



Event Location: Getreidehaus Clauen

Büfett- und Menüvorschläge

AWE Event & Catering

André Walkling

An der Tränke 1

31249 Clauen

Tel.: 0 51 28 - 96 00 96

eMail: info@awe-event.de

www.awe-event.de

Herzlich willkommen bei AWE Event & Catering.

Seit 1998 widmen wir uns unseren Kunden
und helfen bei der Planung und Durchführung
von Veranstaltungen aller Art.

Mit einem großen Sortiment an Verleih-Equipment,
erfüllen wir Ihnen „fast“ jeden Wunsch.

Ein exklusiver Getränke- und Speisenservice
komplettiert die Bandbreite rund um Ihre Veranstaltung.

**Wir stehen somit als
Full-Service-Partner an Ihrer Seite.**

Als Eventservice betreuen wir Sie von der ersten Idee,
über die Planung, bis zur erfolgreichen Veranstaltung –
Ganz egal ob bei Ihnen zu Hause,
auf der grünen Wiese
oder in unserem Getreidehaus in Clauen

**Andre und Sabine Walkling
mit starkem Team**

*Bitte beachten Sie folgenden Hinweis:
Aufgrund der aktuellen Preisentwicklungen müssen wir unsere
Angebote tagesaktuell anpassen.*

Ofenfrische Brötchen und Brote

garniert mit frischem Salat und angepasster Dekoration

belegt mit:

- Mett
- Schnittkäse
- Salami
- Schinken
- Kasseler
- Camembert
- Pute

Preise auf Anfrage

Canapés

Ofenfrische Baguette-Scheiben liebevoll belegt und exklusiv ausgarniert

belegt mit:

- Tomate/Mozzarella
- Roastbeef
- rosa gebratene Entenbrust
- Lachsvariationen/Forelle
- Italienischer Mortadella/Salami
- Safran-Käse und Hartkäse, sowie Frischkäse
- Parma- oder Serrano-Schinken

Preise auf Anfrage

Wir belegen Brötchen, Schnittchen und Canapés nach Ihrer Wahl.

Weitere Aufschnitt-Variationen auf Anfrage möglich

Suppen

Suppen (300 ml pro Person)

Würzige Gulaschsuppe nach Art des Hauses

Niedersächsische Hochzeitssuppe mit feiner Einlage

Rinderkraftbrühe mit Pilznocken

Brokkoli-Creme-Suppe

Tomaten-Creme-Suppe

Käse-Lauchsuppe

Käse-Lauch-Mettsuppe

Kartoffelsuppe mit/ohne Speckwürfeln

Scharfes Karotten-Creme-Süppchen

Kürbis-Creme-Suppe *

*(Nur in der Herbst-/Winter-Saison)

Chili con carne / Chili sin carne

Preise auf Anfrage

Auf Wunsch bieten wir Ihnen gerne
weitere Suppen an
sowie ofenfrische Brot- und Baguettevarianten

Steakhousepfanne

aus der Riesenpfanne

(ab 25 Personen)

Gebratene Steaks

von Pute, Rind (aus der Hüfte) und Schwein
mit pikantem Pfannengemüse
und herzhafter Barbecue-Sauce
dazu Rosmarinkartoffeln und Krautsalat

Preis auf Anfrage

Ohne Beilagen

Preis auf Anfrage

Alternativ können Sie zu jeder Riesenpfanne gegen Aufpreis
dazu bestellen:

Baguette

Kräuter-Schmand-Kartoffeln

Büfett „Rustikal“

(ab 30 Personen)

Hauptgang:

Rinderschmorbraten mit Burgundersoße
Schweinerückenbraten mit Meaux-Sauce
Gemüseplatte der Saison, Rotkohl
Kartoffelgratin und Kroketten
oder Kartoffelklöße

Kalter Teil:

