



Lefter

Ausgabe 2026

Einmal
bald öfter
dann immer
von Lefter





Hefter

Seit über 170 Jahren
ein gutes Stück Berlin



23.4.1861 – Es geht los

Am 23. April 1861 war es so weit: August Hefter eröffnet stolz seine erste »Rind- und Schweineschlächterei« in der Leipziger Straße 98 in Berlin. Mit seinem Können, das er während vieler Lehr- und Wanderjahre durch ganz Europa und im eigenen Geschäft in Frankfurt/Oder bereits seit 1853 unter Beweis gestellt hatte, wollte er sich nun auch dem Urteil der Berliner stellen.

Statt Blutwurst – Feine Pasteten

Kannte man zu jener Zeit eher grobe Wurstsorten wie Blut- und Leberwurst, hatte August Hefter etwas ganz Besonderes zu bieten: mit feinsten Wurstwaren & Pasteten, so wie er es in Frankreich gelernt hatte. Und Hefters Brühwürstchen wurden zu einem Begriff weit über Berlins Grenzen hinaus. So war es an schönen Sommertagen nicht ungewöhnlich, wenn über 10000 dieser Würstchen am Hefter Pavillon im Zoologischen Garten verkauft wurden und man schon damals scherzte: »Erst einmal, bald öfter, dann immer zu Hefter.«

1874 – Der erste Erweiterungsbau

Wen wunderte es da, dass das Geschäft in der Leipziger Straße schon bald aus allen Nähten platzte und Hefter mit dem ersten Erweiterungsbau beginnen musste.

1878 – Königlicher Hoflieferant

Der Erfolg gab ihm recht, und auch am kaiserlichen Hofe durften Hefters Köstlichkeiten bald auf keiner Tafel mehr fehlen. Kaiser Wilhelm I. ernannte August Hefter im Jahre 1878 zu seinem Hoflieferanten.

Auf Erfolgskurs

Um die Jahrhundertwende gab es bereits 8 Filialen, 18 Gesellen und modernste Maschinen waren für Hefter im Einsatz.

1916 – Das vorläufige Aus

Das vorläufige Aus für das ungebremsste Wachstum brachte der Erste Weltkrieg im Jahre 1916. Doch schon bald nach dem Krieg ging es mit 4 Filialen wieder los, in zentralen Lagen wurden Läden in der Leipziger, der Friedrich- und der Potsdamer Straße sowie am Kurfürstendamm wieder eröffnet.

Die Stadtküche macht Karriere

In den »Goldenen Zwanzigern« entwickelte Hefter eine weitreichende Idee. Ein neuer Begriff und ein ganz besonderer Service kamen in Mode: Hefters »Stadtküche« wurde zum Zauberwort für das, was heute besser als Partyservice bekannt ist. Hefter übernahm ... das Zurichten der Tafel im eigenen Haushalt anlässlich einer Familienfeier oder einer gesellschaftlichen Veranstaltung ...

70 Filialen in Trümmern

Anfang der 30er Jahre gab es über 70 Hefter-Filialen in Berlin. Mehr als 50 Lastkraftwagen waren rund um die Uhr im Einsatz, um alle Läden mit feinen Wurstwaren & Delikatessen zu beliefern. Der Zweite Weltkrieg bereitete dem scheinbar unbegrenzten Wachstum ein jähes Ende. Eine Filiale nach der anderen versank in Trümmern und Asche.

Neue Zeiten brechen an

Hefters »Rind- und Schweine-Schlächtereien« sind aus dem Berliner Stadtbild längst verschwunden. Die traditionelle »Stadtküche« ist geblieben und hat sich zu Berlins größtem Partyservice gemausert. Der Hefter Partyservice ist mit allen seinen Mitarbeitern der Tradition und damit höchster Qualität verpflichtet.

2013

Übergang der Marken Hefter Partyservice-DelikatesSEN und PartyKing Partyservice an die August Hefter GmbH.



Inhalt

Eventlocation AW30	Seite 4
NEUE Köstlichkeiten	Seite 5
Belegte halbe Brötchen & Diplomaten-Happen	Seite 6
Canapés	Seite 7
Business-Platten	Seite 8–10
Fingerfood	Seite 10–13
Der kleine Abend ab 2 Personen	Seite 14–15
Der kleine Abend ganz groß. Köstlichkeiten aus aller Welt	Seite 16–17
Piccolo-Platten	Seite 18–19
Fisch-Spezialitäten	Seite 20–21
Käse-Spezialitäten	Seite 22
Vegetarische Spezialitäten – nicht nur für Vegetarier	Seite 23
Salate	Seite 24–26
Etageren	Seite 27
Obst-Variationen	Seite 28
Köstliche Desserts	Seite 28–29
Aus unserer Konditorei	Seite 30–31
Spezialitäten im Teigmantel & Spanferkel	Seite 32
Suppen & warme Snacks	Seite 33
Brot, Brötchen & Brezeln, Butter & Schmalz	Seite 34
Klassische Buffetplatten	Seite 35
Gourmet-Buffets	Seite 36–37
Kaviar & Austern	Seite 38
Ausstattung und Zubehör	Seite 39

Finden Sie sich schnell zurecht



neu im Sortiment



vegetarisch, vegan



Wahl zwischen Einweg- oder Silber- & Schmuckplatte



Artikel mit Abbildung



Artikel ohne Abbildung

Wir reagieren schnell und flexibel!

Wenn Sie Ihre Bestellung bis 11 Uhr aufgeben (Montag bis Freitag), können wir Sie in den meisten Fällen noch am nächsten Tag beliefern. Bestellungen für den Montag benötigen wir bis Freitag 11 Uhr.

**Bestellen Sie auch online unter
www.hefter-partyservice.de**

Eventlocation AW30

Sie suchen eine große Eventlocation?

Wir bieten Ihnen puren Eventzauber auf 1900 Quadratmeter Feierfläche. Wo? Gut erreichbar in Berlin-Lichtenberg, in einer ultramodernen Location, wo Sie Ihr nächstes Großereignis ideenreich planen und gestalten können. Ob Konferenzen, Tagungen, Ausstellungen oder Firmenfeiern – in unseren wandelbaren Räumen sind Ihrer Kreativität keine Grenzen gesetzt. Buchen Sie jetzt und machen Sie Ihr Event zu einem unvergesslichen Erlebnis für alle Teilnehmer!

Ihr Ansprechpartner: Dirk Fischer-Kirchhof, Tel. 030 5470 3072
www.veranstaltungshalle-lichtenberg.de



Großer Saal
(900 m²)

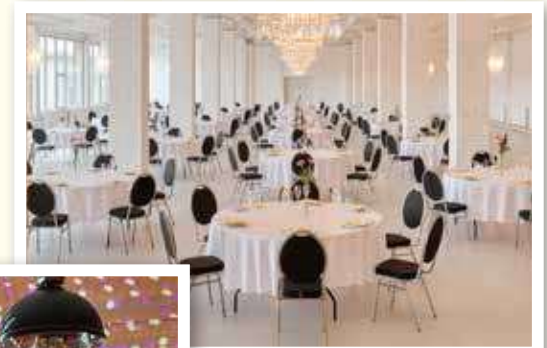
- Kinobestuhlung bis 700 Personen
- Stehempfang bis 600 Personen
- Lockere Sitzkombination bis 350 Personen

Saal Rechts
(550 m²)

- Kinobestuhlung bis 500 Personen
- Stehempfang bis 300 Personen
- Lockere Sitzkombination bis 150 Personen

Saal Links
(450 m²)

- Kinobestuhlung bis 400 Personen
- Stehempfang bis 200 Personen
- Lockere Sitzkombination bis 100 Personen



Neue Köstlichkeiten

Attraktive, leckere Bowls für jeden Anlass:

Wenn die Bewirtung Ihrer Gäste einmal schnell und unkompliziert vorstattengehen soll, haben wir hier das Richtige für Sie: **Quicksnack. Zugreifen und reinbeißen.**



neu

3121 Quicksnack ^{14, 16, 20}

3 kernige Sandwiches aus Korn-Vitalbrot. Mit Salami Milano, gekochtem Ei, Radieschen und Blattsalat; mit Serrano-Schinken, Coleslaw, roter Zwiebel und Blattsalat; mit geräucherter Putenbrust, Paprika-Land-rahm, Gurke und Blattsalat.

Korb mit 3 Sandwiches

12,50 EUR ↩



neu

3122 Quicksnack veggie ^{14, 16, 20, 21}

3 kernige Sandwiches aus Korn-Vitalbrot. Mit Eier-salat, Avocado und Blattsalat; mit Tomate, Mozza-rella, Pesto und Rucola; mit Gouda, Tomate, Gurke, Frischkäse und Blattsalat.

Korb mit 3 Sandwiches

12,50 EUR ↩



neu

2912 Brüsseler Waffelboot ^{14, 16, 20}

Eine Abwechslung für Liebhaber süßer Köstlichkeiten: 20 feine weiche, vollmundig-süße belgische Waffeln in einem gläsernen Boot, dazu Vanillesauce.

Glasschale mit 20 Waffeln und Vanillesauce **24,95 EUR**

V.



3111

neu

3111 Pasta-Bowl ^{14, 20, 21}

Penne mit Pesto, Mozzarella, Kirschtomaten, Rucola und Pinienkernen. Dazu ein Balsamico-Dressing.

Bowl

11,95 EUR

3112 Chicken-Bowl ^{20, 23, 24}

Basmatireis mit Avocado, Mango, Gurke und Karotte, gekrönt von 4 Green Chicken-Sticks. Dazu ein Rote-Bete-Sesam-Dressing.

Bowl

11,95 EUR



neu

3112

V.



3113

neu

3113 Falafel-Bowl ^{14, 16, 20}

Feta-Käse, Rotkraut, Mais, Gurke und Radieschen auf körnigem CousCous, darauf 8 Falafelbällchen. Thousand-Island-Dressing.

Bowl

11,95 EUR

3114 Shrimps-Bowl ^{14, 15, 16, 18, 19, 24}

Zucchini, Edamame, Paprika und Karotten auf Duftreis, dazu 7 Garnelen im Backteig und Goma-Dressing.

Bowl

11,95 EUR



neu

3114

Noch mehr neue Köstlichkeiten finden Sie auf Seite 8 (Business-Platte »Streetfood«), Seite 9 (Business-Veggieballs), Seite 13 (Vegane Nuggets), Seite 29 (neue Desserts) und auf Seite 30 (Sweet Dreams und ein Veganes Kuchenquartett).

Belegte halbe Brötchen¹⁴

Unsere belegten halben Brötchen erhalten Sie auf Wunsch auch als kernige Mehrkornbrötchen. (Aufpreis je 0,15 EUR)

0521 mit Schinkenmettwurst ^{3,7}	2,75 EUR/2,90 EUR
0522 mit gekochtem Ei ¹⁶ und Sardellenfilets ¹⁷	2,75 EUR/2,90 EUR
0523 mit geräucherter Truthahnbrust ³	2,75 EUR/2,90 EUR
0524 mit Landschinken aus dem Katenrauch ^{3,7} ...	2,65 EUR/2,80 EUR
0525 mit original italienischer Salami ^{3,7}	2,50 EUR/2,65 EUR
0526 mit Lachsrauchfleisch ⁷	2,75 EUR/2,90 EUR
0527 mit Saftschinken »Prager Art« ^{3,7}	3,45 EUR/3,60 EUR
0528 mit mildem Kasselerrücken ⁷	2,85 EUR/3,00 EUR
0529 mit mildem Tilsiter ²⁰	2,85 EUR/3,00 EUR
0530 mit holländischem Gouda ²⁰	2,85 EUR/3,00 EUR

0531 10 halbe Brötchen

wie vorstehend sortiert **23,70 EUR/25,20 EUR** ←

Für Fischliebhaber weiterhin erhältlich:

0533 halbes Brötchen
mit mildem Matjesfilet auf Gurke¹⁷ 2,95 EUR/3,10 EUR

**Belegte halbe Brötchen vegetarisch und vegan¹⁴**

Auch die halben Brötchen erhalten Sie auf Wunsch als kernige Mehrkornbrötchen. (Aufpreis je 0,15 EUR)

0542 mit Virginiasalat (Karotten, Sellerie und Lauch) ^{22, 20}	2,25 EUR/2,40 EUR
0544 mit Tomate und Mozzarella ²⁰	2,95 EUR/3,10 EUR
0545 mit Cheddar-Käse ^{3, 20}	3,15 EUR/3,30 EUR
0546 mit franz. Kräuter-Frischkäsecreme ²⁰	3,15 EUR/3,30 EUR
0547 mit französischem Camembert ²⁰	4,20 EUR/4,35 EUR
0543 mit Hummus »oriental«, vegan ^{14, 19, 24}	3,30 EUR/3,45 EUR
0535 mit Tofu rosso mediterran, vegan ^{19, 22}	4,50 EUR/4,65 EUR
0536 mit feiner Süßkartoffelcrème, vegan ²⁴	3,95 EUR/4,10 EUR
0537 mit würziger Gelbe-Linsen-Crème, vegan ²⁴	3,60 EUR/3,75 EUR
0538 mit herzhafter veganer Salami ^{1, 14}	3,35 EUR/3,50 EUR

0551 10 halbe Brötchen vegetarisch/vegan

wie vorstehend sortiert **29,50 EUR/31,00 EUR** ←

**Diplomaten-Happen^{14,20}**

Unsere Diplomaten-Happen erhalten Sie wahlweise auf in Butter gerösteten Toastbrot-Rounds oder auf ausgestochenen Vollkornbrot.

