



*Getreidehaus &
Eventhaus Algermissen*

Büfett- und Menüvorschläge

AWE Event & Catering

André Walkling

An der Tränke 1

31249 Clauen

Tel.: 0 51 28 - 96 00 96

Fax: 0 51 28 - 96 00 95

eMail: info@awe-event.de

www.awe-event.de

Herzlich willkommen beim Verleih & Eventservice AWE.
Seit 1998 widmen wir uns unseren Kunden und helfen bei
der Planung und Durchführung von Festen aller Art.

Mit einem großen Sortiment an Verleihgut wie
Ausstattung, Inventarverleih, Dekoration, Licht- und
Bühnentechnik, Zelte, Schank- und Kühlwagentechnik,
Toilettenwagen, Hüpfburgen, Servicekräften ...
erfüllen wir Ihnen fast jeden Wunsch.

Ein exklusiver Getränkeservice komplettiert die Bandbreite
rund um das Feiern und somit stehen wir als
Full-Service-Partner an Ihrer Seite.

Als Veranstaltungsservice 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 einem unserer Veranstaltungshäuser.

Andre und Sabine Walkling
mit starkem Team

Ofenfrische Brötchen und Brote

garniert mit frischem Salat und angepasster Dekoration

belegt mit:

- *Mett*
- *Schnittkäse*
- *Salami*
- *Schinken*
- *Kasseler*
- *Camenbert*
- *Pute*

Brötchenhälften zum Preis von 1,80 pro Stück

Schnittchen zum Preis von 1,50 pro Stück

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 Serranoschinken*

Canapés zum Preis von 2,30 pro Stück

Wir belegen Brötchen, Schnittchen und Canapés nach Ihrer Wahl.

Aufschnittvariation auf Anfrage möglich

Suppen

Suppen (300 ml pro Person)

Würzige Gulaschsuppe nach Art des Hauses	4,50 Euro
Niedersächsische Hochzeitssuppe mit feiner Einlage	3,80 Euro
Rinderkraftbrühe mit Pilznocken	3,50 Euro
Brokkoli-Creme-Suppe	3,70 Euro
Tomaten-Creme-Suppe	
Käse-Lauchsuppe	
Kartoffelsuppe mit Speckwürfeln	3,50 Euro
Scharfes Karotten-Creme-Süppchen	3,50 Euro
Kürbis-Creme-Suppe *	3,80 Euro
*(Nur in der Herbst/Winter-Saison)	
Chili con carne	3,90 Euro

Ofenfrisches Baguette ist dabei!!

Auf Wunsch bieten wir Ihnen gerne
weitere Suppen an

Steakhousepfanne

aus der Riesenpfanne

Gebratene Steaks

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

Zum Preis von 19,50 Euro/Person

Ohne Beilagen

Zum Preis von 17,50 Euro/Person

Alternativ können Sie zu jeder Riesenpfanne dazu bestellen:

Baguette	1,00 Euro
Kräuter-Schmand-Kartoffeln	2,00 Euro

Büfett „Rustikal“

Kalter Teil:

Harzer Sauerfleisch mit Remoulade

Gemischte Bratenplatte

Bauernschinken mit Melone

Party-Frikadellen mit Dip

Bayrischer Wurstsalat

Rustikale Fischauswahl:

mit Bismarck, Matjes, Rollmops & Co

Mettwurstplatte

Käsemeisterplatte mit Frischobst garniert

Gemischte Brot- und Brötchenauswahl

Landbutter

Große Salatauswahl mit zweierlei Dressing

Hauptgang:

Rinderschmorbraten mit Burgundersoße

Schweinerückenbraten mit Meaux-Sauce

Bunte Gemüseauswahl, Rotkohl

Kartoffelgratin und Kroketten

oder Kartoffelklöße

Dessert:

Rote Grütze mit Vanillesoße

zum Preis von 25,90 Euro pro Person

Büfett „Gaumenfreude“

Suppe:

Hochzeitssuppe

Kalter Teil:

Tomate-Mozzarella auf einem Bett von Ruccola mit Pesto

Salatauswahl mit zweierlei Dressing

Rohkostsalat von der Karotte, Weiß- und Rotkohl

Hähnchen-Chili-Salat

Hausgemachte Antipasti Variationen

Artischockenherzen, Paprika, Zucchini, Tomaten, Oliven sowie
gegrillte Champignons mit edlen Gewürzen und Ölen verfeinert

Crostini mit Lachs und Forellenmousse

Röstinchen mit Sour-Creme und Räucherlachs-Streifen

Gemischte Saté-Spieße vom Rind und Schwein mit Dip

Serrano- und Parmaschinken mit Erdbeeren und Melonen

Carpaccio vom Rinderfilet mit frisch gehobeltem Parmesan

Große Fischauswahl mit wahlweise ganzem pochierten Lachs

oder pochierten Lachsmedaillons

Räucherfischspezialitäten, Garnelen im Kartoffelmantel im Glas

Käsemeisterplatte mit Frischobst garniert

Gemischte Brot- und Brötchenauswahl

Landbutter

Hauptgang:

Roastbeef im Ganzen gebraten mit Sauce Bernaise

- frisch am Büfett aufgeschnitten -

Schweinefilet mit rosa Pfefferrahm-Sauce

Duett von Zander und Lachs in Safran- oder Kräutersauce

Kartoffel-Lauchgratin oder Gnocchi

Kroketten oder Herzoginkartoffeln

Gemüseauswahl der Saison

mit Mandelbutter und Sauce Hollandaise

Dessert:

Dreierlei Mousse portioniert im Glas

Panna Cotta mit Himbeersauce

zum Preis von 39,80 Euro pro Person

Büfett „Getreidehaus“

Warmer Teil

Medaillon von Pute, Rind 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 im Glas
Roastbeefplatte 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

Zum Preis von 36,00 Euro/Person

„La Dolce Vita“

Italienisches Büfett

(ab 25 Personen)

Kalter Teil

Antipasti a la Chef – angerichtet auf einer Etagere

ingelegte Artischockenherzen, Paprika, Zucchini, Tomaten, Oliven,

Karottenstiften, glasierten Zwiebeln

sowie gegrillte Champignons, Fetakäse Würfel

Tomate/Mozzarella

mit edlen Gewürzen und Ölen verfeinert

Bruschetta – Variationen

„Italo-Salat“ mit getrockneten Tomaten und Rucola

„Panzanellasalat“ – 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 Lachsmedaillon Makrele und

Garnelensalat mit Rucola, getrockneten Tomaten und Oliven

Internationales Käsebrett

mit Frischobst und Nüssen reichlich garniert, dazu Feigensenf

Gemischte Brotauswahl und Giabatta, Butter

...

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

Dessert

Tiramisu

Panna Cotta Creme mit Fruchtsauce

Cantuccini-Creme

Zum Preis von 37,50 Euro/Person

Büfett Landhaus

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

Zum Preis von 27,00 Euro/Person

Bayrisches Büfett

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

Original Wurstsalat, Speckkartoffelsalat

Obatzter und Käseauswahl

Laugenbrezel und Laugengebäck

Brot- und Brötchenvariationen

Landbutter

Dessert: Bayrisch Creme

Zum Preis von 19,80 Euro/Person

Fingerfood

ab 15 Personen

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

Zum Preis von 19,90 Euro/Person

Auf Wunsch ergänzen wir das Fingerfood mit leckeren Salaten und Dessert,
Preise variieren je nach Auswahl

