



Partybuffets | Hochzeitsessen | Kuchen und Torten
Frühstücksbuffets | Fingerfood und Canapés | Picknicks
Grillspezialitäten

-gültig bis 28. Februar 2021-



TRADITION TRIFFT
LEIDENSCHAFT

Nicole Schots - Veldhauser Straße 169 - 48527 Nordhorn
Telefon 05921 728080 - Fax 05921 728082
E-Mail: info@grafschafter-landservice.de
www.grafschafterlandservice.de

Ihre Gäste sind uns wichtig

Grafschafter Gaumenfreuden werden liebevoll mit großer Sorgfalt nach bewährten Familienrezepten zubereitet. Die Köchinnen des Grafschafter Landservice verfügen über eine fundierte fachliche Ausbildung und beraten Sie gern bei der Zusammenstellung der Gerichte.

Wir richten sowohl kleine Kaffeetafeln, Partys und Grillabende als auch Feste und Firmenveranstaltungen bis zu 300 Personen aus. Auf Wunsch übernehmen wir auch die Bewirtung und kümmern uns um Buffetaufbau, Tisch- und Blumendekoration.

Auf Wunsch können wir Ihnen gerne glutenfreie Speisen anbieten. Weitere allergenfreie Speisen können wir Ihnen nach vorheriger Absprache liefern. Unsere Allergenliste ist jederzeit einsehbar! Bei allen Einzelspeisen haben wir die Allergene aufgeführt. Für die Buffetvorschläge müssten diese individuell zusammengestellt werden.

Gerne erfüllen wir Ihre kulinarischen Wünsche.



Inhalt

Ihre Gäste sind uns wichtig	1
Unsere speziellen Angebote.....	3
Großes Party-Buffer.....	5
Buffets für Ihre Themenparty.....	6
Italienisches Buffet - 1. Variation -	6
Italienisches Buffet - 2. Variation -	6
Bayrisches Buffet	7
Nostalgie-Buffer.....	7
<i>Kaltes Grafschafter Buffet - Variante I</i>	8
<i>Kaltes Grafschafter Buffet - Variante II</i>	8
Kleines Party-Buffer.....	9
Traumhaftes Salatbuffet	9
Schlemmerbuffet.....	10
Hochzeitsbuffet	11
Mitternachtsbuffet.....	11
Grafschafter Landbuffet.....	11
Dessertvariationen	12
Unser Dessertbuffet „Grüße aus dem Urlaub“	12
Aus der Suppenterrine	13
Vorsuppen.....	13
Sättigende Suppen	13
Grafschafter Brotkorb	13
Großer Brotkorb.....	13
Kleiner Brotkorb.....	13
Zusätzliche Beilagen	13
Auswahl an leckeren Hauptgerichten	14
- vom Schwein -	14
- vom Rind -	15
- vom Kalb -	16
- vom Wild -	16
- vom Geflügel -	16
Köstlichkeiten vom Bunten Bentheimer Schwein	17
Köstlichkeiten vom Bentheimer Schaf	17
Leckere Aufläufe - Gutes aus dem Backofen.....	18
Regionale Spezialitäten	18
Unsere Fischspezialitäten.....	18
Vegetarische Köstlichkeiten	19
Schnittchenplatten	19
Fingerfoodbuffets - rustikal bis ausgesprochen anspruchsvoll.....	20
Weitere Köstlichkeiten im Glas serviert	22
Süßes aus dem Glas.....	22
Süßes Fingerfoodbuffet.....	23
Frühstücks-Buffer.....	24
Köstliche Plattenkuchen.....	25
Der besondere Kuchen	25
Feine Torten	25
Unser besonderes Angebot zur Hochzeit.....	26
Festtagstorten	26
Saisonkuchen.....	26
Grillspezialitäten vom Land	27
Weitere Serviceleistungen:	28
Unser Rundum - Sorglos - Paket:.....	28
Rund um den gedeckten Tisch	28

Unser Herbst- und Winterangebot 2020/21

Herbstliches Gourmetbuffet

- ❖ Kürbiscremesuppe mit selbstgebackenem Brot
- ❖ Putenrollbraten mit Kräuterfrischkäsefüllung dazu Paprikareis
- ❖ Filetchen vom Schwein mit frischen Pfifferlingen dazu Rosmarinkartoffeln
- ❖ Paprikalasagne oder Lasagne mit Hackfleisch
- ❖ feine Gartengemüseplatte mit Sauce Hollandaise
- ❖ große Salatplatte mit zwei Dressings
- ❖ Feine Quarkspeise mit Waldbeeren, Aprikosendessert mit Amarettinis

Preis pro Pers.: 21,90 €

Winterbuffet – Grafschafter Art

- ❖ Hochzeitssuppe (300 ml pro Pers.)
- ❖ Wildschweinbraten mit Pfifferlingen
- ❖ Rotweingulasch vom Rind
- ❖ Hähnchenbrustfilet mit Pfirsichspalten und Currysauce
- ❖ dazu hausgemachter Rotkohl, feine Gemüseplatte
- ❖ Petersilienkartoffeln, Spätzle, Salatplatte mit zwei Dressings
- ❖ Herrenspeise, Rotweinpflaumen mit Mousse, Aprikosendessert mit Amarettinis

Preis pro Pers.: 19,90 €

Winterbuffet - rustikal

- ❖ Selbstgebackenes Brot mit Griebenschmalz und Kräuterbutter
- ❖ Krustenschinken
- ❖ Minihaxen, fein gewürzt und kross gebraten
- ❖ Osterwalder Jägertopf (Geschnetzeltes mit Zwiebeln, Porree und Champignons)
- ❖ dazu Kartoffelpüree und Bratkartoffeln
- ❖ Kaisergemüse
- ❖ Möhrensalat, Gurken-Apfelsalat, Weißkrautsalat

Preis pro Pers.: 14,50 €

Winterbuffet – Mediterraner Art

- ❖ Edelfischplatte mit verschiedenen Räucherfischfilets und Nordseekrabben
- ❖ Brotvariationen mit Butter und Kräuterbutter
- ❖ Feine Salatplatte mit zwei Dressings
- ❖ Putengyros dazu Paprikareis
- ❖ Saltimbocca vom Schwein (gefüllt mit Schinken u. Salbei) dazu Rosmarinkartoffeln
- ❖ Feine Gemüseplatte mit Sauce Hollandaise
- ❖ Cappuccinocreme, Mohn-Marzipan-Creme mit Feigen

Preis pro Pers.: 23,90 €

Weihnachtliches Menü

- ❖ Selbstgebackenes Brot mit Griebenschmalz und Kräuterbutter
- ❖ Champignoncremesuppe
- ❖ Entenbrust in Rotweinsauce
- ❖ Wildschweinbraten mit Pfifferlingen oder geschmorte Gänsebrust
- ❖ Schweinelendchen in Preiselbeer-Rahmsauce
- ❖ Petersilienkartoffeln, Knödel, Bratkartoffeln oder geröstete Spätzle
- ❖ dazu hausgemachter Rotkohl und Rosenkohl, Salate der Saison
- ❖ Advents-Tiramisu mit Spekulatius
- ❖ Feine Sauerkirsch-Creme mit Sherry

Preis pro Pers.: 21,90 €

Die aufgeführten Buffets sind ab 20 Portionen lieferbar. Gerne stellen wir Ihnen aber auch ein Buffet für kleinere Gästegruppen zusammen.

