

GÜLTIG AB MAI 2024

FÜR IHRE FEIERLICHKEITEN  
**PARTY-SERVICE**  
*Elmeloher Grill*



**LIEFER-/ ABHOLZEITEN**

09:00 – 14:00 Uhr, 17:00 – 20:00 Uhr  
Dienstags Ruhetag

Bei  
**Feierlichkeiten  
in unserem  
Hause** erhöht sich  
der **Steuersatz** für die  
Speisen auf  
**19%**.

 vegan  vegetarisch

## ALLERGENE + ZUSATZSTOFFE

Liebe Gäste,  
soweit Sie von **Allergien** betroffen sind,  
kann Ihnen unsere separate **Allergene-**  
und **Zusatzstoffekarte** Auskunft über  
die in **Speisen enthaltenen allergenen  
Zutaten** geben. Diese können zu den  
Öffnungszeiten im Elmeloher Grill einge-  
sehen werden!

**20**  
*Jahre*

# HERZLICH WILLKOMMEN BEIM PARTY-SERVICE VOM *Elmeloher Grill*

Wir sind ständig bemüht, Ihren Anforderungen an ein gelungenes Fest gerecht zu werden. Deshalb bieten wir Ihnen fachliche und persönliche Beratung. Telefonisch ist dieses in der Zeit von **9:00 - 12:00 Uhr** möglich. (**Dienstag ist unser Ruhetag.**) Für eine persönliche Beratung vor Ort vereinbaren Sie bitte einen Termin!

Sie erhalten von uns Produkte mit bester Qualität für Ihre **Geburts-  
tagsfeiern, Taufen, Konfirmationen, Hochzeitsfeiern, Richtfeste**  
u.v.m. Ob im großen oder kleinen Kreis, im privaten oder geschäft-  
lichen Rahmen – wir stehen Ihnen mit unseren Angeboten immer wie-  
der gerne zur Verfügung.

*Familie Brüning & Mitarbeiter*



## CANAPES & FINGERFOOD

ab 10 Personen

7 Schnittchen pro Person

### 01. *Canapè Platte Nr.1*

Schinkenröllchen mit Spargel  
Hackepeter mit Zwiebeln  
Putenmedaillon mit Ananas  
Räucherlachs mit Apfel-Meerrettich  
Gouda garniert  
Salami mit Gewürzgurke  
Geräuchertes Forellenfilet  
pro Person **14,50 Euro**

### 02. *Kleine Cocktailhäppchen*

Kleine Schnittchen bunt garniert auf verschiedene Brotsorten

Roastbeef  
Hackepeter  
Rohes Schinken  
Salami  
Frischkäse mit Birne  
Frikadelle  
Hähnchenbrust mit Ananas  
Räucherlachs  
pro Person **14,50 Euro**



## CANAPES & FINGERFOOD

ab 10 Personen

7 Teile pro Person

### 03. *Canapès & Fingerfood*

Frischkäse auf Birne  
Mini Wraps mit Salat und Räucherlachs  
Falafelbällchen mit Mango-Chutney  
Tomate-Mozzarella mit Basilikumpesto  
Gouda garniert  
Geräuchertes Forellenfilet  
Kräutercreme auf Pumpernickel  
pro Person **15,20 Euro**

8 Teile pro Person

### 04. *Canapès & Fingerfood*

Hähnchenbrust auf Ananas  
Partyfrikadelle  
Matjes auf Pumpernickel  
Räucherlachs  
Tomate-Mozzarella  
Salami mit Gewürzgurke  
Hackepeter mit Zwiebelringen  
Mini Wraps mit Hähnchenbrust  
pro Person **15,90 Euro**





# CANAPES & FINGERFOOD

TEL:  
04221  
808670

Mindestabnahme **50 Stück, 10 Stück** je Sorte

## 05. *Canapés*

Schnittchen bunt garniert auf Graubrot, Schwarzbrot und Baguette

### FLEISCH & KÄSE

Geräucherte Putenbrust, roher Westfälischer Schinken,  
Roastbeef rosa gebraten, Kasseler Rückenbraten,  
Hackepeter, Salami, Schweinefiletmedaillons, gebratene Hähnchenbrust,  
Schweineschnitzel, Camembert, Schinkenröllchen mit Spargel,  
Tomate mit Frischkäse, gekochtes Ei, Frikadelle, Putenmedaillon