Harzer Sauerfleisch mit Remoulade
Gemischte Bratenplatte
Bauernschinken mit Melone
Party-Frikadellen mit Dip
Bayrischer Wurstsalat
Rustikale Fischauswahl:
mit Bismarck, Matjes, Rollmops & Co
Rustikal Mettwurstplatte
Käsemeisterplatte mit Frischobst garniert
Große Salatauswahl mit zweierlei Dressing
Gemischte Brot- und Brötchenauswahl
Landbutter

Dessert:

Rote Grütze mit Vanillesoße

Preis auf Anfrage

Büfett „Gaumenfreude“

(ab 40 Personen)

Suppe:

Hochzeitssuppe mit feiner Einlage

Hauptgang:

Rindermedaillons vom Roastbeef

mit Sherrysoße und hausgemachten Röstzwiebeln

Schweinefilet mit rosa Pfefferrahm-Sauce

Duett von Zander und Lachs in Kräutersauce

Kartoffelgratin oder Gnocchi

Kroketten oder Herzoginkartoffeln

Gemüseauswahl der Saison

mit Mandelbutter und Sauce Hollandaise

Kalter Teil:

Tomate-Mozzarella gelegt auf Rucola mit Pesto

Salatauswahl mit zweierlei Dressing

Rohkostsalat von der Karotte, Weiß- und Rotkohl

Hähnchen-Chili-Salat

Hausgemachte Antipasti Variationen

Auberginen, Paprika, Zucchini, Tomaten, Karottenstifte und
glasierte Zwiebeln, Oliven sowie gegrillte Champignons mit edlen
Gewürzen und Ölen verfeinert

Kalter Teil:

Crostini mit Lachs und Forellenmousse
Röstinchen mit Sour-Creme und Räucherlachs-Streifen
Gemischte Saté-Spieße vom Rind und Schwein mit Dip
Parmaschinken mit Melonen-Schiffchen

Tacchino-Tonnato:

Zartes mariniertes Putenfleisch in Thunfisch-Kapernsauce
Carpaccio vom Rinderfilet mit frisch gehobeltem Parmesan
Große Fischauswahl mit pochierten Lachsmedaillons
Räucherfischspezialitäten, Garnelen im Kartoffelmantel im Glas
Käsemeisterplatte mit Frischobst garniert
Gemischte Brot- und Brötchenauswahl
Landbutter

Dessert:

Dreierlei Mousse portioniert im Glas
Panna Cotta mit Himbeersauce

Preis auf Anfrage

Büfett „Getreidehaus“

(ab 30 Personen)

Warmer Teil

Medaillons von Pute, Roastbeef und Schwein
mit Waldpilz- und Sherryrahmsauce
Gemüseplatte der Saison mit Mandelbutter
und Sc. Hollandaise,
Salzkartoffeln und Kroketten oder Kartoffelgratin

Kalter Teil

Hausgemachte Antipasti-Variationen
Oliven und Schafskäse im Glas
Frische Gartensalate mit zweierlei Dressing
Tomate/Mozzarella mit hausgemachtem Pesto
Roastbeef-Platte rosa gebraten mit Remouladen-Dip
Schinkenplatte mit Melonenschiffchen
Rustikales Fingerfood: Mettbällchen, Chicken Wings
mit Kräuter- und Barbecue Dip
Variationen von Räucherfisch: Lachs, Sherry-Matjes, Makrele
Garnelen im Kartoffelmantel im Glas
Käsemeisterplatte mit Frischobst garniert
Gemischte Brot- und Brötchenauswahl
Landbutter

Dessert:

Mousse au Chocolat mit Vanillesauce
Frischer Obstsalat

Preis auf Anfrage

„La Dolce Vita“

Italienisches Büfett

(ab 45 Personen)