Herbstliches aus der Landserviceküche:

Aus der Suppenterrine (500ml):

Kürbiseintopf mit Putenbrust	pro Person 3,75 €
Mediterrane Tomatensuppe mit geräuchertem Speck	pro Person 3,75 €
Möhren-Lauchsuppe mit Obatzda (vegetarisch)	pro Person 3,45 €

Leckere Hauptgerichte:

Oma's Sauerbraten mit Zimt, Knödel + hausgemachtem Rotkohl	pro Person 14,90 €
Falscher Hase in Pilzrahmsauce oder mit Frühlingzwiebel-Frischkäse-Kruste dazu geröstete Spätzle und Wintergemüse	pro Person 12,50 €

Vegetarische Köstlichkeiten:

Mediterraner Nudelaufbau mit Salaten der Saison	pro Person 9,90 €
Grillgemüse-Auflauf mit Muschelnudeln mit Salaten der Saison	pro Person 10,50 €
Wirsing-Kartoffelrouladen und Salate der Saison	pro Person 10,50 €

Süße Sünden:

Orangen-Gries-Mousse mit Cranberry-Kompott	pro Person 2,80 €
Kaffee-Mousse (mit schwarzem Kaffee und weißer Schokolade)	pro Person 2,80 €
Lebkuchen-Tiramisu	pro Person 3,00 €
Schokoladen-Quarkcreme mit Pflaumensoße	pro Person 2,80 €

Kuchen und Torten aus der Weihnachtsbäckerei:



Saure-Sahne-Torte	23,90 €
Spekulatiustorte	25,90 €
Rotwein-Birnentorte mit Thymian	25,90 €
Apfel-Mascarpone-Torte mit Zimtbiskuit	25,90 €
Birnen-Haselnuss-Torte mit Preiselbeeren	25,90 €
Amaretto-Torte	25,90 €
Pflaumen-Zimt-Torte	25,90 €
Wallnuss-Kaffee-Torte	25,90 €
Neujahrskuchen (Preis auf Anfrage – hängt von der Stückzahl ab)	

Das beste aus der Region – der Grafschafter Korb.

Immer eine gute Geschenkidee:

Der mit viel Liebe und hochwertigen, regionalen Spezialitäten zusammengestellte **Grafschafter Korb!**

Auf Wunsch packen wir Ihnen auch gerne kleinere und ausgewählte Präsente mit unseren regionalen Spezialitäten!



Großes Party-Buffet

Zwei Fleischgerichte Ihrer Wahl - ab 15 Personen

Drei Fleischgerichte Ihrer Wahl - ab 25 Personen

- Hähnchenbrustfilet mit Pfirsichspalten, dazu eine fruchtige Currysauce
- Überbackenes Gyros
- Osterwalder Jägertopf (Geschnetzeltes vom Schwein mit Porree, Zwiebeln und Champignons)
- Feine Hackfleischrouladen im Schinkenmantel auf Zigeunersauce
- Schnitzel vom Schwein mit Jäger- und Zigeunersauce

Beilagen

- Bratkartoffeln
- Geröstete Spätzle
- Bunte Salatplatte mit zwei verschiedenen Dressings
- Schichtsalat oder Porreesalat
- Verschiedene Brotsorten mit Buttervariationen

Dessert

Zwei Desserts Ihrer Wahl - ab 15 Personen

Drei Desserts Ihrer Wahl - ab 25 Personen

- Herrenspeise*
- Mascarpone-Himbeerquark
- Damencreme mit Eierlikör*
- Feine Quarkspeise mit Pfirsichen
- Joghurtcreme mit roter Grütze
- Erdbeercreme (Saison bedingt im Angebot)

** enthält Alkohol*

Preis pro Person ab 15 Portionen:

14,90 €

Buffets für Ihre Themenparty

Italienisches Buffet - 1. Variation –

Vorspeisen

- Tomatencremesuppe
- Melone mit Parmaschinken
- Antipasti
 - Eingelegte Paprika
 - Eingelegte Champignons
 - Oliven, verschiedene Sorten
 - Getrocknete Tomaten
 - Eingelegter Schafskäse
- Brotvariationen mit Basilikumbutter und Pesto

Salate

- Thunfischsalat mit Feta
- Große Salatschüssel mit Dressing

Warme Speisen

- Lasagne oder Tortelliniauflauf
- Hähnchenbrustfilet mit Tomate-Mozzarella gratiniert
dazu Penne mit Pesto
- Schweinelendchen mit Obst und Bandnudeln
dazu eine fruchtige Sauce

Nachspeisen

- Pannacotta* mit Erdbeersauce
- Cappuccinocreme

Preis pro Person ab 20 Portionen:

19,90 €

Italienisches Buffet – 2. Variation –

Vorspeise

- Feine Putenbrustscheiben mit Thunfischcreme
- Mozzarella u. Tomaten mit frischem Basilikum und Balsamico-Dressing
- Antipasti wie oben
- Brotvariationen mit Basilikumbutter und Pesto
- Große Salatschüssel mit Dressing

Warme Speisen

- Gnocchi mit Hähnchenbrust auf Blattspinat
- Pasta mit Lachs- und / oder Pilzrahmsauce
- Saltimbocca (Schweinelachsroulade gefüllt mit Schinken und Salbei)
(auf Wunsch auch mit Kalbsfleisch lieferbar – gegen Aufpreis von 1,50 € pro Person)
- dazu Rosmarinkartoffeln
oder Schweinelendchen in Gorgonzola-Sauce

Nachspeisen

- Tiramisu*
- Obstsalat mit Melone u. Joghurtsauce

Preis pro Person ab 20 Portionen:

21,90 €

Bayrisches Buffet

- Schweinebraten in Biersoße, dazu Kartoffelknödel
- Minihaxen oder Spareribs dazu Bratkartoffeln
- Gebratenen Leberkäse mit Sauerkraut
- Krautsalat
- Grüner Salat
- Essiggurken
- Bauernbrot
- Käsebrett mit Weintrauben (Emmentaler, Bavaria Blu, Bergkäse, Camembert)
- Obatzda

Süße Desserts

- Rote Grütze mit Vanillesauce
- Schokoladencreme

Preis pro Person ab 50 Portionen: 17,90 €

Selbstverständlich stellen wir Ihnen auch ein Buffet genau nach Ihrem Geschmack für kleinere oder größere Gästegruppen zusammen.

Rufen Sie uns an.

Wir beraten Sie gern.

