



**ALDAG**

Catering und Partyservice  
*seit 1951*

...macht Ihre Feier zu einem Erlebnis!

Fleischereifachgeschäft Aldag

Cuxhavener Straße 460

21149 Hamburg

Tel.: 040/701 80 73

Fax: 040/701 83 33

[www.aldag-fleischwaren.de](http://www.aldag-fleischwaren.de)

E-Mail: [fischbek@aldag-fleischwaren.de](mailto:fischbek@aldag-fleischwaren.de)

---

Die nachstehenden Preise verstehen Sie bitte als Richtpreise.

Gerne teilen wir Ihnen tagesaktuell unsere Preise mit.

Wir bitten um Ihr Verständnis.

## Canapés

gebutterte Kaviarbrotschnitten - Feinbrot/Schwarzbrot  
lieferbar ab 8 Personen / Preise pro Person  
pro Person 6 Schnitten

### Rustikal 15,90 €

Schweinemetts mit Zwiebeln, Kasselerbraten, geräucherte  
Putenbrust auf Waldorfsalat, Hacksteaks mit Ananas/Kiwi,  
Roastbeef auf Eiersalat

### Lukull 18,90 €

Filetsteak vom Schwein, Roastbeef auf Eiersalat, Lachsschinken  
auf Waldorfsalat, Kasselerbraten, geräucherte Putenbrust auf  
Waldorfsalat

### Fisch – Lukull 24,50 €

Nordseekrabben, geräucherter Lachs mit Sahnemeerrettich,  
Forellenfilet, Hummerkrabben in Curry-Sahne, milder Matjes mit  
Sahnemeerrettich

### Party 17,90 €

Roastbeef auf Eiersalat, Schweinemetts mit Zwiebeln, Lachsschinken  
auf Waldorfsalat, Kasselerbraten, Putenbrust auf Waldorfsalat,  
Hacksteaks mit Ananas/Kiwi, milder Matjes mit Sahnemeerrettich,  
Pfeffermakrele, geräucherter Lachs auf Eischeiben, Käseschnitte

### Spezial 20,90 €

Roastbeef auf Eiersalat, Schweinemetts mit Zwiebeln, Kasselerbraten,  
geräucherte Putenbrust auf Apfel-Nuss-Salat, Hacksteaks mit  
Ananas/Kiwi, Lachsschinken auf Waldorfsalat, geräucherter  
Lachs mit Sahnemeerrettich, Hummerkrabben, Käseschnitte

### Exklusiv 22,50 €

Filetsteak vom Schwein, Roastbeef auf Eiersalat, geräucherte  
Putenbrust auf Waldorfsalat, Lachsschinken auf Apfel-Nuss-Salat,  
geräucherter Lachs mit Sahne-Meerrettich, Hummerkrabben in  
Currysahne, Forellenfilet, Nordseekrabben, Käseschnitte

## Cocktailhäppchen

mundgerechte gebutterte Teile – Feinbrot/Schwarzbrot  
lieferbar ab 8 Personen / Preise pro Person  
pro Person 10 Teile

### Standard

**17,90 €**

Schweinemetts, Hacksteaks, Kasselerbraten, Lachsschinken,  
Kasselerbraten, geräucherter Lachs auf Ei-Scheibe, Matjesfilet,  
Krabben in Curry, Käse

### Spezial

**19,90 €**

Schweinemetts, Hacksteaks, Kasselerbraten, Lachsschinken,  
geräucherter Lachs, Hummerkrabben in Curry, geräucherte Forelle,  
Nordseekrabben, Käse

### Spitzenklasse

**21,50 €**

Filet-Medaillons, Lachsschinken, Kasselerbraten, Hummerkrabben,  
geräucherte Forelle, Nordseekrabben, geräucherter Lachs,  
Gambas auf Eischeibe, Käse

## Fingerfood

Backpflaume im Speckmantel, Mozzarella Spießchen mit  
Kirschtomate, Frikadellen Minis mit Gurke, Kasselerbraten,  
Käsewürfel mit Früchten, Scampi Spießchen, Melonenschiffchen  
mit Serranoschinken und Cocktailhäppchen mit Lachs

