



CATERING EVENTS PARTYSERVICE

Wenn Ihr Event eine rundum gelungene Veranstaltung werden soll, an die sich alle die da waren gern erinnern, dann sind wir der richtige Partner für Sie.



die feinschmeckerei

Inhaltsverzeichnis

5 Schnitten & Co.



6 Fingerfood



8 Suppen



18 BBQ

10 Buffets



16 Menüs



Aus verschiedenen Menü-Buffets bieten wir eine Vielfalt an Kreationen von klassisch zu kullinarisch mediteran aus vielen Kulturen einen leckeren Gaumenschmaus für Ihre Feier.



Schnittchen ab 15 Personen

Die Schnittchen werden wahlweise auf Krustenschwarzbrot, Roggenmischbrot oder Weizenbrot mit passender Dekoration angerichtet. Die Vorschläge beinhalten jeweils 7 Stück.

1

- Matjesfilet mit Ei
- Zwiebel-Mett mit Lauch
- Räucherforelle mit Meerrettich
- Coppa Schinken mit Cornichons
- Schweinebraten mit Paprika
- Gekochter Schinken mit Spargel
- Boursin Käse mit Trauben

Preis pro Person

- außer Haus 18,00 €
- im Haus 20,20 €

2

- Räucherlachs mit Senf-Honig-Dill-Sauce
- Roastbeef mit Gurke
- Salami mit grünem Paprika
- Putenbrust mit Früchten
- Lachsschinken mit Maiskölbchen
- Schnittkäse mit Obst
- Ziegenkäse mit Thymian und Honig

Preis pro Person

- außer Haus 20,50 €
- im Haus 23,00 €



lieferbar ab
15 Personen

Canapés

Die Canapés sind gebuttert, mit Salat und den jeweiligen Auflagen belegt und entsprechend angerichtet. Sie können wahlweise Weizen-, Vollkorn-, Zwiebel- oder Mehrkorn-Baguette erhalten.

Die Vorschläge 1 – 3 beinhalten jeweils 8 Stück.

1

Gekochter Schinken mit Spargel
Roastbeef mit Remoulade und Cornichons
Kasselerbraten mit Früchten
Geräucherte Putenbrust mit Kürbis
Frischkäse mit Crevetten und Dill
Matjestatar mit leichter Senfsahne
Schafskäse mit Oliven
Forellenfilet mit Sahne-Meerrettich

Preis pro Person

außer Haus 19,00 €
im Haus 21,30 €

2

Mit Pesto mariniertes
Mozzarella und Tomate
Ungarische Salami mit Maiskölbchen
Französischer Tortenbrie mit Walnuss
Gebeizter Lachs mit Ingwer
Carpaccio von der
geräucherten Entenbrust
Serranoschinken mit Melonenkugeln
Schweinefilet mit Pesto
Forellentatar mit Gurke

Preis pro Person

außer Haus 25,50 €
im Haus 28,10 €

3

Luftgetrockneter Rinderschinken
mit Melonenkugel
Krabbensalat mit Dillspitzen
Lammsalami mit grüner Pfeffercreme
Kalbsmedaillon mit Lebercreme
Aufgeschlagener Frischkäse mit Traube
Aalfilet auf Kräuterrührei
Bruschetta mit Basilikum
Gorgonzola mit Schnittlauch

Preis pro Person

außer Haus 30,00 €
im Haus 33,60 €



ab
15 Personen

Fingerfood

Bei unserem Fingerfood unterscheiden wir unter der Snack-Variante (9 Stück) und die Satt-Variante (15 Stück) die eher zum Sattessen dient.