Nostalgie-Buffet

- Gulaschsuppe
- Tomaten-Fliegenpilze
- Käseigel mit Käse-Weintraubenspießchen
- Tomatenkörbchen mit Fleischsalat
- Gefüllte Eier
- Gewürzgurken-Silberzwiebel-Wurst-Spieße
- Schinken-Spargelröllchen
- Schwarzbrotecken
- Schnitzel vom Schwein
- Frikadellen
- dazu Zwiebel- oder Pfeffersauce
- Hähnchenschenkel
- Kartoffelsalat
- Nudelsalat mit Erbsen und Möhren

Desserts

- Vanillepudding mit Himbeersirup
- Herrenspeise

Preis pro Person ab 50 Portionen: 17,90 €

Kaltes Grafschafter Buffet – Variante I

Salate Ihrer Wahl

- Klassischer Kartoffelsalat
- Nudelsalat
- Schichtsalat
- Porreesalat
- Bauernsalat mit Schafskäse
- Weißkrautsalat
- Möhrensalat
- Gurken-Apfel-Salat

Kalte Platten mit:

Zwei Fleischgerichte Ihrer Wahl - ab 15 Personen

Drei Fleischgerichte Ihrer Wahl - ab 25 Personen

- Gefülltem Kasselerbraten mit Currysauce
- Putenrollbraten mit Früchten
- Hähnchenbrustfilet
- Schnitzelstückchen vom Schwein
- Filetchen im Schinkenmantel (*Aufpreis 1,50 €*)

dazu

- Käseplatte mit verschiedenen Käsesorten und frischem Obst
- Selbstgebackenes Bauernbrot mit Kräuter- und Naturbutter

Desserts

- Aprikosendessert mit Amarettinis
- Herrenspeise*

**enthält Alkohol*

Preis pro Person ab 20 Personen: 14,50 €

Aufpreis mit Filetchen: 1,50 €

Kaltes Grafschafter Buffet – Variante II

Kalte Platten mit

- Knusprig gebratenen Hähnchenschenkeln
- Frikadellen
- Schnitzel vom Schwein
schön dekoriert mit Obst, Gemüse und Salat
dazu Senf und ein hausgemachter Dipp
- Hausgemachter Kartoffelsalat
- Schichtsalat
- Zwei Rohkostsalate je nach Jahreszeit

Preis pro Person ab 25 Portionen: 10,90 €

Preise für kleinere Bestellungen auf Anfrage

Kleines Party-Buffet

Eine Suppe Ihrer Wahl

- Broccoli-Creme-Suppe mit Hähnchenfilet
- Hochzeitssuppe
- Gyrossuppe
- Gulaschsuppe
- Käse-Porree-Suppe, vegetarisch oder mit Hackfleisch
- Ofensuppe mit Geflügel u. Ananas

- Grafschafter Brotkorb mit Kräuterbutter und Tzaziki

Kalte Platten

- Fleischplatte mit Hähnchenschenkel, Frikadellen, Schnitzelstückchen

dazu Edelfischplatte

Aufpreis 4,00 €/Portion

dazu Käseplatte

Aufpreis 3,00 €/Portion

Preis pro Person ab 20 Portionen: 10,90 €

Wir empfehlen zusätzlich ein Nachspeisenbuffet Ihrer Wahl.

Traumhaftes Salatbuffet

Fünf Salate Ihrer Wahl:

- Geflügelsalat
- Gurken-Apfel-Salat
- Klassischer Kartoffelsalat
- Italienischer Kartoffelsalat
- Krautsalat
- Möhren-Ananas-Salat
- Nudelsalat „Mediterraner Art“
- Klassischer Nudelsalat
- Bauernsalat mit Schafskäse
- Schichtsalat
- Porreesalat
- Tomaten-Mozzarella-Salat
- Tortellinisalat
- Bohnensalat
- Thunfischsalat
- Linsen-Salat mit Radicchio

Preis pro Person ab 30 Portionen: 4,50 €

Schlemmerbuffet

Vorspeise

- Variationen von Canapés mit verschiedenen Edelfischfilets, Schinken und Kasseler

oder

- Lachscremesuppe

oder

- Edelfischplatte
- Melonencocktail mit Nordseekrabben
- Grafschafter Brotkorb

Hauptspeisen Ihrer Wahl

- Schweinefilet, wahlweise
 - mit Obst
 - in Bacon gebraten
 - mit Pilzen und Zwiebeln
- Stipp in de Pann, vom Bentheimer Landschwein mit ganzen Champignonköpfen
- Gratiniertes Lachsfilet
- Hähnchenbrustfilet mit Pfirsichspalten, dazu eine fruchtige Currysauce
- Gartengemüseplatte mit Sauce Hollandaise
- Bunte Salatplatte mit einem Mix aus gerösteten Körnern und zwei Dressings
- Reis, Spätzle, Kartoffelgratin

Nachspeisen Ihrer Wahl:

- Mascarpone-Himbeercreme
- Herrenspeise*
- Rote Grütze* mit Vanillesauce
- Frischer Obstsalat mit Joghurt-Sahne-Sauce

**enthält Alkohol*

Preis pro Person: ab 19,90 € je nach Zusammenstellung des Buffets

Hochzeitsbuffet

Vorspeise

- Hochzeitssuppe

Hauptspeisen

- Rinderrouladen
- Schweinenackenbraten
- Putenrollbraten oder Hähnchenbrustfilet
- Schweinelendchen mit frischen Champignons (mit Aufpreis), Zwiebeln und Schinkenwürfel
- Bunte Salatplatte mit zwei Dressings
- Feine Gemüseplatte
- Petersilienkartoffeln, Spätzle, Bandnudeln und/oder Kartoffelgratin

Nachspeisen

- Herrenspeise*
- Erdbeercreme
- Damencreme*

<i>Preis pro Person ab 20 Portionen:</i>	<i>17,50 €</i>
<i>Aufpreis mit Schweinelendchen pro Portion:</i>	<i>1,50 €</i>
<i>Aufpreis Hochzeitssuppe am Tisch serviert</i>	<i>0,70 €</i>

Mitternachtsbuffet

- Fischplatte mit Lachsrollchen, Aal, Makrele, Matjes und Krabben
- Käseplatte mit verschiedenen Käsesorten und Obst
- Landschinken-Platte
- Grafschafter Brotkorb mit Kräuter- und Naturbutter

<i>Preis pro Person ab 25 Portionen:</i>	<i>9,50 €</i>
--	---------------

Preise für kleinere oder größere Bestellungen auf Anfrage.

Grafschafter Landbuffet

Zwei Fleischgerichte Ihrer Wahl

- Schnitzel mit Jäger- und / oder Zigeunersauce
- Feine Hackfleischrouladen
- Krustenschinken
- Bratkartoffeln, Kartoffelgratin oder Bandnudeln
- Salatplatte mit zwei Dressings

<i>Preis pro Person ab 25 Portionen:</i>	<i>11,50 €</i>
--	----------------

**Wir empfehlen zusätzlich ein Nachspeisenbuffet Ihrer Wahl.
Unser Angebot finden Sie auf der folgenden Seite.**

Dessertvariationen (5,7,8)

• Damencreme*	pro Person	2,50 €
• Feine Quarkspeise mit Obst der Saison	pro Person	2,20 €
• Feine Sauerkirschcreme mit Sherry*	pro Person	2,50 €
• Herrenspeise*	pro Person	2,20 €
• Joghurtcreme	pro Person	2,20 €
• Rote Grütze mit Vanille-Sauce	pro Person	2,20 €
• Mascarpone-Himbeercreme	pro Person	2,50 €
• Aprikosendessert mit Amarettinis (1)	pro Person	2,50 €
• Zarte Schokoladencreme	pro Person	2,20 €
• Frischer Obstsalat mit Joghurtsauce	pro Person	3,00 €
• Tiramisu (1)*	pro Person	2,80 €
• Erdbeercreme	pro Person	2,50 €
• Pannacotta mit Fruchtsauce	pro Person	2,50 €
• Cappuccinocreme	pro Person	2,50 €
• Himbeer-Pfirsich-Traum	pro Person	2,50 €
• Luftige Zitronencreme*	pro Person	2,50 €
• Waldfrüchtetraum	pro Person	2,50 €

*enthält Alkohol

Oder Sie bestellen unser Dessertbuffet „Grüße aus dem Urlaub“

Bei diesem anspruchsvollen Dessertbuffet werden Urlaubserinnerungen wach.

