



# Buffet 2017

Partyservice



# Partyservice & Verleih

Geburtstage  
Jubiläen  
Richtfeste  
Konfirmationen  
Betriebsfeiern  
Abschlussfeiern  
Tagungs- &  
Seminarverpflegung  
Gartenpartys  
Hochzeiten  
Einweihungen  
Eröffnungsfeiern

Inhaltsverzeichnis	Seite 2
Frühlingsbüffet	Seite 3
Adyton Klassiker	Seite 4
Italienisches Büffet	Seite 5
Deutsches Büffet	Seite 6
BBQ	Seite 7
Winterliches Büffet	Seite 8
3Gänge als Büffet	Seite 9
Suppen, Eintöpfe & Salate	Seite 10
Fingerfood	Seite 11
Leckerer aus dem Gläschen	Seite 12
Wraps, Bagels & Baguettes	Seite 13
Canapees & Co.	Seite 14
Spanferkel und Braten	Seite 15

Kuchen, Torten, Süßes & Dessert	Seite 16
Gläser, Geschirr und Besteck	Seite 17
Tischwäsche & Mobiliar, Personal	Seite 18
Getränke	Seite 19
Mietbedingungen	Seite 20



## Frühlingsbuffet I

Tomatencremesuppe mit Basilikum

\*\*\*\*\*

Crêpe-Rolle vom Räucherlachs und Spargel  
auf Gartensalat

geräucherte Forellenfilets mit Zitronenecke

Rinderbrust an Vinaigrette  
auf Frühlingskartoffelsalat

Partyfrikadellen mit feuriger Sauce

Rucolasalat mit Kirschtomate und Balsamicodressing,  
frisch geriebenem Parmesan

Tomate-Mozzarella mit Basilikumpesto

Käseplatte mit Früchten

Brotkorb und Butter, Aioli

\*\*\*\*\*

Hähnchenbrust  
auf Ragout von Kirschtomaten-Pilzen-Zuckerschoten,  
Rosmarinkartoffeln

\*\*\*\*\*

Rote Grütze mit Bourboner Vanillesauce

Schokoladenmousse mit Erdbeeren

Pro Person 24,90

## Frühlingsbuffet II

Spargelcremesuppe mit Klößchen

\*\*\*\*\*

Vitello tonato mit Thunfischsauce

Antipasti

Melone mit Schinken

Geflügelspießchen  
mit Mango-Honigsauce auf Glasnudelsalat

Scampispieße  
auf Gemüsesalat mit Knoblauchdip

Käseplatte mit Früchten

Brotkorb und Butter, Aioli

\*\*\*\*\*

Tranchen vom Schweinefilet  
auf Kräuterrahmsauce, Frühlingsgemüse,  
Kartoffelgratin

\*\*\*\*\*

Mascarpone-Vanillecreme  
mit Erdbeeren

Limonencreme mit Früchten

Pro Person 24,50

Frühlingsbuffet

Norddeutsches Büfett

Kartoffel-Lauchcremesuppe  
mit Lachs und Nordseekrabben

\*\*\*\*\*

Hausgemachtes Sauerfleisch  
mit Remouladensauce

Roastbeef rosa gebraten

Kasselerbraten  
auf Apfel-Selleriesalat

Matjes- und Heringspezialitäten

Gartensalatvariation  
mit Croutons und Kartoffeldressing

Käseplatte mit Früchten

Brotkorb und Butter

\*\*\*\*\*

Krustenbraten  
auf Backpflaumensauce  
mit grünen Bohnen  
und Bratkartoffeln

\*\*\*\*\*

Rote Grütze mit Vanillesauce

Grießcreme mit Kirschragout

Pro Person 24,90

Norddeutsches Büfett II

Vierländer Gemüsebrühe  
mit Gemüsestreifen und Klößchen

\*\*\*\*\*

Frisches Mett mit Zwiebeln

Kasselerröllchen mit Gewürzgurke, marinierte Minifrikadellen

Hamburger Räucherfischauswahl  
mit Aal, Makrelen, Lachs und Sprotten

Katenschinken mit Melone

Cocktail von Nordseekrabben

Roter Heringssalat

Fruchtiger Geflügelsalat  
mit Spargel, Ananas und Mandarinen

Gartensalatvariation  
mit Croutons und Kartoffeldressing

Brotkorb und Butter

\*\*\*\*\*

Rindersaftbraten in Rotweinjus  
Bohnenbündchen, Butterkartoffeln

Feines von der Poularde  
auf Rahmgemüse

\*\*\*\*\*

Schokopudding nach Großmutter's Art mit Beerenragout  
Rote Grütze mit Vanillesauce  
Pro Person 26,50