Warmer Teil – bitte zwei Gerichte auswählen

- Lachs mit Gemüsestroh in Weißweinsauce
- Saltimbocca vom Schweinefilet mit Marsala-Soße
- Piccata von der Pute mit Parmesanmantel
und Tomatensauce
- Involtinis vom Kalb in Sherryrahmsoße
- Lasagne oder verschieden gefüllte Cannelloni
(auch als vegetarische Variante möglich)

Beilagen:

Gemüseauswahl der Saison oder Ratatouille Gemüse

Rosmarinkartoffeln oder Steinpilz-Risotto

Kalter Teil

Antipasti a la Chef – angerichtet auf einer Etagere

Auberginen, Paprika, Zucchini, Tomaten, Oliven, Karottenstiften,
glasierten Zwiebeln sowie gegrillte Champignons, Fetakäse Würfel

Tomate/Mozzarella mit edlen Gewürzen und Ölen verfeinert

Bruschetta – Variationen

Kalter Teil:

Mediterraner Nudelsalat mit
getrockneten Tomaten und Rucola
„Panzanella-Salat“ – italienischer Brotsalat
Carpaccio vom Rind mit Parmesanhobeln
Prosciutto di Parma mit Honigmelone

Tacchino-Tonnato:

Zartes mariniertes Putenfleisch in Thunfisch-Kapernsauce

Ital. Salami und Mortadella

Rauchfisch Variationen von Räucherlachs,
Forelle, Sherry Matjes, pochierte Lachsmedaillons

Makrele und Garnelensalat mit Rucola,
getrockneten Tomaten und Oliven

Internationales Käsebrett

mit Frischobst und Nüssen

reichlich garniert, dazu Feigensenf

Gemischte Brotauswahl und Giabatta, Butter

...

Dessert

Tiramisu

Panna Cotta Creme mit Fruchtsauce

Cantuccini-Creme

Preis auf Anfrage

Büfett Landhaus

(ab 30 Personen)

Warmer Teil

Marinierter Kräuternacknbraten vom Schwein
mit Champignon-Sauce
Putenmedaillon Florida mit Pfirsich und Käse überbacken
Gemüseplatte der Saison
mit Mandelbutter und Sc. Hollandaise
Kroketten, Kartoffelgratin oder Spätzle

Kalter Teil

Bouletten auf würziger Paprikasauce
Melone mit hauseigenem Schinken
Fischplatte – Lachs, Forellenfilet, geräucherten Matjes
Garnelen im Kartoffelmantel im Glas
Käsespezialitäten – nach Art des Hauses
mit frischen Früchten reichlich garniert
Hähnchen-Chili-Salat
Gebratene Hähnchenkeulen und Spieße

Salate:

Frischer Salat der Saison mit Dressing
und Rohkostauswahl vom Weiß- und Rotkohl
sowie von der Karotte
Brot und Brötchen, Butter

Dessert:

Rote Grütze mit Vanillesauce
Bayrisch Creme
Preis auf Anfrage

Bayrisches Büfett

(ab 35 Personen)

Warmer Teil

Bayrischer Braten mit Biersoße

Semmelknödel

Sauerkraut nach Art des Hauses

Leberkäse oder Weißwurst mit süßem Senf

Gourmet-Haxen

Kalter Teil

Sauerfleisch mit Remouladensoße

Gemischte Bratenplatte:

Roastbeef, Braten vom Schwein, Kasseler

„Fleischpflanzerl“ mit Dip

(hausgemachte Partyfrikadellen)

Bayrische Rohkostsalate mit Rettich/Radieschen

Originalwurstsalat, Speckkartoffelsalat

Obatzter und Käseauswahl

Laugenbrezel und Laugengebäck

Brot- und Brötchenvariationen

Landbutter

Dessert: Bayrisch Creme

Preis auf Anfrage

Fingerfood

(ab 30 Personen – 10 Teile pro Person)