0501 mit franz. Kräuter-Frischkäsecreme ²⁰ ...	1,95 EUR
0502 mit Tomate und Mozzarella ²⁰	1,95 EUR
0503 mit Salami Spianata Romana ^{3,7}	2,80 EUR
0504 mit gebratener Entenbrust	4,65 EUR
0505 mit Gravad Lachs ^{3,17}	3,55 EUR
0506 mit geräuchertem Forellenfilet ^{3,17}	3,55 EUR
0507 mit Original Serrano-Schinken ^{3,7}	3,20 EUR
0508 mit Lammrückenfilet	4,35 EUR
0509 mit Vitello tonnato	3,40 EUR
0510 mit Scampi ¹⁵	5,60 EUR

0511 10 Diplomaten-Happen

wie vorstehend sortiert **30,30 EUR** ←



(Abbildung mit 20 Diplomaten-Happen = 60,60 EUR)

Wir bitten um Ihr Verständnis, dass die halben belegten Brötchen an Sonn- und Feiertagen nur als Mehrkornbrötchen lieferbar sind.

Party-Schnitten¹⁴

0601 mit Schinkenmettwurst ^{3,7}	2,25 EUR
0602 mit gekochtem Ei ¹⁶ und Sardellenfilets ¹⁷	2,25 EUR
0603 mit Landschinken aus dem Katenrauch ^{3,7}	2,05 EUR
0604 mit original italienischer Salami ^{3,7}	2,10 EUR
0605 mit Lachsrauchfleisch ^{3,7}	2,25 EUR
0606 mit Saftschinken »Prager Art« ^{3,7}	2,25 EUR
0607 mit geräucherter Truthahnbrust ³	2,15 EUR
0608 mit mildem Kasselerrücken ^{3,7}	2,15 EUR
0609 mit mildem Tilsiter ²⁰	2,25 EUR
0610 mit holländischem Gouda ²⁰	2,25 EUR

0611 10 Party-Schnittenwie vorstehend sortiert **20,50 EUR** 

Alle Party- und Cocktail-Schnitten sowie die vegetarischen Canapés werden auf Weißbrot-Baguette¹⁴ oder auf Wunsch auf Vollkorn-Baguette¹⁴ angerichtet. An Sonn- und Feiertagen empfehlen wir das Vollkorn-Baguette¹⁴.

Cocktail-Schnitten¹⁴

0621 mit Scheiben von zarter Poulardenbrust ³	3,45 EUR
0622 mit Edelpilzkäse ²⁰	3,20 EUR
0623 mit rosa gebratenem Roastbeef	5,95 EUR
0624 mit luftgetrocknetem Parmaschinken ^{3,7}	3,40 EUR
0625 mit spanischem Manchego-Käse ²⁰	3,50 EUR
0626 mit Original Bündnerfleisch ^{3,7}	3,95 EUR
0627 mit pikant abgeschmeckten Krabben ^{3,15}	3,60 EUR
0628 mit Filet vom Räucheraal ^{3,17}	5,95 EUR
0629 mit Gravad-Lachs ^{3,17}	3,95 EUR
0630 mit frisch gebratenem Rinderfilet	7,25 EUR

0631 10 Cocktail-Schnittenwie vorstehend sortiert **35,70 EUR** Vegetarische/vegane Canapés¹⁴ Catering & Partyservice

0616 mit Virginiasalat (Karotten, Sellerie und Lauch) ^{20,20}	1,95 EUR
0637 mit Tomate und Mozzarella ²⁰	2,50 EUR
0634 mit Cheddarkäse ^{3,20}	2,80 EUR
0614 mit franz. Kräuter-Frischkäsecreme ²⁰	2,80 EUR
0636 mit französischem Camembert ²⁰	3,80 EUR
0612 mit Hummus »oriental«, vegan ^{14, 19, 24}	2,80 EUR
0617 mit Tofu rosso mediterran, vegan ^{19, 22}	3,50 EUR
0618 mit feiner Süßkartoffelcrème, vegan ²⁴	3,65 EUR
0619 mit würziger Gelbe-Linsen-Crème, vegan ²⁴ ...	3,20 EUR
0620 mit herzhafter veganer Salami ^{1, 14}	2,80 EUR

0641 10 vegetarische/vegane Canapéswie vorstehend sortiert **25,20 EUR** 

Für Fischliebhaber sind folgende Canapés weiterhin erhältlich:

0613 mit mildzartem Matjes-Filet auf Gurke ^{3,17}	2,25 EUR
0633 mit geräuchertem Forellenfilet ^{3,17}	3,95 EUR



Unsere Brötchen, Diplomaten-Happen und Canapés richten wir Ihnen auf Wunsch auch auf umweltfreundlichen Palmblatt-Einwegplatten an.

Business-Platten

Unsere Business-Platten (nicht nur) für's Büro: Wenn Sie einem kleinen Kreis Vielfalt bieten möchten; wenn auf Konferenzen und Meetings die Speisen in der Nähe der Teilnehmer auf dem Tisch stehen sollen; wenn Sie einen kleinen Zusatzimbiss reichen möchten... dann treffen Sie mit unseren Business-Platten die richtige Wahl. Abwechslungsreiche, appetitliche Zusammenstellungen, die jedem etwas bieten. Auf Wunsch erhalten Sie unsere Business-Platten auch auf umweltfreundlichen Palmblatt-Einwegplatten.

0230 Business-Platte »Everyday«

4 kleine Boulettchen^{14,16}, 4 kleine Canapés¹⁴ mit italienischer Salami^{7,4,3}, 4 kleine Canapés¹⁴ mit Gouda²⁰, 4 kleine panierte Schweineschnitzel^{14,16}, 4 Mürbeteigarteleiten¹⁴ mit Kräuterfrischkäse²⁰, Obstdekor.

Platte mit 20 Teilen

31,45 EUR



0230

0231 Business-Platte »Select«

Je 4 Mini-Baguette-Sandwiches¹⁴ mit Parmaschinken⁷ und Rucola, sowie mit geräucherter Putenbrust⁷ und Virginiasalat, 4 Mini-Wraps¹⁴ mit Falafeln^{14, 19, 24} und Hummus^{14, 19, 24}, 4 Empanadas¹⁴ mit pikanter Truthahn-Ananas-Füllung (dazu Guacamole), 4 kleine vegetarische Frühlingsrollen¹⁴ (dazu süße Chilisalsa²²).

Platte mit 20 Teilen

42,50 EUR



0231

0232 Business-Platte »International«

4 Garnelenspieße »Mallorca«¹⁵ mit frischer Ananas und Physalis, je 4 kleine Canapés¹⁴ mit Parmaschinken und mit Manchego-Käse²⁰, 4 Teigschiffchen¹⁴ mit Lachstatar¹⁷, 8 Hähnchennuggets^{14,16} mit Currydip²⁰, Obstdekor.

Platte mit 24 Teilen

43,00 EUR



0232

0233 Business-Platte »Fingerfood«

4 Garnelenspieße »Mallorca«¹⁵ mit frischer Ananas und Physalis, 4 Antipastispeise mit Balsamicozwiebel³, Zucchini und getrockneter Tomate³, 4 kleine Paprika mit Thunfischfüllung^{17,20}, 4 kleine gelbe Kürbisse gefüllt mit Feta-Frischkäsecreme²⁰, 4 kleine Boulettchen^{14,16}, 4 Pumpernickelrounds¹⁴ mit buntem Pfeffer-Frischkäse²⁰.

Platte mit 24 Teilen

36,40 EUR



0233

0248 Business-Platte »Streetfood«^{2, 14, 16, 19, 20, 22, 24}

6 Mini-Wraps »Asia«, 4 kleine Saté-Spieße, 6 gefüllte Tortilla-Flammkuchen, 4 Hähnchenspieße mit Ananas, 4 Noodle-Sticks Teriyaki, 4 Noodle-Sticks »Sweet & Sour«, dazu Thai-Mango-Sauce.

Platte mit 28 Teilen

42,00 EUR



0248

neu

0241 Business-Platte »Oriental«

Für alle Anlässe, wo kein Schweinefleisch auf den Tisch kommen soll: 4 marinierte Green Chicken-Sticks, 4 Köfte^{14,16,20,23} (Rinderfrikadellen), 4 kleine Canapés¹⁴ mit Hummus »oriental«^{14,19,24}, 4 kleine Canapés¹⁴ mit Rindersaftschinken, 8 Falafelbällchen^{14,16,19,24} und 4 Samosas^{14,16} mit Gemüsefüllung. Dazu Avocado-Dip³ und Tomaten-Dip^{3,22}.

Platte mit 28 Teilen

41,25 EUR



0241

0247 Business-Veggieballs

6 vegane Gemüseraisbällchen »Asia«; 6 vegane Falafel Rote Bete; 8 vegane Grünkohl-Hanf-Bällchen; 6 vegetarische Gemüseplanzerl¹⁶. Dazu süß-scharfe Chilisalsa².

Platte mit 26 Teilen

31,50 EUR



0247

0236 Business-Platte »Vegetable«

Die vegetarische Alternative: 4 gebackene panierte Sellerietaler^{22,14}, 4 gebackene panierte Zucchinihalter¹⁴, 4 Kidneyballs¹⁶, 4 Gemüseraisbällchen »Asia«, 4 Mozzarellaspieße²⁰ mit Kirschtomate; Streifen von roter, grüner und gelber Paprika, dazu Guacamole³, Sour Cream²⁰ und Mandeloliven²¹.

Platte

31,50 EUR



0236

0240 Business-Platte »Vegan«

5 gefüllte Weinblätter³ mit Reissalat, 10 kleine Falafelbällchen^{14,19,24}, 5 Törtchen Blumenkohl-Couscous^{14,23} auf Vollkornrund¹⁴, 5 kleine Canapés¹⁴ mit Hummus »oriental«^{14,19,24}, 5 x vegane Crêperolle »mediterran« mit Gemüsefüllung im Kürbiskernmantel^{14,20}, pikante Tomatensalsa^{3,22}.

Platte mit 30 Teilen

48,10 EUR



0240

(Weitere vegane Platten finden Sie auf Seite 13, Vegane Nuggets, und auf Seite 23: Buffetplatte »Happy vegan« und »Vegane Fantasie«.)

0243 Business-Gemüsesticks ^{3, 20, 22}

Appetitliche Sticks von roter, grüner und gelber Paprika, von Karotten, Zucchini und Staudensellerie. Dazu als Dips Guacamole, Sour cream und Salsa picante.

Insgesamt 65 Sticks

24,25 EUR



0243

0245 Business-Mini-Burger ^{14, 16, 20, 23, 24}

4 Mini-Burger »Antipasti« mit eingelegten Zucchini, Paprika und Tomaten; 4 Mini-Burger »Veggie« mit Karottenpuffer, Gouda und Cornichon; 4 Mini-Meat-Burger mit Rinderfrikadelle, Gouda und Cornichon; 4 Mini-Chicken-Burger mit Hähnchenbrust, Gouda und Cornichon.

Platte mit 16 Teilen

49,90 EUR



0245

Fingerfood

Die heimlichen Favoriten auf privaten oder betrieblichen Stehempfangen, auf Vernissagen oder in Konferenzpausen. Zeigen Sie sich von Ihrer besten kulinarischen Seite mit diesen kleinen Köstlichkeiten für zwischendurch.

0239 Business-Platte »Fingerfruit«

Frisches Obst in mundgerechten Stücken: Honigmelone, Ananas, Wassermelone, Physalis, helle und dunkle Trauben.

(Kleine Holzspieße werden mitgeliefert)

Platte

29,10 EUR



0239



0244 Business-Miniplunder 14, 16, 20

Kleine leckere Plunderstücken für die süßen Konferenz-Momente

Platte mit 15 Teilen

32,15 EUR



0244



0246 Business-Platte »Free and easy«

Diese Platte ist laktose- und glutenfrei!

4 x Hummus mit Karotten-Kichererbsen-Salat im Palmblatt; 6 x marinierte Green Chicken-Sticks; 6 x Gemüsereisbällchen »Asia«; 6 x kleine Törtchen Quinoa auf Gazpachocrema; 6 x Hähnchenspieß YakitoriTM.

Platte mit 28 Teilen

59,25 EUR



0246



0368 Chicken Surprise

Hähnchen-Fingerfood im Trend der Zeit: Hähnchenspieße mit Ananas, Chicken Rolls mit Paprika und Chicken Wings »Barbecue«.

Dazu süß-scharfe Chili-Salsa².

Platte mit insgesamt 24 Teilen

44,35 EUR



0368



0412 Kidneyballs (vegetarisch)^{3,16,24,22}

Leckere Fingerfood auch ohne Fleisch.

Nach einem TexMex-Rezept bereiten wir die appetitlichen Bällchen hauptsächlich aus Kidneybohnen zu. Als Abwechslung gibt es Sticks von Möhren, gelber Paprika, Zucchini und Staudensellerie.

Dazu als Dips Guacamole und Salsa picante.

Platte mit 16 Bällchen

31,00 EUR



0412



0357

**0357 Brotzeit-Platte**

Herzhaftes Laugenkonfekt¹⁴, kernig belegt mit Schinkenmettwurst^{3,7}, Gutsleberwurst^{3,7}, Camembert²⁰ und Cheddar-Käse²⁰.