1

- Yakitorispieß mit Chili-Sauce (Geflügel)
- Gefülltes Crêperöllchen mit geräucherter Pute und Rucola-Senf-Dip
- Crostinis mit Ziegenkäse, getrockneten Tomaten und Honig 
- Schlemmerwürstchen in Blätterteig
- Gebackene Reisbällchen mit Curry 
- Berliner-Boulettchen mit getrockneter Tomate
- Marinierter Tomatemozzarellaspieß mit grünem Pesto
- Couscous-Salat mit gerösteten Pistazien, Frühlingszwiebeln und Melisse 

Snack-Variante (9 Stk.)

außer Haus 22,00 €
im Haus 24,50 €

Satt-Variante (15 Stk.)

außer Haus 32,00 €
im Haus 35,50 €

2

- Kleine Frühlingsröllchen mit Gemüsefüllung 
- Kleine Lauchküchlein mit Kräuter-Crème fraîche 
- Panzanella – Italienischer Brotsalat im Weckglas 
- Chick'n Pineapple Stick (Geflügel)
- Scampispieß in Thai-Currymarinade
- Tortilla mit Hackfleisch, Mais und Paprika
- Gemügestäbchen mit Sour Cream 
- Mini-Wraps mit Tomate-Mozzarella und Pesto 

Snack-Variante (9 Stk.)

außer Haus 23,50 €
im Haus 26,00 €

Satt-Variante (15 Stk.)

außer Haus 34,50 €
im Haus 39,00 €

 vegetarische Gerichte

 vegane Gerichte

3

Gefülltes Crêperöllchen mit
Parmaschinken und Rucola

Mini-Bifteki aus Rindfleisch

Chicken Amerikanos

Bourek mit Schafskäsefüllung 

Bruscetta im Weckglas 

Ziegenkäsebällchen im
Haselnuss-Kräutermantel 

Kartoffelpuffer mit Lachs und Basilikum

Feigen-Parmaschinkensalat auf Käsetalern

Chorizo-Spieß

Snack-Variante (9 Stk.)

außer Haus 26,00 €

im Haus 29,00 €

Satt-Variante (15 Stk.)

außer Haus 35,00 €

im Haus 39,20 €





lieferbar ab
15 Personen

Als Vorsuppe
kalkulieren wir
0,3 Liter und zum
Sattessen 0,7 Liter
pro Person

Warme und kalte Speisen zum selbst auswählen

Suppen sind sehr beliebt als wärmende Speisen und Sattmacher für Outdoor-Events wie Wanderungen in größerer Gruppe mit gemütlichem Ausklang am Lagerfeuer, oder in der kälteren Jahreszeit das Weihnachtsbaumschlagen mit anschließendem Beisammensein.

Unsere Suppen sind frisch gekocht, fein abgeschmeckt und gehaltvoll zusammengesetzt.

 vegetarische Gerichte

 vegane Gerichte

Eintöpfe ab 10 Liter

	Preis pro Liter
Linseneintopf mit Rauchfleisch	8,70 € / 9,70 €
Erbseneintopf mit Wursteinlage	8,10 € / 9,10 €
Paprika-Hack-Eintopf mit Reis	8,70 € / 9,70 €
Italienischer Gemüseintopf (Minestrone)	8,70 € / 8,50 €
Deftige Gulaschsuppe mit viel Schweinefleisch mit viel Rindfleisch	9,10 € / 10,20 € 11,10 € / 12,40 €
Chili con carne	10,30 € / 11,50 €
Chili sin carne 	10,30 € / 11,50 €
Currywurst geschnitten mit Baguette	9,10 € / 10,50 €
Französische Kartoffelsuppe mit Lauchstreifen*	8,10 € / 9,10 €

* auch vegan möglich

Suppe ab 10 Liter

	Preis pro Liter
Tomatencremesuppe mit Bärlauchklößchen* 	10,30 € / 11,50 €
Aufgeschlagene Karotten-Orangensuppe mit Ingwer* 	8,60 € / 9,60 €
Klassische Hochzeitssuppe mit reichlich Einlage	12,50 € / 14,00 €
Spargelsuppe (saisonal)* 	10,90 € / 12,20 €
Kürbiscremesuppe (saisonal)* 	10,90 € / 12,20 €

(Preisangaben: im Haus / außer Haus)

Vegetarische Gerichte

Harissa Ofengemüse mit
Rosmarinkartoffeln und Kräuterdip  13,90 € / 15,50 €

Gefüllte Zucchini mit Reis
und Gemüse-Safran-Sauce  13,90 € / 15,50 €

Ofenfrische Gemüselasagne oder
Spinatlasagne mit Mozzarella und
Bärlauchsauce  12,50 € / 14,00 €

