

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 November 2011
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	1,30	1,55	1,95	2,15

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	1,30	1,55	1,95	2,15

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	1,30	1,55	1,95	2,15

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
Kräuterlachs-schinken
geräuch. Gänsebrust
Rührei Lachsroulade

Kategorie IV

Rindermedallions
Nordseekrabbensalat
Lachsfilet
Forellenfilet
Räucheräal

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	1,30	1,65	2,15	2,90

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	1,30	1,65	2,15	2,90

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	1,80
Kassler mit Farmersalat	1,80
Salami mit Käse	1,80
Kochschinken mit Käse	1,80
Mozzarella mit Tomate und Basilikum	2,20
Thunfisch mit Ei	2,20
Räucherlachs mit Meerrettich	2,20
vegetarisch	1,80

Mini-Croissants

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

	Preis pro Stück in EURO
mit geräucherter Putenbrust	1,50
mit herzhafter Kassler	1,50
mit Salami	1,50
mit Kochschinken	1,50
mit Käse	1,50
mit Erdbeermarmelade	1,50
mit Räucherlachs	1,85
mit Schokolade	1,50
natur	0,90

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	1,40
Kassler mit Farmersalat	1,40
Kochschinken mit Käse	1,40
Thunfisch mit Ei	1,60
Räucherlachs mit Meerrettich	1,60
vegetarisch	1,40

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	1,95
Medaillons vom Rind	2,20
Medaillons von der Pute	1,95
Partyfrikadellen klein	1,10
Chicken - Wings BBQ-Art	0,80
Katenschinken mit Melone	1,30
Katenschinken - Melonen-Spieße	1,50
Parmaschinken mit Melone	1,50
Parmaschinken - Melonen - Spieße	1,80
Chicken - Finger mariniert	1,20
Chicken - Nuggels, mit Ananas überbacken	1,60
Chicken - Nuggels mediterran, mit Aubergine und Frischkäse überbacken	1,60
Salat - Spieße vom Hühnchen	1,95
Enten-Pflaumenspieße	2,20
Geflügelschnitzel ca. 100g	1,80
Schweineschnitzel ca. 100g	1,80
Hähnchenspieße mediterran	1,60
Paprika - Hähnchenspieße	1,60
Aprikosen/Backpflaumen/Datteln im Speckmantel	0,60
Mini-Hamburger	2,20
Eier gefüllt mit Fleischsalat	1,20
Kabanossi - Spieße	1,40
Roastbeef - Spargelröllchen mit Remoulade	1,80

Fisch

	Preis pro Stück in EURO
Eier gefüllt mit Nordseekrabbensalat	1,60
Eier gefüllt mit Matjesatar	1,60
Eier gefüllt mit Lachsatar	1,60
Lachs - Spargelarrangement	1,80
Lachs - Ei - Roulade	1,80
Pastetchen gefüllt mit Nordseekrabbensalat	1,20
Avokadoviertel gefüllt mit Nordseekrabbensalat	1,95
Avokadoviertel gefüllt mit Lachsatar	1,95
Gebackene Garnelen im Kartoffelnest	1,20
Sushi - mit gegartem Fisch	2,20
Spinatpastetchen mit Kabeljau	1,95
Spinatpastetchen mit Flusskrebs	1,95
Spargelröllchen mit Garnele	1,95
Mini-Frühlingsrolle mit Garnele	0,60
Mini-Quiche mit Lachs	1,20
Scampispieße mit Dipp	2,50

