



arbeiten | wohnen | **gastronomie**

Ihr Gastronomieteam

Banketts, Festlichkeiten, Betriebsfeiern, Empfänge und Partyservice aus Meisterhand

Persönliche und fachkundige Beratung, Service vor Ort.

Bankett und Veranstaltungsräume für 15-150 Personen.

Komplett-Service: Fachpersonal, Geräte, Geschirr, Gläser, Tische, Stühle.

Inhaltsverzeichnis

Canapés	2
Halbe belegte Brötchen oder Schnittchen	3
Finger Food	4
Niedersächsisches Scheunenbuffet	5
Italienisches Buffet.....	6
Vegetarisches Buffet.....	7
Frühlings-Buffer	8
Eintöpfe.....	9
Suppen	9
Salatauswahl	10
Dessert	11
Kuchen frisch vom Blech	11
Getränkeauswahl.....	12
Alkoholfreie Getränke und Säfte.....	12
Leihware und Verbrauchsmaterial	13
Logistikpauschalen	14

Canapés

Empfehlung für Ihren Empfang

Canapés auf Pumpernickel, Vollkorn- oder Gersterbrot á €2,60

- Matjestatar auf Vollkornbrot
- geräucherter Lachs mit Dill, Gersterbrot
- Frischkäsezubereitung auf Pumpernickel
- Bavaria Blue mit Vollkornbrot
- geräucherter Aal auf Gersterbrot

Canapés vom Baguette, fein garniert und belegt mit: á €2,30

- geräuchertem Lachs mit Sahnemeerrettich
- pikant geräuchertem Heilbutt
- Kasseler Rücken mit Ananas
- gekochtem Schinken mit Spargelspitzen
- Schweinsrückenbraten mit Gemüse
- Hähnchenbrustfilet mit Orangenfilets
- Gemischte Käse Auswahl

Weitere Wünsche aus den Bereichen Aufschnitt, Käse oder Fisch erfüllen wir gern auf Anfrage.

Halbe belegte Brötchen oder Schnittchen

Empfehlung für Ihren Empfang

Brötchen, Mehrkornbrötchen, Gersterbrot und Schwarzbrot

Wählen Sie aus folgendem Belag:

Wurst- und Bratenaufschnitt

á €1,75

- frisches Thüringer Mett
- Salami
- gekochter Hinterschinken
- Kasseler Rücken gebraten
- Schweinsrückenbraten

- ger. Lachs oder Forellenfilet

á €2,60

Verschiedene Sorten Käseaufschnitt

á €2,00

- Gouda, Edamer
- Leerdamer
- Camembert
- Blauschimmel
- Chaumes
- franz. Tortenbrie
- Frischkäsezubereitung

Vollkornbrötchen je Hälfte

plus €0,20

Finger Food

Angebot für Ihre Stehparty

-gebratenes Mettbällchen	garniert mit Mixed Pickles	á € 1,50
-kleines paniertes Schweinsrückenschnitzel	garniert mit Zitrone und Petersilie	á € 1,85
-gebratenes Hähnchenbrustfilet	mit Frischkäse und Orangenfilets	á € 2,00
-kleines Schweinsmedaillon	mit Früchten	á € 2,15
- Käsesticks (Gouda, Edamer und Burlander)	garniert mit Früchten	á € 1,60
- Mozzarellaröllchen mit Tomate und Basilikum		á € 2,00
- Gefüllte Riesen Champignons mit Rucola/Parmesan		á € 1,80
- Mürbeteigschiffchen mit Paprika-Käsecreme garniert		á € 1,70
-Tartelettes mit Kräuter-Käsecreme		á € 1,70
- Blätterteigtasche mit mediterranem Hackfleisch gefüllt		á € 1,80
- Blätterteigtasche mit Schafskäse gefüllt		á € 1,80
- hausgebeizter Lachs auf Mini - Kartoffelpuffer		á € 2,50
- Garnelenspieß mit Zitrone und Cocktailsauce		á € 3,10
- Lachstatar auf Pumpernickel		á € 2,50

Niedersächsisches Scheunenbuffet

warm

Herzhafte Kartoffelsuppe mit Schinkenwurstscheiben
und gerösteten Brotwürfeln

kalt

Hausschlachtewurst auf Holzbrettern angerichtet

gekochte Zwiebelwurst, Knappwurst, grobe Leberwurst
Fleischrotwurst, Bregenwurst
reichlich garniert mit eingelegtem Essiggemüse
dazu Düsseldorfer Löwensenf

frisches Schinkenmett mit Zwiebeln und gestoßenem Pfeffer

Eisbein – Petersiliensülze mit Remouladensauce

Käse

eingelegter Harzkäse, Goudawürfel und Camembertecken
umlegt mit Trauben und Salzgebäck

