

*Geschmackvoll feiern  
und genießen!*



Fleischerei · Party-Service

Frühstück

Geburtstag

Empfang

Taufe

Richtfest

Einweihung

Konfirmation

Jubiläum

Abiball

Silvesterparty

Einschulung

Meeting

Weihnachtsfeier

Buffet

Motto-Party

Brunch

Man soll dem Leib etwas Gutes bieten,  
damit die Seele Lust hat darin zu wohnen

## *Geschmackvoll feiern und genießen!*

...Lassen Sie sich von unserer Partyservicekarte inspirieren und entführen in eine Welt kulinarischer Gaumenfreuden.

Sie bildet das Fundament unseres Angebotes welches von klassischen Menüs über ausgefallene Buffets, Grillevents bis hin zu modernen Fingerfood-Spezialitäten reicht.

Hochwertige Zutaten, Liebe bei der Zubereitung und große Handwerkskunst zeichnen unsere Gerichte aus.

Gern beraten wir Sie umfassend in einem persönlichen Gespräch. Verraten Sie uns einfach Ihre ganz individuellen Wünsche und wir planen Ihre Feier genau nach Ihren Vorstellungen.

Rufen Sie uns an oder besuchen Sie uns in unserem Fleischerfachgeschäft in der Hermann-Lamprecht-Str. in Gnarrenburg.



*Wir freuen uns  
auf Sie*

## Von der Hand in den Mund

### Fingerfoodspezialitäten (je Sorte mind. 10 Teile Preis pro Stück)

Dattel im Speckmantel, Pflaume im Speckmantel	1,00€
Käseobstspieß	0,80€
Tomate-Mozzarellaspieß, Schinken-Melonespieß	0,80€
Antipastispieß	1,50€
Lachsrollchenspieß	1,20€
Wrapspieß Mexiko (vegetarisch)	0,90€
Wrapspieß Putecurry / Wrapspieß Italia	1,00€
Wrapspieß Lachsdill	1,10€
Bruschetta, Crostini mit Blauschimmel	1,60€
Paprikaschiffchen mit Frischkäse, Gefülltes Ei	1,00€
Peppadewspieß, Olivenspieß, Gef. Peperonispieß	1,00€
Garnelenspieß, Schweinefiletmedaillions	1,80€
Snacklöffel mit Lachsrollchen	1,50€
Minifrikadellenspieß	0,70€
Minischweineschnitzel	1,00€
Hähnchenminiknusperspieß, Hähnchenfiletspieß	1,20€
Pestoröllchen am Spieß, Patrosrollchen am Spieß	1,20€
Satebällchen mit Erdnüssen	0,80€
Minidrilling mit Sour Cream und Lachsstreifen auf Snacklöffel	2,00€
Roastbeefröllchen, Kalbfleischröllchen	1,00€
kross gebratener Sesamstik vom Hähnchen	1,50€
Knuspermöhren mit Parmaschinken im Blätterteig	2,50€
Schmandcrostini pikant mit Salamiwürfeln	1,50€
Bruschetta a la Saltimbocca mit Parmaschinken	2,00€

### Mini Wraps (Preis pro Stück)

#### Gefüllt mit

Parmesan, Tomate, Ruccuola	2,50€
Lachs, Gurke, Eisbergsalat	2,80€
Curry, Pute, Ananas	2,50€
Thunfisch, Tomate, rote Zwiebel	2,80€
Kochschinken, Käse, Gurke	2,50€
Seranoschinken, getr. Tomate, Bergkäse	2,80€





## Trendiges Fingerfood aus dem Glas

Gerösteter Speckspieß auf Apfel-Mango-Selleriesalat	2,00€
Geflügelspieß auf orientalischem Couscoussalat	2,00€
Pestoröllchenspieß auf Gabelspaghettisalat	2,00€
Patrosröllchenspieß auf Tzazikikrautsalat	2,00€
Scampispieß auf Blattsalat	3,00€
Gef. Zuchiniröllchen auf Feldsalat	2,00€
Schinken-Melonenspieß auf Gurken-Melonensalat	2,00€
Hähnchenspieß auf Obstsalat	2,00€
Entenbrustfilet auf Linsensalat	3,00€
Nordseekrabbensalat a la Sylt	Saisonpreis
Minischnitzel auf hausgemachten Kartoffelsalat	2,00€
Salat von Roter Bete mit Äpfeln und Walnüssen	2,50€
marinierte Schafskäsewürfel in Olivenöl mit Kräutern	2,50€
knackige Rohkoststiks auf Kräuterdip	2,50€
Salat von der Entenbrust mit grünen Spargelstücken, Thai Dressing und Macadamia Nüssen	3,00€
hauchdünn geschnittenen Roastbeefflöckchen mit Rucola, Parmesanspäne, Kirschtomaten und Crema di Balsamico	3,00€

## Heiße Tapas: Fingerfood muß nicht immer kalt sein.

Entdecken Sie unsere vielfältige Auswahl an heißen Tapas	
Bacon Bombs auf Tomatenragout mit Minitoasty	3,00€
Hähnchenknusper auf Wokreisgemüse	3,00€
Minilasagne	3,00€
Minirindfleischburger, Minipulledporkburger	3,00€
Minilachslasagne, Minisüßkartoffelgratin	3,50€
Schmandcrostini	1,50€
Möglich in Verbindung als Flying Buffet mit Service oder zum selber aufwärmen wenn die Gäste eintreffen, lassen Sie sich beraten	

## Brötchenhälften (Preis pro Stück)

Mit Hackepeter, Fleischsalat, Mettwurst, Frischkäse	1,95€
Kassler, Lachsschinken, Bratenaufschnitt, Käse, Ei	1,95€
Mit Lachs, Forelle, Matjes, Roastbeef	2,90€

## Schnittchen (Minischwarz und Miniharburgerbrote)

Mit Hackepeter	1,50€
Mit Kassler, Schinken, Mettwurst, Käse, Frischkäse	1,70€
Mit Roastbeef	2,00€
Mit Lachs, Forelle	2,00€
Mit Aal, Forelle, Garnelen	2,80€

## Schnittchensortimente

(ab 10 Personen)

1. Kassler, Schinken, Mettwurst, Hackepeter, Schnittkäse, Frischkäse	6 Teile	9,50€
	10 Teile	13,50€
2. feinsten ger. Lachs, Forelle, Bratenaufschnitt Lachsschinken, Ei, Hackepeter, Salami, Käse, Frischkäse	6 Teile	13,00€
	10 Teile	17,00€
3. feinsten ger. Lachs, Forelle, Ei, Bratenaufschnitt, Roastbeef, Lachsschinken, Käse, Mettwurst, Frischkäse, Tomatemozzarellaspieß, Schinkenmelonespieß, Käseobstspieß, Minifrikadellenspieß, Minischnitzelspieß		pro Person 18,50€

## Fingerfoodbuffet kalt / warm:

(ab 10 Personen)

Currywurst to go – dazu Baguette, Tomate- Mozzarellaspieße, Käsespieße, Schinken-Melonenspieße, Antipasti-Spieße, Buschetta, Minifrikadellen, Minischnitzel, Datteln und Pflaume in Speckmantel, gefüllte Röllchen Varianten mit Rucola, Frischkäsehäppchen, Wrapspieße Mexiko, Wrapspieße italia		pro Person 20,00€
---	--	-------------------





