

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

Internet: www.gasthaus-katerberg.de

-Preisliste 02-2017



Inhaltsverzeichnis

<i>Bilder</i>	<i>Seite 3</i>
<i>Canapés & Fingerfood</i>	<i>Seite 4</i>
<i>Tapas & 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>Dessert</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>



Canapés

Scheiben vom Baguette belegt mit :

Klassiker und Käse Auswahl

Geräucherte 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 €
Französischer Brie	2,00 €
Mozzarella mit Tomate	2,40 €
Gorgonzola	2,50 €
Auswahl von 5 Stück	9,90 €

Aus dem Meer

Matjestatare	2,50 €
Hausgebeizter Lachs	2,60 €
Geräuchertes Forellenfilet	2,80 €
Geräuchertes 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	18,50 €
---	---------

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 24,50 €

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		2,80
Canapé mit geräucherter Forelle		2,60
Canapé mit geräuchertem Schinken		2,10
Mozzarellasticks paniert		1,80
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		2,60

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	9,90 €
Tomatencremesuppe mit Fleischklößchen	8,90 €
Tomatencremesuppe	6,90 €
Italienische Tomatensuppe pikant gewürzt	6,90 €
Minestrone	7,80 €
Gulaschsuppe (150g Rindfleisch pro Person)	9,00 €
Erbsensuppe mit geräuchertem Fleisch und Würstchenscheiben	8,50 €
Feurige Mexicanische Bohnensuppe	8,50 €
Kartoffelsuppe deftig	7,90 €
Kartoffelcremesuppe mit Lachstreifen (30g pro Person)	9,90 €

Salate

Wir empfehlen Ihnen 200 g pro Person / Preis pro Kilogramm

Weißkrautsalat		9,40 €
Rotkrautsalat		9,40 €
Gurkensalat (Tagespreis)	ab	10,00 €
Tomatensalat (Tagespreis)	ab	10,00 €
Farmer (Tagespreis)	ab	10,00 €
Möhrensalat		9,50 €
Maissalat		10,00 €
Tomaten und Mozzarella mit Basilikum (Tagespreis)	ab	11,00 €
Mix Salat (Eisberg, Tomate, Gurke) mit French Dressing		10,00 €
Antipasti, eingelegte Zucchini, Paprika, Champignons		16,90 €

Geschnetzeltes aus der Pfanne

Pro Person 200g Fleisch	Preis pro Person
Geschnetzelte Putenbrust mit frischen Champignons in Sahnesauce und Kartoffelbällchen	13,90 €
Geschnetzelte Putenbrust mit Früchten in Currysauce, mit Reis oder Kartoffelbällchen	13,90 €
Hähnchenbruststreifen mit China Gemüse in süß-saurer Sauce und Basmati Reis	13,90 €
Geschnetzeltes Rindfleisch Mexiko Art mit Paprika, Mais, Chili, dazu Kräuter dip und Reis	16,90 €
Geschnetzeltes Schweinefleisch (Schweinerücken) mit frischen Champignons in Sahnesauce und Kartoffelbällchen	12,90 €
Geschnetzeltes Schweinefilet mit frischen Champignons in Sahnesauce und Kartoffelbällchen	16,90 €
Geschnetzeltes Schweinefilet in Pfeffersauce mit Reis	16,90 €
Gepfefferte Schweinefiletstreifen mit frischen Champignons, Sc. Hollandaise und Kartoffelbällchen	17,50 €
Geschnetzeltes Schweinefilet in Knoblauchsahne mit Nudeln oder Kartoffelbällchen	16,50 €
Geschnetzeltes aus der Hirschkeule mit Edelpilzen in Wacholderrahm, dazu Spätzle oder Kartoffelbällchen	18,90 €
Geschnetzelte Rinderfiletspitzen „Stroganoff mit feinem Basmati Reis	22,90 €

Fischgerichte (250 g Fisch)

Gedünstetes Lachsfilet mit Rieslingsrahm, Blattspinat und Reis	19,50 €
Gebratenes Rotbarschfilet mit Zwiebeln in Tomatensauce und Reis	17,90 €
„Scampipfanne“ Scampis in Frühlingsgemüse mit Knoblauchdip und Reis	23,50 €
Scampis in Knoblauchsahnesauce und Reis	23,90 €

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 Steinpilzfarcie	15,90 €
Spanferkelbraten	14,90 €
Burgunderschinkenbraten	14,40 €
Kasselernacknbraten	13,50 €
Kräuternacknbraten (Burgunder im Kräutermantel)	14,90 €
Schweinenacknbraten	13,30 €
Pfeffernacknbraten	13,30 €
Jägerbraten (Burgunderbraten mit Kräutern)	14,90 €
Räuberbraten (Schweinenacknbraten gefüllt mit Paprika, Zwiebeln und Gewürzgurke)	14,90 €
Schweinekrustnbraten	14,90 €
Roastbeef kalt mit Remouladensoße (200 g Fleisch)	19,90 €
Putenbrust gefüllt mit einer Kräutercarie	16,90 €
Roastbeef im Ganzen gebraten, Sc. Bearnaise	22,60 €