pro Stück **2,30 Euro**

### VEGAN

Tortilla Wrap mit Couscous, Paprikacreme auf Pumpernickel,  
Avocado-Erdnußbutter, gegrillte Paprika mit Auberginencreme,  
Rote Beete Creme

pro Stück **2,50 Euro**

### FISCH

Geräucherter Lachs **Stk. 2,80 Euro**  
Graved Lachs **Stk. 2,80 Euro**  
Räucheraal filiert **Stk. 3,80 Euro**  
Forellenfilet geräuchert **Stk. 2,80 Euro**  
Krabbensalat **Stk. 2,80 Euro**  
Garnele auf Ananas **Stk. 2,80 Euro**

Mindestabnahme **50 Stück, 10 Stück** je Sorte

## 06. *Fingerfood*

Kleine Häppchen

Tomate-Mozzarella

Partyfrikadelle

Mini Wrap mit Hähnchenbrust

Mini Wrap mit Räucherlachs

Mini Wrap mit Kräutercreme

Gefüllte Eier

Hähnchenbrust auf Ananas

Käsespieß mit Olive

Champignon gefüllt mit Käsecreme

Gebratener Lachswürfel

Pastete mit Räucherlachs

Datteln im Speckmantel

Pflaume im Speckmantel

Mini Schnitzel

Mini Burger

Marinierter Hähnchenspieß

pro Stück **1,90 Euro**

## LIEFERSERVICE

Bitte beachten Sie unsere **Liefer-, Zahlungs-,  
Rückgabe-Bedingungen** auf Seite 35!



TEL:  
04221  
808670

# CANAPES & FINGERFOOD

Mindestmenge **10 Stück** je Sorte

## 07. *Fingerfood Gläser*

- Bulgur mit Süßkartoffeln
- Curry-Dattelcreme mit Blätterteig
- Rote Linsensalat mit Mango und Feta
- Gurken-Melonensalat mit Hähnchenbrust
- Asia Salat mit Glasnudeln

**pro Stück 2,90 Euro**

Mindestabnahme **30 Stück**

## 08. *Halbe belegte Brötchen*

Bunt garniert auf Mehrkorn Brötchen

- Salami
- Gekochter Schinken
- Fleischsalat
- Gekochtes Ei
- Hackepeter
- Kasseler
- Camembert
- Gouda
- Frischkäse
- Räucherlachs

**Stück 2,10 Euro**

ab 100 Stück

**Stück 1,90 Euro**

ab **10 Personen**

## 09. *Räucherfischplatte*

- Räucherlachs
- Pfeffermakrele
- Forellenfilet
- Krabbensalat
- Heringssalat
- Heilbutt geräuchert
- Ei mit Sardelle
- verschiedene Brotsorten und Butter

**pro Person 19,90 Euro**

ab **10 Personen**

## 10. *Bunte Aufschnittplatte*

- Schinkenröllchen
- Salami
- Kasselerbraten
- Geräucherte Putenbrust
- Hackepeter
- Schnittkäse
- Frischkäse
- Fleischsalat

Brot, Partybrötchen und Butter

**pro Person 13,90 Euro**



## BUFFET

ab 20 Personen

### 11. *Bratenbuffet*

- Spießbraten
  - Kasselerbraten
  - Putenoberkeulenbraten
  - Bratensauce
  - Kartoffelgratin
  - Rosmarinkartoffeln
  - Bunte Salatauswahl
  - Brotkorb, Tsatsiki und Kräuterbutter
- pro Person **16,90 Euro**



## BUFFET

ab 20 Personen

### 12. *Rouladen Buffet*

- Hähnchenroulade
  - Schweineroulade
  - Rinderroulade
  - Gemüseauswahl
  - Apfelrotkohl
  - Salzkartoffeln
  - Kartoffelgratin
  - Bratensauce
  - Sauce Hollandaise
  - Hausgemachte Salatauswahl
- pro Person **17,90 Euro**