## Fingerfoodbuffets

(ab 10 Personen)

- Buffet 1** Partybrote Italia mit Mozzarella u. Südländische Salami, Partybrote mit Frischkäse u. Lauch, Partybrote mit Schweinefilet, Tomate – Mozzarella Spieße, Antipastispieß, Schinken – Melonenspieß, Käsespieß, Wrapspieß Mexiko und Pute Curry, Hähnchenspieße mit Chilisoße, Patrosspieß auf Tzaziki – Krautsalat.  
Satébällchen mit Dip **pro Person 19,00€**
- Buffet 2** Partybrote mit Lachs, Forelle, Ei, Käse, Schinken, Salami Tomate Mozzarella Spieße, Pflaume im Speckmantel, Kochschinken – Mozzarellarucolaröllchen, Bruchetta, Minischnitzelspieße mit Dip, Minifrikadellenspieße, Wrapspieß – Lachsdill, Käsespieß Schinken – Melonenspieß auf Gurken – Melonensalat im Glas **pro Person 20,00€**
- Buffet 3** Partybrote mit Lachs, Forelle, Ei, Käse, Schinken, Braten Schinken-Melonenspieß, Datteln im Speckmantel, Garnelenspieße mit Knobi – Dip, Lachsröllchen auf Snacklöffel, Minischnitzelspieß, Minifrikadellenspieß, Mango Mozzarella Spieß, Schinken-Melonenspieß versch. gefüllte Wrapspieße, Pesto Röllchen auf mediterranen Nudelsalat im Glas, Crostini, kleine Gläser mit Pana Cotta, Mangopüree und Tiramisu **pro Person 23,50€**
- Buffet 4** (ab 15 Personen)  
Minilasagne und Minisüßkartoffelgratin warm, Minisandwiches belegt mit Mozzarella, Rucola, Seranschinken, Roastbeef, Remoulade und Gurke, Käse, Ei und Gurke marinierter Antipastispieß, Tomate-Mozzarellaspieß, Würfel vom Schweinefilet in Honigsenfcreme mit Kirschtomaten, krosse Hähnchensesamstiks mit Dip, Minirindfleischfrikadelle mit Dip, knackige Rohkoststiks auf Kräuterdip, Lachstatar auf Avocadocreme, Garnele auf Blattsalat, Blattsalat, geschichteter Himbeer-Schokotraum mit Amarettinich-runch und Mousse Blanc mit Frischobst **pro Person 26,00€**

## **Familienbuffet ab 6 Personen (kaltes Buffet)**

Gemischte Aufschnittplatte mit Bratenaufschnitt,  
Schinken usw.

Gemischte Käseplatte, 2 versch. Salate, Hackepeter **pro Person 9,50€**

Mit gemischter Fischplatte (Lachs, Forelle,  
wahlweise Buglachsfilet, Lachsrollchen gefüllt **pro Person 12,50€**

Auf Wunsch mit Brotkorb und Butter **pro Person 3,00€**

## **Rustikales Buffet ab 10 Personen (kaltes Buffet)**

Mit Kassleraufschnitt, Schinkenröllchen, Mettwurst,  
Schinkenvariationen, Hackepeter, Medaillons vom  
Schwein, Landfrischkäse, Käsevariation  
und Minifrikadellen

**pro Person 13,50€**

## **Frühstücksbuffet ab 10 Personen (kaltes Buffet)**

Variationen von versch. Wurst-und Käsespezialitäten,  
Hackepeter mit Zwiebeln, Frischkäse, 3 versch. Salate,  
Minifrikadellen, Lachsrollchen, Tomate-Mozzarellaspieß,  
Vanillequark mit Frischobst

**pro Person 16,00€**

## **Gnarrenburger Buffet ab 15 Personen (kaltes Buffet)**

Mit Roastbeef und Remoulade, Schweinefilet auf  
Tomate-Basilikum-Schaum,  
Schinken mit Honigmelone, Minifrikadellen,  
Hähnchenwürfel auf Hot-Mango  
Edelfischvariation mit Graved Soße, kleines gemischtes  
Käsebrett mit Fruchtdekor, Tomate mit Mozzarella,  
3 versch. Salate, Landfrischkäse, Brot und Butter

**pro Person 20,00€**





### **Brunch Buffet ab 15 Personen (warm-kalt)**

Schweinefilet in Champignonrahmsoße, dazu Spätzle, Fischplatte mit Graved-Soße, Aufschnitt und Käseplatte, Minifrikadellen und Minischnitzel, gek. Ei oder Rührei, Spieße mit Tomate-Mozzarella, Schinken mit Melone, versch. Salate, Vanillequark mit Obst  
Brot-Brötchenauswahl mit Butter

**pro Person 23,00€**

### **Geräucherter Puter auf Platte garniert (ab 10 Personen)**

Mit Obst und 3 verschiedenen Dipsoßen

**pro Person 11,00€**

Geräucherte Putenbrust auf Platte garniert mit Obst und 3 verschiedenen Dipsoßen

**pro Person 12,50€**

### **Buffet Hochzeitstag (ab 20 Personen)**

Hochzeitsuppe, Rinderrouladen, Schweinefilet mit Champignons in Rahmsoße, kleine Hähnchenschnitzel, Kartoffelgratin und Kräuterkartoffeln, Gemüseplatte mit Hollandaise  
Frischsalatplatte mit Dressing, Minispargelröllchen, Minifrikadelle, Minischnitzel, Tomate-Mozzarella, Schinken mit Melone  
Edelfischvariation, Käsevariation, gemischter Brotkorb und Butter  
Zitronencreme und Mousse Schoko

**pro Person 28,50€**

### **Buffet Gawehn Spezial (kalt-warm) (ab 20 Personen)**

Schweinefilet mit Tomate-Mozzarella überbacken  
Hähnchenfilet in Champignonsahnesoße, Minispeckkartoffeln  
Reis, Gemüseplatte mit Hollandaise, Minifrikadellen  
Hähnchenminikusper, Schinken mit Melone, Wrapspieße italia, Edelfischvariation mit Graved Soße, Tomate Mozzarella, Käseplatte mit Fruchtdekor, gem. Brotkorb mit Butter  
Schoko Mousse mit Kirschen,  
Vanille Mandarinenquark

**pro Person 26,50€**

## Buffet Feinschmecker ab 30 Personen

Kalbsrouladen pikant gefüllt mit Seranoschinken,  
Rinderfiletspitzen mit Pfifferlingen in Rahmsoße,  
Schweinefilet in milder Senfkruste,  
Minispeckkartoffeln, Spätzle, Rosmarinkartoffeln,  
Gemüsevariation  
Frische Blattsalate mit Mangodressing und Parmesan  
Garnelen mit Dip, Buglachsfilet  
Geräucherter Lachs, gefüllte Lachsröllchen,  
Roastbeef und Kassleröllchen,  
Parmaschinken mit Honigmelone,  
Antipastivariation,  
Mango mit Mozzarella mariniert,  
Käsevariation, Brotkorb und Butter  
Waldbeerenmousse mit Mascarpone,  
Quarkpfirsich Lasagne