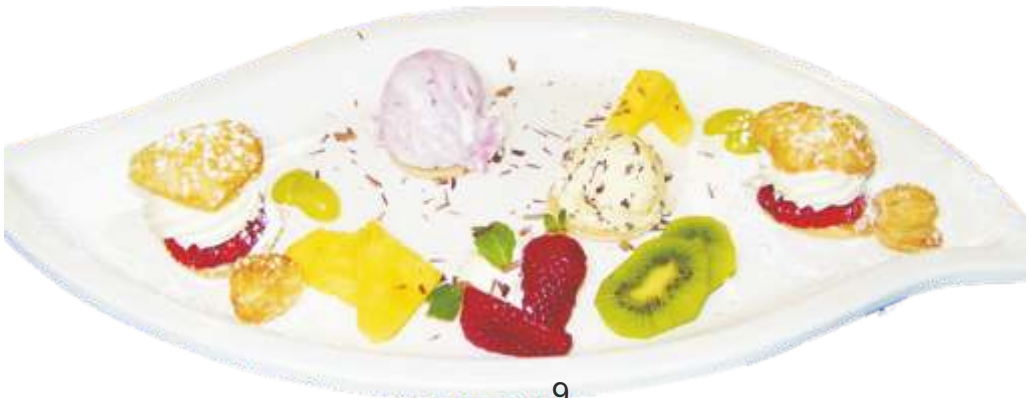
Bei Lieferung mit einer Salatvariation beträgt der Aufpreis	3,50 €
Bei Lieferung mit buntem Gemüse beträgt der Aufpreis	3,50 €

Die Braten werden wahlweise mit Salzkartoffeln, Bratkartoffeln oder Kartoffelkroketten geliefert

Dessert

Vanilleeis mit frischen Erdbeeren (saisonbedingt) ab	5,50 €
Vanilleeis mit heißen Sauerkirschen	5,50 €
Vanilleeis mit warmen Himbeeren	5,50 €
Vanilleeis mit warmer Schokoladensauce	5,50 €
Eisbombe	5,50 €
„Königin“ Creme	5,50 €
Bayerisch Creme mit Fruchtsaucen	6,50€
Zitronencreme	4,50 €
Obstsalat	6,50 €
Obstsalat mit Vanilleeis	7,90 €
Rote Grütze mit Vanillesauce	6,50 €
Tiramisu	6,50 €
Dessertbüfett: Verschiedene Cremes und Desserts in kleinen Gläsern auf dem Büfett angerichtet.	ab 8,50 €

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 15,90 €

Ab 40 Personen 15,40 €

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 18,50 €

Ab 40 Personen 18,00 €

Rustikales Kalt-Warmes 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 27,90 €

Ab 50 Personen 25,90 €



Italienisches Büfett

Warme Gerichte: Schweinefiletmedaillons

“Saltimbucca” mit Parmaschinken und Salbei dazu 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 28,50 €

Ab 50 Personen 26,50 €

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 22,90 €
Ab 50 Personen 21,90 €



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 22,90 €
Ab 50 Personen 21,90 €

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 35,90 €

Ab 50 Personen 33,90 €

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 43,00 €

Ab 50 Personen 41,00 €

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 25,90 €

Ab 40 Personen 24,90 €



Aus der Riesenpfanne

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

Mexicopfanne:

Geschnetzeltes Rindfleisch mit Paprika,
Zwiebeln und Mais feurig gewürzt
dazu Knoblauchdip und Baguette 21,90 €

Champignonpfanne:

Champignons in Kräuterbutter gebraten
dazu Knoblauchdip und Baguette 18,90 €

Scampipfanne:

Scampis in Knoblauch-Kräuterbutter
dazu Baguette 26,90 €

Jägerpfanne:

Geschnetzeltes Schweinefleisch
mit Champignons, Dip und Baguette 18,90 €

Bratkartoffelpfanne

Roastbeef kalt, Sauerfleisch und Sülze
Matjesfilets auf Hausfrauen Art 21,90 €

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 14,50 €

Spare Ribs in Amerika-Styl
in Honigsauce mariniert
Baguette und Butter 16,80 €

Grillrippchen in Knoblauchmarinade
Baguette und Butter 16,80 €

Verleih

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 -Februar 2017- verlieren alle anderen Preislisten ihre Gültigkeit.

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