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

Vegetarisch

	Preis pro Stück in EURO
Zucchini - Möhren - Medaillons mit Lachs	1,95
Zucchini - Möhren - Medaillons mit Frischkäse	1,80
Zucchini - Möhren - Medaillons mit Farmersalat	1,80
Gurkenschiffchen mit Frischkäse gefüllt	1,20
Gemüsesticks mit Dipp	1,95
Mini-Grillkartoffeln gefüllt mit Sour Cream	1,20
Mini-Grillkartoffeln gefüllt mit Schafskäse-Basilikum-Creme	1,20
Tomaten überbacken, mit Spinat gefüllt	1,60
Tomate - Mozzarella - Basilikum	1,80
Tomate - Mozzarella - Basilikum - Spieße	1,20
Bruschetta (ital. Brot geröstet, mit gewürfelten Tomaten und Knoblauch)	1,60
Mini-Quiche mit Paprika	1,20
Mini-Quiche mit Spinat	1,20
Mini-Quiche mit Lauch	1,20
Mini-Frühlingsrollen mit Gemüse gefüllt	0,60
Mini-Kartoffelörtchen "Philadelphia"	1,20
Bananensticks gebacken	0,80
Party - Gemüsebratlinge	1,10
Gemüsebratlinge groß	1,45
Zucchini, gefüllt mit Frischkäse	1,60
Sushi - vegetarisch	1,80
gebackenes Asia-Gemüse am Spieß mit Dipp	0,60

Käse und Obst

	Preis pro Stück in EURO
Obst der Saison	1,95
Käse Variation	1,95
Käse - Obst - Arrangement	1,95
Fruchtspieße groß	1,95
Fruchtspieße mittel	1,65
Fruchtspieße klein	1,25
Käse - Frucht - Spieße groß (ca. 20 cm-Spieß)	1,95
Käse - Frucht - Spieße mittel (ca. 13 cm-Spieß)	1,65
Käse - Frucht - Spieße klein (ca. 7 cm-Spieß)	1,25

Sonstiges

gemischter Brotkorb (je Portion)	1,00
gemischter Brotkorb und Butter (je Portion)	1,20

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	1,50
Gläschen mit Entenbrust geräuchert süß-sauer auf Reis-Lauchsalat	2,50
Gläschen mit Frikadelle und Kartoffelsalat	1,50
Gläschen mit Garnele auf Mangochutney und Frischkäse	1,80
Gläschen mit Mozzarella-Tomate-Basilikum	1,50
Gläschen mit Parmschinken und Melonenbällchen	1,80
Gläschen mit Rohkost und Kräuter-Dipp	1,50
Gläschen mit Tortellini im Speckmantel und Cocktailsauce	1,20
Gläschen mit Ziegenfrischkäse auf Balsamico Erdbeeren	1,50

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 mit Himbeere	2,50
Crème von Cassis mit gerösteten Pistazien	2,50
Pralinenmousse	2,50
Mousse von der Mango mit karmelisierten Mandeln	2,50
Preiselbeer-Mandeldessert	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	4,00
Gulaschsuppe mit Nudeln	4,00
Champignoncremesuppe	4,00
Bärlauchcremesuppe	4,00
Tomatencremesuppe mit Fleischklößchen	4,00
Spargelcremesuppe	4,00
Hackfleisch - Lauchsuppe	4,00
Hochzeitssuppe	4,00
Gemüsesuppe	4,00
Kartoffelgulasch vegetarisch	4,00
Hühnersuppe mit Nudeln	4,00
Kartoffelsuppe mit Wursteinlage	4,00
Chili con Carne	4,50
Gyrossuppe	4,50
Asiatische Hühnersuppe mit Glasnudeln (süß - sauer)	4,50

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

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	8,60
Bayrischer Leberkäse grob oder fein dazu hausgemachter warmer Speckkartoffel-, Krautsalat, Brot und Senf	8,60
Königsputenbrust geräuchert mit hausgemachtem Waldorfsalat und Brot	9,20
Burgunder Schinken dazu Kraut- und Farmersalat, Brot und Senf	8,90
Prager Schinken dazu Kraut- und Farmersalat, Brot und Senf	8,90
Jungschweinrücken dazu Kraut- und Farmersalat, Brot und Senf	9,20
1/2 Grillhaxe vom Schwein dazu Sauerkraut, Brot und Senf	8,50
Kasslerbraten dazu Kraut- und Farmersalat, Brot und Senf	8,90
Kassler in Blätterteig dazu Kraut- und Farmersalat, Brot und Senf	9,90
St. Benedikt Braten dazu hausgemachter warmer Speckkartoffel-, Krautsalat, Brot	8,90
Roastbeef mit warmem Kräuterbrot und Remoulade	12,50
Roastbeef mit Bratkartoffeln und Remoulade	13,50