- Variationen von frischem Obst
- Pannacotta mit Erdbeermousse
- Nougatcreme mit Amarettinis und Schokoladensplittern
oder feine Schokoladencreme mit Eierlikör in Portionsgläsern
- Saftiger Schokoladenkuchen mit Nüssen

Preis pro Person ab 40 Portionen:

3,90 €

**Gern machen wir Ihnen ein unverbindliches Angebot
für kleinere oder größere Buffets.**

Aus der Suppenterrine

Vorsuppen

	300 ml
• Minestrone (1,3,6,7,9,10)	1,65 €
• Hochzeitssuppe (1,3,6,7,9,10)	2,35 €
• Broccoli-Creme-Suppe (1,3,6,7,9,10)	1,60 €
• Tomatencremesuppe (1,3,7,9,10)	1,60 €
• Gebundene Geflügel-Creme-Suppe (1,3,6,7,8,9,10,14)	2,20 €
• Lachscremesuppe (1,3,6,7,9,10)	2,90 €

Sättigende Suppen

	500 ml
• Erbsensuppe mit kräftiger Einlage (1,3,6,7,9,10)	4,10 €
• Broccoli-Creme-Suppe mit Hähnchenbrustfilet (1,3,6,7,9,10)	3,75 €
• Gulaschsuppe mit Rind- und Schweinefleisch (1,3,6,7,9,10)	4,00 €
• Gyrossuppe (1,3,6,7,9,10,14)	3,75 €
• Mediterrane Tomatensuppe (1,3,6,7,9,10)	3,75 €
• Ofensuppe mit Geflügel oder Schwein und Ananas (1,3,6,7,9,10)	3,75 €
• Lauchcremesuppe mit Hackfleisch (1,3,6,7,9,10)	3,75 €
• Lauchcremesuppe – vegetarisch (1,3,6,7,9,10)	2,95 €

Grafschafter Brotkorb (1,3,7,9)

Großer Brotkorb

Selbstgebackenes knuspriges Brot, zwei verschiedene Sorten
Brötchen oder Brötchenkranz
mit Kräuterbutter und Tzaziki

Preis pro Person: 1,80 €

Kleiner Brotkorb

Selbstgebackenes knuspriges Brot, zwei verschiedene Sorten
mit Kräuter- und Naturbutter

Preis pro Person: 1,50 €

Zusätzliche Beilagen

Warmes Gemüse, Salatbeilagen wahlweise dazu gebucht

Preis pro Person: 2,20 €

Auswahl an leckeren Hauptgerichten

Preise gelten für Lieferungen ab 15 Portionen

Gern erstellen wir Ihnen ein unverbindliches Angebot für kleinere oder größere Buffets.

- vom Schwein-

Schweinenackenbraten (400 g)

Salzkartoffeln, Bratkartoffeln
Salate der Saison, Gemüsegratin

pro Person 11,50 €

Camembertbraten (300 g) vom Schwein (1,7)

Petersilienkartoffeln und Rosenkohl

pro Person 11,50 €

Schweinegeschnetzeltes (1,3,6,7,9,10)

in Zwiebel-Champignon-Rahm-Soße mit Käse überbacken
Bandnudeln oder Reis
dazu frischer Salat der Jahreszeit

pro Person 10,90 €

Osterwalder Jägertopf (1,3,6,7,9,10)

(Geschnetzeltes vom Schwein mit Porree, Zwiebeln und Champignons)
mit Bratkartoffeln oder Kartoffelgratin
Bunte Salatplatte mit zwei verschiedenen Dressings

pro Person 10,90 €

Feine Hackfleischrouladen im Schinkenmantel (1,3,7,10)

(2 Stück pro Person)
auf Zigeunersauce
Bratkartoffeln oder Bandnudeln
mit Salat oder Buttergemüse

pro Person 9,90 €

Schweinelendchen mit Champignons und Zwiebeln

dazu Bratkartoffeln
Salatplatte mit zwei Dressings
mit 300 g Lendchen

pro Person 13,90 €

Medailliontopf mit Kräutercreme (7)

(Schweinefilet)
dazu Tomatenreis
Salatplatte mit 2 Dressings

pro Person 13,90 €

Krustenschinken (400 g)

Kartoffelpüree u. Sauerkraut

pro Person 10,90 €

Mini-Schweinshaxen (6)

mit Bratkartoffeln und Kaisergemüse
2 Stück á 180 g
3 Stück á 180 g

pro Person 10,90 €

pro Person 13,50 €

Schnitzelpfanne mit frischen Salaten (1,3,7) und geröstete Spätzle	pro Person	11,90 €
Schnitzel vom Schwein (1,3,7) mit Jäger- und / oder Zigeunersauce dazu Bratkartoffeln und hausgemachter Krautsalat, Möhrensalat und Gurken-Apfelsalat mit 2 Schnitzeln á 150 g mit 3 Schnitzeln á 130 g	pro Person pro Person	12,50 € 13,90 €
Kasselerbraten (400 g) auf Zwiebelbett (7) Kartoffelpüree 2 Salate Ihrer Wahl: Möhrensalat, Bohnensalat oder Chinakohlsalat	pro Person	10,90 €
Currywurst mit Chiabattabrot	pro Person	5,90 €
Spaghetti mit Bolognesesauce (1) dazu frischer Salat der Saison	pro Person	6,50 €
Schaschlikspieße dazu Bratkartoffeln und frischer Salat der Saison	pro Person	10,50 €
Chilli con carne dazu selbstgebackenes Brot	pro Person	5,90 €
- vom Rind -		
Filet Stroganoff Spätzle oder Petersilienkartoffeln verschiedene Salate der Saison feines Buttergemüse		Preis auf Anfrage
Rinderrouladen mit Bratensauce (2 Stück pro Person) Salzkartoffeln oder Spätzle und hausgemachtem Rotkohl	pro Person	13,90 €
Rinderschmorbraten (400 g) Salzkartoffeln, Bratkartoffeln oder Kartoffelgratin, hausgemachter Rotkohl, Salate der Saison	pro Person	12,50 €
Rotweingulasch vom Rind mit Spätzle und Rotkohl	pro Person	12,50 €

