

*Geschmackvoll feiern
und genießen!*



Fleischerei · Party-Service



Fleischerei · Party-Service

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*



Frühstück

Geburtstag

Empfang

Taufe

Richtfest

Einweihung

Konfirmation

Jubiläum

Abiball

Silvesterparty

Einschulung

Meeting

Weihnachtsfeier

Buffet

Motto-Party

Brunch

Von der Hand in den Mund

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

Dattel im Speckmantel, Pflaume im Speckmantel	0,80€
Käseobstspieß	0,60€
Tomate-Mozzarellaspieß, Schinken-Melonespieß	0,70€
Antipastispieß	1,50€
Kochschinken-Mozzarella-Rucolaspieß, Lachsrollchenspieß	1,20€
Blätterteigkugelminikugel mit Feta	0,90€
Blätterteigkugel mit Schinken/Käse	0,90€
Wrapsspieß Mexiko (vegetarisch)	0,90€
Wrapsspieß Putecurry / Wrapspieß Italia	1,00€
Wrapsspieß 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€
Fischpraline	2,50€
Blätterteig mit Lachsfüllung, Snacklöffel mit Lachswrap	1,50€
Minifrikadellenspieß	0,60€
Minischweineschnitzel	1,00€
Hähnchenminiknusperspieß, Hähnchenfiletspieß	1,20€
Pestoröllchen am Spieß, Patrosröllchen am Spieß	1,20€
Satebällchen mit Erdnüssen	0,80€
Minidrilling mit Sour Cream und Lachsstreifen auf Snacklöffel	2,00€
Rindfleischsate mit Erdnussdip	1,50€
Roastbeefröllchen, Kalbfleischröllchen	1,00€
kross gebratener Sesamstik vom Hähnchen	1,20€
Knuspermöhren mit Parmaschinken im Blätterteig	1,80€
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€
Scampispieß an Zwiebel-Ananassalat und Aioli	3,00€
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	4,00€
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€
marinierte Schafskäsewürfel in Olivenöl mit Kräutern	2,50€
Salat von der Entenbrust mit grünen Spargelstücken, Thai Dressing und Macadamia Nüssen	3,00€
mariniertes Artischockenherz auf Seranoschinkenfloeken	2,50€
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, Miniquiche	2,70€
Minirindfleischburger, Minipulledporkburger	3,00€
Minilachslasagne, Minisüßkartoffelgratin	3,00€
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	1,70€
Kassler, Lachsschinken, Bratenaufschnitt, Käse, Ei	1,70€
Mit Lachs, Forelle, Matjes, Roastbeef	2,10€





Schnittchen (Minischwarz und Miniharburgerbrote)

Mit Hackepeter	1,20€
Mit Kassler, Schinken, Mettwurst, Käse, Frischkäse	1,40€
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	8,00€
	10 Teile	12,00€
2. feinsten ger. Lachs, Forelle, Bratenaufschnitt Lachsschinken, Ei, Hackepeter, Salami, Käse, Frischkäse	6 Teile	11,00€
	10 Teile	15,00€
3. feinsten ger. Lachs, Forelle, Ei, Bratenaufschnitt, Roastbeef, Lachsschinken, Käse, Mettwurst, Frischkäse, Tomatemozzarellaspieß, Schinken- melonespieß, Käseobstspieß, Minifrikadellen- spieß, Minischnitzelspieß		pro Person 16,50€

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 18,00€
--	-------------------

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 17,00€

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 19,00€

Buffet 3 Partybrote mit Lachs, Forelle, Ei, Käse, Schinken, Braten Hähnchenwürfel in Thymian auf Hot Mango, Datteln im Speckmantel, Garnelenspieße mit Knobi – Dip, Lachsröllchen auf Snacklöffel, Minischnitzelspieß, Minifrikadellenspieß, Mango Mozzarella Spieß, versch. gefüllte Wrapspieße, Pesto Röllchen auf mediterranen Nudelsalat im Glas, Crostini, kleine Gläser mit Pana Cotta, Mangopüree und Tiramisu pro Person 22,00€

