



*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	1,60€
Käseobstspieß	1,50€
Tomate-Mozzarellaspieß	1,50€
Schinken-Melonespieß	1,50€
Wrapspieß Mexiko veggi, Wrapspieß Italia veggi	1,50€
Wrapspieß Lachsdill	1,70€
Antipastispieß	1,80€
Paprikaschiffchen mit Frischkäse	1,50€
Garnelenspieß	2,00€
Snacklöffel mit Lachsrollchen	2,00€
Minifrikadellenspieß	1,10€
Minischweineschnitzelspieß	1,50€
Hähnchenknusperspieß, Hähnchenfiletspieß	1,60€
Satebällchen-Minifrikadelle mit Erdnüssen	1,30€
Sesamstik vom Hähnchen	1,80€
Roastbeefröllchen	1,80€
Minidrilling mit Sour Cream und Lachsstreifen	2,30€
Falafelminibällchen	1,40€
Minilasagne	3,50€
Minisüßkartoffelgratin	3,50€
Bruschetta	2,00€
Birne, Feige, Ziegenkäse mit Honig-Balsamico-Topping (warm serviert)	4,50€
Röllchen mit Seranoschinken, Avocado, Mango, Rucola, Frischkäse	2,00€
Käseröllchen mit Frischkäse	1,50€
Crostini mit Bruschettatomaten auf Basilikumcreme	2,50€
Wrapspieß mit gegrillten Gemüse und Avocadocreme	1,80€
Minihackbällchen mit Hesam von Rind auf Senfcreme	1,80€
Tatar vom Lachs auf Avocadocreme	3,00€

Mini Wraps (Preis pro Stück)

Gefüllt mit

Parmesan, Tomate, Ruccuola	3,00€
Lachs, Gurke, Blattsalat	3,50€
Thunfisch, Tomate, rote Zwiebel	3,00€
Kochschinken, Käse, Gurke	3,00€
Seranoschinken, getr. Tomate, Käse	3,00€





Schnittchensortimente (ab 10 Personen)

(Miniharburger und Minifeinschmeckerbrote der Bäckerei Rhode)

1. Kassler, Schinken, Mettwurst, Hackepeter, Schnittkäse, Frischkäse	6 Teile 10 Teile	13,50€ 20,50€
2. Lachs, Forelle, Ei, Schinken, Mettwurst Kassler, Hackepeter, Schnittkäse, Frischkäse	6 Teile 10 Teile	16,50€ 23,50€
3. Lachs, Forelle, Ei, Schinken, Mettwurst, Kassler, Käse, Frischkäse, Hackepeter, Tomate-Mozzarellaspieß, Schinken-Melonespieß, Käseobstspieß, Minifrikadellenspieß, Minischnitzelspieß		pro Person 25,50€

Brötchenhälften (Preis pro Stück)

mit Mettwurst, Schinken, Kassler, Putenbrust, Käse, Ei, Frischkäse, Hackepeter	2,70€
mit Lachs, Forelle, Roastbeef	3,60€

Fingerfoodbuffet kalt / warm:

(ab 10 Personen)

Currywurst to go - dazu Baguette Tomate-Mozzarellaspieße, Käsespieße, Schinken-Melonespieße, Antipastispieße, Falafelbällchen mit Guacamole, Minifrikadellen, Minischnitzel, Dattel und Pflaume im Speckmantel, Frischkäsehäppchen, Wrapspieße mexico veggi, Wrapspieße italia veggi, Zuchiniröllchen auf mediterranen Nudelsalat	pro Person 27,00€
---	-------------------

Fingerfood klassik

(ab 10 Personen)

Partybrote italia, Partybrote Frischkäse, Partybrote Putenbrust
Tomate-Mozzarellaspieß, Schinken-Melonespieß,
Antipastispieß Käseobstspieß, Wrapspieße mexico,
Wrapspieße italia, Hähnchenspieße, Minischnitzel,
Falafelbällchen mit Dip Minifrikakadelle auf
Kartoffelsalat im Glas

pro Person 25,00€

Fingerfood klassik 2 (ab 10 Personen)