**pro Person 33,00€**

## Vegetarisches Buffet: (ab 15 Personen)

Hallomigrillkäse auf mediterranen Pfannengemüse,  
gefüllte Champignons mit Kräuterfrischkäse,  
panierter Fetakäse dazu Tzaziki,  
Kartoffelgemüsegratin,  
frische Blattsalate mit Mangodressing u. Parmesansplitter,  
hausgemachte Antipastivariation,  
Tomate mit Mozzarella u. frischen Basilikum,  
Wrapspieße mit vegetarischer Füllung,  
Käsecarpaccio fein mariniert,  
hausgemachter Landfrischkäse,  
gemischter Brotkorb und Buttervariation

**pro Person 21,00€**





### **Buffet Italia Classic: (ab 25 Personen)**

Schweinerückensteaks in Champignonrahmsoße,  
Putensteaks auf Blattspinat überbacken,  
Rosmarinkartoffeln u. Minispeckkartoffeln,  
Lasagne, Tortellini in Käsesahnesoße,  
Frischsalatplatte mit 2 versch. Dressings,  
hausgemachte Antipasti Platte bunt gemischt,  
Tomate mit Mozzarella u. frischen Basilikum,  
Schinken mit Honigmelone, Wrapspieße italia + vegetarisch  
Käsespieße,  
Bruschetta u. Brotkorb mit Butter

**pro Person 22,50€**

### **Buffet Italia Gourmet: (ab 30 Personen)**

Saltimbocca vom Schweinefilet Hähnchenbrustfilet mit Tomate –  
Mozzarella überbacken,  
Lachsfilet auf Blattspinat überbacken,  
Rosmarinkartoffeln u. Kartoffelgratin,  
Carpaccio vom Rinderfilet fein mariniert,  
Vitello Tonato (Kalbfleisch mit Thunfischsoße),  
Garnelen auf Rucola mit Dip,  
Lachsröllchen gefüllt,  
hausgemachte Antipasti Variation,  
Pflaume u. Datteln im Speckmantel,  
Schinken mit Honigmelone,  
Wrapspieße italia,  
Bruschetta,  
frische Blattsalate mit Mango Dressing u. Parmesansplitter,  
Käsevariation mit Frischkäse,  
Brotkorb u. Butter  
Panna Cotta mit Mangopürree,  
Tiramisu

**pro Person 30,00€**

## Buffet Athen: (ab 20 Personen)

Vorspeisenplatte mit:

Marinierten Oliven, Peperoni, Peppadew u. gefüllten Champignons,  
überbackenen Auberginen,  
Saganaki mit Tzaziki u. Baguette,  
Gyros geschnitztes überbacken,  
Suflaki in Metaxasoße,  
Hähnchenbrustfilet gefüllt mit Feta u. Peperoni,  
warmes Tomaten – Feta Pfännchen,  
Djuwetschreis,  
Kräuterspalten,  
Krautsalat u. bunter gemischter Salat

pro Person 20,00€

## Bayrisches Buffet: (ab 10 Personen)

**Buffet 1** Haxen,  
bayr. Leberkäs u. bayr. Weißwurst  
mit süßem Senf,  
warmer Speckkartoffelsalat,  
Bratkartoffeln,  
Sauerkraut und Laugenbrezn  
Obatzder, Radi u. Radieschen

pro Person 15,50€

## Bayrisches Buffet: (ab 20 Personen)

**Buffet 2** Bratwürste Nürnberger Art,  
Hendlkeulen, bayr. Leberkäs  
Fleischpflanzerl,  
dazu Kartoffelpüree, Bratkartoffeln  
Rotkohl u. Sauerkraut,  
Brettljause mit Schinken  
Salamispezialitäten,  
Pfefferbeißer u. Landjäger,  
Bergkäse,  
bayr. Käsewurstsalat,  
Obatzder u. Laugengebäck

pro Person 20,00€





## **Gawehn`s leckere Schnitzelwelt ab 10 Personen**

Hähnchenschnitzel und Schweineschnitzel, dazu Pilze und Zwiebel  
Bratkartoffel und Gemüseplatte mit Hollandaise

pro Person 13,50€

Schweine und Hähnchenschnitzel mit Champignon  
und Zwiebel, Bratkartoffel und Gratin  
Karotte, Bohnen und Gurkensalat

pro Person 13,50€

Hähnchenschnitzel und Schweineschnitzel, dazu Pilze und Zwiebel  
Bratkartoffel und Gratin, Gemüseplatte mit Hollandaise  
Karotte, Bohnen und Gurkensalat

pro Person 16,00€

### **Pro Menü ab 10 Personen 2 Sorten zur Auswahl**

#### **Mailänder Schnitzelfanne**

Mit Tomaten, Paprikastreifen,  
Creme Fraiche und Käse überbacken

pro Person 13,50€

#### **Sahneschnitzel**

Mit Champignon und Sahnesoße überbacken

pro Person 13,50€

#### **Schweizer Schnitzel**

Mit Speck-Champignon, Kochschinken und  
Käse überbacken

pro Person 13,50€

#### **Hawai-Schnitzel**

Mit Ananas, Kochschinken, Käse und  
Currysoße überbacken

pro Person 13,50€

#### **Schnitzel Pikanto**

In einer Marinade aus Senf, Zwiebeln,  
Petersilie und Creme Fraiche

pro Person 13,50€

Dazu Bratkartoffeln, Frischsalatplatte mit Dressing oder Gemüseplatte  
mit Soße Hollandaise

## Menüvorschläge ab 10 Personen

1. Pulled Pork in Barbecuesoße,  
dazu Folienkartoffel mit Sour Cream  
Cole Slow und Baguette pro Person 13,50€
2. Hähnchenminiknusper,  
Frikadellen, Minischnitzel, Chickenwings  
Kartoffelsesamecken, bunter gemischter Salat,  
Spezialsoße, Knoblauchsoße, Chilisoße und Baguette  
pro Person 14,50€
3. Partyschnitzel, Minihaxe, Frikadelle und  
Hähnchenkeule, dazu Kartoffelgratin,  
Krautsalat, Baguette und Dips pro Person 13,50€
4. Schinkenkrustenbraten und Jägerbraten  
dazu Bratkartoffeln und Gemüseplatte mit  
Hollandisesoße, Bratensoße pro Person 13,50€
5. Spieß- und Putenbraten, Bratensoße, gemischte  
Gemüseplatte, Kartoffelgratin, Minispeckkartoffeln,  
Kraut und Karottensalat pro Person 15,50€
6. Menü Festtag  
Hochzeitsuppe, Spieß-Puten-Schinkenkrustenbraten,  
Bratensoße, Kartoffelgratin, Minispeckkartoffeln, Gemüse-  
Platte mit Hollandaise, bunter gemischter Salat pro Person 19,00€
7. Grünkohl mit Kassler, ger. Bauch, Pinkel  
und Kohlwurst, Salzkartoffeln pro Person 13,50€
8. Schweinerückensteaks in Champignonsahnesoße,  
Putensteaks mit Früchten in einer Currysoße, Reis,  
Kräuterkartoffeln, bunter gemischter Salat pro Person 13,50€
9. Gyrosgeschnetzeltes überbacken und Cevapcici  
in Metaxasoße, dazu Djuwetschreis, Minispeckkartoffeln  
griech. Bauernsalat pro Person 13,50€





