

*Geschmackvoll feiern  
und genießen!*



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	1,00€
Käseobstspieß	1,00€
Tomate-Mozzarellaspieß, Schinken-Melonespieß	1,00€
Antipastispieß	1,50€
Wrapsspieß Mexiko (vegetarisch)	1,00€
Wrapsspieß Putecurry / Wrapspieß Italia	1,00€
Wrapsspieß Lachsdill	1,30€
Bruschetta	1,60€
Paprikaschiffchen mit Frischkäse, Gefülltes Ei	1,00€
Garnelenspieß, Schweinefiletmedaillons	1,80€
Snacklöffel mit Lachsrollchen	1,50€
Minifrikadellenspieß	0,90€
Minischweineschnitzel	1,00€
Hähnchenminiknusperspieß, Hähnchenfiletspieß	1,20€
Satebällchen mit Erdnüssen	1,10€
Minidrilling mit Sour Cream und Lachsstreifen auf Snacklöffel	2,00€
Roastbeefröllchen	1,20€
kross gebratener Sesamstik vom Hähnchen	1,50€
Minilasagne	3,00€
Minisüßkartoffelgratin	3,50€

### 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€

## Schnittchen (Minischwarz und Minihamburgerbrote)

Mit Hackepeter	1,60€
Mit Kassler, Schinken, Mettwurst, Käse, Frischkäse	1,90€
Mit Roastbeef	2,20€
Mit Lachs, Forelle	2,20€

## Schnittchensortimente

(ab 10 Personen)

1. Kassler, Schinken, Mettwurst, Hackepeter, Schnittkäse, Frischkäse	6 Teile	11,00€
	10 Teile	16,00€
2. feinsten ger. Lachs, Forelle, Bratenaufschnitt Lachsschinken, Ei, Hackepeter, Salami, Käse, Frischkäse	6 Teile	14,00€
	10 Teile	19,50€
3. feinsten ger. Lachs, Forelle, Ei, Bratenaufschnitt, Roastbeef, Lachsschinken, Käse, Mettwurst, Frischkäse, Tomatemozzarellaspieß, Schinkenmelonespieß, Käseobstspieß, Minifrikadellenspieß, Minischnitzelspieß	pro Person	20,50€

## Brötchenhälften (Preis pro Stück)

Mit Hackepeter, Fleischsalat, Mettwurst, Frischkäse	2,20€
Kassler, Lachsschinken, Bratenaufschnitt, Käse, Ei	2,20€
Mit Lachs, Forelle, Matjes, Roastbeef	3,20€

## 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, Wrapspeieße Mexiko, Wrapspeieße italia	pro Person	21,00€
---	------------	--------





## Trendiges Fingerfood aus dem Glas

Pestoröllchenspieß auf Gabelspaghettisalat	2,00€
Scampispeiß 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€

## Fingerfoodbuffets

(ab 10 Personen)

- Buffet 1** Partybrote Italia mit Mozzarella u. Südländische Salami, Partybrote mit Frischkäse u. Lauch, Partybrote mit Schweinefilet, Tomate – Mozzarella Spieße, Antipastispeiß, Schinken – Melonenspieß, Käsespieß, Wrapspieß Mexiko und Pute Curry, Hähnchenspieße mit Chilisoße, Minischnitzel, Satébällchen mit Dip **pro Person 20,00€**
- Buffet 2** Partybrote mit Lachs, Forelle, Ei, Käse, Schinken, Salami, Tomate Mozzarella Spieße, Pflaume im Speckmantel, Kochschinken – Mozzarellarucolaröllchen, Bruchetta, Minischnitzelspieße mit Dip, Minifrikadellenspieße, Wrapspieß Italia, Wrapspieß – Lachsdill, Käsespieß, Schinken – Melonenspieß auf Gurken Melonensalat im Glas **pro Person 21,00€**
- Buffet 3** Partybrote mit Lachs, Forelle, Ei, Käse, Schinken, Braten Schinken-Melonenspieß, Datteln im Speckmantel, Garnelenspieße mit Knobi – Dip, Lachsrollchen auf Snacklöffel, Minischnitzelspeiß, Minifrikadellenspieß, Tomate Mozzarella Speiß, Schinken-Melonenspieß versch. gefüllte Wrapspieße, Pesto Röllchen auf mediterranen Nudelsalat im Glas, kleine Gläser mit Pana Cotta, Mangopürree und Tiramisu **pro Person 24,50€**

