

RAHLFS

Seit 1825

Catering

Sutelstrasse 17a
30659 Hannover

Telefon: 0511 647 44 0
e-mail: info@rahlfs.de
Internet: www.rahlfs.de

Beratung und Bestellung:

Persönliche Beratung nur nach
telefonischer Vereinbarung.

Montag bis Freitag
Samstag

von 9.00 Uhr bis 14.00 Uhr
von 9.00 Uhr bis 12.00 Uhr

Party, Messe & Event

Hiermit verlieren unsere bisherigen Partyservice-Kataloge Ihre Gültigkeit:
Stand: September 2025

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
Für die Geschirreinigung berechnen wir:	pro Person und Stunde
Für Auf- und Abbauarbeiten berechnen wir:	pro Person und Stunde

Abhol- und Lieferkosten:

Anfahrt - 5km	Leergut/Abholung - 5km
Anfahrt - 10km	Leergut/Abholung - 10km
Anfahrt - 20km	Leergut/Abholung - 20km

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! -

Lieferaufschlag Sonn- und Feiertage

Eine Toleranz von ca. 30 Minuten bei Anlieferung muß einkalkuliert werden.

Leergut zurückbringen:

Bitte rufen Sie uns vorher an, wenn Sie das Geschirr zurückbringen.

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

Nach 14 Uhr nur mit 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 195 Jahren Tradition!

Und auch Priorität!

Ihr
Willi Rahlfs und das Team von RAHLFS CATERING

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

Feine Kleinigkeiten

Mediterrane Bunte Platte – ab 10 Personen

Tomate Mozzarella, Antipasti-Auswahl ^(E, F)

Vitello Tonnato, Schinken⁽²⁾ Melone, Lachscarpaccio ^(B, H)

Griechischer Salat mit Fetakäse, ^(F)

Baguette, Ciabatta ^(A)

„Bunte Platte“ - ab 10 Personen

kleine Hähnchenbruststücke gebraten,

Kasselerbraten^(2a), Pfefferbraten⁽²⁾, Luftgetrockneter Schinken,

kleine Cabanossi, Salami und Minifrikadellen,

Käse⁽¹⁾, Lachs, Forelle, 2 Salate ^{(2) (F, B)}, Brötchen und Butter

Gemischte Vorspeisenplatte – ab 10 Personen

Mini-Schnitzel, Mini-Frikadellen, gefüllte Champignons, ^(A, I, K, F)

Tomate-Mozzarella-Spieße, Honigmelone-Schinken⁽²⁾, ^(F)

marinierte Oliven⁽⁶⁾, Ciabatta, ^(D, A)

Dip-Aufstrich⁽¹⁾

Vorspeisenplatte vegetarisch – ab 10 Personen

gebackene Zucchinistücke gefüllt mit Fetakäse,

Tomate-Mozzarella-Spieße^(F), gegrilltes Gemüse,

marinierte Oliven⁽⁶⁾ und Peperoni, ^(D, A)

Ciabatta

Dip-Aufstrich

Halbe belegte Brötchen (A, F)

mit Thüringer Mett

mit rustikalem Wurstaufschnitt (Mortadella⁽⁷⁾, Bierschinken⁽⁷⁾, Salami^(2a))

mit versch. Käsesorten (F) (1)

mit feinem Bratenaufschnitt

mit Pastrami (2a)

mit Schinken (Parmaschinken, Serrano, Beinschinken) (2)

mit Forelle (B)

mit Lachs (Graved Lachs) (B)

mit veganem Brötchenaufstrich

für geklappte Brötchen gilt ein Aufschlag von

Halbe belegte Mehrkornbrötchen (A, G)

mit Thüringer Mett

mit rustikalem Wurstaufschnitt (Mortadella⁽⁷⁾, Bierschinken⁽⁷⁾, Salami^(2a))

mit versch. Käsesorten (F) (1)

mit feinem Bratenaufschnitt

mit Schinken (Parmaschinken, Serrano, Beinschinken) (2)

mit Forelle (B)

mit Lachs (Graved Lachs) (B)

mit veganem Mehrkornaufstrich

Schnittchen Graubrot/Vollkornbrot (A)

mit Thüringer Mett

mit rustikalem Wurstaufschnitt (Mortadella⁽⁷⁾, Bierschinken⁽⁷⁾, Salami^(2a))

mit versch. Käsesorten (F) (1)

mit feinem Bratenaufschnitt

mit Pastrami (2a)

mit Schinken (Parmaschinken, Serrano, Beinschinken) (2)

mit Forelle (B)

mit Lachs (Graved Lachs) (B)

mit veganem Schnittchenaufstrich

Unser Hinweis:

Bitte rechnen Sie mit 3 Hälften/Schnittchen pro Person.

