

# RAHLFS

Catering

Party, Messe & Event

Hiermit verlieren unsere bisherigen Partyservice-Kataloge Ihre Gültigkeit:  
Stand: September 2016

### **Serviceleistungen und Lieferbedingungen:**

Wir stellen Ihnen Service-Personal, von der Kellnerin bis zum Koch, für eine komplette Abwicklung Ihrer Feier zur Verfügung.

Für Service-Personal berechnen wir:	pro Person und Stunde	Euro 25,00
Für die Geschirreinigung berechnen wir:	pro Person und Stunde	Euro 25,00
Für Auf- und Abbauarbeiten berechnen wir:	pro Person und Stunde	Euro 25,00

Für die Cocktailmixer richtet sich der Preis nach Bedarf. Auf Anfrage erstellen wir Ihnen gerne ein Pauschalangebot für einen ganzen Abend oder teilen Ihnen die Preise pro Stunde mit.

Hostessen	Tagessatz	Preis auf Anfrage
-----------	-----------	-------------------

Ein Arbeitstag beinhaltet 8 Stunden Arbeit sowie 2 x 0,5 Stunden Pause.  
Nach 9 Stunden Gesamtzeit werden Überstunden der Hostess berechnet.

### **Abhol- und Lieferkosten:**

Anfahrt - 5km	Euro 10,00	Leergut/Abholung - 5km	Euro 10,00
Anfahrt - 10km	Euro 20,00	Leergut/Abholung - 10km	Euro 20,00
Anfahrt - 20km	Euro 30,00	Leergut/Abholung - 20km	Euro 30,00

### **Selbstabholer- und Lieferbedingungen:**

Selbstabholer-Zeiten:	Montag - Sonnabend von 8.00 Uhr bis 18.30 Uhr
Liefer-Zeiten:	Montag - Sonnabend von 8.00 Uhr bis 19.00 Uhr

### **Unser Sonntags-Service:**

Sonntags können die Speisen in der Zeit von 11.00 Uhr bis 13.00 Uhr abgeholt werden, bei größeren Aufträgen kann nach Absprache auch geliefert werden, wie z. B. bei Konfirmationen! – Weitergehende Absprachen möglich! -

Eine Toleranz von 30 Minuten bei Anlieferung muß einkalkuliert werden.

### **Leergut zurückbringen:**

Montag – Freitag	von	9.00 Uhr bis 14.00 Uhr
Samstag	von	9.00 Uhr bis 12.00 Uhr

Nach 14 Uhr nur nach telefonischer Vereinbarung.

## **Sehr geehrter Kunde,**

aus vielerlei Gründen ergibt sich für Sie die Situation,

private Feiern & Partys  
Firmenevents & Meetings  
Messeveranstaltungen &  
Kongresse

zu planen und durchzuführen.

Unser Katalog soll Sie über die bereits vorhandenen Möglichkeiten, Ihre Veranstaltung durchzuführen, informieren und Sie auch anregen, eigene Wünsche und Vorstellungen zu entwickeln. Diese entwickeln wir gerne gemeinsam mit Ihnen weiter und stehen Ihnen ohnehin für jedes Detail sehr gern mit unserem Fachwissen und unserer langjährigen Erfahrung beratend zur Seite.

Für mein Team und mich stehen Qualität und Beschaffenheit der Produkte, die wir natürlich auch selbst verarbeiten, im absoluten Focus all unserer Arbeit. Dies gilt natürlich auch für alle anderen Leistungen, die wir für Sie und Ihre Veranstaltung erbringen.

Unsere Produkte werden ausschließlich aus der Region bezogen.

Das betrifft im vor allem unsere Braten, Schinken und Fleischprodukte, die von mir nach alten Familienrezepten von Hand hergestellt werden.

Frische und Spitzenqualität haben im Hause Rahlfs seit über 180 Jahren Tradition!

Und auch Priorität!

Profitieren Sie von meiner Erfahrung aus Gastronomie, Party-Service und 30 Jahre Messecatering. Auf der Cebit-Messe Hannover haben wir bereits für namhafte Firmen wie z.B. Microsoft, Apple und Freenet erfolgreich gearbeitet. Als eingeschriebener Expo-Caterer haben wir an verschiedenen Großveranstaltungen, wie z.B. der Eröffnungsfeier Expo 2000 Hannover mit Bundespräsident, Bundeskanzler, Ministerpräsident und Expo-Vorstand teilgenommen.

Um es auf den Punkt zu bringen: ob Großveranstaltung oder private Familienfeier, ob Unternehmensjubiläum oder Geburtstagsparty - mein Team und ich freuen uns schon jetzt, zum Erfolg Ihrer Veranstaltung beizutragen und Sie als Gastgeber gänzlich entlasten zu können!

**Ihr**  
**Willi Rahlfs und das Team von RAHLFS CATERING**

**Bitte beachten Sie: Alle Preise in € zzgl. der ges. Mwst.**

## **Feine Kleinigkeiten**

### **Rustikaler Bratenaufschnitt - ab 10 Personen**

Roastbeef, Kasselerbraten, Lachsschinken, Putenbrust, Schweinebraten, Pfefferbraten und Kochschinken	8,00
erweitert um Käseauswahl	9,50
erweitert um Fischauswahl	13,00

### **Mediterrane Bunte Platte – ab 10 Personen**

Tomate Mozzarella, Antipasti-Auswahl Vitello Tonnato, Schinken Melone, Lachscarpaccio Gemischter Salat mit Fetakäse und Rucola, Baguette, Ciabatta	15,50
---	-------