- vom Kalb -

Saltimbocca

(Kalbsroulade gefüllt mit Schinken u. Salbei)
dazu Rosmarinkartoffeln
Gr. Salatschüssel

pro Person 21,90 €

Vitello tonnato

Feine Scheiben vom Kalbsfleisch (80 g) mit Thunfischcreme
- als Vorspeise

pro Person 4,50 €

- vom Wild –

Hirschkalbskeule od. Wildschweinbraten

Pilze und Zwiebeln
Birne mit Preiselbeeren, hausgemachter Rotkohl
Petersilienkartoffeln

pro Person 17,90 €

Hirschragout

hausgemachter Rotkohl
Knödel oder Spätzle
Wintersalat

pro Person 16,90 €

- vom Geflügel –

Putenrollbraten

mit Hackfleischfüllung, Zwiebeln und Champignons,
mit Hackfleischfüllung und Paprikastreifen
oder mit Backpflaumen und Aprikosen
dazu Kaisergemüse und Salate der Saison,
Petersilienkartoffeln oder Reis

pro Person 11,50 €

Putengyros

Paprikareis
Salatplatte mit zwei Dressings

pro Person 10,50 €

Hähnchenbrustfilet

mit Pfirsichspalten
dazu Currysauce
bunte Salatplatte mit zwei Dressings und Reis

pro Person 10,90 €

Hähnchenbrustfilet mit Tomate-Mozzarella

Penne mit Pesto
Große Salatschüssel mit Italienischem Dressing

pro Person 10,90 €

Zitronenhähnchen - mediterrane Art

kleine Hähnchenkeulen auf frischem Gemüse
und Rosmarinkartoffelspalten gegart
dazu frische Blattsalate der Saison

pro Person 11,90 €

Hähnchenrouladen

mit Schinken-Käsefüllung
in pikanter Sahnesauce
dazu Reis, Kartoffeln oder Spätzle
bunte Salatplatte oder feine Gemüseplatte

pro Person 11,90 €

Köstlichkeiten vom Bunten Bentheimer Schwein

Braten vom Bunten Bentheimer Schwein

gefüllt mit Hackfleisch oder Backobst
dazu Salzkartoffeln und knackiges Gemüse

pro Person 19,50 €

Großmutter's würziger Senfbraten

dazu Salz- oder Bratkartoffeln und frischer Salat

pro Person 19,50 €

Bentheimer Camembert-Braten

dazu Spätzle, Gemüse der Saison

pro Person 19,90 €

Stipp in de Pann

(Geschnetzeltes vom Bunten Bentheimer Schwein)
mit ganzen Champignonköpfen
dazu knuspriges selbstgebackenes Brot
und Bauernsalat

pro Person 17,90 €

Gebratene Rippchen und Mettwurst

vom Bunten Bentheimer Schwein
dazu Kartoffelpüree und Sauerkraut

pro Person 16,90 €

Köstlichkeiten vom Bentheimer Schaf

Lammkeule oder Lammrücken

mit Petersilienkartoffeln, Rotkohl
Salat der Saison

pro Person 16,50 €

Lammgyros

mit Kartoffelpüree und Krautsalat

pro Person 12,50 €

Schafhirtenauflauf

mit Bauernsalat

pro Person 9,90 €

Hackbraten vom Schaf und Buntem Bentheimer Schwein

gefüllt mit Feta
mit Bratkartoffeln oder Kartoffelgratin
Salat der Saison

pro Person 11,50 €

Leckere Aufläufe – Gutes aus dem Backofen

Stellen Sie ein Auflaufbuffet nach Ihrem Geschmack zusammen.

- Tortellinauflauf mit Champignons und gekochtem Schinken
- Lasagne mit Hackfleisch
- Lasagne mit Lachs und Spinat
- Lasagne vegetarisch mit Grünkern und Gemüse
- Gyros-Spätzle-Auflauf
- Nudelauf mit Hackfleisch und Paprika
- Kartoffelauf mit Hackfleisch und Sauerkraut
- Kartoffelauf mit Broccoli und Kasseler

dazu frische Salate der Saison

Preis pro Portion: 10,50 €

Regionale Spezialitäten

Grünkohl nach Großmutterart

mit Kasseler, Rippchen und Mettwurst

pro Person 12,50 €

Grünkohl „Landpartie“

mit Kasseler, Rippchen und Mettwurst
vom Bentheimer Landschwein

pro Person 16,50 €

Stockfisch

Hochzeitssuppe

Stockfisch mit Salzkartoffeln, Butter, Mischobst, Prinzessböhnchen

Herrenspeise*

pro Person 21,90 €

Unsere Fischspezialitäten

Zanderfilet auf Rieslingsauce

mit Petersilienkartoffeln und Salat der Saison

pro Person 14,90 €

Überbackenes Lachsfilet

mit Salzkartoffeln oder Reis und frischen Salaten

pro Person 14,50 €

Seelachsfilet mit Maurice

Salzkartoffeln und Salat der Saison

pro Person 10,90 €

Lachsgratin mit Wildreis

mit feinem Buttergemüse

pro Person 13,90 €

Lachslasagne mit Spinat

Salat der Saison

pro Person 9,90 €

Thunfischsalat (300 g)

pro Person 4,50 €

Lachscremesuppe (300 ml)

pro Person 2,90 €

Vegetarische Köstlichkeiten

Gemüselasagne mit Grünkern und frischem Salat	pro Person	8,90 €
Paprika mit Mais-Käse-Füllung Reisrisotto und frischen Salaten	pro Person	8,90 €
Cannelloni mit dreierlei Käse auf Tomatensauce und Salat der Saison	pro Person	8,90 €
Kartoffel-Gemüse-Gratin Grünkernbratlinge mit Kräuterkäsesauce und Salat der Saison	pro Person	9,90 €
Käseschnitzel mit Ananas oder Tomate-Mozzarella gratiniert dazu ein frischer Salat	pro Person	9,50 €
Linsen-Spinat-Curry mit Fladenbrot (vegan)	pro Person	8,90 €

Schnittchenplatten (1-14)

Probieren Sie unsere Schnittchenplatten für den kleinen Hunger!

Schnittchenplatte – einfach aber lecker

- Schnittchen von selbstgebackenem Brot
 - mit verschiedenen Käse- und Schinkenaufschnitten
 - und Garnitur
- pro Person 5,50 €

Herzhafte Schnittchenplatte

- Schnittchen von selbstgebackenem Brot
mit verschiedenen Käse- und Schinkenaufschnitten
 - Schwarzbrotecken
 - halbe gekochte Eier
 - Mettwurst
 - Weintrauben
- pro Person 6,50 €

Kombiplatte

- Schnittchen von selbstgebackenem Brot
mit verschiedenen Käse- und Schinkenaufschnitten
 - Paprikaschiffchen
 - Mandel-Käsekugeln
 - feine Cocktailwürstchen im Schinkenmantel
 - gefüllte Eier
 - Hackbällchen
 - Schwarzbrotecken
 - Gefüllte Schinkensäckchen
 - Käse-Weintraubenwürfel
- pro Person 9,50 €

Ab 20 Portionen lieferbar!

Fingerfoodbuffets - rustikal bis ausgesprochen anspruchsvoll

Die Preise für unsere Fingerfoodarrangements gelten für Buffets ab 30 Portionen.
Gern stellen wir Ihnen aber auch ein unverbindliches und individuelles Angebot für ein Buffet nach Ihrem Geschmack und Ihrer Gästezahl zusammen. Allergene 1-14 können enthalten sein.