Die Mindestbestellmenge Brötchen/Brot beträgt 15 Hälften.

Feine Kleinigkeiten

Canapés Weißbrot/Schwarzbrot/Gersterbrot ^(A,)

mit Thüringer Mett und Zwiebeln

mit rustikalem Wurstaufschnitt ^(Mortadella⁽⁷⁾, Bierschinken⁽⁷⁾)

mit versch. Käsesorten ^{(F) (1)}

mit feinem Bratenaufschnitt

mit Pastrami ^(2a)

mit ital. Salami ^(2a)

mit veganem Aufstrich

mit Lachsschinken ⁽²⁾

mit Parmaschinken

mit Hähnchenbrust

mit Schweinemedallions

mit Lachs ^(B)

mit Forelle ^(B)

mit Gambas ^(C)

mit veganem Canapésaufstrich

Unser Hinweis:

Bitte rechnen Sie für Canapés 5 Stück pro Person.

mit ital. Schinken ⁽⁷⁾

mit Tomate und Mozzarella ^(F)

mit Camembert ^(F)

mit ital. Salami ^(2a)

mit Käse ^{(F) (1)}

mit veganem Chiabattasaufstrich

mit versch. Käsesorten ^{(F) (1)}

mit Käse und Schinken ^{(F) (1, 2)}

mit gekochtem Schinken ^(7, 2a)

mit Putenbrust ^(7, 2a)

mit Tomate, Mozzarella ^(F)

mit veganem Sandwichesaufstrich

Alle Brötchen etc. werden von uns garniert mit Salat, Tomate, Gurke etc.

Unser Hinweis: Die Mindestbestellmenge beträgt 5 Teile.

Mini - Fingerfood

Mini-Teigtasche „Schinken-Käse“ (A, I) (1, 2, 2a)

Mini-Teigtasche „Käse“ (A, I, F) (1, 2)

Mini-Teigtasche „Lachs“ (A, I, B)

Mini-Pizza Schinken/Salami (A) (2a)

Kleine Crostinis mit Tomaten/Oliven (A, D)

Mini-Frikadelle (A, E, I, K)

Mini-Schnitzel (A, I)

Melonen-Schinken-Spieß

Käse-Party-Spieß (F) (1)

Tomate-Mozzarella-Spieß (F)

Pumpernickel mit Frischkäse (A, F)

Pumpernickel mit Lachs (A, B)

Platte mit geschn. Gemüse, Oliven und 2 versch. Dips (D)

Satee - Spieß vom Huhn (N, L)

Hähnchen – Crossies (A, I)

Hähnchen-Ananas-Spieß (L)

Hähnchenmedaillon kokospaniert (A, I, H)

Schweinefiletmedaillon kokospaniert (A, I, H)

Schweinefiletmedaillon kokospaniert (A, I, H)

Salami-Käse-Gürkchen-Spieße (F) (1, 2a)

Mini - Tortillas / Wraps gefüllt mit:

Thunfisch und Tomate, Salat (F, B, I)

Hähnchen und Currycreme, Salat (I, F) (2)

Tomate und Mozzarella, Salat, Pesto (F, H)

Lachs und Eisbergsalat (B)

Dips:

Dill-Senf-Sauce (Fisch)

Asia-Sauce „Süß-Sauer“

Curry-Dip (2)

Mexican-Salsa-Sauce (2)

Cocktail-Sauce (2)

Unser Hinweis: Die Mindestbestellmenge beträgt 10 Stück pro Einheit.

Fingerfood Buffets

„Standard“ – ab 10 Personen

- 1 x Saté-Spieß mit Knoblauchchili-Dip (N, L)
- 1 x Minischnitzel (A, I)
- 1 x Minifrikadelle (A, I, K)
- 1 x Minibruchetta (A, F)
- 1 x Tomate-Mozzarella-Spieß (F)
- 1 x Käse-Trauben-Spieß (F) (1)
- 1 x Hähnchencrossis (A, I)
- 1 x Süßes Gebäck (A, I)

„Mediterran“ – ab 10 Personen

- 3 x Canapés belegt mit Parmaschinken^(2a), ital. Käse (A, F),
gegrillter Zucchini und Paprika
- 1 x Bruschetta mit Tomate, Oliven und Parmesan (A, D, F)
- 1 x Schafskäse-Spieß mit Kräutern auf Salatbett (F)
- 1 x Tomate-Mozzarella-Spieß (F)
- 1 x Bifteki-Minifrikadelle mit Dip (F, I, A)
- 1 x Minimousse mit Früchtetopping (F, 1)

Kuchen, Minis und Co.

