken auf Melone *** Hähnchenbrustfilet in Gorgonzolasauce auf Bandnudeln, Schweinefilet mit Tomate und Mozzarella überbacken, Ratatouille, Rosmarinkartoffeln, Gemischte Salatplatte mit verschiedenen Dressingsaucen *** Cappucinocreme, Panna cotta mit Erdbeersauce

ab 20 Personen

19%38,37 € 7%34,50 €

U364Dolce Vita

Minestrone *** Grissini mit Parmaschinken, Bruschetta, Schinken mit Melone, gefüllte Tomaten und Champignons sowie Pepacups, Paprikafilet, gebratene Zucchini und Auberginen, Tomate mit Mozzarella, Vitello tonnato *** Kalbsröllchen an Salbeijus, Ratatouille, Rosmarinkartoffeln, Hähnchenbrust in Rahm mit Basilikum, Tagliatelle in Pesto mit Cocktailtomaten, frische Salatauswahl *** Obstsalat, Panna cotta, Spaghetti-Eis-Mousse

ab 20 Personen

19%42,82 € 7%38,50 €

U365Pasta Buffet

Lasagne mit Hackfüllung, Penne in Gorgonzolasauce mit Walnüssen, Maccaroni mit Tomate-Mozzarella-Sauce, Tagliatelle mit getrockneten Tomaten, Pesto, Oliven und Rucola, Hirtensalat mit Schafskäse, Rucola mit Kirschtomaten, Pinienkernen und Parmesanspänen

ab 20 Personen

19%17,68 € 7%15,90 €

Griechenland

U367Yammas

Vorspeisen: marinierte Paprika und Auberginen, Oliven, gefüllte Weinblätter, Datteln im Speckmantel, Garnelenspieß / Hauptgerichte: Bifteki mit Schafkäsefüllung, Gyrosgeschnetzeltes mit Tzatziki, Schweinefilet in Metaxa-Sauce , Souflaki-Spieße, Kartoffeln mit Kräutercreme, Gemüse-Reis, mediterrane Gemüsepfanne, Reissalat, Hirtensalat, Krautsalat, Rohkostauswahl , Desserts: Griechischer Joghurt mit Honig und Nüssen, Frischer Obstsalat, Karamelcreme

ab 35 Personen

19%37,26 € 7%33,50 €

Südamerika

U368Südamerikanisches Buffet

Chili con Carne, Rostbraten vom Rind mit Schmorzwiebeln, Chicken Wings, Spare Ribs, Baked Potato mit Quark, Maiskolben-Scheiben, Bohnen im Speckmantel, Kartoffel Wedges, Kidneybohnenalat, Farmersalat, Mayonnaise, Ketchup, BBQ-Sauce, Sour Cream, Stangenbrot, Kräuterbutter

ab 20 Personen

19%24,69 € 7%22,20 €

Spanien

U371Malaga

Kalt: Aceitunas mixtas (gemischte Oliven), Ciruelas en bacon (Backpflaume im Speckmantel), Chorizo, Albondigas (Hackfleischbällchen in Sauce), Pechuga con salsa de Mango (Pute in Mangosauce), Gambas al ajillo (Garnelen in Knoblauchöl), Escalivada (gegrilltes eingelegtes Gemüse), Queso marinado (eingelegter Schafskäse), Empanada rellena de atún y pimiento (gefüllte Teigtaschen mit Thunfisch und Paprika, Patatas fritas con salsa brava (frittierte Kartoffelwürfel mit scharfer Sauce), ; warm: Paella mixta, Medallones de Cerdo (Schweinemedaillons in Tomatensauce), Dessert: Crema catalana, Queso manchego, Brot

ab 25 Personen

auf Anfrage

U372Mallorca

Marinierte Zwiebeln, Paprikafilets, Gefüllte Pepacups und Champignons, marinierte Auberginen und Zucchini, Olivenauswahl, Peperoni , Entenbrust in Orangensauce, Kaninchenkeule in Rosmarinjus, geschmorte Kartoffeln, Pennenudeln, mediterrane Gemüsepfanne , Crema Catalana, Käseauswahl, Brot und Butter

ab 20 Personen

19%40,26 € 7%36,20 €

Türkei

U375Bosporus

Vorspeisenauswahl: Gegrillte Paprikafilets, Gebratene Auberginen, Olivenauswahl, Fetakäse, Salmra Dolmades (gefüllte Weinblätter), Sigara Böregi (gefüllte Teigröllchen), Kasik salatsi (Paprika-Tomaten-Gurken-Feta-Salat), Bulgursalat, Hummus (Sesam-Kichererbsen-Püree), Muhammar (Walnuß-Paprika-Püree), Cacik (Zaziki), Yogurtli (Joghurtsauce), Fladenbrot; Hauptgericht: Firinda bezay peynir (Gebackener Schafskäse), Imam Bayildi ((der Imam fiel in Ohnmacht) gefüllte Auberginen) , Köfte (Rindfleischbällchen) mit Zitronen-Minz-Sauce, Sis kebab vom Hähnchen, Hähnchenspieß, Kuzu Budu Firinda (Lammkeule im Backofen), Pilav (Türkischer Reis); Dessert: Joghurt mit Honig und frischer Honigmelone, Baklava, Zimt-Vanille-Mousse

ab 30 Personen

auf Anfrage

lockerer Abend

U376Spanischer Abend

Tortilla zum selber füllen: Tortillafladen, Hähnchenfleisch, Gehacktes, Gemüeschili, Guakamole, Sour cream, frischer Salat ;

ab 20 Personen

19%13,79 € 7%12,40 €

U377Westfälischer Abend

Grillschinken im Fladenbrot: Fladenbrot zum selber füllen, rustikaler Grillschinken, Krautsalat, hausgemachte Kräutersauce, Zwiebeln, Salat

ab 10 Personen

19%13,23 € 7%11,90 €

U378Döner Abend

Fladenbrot zum selber füllen, mit Schweine- oder Hähnchengeschnetzeltem, frischer Salat, Zwiebeln, Zaziki, Krautsalat, hausgemachte Kräutersauce, Paprikapulver

ab 10 Personen

19%13,23 € 7%11,90 €

Buffetvariationen

U379bVariation 1

Bruschetta und Crostini *** Zanderfilet in der Meerrettichkruste auf Schmorgurken mit Rosmarinkartoffeln , Toskanisches Hühnchen an mediterranem Gemüse mit Honig-Balsamicosauce, Tagliatelle **** Himbeer-Tiramisu

auf Anfrage

U379cVariation 2

Austernpilzessenz mit Gemüsejulienne **** Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust in Cassissauce mit Romanescoröschen und Brandteigkartoffeln **** Solero-Creme

auf Anfrage

U379dVariation 3

Kartoffelcremesuppe mit Lachsstreifen **** Geräucherte Landpute mit süß-saurer Honigsauce einer bunten Salatauswahl und Bandnudeln, Rinderroulade nach Hausfrauenart mit feiner Rotweinsauce einer Gemüseauswahl und Rotkohl dazu Kartoffelklößchen **** Tiramisu, Waldbeerenmousse, Weißes Schokomousse

auf Anfrage

U379eVariation 4

Spalten von der Honigmelone mit luftgetrocknetem Schinken **** Bärlauch-Petersiliensüppchen mit Garnelen **** Rehbraten in Hagebuttensauce mit Mandelbroccoli, Haselnußspätzle und Kroketten **** Erdbeercreme

auf Anfrage

U379fVariation 5

Tomatenessenz mit Kräuterklößchen **** Hähnchenbrustfilet
Saltimbocca mit Honig-Balsamicosauce, gartenfrischen Salaten und
Spätzle, Zarter Braten aus der Wildschweinkeule mit Austernpilzen an
Brombeer-Schalottenjus, Mandelbroccoli und kleinen Menükartoffeln
**** Creme brûlée, Joghurtterrine auf Mangosauce
auf Anfrage

U379gVariation 6

Ciabatta dazu Quark und Butter, Auberginenröllchen mit
Tomatensugo, Meeresfrüchtesalat, Knoblauchgarnelen, Shrimps in der
Melone, Parmaschinken mit Melonenschiffchen, Tomate mit
Mozzarella, Antipasti, marinierte Poulardenbruststreifen mit Himbeer-
Balsamicodressing, Rucola und Pinienkernen, Große Salatauswahl mit
verschiedenen Dressings **** Gebratener Petersfisch und Rotbarbe
mit Zitronensauce, Geschmortes toskanisches Hühnchen (mit Haut)
auf italienischem Gemüse mit Honig-Balsamicosauce,
Schweinelendchen mit Mozzarella gefüllt, Basilikumschaum,
Gemüseauswahl, Rosmarinkartoffeln und in Butter gebratenen Gnocchi,
Penne mit gerösteten Pinienkerne, Kirschtomaten und frischem
Basilikum **** Mascarpone mousse mit Orangensauce,
Cappuccinocrema und frischer Obstsalat, Panna Cotta mit
Erdbeersauce
auf Anfrage

U379hVariation 7

Schweinefilet im Wirsingmantel mit Dunkelbiersauce, Gebratenes
Zanderfilet auf Rahmlauch, Sahnegeschnetzeltes von der Putenbrust
mit Champignons, Kleine Röstkartoffeln, Schupfnudeln,
Reibeplätzchen, Kleine Gemüseauswahl
auf Anfrage

Frontcooking

U380aFrontcooking

auf Wunsch kochen wir auch bei Ihnen vor Ort mit
Induktionskochplatten, Kontaktgrill, Riesenpfanne, Grill,
Spanferkelgrill, Smoker etc. Sprechen Sie uns an und wir
unterbreiten Ihnen ein persönliches Angebot dazu.
ab 50 Personen auf Anfrage

U380bSpaghetti aus dem Parmesanlaib

mit Kirschtomaten und Pesto, auf Wunsch auch mit Garnelen oder
Lachs, dazu frische Salate mit Dressings
ab 50 Personen auf Anfrage

saisonal

Grünkohl

U381Grünkohlmenü

mit Kasseler, Mettendchen, Kohlwurst geräuchert und ungeräuchert,
Salz- oder Bratkartoffeln, Senf
ab 10 Personen 19%15,79 € 7%14,20 €