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	9,25
Flugentenkeule mit Rotkohl, Sauce und Kartoffeln	9,25
Grünkohl mit Kässler/Kochwurst/Schweinebacke und Röstkartoffeln	11,90
Putenschnitzel mit Blumenkohl in heller Sauce, Reis oder Kartoffeln	9,25
Geschnetzeltes vom Kalb mit Champignons, Reis oder Nudeln	10,95
Sauerbraten mit Rosen- oder Rotkohl, Knödeln oder Salzkartoffeln	9,25
Cordon Bleu von der Hähnchenbrust mit Kartoffel-Kohlrabigratin	9,25
Kohlroulade mit Hackfleischfüllung und Petersilienkartoffeln	8,25
Rinderroulade mit Rosenkohl, Spätzle, Nudeln oder Salzkartoffeln	8,50
Rindersaftgulasch mit Pilzen, Spätzle, Nudeln oder Salzkartoffeln	8,25
Kalbsfrikassee "Gärtnerin", Reis oder Petersilienkartoffeln	9,25
Hühnerfrikassee "Gärtnerin", Reis oder Petersilienkartoffeln	8,75
Geschnetzeltes von der Pute mit Champignons, Reis oder Nudeln	7,90
Schweinebraten mit Sauce, Rotkohl, Kartoffelpüree oder Kartoffeln	8,60
Paprikaschoten gefüllt mit Hackfleisch in Sauce, Reis oder Kartoffeln	7,75
Rinderhacksteak mit Schneidebohnen, Zwiebeln, Püree oder Kartoffeln	7,90
Königsberger Klopse in Kapernsauce, Rote Bete, Reis oder Kartoffeln	7,75
Leberkäse mit Sauerkraut, Sauce, Püree oder Bratkartoffeln	8,50
Penne Napoli mit handgeriebenem Parmesan	7,00
Spaghetti Bolognese mit handgeriebenem Parmesan	7,00
Broccoli - Nudel - Gratin mit Hackfleisch	6,95

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	7,35
Kartoffelgulasch vegetaisch	4,00
Zucchini - Auberginen - Gratin	4,90
Broccoli - Nudel - Gratin vegetarisch	6,95
Broccoli Kartoffel - Gratin	6,95
Penne an sahniger Parmesan - Ruccola - Sauce	7,00
Penne Napoli mit handgeriebenem Parmesan	7,00
Gemüselasagne auf Bechamelsauce	5,95
Tagliatelle an Sahnesauce mit Blattspinat	7,00
Penne al Arrabiata mit Parmesan	7,45
Champignonpfanne mit Paprika und Reis	7,00
Gemüsecurry mit Basmatireis	7,95
Italienischer Nudelauflauf mit medit. Gemüse und Kräutern	6,95
Chili sin Carne	4,50

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	Broccoli
Möhren	Blumenkohl
Radieschen	Kräuterdip
Chicoree	Knoblauchdip
Lauch	Käsedip

Preis pro Person EURO 1,95
(Preis ab 10 Portionen)

Früchte der Saison

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

Preis pro Person EURO 1,95
(Preis ab 10 Portionen)

Käse Variationen

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

Preis pro Person EURO 1,95
(Preis ab 10 Portionen)

Käse - Frucht - Variation

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

Preis pro Person EURO 1,95
(Preis ab 10 Portionen)

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 0,40 EURO/Stück.