Mindestbestellmenge 10 Teile

Apfelkuchenschnitte (A, F, I) (1)

Kirschkuchenschnitte (A, F, I) (1)

Käse-Butter-Streuselschnitte (A, F, I) (1)

Butterkuchenschnitte (A, F, I) (1)

Donauwelle (A, F, I) (1)

Brot und Brötchen ^(A)

Brotkorb mit div. Brotsorten und Mini Brötchen (Preis pro Person)

Laugenbrezel

Baguette

Ciabatta

Obstkorb

Kleiner Korb (10 Personen)

Großer Korb (20 Personen)

(Früchteauswahl von

Trauben, Äpfeln, Birnen, Bananen und Mandarinen) ^(8, 9)

Unsere feinen Buffets

Großes Rustikales Welfen-Buffer – ab 20 Personen

Kalte Vorspeisen:

panierte Schweine- und Hähnchenmedaillons, ^(H, I)
Antipasti-Auswahl, Tomate mit Mozzarella und frischem Basilikum, ^(B)
Roastbeef, Kasselerbraten ^(2a), Pfefferbraten ^(2a),
kleine Hähnchenmedaillons,
Hiesige Schinken- und Salamispezialitäten ^(2a, 7),
Cabanossi ^(2a), Schinkenmett mit Zwiebeln,
Käseauswahl ⁽¹⁾ und 3 Salate nach Wahl, ^{(F) (2)}
Brotkorb und Butter ^(A, F)

Erweitert mit (warm aus dem Rechaud):

Heißem Spanferkel^(2a) mit Senf (ab 40 Pers.) oder ^(K)
Heißem Krustenbraten mit Sauce (ab 30 Pers.) ^(K),
mit Kartoffelgratin

Erweitert mit Fischauswahl (kalt):

Geräucherter Lachs und wacholdergeräuchertes Forellenfilet ^(B)
mit Sahnemeerrettich und Dill-Senf-Sauce ^(F)

Buffer Mailand – ab 15 Personen

Kalte Vorspeisen:

Platte mit Parmaschinken ^(2a) und Honigmelone, VitelloTonnato, ^(B)
Tomate und Mozzarella mit frischem Basilikum, Antipasti Auswahl, ^(F)
Blattsalat mit Dressing, Ciabatta ^(F, I, A)

Hauptgang (warm aus dem Rechaud):

Hähnchenbrustroulade mit Spinat-Frischkäsefüllung, Butterreis ^(F, E)
Penne al Arrabiata und Walnüssen ^{(3) (F, A, H)}

Dessert:

Pannacotta mit Erdbeermark ^{(F) (1)}

Kleines Schlemmer Buffet – ab 30 Personen

Kalte Vorspeisen:

Canapés mit Forelle und Sahnemeerrettich, Räucher-Lachs, (A, B, F)
Platte mit Parmaschinken ^(2a) mit Honigmelone,
Antipasti-Auswahl, Tomate mit Mozzarella und frischem Basilikum, ^(F)
2 Salate nach Wahl ⁽²⁾, Käseauswahl ^(F) ⁽¹⁾

Hauptgang (warm aus dem Rechaud):

Rahmgeschnetztes mit frischen Champignons, Butterspätzle und ^(A, F, I)
Kräuterroulade mit Rahmsauce und Gemüsegratin ^(F, E)

Dessert:

Mousse au Chocolat ^(F)
Weiße Mousse mit Beerensauce ^(F) ⁽¹⁾

„Bayrisches Buffet“ – ab 25 Personen

Warmes Buffet (aus dem Rechaud):

Krustenbraten in Biersauce, Leberkäse^(2a, 7),
Weißwürstchen mit süßem Senf ^(2a, 7) ^(K)
warmer Kartoffelsalat, Bayrisch Kraut, Klöße ^(A, I, F)
dazu: Krautsalat, Rettichsalat, Käseauswahl, ^(F) ⁽¹⁾
Obatzen ⁽¹⁾, Brezeln und Krustenbrot, Butter ^(F, A)