Salate

Matjessalat mit Zwiebeln, Äpfeln und Gewürzgurken in Sahnesauce
eingelegter Rote Bete Salat
Krautsalat mit kross gebratenen Speckwürfeln

Brot

Vollkorn-, Korbgerster- und Krustenbrot im Weidenkorb angerichtet
gesalzene Butter, Griebenschmalz und Kräuterquark

Dessert

Vanillepudding mit Beerenobst

Preis pro Person € 14,20

Italienisches Buffet

warm

Zucchini – Knoblauchcreme mit Thymiancroutons

Piccata von der Hähnchenbrust
auf Penne Rigate mit Rucola – Pesto und Tomaten – Olivensauce

Antipasti

Rote und gelbe Paprika, Zucchini und Auberginen
Champignons
Rotweinschalotten
umlegt mit ital. Landschinken und Edelsalami

Vitello Tonnato

Kalbfleischscheiben in Joghurt - Thunfischsauce

Garnelen mit Gemüse-Knoblauchmarinade

Tomate – Mozzarella mit Pesto und roten Zwiebeln
Fagioli Toscanelli con Tonno
Salat von weißen Bohnen mit Olivenöl und Thunfisch

Käse

Käseauswahl von Kuh- und Ziegenmilchkäse mit Feigen, Oliven und Grissini

Brot

Focaccia und Ciabatta im Weidenkorb angerichtet
Butter

Dessert

Panna Cotta mit saisonalen Früchten und Himbeermark

Preis pro Person € 23,90

Vegetarisches Buffet

warm

Cremesuppe von Lauchzwiebeln und Strauchtomaten

Linsen – Paprika Risotto

Ravioli gefüllt mit Blattspinat
auf Basilikumschaum

kalt

Champignons gefüllt mit Rucola und Parmesan

Zucchiniröllchen mit Feta – Creme

Selleriecarpaccio mit Granatäpfeln und Oliven

Kräuter – Joghurtgelee auf Paprika - Salsa

Salate

Bulgursalat mit Petersilie

Käse

Käseauswahl von Ziegen- und Kuhmilchkäse mit Feigensenf und Crissinis

Brot

Ciabatta, Käsefladen mit Kürbis und Sonnenblumenbrot
im Weidenkorb angerichtet
Butter

Dessert

Quarkmousse mit Himbeerpüree

Preis pro Person € 16,90

Frühlings-Buffet

warm

Cremesuppe von Lauchzwiebeln und Wiesenchampignons

Spanferkelbraten auf Aromaten gebraten,
Rosmarinjus und knackiges Pfannengemüse
Kartoffel – Käsegratin

kalt

Hähnchenbrustscheiben mit Frischkäse und Gartenkresse

Kalbfleischscheiben mit Kräutermarinade

Fisch

Lachsröschen vom gebeizten Lachs mit Gurken – Crème fraiche

Salat

Spargelsalat von grünem und weißem Spargel in Zitronen – Joghurtvinaigrette
mit Parmaschinkenjulien

Käse

Tortenbrie, Philadelphia mit Paprikapesto und Benjamingouda
umlegt mit Trauben und Salzbrezeln

Brot

Weißbrot, Roggenstange, Zwiebelbrot im Weidenkorb angerichtet
Butter

Dessert

Erdbeertiramisu

Preis pro Person €25,90

Eintöpfe

Eine Portion á 500 ml

Wir liefern in ELT-Umluftcontainern, auf Wunsch auch einen Chaving Dish mit Ausgabekelle

mit frischem Baguette

Portion: á € 6,50

Westf. Kartoffelsuppe mit Bockwurst

Gemüse Eintopf mit Bockwurst

Erbseneintopf mit Bockwurst

Mexikanischer Bohneneintopf mit Rauchfleisch

Suppen

Eine Portion á 250 ml als Vorsuppe

Wir liefern in ELT-Umluftcontainern, auf Wunsch auch einen Chaving Dish mit Ausgabekelle

Portion:

Tomatencremesuppe mit Basilikumsahne á € 2,80

Spargelcremesuppe á € 2,80

Holländische Lauchcremesuppe mit Krabben á € 3,70

passierte Kartoffelsuppe mit geräucherten Lachsstreifen á € 3,50

Ungarische Gulaschsuppe mit frischem Paprika á € 3,50

Hühnerkraftbrühe "Hochzeitssuppe" mit Eierstich á € 2,80

Fleischklößchen, Spargel und Gemüse

Salatauswahl

frischer Salat mit Dressing .	p.kg €	9,80
Kartoffelsalat, „Hausmacher Art“	p.kg €	7,20
Krautsalat nach „Balkan Art“	p.kg €	7,90
Gemüsesalat in Schmandmarinade	p.kg €	8,50
Luzerner Wurst-Käse-Salat, süß - sauer	p.kg €	16,00
Waldorfsalat mit Walnüssen	p.kg €	10,50
Griechischer Hirtensalat mit Schafskäse	p.kg €	12,10