Tomate-Mozzarella-Spieße

Lachskonfekt

Mini-Wraps

Chicken Wings

Garnelen im Kartoffelmantel

Saté-Spieße

Melonen-Schinken-Spieße

Hähnchen-Chilli-Salat

Mettbällchen pikant

Mini-Frühlingsrollen

Tomaten/Oliven-Bruschetta

Thunfischcreme-Bruschetta

Sweet-Chili-Sauce

Barbecue-Sauce

Knoblauch-Dip

Sour-Cream

Preise auf Anfrage

Auf Wunsch ergänzen wir das Fingerfood mit leckeren Salaten und Dessert,

Preise variieren je nach Auswahl

Fingerfood Büfett-Vorschläge

Tomate-Mozzarella Spieße

Tortellini Spieße

Antipasti auf Baguette

Tomate/Zwiebel Bruschetta mit Pesto

Frischkäse Bruschetta

Gefüllte Champignons mit Lachsmousse und Rucola-Creme

Saté Spieße von Rind und Pute mit Erdnuss-Chilli-Sauce

Gebackene Tomaten mit Bohnenpüree

Mini Pizza

Melone-Parmaschinken Spieß

Canapés vom Rauchlachs mit Sahnemeerrettich und Kaviar

Panna Cotta mit Himbeersauce im Glas

Tiramisu im Glas

Hackfleischbällchen mit Früchten und scharfer Sauce

Chickenwings mit BBQ Dip

Käsespieße mit Weintrauben

Matjes Tatar mit Pumpernickel

Canapés vom Roastbeef mit Remoulade

Mini-Schnitzel mit Zitrone

Pfannkuchen-Lachs-Rolle mit Spinat

Asia-Hähnchen-Salat im Glas

Datteln im Speckmantel

Erdbeeren mit Schokoüberzug und Pistazien

Mousse von Zartbitterschokolade mit Vanille-Sauce

Individuelle Zusammenstellung möglich, Preise auf Anfrage!

Wok Gerichte

direkt am Büfett zubereitet

ab 30 Personen

Rind- oder Hähnchen Wok mit Gemüse

in den Variationen

Erdnuss

Süß/Sauer

Mango/Chili

Garnelen oder Lachs Wok

in den Variationen

Zitronen/Kokos

Chilisauce

Kräuter/Sahne

Gemüse Wok

Baby Mais, Karotte

Bambus, Paprika, Zwiebel

Kaiserschoten

Sprossen

Zu den einzelnen Wok Gerichten empfehlen wir Basmati-Reis
oder Bratnudeln

Individuelle Zusammenstellung möglich, Preise auf Anfrage!

Pasta Gerichte

ab 30 Personen

Hausgemachte Lasagne

mit Gemüsefüllung

Lasagne al Forno

mit Thunfisch/Zwiebeln/Oliven

mit Spinat-Lachsfüllung

Preise auf Anfrage

Hausgemachte Cannelloni gefüllt mit

Hackfleisch, getrockneten Tomaten und Frischkäse

Spinat und Fetakäse

Spinat und Lachs

Thunfisch und getrockneten Tomaten

Geflügelfrischkäse Farce

Preise auf Anfrage

Vegane Gerichte

*Veganes Schnitzel mit Pommes Frites und Jägersauce,
dazu ein gemischter Salat*

*Vegane Reispfanne
mit frischen Pilzen und Zwiebeln*

*Veganes Knusperfischfilet mit Remoulade
und Kartoffel-Gurkensalat*

*Vegane Geflügelpfanne in fruchtiger Tomatensauce
mit Zucchini, Paprika und Reis*

*Gebratene Gnocchi mit frischen Champignons,
Paprika, Zucchini und Kirschtomaten*

Preise auf Anfrage

Büfettvariationen

Kalte Teile:

Tomate-Mozzarella

Antipasti

Melone/ Schinken

Thüringer Mett

Bouletten mit Paprikasauce

Käsevariation mit Frischobst

Pfirsichhälften mit Selleriesalat

Aufschnitt Variation

Variation von Räucherfischen

Baby Puter und Putenmedaillons mit Früchten

Tacchino- oder Vitello Tonnato (Pute/Kalb)