Saisonale Gerichte

Spargel mit Sauce Hollandaise,
Schnitzel und Heidekartoffeln 21,50 € / 24,10 €

Haxe mit Sauerkraut,
Knödel und Altbiersauce 14,90 € / 16,70 €

Grünkohl mit Kohlwurst,
Kassler, Salzkartoffeln und Senf 17,90 € / 20,10 €

Fischgerichte

Zanderfilet auf Tomaten-Lauch-
Gemüse mit Kräutergnocchis 20,50 € / 23,00 €

Lachsrückens in Salbeisahne mit
Blattspinat und Zitronenpasta 21,50 € / 24,10 €

Dessert

Zitronencreme mit Früchten 3,20 € / 3,60 €

Rote Grütze mit Vanillesauce 3,60 € / 4,00 €

Mousse au Chocolat mit Früchten 3,90 € / 4,40 €

Panna Cotta mit Himbeersauce 3,90 € / 4,40 €

Limonen-Quarkmousse 3,60 € / 4,00 €

Cappuccinomousse 3,60 € / 4,00 €

Grießflamerie mit Pflaumenkompott 3,30 € / 3,70 €

Frischer Obstsalat mit Zimt-Vanille-Soße 4,20 € / 4,70 €

Crème brûlée 4,20 € / 4,70 €

Obstspieße (ab 20 Personen) pro Stk. 2,50 € / 2,80 €

Kleiner Obstkorb (für 20 Personen) 38,50 € / 43,10 €

Großer Obstkorb (für 50 Personen) 88,00 € / 98,50 €

Obstplatte (für 20 Personen)
mundgerecht zubereitete
saisonale Obstauswahl 55,00 € / 61,60 €

Kleine Auswahl von deutschem
Hart- und Weichkäse*
(für 10 Personen) 89,00 € / 99,50 €

Große Auswahl von internationalem
Weich- und Schnittkäse*
(für 20 Personen) 145,00 € / 165,00 €

*Dazu reichen wir eine korrespondierende Brotauswahl
und Buttervariationen.





Buffet

lieferbar ab
15 Personen

Feinschmecker-Buffer

Kalt

Hausgebeizter Lachs mit Senf-Honig-Dill-Sauce

Roastbeef mit Remouladensauce

Honigmelone mit mildem Heideschinken

Matjessalat mit Paprika, Gurke, Tomate und Kräutern

Schafskäsesalat

Salat mit Dressing

Brotauswahl mit Butter

Warm

Zarte Schweinemedallions in rosa Pfeffersauce mit Gemüsebouquet und Kartoffelgratin

Dessert

Mousse au Chocolate mit Früchten

Preis pro Person

außer Haus 29,50 €
im Haus 33,00 €

Geburtstagsbuffer

Kalt

Mild geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich

Hausgebeizter Lachs mit Senf-Dill-Sauce

Fruchtiger Geflügelsalat mit Ananas und Spargel

Porree-Mais-Salat mit Mandarinen

Käsespezialitäten

Brotauswahl und Butter

Warm

Zarter Zwiebelschwenkbraten mit frischen Champignons, Gemüse mit Sauce Hollandaise gratiniert, dazu Kartoffelgratin *oder* Röstkartoffeln

Dessert

Hamburger Beeren-Grütze mit Vanillesauce

Preis pro Person

außer Haus 28,90 €
im Haus 32,40 €

Frühlingsbuffer

Kalt

Wildkräutersalat mit Radieschen und grünem Spargel

Frühlingsalat mit Kirschtomaten, Schafskäse und roten Zwiebeln

Marinierte Geflügelspieße

Anti-Pasti-Salat mit marinierter Paprika

Zucchini, Möhren, Champignons und Zwiebeln

Tomate-Mozzarella mit Bärlauchpesto

Ciabatta mit Kräuterdip

Warm

Hähnchenbrustfilet mit Kräuterkruste, dazu feine Tomaten-Basilikumsauce, buntes Gemüse-Potpourri und gratinierte Ofenkartoffeln