„Florentiner Buffet“ – ab 20 Personen

Kalte Vorspeisen:

Platte mit Parmaschinken ^(2a) und Mailänder Salami ^(2a), Vitello Tonnato, Lachscarpaccio, Tomate und Mozzarella mit frischem Basilikum, ^(B,F)
Antipasti-Auswahl ^(F)

Hauptgang (warm aus dem Rechaud):

Schweinemedallions „Caprese“ mit Rosmarinkartoffeln ^(F, H, E)
Farfalle in Spinatsauce, Rigatoni „Carbonara“ ^(2a) ^(A, I)

Dessert:

Mascarpone mit Amaretto-Kirschen, ^(F) ⁽¹⁾
Käseauswahl ⁽¹⁾, Ciabatta und Butter ^(F, A)

Buffet „Italiana“ – ab 30 Personen

Kalte Vorspeisen:

Antipasti-Auswahl, ^(F)
Honigmelonenschiffchen mit Parmaschinken ^(2a),
Tomate mit Mozzarella und frischem Basilikum, ^(F)
Lachs-Carpaccio, in Knoblauchöl eingelegte Meeresfrüchte, ^(B, C, E)
Vitello Tonnato (Kalbsbraten in Thunfischsauce mit Kapern ⁽²⁾), ^(B, I)
Rohkostsalat mit Vinaigrette

Hauptgang (warm aus dem Rechaud):

Gegrillter Lachs in Safranrahm mit Wildreis, ^(B, F)
Kleine Kalbsrouladen in Thymiansauce mit gebratenen Kartoffelspalten ^(E, F)

Dessert:

Mascarponecreme mit frischen Früchten der Saison ^(F) ^(1,9)
Tiramisu ^(A, F, I)
Italienische Käseauswahl ^(F) ⁽¹⁾
Korb mit Ciabatta ^(A)

Spanisches Buffet „Sevilla“ – ab 30 Personen

Kalte Vorspeisen:

Seranoschinken ^(2a) mit Melone, Datteln im Speckmantel, mit Frischkäse gefüllte Paprika ^(F), Champignons und Peperoni, Pimentas mit Meersalz, gegrillte gefüllte Zucchini, Hähnchencrossis mit Salsa, marinierte Oliven ⁽⁶⁾, spanischer Bohnensalat, frischer gemischter Salat mit Dressing

Hauptgang (warm aus dem Rechaud):

Hähnchenbrust mariniert mit Limettenöl – gegrillt

Garnelenspieße – gegrillt ^(C)

Spanferkelkeule eingelegt in andalusischen Kräutern

Gemüsepfanne mit Mais ^(E)

Gebackene Kartoffelspalten

Spanische Tortilla vegetarisch ^(E, I)

Dessert:

Caramelcreme mit Krokant ^(F, H, I, 1)

Obstsalat mit Grenadine ^(8, 9)

Brotkorb mit Butter, Käseauswahl ^{(A, F) (1, 2)}

Grillbuffet exklusiv – ab 20 Personen

Kalte Vorspeisen:

Antipasti, Büffel-Mozzarella mit süßen italienischen Marzano-Tomaten ^(F)
und Basilikumpesto, Kartoffelsalat mit Joghurtmarinade, ^(H, F) (2)
diverse Blattsalate, Tomaten, Gurken, Paprika, Zwiebeln, Karotten,
Essig und Öl ^(F)

Direkt vom Grill:

Rindermedaillons mit Kräutermarinade,
Lammspieße mit Kirschtomaten und Knoblauch,
Garnelenspieße mit Currymarinade, ^(C) (2)
Putenbruststeaks mit Salbei und Parmaschinken ^(2a),
Zanderfilet mit Schalotten, Tomaten und Kräutern in Folie gegart ^(B)
Bratwürstchen ^(2a, 7),
Champignons mit Balsamico, Kräutern,
Tomate mit Schafskäse und Kräutern in Folie gegart ^(F)

Grillsaucen ⁽²⁾, Aioli ⁽²⁾, Kräuterbutter und Ciabatta ^(I, K, F, A)

Platte mit geschnittenem Obst, Sahnequark

Grillparty Sommernachtstraum – ab 15 Personen

Marinierte Nackensteaks, Putensteaks, Bratwurst ^(2a), Schinkengriller ^(2a, 7),
Rohkostsalat mit Dressing, Krautsalat, Kartoffelsalat, ^(I, K)
Grillsaucen ⁽²⁾, Senf, Baguettes ^(K, A)

Erweitert mit:

Hüftsteaks, Lammsteaks

Erweitert um Fischauswahl:

Lachssteaks, Thunfisch, Scampis ^(B, C)

Unser Hinweis: Die Preise verstehen sich zum selbstgrillen.