Bayern

U382Oktoberfest

Leberkäse und Weißwürstchen oder Brathändelkeulen, Schweinehexe,
Sauerkraut, Kartoffelpüree, Speckkartoffelsalat, Krautsalat, Süßer
Senf, Laugenstangen, Rettichsalat
ab 10 Personen 19%17,58 € 7%15,80 €

U383Bayerisches Buffet rustikal

Leberkäse und Weißwürstchen oder Brathändelkeulen, Mini-Haxen,
Krustenbraten, Sauerkraut, Weißkrautsalat, Speck-Kartoffelsalat,
Bratkartoffeln, Knödel, süßer Senf, Käse, Obazda, Laugenstangen,
Brezel, , Bayerisch Creme und Rote Grütze mit Vanillesauce
ab 10 Personen 19%24,36 € 7%21,90 €

Herbst

U385Gänseessen

Knusprig gebackene Gänsekeulen und -brüste mit feiner Orangen-
Gänseauce, leckerer Rot- und Rosenkohl dazu Knödel und Kartoffeln,
sowie Apfelmus, als Dessert Bratapfel mit Vanillesauce
ab 10 Personen 19%43,15 € 7%38,80 €

Kommunion / Konfirmation

U386Weißer Sonntag

Rindfleischsuppe mit Einlage, Kaiserbrötchen****Schweinefilet mit
Pfefferrahmsauce, Hähnchenschnitzel mit Champignon-Rahm-Sauce,
Penne-Nudeln mit Tomatensauce, Bratkartoffelscheiben,
Rosmarinkartoffeln, Gemüseauswahl****Spaghetti-Eis-Mousse
ab 12 Personen 19%32,03 € 7%28,80 €

U387Kommunion

Gefüllte Champignonköpfe und Tomaten, eingelegte Paprikaflets,
Oliven, gegrillte Auberginen, Tomate-Mozzarella, Brotkorb,
Butter****Rindergeschnetzeltes Stroganoff, Schweinefilet mit
Kräuterfrischkäse gefüllt an Balsamicosauce, Blattspinat-Feta-
Lasagne, Röstitaler, Spätzle, Mediterrane Gemüsepfanne, Frische
Blattsalate mit Dressings**** Himbeer-Tiramisu, Mousse au chcolat
ab 12 Personen 19%39,26 € 7%35,30 €

U388aKonfirmation

Putenwraptaler, Lachsroulade, Hähnchenspieß Tandoori, Käsezebra,
Tomate-Mozzarella-Spieß, Käsespieß mit Obst, Gemüsesticks, Mini-
Quiches****Rinderbraten mit Burgundersauce, Schweinefilet in
Kräuterrahmsauce, Vegetarische Gnocchipfanne, Rosmarinkartoffeln,
Kartoffelgratin, Gemüsepfanne, Vitalsalat****Herrencreme, Solero-
Crema
ab 12 Personen 19%37,70 € 7%33,90 €

U388bErstkommunion

Tomatencremesuppe, Baguette****Rinderhüftsteaks an Barolosauce,
Hähnchen-Curry-Geschnetzeltes, Lachssteak in Dillrahmsauce,
Canneloni vegetarisch in Käse-Sahne-Sauce, Spätzle, Pilz-Risotto,
Frische Blattsalate mit Dressings, Tomate-Gurken-Salat****Crème
Brûlée
ab 12 Personen 19%35,14 € 7%31,60 €

U388cTaufe

Klare Minestrone, Kaiserbrötchen****Schaschliktopf (mit Zwiebeln,
Paprika und Baconstreifen). Putensteaks mit frischen Champignons in
Rahm, Penne mit getrockneten Tomaten und Pesto, Bratkartoffeln,
Gemüseauswahl, Frische Blattsalate mit Dressings****Joghurt-
Limetten-Creme
ab 12 Personen 19%30,36 € 7%27,30 €

Spargelbuffet

U389Westfälischer Stangenspargel I

(500g ungeschält (ca. 350g geschält)) mit zerlassener Butter und
Sauce Hollandaise, dazu Rührei Salzkartoffeln
ab 10 Personen 19%28,81 € 7%25,90 €

U390Westfälischer Stangenspargel II (500g

ungeschält (ca. 350g geschält))
(500g ungeschält (ca. 350g geschält)) mit zerlassener Butter und
Sauce Hollandaise, dazu verschiedene Schinkensorten aus eigener
Herstellung mit Salzkartoffeln
ab 10 Personen 19%31,58 € 7%28,40 €

U391Spargelbuffet

Vorspeise: Spargelcremesuppe / Spargel mit zerlassener Butter und
Sauce Hollandaise, Poulardenbrust und Schnitzel,
Petersilienkartoffeln, Knochenschinken, Kochschinken, Rührei / frische
Erdbeeren mit Sahne
ab 10 Personen 19%41,59 € 7%37,40 €

Grillbuffet

die Preise bei den Grillbuffets verstehen sich (wenn nicht anders
vermerkt) zzgl. Personal und Equipment, wie Grill etc.

U393Wurst-Grillspezialitäten

Rostbratwurst, Krakauer Würstchen, Bratwurstschnecken,
Käsebratwurst, Kartoffelsalat, Nudelsalat, Tomatensalat, Senf,
Ketchup, Paprikasauce, Reihenbrötchen
ab 40 Personen auf Anfrage

U394Grillbuffet

Zarte Schweinerückensteaks, Saftige Nackensteaks, Hähnchenbrust
mit Zitronenpfeffer, Partygriller, Grillkäse, Gemüsespieße,
Frühlingskartoffelsalat, Gartensalat, Pennesalat mit getrockneten
Tomaten, Bauernsalat, Brotauswahl und Kräuterbutter, Hausgemachte
Kräutersauce, Curry-Mandel-Sauce, Mango-Chutney, Senf, Ketchup,
BBQ-Sauce , Geschirr und Besteck, Griller, Grill
Preisbeispiel bei 70 Personen 19%26,13 €

U396Grillparty

Geschmorte Zucchini und Champignons, Tomate-Mozzarella-Spieße, Hirtensalat. Reisnudelsalat***Vom Holzkohlegrill: Lachs auf der Haut gegrillt, Lammkoteletts, Nachensteaks in Tandoori-Chili-Marinade, Paprikabrätwurst, Brot, Butter, Grillsaucen**** Obstspieße vom Grill, Ananascarpaccio, Geschirr und Besteck, Griller, Grill
Preisbeispiel bei 70 Personen 19%35,81 €

U397American BBQ

Rinderhüftsteak, Spare Ribs, Chicken Wings, Maiskolben, Speckböhnchen, Grilltomate, Schmorzwiebeln, Salsa Sauce, Senf, Ketchup, Folienkartoffel mit Kräuterquark und Cocktaildip, Mexikanischer Salat, Blattsalate, Cole Slaw, Stangenbrot, Kräuterbutter, Geschirr und Besteck, inkl. Reinigung, Griller, Holzkohlegrill und Arbeitstisch
Preisbeispiel bei 70 Personen auf Anfrage

U398Hamburger Buffet

Hamburger Patties (Hacksteak) frisch vom Holzkohlegrill, Hamburger Buns (Brötchen), Bacon, Tomatenscheiben, Gewürzgurkenscheiben, Frischer Salat, Schmorzwiebeln, frische Zwiebeln, Röstzwiebeln, Käseraspel, Ketchup, Hamburger Sauce, Hausgemachte Kräutersauce, Potatoe Wedges, Mayonnaise, Cole Slaw, Geschirr und Besteck, Grill, Holzkohle, Grillpersonal, gegen Aufpreis können auch Hüftsteaks oder Rumpsteaks gegrillt werden.
Preisbeispiel bei 50 Personen auf Anfrage

U399aGriechisches Grillbuffet

Vorspeisenauswahl: Gefüllte Weinblätter (Dolmadaki), Olivenauswahl und Peperoni, Marinierte Paprikafilets, Eingelegter Fetakäse, Marinierte Auberginen und Zucchini, Datteln im Speckmantel; Griechisches Grillbuffet: Bifteki mit Schafskäsefüllung, Souflakispieße vom Hähnchen, Schweinerückensteaks mit Kräuterbutter mariniert, Feta psiti vom Grill – Feta in Alufolie gebacken mit Zwiebeln, Paprika und Olivenöl, Back-Kartoffeln mit Kräuterquark, Reissalat, Grüner Salat mit Tomaten, Paprika, Schafskäse und Oliven, Krautsalat, Tsatsiki, Kräutersauce, Senf, Ketchup, Brotauswahl, Butter und Kräuterbutter; Dessertauswahl: Griechischer Joghurt mit Honig und Nüssen, Obstspieße vom Grill, Karamelcreme
Preisbeispiel bei 100 Personen 19%35,81 €

U399bTürkisches Grillbuffet

Vorspeisenteller: Grüne Oliven, Gegrillte Paprikafilets, Imam Bayildi (vegetarisch gefüllte Auberginen), weißer Bohnensalat, Sigara Böregi, Hummus, Cacik, Fladenbrot; Frisch vom Grill: Sucuk, Köfte gewürzt mit Minze, Zwiebeln und Tomatenmark, Rinderhüftsteaks vom Grill, Hähnchenbrust mit Zitronenpfeffer, Spitzpaprika gegrillt, Gemüsespieße, Feta gegrillt, Frisch aus der Küche: Geschmorte Lammeule Back-Kartoffeln mit Kräuterquark, Kasik salatsi, Frischer Grüner Salat mit Joghurt- und Balsamico-Dressing, Bulgursalat, Knoblauchsauce, Hummus, Cacik, Fladenbrot und Kräuterbutter, Joghurt mit Honig und frischem Obstsalat, Baklava
auf Anfrage