Platte mit insgesamt 16 Teilen

32,25 EUR 

0358

**0358 Tramezzini-Platte**

Für genußvolle italienisch inspirierte Momente, einfach in die Hand zu nehmen. Kleine Tramezzini^{14,16}, lecker gefüllt mit Thunfisch-Paprika-Cream^{17,20}, asiatischem Geflügel-Cream mit Gemüsen^{18,19,20}, französischem Poularden-Cream »Dijon«^{20,23} und Käse-Cream »Toscana« mit Oliven und getrockneten Tomaten²⁰.

Platte mit insgesamt 16 Stück

29,80 EUR 

Süße Fingerfood finden Sie auf den Seiten 28–31, Käse-Fingerfood-Spezialitäten auf Seite 22.

0359

**0359 Panini »Bella Italia«** 3, 7, 14, 20

Eine typische italienische Spezialität. 3 Grillpanini »Antipasti« mit gegrillter Aubergine, gegrillter Paprika und gegrillter Zucchini; 3 Grillpanini mit zarter Hähnchenbrust und getrockneter Tomate; 3 Grillpanini mit Salami Spianata, Greyerzer Käse und getrockneter Paprika. Und alle mit frischem Salat.

Platte mit insgesamt 9 Stück

41,50 EUR 

0361

**0361 Veggie-Snacks** 14, 20, 22, 24

Kleine Snacks für Vegetarier: 3 kleine Veggie-Burger mit Sesam-Karottenpuffer auf frischer Gurke, 3 kleine Sonnenblumen-Burger mit Tomate und Mozzarella, 4 Mini-Wraps mit Falafeln und Hummus, 4 Mini-Wraps »Asian Veggie«.

Platte mit insgesamt 14 kleinen Snacks

31,20 EUR 

0355 Mini-Wraps ^{14, 16, 17, 20, 22, 23}

16 leckere Mini-Wraps in 4 verschiedenen Geschmacksrichtungen: 4 Wraps mit würziger Thunfischzubereitung und Paprika; 4 Wraps mit gebratenen Hähnchenbruststreifen und Sweet Chili Salsa; 4 Wraps mit saftigem Kochschinken und Gouda; 4 vegetarische Wraps mit Falafeln und Hummus.

Platte mit 16 Mini-Wraps

42,00 EUR 



0355

Die Mini-Wraps sind auch als Small-Variante erhältlich, mit je 2 Wraps der oben beschriebenen Geschmacksrichtungen.

9355 Mini-Wraps ^{14, 16, 17, 20, 22, 23}

Platte mit 8 Mini-Wraps

23,50 EUR 

0356 Mini-Baguette-Sandwiches

Für alle, die ihr Sandwich auch als Fingerfood genießen möchten. In 4 verschiedenen Geschmacksrichtungen: je 4 Mini-Baguette-Sandwiches ^{14, 16} mit geräucherter Putenbrust⁷ und Virginiasalat²⁰; mit Parmaschinken⁷ und Rucola; mit Mozzarella²⁰, Pesto und getrockneter Tomate³; mit Gravad Lachs¹⁷ und Dill-Senf-Mayonnaise^{3, 16, 23}. Und immer mit Lollo Bionda.

Platte mit 16 Stück

41,10 EUR 



0356

Die Mini-Baguette-Sandwiches sind auch als Small-Variante erhältlich, mit je 2 Sandwiches der oben beschriebenen Geschmacksrichtungen.

9356 Mini-Baguette-Sandwiches

Platte mit 8 Stück

23,00 EUR 

0405 Piccolo-Eierplatte ^{3, 16, 20}

20 halbe Eier auf Gemüsesalat, gefüllt mit feiner Eiercreme und mit Fischspezialitäten garniert.

Platte mit 20 Stück

36,40 EUR 



0405

0404 Sylter Fischhappen

Kleine Köstlichkeiten aus Neptuns Reich für alle Fischliebhaber: Rosen vom Gravad Lachs¹⁷ mit Sahnemeerrettich^{3, 20} auf Vollkornround¹⁴; 4 kleine Paprika mit Thunfischfüllung^{17, 20}; Rauchfischkonfekt¹⁷; kleine Seafood-Täschchen¹⁷; Röllchen vom Brathering¹⁷ mit Baby-Apfel auf Vollkornround¹⁴.

Platte mit 35 Stück

65,00 EUR 



0404

0411 Fingerfood Mediterran

Genießen Sie Mittelmeer-Flair auch bei sich zu Hause, ganz unkompliziert als Fingerfood, mit diesen fünf leckeren Spezialitäten: Gespießte Baby-Mozzarella²⁰ mit Pesto und getrockneter Tomate³; Garnelenspieß »Mallorca«¹⁷ mit frischer Ananas und Physalis; Antipastispeiß mit Balsamicozwiebel⁵, Zucchini und getrockneter Tomate³; gespießte Mini-Chorizo mit Paprika und Kräuterolive⁵; gespießte Melonenkugel in Rucola, umhüllt von Parma-Schinken⁷.

Platte mit 30 Fingerfood-Spießen

56,65 EUR 



0411

0403 Britzer Gabelhappen

Unser bekanntes Gaumenvergnügen: 36 Leckerbissen für den gehobenen Anlass: marinierte Green Chicken-Sticks; Kasselerröllchen »Hawaii« gefüllt mit Salat Waldorf-Art²¹; gelbe Mini-Kürbisse gefüllt mit Feta-Frischkäsecreme²⁰; Lachsrosen¹⁷ mit Sahnemeerrettich^{3, 20} auf Vollkornbrot¹⁴; panierte Scampi »Butterfly«^{14, 15} auf Vollkornbrot¹⁴; Röllchen von geräucherter Putenbrust mit pikanter Gemüsefüllung²⁰.

Platte mit 36 Stück

64,40 EUR 



0403

0344 Party-Steaks

Unsere beliebten, reich garnierten kleinen Boulettchen^{14, 16, 23} aus schierem, magerem Fleisch. Dazu reichen wir Currymayonnaise^{3, 2} und Cocktailsauce^{3, 2}.

Platte mit 30 Stück

48,00 EUR 



0344

0322 Gebratene Poulardenschenkel »Frisco«

16 zarte Keulen in der Manschette zum Zugreifen. Und für alle, die es mögen, feurige Salsa picante³ zum Dippen.

Platte

50,40 EUR 



0322

0333 Hähnchen-Nuggets »Acapulco«

Saftiges Hähnchenfleisch in kerniger Panade^{14, 16}. Mit exotischen Früchten bunt garniert. Dazu fruchtige Currysauce³.

Platte

55,50 EUR 



0333

9333 Vegane panierte Nuggets^{14, 19}

In ähnlicher Aufmachung wie die Hähnchen-Nuggets, mit Früchten, Tomatensalsa und Guacamole.

Platte

69,50 EUR 



0644

0644 Kleine Putenschnitzel mit Mandeln^{14, 16, 21}

Saftiges Fleisch von der Putenbrust in einer kernigen Mandelhülle.

Platte mit 20 Stück

71,60 EUR 



0655

0655 Kleine panierte Schweineschnitzel^{14, 16}

Die Schnitzel in ihrer schmackhaften Panade sind auch für zwanglose Anlässe hervorragend geeignet.

Platte mit 20 Stück

52,25 EUR 



0688

0688 Schnitzel-Mix^{14, 16, 21}

Je 6 kleine Putenschnitzel mit Mandeln und kleine panierte Schweineschnitzel, dazu Hähnchen-Nuggets.

Platte

62,50 EUR 



0677

0677 Hausgemachte Bouletten^{14, 16, 23}

Schmecken »wie bei Muttern«. Dazu reichen wir Senf²³.

Platte mit 20 Stück

51,70 EUR 

Der kleine Abend (ab 2 Personen)

Hier finden Sie Köstlichkeiten für den kleinen Abend ab 2 Personen, damit auch kleinere Gästekreise die bunte Vielfalt ausgesuchter Köstlichkeiten genießen können.



0804

0804 Mini-Buffer »Opéra«

Erlesene Vielfalt in außergewöhnlicher Optik für den kleinen Rahmen: Kleine Crêpe-Törtchen mit luftgetrocknetem Schinken auf Spargel-Panna Cotta^{3,7,14,20}, Mini-Pastete »Schwarzwald« in der Teigkruste^{14,20}, kleine indische Tandoori-Hähnchenfilets, kleine gefüllte Zucchini-Röllchen »Provence« mit geräucherter Mozzarella²⁰ und Ratatouille, panierte Scampi »Butterfly«^{14,15,16,20}, Rosen vom Gravadt Lachs mit Sahnemeerrettich^{3,5,7}, kleine Pastete vom Reh mit Preiselbeeren in Roggen-Sesamkruste^{3,14,24}, gespießte Mozzarellakugeln²⁰ mit Kirschtomate, Käse-Fours aus Pumpernickel¹⁴ und Gouda²⁰, Krabbensalat »Nizza«^{15,22}, Salat nach Waldorf-Art^{21,22}, Reissalat »Tropicana«. Alle Spezialitäten wie abgebildet in separaten Schälchen angerichtet. Das Mini-Buffer »Opéra« ist ab 2 Personen lieferbar. (Abgebildet ist das Mini-Buffer für 2 Personen.)

pro Person
34,65 EUR

0902 Theaterplatte

Rosa gebratenes Roastbeef, Südtiroler Bauernspeck^{3,7}, zarter Kalbsbraten, geräucherte Putenbrust, gebratene Poulardenmedaillons, geräucherte Forellenfilets^{3,17} und Räucherlachsrosen¹⁷ mit Sahnemeerrettich^{3,5}, frische Salate: Salat Waldorf-Art²², Krabbensalat »Nizza«¹⁵ und Maissalat »Mexico«. Dazu reichen wir Remouladensauce^{16,20}.

Diese Platte ist ab 3 Personen lieferbar.

(Abgebildet ist die Theaterplatte für 4 Personen.)

pro Person
26,65 EUR



0902

0801 Gourmet-Platte

Eine außergewöhnliche Zusammenstellung für anspruchsvolle Genießer: armorikanische Krebsterrine¹⁵, kleine Pyramiden »Wildente à l'orange«, Lachstatar^{3,17} und Lachsrose^{3,17} im Mürbeteigschiffchen¹⁴, gefüllte toskanische Putenbrust mit zarten Brokkoliröschen, kleine Blätterteigfischchen¹⁴ mit Forellencaviar¹⁷, geräucherte Entenbrust, Schweinefilet im Blätterteig¹⁴, zarter Rindersaftschinken. Dazu reichen wir ein Vollkornbaguette¹⁴ und garnierte Butterrosetten²⁰. Diese Platte ist ab 2 Personen lieferbar. (Abgebildet ist die Gourmet-Platte für 2 Personen.)

(Abgebildet ist die Gourmet-Platte für 2 Personen.)

pro Person
41,35 EUR

0801



Unsere Galaplatten für die ganz besonderen Anlässe:

1102 Tapas-Bufferet »Barcelona« 14, 15, 16, 20, 22, 23

Tapas-Vergnügen wie in Spanien. Damit Sie sich auch zuhause wie im Urlaub fühlen. 6 Albóndigas (pikante Kalbfleischbällchen), 6 gefüllte Lammröllchen »mediterran«, 6 gefüllte Tortilla-Flammkuchen, 6 Banderillas (kleine Spieße mit je 1 Kaper in Sardelle eingerollt, 1 Silberzwiebel, 1 Stück Gurkchen, 1 Olive), 12 Garnelen in Honig-Senf-Sauce, 6 Pflaumen im Speckmantel, kleine Würfel von Manchego-Käse, Scheiben von Chorizo (Paprikawurst), Olivenauswahl.
Insgesamt 9 Spezialitäten

nur 72,70 EUR



0901

0901 Galaplatte »Windsor«

Erlesene Spezialitäten bietet Ihnen dieses Prunkstück unseres Hauses auf einer repräsentativen Silberplatte:
Gespickter Rehrücken »California«, gegrilltes Kalbsfilet, zarte gebratene Entenbrust, zartes Schweinelendchen, gebratene Gänsebrust, Medaillons vom Langustenschwanz¹⁵, getrüffltes Gänseleberparfait³, halbe gefüllte Tomaten mit Pilzsalat, Artischockenböden mit Sahnemeerrettich^{3, 5} und eine Terrine mit hausgemachtem Salm-Mus¹⁷ und kleinen Räucherlachsroschen¹⁷.
Dazu reichen wir Cumberlandsauce³ und Cocktailsauce.
Für ca. 4 Personen.

Platte
295,00 EUR

Der kleine Abend ganz groß

Köstlichkeiten aus aller Welt, von deftig bis delikat

0701 Bratenplatte »Special«

Gut und günstig ist diese beliebte Platte: zarter Kalbsbraten, rosa gebratenes Roastbeef, mild gepökelter Kasselerücken⁸, Jungschweinsrücken, gefüllte Artischockenböden mit Gemüsesalat^{3,20}, Waldorfschiffchen^{14,21,22}, Remouladensauce^{16,20}.

Für ca. 6 Personen.

88,00 EUR 

0702 Burggrafenplatte

Eine deftige Platte zum gemütlichen Bier: Hausmacher Fleischwurst^{3,7}, herzhafte Schinkenmettwurst^{3,7}, Landschinken aus dem Katenrauch^{3,7}, hausgemachte Eisbeinsülze³, Salami Spianata Romana^{3,7}, Salami Felino^{3,7}, Ungarische Paprikawurst^{3,7}, feinsten Lachsschinken^{3,7}, gebratener Jungschweinsrücken, Kasselerücken aus dem Rauch, Berliner Jagdwurst^{3,7}. Dazu reichen wir Perlzwiebeln, Delikatessgurken, Kirschtomaten und Remouladensauce^{16,20}.

