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

Kein Genuss ist vorübergehend. Der Eindruck, den er hinterlässt, ist bleibend.

Johann Wolfgang von Goethe

Herzlich Willkommen bei der Feinschmeckerei!

Wir freuen uns, Sie bei uns begrüßen zu dürfen. Seit über 20 Jahren sind wir Ihr verlässlicher Partner für exzellente kulinarische Erlebnisse und maßgeschneiderte Catering-Lösungen.

Unser Anspruch ist es, Ihre Veranstaltung zu einem unvergesslichen Erlebnis zu machen. Ob Firmenfeiern, Hochzeiten, Geburtstagsfeiern oder andere besondere Anlässe – wir bieten Ihnen eine vielfältige Auswahl an exquisiten Speisen und Getränken, die perfekt auf Ihre Wünsche abgestimmt sind.

Warum Sie die Feinschmeckerei wählen sollten?

Frische und Qualität: Unsere Zutaten sind stets frisch und von höchster Qualität. Wir legen großen Wert auf regionale und saisonale Produkte.
Vielfalt und Individualität: Von raffinierten Fingerfood-Kreationen über festliche Buffets bis hin zu exklusiven Menüs – unsere Angebote sind so vielfältig wie Ihre Bedürfnisse.
Professioneller Service: Unser erfahrenes Team steht Ihnen von der Planung bis zur Umsetzung zur Seite und sorgt dafür, dass Ihre Veranstaltung reibungslos verläuft.
Kreative Präsentation: Wir gestalten unsere Speisen mit Liebe zum Detail und sorgen für eine ansprechende und appetitliche Präsentation.

Lassen Sie sich von unseren kulinarischen Köstlichkeiten begeistern und genießen Sie einen erstklassigen Service, der keine Wünsche offenlässt. Blättern Sie durch unsere Broschüre und entdecken Sie die vielfältigen Möglichkeiten, die wir Ihnen bieten.

Wir freuen uns darauf, Ihre Veranstaltung zu einem kulinarischen Highlight zu machen!

Mit kulinarischen Grüßen,
Ihr Team von
die Feinschmeckerei

Inhaltsverzeichnis

Unsere Angebote im Überblick

6 Braten

Für Events mit vielen Personen ist ein Braten ideal. Mit den passenden Beilagen findet jeder Gast seine Lieblingskombination.

8 Schnittchen & Co.

Kleine Schnittchen passen immer. Sie sehen gut aus, stillen den kleinen Hunger und sind vielseitig kombinierbar.

10 Fingerfood

Etwas Kleines für Zwischendurch? Gern. Fingerfood ist zu jedem Anlass gern gesehen. Je nach Partymotto sind sie ein willkommener Appetitanreger mit passenden Gewürzen.

12 Suppen und Gerichte

Ob drinnen oder draußen – eine Suppe weckt die Lebensgeister und bringt die Gäste zusammen. Dabei muss das Angebot keineswegs ein-“töpfig“ sein.