Mit Ziegenkäse gratiniertes Schweinefilet, geschmorte Birnen, Salbei, zarte Frühlingskarotten und Röstkartoffeln

Dessert

Zitronen-Sauerrahm-Mousse mit Erdbeersauce

Preis pro Person

außer Haus 31,50 €
im Haus 35,30 €



Aus der Region

Unsere Produkte beziehen wir weitestgehend von Landwirten aus der Region um Lüneburg. Kurze Transportwege und schonende Verarbeitung der Rohstoffe bringen die besten Ergebnisse auf den Tisch – das schmecken Sie!

ab
30 Personen
2 Desserts

Elbmarsch Buffet

Kalt

Hamburger Fischmarktplatte mit Pfeffermakrele und pikantem Graved Lachs, Kieler Sprotten, Bachforellenfilet und Sahnemeerrettich

Matjesfilet mit Apfel-Zwiebel-Rahm und Dill

Apfel-Putensalat mit süßem Senf

Roastbeef mit Remouladensauce

Schinkenröllchen mit Spargel gefüllt auf Gemüsesalat

Ofenfrisches Baguette und Butter

Warm

Pikanter Spießbraten mit Schwarzbiersauce, dazu erlesenes Gemüse und Kartoffelgratin mit Käsehaube

Dessert

Zitronencreme mit Früchten

Preis pro Person

außer Haus 29,00 €
im Haus 32,50 €

Heide Buffet

Kalt

Partyfrikadellen auf Gemüsesalat

kleine Schnitzel in Knusperpanade dazu Barbecue Sauce

Fischplatte mit geräucherter Forelle, Räucherlachs und Makrelenfilet

Fischsalat mit Ananas und Zitronenthymian

Käseplatte mit Trauben und Obst

Brotauswahl mit Butter

Warm

Lüneburger Honigschinken mit Blumenkohl und Röstkartoffeln

Saiblingsfilet mit Spitzkohlgemüse und Wildreis

Dessert

Apfel-Tiramisu mit Schokoladensauce *oder*

Lüneburger Beerengrütze mit Vanillesauce

Preis pro Person

außer Haus 34,00 €
im Haus 38,00 €

Kleiner Italiener

Kalt

Gebratene Zucchini mit Tomatensugo
Eingelegte Champignons mit Balsamico und Basilikum
Möhrenstifte mit Mandeln und Honig
Rote Schalotten mit Portwein und Rosmarin
Mailänder Salami mit gefüllten Oliven
Pasta-Salat „Primavera“ mit Erbsen, Lauch und Sellerie
Ciabatta, Butter und Aioli

Suppe

Minestrone – italienische Gemüsesuppe mit Nudeln

Warm

Venezianisches Nudelgratin mit gebratenen Putenstreifen
oder Rinderragout „Toskana“ mit Bandnudeln (+ 2,00 €)

Dessert

Panna Cotta mit Himbeermark

Preis pro Person

außer Haus 32,00 €
im Haus 35,80 €

Adria-Buffer

Kalt

Crostini mit Tomate und Mozzarella
Pinienschicken-Salat mit Kirschkapern und Rucola
Büffelmozzarella mit Strauchtomaten und Pesto
Thunfischsalat mit grünen Bohnen, Tomaten, Oliven und Ei
Schafskäse-Salat mit mediterranem Gemüse
Rucola mit gehobeltem Parmesan
Spanischer Serranoschinken auf Tomatenpaprika
Ciabatta und Aioli

Warm

Zanderfilet auf Kräutertomaten mit Lauch
Geschmorte Rinderkeule auf Toskanische Art
Frisches Pfannengemüse
Kartoffelgratin

Dessert

Fruchtsalat mit Honig-Vanillesauce
oder Cappuccinoschaum mit Pistazien

Preis pro Person

außer Haus 35,00 €
im Haus 39,00 €

lieferbar ab
15 Personen

Großer Italiener

Kalt

Panzanella (italienischer Brotsalat)
Auberginenröllchen mit Parmaschinken und Scampi
Crostini mit Ziegenkäse
Büffelmozzarella mit Flaschentomaten
Mediterraner Linsensalat mit Kaninchenfilet
Focaccia und Ciabatta mit Salsa Verde