Für ca. 6-8 Personen.

76,95 EUR 

0703 Schinkenplatte »International«

Ammerländer Landrauschschinken^{3,7}, Pariser Lachsschinken^{3,7}, Spanischer Serrano-Schinken^{3,7}, Parma-Schinken^{3,7}, Original Bündnerfleisch^{3,7}, Coppa di Parma (delikater luftgetrockneter Schweinenacken)^{3,5,7}. Dazu reichen wir italienische Perlzwiebeln in Aceto Balsamico³, grüne Oliven mit Paprika, Cornichons und Silberzwiebeln³.

Für ca. 6 Personen.

91,45 EUR 



0702



1702



0701



0703



1003

1702 Geflügelplatte »Special«

Genießen Sie einmal delikate Geflügelvielfalt: geräucherte Truthahnbrust im Brotteig¹⁴ gebacken, würzige Geflügelsalami^{3,7}, gefüllte Poulardenrolle »Gärtnerin«, zarte gebratene Truthahnbrust, saftiger Geflügel-Bierschinken^{3,7}, Waldorfschiffchen²², gefüllte Tomaten mit Geflügelsalat »Hawaii«²²; dazu Currysauce.

Für ca. 5 Personen.

72,85 EUR 

1703 Geflügelplatte »Mandarin«

Unsere Spitzenkreation für Geflügel-Gourmets: eine ganze junge Ente, auf Salat Waldorf-Art²² angerichtet und bunt garniert, delikate Truthahn-Kräuterrolle, gefüllte Poulardenrolle »Gärtnerin« mit Gemüse und gefüllte Poulardenrolle indisch mit Curry, Reis und Ananas, gebratene Gänsebrust, zarte geräucherte Truthahnbrust, gefüllte Truthahnbrust mit Äpfeln, Backpflaumen³ und etwas Sherry, dazu Senffrüchte^{23,3} in der Orange. (Die Entenbrust ist bereits für Sie tranchiert.)

Für ca. 5 Personen.

102,75 EUR

1003 Asiatische Spezialitätenplatte

Thailändische Sesam-Fleischbällchen in feuriger Tomatensauce, vietnamesische Glücksrollen mit Hackfleisch und Sesamsprossen, Surimi, echter Räucher-Tofu, japanische Sushi, indische gebratene Hähnchenbrust in Currymarinade, kleine Seafood-Täschchen, japanischer eingelegter Rettich, Kroepoek, Wassermelonencracker, Baby-Ananas und Nudelsalat »Asia«. Dazu Wasabi-Meerrettich, eingelegter Ingwer und Sojasauce.^{3,4,5,14,15,17,22,24}

Für ca. 5 Personen.

107,65 EUR

1001 »Fiesta Mexicana«

Empanadas (Mexikanische Teigtaschen) mit pikanter Rindfleisch-Gemüse-Füllung¹⁴, Enchiladas (Mexikanische Crêpes) mit würziger Fleischfüllung und Mais¹⁴, Pollo azteca (pikant marinierte Hähnchenbrust), halbe gefüllte Tomaten mit Maissalat »Mexiko«. Dazu Guacamole (Avocadocreme)³ und Salsa picante (scharfe Tomatensauce)^{3,22} zum Dippen.

Für ca. 6 Personen.

86,25 EUR 

1101 Spezialitäten-Platte »Verona«

Original Parmaschinken^{3,7}, lombardische Hähnchenbrust mit pikanter Gemüseauflage, Salami Abruzzese^{3,7}, Salami Felino^{3,7} und Salami Spianata Romana^{3,7}, Coppa di Parma^{3,7}, Südtiroler Bauernspeck^{3,7}, Mozzarella- und Kirschtomate und Basilikum, Mandeloliven²¹, Melonenkugeln im Melonenkörbchen.

Für ca. 5 Personen

84,50 EUR

2301 Karibik-Platte »Tropical Dream«

Exotische Genüsse von den »Inseln hinter dem Winde«: Tobago Chicken (Hähnchenbrustfilets in einer Limetten-Koriander-Knoblauch-Öl-Marinade), Mambo Rolls (gerollte Spinatcrêpe mit Roastbeef)¹⁴, panierte Surimihappen¹⁴, eingelegte Palmitos (Palmenherzen) im Wrap^{3,14}, Scheiben von geräuchertem Truthahn, kleine Papaya-Einbäume mit Shrimpsalat^{15,3}, Reissalat »Tropicana«^{3,5,15} auf Baby-Ananas; und zum Dippen reichen wir Orangensauce.

Platte für ca. 6 Personen

109,75 EUR 



1001



2301



1101



1703

(3 Werktage Vorbestellzeit!)

Piccolo-Platten

In unserem beliebten Piccolo-Programm finden Sie abwechslungsreiche Köstlichkeiten für den kleinen Kreis, die Sie nach Lust und Laune zusammenstellen können.

1211 Piccolo-Platte »Holstein«

Feinster Gravad-Lachs¹⁷, geräucherte Makrele^{3,7}, zarte Goldlocken aus dem Rauch^{3,7}, Orangenschiffchen mit Krabbensalat^{15,20,23}, Zitronenschiffchen mit Sahnemeerrettich^{3,5}.

Platte

55,00 EUR



1211

1212 Piccolo-Platte »Kurpfalz«

Rosa gebratenes Roastbeef, gebratene Truthahnbrust, milder Kasselerrücken^{3,7}, zarter Braten aus der Kalbskeule, gefüllte Artischockenböden¹⁴ mit Gemüsesalat, Waldorfschiffchen²². Dazu reichen wir Remouladensauce³.

Platte

59,45 EUR



1212

1213 Piccolo-Vorspeisenplatte

Halbe gefüllte Eier mit Räucheraalhappen^{17,3}, erlesener Räucherlachs^{17,3} auf Tomate, echte Nordseekrabben im Mürbteigartele¹⁴, deftige Bismarckheringe¹⁷, Original Bündnerfleisch^{3,7} auf Melone, zarte Roastbeefröllchen mit Gemüsesalat, milde Kasselerröllchen^{3,7} mit Salat Waldorf-Art^{21,22}.

Platte

67,20 EUR



1213

1214 Piccolo-Geflügel-Platte

Zarte gebratene Entenbrust, Hähnchennuggets^{14,16}, gegrillte Poulardenschenkel, gefüllte Masthähnchenbrust mit Kräuterfarce, geräucherte Truthahnbrust, halbe gefüllte Tomaten mit Geflügelsalat³.

Platte

56,90 EUR



1214

1221 Piccolo-Platte »Brandenburg«

Deftige Delikatessen für den kleinen Kreis: Mini-Schweinehaxen, Landschinken aus dem Katenrauch^{3,7}, Hausmacher Fleischwurst^{3,7}, feine Eisbeinsülze³ und Berliner Jagdwurst^{3,7}. Dazu Kirschtomaten, kleine Gürkchen und Remouladensauce^{20,16,3}.

Platte

51,70 EUR



1221

1216 Piccolo-Platte »Fiesta«

Mexikanische Enchiladas¹⁴, Empanadas mit pikanter Rindfleisch-Gemüse-Füllung¹⁴, Chicken Rolls mit Paprika, Hähnchennuggets^{14,16}, kleine Frühlingsrollen^{14,16}, Pflaumen im Speckmantel^{3,7}. Dazu Salsa picante und süße Chili-Salsa zum Dippen^{3,22}.

Platte

55,95 EUR



1216

1222 Piccolo-Platte »Youngster«

Genau richtig, wenn viel Jugend zu Gast ist. Mini-Beef-Burger mit Rindfleisch, Tomaten und Zwiebeln^{14,16,20}, Mini-Cheese-Burger mit Rindfleisch und Käse^{14,16,20}, Hähnchennuggets^{14,16}, kleine gebratene Geflügelwürstchen^{3,7} »Tintenfisch«, Käsewürfel²⁰ mit Traubengarnitur, Tomatenketchup zum Dippen.
Platte

53,50 EUR



1222

1352 Piccolo-Platte »Hubertus«

Scheiben von frisch gebratener Rehkeule auf Salat Waldorf-Art^{21,22}, Wildpastete im Teigmantel^{3,14}, gefüllte Tomaten mit Champignonsalat^{16,20}, Preiselbeeren und Cumberlandgelee in Orangen.
Platte

74,70 EUR



1352

1341 Piccolo-Platte »Bornholm«

Bunt gemischte Räucherfischspezialitäten: Wacholdergeräucherte Forellenfilets¹⁷, gefüllte Schillerlocken mit Lachsфарce^{17,3}, Rosen von erlesenem Räucherlachs^{17,3}, geräucherte Makrele¹⁷, Räucherfischkonfekt¹⁷, geräucherter Lachszopf mit buntem Pfeffer¹⁷; dazu Sahnemeerrettich^{5,3,20}.
Platte

74,70 EUR



1341

3006 Piccolo-Käseplatte

Ausgesuchte Käsespezialitäten für den kleinen Gästekreis: Edelpilzkäse²⁰, spanischer Manchego-Käse²⁰, Harzer Roller²⁰, französischer Weichkäse²⁰, Gouda²⁰, Original Cheddar²⁰, eingelegte Mozzarella-Kugeln²⁰, kleine Schnittlauch-Frischkäsetaler²⁰, französischer Ziegenkäse²⁰, Rosen vom Tête de Moine²⁰.
Platte

45,55 EUR



3006

1342 Piccolo-Platte »Graubünden«

Original Bündnerfleisch^{3,7} auf Melonenschiffchen, Parmaschinken^{3,7}, luftgetrocknete Kaminwürsten^{3,7}, zartes Lachsrauchfleisch^{3,7}, Coppa di Parma^{3,7} (delikater, luftgetrockneter Schweinenacken).
Platte

56,50 EUR



1342

1233 Piccolo-Medaillon-Platte

Klassische Genüsse für den kleinen Kreis: frisch gebratene, garnierte kleine Medaillons vom Kalbsfilet, vom Rinderfilet und vom Schweinefilet, Waldorfschiffchen^{20,21,22}, gefüllte Tomaten mit Champignonsalat^{16,20}, Currysauce²⁰ und Sauce diable³.
Platte

109,15 EUR



1233

1351 Piccolo-Scampi-Platte

Gespießte Scampi¹⁵ im Mürbeteigschiffchen¹⁴, Garnelen im Teigmantel^{15,14}, armorikanische Krebsterrine^{15,3}, Rosen von hausgebeiztem Lachs^{17,3} gefüllt mit Surimi, Sahnemeerrettich^{3,5,20}.
Platte

74,70 EUR



1351

Fisch-Spezialitäten



0354

0354 Fischbrötchen »Reeperbahn«

12 kleine Brötchen^{14, 24}, üppig belegt mit Fischspezialitäten: geräuchertes Forellenfilet^{17, 3}, herzhafter Matjes¹⁷, erlesener Räucherlachs^{17, 3, 7}, pikanter Bismarckhering¹⁷
Platte mit 12 Teilen

37,80 EUR 

1504

1504 Hummerplatte »Astoria«

2 halbe Hummer¹⁵ mit fein gewürzter Surimifüllung, chinesische Flußkrebse^{15, 3}, Rosen von Gravad Lachs¹⁷, Blätterteigfischchen¹⁴ mit Forellencaviar³, Krabbensalat »Nizza«^{15, 20, 23}, Sahnemeerrettich^{3, 5, 20} und Dillbutter²⁰.
Platte

89,95 EUR 

1402

1402 Gravad-Lachs

Unsere besondere Spezialität aus fachmännisch zubereiteten Silberlachsen. Die zarten Lachsscheiben^{17, 3, 7} garnieren wir mit echten Nordseekrabben¹⁵ und reichen Sahnemeerrettich^{3, 5, 20} dazu.
Für ca. 6 Personen

59,95 EUR 

1501

1501 Kräuter-Matjesfilets

Röllchen von feinsten Matjesfilets¹⁷ auf Apfelscheiben, mit Sahnemeerrettich^{3, 5, 20}.
Kokotte mit 10 Röllchen

29,10 EUR



1404

1404 Scampiplatte »Capri«

Gespießte Scampi¹⁵ auf Artischockenböden, Lachsschiffchen^{14, 17, 3, 7} mit Sahnemeerrettich^{3, 5, 20}, Räucherfischpralinés¹⁷. Dazu reichen wir Orangensauce.
Platte

125,00 EUR



1505

1505 Rollmops im Steintopf

20 pikante Partyrollmöpse¹⁷ auf Gurkenscheiben.