14 Buffets

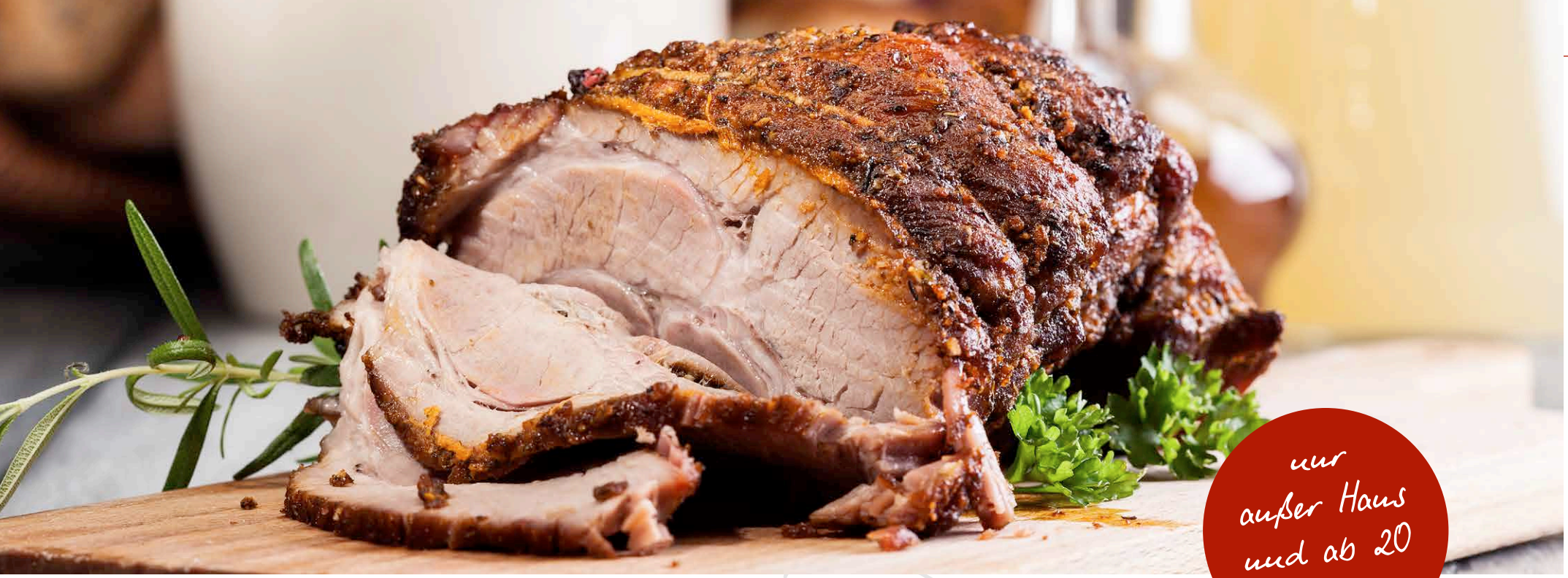
Für jeden etwas dabei zu haben, ist der Anspruch vieler Gastgebender. Wir geben Ihnen alles, um diesen Anspruch zu erfüllen.

22 BBQ

Echtes Feuer, Fleisch und – ja, auch Gemüse kommt bei uns auf den Grill. Perfekt gegrillt, beste Qualität! So wird das Essen ein voller Erfolg.

21 Menüs

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



nur außer Haus und ab 20 Personen

Braten

Für alle die es deftig lieben, ist ein Braten die perfekte Wahl. Denn erst im großen Stück, langsam gegart und mit schöner Kruste aussen herum verzaubert er den Gaumen. Dafür verwenden wir nur ausgesuchtes Fleisch von bester Qualität.
Für Events mit vielen Personen ist ein Braten ideal. Mit den passenden Beilagen findet jeder Gast seine Lieblingskombination.

Alle Preise auf diesen beiden Seiten sind reine Lieferpreise inkl. Mwst.

Partyknüller

Spanferkelbraten oder Burgunderschinken mit warmem Speckkartoffelsalat, Krautsalat, Sauerkraut und Bratensauce.

Preis pro Person
nur außer Haus 14,90 €

Unsere Braten liefern wir Ihnen im Ganzen oder aufgeschnitten mit Sauce. Wir kalkulieren ca. 250 g Fleisch pro Person.

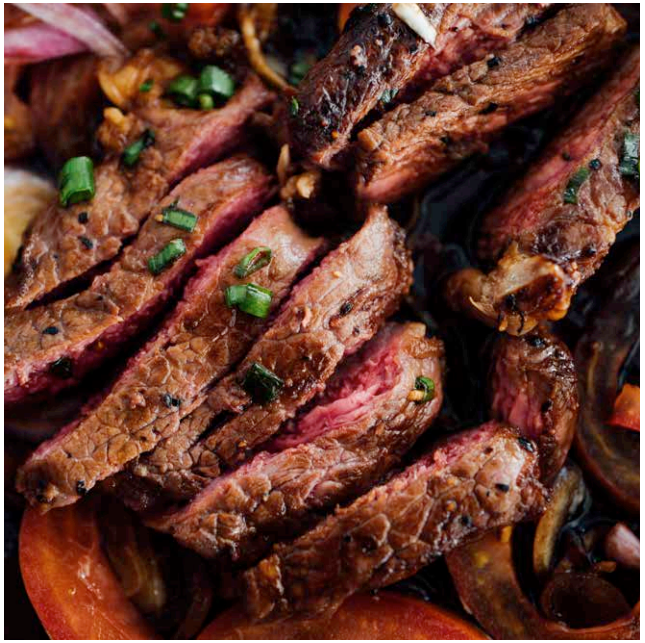
Feinschmeckerei Bratenvariationen

Wählen Sie zwischen den nachfolgenden Speisen ganz nach Ihrem Geschmack und dem Ihrer Gäste aus:

Zwiebelschwenkbraten, Spießbraten oder Burgunderbraten mit Honigkruste	10,90 €
Putenoberkeule, Spanferkelbraten oder Lüneburger Sülfmeisterbraten (Burgunderbraten)	11,50 €
Schweinefilet oder Hähnchenbrustfilet wahlweise mit Champignon à la crème, Orangensauce, rosa Pfeffersauce oder Gorgonzolasauce	14,50 €
Gemischte Bratenauswahl (mit Schwein, Rind, Pute) mit 250 g pro Person	14,00 €
Putenbrust „mediterran“ mit Rosmarin-Knoblauch zubereitet	12,90 €

Beilagen

Krautsalat und Baguette	2,50 €
Rotkohl, Sauerkraut, Pfannengemüse oder frische Champignons	2,50 €
Gemüseplatte mit Sauce Hollandaise, Bohnen im Speckmantel	4,50 €
Warmer Speckkartoffelsalat, Röstkartoffeln, Kartoffelgratin, Petersilienkartoffeln, Spätzle oder Pasta	3,70 €



Schnittchen & Co. 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	21,00 €
im Haus	23,50 €

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	23,10 €
im Haus	26,00 €

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	23,20 €
im Haus	26,00 €

2

Mit Pesto marinierter 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	28,80 €
im Haus	32,30 €

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	34,40 €
im Haus	38,50 €

Fingerfood

Bei unserem Fingerfood unterscheiden wir zwischen der Snack-Variante (8 Stück) und die Satt-Variante (15 Stück).

ab 20 Personen

1

Yakitorispieß mit Chili-Sauce (Geflügel)

Gefülltes Crêperöllchen mit geräucherter Pute und Rucola-Senf-Dip

Crostinis mit Ziegenkäse, getrockneten Tomaten und Honig
(kann glutenfrei zubereitet werden)

Empanados mit Schinken und Käse

Gebackene Reisbällchen mit Curry

Berliner-Boulettchen mit getrockneter Tomate

Marinierter Tomate-Mozzarella-Spieß mit grünem Pesto

Couscous-Salat mit gerösteten Pistazien, Frühlingszwiebeln und Melisse

Snack-Variante (8 Stk.)

außer Haus	24,70 €
im Haus	27,50 €

Satt-Variante (15 Stk.)

außer Haus	37,50 €
im Haus	42,00 €

2

Kleine Frühlingsröllchen mit Gemüsefüllung

Kleine Lauchküchlein mit Kräuter-Crème fraîche

Panzanella – Italienischer Brotsalat im Weckglas

Chicken Pineapple Stick (Geflügel)

Scampispieß in Thai-Currymarinade

Falafelspieß mit Paprika

Gemüsestäbchen mit Sour Cream

Mini-Wraps mit Tomate-Mozzarella und Pesto

Snack-Variante (8 Stk.)

außer Haus	26,40 €
im Haus	29,60 €

Satt-Variante (15 Stk.)

außer Haus	39,50 €
im Haus	44,20 €

vegetarische Gerichte vegane Gerichte glutenfrei

3

Gefülltes Crêperöllchen mit Parmaschinken und Rucola

Mini-Bifteki aus Rindfleisch

Chicken Amerikanos

Bourek mit Schafskäsefüllung

Bruschetta im Weckglas

Ziegenkäsebällchen im Haselnuss-Kräutermantel

Kartoffelpuffer mit Lachs und Basilikum

Feigen-Parmaschinkensalat auf Käsetalern

Chorizo-Spieß

Snack-Variante (8 Stk.)

außer Haus	29,00 €
im Haus	32,50 €

Satt-Variante (15 Stk.)

außer Haus	46,50 €
im Haus	49,50 €

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

vegetarische Gerichte

vegane Gerichte

Eintöpfe ab 10 Liter

	Preis pro Liter*
Linseneintopf mit Rauchfleisch	9,70 €
Erbseneintopf mit Wursteinlage	9,10 €
Paprika-Hack-Eintopf mit Reis	9,70 €
Italienischer Gemüseeintopf (Minestrone)	9,70 €
Deftige Gulaschsuppe mit viel Schweinefleisch mit viel Rindfleisch	 11,00 € 13,00 €
Chili con carne	12,50 €
Chili sin carne	12,30 €
Currywurst geschnitten mit Baguette	9,50 €
Französische Kartoffelsuppe mit Lauchstreifen**	8,90 €