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

Grill und Zubehör:

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

Menü I

- Vitello Tonnato, Roastbeef kalt mit Remoulade ^(B, I, K)
- Tomate Mozzarella, Antipastiauswahl ^(F)
- Räucherlachs mit Meerrettich-Dill-Senfsauce, Baguettes ^(B, A)
- Krustenbraten auf Spitzkohl
- Entenbrust auf Lauch-Champignonbett
- Kartoffelgratin ^(F)
- Mascarpone mit Beerensauce ^(F) (1, 8)



Menü II

- Melone, Schinken, Antipastiauswahl, Lachscarpaccio ^(F, B)
- Tomate Mozzarella, Baguette ^(F, A)
- Hähnchenbrust auf Blattspinat
- Schweinelendchen auf Gemüsepilzbett ^(E)
- Kartoffelgratin ^(F)
- Vanillemousse mit Obsttopping ^(F) (8, 9)



Menü III

- Rohkostsalat mit Kernen und Dressing, Antipasti, Vitello Tonnato ^(H, F, B, I, K)
- Tomate und Mozzarella, Baguettes ^(F)
- Kleine Kalbsrouladen auf Pilzspinat
- Lachs in Safransauce auf Gemüsebett ^(B, F, E)
- Kartoffelgratin ^(F)
- Tiramisu ^(A, I, F) (1, 2)



Menü IV

- Forellenfilet und Graved Lachs, Garnelen in Cocktailsauce ⁽²⁾ (B, C, I)
- Schinken ^(2a) auf Honigmelone, mediterrane Hackbällchen ^(F)
- Griechischer Salat – hausgemacht mit Fetakäse ^(F)
- Schweinerückensteaks in Salbeisauce, Gemüse-Kartoffelgratin ^(F)
- Putengeschnetzeltes „Zürcher Art“ mit frischen Champignons ^(F)
- Reis
- Creme Karamell ^(F) (1, 2)

Ein Menü Ihrer Wahl!

Menü V

- Hochzeitssuppe mit feinem Gemüse und Eierstich ^(E, I)
- Braten von Rind und Schwein an Rotweinsauce, Gemüseauswahl und Salzkartoffeln ^(E)
- Rote Grütze „Sylter Art“ mit Vanillesauce ^(F)



Menü VI

- Tomatencremesuppe mit Gemüse ^(E)
- Medaillons vom Schwein und Hähnchen an Pfefferrahmsauce, Gemüseplatte und Gratin ^(F)
- Mousse Black & White ^(F)



Menü VII

- Curry-Beefsuppe ^(E, F)
- Kalbsbraten an Salbeisauce, Kohlrabigemüse und Kartoffel-Lauch-Gratin ^(F)
- Himbeermascarpone ^{(F) (1)}



Menü VIII

- Karotten-Chili-Suppe mit Croutons ^(E, F, A)
- Hähnchenbrust auf mediterranem Gemüse, Kräuterkartoffeln
- Mousse au chocolat ^{(F) (2)}



Ausgewählte Salate

Kartoffelsalat, hausgemacht, mit Mayonnaise (I, K) (2)
Speck-Kartoffel-Salat, hausgemacht, mit Speck und Zwiebeln (I, K)
Griechischer Salat mit Schafskäse (F)
Farmersalat mit Karotten, Sellerie und Äpfeln (I, E) (2)
Gurkensalat in Sahnesauce (F)
Tomatensalat mit Zwiebeln und Kräutern
Waldorfsalat mit Sellerie und Äpfeln (E, I, H) (2)
Bohnensalat mit gelben, grünen und roten Bohnen
Weißkrautsalat
Italienischer Nudelsalat mit Farfalle, Kirschtomaten und Rucola
Bothfelder Wurstsalat mit Erbsen, Champignons und Spargel (2)
Gemischter Rohkostsalat mit Dressing
Vinaigrette, Cocktail-Dressing (2) oder French-Dressing (2)

Süßspeisen

Rote Grütze
Vanillesauce (F) (1)
Zitronencreme mit frischen Erdbeeren (nur saisonal) (F) (1)
Welfenspeise (F) (1, 2)
Bayrisch-Creme (F) (1, 2)
Mousse au Chocolat (F) (2)
Weiße Mousse (F) (1, 2)
Tiramisu, italienische Süßspeise (A, I, F) (1, 2)
Mascarponecreme mit Früchten (F) (1, 2)
Sahnequark mit Früchten (F) (8, 9)
Frischer Obstsalat mit Walnüssen (H) (8, 9)

Alle Preise in € zzgl. der ges. Mwst.