Partybrote mit Lachs, Forelle, Ei, Käse, Schinken, Mettwurst, Frischkäse,
Tomate-Mozzarellaspieße, Dattel im Speckmantel, Minischnitzel,
Hähnchensesamstik, Minifrikadellen mit Dip, Wrapspieß italia veggi,
Wrapspieß Lachsdill, Käseobstspieß, Kasslerröllchen gefüllt mit Rucola
und Honig-Senf,
Schinken-Melonespieß auf Gurken-Melonensalat

pro Person 26,00€

Fingerfood mediteran (ab 10 Personen)

Partybrote mit Lachs, Forelle, Ei, Schinken, Mettwurst,
Kassler, Käse, Frischkäse, Dattel im Speckmantel, Tomate-
Mozzarellaspieß, Schinken-Melonespieß, Antipastispieß, Garnelenspieß
mit Knobidip, Lachsröllchen auf Snacklöffel, Hähnchenknusperspieß,
Minifrikadellenspieß, Wrapspieß
italia veggi, Wrapspieß mexico veggi, Wrapspieß Lachsdill,
Zuchiniröllchen auf mediteranen Nudelsalat,
Panna Cotta mit Mango, Mousse au Chocolat

pro Person 29,00€

Schinken-Melone auf Gurken-Melonensalat	2,80 €
Minischnitzel auf Kartoffelsalat	3,00 €
oder Minifrikadelle auf Kartoffelsalat	2,80 €
Hähnchenspieß auf Obstsalat	3,80 €
Entenbrustfilet auf Blattsalat	3,80 €
Salat von Roter Bete mit Äpfeln und Walnüssen	3,00 €
Scampispieß auf Blattsalat	3,80 €
Rohkoststiks auf Dip Nordseekrabbensalat a la Sylt	Saisonpreis





Familienbuffet ab 6 Personen

Gemischte Aufschnittplatte mit Mettwurst, Kassler, Schinken etc. Gemischte Käseplatte, 2 versch. Salate, Hackepeter

pro Person 11,00€

Mit gemischter Fischplatte mit Lachs, Forelle, Lachsröllchen und Buglachsfilet

pro Person 15,00€

Frühstücksbuffet ab 10 Personen

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

pro Person 19,00€

Brunch Buffet ab 15 Personen (warm-kalt)

Schweinefilet in Champignonrahmsoße dazu Spätzle, gemischte Fischplatte, Käsevariation mit Käsespießen, Schinken mit Melone, Kasslerröllchen, Tomate-Mozzarellaspieße, 2 versch. Salate (z.B. Fleischsalat und Geflügelsalat) Vanillequark mit Obst

pro Person 26,50€

Buffet Hochzeitstag (ab 20 Personen)

Rinderrouladen, Schweinefilet mit Champignons in Rahmsoße, kleine Hähnchenschnitzel, Kartoffelgratin und Kräuterkartoffeln, Gemüseplatte mit Hollandaise, Frischsalatplatte mit Dressing, Minifrikadellen und Minischnitzel, Tomate Mozzarella, Schinken mit Melone, gemischte Fischplatte, Käsevariation mit Käsespießen,, Brotkorb Mousse Schoko, Himbeertraum

pro Person 35,00€

Buffet Gawehn Spezial (kalt-warm)

(ab 20 Personen)

Schweinefilet mit Tomate-Mozzarella überbacken,
Hähnchen in Champignonsahnesoße, Minispeckkartoffeln,
Rosmarinkartoffeln, Gemüseplatte mit Soße Hollandaise, Minifrikadellen,
Hähnchenknusper, Schinken mit Melone,
gemischte Fischplatte, Tomate mit Mozzarella,
Wrapspieße italia, bunte Käsevariation mit Käsespießen,
Brotkorb

Mousse Schoko, Panna Cotta mit Mango

pro Person 34,50€

Vegetarisches Buffet: (ab 15 Personen)

panierter Fetakäse dazu Tzaziki, Gemüsefrikadellen und
Falafelbällchen, dazu Guacamole, gefüllte Champignons
mit Frischkäse, Kartoffelgratin, Rosmarinkartoffeln,
hausgemachte Antipastivariation, Blattsalate mit Mangodressing,
Tomate mit Mozzarella, Wrapspieße italia und mexico
Käseobstspieße, Fetacreme,
Brotkorb

pro Person 29,50€

Buffet Italia Classic: (ab 25 Personen)