## Adyton Classic

Kohlrabischaum-Süppchen

\*\*\*\*\*

Mozzarella auf Fleischtomate  
mit frischem Basilikum

Antipastiauswahl

Lachs auf Reibekuchen  
mit Dill-Senf-Honigsauce

Variation von Forelle, Aal

Cocktail von Nordseekrabben

Geflügelsalat in der Ananas serviert

Ciabatta, Baguette,  
Kräuterquark, Butter und Aioli

\*\*\*\*\*

Scheiben von der Lammkeule  
in feiner Rosmarinsauce, Würfelkartoffel

Tranchen vom Schweinefilet  
auf Champignonrahmsauce  
mit Kartoffelgratin

Auswahl an frischem Gemüse

\*\*\*\*\*

Tiramisu  
Mascarponecreme mit Erdbeermark

Pro Person 28,-

## Adyton Classic II

Steinpilzkraftbrühe mit Gemüsestreifen

\*\*\*\*\*

Pyramide mit Riesengarnelen und leichter Cocktailsauce

Galliamelone mit Parmaschinken

Lachsmittelstücke mit Schnittlauch-Creme fraiche

Tranchen von rosa geb. Rinderfilet mit Sc.Remoulade

Nordseekrabbensalat in der Babyananas

Frische Salatauswahl mit verschiedenen Dressings

Brotauswahl und Baguette, Butter

\*\*\*\*\*

Barbarie Flugentenbrust mit Feigen  
in Pfefferrahmsauce,  
Zuckerschoten und Kartoffelplätzchen

Filetspitzen „Stroganoff“  
in feiner Sahnesauce mit Champignons, Zwiebeln, Gurken und rote  
Beete, Spätzle und Reis

\*\*\*\*\*

Internationale Käsespezialitäten

Bayrisch Creme mit Himbeermark

Frischer Obstsalat

Pro Person 34,90

## Italienisches Büffet I

Minestrone

\*\*\*\*\*

Parmaschinken mit Honigmelone

Gefüllte Avocado mit Shrimpscocktail

Antipasti Auswahl  
(verschiedene eingelegte Gemüse)

Scampispieße Gemüse-Nudelsalat

Rucolasalat mit Kirschtomate und Balsamicodressing,  
frisch gehobeltem Parmesan

Tomate-Mozzarella mit Basilikumpesto

Ciabatta, Baguette,  
Aioli und Kräuterquark

\*\*\*\*\*

Saltimbocca vom Schweinefilet  
Rosmarinkartoffeln, Marktgemüse

Gegrillte Scampis  
auf Penne mit Tomaten-Gemüseragout

\*\*\*\*\*

Mascarponecreme mit Erdbeermark

Schokoladenmousse mit Erdbeeren

Pro Person 24,90

## Italienisches Büffet II

Zucchini- Lauchcreme

\*\*\*\*\*

Tomate-Mozzarella mit Basilikumpesto

Vitello tonato mit Thunfischsauce

Parmaschinken mit Honigmelone

Eingelegte Scheiben von der Entenbrust mit Champignons

Antipasti Auswahl  
(verschiedene eingelegte Gemüse)

Lachs auf Reibekuchen

Ciabatta, Baguette,  
Aioli und Kräuterquark

\*\*\*\*\*

Puten- und Schweinefiletmedaillons  
auf Gorgonzolasauce mit Kartoffelgratin  
Marktgemüse

Hausgemachte Lasagne

\*\*\*\*\*

Käseauswahl mit frischen Trauben und Grissini

Tiramisu

Panacotta mit Erdbeermark

Pro Person 21,90

## Sommergrillbuffet I

Vom Grill:

Schinkengrillwurst  
Thüringer Rostbratwurst  
Schweinenackensteaks  
Schweinebauch  
Marinierte Putensteaks  
Grillkartoffel  
Knoblauchbaguette

