

# Party - Service & Catering

## GASTHAUS KATERBERG



Inh.: Klaus - Peter Lüer

Alte Rolfsener Straße Nr. 9

21388 Soderstorf / OT Rolfsen

Telefon: 04172/ 96 14 96

Fax: 04172/ 96 14 97

Klaus-Peter / Handy: 0162/ 96 96 614

Marion / Handy: 0174 /95 06 610

E-Mail: [info@gasthaus-katerberg.de](mailto:info@gasthaus-katerberg.de)

Internet: [www.gasthaus-katerberg.de](http://www.gasthaus-katerberg.de)

-Preisliste 03-2014-



# *Inhaltsverzeichnis*

<i>Bilder</i>	<i>Seite 3</i>
<i>Canapés &amp; Fingerfood</i>	<i>Seite 4</i>
<i>Tapas &amp; Fingerfood</i>	<i>Seite 5</i>
<i>Deftige Suppen, Salate und Antipasti</i>	<i>Seite 6</i>
<i>Geschnetzeltes</i>	<i>Seite 7</i>
<i>Fischgerichte</i>	<i>Seite 7</i>
<i>Braten aus dem Ofen</i>	<i>Seite 8</i>
<i>Desserts</i>	<i>Seite 9</i>
<i>Büfets</i>	<i>Seite 10-13</i>
<i>Grillbüfett</i>	<i>Seite 14</i>
<i>Gerichte aus der Riesen-Pfanne und vom Grill</i>	<i>Seite 15</i>
<i>Zeltverleih</i>	<i>Seite 16</i>
<i>Dies und Das, Allgemeine Geschäftsbedingungen</i>	<i>Seite 16</i>



# Canapés

Scheiben vom Baguette belegt mit :

## Klassiker und Käse Auswahl

Geräucherter Putenbrust	1,80 €
Thüringer Mett	1,80 €
Gekochtem Schinken	2,10 €
Geräuchertem Schinken	2,10 €
Lachsschinken	2,10 €
Roastbeef –rosa-	2,60 €
Emmentaler	1,90 €
Gouda	1,90 €
Frischkäsecreme	1,90 €
Französischem Brie	2,00 €
Tomate - Mozzarella	2,40 €
Gorgonzola	2,50 €
Auswahl von 5 Stück	10,90 €

## Aus dem Meer

Matjestatare	2,50 €
Hausgebeiztem Lachs	2,60 €
Geräuchertem Forellenfilet	2,80 €
Geräuchertem Aalfilet	2,90 €
Nordsee Krabbensalat	3,00 €
Scampi	3,00 €
Auswahl von 5 Stück	14,00 €

## Fingerfood

Variation von Fingerfood: Scampi in Blätterteig, Frühlingsrollen, Mozzarellasticks, Chicken Wings, Tomaten-Mozzarella Spieß, Gemüse im Ausbackteig dazu verschiedene Dips	15,50 €
---	---------

## Tapasbüfett

Für kleine Empfänge...

Bruschetta mit Tomate

Riesengarnele mit Knoblauchdip

Parmaschinken auf Melone

Pflaume im Speckmantel

Tiefseegarnelen in Knoblauchöl

Gebackene Champignons mit Sauce Tatare

Frischkäsetaler

Mini Wrapes

Grüne und schwarze Oliven mit Knoblauch

Hähnchenspieße

Kleine Partyfrikadellen

Tomaten - Mozzarella Spieße

Auswahl von 15 Teilen Tapas

Preis pro Person 22,50 €

## Fingerfoodbüfett

Zum Empfang, als Vorspeise, als Ergänzung zum Büfett, liebevoll dekoriert mit frischen Salaten, Früchten, Soßen oder Dips.  
ab 10 Stück pro Sorte.