Fingerfood I

- Edelfischcanapés
- Canapés mit Hähnchenbrustfilet und Fruchtmousse
- Canapés mit Käse, verschiedene Variationen
- Goudaröllchen auf Brottaler
- Canapés mit Ei und Gurke
- Canapés Variationen mit Schinken, Kasseler, Salami
- Canapés mit Roastbeef
- Filetchen v. Schwein im Schinkenmantel
- Herzhafte Muffins mit Käse und Salami
- Salamiecken mit Olivencremefüllung
- Schwarzbrotecken
- Edelfischfilet auf Salat im Portionsglas
- Edelfischhäppchen auf Snacklöffel
- Pikante Blätterteigraute mit Lachs mit Kaviargarnitur
- Tomate-Mozzarella mit Balsamico Creme im Glasschälchen

Preis pro Person:

16,50 € für 12 Teile

Fingerfood II

- Edelfischcanapés
- Canapés mit Hähnchenbrustfilet und Fruchtmousse
- Canapés mit Käse, verschiedene Variationen
- Canapés mit Frischkäsemousse und Weintraube
- Canapés mit Ei und Gurke
- Canapés Variationen mit Schinken, Kasseler, Salami
- Canapés mit Roastbeef
- gefüllte Landschinkenhäppchen
- Filetchen v. Schwein im Schinkenmantel
- Herzhafte Muffins mit Käse und Salami
- Datteln im Schinkenmantel
- Salamiecken mit Olivencremefüllung
- Schwarzbrotecken

Preis pro Person:

14,50 € für 12 Teile

Fingerfood III

- Canapés mit Hähnchenbrustfilet und Fruchtmousse
- Canapés mit Käse, verschiedene Variationen
- Canapés mit Ei und Gurke
- Canapés Variationen mit Schinken, Kasseler, Salami
- Hackfleischbällchen
- Schnitzelhäppchen
- Herzhafte Muffins mit Käse und Salami
- Schinken-Käse-Schnecken
- Käsewürfel mit Weintraube
- Mandel-Käsekugeln
- Datteln im Schinkenmantel
- Schwarzbrotecken

Preis pro Person:

12,50 € für 12 Teile

Fingerfood IV

- Schnittchen von selbstgebackenem Brot mit verschiedenen Schinken- und Käseaufschnitten
- Goudaröllchen auf Brottaler
- Canapés mit Ei und Gurke
- gefüllte Landschinkenhäppchen
- Hackfleischbällchen
- Schnitzelhäppchen
- Schinken-Käse-Schnecken
- Käsewürfel mit Weintraube
- Schwarzbrotecken

Preis pro Person:

11,50 € für 12 Teile

Fingerfood V

- Schnittchen, von selbstgebackenem Brot mit verschiedenen Schinken- und Käseaufschnitten
- Schnittchen mit Ei und Remoulade
- Hackfleischbällchen
- Schnitzelstückchen

Preis pro Person:

8,50 € für 9 Teile

Fingerfood VI (gepaart mit Köstlichkeiten im Glas)

- Edelfischcanapés
- Canapés mit Hähnchenbrustfilet und Fruchtmousse
- Canapés mit Käse, verschiedene Variationen
- Goudaröllchen auf Brottaler
- Canapés mit Ei und Gurke
- Canapés Variationen mit Schinken, Kasseler, Salami
- Canapés mit Roastbeef
- Filetchen v. Schwein im Schinkenmantel
- Herzhafte Muffins mit Käse und Salami
- Salamiecken mit Olivencremefüllung
- Schwarzbrotecken
- Edelfischfilet auf Salat im Portionsglas
- Edelfischhäppchen auf Snacklöffel
- Pikante Blätterteigraute mit Lachs mit Kaviargarnitur
- Tomate-Mozzarella mit Balsamicocreme im Glasschälchen
- Thai-Pfirsich mit Ziegenfrischkäse und Rucola
- Tabule (Bulgur geschichtet mit rohem Gemüse)

Preis pro Person:

18,90 € für 12 Teile

Weitere Köstlichkeiten im Glas serviert:

- Farfalle-Salat mit Zucchini und Tomaten
- Thai-Pfirsich mit Ziegenfrischkäse und Rucola
- Tabule (Bulgur geschichtet mit rohem Gemüse)
- Italienische Köstlichkeiten
- Edelfischhäppchen auf frischem Blattsalat
- Thunfisch-Tartar
- Lachs-Tartar auf Meerrettichschaum
- Schichtsalat
- Spargel-Salat von grünem und weißem Spargel (saisonal)

Preis pro Glas:

2,50 €

Süßes aus dem Glas

- Pannacotta mit Erdbeermousse im Sektglas
- Eierlikör-Schokomousse im Weinglas
- Müslitraum mit Sauerkirschen und Eierlikör

Preis pro Glas:

2,50 €

Oder probieren Sie unser süßes Fingerfoodbuffet

- Käsekuchen
- Mandelschnitten mit Sahnetuff
- Brownies
- Kirschstreuselkuchen
- Gedeckter Apfelkuchen mit Sahnetuff
- Zitronenmuffins
- Schokomuffins

Preis pro Person für ein Buffet für 50 Gäste: 4,50 € für 5 kl. Kuchenteilchen pro Person

Frühstücks-Buffets

Basis-Landfrühstück

- Knuspriges selbstgebackenes Brot
- Selbstgebackene Brötchen
- Käseplatte
- Schinkenplatte
- Hausgemachte Konfitüre
- Rührei mit Schinkenwürfel
- Butter

ab 15 Portion:

pro Person: 10,90 €

ab 25 Portion:

pro Person: 8,90 €

Ergänzen Sie das Basis-Landfrühstück zu einem Brunchbuffet mit Speisen Ihrer Wahl:

- Orangen-Frucht-Müsli mit Quark
- Müsliraum mit Sauerkirschen
- Feine Quarkspeise mit Früchten
- Joghurt mit frischem Obstsalat
- Tomaten – Mozzarella
- mit Balsamico Dressing
- Lachs-Carpaccio mit Ei
- Gefüllte Eier
- Datteln, Pflaumen und/
- oder Cocktailwürstchen in Bacon
- Frische Obstplatte
- Schichtsalat
- Geflügelcocktail
- Schinken-Spargel-Röllchen
- Kleine Frikadellen
- Nougatcreme
- Landservice-Fleischsalat
- Edelfischplatte mit verschiedenen
- Räucherfischfilets und Nordseekrabben
- Hochzeitssuppe
- Gulaschsuppe
- Gyrossuppe
- Lauchcremesuppe mit oder ohne Hackfleisch
- Herrenspeise
- Pannacotta mit Aprikosen- oder Erdbeersauce
- Frische Milch
- Kakaopulver
- Kaffee/Tee/Kaffeessahne/Zucker
- Orangensaft

Wir erstellen Ihnen gern ein unverbindliches Angebot.

Gourmet Frühstück

Das Gourmet-Frühstück setzt sich zusammen aus dem **Basis-Landfrühstück und folgenden zusätzlichen Bestandteilen:**

- Orangen-Frucht-Müsli mit Quark
- Tomate-Mozzarella mit Balsamico
- Obstplatte
- Edelfischplatte

ab 25 Portionen:

pro Person: 13,90 €

Köstliche Plattenkuchen

• Apfelkuchen mit Zimt (1,3,7,8)	18,90 €
• Schwedischer Apfelmiskuit (1,3,7,8)	18,90 €
• Kirschstreusel-Kuchen (1,3,7)	18,90 €
• Kirschkuchen mit Mandeln (1,3,7,8)	18,90 €
• Pfirsichschnitten (1,3,7)	18,90 €
• Gedeckter Apfelkuchen (1,3,7,8,14)	22,90 €
• Grafschafter Obstteppich (1,3,7,8)	22,90 €
• Kirsch-Schmand-Schnitten (1,3,7)	22,90 €
• Mandarinen Käsekuchen (1,3,7)	22,90 €
• Rosinen-Käsekuchen (1,3,7,14)	22,90 €
• Mandelschnitten (1,3,7,8)	18,90 €
• Schokostreuselkuchen (1,3,7,8)	18,90 €
• Zupfkuchen (1,3,7)	22,90 €