### **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€**

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

Mit Kassleraufschnitt, Schinkenrollchen, 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 17,00€**

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

Schweinefilet in Champignonrahmsoße, dazu Spätzle,  
Fischplatte mit Graved-Soße, Aufschnitt und Käseplatte,  
Minifrikadellen und Minischnitzel, Spieße mit  
Tomate-Mozzarella, Schinken mit Melone,  
verschiedene Salate, Vanillequark mit Obst

**pro Person 23,00€**





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

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

**pro Person 30,00€**

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

Schweinefilet mit Tomate-Mozzarella überbacken  
Hähnchenfilet in Champignonsahnesauce, 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 ,  
Panna Cotta mit Mango

**pro Person 30,00€**

### **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,  
Käseobstspieße,  
hausgemachter Landfrischkäse,  
gemischter Brotkorb und Buttervariation

**pro Person 25,00€**

## **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 26,00€**

## **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,  
Lachsrollchen 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 32,00€**





## **Buffet Athen: (ab 20 Personen)**

Vorspeisenplatte mit:

Marinierten Oliven, Peperoni, Peppadew u. gefüllten Champignons,  
überbackenen Auberginen,

Saganaki mit Tzaziki u. Baguette,

Gyrosgeschnetztes überbacken,

Suflaki in Metaxasoße,

Hähnchenbrustfilet gefüllt mit Feta u. Peperoni,

warmes Tomaten – Feta Pfännchen,

Djuwetschreis,

Kräuterspalten,

Krautsalat u. bunter gemischter Salat

**pro Person 22,00€**

## **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 17,00€**

## **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 22,00€**

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

Hähnchenschnitzel und Schweineschnitzel, dazu Pilze und Zwiebel  
Bratkartoffel und Gemüseplatte mit Hollandaise **pro Person 15,00€**

Schweine und Hähnchenschnitzel mit Champignon  
und Zwiebel, Bratkartoffel und Gratin  
Karotte, Bohnen und Gurkensalat **pro Person 15,00€**

Hähnchenschnitzel und Schweineschnitzel, dazu Pilze und Zwiebel  
Bratkartoffel und Gratin, Gemüseplatte mit Hollandaise  
Karotte, Bohnen und Gurkensalat **pro Person 17,50€**

## **Menüvorschläge ab 10 Personen**

1. Pulled Pork in Barbecuesoße, dazu Folienkartoffel  
mit Sour Cream Cole Slow und Baguette **pro Person 15,00€**
2. Hähnchenminiknusper, Frikadellen, Minischnitzel,  
Kartoffelsesamecken, Frischsalatplatte u. Dressing,  
Spezialsoße, Knoblauchsoße, Chilisoße und Baguette  
**pro Person 15,00€**
3. Partyschnitzel, Minihaxe, Frikadelle und  
Hähnchenkeule, dazu Kartoffelgratin,  
Krautsalat, Baguette und Dips **pro Person 15,00€**
4. Spieß- und Putenbraten, Bratensoße, gemischte  
Gemüseplatte, Kartoffelgratin, Minispeckkartoffeln,  
Kraut und Karottensalat **pro Person 17,00€**
5. Menü Festtag  
Hochzeitsuppe, Rinder-, Puten- und Schinkenkrustenbraten,  
Bratensoße, Kartoffelgratin, Minispeckkartoffeln, Gemüse-  
platte mit Hollandaise, bunter gemischter Salat **pro Person 23,00€**
6. Grünkohl mit Kassler, ger. Bauch, Pinkel  
und Kohlwurst, Salzkartoffeln **pro Person 15,50€**
7. Gyrosgeschnetztes überbacken und Cevapcici  
in Metaxasoße, dazu Djuwetschreis, Minispeckkartoffeln  
griech. Bauernsalat **pro Person 15,00€**