## Menüvorschläge ab 10 Personen

10. Rahmgeschnetzeltes mit Champignons,  
Putengeschnetzeltes in Curry, Bratkartoffeln  
und Reis Frischsalatplatte mit Dressing pro Person 13,50€
11. Putensteaks mit Ananas und Käse überbacken,  
Schweinerückensteaks mit Tomate und Käse überbacken  
dazu Minispeckkartoffeln und Bratkartoffeln und  
Frischsalatplatte mit Dressing pro Person 13,50€
12. Involtini von Hähnchenbrustfilet und  
Schweinefilet mit Tomate und Feta überbacken  
dazu Minispeckkartoffeln, Rosmarinkartoffeln  
und buntes Pfannengemüse pro Person 16,00€
13. Lasagne Bolognese,  
Hähnchenbrustfilet auf Blattspinat überbacken,  
dazu Rosmarinkartoffeln und Frischsalatplatte mit  
mit Dressing, Baguette pro Person 14,50€
14. Rinderrouladen und Schweinerouladen,  
Salzkartoffeln, Soße, Rotkohl, gem. Gemüseplatte,  
Gurken-, Bohnen-, Karottensalat pro Person 16,50€
15. Schweinefilet in milder Senfkruste und Rinderge-  
schnetzeltes, Rotkohl, Speckbohnenbündchen, Spätzle,  
Knödel, Gurken-, Bohnen-, Karottensalat pro Person 16,50€
16. Menü Gnarrenburg  
Schweinefilet in Rahmsoße mit Champignons,  
Rinderrouladen mit Soße, Putenbraten, Kartoffelgratin  
und Salzkartoffeln dazu Gemüseplatte mit Hollandaise  
und Frischsalatplatte mit Dressing pro Person 18,00€
17. Hähnchenbrustfilets, Schweinefiletmedaillons, Rindersteaks,  
in Pfefferrahmsoße, dazu Champignons mit Zwiebeln, gemischte  
Gemüseplatte, Röstkartoffeln, Kartoffelgratin und  
bunter gemischter Salat pro Person 20,00€

## Menüvorschläge ab 10 Personen

18. Roastbeef mit Remouladensoße, dazu  
Bratkartoffeln und bunter gemischter Salat pro Person 15,00€
19. Menü Teufelsmoor  
Entenbrustfilet gebraten dazu Orangensoße,  
Schweinefilet-Medaillons mit Champignons,  
Speckrosenkohl und Apfel-Rotkohl, Kartoffel-  
gratin und Minispeckkartoffeln pro Person 20,00€
20. Entenbrustfilet gebraten dazu Orangensoße,  
Rindersteaks, mit frischen Pilzen, Speckrosenkohl  
und Apfelrotkohl, dazu Kartoffelgratin pro Person 21,00€
21. Lammrücken gratiniert und Schweinefiletmedaillons  
mit Pilzen und Zwiebeln dazu Rosmarinkartoffeln,  
Kartoffelgratin, Speckbohnenbündchen  
und Wirsingrahmgemüse pro Person 21,00€
22. Rinderbraten in feiner Bratensoße, Hähnchenbrust-  
filets in Champignonsahnesoße, dazu Salzkartoffeln  
und Miniknödel, Gemüseplatte mit Soße Hollandaise  
und Apfelrotkohl pro Person 16,50€
23. Saltimbocca von der Hähnchenbrust auf mediterranen  
Pflanzengemüse, leine Parmesanschnitzel vom Schweine-  
rücken dazu Süßkartoffelgratin und Rosmarinkartoffeln  
und Blattsalate mit Mangodressing, Kirschtomaten  
und Parmesansplitter pro Person 17,00€
24. Kassler Rücken auf Spitzkohlgemüse und Hähnchenfilet im  
Baconmantel auf frischen Champignonngemüse, dazu  
Minispeckkartoffeln und Rosmarinkartoffeln und bunte  
Frischsalatplatte mit Dressing pro Person 16,00€

### Allerlei Vegetarisches:

- Saganaki pro Pers. 7,50€  
Kohlrabischnitzel pro Pers. 6,50€  
Hallomi im Gemüsebett pro Pers. 7,50€  
Gemüseschnitzel pro Pers. 6,50€  
Gemüsefrikadelle pro Pers. 6,50€  
Tomate-Fetaauflauf pro Pers. 6,50€  
gefüllte Champignons mit Frischkäse pro Pers. 6,50€





## Grillparty

### **Gawehn's rustikale Grillplatte:**

Gemischte Grillspezialitäten lecker gewürzt oder mariniert vom Schweinenacken, Schweinerückensteaks, Geflügel, Grillbauch, Gawehn's Grillbratwurst

\*Abholpreis zum selber grillen

pro Person 6,50€  
(incl. 7% Mwst.)

### **Gawehn's Feinschmecker Grillplatte:**

Gemischte Grillspezialitäten herzhaft gewürzt oder mariniert vom Schweinenacken, Schweinerücken, Grillbauch, Geflügel, gemischte Grillspieße wie z.B. (Fetahacksteaks, Hähnchenspieße, Grilltaschen, Schinkenfinger, Hackspieße usw.),

Gawehn's Grillwurstchenspezialitäten \*

pro Person 8,50€

### **Gawehn's Gourmet Grillplatte:**

Gemischte Grillspezialitäten lecker gewürzt oder mariniert vom Rindersteak, Schweinenackensteak und Rückensteak, Geflügel, gemischte Grillspieße, (wie z.B. Gyrosspieße, feurige Hackbällchenspieße, Hähnchenspieße, Frischkäsetaschen, Käsehacksteaks usw.), Gawehn's Grillwurstchenvariationen (wie z.B. Moorknacker, Krakauer, Schinkengriller, Minigriller usw.)

Kartoffelgrillspieße \*

pro Person 10,00€

### **Gawehn's Exklusiv Grillplatte:**

Gemischte Grillspezialitäten lecker gewürzt oder mariniert vom Rindersteak.

Gemischte Schweinesteaks mager und durchwachsen, Geflügel, Lamm, Scampispieße

mit Kräutermeersalz, Gawehn's Grillwurstchenauswahl, gem. Grillspieße (wie z.B. Hackfackeln, Halloumispieße, Zuchinspieße, Filetspieße usw.)

Kartoffelgrillspieße, kleines Tomate-Fetapfännchen \* pro Person 14,00€

## Grillparty

### Grillbuffet Rustikal: ab 10 Personen

Gemischte Grillspezialitäten vom Schweinenacken, Schweinerücken, Geflügel, Grillbauch, Gawehn's Grillbratwurst dazu hausgemachter Kartoffelsalat, Nudelsalat, bunter gemischter Salat, Spezialsoße, Knoblauchsoße, Baguette und Kräuterbutter \*

Ab 40 Personen frisch vor Ort gegrillt

Abholpreis ab  
10 Pers. zum  
selber grillen  
pro Person 11,50€  
(incl. 7% Mwst.)  
pro Person 19,50€  
(incl. 19% Mwst.)