Schweinerückensteaks in Champignonrahmsauce, Hähnchen-
brustfilet auf Blattspinat überbacken, Rosmarinkartoffeln, Kartoffelgratin,
Lasagne, Tortellini in Käsesahnesauce, Frischsalatplatte mit Dressing,
Tomate mit Mozzarella, Schinken mit Honigmelone, hausgemachte
Antipastivariation, Wrapspieße italia, Wrapspieße Lachsdill,
Käseobstspieße, Bruschetta,
Brotkorb

pro Person 31,00€

Buffet Italia Gourmet: (ab 30 Personen)

Salimbocca vom Schweinefilet, Hähnchen mit Tomate und Mozzarella
überbacken, Lachsfilet auf Blattspinat überbacken, Rosmarinkartoffeln,
Minispeckkartoffeln, Carpaccio vom Rinderfilet fein mariniert,
Vitello Tonato (Kalbfleisch mit Thunfischsoße), hausgemachte
Antipastivariation, Pflaume und Dattel im Speckmantel,
Knoblauchgarnelen mit Dip, Lachsrollchen gefüllt, Schinken mit
Honigmelone, Wrapspieße italia, Blattsalate mit Mangodressing
und Kirschtomaten, Bruschetta, Käseobstspieße, Brotkorb

Panna Cotta mit Mango, Tiramisu

pro Person 36,50€





Buffet Athen: (ab 20 Personen)

Vorspeisenplatte mit:

Marinierten Oliven, Peperoni, Peppadew u. gefüllten Champignons,
überbackenen Auberginen,
Saganaki mit Tzaziki und Baguette,
Gyros geschnitztes überbacken,
Suflaki in Metaxasoße,
Hähnchenbrustfilet gefüllt,
Djuwetschreis, Kräuterkartoffeln,
Krautsalat und bunter Bauernsalat

pro Person 26,50€

Bayrisches Buffet: (ab 10 Personen)

Buffet 1 Minihaxen, bayr. Leberkäs, bayr. Weißwurst,
dazu süßer Senf, warmer Speckkartoffelsalat,
Bratkartoffeln, Sauerkraut, Laugengebäck,
Obatzder, Radi und Radieschen **pro Person 20,00€**

Bayrisches Buffet: (ab 20 Personen)

Buffet 2 Bratwürste Nürnberger Art,
bayr. Leberkäs, kleine Hähnchenkeulen,
Schinkenkrustenbraten, Kartoffelpüree,
Bratkartoffeln, Rotkohl und Sauerkraut,
Brettljause mit Schinken, Salami,
Pfefferbeißer und Salamistiks,
Bergkäsewürfel, bayr. Käsewurstsalat,
Obatzder und Laugengebäck **pro Person 26,50€**

Menüvorschläge ab 10 Personen

1. Schweineschnitzel und Hähnchenschnitzel dazu Pilze und Zwiebel,
Bratkartoffeln und Kartoffelgratin, Gemüseplatte mit
Soße Hollandaise **pro Person 19,00€**
2. Schweineschnitzel und Hähnchenschnitzel dazu Pilze und Zwiebel,
Bratkartoffeln und Kartoffelgratin, Gemüseplatte mit
Soße Hollandaise, Frischsalatplatte mit Dressing **pro Person 20,50€**
3. Spießbraten und Putenbraten, Bratensoße, Kartoffelgratin,
Minispeckkartoffeln, Gemüseplatte mit Soße Hollandaise,
Kraut-und Karottensalat **pro Person 20,50€**
4. Gyros überbacken und Cevapcici in Metaxasoße dazu
Djuwetschreis, Kräuterkartoffeln, Krautsalat, Tzaziki
und Baguette **pro Person 19,00€**
5. Grünkohl mit Kassler Nacken und Kassler Bauch ,
Kohlwurst, Pinkel und Salzkartoffeln **pro Person 20,50€**
6. Gefüllte Hähnchenbrustfilet mit Frischkäse, Schweinefilet mit
Tomate und Feta überbacken, Minispeckkartoffeln, Rosmarin-
kartoffeln und mediterranes Pfannengemüse **pro Person 21,50€**
7. Rinderrouladen mit Soße, Schweinefilet mit Pilzen in Rahmsoße,
Putenbraten, Kartoffelgratin, Salzkartoffeln, Gemüseplatte mit
Soße Hollandaise, Frischsalatplatte mit Dressing **pro Person 26,50€**
8. Hähnchenbrustfilet in Sahnesoße, Schweinefilet mit Pilzen in
Rahmsoße, Rindersteaks in Pfefferrahmsoße, Röstkartoffeln
und Kartoffelgratin, Gemüseplatte mit Soße Hollandaise,
Frischsalatplatte mit Dressing **pro Person 27,00€**