U399cMediterranes Grillbuffet

Frisch vom Grill: Rinderhüftsteaks, Hähnchenbrust mit Zitronenpfeffer, Schweinerückensteaks mit Rosmarin und Meersalz, Saftige Nackensteaks gewürzt, Frische Partygriller, Gemüsespieße, Rosmarinkartoffeln aus der Riesenpfanne, Pastasalat Joghurt-Limette, Französischer Kartoffelsalat, Tomate-Mozzarella-Salat, Olivenauswahl, Wassermelone-Feta-Salat, Brotkorb und Butter sowie Kräuterbutter, Hausgemachte Kräutersauce, Curry-Mandel-Sauce, Mango-Chutney, Senf, Ketchup und BBQ-Sauce, Süßes Dessertbuffet: Tiramisu, Panna cotta mit Erdbeersauce, Mandel-Amaretto-Creme, Geschirr und Besteck, inkl. Reinigung, Buffetpersonal
Preisbeispiel bei 100 Personen 19%30,81 €

U399dGriechisches mit Grill und Pfanne

Kalte Speise: Tzatziki, Tirokafteri (pikanter Dip aus cremig gerührtem Schafskäse und Paprika, Öl und Knoblauch), Oliven und milde Peperoni, Feta (Schafskäse mit Olivenöl und Oregano verfeinert), Marinierte Paprika und Auberginen, Choriáticos (Griechischer Bauernsalat mit Tomaten, Gurken, Schafskäse, Paprika, Oliven, milde Peperoni, Zwiebel, Olivenöl) Fladenbrot****Warme Gerichte: Kolokithokeftedes (Zucchini Bällchen), Keftedes (Griechische Fleischbällchen), Gebratene Zucchini, Paprika, Auberginen, Manitaria (Frische Champignons in feinem Olivenöl gebraten, mit frischen Kräutern gewürzt und mit Weißwein gelöscht), Bifteki – Hacksteak mit Schafskäse gefüllt, Hähnchenbrustfilet-Spieße – Hähnchenbrustfilet, Paprika und Zwiebeln, Kalamarákia - In Ringe geschnittene, fein gebratene Calamaris mit mediterranem Pfannengemüse
auf Anfrage

U399eÖsterreichisches Grillbuffet

Frisch vom Grill: Rinderhüftsteaks, Saftiges Haxenfleisch, Hähnchenbrust mit Zitronenpfeffer, Partygriller, Wammerlspeieße, Gemüsespieße, Bayerischer Kartoffelsalat mit Essig-Öl-Marinade, Semmelknödelsalat, Weißkrautsalat, Rettichsalat, Laugenstangen, Baguette und Kräuterbutter, Obazda, Hausgemachte Kräutersauce, Curry-Mandel-Sauce Mango-Chutney, Senf, Ketchup, BBQ-Sauce****Bayerisch Creme mit Erdbeersauce, Topfencreme mit Eierlikör und Pfirsich

auf Anfrage

Riesenpfanne

U401Riesenpfanne

Schweinegeschnetzeltes nach Gyros-Art, Champignons, Bratkartoffeln aus der Riesenpfanne, Krautsalat, Fladenbrot, Zaziki, Teufelssauce, Geschirr und Besteck, inkl. Reinigung, Buffetkraft
Preisbeispiel bei 100 Personen 19%18,91 €

Riesenpfanne und Grill

Frisch vom Gasbräter: Rindersteaks, Schweinefilet und Hähnchenbrust dazu frisch aus der Riesenpfanne mediterranes Pfannengemüse und Bratkartoffeln

auf Anfrage

weitere Möglichkeiten sind Fisch und Garnelen aus der Rieseppanne, Spitzpaprika und frisch gegrillte Antipasti mit grobem Meersalz

Hot-Dog

Hot Dog Buffet

wir bieten in Grönes Hot-Dogs: Würstchen, Hot-Dog-Brötchen, Röstzwiebeln, Schmorzwiebeln, Gurken, Käseraspel, Tomaten, Krautsalat, Hot Dog Relish, Senf, Ketchup, Geschirr und Besteck, inkl. Personal
Preisbeispiel bei 50 Personen 19%14,46 € 7%13,00 €

Winterbuffets

U402Wildbuffet

finnische Lachscremesuppe mit Gemüsejulienne, gegrillte Flugentenbrust an Orangen-Walnuß-Dressing mit winterlichen Salaten, zartes Rehrückenmedaillon an Cassis-Sößchen, sautierte Pfifferlinge, Broccoli in Mandelbutter und Kräuterspätzle, Zimt-Vanille-Mousse mit Bratapfelkompott
ab 15 Personen 19%38,03 € 7%34,20 €

U403Klassik

Consommé double vom Reh mit altem Sherry und Kräuterklößchen / marinierte Riesengarnelen in Vinaigrette mit Gemüserauten, Tournedos vom Rinderfilet nach „Stroganoff“ mit Speckbohnenbündchen, glacierten Karotten und geschmolzenen Käse-Sahne-Kartoffelchen / Bratapfelkompott und Vanillecreme mit lauwarmem Pflaumenkompott
ab 15 Personen 19%41,26 € 7%37,10 €

Kinderbuffet

U405Kinderbuffet

Mini-Hamburger, Wiener Würstchen, Mettbällchen, Spaghetti Bolognese, Salate

auf Anfrage

Mitternachtsbuffet

U406Currywurst

Rostbratwurst aus eigener Herstellung mit unserer frisch gekochten Currysauce, dazu Abreissbrötchen wir rechnen 1 Stück pro Person
19% 4,22 € 7% 3,80 €

Salatebuffet und Obstplatten

als Vitaminalternative zu späterer Stunde nach Auswahl 19% 0,00 € 7% 0,00 €

U407Käseplatte

Käseauswahl mit Brot, Butter und Kräuterbutter
ab 19% 3,89 € 7% 3,50 €

U408Rustikal

Bierbeisser, kleine Frikadellen, Mettplatte mit frischen Zwiebeln, Griebenschmalz, Kräuterquark, Brotkorb, Butter und Kräuterbutter
ab 19% 4,45 € 7% 4,00 €

FRÜHSTÜCK

Frühstück

U410 Kleines Frühstück

Schinken-, Braten-, und Mettwurstauswahl, Käsespezialitäten, Gekochte Eier, Honig, Marmelade, Frische Brot- und Brötchenauswahl, Butter

ab 15 Personen 19% 14,79 € 7% 13,30 €

U412 Großes Frühstück

Rührei mit Schnittlauch (oder Speck), Bacon, Nürnberger, gemischte Aufschnittplatte mit Rohschinken, Mettwurst und Braten, Käseauswahl, Fleischsalat, Frischkäsecreme, Konfitüre, Honig, Quark, Frisches Obst und Gemüserohkost, Tomate-Mozzarella, Butter, gemischte Brötchen und Brot

ab 20 Personen 19% 17,58 € 7% 15,80 €

U413

Zuschlag für Fisch

19% 5,56 € 7% 5,00 €

Brunch

U414 Kleiner Brunch

Kleines Frühstück mit Gulaschsuppe (0,3l)

ab 15 Personen 19% 18,24 € 7% 16,40 €

U415 Brunch exquisit

wie großes Frühstück mit Fischauswahl und Heringssalat, dazu Bandnudeln mit Hähnchenfleisch in Gorgonzola-Walnuß-Sauce, Schweinefilet mit Tomate-Mozzarella überbacken, Salatbuffet

ab 20 Personen 19% 40,82 € 7% 36,70 €

U418 Lunchpakete

Wir packen die Lunchpakete nach Ihren Wünschen: z. B. Frisches Obst, Gemüsesticks mit Dip, Bierbeisser, Mini-Frikadellen mit Senf, Belegte Brötchen, Getränke, Snackriegel, gekochtes Ei

auf Anfrage

FIRMENSERVICE

U419 Mittagsmenüs

auf Anfrage

U420 Konferenzbewirtung, Vertreterbewirtung, Schulungen

Für die Pausen Schnittchen, Suppe, Kuchen, warme Menüs

auf Anfrage

U421 Betriebs- und Familienfeste

von rustikal mit Rostbratwurst, Riesenpfanne etc., bis fein. Z.B. Scampispieße und Gemüsespieße vom Grill, oder Themenabende wie Karibic, Spanferkel, Pizzabacken für Kinder o.ä. auf Wunsch auch Komplettoorganisation

auf Anfrage

SALATELLER

Salatteller

U460 Norweger Lachssalat

Frisch gekochte Lachsstreifen auf einer Salatkomposition mit Staudensellerie, dazu reichen wir Brot und Butter; Caesars Salat mit Brot und Butter

auf Anfrage

U461 Hähnchenbrustsalat

köstlicher Salatteller mit frisch gebratener Hähnchenbrust, dazu reichen wir Brot und Butter

auf Anfrage

U462 Chefsalat

Salatauswahl mit gekochten Eiern, Tomaten, Gurke, Blattsalat, Käse und Kochschinkenstreifen dazu Brot und Butter

auf Anfrage

U462 Salat Nizza

Feiner Salatteller mit Oliven, Ei, Tomaten, Böhnchen, Gurken, Paprika, Zwiebeln und Thunfisch dazu reichen wir Brot und Butter

auf Anfrage

Schlemmersalatteller

mit Salat, Krautsalat, Gurke und Cocktailtomaten, Mais, Schafskäse und Eiern, dazu kleine Frikadellen mit einer Kräuteressig-Vinaigrette, Brot und Butter

auf Anfrage

Italienischer Salatteller

Rucola, Cocktailtomaten, Parmaschinken, schwarze und grüne Oliven, Parmesankäse mit Balsamicodressing, Baguette und Butter

auf Anfrage

Antipastisalat

Rucola und getrocknete Tomaten, Artischockenherzen und gebratene Zucchini, Schafskäse an Basilikumdressing, Brot und Butter

auf Anfrage

Spargelsalatteller

(zur Saison) Grüner und weißer Spargel mit Räucherlachs auf bunten Blattsalaten mit Schalotten-Dill-Marinade, Brot und Butter

auf Anfrage

Salatteller mit Schweinefiletstreifen

Variationen von Salaten mit Tomatenwürfeln, Gurken und Paprikastreifen, dazu Schweinefilet an Kräuteressig, Brot und Butter

auf Anfrage

Surf & Turf

Frische bunte Salate der Saison mit Roastbeefröllchen und Kräutersauce, Scampispieß mit Aioli-Dip, dazu Brot und Butter

auf Anfrage

AUFLÄUFE

U480 Blumenkohl-Broccoli-Auflauf

19% 10,57 € 7% 9,50 €

U481 Brokkoli-Auflauf mit Hähnchen und Kartoffeln

19% 11,67 € 7% 10,50 €

U482 Gemüseauflauf vegetarisch

19% 10,57 € 7% 9,50 €

U483 Hähnchenfleisch auf Ratatouillegemüse

überbacken

19% 11,67 € 7% 10,50 €

U484 Maccaroni-Thunfisch-Auflauf

19% 11,67 € 7% 10,50 €

U485 Moussaka

mit Auberginen, Hackfleisch, und Kartoffeln

19% 11,67 € 7% 10,50 €

Frankreich

U486 Quiche lorraine und Zwiebelkuchen

Stück ca. 250g

19% 7,22 € 7% 6,49 €

PASTA

U487 Lasagne

Lasagne Klassik mit Hackfleisch, Bolognese und Käse, vegetarisch mit Blattspinat und Fetakäse, Lachslasagne mit Blattspinat