Schokoladenpudding mit Vanillesauce	1,80
Vanillepudding mit Schokoladensauce	1,80
Grießpudding mit Dessertkirschen	1,80
Fruchtsalat mit Vanillesauce	2,00
Mousse au chocolat	1,80
Mousse au blanc	1,80
Vanillequark mit Früchten	1,80
Erdbeerquark mit Früchten	1,80
Mandarinenquark mit Früchten	1,80
Hamburger Rote Grütze mit Vanillesauce	1,80

Preis pro Portion in EURO ab 6 Personen

Tiramisu ab sechs Personen	2,40
Bratapfel gefüllt mit Marzipan und Rosinen (Saison)	2,50
Erdbeercreme in Schokoschälchen	2,00
Limettenmousse mit Kokos und Melone	2,40
Pflaumen-Zimt-Mousse (für die Winterzeit)	1,80

Für die warmen Tage

Kirsch-Kaltschale mit Grießklößchen	2,15
Multivitamin-Kaltschale mit Grießklößchen	2,15

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

Gebäck und Kekse

	Preis pro Person in EURO
Keksarrangement	1,20
Gebäckarrangement	1,40

	Preis pro Stück in EURO
Butterkuchen	1,35
Streuselkuchen (wird auf Serviertablett angerichtet)	1,35
verschiedene Kuchen je nach Saison verfügbar	
gefüllter Bienensich	1,60
Rahm-Birnen-Kuchen	1,60
gefüllter Butterkuchen	1,60
Apfelschnitte	1,60
Käseschnitte	1,60
Erdbeerschnitte (saisonbedingt lieferbar)	1,60
Pflaumenschnitte (saisonbedingt lieferbar)	1,60
Fruchtschnitte	1,60
Mohnschnitte	1,60
(Mindestabnahme je Sorte 5 Stücke)	
diverse Sahnestücke	
Bergedorfer Nuss-Nougat	2,00
Obstörtchen-Joghurtsahne	2,00
Vanille-Sahne	2,00
Lübecker Nussschnitte	2,00
Donauwellen	2,00
Schwarzwälderschnitte	2,00
Minitorte-Schokosahne (8 Stücke)	14,90
Minitorte-Nuss-Sahne (8 Stücke)	14,90
Minitorte-Champagnersahne (8 Stücke)	14,90
Minitorte-Schwarzwälder-Kirsch (8 Stücke)	14,90
Mini-Obstorte exotisch (8 Stücke)	14,90
div. Sahnertorte groß (16 Stücke)	ab 32,00
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

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

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

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
Räucherlachssalat
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 6,80 EURO

Präsenkörbe

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 20,00 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	1,00
Jever	0,33 l MW	1,00
KöPi	0,33 l MW	1,00
Holsten	0,33 l MW	1,00
Astra	0,33 l MW	1,00
Becks	0,33 l MW	1,00

Fassbier

Angebot wie nachstehend oder individuell auf Nachfrage

Preis pro Liter in EURO

Warsteiner	2,95
Jever	2,70
Königs Pilsener	2,70
Krombacher Pils	2,95
Holsten	2,70
Astra	2,65
Becks	2,80
Duckstein	3,10

Sekt

Preis pro Flasche in EURO

Mumm dry	0,75 l EW	7,90
Freixenet Seco	0,75 l EW	7,90
Freixenet SemiSeco	0,75 l EW	7,90
Schloss Königstein	0,75 l EW	3,90

Prosecco

Preis pro Flasche in EURO

Prosecco Pisani Veneto (Blue)	0,75 l EW	4,20
Prosecco Azzuro	0,75 l EW	4,95
Prosecco Julia / Martini	0,75 l EW	7,50

Rotwein

Preis pro Flasche in EURO

Chianti La Arcarta 2009	0,75 l EW	4,20
Chianti Classico 2008	0,75 l EW	8,20
Valpolicella Class. Galico 2009	0,75 l EW	7,80
Breisgau Spätburgunder 2008	0,75 l EW	7,50
Golden Kaan Shiraz 2010	0,75 l EW	6,90
Mederano Tinto Esp. 2008	0,75 l EW	7,00