Dazu reichen wir Aioli und Cocktailsoße

Platte mit 80 Stück

**128,00 €**

## Kleine Köstlichkeiten

Schweinefiletmedaillons dekoriert mindestens 20 Stück	pro Stück	<b>4,50 €</b>
½ gekochte Eier, bunt garniert (Lachs, Makrele, Krabben, Matjes, Forelle)	pro Stück	<b>2,60 €</b>
Party-Frikadellen	pro Stück	<b>1,70 €</b>
Hähnchenkeulen auf Platte dekoriert ab 20 Stück	pro Stück	<b>4,45 €</b>
Tomate-Mozzarella mit Balsamico und Basilikum Platte ca. 1,5 kg (Büffelmozzarella)		<b>28,50 €</b>
Mettigel ca. 1 kg mit Zwiebeln dekoriert auf Platte		<b>19,50 €</b>
Putenbrustkorb mit Beilagen (Waldorfsalat, Krautsalat, Curry- und Cocktaildip und Früchte) ab 10 Personen	pro Person	<b>22,90 €</b>

## Delikatess-Aufschnittplatten

lieferbar ab 10 Personen

Bratenplatte „Spezial“	pro Person	<b>15,90 €</b>
Gemischte Platte	pro Person	<b>14,90 €</b>
Schinkenplatte „Gourmet“	pro Person	<b>16,90 €</b>
Roastbeef-Platte mit hausgemachter Remoulade	pro Person	<b>20,90 €</b>

## Unsere Fischplatten

lieferbar ab 10 Personen

Fischplatte „Kutter“ Lachs, Forelle, Pfeffermakrele und Matjes	pro Person	<b>21,00 €</b>
Fischplatte „Fiete“ Lachs, Forelle, Pfeffermakrele, Matjes und Tiefseekrabben	pro Person	<b>23,00 €</b>
Fischplatte „Sylt“ Lachs, Forelle, Makrele, Matjes, Nordseekrabben und Flusskrebse	pro Person	<b>24,50 €</b>

Als Portion verstehen wir eine Verzehrmenge von 200 Gramm.

## Käsespezialitäten

### Käseplatte

verschiedene Sorten mit Früchten dekoriert      ca. 1 kg      **54,00 €**

### Käseplatte

verschiedene Sorten mit Früchten dekoriert      ca. 2 kg      **99,00 €**

### Käse-Igel

auf halber Melone oder halber Ananas.

Es werden ca. 30 mundgerechte Schnittkäsehäppchen mit Oliven, Mandarinen, Weintrauben, Kirschen, Gürkchen, Cocktailtomaten usw. auf Spießchen arrangiert

**24,90 €**

## Das kalte Büffet

lieferbar ab 10 Personen – Preise pro Person

### Vorschlag 1

**23,50 €**

Melonenschiffchen mit Serrano Schinken, geräucherte Putenbrust, Hacksteaks, Lachsschinken, Hähnchenkeulen, Kasselerbraten, Putensteaks, Matjes, halbe russische Eier, Minigarnelen, Makrelenfilet, Lachs geräuchert, Soßen, verschiedene Salate, Käseplatte und Dessert (buntes Sortiment)

### Vorschlag 2

**27,50 €**

Melonenschiffchen mit Serrano Schinken, Roastbeef, geräucherte Putenbrust, Hacksteaks, Lachsschinken, Hähnchenkeulen, Kasselerbraten, Putensteaks, geräucherter Lachs, halbe russische Eier, Matjesfilet, Minigarnelen, Soßen, verschiedene Salate, Käseplatte und Dessert (buntes Sortiment)

### Vorschlag 3

**30,90 €**

Melonenschiffchen mit Serrano Schinken, Roastbeef, Kasselerbraten, Lachsschinken, geräucherte Putenbrust, geräucherter Lachs, Hummerkrabben, Forellenfilet, halbe russische Eier, Soßen, verschiedene Salate, Käseplatte und Dessert (buntes Sortiment)