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

Folienkartoffeln mit Quarkdressing ^(F) (2)

Salzkartoffeln/Kartoffelpüree/Erbsenpüree

Bratkartoffeln

Rosmarinkartoffeln

Kartoffelgratin ^(F)

Broccoli mit Mandelbutter ^(F, H)

Sauerkraut

Grünkohl

Rotkohl

Gemüsegratin mit Broccoli, Blumenkohl, Erbsen und Möhren ^(F)

Gemüseauswahl mit 6 verschiedenen Sorten Gemüse ^(E)

Ratatouille

Blattspinat

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)

Gulaschsuppe, Hühnersuppe, Broccolicremesuppe, Lauchcremesuppe,

Karotten-Chili-Suppe ^(E, F), Minestrone, Curry-Beef-Suppe,

Hochzeitssuppe ^(E, I)

Kartoffelcremesuppe mit Lachsstreifen ^(B, E)

Kartoffelcremesuppe mit Pfifferlingen ^(E, F)

Vegetarische-Cremesuppe

Nudeln und Gratin – ab 20 Personen

Blumenkohl,- Broccoli Gratin ^(E, F) (1)

Broccoli-Käse Auflauf ^(E, F) (1)

Gemüse-Kartoffel-Gratin ^(E, F) (1)

Rigatoni Spinat-Tomate-Sahne Sauce ^(A, F)

Herzhafte Speisen

Curry Cup ^(2a, 7) (Currywurststücke mit pikanter Sauce)

Chili con Carne mit Baguette ^(A)

Leberkäse ^(2a, 7) mit Sauerkraut und Senf ^(K)

Putengeschnetzeltes mit Champignons und Reis ^(E, F)

Currygeschnetzeltes mit Früchten und Gemüserieis ^(E, F)

Gebratene Hähnchenbrust mit Brokkoli und Sauce Hollandaise ^(F)

Gratiniert, Nusskartoffeln

Hähnchenbrustroulade mit Spinat und Käsesauce, Butterreis ^(F)

Hähnchenbrust auf mediterranem Gemüse, Rosmarinkartoffeln

Hähnchenbrustfilet in Knuspermantel, Rahmsauce und Kartoffel-Gemüsegratin ^(A, F)

Schnitzel gefüllt mit Tomate-Mozzarella, Kräutersauce und Röstkartoffeln ^(F, A, I)

Schweinemedallions „Caprese“ mit Tomate-Mozzarella, ^(F)

Pestosauce und Bandnudeln ^(H, A, E)

Schweinefilet „Hubertus“ mit Rahm-Pfifferlingen, Bandnudeln oder Kartoffelgratin ^(A, F)

Bothfelder Filettopf in Calvadosrahm mit frischen Champignons, Kartoffelgratin ^(E, F)

Gänsebraten in Orangensauce, Apfelrotkohl und Salzkartoffeln

Entenbraten in Orangensauce, Apfelrotkohl und Salzkartoffeln

Gegrillte Hirschkeule mit Rahm, Apfelrotkohl und Salzkartoffeln ^(F)

Serviervorschlag:

Für unsere warmen Speisen bieten wir Ihnen Rechauds zum Warmhalten an!