## Menüvorschläge ab 10 Personen

8. Involtini von Hähnchenbrustfilet und Schweinefilet mit Tomate und Feta überbacken, dazu Minispeckkartoffeln, Rosmarinkartoffeln und buntes Pfannengemüse **pro Person 17,50€**
  9. Rinderrouladen und Schweinerouladen, Salzkartoffeln, Soße, Rotkohl, gem. Gemüseplatte, Gurken-,Bohnen-, Karottensalat **pro Person 20,00€**
  10. Schweinefilet in milder Senfkruste und Rindergeschneitzertes, Rotkohl, Speckrosenkohl, Spätzle, Knödel, Gurken-, Bohnen-, Karottensalat **pro Person 20,00€**
  11. Menü Gnarrenburg  
Schweinefilet in Rahmsauce mit Champignons, Rinderrouladen mit Soße, Putenbraten, Kartoffelgratin und Salzkartoffeln dazu Gemüseplatte mit Hollandaise und Frischsalatplatte mit Dressing **pro Person 23,00€**
  12. Hähnchenbrustfilets in Sahnese, Schweinefilet mit Pilzen in Rahmsauce, Rindersteaks in Pfeffersauce, gemischte Gemüseplatte, Röstkartoffeln, Kartoffelgratin, Frischsalatplatte und Dressing **pro Person 23,00€**
  13. Roastbeef mit Remouladensauce, dazu Bratkartoffeln und bunter gemischter Salat **pro Person 18,50€**
  14. Menü Teufelsmoor  
Entenbrustfilet gebraten dazu Orangensauce, Schweinefilet-Medaillons mit Champignons und Rahmsauce, Speckrosenkohl und Apfel-Rotkohl, Kartoffelgratin und Minispeckkartoffeln **pro Person 23,50€**
  15. Entenbrustfilet gebraten in Orangensauce, Rindersteaks, mit frischen Pilzen, Speckrosenkohl und Apfelrotkohl, dazu Kartoffelgratin **pro Person 24,50€**
- Allerlei Vegetarisches:**
- Saganaki **pro Pers. 8,00€**
  - Gemüseschnitzel **pro Pers. 8,00€**
  - Gemüsefrikadelle **pro Pers. 7,00€**
  - 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 7,00€  
(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 9,00€

### 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 10,50€

### 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 14,50€





## Grillparty

### Grillbuffet Rustikal: ab 10 Personen

Gemischte Grillspezialitäten vom Schweinenacken, Schweinerücken, Geflügel, Grillbauch, Gawehn's Grillbratwurst dazu hausgemachter Kartoffelsalat, Nudelsalat, griech. Bauernsalat, Spezialsoße, Knoblauchsoße, Baguette und Kräuterbutter \*

Abholpreis ab  
10 Pers. zum  
selber grillen  
pro Person 12,50€  
(incl. 7% Mwst.)

Ab 40 Personen frisch vor Ort gegrillt

pro Person 20,50€  
(incl. 19% Mwst.)

### Grillbuffet Feinschmecker: ab 10 Personen

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

Abholpreis ab  
10 Pers. zum  
selber grillen  
pro Person 17,50€  
(incl. 7% Mwst.)

Ab 40 Personen frisch vor Ort gegrillt

pro Person 25,50€  
(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 32,-€ / Grillt der Chef persönlich pro Stunde 55,-€. Bei Dienstleistungen müssen wir auch bei den Speisen immer die erhöhten 19% Mwst. berechnen.**

### **Grillbuffet Exklusiv:**

**(ab 25 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,  
Tomate – Mozzarella ,  
Sommersalat,  
Tzaziki, Feta Creme, Spezialsoße,  
gemischtes Baguette u. Kräuterbutter

**(Abholpreis zum selber grillen) pro Person 23,00€**

(incl. 7% Mwst.)

