

genuss
erleben.

dieleckermacher ohg
süderstrasse 296
20537 hamburg
fon 040 - 65 99 99 00
040 - 21 41 40
fax 040 - 65 99 99 55
040 - 219 10 91

www.dieleckermacher.de
info@dieleckermacher.de

Die Catering Fleischerei

gültig ab Februar 2018
Alle vorherigen Preislisten verlieren ihre Gültigkeit

geben sie uns den anlass sie zu verwöhnen - dieleckermacher - genuss erleben.

Häppchen

Eine Scheibe Roggenbaguette mit Butter und Belag nach Wahl mit Dekoration

Empfohlene Anzahl je nach Anlass: 6 - 8 Stück	Kategorie	I	II	III	IV
Bissen: 1 - 2	Preis in EURO	1,65	1,85	2,25	2,45

Schnittchen

Eine Scheibe Roggencaviarbrötchen mit Butter und Belag nach Wahl mit Dekoration.

Empfohlene Anzahl je nach Anlass: 5 - 6 Stück	Kategorie	I	II	III	IV
Bissen: 2 - 3	Preis in EURO	1,65	1,85	2,25	2,45

Mini - Schwarzbrote

Eine Scheibe Caviar-Schwarzbrot mit Butter und Belag nach Wahl mit Dekoration.

Empfohlene Anzahl je nach Anlass: 5 - 6 Stück	Kategorie	I	II	III	IV
Bissen: 2 - 3	Preis in EURO	1,65	1,85	2,25	2,45

Wählen Sie aus unserem reichhaltigen Sortiment nach Ihren Wünschen aus.

Kategorie I

Gurken
Tomate
Ei
Schnittkäse
Vegetarische Salate
Mettwurst
Mett mit Zwiebeln
Aufschnitt

Kategorie II

Kochschinken
Schweinebraten
Kassler
Fleischsalate
Fischsalate
Rührei
Frischkäse
Weichkäse
Frikadelle
Beefhack mit Zwiebeln
geräucherte Putenbrust

Kategorie III

Schweinemedallions
Putenmedallions
Lachsroulade
Roastbeef
Katenschinken
Gänserilletes
Kräuterlachsschinken
geräucherte Gänsebrust
Rührei Lachsroulade

Kategorie IV

Rindermedallions
Nordseekrabbensalat
Lachsfilet
Forellenfilet
Räucheraal

geben sie uns den anlass sie zu verwöhnen - dieleckermacher - genuss erleben.

Belegte Brötchen

Ein halbes Brötchen mit Butter, Belag nach Wahl und Dekoration

Empfohlene Anzahl je nach Anlass: 3 - 4 Stück	Kategorie	I	II	III	IV
Bissen: 5 - 6	Preis in EURO	1,65	1,95	2,45	3,20

Schwarzbrote

Eine Scheibe Schwarzbrot mit Butter, Belag nach Wahl und Dekoration

Empfohlene Anzahl je nach Anlass: 3 - 4 Stück	Kategorie	I	II	III	IV
Bissen: 5 - 6	Preis in EURO	1,65	1,95	2,45	3,20

Wählen Sie aus unserem reichhaltigen Sortiment nach Ihren Wünschen aus.

Kategorie I

Gurken
Tomate
Ei
Schnittkäse
Vegetarische Salate
Mettwurst
Mett mit Zwiebeln
Aufschnitt

Kategorie II

Kochschinken
Schweinebraten
Kassler
Fleischsalate
Fischsalate
Rührei
Frischkäse
Weichkäse
Frikadelle
Beefhack mit Zwiebeln
geräucherte Putenbrust

Kategorie III

Roastbeef
Katenschinken
Gänserilletes
Kräuterlachsschinken
geräucherte Gänsebrust
Rührei Lachsroulade

Kategorie IV

Nordseekrabbensalat
Lachsfilet
Forellenfilet
Räucheraal

geben sie uns den anlass sie zu verwöhnen - dieleckermacher - genuss erleben.

Sandwiches

Alle Sandwiches werden mit frischem Salat und Gemüse zubereitet und individuell gefüllt. Wir empfehlen 3 - 4 Stück pro Person.

	Preis pro Stück in EURO
Pute mit Waldorfsalat	2,50
Kassler mit Farmersalat	2,50
Salami mit Käse	2,50
Kochschinken mit Käse	2,50
Mozzarella mit Tomate und Basilikum	2,90
Thunfisch mit Ei	2,90
Räucherlachs mit Meerrettich	2,90
vegetarisch	2,50

Mini-Croissants

Alle Croissants werden mit frischem Eisbergsalat gefüllt. Wir empfehlen 6 - 8 Stück pro Person.

	Preis pro Stück in EURO
mit geräucherter Putenbrust	1,70
mit herzhafter Kassler	1,70
mit Salami	1,70
mit Kochschinken	1,70
mit Käse	1,70
mit Erdbeermarmelade	1,70
mit Räucherlachs	2,10
mit Schokolade	1,70
natur	1,00

Mini-Wraps

Alle Wraps werden mit frischem Eisbergsalat und Gemüse gefüllt. Wir empfehlen 4 - 5 Stück pro Person.

	Preis pro Stück in EURO
Pute mit Waldorfsalat	1,70
Kassler mit Farmersalat	1,70
Kochschinken mit Käse	1,70
Thunfisch mit Ei	2,00
Räucherlachs mit Meerrettich	2,00
vegetarisch	1,70

Mindestabnahme je Sorte 5 Stück

Fingerfood-Singles

Lassen Sie sich für Ihre Gäste Ihr eigenes Fingerfoodbuffet zusammenstellen.

Wir empfehlen pro Person ca. 8 - 10 Fingerfood - Singles.