Fingerfood Büfett-Vorschläge

ab 15 Personen

Tomate-Mozzarella Spieße

Tortellini Spieße

Antipasti auf Baguette

Tomate/Zwiebel Bruschetta mit Pesto

Frischkäse Bruschetta

Gefüllte Champignons mit Lachsmousse und Ruculacreme

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

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

Hausgemachte Lasagne

mit Gemüsefüllung

8,50 Euro/p.P

Lasagne al Forno

9,50 Euro/p.P

mit Thunfisch/Zwiebeln/Oliven

10,90 Euro/p.P

mit Spinat-Lachsfüllung

11,50 Euro/p.P

Hausgemachte Cannelloni gefüllt mit

Hackfleisch, getrockneten Tomaten und Frischkäse

Spinat und Fetakäse

Spinat und Lachs

Thunfisch und getrockneten Tomaten

Geflügelpesto und Frischkäse

je 9,50 Euro / Person

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

Cantuccini - 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

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-Calamarispieße
Spanischer Seeteufel, Garnelen
Maurische Spieße (Lamm, Schwein, Rind)
Rinder-Baconspieß, Rippchen mariniert

dazu empfehlen wir wahlweise:

Meeresfrüchte Paella, Mediterrane Gemüsepfanne
Ofenkartoffeln mit Kräuterquark,
Rosmarinkartoffeln, Kräuter-Schmand Kartoffeln
Kartoffel-Wedges

Antipasti

von Artischockenherzen, 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

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

Jetzt neu:

Der Knaller für Ihre
nächste Garten-Party:

Sensationelle Gerichte vom Spieß

Hier haben Sie die Show auf Ihrer Seite:

- Ganzes Spanferkel
knusprig braun gegart
 - Ganzer Schinken am Spieß
- Burgunderbraten mit saftiger Kruste
im Ganzen gegart

....zubereitet in kompakter Grillstation

....zzgl. Service beim Aufschneiden

auf Wunsch ergänzen wir Ihr Gericht z.B. mit

Sauerkraut, Baguette Variationen,

Salaten, Rosmarinkartoffeln

und einem süßen Dessert.

Der Preis pro Person wird individuell für Sie berechnet

Menüvorschlag 1:

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

zum Preis von 28,50 Euro pro Person

Menüvorschlag 2:

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

zum Preis von 25,90 Euro pro Person

Menüvorschlag 3:

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

zum Preis von 36,60 Euro pro Person

Menüvorschlag 4:

Vorspeise:

Weißer Tomatencremesuppe
mit Basilikumnocken

Hauptgang:

Salimbocca von der Pute in Marsallasoße
Gebratener Lachs in
Meeresfrüchtesoße oder Safransoße
Ratatouille Gemüse
Wildreis und Kartoffelgratin

Dessert:

Panna Cotta mit Himbeersoße
Mousse au chocolate

zum Preis von 34,50 Euro pro Person

Menüvorschlag 5:

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

zum Preis von 37,50 Euro pro Person

Menüvorschlag 6

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

zum Preis von 38,00 Euro pro Person

Menüvorschlag 7

Vorspeise 1:

Crème von frischen Tomaten
mit Basilikumsahne

Vorspeise 2:

Kleiner Kräutersalat mit
Räucherlachsstreifen und Knoblauchgarnelen

Hauptgang:

Schweinefilet im Speckmantel mit
feinem Paprika-Zucchini Gemüse
und Rosmarinkartoffeln

Saltimbocca

von der Poulardenbrust in Marsalasoße
mit Gemüse und Kroketten

Dessert:

Dessertteller nach Art des Hauses

zum Preis von 36,00 Euro p.P.

Menüvorschlag 8

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
Maispoulardenbrust mit geschmorten
Champignons in Kräutersahnesoße
und Röstinchen

Dessert:

Vanilleeis mit heißen Himbeeren

zum Preis von 34,50 Euro p.P.

Menüvorschlag 9

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

zum Preis von 36,50 Euro p.P.

Menüvorschlag 10

während der Spargelsaison

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

Preis 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.*
- *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.*
- *Mit der Bestellung / Auftrag gelten unsere Lieferbedingungen als angenommen.*
- *Erfüllungsort und Gerichtsstand für beide Parteien ist Hohenhameln.*

Stand März 2019

Raum für Notizen