Buffet 4 (ab 15 Personen)

Minilasagne und Minisüßkartoffelgratin warm, Minisandwiches belegt mit Mozzarella, Rucola, Seranschinken, Roastbeef, Remoulade und Gurke, Käse, Ei und Gurke mariniertes Antipastispieß, Tomate-Mozzarellaspieß Würfel vom Schweinefilet in Honigsenfcreme mit Kirschtomaten krosse Hähnchensesamstiks mit Dip, Minirindfleischfrikadelle mit Dip, knackige Rohkoststiks auf Kräuterdip, Lachstatar auf Avocado-creme, Garnele auf Glasnudelsalat, Nordseekrabben-salat, geschichteter Himbeer-Schokotraum mit Amarettinich-runch und Mousse Blanc mit Frischobst

pro Person 24,00€





Fingerfoodbuffets

(ab 15 Personen)

Buffet 5 Minischnitzel auf hausgemachten Kartoffelsalat
Roastbeefflöckchen mit Rucola, Parmesan,
Kirschtomaten und Crema di Balsamico
mariniertes Artischockenherz auf Seranoschinkenfloeken
Bruschetta a la Saltimbocca mit Tomatenragout und
Parmaschinken, Datteln im Speckmantel
Partyhäppchen bunt gemischt
Schmandcrostini pikant mit Salamiwürfeln
Satespieß vom Rind mit Erdnusscreme
Minidrilling mit Sour Cream und Lachsstreifen auf Snacklöffel
Miniwraps mit Crunchy Chicken-Stick,
Rucola und leckerem Dip

pro Person 24,00€

Herbstliches Fingerfood:

(ab 15 Personen)

Kürbiscremesuppe, Crostini mit Schinkentatar,
Ziegenfrischkäse mit Honig auf frischer Feige,
Schinken – Champignon – Spieß, Apfelsalat mit Roastbeef im Glas,
Schweinemedallions mit Roquefort u. Birne,
Minibrote mit Frischkäse u. Kürbis, Schinken, Bergkäse
Matjesfilet mit Apfelmeerrettich auf Schwarzbrot,
Blätterteigkugeln mit Pilzragout, Tete de Moine Happen mit Feigen,
Apfeltraum im Glas und Moussé Schoko mit Birne

(pro Person 23,00€)

Winterliches Fingerfoodbuffet:

(ab 15 Personen)

Möhren – Ingwer Suppe, Entenbrustfiletcarpaccio auf Feldsalat,
Roastbeef – Röllchen gefüllt mit Rucola,
Crostini mit Gorgonzola u. getr. Tomaten,
Datteln im Speckmantel, Entenbrustfiletspieß auf Linsensalat,
kleine Häppchen mit Schweinefilet, Gänsebrust,
Preiselbeerpastete und Roastbeef, Lachswrap mit frischen
Winterrettich, Hähnchenfilet mit Mandelkruste,
Tete de Moine Happen, Zweierlei Mousse mit Kirschen,
Spekulatiuscrunch und Bratapfelmousse`

(pro Person 24,00€)

Fingerfood Frühling:

(ab 15 Personen)

Spargelcremesuppe,
grüne u. weiße Spargelspitzen in Seranoschinken gerollt,
Bärlauchminifrikadellen,
Minibrote mit Frischkäse u. Radieschen,
Lachsrollchen gefüllt mit Frischkäse u. Lauch,
Gemüsesticks mit Dip,
Crostini mit Gorgonzolacreme,
Hähnchenwürfel in Bärlauch Pesto,
Wrapspieß mit Bärlauch Karottencreme
Erdbeeren – Spargel – Salat im Glas,
Moussé Vanille mit Erdbeeren
Schichtmoussé Schoko/Himbeer mit Crunch

pro Person 21,00€

Sommerliches Fingerfoodbuffet:

(ab 20 Personen)

Parmaschinken mit Melone,
Tomate Mozzarella Spieße fein mariniert, Wrapspieß italienisch,
Zuchiniröllchen auf Feldsalat,
Antipasti Spieße fein mariniert, Pestoöllchen auf Gabelspaghettisalat,
Wraps gefüllt mit Rucola,
getrocknete Tomate u. Parmesan,
Geflügelspieß auf orientalischen Couscous Salat,
Paprikaschiffchen mit Frischkäse,
Mini Brote mit ital. Mortadella, Salami,
Frischkäse mit Rucola u. Lachs,
Beerenfrüchte auf Moussé Schoko,
Limettenjoghurtcreme

pro Person 21,00€





Vorspeisenbuffets

(ab 10 Personen)

Vorspeise Kirschtomaten mit Mozzarella-Kugeln u. frischen Basilikum,
Italia: hausgemachte Antipasti – wie zum Beispiel:
Marinierte Paprika,
gefüllte Champions und Zuchiniröllchen,
überbackene Auberginen,
Serano Schinken mit Honigmelone,
Oliven und Zucchini,
Vitello Tonato (Kalbfleisch mit Thunfischsoße)
Bruschettahäppchen

pro Person 10,50€
Als Hauptgericht 16,50€

Vorspeise grüne u. weiße Spargelspitzen gerollt in Serano Schinken,
Frühling: Mango mit Mozzarella fein mariniert,
Karottenscheiben eingel. in einer Honig-Balsamico Marinade,
Putenröllchen gefüllt mit Rucola, Mangochutney u. Parmesan
Partyhäppchen mit Frischkäse u. Radieschen,
Crostini mit Blauschimmel

pro Person 9,50€
Als Hauptgericht 15,50€

Vorspeise Nordseekrabbensalat im Glas,
Neptun: Lachsspiralröllchen gefüllt mit Frischkäse,
feine Tranchen vom Buglachsfilet
Matjestatarhäppchen,
Garnelenspieß auf Gurke,
Lachspralinen

pro Person 14,00€
Als Hauptgericht 19,00€

Familienbuffet ab 6 Personen (kaltes Buffet)

Gemischte Aufschnittplatte mit Bratenaufschnitt,
Schinken usw.

Gemischte Käseplatte, 2 versch. Salate, Hackepeter pro Person 8,50€

Mit gemischter Fischplatte (Lachs, Forelle,
wahlweise Buglachsfilet, Lachsrollchen gefüllt pro Person 11,50€

Auf Wunsch mit Brotkorb und Butter pro Person 2,00€

Rustikales Buffet ab 10 Personen (kaltes Buffet)

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

pro Person 12,00€

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 14,00€

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 21,50€

Geräucherter Puter auf Platte garniert (ab 10 Personen)

Mit Obst und 3 verschiedenen Dipsoßen

pro Person 10,00€

Geräucherte Putenbrust auf Platte garniert mit Obst
und 3 verschiedenen Dipsoßen

pro Person 11,00€

Buffet Hochzeitstag (ab 20 Personen)

Hochzeitsuppe, Rinderrouladen,
Schweinefilet mit Champignons in Rahmsoße,
Hähnchenbrustfilet, dazu Currysoße,
Kartoffelgratin und Salzkartoffeln,
Gemüseplatte mit Hollandaise
Frischsalatplatte mit Dressing, Minispargelröllchen,
Minifrikadelle, Hähnchenknusperschnitzel,
Tomate-Mozzarella, Schinken mit Melone
Edelfischvariation, Käsevariation,
gemischter Brotkorb und Butter
Zitronencreme und Mousse Schoko

pro Person 26,00€

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

Schweinefilet mit Tomate-Mozzarella überbacken
Hähnchenfilet in Champignonsahnesoße, Minispeckkartoffel
Reis, Gemüseplatte mit Hollandaise, Minifrikadellen
Hähnchenminiknusper, Schinken mit Melone, gef. Spargelröllchen
Edelfischvariation mit Graved Soße, Tomate Mozzarella,
Käseplatte mit Fruchtdekor, gem. Brotkorb mit Butter
Schoko Mousse mit Kirschen,
Vanille Mandarinenquark

pro Person 24,00€

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, frische Nordseekrabben, Buglachsfilet
Geräucherter Lachs, gefüllte Lachsröllchen,
Roastbeef und Kassleröllchen,
Parmaschinken mit Honigmelone,
Hähnchenwürfel auf Hot Mango,
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 18,50€