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

Weißwein

Preis pro Flasche in EURO

Pinot Grigio Veneto 2007	0,75 l EW	4,20
Pinot Grigio Galico 2005	0,75 l EW	5,20
Martin Schongauer 2006	0,75 l EW	7,50

Rosé

Portugieser Weissherbst 2010	1,0 l EW	4,60
------------------------------	----------	------

Säfte

Preis pro Flasche in EURO

Apfelsaft	1,0 l MW	1,90
Orangensaft	1,0 l MW	1,90

Mineralwasser

Preis pro Flasche in EURO

Apollinaris	0,7 l MW	0,95
Apollinaris medium	0,7 l MW	0,95
Bismarck	1,0 l MW	1,35
Bismarck medium	1,0 l MW	1,35
Hella	1,0 l MW	1,25

Softdrinks

Preis pro Flasche in EURO

Coca Cola	1,0 l MW	1,50
Coca Cola light	1,0 l MW	1,50
Fanta Sprite	1,0 l MW	1,50

Heißgetränke

Airpotkanne Kaffee, Milch, Zucker	2,2 l	7,20
Airpotkanne Tee, Zitrone, Zucker	2,2 l	7,20

Kaffee (gemahlen)

Jacobs Krönung	500 g	5,20
----------------	-------	------

Tee

Ostfriesenmischung	25 Beutel	1,20
Früchtelee	26 Beutel	1,20

Zubehör

Kaffeesahne	200 g Fl.	0,80
Würfelsucker	500 g Pkt.	1,00
Süßstofftableten	650 Stück	1,00
Zitronensaft	100 ml	0,80
Keksmischung	1000 g	8,95
Keksmischung	500 g	4,95

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

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

Personal

Veranstaltungsleiter/in	27,00 EURO pro Stunde
Meisterstunde	27,00 EURO pro Stunde
Servicepersonal (Fachkräfte)	22,00 EURO pro Stunde
Helferstunde	17,00 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	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 bordeaux/creme 3 m x 4,5 m	80,00
Partyscherenzelt professional bordeaux/creme 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