## BUFFET UPGRADE FÜR NR. 11 – 13

wahlweise dazu

### *Suppe*

Hühnersuppe pro Person **2,10 Euro**

### *Vorspeisen*

Tomate-Mozzarella, 100g **2,10 Euro**

Antipasti-Auswahl, 50g **2,70 Euro**

Pflaumen/Datteln im Speckmantel, Stück **0,60 Euro**

Räucherlachs mit Meerrettich, 50g **2,80 Euro**

Schinkenröllchen, 50g **1,80 Euro**

Roastbeef mit Spargel, Stück **1,60 Euro**

Melonenspieße mit Schinken, Stück **1,60 Euro**

### *Brotkorb*

Verschiedene Brot und Partybrötchen mit Kräuterbutter und Tsatsiki  
pro Person **3,50 Euro**

### *Dessert*

Rote Grütze mit Vanillesauce  
pro Person **2,30 Euro**

Zitronencreme mit Sahne  
pro Person **2,30 Euro**

### 13. *Buffet „Klassik“*

- Schweineschnitzel
  - Spießbraten
  - Hähnchenbrust in Eihülle
  - Champignonrahmsauce
  - Bratensauce
  - Gemüseauswahl
  - Kartoffelgratin
  - Bratkartoffeln
- pro Person **16,90 Euro**



## BUFFET

ab 20 Personen

### 14. Bayerisches Buffet

#### KALT

Krautsalat, Münchner Wurstsalat, Obatzda, Kartoffelsalat mit Speck und Zwiebeln, Butter, Griebenschmalz, Brotauswahl und Brezel

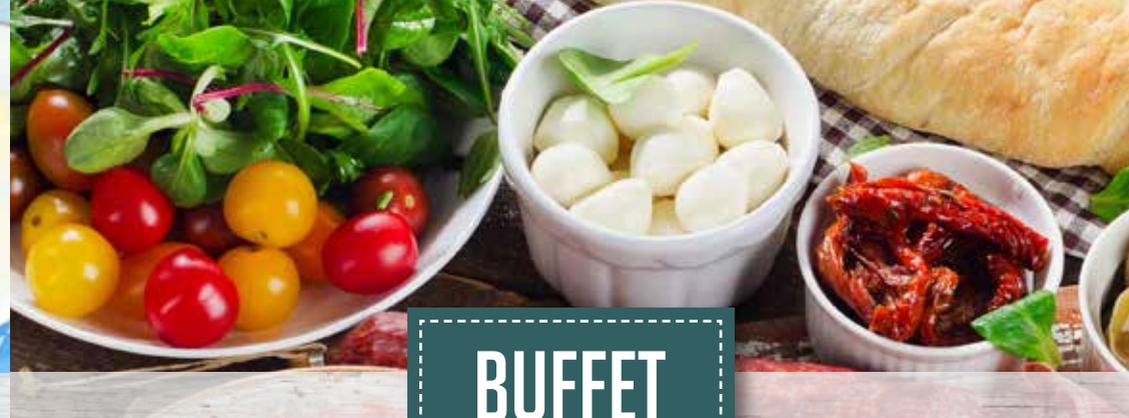
#### WARM

Schweinshaxe, Krustenbraten, Nürnberger Rostbratwürste, Fleischpflanzerl, Sauerkraut, Blaukraut, Semmelknödel, Bratkartoffeln, süßer Senf, Malzbiersauce

#### DESSERT

Kaiserschmarrn mit heißen Zwetschgen, Bayerisch Creme mit Waldfrüchten

pro Person  
**23,90 €**



## BUFFET

ab 30 Personen

### 15. Mediterranes Buffet

#### KALT

Antipasti Auswahl, Datteln und Pflaumen im Speckmantel, Tomate-Mozzarella Spieße, Melone mit Parmaschinken, Nudelsalat mit Rucola und Tomaten, Ciabatta und Partybrötchen, Knoblauchbutter

#### WARM

Hähnchenbrust im Parmesanmantel, Schweinefiletmedaillons gewickelt mit Speck und Rosmarin, Gemüselasagne mit Gorgonzola, Rosmarinkartoffeln, Hausgemachte Pasta, Grillgemüse, Tomatensauce, Thymianjus

#### DESSERT

Tiramisu, Pana Cotta mit Früchten

pro Person  
**27,90 €**

## LIEFERSERVICE

Bitte beachten Sie unsere **Liefer-, Zahlungs-, Rückgabe-Bedingungen** auf **Seite 35!**



## BUFFET

ab 30 Personen

### 16. *Schlemmerbuffet*

#### SUPPE

Spargelcremesuppe

#### KALT

Schinkenröllchen, gefüllte Eier, Hackbällchen, Käsespieße, Hähnchenschnitzel, verschiedene Dips und Saucen,