Der besondere Kuchen

- eckige Obst-Sahne-/Cremeschnitten (25 Stückchen je Platte)

• Donauwellen –spezial- (1,3,5,7,8)*	23,90 €
• Försterschnitten (1,3,5,7)*	23,90 €
• Pfirsich-Maracuja-Schnitten (1,3,7,8)	23,90 €
• Quark-Sahne Schnitten mit Mandarinen (1,3,7)	23,90 €
• Aprikosen-Sekt-Schnitten (1,3,7,14)	26,90 €
• Aprikosen-Joghurt-Schnitten (1,3,7)	26,90 €
• Stachelbeer-Vanille-Schnitten (1,3,5,7)*	26,90 €
• Philadelphia-Zitronen-Schnitten (1,3,6,7,8)*	26,90 €

Feine Torten

• Obstboden mit verschiedenen Früchten (1,3,7,8)	18,90 €
• Apfelkuchen „Bauernart“ (1,3,7,8)	19,90 €
• Philadelphia Torte mit Kirschen (1,3,6,7,8)	20,90 €
• Schmand Torte mit roter Grütze (1,3,7)	20,90 €
• Apfelwein-Fächertorte (1,3,7,8,14)*	23,90 €
• Apfelwein-Torte mit Eierlikör (1,3,6,7,8,14)	23,90 €
• Birnen-Cappuccino-Torte (1,3,6,7,8)	23,90 €
• Eierlikörtorte mit Birnen (1,3,7,8)	23,90 €
• Heidelbeer-Kuppeltorte (1,3,6,7,14)	23,90 €
• Himbeerjoghurt-Torte (1,3,7,8)	23,90 €
• Joghurt-Aprikosentorte (1,3,7)	23,90 €
• Quark-Sahne-Torte mit Mandarinen (1,3,7)	22,90 €
• Stachelbeer-Brösel-Torte (1,3,7)	23,90 €
• Ananas-Schoko-Torte (1,3,6,7,8)	23,90 €

Unser besonderes Angebot zur Hochzeit

- Dreistöckige Hochzeitstorte mit Ihren Lieblingstorten (1,3,7,8) 125,00 €
- Erdbeerherz Ø 35 cm (1,3,7,8) 38,50 €
- Erdbeerherz Ø 60 cm (1,3,7,8) 79,50 €
(nur Mai-Juli)

Festtagstorten

- Ananas-Weincreme-Torte (1,3,7,8,14) 25,90 €
- Ananas-Kiwi-Torte (1,3,7,8,14) 25,90 €
- Cappuccino-Sahne-Torte (1,3,7,8) 25,90 €
- Grafschafter Buchweizentorte (1,3,7,8) 25,90 €
- Frankfurter Kranz mit Buttercreme (1,3,7,8)* 25,90 €
- Friesentorte (1,3,7,14) 25,90 €
- Fruchtige Beerentorte (1,3,7,8) 25,90 €
- Schokoladentorte (1,3,7) 25,90 €
- Schlosstorte (1,3,7) 25,90 €
- Schachbrett-Torte (1,3,7,8) 25,90 €
- Mokka-Eierlikör-Torte (1,3,7,8) 25,90 €
- Wickeltorte mit Preiselbeeren (1,3,7) 25,90 €
- Feine Sahne-Nusstorte mit Rum (1,3,7,8) 25,90 €
- Schwarzwälder-Kirschtorte (1,3,7) 25,90 €
- Stachelbeer-Joghurt-Torte (1,3,7,8) 25,90 €
- Zitronentorte (1,3,7,8) 25,90 €
- Zitronen-Nuss-Torte (1,3,7,8) 25,90 €
- Heidelbeertorte mit Karamellcreme (1,3,7,8) 26,90 €
- Waldbauer-Beerentorte (1,3,7) 26,90 €
- Mohnstorte mit Pfirsich und Marzipan (1,3,7,8) 26,90 €
- Königinnen-Torte mit Sauerkirschen und Mandelkranz (1,3,7,8) 26,90 €
- Sonnenaufgang – Torte mit Preiselbeersahne (1,3,7,8) 26,90 €
- Herrentorte mit Marzipan und Preiselbeeren (1,3,7,8) 29,50 €
- Fürst-Pückler-Torte (1,3,7,8) 29,50 €

Saisonkuchen

- Obstteppich mit frischen Erdbeeren (1,3,7,8) auf Anfrage
- Tortenboden mit frischen Erdbeeren (1,3,7,8) 20,90 €
- Erdbeer-Rhabarber-Torte (1,3,7,8) 23,90 €
- Feine Erdbeer-Sahne-Torte (1,3,7,8) 25,90 €
- Obstplattenkuchen mit Pflaumen (1,3,7,8) 21,90 €
- Pflaumen-Zimt-Torte (1,3,6,7) 25,90 €
- Bratapfeltorte (1,3,6,7,8,14) 23,90 €
- Wallnuss-Kaffee-Torte (1,3,7,8) 25,90 €
- Winterlicher Rotweinkuchen mit Rumrosinen (1,3,7,8,14) 24,90 €
- Spekulatiustorte (1,6,7,8) 24,90 €
- Johannes Mandarinen-Wintertorte mit Marzipan u. Cointreau (1,3,6,7,8) 26,50 €
) mit Farbstoff

Grillspezialitäten vom Land

- Nackensteak
- Rostbratwürstchen
- Bauchspeck
- Geflügelsteaks
- Hacksteak im Speckmantel
- Vegetarischer Gemüsespieß

Selbstgebackenes Brot mit Kräuterbutter, Dips und diverse Saucen

Wählen Sie aus unserem reichhaltigen Salatangebot:

- Tortellinisalat
- Klassischer Kartoffelsalat
- Nudelsalat
- Schichtsalat
- Bauernsalat mit Schafskäse
- Krautsalat
- Möhren-Ananas-Salat
- Gurkensalat
- Gurken-Apfel-Salat
- Tomatensalat mit Mozzarellakugeln
- Tomate-Mozzarella mit Balsamicodressing
- Große Salatschüssel mit verschiedenen Blattsalaten
- Rote Linsen-Salat mit Radicchio
- Schneller Bohnensalat
- Farfalle-Nudelsalat

Preis pro Person ab 40 Portion:

16,90 €

Preis für kleinere Gruppen auf Anfrage

Zzgl. Leihgeschirr

Grillspezialitäten Land und Wasser

- Grillspezialitäten vom Schwein und Hähnchen
- Marinierte Steaks vom Wildlachs
- Spießchen mit Fischfilets
- Garnelenspieße

- Hausgemachte Salate und selbstgebackenes Brot wie oben.

Preis pro Person ab 40 Portion:

19,90 €

Preis für kleinere Gruppen auf Anfrage

Zzgl. Leihgeschirr

Das Fleisch wird vor Ort von unseren MitarbeiterInnen auf unserem Holzkohlegrill zubereitet.

Zu den Grillbuffets liefern wir gerne das passende Leihgeschirr, das wir selbstverständlich ungereinigt wieder mitnehmen. Preise hierfür gerne auf Anfrage.

Weitere Serviceleistungen:

Unser Rundum – Sorglos – Paket:

Lassen Sie sich von uns verwöhnen!