Spanferkel

Spanferkel, gegrillt ab 15 Personen ^(2a)

Spanferkel, gegrillt ab 15 Personen, ^(2a)
mit heißem Sauerkraut, Kartoffelsalat, Krautsalat, Senf ^(K)
und Roggenbrötchen ^(A)

Spanferkel, gegrillt ab 60 Personen
auch vom Holzfeuergrill mit Personal und Grill)

Spanferkel „Andalusische Art“ ^(2a)
mariniert mit Kräutern und Knoblauch,
dazu Pfannengemüse und Rosmarinkartoffeln

Kasselerbraten ^(2a), Burgundersauce, Sauerkraut, Kartoffeln

Krustenbraten mit Bratensauce, Gemüse und Gratin ^(E, F)

Grünkohl mit Bregenwurst ^(2a), Kasseler ^(2a),
Senf und Salzkartoffeln ^{(E, K) (2a, 7)}

Rinderschmorbraten mit Rotkohl und Salzkartoffeln

Rinderroulade mit Rotkohl und Salzkartoffeln ⁽²⁾

Rinderfilet mit Gemüseauswahl und Kartoffelgratin ^(F)

Unser Leih-Geschirr

pro Stck/€

pro Stck/€

Kategorie A schlicht

Teller, 30cm
 Mittelteller, 19cm
 Suppenteller
 Suppentasse+Untere
 Dessertschale
 Messer+Gabeln
 Kaffeetasse+Untere
 Kuchengabel
 Teelöffel

Kategorie B gehoben

Teller, 30cm
 Mittelteller, 19cm
 Suppenteller
 Suppentasse+Untere
 Kaffeetasse+Untere
 Messer+Gabel
 Suppenlöffel
 Teelöffel
 Kaffeetasse+Untere
 Kuchengabel
 Platzteller
 Suppenterrine

Unsere Gläser

Sektglas
 Weißweinglas
 Rotweinglas
 Mineralwasserglas zum Wein
 Allzweckglas
 Cocktailglas
 Caipirinhaglas
 Schnapsglas
 Aperitifglas
 Likörglas
 Grappaglas
 Bierglas 0,3lt.
 Bierhumpen 0,3lt
 Weizenbier-Glas 0,5lt./0,3lt

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.

Unser Mobiliar

Preise in € pro Tag/Wochenende

tragbare Zapfanlage/pro Tag	Stehtisch
fahrbare Zapfanlage mit Spüle	Stehtischhülle mit kl. Decke
Biertresen/pro Tag Klappbar	Tisch, rund (1,60/1,80m)
Kohlensäure	Klappstuhl
Gas-Grill/pro Tag	gepolsterter Stuhl
Gasflasche	Stuhlhülle
große Pfanne mit Gaskocher	Barhocker
Klapptisch/pro Tag 70x150	Rednerpult
Heizpilz mit Gasflasche	Partyschirm
Bierzeltgarnitur	Leichtbauzelt ohne Seitenwand ,
Bierzeltgarnitur mit Hussen	nicht wetterfest
Kerzenleuchter	3x3m
Wein-Wasser-Kühler	3x6m
Kaffeemaschine	
Holzkohle-Grill	

Wir vermitteln Ihnen Zelte mit komplettem Inventar!

Unsere Getränke:

Preise auf Anfrage, Getränke auf Kommission

- Bier vom Fass (30lt / 50lt)
- Flaschenbier 0,33lt
- alkoholfreie Getränke
- Rotwein
- Weißwein
- Sekt / Prosecco

Allergen-/Zusatzstoffe-Verzeichnis für die Speisekarte:

Getreideprodukte (Glutenhaltig)	(A)
Fisch	(B)
Krebstiere	(C)
Schwefeldiooxide und Sulfite	(D)
Sellerie	(E)
Milch und Laktose	(F)
Sesamsamen	(G)
Nüsse	(H)
Eier	(I)
Lupinen	(J)
Senf	(K)
Soja	(L)
Weichtiere	(M)
Erdnüsse	(N)

Liste der verwendeten Zusatzstoffe:

mit Farbstoff	(1)
mit Konservierungsstoff / konserviert	(2)
mit Nitritpökelsalz, mit Nitrat	
oder mit Nitritpökelsalz und Nitrat	(2a)
mit Antioxidationsmittel	(3)
mit Geschmacksverstärker	(4)
geschwefelt	(5)
geschwärzt	(6)
mit Phosphat	(7)
gewachst	(8)
konserviert mit Thiabendazol	(9)

**Die Fragen zu den enthaltenen Allergenen / Zusatzstoffen
beantworten Ihnen gern unsere Servicemitarbeiter.**

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.

Ein Auftrag gilt erst nach schriftlicher Bestätigung durch uns als angenommen.

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 und Veranstaltungen:

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 14 Tage vor Messe-/Veranstaltungsbeginn zu leisten, die Restzahlung muß innerhalb von 14 Tagen erfolgen.

Alle Preise sind zzgl. der ges. Mehrwertsteuer.

Stand September 2025.