\*\*\*\*\*

Pellkartoffelsalat in leichtem Mayonnaisedressing  
Nudelsalat nach Omas Rezept  
Gurkensalat  
Krautsalat oder Farmersalat  
Blattsalate der Saison mit 2 Dressings nach Wahl

\*\*\*\*\*

Sour Cream, Currydip,  
Kräuterbutter  
Zigeunersauce, Knobidip  
Senf & Ketchup

## Sommergrillbuffet II

Vom Grill:

Schinkengrillwurst  
Thüringer Rostbratwurst  
Schweinenackensteaks  
Rinderfilet  
Garnelenspieße  
Lammhufsteaks  
Marinierte Putensteaks  
Champignonpfanne mit Knoblauchdip  
Grillkartoffel  
Knoblauchbaguette

\*\*\*\*\*

Pellkartoffelsalat in leichtem Mayonnaisedressing  
Antipastiauswahl

\*\*\*\*\*

Sour Cream, Currydip,  
Kräuterbutter,  
Zigeunersauce, Knobidip  
Chillisaucе  
Senf & Ketchup



## Winterliches Büfett I

Holsteiner Kartoffelsuppe mit Lachsstreifen

\*\*\*\*\*

Winterliche Blattsalate in Himbeer- Walnussdressing  
mit marinierter Gänseleber

Krabbenscocktail mit frischer Ananas

Geräucherte Putenbrust mit Pfirsich und Waldorfsalat

Brot, Brötchen, Baguette und Butter

\*\*\*\*\*

Entenbraten in Orangensauce  
mit Preiselbeer -Rotkohl, Kartoffelgratin und Spätzle

\*\*\*\*\*

Kleine Käseauswahl  
mit frischen Trauben und Salzgebäck

Lebkuchenmousse mit Pflaumenragout

pro Person 21,50

## Winterliches Büfett II

Cremesuppe von Waldpilzen mit Kräuterschaum

\*\*\*\*\*

Räucherlachs an Honig-Senf-Sauce

Geflügelroulade mit Pflaumen auf Apfelsellerriesalat

Matjesfilets auf Hausfrauensauce  
mit Äpfeln und Zwiebelringen

Winterliches Salatbuffet an dreierlei Dressings

Brot, Baguette und Butter

\*\*\*\*\*

Mit Backpflaumen gefülltes Schweinefilet im Speckmantel  
auf Cranberryjus  
mit Spätzle und Gemüse

Kleine Käseauswahl mit frischen Trauben und Salzgebäck

Winterliches Tiramisu mit Waldbeeren und Spekulatius

pro Person 24,50



3 Gänge als Büffet oder serviert

### Menü I

Kartoffel-Lauchcreme  
mit Nordseekrabben, Lachs, Croutons  
ofenfrisches Baguette

\*\*\*\*\*

Schweinefilet auf Pilzrahmsauce  
mit Kartoffelgratin, Butterkartoffeln

Frisches Marktgemüse

\*\*\*\*\*

Im Gläschen serviert:  
Rote Grütze mit Bourbonne Vanillesauce

Schokoladenmousse mit Erdbeeren

Pro Person 21,-

### Menü II

Tomatencremesuppe  
mit Basilikum und Croutons  
ofenfrisches Baguette

\*\*\*\*\*

Lammkeule  
mit feiner Sauce, Kartoffelgratin und Rosmarinkartoffeln  
Grünen Bohnen mit Speck,  
Broccoli, Zuckerschoten mit Kirschtomaten,  
frische Möhren

\*\*\*\*\*

Im Gläschen serviert:  
Grießcreme mit Rumkirschen

Panacotta mit Erdbeermark

Pro Person 22,-

### Menü III

Kressesüppchen  
ofenfrisches Baguette

\*\*\*\*\*

Hähnchenbrust im Käsemantel  
auf Tomatensauce  
mit Marktgemüse und Pestonudeln

\*\*\*\*\*

Im Gläschen serviert:  
Rote Grütze mit Bourbonne Vanillesauce

Mangocreme mit Maracujasauce

Pro Person 20,-

### Menü IV

Klare Rinderkraftbrühe  
mit Gemüsestreifen und Fleischklößchen  
ofenfrisches Baguette