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

**pro Person 34,00€**

(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 12,00€**

### **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 u. Basilikumpesto,  
Sommersalat mit Bacon

**pro Person 29,50€**

(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 26,00€  
(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 30,00€  
(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 33,50€  
(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 16,00€

aufgeschnitten durch Personal, incl. 19% MwSt.

pro Person 23,00€

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

(Abholpreis, incl. 7% MwSt.)

pro Person 17,00€

aufgeschnitten durch Personal, incl. 19% MwSt.

pro Person 24,00€

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

(Abholpreis, incl. 7% MwSt.)

pro Person 19,00€

aufgeschnitten durch Personal, incl. 19% MwSt.

pro Person 24,50€

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 32,-€

schneidet der Chef persönlich auf: pro Stunde 55,-€

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

## 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 7,00€





## Beilagen

Kartoffelgratin	pro Person 3,50 €
Salzkartoffeln	pro Person 3,00 €
Bratkartoffeln	pro Person 3,50 €
Gemüseplatte	pro Person 4,00 €
Spätzle, Nudeln	pro Person 3,00 €
frische Champignon	pro Person 3,50 €
Rotkohl	pro Person 3,00 €
Rosenkohl	pro Person 3,00 €
Salatplatte ( mit 2 Dressings )	pro Person 4,00 €
Sauerkraut	pro Person 3,00 €
Tomaten-, Safran-, Curry-, Weißer- Reis	pro Person 3,00 €
Kartoffelknödel / Semmelknödel	pro Person 3,00 €
Minikartoffeln im Bauchspeckmantel	pro Person 4,50 €
Gemüselasagne / Gemüsegratin	pro Person 4,00 €
Kräuterkartoffeln / Rosmarinkartoffeln	pro Person 3,50 €
Mediterranes Pfannengemüse	pro Person 4,00 €

## Braten

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

Spießbraten ( Nacken gewürzt )	pro Person 7,00 €
Zigeunerbraten ( Paprika/Zwiebelfüllung )	pro Person 7,00 €
Burgundernußbraten	pro Person 7,50 €
Schinkenkrustenbraten	pro Person 7,50 €
Jägerbraten ( Nacken mit Jägermett )	pro Person 7,00 €
Farmerbraten ( Kochschinken, Käse und Zwiebeln )	pro Person 7,00 €
Gyrosbraten ( mit Gyroskräutern gewürzt & frischen Zwiebeln )	pro Person 7,00 €
Kassler in Blätterteig	pro Person 8,50 €
Lummerbraten vom Schweinerücken	pro Person 8,00 €
Kassler Nackenbraten	pro Person 7,00 €
Rinderbraten mit deftiger Würzung	pro Person 10,90 €
Schweinefilet - Topf ( mit Champignon )	pro Person 9,00 €
Schweinefilet in Senfkruste	pro Person 9,00 €
Rinderrouladen ( 2 Stück )	pro Person 10,50 €