### Vorschlag 4

**39,90 €**

Geräucherte Putenbrust, Rehrücken, Schweinefiletmedaillons, Putensteaks, geräucherter Lachs, geräuchertes Forellenfilet, Hummerkrabben, Nordseekrabben, Krebschwänze mit Dill, verschiedene Salate, Käseplatte, Dessert (buntes Sortiment)

### Vorschlag 5

**36,90 €**

Champignons eingelegt, Zucchini eingelegt, Tomate-Mozzarella, Melone mit Schinken, Rinder-Carpaccio, Graved Lachs, Räucherlachs, Schweinefiletmedaillons, Flusskrebse mariniert, Wildlachsfilet auf mariniertem Blattspinat, Dessert und Käseauswahl

## Unsere Vorschläge aus der warmen Küche

lieferbar ab 10 Personen

Pragerschinken, Krautsalat, Dips und Brotkorb	pro Person	<b>14,90 €</b>
Pragerschinken, Krautsalat, Dips, Kartoffelsalat	pro Person	<b>16,50 €</b>
Pragerschinken und Putenbraten, Bratensoße, Gemüseplatte und Kartoffelgratin	pro Person	<b>17,50 €</b>
Kasselerrückenbraten mit Rotkohl, Soße und Kartoffelgratin	pro Person	<b>17,90 €</b>
Putengeschnetztes mit Früchten, Basmatireis, frische Salate mit Dressing	pro Person	<b>17,50 €</b>
Schweinefiletmedaillons mit Pfifferlingen, Brokkoli mit Hollandaise und Pfefferrahm, dazu Kartoffelgratin	pro Person	<b>19,90 €</b>
Rinder- und Schweinebraten in feiner Pilzrahmsoße, Apfelrotkohl, Gratin- oder Petersilienkartoffel	pro Person	<b>19,90 €</b>
Wildlachsfilet gedünstet, Blattspinat, Dillrahmsoße und Basmatireis	pro Person	<b>24,90 €</b>
Roastbeef kalt in Scheiben auf Platte dekoriert, mit Remoulade und Bratkartoffeln, dazu Tomatensalat	pro Person	<b>22,90 €</b>

- Beilagenänderungen können mit Mehrkosten einhergehen. -

## Unsere Vorschläge aus der warmen Küche

Grünkohl mit Kassler, Kohlwurst, Bauchfleisch und Röst- oder Bratkartoffeln	pro Person	<b>21,90 €</b>
Grillhaxe mit warmem Bayerisch Kraut, warmer Soße, Kartoffelgratin oder Brotkorb	pro Person	<b>18,20 €</b>
Rundstück warm – Schweinebraten mit Soße, Gurke und Brotkorb	pro Person	<b>16,90 €</b>

lieferbar ab 20 Personen

Spanferkel heiß vom Grill, im Stück mit Krautsalat, Tzatziki, Dipp und Brotkorb	pro Person	<b>20,90 €</b>
Spanferkel ohne Beilagen	pro Person	<b>16,90 €</b>
Pragerschinken, Putenbrust, Kräuternackenbraten, Bratensoße, Curry- und Remouladensoße, Kartoffelgratin und Krautsalat oder Gemüseplatte	pro Person	<b>18,90 €</b>

Weitere warme Speisen auf Anfrage.

- Beilagenänderungen können mit Mehrkosten einhergehen. -

## kalt-warme Buffetvorschläge

### Buffet Hamburg

Tomate-Mozzarella mit Balsamico und Basilikum,  
Melonenschiffchen mit Serranoschinken,  
geräucherte Putenbrust,  
Hähnchenkeulen,  
Kasselerbraten,  
Lachsschinken,  
halbe russische Eier,  
Matjesfilet,  
geräucherter Lachs,  
Minigarnelen  
verschiedene Salate