26,65 EUR





1403

1403 Faröer Räucherlachsplatte

Scheiben von erlesenem Räucherlachs^{17,3,7}, dazu Kapern und Sahnemeerrettich^{3,5,20}.
Für ca. 6 Personen

59,95 EUR ◀



1405

1405 Räucherfischplatte

Köstlichkeiten für den Liebhaber von zart geräucherten Fischepezialitäten: saftiger Räucheraal^{17,3,7}, mild geräucherter Lachs^{17,3,7}, pikante Pfeffermakrele^{17,3}, zarte Goldlocken aus dem Rauch^{3,7}, delikates Rauchfischkonfekt¹⁷.
Für ca. 6 Personen

1405

104,00 EUR ◀



1406

1406 Neptuns Traum^{14, 15, 17, 20, 22, 23, 24}

Erlesene Fischepezialitäten für den anspruchsvolleren Genießer: Törtchen Räucherlachstatar mit Ingwer-Mousse und Gurken-Relish, Räucherforelle mit Apfel und Avocado im Palmblatt, Röllchen von Bergamotte gebeiztem Lachs mit rotem Zwiebelkonfit, Scheiben von der Saiblingsroulade mit Curry-Garnele, Scheiben vom Thunfisch mit Sesam schwarz-weiß, Gravad Lachsrosen auf Vollkornround, Garnelen in Honig-Senf-Sauce
Platte für ca. 4 Personen

115,50 EUR ◀

Fischepezialitäten finden Sie auch auf den Seiten 18 und 19: die Piccolo-Platte »Holstein«, die Piccolo-Platte »Bornholm« und die Piccolo-Scampi-Platte.

Käse-Spezialitäten

Ein Gourmet verzichtet nie auf diesen krönenden Abschluß. Auf unseren beliebten Käseplatten finden Sie ein ausgesuchtes Sortiment internationaler Spezialitäten.

3004 Internationale Käseplatte

Für Kenner und Feinschmecker haben wir diese Platte zusammengestellt: Schweizer Greyerzer²⁰, verschiedene französische Weichkäse²⁰, echter Edelschimmelkäse²⁰, spanischer Manchego-Käse²⁰, Original Roquefort²⁰, englischer Cheddar²⁰, 1 ganzer Fol Epi²⁰, Taler von würzigem Ziegenfrischkäse²⁰, Rosen von Schweizer Tête de Moine²⁰, französischer Tortenbrie²⁰.
Platte

87,50 EUR



3006 Piccolo-Käseplatte

Ausgesuchte Käsespezialitäten für den kleinen Gästekreisl: Edelpilzkäse²⁰, spanischer Manchego-Käse²⁰, Harzer Roller²⁰, französischer Weichkäse²⁰, Gouda²⁰, Original Cheddar²⁰, eingelegte Mozzarella-Kugeln²⁰, kleine Schnittlauch-Frischkäsetaler²⁰, französischer Ziegenkäse²⁰, Rosen vom Tête de Moine²⁰.
Platte

45,55 EUR



3007 Käse-Snacks

Alles aus der Hand zu essen: Kleine gelbe Kürbisse gefüllt mit Feta-Frischkäsecreme²⁰, gespießte Baby-Mozzarella²⁰ mit Pesto und getrockneter Tomate³, kleine Paprika mit Frischkäsefüllung²⁰, Käse-Fours aus Pumpernickel und Gouda^{14, 20}, gespießte Cheddar-Käsewürfel²⁰ mit Traubendekor, pikanter Kräuterkäse²⁰ auf Pumpernickelröndchen¹⁴, Mürbeteigarteleiten¹⁴ mit Kräutercrème²⁰.

Platte mit insgesamt 28 Teilen

36,40 EUR

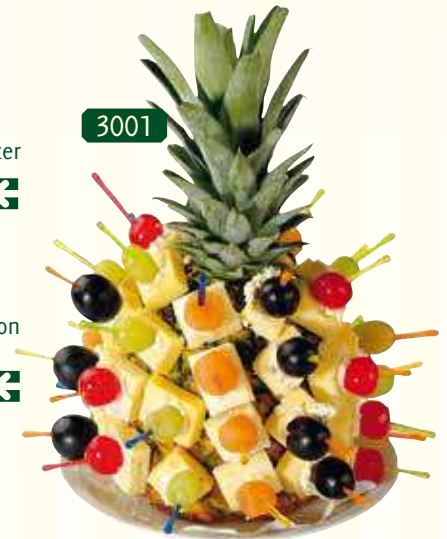


3001 Käseigel

40 bunt garnierte Käsewürfel von Gouda²⁰ und Tilsiter Käse²⁰ auf frische Ananas gespießt.

41,10 EUR

3001



3002 Baby-Käseigel

für den kleinen Anlaß, 16 bunt garnierte Käsewürfel von Gouda²⁰ und Tilsiter²⁰ auf einen Apfel gespießt.

20,90 EUR

3002



1105 Eingelegte Mozzarella-Kugeln²⁰

mit frischem Basilikum und Kirschtomaten
Teller

19,00 EUR

1105



3008 Käsepotpourri

Frischer Landrahmkäse²⁰, 1 ganzer Babybel^{13, 20}, Gouda²⁰, Cheddar²⁰, deutscher Camembert²⁰, Schmankerlkäse²⁰, Bavaria blu²⁰, Harzer Roller²⁰, pikante Frischkäseröndchen²⁰.

Platte

45,55 EUR

3008



Vegetarische Spezialitäten

nicht nur für Vegetarier

Weitere vegetarische Angebote finden Sie auf Seite 9 (die Business-Platten »Vegetable« und »Vegan« und die Business-Gemüwesticks), auf Seite 10 (Kidneyballs), auf Seite 11 (Veggie-Snacks) sowie auf Seite 27 (Etagere »Veggie World«). Vegane Nuggets finden Sie auf Seite 13.

1602 Vegetarischer Gaumenschmaus

Samosas^{14,16} mit Gemüsefüllung, gebackene Champignons in Backteig^{14,16}, herzhafte Gemüse-Nuggets^{14,16}, Mürbeteigschiffchen¹⁴ mit angemachtem Feta²⁰, feinste Gemüsesülze²², gebackene panierte Sellerietaler^{14, 22}, gebackene panierte Zucchinischeiben¹⁴, halbe gefüllte Tomaten mit Couscous-Salat^{14,23}.

Platte

59,55 EUR



1605 Vegane Fantasie

6 kleine Törtchen Blumenkohl-Couscous^{14,21,23} mit Cashewkernen und Avocado auf Vollkornround¹⁴, 6 kleine Törtchen Quinoa auf Gazpacho-Crème^{2,19} auf Vollkornround¹⁴, 6 x Rosmarinpolenta mit tomatisiertem Gemüsechutney im Palmblatt^{3,7,19}, 16 kleine Falafelbällchen^{14,19,24}, Sticks von roter, grüner und gelber Paprika, dazu zum Dippen Guacamole³.

Platte

80,50 EUR

1604 Vegetarische Schlemmertafel

Hier ist alles drauf, was die Herzen von Liebhabern vegetarischer Genüsse höher schlagen lässt: pikanter Fetakäsekuchen mit Wildkräutern auf Pecorinoboden²⁰, delikate Karottenpuffer mit Sesam²⁴, Crêperolle »mediterran« mit Gemüsefüllung im Kürbiskernmantel^{14,16,20}, Blumenkohlröschen im Backteig^{14,16}, gefüllte Gurken mit Virginiasalat^{20,22}, gefüllte Tomaten mit feiner Tofucreme, knackiger Kürbis-Grünkern-Salat, CousCous-Salat^{14,23} mit orientalischen Gewürzen, griechischer Hirtensalat^{3,20}. Dazu für Rohkost-Fans Crudités von Karotten, Staudensellerie²² und Zucchini. Und zum Dippen Avocado-Dip³ und pikanter Tomaten-Dip^{3,22}.

Platte

91,20 EUR



1604



1608



1608 Buffetplatte »Happy Vegan«

Wer vegane Spezialitäten liebt, kann hier ganz happy zugreifen: 8 x Rosmarinpolenta mit tomatisiertem Gemüsechutney im Palmblatt^{3, 7, 19}; 6 x vegane Crêperolle mediterran mit Gemüsefüllung im Kürbiskernmantel^{14, 20}; 20 kleine Falafelbällchen^{14, 19, 24}; 6 Scheiben Terrine Blumenkohl; 8 kleine Törtchen Quinoa auf Gazpachocrème^{2, 19} auf Vollkornround¹⁴; 6 x Veganer Mini-Wrap »Asian Veggie«¹⁴; 6 x herzhaftes Quinoa-Erbsen-Frikadelle; 3 halbe Paprika mit CousCous-Salat^{14, 23}; dazu Paprikasticks, Guacamole³ und pikante Tomatensalsa^{3, 22}.

Platte für ca. 6-8 Personen

152,25 EUR



Salate

Unsere beliebten Salatköstlichkeiten erhalten Sie auch alle portionsweise frisch angerichtet im dekorativen Bügelverschlussglas.

Salate ohne Mayonnaise

Die angegebenen Preise beziehen sich auf Schüsseln mit 10 bzw. 5 Portionen Inhalt (1 kg bzw. 500 g) sowie auf die Einzelportionen.

1911 Schwyzer Nudelsalat

Röhrli-Nudeln^{14,16}, Schinken und Lauch in sahnigem Dressing¹⁴

26,50/13,75/5,65 EUR ←

1912 Virginiasalat

Eine knackige Mischung aus Karotten, Sellerie und Lauch in frischem Joghurt-Dressing^{20,22}

19,60/10,30/5,15 EUR ←

1913 Gutshof-Kartoffelsalat naturell

Ein frischer, runder Salat mit Tomaten, grüner Gurke, Paprika, Zwiebeln und etwas Speck^{3,7}

17,90/9,45/4,65 EUR ←

1921 Reissalat »Tropicana«

mit Shrimps, Ananas und Sultaninen und exotischer Würze^{15,3,5}

28,50/14,75/5,95 EUR ←

1922 Nudelsalat »Asia«^{14,16,20,23,24}

Eine Komposition aus Bandnudeln, feinen Gemüsen und asiatischen Pilzen in Balsamico-Curry-Dressing

23,70/12,35/5,45 EUR ←

1934 CousCous-Salat^{14,23}

Eine fruchtige Mischung mit Gemüsen und orientalischen Gewürzen

22,50/11,75/5,45 EUR ←



1911



1912



1913



1921



1922



1934



1911

1912



1913

1921




1922

1934

Salate ohne Mayonnaise

1916 Griechischer Hirtensalat

Eine südländische Mischung aus Feta-Käse, roten und weißen Bohnen, vielen Gemüsen und einem würzigen Dressing²⁰

28,40/14,70/5,95 EUR 


1917 Maissalat »Mexico«

Eine herzhafte Mischung aus süßem Mais, roten Bohnen, Paprika und Zwiebeln

23,50/12,25/5,45 EUR 


1923 Kürbis-Grünkern-Salat

Ein frischer, knackiger Salat, abgerundet mit feinen Apfelscheiben.

20,20/10,60/5,25 EUR 

1924 Linsencocktail »Modena«


Ein bunter Salat aus Linsen mit feinen Gemüsen in herzhaftem Balsamico-Dressing.

27,30/14,15/5,90 EUR 

1932 Salat Firenze

Hier paaren sich Brokkoliröschen mit feinem Schinken, Gurke und Tomate in einem leichten Joghurtdressing.

Ein frischer Salat für jede Party²⁰

24,00/12,50/5,45 EUR 

Saucen & Dips (0,2 l)

1831	Cocktailsauce ³	3,55 EUR
1832	Remouladensauce ^{3,16}	4,30 EUR
1833	Cumberlandsauce ^{3,11}	9,65 EUR
1834	Knoblauchdip ^{3,20}	5,95 EUR
1835	Roquefortdressing ^{3,20}	7,95 EUR
1836	Salsa picante ³	3,20 EUR
1837	Fruchtige Currysauce ³	3,20 EUR
1838	Sahnemeerrettich ^{3,5,20} (200 g)	5,10 EUR
1839	Guacamole ³ (100 g)	3,10 EUR

1916



1917



1924



1923



1932



1916



1917



1923



1924



1932



Salate mit Mayonnaise


Die angegebenen Preise beziehen sich auf Schüsseln mit 10 bzw. 5 Portionen Inhalt (1 kg bzw. 500 g) sowie auf die Einzelportionen.

1801 Berliner Kartoffelsalat^{3,20} 15,70/8,35/4,30 EUR 

1802 Champignonsalat »Brüssel«
kleine Champignonköpfe mit saftigem Schinken, würzig-pikant abgeschmeckt^{20,16} 25,50/13,25/5,45 EUR 

1803 Salat nach Waldorf-Art
mit Äpfeln, Haselnüssen, Sellerie und Walnußdekor^{21,22} 24,90/12,95/5,40 EUR 

1804 Geflügelsalat »Hawaii«
mit feinstem Geflügelfleisch, Champignons, Spargel und Ananas^{20,22,16} 31,60/16,30/6,40 EUR 

1805 Krabbensalat »Nizza«
Tiefseekrabben, Champignons, Ananas und Sellerie in einem fruchtig-pikanten Dressing^{15,20,23} 37,70/19,35/7,10 EUR 

1894 Flusskrebssalat
Eine Delikatesse aus feinen Flusskrebsen mit Äpfeln, Ananas, Sellerie und Mandeln in pikanter Salatmayonnaise^{15,20,21,22} 35,90/18,45/6,90 EUR 



1801



1802



1803



1804



1805



1894



1801



1802



1803



1804



1805



1894

Dekorative Etageren

Bringen Sie ein Aha-Erlebnis auf ihr Buffet und stellen Sie eine unserer dekorativen Etageren in den Mittelpunkt. Ihre Gäste werden begeistert sein.