## Braten 2

Schweineschnitzel (2 Stück a100g) pro Person 7,00 €

Putengeschnetzeltes  
mit verschiedenen Soßen pro Person 7,50 €

Putenbrust gep. als Putenbraten pro Person 7,00 €

Putenschnitzel / Hähnchenschnitzel  
(2 Stück a100g) pro Person 8,00 €

Geschnetzeltes vom Schwein  
mit verschiedenen Soßen pro Person 7,50 €

Grill - Haxen pro Person 6,50 €

Lasagne / Zwiebelkuchen / Tortellini pro Person 7,50 €

Lachsfilet auf Blattspinat  
überbacken oder im Gemüsebett pro Person 11,00 €

Entenbrustfilet in Orangensoße pro Person 14,00 €

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

Quiche mit: pro Stück 40,00€

Salami, Zwiebeln und Käse

Kochschinken, Champignon, Käse

Lauch, Speck und Käse

Tomate, Feta und Salami

Spargel, Schinken, Käse

Lachs, Blattspinat und Käse pro Stück 46,00€

..... oder individuell nach Ihren Wünschen

## Frischsalate

Alle Salate sind ohne Konservierungsstoffe hergestellt

Krautsalat	je kg	9,90 €
Kartoffelsalat bunter Kartoffelsalat oder Nudelsalat	je kg	12,90 €
Erdbeer - Spargelsalat	je kg	18,90 €
Gurken / Melonensalat	je kg	19,90 €
Sommersalat mit gerösteten Schinken	je kg	16,90 €
Griechischer Salat mit Feta / Spitzkohlsalat	je kg	16,90 €
Gurkensalat, Tomatensalat,	je kg	15,90 €
Bohnensalat, Karottensalat,	je kg	13,90 €
bunter gemischter Salat	je kg	16,90 €
mediteraner Nudelsalat	je kg	14,90 €
Frühlingssalat oder Porreesalat	je kg	15,90 €
Tomate Mozzarellasalat	je kg	15,90 €
Käse - Wurstsalat	je kg	13,90 €
Speckkartoffelsalat ( warm oder kalt )	je kg	12,90 €
Couscous oder Bulgursalat	je kg	17,90 €
Linsensalat	je kg	19,90 €
Blattsalat + Mango	je kg	20,90 €





## Suppen zum Sattessen

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

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

## Saucen

Bratensoße heiß	pro Liter	7,00 €
Sauce Hollandaise	pro Liter	9,00 €
Remouladensauce	pro Liter	16,90 €
Gawehn Spezial Sauce / Knoblauchsoße	pro Liter	15,90 €
Fetacreme	pro Liter	18,90 €
Dressing - Saucen	pro Liter	15,90 €
Tzaziki	je kg	15,90 €
Landfrischkäse	je kg	18,90 €

## Süßspeisen - Spezialitäten

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

Mousse au chocolat	pro Person 3,80 €
Vanille-Mandarinenquark / / Himbeertraum	pro Person 3,80 €
Frischobstplatte / Obstsalat	pro Person 4,50 €
Pfirsich - Quarkcreme	pro Person 3,80 €
Zweierlei Moussé mit Kirschragout und Spekulatiusch crunch (Weihnachtszeit)	pro Person 3,80 €
Moussé Vanille mit Obstsalat	pro Person 3,80 €
Panna Cotta mit Mango-Pürree oder Erdbeer-Pürree	pro Person 3,80 €
Erdbeer-Tiramisu / Tiramisu	pro Person 3,80 €
Schichtmoussé, Schoko / Himbeer mit Amarettini Crunch	pro Person 3,80 €
Quarkbeerendessert mit Keksch crunch	pro Person 3,80 €
Geschichteter Schokotraum	pro Person 3,80 €



## Zubehörübersicht

		gereinigt zurück	ungereinigt zurück
Porzellanteller weiß 24cm	je Stück	0,40 €	1,00 €
Porzellanteller weiß 19cm	je Stück	0,40 €	0,90 €
Kaffeetasse mit Untertasse	je Stück	0,40 €	1,00 €
Glasschälchen ( Nachtisch, Salat )	je Stück	0,40 €	0,90 €
Besteck (Messer und Gabel)	je Stück	0,40 €	2,00 €
Suppenteller & Löffel		0,40 €	2,00 €
Kuchengabel, Teelöffel	je Stück	0,40 €	1,00 €
Holzkohlegrill mit Räder ( ohne Kohle )	je Stück		20,00 €
Holzkohlegrill mit Räder ( mit Kohle )	je Stück		40,00 €
Gyrosgrill	je Stück		15,00 €
Anlieferung			je nach Strecke
Auf- und Abbau, Zubehör pro Person und Stunde		32,00 €	
Servicepersonal pro Person und Stunde		32,00 €	
Grillpersonal / Spanferkel aufschneiden		32,00 / 55,00 €	

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: Jan. 2022

**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%.**

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.instagram.com/fleischerei_gawehn/?hl=de)



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

**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 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 (deutsch) 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





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](mailto:gawehn.fleischerei@ewetel.net)  
Internet: [www.partyservice-gawehn.de](http://www.partyservice-gawehn.de)  
Facebook: Fleischerei und Partyservice Gawehn

*Geschmackvoll feiern und genießen!*