\*\*\*\*\*

Zanderfilet  
auf Porreegemüse in Rahm  
mit Dillkartoffeln

\*\*\*\*\*

Im Gläschen serviert:  
Grießcreme mit Rumkirschen

Zitronencreme mit Himbeeren

Pro Person 22,-

Suppen

Kartoffel-Lauchcreme mit Croutons mit Nordseekrabben und Räucherlachs je 100g	1l	11,50	4,00
Karotten-Orangensüppchen mit frischem Ingwer	1l	11,50	
Kartoffel-Möhrencreme mit Dijonsenf	1l	11,90	
Tomatencremesuppe mit frischem Basilikum mit Babymozzarella	1l	11,90	je 100g 1,50
Kresseschaumsüppchen	1l	12,50	
Zuckerschotencreme	1l	12,90	
Vierländer Gemüsebrühe mit Gemüsestreifen und Klößchen	1l	11,90	
Zu allen Suppen ofenfrisches Baguette			

Eintöpfe

Erbseintopf mit Wurstscheiben	1l	10,50
Steckrübeneintopf mit Kasseler	1l	11,50
Minestrone Italienischer Gemüseintopf	1l	11,50
Chili con carne Würziger Eintopf mit Kidneybohnen Mais und Kalbshack	1l	13,50
Zu allen Eintöpfen ofenfrisches Baguette		

Salate

Italienstyle Salatvariation mit Kirschtomaten, Gurken, Rucola gegrilltem Gemüse und Seranaoschinken Balsamico Dressing		5,50
Greekstyle Salatvariation mit Kirschtomaten, Gurken, Schafskäse, Peperoni und roten Zwiebeln Joghurt Dressing		5,50
Salat Vita Salatvariation mit Kirschtomaten, Gurken, frischen Früchten und gebratener Putenbrust Joghurt Dressing		6,-
Salat Mozzarella Salatvariation mit Kirschtomaten, Gurken, Rucola, gegrilltem Gemüse und Babymozzarella Balsamico Dressing		5,50

## Fingerfood

Tomate–Mozzarella-Spieße

Antipasti misti am Spieß –  
mariniertes, gebratenes Gemüse am Spieß

Gebratene Scampispieße  
mit leichtem Knoblauchdip

Hähnchenspieße "Mediterranean"

Satespießchen mit Erdnußsdip

Prosciutto e melone  
Parmaschinken mit Melone

Jalapèno - Chillischoten mit Käsecreme

Chorizo-Olivenspieße

Wrapröllchen in der Pralienenkapsel mit:  
Räucherlachs  
cremigen Schafskäse  
Serano Schinken und Tapas  
Nordseekrabben  
Ananas und gekochtem Schinken  
Thunfischsalat

Pro Stück zwischen 0,60 - 2,50



Backpflaume im Speckmantel

Datteln im Speckmantel

Parmaschinken Grissini

Parmaschinken Melone Spieß

Partyfrikadellen fein gewürzt

Pflaumen im Speckmantel

Käsespieße mit Trauben

Mini Frühlingsrolle

Käsecracker

Blätterteigtaschen verschieden gefüllt

Würstchen im Blätterteig

Leckere  
Mini Vorspeisen im Gläschen

mit Scampis auf scharfem Gurkensalat	2,60
mit Scampis auf Lauchsalat	2,60
mit Asia-Garnelen auf Glasnudelsalat	2,60
mit Flusskrebsschwänzen auf Dillgurken	2,90
mit Lachstatar	2,90
Lammspieß im Sesammantel	
auf Kirschtomaten-Bohnenragout	3,20
Mozzarellaspieße auf Antipastisalat	2,50

Mini Gläschen gefüllt verschiedenen Salaten:

Geflügelsalat mit Ananas	
Rindfleischsalat scharf mit Zwiebeln	
Lachssalat mit Dill-Senf-Honigdip	
Matjestatar	
Lachstatar	
Pro Stück	2,10