Räucherlachs, Heilbutt, Forellenfilet, Pfeffermakrele, Matjes mit Preiselbeer Sahne

hausgemachte Rohkostsalate,  
Brot und Partybrötchen,  
Tsatsiki und Kräuterbutter

#### WARM

Schweinefiletmedaillons, Hähnchen und Schweineschnitzel, Lachsfilet in Eihülle gebraten, Gemüseauswahl, Kartoffelgratin, Rosmarinkartoffeln, Zitronen Buttersauce, Champignonrahmsauce

#### DESSERT

Bayerisch Creme mit Mango und Minze,  
Mousse au Chocolat

pro Person  
**27,90 €**



## BUFFET

ab 30 Personen

### 17. *Warmes Buffet*

#### SUPPE

Hochzeitsuppe

#### KALT

Krautsalat, Bohnensalat, Möhrensalat, Gurkensalat, Tomatensalat

#### WARM

Rinderrouladen, Spießbraten, Hähnchenschnitzel

Apfelrotkohl, Gemüseplatte, Kartoffelklöße, Kartoffelgratin, Bratkartoffeln

Sauce Hollandaise, Bratensauce

#### DESSERT

Rote Grütze mit Vanillesauce,  
Zitronenmousse mit Sahne

pro Person  
**24,90 €**



## WARME SPEISEN

ab 10 Personen



TEL:  
04221  
808670

### 18. *Schweine- & Hähnchenschnitzel*

mit Champignonrahmsauce, Kartoffelgratin, Bratkartoffeln und hausgemachte Rohkostsalate

pro Person **14,90 Euro**

### 19. *Schnitzelplatte*

Schweineschnitzel, Hähnchenschnitzel und Cordon bleu, mit Jägersauce, Paprikasauce, Sauce Hollandaise, Bratkartoffeln, Kartoffelgratin und hausgemachte Rohkostsalate

pro Person **15,50 Euro**

### 20. *Schnitzelvariation*

Schweineschnitzel, Hähnchenschnitzel, Gemüseschnitzel, Putensteaks in Kräuterpanade, mit Currysauce, Tomatensauce, Champignonrahmsauce, Rosmarinkartoffeln, Kartoffel-Gemüsegratin und hausgemachte Rohkostsalate

pro Person **16,90 Euro**

### 21. *Roulade & Braten*

Rinderroulade, Schweinebraten, Putensteaks in Eihülle, Champignonköpfe, mit Sauce Hollandaise, Bratensauce, Gemüseauswahl, Salzkartoffeln, Kartoffelgratin und hausgemachte Rohkostsalate

pro Person **18,90 Euro**

### 22. *2 Rinderrouladen*

mit Apfelrotkohl, Gemüseauswahl, Champignonköpfe, Bratensauce und Salzkartoffeln

pro Person **17,90 Euro**

### 23. *Putensteaks „Orientalisch“*

in Eihülle gebraten, mit Früchten, gebackener Banane, Butterreis und hausgemachte Rohkostsalate

pro Person **16,90 Euro**

### 24. *Schweinschaxe*

gebraten, mit Malzbiersauce, Sauerkraut und Kartoffelpüree

pro Person **15,90 Euro**

### 25. *Rheinischer Sauerbraten*

mit Rosinensauce, Apfelrotkohl, Salzkartoffeln und Kartoffelklöße

pro Person **18,90 Euro**

### 26. *Schweine Knustenbraten*

mit Malzbiersauce, Gemüseauswahl, Apfelrotkohl, Salzkartoffeln und Kartoffelpüree

pro Person **14,90 Euro**



## WARME SPEISEN

ab 10 Personen

### 27. *Gemischter Braten*

Rinderbraten, Kasselerbraten, Schweinebraten mit Champignonköpfe, Gemüseauswahl, Bratensauce, Salzkartoffeln und Kartoffelgratin

pro Person **17,90 Euro**

### 28. *Spießbraten*

vom Schweinenacken mit Zwiebelringen, Bratensauce, Bratkartoffeln, Kartoffelgratin und hausgemachte Rohkostsalate

pro Person **14,90 Euro**

### 29. *Putenbraten*

aus der Keule, mit Rahmsauce, Gemüseauswahl, Salzkartoffeln und hausgemachte Rohkostsalate