	Preis pro Stück	€
Canapé mit gebeiztem Lachs		2,60
Canapé mit geräucherter Forelle		2,60
Canapé mit geräuchertem Schinken		2,10
Mozzarellasticks paniert		1,60
Backpflaume im Speckmantel		1,90
Riesengarnele in knuspriger Panade		2,50
Pflaume im Speckmantel		1,40
Mini Flammkühle, Elsässer Art		1,80
Hähnchenspieße		2,30
Cherrytomaten-Mozzarella-Spieße mit frischem Basilikum		1,90
Mini Wraps		1,40
Gebackene Champignons mit SauceTatare		1,50
Gambas, ohne Schale mit Knoblauchdip		2,40

Weitere Fingerfood Spezialitäten bereiten wir gerne für  
Sie nach Ihren Wünschen zu

# Deftige Suppen

Wir empfehlen Ihnen pro Person einen 3/4 Liter Suppe

	Pro Liter €
Rolfser Hochzeitssuppe	8,90 €
Tomatencremesuppe mit Fleischklößchen	8,90 €
Tomatencremesuppe	5,90 €
Italienische Tomatensuppe pikant gewürzt	5,90 €
Minestrone	6,80 €
Gulaschsuppe (150g Rindfleisch pro Person)	8,50 €
Erbsensuppe mit geräuchertem Fleisch und Würstchenscheiben	7,50 €
Feurige Mexikanische Bohnensuppe	7,50 €
Kartoffelsuppe deftig	6,90 €
Kartoffelcremesuppe mit Lachsstreifen (30g pro Person)	8,90 €

## Salate

Wir empfehlen Ihnen 200g pro Person / Preis pro Kilogramm

Weißkrautsalat		8,40 €
Rotkrautsalat		8,40 €
Gurkensalat (Tagespreis)	ab	9,20 €
Tomatensalat (Tagespreis)	ab	9,20 €
Farmer (Tagespreis)	ab	9,90 €
Möhrensalat		8,90 €
Maissalat		9,70 €
Tomaten und Mozzarella mit Basilikum (Tagespreis) ab		9,90 €
Mix Salat (Eisberg, Tomate, Gurke) mit French Dressing		9,70 €
Antipasti, eingelegte Zucchini, Paprika, Champignons		14,90 €

# Geschnetzeltes aus der Pfanne

Pro Person 200g Fleisch	Preis pro Person
Geschnetzelte Putenbrust mit frischen Champignons in Sahnesauce und Kartoffelbällchen	11,90 €
Geschnetzelte Putenbrust mit Früchten in Currysauce mit Reis oder Kartoffelbällchen	11,90 €
Hähnchenbruststreifen mit China Gemüse in süß-saurer Sauce und Basmati Reis	11,90 €
Geschnetzeltes Rindfleisch Mexiko Art mit Paprika, Mais, Chili dazu Kräuterdip und Reis	14,90 €
Geschnetzeltes Schweinefleisch (Schweinerücken) mit frischen Champignons in Sahnesauce und Kartoffelbällchen	11,90 €
Geschnetzeltes Schweinefilet mit frischen Champignons in Sahnesauce und Kartoffelbällchen	14,90 €
Geschnetzeltes Schweinefilet in Pfeffersauce mit Reis	14,90 €
Gepfefferte Schweinefiletstreifen mit frischen Champignons, Sc. Hollandaise und Kartoffelbällchen	15,50 €
Geschnetzeltes Schweinefilet in Knoblauchsahne mit Nudeln oder Kartoffelbällchen	15,50 €
Geschnetzeltes aus der Hirschkeule mit Edelpilzen in Wacholderrahm dazu Spätzle oder Kartoffelbällchen	16,90 €
Geschnetzelte Rinderfiletspitzen „Stroganoff“ mit feinem Basmati Reis	21,90 €

## Fischgerichte (250g Fisch)

Gedünstetes Lachsfilet mit Rieslingsrahm, Blattspinat und Reis	16,50 €
Gebratenes Rotbarschfilet mit Zwiebeln in Tomatensauce und Reis	15,90 €
„Scampipfanne“ Scampis in Frühlingsgemüse mit Knoblauchdip und Reis	21,50 €
Scampis in Knoblauchsahnesauce und Reis	21,90 €

# Braten aus dem Ofen

## Preise pro Person

Pro Person 300g Fleisch Rohgewicht. Die Braten liefern wir standardmäßig aufgeschnitten in Soße. Falls vor Ort aufgeschnitten werden soll, berechnen wir dies zum Selbstkostenpreis.

