

RAHLFS

Catering

Party, Messe & Event

Hiermit verlieren unsere bisherigen Partyservice-Kataloge Ihre Gültigkeit:
Stand: August 2017

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

pro Person in €

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 Griechischer Salat mit Fetakäse, 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
Pumpernickelplätzchen 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):

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

Dessert:

Mousse au Chocolat

Weißer 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 – ab 15 Personen

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 €

Hochzeitsbuffet – ab 30 Personen

Suppe:

Isernhagener Hochzeitssuppe mit Fleischbällchen,
feinem Gemüse und Eierstich

Kalte Vorspeisen:

Antipastiauswahl, Vitello Tonnato, Tomate Mozzarella
Scampispieße mit Salsadip, Fischplatte mit Lachs, Forelle und Lachsroulade
Blattsalate mit Paprika, Kirschtomaten, Croutons und Kräutervinaigrette,
Ciabatta

Vegetarischer Hauptgang:

Ravioli mit Spinat und Ricotta gefüllt
an frischem Ruccola und Kirschtomaten

Hauptgang:

Rindermedaillons in Balsamico-Zwiebeljus
Schweinefilet an Champignonrahm
Lachsfilet im Ganzen, in Weißweinrahm gegart

Beilagen:

Saisonale Gemüseauswahl, Mediterranes Gemüse,
Rosmarinkartoffeln, Wildreis

Dessert:

Tiramisu
Himbeer-Mascarponecreme
Frischer Obstsalat

Pro Person 49,50 €

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

Menü I

- Vitello Tonnato, Roastbeef kalt mit Remoulade
- Tomate Mozzarella, Antipastiauswahl
- Räucherlachs 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

- Ruccolasalat 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, Rosmarinkartoffeln
- 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
- Hähnchenbrust auf mediterranem Gemüse, Kräuterkartoffeln
- Mousse au chocolat

Pro Person 14,50 €

★★★★

Menü IX

- Kartoffelcremesuppe mit Kräutern
- Zanderfilet auf Blattspinat, Wildreis
- 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 €

Ausgewählte Salate	kg/€
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	

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

Herzhaftes 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 €
Spezialitäten im Teig	
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
Kirschsft
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/€
Kategorie A schlicht		Kategorie B gehoben	
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 August 2017.

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

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.***