3101 Etagere »Café de Paris« ^{14,15,16,17,18,19,20,21,22}

Köstlichkeiten, wie sie in der Stadt an der Seine serviert werden: 8 x Bergamotte-gebeizter Lachs, 4 x kleine Tarte »Birne-Käse«, 4 x Poularden-Medaillon »Madras«, 4 x Poularden-Medaillon »Gärtnerin«, 3 kleine Kürbisse mit Feta-Frischkäsecreme, 3 x Pfeffer-Frischkäse auf Pumpernickelround, 4 x Scheiben von der Ziegenkäserolle, 4 kleine Paprika mit Frischkäsefüllung, 2 x Schwarzbrot mit Paprikatapenade und Invol-tini, 2 Mini-Clubsandwiches mit Gemüse, 2 Olivencakes mit Ziegenkäsecreme und eingelegter Tomate, 2 x Comté-Käse auf Apfelgelee, 2 Gewürz-Blinis mit Roquefortcreme, 2 Nordische Happen mit Zitrusfruchtcreme und Krebsfleisch, 2 Polenta-Häppchen mit Lachsrisolles, Schnittlauchcrememousse und Räucherlachs, 2 x Lebkuchen-Crumble mit Mangochutney und Entenstopfleber, 2 Mohn-Blinis mit Zitronencreme, Gurke und Forellencaviar.

(Alle Spezialitäten sind, sofern nicht anders angegeben, auf Toastbrot angerichtet.)

Etagere mit insgesamt 52 Teilen (für ca. 6-8 Personen)

78,25 EUR



3101



3104

3104 Etagere »London TeaTime« ^{3,14,16,17,20,21}

Für Ihren typisch britischen Afternoon Tea: 4 britische Gurken-Sandwiches mit Gravad-Lachs, 4 britische Gurken-Sandwiches mit Cheddar, 4 Mürbeteigtarteletten mit Käsecream, 4 Mürbeteigtarteletten mit Lachstatar, 6 Toastbrotrounds mit Lamm-rückenfilet, 6 Toastbrotrounds mit geräuchertem Forellenfilet, 6 Toastbrotrounds mit Kräuter-Frischkäsecream, 5 Mini-Muffins Zitrone (süß) und 5 original Shortbread-Fingers (süß).

Etagere mit insgesamt 44 Teilen (für ca. 6 Personen)

74,70 EUR

3103 Etagere »Veggie World« ^{14,16,19,20,21,24,25}

Ein gefundenes »Fressen« für Vegetarier: 6 Samosas mit Gemüsefüllung, 6 Käse-Fours aus Pumpnickel und Gouda, 8 Gemüsenuggets mit Paprikagarnitur, 6 Mürbeteigschiffchen mit angemachtem Feta, 4 x Hirtenkäsekuchen mit Pecorino-boden, 4 kleine Kürbisse mit Feta-Frischkäsecreme auf Pumpnickelround, 4 x Pfeffer-Frischkäse auf Pumpnickel-round, 4 x Oval von der Tomate auf Pecorinoboden, 3 Burger mit Koriander-Yuzu-Creme und Zuckererbsen, 3 Club-Sandwiches mit Gemüse, 3 Zwiebel-Cakes mit Mascarpone-Himbeermousse, 3 Tomaten-Küchlein mit Ricottacreme und marinierten Mozzarellakugeln, 3 Blinis mit Paprikacreme und gegrillter Paprika, 3 Spinat-Cakes mit Mascarponecreme, Saubohnen und Zuckererbsen.

Etagere mit insgesamt 60 Teilen (für ca. 6-8 Personen)

91,00 EUR



3103



3102

3102 Etagere »Global World« ^{14,15,16,17,18,19,20}

Internationale Spezialitäten für eine kleine kulinarische Weltreise: 4 Mini-Beefburger mit Rindfleisch, Tomaten und Zwiebeln, 4 Mini-Tramezzini mit Geflügel-Cream, 4 x Landgockel-Galantine mit Feige auf Toastbrot, 4 Dim Sum Cabbage Roll (Surimi, Shrimps und Bambussprossen in einem Kohlblatt), 4 Dim Sum Nudelteig mit Geflügel und Shrimps, 4 Dim Sum Shrimpsrolle mit Pilzen, Bambussprossen und Surimi, 4 Dim Sum Teigrolle mit Shrimps, Tintenfisch und Frühlingzwiebeln, 4 Garnelen im Kartoffelnest, 4 x Oval von der Tomate auf Pecorinoboden, 4 x Räucherlachstriangel mit Frischkäse und Pumpnickel, 5 Käse-Fours aus Pumpnickel und Gouda, 5 Tarteletten mit Kräuterfrischkäsecreme.

Etagere mit insgesamt 50 Teilen (für ca. 6-8 Personen)

78,25 EUR

Obst-Variationen

Frisches Obst als Fingerfood bietet Ihnen unsere Business-Platte »Fingerfruit« auf Seite 10.



0588

0588 Bunter Obstkorb

Ideal für alle Anlässe, wo viel gesundes Obst gewünscht wird. Da wir für Sie nur frisches Obst verwenden, unterliegt der Inhalt des Obstkorbs saisonalen Schwankungen.

KORB
71,60 EUR

0577



0577 Obstplatte »Exotic«

Leckere, saftige Vitamine aus aller Welt für Konferenzpausen oder zur Abrundung Ihres Buffets: Ananas, Papaya, Physalis, Honigmelone, Karambola, Rote Johannisbeeren, Orange, Kiwi, dunkle und helle Trauben und Wassermelone. Hier ist für jeden Geschmack etwas dabei.

Platte für ca. 10 Personen

59,95 EUR 

Köstliche Desserts



2799

2799 Mini-Gourmet-Desserts

Neue trendige Kompositionen für den verwöhnten Gaumen.

4 x Karamell und Fleur de Sel

4 x Pfirsich Tiramisú mit Amaretto-Biskuit

4 x Dunkle Schokoladen-Mousse mit Himbeerspiegel

4 x Joghurt-Mousse mit Belem-Pfeffer-Kirschen und Ingwer-Crumble

Platte mit 16 Mini-Desserts
nur 52,10 EUR

(Die hübschen Dessert-Gläschen und die dekorative Servierplatte können Sie behalten. Damit Ihre Mini-Desserts unversehrt bei Ihnen ankommen, schützen wir die Gläserchen durch Steifpapierstreifen, die Sie unkompliziert entfernen können.)



2721



2722



2723



2724



2725

V.



2729



2730

neu



2731



2732

neu

Desserts in der Schüssel (für ca. 8 Personen)

2721	Limonencreme ²⁰	29,15 EUR
2722	Mangocreme ²⁰	29,15 EUR
2723	Mousse au Cappuccino ²⁰	29,15 EUR
2724	Mousse au Chocolat ²⁰	32,20 EUR
2725	Rote Grütze mit Vanillesauce ²⁰	24,95 EUR
2729	Frischer Obstsalat ³	19,45 EUR
2730	Veganer Schokoladenpudding mit Vanillesauce ¹⁴	32,55 EUR
2731	Kokos-Pannacotta mit Ananas-Chili-Salat und Basilikum ²⁰	31,00 EUR
2732	Crème Caramel ^{16, 20}	29,00 EUR

Fertig portionierte Desserts (1 Portion)

2701	Limonencreme ²⁰	4,50 EUR	◀
2702	Mangocreme ²⁰	4,50 EUR	◀
2703	Mousse au Cappuccino ²⁰	4,50 EUR	◀
2704	Mousse au Chocolat ²⁰	5,45 EUR	◀
2705	Rote Grütze mit Vanillesauce ²⁰	3,95 EUR	◀
2710	Veganer Schokoladenpudding mit Vanillesauce ¹⁴	5,55 EUR	◀
2711	Kokos-Pannacotta mit Ananas-Chili-Salat und Basilikum ²⁰	5,30 EUR	◀
2712	Crème Caramel ^{16, 20}	4,75 EUR	◀



2701



2702



2703



2704



2705



2710



2711



2712

Aus unserer Konditorei

Wer gerne einmal etwas Süßes mag, ist hier in seinem Element: Torten, von erfahrener Meisterhand bereitet, und ein ganzes Sortiment von kleinen süßen Versuchungen: reine Verführung für Augen und Gaumen.

Klassische Torten (je 14–16 Stücke)

- | | |
|--|-----------|
| 2803 Sacher-Torte ^{14,21} | 49,60 EUR |
| 2804 Schwarzwälder Kirschtorte ¹⁴ | 49,60 EUR |
| 2806 Himbeertorte ¹⁴ | 47,40 EUR |
| 2807 Marzipan-Creme-Torte ^{14,21}
Mit Amaretto-Geschmack und
Walnußdekor | 49,60 EUR |
| 2808 Frankfurter Kranz ^{14,21}
18 Stücke | 46,30 EUR |
| 2809 Schoko-Sahne-Torte ¹⁴ | 46,30 EUR |
| 2810 Nuß-Sahne-Torte ^{14,21} | 47,40 EUR |
| 2811 Pfirsich-Melba-Sahne-Torte ¹⁴
Mit feinem Himbeer-Topping | 49,60 EUR |

- 2910 Party-Kuchen »Classic«**^{14, 16, 20, 21}
5 Kuchen-Klassiker vom Blech: Käsekuchen, Mohn-Streusel-Kuchen, Kirsch-Sand-Kuchen, Apfel-Streusel-Kuchen und Wiener-Apfel-Kuchen. Aufgeteilt in praktische kleine Party-Stücke, damit jeder möglichst viel probieren kann.
Platte mit 25 kleinen Party-Stücken **34,15 EUR** ➡

- 2911 Party-Kuchen »Trend«**^{14, 16, 20, 21}
Noch mehr leckerer Blechkuchen, hier mit modernen Varianten: Schoko-Kokos-Kuchen, Rhabarber-Erdbeer-Kuchen, Schwäbischer Apfelkuchen, Russischer Zupfkuchen, Zwetschgen-Kuchen.
Platte mit 25 kleinen Party-Stücken **34,15 EUR** ➡

- 2908 Veganes Kuchenquartett**^{14, 21}
Leckerer Kuchenvergnügen auf vegane Art, wo auch Nicht-Veganer gerne zugreifen: 3 Stück veganer Apfelkuchen, 3 Stück veganer Schoko-Birnen-Kuchen, 3 Stück veganer Himbeer-Haselnuss-Kuchen, 3 Stück veganer Apfel-Nuss-Kuchen.
Platte mit 12 Teilen **45,00 EUR** ➡

Süße Versuchungen

- 2901 Petits Fours-Platte**^{14, 21}
Kleine verführerische Köstlichkeiten für Augen und Gaumen. Widerstand zwecklos.
Platte mit 32 Stück **54,70 EUR** ➡

- 2902 Kaffeehaus-Platte**^{14, 21}
Kleine Schoko-Sahnewindbeutel, kleine Liebesknochen, kleine Creme-Schnitten, kleine Schwarzwälder-Rollen, Mini-Muffins Zitrone und Schoko.
Platte mit 32 Stück **38,20 EUR** ➡

- 2903 Sweet Dreams**^{1,2,14,16,19,20,21}
Das lädt zum Träumen ein: 10 klassische bunte Petits Fours, umgeben von 10 leckeren Mini-Brownies, in einem Kreis von 12 verführerischen bunten französischen Macarons.
Platte mit 32 Teilen **54,00 EUR** ➡

- 2906 Blechkuchenmosaik**^{14, 16, 20}
Fingerfood at its sweetest: 36 kleine appetitliche Würfel von leckerem Schoko- und Zitronen-Blechkuchen.
Platte **26,10 EUR** ➡



2901



2902



2903

neu



2906



2803



2804



2806



2807



2808



2809



2810



2811

(Unsere Torten werden ohne die abgebildeten Tortenständer ausgeliefert)



2910



2908



2911

Spezialitäten im Teigmantel

Heiß aus Ihrem Backofen – so schmecken unsere Spezialitäten im Teigmantel am Besten. Wir bringen sie Ihnen fix und fertig vorbereitet, abgekühlt ins Haus. Sie brauchen sie nur noch im Backofen nach einer mitgelieferten Anleitung zu erhitzen – und schon können Sie Ihre Gäste damit überraschen.

2504 Prager Saftschinken^{3,7} in Brotteig¹⁴

Eine bekannte und beliebte Spezialität.

Für ca. 12 Personen

159,35 EUR

Für ca. 5 Personen

82,15 EUR



2505 Kasselerrücken^{3,7} im Blätterteig^{14,20}

Ein weiterer Klassiker.

Für ca. 5 Personen

47,40 EUR

2506 Schweinefilet im Blätterteig^{14,20}

Zartes Schweinefilet, umhüllt mit einer delikaten Broccoli-Mischung und eingeschlagen in feinen Blätterteig¹⁴.

Für ca. 5 Personen

81,00 EUR



2503 Truthahnbrust »Wellington« im Blätterteig^{14,20}

Pikante Würze erhält das Fleisch durch die Hülle aus feingehackten Champignons und Landschinken^{3,7}.

Für ca. 8 Personen

78,30 EUR



Ein Party-Highlight

Immer wieder ein Hingucker auf Ihrer Party: ein ganzes Spanferkel oder ein stattlicher Königspüter; beides natürlich frisch aus dem Backofen angeliefert. Da läuft allen das Wasser im Mund zusammen. Bitte beachten Sie die Vorbestellzeit von 4 Werktagen.

Reichen Sie Ihren Gästen zu diesen Spezialitäten unsere leckeren Salate. Sie finden Sie auf Seite 24-26.



Spanferkel und Königspüter werden ohne Dekoration geliefert.

2520 Ein ganzes Spanferkel aus dem Backofen

Heiß angeliefert, mit delikatem Saucenfond und französischem Baguette¹⁴.