Schweinebraten gefüllt mit einer Steinpilzfarce	13,90 €
Spanferkelbraten	12,90 €
Burgunderschinkenbraten	12,40 €
Kasselernacknbraten	12,50 €
Kräuternacknbraten (Burgunder im Kräutermantel)	12,90 €
Schweinenacknbraten	12,30 €
Pfeffernacknbraten	12,30 €
Jägerbraten (Burgunderbraten mit Kräutern)	12,90 €
Räuberbraten (Schweinenacknbraten gefüllt mit Paprika, Zwiebeln und Gewürzgurke)	12,90 €
Schweinekrustenbraten	12,90 €
Roastbeef kalt mit Remouladensoße (200g Fleisch)	18,90 €
Putenbrust gefüllt mit einer Kräuter - Käsefarce	12,90 €
Roastbeef im Ganzen gebraten, Sc. Bearnaise	21,60 €
*****	
Bei Lieferung mit einer Salatvariation beträgt der Aufpreis	2,90 €
Bei Lieferung mit buntem Gemüse beträgt der Aufpreis	2,90 €
*****	

Die Braten werden wahlweise mit Salzkartoffeln,  
Bratkartoffeln oder Kartoffelkroketten geliefert



## Dessert

Vanilleeis mit frischen Erdbeeren (saisonbedingt)	4,50 €
Vanilleeis mit heißen Sauerkirschen	4,50 €
Vanilleeis mit warmen Himbeeren	4,50 €
Vanilleeis mit warmer Schokoladensoße	4,70 €
Eisbombe	5,50 €
„Königin“ Creme	4,90 €
Bayerisch Creme mit Fruchtsoße	4,90 €
Zitronencreme	4,50 €
Obstsalat	5,50 €
Obstsalat mit Vanilleeis	5,90 €
Rote Grütze mit Vanillesoße	5,50 €
Tiramisu	5,50 €
Dessertbüfett: Verschiedene Cremes und Desserts in kleinen Gläsern auf dem Büfett angerichtet.	ab 6,50 €

**Wir bieten Ihnen auch unser regionales Eis vom Bauernhof Lübberstedt in Salzhausen an, als Eisbombe oder im Rahmen der obigen Desserts. Gerne unterbreiten wir Ihnen diesbezüglich ein spezielles Angebot.**



# Büfetts

Unsere schönsten Büfetts ab 20 Personen

## Schnitzelbüfett (Standardvariante)

Schweine- und Putenschnitzel auf Wiener Art (paniert),  
Schweineschnitzel natur mit Tomate und Mozzarella  
überbacken, serviert in Käsesoße,  
Putenschnitzel mit Ananas und Käse überbacken,  
Champignon- (Jägersoße) und Puztasoße,  
Bratkartoffeln und Kartoffelbällchen, dazu vier Rohkostsalate

Preis pro Person 15,50 €

Ab 40 Personen 15,00 €

Wir stellen Ihnen gerne Ihr Lieblings - Schnitzelbüfett  
nach Ihren Wünschen zusammen.



## Schlachtebüfett

Wellfleisch, Grütwurst, Kasseler- und Schweinekrustenbraten,  
Sauerkraut, Sauerfleisch, Sülze, Remouladensoße,  
Bratkartoffeln, Brot und Butter

Pro Person 16,50 €

Ab 40 Personen 16,00 €

# Rustikales Kalt - Warm - Büfett

## Warme Speisen:

Gepfefferte Schweinefiletstreifen mit Soße Hollandaise, gefüllte Champignons (vegetarisch), Kartoffelbällchen.

## Kalte Speisen:

Verschiedene Salate,

Räucherfischspezialitäten: gemischte Räucherfischplatte, Aal, Forelle mit Sahnemeerrettich, gebeizter Lachs mit Honig-Dill-Senfsoße  
Schinkenspezialitäten, Pfeffer-, Kräuter-, Landrauchschinken, Schinken - Spargelröllchen, Roastbeef rosa mit Remouladensoße, Käseauswahl, Obstsalat mit Vanillesoße, Brot und Butter.

Pro Person 25,90 €

Ab 50 Personen 23,90 €



## Italienisches Büfett

Warme Gerichte: Schweinefiletmedaillons

“Saltimbucca” mit Parmaschinken und Salbei in Käsesoße, Rosmarinkartoffeln, Lasagne, Pasta mit Sonnenblumenkernen, gebackene Zanderfilets im Parmesanmantel mit Knoblauch - Tomatensoße.