Buffet Italia Classic: (ab 25 Personen)

Schweinerückensteaks in Gorgonzola Soße,
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,
Kassleröllchen u. Roastbeef Röllchen gefüllt mit Rucola
Kleine Käsevariation,
Bruschetta u. Brotkorb mit Butter

pro Person 21,00€

Buffet Italia Gourmet: (ab 25 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,
Lachsrollchen gefüllt,
hausgemachte Antipasti Variation,
Pflaume u. Datteln im Speckmantel,
Schinken mit Honigmelone,
Mango mit Mozzarella fein mariniert,
Bruschetta u. Crostini mit Blauschimmel,
frische Blattsalate mit Mango Dressing u. Parmesansplitter,
Käsevariation mit Frischkäse,
Brotkorb u. Butter
Panna Cotta mit Mangopürree,
Tiramisu

pro Person 29,00€

Buffet Athen: (ab 20 Personen)

Vorspeisenplatte mit:

Marinierten Oliven, Peperoni, Peppadew u. gefüllten Champignons,
überbackenen Auberginen,
Saganaki mit Tzaziki u. Fladenbrot
Gyrosgeschnitzeltes überbacken,
Suflakispieße,
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,
Schinkenkrustenbraten
dazu Kartoffelpüree, Semmelknödel mit Rahmsöße,
Rotkohl u. Sauerkraut,
Brettljause mit Schinken
Salamispezialitäten,
Pfefferbeißer u. Landjäger,
Leberkäs Röllchen gefüllt mit Gewürzgurke,
Bergkäse,
bayr. Käsewurstsalat,
Obatzder u. Laugengebäck

pro Person 19,50€





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€

Mailänder Schnitzelpfanne
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. Lasagne, Tortellini in Käsesahnesoße,
Pizzahackbrötchen warm,
bunter gemischter Salat,
Baguette und Kräuterbutter pro Person 11,50€
2. Spare Ribs, Chicken Wings, Hähnchennuggets,
Folienkartoffel mit Kräuterquark, bunter
gem. Salat , Dipsoßen und Baguette pro Person 13,50€
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 15,00€
6. Menü Festtag
Hochzeitsuppe, Spieß-Puten-Schinkenkrustenbraten,
Bratensoße, Kartoffelgratin, Minispeckkartoffeln, Gemüse-
Platte mit Hollandaise, bunter gemischter Salat pro Person 17,00€
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 gem. Salat pro Person 13,50€
9. Gyrosgeschnetzeltes überbacken und gefüllter
Fetabraten, dazu Djuwetschreis, Minispeckkartoffeln
griech. Bauernsalat pro Person 13,50€





Menüvorschläge ab 10 Personen

10. Rahmgeschnetztes mit Champignons,
Putengeschnetztes 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 14,50€
13. Schweinefilet in Gorgonzolasoße,
Hähnchenbrustfilet auf Blattspinat mit Käse
überbacken, dazu grüne Bandnudeln, Kartoffel-
gratin und Frischsalatplatte mit Dressing pro Person 14,50€
14. Rinderrouladen und Schweinerouladen,
Salzkartoffeln, Soße, Rotkohl, gem. Gemüseplatte,
Gurken-, Bohnen-, Karottensalat pro Person 16,00€
15. Schweinefilet in milder Senfkruste und Rinderge-
schnetztes, 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 17,50€
17. Hähnchenbrustfilets, Schweinefiletmedaillons, Rindersteaks,
in Pfefferrahmsoße, dazu Champignons mit Zwiebeln, gemischte
Gemüseplatte, Röstkartoffeln, Kartoffelgratin und
bunter gemischter Salat pro Person 19,00€