Warm

Saltimbocca á la Romana vom Schweinelachs
Hüftsteak unter einer Kräuterhaube*
Caponata Siciliana (sizilianisches Gemüsegericht)
Knoblauchkartoffeln

Dessert

Tiramisu

Preis pro Person

außer Haus 37,90 €
im Haus 42,40 €

* im außer Haus Angebot bieten wir Ihnen eine Alternative an

Buffet Orient

Kalt

Tabouleh
feiner Bulgursalat mit Tomate, Gurke und Limette

Arabischer Kartoffelsalat
mit Rote Bete, Bohnenkernen und Koriander

Knackiger Blattsalat
mit Granatapfel, Orangen, Datteln und Pistazien

Gemüse des Morgenlandes
mit Melone und Ziegenkäse

Gefüllte Spitzpaprika mit Joghurt-Dip

Gegrillte Zucchini mit Chermoula mariniert

Lammhackspieße mit geschmorten Kirschtomaten

Warm

Hähnchenbrust mit fruchtigen Gewürze,
Harissa Ofengemüse und Safran-Mandelsauce

Roulade vom Rind auf geschmorten Zwiebeln, dazu
Auberginenpüree und scharfe Knoblauch-Kartoffeln

Dessert

Kardomom-Zimt-Mousse mit Granatapfelsauce

oder Mandel-Sahne-Reis mit Früchten

Preis pro Person

außer Haus 33,00 €
im Haus 36,90 €

Buffet Mediteran

Kalt

Hausgebeizter Basilikumlachs mit Rucola

Gebratenes Gemüse mit Olivenöl und Thymian

- Möhren mit Honig lasiert

- Paprika in Knoblauchöl

- Rote Zwiebeln

- Champignons mit Balsamico

Rosa gebratener Kalbsrücken mit Thunfischsauce

Gambas in Kräuter-Knoblauch-Sauce

Ofenfrisches Ciabatta mit Aioli

Warm

Schweinefilet gefüllt mit Parmesan und Rucola

Gnocchis mit rotem Pesto mariniert

Italienisches Pfannengemüse mit Romanesco, Brokkoli und
Blumenkohl

Dessert

Panna Cotta mit beschwipsten Kirschen

Preis pro Person

außer Haus 34,40 €
im Haus 38,50 €

Buffet Toskana

Kalt

Feinster Parmaschinken mit
frischem Parmesan und Rucola

Spießchen von Kirschtomaten und
Mozzarellakugeln mit Pesto

Gebratene Zucchini mit Tomatensugo

Eingelegte Champignons mit
Balsamico und Basilikum

Möhrenstifte mit Mandeln und Honig

Gebratene Paprika mit frischem
Knoblauch und Olivenöl

Gebratene Lachs-Gemüse-Spießchen

Ofenfrisches Ciabatta und Aioli

Warm

Gefüllte Involтинis vom Schwein (Röllchen)
mit getrockneten Tomaten und Basilikum