19% 11,67 € 7% 10,50 €

U488 Cannelloni mit Hackfleischfüllung

Käse-Sahne-Sauce, Tomatensugo, Gemüsejulienne, Käse überbacken

19% 11,67 € 7% 10,50 €

U489 Cannelloni mit Ricottafüllung

mit Käse-Sahne-Sauce

19% 11,13 € 7% 10,00 €

U491 Maultaschen

mit Tomtenauce, Käsecreme und Gemüsejulienne

19% 11,13 € 7% 10,00 €

U492 Maccaroni 'vegetarisch'

Broccoli, Möhren, Erbsen, Lauch, Tomate

19% 10,57 € 7% 9,50 €

U493 Farfalle

mit Gorgonzolasauce und Walnuß

19% 11,13 € 7% 10,00 €

U494 Pasta "Florenz"

Tagliatelle mit getrockneten Tomaten, Oliven und Rucola

19% 11,13 € 7% 10,00 €

U495 Penne Nudeln in Waldpilzsauce

19% 10,57 € 7% 9,50 €

U496 Rigatoni-Röhrennudeln

in Bolognesesauce überbacken

19% 11,67 € 7% 10,50 €

Fleischerei Gröne Partyservice und Catering



U497Schinkenröllchen mit Blattspinat und Mozzarella gefüllt in einer Käsesahnesauce auf bunten Nudeln überbacken	19%12,79 €	7%11,50 €
U498Spaghetti Bolognese	19%10,01 €	7% 9,00 €
U499Spätzlepfanne	19%10,57 €	7% 9,50 €
U500Steinpilz-Ravioli mit Parmaschinken, Tomatenwürfeln und Basilikum in tomatisierter Sauce	19%12,01 €	7%10,80 €
U501Tortellini Don Alfredo' Erbsen, Möhren, Speck-Zwiebelwürfel, Sahnesauce, Käse Tortellini 'Florenz' Tomate, Paprika, Champignons, Zwiebeln Tortellini 'italienisch' Broccoliröschen, Kochschinken, Sahnesauce	19%10,57 €	7% 9,50 €
U502Fettuccine mit Pinienkernen, Dörrtomate, Knoblauch und Rucola	19%11,34 €	7%10,20 €
U503„Penne all´ arrabbiata“ mit Sardellen, Kapern, Tomaten und Oliven	19%11,01 €	7% 9,90 €
	19% 0,00 €	7% 0,00 €
U505Asiatische Nudelpfanne mit Paprika, Hähnchenfleisch, Sojasauce, Gemüse	19%11,67 €	7%10,50 €

REIS

U510Asiatische Reispfanne mit Hähnchenfleisch, Pilzen, Paprika	19%11,67 €	7%10,50 €
U511Paella mit Geflügel oder Meeresfrüchten	auf Anfrage	

SCHWEINEFLEISCH

U601Bratleberwurst / Mörkenbrot	19% 8,90 €	7% 8,00 €
U602Geschmorte Schweinebäckchen	19%12,34 €	7%11,10 €
U603Kasseler schier frisch aus dem eigenen Heißrauch	19%12,01 €	7%10,80 €
U604Kasseler im Blätterteig	19%12,90 €	7%11,60 €
U605gegrillter Spießbraten	19%11,79 €	7%10,60 €
U606Grillschinken	19%11,79 €	7%10,60 €
U607Kohlrouladen	19%11,13 €	7%10,00 €
U608Krustenbraten	19%11,79 €	7%10,60 €
U609Prager Schinken mild gepökelt und gekocht, dann geräuchert, im Brotteig	auf Anfrage	
U610Schweinenackenbraten mit Rotwein-Zwiebelsauce	19%12,23 €	7%11,00 €
U611Spanferkel (ohne Knochen, vorgeschnitten) ab 20 Personen	19%16,12 €	7%14,50 €
U612Spanferkel rustikal am Drehspieß vom Grill bei größeren Veranstaltungen, weitere Spanferkel zerteilt Grillgerät zur Miete und nur mit unserem Personal	auf Anfrage	
U613Spare Ribs	auf Anfrage	

U614Grillhaxe pro Stück	19% 9,45 €	7% 8,50 €
U615Haxenfleisch, schier	19%11,13 €	7%10,00 €
U616Mini-Haxen Haxen-Nüßchen	19%10,90 €	7% 9,80 €
U617Hausgemachter Leberkäse und Hackraten	19%10,57 €	7% 9,50 €
U618kleine Kohlwurst, Mettendchen, Nürnberger, Weißwürstchen, Krakauer	19%10,57 €	7% 9,50 €
U619Spanferkelrücken am Knochen mit Schwarte und köstlichen mediterranen Kräutern oder als schierer Spanferkelrücken mit Rosmarin	auf Anfrage	
U620Currywurst pro Person 2 Stück mit Reihenbrötchen	19% 7,78 €	7% 7,00 €

Schnitzel aus dem Lummer

U621Partyschnitzel, paniert mit Brötchenpanade oder als Knusperschnitzel mit Cornflakes oder Mandeln	19%11,01 €	7% 9,90 €
U624Schweineschnitzel Piccata in Parmesan-Ei-Hülle oder mit Maronenkruste, Pesto-Schnitzel, Zwiebelkruste, Lauch-Schinken-Kruste	19%11,67 €	7%10,50 €
U625Schnitzel überbacken "Hawaii" mit gekochtem Schinken, Ananas, Käse, Kirsche "Champignonschnitzel" mit Champignons, Speck und Hollandaise; "Schlemmerschnitzel" mit Preiselbeeren, Hollandaise und Camembert gratiniert	19%11,67 €	7%10,50 €
U626Saucen Jägersauce, Paprikasauce, Champignon-Rahm-Sauce, Currysauce, Estragonsauce oder Schlemmersauce (Rahmsauce mit Zwiebeln und Kochschinkenstreifen)	19% 1,11 €	7% 1,00 €
Frikadelle		
U627Frikadelle pro Stück a 50 g	19% 1,00 €	7% 0,90 €
U628Frikadelle pro Stück a 150 g	19% 3,00 €	7% 2,70 €

Schweinelummer und -nacken

U629Saftiger Nackenbraten oder crosser Lummer mit einer Sauce nach Wahl, z.B. Senfsauce, Zwiebelsauce, Braune Sauce, Kräutersauce, Mischpilzsauce, Estragonsauce, Altbiersauce	19%11,67 €	7%10,50 €
U630Gefüllte Braten vom Nacken oder Rücken: Klassischer Zwiebelbraten, Porreebraten, Schwedenbraten (Backobst), Cordon-bleu-Braten, Paprikabraten (mit Mett und Paprika) , Schweinenackenbraten unter der Senfkruste mit Rosamrin und Thymian	19%11,67 €	7%10,50 €

U631Lummerbraten

mit feiner Kruste aus Tomate-Mozzarella oder Broccoli
auf Anfrage

U632Zarter Spanferkelrücken

auf Anfrage

U633Gefüllte Schweinesteaks

Cordon bleu mit Käse und Kochschinken oder mit Camembert, Tomate-Mozzarella oder mit Blattspinat
pro Person
 19%12,01 € | 7%10,80 € |

italienisch

U634Kasseler italienisch

mit Tomaten geschichtet und mit Käse überbacken
 19%11,67 € | 7%10,50 € |

U635Schweinesteaks 'Florentiner Art'