### Grillbuffet Feinschmecker: ab 10 Personen

Gemischte Grillspezialitäten vom Schweinenacken, Schweinerücken, Grillbauch, Geflügel, gemischte Grillspieße aus der Gawehn-Spieß-Vielfalt, hausgemachte Grillwürstchenspezialitäten, Kartoffelgrillspieße dazu Kartoffelsalat, mediterraner Nudelsalat, griech. Bauernsalat, Tomate mit Mozzarella, Sommersalat, Tzaziki, Spezialsoße, Fetacreme, Baguette gemischt und Kräuterbutter \*

Ab 40 Personen frisch vor Ort gegrillt

Abholpreis ab  
10 Pers. zum  
selber grillen  
pro Person 16,50€  
(incl. 7% Mwst.)  
pro Person 24,50€  
(incl. 19% Mwst.)

**Gerne grillen wir ab 40 Personen vor Ort mit unseren Holzkohle- oder Gasgrills, damit Sie sich ihren Gästen widmen können. Grillservice pro Servicekraft und Stunde 29,-€ / Grillt der Chef persönlich pro Stunde 49,-€. Bei Dienstleistungen müssen wir auch bei den Speisen immer die erhöhten 19% Mwst. berechnen.**





### **Grillbuffet Exclusiv:**

**(ab 20 Personen)**

Gemischte Grillspezialitäten vom Rindersteak,  
Schweinesteaks mager u. durchwachsen,  
Geflügel, Kartoffelspieße, Scampi Spieße,  
verschiedene bunte Grillspieße,  
Grillwurstspezialitäten, Rosmarinkartoffeln,  
warmes Tomaten – Feta Pfännchen,  
hausgemachte Antipasti Variation,  
frische Blattsalate mit Mango Dressing,  
Gurken – Melonensalat,  
griechischer Bauernsalat,  
fein marinierte Mango mit Mozzarella ,  
Sommersalat,  
Tzaziki, Feta Creme, Spezialsoße,  
gemischtes Baguette u. Kräuterbutter

**(Abholpreis zum selber grillen) pro Person 22,00€**

(incl. 7% Mwst.)

### **Ab 40 Personen frisch vor Ort gegrillt**

**pro Person 31,00€**

(incl. 19% Mwst.)

### **Geburtstagsparty rustikal**

#### **Braten im Brötchen (2 pro Person)**

Gyrosbraten vom Schweinenacken und Putenbraten  
aufgeschnitten, dazu Krautsalat, Brötchen  
Spezialsoße und Knoblauchsoße

**pro Person 10,00€**

### **Ab 50 Personen, frisch vor Ort aufgeschnitten:**

Rinderhüfte im Ganzen Sous Vide gegart,  
butterzart in feinen Scheiben geschnitten,  
dazu unser hausgemachtes RUB und Pfefferrahmsoße

Am Buffet

Schweinefiletmedaillons, dazu frische Champignons und Zwiebel  
Hähnchenbrustfilets mit Tomate und Mozzarella überbacken,  
dazu Röstkartoffeln und Minispeckkartoffeln,  
bunte Gemüseplatte mit Soße Hollandaise,  
griechischer Bauernsalat, frische Blattsalate mit Mangodressing  
Gurken/Melonensalat, Tomate mit Mozzarella+Basilikumpesto,  
Sommersalat mit Bacon

**pro Person 27,00€**

(incl. 19% Mwst.)

## Frontcooking/Riesenpfannenessen

ab 60 Personen:

Aus der Riesenspanne durch Servicepersonal zubereitet

1. Schweinenackensteaks und Hähnchenbrustfilet mariniert, Rahmgeschnetzeltes, Bratkartoffeln, Kartoffelgratin, frische Champignons, Sommersalat, Krautsalat, griech. Bauernsalat, Tomate Mozzarella, Nudelsalat, Tzaziki, Knobi- und Spezial-Dip, gemischter Brotkorb  
pro Person 24,50€  
(incl. 19% Mwst.)
2. Schweinefiletmedaillons, Rindersteaks und Hähnchenbrustfilets, frische Champignons, Bratkartoffeln, Minispeckkartoffeln, Schichtsalat, Tomate Mozzarella, griech. Bauernsalat, Apfel-Mango-Selleriesalat, Spitzkohlsalat, Spezialsoße, Knobisoße, Fetacreme, Brotkorb und Kräuterbutter  
pro Person 28,50€  
(incl. 19% Mwst.)
3. Schweinefiletmedaillons , Rindersteaks, Scampi, frische Champignons; Bratkartoffeln, Rosmarinkartoffeln, Mango mit Mozzarella, Antipastivariation, frische Blattsalate mit Parmesan + Minitomaten und Zwiebeln, med. Nudelsalat, Gurken-Melonen-Salat, Spezialsoße, Bärlauchcreme, Knoblauchsoße, Baguette und Kräuterbutter  
pro Person 32,00€  
(incl. 19% Mwst.)



## Spanferkel – Menüs ab 30 Personen

(unter 30 Personen bieten wir Ihnen Spanferkelbraten an)

Spanferkel mit Bratkartoffeln, Sauerkraut,  
Spezialsoße, Knoblauchsoße, Tzaziki und  
gemischtem Brotkorb

(Abholpreis, incl. 7% MwSt.)

**pro Person 15,00€**

aufgeschnitten durch Personal, incl. 19% MwSt.

**pro Person 22,00€**

Spanferkel mit Kartoffelsalat, Nudelsalat,  
Sommersalat, Krautsalat, griech. Bauernsalat,  
Spezialsoße, Knoblauchsoße

(Abholpreis, incl. 7% MwSt.)

**pro Person 16,00€**

aufgeschnitten durch Personal, incl. 19% MwSt.

**pro Person 22,50€**

Spanferkel mit Bratkartoffeln und Kartoffelgratin,  
Krautsalat, Schichtsalat, griech. Bauernsalat, Nudelsalat,  
Tzaziki, Spezialsoße, Remoulade,  
Brotkorb und Kräuterbutter

(Abholpreis, incl. 7% MwSt.)

**pro Person 17,00€**

aufgeschnitten durch Personal, incl. 19% MwSt.

**pro Person 23,00€**

**Gerne schneiden wir Ihnen das Spanferkel bei Ihnen vor Ort aus unserem  
Schaubackofen auf, damit Sie sich Ihren Gästen widmen können.**

**Servicekraft vor Ort; pro Stunde 29,-€**

**schneidet der Chef persönlich auf: pro Stunde 49,-€**

**Wir bieten Ihnen auch gerne Lamm im Ganzen, mariniert in provenzalischer  
Knoblauchbeize oder ganze Puten lecker geräuchert.**

**Bei Dienstleistungen immer die erhöhte MwSt. 19%**

## Mal was anderes aus dem Schaubackofen: (ab 30 Pers.)

Ganze Puten im Schaubackofen gegrillt,  
Kartoffelgratin, Röstkartoffeln,  
frischer Salat mit Joghurt Dressing,  
Mango mit Mozzarella,  
Schichtsalat mit Eisberg und Bacon,  
Apfelkarottensalat, Couscous Salat,  
Chilisoße, Spezialsoße, Knoblauch-  
soße, Baguette und Kräuterbutter

**pro Person 17,00€**

incl. 7% MwSt.

aufgeschnitten durch Personal, incl. 19% MwSt.