Transportpreise nach Stadtboientarif

20095	7,66 €	20357	10,95 €	21077	21,88 €	22087	7,12 €	22297	10,95 €	22399	19,70 €	22587	21,88 €
20097	7,12 €	20359	9,30 €	21079	17,51 €	22089	7,12 €	22299	10,39 €	22415	15,87 €	22589	21,34 €
20099	7,12 €	20457	11,49 €	21107	14,22 €	22111	7,12 €	22301	8,21 €	22417	19,70 €	22605	15,32 €
20144	10,39 €	20459	9,30 €	21109	13,13 €	22113	9,30 €	22303	9,30 €	22419	19,15 €	22607	16,96 €
20146	9,30 €	20535	7,12 €	21129	21,34 €	22115	11,49 €	22305	8,21 €	22453	15,87 €	22609	18,60 €
20148	9,30 €	20537	7,12 €	21147	25,71 €	22117	10,95 €	22307	10,39 €	22455	18,05 €	22761	14,22 €
20149	9,30 €	20539	7,12 €	21149	26,80 €	22119	8,75 €	22309	12,04 €	22457	19,15 €	22763	13,13 €
20249	10,39 €	21029	19,15 €	22041	7,66 €	22143	14,77 €	22335	13,67 €	22459	15,87 €	22765	12,58 €
20251	11,49 €	21031	14,77 €	22043	9,30 €	22145	16,96 €	22337	12,58 €	22523	18,05 €	22767	10,95 €
20253	11,49 €	21033	13,67 €	22045	12,04 €	22147	14,22 €	22339	15,32 €	22525	14,77 €	22769	12,04 €
20255	12,04 €	21035	15,32 €	22047	9,30 €	22149	14,77 €	22359	19,70 €	22527	14,77 €		
20257	12,58 €	21037	20,79 €	22049	8,21 €	22159	14,22 €	22391	15,87 €	22529	13,13 €		
20259	11,49 €	21039	24,08 €	22081	7,12 €	22175	14,22 €	22393	18,05 €	22547	19,15 €		
20354	8,21 €	21073	19,15 €	22083	7,66 €	22177	10,95 €	22395	19,70 €	22549	19,15 €		
20355	8,75 €	21075	20,79 €	22085	7,12 €	22179	12,04 €	22397	24,62 €	22559	25,71 €		
<hr/>													
21039	Börnsen	25,71 €	21493	Schwarzenbek	38,84 €	22927	Großshansdorf	29,54 €	25421	Pinneberg	27,91 €		
21217	Seevetal	29,00 €	21502	Geesthacht	33,37 €	22941	Bargteheide	32,83 €	25436	Uetersen	40,49 €		
21218	Seevetal	26,80 €	21509	Glinde	17,51 €	22946	Trittau	34,46 €	25436	Tornesch	37,20 €		
21220	Seevetal	32,83 €	21521	Aumühle	26,80 €	22949	Ammersbek	25,17 €	25436	Moorrege	40,49 €		
21224	Rosengarten	29,54 €	21614	Buxtehude	40,49 €	22952	Lütjensee	33,37 €	25451	Quickborn	32,83 €		
21227	Bendestorf	34,46 €	21629	Neu-Wulmstorf	29,54 €	22955	Hoisdorf	30,09 €	25462	Rellingen	27,35 €		
21244	Buchholz/N.	37,75 €	22113	Oststeinbek	14,22 €	22962	Siek	27,91 €	25469	Halstenbek	26,26 €		
21255	Tostedt	48,14 €	22145	Braak	22,43 €	22969	Witzhave	26,80 €	25474	Haslohe	27,35 €		
21266	Jesteburg	37,20 €	22145	Stapelfeld	20,79 €	24558	Henstedt/Ujzb.	35,01 €	25474	Bönningstedt	22,97 €		
21271	Asendorf	39,93 €	22844	Norderstedt	26,80 €	24568	Kaltenkirchen	41,03 €	25474	Ellerbek	22,97 €		
21279	Hollenstedt	45,41 €	22846	Norderstedt	26,80 €	24629	Kisdorf	38,84 €	25479	Ellerau	34,46 €		
21423	Winsen/Luhe	39,93 €	22848	Norderstedt	21,88 €	25335	Elmshorn	44,87 €	25482	Appen	32,83 €		
21435	Stelle	31,73 €	22850	Norderstedt	22,43 €	25336	Elmshorn	45,41 €	25486	Alveslohe	39,39 €		
21436	Marschacht	35,01 €	22851	Norderstedt	25,17 €	25337	Elmshorn	41,03 €	25488	Holm/Wedel	35,01 €		
21438	Brackel	38,84 €	22869	Schenefeld	21,88 €	25337	Seeth/Eckholt	39,93 €	25489	Haseidorf	42,67 €		
21439	Marxen	36,11 €	22880	Wedel	29,00 €	25355	Barmstedt	44,31 €	25491	Hetlingen	37,75 €		
21442	Toppenstedt	46,50 €	22885	Barsbüttel	14,77 €	25358	Horst	51,97 €	25495	Kummerfeld	32,28 €		
21465	Reinbek	21,34 €	22889	Tangstedt/Nor.	29,54 €	25365	Sparrieshoop	48,69 €	25497	Prisdorf	28,45 €		
21465	Wentorf	22,43 €	22926	Ahrensburg	26,80 €	25373	Ellerhoop	38,84 €	25499	Tangstedt/Pi.	30,09 €		

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 Einsprüche 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.