Mindestmenge pro gewählter Sorte: 10 Stück

Fleisch

	Preis pro Stück in EURO
Medaillons vom Schwein	2,35
Medaillons vom Rind	2,60
Medaillons von der Pute	2,35
Partyfrikadellen klein	1,40
Chicken - Wings BBQ-Art	1,50
Katenschinken mit Melone	1,80
Katenschinken - Melonen-Spieße	2,10
Parmaschinken mit Melone	2,10
Parmaschinken - Melonen - Spieße	2,40
Chicken - Finger mariniert	1,80
Chicken - Nuggets, mit Ananas überbacken	1,70
Chicken - Nuggets mediterran	1,70
Salat - Spieße vom Hühnchen	1,95
Enten-Pflaumenspieße	2,60
Geflügelschnitzel ca. 100g	1,95
Schweineschnitzel ca. 100g	1,95
Hähnchenspieße mediterran	1,95
Paprika - Hähnchenspieße	1,95
Aprikosen/Backpflaumen/Datteln im Speckmantel	0,75
Eier gefüllt mit Fleischsalat	1,60
Kabanossi - Spieße	1,75
Roastbeef - Spargelröllchen mit Remoulade	2,20

Fisch

	Preis pro Stück in EURO
Eier gefüllt mit Nordseekrabbensalat	2,00
Eier gefüllt mit Matjesatar	2,00
Eier gefüllt mit Lachstatar	2,00
Lachs - Spargelarrangement	2,25
Lachs - Ei - Roulade	2,25
Pastetchen gefüllt mit Nordseekrabbensalat	1,80
Avokadoviertel gefüllt mit Nordseekrabbensalat	2,50
Avokadoviertel gefüllt mit Lachstatar	2,50
Gebackene Garnelen im Kartoffelnest	1,60
Spinatpastetchen mit Kabeljau	2,10
Spinatpastetchen mit Flusskrebs	2,10
Spargelröllchen mit Garnele	2,10
Mini-Quiche mit Lachs	1,60
Scampispieße mit Dipp	3,20

geben sie uns den anlass sie zu verwöhnen - dieleckermacher - genuss erleben.

Vegetarisch

	Preis pro Stück in EURO
Zucchini - Möhren - Medaillons mit Lachs	2,30
Zucchini - Möhren - Medaillons mit Frischkäse	2,10
Zucchini - Möhren - Medaillons mit Farmersalat	2,10
Gurkenschiffchen mit Frischkäse gefüllt	1,70
Gemüsesticks mit Dipp	2,20
Mini-Grillkartoffeln gefüllt mit Sour Cream	1,60
Mini-Grillkartoffeln gefüllt mit Schafskäse-Basilikum-Creme	1,60
Tomate - Mozzarella - Basilikum	1,95
Tomate - Mozzarella - Basilikum - Spieße	1,50
Bruschetta (ital. Brot geröstet, mit gewürfelten Tomaten und Knoblauch)	2,10
Mini-Quiche mit Paprika	1,60
Mini-Quiche mit Spinat	1,60
Mini-Quiche mit Lauch	1,60
Mini-Frühlingsrollen mit Gemüse gefüllt	0,80
Party - Gemüsebratlinge	1,50
Zucchini, gefüllt mit Frischkäse	1,80
gebackenes Asia-Gemüse am Spieß mit Dipp	0,95

Käse und Obst

	Preis pro Stück in EURO
Obst der Saison	2,35
Käse - Obst - Arrangement	2,60
Fruchtspieße groß	2,30
Fruchtspieße mittel	1,95
Fruchtspieße klein	1,65
Käse - Frucht - Spieße groß (ca. 20 cm-Spieß)	2,30
Käse - Frucht - Spieße mittel (ca. 13 cm-Spieß)	1,95
Käse - Frucht - Spieße klein (ca. 7 cm-Spieß)	1,65

Sonstiges

gemischter Brotkorb (je Portion)	1,40
gemischter Brotkorb und Butter (je Portion)	1,80

Variationen im Mini-Gläschen

Wir empfehlen pro Person ca. 10 Gläschen.
Auch gut kombinierbar mit anderen Fingerfoodartikeln
Mindestmenge pro gewählter Sorte: 10 Stück

Pikant

	Preis pro Stück in EURO
Gläschen mit Blauschimmelkäse auf Birne, Pinienkernen und Balsamico	2,20
Gläschen mit Frikadelle und Kartoffelsalat	2,20
Gläschen mit Garnele auf Mangochutney und Frischkäse	2,20
Gläschen mit Mozzarella-Tomate-Basilikum	2,20
Gläschen mit Parmschinken und Melonenbällchen	2,20
Gläschen mit Rohkost und Kräuter-Dipp	2,20
Gläschen mit Tortellini im Speckmantel und Cocktailsauce	2,20
Gläschen mit Ziegenfrischkäse auf Balsamico Erdbeeren	2,20

Süße Verführungen im Mini-Gläschen

	Preis pro Stück in EURO
Cappuccinomousse mit Amarettini und Schokolade	2,50
Limettenmousse auf Kokos und Melone	2,50
Yin und Yang - Mousse von weißer und dunkler Schokolade	2,50
Creme von Cassis	2,50
Weißer Mousse mit Rote Grütze	2,50
Mousse von der Mango mit karmelisierten Mandeln	2,50
Mousse von der Mandarine	2,50
Mousse der Saison	2,50

geben sie uns den anlass sie zu verwöhnen - dieleckermacher - genuss erleben.

Suppen und Eintöpfe

Alle Suppen und Eintöpfe werden pro Portion mit 0,5 Liter bemessen, in Thermotöpfen und auf Wunsch mit Brot geliefert.

	Preis pro Portion in EURO
Erbsensuppe mit Wursteinlage	4,20
Gulaschsuppe mit Nudeln (rein Rind)	4,50
Champignoncremesuppe	4,20
Bärlauchcremesuppe	4,20
Tomatencremesuppe mit Fleischklößchen (auch mit veget. Grießklößchen)	4,20
Spargelcremesuppe	4,20
Hackfleisch - Lauchsuppe	4,20
Hochzeitssuppe	4,70
Gemüsesuppe	4,20
Kartoffelgulasch vegetarisch	4,50
Hühnersuppe mit Nudeln	4,20
Kartoffelsuppe mit Wursteinlage	4,20
Chili con Carne	4,70
Gyrossuppe	4,70
Asiatische Hühnersuppe mit Glasnudeln (süß - sauer)	4,70

Für Büffets oder als Vorsuppe bieten auch kleinere Portionen an. Bitte sprechen Sie uns an.

geben sie uns den anlass sie zu verwöhnen - dieleckermacher - genuss erleben.