pro Person **15,30 Euro**

### 30. *Spanferkelbraten*

aus Rücken und Keule mit Bratensauce, Apfelrotkohl, Sauerkraut, Semmelknödel, Kartoffelpüree und hausgemachte Rohkostsalate

pro Person **17,20 Euro**



TEL:  
**04221  
808670**

### 31. *Geflügelplatte*

Hähnchenschnitzel, Putensteaks in Eihülle, Hähnchenroulade, mit Champignonrahmsauce, Gemüseauswahl, Salzkartoffeln, Herzoginkartoffeln und hausgemachte Rohkostsalate

pro Person **17,50 Euro**

### 32. *Wildschweinbraten „Hubertus“*

mit Pfifferlingen und Champignons, Pfirsich mit Preiselbeeren, Rotkohl, Rosenkohl, Salzkartoffeln und Herzoginkartoffeln

pro Person **21,90 Euro**

## LIEFERSERVICE

Bitte beachten Sie unsere **Liefer-, Zahlungs-, Rückgabe-Bedingungen** auf **Seite 35!**



## VEGANE SPEISEN

ab 10 Personen



### 33. *Vegan*

Kartoffel-Gemüse Brätling mit Tomatensauce, Safranreis und hausgemachte Rohkostsalate

pro Person 12,90 Euro

### 34. *Currywurstpfanne*

mit pikanter Sauce, Kartoffelecken und hausgemachte Rohkostsalate

pro Person 14,90 Euro

### 35. *Chilli*

mit Paprika, Bohnen, Mais und Kartoffeln, Wildreis und hausgemachte Rohkostsalate

pro Person 12,90 Euro

TEL:  
04221  
808670



## PARTYMENUS

ab 30 Personen

### 36. *Currywurstpfanne*

2 Bratwürste geschnitten in pikanter Sauce mit Brötchen, Kartoffelecken und Krautsalat

pro Person 13,90 Euro

### 37. *Braten in Brötchen*

2 Brötchen pro Personen

**Wahlweise:**

Krustenbraten

Spießbraten

Gyrosbraten

mit Roggenbrötchen, Tsatsiki, Krautsalat

pro Person 12,90 Euro

### 38. *Sparerips*

1 Kg Spare Rips pro Person

mit Honig-BBQ Marinade, BBQ Sauce, Kartoffelecken und hausgemachte Rohkostsalate

pro Person 24,90 Euro

### 39. *Grillplatte*

Hähnchenkeulen, Frikadellen, Schweineschnitzel und Hähnchenspieße, verschiedenen Dips, Nudelsalat, Kartoffelsalat, hausgemachte Rohkostsalate, Partybrötchen und Tsatsiki

pro Person 16,90 Euro

# SCHNITZEL, BRATEN & CO.

ab 10 Personen

TEL:  
04221  
808670

## 40. Schweinebraten

ca. 300g, mit Bratensauce  
pro Person **5,70 Euro**

## 41. Kasselerrückenbraten

ca. 300g, mit Bratensauce  
pro Person **6,30 Euro**

## 42. Gyrosbraten

ca. 300g, mit Bratensauce  
pro Person **6,30 Euro**

## 43. Spießbraten

ca. 300g, mit Bratensauce  
pro Person **6,30 Euro**

## 44. Rinderschnorbraten

ca. 300g, mit Bratensauce  
pro Person **6,70 Euro**

## 45. Putensteaks

in Eihülle gebraten, ca. 300g  
pro Person **6,70 Euro**

## 46. Schweinshaxe

mit Malzbiersauce  
pro Stück **5,50 Euro**

## 47. Schweineschnitzel/ Hähnchenschnitzel

ca. 250g pro Stück **5,30 Euro**  
ca. 120g pro Stück **3,00 Euro**

## 48. Frikadelle

ca. 200g pro Stück **2,00 Euro**  
ca. 100g pro Stück **1,20 Euro**  
ca. 50g pro Stück **0,80 Euro**

## LIEFERSERVICE

Bitte beachten Sie unsere **Liefer-, Zahlungs-,  
Rückgabe-Bedingungen** auf Seite 35!