### **„Bunte Platte“ - ab 10 Personen**

Putenbrust, Kasselerbraten, Pfefferbraten, Schwarzwälder Schinken, Schinkenröllchen mit Spargel gefüllt und Thüringer Mettbällchen, Käse, Lachs, Forelle, 2 Salate	14,50
--	-------

### **Gemischte Vorspeisenplatte – ab 10 Personen**

Mini-Schnitzel, Mini-Frikadellen, gefüllte Champignons, Tomate-Mozzarella-Spieße, Honigmelone-Schinken, marinierte Oliven, Ciabatta	9,50
---	------

### **Vorspeisenplatte vegetarisch – ab 10 Personen**

Gefüllte Artischockenherzen, Tomate-Mozzarella-Spieße, gegrilltes Gemüse, marinierte Oliven und Peperoni, Ciabatta	8,50
--	------

pro Stck/€

### Halbe belegte Brötchen

mit Thüringer Mett	1,45
mit rustikalem Wurstaufschnitt (Mortadella, Bierschinken, Salami)	1,45
mit versch. Käsesorten	1,45
mit feinem Bratenaufschnitt	1,75
mit Roastbeef	2,10
mit Schinken (Parmaschinken, Serrano, Beinschinken)	2,10
mit Forelle	2,10
mit Lachs (Graved Lachs)	2,10
für geklappte Brötchen gilt ein Aufschlag von	0,20

### Halbe belegte Mehrkornbrötchen

mit Thüringer Mett	1,85
mit rustikalem Wurstaufschnitt (Mortadella, Bierschinken, Salami)	1,85
mit versch. Käsesorten	1,85
mit feinem Bratenaufschnitt	1,95
mit Forelle	2,40
mit Lachs (Graved Lachs)	2,40
für geklappte Brötchen gilt ein Aufschlag von	0,20

### Schnittchen Graubrot/Vollkornbrot

mit Thüringer Mett	1,45
mit rustikalem Wurstaufschnitt (Mortadella, Bierschinken, Salami)	1,45
mit versch. Käsesorten	1,45
mit feinem Bratenaufschnitt	1,75
mit Roastbeef	2,10
mit Schinken (Parmaschinken, Serrano, Beinschinken)	2,10
mit Forelle	2,10
mit Lachs (Graved Lachs)	2,10

### **Unser Hinweis:**

**Bitte rechnen Sie mit 3 Hälften/Schnittchen pro Person.**

**Die Mindestbestellmenge Brötchen/Brot beträgt 15 Hälften.**

## Feine Kleinigkeiten

pro Stck/€

### Canapés Weißbrot/Schwarzbrot/Gersterbrot

mit Thüringer Mett und Zwiebeln	1,35
mit rustikalem Wurstaufschnitt (Mortadella, Bierschinken, Salami)	1,35
mit versch. Käsesorten	1,35
mit Tomate und Mozzarella	1,35
mit feinem Bratenaufschnitt	1,65
mit Roastbeef	1,65
mit Lachsschinken	1,65
mit Parmaschinken	1,65
mit Serranoschinken	1,65
mit Hähnchenbrust	1,90
mit Schweinemedallions	1,90
mit Lachs (Graved Lachs)	2,10
mit Forelle	2,10
mit hausgebeiztem Graved Lachs	2,10
mit Gambas	2,10

### **Unser Hinweis:**

**Bitte rechnen Sie für Canapés 5 Stück pro Person.**

### Ciabatta

mit Schinken, Käse, Ei und Tomate	2,40
mit Tomate und Mozzarella	2,40
mit Camembert und Salami	2,40

### Sandwiches (zwei Scheiben Jumbotoast, diagonal geschnitten)

mit versch. Käsesorten	2,80
mit Käse und Schinken	2,80
mit gekochtem Schinken	2,80
mit Putenbrust mit Currycreme	2,80
mit Tomate, Mozzarella	2,80

**Unser Hinweis: Die Mindestbestellmenge beträgt 5 Teile.**

## ***Fingerfood im Schälchen***

***dekorativ angerichtet***

**pro Stck/€**

Satee-Spieße mit Knoblauchchilidip	1,80
fruchtige Hähnchen-Spieße mit Ananas und Currycreme	1,80
Saltimbocca-Spieße mit Kräuterdip	1,80
Maisküchlein mit Avocadocreme und Garnele	1,80
Scampis mit Pesto „Genovese“	1,80
Champignons mit Kräuterfrischkäse	1,80
Entenbrust auf Birnenchutney	1,80
Mozzarella-Spieße mit Kirschtomate und Balsamico	1,80
Mini Schnitzel im Kräutermantel auf Nudelsalat	1,80
Lachstranche auf Kartoffelröstis mit Honig-Dill-Senf-Sauce	1,80
Asiatische Teigtasche mit Sojadip	1,80
Bruschetta mit Tomaten, Oliven, Parmesan	1,80
Schafskäse in Kräutermarinade	1,80
Pumpnickelplätzchen mit Cremehäubchen	1,80
Cous-Cous Salat	1,80
Mini-Frikadellen auf hausgemachtem Kartoffelsalat	1,80
Pflaume im Schinkenmantel	1,80
Tiramisu	1,80
Mousse Black and White	1,80
Himbeermascarpone	1,80
Apricosenmousse	1,80
Obstsalat mit Mandeln	1,80