Carpaccio vom Rind mit Pesto,

geschrotetem Pfeffer und Balsamico-Essig

Bruschetta in verschiedene Varianten

Roastbeef Platte rosa gebraten

„Highland Cattle“ Mettwurstplatte

Rustikales Fingerfood:

Mettbällchen, Chicken Wings

Salate: Haugemachter Krautsalat,

Gemischte Salatplatte der Saison,

Hähnchensalat mit Zitronen-Chilidressing, Panzanellasalat,

Bauern/Fetasalat, Nudelsalat, Kartoffelsalat,

Feld-u. Rucola Salat dazu Kirschtomaten

mit Balsamicodressing und gehobeltem Parmesan ...

Dessert

*Rote Grütze
Bayrisch Creme*

*Tiramisu
auch in den Varianten*

Erdbeer

Himbeer

Pfirsich

Kirsch

(auf Wunsch auch als Tortenportion oder ausgestochen)

Panna Cotta Creme

Frischer Obstsalat

Mousse au Chocolat

In den Variationen

Vollmilch

Zartbitter und weiße Schokolade

Cantucchini - Creme

Frisch-Obstplatte geschnitten

Obstkorb

Kaffee Creme

Eisbombe/ Eistorte

...

*Standardmäßig sind unsere Desserts portioniert in Gläsern
sowie wahlweise mit Vanillesauce oder Fruchtsauce garniert*

Ein Wort zu unserem festlichen Barbecue:

Wenn Sie sich für unser Barbecue entscheiden –
brauchen Sie sich um nichts kümmern!

Wir bringen mit:

Grillstationen, Pfannen, Tische,
Deko und nicht zuletzt das „Grillpersonal“

Je nach Umfang benötigen wir eine Fläche
von 5 bis 8 m. Als Zeitfenster benötigen wir ca.
1,5 Stunden Vorlauf und ca. 2,0 Stunden
für das großartige Grillvergnügen –
für gutes Wetter ist der Auftraggeber zuständig....

wir freuen uns auf Ihre Reservierung!

Bei schlechter Wetterlage wird eine Überdachung benötigt..
Auch Wunsch bringen wir das Equipment dafür mit

Das festliche Barbecue bieten wir saisonbedingt
nur von April – Oktober an!

Barbecue – Varianten

...ganz nach ihrem

Geschmack

ab 40 Personen

Steak-Variationen:

Mini-Rump-Steak/Rib-Eye-Steak vom Weiderind

Pikant mariniert:

Verschieden marinierte Nackensteak, Schweinerückensteak,

Putensteak, Hähnchensteak, Lammchops

Thunfischsteak, Lachssteak

Schafskäse oder Grillkäse

Bratwurst und Schinkengriller

Spieß-Variationen:

Schaschlik, Lammfilet, Chorizo

Baby-Calamari Spieße

Spanischer Seeteufel, Garnelen

Maurische Spieße (Lamm, Schwein, Rind)

Rinder-Bacon Spieß, Rippchen mariniert

dazu empfehlen wir wahlweise:

Meeresfrüchte Paella, Mediterrane Gemüsepfanne

Ofenkartoffeln mit Kräuterquark,

Rosmarinkartoffeln, Kräuter-Schmand Kartoffeln

Kartoffel-Wedges

Antipasti

Auberginen, Paprika, Zucchini, Tomaten, Oliven,
glasierten Zwiebeln, Karottenstifte, Fetakäse-Würfeln,
sowie gegrillte Champignons
verfeinert mit edlen Gewürzen und Ölen
Tomate/ Mozzarella auf einem Rucola Bett

Treffen Sie Ihre Salatauswahl:

Kartoffelsalat nach Hausmannsart
(mit Mayonnaise oder Essig/Öl)
Nudelsalat mit Schinken und Erbsen, Pilzsalat
Spaghetti-Salat mit Pesto, getrockneten Tomaten
und Serrano-Schinken
Zarter Rindfleischsalat, spanischer Kartoffelsalat
Hähnchensalat mit Zitronen-Chili-Dressing
Nudelsalat „Mediterran“ mit Rucola, Tomaten
Apfel-Mais-Lauchsalat
Panzanella – italienischer Brotsalat
Feta Salat/Bauernsalat, Frische Salatauswahl, Rohkostauswahl,
dazu Dressing nach Wunsch

...