Pragersaftschinken  
mit Burgundersoße, Gemüse und Kartoffelgratin

Rote Grütze mit Vanillesoße

Käseplatte

Ab 15 Personen

pro Person

**26,90 €**

- Beilagenänderungen können mit Mehrkosten einhergehen. -

Hanseaten-Bufferet kalt-warm

Gemischte Fischplatte belegt mit Lachs, Forelle und Makrele, dazu reichen wir Sahnemeerrettich. Matjesfilet mit Hausfrauensoße, Katenschinken aus der Pape an Melonenspalten, geräucherte Königsputenbrust mit Früchten und Waldorfsalat, Tomate-Mozzarella mit Balsamico und Basilikum, Matjessalat, Geflügelsalat, Roastbeef mit Remouladensoße, Partybrot und Butterrose

Kräutersenfbraten mit Bratensoße, Gemüseplatte und Kartoffelgratin

Wild-Lachsfilet an Dillrahm mit Blattspinat und Basmatireis

Dessert

Käseauswahl

Ab 15 Personen

pro Person

**29,90 €**

**- Beilagenänderungen können mit Mehrkosten einhergehen. -**

Italienisches Buffet kalt-warm

Eingelegte Champignons, marinierte  
Zucchinischeiben, Räucherlachs an  
Sahnemeerrettich, Tomate-Mozzarella mit  
Balsamico und frischem Basilikum,  
Carpaccio von der Rinderlende, Melonenschiffchen  
mit Schinken, marinierte Flusskrebse und  
Scampi-Spießchen

Schweinefiletmedaillons an Gorgonzolasoße  
mit Kräutertagliatelle und gratinierten  
Brokkoliröschen

Gedünstetes Wildlachsfilet auf Blattspinat,  
Basmatireis und Dillrahmsoße

Käseauswahl mit Früchten

Mascarpone-Crème

Obstsalat

Brotauswahl mit Butter

Ab 15 Personen

pro Person

**30,90 €**

**- Beilagenänderungen können mit Mehrkosten einhergehen. -**

## Grillbuffet

Tomate-Mozzarella mit Basilikum und Balsamico,  
Champignons, Zucchini, gelbe, rote und grüne Paprika  
gegrillt und mariniert, Melone mit Serrano Schinken,  
geräuchertes Forellenfilet mit Preiselbeersahnemeerrettich,  
Graved Lachs mit Honig-Dillsensoße, marinierte Flusskrebse,  
Matjesfilet auf Hausfrauensoße

Rinderhüftsteak

Lammlachse

Nackensteaks

fertig gewürzt und mariniert

Putensteaks

zum grillen

Scampispiße

verschiedene grüne Salate mit Oliven, Tomaten, Mais, Gurken und Schafskäse

Porree-Salat

Krautsalat

Kräuterbutter

diverse Dips und Senf

Brotauswahl

ab 25 Personen

pro Person

**31,90 €**

**- Beilagenänderungen können mit Mehrkosten einhergehen. -**

## **Salate aus eigener Herstellung**

Glasschalen gefüllt mit ca. 1.250 g

Nudelsalat	<b>17,40 €</b>
Eiersalat	<b>23,60 €</b>
Thunfischsalat	<b>26,90 €</b>
Rindfleischsalat	<b>32,90 €</b>
Wurstsalat	<b>16,90 €</b>
Heringssalat	<b>31,90 €</b>
Fleischsalat	<b>16,50 €</b>
Waldorfsalat	<b>30,50 €</b>
Matjessalat	<b>36,90 €</b>
Geflügelsalat	<b>37,30 €</b>
Nordseekrabbensalat	<b>64,90 €</b>

## Unsere Suppen

(Preise für 1 Liter)

Spargelcrèmesuppe mit Fleischklößchen	8,50 €
Champignoncrèmesuppe	8,50 €
Gulaschsuppe mit Rindfleischwürfel, Paprika und Champignon	10,00 €
Hochzeitssuppe mit viel Einlage	10,00 €
Tomatencrèmesuppe mit Spargel und Fleischklößchen	8,50 €
Kartoffelsuppe mit Wiener Würstchen und geräuchertem Speck	8,50 €
Linsensuppe mit Wiener Würstchen und geräuchertem Speck	8,50 €
Erbsensuppe mit Wiener Würstchen und geräuchertem Speck	8,50 €
Gyrossuppe	10,00 €

Weitere Suppen auf Anfrage.