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 19,00€
20. Entenbrustfilet gebraten dazu Orangensoße,
Rindersteaks, mit frischen Pilzen, Speckrosenkohl
und Apfelrotkohl, dazu Kartoffelgratin pro Person 20,00€
21. Lammrücken gratiniert und Schweinefiletmedaillons
mit Pilzen und Zwiebeln dazu Rosmarinkartoffeln,
Kartoffelgratin, Speckbohnenbündchen
und Wirsingrahmgemüse pro Person 20,00€
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
Pfannengemüse, leine Parmesanschnitzel vom Schweine-
rücken dazu Süßkartoffelgratin und Rosmarinkartoffeln
und Blattsalate mit Mangodressing, Kirschtomaten
und Parmesansplitter pro Person 16,50€
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 7,50€

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 9,50€

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 13,50€

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 *

Abholpreis zum selber grillen
pro Person 11,50€
(incl. 7% 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 *

Abholpreis zum selber grillen
pro Person 16,50€
(incl. 7% MwSt.)

Gerne grillen wir vor Ort mit unseren Holzkohle- oder Gasgrills, damit Sie sich ihren Gästen widmen können. Grillservice pro Servicekraft und Stunde 27,-€ / Grillt der Chef persönlich pro Stunde 39,-€.

Bei Dienstleistungen müssen wir auch bei den Speisen immer die erhöhten 19% MwSt. berechnen.





Grillbuffet Exklusiv:

(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,
Coucoussalat Orientalisch,
fein marinierte Mango mit Mozzarella ,
bunter gemischter Salat mit Joghurt Dressing,
Tzaziki, Feta Creme, Spezialsoße,
gemischtes Baguette u. Kräuterbutter

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

Grillbuffet Steaks Vielfalt:

Rindersteaks, Iberico – Kotelett, Hähnchenbrustfilet,
Lammrücken u. Kalbsrücken herzhaft mariniert
dazu; Folienkartoffeln mit hausgemachter Sour Cream,
Apfel – Mango – Selleriesalat,
frische Blattsalate mit Mozzarella Perlen +
Minitomaten fein mariniert, Bulgur Salat,
Reis – Schichtsalat, Tzaziki, Chili Dip, Spezialsoße,
gemischtes Baguette u. Kräuterbutter

pro Person 22,00€

American BBQ:

Spare Ribs, Rindersteak, Chicken Wings,
Hamburger (nur Fleisch), Grillgemüse,
Baked Potatoes mit hausgemachter Sour Creme,
Cole Slow aus Rot- und Weißkrautsalat,
Caesar Salat mit Bacon und Croutons,
Mais – Bohnensalat mit Zwiebeln, Marshmallowsandwich,
Ananasscheiben mit braunem Zucker
In Aluschalen für den Grill, gemischtes Baguette
dazu Kräuterbutter, BBQ – Soße u. Chili Dip

pro Person 21,00€

Frontcooking/Riesenpfannenessen

ab 40 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 21,00€
(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 25,00€
(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 28,00€
(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 14,00€
aufgeschnitten durch Personal, incl. 19% MwSt.
pro Person 18,00€

Spanferkel mit Kartoffelsalat, Nudelsalat,
Sommersalat, Krautsalat, griech. Bauernsalat,
Spezialsoße, Knoblauchsoße (Abholpreis, incl. 7% MwSt.)
pro Person 15,00€
aufgeschnitten durch Personal, incl. 19% MwSt.
pro Person 19,00€