***Unser Hinweis:***

***Die Mindestbestellmenge beträgt 5 Teile/ pro Einheit ab 15 Personen.***

## Mini - Fingerfood

pro Stck/€

Blätterteig-Tasche „Schinken-Käse“		1,35
Blätterteig-Tasche „Käse“		1,35
Blätterteig-Tasche „Lachs“		1,35
Mini-Pizza Schinken/Salami		1,35
Kleine Crostinis mit Tomaten/Oliven		1,20
Mini-Frikadelle		1,10
Mini-Schnitzel		1,40
Melonen-Schinken-Spieß		1,30
Käse-Party-Spieß		1,30
Tomate-Mozzarella-Spieß		1,30
Pumpernickel mit Frischkäse		1,10
Pumpernickel mit Lachs		1,70
Käse-Oliven-Spieß		1,30
Mini-Frühlingsrollen mit Gemüsefüllung		0,80
Platte mit geschn. Gemüse, Oliven und 2 versch. Dips	100g	2,20
Satee - Spieß vom Huhn		1,30
Hähnchen - Crossies		1,30
Hähnchen-Ananas-Spieß		1,30
Hähnchenschenkel		2,50
Hähnchenmedaillon kokospaniert		1,80
Schweinefiletmedaillon kokospaniert		1,80

### Mini - Tortillas / Wraps gefüllt mit:

Thunfisch und Tomate, Salat		2,40
Hähnchen und Currycreme, Salat		2,40
Tomate und Mozzarella, Salat, Pesto		2,40
Lachs und Eisbergsalat		2,40

### Dips:

Dill-Senf-Sauce (Fisch)	100g	1,20
Asia-Sauce "Süß-Sauer"	100g	1,20
Curry-Dip	100g	1,20
Mexican-Salsa-Sauce	100g	1,20
Cocktail-Sauce	100g	1,20
Pflaumen-Dip	100g	1,20

**Unser Hinweis: Die Mindestbestellmenge beträgt 10 Stück pro Einheit.**



## **Canapés Fingerfoodauswahl**

Unsere Canapés sind mit Butter bestrichen und reichhaltig dekoriert.

### **Auswahl 1 ab 6 Personen**

#### **Belegt mit:**

Camembert  
Geräucherte Putenbrust  
Kasseler  
Pfefferbraten  
Gouda  
Salami

Pro Person 9,50 €

### **Auswahl 2 ab 6 Personen**

#### **Belegt mit:**

Camembert  
Geräucherte Putenbrust  
Kasseler  
Geräucherter Lachs  
Forellenfilets  
Salami

Pro Person 10,50 €

### **Auswahl 3 ab 6 Personen**

#### **Belegt mit:**

Parmaschinken  
Gebackene Schweinemedallions  
Kasseler  
Geräucherter Lachs  
Gouda  
Camembert

Pro Person 12,50 €

## ***Fingerfood Buffets***

### **„Standard“ – ab 10 Personen**

- 1 x Saté-Spieß mit Knoblauchchili-Dip
- 1 x Minischnitzel
- 1 x Minifrikadelle
- 1 x asiatische Teigtasche
- 1 x Tomate-Mozzarella-Spieß
- 1 x Käse-Trauben-Spieß
- 1 x Hähnchencrossis
- 1 x Obstspieß

Pro Person 12,50€

### **„Mediterran“ – ab 10 Personen**

- 3 x Canapés belegt mit Antipasti, Parmaschinken, Peccorino
- 1 x Bruschetta mit Tomate, Oliven und Parmesan
- 1 x Schafskäse-Spieß mit Kräutern
- 1 x Tomate-Mozzarella-Spieß
- 1 x Bifteki-Minifrikadelle
- 1 x Obst-Spieß

Pro Person 13,50€

### **„Exklusiv“ – ab 10 Personen**

- 3 x Canapés belegt mit Räucherlachs, Pfefferbraten, Camembert
- 1 x Hähnchen-Ananas-Spieß mit Knoblauchchili-Dip
- 1 x Scampis mit Pesto
- 1 x Champignons mit Kräuter-Frischkäse
- 1 x Tomate-Mozzarella-Spieß
- 1 x asiatische Teigtasche
- 1 x Mousse Black and White

Pro Person 14,50€

## ***Kuchen, Minis und Co.***

pro Stck/€

### **Mindestbestellmenge 10 Teile**

Apfelkuchenschnitte	1,80
Kirschkuchenschnitte	1,80
Käse-Butter-Streuselschnitte	1,80
Butterkuchenschnitte	1,80
Donauwelle	1,80

### **Mindestbestellmenge 20 Teile**

Mini Windbeutel	1,10
Mini Apfeltasche	1,10
Mini Muffin Mischung	1,10
Mini Berliner	1,10
Mini Croissant: süß gefüllt	1,10

### **Brot und Brötchen**

Brotkorb mit div. Brotsorten und Mini Brötchen	3,10
Laugenbrezel	2,50
Baguette	2,50
Ciabatta	2,50

### **Obstkorb**

Kleiner Korb (10 Personen)	25,00	
Großer Korb (20 Personen)	50,00	
(Früchteauswahl von Trauben, Äpfeln, Birnen, Bananen und Mandarinen)		
Geschnittenes Obst auf Platte	100g	2,50

## **Unsere feinen Buffets**

### **Niedersächsisches Buffet „Welfenart“ - ab 30 Personen**

#### *Kalte Vorspeisen:*

Hirschkalbsrücken „Diana“ mit Preiselbeeren und Cumberland sauce,  
Entenbrust auf Waldorfsalat,  
Honigmelonenschiffchen an Parmaschinken, Geräucherter  
Wildlachs mit Sahnemeerrettich, Wacholdergeräucherte  
Forellenfilets mit Preiselbeerensahne, Ganze pochierte  
Lachsforelle mit feinem Sahnemeerrettich, Auswahl an  
Rohkostsalaten mit verschiedenen Dips

#### *Hauptgang (warm aus dem Rechaud):*

Kalbsbraten mit Marktgemüse und Kartoffelgratin  
Zanderfilet auf Blattspinat mit Zitronensauce und Wildreis