**pro Person 23,00€**

## Gyrosspieß:

**Die griechische Spezialität zum selber grillen:**

Gyrosfleisch

**pro Kg 8,90€**

Leihgebühr für den Grill

**pro St. 15,00€**

Djuwetschreis, Krautsalat,

Tzaziki und Fladenbrot

**pro Person 6,00€**

## Beilagen

Kartoffelgratin	pro Person 3,00 €
Salzkartoffeln	pro Person 2,50 €
Bratkartoffeln	pro Person 2,80 €
Gemüseplatte	pro Person 3,50 €
Spätzle, Nudeln	pro Person 2,50 €
Ofenkartoffeln mit Quark	pro Person 4,00 €
frische Champignon	pro Person 2,50 €
Rotkohl	pro Person 2,50 €
Rosenkohl	pro Person 2,50 €
Salatplatte ( mit 2 Dressings )	pro Person 3,00 €
Sauerkraut	pro Person 2,50 €
Bohngemüse ( mit Speck und Zwiebel )	pro Person 2,50 €
Tomaten-, Safran-, Curry-, Weißer- Reis	pro Person 2,00 €
Kartoffelknödel / Semmelknödel	pro Person 2,50 €
Minikartoffeln im Bauchspeckmantel	pro Person 4,50 €
Blumenkohl - Broccolieauflauf	pro Person 3,50 €
Gemüselasagne / Gemüsegratin	pro Person 3,50 €
Süßkartoffelgratin	pro Person 4,50 €
Kräuterkartoffeln / Rosmarinkartoffeln	pro Person 3,00 €
Kohlrabigemüse in Rahm	pro Person 3,00 €
Mediterranes Pfannengemüse	pro Person 4,00 €





## Braten

Für Feiern mit mehr als 8 Gästen ( pro Person 375g. )

Spießbraten ( Nacken gewürzt )	pro Person 6,50 €
Zigeunerbraten ( Paprika/Zwiebelfüllung )	pro Person 6,50 €
Husarenbraten ( Nacken mit Frischkäse )	pro Person 6,50 €
Burgundernußbraten	pro Person 6,80 €
Schinkenkrustenbraten	pro Person 6,80 €
Jägerbraten ( Nacken mit Jägermett )	pro Person 6,50 €
Schwedenbraten ( mit Dörrobst - Füllung )	pro Person 6,50 €
Farmerbraten ( Kochschinken, Käse und Zwiebeln )	pro Person 6,50 €
Gyrosbraten ( mit Gyroskräutern gewürzt & frischen Zwiebeln )	pro Person 6,50 €
Kassler in Blätterteig	pro Person 8,00 €
Lummerbraten vom Schweinerücken	pro Person 7,50 €
Kassler Nackenbraten	pro Person 6,50 €
Schweinerücken mit einer Paprikakruste	pro Person 7,50 €
Rinderbraten mit deftiger Würzung	pro Person 9,90 €
Schweinefilet - Topf ( mit Champignon )	pro Person 8,50 €
Schweinefilet in Senfkruste	pro Person 8,50 €
Pestobraten vom Schweinerücken	pro Person 7,50 €
Schweinebraten mit Honig-Senfkruste	pro Person 7,50 €
Rinderrouladen ( 2 Stück )	pro Person 9,90 €

## Braten 2

Schweineschnitzel (2 Stück a100g)	pro Person 5,50 €
Putengeschnetzeltes mit verschiedenen Soßen	pro Person 6,90 €
Putenbrust gep. als Putenbraten	pro Person 6,50 €
Putenschnitzel / Hähnchenschnitzel (2 Stück a100g)	pro Person 6,00 €
Geschnetzeltes vom Schwein mit verschiedenen Soßen	pro Person 6,50 €
Grill - Haxen	pro Person 5,50 €
Käseschinkentorte	pro Person 6,50 €
Lasagne / Zwiebelkuchen / Tortellini	pro Person 6,50 €
Rotbarschfilet in Eihülle	pro Person 8,50 €
Lachsfilet auf Blattspinat überbacken oder im Gemüsebett	pro Person 10,50 €
Scampipfanne mit Wok-Gemüse	pro Person 11,50 €
Entenbrustfilet in Orangensoße	pro Person 13,50 €

### **Probieren Sie unsere Quiche - Spezialitäten**

Quiche mit: Salami, Zwiebeln und Käse	pro Stück 30,00€
Kochschinken, Champignon, Käse	
Lauch, Speck und Käse	
Tomate, Feta und Salami	
Spargel, Schinken, Käse	
Lachs, Blattspinat und Käse	pro Stück 34,00€
..... oder individuell nach Ihren Wünschen	





## Frischsalate

Alle Salate sind ohne Konservierungsstoffe hergestellt

Krautsalat	je kg	9,90 €
Tortellinisalat	je kg	13,90 €
Kartoffelsalat	je kg	12,90 €
bunter Kartoffelsalat oder Nudelsalat		
Erdbeer - Spargelsalat	je kg	17,90 €
Gurken / Melonensalat	je kg	16,90 €
Sommersalat mit gerösteten Schinken	je kg	13,90 €
Griechischer Salat mit Feta / Spitzkohlsalat	je kg	13,90 €
Gurkensalat, Tomatensalat,	je kg	15,90 €
Bohnensalat, Karottensalat, bunter gemischter Salat	je kg	12,90 €
Glasnudelsalat, chinesischer Nudelsalat, mediteraner Nudelsalat	je kg	14,90 €
Schichtsalat mit Ananas oder mit Eisberg & Erbsen	je kg	14,90 €
Zwiebelorangensalat mit Feta	je kg	14,90 €
Frühlingsalat oder Porreesalat	je kg	15,90 €
Tomate Mozzarellasalat	je kg	14,90 €
Apfel - Mango - Selleriesalat	je kg	16,90 €
Käse - Wurstsalat	je kg	13,90 €
Speckkartoffelsalat ( warm oder kalt )	je kg	12,90 €
Gemischter Salat mit Gorgonzola, Speckstreifen u. gebr. Birnen	je kg	17,90 €
Couscous oder Bulgursalat	je kg	17,90 €
Linsensalat	je kg	17,90 €
Blattsalat + Mango	je kg	18,90 €

## Suppen zum Sattessen

pro Person 0,750 ltr., Mindestbestellmenge 5 ltr.