Für alle Suppen gilt eine Mindestabnahme von 5 Litern.

## Dessertvorschläge

Rote Grütze mit Vanillesoße  
Zitronencreme mit Sahne  
Schokoladenpudding mit Sahne  
Stracciatella-Crème  
Erdbeer-Crème

pro Person € 3,50  
in Gläsern € 4,50

Mousse au Chocolat mit Sahne  
Weiße Mousse au Chocolat  
Süßer Quark mit Früchten  
Mascarponecreme mit Früchten  
Obstsalat von frischen Früchten

pro Person € 4,50  
in Gläsern € 5,50

## Vermietung

weiße flache Teller	Stück	<b>0,70 €</b>
Suppentasse	Stück	<b>0,70 €</b>
Kaffeetasse mit Untertasse	Set	<b>0,70 €</b>
Dessertschale	Stück	<b>0,70 €</b>
Messer und Gabel	Set	<b>1,00 €</b>
Kaffeelöffel	Stück	<b>0,40 €</b>
Dessertlöffel	Stück	<b>0,40 €</b>
Kuchengabel	Stück	<b>0,40 €</b>
Bier-/ Saftglas 0,2 l	Stück	<b>0,50 €</b>
Wein- und Sektglas	Stück	<b>0,60 €</b>
Suppen Chafing Dish	Stück	<b>8,00 €</b>
Bistro-Tische	Stück	<b>13,00 €</b>
Husse für Bistro-Tische	Stück	<b>10,00 €</b>
Klapp-Tische 220 x 50 cm	Stück	<b>10,50 €</b>
Sitzbänke	Stück	<b>7,00 €</b>

Die Rückgabe der gelieferten Platten und des Verpackungsmaterials (Spezial-Kartons) erfolgt nach Absprache. Sie bleiben Eigentum der Firma Aldag. Sollten Platten nicht rechtzeitig und umgehend von uns abgeholt worden sein, ist der Kunde verpflichtet, sich mit uns in Verbindung zu setzen.

# Allgemeines

Wir garantieren für die Frische und Qualität unserer Produkte zum Lieferzeitpunkt. Eine weitere Garantie für die Haltbarkeit können wir aufgrund der sich unserem Einfluss entziehenden Behandlung – Kühlung und Lagerung – nicht übernehmen. Dies gilt insbesondere für Hackfleischprodukte und Salate.

---

Unsere Preise verstehen sich als Abholpreise. Bei Anlieferung erheben wir eine Zustellgebühr in Höhe von 20 € im Raum Neugraben, Neu Wulmstorf und Hausbruch. Wir bemühen uns, stets pünktlich zu liefern, jedoch bitten wir bei der heutigen Verkehrslage in jedem Fall eine Verzögerung von maximal 45 Minuten einzukalkulieren.

---

Wir konnten Ihnen hier nur einen Auszug unseres reichhaltigen Angebotes wiedergeben. Wir bereiten Ihnen auch sehr gerne andere Menüs nach Ihren Wünschen zu. Bitte sprechen Sie uns an.

---

Selbstverständlich sind wir auch an Sonn- und Feiertagen für Sie da. Dazu berechnen wir Ihnen einen Sonn- und Feiertagsaufschlag in Höhe von 25 €.

---

Die Rückgabe der gelieferten Platten und des Verpackungsmaterials erfolgt nach Absprache. Sie bleiben Eigentum der Firma Aldag.

---

Unsere Lieferungen sind bar bei Erhalt der Ware zu bezahlen.

---

Stand: 14.10.2024

Mit Erscheinen dieser Preisliste verlieren alle vorherigen ihre Gültigkeit. Änderungen und Irrtümer vorbehalten.