9. Entenbrustfilet in Orangensoße, Schweinefilet mit Champignons in Rahmsoße, Speckrosenkohl, Apfelrotkohl, Kartoffelgratin, Minispeckkartoffeln **pro Person 28,50€**
10. Rinderbraten, Schinkenkrustenbraten, Putenbraten dazu Bratensoße, Kartoffelgratin, Minispeckkartoffeln, Gemüseplatte mit Soße Hollandaise, Frischsalatplatte mit Dressing **pro Person 25,50€**

Süßspeisen in kleinen Minitubes schön ausgarniert

Mousse au Chocolat oder geschichteter Schokotraum	pro Person 4,00€
Panna Cotta mit Mango oder Panna Cotta mit Erdbeerpürree	pro Person 4,00€
Mousse Vanille mit Obstsalat oder in der Saison mit Erdbeeren	pro Person 4,00€
Himbeertraum oder Pfirsichquarkcreme	pro Person 4,00€
Schichtmousse Schoko-Himbeer mit Kekschrunch	pro Person 4,00€
Zweierlei Mousse mit Kirschen und Spekulatiuschrunch (Saison)	pro Person 4,00€

Suppen

pro Person zum satt essen 0,750 ltr.
Mindestbestellung pro Sorte 5 ltr,

Hochzeitsuppe	pro Liter 8,95€	Käsehacksuppe	pro Liter 9,95€
Gulaschsuppe	pro Liter 9,95€	Erbsensuppe	pro Liter 8,25€
Gyrossuppe	pro Liter 9,95€	Kartoffelsuppe	pro Liter 8,95€
Chili Con Carne	pro Liter 9,95€	Tomatencremesuppe	pro Liter 8,95€

Vegetarische Alternativen:

Gemüsefrikadellen, Gemüseschnitzel, paniierter Feta, Süßkartoffeltaler, Falafelbällchen

Grillplatten zum selber grillen

rustikale Grillplatte ab 5 Personen

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

pro Person 8,00€

Feinschmecker Grillplatte ab 5 Personen

Gemischte Grillspezialitäten herzhaft gewürzt oder mariniert,
vom Schweinenacken, Schweinerücken, Grillbauch, Geflügel,
gemischte bunte Grillspieße, Grillwurstspezialitäten

pro Person 10,50€

Gourmet Grillplatte ab 5 Personen

Gemischte Grillspezialitäten lecker gewürzt oder mariniert
vom Rindersteak, Schweinenacken-und Rückensteak, Geflügel,
gemischte Grillspieße , marinierte Kartoffelspieße,
Grillwurstspezialitäten

pro Person 13,50€

Exklusiv Grillplatte ab 10 Personen

Gemischte Grillspezialitäten lecker gewürzt oder mariniert,
vom Rindersteak, Schweinenackensteak, Geflügel, Lamm,
bunte Grillspieße, Scampipfanne, Grillwürstchenauswahl, kleines
Tomate-Fetapfännchen, marinierte Kartoffelspieße

pro Person 17,50€

Vegetarische Grillvariationen

gefüllte Champignons mit Frischkäse, marinierte Kartoffelspieße,
Tomate-Fetapfännchen, Zuchinispieße, Halloumispieße,
mediterranes Gemüsepfännchen mit oder ohne Feta