Dessert

Quark mit Früchten	Port. á 200 g	€	2,20
Rote Grütze	Port. á 200 g	€	2,50
Frischer Obstsalat	Port. á 200 g	€	2,80
Mousse au Chocolate	Port. á 200 g	€	2,50
Joghurt mit Früchten	Port. á 200 g	€	2,20

Kuchen frisch vom Blech

Mandel-, Streusel-, Zuckerkuchen	Stück	€	1,20
----------------------------------	-------	---	-------------

Weitere Wünsche erfüllen wir gerne auf Anfrage

Getränkeauswahl

Warme Getränke:

Kaffee/Kaffee coffeinfrei	ltr.	€	7,50
Tee	ltr.	€	6,50

Lieferung erfolgt in Thermoskannen á 1 Ltr. (ca. 8 Tassen je Ltr.) Preis einschließlich Milch und Zucker

Alkoholfreie Getränke und Säfte

Coca-Cola/Fanta/Sprite	ltr.	€	2,00
Apfelsaft	ltr.	€	2,20
Orangensaft	ltr.	€	2,70
Mineralwasser	0,7 l	€	1,30
Apollinaris Selection	0,5 l	€	1,30
Saftauswahl	0,2 l	€	1,30

Biere (aus der Flasche)

Gilde Ratskeller Edelpils	Fl. 0,33 l	€	1,20
Becks Alkoholfrei	Fl. 0,33 l	€	1,20
Erdinger Hefeweizen	Fl. 0,5 l	€	1,60

Weine

Auf Wunsch

Weiß - Rot – Rosé	ltr.	€	9,50
-------------------	------	---	------

Sekt

Sektkellerei Oppmann „Schloß Würzburg“ trocken	0,75 ltr.	€	9,50
------------------------------------------------	-----------	---	------

Weitere Angebote auf Anfrage

Leihware und Verbrauchsmaterial

Auf Anfrage

Preis €

Geschirr

Teller	24 cm Ø	0,60
Teller	19 cm Ø	0,40
Suppentasse mit Untertasse		0,60
Kaffeetasse mit Untertasse		0,40
Dessertschälchen	(Glas) 12 cm	0,40
Salatschälchen	(Glas) 14 cm	0,40

Bestecke

Besteck 2 - teilig		0,40
Esslöffel		0,20
Teelöffel		0,20
Kuchengabel		0,20

Gläser handgewaschen und poliert

Sektglas		0,1 l	0,50
Weinglas		0,1 l	0,50
Schnapsglas		2 cl	0,30
Saft/ Wasserglas		0,2 l	0,50
Bierglas	Tulpe	0,3 l	0,60
Bierglas	mit Henkel	0,3 l	0,60
alle anderen Gläser			auf Anfrage

Logistikpauschalen

Sehr verehrte Gäste,

das Bestreben unserer Mitarbeiter ist es, Sie nach Ihren Wünschen gern zu Ihrer vollsten Zufriedenheit zu bedienen. -Zufriedene Gäste sind für uns die beste Werbung-

Gerne beliefern wir Sie Montag - Freitag 8.00 – 18.00 h
Samstag und Sonntag auf Anfrage

Wir bitten Sie um Verständnis für Berechnung zusätzlicher Leistungen sowie Einflüsse durch höhere Gewalt, welche die Gewähr unserer Liefermöglichkeiten einschränken.

Für Anlieferung berechnen wir

(einschl. Abholung)	bis ca. 15 km	€ 20,00
darüber hinaus , sowie für zus. Fahrten	je Fahr-Km	€ 1,00
Personal (Service und Küche)	je Pers. und Std.	€ 33,00
Aufbau/Abbau/Eindecken	je Pers. und Std.	€ 33,00
Geschirreinigung	je Std.	€ 15,00

Bei Leihgaben werden wir für angeschlagenes oder fehlendes Leihgut Ersatzbeschaffung berechnen.

Für verspätete Lieferung durch höhere Gewalt kann keine Gewähr übernommen werden. Unsere Angebote sind freibleibend, saisonbedingte Änderungen möglich. Zahlung unserer Angebotsleistungen erfolgt branchenüblich sofort bei Lieferung ohne Abzug. Nach Absprache stellen wir Ihnen gern unsere Leistung in Rechnung, verbunden mit der Bitte um kurzfristigen Ausgleich.

Wir hoffen und wünschen uns Ihr Interesse an unserem Gesamtangebot. Für Rückfragen und Empfehlungen stehen wir Ihnen gern zur Verfügung.

Persönliche und fachkundige Beratung durch unser Meister- und Expertenteam:

HW-GASTRONOMIE

Zur Sehlwiese 3

30880 Laatzen OT Rethen

Telefon: 05102- 930 98 276

Fax: 05102- 930 98 11

E-Mail joachim.dragon@hw-hannover.de