** auch vegan möglich

* Preise außer Haus

Suppe ab 10 Liter

	Preis pro Liter
Tomatencremesuppe mit Bärlauchklößchen*	11,30 € / 12,70 €
Aufgeschlagene Karotten-Orangensuppe mit Ingwer*	8,60 € / 10,80 €
Klassische Hochzeitssuppe mit reichlich Einlage	14,50 € / 16,30 €
Spargelsuppe (saisonal)*	11,90 € / 13,20 €
Kürbiscremesuppe (saisonal)*	11,90 € / 13,20 €

(Preisangaben: außer Haus / im Haus)

Vegetarische Gerichte

Harissa Ofengemüse mit Rosmarinkartoffeln und Kräuterdip	14,90 € / 16,70 €
Gefüllte Zucchini mit Reis und Gemüse-Safran-Sauce	14,90 € / 16,70 €
Ofenfrische Gemüselasagne oder Spinatlasagne mit Mozzarella und Bärlauchsauce	14,50 € / 16,20 €

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	23,50 € / 26,30 €
Lachsrücken in Salbeisahne mit Blattspinat und Zitronenpasta	24,50 € / 27,40 €

Dessert

Zitronencreme mit Früchten	4,20 € / 4,70 €
Rote Grütze mit Vanillesauce	4,20 € / 4,70 €
Mousse au Chocolat mit Früchten	4,20 € / 4,70 €
Panna Cotta mit Himbeersauce	4,20 € / 4,70 €
Limonen-Quarkmousse	4,20 € / 4,70 €
Cappucchinomousse	4,20 € / 4,70 €
Grießflamerie mit Pflaumenkompott	3,90 € / 4,40 €
Frischer Obstsalat mit Zimt-Vanille-Soße	4,50 € / 5,00 €
Creme brûlée	4,50 € / 5,00 €

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)	99,00 € / 110,00 €
Große Auswahl von internationalem Weich- und Schnittkäse* (für 20 Personen)	155,00 € / 174,00 €

*Dazu reichen wir eine Brot- und Baguetteauswahl mit Butter.

Buffet

lieferbar ab 15 Personen

Feinschmecker-Buffet

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 Schweinemedaillons in rosa Pfeffersauce mit Gemüsebouquet und Kartoffelgratin

Dessert

Mousse au Chocolate mit Früchten

Preis pro Person

außer Haus	34,50 €
im Haus	38,70 €

Geburtstagsbuffet

Kalt

Mild geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich

Hausgebeizter Lachs mit Senf-Honig-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	33,00 €
im Haus	37,00 €

Frühlingsbuffet

Kalt

Wildkräutersalat mit Radieschen und grünem Spargel

Frühlingssalat 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-Basilikum-Sauce, buntes Gemüse-Potpourri und gratinierte Ofenkartoffeln