Antipasti: Champignons, getrocknete Tomaten, Tomaten - Mozzarella- Salat, Paprika pikant eingelegt in Knoblauchöl, Honigmöhren, Ciabatta – Brot und Butter, Tiramisu, Mascarponecreme mit Kirschen

Preis pro Person 26,50 €

Ab 50 Personen 24,50 €

## Rustikales Kaltes Büfett

Räucherfisch - Spezialitäten:  
gemischte Räucherfischplatte, Aal, Forelle mit  
Sahnemeerrettich, gebeizter Lachs mit Honig-Dill-Senfsoße,  
Schinkenspezialitäten: Pfeffer-, Kräuter-, Landrauch-  
und gekochter Schinken, Roastbeef rosa mit Remouladensoße,  
Käseauswahl, Rote Grütze mit Vanillesoße,  
Brot und Butter

Pro Person 21,50 €  
Ab 50 Personen 20,50 €



## Warmes Büfett

Hähnchenbrust im Speckmantel,  
Schweinekrustenbraten, dazu Biersoße,  
Fischfilet in Kräutersoße,  
verschiedene Gemüse, Blumenkohl, Brokkoli, Erbsen, Möhren  
Basmatireis, Kartoffelgratin,  
Salatvariation, Blattsalate in French Dressing,  
Käseauswahl, Rote Grütze mit Vanillesoße

Pro Person 21,50 €  
Ab 50 Personen 20,50 €

# Katerberg Büfett

Warme Gerichte:

Gepfefferte Schweinefiletstreifen,  
warmes, rosa gebratenes Roastbeef, Sc. Bearnaise,  
Bratkartoffeln und Kartoffelbällchen, verschiedene Gemüse:  
Blumenkohl, Brokkoli, Möhren, Erbsen und Bohnen

Kalte Gerichte:

Verschiedene Rohkostsalate, Auswahl von Sülze,  
Fisch: Matjessalat nach Art des Hauses,  
Hausgebeizter Lachs mit Honig-Dill-Senfsoße,  
Geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich,  
Avocado-Krabbensalat, Käseauswahl, Brot und Butter  
Rote Grütze mit Vanillesoße, Obstsalat

Preis Pro Person 33,90 €

Ab 50 Personen 31,90 €

# Gourmet Büfett

Warme Gerichte: Lachsfilet pochiert mit Rieslingschaum,  
Scampis in Knoblauch-Kräuterbutter,  
Geschnetzelte Rinderfiletspitzen Stroganoff,  
Reis und Kartoffelbällchen

Kalte Gerichte:

Verschiedene Salate: Meeresfrüchtesalat  
Tomaten-Mozzarella Salat, Mix Salat (Eisberg, Tomaten, Gurken)  
dazu Frenchdressing, Avocado-Krabbensalat,  
geräucherte Fischspezialitäten:  
Aal , gemischte Räucherfischplatte, Forellenfilet mit  
Sahnemeerrettich, gebeizter Lachs mit Honig-Dill-Senfsoße,  
Käseauswahl, Brot und Butter.  
Tiramisu, Exotischer Obstsalat mit Vanillesoße

Preis pro Person 41,00 €

Ab 50 Personen 39,00 €

# Grillbüfett

-wir grillen bei jedem Wetter-



**Nackensteaks** eingelegt in Knoblauchmarinade, mariniertes Bauchfleisch, Minutensteaks vom Rind, Bratwurst im Speckmantel, Scampi- & Gemüsespieße, **Spare-Ribs "American - Style"** in Honigsoße mariniert  
Hähnchenbrust im Speckmantel.

## Dazu reichen wir:

Kartoffelsalat, Nudelsalat  
Mix Salat (Eisberg, Tomate, Gurke),  
mit Kräutervinaigrette,  
Kräuter-Knoblauchdip,  
Baguette und Kräuterbutter

Pro Person 24,90 €

Ab 40 Personen 23,90 €



# Aus der Riesenpfanne

vor Ort zubereitet, ab 30 Personen,  
unter 30 Personen nach Absprache

## Mexikopfanne:

Geschnetzeltes Rindfleisch mit Paprika,  
Zwiebeln und Mais feurig gewürzt  
dazu Knoblauchdip und Baguette

19,90 €

## Champignonpfanne:

Champignons in Kräuterbutter gebraten  
dazu Knoblauchdip und Baguette

17,90 €

## Scampipfanne:

Scampis in Knoblauch-Kräuterbutter  
dazu Baguette

24,90 €

## Jägerpfanne:

Geschnetzeltes Schweinefleisch  
mit Champignons, Dip und Baguette

17,90 €

## Bratkartoffelpfanne

Roastbeef kalt, Sauerfleisch und Sülze  
Matjesfilets auf Hausfrauen Art

19,90 €

# Vom Grill

(vor Ort zubereitet, ab 20 Personen)

Sie können auch nur das Grillgut bekommen, und selbst das  
Grillen in die Hand nehmen, fragen Sie uns bitte nach dem Preis.