Gourmetlöffel

mit Scampis und Chili	
mit Nordseekrabben	
mit Forellenmousse	
mit Lachstatar	

Weitere Leckereien auf Anfrage

Mini Gläschen als Dessert

Mini Gläschen gefüllt mit Joghurt und Pfirsichmark

Mini Gläschen gefüllt mit Joghurt und Erdbeermark

Mini Gläschen gefüllt mit Joghurt und Mangomark

Mini Gläschen gefüllt mit Mousse au Chocolate und Sahne

Mini Gläschen gefüllt mit Latte Macchiato Mousse

Mini Gläschen gefüllt mit Vanillecreme und Kirschcrumble

Mini Gläschen gefüllt mit Tiramisu

Mini Gläschen gefüllt mit Panacotta und Himbeerragout

Mini Gläschen gefüllt mit Mascarponecreme mit Erbeermark

Mini Gläschen gefüllt mit frischen Früchten und  
Mascarponeschaum

Mini Gläschen gefüllt mit Maracujacreme und Mangosalat

Pro Stück zwischen 2,10 - 2,50



## Mini Wraps

Greekstyle-cremigen Schafskäse und Oliven  
Asiastyle-gebratenem Sesam Huhn, süß-sauer  
Italienstyle-Mozzarella und Rucola  
Thaistyle-Wasabi und Scampis  
Nizzastyle-Thunfisch und roten Zwiebeln  
Indienstyle-Curry und Huhn

pro Stück 2,50

## Bagels

Bagel mit Thunfischsalat

Bagel mit Rucola, Kirschtomaten,  
Pesto und Serano Schinken

Bagel mit Roastbeef,  
Gewürzgurke und Remouladensauce

Bagel mit Hähnchenbrust, Mango-Ananas Chutney

Bagel mit Rucola, Kirschtomaten,  
Pesto und Mozzarella

Bagel mit Rucola, Kirschtomaten,  
Pesto und cremigen Schafskäse

Bagel mit Rucola, Kirschtomaten,  
geräucherter Lachs und Dillcreme

pro Stück 2,60

## Reibekuchen

Reibekuchen mit Räucherlachs Dill-Senf-Honig-Sauce  
Reibekuchen mit Nordseekrabben  
Reibekuchen mit cremigen Schafskäse  
Reibekuchen mit geräucherter Putenbrust, Curry-Ananasdip  
Reibekuchen mit Seranoschinken und Aioli  
Reibekuchen mit Roastbeef und Sc.Tatar

pro Stück 2,30

## Baguettebrötchen

Baguettebrötchen mit Thunfischsalat

Baguettebrötchen mit Rucola, Kirschtomaten,  
Pesto und Serano Schinken

Baguettebrötchen mit Roastbeef,  
Gewürzgurke und Remouladensauce

Baguettebrötchen mit Hähnchenbrust, Mango-Ananas Chutney

Baguettebrötchen mit Rucola, Kirschtomaten,  
Pesto und Mozzarella

Baguettebrötchen mit Rucola, Kirschtomaten,  
Pesto und cremigen Schafskäse

Baguettebrötchen mit Rucola, Kirschtomaten,  
geräucherter Lachs und Dillcreme

pro Stück 3,50

Zur Wahl

**6 Stück pro Person 8,50 10 Stück pro Person 13,90**

Canapées belegt mit Graved Lachs und Dilldip  
 Canapées belegt mit Roastbeef und Remouladensauce  
 Canapées belegt mit Schafskäse und Olive  
 Canapées belegt mit Lachsschinken  
 Canapées belegt mit Camembert und Trauben  
 Canapées belegt mit Brie und Kirschtomate  
 Canapées belegt mit Gouda und Salzgebäck  
 Canapées belegt mit Roquefort Käse  
 Canapées belegt mit Parmaschinken und Melone  
 Canapées belegt mit Räucherlachs und Sahnemeerrettich  
 Canapées belegt mit geräucherter Aal  
 Canapées belegt mit geräucherter Forelle  
 Canapées belegt mit Nordseekrabben  
 Canapées belegt mit geräucherter Heißbutt  
 Canapées belegt mit geräucherter Putenbrust und Ananas  
 Canapées belegt mit gebratener Hähnchenbrust und Physalis  
 Canapées belegt mit Kasseler und Cornichons