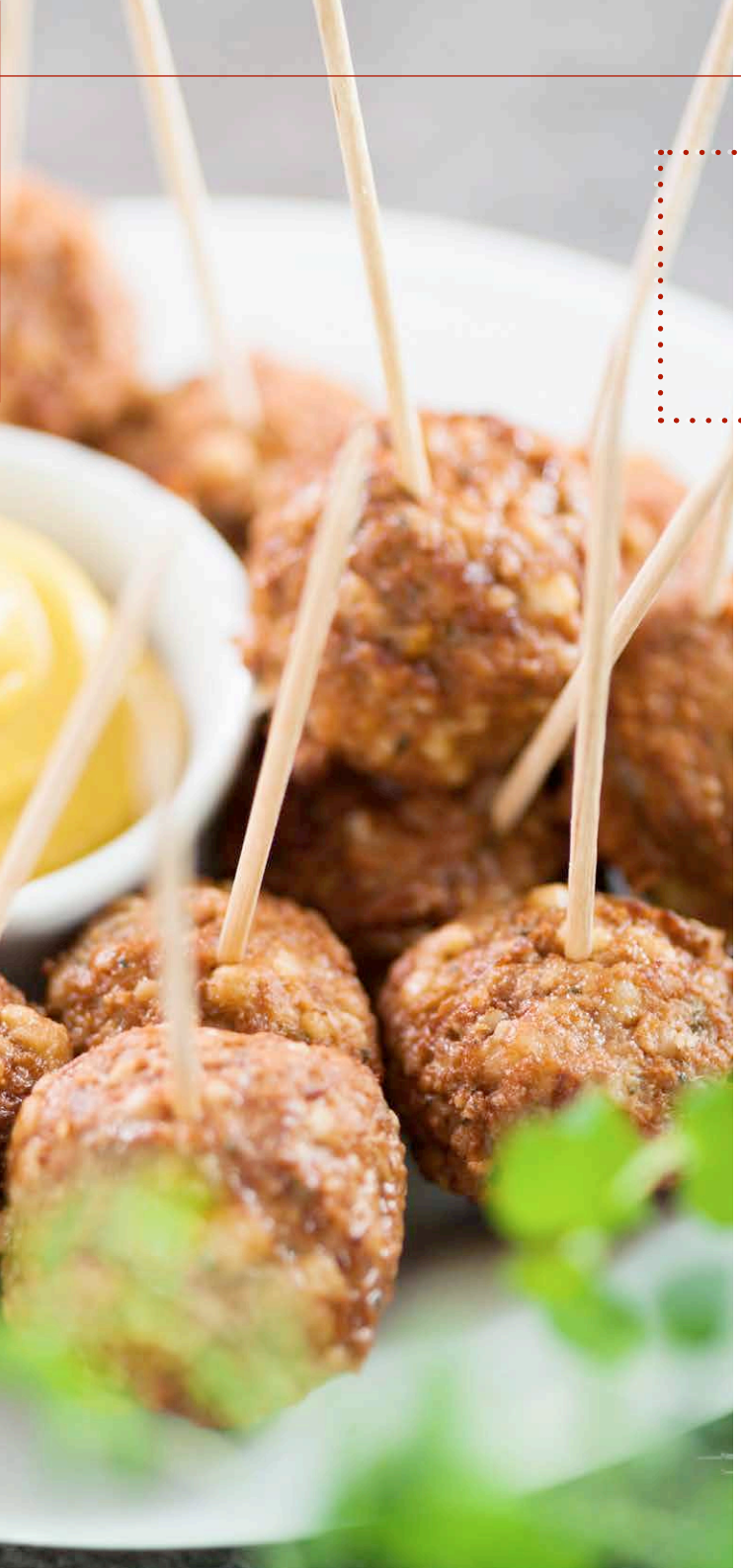
Mit Ziegenkäse gratiniertes Schweinefilet, geschmorte Birnen, Salbei, zarte Frühlingskarotten und Röstkartoffeln

Dessert

Zitronen-Sauerrahm-Mousse mit Erdbeersauce

Preis pro Person

außer Haus	38,50 €
im Haus	43,50 €



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	33,00 €
im Haus	37,00 €

Heide Buffet

Kalt

Partyfrikadellen auf Gemüsesalat

Kleine Schnitzel in Knusperpanade dazu Barbecue Sauce

Fischplatte mit geräuchter 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

Lüneburger Beerengrütze mit Vanillesauce

Preis pro Person

außer Haus	38,00 €
im Haus	42,00 €

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 37,50 €
im Haus 42,00 €

Adria-Buffet

lieferbar ab 15 Personen

Kalt

Crostini mit Tomate und Mozzarella

Pinienchicken-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 40,50 €
im Haus 45,50 €

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 (sizilanisches Gemüsegericht)

Knoblauchkartoffeln

Dessert

Tiramisu

Preis pro Person

außer Haus 43,50 €
im Haus 49,00 €

* Bei Außer-Haus-Bestellungen bieten wir Ihnen gern 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

Auberginenröllchen mit Fetakäse

Warm

Hähnchenbrust mit fruchtigen Gewürze,
Harissa Ofengemüse und Safran-Mandelsauce

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

Dessert

Revani (Grießkuchen)

oder Mandel-Sahne-Reis mit Früchten

Preis pro Person

außer Haus	43,50 €
im Haus	48,00 €

ab
30 Personen
2 Desserts

Buffet Mediterran

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 Gemüse mit Romanesco, Brokkoli
und Blumenkohl