...das Ganze runden diverse Dips,
hausgemachte Kräuterbuttersorten
und frisch gebackene Grillbrote ab –

Der Preis pro Person

wird individuell für Sie berechnet

Menüvorschlag 1:

ab 30 Personen

Vorspeise:

Niedersächsische Festtagssuppe
mit feiner Einlage

Hauptgang:

Medaillon von Pute, Rind und Schwein
mit Waldpilz- und Sherryrahmsauce
alternativ Schalotten-Rotweinsauce
Gemüseplatte der Saison
mit Mandelbutter und Sauce Hollandaise
Salzkartoffeln und Kroketten

Dessert:

Gemischter Dessert-Teller

Preis auf Anfrage

Menüvorschlag 2:

ab 30 Personen

Vorspeise:

Apfel-Lauchcremesuppe

Hauptgang:

Schmorbraten in eigener Soße

Schweinerückenbraten

mit Meaux-Sauce

Gemüseauswahl der Saison

mit Mandelbutter und Sauce Hollandaise

Rotkohl

Salzkartoffeln und Spätzle oder Herzoginkartoffeln

Dessert:

Rote Grütze mit Vanille-Eis

oder Vanille-Eis mit heißen Kirschen

Preis auf Anfrage

Menüvorschlag 3:

ab 30 Personen

Vorspeise:

Tomatencremesuppe mit Basilikum

Hauptgang:

Saltimbocca vom Schweinefilet

in Marsallasoße

Involtini vom Kalb in Sherryrahm

Gemüseauswahl der Saison

mit Mandelbutter und Sauce Hollandaise

oder Ratatouille Gemüse

Rosmarinkartoffeln und Gnocchi

Dessertteller:

Tiramisu, Eis, Früchte und Gebäck

Preis auf Anfrage

Menüvorschlag 4:

ab 30 Personen

Vorspeise:

Weißer Tomatencremesuppe
mit Basilikumnocken

Hauptgang:

Gebratener Lachs und Zander mit Safransauce
Gebratene Hähnchenbrustfilet
mit Tomate/Mozzarella überbacken, dazu Kräutersauce
Gemüseauswahl mit Romanesco, Blumenkohl,
gebratenen Champignons und Bohnenbündchen
Rosmarinkartoffeln und Kartoffelgratin

Dessert:

Panna Cotta mit Himbeersoße
Mousse au chocolate

Preis auf Anfrage

Menüvorschlag 5:

ab 30 Personen

Vorspeise:

Gemischte Blattsalate an Himbeer-Walnussdressing
mit gebratenen Austernpilzen

Feines Kressesüppchen

Hauptgang:

Rinderfilet im Speckmantel mit Apfel-Calvados-Rahm

Gebratenes Zanderfilet

auf tomatisiertem Paprika-Zucchini Gemüse

Gemüsegarten: Romanesco, Brokkoli, Champignons, Speckbohnen

Röstinchen und Rosmarinkartoffeln

Dessert:

Dessert-Teller nach Art des Hauses

Preis auf Anfrage

Menüvorschlag 6

ab 30 Personen

Vorspeise:

Festtagssuppe

(mit Eierstich, Fleischklößchen, Gemüsestreifen und Suppennudeln)

Hauptgang

Schweinefilet in rosa Pfefferrahm
Mais-Poularden-Brust in Spitzmorchelrahm
Gemüseauswahl der Saison
mit Mandelbutter und Sauce Hollandaise
Kartoffelgratin und Kroketten