Steaks mit Blattspinat gefüllt, Käse-Oregano-Rahm
 19%12,01 € | 7%10,80 € |

U636 Piccata vom Schweinerücken mit Ei und Parmesan paniert	19% 12,01 €	7% 10,80 €	U657 Westfälisches Rindfleisch mit Zwiebelsauce mit Kartoffelsalat oder Salzkartoffeln und Gurken	19% 18,35 €	7% 16,50 €
U637 Schweinebraten Italien mit Rosmarin und Knoblauch	19% 11,67 €	7% 10,50 €	U659 Rindergulasch 'ungarisch' Paprika, Champignons, Zwiebeln, Knoblauch	19% 13,34 €	7% 11,99 €
<u>Geschnetzeltes</u>			U660 Rinderroulade Hausgemacht gerollt mit Zwiebeln, Senf, Gurke, Speck pro Person	19% 15,02 €	7% 13,50 €
U638 Budapester Geschnetzeltes Paprika, Zwiebeln, Champignons, Tomate, Käse	19% 11,67 €	7% 10,50 €	U661 Rinderschmorbraten aus der Keule, Röstzwiebeln, mit feiner Burgundersauce oder Rinderbraten italienisch mit geschmorten Paprika und Zwiebeln in Rotweinsauce oder zarter Rinderbraten mit Pfifferlingsauce	19% 13,34 €	7% 11,99 €
U638a Schalschliktopf Schweinegulasch mit Zwiebeln und Speck in Paprikasauce	19% 11,67 €	7% 10,50 €	U662 Sauerbraten westfälisch oder rheinisch mit süß-saurer Jus, Äpfeln, Rosinen, Preiselbeeren	19% 13,34 €	7% 11,99 €
U639 Züricher Rahm-Geschnetzeltes Champignons, Lauch, Weißweinrahm	19% 11,67 €	7% 10,50 €	U663 Rinderhüfte in Altbiersauce	19% 17,02 €	7% 15,30 €
<u>Schweinefilet</u>			U664 Rinderzunge 'Madeira' Champignonköpfe, Gemüsestreifen, Madeira, Schalottenwürfel	19% 14,35 €	7% 12,90 €
U640 Filetspitzen 'Mailänder Art' Filetstreifen, Tomate, Paprika, Lauch	19% 15,35 €	7% 13,80 €	U665 Roastbeef am Stück 'rosa' gebraten	19% 22,57 €	7% 20,30 €
U641 Gekräuterte Schweinelende mit frischen Kräutern ummantelt und gebraten	19% 15,35 €	7% 13,80 €	U667 Chili con carne	19% 9,78 €	7% 8,80 €
U642 Gefülltes Schweinefilet mit Maronen oder Steinpilzfärbung, mit Schafskäse und Oliven in Balsamicosauce			U668 Rindersteaks von Filet, Roastbeef oder Hüfte mit Zwiebeln, Chalottenconfit oder Pfeffer-Rahm		auf Anfrage
					auf Anfrage
U643 Schweinefilet mit Räucherspeck Lendchen in Rauchspeck gewickelt mit Käsehaube überbacken, Schweinelendchen im Wirsingmantel oder im westfälischen Pumpnickelmantel mit Rübenkrautsauce	19% 15,57 €	7% 14,00 €	<u>Rinderfilet</u>		
U644 Schweinefilet in leckeren Saucen z.B. Lauch-, Pfifferlings-, Kräuter-, Champignon-, Pfeffer- oder Currysoße, Steinpilzrahm, Rübenkrautsauce oder Apfel-Calvados	19% 15,35 €	7% 13,80 €	U669 Rinderfiletspitzen Normandie mit Calvados und Äpfeln flambiert oder Stroganoff mit Essiggurke, Dijon-Senf, Champignons und Sauerrahm	19% 36,47 €	7% 32,80 €
U645 Schweinefilet im Schwarzbrotmantel mit Biersauce			U670 Rinderfilet Wellington in Blätterteig gebacken mit Calvados-Sauce		auf Anfrage
					auf Anfrage
<u>Spezial</u>			U671 Rinderfilet mit Pfifferlingen in leichtem Kräuterrahm oder mit Walnüssen, in Madeira, Zitrone, Kräuter, Gewürze	19% 39,92 €	7% 35,90 €
U647 Geschmorte Spanferkelbäckchen			U672 Rinderfiletstreifen in Meaux-Senf-Sauce mit frischen Champignons	19% 38,82 €	7% 34,90 €
U648 Schweinerouladen mit Gorgonzola in Birnensauce			U673 Ochsenbäckchen	19% 22,47 €	7% 20,20 €
<u>Lamm</u>			<u>Kalbfleisch</u>		
U649 Lammkeule Lammkeule in Thymianjus oder mit frischen Kräutern und Knoblauch im Ofen geschmort mit Rotwein abgelöscht mit Sahne und Pilzen, Geschmorte Lammhaxe Provencal	19% 18,02 €	7% 16,20 €	U675 Ragout Fin vom Kalbfleisch mit feinem Pastetchen	19% 21,68 €	7% 19,50 €
U650 Irish Stew Lammgemüsetopf mit kleinen Kartoffelchen, serviert in einer pikanten Brühe			U676 Kalbsbraten in Rahmsauce	19% 22,91 €	7% 20,60 €
			U677 Kalbsrücken-Steak	19% 22,91 €	7% 20,60 €
U651 Lammlachse vom Grill in Kräuterpesto			U678 Osso Buco Kalbsbeinscheiben geschmort	19% 20,35 €	7% 18,30 €
			U679 Saltimbocca kleine Kalbsschnitzel mit Salbei und Parmaschinken	19% 17,58 €	7% 15,80 €
U653 Indisches Lammcurry aus der Keule, scharf abgeschmeckt, in Madras-Curry-Sauce			U680 Kalbsfrikassée mit Spargel und Pilzen	19% 17,24 €	7% 15,50 €
			U681 Bresato di funghi gefüllter Kalbsbraten mit Champignons		auf Anfrage
<u>Rindfleischspezialitäten</u>			U682 Kalbsfilet rosa gebraten mit Morchelrahmsauce oder auf Zucchini-Sahne		auf Anfrage
U655 Pfefferpotthast mit Kartoffelsalat oder Salzkartoffeln und Gurken	19% 17,58 €	7% 15,80 €			
U656 Feines Tafelspitz mit westfälischer Zwiebelsauce; Wiener Art mit Apfelkren oder Bayerisch mit Meerrettichsauce	19% 13,46 €	7% 12,10 €			

U683Kalbsröllchen Involtini
gefüllt mit Parmaschinken und Salbei in Champignonrahm oder Gorgonzolasauce
19%20,02 € 7%18,00 €

U684Kalbschnitzel
Wiener Schnitzel
19%21,02 € 7%18,90 €

U685Kalbsgeschnetzeltes
Züricher Geschnetzeltes
19%18,46 € 7%16,60 €

U685bKalbsmedaillon
Kalbsmedaillons mit Schalottensauce, Paprika-Zucchini-Gemüse und Pariser Kartoffeln
auf Anfrage

U685cKalbsrücken
Kalbsrücken mit Steinpilzrahm, Gemüseauswahl und Kräuterspätzle
auf Anfrage

Geflügel

Hähnchen

U686Gegrilltes Hähnchenbrustfilet
"italienisch" überbacken mit Tomate-Mozzarella, "spanisch" in Sherry-Sauce mit mediterranen Kräutern, in Weinrahmsauce oder als Zwiebel-Sahne-Hähnchenfilet, Hähnchen-Bacon-Roulade, Hähnchenbrust auf Peperonata
19%12,01 € 7%10,80 €

U687Hähnchenbrust
"Saltim bocca" mit Parmaschinken und Salbei umhüllt in Marsalasauce "Florenz" gefüllt mit Blattspinat, dazu Estragonsauce, "Bali" Currysauce mit Trauben und Pfirsich oder in Tomatensauce, "Colmar" mit Schmand, durchwachsenem Speck und Zwiebeln überbacken
19%12,46 € 7%11,20 €

U688Hähnchenbrustfilet "Toscana" mit Rosmarin
, Hähnchenbrustfilet mit Frischkäsefüllung, Hähnchenbrust mit Rucola und getrockneten Tomaten gefüllt
19%12,46 € 7%11,20 €

U689Hähnchenschnitzel
in Brötchenpanade, im Knuspermantel oder mit Cornflakes oder Mandelsplittern paniert, ca. 140 g
19%12,01 € 7%10,80 €

U691Hähnchencurry indisch
mit grünem Curry
19%11,67 € 7%10,50 €

U692Hähnchenkeulen
cross gebraten, roh ca. 250g mit Knochen pro Stück
19% 4,00 € 7% 3,60 €

U693Hähnchenkeule gefüllt
ausgelöste Hähnchenkeule mit köstlicher Füllung
auf Anfrage

U694Zartes Poulardenfilet
mit Tomate und Mozzarella überbacken mit Basilikumsauce oder mit Pfirsich-Samt-Sauce
19%12,34 € 7%11,10 €

U695Hühnerfrikassee
19%12,34 € 7%11,10 €

U696Maispoularde
mit Pinienkernen, getrockneten Tomaten, Oliven und Kräutern
auf Anfrage

Pute

U697Flugentenbrust mit Orangensauce
19%23,69 € 7%21,30 €

U698Putenrouladen
köstlich gefüllt
19%12,57 € 7%11,30 €

U699Putenbrust gegrillt
in Champignonrahm mit Gemüsejulienne, Putensteaks
19%11,67 € 7%10,50 €

U700Putengeschnetzeltes in Currysauce
19%11,67 € 7%10,50 €

U701Geräucherter, saftiger Putenbraten
heißgeräuchert im eigenen Turmrauch
19%11,67 € 7%10,50 €

Ente

U702Entenbrust, -keule
geschmorte Entenbrust in dunkler Jus mit grünen Pfefferkörnern, oder in Rotweinsauce, oder auf glasierten Äpfeln
auf Anfrage

U703Gebratene Ente
gefüllt oder ungefüllt
auf Anfrage

U704Gebratene Ente (ca. 2kg)
mit feiner Sauce, Rotkohl, Rosenkohl und Kartoffel-Klößen für 3 Personen, Abholung
19%86,75 € 7%78,00 €

U705aGänsebrust oder -keule
in Orangensauce
auf Anfrage

U705bGebratene Gans (ca. 4kg roh)
mit feiner Sauce, Rotkohl, Rosenkohl und Kartoffel-Klößen für 4 Personen, Abholung
19%161,26 € 7%145,00 €

U706Gebratene Gans
gefüllt oder ungefüllt
auf Anfrage

Perlhuhn

U707Zartes Perlhuhnbrüstchen
mit Pistazienfarce gefüllt, dazu Estragonsauce
auf Anfrage

Wildspezialitäten (saisonal)

U708Hirschkalbskeulenbraten 'Diana'
zarte gebeizte Hirschkalbskeule, Wildrahmsauce, Waldpilze, Rauchspeckstreifen, Hollandaise
auf Anfrage

U710aHirschkalbsrücken
'rosa' gebratener Hirschkalbsrücken, Wildpreiselbeeren, Birne, Pfifferlinge in Rahm
auf Anfrage

U710bHirschkalbsrücken
Hirschkalbsrücken mit Blaubeerjus, geschmortem Sellerie und Spätzle
auf Anfrage

U710cHirschroulade
Hirschroulade mit Pilz-Duxelle gefüllt, Rosenkohl, Butterspätzle
auf Anfrage

U710dHirschroulade
Hirschroulade mit roten Zwiebeln und Preiselbeeren gefüllt auf Holundersauce mit Kartoffelklößen und Apfelrotkohl
auf Anfrage

U711Reh
Rehkeule in Burgundersauce, Rehulasch in kräftiger Barolosauce, zarte Rehfiletstreifen in einer Wildrahmsauce, Pfifferlinge, verfeinert mit Cassis
auf Anfrage