Warme Braten mit Beilagen

Alle Braten und Beilagen werden pro Person mit einem Frischgewicht von 300g bemessen. Wir schneiden Ihnen Ihren Braten bei Bedarf gern vor. Das Gewicht der Beilagen beträgt 300g. Alle Beilagen sind individuell austauschbar.

	Preis pro Portion In EURO
Rundstück warm Schweinebraten mit Sauce, Gewürzgurken und Meterbrot	9,50
Bayrischer Leberkäse grob oder fein dazu hausgemachter warmer Speckkartoffel-, Krautsalat, Brot und Senf	9,50
Königsputenbrust geräuchert mit hausgemachtem Waldorfsalat und Brot	9,90
Burgunder Schinken dazu Kraut- und Farmersalat, Brot und Senf	9,80
Jungschweinerücken dazu Kraut- und Farmersalat, Brot und Senf	9,80
1/2 Grillhaxe vom Schwein dazu Sauerkraut, Brot und Senf	9,50
Kasslerbraten dazu Kraut- und Farmersalat, Brot und Senf	9,80
Kassler in Blätterteig dazu Kraut- und Farmersalat, Brot und Senf	10,90
St. Benedikt Braten dazu hausgemachter warmer Speckkartoffel-, Krautsalat, Brot	10,90
Roastbeef mit warmem Kräuterbrot und Remoulade	13,50
Roastbeef mit Bratkartoffeln und Remoulade	14,50

Die Mindestabnahmemenge ist 10 Portionen

geben sie uns den anlass sie zu verwöhnen - dieleckermacher - genuss erleben.

Mittagstisch

	Preis pro Portion in EURO
Lachsgratin mit Nudeln und Spinat	9,80
Flugentenkeule mit Rotkohl, Sauce und Kartoffeln	10,95
Grünkohl mit Kässler/Kochwurst/Schweinebacke und Röstkartoffeln	13,50
Putenschnitzel mit Blumenkohl in heller Sauce, Reis oder Kartoffeln	9,80
Geschnetzeltes vom Kalb mit Champignons, Reis oder Nudeln	12,90
Sauerbraten mit Rosen- oder Rotkohl, Knödeln oder Salzkartoffeln	9,80
Cordon Bleu von der Hähnchenbrust mit Kartoffel-Kohlrabigratin	9,80
Kohlroulade mit Hackfleischfüllung und Petersilienkartoffeln	8,90
Rinderroulade mit Rosenkohl, Spätzle, Nudeln oder Salzkartoffeln	9,70
Rindersaftgulasch mit Pilzen, Spätzle, Nudeln oder Salzkartoffeln	8,90
Kalbsfrikassee "Gärtnerin", Reis oder Petersilienkartoffeln	10,50
Hühnerfrikassee "Gärtnerin", Reis oder Petersilienkartoffeln	9,20
Geschnetzeltes von der Pute mit Champignons, Reis oder Nudeln	8,90
Schweinebraten mit Sauce, Rotkohl, Kartoffelpüree oder Kartoffeln	9,70
Paprikaschoten gefüllt mit Hackfleisch in Sauce, Reis oder Kartoffeln	8,90
Rinderhacksteak mit Schneidebohnen, Zwiebeln, Püree oder Kartoffeln	9,70
Königsberger Klopse in Kapernsauce, Rote Bete, Reis oder Kartoffeln	8,90
Leberkäse mit Sauerkraut, Sauce, Püree oder Bratkartoffeln	9,50
Spaghetti Bolognese mit handgeriebenem Parmesan	8,00
Broccoli - Nudel - Gratin mit Hackfleisch	8,00

Die Beilagen können nach Wunsch variiert werden.

Alle Gerichte können in Thermoschalen portioniert geliefert werden.

Alle Gerichte werden ab 10 Portionen im Thermopot in Gastronormbehältern geliefert.

Gern liefern wir Ihnen Geschirr, Bestecke und Warmhaltegeräte.

geben sie uns den anlass sie zu verwöhnen - dieleckermacher - genuss erleben.

Mittagstisch vegetarisch

	Preis pro Portion in EURO
Muschelnudeln (Conchiglioni) mit gerösteten Tomaten, Ruccola und Ricolta	7,90
Kartoffelgulasch vegetaisch	4,50
Zucchini - Auberginen - Gratin	5,80
Broccoli - Nudel - Gratin vegetarisch	7,80
Broccoli Kartoffel - Gratin	7,80
Penne an sahniger Parmesan - Ruccola - Sauce	8,00
Penne Napoli mit handgeriebenem Parmesan	8,00
Gemüselasagne auf Bechamelsauce	6,30
Tagliatelle an Sahnesauce mit Blattspinat	8,00
Penne al Arrabiata mit Parmesan	8,00
Champignonpfanne mit Paprika und Reis	8,20
Gemüsecurry mit Basmatireis	8,20
Ital. Gemüseauflauf mit medit. Gemüse und Kräutern	8,00
Chili sin Carne	4,70

Die Beilagen können nach Wunsch variiert werden.

Alle Gerichte können in Thermoschalen portioniert geliefert werden.

Alle Gerichte werden ab 10 Portionen im Thermopot in Gastronormbehältern geliefert.

Gern liefern wir Ihnen Geschirr, Bestecke und Warmhaltegeräte.

geben sie uns den anlass sie zu verwöhnen - dieleckermacher - genuss erleben.

Salate

Alle Salate werden mit Brot und Dressing, wahlweise American, Italian, French oder der salatspezifischen Sauce geliefert. Wir richten Ihnen die Salate auf großen Salatgläsern an.