1 Schinken-, 1 Thüringer und  
1 Currywurst, dazu Baguette

10,50 €

Nackensteaks eingelegt in Knoblauchmarinade,  
dazu einen Kräuterdip, Kartoffelsalat  
und Baguette

13,50 €

Spare Ribs in Amerika-Styl  
in Honigsauce mariniert  
Baguette und Butter

14,80 €

Grillrippchen in Knoblauchmarinade  
Baguette und Butter

14,80 €

# Zelt Verleih

Wir bieten Ihnen zwei Zelte in massiver Rohrausführung zum Selbstaufbau an  
Größe der Zelte 4 x 8 m = 32 qm ausreichend für ca. 35 Personen.

Leihgebühr pro Zelt 100,00 € (bei Bestellung mit Party Service oder Catering)  
Leihgebühr ohne Party Service oder Catering 150,00 €. In diesem Preis ist eine Person  
beim Aufbau enthalten, es müssen zwei bis drei weitere Personen dazu gestellt werden.

Bei vollständigem Aufbau durch uns entstehen folgende Kosten:

Pro Zelt 150,00 € mit Party Service von uns, und 210,00 € ohne Lieferung von uns.

Die Zelte sind ohne Fußboden und Beleuchtung.

Leihpreise: Party Garnitur mit zwei Bänken und einem Tisch 10,00 €  
Tresen mit Spüle 20,00 €, Zapfanlage 30,00 €  
Stehtische 10,00 €

## Allgemeine Liefer- und Geschäftsbedingungen

Die Ware wird auf Wunsch direkt ins Haus geliefert. Wir liefern ab einem Warenwert von  
130,00 € im Umkreis von 20 km frei Haus. Bei Lieferung ab 20 km berechnen wir eine  
Fahrkostenpauschale von 1,00 € pro Kilometer und Tour, die gesondert berechnet wird.

Bei Lieferung zu einem bestimmten Zeitpunkt sollte eine Toleranz von  
30 Minuten eingeplant werden. Bei Lieferausfall oder Verzögerungen durch höhere Gewalt  
(technische Störungen, Verkehrsbehinderungen, extremer Wetterlagen usw.) wird keine  
Haftung übernommen oder Ersatz gestellt.

Alle Speisen und Getränke können selbstverständlich selbst abgeholt werden.

Der Rechnungsbetrag wird rein netto (ohne Abzug) spätestens bei Abholung/Rückgabe der  
zur Verfügung gestellten Geschirrtteile fällig.

Leihstellungen und Verpackungsmaterial bleiben Eigentum des Gasthauses Katerberg.  
Nur sofortige Beanstandungen können berücksichtigt werden. Jegliche Haftung seitens des  
Vermieters für Sach- und Personenschäden in Zusammenhang mit  
dem Leihgebrauch ist ausgeschlossen.

Leihinventar wird in gereinigtem Zustand zurückgegeben. Bei Rückgabe von nicht gereinigtem  
Geschirr, wird die für die Reinigung benötigte Zeit in Rechnung gestellt  
Stundenverrechnungssatz hierfür beträgt 25,00 € pro Stunde

Fehlmeldungen, Bruch und Beschädigungen gehen zu Lasten des Kunden, der die Kosten der  
erforderlichen Neubeschaffung zu tragen hat.

Mit Auftragserteilung werden vom Besteller die vorstehenden  
Geschäftsbedingungen als verbindlich anerkannt.

Mit Erscheinen dieser Preisliste -März 2014- verlieren alle anderen Preislisten ihre Gültigkeit

Alle Preise und Angebote freibleibend inklusive z. Zt. gültiger MWST.  
Erfüllungsort und Gerichtsstand ist Lüneburg.