Fenchel-Staudensellerie-Gemüse

Kleine Knoblauchkartoffeln

Dessert

Aufgeschlagenes Mascarpone-Mousse
mit Amaretto

oder Frischer Obstsalat mit Vanillesoße

Preis pro Person

außer Haus 33,50 €
im Haus 37,50 €





Buffet Viva España

Kalt „Spanische Tapas“

Gebackene Kartoffeln mit Knoblauch und Chili

Eingelegte Möhren mit Honig und Mandeln

Gebatene Champignons in Basilikumöl

Boquerones mit Zwiebellauch und Kapernfrüchten

Tortilla mit Hackfleisch, Mais und Paprika

Manchego mit roten Zwiebeln und Oliven

Serranoschinken mit Honigmelone

Baguette und Aioli español

Warm

Spanisches Hühnchen in Trauben-Mandel-Sauce
dazu Paprika-Gemüse und Naturreis

oder

Madrilena Paella mit Meeresfrüchten,
Hühnchen und Safran

Dessert

Orangenflan á la mama mit Karamel

Preis pro Person

außer Haus 32,50 €

im Haus 36,00 €

Tapas-Bufferet Viva Andalusia

Kalt

Spanischer Kartoffelsalat mit Spargel,
Zuckerschoten und Aioli

Überbackene Champignons mit
Gemüstreifen und Chorizo

Gratinierte Feigen mit Ziegenfrischkäse
und Schinken-Datteln

Maurisch gegrillte Auberginen
und Zucchini-Taler mit Walnusskruste

Katalonischer Manchego-Salat mit Orange,
Avocado und Pinienkernen

Mozzarella Gemüsesalat mit Papaya und Kirschtomaten
auf Römersalat

Spanische Brotauswahl mit Hummus, hausgemachter Aioli
und Mojo Sauce

Warm

Lachswürfel mit Garnelen, Gemüse und Safran

Albondigas (Fleischklößchen) auf Tomatensalsa

Schweinefiletspieße auf Granatapfel-Walnuss-Sauce

Papos arrugadas (kanarische Kartoffeln)

Dessert

Crema Catalana

oder Amaretto-Creme mit Feigen und Krokant

Preis pro Person

außer Haus 37,00 €

im Haus 41,40 €

ab
30 Personen
2 Desserts

Veggie „Feinschmecker“



Kalt

Tomaten-Mozzarella-Spießchen mit Pesto nappiert

Couscous-Salat mit gerösteten Pinienkernen, Frühlingszwiebeln und Melisse

Schafskäse-Salat mit mediterranem Gemüse mit frischem Knoblauch und Olivenöl

Gebratene Paprika

Gebratene Zucchini mit Tomatensugo

Möhrenstifte mit Mandeln und Honig

Gebratene Champignons in Basilikumöl

Ciabatta und Aioli

Warm

Karotten-Orangensuppe mit Ingwer und gerösteten Kürbiskernen

Vegetarische Gemüselasagne mit Kräutertomatensauce

Kleine Knoblauchkartoffeln

Dessert

Obstsalat mit Vanillesauce

oder Panna Cotta mit Himbeermark

Preis pro Person

außer Haus 37,00 €

im Haus 41,40 €

Veganer Genuss



Kalt

Feldsalat mit Feigen und Walnüssen

Chili-Nockerln mit Gemüsesalsa

Riesenchampignons mit Gemüsefüllung

Spargelsalat mit Rhabarber-Dressing

Kichererbsen-Blumenkohl-Salat

Linsen-Tomaten-Aufstrich

Vegane Brotauswahl

Suppe

Erbsen-Wasabi-Suppe

Warm

Quinoa mit Brokkoligemüse und Curry-Schmand

Hausgemachte Pasta mit Kürbis-Rucola-Pesto

Szegediner Gulasch mit Seitan und Sauerkraut

Dessert

Beeren Trifle

oder Schoko-Minzcreme

Preis pro Person

außer Haus 39,00 €

im Haus 43,70 €

vegetarische Gerichte

vegane Gerichte

lieferbar ab
15 Personen

Veganes Vergnügen



Kalt

Tabouleh Salat

Bruschetta mit Kürbiskernpesto

Marinierte Kichererbsen

Italienischer Kartoffelsalat

Kokos-Dal

Gemüsesalat mit Kürbiskernen und Basilikum

Grisotto, Spinat-Oliventaschen

Suppe

Misosuppe mit Gemüse, Wakame und Algentofu

Warm

Soja-Curry mit Sesam-Blüten-Reis

Thai-Gemüsepfanne mit Bratnudeln

Soja-Ecken mit Quinoa-Karottenpüree

Dessert

Schoko-Muffins mit Vanillefrüchten

oder Cornflakes Crumble mit saisonalen Früchten

Preis pro Person

außer Haus 41,00 €

im Haus 45,90 €



Frühstücksbuffet

Honig, Marmelade, Nutella
Schinken- und Wurstausswahl
Auswahl von Weich- und Schnittkäse
Geflügelsalat, Shrimpsalat, Eiersalat
Tomate-Mozzarella mit Basilikumpesto
Zwiebel-Mett, Butter
Rührei und Bacon
Ofenfrische Brötchenauswahl