Chef-Salat

Eisbergsalat, gemischte Rohkost, Gurke, Tomate, Käse, Kochschinken und Ei

4,50

Nizza-Salat

Eisbergsalat, gemischte Rohkost, Gurke, Tomate, und Thunfisch

4,80

Schafskäse-Salat

Eisbergsalat, gemischte Rohkost, Gurke, Tomate, Krautsalat, Oliven und Schafskäse

5,20

Cesar-Salat

Römersalat, Tomaten, Croutons, gehobelter Parmesan und geröstetes Brot

4,80

Ruccola-Salat

mit Kirschtomaten und Parmesan

4,80

geben sie uns den anlass sie zu verwöhnen - dieleckermacher - genuss erleben.

Käse Obst Gemüse

Gemüsesticks mit Dip nach Saison

Gurke	Paprika
Tomate	Zucchini
Kohlrabi	Kräuterdip
Möhren	Knoblauchdip
Radieschen	Käsedip
Chicoree	
Lauch	

Preis pro Person EURO 2,20

Früchte der Saison

Erdbeeren	Physalis
Kiwi	Karambole
Nektarinen	Johannisbeeren
Mandarinen	Himbeeren
Wassermelone	Weintrauben
Cantaloupe Melone	Ananas
Honigmelone	

Preis pro Person EURO 2,35

Käse Variationen

Gouda	Edamer
Pasendale	Cambozola
Appenzeller	Supremè
Leerdamer	St. Albray
Höhlenkäse	Roquefort
Bulterkäse	Gorgonzola

Preis pro Person EURO 2,80

Käse - Frucht - Variation

Erdbeeren	Gouda
Kiwi	Appenzeller
Nektarinen	Leerdamer
Mandarinen	Höhlenkäse
Wassermelone	Bulterkäse
Cantaloupe Melone	Edamer
Honigmelone	Cambozola
Physalis	Supremè
Karambole	St. Albray
Johannisbeeren	
Weintrauben	

Preis pro Person EURO 2,60

geben sie uns den anlass sie zu verwöhnen - dieleckermacher - genuss erleben.

Süßspeisen

Die Nachspeisen können Sie wahlweise mit geschlagener, flüssiger Sahne oder Vanillesauce bestellen. Die einzelne Standardportion beträgt 150g.

Die Nachspeisen liefern wir Ihnen in einer Schale oder wahlweise portioniert in Schälchen bzw. Sektschalen, -gläsern gegen einen Aufschlag von 0,30 EURO/Stück.

Preis pro Portion in EURO ab 10 Personen

Schokoladenpudding mit Vanillesauce	2,30
Vanillepudding mit Schokoladensauce	2,30
Grießpudding mit Dessertkirschen	2,30
Fruchtsalat mit Vanillesauce	2,70
Mousse au chocolat	2,50
Mousse au blanc	2,50
Vanillequark mit Früchten	2,30
Erdbeerquark mit Früchten	2,30
Mandarinenquark mit Früchten	2,30
Hamburger Rote Grütze mit Vanillesauce	2,30
Tiramisu	2,80
Bratapfel gefüllt mit Marzipan und Rosinen	2,80
Blätterteig gefüllt mit Creme und Früchten	2,80
Limettenmousse mit Kokos und Melone	2,80
Pflaumen-Zimt-Mousse (für die Winterzeit)	2,50

geben sie uns den anlass sie zu verwöhnen - dieleckermacher - genuss erleben.

Gebäck und Kekse

	Preis pro Person in EURO
Keksarrangement	1,50
Gebäckarrangement	1,80

	Preis pro Stück in EURO
Butterkuchen	1,50

verschiedene Kuchen je nach Saison verfügbar

gefüllter Bienenstich	1,90
Rahm-Birnen-Kuchen	1,90
gefüllter Butterkuchen	1,90
Apfelschnitte	1,90
Käseschnitte	1,90
Mohnschnitte	1,90
Erdbeerschnitte (saisonbedingt lieferbar)	auf Anfrage
Pflaumenschnitte (saisonbedingt lieferbar)	auf Anfrage

(Mindestabnahme je Sorte 5 Stücke)

diverse Sahnestücke

Vanille-Sahne	2,80
Lübecker Nusschnitte	2,80
Donauwellen	2,80
Schwarzwälderschnitte	2,80

Minitorte-Schokosahne (8 Stücke)

auf Anfrage

Minitorte-Nuss-Sahne (8 Stücke)

auf Anfrage

Minitorte-Champagnersahne (8 Stücke)

auf Anfrage

Minitorte-Schwarzwälder-Kirsch (8 Stücke)

auf Anfrage

Mini-Obstorte exotisch (8 Stücke)

auf Anfrage

div. Sahnetorte groß (16 Stücke)

auf Anfrage

Hochzeitstorte

auf Anfrage

geben sie uns den anlass sie zu verwöhnen - dieleckermacher - genuss erleben.

Hausmesse Fullservice

Wir planen, organisieren und realisieren den Rahmen für Ihre Hausmesse. Je nach Aufwand und Möglichkeiten wird das Mobiliar, Zelte und Ausstattung am Vortag am Veranstaltungsort eingerichtet

8.00 Uhr Warm-Up
Frühstück für die Mitarbeiter und eventuelle Aufbauhelfer
Kaffee, Tee oder sonstige Getränke durchgehend
Belegte Backwaren, wahlweise oder kombiniert
gefüllte Croissants
halbe belegte Brötchen
Schnittchen
Häppchen
Schwarzbrote

10.00 Uhr Messebeginn
Kaffee, Tee oder sonstige Getränke durchgehend
Kleiner Imbiss für alle Teilnehmer
wie oben beschrieben
oder ähnlich

11.30 Uhr Mittagszeit
wahlweise oder kombiniert
Mittagstisch
Salatbuffet
Eintopf / Suppe
Fingerfood

14.00 Uhr Kaffeezeit
Kaffee, Tee oder sonstige Getränke durchgehend
wahlweise oder kombiniert
Gebäck
Keksarrangement
Süßspeise

16.00 Uhr Rückbau des Veranstaltungsortes

Preis pro Person
wir machen Ihnen gern ein individuelles Angebot

geben sie uns den anlass sie zu verwöhnen - dieleckermacher - genuss erleben.