Erhältlich ab 12 Personen;

Pro Person nur

17,65 EUR

2530 Ein ganzer Königspüter aus dem Backofen

Heiß angeliefert, mit feinem Rauchgeschmack, delikatem Saucenfond und französischem Baguette¹⁴.

Erhältlich ab 12 Personen;

Pro Person nur

18,65 EUR



Spanferkel und Königspüter werden Ihnen zum gewünschten Zeitpunkt heiß angeliefert. Für diesen Service berechnen wir pauschal 55,00 EUR.

Suppen & warme Snacks

Unsere Suppen liefern wir Ihnen fix und fertig vorbereitet ins Haus. Sie brauchen sie nur noch im leihweise mitgelieferten Edelstahltopf zu erhitzen. Die Suppentöpfe enthalten jeweils 3 Liter Suppe, das sind rund 10 Portionen. Im Preis inbegriffen ist jeweils 1 Baguette.

2431 Elsässer Kartoffelsuppe²²

Eine deftige Suppe aus Kartoffeln, frischen Gemüsen und Kasselerstreifen^{3,7}.

Topf 48,00 EUR

2432 Böhmisches Tomatensuppe

Ein herzhafter Genuß aus frischen Tomaten, nach alter Art zubereitet. Darauf ein Tupfer Sauerrahm²⁰.

Topf 48,00 EUR

2433 Minestrone²²

Die bekannte italienische Spezialität mit frischen Gemüsen, Tomaten und feinen Kräutern.

Topf 47,40 EUR

2436 Ungarische Gulaschsuppe

Diese pikante, deftige Spezialität wird aus viel schierem Rindfleisch, frischem Paprika und vielen Gewürzen zubereitet.

Topf 53,55 EUR

2437 Kokos-Süßkartoffel-Karotten-Suppe

Für Liebhaber einer veganen Suppe.

Topf 48,00 EUR

2438 Kürbiscremesuppe

Würzig-süßer Kürbis trifft cremige Sahne. Ein Klassiker. Und einfach lecker.

Topf 48,00 EUR

2439 Chili con carne¹⁴

Ein Klassiker, jetzt auch bei uns.

Topf 53,55 EUR

Warme Snacks »International«

Ideal für's Büro oder als Buffet-Ergänzung: nur kurz in die Mikrowelle – schon verzehrbereit. Die warmen Snacks werden kalt in formschönen Kokotten (27 cm) angeliefert und brauchen nur 3-4 Minuten in der Mikrowelle erhitzt zu werden.

2511 Involtini al Pepe Verde²³

kleine Schweinsrouladen in Grüner Pfeffer-Sauce.

Kokotte mit 10 Stück

24,00 EUR

2512 Scampi Prosciutto

Scampis¹⁵, mit Schinken umwickelt, in Weißwein-Kräuter-Sud.

Kokotte mit 12 Stück

45,60 EUR

2513 Mexican Fireballs^{14,16}

Kalbfleischbällchen in feuriger Tomaten-Paprika-Sauce.

Kokotte mit 10 Stück

32,80 EUR

2514 Lachshappen im Blätterteig

Lachs¹⁷ mit Lauchstreifen in Blätterteig^{14,20}.

Kokotte mit 10 Stück

29,15 EUR

2516 Katalanische Truthahnrouladen

gefüllt mit Spinat und Pinienkernen²¹.

Kokotte mit 10 Stück

34,65 EUR

2518 Kidneyballs in Tomatensalsa (vegetarisch)^{3, 16, 24, 22}

Appetitliche Bällchen aus Kidneybohnen in pikanter Tomatensalsa.

Kokotte mit 16 Stück

31,00 EUR



2511



2512



2513



2514



2516



2518



Brot, Brötchen & Brezeln

Butter & Schmalz

1940 Brezelkorb^{14,20}

2 bayerische Laugenbrezeln, 2 Laugenbrezeln mit Butter, 2 Käsebrezeln und 2 Bio-Vitalbrezeln.

Korb mit insgesamt 8 Brezeln

nur 19,45 EUR



1951 Party-Brotkorb^{14, 24}

1 Baguette, 1 Finnen-Vollkornbaguette, 1 Doppelkrustenbrot, 1 dunkles Finnen-Vollkornbrot, 30 kleine sortierte helle und dunkle Brötchen.

Für ca. 15 Personen.

Korb

34,20 EUR

1953 Schlemmer-Körbchen^{14, 20, 24}

15 kleine sortierte helle und dunkle Brötchen und 5 kleine Croissants.

11,30 EUR



1952 Wochenend-Brotkorb¹⁴

2 Party-Wagenräder, 1 Baguette, 2 Finnen-Vollkornbaguette, 1 Doppelkrustenbrot, 1 dunkles Finnen-Vollkornbrot. Für ca. 15 Personen.

Korb

41,80 EUR



Natürlich können Sie unsere Brote, Brötchen und Brezeln günstig auch einzeln erhalten (Brötchen und Croissants nicht an Sonn- und Feiertagen):

1941 Bayerische Laugenbrezel¹⁴ (100 g) 1,60 EUR

1942 Laugenbrezel mit Butter^{14,20} (79 g) 3,10 EUR

1943 Käsebrezel^{14,20} (70 g) 2,65 EUR

1944 Bio-Vitalbrezel¹⁴ (95 g) 3,00 EUR

1954 Baguette¹⁴ (430 g) 2,50 EUR

1955 Finnen-Vollkornbaguette¹⁴ (250 g) 2,00 EUR

1958 Mehrkornbaguette¹⁴ (Natursauerteig & viele Körner; 300 g) ... 3,55 EUR

1956 Doppelkrustenbrot¹⁴ (rund, mit röscher Kruste; 500 g) 2,75 EUR

1957 Dunkles Finnen-Vollkornbrot¹⁴ (Kastenform; 750 g) 4,95 EUR

1960 Party-Wagenrad¹⁴ 12,10 EUR

1963 Kleine helle und dunkle Brötchen^{14, 24}, sortiert (30 g) 0,42 EUR

1966 Kleine Croissants^{14,20} (25 g) 0,57 EUR

1971 Garnierte Butterrosetten²⁰ Schale 7,10 EUR



1972 Berliner Griebenschmalz garniert im Steintiegel 5,90 EUR



Klassische Buffetplatten

Wenn Sie sich Ihr Buffet selbst zusammenstellen möchten, finden Sie hier eine Zusammenstellung klassischer Buffetplatten in bewährter Qualität. Kombinieren Sie diese einfach mit anderen Spezialitäten aus diesem Almanach, und Sie erhalten Ihr ganz individuelles Wunschbuffet.

2006 Kasselerrücken aus dem Rauch

Eine deftige Delikatesse mit garnierten Kasselertaschen^{3,7}.

Platte

62,00 EUR

2108 Jungschweinsrücken »Skandinavien«

Saftiger Braten vom Jungschwein, mit Preiselbeeräpfeln.

Platte

60,00 EUR

2003 Rosa gebratenes Roastbeef

Mit Remouladensauce^{3,20} und Sahnemeerrettich^{3,5,20}.

Platte

108,00 EUR

2107 Gespicktes Rinderfilet

Zartes Filet mit gefüllten Tomaten und gefüllten Artischockenböden.

Platte

194,00 EUR

2004 Kalbsfrikandeau

Zarter Braten aus der Kalbskeule, gefüllte Melone mit Salat Waldorf-Art^{21,22} und Frankfurter Grüne Sauce.

Platte

87,00 EUR

2111 Rehkeule

Frisch auf dem Grill gebraten, mit Salat Waldorf-Art^{22,21} angerichtet, mit Waldorfschiffchen^{22,21}, Preiselbeeren und Sauce Cumberland^{3,11}.

Platte

121,00 EUR

2213 Rehrücken »California«

Frisch auf dem Grill gebraten, mit Waldorfschiffchen^{22,21}, gefüllten Äpfeln, Preiselbeeren und Sauce Cumberland^{3,11}.

Platte

329,00 EUR



2006



2108



2003



2004



2213



2111



2107

Gourmet-Buffets

Machen Sie es sich appetitlich bequem. Wenn Sie größere Gästekreise zu bewirten haben, wählen Sie jetzt einfach eines unserer Gourmet-Buffets nach Ihrem Geschmack aus. Als Kaltes Buffet, als Kaltes Buffet mit Suppe oder als komplettes Kalt-Warmes Buffet. Ihre Gäste werden in jedem Fall begeistert sein.

Die warmen Buffetbestandteile der Gourmet-Buffets werden Ihnen fix und fertig vorbereitet abgekühlt ins Haus gebracht. Sie brauchen sie nur noch einmal kurz zu erhitzen (Anleitung liegt bei!) und servieren sie dann heiß zur Eröffnung des Buffets. Zum Warmhalten der Speisen liefern wir Ihnen die entsprechenden attraktiven Warmhaltegeräte für Ihr Buffet leihweise kostenlos mit.

Gourmet-Buffets sind erhältlich ab 20 Personen.



Gourmet-Buffet »Rixdorf«

Kalt

Matjeshappen in saurem Rahm^{17,20}
Rollmops im Steintopf¹⁷

Kasslerrücken aus dem Rauch^{3,7} und
gefüllte Kasslertaschen mit Gemüsesalat^{3,7,20}
Berliner Jagdwurst^{3,7}
Hausgemachte Bouletten^{14,16}, Senf²³
Hausgemachte Eisbeinsülze
mit Remouladensauce^{3,20,16}
Landschinken aus dem Katenrauch^{3,7}

Berliner Kartoffelsalat mit Mayonnaise^{3,7,16,20}
Salat nach Waldorf-Art^{21,22}

Deftiges Käsebrett mit
deutschen Käsespezialitäten²⁰

Gemischter Brotkorb¹⁴, Butter²⁰ und
Griebenschmalz

Hausgemachte Rote Grütze
mit ganzen Früchten, Vanillesauce²⁰

Warm

Kartoffelsuppe mit frischen Gemüsen²² und Kasslerstreifen^{3,7}
Prager Saftschinken auf Sauerkraut, Senf^{3,7,23}

(2050) Buffet »Rixdorf« kalt:
18,20 EUR pro Person

(2051) Buffet »Rixdorf« kalt mit Suppe:
20,25 EUR pro Person

(2052) Buffet »Rixdorf« kalt-warm:
23,80 EUR pro Person

Gourmet-Buffet »Vienna«

Kalt

Gravad Lachs^{3,17}
Wacholdergeräucherte Forellenfilets^{3,17}
Dill-Senf-Sauce und Apfelmeerrettich^{23,22}

Kalbsfrikandeau mit Frankfurter Grüner Sauce^{3,5}
Zarter Jungschweinsrücken mit Preiselbeeräpfeln
Rosa gebratenes Roastbeef, Remouladensauce²⁰
Geräucherte Putenbrust mit Waldorfschiffchen^{21,22}

Champignonsalat »Brüssel«²⁰
Salat nach Waldorf-Art²²
Geflügelsalat »Hawaii«²⁰

Gemischte Käseplatte²⁰

Gemischter Brotkorb¹⁴ und Butter²⁰

Limonencreme²⁰
Mousse au chocolat²⁰

Warm

Hausgemachte ungarische Goulaschsuppe
mit frischem Paprika

Putengeschnetzeltes an Curryrahm²⁰
mit Butterspätzle^{14,20}

(2060) Buffet »Vienna« kalt:
27,40 EUR pro Person

(2061) Buffet »Vienna« kalt mit Suppe:
31,50 EUR pro Person

(2062) Buffet »Vienna« kalt-warm:
32,75 EUR pro Person

Gourmet-Buffer »Globetrotter«

Kalt

Scampispiß »Mallorca« mit Ananas und Physalis¹⁵
 Asiatische Seafood-Täschchen^{15,17}
 Orangendip und süße Chilisauce
 Gravad Lachs^{3,17} mit Sahnemeerrettich^{3,5,20}
 Sushi¹⁷

Thailändische Sesam-Fleischbällchen^{14,16,24} in feuriger Tomatensauce
 Vietnamesische Glücksrollen¹⁴ mit Hackfleisch & Sesamsprossen²⁴

Empanadas mit pikanter Rindfleisch-Gemüse-Füllung¹⁴
 Enchiladas mit würziger Fleischfüllung und Mais¹⁴
 Guacamole und Salsa picante

Französisches Schweinefilet im Blätterteig mit Brokkoli^{14,20}
 Parma-Schinken auf Melone^{3,7}
 Gebratene Hähnchenbrustfilets »Tobago«
 (eingelegt in einer Limetten-Koriander-Marinade)

Reissalat »Tropicana«^{15,3,5}
 Flußkrebssalat^{15,20,21,22}
 Nudelsalat »Asia«^{14,16,20,23,24}

Gemischter Brotkorb¹⁴ und Butter²⁰

Internationales Käsesortiment²⁰

Mousse au chocolat und Mangocreme²⁰

Warm

Chinesische Sauer-Scharf-Suppe

Chili con carne, Reis
 Glasnudeln mit Brokkoli und Ingwer-Sherry-Fleisch

(2080) Buffet »Globetrotter« kalt:
 29,10 EUR pro Person

(2081) Buffet »Globetrotter« kalt mit Suppe:
 31,50 EUR pro Person

(2082) Buffet »Globetrotter« kalt-warm:
 32,75 EUR pro Person

Fingerfood-Gourmet-Buffer
»Sommernachtstraum«

Warm

Mini-Rouladen vom Truthahn gefüllt mit Spinat und Pinienkernen²¹
 Mediterrane Fleischbällchen in Tomatensauce^{14,16}
 Scampi Prosciutto im Weißwein-Kräutersud^{3,7,17}

Kalt

Gespießte Melonenkugel in Rucola, umhüllt von Parmaschinken^{3,7}
 Gespißte Mini-Chorizo mit Paprika und Kräuterolive³
 Provenzalischer Hähnchenspiß
 Enchiladas mit würziger Fleischfüllung und Mais¹⁴

Garnelenspiß »Mallorca« mit frischer Ananas und Physalis¹⁵
 Lachstatar mit Dillsenfauce im Tartelett^{3,23,14}
 Rauchfischkonfekt¹⁷

Gemüserisbällchen »Asia«
 Antipastispiß mit Balsamicozwiebel,
 Zucchini & getrockneter Tomate
 Gegrillte Auberginenröllchen mit pikant-scharfer Gemüsefüllung

Gespießte Baby-Mozzarella²⁰ mit Pesto²¹ und getrockneter Tomate
 Staudensellerie mit Gorgonzolacreme^{22,20}

Süß

Französische Fingerfood-Kuchen^{14,20}
 Petits Fours^{14,20}

Kleine Fruchtspieße aus Ananas, Traube und Physalis

Wir rechnen 15 Fingerfood-Teile pro Person
 (Kalt-Warm: 3 warme, 9 kalte und 3 süße Teile;
 Kalt: 12 kalte und 3 süße Teile).