Spanferkel mit Bratkartoffeln und Kartoffelgratin,
Krautsalat, Schichtsalat, griech. Bauernsalat, Nudelsalat,
Tzaziki, Spezialsoße, Remoulade,
Brotkorb und Kräuterbutter (Abholpreis, incl. 7% MwSt.)
pro Person 16,00€
aufgeschnitten durch Personal, incl. 19% MwSt.
pro Person 20,00€

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 27,-€
schneidet der Chef persönlich auf: pro Stunde 39,-€

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 21,50€

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 2,50 €
Salzkartoffeln	pro Person 2,00 €
Bratkartoffeln	pro Person 2,50 €
Gemüseplatte	pro Person 3,50 €
Spätzle, Nudeln	pro Person 2,00 €
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 2,00 €
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 3,50 €
Blumenkohl - Broccolieauflauf	pro Person 3,50 €
Gemüselasagne / Gemüsegratin	pro Person 3,50 €
Süßkartoffelgratin	pro Person 4,50 €
Kräuterkartoffeln / Rosmarinkartoffeln	pro Person 2,50 €
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 5,50 €
Zigeunerbraten (Paprika/Zwiebelfüllung)	pro Person 6,00 €
Husarenbraten (Nacken mit Frischkäse)	pro Person 6,00 €
Burgundernußbraten	pro Person 6,00 €
Schinkenkrustenbraten	pro Person 6,00 €
Jägerbraten (Nacken mit Jägermett)	pro Person 6,00 €
Schwedenbraten (mit Dörrobst - Füllung)	pro Person 6,00 €
Farmerbraten (Kochschinken, Käse und Zwiebeln)	pro Person 6,00 €
Gyrosbraten (mit Gyroskräutern gewürzt & frischen Zwiebeln)	pro Person 5,80 €
Kassler in Blätterteig	pro Person 6,90 €
Lummerbraten vom Schweinerücken	pro Person 6,50 €
Kassler Nackenbraten	pro Person 5,50 €
Schweinerücken mit einer Paprikakruste	pro Person 6,50 €
Rinderbraten mit deftiger Würzung	pro Person 7,90 €
Schweinefilet - Topf (mit Champignon)	pro Person 7,50 €
Schweinefilet in Senfkruste	pro Person 7,50 €
Pestobraten vom Schweinerücken	pro Person 6,50 €
Schweinebraten mit Honig-Senfkruste	pro Person 6,00 €
Rinderrouladen (2 Stück)	pro Person 7,90 €

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 6,00 €
Grill - Haxen	pro Person 5,50 €
Gekochtes Eisbein	pro Stück 6,50 €
Käseschinkentorte	pro Person 6,50 €
Lasagne / Zwiebelkuchen / Tortellini	pro Person 6,50 €
Limandesfilet in Eihülle	pro Person 7,80 €
Lachsfilet auf Blattspinat überbacken oder im Gemüsebett	pro Person 9,50 €
Scampipfanne mit Wok-Gemüse	pro Person 9,50 €
Matjesfilets in Variationen	pro Person 7,00 €
Probieren Sie unsere Quiche - Spezialitäten Quiche mit:	pro Stück 26,00€
Salami, Zwiebeln und Käse	
Kochschinken, Champignon, Käse	
Lauch, Speck und Käse	
Tomate, Feta und Salami	
Spargel, Schinken, Käse	
Lachs, Blattspinat und Käse	pro Stück 28,00€
..... oder individuell nach Ihren Wünschen	





