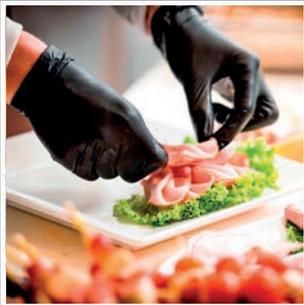


*Geschmackvoll feiern  
und genießen!*



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	1,30€
Tomate-Mozzarellaspieß,	1,30€
Schinken-Melonespieß	1,30€
Wrapspieß Mexiko veggi, Wrapspieß Italia veggi	1,30€
Wrapspieß Lachsdill	1,50€
Antipastispieß	1,80€
Paprikaschiffchen mit Frischkäse	1,30€
Garnelenspieß	2,00€
Snacklöffel mit Lachsrollchen	1,80€
Minifrikadellenspieß	1,10€
Minischweineschnitzelspieß	1,30€
Hähnchenknusperspieß, Hähnchenfiletspieß	1,50€
Satebällchen-Minifrikadelle mit Erdnüssen	1,30€
Sesamstik vom Hähnchen	1,60€
Roastbeefrollchen	1,50€
Minidrilling mit Sour Cream und Lachsstreifen	2,30€
Falafelminibällchen	1,20€
Minilasagne	3,50€
Minisüßkartoffelgratin	3,50€
Bruschetta	1,80€

### Mini Wraps (Preis pro Stück)

#### Gefüllt mit

Parmesan, Tomate, Ruccuola	2,80€
Lachs, Gurke, Blattsalat	3,00€
Thunfisch, Tomate, rote Zwiebel	2,80€
Kochschinken, Käse, Gurke	2,80€
Seranoschinken, getr. Tomate, Käse	2,80€





## Schnittensortimente (ab 10 Personen)

(Minihamburger und Minifeinschmeckerbrote der Bäckerei Rhode)

1. Kassler, Schinken, Mettwurst, Hackepeter, Schnittkäse, Frischkäse	6 Teile 10 Teile	13,00€ 20,00€
2. Lachs, Forelle, Ei, Schinken, Mettwurst Kassler, Hackepeter, Schnittkäse, Frischkäse	6 Teile 10 Teile	16,00€ 23,00€
3. Lachs, Forelle, Ei, Schinken, Mettwurst, Kassler, Käse, Frischkäse, Hackepeter, Tomate-Mozzarellaspieß, Schinken-Melonespieß, Käseobstspieß, Minifrikadellenspieß, Minischnitzelspieß		pro Person 24,50€

## Brötchenhälften (Preis pro Stück)

mit Mettwurst, Schinken, Kassler, Putenbrust, Käse, Ei, Frischkäse, Hackepeter	2,60€
mit Lachs, Forelle, Roastbeef	3,50€

## 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 25,50€
---	-------------------

## 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 23,50€

## 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, Kassleröllchen gefüllt mit Rucola und Honig-Senf, Schinken-Melonespieß auf Gurken-Melonensalat

pro Person 24,50€

## 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, Lachsrollchen 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 27,00€

## Fingerfood aus dem Glas

Schinken-Melone auf Gurken-Melonensalat	2,50 €
Minischnitzel auf Kartoffelsalat oder Minifrikadelle auf Kartoffelsalat	2,80 €
Hähnchenspieß auf Obstsalat	2,80 €
Entenbrustfilet auf Blattsalat	3,80 €
Salat von Roter Bete mit Äpfeln und Walnüssen	2,50 €
Scampispieß auf Blattsalat	3,80 €
Rohkoststiks auf Dip Nordsekrabbensalat a la Sylt	2,50 €
	Saisonpreis





### **Familienbuffet ab 6 Personen**

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

**pro Person 10,50€**

Mit gemischter Fischplatte mit Lachs, Forelle, Lachsröllchen und Buglachsfilet

**pro Person 14,00€**

### **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 25,00€**

### **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 33,50€**

## **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 33,00€**

## **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 28,00€**

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

Schweinerückensteaks in Champignonrahmsauce, Hähnchenbrustfilet 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 29,50€**