Seminar-Arrangement

Wir planen, organisieren und realisieren den Rahmen für Ihr Seminar. Je nach Aufwand und Möglichkeiten wird das Mobilar, Zelte und Ausstattung am Vorfag am Veranstaltungsort eingerichtet

- 8.00 Uhr Warm-Up
Empfang der Seminarteilnehmer
Kaffee, Tee oder sonstige Getränke
- 8.15 Uhr Seminarbeginn
- 10.00 Uhr Frühstückspause 15 min
Kaffee, Tee oder sonstige Getränke
Belegte Backwaren, wahlweise oder kombiniert
gefüllte Croissants
halbe belegte Brötchen
Schnittchen
Häppchen
Schwarzbrote
- 12.30 Uhr Mittagspause 30 min
Kaffee, Tee oder sonstige Getränke
wahlweise oder kombiniert
Mittagstisch
Salatbuffet
Eintopf / Suppe
Nachspeise
- 14.30 Uhr Kaffeepause 15 min
Kaffee, Tee oder sonstige Getränke durchgehend
wahlweise oder kombiniert
Gebäck
Keksarrangement
Süßspeise
- 15.00 Uhr Rückbau des Veranstaltungsortes

Preis pro Person
wir machen Ihnen gern ein individuelles Angebot

geben sie uns den anlass sie zu verwöhnen - dieleckermacher - genuss erleben.

Grillarrangement

Wir entwickeln Ihr Grillarrangement individuell für geschäftliche oder private Veranstaltungen. Angebot und Preis wird mit Ihnen abgestimmt. Wir kalkulieren pro Person 200 g Fleisch, ein Würstchen und 250 g Beilagen.

Grillfleisch mariniert

Rib Eye-Steak vom Rind
Schweinsteaks mager vom Rücken
oder saftig durchwachsen vom Nacken
Hähnchen- oder Putensteaks
Lammchops oder -filet

Grillwurst

Schinkenwurst
Thüringer Bratwurst
Nürnberger - Mini
Schinkengriller - Mini

Vegetarisch

Maiskolben in Kräuterbutter mariniert
Gemüsespieße in Kräuterbutter mariniert
Schafskäse mit Tomate und Kräutern
Grillkartoffeln mit Sour Cream

Dressings und Saucen

Knoblauchsauce
Mangosteaksauce
Cocktailsauce
Senf und Ketchup
Italian Dressing
American Dressing
French Dressing

Salatbeilagen

Kartoffelsalat mit Mayonnaise
warmer Speckkartoffelsalat
Nudelsalat
Reis-Mais-Paprika Salat
Tzatziki
Farmersalat
Krautsalat
Grüner gemischter Salat
Gurkensalat
Sahnegurkensalat
Tomatensalat
Tomaten-Gurken Salat
Schafskäsesalat
weitere Salate auf Anfrage

Preis pro Person ab 9,95 EURO
wir machen Ihnen gern ein individuelles Angebot

Salatauswahl

Beilagensalate

Kartoffelsalat mit Mayonnaise
warmer Speckkartoffelsalat
Nudelsalat
Wurstsalat
Reis - Mais - Paprika Salat
Tzatziki
Farmersalat
Krautsalat
Grüner gemischter Salat
Gurkensalat
Sahnegurkensalat
Tomatensalat
Tomaten-Gurken Salat
Schafskäsesalat
Knoblauchdressing
weitere Salate auf Anfrage

Fischsalate

Finnischer Salat
Rostocker Heringstopf
Göteborger Salat
Deli - Heringshappen
Dill - Heringshappen
Heringssalat mit Rote Bete
Kräutermajjessalat
Gambas in Knoblauchöl
Gambas in Aioli
Frutti di mare
Räucherlachs salad
Nordseekrabbensalat
Thunfischsalat

Diverse Salate

Hausgemachter Fleischsalat
Kräuterfleischsalat
Waldorfsalat
Geflügelsalat
Schlemmersalat
Florenzer Salat
Porree - Apfel Salat
Mozzarella Salat
Pute in Curry
Eiersalat
Hirtensalat

geben sie uns den anlass sie zu verwöhnen - dieleckermacher - genuss erleben.

Lunchpakete

Die Lunchpakete beinhalten z. B.:
zwei ganze belegte Brötchen mit Wurst- oder Käseaufschnitt
ein Softgetränk (z.B. Cola, Fanta, Sprite, Bonaqua)
ein Schokoladenriegel (z.B. Mars, Bounty, Twix o.ä.)
ein St. Obst (z.B. Apfel, Birne oder Banane)

Der Inhalt kann nach ihren individuellen Bedürfnissen angepasst werden.

Preis pro Person 7,50 EURO

Präsentkörbe

Die Waren werden nach individueller Preisabsprache in Weidenkörbe gepackt und dekorativ je nach Anlass hergerichtet.

Ein Ideenvorschlag:
Katenschinken aus der Pape in Scheiben (vacuumiert)
Käse im Stück (vacuumiert)
Dauerwurst
Pralinen
Sekt/Wein/Champagner
Cognac/Likör
Kaffee/Tee

Preis pro Korb ab 30,00 EURO

geben sie uns den anlass sie zu verwöhnen - dieleckermacher - genuss erleben.

Getränke

Alle Getränke können zu den Events nach Absprache in Kommission geliefert werden.
Anbruch kann leider nicht berücksichtigt werden. Die Abrechnung erfolgt nach Verbrauch.