Frischsalate

Alle Salate sind ohne Konservierungsstoffe hergestellt

Krautsalat	je kg	8,90 €
Tortellinisalat	je kg	13,90 €
Kartoffelsalat	je kg	12,90 €
bunter Kartoffelsalat oder Nudelsalat		
Erdbeer - Spargelsalat	je kg	17,90 €
Mais - Bohnensalat	je kg	10,90 €
Gurken / Melonensalat	je kg	16,90 €
Sommersalat mit gerösteten Schinken	je kg	11,90 €
Griechischer Salat mit Feta / Spitzkohlsalat	je kg	13,90 €
Gurkensalat, Tomatensalat,	je kg	11,90 €
Bohnensalat, Karottensalat, bunter gemischter Salat	je kg	10,90 €
Glasnudelsalat, chinesischer Nudelsalat, mediteraner Nudelsalat	je kg	14,90 €
Schichtsalat mit Ananas oder mit Eisberg & Erbsen	je kg	12,90 €
Zwiebelorangensalat mit Feta	je kg	14,90 €
Frühlingsalat oder Porreesalat	je kg	13,90 €
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	10,90 €
Gemischter Salat mit Gorgonzola, Speckstreifen u. gebr. Birnen	je kg	15,90 €
Couscous oder Bulgursalat	je kg	17,90 €
Linsensalat	je kg	17,90 €



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 €
After Eighth Mousse mit Eierlikör	pro Person 3,50 €
Mousse au chocolat, Erdbeere, Vanille, Waldbeere	pro Person 3,50 €
Vanille-Mandarinenquark / Quarkcreme mit Roter Grütze	pro Person 3,00 €
Waldbeerenmousse mit Mascarpone	pro Person 3,50 €
Frischobstplatte / Obstsalat	pro Person 3,50 €
Pfirsich - Quarkcreme / Pfirsich - Quarklasagne	pro Person 3,00 €
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 €
Melonen Tiramisu / Waldbeer Tiramisu / Tiramisu	pro Person 3,50 €
Moussé Blanc mit Frischobst/Himbeertraum	pro Person 3,50 €
Mascarpone Creme mit Erdbeeren (Saison)	pro Person 4,00 €

Suppen zum Sattessen

pro Person 0,750 ltr.

Kürbiscremesuppe	pro Liter	5,95 €
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	5,95 €
Champignoncremesuppe	pro Liter	5,95 €
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	9,90 €
Gawehn Spezial Sauce / Knoblauchsoße	pro Liter	10,90 €
Fetacreme / Bärlauchcreme / Mexicocreme	pro Liter	11,90 €
Dressing - Saucen	pro Liter	9,90 €
Tzaziki	je kg	10,90 €
Landfrischkäse	je kg	16,99 €



Süßspeisen - Spezialitäten

Panna Cotta mit Mango Pürree oder Himbeer Pürree	pro Person 3,50 €
Limoneyoghurt Creme / Orangencreme / Zitronencreme	pro Person 3,50 €
Kokosmoussé mit Erdbeerpürree	pro Person 3,50 €
Bayrisch Creme mit Frischobst	pro Person 3,50 €
Frisch vor Ort für Sie zubereitet: Kaiserschmarren mit Apfelmus u. Sahne	pro Person 5,00 €
Eisbuffet mit Sahne und verschiedenen Soßen	pro Person 5,00 €
Erdbeer-Tiramisu	pro Person 3,50 €
Schichtmoussé, Schoko / Himbeer mit Amarettini Crunch	pro Person 3,50 €
Quarkbeerendessert mit Keksch crunch	pro Person 3,50 €
Cockie-Mascarponecreme mit Trauben	pro Person 3,50 €
Geschichteter Schokotraum	pro Person 3,50 €
Joghurtcreme mit Haferflocken und Honig	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 €	
Verleih nur in Verbindung mit Getränken:				
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	25,00 €			
Servicepersonal pro Person und Stunde	27,00 €			
Grillpersonal / Spanferkel aufschneiden	27,00 / 39,00 €			

Alle Geschirrliehartikel 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 zurück gebracht 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.

Letzte Änderungen für Ihre Feier sind bis 3 Tage vor der Veranstaltung möglich!

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-Bremervörde
IBAN DE40 2415 1235 0000 2097 00
Swift-Bic BRLADE21ROB

Volksbank Osterholz-Scharmbeck
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 abgehängt. 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. 10l age 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

Route 66 unser neuer BBQ Smoker

Ihr Fest , gleich welcher Art und Größe , wird durch unser Barbecue- Catering mit unserem neuen Smoker etwas ganz besonderes. Bieten Sie Ihren Gästen Erlebnisgastronomie und Speisen vom Original American Smoker, die Sie so Wahrscheinlich noch nie gegessen haben.