# Elmeloher Grill

## SCHNITZEL, BRATEN & CO.

ab 10 Personen

### 49. Rinderroulade

mit Bratensauce  
pro Stück 4,20 Euro

### 50. Schweineroulade

mit Bratensauce  
pro Stück 3,20 Euro

### 51. Hähnchenkeule

pro Stück 2,90 Euro

### 52. Gemüseschnitzel

ca. 250g, vegetarisch  
pro Stück 5,50 Euro

TEL:  
04221  
808670

MITTAGSTISCH

PARTYSERVICE

WINTERGARTEN & TERRASSE

U.V.A.M

### LIEFERSERVICE

Bitte beachten Sie unsere **Liefer-, Zahlungs-,  
Rückgabe-Bedingungen** auf **Seite 35!**

### ÖFFNUNGSZEITEN

Mo.– So. **11.00 – 22.00 Uhr**  
(die Küche schließt um  
**21.00 Uhr**), Di. **Ruhetag**



## BEILAGEN

ab 10 Personen

TEL:  
04221  
808670

53. *Bratkartoffeln*  
pro Person 3,80 Euro

54. *Salzkartoffeln*   
pro Person 2,50 Euro

55. *Kartoffelgratin*   
pro Person 3,50 Euro

56. *Rosmarinkartoffeln*   
pro Person 3,00 Euro

57. *Kartoffelklöße*   
pro Portion 2 Stück  
pro Person 3,50 Euro

58. *Hausgemachte Nudeln*   
pro Person 3,00 Euro

59. *Reis*   
pro Person 2,50 Euro

60. *Spätzle*   
pro Person 2,50 Euro

61. *Gemüseauswahl*   
Blumenkohl, Erbsen, Möhren, Bohnen, Rosenkohl  
pro Person 3,90 Euro

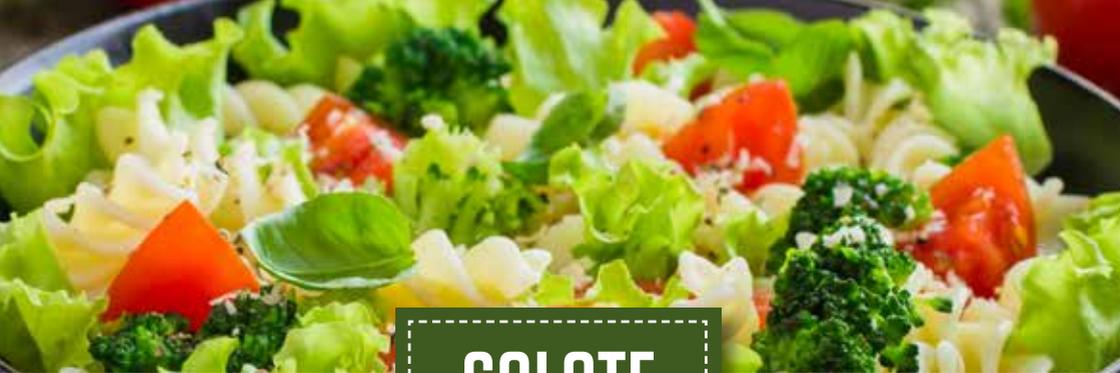
62. *Kaisergemüse*   
Blumenkohl, Brokkoli, Möhren  
pro Person 2,90 Euro

63. *Rotkohl*   
pro Person 2,90 Euro

64. *Sauerkraut*  
pro Person 2,90 Euro

## LIEFERSERVICE

Bitte beachten Sie unsere **Liefer-, Zahlungs-,  
Rückgabe-Bedingungen** auf Seite 35!



# SALATE

ab 5 Personen

- 65. *Möhrensalat*   
pro Person 2,50 Euro
- 66. *Krautsalat*   
pro Person 2,50 Euro
- 67. *Bohmensalat*   
pro Person 2,50 Euro
- 68. *Gurkensalat*   
pro Person 2,50 Euro
- 69. *Tomatensalat*   
pro Person 3,00 Euro
- 70. *Balkansalat*   
pro Person 2,50 Euro
- 71. *Bauernsalat mit Feta*   
pro Person 3,50 Euro

72. *Kartoffelsalat*   
pro Person, 2,90 Euro

73. *Nudelsalat*   
pro Person 2,90 Euro

74. *Coleslaw Salat*   
pro Person 2,90 Euro

75. *Italienischer Nudelsalat*   
mit Rucola, Tomaten und Pinienkernen  
pro Person 3,50 Euro