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

Saltimbocca 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 35,00€**





## **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 25,00€**

## **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 19,00€**

## **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 25,00€**

## Menüvorschläge ab 10 Personen

1. Schweineschnitzel und Hähnchenschnitzel dazu Pilze und Zwiebel, Bratkartoffeln und Kartoffelgratin, Gemüseplatte mit Soße Hollandaise **pro Person 17,00€**
2. Schweineschnitzel und Hähnchenschnitzel dazu Pilze und Zwiebel, Bratkartoffeln und Kartoffelgratin, Gemüseplatte mit Soße Hollandaise, Frischsalatplatte mit Dressing **pro Person 19,50€**
3. Hähnchenknusper, Minischnitzel, Frikadellen, Sesamkartoffeln, Frischsalatplatte mit Dressing, Spezial, Knobi- und Chilisoße, dazu Baguette **pro Person 17,00€**
4. Spießbraten und Putenbraten, Bratensoße, Kartoffelgratin, Minispeckkartoffeln, Gemüseplatte mit Soße Hollandaise, Kraut-und Karottensalat **pro Person 19,00€**
5. Gyros überbacken und Cevapcici in Metaxasoße dazu Djuwetschreis, Kräuterkartoffeln, Krautsalat, Tzaziki und Baguette **pro Person 17,00€**

## Menüvorschläge ab 10 Personen

6. Grünkohl mit Kassler Nacken und Kassler Bauch, Kohlwurst, Pinkel und Salzkartoffeln **pro Person 17,00€**
7. Gefüllte Hähnchenbrustfilet mit Frischkäse, Schweinefilet mit Tomate und Feta überbacken, Minispeckkartoffeln, Rosmarinkartoffeln und mediterranes Pfannengemüse **pro Person 19,50€**
8. Rinderrouladen mit Soße, Schweinefilet mit Pilzen in Rahmsoße, Putenbraten, Kartoffelgratin, Salzkartoffeln, Gemüseplatte mit Soße Hollandaise, Frischsalatplatte mit Dressing **pro Person 25,00€**
9. Hähnchenbrustfilet in Sahnesoße, Schweinefilet mit Pilzen in Rahmsoße, Rindersteaks in Pfefferrahmsoße, Röstkartoffeln und Kartoffelgratin, Gemüseplatte mit Soße Hollandaise, Frischsalatplatte mit Dressing **pro Person 25,00€**





10. Entenbrustfilet in Orangensoße, Schweinefilet mit Champignons in Rahmsoße, Speckrosenkohl, Apfelrotkohl, Kartoffelgratin, Minispeckkartoffeln **pro Person 27,00€**

11. Rinderbraten, Schinkenkrustenbraten, Putenbraten dazu Bratensoße, Kartoffelgratin, Minispeckkartoffeln, Gemüseplatte mit Soße Hollandaise, Frischsalatplatte mit Dressing **pro Person 23,00€**

### **Süßspeisen in kleinen Minitubes schön aus garniert**

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	<b>pro Liter 7,95 €</b>	Käsehacksuppe	<b>pro Liter 7,95 €</b>
Gulaschsuppe	<b>pro Liter 8,95 €</b>	Erbsensuppe	<b>pro Liter 7,95 €</b>
Gyrossuppe	<b>pro Liter 8,95 €</b>	Kartoffelsuppe	<b>pro Liter 7,95 €</b>
Chili Con Carne	<b>pro Liter 7,95 €</b>	Tomatencremesuppe	<b>pro Liter 7,95 €</b>

### **Vegetarische Alternativen:**

Gemüsefrikadellen, Gemüseschnitzel, paniertes Feta, Süßkartoffeltaler, Falafelbällchen

Quiche mit Tomate und Feta	<b>pro Pers. 56,00€</b>
Lachs, Blattspinat und Käse	<b>pro Pers. 60,00€</b>
Lauch, Speck und Käse	<b>pro Pers. 56,00€</b>
Spargel, Schinken und Käse	<b>pro Pers. 56,00€</b>
Zwiebeln, Lauch und Käse	<b>pro Pers. 56,00€</b>