**Schnittchen** auf Schwarzbrot, Feinbrot, Baguette und Vollkornbrot pro Stück **1,50**

Schnittchen mit Matjestatar und Apfelspalten  
 Schnittchen mit Matjes und Zwiebelringen  
 Schnittchen mit Graved Lachs und Dillsenfauce  
 Schnittchen mit rotem Heringssalat  
 Schnittchen mit Roastbeef und Remoulade  
 Schnittchen mit geräucherter Makrele  
 Schnittchen mit geräuchertem Forellenfilet  
 Schnittchen mit Hähnchenbrust und Schnittlauchdip  
 Schnittchen mit Schweinebraten  
 Schnittchen mit Putenbrust  
 Schnittchen mit Nordseekrabbensalat  
 Schnittchen mit Rührei und Lachs  
 Schnittchen mit Parmaschinken  
 Schnittchen mit Geflügelsalat  
 Schnittchen mit Gouda  
 Schnittchen mit Brie  
 Schnittchen mit Frischkäse

**Halbe belegte Brötchen** mit:  
 Alle Brötchen sind reichhaltig garniert  
 pro Stück von 1,60 – 2,10

Geflügelsalat  
 Edelsalami  
 Fleischsalat  
 Bierschinken  
 Nordseekrabbensalat  
 Kasseler  
 Eiersalat  
 Frikadelle  
 Lachssalat  
 frischem Mett  
 Thunfischsalat  
 Camembert  
 Roastbeef  
 Brie  
 Katenschinken  
 Edamer  
 Mozzarella & Tomate  
 Gouda  
 Schweinebraten  
 Geräucherter Putenbrust  
 Hähnchenbrust  
 Jagdwurst  
 Bierschinken  
 Matjes  
 Hart gekochtem Ei  
 Gekochtem Schinken



oder speziell nach Ihrem Wunsch belegt.

## Spannferkel vom Grill



mit Sauerkraut, Remouladensauce, Senf, feiner Bratensauce.

Kartoffelgratin, Bratkartoffeln oder Kartoffelsalat, Krautsalat

ab 20 Personen  
Pro Person 18,90

Wildschwein vom Grill  
mit Wachholderjus,  
Rotkohl und Rosenkohl, Butterkartoffeln

ab 30 Personen  
Pro Person 20,90

## Braten

### Pragerschinken

im Brotteig gebacken, für ca. 15 Personen. mind. 7 Kg  
dazu reichlich warmes Kraut mit Ananas und 1 Kg  
Farmersalat  
2 Sortenbrot nach Wahl.....130,-

### Bratkasseler

im Blätterteig, für ca. 8 Personen  
dazu 1 Kg Krautsalat, 1 Kg Farmersalat,  
1 Brot nach Wahl.....80,-

### Nackenbraten

mit Pflaumenfüllung, für 8 -10 Personen. mind. 2,5 Kg  
dazu 1 Kg Krautsalat und 1 Kg Farmersalat, Mangosauce  
2 Sortenbrot nach Wahl.....80,-

### Geräucherte Putenbrust

auf Platte garniert für 12-15 Personen, mind. 3,0 Kg  
dazu 1 Kg Krautsalat und 1 Kg Farmersalat, 1 Kg  
Waldorfsalat, Cumberlandsauce  
2 Sortenbrot nach Wahl.....130,-

### Krustenbraten

auf Sauerkraut oder grünen Bohnen ab 15 Personen  
mit feiner Bratensauce und Kartoffelgratin  
2 Sortenbrot nach Wahl.....pro Person 10,00

Spannferkel & Braten



### Blechkuchen

Butterkuchen	Stück	1,50
Apfelstreusel	Stück	2,00
Kirschstreusel	Stück	2,00
Pflaumenkuchen mit Streusel	Stück	2,00

### Torten

14-16 Stücke		
Schwarzwälder Kirschtorte		30,00
Maracujasahnetorte		30,00
Zitronensahnetorte		30,00
Käsekuchen		25,00
Schokosahnetorte		30,00
Herrentorte		30,00
Gedeckter Apfelkuchen		25,00
Lübecker-Nusstorte		30,00
Himbeer-Sahnetorte		30,00
alle Torten in klein (8 Stücke)		20,00
weitere Torten auf Anfrage		