#### *Dessert:*

Welfenspeise

Käseauswahl

Brotkorb mit Butter

Pro Person 23,50 €

### **Großes Rustikales Buffet – ab 20 Personen**

#### *Kalte Vorspeisen:*

Kokospanierte Schweine- und Hähnchenmedaillons,  
Antipasti-Auswahl, Tomate mit Mozzarella und frischem Basilikum,  
Roastbeef, Kasselerbraten, Pfefferbraten, Putenbrustbraten,  
Kochschinken  
Hiesige Schinken- und Salamispezialitäten, Cabanossi,  
Schinkenmett mit Zwiebeln,  
Käseauswahl und 3 Salate nach Wahl,  
Brotkorb und Butter

Pro Person 13,90 €

#### *Erweitert mit (warm aus dem Rechaud):*

Heißem Spanferkel mit Senf (ab 40 Pers.) oder  
Heißem Krustenbraten mit Sauce (ab 30 Pers.)

Pro Person 15,50 €

#### *Erweitert mit Fischauswahl (kalt):*

Geräucherter Lachs und wacholdergeräuchertes Forellenfilet  
mit Sahnemeerrettich und Dill-Senf-Sauce

Pro Person 17,50 €

## **Kleines Schlemmer Buffet – ab 30 Personen**

### *Kalte Vorspeisen:*

Canapés mit Forelle und Sahnemeerrettich, Graved Lachs,  
Parmaschinken mit Honigmelone, Käse  
Pfefferbraten, Kasselerbraten  
Antipasti-Auswahl, Tomate mit Mozzarella und frischem Basilikum,  
2 Salate nach Wahl,

### *Hauptgang (warm aus dem Rechaud):*

Rahmgeschnetzeltes mit frischen Champignons, Butterspätzle und  
Kräuterroulade mit Rahmsauce und Gemüsegratin

### *Dessert:*

Mousse au Chocolat  
Weiße Mousse mit Beerensauce Pro Person 16,50 €

## **„Bayrisches Buffet“ – ab 25 Personen**

### *Warmes Buffet (aus dem Rechaud):*

Krustenbraten in Biersauce, Leberkäse, Weißwürstchen mit süßem Senf  
warmer Kartoffelsalat, Bayrisch Kraut, Klöße  
*dazu:* Krautsalat, Rettichsalat, Käseauswahl,  
Obatzen, Brezeln und Krustenbrot, Butter Pro Person 13,80 €

## **Buffet Mailand**

### *Kalte Vorspeisen:*

Platte mit Parmaschinken und Honigmelone, VitelloTonnato,  
Tomate und Mozzarella mit frischem Basilikum, Antipasti Auswahl,  
Blattsalat mit Dressing, Ciabatta

### *Hauptgang (warm aus dem Rechaud):*

Hähnchenbrustroulade mit Spinat-Frischkäsefüllung, Butterreis  
Penne mit Gorgonzolasauce und Walnüssen

### *Dessert:*

Pannacotta mit Erdbeermark Pro Person 14,90 €

## **„Florentiner Buffet“ – ab 20 Personen**

### *Kalte Vorspeisen:*

Platte mit Parmaschinken und Mailänder Salami, Vitello Tonnato, Lachscarpaccio, Tomate und Mozzarella mit frischem Basilikum, Antipasti-Auswahl

### *Hauptgang (warm aus dem Rechaud):*

Schweinemedallions „Caprese“ mit Rosmarinkartoffeln  
Farfalle in Spinatsauce, Rigatoni „Carbonara“

### *Dessert:*

Mascarpone mit Amaretto-Kirschen,  
Käseauswahl, Ciabatta und Butter

Pro Person 15,90 €

## **Buffet „Italiana“ – ab 30 Personen**

### *Kalte Vorspeisen:*

Antipasti-Auswahl,  
Honigmelonenschiffchen mit Parmaschinken,  
Tomate mit Mozzarella und frischem Basilikum,  
Lachs-Carpaccio, in Knoblauchöl eingelegte Meeresfrüchte,  
Vitello Tonnato (Kalbsbraten in Thunfischsauce mit Kapern),  
Auswahl an Rohkostsalaten mit verschiedenen Dips

### *Hauptgang (warm aus dem Rechaud):*

Gegrillter Lachs in Safranrahm mit Wildreis,  
Kleine Kalbsrouladen in Thymiansauce mit gebratenen Kartoffelspalten  
und bunten Nudeln

### *Dessert:*

Mascarponecreme mit frischen Früchten der Saison  
Tiramisu  
Italienische Käseauswahl mit Rohmilchsorten  
Korb mit Ciabatta