Dessert

Panna Cotta mit beschwipsten Kirschen

Preis pro Person

außer Haus	39,50 €
im Haus	44,30 €

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 Involtinis vom Schwein (Röllchen)
mit getrockneten Tomaten und Basilikum

Fenchel-Staudensellerie-Gemüse

Kleine Knoblauchkartoffeln

Dessert

Aufgeschlagenes Mascarponemousse
mit Amaretto

oder Frischer Obstsalat mit Vanillesoße

Preis pro Person

außer Haus	38,50 €
im Haus	43,20 €

Buffet Viva España

Kalt „Spanische Tapas“

Gebackene Kartoffeln mit Knoblauch und Chili

Eingelegte Möhren mit Honig und Mandeln

Gebratene 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 Karamell

Preis pro Person

außer Haus	39,00 €
im Haus	43,70 €

ab
30 Personen
2 Desserts

Tapas-Buffet Viva Andalusia

Kalt

Spanischer Kartoffelsalat mit Spargel,
Zuckerschoten und Aioli

Überbackene Champignons mit
Gemüsestreifen 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

Creme Catalana

oder Amaretto-Creme mit Feigen und Krokant

Preis pro Person

außer Haus	43,50 €
im Haus	48,70 €

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

Dessert

Obstsalat mit Vanillesauce

oder Panna Cotta mit Himbeermark

Preis pro Person

außer Haus	36,50 €
im Haus	41,00 €

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	42,00 €
im Haus	47,00 €

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

Cornflakes Crumble mit saisonalen Früchten

Preis pro Person

außer Haus	43,90 €
im Haus	49,50 €

Frühstückszeit

ab 15 Personen

„Gestärkt in den Tag starten!“

Frühstücksbuffet

Honig, Marmelade, Nutella

Schinken- und Wurstauswahl

Auswahl von Weich- und Schnittkäse

Geflügelsalat, Shrimpssalat, Eiersalat

Tomate-Mozzarella mit Basilikumpesto

Zwiebel-Mett, Butter

Rührei und Bacon

Ofenfrische Brötchenauswahl

Preis pro Person

außer Haus 17,90 €

im Haus 22,00 € inkl. Filterkaffee (ca. 1,5 Tassen pro Person)

Optional:

Räucherlachs, dazu Honig-Senf-Dill-Sauce

Preis pro Person

außer Haus 3,80 €

im Haus 4,85 €

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 33,00 €

im Haus 37,00 €

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	36,50 €
im Haus	41,00 €

2

Geflügelcremesuppe mit Einlage

Jungschweinbraten und Wildschweinkeule
mit Pilsrahmsauce, 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	39,00 €
im Haus	44,00 €