Kürbiscremesuppe	pro Liter	6,95 €
Erbseneintopf	pro Liter	5,95 €
Niedersächsische Hochzeitssuppe	pro Liter	6,95 €
Gulaschsuppe	pro Liter	7,50 €
Brokkolicreme - Suppe	pro Liter	5,95 €
Kartoffelsuppe	pro Liter	5,95 €
Spargelcreme- / Tomatencreme- oder Gemüsecremesuppe	pro Liter	6,95 €
Champignoncremesuppe	pro Liter	6,95 €
Putencurrycremesuppe mit Obst und Putenstreifen	pro Liter	7,50 €
Gyrossuppe	pro Liter	7,50 €
Chili con Carne	pro Liter	6,95 €
Käse - Hack - Suppe	pro Liter	6,95 €

## Saucen

Bratensoße heiß	pro Liter	6,00 €
Sauce Hollandaise	pro Liter	9,00 €
Remouladensauce	pro Liter	12,90 €
Gawehn Spezial Sauce / Knoblauchsoße	pro Liter	11,90 €
Fetacreme	pro Liter	15,90 €
Dressing - Saucen	pro Liter	9,90 €
Tzaziki	je kg	14,90 €
Landfrischkäse	je kg	18,90 €



## Süßspeisen - Spezialitäten

In trendigen Schalen serviert oder in kleinen Gläsern hübsch dekoriert, ganz nach Ihren Wünschen.

Rote Grütze mit Vanille Soße	pro Person 3,00 €
Mousse au chocolat	pro Person 3,50 €
Vanille-Mandarinenquark / Quarkcreme mit Roter Grütze / Himbeertraum	pro Person 3,50 €
Frischobstplatte / Obstsalat	pro Person 3,50 €
Pfirsich - Quarkcreme	pro Person 3,50 €
Zweierlei Moussé mit Kirschragout und Spekulatiuscrunch	pro Person 3,50 €
Mousse Schoko auf Williams-Christ Birnen	pro Person 3,50 €
Moussé Vanille mit Obstsalat	pro Person 3,50 €
Moussé Blanc mit Frischobst	pro Person 3,50 €
Mascarpone Creme mit Erdbeeren ( Saison )	pro Person 4,00 €

## Süßspeisen - Spezialitäten

Panna Cotta mit Mango Pürree oder Erdbeer-Pürree	pro Person 3,50 €
Limonenyoghurt Creme / Zitronencreme	pro Person 3,50 €
Kokosmoussé mit Erdbeerpürree	pro Person 3,50 €
Bayrisch Creme mit Frischobst	pro Person 3,50 €
<b>Frisch vor Ort für Sie zubereitet:</b>	
Kaiserschmarren mit Apfelmus u. Sahne	pro Person 5,00 €
Eisbuffet mit Sahne und verschiedenen Soßen	pro Person 5,00 €
Erdbeer-Tiramisu / Tiramisu	pro Person 3,50 €
Schichtmoussé, Schoko / Himbeer mit Amarettini Crunch	pro Person 3,50 €
Quarkbeerendessert mit Kekschrunch	pro Person 3,50 €
Cockie-Mascarponecreme mit Trauben	pro Person 3,50 €
Geschichteter Schokotraum	pro Person 3,50 €
Brownie - Erdbeer - Vanille - Dessert	pro Person 3,50 €



## Zubehörübersicht

	gereinigt zurück	ungereinigt zurück	
Porzellanteller weiß 24cm	je Stück	0,20 €	0,60 €
Porzellanteller weiß 19cm	je Stück	0,20 €	0,50 €
Kaffeetasse mit Untertasse	je Stück	0,20 €	0,60 €
Glasschälchen ( Nachtisch, Salat )	je Stück	0,20 €	0,45 €
Besteck (Messer und Gabel)	je Stück	0,20 €	1,00 €
Suppenteller & Löffel		0,30 €	1,00 €
Kuchengabel, Teelöffel	je Stück	0,20 €	0,80 €
<b>Verleih nur in Verbindung mit Getränken:</b>			
Sektgläser, Weingläser	je Stück	0,20 €	0,80 €
Biergläser mit Henkel	je Stück	0,20 €	0,80 €
Biergläser, Schnapsgläser	je Stück	0,20 €	0,80 €
Holzkohlegrill mit Räder ( ohne Kohle )	je Stück		20,00 €
Holzkohlegrill mit Räder ( mit Kohle )	je Stück		40,00 €
Gyrosgrill	je Stück		15,00 €
Getränke, gekühlt angeliefert (in Kommission)			
Imbisswagen (nur bei Abnahme von Fleisch & Wurstwaren)		100,00 €	gereinigt zurück
Anlieferung ( im Umkreis von 5 km )		10,00 €	
Außerhalb dieses Bereiches müssen wir 1,00 € pro km berechnen ( Bitte sorgen Sie für eine ungestörte ebenerdige Anlieferung oder stellen Sie unserem Auslieferungsfahrer Hilfspersonal zur Seite )			
Auf- und Abbau, Zubehör pro Person und Stunde		29,00 €	
Servicepersonal pro Person und Stunde		29,00 €	
Grillpersonal / Spanferkel aufschneiden		29,00 / 49,00 €	

Alle Geschirrrleihartikel liefern wir Ihnen gewaschen, eine Verstaubung ist allerdings möglich. Bitte prüfen Sie das Geschirr bei Anlieferung. Angeschlagenes Geschirr müssen wir Ihnen leider in Rechnung stellen. Die Leihgebühr gilt für jeweils 3 Tage. Das Geschirr sollte sauber zurückgebracht werden, ansonsten berechnen wir eine Reinigungsgebühr.

**Bei Geschirrrückgabe ist die Rechnung bar zu begleichen.**

Unser Service bedient Sie pünktlich zu Ihrer angegebenen Zeit.

Sollten dennoch kleine Zeitverschiebungen durch vorhersehbare Umstände entstehen, bitten wir um Verständnis. Bei Lieferausfall durch höhere Gewalt besteht kein Rechtsanspruch. Für die leihweise zur Verfügung gestellten Buffetgegenstände haftet bei Beschädigung oder Verlust der Besteller.

Die Allergeninfo für die Produkte halten wir in einer extra Tabelle für Sie bereit.

Wir bitten um Ihr Verständnis, dass Platten, Warmhaltebehälter usw. in gesäuberten Zustand zurückzugeben sind. Andernfalls müssen Reinigungskosten und die erhöhte MwSt. berechnet werden.

Letzte Änderungen für Ihre Feier sind bis **5 Tage** vor der Veranstaltung möglich!

Alle bisherigen Prospekte und Preise verlieren hiermit ihre Gültigkeit.

Preisänderungen und Druckfehler vorbehalten.

Stand: Sept. 2020

**Bitte beachten Sie, dass alle Speisenpreise als Außerhauspreise kalkuliert sind. Nehmen Sie Geschirr oder Bedienungspersonal in Anspruch, gilt laut Gesetz auch für Speisen, der erhöhte Mehrwertsteuersatz von 19%, statt der einkalkulierten und ausgewiesenen 7%.**



Bitte beachten Sie während der Ferien die geänderten Öffnungszeiten

**Unsere Bankverbindungen:**

Sparkasse Rotenburg-Osterholz  
IBAN DE40 2415 1235 0000 2097 00  
Swift-Bic BRLADE21ROB

Volksbank eG Osterholz-Bremervörde  
IBAN DE77 2916 2394 4012 5530 00  
Swift-Bic GENODEF1OHZ



DRY AGED  
• SUPERIOR BEEF •

# DRY AGED BEEF

## Die Königsklasse unter den Steaks



### Was steckt dahinter?

Ganze Rinderrücken werden 3-8 Wochen am Knochen ohne Vakuumbbeutel in unserem neuen Reifeschrank abgehangen. Dabei reift das Fleisch, es wird zart und aromatisch. Im Gegensatz zur Vakuumreifung entsteht aber keine Milchsäure, die das Fleisch säuern könnte. Dadurch bleibt der natürliche Geruch und Geschmack des Fleisches erhalten.