Pro Person 23,00 €

## **Buffet „mediterran“ – ab 30 Personen**

### *Kalte Vorspeisen:*

Auberginen mit Tomate und Fetakäse überbacken

Gebackene Champignons mit Kräuterfrischkäse

Tomate-Mozzarella mit Balsamicocreme

Zucchini-Carpaccio

Honigmelonenschiffchen mit Parmaschinken

Scampis in Pesto eingelegt

Italienischer Nudelsalat, Nizza-Salat

### *Hauptgang (warm aus dem Rechaud):*

Schweinesteaks mit Parmaschinken und Salbei, Bandnudeln

Hähnchenbrust auf mediterranem Gemüse mit Rosmarinkartoffeln

Vegetarisch: Penne mit Blattspinat und Kirschtomaten

### *Dessert:*

Creme Caramel mit Mandelkrokant

Italienische und spanische Käseauswahl

Korb mit Ciabatta und Baguette

Pro Person 23,00 €

## **Spanisches Buffet „Sevilla“ – ab 30 Personen**

### *Kalte Vorspeisen:*

Seranoschinken mit Melone, Datteln im Speckmantel, mit Frischkäse gefüllte

Paprika, Champignons und Peperoni, Pimentas mit Meersalz, gegrillte

gefüllte Zucchini, Hähnchencrossis mit Salsa, marinierte Oliven, spanischer

Bohnensalat, frischer gemischter Salat mit Dressing

### *Hauptgang (warm aus dem Rechaud):*

Hähnchenbrust mariniert mit Limettenöl – gegrillt

Garnelenspieße - gegrillt

Spanferkelkeule eingelegt in andalusischen Kräutern

Gemüsepfanne mit Mais

Gebackene Kartoffelspalten

Spanische Tortilla vegetarisch

### *Dessert:*

Creme catalan, Pannacotta mit Himbeermark

Obstsalat mit Grenadine

Brotkorb mit Butter, Käseauswahl

Pro Person 23,50 €

## **Grillbuffet exclusiv – ab 20 Personen**

### *Kalte Vorspeisen:*

Antipasti, Büffel-Mozzarella mit süßen italienischen Marzano-Tomaten und Basilikumpesto, Kartoffelsalat mit Joghurtmarinade, diverse Blattsalate, Tomaten, Gurken, Paprika, Zwiebeln, Karotten Joghurtdressing, Essig und Öl

### *Direkt vom Grill:*

Rindermedaillons mit Kräutermarinade,  
Lammspieße mit Kirschtomaten und Knoblauch,  
Garnelenspieße mit Currymarinade,  
Putenbruststeaks mit Salbei und Parmaschinken,  
Zanderfilet mit Schalotten, Tomaten und Kräutern in Folie gegart  
Bratwürstchen,  
Champignons mit Balsamico, Kräutern,  
Tomate mit Schafskäse und Kräutern in Folie gegart

Grillsaucen, Aioli, Kräuterbutter und Ciabatta

Pro Person 39,50 €

## **Grillparty Sommernachtstraum – ab 15 Personen**

Marinierte Nackensteaks, Putensteaks, Bratwurst, Schinkengriller,  
Rohkostsalat mit Dressing, Krautsalat, Kartoffelsalat,  
Grillsaucen, Senf, Baguettes

Pro Person 13,50 €

### *Erweitert mit:*

Hüftsteaks, Lammsteaks

Pro Person 15,80 €

### *Erweitert um Fischauswahl:*

Lachssteaks, Thunfisch, Scampis

Pro Person 18,00 €

## **Unser Hinweis: Die Preise verstehen sich zum selbstgrillen.**

Wir stellen Ihnen gerne Grillpersonal zur Verfügung für 25,00 € je Stunde / Griller.

Grill und Zubehör:

50,00 €



<b>Ausgewählte Salate</b>	<b>kg/€</b>
Kartoffelsalat, hausgemacht, mit Mayonnaise	9,00
Speck-Kartoffel-Salat, hausgemacht, mit Speck und Zwiebeln	9,00
Italienischer Salat mit Gurke, Tomate, Oliven, süß-sauer	14,00
Griechischer Salat mit Schafskäse	15,00
Geflügelsalat mit Ananas und Pilzen	18,00
Eiersalat mit Pilzen	14,00
Farmersalat mit Karotten, Sellerie und Äpfeln	10,00
Gurkensalat in Sahnesauce	10,00
Tomatensalat mit Zwiebeln und Kräutern	10,00
Waldorfsalat mit Sellerie und Äpfeln	16,00
Bohnensalat mit gelben, grünen und roten Bohnen	10,00
Gärtnersalat mit Radieschen, Tomate und Creme fraiche	14,00
Weißkrautsalat	10,00
Nudelsalat mit Mayonnaise, Erbsen und Schinken	10,00
Italienischer Nudelsalat mit Farfalle, Kirschtomaten und Rucola	15,00
Hähnchenbrust Indonesisch mit Ananas	18,00
Bothfelder Wurstsalat mit Erbsen, Champignons und Spargel	14,00
Matjessalat	16,00
Shrimps-Salat	29,00
Gemischter Rohkostsalat mit Dressing	13,00
Vinaigrette, Cocktail-Dressing oder French-Dressing	

## **Unsere festlichen Menüs – ab 15 Personen (kalt-warm)**

### **Menü I**

- Vitello Tonnato, Roastbeef kalt mit Remoulade
- Tomate Mozzarella, Antipastiauswahl
- Fisch mit Meerrettich-Dill-Senfsauce, Baguettes
- Krustenbraten auf Spitzkohl
- Entenbrust auf Lauch-Champignonbett
- Kartoffelgratin
- Mascarpone mit Früchten

Pro Person 18,00 €

### **Menü II**

- Melone, Schinken, Antipastiauswahl, Lachscarpaccio
- Tomate Mozzarella, Baguette
- Hähnchenbrust auf Blattspinat
- Schweinelendchen auf Gemüsepilzbett
- Kartoffelgratin
- Obstsalat mit Vanilleschaum

Pro Person 18,00 €

### **Menü III**

- Rucolasalat mit Pinienkernen, Antipasti, Vitello Tonnato
- Tomate und Mozzarella, Baguettes
- Kleine Kalbsrouladen auf Pilzspinat
- Lachs in Safransauce auf Gemüsebett
- Kartoffelgratin
- Tiramisu

Pro Person 18,00 €

### **Menü IV**

- Forellenfilet und Graved Lachs, Garnelen in Cocktailsauce
- Schinken auf Honigmelone, mediterrane Hackbällchen
- Griechischer Salat – hausgemacht mit Fetakäse
- Schweinerückensteaks in Salbeisauce, Gemüse-Kartoffelgratin
- Putengeschnetzeltes „Zürcher Art“ mit frischen Champignons
- Reis
- Creme Karamell