Flaschenbier

Angebot wie nachstehend oder individuell auf Nachfrage

Preis pro Flasche in EURO

Warsteiner	0,33 l MW	1,60
Jever	0,33 l MW	1,60
KöPi	0,33 l MW	1,60
Holsten	0,33 l MW	1,60
Astra	0,33 l MW	1,60
Becks	0,33 l MW	1,60

Fassbier

Angebot wie nachstehend oder individuell auf Nachfrage

Preis pro Liter in EURO

Warsteiner	3,20
Jever	3,20
Königs Pilsener	3,20
Krombacher Pils	3,20
Holsten	3,20
Astra	3,20
Becks	3,20

Sekt

Preis pro Flasche in EURO

Mumm dry	0,75 l EW	8,90
Freixenet Seco	0,75 l EW	8,90
Freixenet SemiSeco	0,75 l EW	8,90

Prosecco

Preis pro Flasche in EURO

Prosecco Azzuro	0,75 l EW	5,90
Prosecco Julia / Martini	0,75 l EW	8,50

Rotwein

Preis pro Flasche in EURO

Chianti La Arcarta	0,75 l EW	5,20
Chianti Classico	0,75 l EW	8,50
Golden Kaan Shiraz 2007	0,75 l EW	8,20
Mederano Tinto Espana	0,75 l EW	8,20

geben sie uns den anlass sie zu verwöhnen - dieleckermacher - genuss erleben.

Weißwein

Preis pro Flasche in EURO

Bree Chardonnay	0,75 l EW	8,50
Portugieser Weissherbst	1,0 l EW	5,60

Säfte

Preis pro Flasche in EURO

Apfelsaft	1,0 l MW	2,50
Orangensaft	1,0 l MW	2,50

Mineralwasser

Preis pro Flasche in EURO

Bismarck	0,7 l MW	1,80
Bismarck medium	0,7 l MW	1,80
Hella	1,0 l MW	1,80

Softdrinks

Preis pro Flasche in EURO

Coca Cola	1,0 l MW	2,00
Coca Cola light	1,0 l MW	2,00
Fanta Sprite	1,0 l MW	2,00

Heißgetränke

Airpotkanne Kaffee, Milch, Zucker	2,2 l	7,80
Airpotkanne Tee, Zitrone, Zucker	2,2 l	7,80

Kaffee (gemahlen)

Jacobs Krönung	500 g	6,80
----------------	-------	------

Tee

Ostfriesenmischung	25 Beutel	2,80
Früchtetee	26 Beutel	2,80

Zubehör

Kaffeesahne	200 g Fl.	1,00
Würfelsucker	500 g Pkt.	1,00
Süßstofftableten	650 Stück	1,00
Zitronensaft	100 ml	1,00
Keksmischung	500 g	6,50

geben sie uns den anlass sie zu verwöhnen - dieleckermacher - genuss erleben.

Leihgeschirr

Verleihpreis pro Stück in EURO

Geschirr

Messer	0,30
Gabel	0,30
Esslöffel	0,30
Dessertlöffel	0,30
Kaffeelöffel	0,30
Kuchengabel	0,30
Tortenheber	0,30
Essteller	0,30
Frühstücksteller	0,30
Salatteller groß	0,30
Suppentasse Set	0,50
Kaffeetasse Set	0,50
Dessertschale klein	0,30
Dessertschale tief	0,30
Milchkännchen	1,00
Zuckerdose	1,00

Gläser

Mehrzweckglas	0,30
Bierkrug	0,30
Biertulpe	0,30
Sektglas	0,30
Weinglas	0,30
Schnapsglas	0,30

Komplettausstattung

Verleihpreis pro Person in EURO

Geschirr

Menü	
Essteller	
Salat-, Kuchen- oder Dessertschale	
Messer Gabel	
Dessertlöffel/Kuchengabel	1,00

Gläser

Bierglas	
Mehrzweckglas	
Sekt- und/oder Weinglas	
Schnapsglas	1,00

geben sie uns den anlass sie zu verwöhnen - dieleckermacher - genuss erleben.

Personal

Veranstaltungsleiter/in	30,00 EURO pro Stunde
Meisterstunde	30,00 EURO pro Stunde
Servicepersonal (Fachkräfte)	25,00 EURO pro Stunde
Helferstunde	20,00 EURO pro Stunde

Die Abrechnung erfolgt je angefangene halbe Stunde.

Ausstattung

Preise in EURO

Geräte

Gasgrill mit Anschlüssen und Gasflasche (inkl. Endreinigung)	80,00
Riesenfanne, Bockkocher und Gasflasche (inkl. Endreinigung)	50,00
Hockerkocher, Topf und Gasflasche	15,00
Heizpilz	75,00
Kaffeemaschine mit zwei Thermokaffeespender à 2,2 Liter	18,00
Thermokaffeespender à 2,2 Liter	5,00
Büffelleuchte 4-flammig	30,00
Büffelleuchte 2-flammig	25,00
Zapfanlage groß, zwei Hähne	50,00
Zapfanlage klein, ein Hahn	30,00
Spültresen	50,00
Biertresen	50,00
Mobiltheke (B122 x T60 x H93 cm)	35,00
Durchlaufkühler + Kohlensäure	30,00
Chafing-Dish (Warmhaltegeräte)	15,00
Bain Marie elektrisch	30,00
Büffel-Suppentopf elektrisch	15,00
Büffel-Saucentopf	10,00
Therme, elektrisch (für Kaffee oder Glühwein), 20 ltr.	25,00
Therme, elektrisch (für Kaffee oder Glühwein), 27 ltr.	30,00
Wasserentnahmestation	15,00
Wasserschläuche mit Anschlüssen	10,00
Tischkühlschrank mit Glastür	25,00
Flaschenkühlschrank	35,00
Gefrierschrank, Tischgerät	25,00

Mobiliar

Bierzeltgarnitur (Tisch und zwei Bänke)	8,00
Büffeltisch groß 80 x 220 cm	12,00
Büffeltisch 67 x 220cm	8,00
Bistrotisch rund 70 cm	8,00
Tischdecke Damast weiß z.B. 140 x 140 cm	ab 5,00
Lackfolie div. Farben pro lfd. Meter	4,50
Dunicell Tischdecke (Einweg) pro lfd. Meter	3,00
Partyscherenzelt professional rot/blau 3 m x 4,5 m	80,00
Partyscherenzelt professional rot/blau 3 m x 3 m	50,00
Großraumzelle	auf Anfrage
Toilettenwagen	auf Anfrage
Geschirrspülmaschine	auf Anfrage
Garderobe	auf Anfrage
Musiker	auf Anfrage
DJ	auf Anfrage
Entertainer	auf Anfrage

Allgemeine Geschäftsbedingungen

Geltungsbereich

Sämtliche Geschäfte erfolgen nur entsprechend der folgenden Vertragsbedingungen, die der Auftraggeber durch die Bestellung verbindlich anerkennt.