Grillbuffets zum selber grillen

Grillbuffet Rustikal: ab 10 Personen

Gemischte Grillspezialitäten vom Schweinenacken, Schweine-
rücken, Geflügel, Grillbauch, Grillbratwurst dazu
hausgemachter Kartoffelsalat, Nudelsalat, griech. Bauernsalat
Spezialsoße, Knoblauchsoße und Baguette

pro Person 15,50€

Grillbuffet Feinschmecker: ab 10 Personen

Gemischte Grillspezialitäten vom Scheinenacken, Grillbauch,
Geflügel, gemischte Grillspieße, Grillwurstspezialitäten, dazu
hausgemachter Kartoffelsalat, mediterraner Nudelsalat,
griech. Bauernsalat, Tomate mit Mozzarella , Spezialsoße,
Knoblauchsoße, Fetacreme , Baguette

pro Person 20,00€

Grillbuffet Exclusiv ab 25 Personen

Gemischte Grillspezialitäten vom Rindersteak, Geflügel,
Schweinenacken und Rücken, bunte Grillspießvariation
Scampipfännchen für den Grill, Grillwurstspezialitäten,
Rosmarinkartoffeln, Tomate-Fetapfännchen hausgemachte
Antipastivariation, frische Blattsalate mit Mangodressing
und Kirschtomaten, griechischer Bauernsalat, Gurken-Melonensalat
Tomate mit Mozzarella, Sommersalat mit Bacon, Spezialsoße,
Knoblauchsoße, Fetacreme, Baguette

pro Person 29,00€

**Auf Anfrage grillen wir ab 40 Personen vor Ort mit unseren Grills,
damit Sie sich Ihren Gästen widmen können.**

Preis auf Anfrage.

**Bei Dienstleistungen müssen wir auch bei Speisen immer die erhöhte
Mwst. von zuzügl. 19% berechnen**

Spanferkelmenüs ab 35 Personen

(unter 35 Personen bieten wir Ihnen Spanferkelbraten an)

Spanferkel mit Bratkartoffeln und Sauerkraut,
Baguette, Spezialsoße, Knoblauchsoße **pro Person 23,50€**

Spanferkel mit Kartoffelsalat, Nudelsalat, Krautsalat,
Sommersalat, griechischer Bauernsalat, Spezialsoße,
Knoblauchsoße, Senf und Baguette **pro Person 26,50€**

Spanferkel mit Bratkartoffeln und Kartoffelgratin,
Krautsalat, griech Bauernsalat, Schichtsalat, Nudelsalat,
Spezialsoße, Knoblauchsoße, Senf und Baguette **pro Person 28,50€**

**Auf Anfrage schneiden wir ab 40 Personen das Spanferkel vor Ort auf.
Preis auf Anfrage.**

**Bei Dienstleistungen müssen wir auch bei Speisen immer die
erhöhte Mwst. von zuzügl. 19% berechnen.**

Spanferkelgrill Leihgebühr 100,-€ gereinigt zurück.

Gyrosspieß

Die griechische Spezialität zum selber grillen

Leihgebühr gereinigt zurück **25,00€**

Gyrosfleisch **pro kg 12,90€**
Djuwetschreis, Krautsalat, Tzaziki und Baguette **pro Person 8,50€**



Zubehör, wie Geschirr, Leihgrills sowie Servicepersonal auf Anfrage

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. Zubehör auf Anfrage möglich!
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: Feb. 2026

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%.

Liebe Kundinnen und Kunden,

die Erstellung eines Kostenvoranschlags erfordert Zeit und Sorgfalt, je nach Umfang und evtl. Anpassungen behalten wir uns vor, eine Gebühr für den Kostenvoranschlag zu erheben. Diese entfällt selbstverständlich, wenn Sie sich für eine Auftragserteilung entscheiden.

Bitte beachten Sie außerdem, dass reservierte Termine für Sie fest eingeplant werden und wir andere Anfragen ggf. absagen müssen. Sollten Sie einen Termin nicht rechtzeitig absagen, fällt in solchen Fällen eine Ausfallgebühr in Höhe von 50% an.

Wir danken Ihnen für Ihr Verständnis und freuen uns darauf, Sie bestmöglich zu beraten!

Ihr Gawehn-Team

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



Unsere aktuellen Öffnungszeiten entnehmen Sie bitte den sozialen Medien
oder rufen Sie uns an.



<https://www.facebook.com/FLEISCHEREI.PARTYSERVICE.GAWEHN>



https://www.instagram.com/fleischerei_gawehn/?hl=de



<https://www.partyservice-gawehn.de>



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.partyservice-gawehn.de
Facebook: Fleischerei und Partyservice Gawehn

Geschmackvoll feiern und genießen!