Pro Person 17,50 €

## **Ein Menü Ihrer Wahl!**

### **Menü V**

- Hochzeitssuppe mit feinem Gemüse und Eierstich
- Braten von Rind und Schwein an Rotweinsauce, Gemüseauswahl und Salzkartoffeln
- Rote Grütze „Sylter Art“ mit Vanillesauce

Pro Person 14,50 €

\*\*\*\*

### **Menü VI**

- Tomatencremesuppe mit mediterranem Gemüse
- Medaillons vom Schwein „Caprese“, überbacken mit Tomate und Mozzarella an Pestosauce
- Tiramisu

Pro Person 15,50 €

\*\*\*\*

### **Menü VII**

- Lauchcremesuppe mit Schinkenstreifen
- Putenbraten mit fruchtiger Füllung, Portweinsauce, Karottengemüse und Kartoffelspätzle
- Obstsalat mit Vanilleschaum

Pro Person 14,50 €

\*\*\*\*

### **Menü VIII**

- Karotten-Chili-Suppe mit Croutons
- Schweinerücken im Blätterteig, Rahmsauce und Gemüsegratin
- Mousse von dunkler und weißer Schokolade

Pro Person 14,50 €

\*\*\*\*

### **Menü IX**

- Kartoffelcremesuppe mit Kräutern
- Lachsfilet auf Gemüsebett, Zitronensauce und Rosmarinkartoffeln
- Pannacotta mit Beerensauce

Pro Person 15,50 €

\*\*\*\*

### **Menü X**

- Curry-Beefsuppe
- Kalbsbraten an Salbeisauce, Kohlrabigemüse und Kartoffel-Lauch-Gratin
- Himbeermascarpone

Pro Person 16,00 €

## **Beilagen** (Gewicht pro Person ca. 200 gr., Preise in €)

Folienkartoffeln mit Quarkdressing	4,50
Salzkartoffeln/Kartoffelpüree/Erbsenpüree	3,50
Bratkartoffeln	3,50
Rosmarinkartoffeln	3,50
Kartoffelgratin	3,50
Broccoli mit Mandelbutter	3,50
Sauerkraut	3,50
Grünkohl	3,50
Rotkohl	3,50
Gemüsegratin mit Broccoli, Blumenkohl, Erbsen und Möhren	3,50
Gemüseauswahl mit 6 verschiedenen Sorten Gemüse	3,50
Ratatouille	3,50
Blattspinat	3,50

## **Suppen und Eintöpfe**

(Pro Person 1 Suppenteller 0,4 lt. oder 1 Suppentasse 0,2 lt.,  
Mindestabnahme 5 lt.)

Erbsensuppe, Linsensuppe, Kartoffelsuppe, Gemüsesuppe,  
Frühlingssuppe, Bohnensuppe  
(mit weißen Bohnen oder Schnippelbohnen) Pro 1 lt. 6,80 €

Gulaschsuppe, Hühnersuppe, Broccolicremesuppe, Lauchcremesuppe,  
Zucchinicremesuppe, Minestrone, Curry-Beef-Suppe, Isernhägische  
Hochzeitssuppe Pro 1 lt. 8,50 €

Kartoffelcremesuppe mit Lachsstreifen Pro 1 lt. 10,00 €  
Kartoffelcremesuppe mit Pfifferlingen Pro 1 lt. 10,00 €

## **Nudeln und Gratin – ab 20 Personen**

Blumenkohl,- Broccoli Gratin Pro Person 4,50 €  
Broccoli-Käse Auflauf Pro Person 4,50 €  
Gemüse-Kartoffel-Gratin Pro Person 4,50 €  
Nudeln mit Sauce Bolognese Pro Person 4,50 €  
Nudeln mit Schinken-Käse Sauce Pro Person 4,50 €  
Rigatoni Spinat-Tomate-Sahne Sauce Pro Person 4,50 €

## Süßspeisen

Rote Grütze	Pro 1kg Euro 13,00
Vanillesauce	Pro 1kg Euro 13,00
Zitronencreme mit frischen Erdbeeren (nur saisonal)	Pro 1kg Euro 15,00
Mandarinencreme	Pro 1kg Euro 15,00
Caramelcreme	Pro 1kg Euro 15,00
Welfenspeise	Pro 1kg Euro 15,00
Bayrisch-Creme	Pro 1kg Euro 15,00
Mousse au Chocolat	Pro 1kg Euro 15,00
Weißer Mousse	Pro 1kg Euro 17,00
Tiramisu, italienische Süßspeise	Pro 1kg Euro 17,00
Mascarponecreme mit Früchten	Pro 1kg Euro 17,00
Sahnequark mit Früchten	Pro 1kg Euro 17,00
Frischer Obstsalat mit Walnüssen	Pro 1kg Euro 17,00