(2150) Buffet »Sommernachtstraum« kalt:
 24,25 EUR pro Person

(2151) Buffet »Sommernachtstraum« kalt-warm:
 26,40 EUR pro Person

Mediterranes Gourmet-Buffer

Kalt

Gespießte Garnelen auf frischer Ananas¹⁵
 Frutti di mare¹⁷, Knoblauchdressing²⁰ & Cocktailsauce²⁰

Mozzarella mit Tomate und frischem Basilikum²⁰
 Manchegokäse, Schafskäse²⁰

Antipasti:

Eingelegte Paprika, Zucchini und Champignons
 Gefüllte Weinblätter mit Reis, Olivensortiment³

Parmaschinken und Serranoschinken an Melonenspalten^{3,7}
 Vitello tonnato

Salamispezialitäten:
 Abruzzese, Felino und Spianata Romana^{3,7}

Nudelsalat mit Schinken und Lauch^{14,20,3}
 Griechischer Hirtensalat^{20,3}, Salat Firenze²⁰

Baguette, Ciabatta¹⁴
 Butter²⁰

Crème Caramel^{16,20}
 Mousse au Cappuccino²⁰

Warm

Minestrone

Gefüllte lombardische Masthähnchenbrust mit Kräuterfarce
 auf Tomaten-Oliven-Salbeibett, Gnocchi¹⁴

(2070) Mediterranes Buffet kalt:
 25,95 EUR pro Person

(2071) Mediterranes Buffet kalt mit Suppe:
 28,60 EUR pro Person

(2072) Mediterranes Buffet kalt-warm:
 32,75 EUR pro Person

Kaviar & Austern

Wenn es etwas ganz Außergewöhnliches zu feiern gibt oder Sie Gäste erwarten, denen Sie nur das Erlesenste auftischen möchten, dann finden Sie hier das Richtige: edlen Kaviar, französische Austern und Champagner.



7766 2 Dutzend Austern auf Eis²⁷

Diese Delikatesse beziehen wir immer frisch für Sie. Angerichtet auf Eis. Dazu frische Zitrone. Zu Ihrer Bequemlichkeit sind die Austern bereits geöffnet.

2 Schalen mit insgesamt 24 Austern **152,00 EUR**



7766

7711 Original Imperial-Kaviar¹⁷ Auslese in der Glasschale auf Eis

50g	99,95 EUR
100g	199,90 EUR
150g	299,85 EUR
200g	399,80 EUR
250g	499,75 EUR



7711

Als Begleiter zu Kaviar und Austern empfiehlt sich französischer Champagner oder ein hochwertiger Sekt.

6139 Hefter PartyCuvée

Ein trockener Riesling-Sekt der Spitzenklasse.
Flasche 0,75 l **19,30 EUR**

6141 Champagner Moët & Chandon Brut Impérial

Flasche 0,75 l **96,50 EUR**



Wenn Sie neben leckeren Speisen zusätzliches Equipment für Ihre Veranstaltung benötigen, finden Sie es hier: Geschirr, Besteck, Gläser, Warmhaltegeräte, Tische, Stühle, Bierzeltgarnituren. Die angegebenen Preise sind Mietpreise und beziehen sich auf eine Mieteinheit von 3 Tagen, bzw. von Freitag bis Montag. Die Preise sind Stückpreise. Bitte beachten Sie bei Geschirr, Besteck und Gläsern die angegebenen Miet-Einheiten (ME). Nur diese, oder ein Mehrfaches davon, können bestellt werden. Die Rücknahme der Mietware erfolgt unter Vorbehalt. Exakte Bruch- und / oder Fehlmengen können erst nach genauer Zählung ermittelt werden. Nicht zurückgegebene bzw. beschädigte Teile werden zum Wiederbeschaffungspreis in Rechnung gestellt. Bei Anmietung von Mobiliar und Großgeräten berechnen wir Transportkosten in Höhe von mindestens 150 EUR, abhängig von Art und Umfang des bestellten Materials. Möbel- und Großgerätetransport nur ebenerdig bzw. barrierefrei.



Geschirr:

Großer Teller (ME 20 Stück)	0,40 EUR
Mittelteller (ME 20 Stück)	0,40 EUR
Kleiner Brotteller (ME 20 Stück)	0,40 EUR
Kaffeetasse mit Untertasse (ME 15 Stück)	0,80 EUR
Kaffeevase (ME 25 Stück)	0,40 EUR
Suppentasse mit Untertasse (ME 15 Stück)	0,80 EUR
Dessertschale (ME 10 Stück)	0,40 EUR

Besteck:

Messer (ME 10 Stück)	0,40 EUR
Gabel (ME 10 Stück)	0,40 EUR
Löffel (ME 10 Stück)	0,40 EUR
Kaffeelöffel (ME 10 Stück)	0,40 EUR
Kuchengabel (ME 10 Stück)	0,40 EUR

Gläser:

Longdrinkglas (ME 25 Stück)	0,40 EUR
Weinglas (ME 16 Stück)	0,40 EUR
Sektglas (ME 36 Stück)	0,40 EUR
Bierglas (ME 25 Stück)	0,40 EUR
Whiskyglas (ME 25 Stück)	0,40 EUR

Sonstiges Zubehör und Mobiliar:

Chafing Dish, eckig	25,95 EUR
Chafing Dish, rund	23,70 EUR
Festzeltgarnitur	21,50 EUR
Buffet- / Bankettstisch	17,85 EUR
Bistrostehtisch	17,85 EUR
Bistrostehtisch mit Husse	37,00 EUR
Bankettstuhl	6,50 EUR
Gasgrill inkl. Gas	119,00 EUR
Heizpilz inkl. Gas	89,25 EUR
Glühweintopf	32,75 EUR

Bitte beachten Sie:

Ihre Bestellung sollte möglichst 48 Stunden vor dem Liefertermin bei uns eingegangen sein (bei größeren Bestellungen etwa 1 Woche vorher). In vielen Fällen ist auch eine Bestellung von heute auf morgen problemlos möglich, sofern sie uns bis 11 Uhr mittags erreicht (Montag bis Freitag). Bestellungen für den Montag benötigen wir bis Freitag 11 Uhr. Ihre Bestellung wird immer in speziellen isolierenden Kartons und mit Trockeneis gekühlt ausgeliefert. So bleibt Ihre Bestellung auch nach der Auslieferung bei Ihnen zu Hause weiter frisch.

Unsere Lieferfenster:

Montags bis samstags:

- 1. Lieferfenster 8:00 – 12:00 Uhr
- 2. Lieferfenster 12:00 – 17:00 Uhr

Sonntags und feiertags:

Lieferfenster 8:00 – 14:00 Uhr

Heiligabend und Silvester:

Lieferfenster 8:00 – 17:00 Uhr

Sollten Sie die Lieferung zu einem bestimmten Zeitpunkt benötigen, berechnen wir für die Punktlieferung 55,00 EUR. An Heiligabend und Silvester keine Punktlieferungen.

Auf die Ihnen zugesagten Lieferzeiten können Sie sich verlassen.

Wir liefern an 365 Tagen im Jahr ab einem Warenwert von 100,00 EUR. Pro Anlieferung berechnen wir einen pauschalen Lieferkostenanteil von 5,50 EUR (entfällt bei Punktlieferungen). Bei einem Warenwert unter 100,00 EUR berechnen wir für die Lieferung zusätzlich 35,00 EUR. Sonntags und an Feiertagen berechnen wir einen Zuschlag von 15 % des Warenwertes (höchstens jedoch 40,00 EUR). Für Lieferungen ins Berliner Umland gilt ergänzend: Der Lieferkostenanteil entfällt. Dafür berechnen wir einen entfernungsabhängigen Zuschlag, der sich errechnet aus der kürzesten Straßenverbindung zwischen unserer Produktionsstätte und der Lieferadresse, aufgerundet auf volle Kilometer, multipliziert mit dem Kostenfaktor von derzeit 1,50 EUR pro Kilometer. Dieser Zuschlag gilt pro Anfahrt (also auch für eine eventuelle Abholung von Leergut).

An Werktagen können Sie sich Ihre Bestellung auch selbst abholen, dann entfällt der Lieferkostenanteil. Auch hier gilt ein Mindest-Warenwert von 100,00 EUR.

Unsere Lieferungen erfolgen – je nach Ihren Wünschen – entweder auf den abgebildeten Silber- und Schmuckplatten, die wir wieder abholen, oder auf dekorativen Servierplatten zum Behalten bzw. auf umweltfreundlichem Palmblatt-Einweggeschirr. Eine Mischung der Plattentypen ist nicht oder nur gegen Aufpreis möglich.

Wenn wir Leergut wieder abholen, ist es aufgrund veterinärpolizeilicher Bestimmungen erforderlich, daß es gereinigt zurückgegeben wird.

Alle in diesem Almanach genannten Preise verstehen sich in Euro und gelten ab Erscheinen dieses Almanachs. Sie enthalten die für die jeweiligen Artikel gültige gesetzliche Mehrwertsteuer.

Preisänderungen und Liefermöglichkeiten sind vorbehalten. Unsere Fahrer sind inkassoberechtigt und kassieren bei Lieferung. Bitte zahlen Sie bar oder mit EC-Karte im bequemen Lastschriftverfahren. Bitte sagen Sie uns bei Ihrer Bestellung, wie Sie zu zahlen wünschen. Bei Erstbestellungen ist nur Barzahlung möglich.

Liste der verwendeten Zusatzstoffe und von Allergien oder Unverträglichkeiten auslösenden Bestandteilen:

1. mit Farbstoff(en), 2. mit Konservierungsstoff(en), 3. mit Antioxidationsmittel(n), 4. mit Geschmacksverstärker(n), 5. geschwefelt, 6. geschwärzt, 7. mit Phosphat, 8. mit Milcheiweiß, 9. koffeinhaltig, 10. chininhaltig, 11. enthält Süßungsmittel, 12. enthält eine Phenylalaninquelle, 13. gewachst, 14. enthält glutenhaltiges Getreide odGE, 15. enthält Krebstiere odGE, 16. enthält Eier odGE, 17. enthält Fische odGE, 18. enthält Erdnüsse odGE, 19. enthält Sojabohnen odGE, 20. enthält Milch odGE (einschließlich Laktose), 21. enthält Schalenfrüchte und Nüsse odGE, 22. enthält Sellerie odGE, 23. enthält Senf odGE, 24. enthält Sesamsamen odGE, 25. enthält Schwefeldioxid oder Sulphite, 26. enthält Lupinen odGE, 27. enthält Weichtiere odGE odGE = oder daraus gewonnene Erzeugnisse

Eventmanagement

Die Mitarbeiter unseres Eventmanagements bringen langjährige Erfahrung mit und haben zahlreiche gelungene Großveranstaltungen betreut. Ob Sie 100 oder 1000 Gäste erwarten, ob Sie einen Neujahrsempfang, einen Tag der offenen Tür, eine Betriebsfeier oder einen Galaball planen: Wir haben die Antworten auf Ihre Fragen. Auf Wunsch organisieren wir Ihre komplette Veranstaltung: neben Speisen und Getränken auch das gesamte Zubehör und Mobiliar, freundliche Köche, Servicekräfte und Hostessen, Barkeeper, Security, Künstler. Und wenn Sie nicht wissen, wohin mit Ihrer Veranstaltung, dann stellen wir Ihnen ein Zelt auf oder laden Sie in unsere Festräume ein.

Hefter Partyservice-Delikatessen & PartyKing Partyservice sind Marken von August Hefter GmbH | Eldenaer Straße 31 | 10247 Berlin

Sitz Berlin | Registergericht Charlottenburg | HRB 89487 | Geschäftsführer: Dirk Fischer-Kirchhof | Steuer-Nummer: 37/138/20858
Inhaltlich verantwortlich gemäß §6 MDStV: Dirk Fischer-Kirchhof

Tel.: 030 / 420 825 000

Montag bis Freitag von 8:00 – 14:00 Uhr

www.hefter-partyservice.de

info@partyking.de