Angebot

Unsere Angebote erfolgen freibleibend. Die gültigen Preise ergeben sich aus der derzeit gültigen Preisliste oder der Preisvereinbarung. Die Preise verstehen sich zuzüglich der am Tage der Rechnungsstellung geltenden gesetzlichen Umsatzsteuer.

Kleine Änderungen behalten wir uns vor, sie können durch gleichwertige Produkte ersetzt werden.

Auftrag

Für den Umfang der Lieferung ist die schriftliche Auftragserteilung maßgebend. Nebenabreden und Änderungen bedürfen der schriftlichen Bestätigung des Lieferers. Die im Auftrag angegebene Personenzahl ist verbindlich. Sollte sich eine Änderung ergeben, erteilt der Auftraggeber dem Auftragnehmer entsprechende Mitteilung. Eine Auftragsänderung gilt nur als angenommen, wenn sie vom Auftragnehmer schriftlich bestätigt wird.

Abbestellung

Die Abbestellung der Lieferung mit allen damit verbundenen Dienstleistungen ist nach Absprache und Bestätigung bis drei Tage vor Liefertermin kostenfrei möglich

.Zwischen dem zweiten und dem letzten Tag vor Liefertermin berechnen wir bei einer Abbestellung eine Stornogebühr für die bis dahin für ihn im Zusammenhang mit dem Lieferauftrag entstandenen aufgelaufenen Kosten in Rechnung.

Anzahlung

Bei Auftragserteilung zahlt der Auftraggeber an den Auftragnehmer eine Anzahlung in Höhe von 10 % des vereinbarten Gesamtpreises. Bei Abbestellung (gemäß Pos. 4) wird die Anzahlung verrechnet.

Anlieferung

Die Lieferung erfolgt wie im schriftlichen Auftrag vereinbart, mit einer Toleranz von 30 Min. Die Lieferfrist verlängert sich angemessen beim Eintritt unvorhergesehener Ereignisse. Schadenersatzansprüche wegen Nichterfüllung oder verspäteter Erfüllung sind ausgeschlossen, soweit die Nichterfüllung nicht nachweislich auf Vorsatz oder grober Fahrlässigkeit des Lieferers beruht.

Gefahrenübergang und Entgegennahmen

Die Gefahr möglicher Beschädigungen oder Verderbs der gesamten Lieferung laut Auftrag geht spätestens mit der Auslieferung der Waren auf den Auftraggeber über, und zwar auch dann, wenn Teillieferungen erfolgen oder der Lieferer noch andere Leistungen, z. B. den Tafelservice, übernommen hat.

Für den Umgang mit leihweise überlassenen Gegenständen und Geräten sind die Anweisungen des Lieferpersonals zu beachten. Soweit gegeben, ist die Stromzufuhr zu Warmhaltegeräten nur möglich, solange die Wasserbecken der Warmhaltegeräte mit Wasser gefüllt sind.

Reinigung

Alle Geräte und das Geschirr sollen nach Gebrauch mit einem hausüblichen Spülmittel gereinigt und mit kaltem Wasser nachgespült werden. Nach dem Spülen sind sämtliche Geräte und Gegenstände abzutrocknen.

Leihgut

Angelieferte als Leihgut überlassene Gegenstände, wie Platten, Schüsseln, Tafelgedecke, Raumausstattungen, Raumdekorationen usw. bleiben Eigentum des Lieferanten und sind vom Auftraggeber spätestens am übernächsten Tag nach Anlieferung der Spezialitäten an den Auftragnehmer unbeschadet zurückzugeben. Beschädigte Gegenstände werden zum Wiederbeschaffungspreis in Rechnung gestellt.

Beanstandung und Haftung für Mängel

Jede gelieferte Ware ist vom Auftraggeber sofort bei Empfang auf ihre einwandfreie Beschaffenheit hin zu überprüfen. Etwaige Beanstandungen haben unverzüglich nach Empfang der Ware zu erfolgen und zwar mit der Maßgabe, dass der Auftraggeber alle offensichtlichen Mängel, Fehlmengen oder Falschlieferungen unverzüglich anzuzeigen hat.

Erfüllungsort und Gerichtsstand

Der Auftraggeber hat seine Schuld auf seine Gefahr und seine Kosten in am Ort des Auftragnehmers zu erfüllen. Bei Kaufleuten gilt, dass Erfüllungsort für alle Ansprüche aus diesem Vertrag, auch für alle Wechsel- und Scheckansprüche aus der Geschäftsverbindung, ohne Rücksicht auf den Zahlungsort, der Sitz des Auftragnehmers ist. Als Gerichtsstand wird unter Kaufleuten der für den Sitz des Auftragnehmers zuständige Gerichtsstand vereinbart. Der Auftragnehmer ist berechtigt, gegen den Auftraggeber an seinem Gerichtsstand Klage zu erheben.

Zurückbehaltung und Aufrechnung

Der Auftraggeber ist nicht berechtigt, aufgrund irgendwelcher Ansprüche oder Einreden mit der Zahlung zurückzuhalten oder gegen diese aufzurechnen, es sei denn, der Auftragnehmer hat die Ansprüche oder Einreden anerkannt, so dass diese rechtskräftig festgestellt sind.

Schlussbestimmungen

Falls Bestimmungen dieses Vertrages nichtig sind, wird davon die Gültigkeit der anderen Bestimmungen nicht berührt. Anstelle der nichtigen Bestimmungen soll gelten, was dem Zweck in gesetzlich erlaubtem Sinn am nächsten kommt.