*Alle Preise in € zzgl. der ges. MwSt.*

## **Herzhafte Speisen - ab 8 Personen**

Preise in €

Curry Cup (Currywurststücke mit pikanter Sauce)	3,80
Chili con Carne mit Baguette	4,80
Leberkäse mit Sauerkraut und Senf	4,80
Putengeschnetzeltes mit Champignons und Reis	8,80
Currygeschnetzeltes mit Früchten und Gemüsereis	8,80
Grünkohl mit Bregenwurst, Kasseler, Senf und Salzkartoffeln	9,90
Rinderschmorbraten mit Rotkohl und Salzkartoffeln	11,00
Rinderroulade mit Rotkohl und Salzkartoffeln	11,00
Rinderfilet mit Gemüseauswahl und Kartoffelgratin	24,00
Gebratene Hähnchenbrust mit Brokkoli und Sauce Hollandaise Gratiniert, Nusskartoffeln	9,80
Hähnchenbrustroulade mit Spinat und Käsesauce, Butterreis	9,80
Hähnchenbrust auf mediterranem Gemüse, Rosmarinkartoffeln	9,80
Hähnchenbrustfilet in Knuspermantel, Rahmsauce und Kartoffel- Gemüsegratin	9,80
Schnitzel gefüllt mit Tomate-Mozzarella, Kräutersauce und Röstkartoffeln	9,90
Schweinemedallions „Caprese“ mit Tomate-Mozzarella, Pestosauce und Bandnudeln	10,90
Schweinefilet „Hubertus“ mit Rahm-Pfifferlingen, Bandnudeln oder Kartoffelgratin	13,50
Bothfelder Filettopf in Calvadosrahm mit frischen Champignons, Kartoffelgratin	13,50
Gänsebraten in Orangensauce, Apfelrotkohl und Salzkartoffeln	15,50
Entenbraten in Orangensauce, Apfelrotkohl und Salzkartoffeln	13,50
Gegrillte Hirschkeule mit Rahm, Apfelrotkohl und Salzkartoffeln	15,50
Gegrillte Wildschweinkeule, Apfelrotkohl und Salzkartoffeln	15,50

### **Serviervorschlag:**

**Für unsere warmen Speisen bieten wir Ihnen Rechauds  
oder eine Riesenpfanne zum Warmhalten an!**

## **Spanferkel**

Spanferkel, gegrillt ab 15 Personen	Pro Person 11,50 €
Spanferkel, gegrillt ab 15 Personen, mit heißem Sauerkraut, Kartoffelsalat, Krautsalat, Senf und Roggenbrötchen	Pro Person 14,50 €
(gegrillt ab 60 Personen auch vom Holzfeuergrill mit Personal und Grill)	Pro Person 18,50 €
Spanferkel „Andalusische Art“ mariniert mit Kräutern und Knoblauch, dazu Pfannengemüse und Rosmarinkartoffeln	Pro Person 13,50 €
Rinderkeule im Ganzen gegrillt, auf dem Drehgrill serviert mit Gemüseplatte, Rosmarinkartoffeln und Baguette (ab 60 Pers.), Personal	Pro Person 18,00 €
Schweinshaxe mit Sauerkraut	Pro Person 6,80 €
Kräuterbraten vom Schwein, Rahmsauce, Gemüseauswahl und Salzkartoffeln	pro Pers 9,80 €
Spießbraten mit Zwiebelsauce und Bratkartoffeln	pro Pers. 9,80 €
Kasselerbraten, Burgundersauce, Sauerkraut, Kartoffeln	pro Pers. 9,80 €
Krustenbraten mit Bratensauce, Gemüse und Gratin	pro Pers. 9,80 €
Putenbrust mit Rahmsauce und Kartoffel-Gemüsegratin	pro Pers. 9,80 €
Rinderbraten und Schweinebraten mit Bratensauce, Rotkohl und Salzkartoffeln	pro Pers. 9,80 €
<b>Spezialitäten im Teig</b>	
Kasseler im Blätterteig	Pro Person 6,80 €
Schweinefilet im Blätterteig mit deftiger Füllung	Pro Person 8,80 €

## **Unsere Getränke**

### **Preise auf Anfrage, Getränke in Kommission**

#### **Bier vom Faß (30lt. oder 50lt.)**

Herrenhäuser Pilsener  
Beck's Bier  
König Pilsener  
Warsteiner Pilsener  
Gilde Ratskeller  
Veltins Pilsener  
Krombacher  
Diebels Alt  
Gaffel Kölsch  
Einbecker  
Pilsener Urquell

#### **Sekt und Champagner**

Veuve Cliquot  
Freixenet  
Mumm Dry  
Mumm Extra Dry  
Fürst von Metternich  
Prosecco  
Sekt Hausmarke

#### **Alkoholfreie Getränke**

Coca Cola  
Fanta / Sprite  
Mineralwasser  
Orangensaft  
Apfelsaft  
Tomatensaft  
Kirschsaff  
Multivitaminsaft  
Maracujasaft

#### **Flaschenbier (0,33lt.)**

Jever Pilsener  
Herrenhäuser Pilsener  
König Pilsener  
Krombacher  
Warsteiner Pilsener  
Gilde Ratskeller

#### **Alkoholfrei:**

Krombacher, Warsteiner, Paulaner

#### **Fun-Biere (0,33lt.)**

Beck's Gold  
Beck's Green Lemon  
Beck's Ice  
Beck's Blue (alkoholfrei)

#### **Weisswein (trocken)**

Franken Silvaner  
Rheingau Riesling  
Pinot Grigio  
Soave  
Chardonay  
Gavi

#### **Rotwein (trocken)**

Bordeaux  
Chianti  
Rioja  
Primitivo

***Premix-Anlagen bieten wir  
auf Nachfrage an.***



## **Unser Mobiliar**

### **Preise in € pro Tag/Wochenende**

tragbare Zapfanlage/pro Tag	25,00	Stehtisch	12,50
fahrbare Zapfanlage mit Spüle	40,00	Stehtischhuse mit kl. Decke	5,50
Biertresen/pro Tag Klappbar	25,00	Tisch, rund (1,60/1,80m)	12,50
Kohlensäure	20,00	Klappstuhl	1,50
Gas-Grill/pro Tag	20,00	gepolsteter Stuhl	3,00
Gasflasche	20,00	Stuhlhuse	4,50
große Pfanne mit Gaskocher	40,00	Barhocker	4,00
Klapptisch/pro Tag 50x220	10,00	Rednerpult	40,00
Sitzbank/pro Tag	6,00	Garderobenständer	9,00
Klapptisch/pro Tag 70x150	6,00	Kleiderbügel	0,30
Grill + Küchen- + Kühlwagen	150,00	Partyschirm	40,00
Heizpilz mit Gasflasche	45,00	Leichtbauzelt, 3x3m	30,00
Bierzeltgarnitur	22,00	Leichtbauzelt, 3x6m	50,00
Bierzeltgarnitur mit Hussen	28,00	Wok mit Kocher und Gas	30,00
		Kaffeemaschine	40,00
		Holzkohle-Grill	50,00