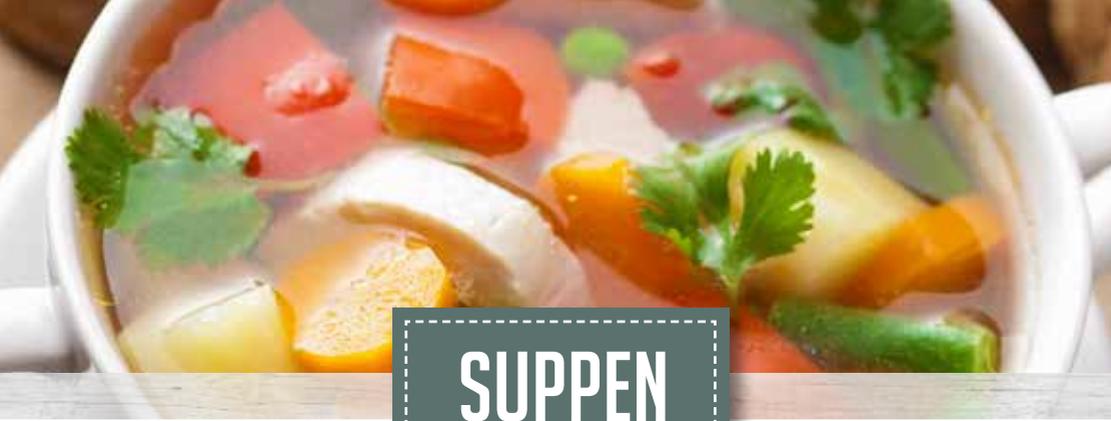
76. *Salatbowl*   
mit Couscous, Radicchio, Süßkartoffel, Paprika, Möhren  
Cherrytomaten, Mango und Kräutervinaigrette  
pro Person 5,30 Euro

77. *Tomate-Mozzarella Platte*   
pro Person 3,50 Euro

78. *Antipasti Auswahl*   
1 Kg, 29,00 Euro

WEIBBROT  
BAGUETTE  
ca. 20 Scheiben,  
3 Euro

ROGGEN  
BAGUETTE  
ca. 20 Scheiben,  
4 Euro



## SUPPEN

Mindestabnahme **5 Liter**



## LIEFERSERVICE

Bitte beachten Sie unsere **Liefer-, Zahlungs-,  
Rückgabe-Bedingungen** auf **Seite 35!**

### 79. Hochzeitsuppe

Hühnersuppe mit Eierstich, Mettbälle, Spargel, Blumenkohl und Nudeln  
pro Liter **8,30 Euro**

### 80. Kürbiscremesuppe

pro Liter **7,20 Euro**

### 81. Champignoncremesuppe

pro Liter **7,20 Euro**

### 82. Tomatencremesuppe

pro Liter **7,20 Euro**

### 83. Spargelcremesuppe

pro Liter **7,20 Euro**

### 84. Curry-Gemüse Eintopf

mit Kokosmilch  
pro Liter **8,50 Euro**

### 85. Käse-Lauch-Suppe

mit Rindfleisch  
pro Liter **7,90 Euro**

### 86. Gulaschsuppe

mit Rindfleisch  
pro Liter **8,50 Euro**

### 87. Gyrossuppe

mit gebr. Schweinefleisch  
pro Liter **8,50 Euro**

### 88. Erbseneintopf

mit Fleischeinlage  
pro Liter **6,90 Euro**

### 89. Linseneintopf

mit Fleischeinlage  
pro Liter **6,90 Euro**

### 90. Gemüse Eintopf

pro Liter **5,90 Euro**

### 91. Chilli Con Carne

mit Rindfleisch  
pro Liter **8,50 Euro**



## DESSERT

ab 10 Personen

TEL:  
04221  
808670

92. *Zitronenmousse*   
pro Person 3,20 Euro

93. *Vanillemousse*   
mit Himbeeren  
pro Person 3,20 Euro

94. *Rote Grütze*   
mit Vanillesauce  
pro Person 3,90 Euro

95. *Quarkspeise*   
mit Kirschen  
pro Person 3,20 Euro

96. *Mousse au Chocolat*   
pro Person 3,90 Euro

97. *Mousse au Chocolat blanc*   
mit Orangensauce  
pro Person 3,90 Euro

98. *Tiramisu*   
pro Person 3,50 Euro

99. *Panna Cotta*   
mit Früchten  
pro Person 3,50 Euro

100. *Obstsalat*   
mit Früchten der Saison und Maraschino (Kirsch-Likör)  
pro Person 3,50 Euro