Portugiesisches Gebäck ab 1,50



### Desserts

Mascaponecreme mit Erdbeermark

Tiramisu

Vanillecreme mit Erdbeermark

Mousse au Chocolate braun

Mousse au Chocolate weiß

Fruchtspieße

Hamburger Rote Grütze mit Vanillesauce

Schokoladenpudding mit Vanillesauce

Creme Caramel

Panacotta mit Erdbeermark

Frischer Obstsalat

Mango-Quark-Creme mit Maracuja

Grießcreme mit Rumkirschen

Grüne & Rote Götterspeise

Warmer Apfelstrudel



## Gläser

Sektgläser	0,35
Biertulpen 0,3l	0,35
Biertulpen 0,4l	0,35
Bier-Humpen/Glas 0,3l	0,35
Rotweingläser	0,35
Weißweingläser	0,35
Cognacschwenker	0,30
Schnapsgläser 2 cl	0,20
Longdrinkgläser 0,3l	0,35
Whiskybecher	0,35
Saffkrug 1,5l	1,50
Teegläser, Punschgläser	0,35
Weißbiertgläser 0,5l	0,50
Caipirinhagläser	0,35
Wassergläser, Gerolsteiner 0,2l	0,30

## Besteck

Messer	0,25
Gabel	0,25
Löffel	0,25
Teelöffel	0,20
Kuchengabel	0,20
Espressolöffel	0,15
Tortenheber	0,35

## Geschirr

Teller, flach ø 30 cm	0,40
Teller, flach ø 24 cm	0,35
Teller, tief	0,35
Mittelteller ø 19 cm	0,30
Suppentassen mit Untertassen	0,60
Kaffeebecher	0,40
Kaffeetasse mit Untertasse	0,60
Espressotasse mit Untertasse	0,50
Zuckerstreuer	0,60
Sahnekännchen	0,60
Löwenkopf-Suppenterrine, 3,5l	6,00
Löwenkopf-Suppenterrine, 0,5l	0,60
Gemüseschalen groß	1,50
Gemüseschalen klein	1,30
Saucieren	1,50
Dessertschalen	0,30
Glasschalen, groß, ø 30 cm	1,80
Glasschalen, ø 23 cm	1,50

Gläser, Besteck und Geschirr  
Geschirrspüler gereinigt zurück

### Tischwäsche/Servietten

Stoff-Tischdecke, Damast, weiß:

1,4 m x 2,2 m	5,90
1,4 m x 1,7 m	4,40
1,3 m x 1,3 m	3,50
1,0 m x 1,0 m	3,00

Stoff-Servietten, weiß:

50 x 50 cm	1,40
------------	------

Duni-Tischwäsche,

alle Farben per Meter	2,00
-----------------------	------

Duni Servietten 20 x 20 cm	0,10
----------------------------	------

Duni Servietten 40 x 40 cm	0,30
----------------------------	------

Servietten 30 x 30 cm	0,15
-----------------------	------

Lackfolie, alle Farben, per Meter	4,20
-----------------------------------	------

Deko Samt alle Farben, per Meter	2,50
----------------------------------	------

Tischbänder, 10 cm breit per Meter	1,60
------------------------------------	------

Tischbänder, 15 cm breit alle Farben per Meter	2,45
---	------

### Hussen/Bezüge

Husse für Bierzeltgarnituren mit Polsterung	15,00
--	-------

Biertischhuse, weiß, 0,7 x 2,2 m	10,00
----------------------------------	-------

Bierbankhuse, weiß, gepolstert	5,00
--------------------------------	------

Stehlichhuse, cremefarben, weiß, bordeaux, rot	7,50
---	------

### Mobiliar

Stehltisch ø 70 cm	7,50
Stehltisch ø 90 cm	7,50
Bierzelttisch 220 x 50	7,50
Bierzeltbank 220 x 25	5,00
Sonnenschirm, weiß ø 200 cm	10,00
Bierzapfanlage, Kohlensäure	25,00
Biertresen, Zapfanlage 2 Leitungen	
Kohlensäure,	100,00
Wärmepilz / Schirmheizung, ohne Gas	35,00
Propangas, 11kg Flasche	25,00
Spanferkelgrill, elektrisch	35,00
Edelstahl, Holzkohlengrill	60,00
Floorspot PAR 56, LED	10,00

### Zelte/Pavillions

Und vieles mehr auf Anfrage

### Personal

Arbeitskräfte je Std.	18,00
Kellnerin, Köche	
ab Niendorf und zurück je Std.	20,00

