Geschmackvoll feiern
und genießen!

GAWEHN

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

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€
Wrapsspieß Mexiko veggi, Wrapspieß Italia veggi	1,50€
Wrapsspieß Lachsdill	1,70€
Antipastispieß	1,80€
Paprikaschiffchen mit Frischkäse	1,50€
Garnelenspieß	2,00€
Snacklöffel mit Lachsröllchen	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€

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	13,50€
	10 Teile	20,50€
2. Lachs, Forelle, Ei, Schinken, Mettwurst Kassler, Hackepeter, Schnittkäse, Frischkäse	6 Teile	16,50€
	10 Teile	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 mediteranen 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 €	3,00 €
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-Mozarella 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 Mozarella, Wrapspieße italia und mexico
Käseobstspieße, Fetacreme,
Brotkorb **pro Person 29,50€**

Buffet Italia Classic: (ab 25 Personen)

Schweinerückensteaks in Champignonrahmsoße, Hähnchen-
brustfilet auf Blattspinat überbacken, Rosmarinkartoffeln, Kartoffelgratin,
Lasagne, Tortellini in Käsesahnesoße, 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)

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, Lachsröllchen 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,
Gyrosgeschnetzeltes 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, Kartoffelpürree,
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 Hähnchschnitzel dazu Pilze und Zwiebel, Bratkartoffeln und Kartoffelgratin, Gemüseplatte mit Soße Hollandaise **pro Person 18,00€**

2. Schweineschnitzel und Hähnchenschnitzel dazu Pilze und Zwiebel, Bratkartoffeln und Kartoffelgratin, Gemüseplatte mit Soße Hollandaise, Frischsalatplatte mit Dressing **pro Person 20,50€**

3. Hähnchenknusper, Minischnitzel, Frikadellen, Sesamkartoffeln, Frischsalatplatte mit Dressing, Spezial, Knobi- und Chilisoße, dazu Baguettte **pro Person 18,00€**

4. Spießbraten und Putenbraten, Bratensoße, Kartoffelgratin, Minispeckkartoffeln, Gemüseplatte mit Soße Hollandaise, Kraut-und Karottensalat **pro Person 20,50€**

5. Gyros überbacken und Cevapcici in Metaxasoße dazu Djuwetschreis, Kräuterkartoffeln, Krautsalat, Tzaziki und Baguette **pro Person 18,00€**

6. Grünkohl mit Kassler Nacken und Kassler Bauch , Kohlwurst, Pinkel und Salzkartoffeln **pro Person 18,50€**

7. Gefüllte Hähnchenbrustfilet mit Frischkäse, Schweinefilet mit Tomate und Feta überbacken, Minispeckkartoffeln, Rosmarin-kartoffeln und mediterranes Pfannengemüse **pro Person 20,50€**

8. Rinderrouladen mit Soße, Schweinefilet mit Pilzen in Rahmsoße, Putenbraten, Kartoffelgratin, Salzkartoffeln, Gemüseplatte mit Soße Hollandaise, Frischsalatplatte mit Dressing **pro Person 26,50€**

9. 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€**

10. Entenbrustfilet in Orangensoße, Schweinefilet mit Champignons in RahmsoßeSpeckrosenkohl, Apfelrotkohl, Kartoffelgratin, Minispeckkartoffeln **pro Person 28,50€**
11. Rinderbraten, Schinkenkrustenbraten, Putenbraten dazu Bratensoße, Kartoffelgratin, Minispeckkartoffeln, Gemüseplatte mit SoßeHollandaise, 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,

Hochzeitssuppe	**pro Liter 8,45€**	Käsehacksuppe	**pro Liter 8,95€**
Gulaschsuppe	**pro Liter 8,95€**	Erbsensuppe	**pro Liter 8,25€**
Gyrossuppe	**pro Liter 8,95€**	Kartoffelsuppe	**pro Liter 8,25€**
Chili Con Carne	**pro Liter 8,95€**	Tomatencremesuppe	**pro Liter 8,95€**

Vegetarische Alternativen:

Gemüsefrikadellen, Gemüseschnitzel, panierter 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 27,00€**

**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 25,00€**

Spanferkel mit Bratkartoffeln und Kartoffelgratin,
Krautsalat, griech Bauernsalat, Schichtsalat, Nudelsalat,
Spezialsoße, Knoblauchsoße, Senf und Baguette **pro Person 27,00€**

**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: Jan. 2025

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

GAWEHN

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!