Dessert:

Dreierlei Mousse mit Fruchtsoße
und Obstdekoration

Preis auf Anfrage

Menüvorschlag 7

ab 30 Personen

Vorspeise 1:

*Crema von frischen Tomaten
mit Basilikumsahne*

Vorspeise 2:

*Kleiner Kräutersalat mit
Räucherlachsstreifen und Knoblauchgarnelen*

Hauptgang:

*Schweinefilet im Speckmantel mit
feinem Paprika-Zucchini Gemüse
und Rosmarinkartoffeln*

*Salimbocca
von der Poulardenbrust in Marsalasauce
mit Gemüse und Kroketten*

Dessert:

Dessertteller nach Art des Hauses

Preis auf Anfrage

Menüvorschlag 8

ab 30 Personen

Vorspeise 1:

Kartoffelcremesuppe mit Speckkruste

Vorspeise 2:

Schafskäse im Speckmantel mit Honig gratiniert
auf frischen Blattsalaten, Feldsalat, Rucula, Kirschtomaten,
sowie Pinienkerne dazu Brot

Hauptgang:

Minirumpsteak mit Sherryrahmsoße
und Röstzwiebeln dazu Gemüse und Gratin
Maispoullardenbrust mit geschmorten
Champignons in Kräutersahnesoße
und Röstinchen

Dessert:

Vanilleeis mit heißen Himbeeren

Preis auf Anfrage

Menüvorschlag 9

ab 30 Personen

Vorspeise

Brokkoli-Cremesuppe mit Mandelsahne

Hauptgang:

Hähnchenbrustfilet in der Erdnusskruste

mit Paprika-Rahm- Sauce

Schweinefilet

mit feiner Pilzfüllung im Speckmantel

mit Sherrysauce

Ratatouille Gemüse

Rösti und Gnocchi

Dessert:

Vanilleeis mit heißen Kirschen

Preis auf Anfrage

Menüvorschlag 10

während der Spargelsaison

ab 30 Personen

Vorspeise 1:

Spargelcremesuppe mit Kräutersahne

Vorspeise 2:

Blattsalate mit Erdbeeren,
gebackenem Spargel und Kräuterdip

Hauptgang:

Spargel mit Hollandaise und Butter
dazu Kartoffeln oder Kroketten

dazu wahlweise:

Rinderfilet im Speckmantel

Schweinefilet Schnitzel

Lachs oder Putensteak

Dessert

Dessertteller nach Art des Hauses

Preise je nach Auswahl



Geschäftsbedingungen/ Lieferbedingungen

- *Bei allen Lieferungen behalten wir uns eine Karenz von +/- 30 Minuten vor.*
- *Alle Angebote sind freibleibend, die Preise sind inklusive der gültigen Mehrwertsteuer. Sämtliche Absprachen und Änderungen sind schriftlich per Mail anzuzeigen*
- *Verschiedene Angebote sind nur saisonal lieferbar*
- *Alle geliehenen Gegenstände wie Geschirr, Besteck, Gläser Warmhaltegeräte etc. erbitten wir gesäubert zurück.*
- *Falls eine Reinigung unsererseits erforderlich wird, behalten wir uns eine Extra-Berechnung vor.*
- *Abhanden gekommene oder beschädigte Leihgegenstände werden zum Wiederbeschaffungspreis in Rechnung gestellt*
- *Die Bezahlung erfolgt nach Erhalt der Rechnung.*
- *Die Rechnung wird als pdf per Mail versandt*
- *Mit der Bestellung / Auftrag gelten unsere Lieferbedingungen als angenommen.*
- *Unsere Preisangebote sind freibleibend*
- *Erfüllungsort und Gerichtsstand für beide Parteien ist Peine.*

Stand Januar 2026

Raum für Notizen