Transportpreise

20095	ì È Ì Á	20357	F F È J Í Á 21077	G G È Ì Ì Á 22087	ì È F G Á 22297	F F È J Í Á 22399	G € È Ì € Á 22587	G G È Ì
20097	ì È F G Á	20359	F € È H € Á 21079	F Ì È Í F Á 22089	ì È F G Á 22299	F F È H J Á 22415	F Ì È Ì Á 22589	G G È H
20099	ì È F G Á	20457	F G È Í J Á 21107	F Ì È G G Á 22111	ì È F G Á 22301	J È G F Á 22417	G € È Ì € Á 22605	F Ì È H
20144	F F È H J Á	20459	F € È H € Á 21109	F Ì È F H Á 22113	F € È H € Á 22303	F € È H € Á 22419	G € È F Í Á 22607	F Ì È J
20146	F € È H € Á	20535	ì È F G Á 21129	G G È H Í Á 22115	F G È Í J Á 22305	J È G F Á 22453	F Ì È Ì Á 22609	F J È Ì
20148	F € È H € Á	20537	ì È F G Á 21147	G Ì È Í F Á 22117	F F È J Í Á 22307	F F È H J Á 22455	F J È € Í Á 22761	F Ì È G
20149	F € È H € Á	20539	ì È F G Á 21149	G Ì È Ì € Á 22119	J È Ì Í Á 22309	F H È € Í Á 22457	G € È F Í Á 22763	F Ì È F
20249	F F È H J Á	21029	G € È F Í Á 22041	ì È Ì Á 22143	F Ì È Ì Á 22335	F Ì È Ì Á 22459	F € È F Í Á 22765	F H È Í
20251	F G È Í J Á	21031	F Ì È Ì Á 22043	F € È H € Á 22145	F Ì È J Í Á 22337	F H È Ì Á 22523	F J È € Í Á 22767	F F È J
20253	F G È Í J Á	21033	F Ì È Ì Á 22045	F H È € Í Á 22147	F Ì È G G Á 22339	F Ì È H G Á 22525	F Ì È Ì Á 22769	F H È €
20255	F H È € Í Á	21035	F Ì È H G Á 22047	F € È H € Á 22149	F Ì È Ì Á 22359	G € È Ì € Á 22527	F Ì È Ì Á	
20257	F H È Ì Á	21037	G F È Ì J Á 22049	J È G F Á 22159	F Ì È G G Á 22391	F Ì È Ì Á 22529	F Ì È F H Á	
20259	F G È Í J Á	21039	G Ì È € Í Á 22081	ì È F G Á 22175	F Ì È G G Á 22393	F J È € Í Á 22547	G € È F Í Á	
20354	J È G F Á	21073	G € È F Í Á 22083	ì È Ì Á 22177	F È J Í Á 22395	G € È Ì € Á 22549	G € È F Í Á	
20355	J È Ì Á	21075	G F È Ì J Á 22085	ì È F G Á 22179	F H È € Í Á 22397	G Ì È G Á 22559	G Ì È F Á	

21039	Börsen	G Ì È Ì	21493 Schwarzenbek	H J È Ì	22927 Großshansdorf	H € È Ì	25421 Pinneberg	G Ì È J
21217	Seevetal	H € È €	21502 Geesthacht	H Ì È H	22941 Bargtheide	H H È Ì	25436 Uetersen	I F È Ì
21218	Seevetal	G Ì È Ì	21509 Glinde	F Ì È Í	22946 Trittau	H Ì È Ì	25436 Tornesch	H Ì È G
21220	Seevetal	H H È Ì	21521 Aumühle	G Ì È Ì	22949 Ammersbek	G Ì È F	25436 Moorrege	I F È Ì
21224	Rosengarten	H € È Í	21614 Buxtehude	I F È Ì	22952 Lütjensee	H Ì È H	25451 Quickborn	H H È Ì
21227	Bendestorf	H Ì È Ì	21629 Neu-Wulmstorf	H € È Í	22955 Hoisdorf	H F È €	25462 Rellingen	G Ì È H
21244	Buchholz/N.	H Ì È Ì	22113 Oststeinbek	F Ì È G	22962 Siek	G Ì È J	25469 Halstenbek	G Ì È G
21255	Tostedt	I J È F	22145 Braak	G H È Ì	22969 Witzhave	G Ì È Ì	25474 Hasloh	G Ì È H
21266	Jesteburg	H Ì È G	22145 Stapelfeld	G F È Ì	24558 Henstedt/Ulzb.	H Ì È €	25474 Bönningstedt	G H È J
21271	Asendorf	I € È J	22844 Norderstedt	G Ì È Ì	24568 Kaltenkirchen	I G È €	25474 Ellerbek	G H È J
21279	Hollenstedt	I Ì È Ì	22846 Norderstedt	G Ì È Ì	24629 Kisdorf	H J È Ì	25479 Eilerau	H Ì È Ì
21423	Winsen/Luhe	I € È J	22848 Norderstedt	G G È Ì	25335 Elmshorn	I Ì È Ì	25482 Appen	H H È Ì
21435	Stelle	H G È Ì	22850 Norderstedt	G H È Ì	25336 Elmshorn	I Ì È Ì	25486 Alveslohe	I € È H
21436	Marschacht	H Ì È €	22851 Norderstedt	G Ì È F	25337 Elmshorn	I G È €	25488 Holm/Wedel	H Ì È €
21438	Brackel	H J È Ì	22869 Schenefeld	G G È Ì	25337 Seeth/Eckholt	I € È J	25489 Haseldorf	I H È Ì
21439	Marxen	H Ì È F	22880 Wedel	H € È €	25355 Barmstedt	I Ì È H	25491 Hetlingen	H Ì È Ì
21442	Toppenstedt	I Ì È Ì	22885 Barsbüttel	F Ì È Ì	25358 Horst	í G È J	25495 Kummerfeld	H H È G
21465	Reinbek	G G È H	22889 Tangstedt/Nor.	H € È Í	25365 Sparrishoop	I J È Ì	25497 Prisdorf	G J È G
21465	Wentorf	G H È Ì	22926 Ahrensburg	G Ì È Ì	25373 Ellerhoop	H J È Ì	25499 Tangstedt/Pi.	H F È €