Ob privat bei Ihnen im Garten oder in Ihrer Firma, wir kommen zu Ihnen und Bieten Ihnen ein Original BBQ mit unserem Smoker. Der Smoker bietet mit 2 Räucherbereichen, 1 BBQ Kammer, 1 Holzkohlegrill, und verschiedene Arbeitsflächen, angeheizt wird der Smoker mit edlem Akazien oder Eichenholz, die beste Voraussetzung für eine gelungene BBQ Party.

Wir haben eine mindest Teilnehmerzahl von 60-500 Personen, bei größeren Veranstaltungen setzen wir zusätzlich mehrere Grills ein. Lassen Sie uns wissen welche leckere Auswahl Sie Ihren Gästen anbieten möchten, wir erstellen Ihnen dann ein individuelles Angebot.

Hier einige Vorschläge ROUTE 66 BBQ Menues

1. Rindfleischburger aus besten regionalen Beef

Veredelt mit Kräutern und Gewürzen klassisch im Gourmetburger- Bun, wahlweise mit Cheddarkäse, Frischen Salat, Tomaten, Gurken, hausgemachter Zwiebelmarmelade und selfmade Burgertopping.

Handgezupftes Pulled Pork mit Cole Slaw, einer leckeren Verbindung von Rot-Weisskrautsalat mit feinsten Aromen, hausgemachter BBQ Soße und einem knackigem Brötchen.

So nebenbei dazu:

Süsskartoffelpommes mit Chilimayonaise und Advocadodip, Potatoe Wedges fein mariniert, Frische Salatvielfalt mit verschiedenen hausgemachten Dressings

2. Spare Ribs fein mariniert, Puter am Spieß zart und saftig

Beef Brisket (zarte Rinderbrust), Bacon Bombs gefüllt mit herzhaften Cheddarkäse

So nebenbei dazu:

Baked Potatoe mit selfmade Sourcream, Karstoffelspalten Tex Mex, würzige Maiskolben mit Dipkreation
Mediterrane Gemusepfanne, Caesars Salat mit Croutons und Bacon, Tacco Salat crispy spice
Tomaten-Zwiebelsalat, Baguetteauswahl und hausgemachte Butterkreationen

3. 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 tranchiert, Vorspeisenbuffet vom Allerfeinsten frisch aus unserer Schnibbelküche, hausgemachte Antipastiauswahl wie z.B. Überbackene Auberginen, gefüllte Champignons und Zucchini, marinierte Karotten und Paprika, Oliven etc., Ricola Carpaccio verfeinert mit Bergkäsesplitter, Bickbeeren, Erdbeerspalten fein mariniert, Mangospalten mit Mozzarella, rustikaler Bauernsalat mit marinierten Feta, Gurke trifft Melone frisch und fruchtig, Bruschettahäppchen, Blattsalate mit Mangodressing, Parmesansplitter und Kirschtomaten, hausgemachte Dipkreationen, Baguetteauswahl, verfeinerte Butterspezialitäten

Etwas warmes dabei:

Halbierte Drillinge verfeinert mit Rosmarin und Meersalz
Honig-Tymian Karotten mit cremigen Feta im Smoker gegrillt
Dessertauswahl vom Grill:

Marshmellowsandwich, Ananas gegrillt an Vanilleeis etc.





Fleischerei · Party-Service

Anschrift:

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

Inhaber: Stefan Gawehn, Fleischermeister
Tel.: 0 47 63 / 81 78 • Fax: 0 47 63 / 62 70 57
eMail: gawehn.fleischerei@ewetel.net
Internet: www.party-service-gawehn.de
Facebook: Fleischerei und Partyservice Gawehn

Geschmackvoll feiern und genießen!