U712Kaninchen
saftiger Kaninchenrücken mit Sauce Provencale, Kaninchenkeulen mit Morcheln, Champignons, Walnüssen, Kräutern und Sahne geschmort
auf Anfrage

U714Wildschwein
Wildschweinkeule mit Walnussauce und Preiselbeerbirne, Wildschweinragout mit Calvadosäpfeln
auf Anfrage

Fischkarte und Meeresfrüchtespezialitäten

U716Dorschfilet
mit Dijon-Senf-Sauce
auf Anfrage

U717Seelachs
auf Anfrage

U718Zanderfilet
unter der Kartoffelkruste oder Zanderflet "Riesling" pochiert mit Riesling in heller Rahmsauce, oder Zanderfilet unter der Olivenkruste mit Pfeffersauce
auf Anfrage

U719Lachsfilet in Senf-Dill-Sauce
oder Lachsfilet in Zitronensauce, Ganzer Lachs gebackt frisch tranchiert
auf Anfrage

U720Lachswürfel 'italienisch'

Zucchiniestreifen, Karotten- und Lauchstreifen, Artischockenwürfel, Kirschtomaten, Dillrahm

auf Anfrage

U721Fischspezialitäten

Pangasiusfilet in Estragonsauce, Pangasius in Kräuterkruste, Seeteufelmedaillons mit Senf-Kapern-Schaum, Thunfischsteak, Tilapiafilet in Kräutern gebraten, Gebratener Seelachs im Speckmantel, Frischer Loup de mer, Feines Rotbarschfilet, Welsfilet mit Limette und Kräutern, Saltimbocca vom Steinbeisser, Seeteufel Toscana, Bachforellen-Roulade mit Brezenfüllung in Rieslingsauce

auf Anfrage

U722Riesengarnelen 'Feinschmecker Art'

Zwiebelstreifen, Rauchschinkenstreifen, bunte Paprika, Chinamorcheln, Sojabohnenkeime, viele frische Kräuter, Kräuterbutter

auf Anfrage

U723Scampi

in feiner Knoblauchsauce

auf Anfrage

U724Seezungenfilet 'gourmet'

in Streifen, Paprika, Lauch, Basilikum, Shrimps, verschiedene frische Kräuter, 'rosa' Rahm oder mit Broccoliröschen, Gemüsestreifen, Pernodrahm

auf Anfrage

U725Schollenfiletröllchen

mit Gemüsestreifen an Weißweinsauce

auf Anfrage

U726Fischcurry mit frischen Ananas und Mango

auf Anfrage

U727Doradenfilet

mariniert mit Aioli und Kräutervinaigrette

auf Anfrage

U728Forelle

mehliert und frisch gebraten

auf Anfrage

Vegan

U729aLinsenbraten im Blätterteig mit Tomatensauce

auf Anfrage

U729bPenne Nudeln mit veganem Pesto, Kirschtomaten und Rucola

auf Anfrage

U729cQuinoa-Kirchererbsenpfanne mit Gemüse

auf Anfrage

U729dRatatouille mit Couscous

auf Anfrage

U729eOfensüßkartoffeln mit Kichererbsen und Sesam-Mandel-Sauce

auf Anfrage

U729fSüßkartoffel-Ragout

auf Anfrage

U729gErdnuß-Ramen-Bowl

auf Anfrage

Vegetarisch

U730aFeta Psiti

Feta gebacken mit Zwiebeln, Paprika und Olivenöl

auf Anfrage

U730bSchupfnudelpfanne

mit Gemüsestreifen

auf Anfrage

U730cKartoffel-Gemüse-Auflauf

auf Anfrage

U730dSchwäbische Käsespätzle

auf Anfrage

U730eBlattspinat-Feta-Lasagne

auf Anfrage

U730fPanierter Schafskäse

mit Honig

auf Anfrage

BEILAGEN

Sättigungsbeilage

Kartoffelbeilagen

U731Bratkartoffeln

mit Speck und Zwiebeln oder auf Wunsch vegetarisch

19% 4,22 € 7% 3,80 €

U732Back-Kartoffeln

mit Kräuterquark, Kräuterbutter oder Shrimpscocktail

ab 19% 4,22 € 7% 3,80 €

U733französische Butterkartoffeln mit Schale

19% 4,22 € 7% 3,80 €

U734Kartoffeln

Salzkartoffeln, Rosmarinkartoffeln, Petersilienkartoffeln, Bouillonkartoffeln

19% 3,56 € 7% 3,20 €

U735Kartoffelpürree

Kartoffel-Möhren-Stampf, Kartoffel-Sellerie-Pürree, Kartoffelpürree mit gebratenen Zwiebeln

19% 3,89 € 7% 3,50 €

U736Kartoffelgratin

auch als Kartoffel-Tomaten-Gratin

19% 4,22 € 7% 3,80 €

U737Knödel

Kartoffelknödel, Semmelknödel, Serviettenknödel

19% 3,89 € 7% 3,50 €

U738Pariser Backkartoffeln

in der Pfanne angeschwenkt

19% 4,22 € 7% 3,80 €

U739Potato Wedges

Kartoffelspalten mit Schale

19% 4,22 € 7% 3,80 €

U740Röstitaler

19% 4,22 € 7% 3,80 €

U741aMacaire-Kartoffeln

19% 4,22 € 7% 3,80 €

U741bWestfälische Potthucke

19% 3,89 € 7% 3,50 €

Reis

U742Reis Klassik

Reis, Basmatireis, Butterreis, Djuvec-Reis, Wild-Langkornreis, Curryreis, Tomatenreis

19% 3,89 € 7% 3,50 €

U743Reisspezialitäten

Reis-Risotto, Safranreis, Risi-Bisi

19% 3,89 € 7% 3,50 €

Polenta

U745Polenta

Polenta, Polenta-Ecken

19% 3,89 € 7% 3,50 €

Teigwaren

U746Nudeln Klassisch

Bandnudeln, Spätzle, Farfalle, Spaghetti, Vollkornnudeln, Schupfnudeln

19% 3,89 € 7% 3,50 €

U747Nudeln Extra

Spinatnudeln, Oreganonudeln, Steinpilznudeln, Schwarze Nudeln, Bärlauchnudeln

19% 3,89 € 7% 3,50 €

U748Gnocchi

Frisch in der Pfanne angebraten

19% 4,22 € 7% 3,80 €

Brot

U749Knoblauchbaguette

Frisch vom Grill bei Ihrer Grillparta

auf Anfrage

Gemüse

Gemüsebeilagen

U750Gemüsebeilage Klassik

Erbisen, Möhren, Blumenkohl polnisch, Brokkoli mit Mandelbutter, Böhnchen mit Speck-Zwiebeln, Rosenkohl mit Speck-Zwiebelwürfeln, Romanesco

19% 4,22 € 7% 3,80 €

U751Gemüsebeilage Nostalgie

Rahmerbsen, Kohlrabi, Wirsing, Steckrüben, Speck-Bohnen-Büchchen, Mangold

19% 4,22 € 7% 3,80 €

U752Gemüsebeilage Mediterran

Ratatouillegemüse, Paprikaragout, Peperonata

19% 5,01 € 7% 4,50 €

U753Gemüsepfanne Italien

Schmorpfanne mit Champignons, Auberginen, Zucchini, Paprika

19% 5,01 € 7% 4,50 €

U754Gratinierte Gemüse und Rahmgemüse

19% 5,01 € 7% 4,50 €

U755Rotkohl

19% 3,78 € 7% 3,40 €

U756Köstliche Beilagen

Apfel-Lauch-Gemüse, Fenchel gratinati oder Fenchel mit Orangen-Karamell, Gurkengemüse, Zucchini-Tomaten-Gemüse, Blattspinat in Rahm, Backtomate

19% 5,01 € 7% 4,50 €

U757Backtomate mit Käse

19% 5,01 € 7% 4,50 €

U758Sauerkraut deftig

auf Wunsch ohne Speck, auch als Weißweinkraut

19% 3,78 € 7% 3,40 €

U759Wintergemüse

Schwarzwurzeln, Wirsingrahmgemüse, Rosenkohl mit Speckzwiebeln, Kohlrabi, Jägerweißkohl, Zuckerschoten, Lauchrahmgemüse

19% 3,89 € 7% 3,50 €

U760Spargel

zur Saison
als Anteil bei der Gemüsebeilage

19% 6,12 € 7% 5,50 €

U761aGebratene Champignons

mit Lauch und Zwiebeln

19% 5,01 € 7% 4,50 €

U761bPilzbeilagen (saisonal)

Austernpilze, frisches Champignonngemüse, Pfifferlinge, Spitzmorcheln, Waldmischpilze, Steinpilze

auf Anfrage

Salat

Beilagensalat

U762Frische Blattsalate

Lollo rosso, Lollo bionda, Eisbergsalat

pro Person

19% 4,68 € 7% 4,21 €

U763Feldsalat

mit Croutons

pro Person

19% 5,22 € 7% 4,70 €

U764Rucola

mit Mozzarella, Tomate, Balsamicodressing oder mit Parmesanspänen, getrockneten Tomate

pro Person

19% 5,22 € 7% 4,70 €

U765gemischter Salat

Blattsalate mit Tomate, Gurke und Paprika

pro Person

19% 4,89 € 7% 4,40 €

U766Rohkostauswahl

mit Möhren, Sellerie, Gurken, Chicoree, Endivien, Radieschen etc.

pro Person

19% 5,56 € 7% 5,00 €

U767

Dressings: Himbeerdressing, Balsamicodressing, Sahnedressing 'süß-sauer', Vinaigrette mit Kräutern, Walnußdressing, Orangendressing, French-Dressing, Senfdressing 'Dijon', Joghurtdressing, Sherrydressing

Inklusive

U768

Extra zum Salat: Orangenfilet, Walnuß, Pinienkerne, Sonnenblumenkerne, Croutons, frische Kräuter, Vollwertkörner, Sesam, Sojabohnenkeimen

pro Person 19% 1,11 € 7% 1,00 €

U769Salate zum kalten Buffet

wählen Sie aus unserer reichhaltigen Salattheke, die wir täglich frisch im Geschäft für Sie anrichten. Wir haben eine große Salatauswahl und ständig neue Kreationen für Sie. Dabei finden sie rustikale Salate mit und ohne Mayonnaise, aber auch feine Fischköstlichkeiten ab