3

Lüneburger Hochzeitssuppe
mit Spargel, Klößchen und Eierstich

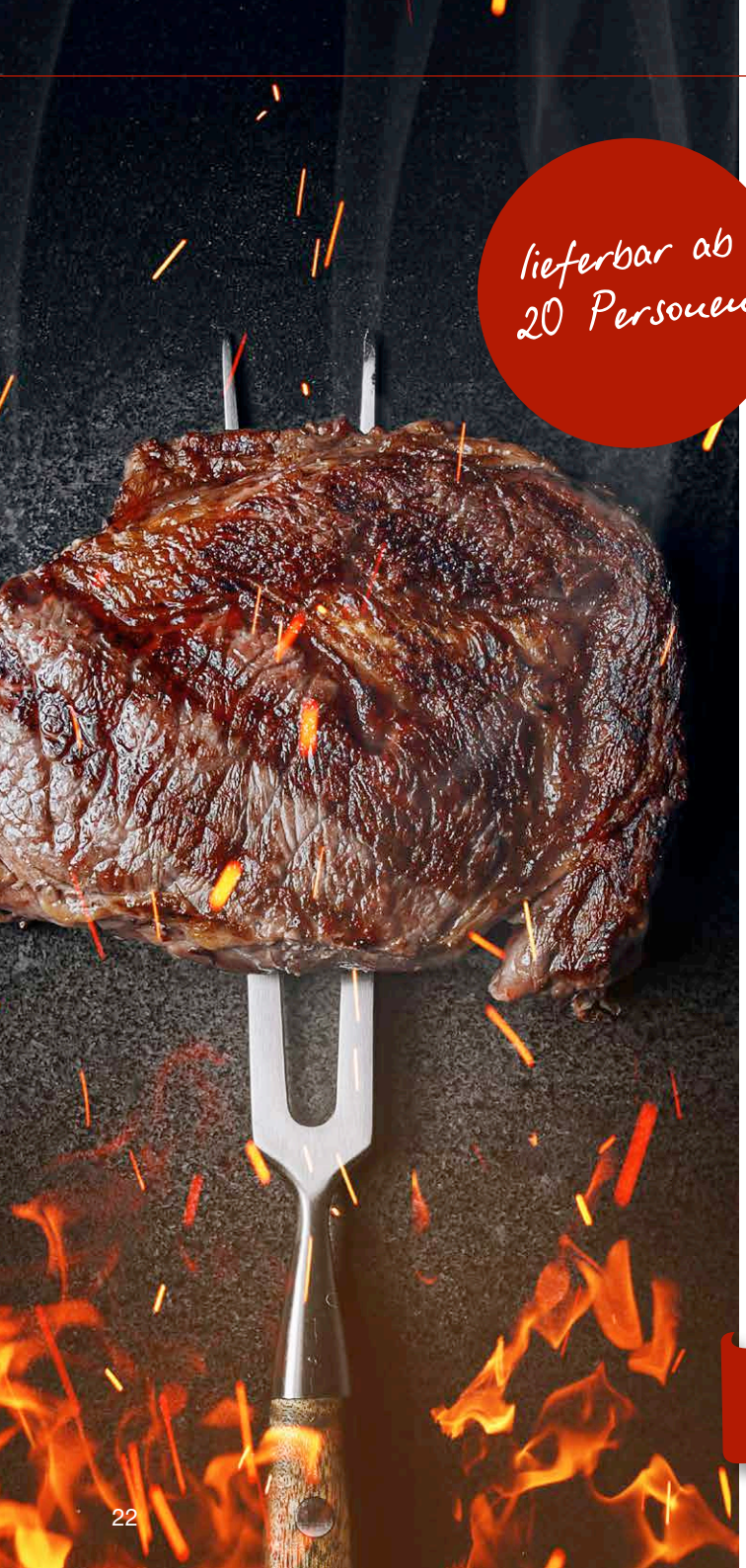
Schweinemedaillons und Putenröllchen
mit Champignonrahmsauce, regionale
Gemüseauswahl und Kartoffeln

Mousse von weißer Schokolade und
Tonkabohnen, dazu karamellisierte Ananas

Preis pro Person

außer Haus	39,00 €
im Haus	44,00 €

* Bei Außer-Haus-Bestellungen bieten wir Ihnen gern eine Alternative an.



lieferbar ab 20 Personen

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-Lachsrücken 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	38,50 €
im Haus	43,00 €

Anti Pasti

Zucchini

Champignons

Möhrenstreifen

Schalotten

Paprika

dazu Baguett und Aioli

Preis pro Person

außer Haus	13,50 €
im Haus	15,10 €

Vor Ort grillen – dann berechnen wir:

Koch (mind. 3 Std.)	
pro Person/Std.	46,00 €
Holzkohle- oder Gasgrill	
Leihgebühr	35,00 €
Holzkohle	
pauschal	0,50 €/Person
Gasflaschenfüllung	
pauschal	15,00 €/Flasche
Geschirr	
pauschal	1,50 €/Person

Genussoptionen
pro Person

Scampispieße

außer Haus	4,00 €
im Haus	4,50 €

Rinderhüftsteak

außer Haus	4,50 €
im Haus	5,00 €

Lammspieße

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 9,50 Euro/Stück.
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 von AdobeStock.com: © ant, © Michal, © ABF_MATEO, © laplateresca, © LElik83, © Slawomir Fajer, © Michal, © pilipphoto, © ABF_MATEO, © kab-vision, © emmi, © GulyaevStudio, © Daniel, © laplateresca, © Alex Hubenov, © a_kulikovskaya, © Slawomir Faje, © karepa, © Jenny Sturm, © exclusive, © Bjoern, © juefraphoto, © Mikhaylovskiy, © davit85, © hansgeel, © Lubos Chlubny, © Mara Zemgaliete

Fotos von unsplash.com: © chuttersnap

die feinschmeckerei GmbH
Horst-Nickel-Straße 2
21337 Lüneburg

Telefon 0 4131 220 08 77

info@diefeinschmeckerei.de
www.diefeinschmeckerei.de