Preis pro Person

außer Haus 15,90 €
im Haus 17,80 € inkl. Filterkaffee
(ca. 1,5 Tassen pro Person)

Optional:

Räucherlachs, dazu Honig-Senf-Dillsauce

Preis pro Person

außer Haus 2,80 €
im Haus 3,10 €

Brunchbuffet

Kalt

Bornholmer Lachs mit Sahnemeerrettich
Bachforellenfilet garniert mit Ei
Wurst- und Schinkenplatte „Landhaus“
Geflügelsalat „Hawaii“ mit Ananas
Käseauswahl mit Trauben
Butter
Brötchen- und Brotauswahl

Warm

In Honig gebeizter Krustenbraten
Ananaskraut dazu Kartoffelgratin
Geschnetzeltes „Züricher Art“ von der Poulardenbrust
Blumenkohl
Spätzle

Dessert

Vanille-Quarkcreme mit Früchten

Preis pro Person

außer Haus 28,00 €
im Haus 31,30 €

Frühstückszeit

ab 15 Personen

„Gestärkt in den Tag starten!“



Menü ab 15 Personen

1

Spargelcremesuppe (saisonal)
mit Lachsstreifen und Schnittlauch

Gemischte Bratenplatte mit
Rinderschmorbraten und Jungschweinbraten,
frisches Gemüsepotpourri mit Sauce
Hollandaise, Rotkohl, Petersilienkartoffeln und
Kroketten (nicht außer Haus)

Schokoladen-Mandelmousse
mit Karamelbirnen

Preis pro Person

außer Haus 32,50 €
im Haus 36,40 €

2

Geflügelcremesuppe mit Einlage

Jungschweinbraten und Wildschweinkeule
mit Morchelrahmsauce, Speck-Rosenkohl,
Blumenkohl, Pariser Karotten und französische
Erbsen, dazu Petersilienkartoffeln

Vanille-Eis*
mit heißen Kirschen und Sahne
(nicht außer Haus)

Preis pro Person

außer Haus 36,00 €
im Haus 40,30 €

3

Lüneburger Hochzeitssuppe
mit Spargel, Klößchen und Eierstich

Schweinemedallions und Putenröllchen
mit Champignonrahmsauce, regionale
Gemüseauswahl und Kartoffeln

Mousse von weißer Schokolade und
Tonkabohnen, dazu karamellierte Ananas

Preis pro Person

außer Haus 35,50 €
im Haus 39,80 €

* für außer-Haus-Bestellungen bieten wir Ihnen eine Alternative



BBQ

Kalt

Krautsalat

Nudelsalat mit Rauke und getrockneten Tomaten

Lauchzwiebel-Paprika-Tomaten-Salat
mit Pinienkernen in Knoblauch-Olivenöl

Büffel-Mozzarella-Salat mit Pesto

Panzanella - Italienischer Brotsalat

Senf, Ketchup, Grillsauce, Aioli

Frischer Brotkorb

Warm

Geflügelsteak

Mariniertes Nackensteak mit roten Schalotten

Thüringer Bratwurst / Schinken-Wurst

Gebeizter Fjord-Lachs Rücken mit Kräutern
in Weißwein pochiert

Schafskäse mit Tomate und Basilikum

Mediterranes Gemüse (Paprika, Zucchini, Oliven)
mit Rosmarin

Grillkartoffeln mit Sour Cream

Dessert

Cremiges Brownie-Kirsch-Trifle

Preis pro Person

außer Haus 34,00 €

im Haus 38,10 €

*Optimierungsoptionen
pro Person*

*lieferbar ab
20 Personen*



Vor Ort grillen – dann berechnen wir:

Koch (mind. 3 Std.)

pro Person 46,00 €

Holz Kohle- oder Gasgrill

Leihgebühr 35,00 €

Holz Kohle

pauschal 0,50 €/Person

Gasflaschenfüllung

pauschal 15,00 €/Flasche

Scampispiße

außer Haus 4,00 €

im Haus 4,50 €

Rinderhüftsteak

außer Haus 4,50 €

im Haus 5,00 €

Lammspiße

außer Haus 5,00 €

im Haus 5,60 €

Liefer- und Zahlungsbedingungen

Bestell- und Lieferbedingungen

Wir produzieren grundsätzlich ab 15 Personen. Bei Bestellung benötigen wir 10 Tage vorab eine verbindliche Personenzahl. Bei Auslieferungen bitten wir eine Toleranz von 15 Minuten (früher oder später) zu berücksichtigen. Bei Lieferausfall durch höhere Gewalt besteht kein Rechtsanspruch.