19% 4,45 € 7% 4,00 €

Aktuelle Salatideen

Kartoffel-Rauke-Salat, Tagliatellesalat mit Antipastigemüse, Cole Slaw
auf Anfrage

Saucen zum kalten Buffet oder zum Fleisch und Grillbuffet

U770Kalte Sauce

Hausgemachte Kräutersauce, Cocktailsauce, hausgemachtes Aioli, Teufelssauce, Curry-Mandel-Sauce, Kräuterfrischkäse, Zaziki, Cumberlandsauce, Dill-Senf-Sauce

100 g 19% 1,56 € 7% 1,40 €

Butter

U771Butterteller

Deutsche Markenbutter, Kräuterbutter, gesalzene Butter
Butterteller

auf Anfrage

Brotauswahl

U780Brotauswahl zur Suppe

Baguette, Partybrötchen oder Suppenbrötchen

pro Person 19% 1,33 € 7% 1,20 €

U781kleine Brotauswahl

Brot und Partybrötchen, Butter, Kräuterbutter

pro Person 19% 1,44 € 7% 1,29 €

U782großer Brotkorb

reichhaltige Brot und Partybrötchenauswahl, Baguette, Butter, Kräuterbutter, Griebenschmalz oder Kräuterdip

pro Person 19% 1,79 € 7% 1,61 €

U783Baguetteauswahl

verschiedene Baguettesorten zum Buffet

pro Person 19% 0,77 € 7% 0,70 €

U784bayerische Brotauswahl

mit Laugenstangen und Brezeln

pro Person 19% 2,78 € 7% 2,50 €

U785Bortsortiment

Brezeln, Laugenstangen, Fladenbrot, Grillhorn, Roggenrad, Roggenbaguette, Zwiebelbaguette, Körnerbaguette

auf Anfrage

DESSERTS

werden in Schüsseln angerichtet

U790Zuschlag für das Anrichten in kleinen

Portionsgläschen

pro Person 19% 0,44 € 7% 0,40 €

Westfälisch

U791Milchreis mit Früchten

19% 4,68 € 7% 4,21 €

U792Grießflammerie

mit Beerenkompott

19% 4,68 € 7% 4,21 €

U793Quark-Sahne-Creme

mit Früchten der Saison (mit Ananas, Erdbeeren, Mandarinen etc.)

19% 5,01 € 7% 4,50 €

U794Soester Quarkspeise

Quark-Sahne-Creme mit Preiselbeergelee, Pumpnickel und Zartbitterschokolade

19% 5,01 € 7% 4,50 €

Winterlich

U795Marzipancreme mit Pfirsichkompott oder Zimtkirichen	19% 5,12 €	7% 4,60 €
U796Zimt-Vanille-Mousse auch mit Zimt- oder Portweinpflaumen	19% 5,01 €	7% 4,50 €
U797Bratapfel-Crumble	19% 5,01 €	7% 4,50 €
U799Spekulatiuscreme	19% 5,01 €	7% 4,50 €
U801Mohnmousse mit Marzipansauce	19% 5,01 €	7% 4,50 €
U802Orangencreme mit karamellisierten Walnüssen	19% 5,01 €	7% 4,50 €

warme Desserts

U804Kaiserschmarrn dazu Apfelmus, Preiselbeeren und Vanillesauce		auf Anfrage
U805Bratapfel mit Vanillesauce	19% 5,01 €	7% 4,50 €

Bayerisch

U808Bayrisch Creme mit Fruchtsauce	19% 5,01 €	7% 4,50 €
U810Topfencreme Dessert mit Eierlikör und Pfirsichen	19% 5,01 €	7% 4,50 €

Französisch

U811Creme "surprise" (Schichten Biskuitteig, frisches mariniertes Obst, Vanillecreme, Walnüsse	19% 5,01 €	7% 4,50 €
U812Mousse au Chocolat Klassisch oer mit weißer Schokolade	19% 5,01 €	7% 4,50 €
U813Zweierlei Mousse im Glas mit Pistazien und Früchten	19% 5,12 €	7% 4,60 €
U814Crème brûlée	19% 5,01 €	7% 4,50 €

Italienisch

U815Moccacreme , Cappucinocreme	19% 5,01 €	7% 4,50 €
U816Panna cotta mit Erdbeersauce oder Karamellsauce	19% 5,01 €	7% 4,50 €
U817Tiramisu typisch italienisch mit Löffelbiskuit und Mascarpone oder als Variationen Cantuccini-Kirsch-Tiramisu oder Himbeer-Tiramisu	19% 5,34 €	7% 4,80 €
U819Stracciatellacreme mit Amarettokirschen und Espressosauce	19% 5,01 €	7% 4,50 €
U820Weiße Espressocreme	19% 5,01 €	7% 4,50 €

Spanisch

U821Crema catalana	19% 5,01 €	7% 4,50 €
--------------------	------------	-----------

Griechisch

U822Griechischer Yoghurt mit Honig und Nüssen		auf Anfrage
--	--	-------------

Klassisch

U823Herrencreme Schokoladenraspel, Schlagsahne, Rum	19% 4,89 €	7% 4,40 €
U824Mandel-Amaretto-Creme	19% 4,89 €	7% 4,40 €
U825Schwarzwaldcreme mit Schattenmorellen Schwarzwälder Kirschcreme	19% 5,01 €	7% 4,50 €
U828Klassische Cremes Vanillecreme oder Schokoladencreme	19% 4,89 €	7% 4,40 €
U829Welfenspeise mit Weinschaum	19% 5,01 €	7% 4,50 €

Fruchtig

U831Erdbeercreme "Romanoff" Erdbeermark, Quark, Orangenlikör	19% 5,01 €	7% 4,50 €
U832Waldbeerengrüse Beerenkompott aus heimischen Früchten	19% 4,68 €	7% 4,21 €
U833Spaghetti-Eis-Mousse Mascapone-Vanille-Creme mit Erdbeermark und Raspeln von weißer Schokolade	19% 4,89 €	7% 4,40 €
U834Orangencreme	19% 4,89 €	7% 4,40 €
U836Joghurt-Limetten-Creme	19% 4,89 €	7% 4,40 €
U838Solero-Creme mit Maracuja und Pfirsich	19% 4,89 €	7% 4,40 €

Mit Wein

U839Rieslingcreme oder Rotweincreme	19% 4,89 €	7% 4,40 €
-------------------------------------	------------	-----------

Obst

U842Obstspieße, gegrillt oder roh		auf Anfrage
U843Frischer Obstsalat je nach Saison eine feine Auswahl verschiedener frischer Fruchtarten	19% 6,22 €	7% 5,60 €
U844Obstplatte mit frischen Früchten der Saison vorgeschnitten		auf Anfrage

Eis

U845Eisbuffet "Summertime" Köstliches Vanille-, Schokoladen- und Erdbeereis, dazu ein sommerlicher Obstsalat mit Früchten der Saison, Erdbeersauce sowie Eierlikör und Karamellsauce, Zuckerperlen, Krokant, Eiswaffeln und Sahne Amarenakirschen und gehackte Walnüsse	ab 100 Personen	19% 7,22 €	7% 6,49 €
--	-----------------	------------	-----------

Vegan

U860Karamellcreme (mit Hafermilch)	19% 5,22 €	7% 4,70 €
U861Vanillecreme (mit Hafermilch)	19% 5,22 €	7% 4,70 €
U862Schokoladencreme (mit Hafermilch)	19% 5,22 €	7% 4,70 €

KÄSEAUWAHL

U881Käseplatte als Dessert stöbern Sie in unserer großen Käsetheke Preis pro Person, ca.	19% 4,89 €	7% 4,40 €
U882Käseplatte als Mitternachtssnack stöbern Sie in unserer großen Käsetheke Preis pro Person, ca.	19% 3,78 €	7% 3,40 €

AUS DER KONDITION

U883Plattenkuchen

Bienenstich, Butterkuchen, Hamburger Apfel, Kirschkuchen, Apfelkuchen etc.

auf Anfrage

U884Torten

zum Kaffee, Dessert oder als Mitternachtssnack

auf Anfrage

ZUSATZLEISTUNGEN

Speiseunverträglichkeiten

bei Allergien und Unverträglichkeiten sprechen sie uns an. Wir bereiten dann die Speisen nach ihren Bedürfnissen zu. Von vegetarischen Gerichten bis zu Laktose- oder Glutenfreien Gerichten

Geschirr

Geschirr und Besteck verleihen wir nur bei gleichzeitiger Essensbestellung

U900Gedeck Hauptgang

Teller, Messer Gabel
wird ungespült zurück genommen

19% 1,89 €

U901Gedeck Dessert

Dessertteller, Dessertlöffel
wird ungespült zurück genommen

19% 0,89 €

U902Salatteller

Mittelteller
wird ungespült zurück genommen

19% 0,56 €

U903Vorspeiseteller

wird ungespült zurück genommen

19% 0,56 €

U904Kaffeegedeck

Kaffeetasse, Untertasse, Löffel
wird ungespült zurück genommen

19% 1,00 €

U905Kuchengedeck

Kuchenteller, Gabel
wird ungespült zurück genommen

19% 0,89 €

U906Kaffeegedeck komplett

Kaffeetasse, Untertasse, Löffel, Kuchenteller, Kuchengabel
wird ungespült zurück genommen

19% 1,89 €

U907Suppengeschirr

Suppenobere, -untere, Suppenlöffel
wird ungespült zurück genommen

19% 1,33 €

U908Servietten, fest, Duni

auf Anfrage

U909Servietten, einfach Gröne-Logo

19% 0,17 € 7% 0,15 €

U910Tischdecken, laufender Meter

Duni Einwegtischdecke, sehr gute Qualität

19% 3,78 € 7% 3,40 €

Personal

U911Buffet- und Grillpersonal pro Stunde pro

Person

19%42,00 €

Karten

U912Buffetschilder

19% 0,11 € 7% 0,10 €

PREISE

Anlieferung

U914Anfahrt innerhalb Rheda-Wiedenbrück

19%10,01 € 7% 9,00 €

U915Anfahrt bis Gütersloh, Rietberg, Langenberg

19%17,58 € 7%15,80 €

U916Anfahrt weitere Orte

nach gefahrenen km

19% 2,45 € 7% 2,20 €

Abholung

wie Anlieferung

Sonntagszuschlag

U918Sonntagszuschlag

Sonntags arbeiten wir auf Anfrage, Mindestpersonenzahl 50

19%22,24 € 7%20,00 €

MwSt

Die hier angegebenen Preise für alle Speisenangebote beinhalten die gesetzliche Mehrwertsteuer für Lebensmittel von derzeit 7%. Bitte beachten Sie: Nehmen Sie unser Serviceangebot wie z.B. Leihgeschirr, Bedienung oder Lieferung in Anspruch, so wird für alle Leistungen (sowohl die bestellte Ware als auch die Zusatzleistungen) die gesetzliche Mehrwertsteuer von 19% fällig.)