- Wir kommen zu Ihnen ins Haus.
- Sie wählen aus unserem Speiseplan
- Wir liefern Grafschafter Gaumenfreuden, mit großer Sorgfalt zubereitet
- Sie genießen in gewohnter Atmosphäre
- unser qualifiziertes Servicepersonal erledigt alle anfallenden Aufgaben:
 - deckt Tische ein und dekoriert
 - serviert Speisen und Getränke
 - und räumt selbstverständlich auf

Wir beraten Sie gerne!

Rund um den gedeckten Tisch

Anlegebesteck:

kostenlos

Leihgeschirr:

Gedeck I

(Flacher Teller, Salatschälchen, Besteck)

*gereinigt zurück 0,60 €
ungereinigt zurück 1,20 €*

Gedeck II

*(Suppentasse oder -teller, flacher Teller,
Salat- und Puddingschälchen, Besteck)*

*gereinigt zurück 1,20 €
ungereinigt zurück 2,40 €*

Kaffeegedeck mit Besteck

*gereinigt zurück 0,75 €
ungereinigt zurück 1,50 €*

Große weiße Tischdecken, Damast

*4,50 € pro Stück
(Leihgebühr und Reinigung)*

Mitteldecken, weiß, Damast

*2,90 € pro Stück
(Leihgebühr und Reinigung)*

Stehtischhussen, weiß mit Mitteldecke

*12,00 € pro Stück
(Leihgebühr und Reinigung)*

Stehtischhussen, weiß

*9,50 € pro Stück
(Leihgebühr und Reinigung)*

Servicepersonal, Tellerwärmer, Tischdecken und Blumendekoration auf Anfrage.

Angabepflichtige 14 Hauptallergene:

- 1) Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut, Emmer, Einkorn, Grünkern; Vorkommen z. B. in Mehl, Bier, Wurstwaren, Kuchen)
- 2) Krebstiere (z. B. Krebs, Shrimps, Garnelen; Vorkommen z. B. in Suppen, Soßen, Würzpasten)
- 3) Eier (z. B. als Flüssigei, Lecithin, (Ov)-Albumin; Vorkommen z. B. in Mayonnaise, Panade, Dressing)
- 4) Fisch (alle Fischarten; Vorkommen z. B. in Fischextrakten, Würzpasten, Soßen etc.)
- 5) Erdnüsse (z. B. Erdnussöl, -butter; Vorkommen in Gebäck, Schokolade etc.)
- 6) Soja (z. B. als Miso, Sojasoße, Sojaöl; Vorkommen z. B. in Gebäck, Marinaden, Kaffeeweißler)
- 7) Milch (Erzeugnisse wie Butter, Käse, Laktose, Molkenprotein; Vorkommen z. B. in Wurst, Soßen, Kroketten)
- 8) Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashewnuss, Pecanuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss, Vorkommen z. B. in Kuchen, Schokolade, Pesto)
- 9) Sellerie (Bleich-, Knollen- und Staudensellerie; Vorkommen z. B. in Wurst, Brühen, Gewürzmischungen)
- 10) Senf (z. B. Senfkörner, Senfpulver in Dressings, Ketchup, Gewürzmischungen)
- 11) Sesamsamen (z. B. als Sesamöl, Tahin, Gomasio; Vorkommen in Gebäck, Falafel, Marinaden, etc.)
- 12) Lupine (z. B. als Lupinenmehl, -eiweiß in vegetarischen, glutenfreien Produkten)
- 13) Weichtiere (z. B. Schnecken, Tintenfisch, Austern; Vorkommen in Soßen, asiatischen Spezialitäten etc.)
- 14) Schwefeldioxid und Sulfit (E 220-E 228, z. B. in Trockenfrüchten, Wein, Essig)

*) mit Farbstoff

Liefervereinbarung:

Unsere Speisen werden in Warmhaltebehältern mit Flammen geliefert. Sie werden vor Ort von unseren Mitarbeiterinnen als Buffet aufgebaut. Sollten die Speisen am Tisch serviert werden, bitten wir dieses bei der Bestellung anzugeben. Anlegebesteck stellen wir Ihnen kostenlos zur Verfügung.

Warmhaltebehälter, Platten und Schüsseln sind sauber zurückzugeben. Wünschen Sie eine Abholung der schmutzigen Warmhaltebehälter und des schmutzigen Geschirrs entstehen dafür zusätzliche Kosten, die wir Ihnen auf Anfrage gerne mitteilen. Eine Entsorgung der Speisereste ist gegen Aufpreis ebenfalls möglich.

Lieferungen ab 300 € im Raum Grafschaft Bentheim sind kostenfrei. Bei Lieferungen unter 300 € werden anteilige Fahrtkosten in Höhe von 10 € sowie bei Essenslieferungen unter 200 € werden 15 € in Rechnung gestellt.

Ihre Bestellung:

Ihre Bestellung sollte uns spätestens eine Woche vor Liefertermin per E-Mail, Fax, Post erreichen oder im persönlichen Gespräch erfolgen. Die Anmietung von Geschirr, der Bedarf an Servicepersonal, oder umfangreiche und besonders aufwendige Bestellungen mit Sonderwünschen, bitten wir in Ihrem Interesse, so frühzeitig als möglich aufzugeben. Eine Änderung der Bestellung kann in Hinblick auf die Personenzahl nur bis 3 Werktage vor Liefertermin angegeben werden. Der Besteller versichert mit seiner Bestellung, die Allgemeinen Geschäftsbedingungen gelesen zu haben und erklärt sich mit diesen einverstanden.

Rücktritt bzw. Stornierung:

Tritt der Besteller von fest gebuchten Veranstaltungen oder Buffets- oder Warenbestellungen in den letzten 2 Wochen vor Liefertermin zurück, sind wir berechtigt 25% der Auftragssumme als Schadensersatz zu berechnen. Bei kurzfristigen Absagen (3 Werktage vor Liefertermin oder später) behalten wir uns vor bis zu 80% der Auftragssumme als Schadensersatz zu berechnen.

Zahlungsbedingungen:

Sie erhalten nach Rückgabe des Leihgeschirrs eine Rechnung, um dessen umgehende Bezahlung wir bitten. In den Preisen für die Speisen und Dienstleistungen ist die geltende MwSt. enthalten.

Die Auslieferung erfolgt an die von Ihnen angegebene Lieferadresse zum vereinbarten Liefertermin.

Bei jeder Lieferung muss mit Zeitverschiebungen gerechnet werden, die wir selbst bei größter Sorgfalt nicht beeinflussen können. Wir übernehmen keine Haftung bei Lieferausfall infolge höherer Gewalt oder eines Verkehrsunfalls.

Wir sind telefonisch zu erreichen:

Mo. - Fr. von 8:30 Uhr bis 13 Uhr sowie Di. u. Do. von 14.00 Uhr bis 17 Uhr

Persönlich für Sie vor Ort an der Veldhauser Straße 169:

Mo - Fr. 9 Uhr bis 12 Uhr

Oder nach Terminabsprache zu einem persönlichen Gespräch.

Oder besuchen Sie uns in unserem Café im NINO Hochbau:



Montags bis freitags von 8 bis 18 Uhr

NINO Allee 11 - 48529 Nordhorn

Telefon 05921 7263512

www.cafe-nino.de

Wir freuen uns auf Ihren Auftrag!

Gültig bis 28.02.2021