Lieferpauschale

Wir berechnen innerhalb von 10 km eine Lieferpauschale in Höhe von 15,00 Euro. Bei weiteren Entfernungen wird die Lieferpauschale nach Aufwand berechnet.

Preise

Die Angebote unserer Preise sind freibleibend. Alle angegebenen Preise unserer Preisliste verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Für individuelle Angebote sind die darin angegebenen Preise gültig.

Leihgeschirr

Für die Chafing Dishes (Wärmebehälter) und Brennpaste berechnen wir eine Leih-/Reinigungsgebühr von 7,50 Euro/Stück. Das Anlegebesteck wird mit einer Leihgebühr von 2,50 Euro/Set berechnet.

Der Mietpreis für die Leihgegenstände gilt für drei Tage. Die ausgeliehenen Gegenstände sind spätestens drei Werktage nach Lieferung zurückzugeben. Leihgegenstände und Verpackungsmaterial bleiben in unserem Besitz. Nur sofortige Beanstandungen können berücksichtigt werden. Jegliche Haftung seitens des Vermieters für Sach- und Personenschäden im Zusammenhang mit dem Mietgebrauch ist ausgeschlossen.

Fehlmeldungen, Bruch, Beschädigung und Verlust gehen zu Lasten des Kunden. Neben dem Mietpreis sind die Kosten der erforderlichen Wiederherstellung bzw. Wiederbeschaffung zum Neuwert zu tragen.

Die Behälter / das Geschirr bringen Sie grundsätzlich selbst zurück (Liefereingang hinter dem Haus).

Alles weitere bedarf einer gesonderten Vereinbarung. Bei Verleihaufträgen von Veranstaltungsequipment berechnen wir pauschal 25,00 Euro zusätzlich.

Auftragsstornierung

Die Kosten bei Auftragsstornierung betragen:
bei 10 Tagen vorab 50 % vom Lieferpreis
bei 4 Tagen vorab 70 % vom Lieferpreis
bei 1 Tag vorab 100 % vom Lieferpreis

Bezahlung

Sie erhalten eine Rechnung per Mail und überweisen den Rechnungsbetrag nach Erhalt. Wir behalten uns das Recht vor, eine Abschlussrechnung vorab zu schicken.

Im Verzugsfall sind wir berechtigt, neben dem sonstigen Verzugsschaden Verzugszinsen 10 % p.a. zu erheben.

Haftung

Mit Übernahme der Ware geht die Haftung für Verlust, Beschädigung, Verminderung und Verschlechterung einschließlich der Haftung gegenüber Dritten auf den Kunden über.

Fotos AdobeStock.com

S. 1 © ant
S. 2 © Michal, © ABF_MATEO
S. 3 © laplateresca, © LElik83, © Slawomir Fajer
S. 4 © Michal
S. 5 © pilpphoto
S. 6 © ABF_MATEO
S. 7 © kab-vision, © emmi, © GulyaevStudio, © Daniel
S. 8 © laplateresca
S. 9 © Alex Hubenov

S. 10 © a_kulikovskaya
S. 11 © Slawomir Faje
S. 12 © karepa
S. 13 © Jenny Sturm
S. 14 © exclusive
S. 15 © Bjoern
S. 16 © juefraphoto
S. 17 © LElik83
S. 18 © Mikhaylovskiy, © davit85



die feinschmeckerei GmbH
Horst-Nickel-Straße 2
21337 Lüneburg

Telefon 0 4131 220 08 77

info@diefeinschmeckerei.de
www.diefeinschmeckerei.de