## Getränke auf Kommission

### Faßbier:

Königspilsener	per Liter	3,50
Krombacher	per Liter	3,50
Warsteiner	per Liter	3,50
Becks	per Liter	3,50
Duckstein	per Liter	3,90

### Flaschen Bier:

Becks	0,33l	1,50
Becks Gold	0,33l	1,50
Becks Green Lemon	0,33l	1,50
Königspilsener	0,33l	1,50
Königspilsener alkoholfrei	0,33l	1,50
Krombacher	0,33l	1,50
Schöffelhofer Grapefruit	0,33l	1,50

### Säfte:

Apfelsaft klar oder trüb	1,0l	2,50
Orangensaft	1,0l	2,50
Kirschsaft	1,0l	2,50
Rhabarbersaft	1,0l	2,50
Multivitaminsaft	1,0l	2,50

### Coca Cola, Cola Zero, Cola Light

Fanta, Sprite	1,0l	2,00
---------------	------	------

### Mineralwasser

Classic, Medium, Still verschiedene Sorten	0,7l	ab 1,00
---	------	---------

Weitere Getränke auf Anfrage

## Tagungsgetränke

Bionade	0,3l	Fl. 1,80
Bitter Lemon	0,2l	Fl. 1,30
Ginger Ale	0,2l	Fl. 1,30
Coca Cola light	0,2l	Fl. 1,30
Coca Cola	0,2l	Fl. 1,30
Fanta	0,2l	Fl. 1,30
Sprite	0,2l	Fl. 1,30

Fritz Cola	0,33l	Fl. 2,00
Red Bull	0,2l	Ds.2,90

Mineralwasser	0,25l	Fl. 1,20
Mineralwasser Medium	0,25l	Fl. 1,20
Mineralwasser Still	0,25l	Fl. 1,20

Apfelsaft	0,2l	Fl. 1,50
Orangensaft	0,2l	Fl. 1,50
Traubensaft	0,2l	Fl. 1,50

### Wein

Weißer Burgunder	1,0l	Fl. 9,50
Pinot Grigio	1,0l	Fl. 9,50
Blanc de Blanc	1,0l	Fl. 9,00
Elbling	1,0l	Fl. 9,50

### Merlot

La Rocca	0,7l	Fl. 8,50
----------	------	----------

### Sekt / Prosecco

Prosecco Hausmarke	0,75l	Fl. 7,50
Sekt Hausmarke	0,75l	Fl. 7,50
Mumm	0,75l	Fl. 9,00

Weitere Sorten auf Anfrage

Die Preise verstehen sich für Mietgegenstände  
ab Adyton Niendorf. Gültig ab 1. 2. 2014

### **Mietbedingungen:**

**Die gemieteten Gegenstände einschließlich Verpackung verbleiben  
in jedem Falle unser Eigentum, der Benutzer hat dafür zu haften.**

Bruch, Beschädigungen und Fehlmengen gehen zu Lasten des Mieters. Die Mietgebühr ist sofort zu entrichten, Spesen für Anlieferung und Abholung sind nicht enthalten. Die Mietgebühr gilt – falls keine besondere Vereinbarung getroffen ist – jeweils nur für eine einmalige Benutzung. Rückgabe binnen 3 Tagen zurückzugeben.

Alle Leihgegenstände sind pfleglich zu behandeln und in sauberem Zustand wieder abzuliefern, andernfalls wird die doppelte Mietgebühr berechnet. Wir behalten uns vor, für die gemieteten Gegenstände eine dem Gegenwert entsprechende Haftungssumme bei Übergabe zu verlangen. Fehlmengen, Bruch und Beschädigungen (auch angestoßenes Glas) gehen zu Lasten des Kunden.

Wir bitten, das Verpackungsmaterial genau so pfleglich zu behandeln, wie die gemieteten Gegenstände, andernfalls, muss auch dies in Rechnung gestellt werden.

Dauermieten nach Absprache.

Bei Anlieferung von Mietgegenständen unverzüglich nach Erhalt Mengen und auf erkennbare Mängel prüfen. Spätere Mängelrügen sind ausgeschlossen.

Erfüllungsort und Gerichtsstand ist Hamburg.