***Grillwagen und große Pfannen werden nur mit Inhalt vergeben!  
Wir vermitteln Ihnen Zelte mit komplettem Inventar!***

### **Unsere Gläser pro Stck/0,40 €**

Sektglas	Lüttje-Lagen-Bierglas
Weißweinglas	Lüttje-Lagen Schnapsglas
Rotweinglas	
Cocktailglas	
Colaglas	
Limoglas/Allzweckglas	
Schnapsglas	
Aperitifglas	
Likörglas	
Schnapsglas	
Bierglas 0,3lt.	
Bierhumpen 0,3lt	
Weizenbier-Glas 0,5lt./0,3lt	

**Abwasch je Std. 25,00 €**

## Unser Leih-Geschirr

	pro Stck/€		pro Stck/€
<b>Kategorie A schlicht</b>		<b>Kategorie B gehoben</b>	
Teller, 30cm	0,40	Teller, 30cm	0,50
Mittelteller, 19cm	0,40	Mittelteller, 19cm	0,50
Suppenteller	0,40	Suppenteller	0,50
Suppentasse+Untere	0,40	Suppentasse+Untere	0,50
Dessertschale	0,40	Kaffeetasse+Untere	0,50
Messer+Gabeln	0,40	Messer+Gabel	0,50
Kaffeetasse+Untere	0,40	Suppenlöffel	0,50
Kuchengabel	0,40	Teelöffel	0,50
Teelöffel	0,40	Kaffeetasse+Untere	0,50
		Kuchengabel	0,50
		Platzteller	3,00
		Suppenterrine	3,00

**Abwasch je Std. 25,00 €**

Duni-Einweg-Tischdecken, Lackfolie, Stofftischdecken,  
Duni-Einweg-Servietten, Div. Stoffservietten, Tischleuchten groß und klein.

**Bitte beachten Sie:**

**Für die Messen gelten die Preise als Pauschale.**

**Unser Geschirr wird nur in Verbindung mit unserem Partyservice verliehen! Wir bitten Sie, sämtliches Geschirr bei Anlieferung zu überprüfen. Beschädigtes Geschirr wird nicht zurückgenommen und berechnet! Auch fehlendes Geschirr müssen wir berechnen.**

## ***Unsere Liefer- und Zahlungsbedingungen:***

Die Bezahlung der bestellten Waren muß bei Lieferung rein netto ohne Abzug erfolgen. Bei Firmen und Dauerkunden ist nach vorheriger Absprache eine bargeldlose Zahlung möglich.

Ein Rechtsanspruch bei Lieferausfall durch höhere Gewalt kann nicht gewährt werden. Unsere Lieferbedingungen werden mit der Bestellung anerkannt. Bis zur vollständigen Bezahlung bleibt die gelieferte Ware unser Eigentum. Für beide Teile ist Erfüllungsort und Gerichtsstand Hannover.

Für individuelle Angebote gelten die Preise (soweit nicht anders vereinbart) für 3 Wochen ab Angebotstag.

Bei Lieferung können Beanstandungen nur berücksichtigt werden, wenn diese sofort angemeldet werden. Die bestellte Ware wird auf Leihgeschirr angerichtet. Wir bitten Sie, diese Gegenstände gesäubert zurückzubringen.

Mobiliar und Zelte gehen ab dem ersten Verleihtag bis zum Rückgabetag in die Haftung des Leihenden über.

### **Liefer- und Zahlungsbedingungen für Messen:**

Bei Preiserhöhungen unserer Lieferanten sehen wir uns gezwungen, unsere Preise auch zu erhöhen.

Der Preis für die Einfahrtspauschale (einmalig) kann erst vor Messebeginn mitgeteilt werden, da die Messe AG die Preise von Jahr zu Jahr ändert.

***Bestellungen/Änderungen für den darauffolgenden Tag müssen bis spätestens 16.00 Uhr per Fax oder telefonisch durch gegeben werden.***

Eine Abschlagzahlung von 50% des Auftragswertes ist 3 Tage vor Messebeginn zu leisten, die Restzahlung muß innerhalb von 14 Tagen erfolgen.

**Alle Preise sind zzgl. der ges. Mehrwertsteuer.**

**Stand September 2016.**

# RAHLFS

Catering

Willi Rahlfs  
Sutelstrasse 17  
30659 Hannover

Telefon: 0511 647 44 0  
Fax: 0511 647 44 22  
e-mail: info@rahlfs.de  
Internet: [www.rahlfs.de](http://www.rahlfs.de)

## **Beratung und Bestellung:**

Persönliche Beratung nur nach  
telefonischer Vereinbarung.

montags bis freitags	von 9.00 Uhr bis 14.00 Uhr
samstags	von 9.00 Uhr bis 12.00 Uhr

***Bitte rufen Sie uns zur Abstimmung  
des Termins vormittags an.***