### Sind längere Reifezeiten besser?

Das kann man so nicht sagen. Die Zartheit ist nach ca.3 Wochen Reifezeit am stärksten ausgeprägt. Danach verliert das Fleisch durch Verdunstung weiter an Gewicht und das Fleisch wird wieder etwas fester, dafür bildet sich aber der Eigenschmack weiter aus. Unser Verkaufsteam informiert Sie gerne über die Reifezeit der einzelnen Stücke.

### Wie hoch ist der technische Aufwand?

Sehr hoch. Damit das Fleisch reift und nicht verdirbt, müssen Temperatur, Luftfeuchte und Luftwechsel aufwendig geregelt werden. Dies geschieht in unserem neuen Reifeschrank.

### Ist denn nun Vakuumgereiftes Steakfleisch schlecht?

Nein, nur anders.

### Sind die gekauften Steaks lange haltbar?

Nein. Transportieren Sie die Steaks gekühlt oder nur über einen kurzen Zeitraum und verbrauchen Sie diese innerhalb von 2 Tagen. Bei fertig gereiften Dry-Steaks schadet ein kurzes Vakuumieren (dann ca.10Tage lagerfähig) oder schnelles Einfrieren nicht(lagerfähig dann ca.2 Monate).

### Tipps zur Zubereitung:

Nehmen Sie die Steaks 1-1,5 Stunden vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank, damit diese Raumtemperatur annehmen können. Wenn Sie in der Pfanne braten: Verwenden Sie Butterschmalz. Pfanne oder Grill hoch erhitzen. Steaks je Seite sehr heiß 1 Minute anbraten. Steaks von der Hitzequelle nehmen und in Alufolie einwickeln. Bei ca. 80-90 Grad nun ca. 8-10 Minuten nachziehen lassen. Dies geht gut im Backofen oder am Randbereich des Grills. Die Steaks sind dann medium, ansonsten müssen die Zeiten verkürzt (englisch) oder verlängert (durch) werden. Bei Steaks über 2,5 cm Dicke oder sehr hohen Ansprüchen an die Genauigkeit des Garergebnisses müssen Sie in der Mitte des Steaks die Kerntemperatur messen, 58 Grad entsprechen dann medium. Alle anderen Methoden wären zu ungenau. Steaks erst kurz vor dem Servieren je nach Geschmack würzen.



BEI UNS  
IM GESCHÄFT  
ERHÄLTlich

BESTES FLEISCH - BEI UNS FÜR SIE ZUHAUSE GEREIFT

## Aus unserem Route 66 BBQ Smoker ab 100 Personen

Pulled Pork Burger mit Cole Slaw und selfmade Barbecuesoße im leckeren Burgerbun.

Rindfleischburger aus besten regionalen Beef klassisch im Gourmetburgerbun, wahlweise mit Cheddarkäse, frischen Salat, Tomaten, Gurken, hausgemachter Zwiebelmarmelade und selfmade Burgertopping, Hähnchenspiess mit Ananas und Bacon, Hähnchenspiesse Paprika

So nebenbei dazu:

Ceasers Salat mit Bacon und Croutons, Blattsalate mit Mangodressing , Parmesansplitter und Kirschtomaten, hausgemachte Antipasti, bunt gemischt wie z.B. Zucchini, Auberginen, Paprika, gefüllte Pilze, Karotten, überbackene Auberginen, Tomate mit Mozzarella fein mariniert mit Basilikumpesto, griechischer Bauernsalat mit Feta, Taccosalat, Spezialsoße, Knoblauchsoße, Fetacreme, Baguette  
Teller und Besteck ungereinigt zurück  
Bedienung des Smokers während der Essenszeit

**pro Person 29,50 €**  
zuzügl. 19% MwSt.

### optional Dessertbuffet:

gegrillte Ananas im Smoker dazu Vanilleeis, Marshmellowsandwich, in kleinen Minitubes, Panna Cotta mit Mangopürree, Kokosmousse mit Erdbeerpürree, Waldbeertiramisu, Schichtmousse Schoko /Himbeer mit Amarettinichrunch, Vanillemousse mit Frischobst

**pro Person 4,50 €**  
zuzügl. 19% MwSt.

## Aus unserem Route 66 Smoker frisch vor Ort zubereitet

Beef Brisket, Puter am Spieß zart und saftig, Bacon Bombs gefüllt, mit herzhaften Cheddarkäse, Pulled Pork Burger, mit allem was dazu gehört

So nebenbei dazu:

Baked Potatoe mit selfmade Sourcream, Kartoffelspalten Tex Mex , Mediterane Gemüsepfanne, frische Champignons mit Zwiebeln, Ceasers Salat mit Bacon und Croutons, Tacco Salat crispy spice, mediteraner Nudelsalat, bunter Bauernsalat mit Feta, Tomate meets Mozzarella mit frischen Basilikumpesto, frische Blattsalate mit Mangodressing, Kirschtomaten und Parmesansplitter, Schichtsalat, Baguetteauswahl und hausgemachte Butterkreation  
Geschirr passend dazu ungereinigt zurück  
Betreuung des Smoker während der Essenszeit

**pro Person 35,50 €**  
zuzügl. 19% MwSt.

## Entrecote im Ganzen gegrillt

fein aufgeschnitten mit hauseigenen Rub verfeinert, Hähnchenspiesse mit Ananas im Baconmantel, Curry Style, Schweinefilet Pesto Rosso im Ganzen gegrillt und frisch vor Ort aufgeschnitten, dazu kleine Drillinge verfeinert mit Rosmarin-Meersalz, Minispeckkartoffeln mit würziger Soße, Honig- Tymian Karotten mit cremigen Feta, frische Champignons mit Zwiebeln hausgemachte Antipasti wie z.B. Zucchini, überbackene Auberginen, gefüllte Champignons, marinierte Karotten, Paprika, Oliven etc. Rucolacarpaccio mit Bergkäsesplitter und bunten Beeren fein mariniert, Mangospalten mit Mozzarella, bunter Bauernsalat mit Feta, Gurke trifft Melone frisch und fruchtig, Blattsalate mit Mangodressing, Kirschtomaten und Parmesansplitter, Bruschettahäppchen, Fetacreme, Spezialsoße, Knoblauchsoße, Buttervariation und Baguetteauswahl

**pro Person 39,00 €**  
zuzügl. 19% MwSt.





Fleischerei · Party-Service

Anschrift:

Gaweihn Party-Service  
Hermann-Lamprecht-Straße 43  
27442 Gnarrenburg

Inhaber: Stefan Gaweihn, Fleischermeister  
Tel.: 0 47 63 / 81 78 • Fax: 0 47 63 / 62 70 57  
eMail: [gaweihn.fleischerei@ewetel.net](mailto:gaweihn.fleischerei@ewetel.net)  
Internet: [www.partyservice-gaweihn.de](http://www.partyservice-gaweihn.de)  
Facebook: Fleischerei und Partyservice Gaweihn

*Geschmackvoll feiern und genießen!*