Zahlungsbedingungen

Die gelieferte Ware bleibt bis zur vollständigen Bezahlung unser Eigentum. Der Rechnungsbetrag wird ohne Abzug und sofern nichts anderes vereinbart ist, nach Erhalt der Rechnung sofort fällig. Die Rechnungsstellung erfolgt in schriftlicher Form.

Kinder

Kinder von 3-13 Jahren = halber Menüpreis, bzw. Preis pro Person; Teenager ab 14 Jahren = normaler Menüpreis, bzw. Preis pro Person.

ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

der Fleischerei und Partyservice Gröne, Inhaber Elmar Gröne

- §1 **Geltungsbereich:** Sämtliche Geschäfte der Firma Gröne erfolgen nur entsprechend der folgenden Allgemeinen Geschäftsbedingungen in der zum Zeitpunkt der Bestellung vorliegenden Fassung, die der Auftraggeber durch die Bestellung verbindlich anerkennt.
- §2 **Angebote:** Unsere Angebote erfolgen freibleibend. Die Angebote werden von Ihnen durch Angebotsannahme bzw. Auftragsbestätigung angenommen und sind dann für beide Seiten bindend. Bei Schreib- und Rechenfehlern sowie Irrtümern in der Preisliste oder im Angebot ist die Firma Gröne nicht zur Annahme des Angebotes und zur Durchführung des Auftrags verpflichtet. Bei einer Überschreitung des Zeitraums von 60 Tagen zwischen Auftragsannahme und Veranstaltungsbeginn behalten wir uns das Recht vor, eine Preisänderung vorzunehmen. Das Gleiche gilt für kurzfristige Preisänderungen bei starken Marktschwankungen. Wir sind ein regionaler Anbieter. Lieferungen und Leistungen können deshalb nur regional im Kreis Gütersloh und benachbarten Kreisen erbracht werden.
- §3 **Preise:** Die gültigen Preise ergeben sich aus der gültigen Preisliste oder der Preisvereinbarung. Alle Preise verstehen sich in € und sind Endpreise ohne jeden Abzug. Die verminderte gesetzliche Mehrwertsteuer ist (wenn nicht extra vermerkt) enthalten. Mit Erscheinen einer neuen Preisliste werden alle alten Preislisten ungültig. Die Preise der Preisliste gelten bei Feiern in Ihren Räumen. Kosten die uns durch Lieferung an Partyräume und Säle entstehen geben wir an sie weiter.
- §4 **Mehrwertsteuer:** Die Speisepreise in der Liste enthalten den verminderten gesetzlichen Mehrwertsteuersatz von zur Zeit 7 %. Serviceleistungen, Getränke und Geräte sind mit dem vollen MwSt-Satz angegeben. Bei reiner Lieferung von Speisen entspricht die Mehrwertsteuer verminderten MwSt-Satz wie in der Liste angegeben.. Bei weiteren Serviceleistungen und Getränken gilt der volle Satz (z.Z.19%) für alle Leistungen. Dabei erhöhen sich die Listenpreise für die Speisen um ca. 11 %
- §5 **Zahlung:** Bei Neukunden verlangen wir Vorkasse Nach Lieferungen ist innerhalb von 14 Tagen nach Rechnungserhalt ohne jeden Abzug zu zahlen. Bei Großaufträgen werden Vorauszahlungen gefordert. Die Ware bleibt bis zur vollständigen Bezahlung unser Eigentum
- §6 **Reklamation:** Mängel können nur berücksichtigt werden, wenn die Beanstandung unverzüglich nach Entdecken des Mangels, beziehungsweise bei Abholung der Waren erfolgt. Reklamierte Waren müssen uns zur Begutachtung zur Verfügung gestellt werden. Irrtümlich bestellt Waren können aus hygienischen Gründen nicht zurückgenommen werden Schäden durch Mitarbeiter sind sofort zu melden.
- §7 **Teilnehmerzahl:** Der Auftraggeber verpflichtet sich uns die genaue Teilnehmerzahl und die definitive Speisen- und Getränkeauswahl bis spätestens 2 Werktage vor der Veranstaltung verbindlich mitzuteilen. Diese Angaben gelten als garantierter Vertragsinhalt und werden bei der Endabrechnung entsprechend berücksichtigt.
- §8 **Lieferung und Lieferzeit:** Aus betrieblichen oder organisatorischen Gründen, kann es zu kleinen Abweichungen der vereinbarten Lieferzeiten und Lieferung (Speisen) kommen. Dabei behalten wir uns vor, gleichwertige Speisen auszutauschen. Schadensersatzansprüche wegen Nichterfüllung oder verspäteter Erfüllung sind ausgeschlossen, soweit die Nichterfüllung nicht nachweislich auf Vorsatz oder grober Fahrlässigkeit des Lieferers beruht.
- §9 **Selbstabholung:** Alle Bestellungen können nach Absprache in unserer Spezialitäten-Deele abgeholt werden.
- §10 **Geschirrverleih:** Geschirr wird nur in Verbindung mit Bestellungen von Speisen verliehen. Zur Verfügung gestellte Geräte und Gegenstände wie Dekomaterial, Geschirr, Besteck, Platten, Grill, Pfannen, Tische usw. sind in ordnungsgemäßen Zustand zurückzugeben, sie bleiben Eigentum des Lieferanten und sind direkt nach Ende der Veranstaltung zurück zu geben. Fehlende oder beschädigte Gegenstände werden zum Wiederbeschaffungswert berechnet.

- §11 **Personal:** Je nach Auftragsumfang und Bedarf wird Buffetpersonal zur Verfügung gestellt, zusätzliche oder außerordentliche Arbeitskräfte stehen im Stundenlohn und werden in Rechnung gestellt. Die Arbeitszeit gilt ab Abfahrt Firmengelände „Gröne“.
- §12 **Gefahrenübergang:** Die Gefahr möglicher Beschädigungen oder Verderbs der gesamten Lieferung (Auftrag) geht spätestens mit der Auslieferung der Waren auf den Auftraggeber über, und zwar auch dann, wenn Teillieferungen erfolgen oder der Lieferer noch andere Leistungen, z. B. den Tafelservice, übernommen hat.
- §13 **Haftung:** Für unsachgemäße Lagerung durch den Auftraggeber übernehmen wir keine Haftung. Für Waren, die nicht mehr in unserem Einflussbereich waren, können wir keine Haftung übernehmen. Haftung für Folgeschäden ausgeschlossen. Schäden, Lieferverzug und veränderte Lieferungen die durch höhere Gewalt entstehen sind von der Haftung ausgeschlossen.
- §14 **Aufbewahrung:** Nach Anlieferung der Speisen ist der Auftraggeber selbst für ausreichende Kühlung bzw. sachgemäße Lagerung von verderblichen Lebensmitteln verantwortlich.
- §15 **Stornierung:** Kündigt der Auftraggeber bis spätestens 2 Werktage vor dem Veranstaltungsbeginn den Vertrag, so werden ihm die bis dahin angefallenen Kosten in voller Höhe in Rechnung gestellt. Bei einer späteren Kündigung wird die volle Auftragssumme fällig.
- §16 **Sonstiges:** bei Außer-Haus-Lieferungen gehen Strom-, Wasserkosten, sowie Raummiete und weitere Kosten zu Lasten des Bestellers. Alle Installationen sind Auftraggeberseits bereit zu halten.
- §17 **Annahmeverzug:** Wir haften nicht für Minderungen der Warenqualität und Schäden die durch Annahmeverzug entstehen. Der Rechnungsbetrag muss in voller Höhe gezahlt werden.
- §18 **Nebenabreden:** bedürfen der Schriftform
- §19 **Wirksamkeitsklausel:** Die Rechtsunwirksamkeit einzelner Bestimmungen berührt die Verbindlichkeit des Vertrages im Übrigen nicht. Anstelle der nichtigen Bestimmungen soll gelten, was dem Zweck in gesetzlich erlaubtem Sinn am nächsten kommt.
- §20 **Erfüllungsort und Gerichtsstand:** Erfüllungsort ist der jeweilige Lieferort. Erfüllungsort für alle Verbindlichkeiten des Bestellers ist Wiedenbrück. Gerichtsstand für beide Teile ist Rheda-Wiedenbrück
- §21 **Datenschutz:** Dem Besteller ist bekannt und er willigt darin ein, dass seine für die Auftrags- und Bestellabwicklung notwendigen persönlichen Daten auf Datenträgern gespeichert werden. Er stimmt der Erhebung, Verarbeitung und Nutzung seiner personenbezogenen Daten ausdrücklich zu. Die Daten werden ausschließlich zu betrieblichen Zwecken und Abwicklung der Bestellung genutzt nach Auftragsabwicklung gelöscht und in keinem Fall an Dritte weiter gegeben.

Partyservice und Fleischerei
Spezialitäten Deele Gröne
Inhaber Elmar Gröne
Klingelbrink 25
33378 Rheda-Wiedenbrück
Tel.: 05242 / 5226
Fax: 05242 /2271
Email: groene.feinkost@t-online.de
www.groene-feinkost.de

CATERING + PARTYSERVICE



Klingelbrink 25 • 33378 Rheda-Wiedenbrück • Telefon 05242 / 5226 • Fax 05242 / 2271
groene.feinkost@t-online.de • www.groene-feinkost.de