## 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**

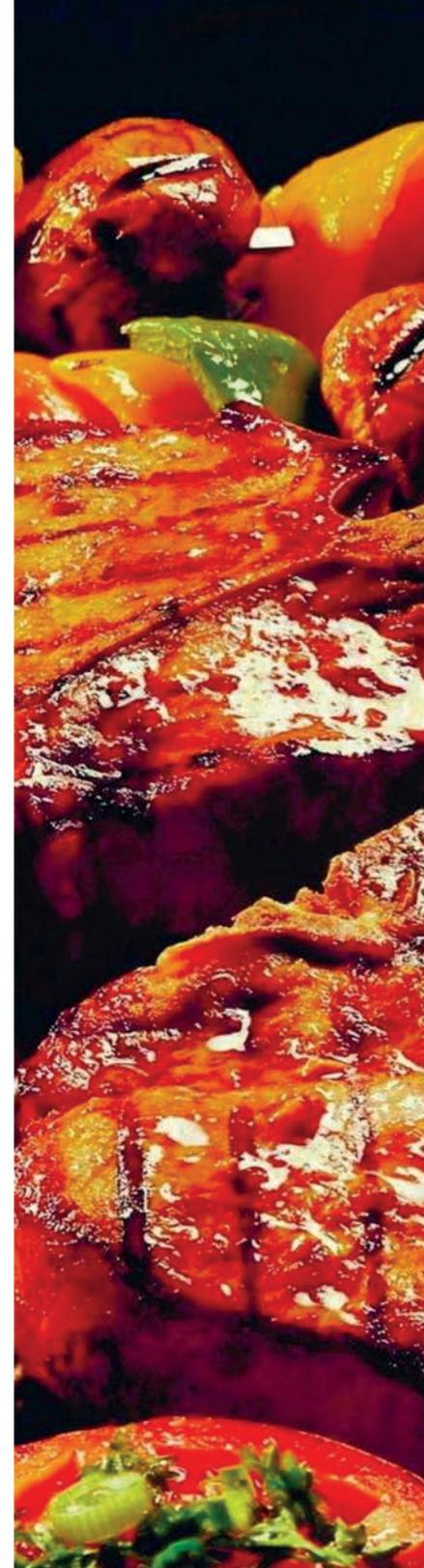
Gemischte Grillspezialitäten lecker gewürzt oder mariniert vom Rindersteak, Schweinenacken- und Rückensteak, Geflügel, gemischte Grillspieße, marinierte Kartoffelspieße, Grillwurstspezialitäten **pro Person 12,00€**

### **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 16,50€**

### **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, Schweinerücken, Geflügel, Grillbauch, Grillbratwurst dazu hausgemachter Kartoffelsalat, Nudelsalat, griech. Bauernsalat Spezialsoße, Knoblauchsoße und Baguette **pro Person 14,50€**

### **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 19,00€**

### **Grillbuffet Exclusiv ab 25 Personen**

Gemischte Grillspezialitäten vom Rindersteak, Geflügel, Schweinenacken und Rücken, bunte Grillspießvariation Scampifännchen 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 26,00€**

**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 30 Personen**

(unter 30 Personen bieten wir Ihnen Spanferkelbraten an)

Spanferkel mit Bratkartoffeln und Sauerkraut,  
Baguette, Spezialsoße, Knoblauchsoße

**pro Person 21,50€**

Spanferkel mit Kartoffelsalat, Nudelsalat, Krautsalat,  
Sommersalat, griechischer Bauernsalat, Spezialsoße,  
Knoblauchsoße, Senf und Baguette

**pro Person 22,50€**

Spanferkel mit Bratkartoffeln und Kartoffelgratin,  
Krautsalat, griech Bauernsalat, Schichtsalat, Nudelsalat,  
Spezialsoße, Knoblauchsoße, Senf,  
Baguette

**pro Person 24,50€**

## **Gyrosspieß:**

**Die griechische Spezialität zum selber grillen**

Leihgebühr gereinigt zurück 25,00€

Gyrosfleisch  
Djuwetschreis, Krautsalat, Tzaziki und Baguette

**pro kg 12,90€**  
**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: Nov. 2024

**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>  
facebook

 [https://www.instagram.com/fleischerei\\_gawehn/?hl=de](https://www.instagram.com/fleischerei_gawehn/?hl=de)  
Instagram

 <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





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.party-service-gawehn.de](http://www.party-service-gawehn.de)  
Facebook: Fleischerei und Partyservice Gawehn

*Geschmackvoll feiern und genießen!*