## LIEFERSERVICE

Bitte beachten Sie unsere **Liefer-, Zahlungs-,  
Rückgabe-Bedingungen** auf **Seite 35!**



## LIEFER-, ZAHLUNGS- UND RÜCKGABEBEDINGUNGEN

Die Speisen **Nr. 18 – 35, 40 – 64** werden auf Porzellangeschirr angerichtet. Auf Wunsch können diese auch in Buffetbehältern angerichtet geliefert werden. Hierzu berechnen wir bis **Nr. 35** einen Aufschlag von **1,50 € pro Person inkl. Reinigung**. Bei **Nr. 40 – 64** werden die Buffetbehälter nach der Anzahl der Behälter berechnet. Die Preise pro Buffetbehälter entnehmen Sie bitte der **Preisliste Mietgeschirr**.

### FEIERTAGE

An Feiertagen berechnen wir einen **Feiertagszuschlag in Höhe von 20%**.

### SPEISENÄNDERUNGEN

Eine Speisenänderung erfolgt **gegen Aufpreis** und kann nur **bis 3 Tage vor dem Liefertermin** berücksichtigt werden. Unterhalb der Mindestbestellzahl erheben wir einen **Aufschlag** in Höhe von **20% pro Person (Nr. 11 – 17 und 36 – 39)**. Eine Bestellung unter 10 Personen ist nicht möglich.

### AUFBAU

Die Lieferung erfolgt ohne Aufbau. Auf Wunsch bauen wir das Buffet/ die Speisen auf. Der Preis hierzu richtet sich nach dem Aufwand.

### MIETGESCHIRR

**Geschirrvermietung ist nur in Verbindung mit einer Speisenbestellung möglich.** Bei Verlust oder Beschädigung des Geschirrs wird der Wiederbeschaffungswert berechnet. Teller, Messer, Gabel u.s.w. wird grundsätzlich durch uns gereinigt. **Bitte beachten: Mit einer Geschirrvermietung ändert sich der Steuersatz für die gesamte Bestellung auf 19%.**

### EQUIPMENTRÜCKGABE

Porzellangeschirr (Schüsseln, Platten) muss am nächsten Tag gereinigt zurück gebracht werden. Auf Wunsch können wir das Equipment für Sie reinigen, hierzu berechnen wir einen Aufschlag von **1,00 €** pro Person. Suppenbehälter müssen ebenfalls gereinigt zurück gebracht werden (Ausnahme: wenn Suppe bei einem Buffet dazugehört). Auch hier können wir die Reinigung für Sie übernehmen. Hierzu berechnen wir pro Suppentopf einen Aufschlag von **5,00 €**. Bei Buffetbehältern ist die Reinigung inklusive. **Eine Abgabe ist in der Zeit zwischen 09:00 – 11:00 Uhr und 14:00 – 20:00 Uhr möglich. Zwischen 11:00 und 14:00 Uhr ist eine Abgabe nicht möglich.** Vielen Dank für Ihr Verständnis.

### LIEFERUNG

Wir berechnen für jede Lieferung bis 10 Km pauschal **15,00 € Fahrtkosten**. Mehrkilometer werden mit **2,00 €** pro Kilometer berechnet (es wird immer die schnellste Strecke berechnet).

### ABHOLUNG

Wir berechnen für jede Abholung bis 10 Km pauschal **15,00 € Fahrtkosten**. Mehrkilometer werden mit **2,00 €** pro Kilometer berechnet (es wird immer die schnellste Strecke berechnet).

### ZAHLUNGSBEDINGUNGEN

Barzahlung bei Lieferung oder Vorkasse bei uns im Haus. Bei Vorkasse und Abholung in unserem Haus können Sie auch mit der EC-Karte bezahlen.

**Alle Preise sind Abholpreise inkl. 7% Mehrwertsteuer**  
Anlieferung und Abholung wird separat berechnet.

**Stand 05/2024. Änderungen vorbehalten.**

Mit einer  
**Geschirrvermietung**  
erhöht sich der  
**Steuersatz** für die  
gesamte Bestellung auf  
**19%.**

## MIETGESCHIRR

Gerne leihen wir Ihnen für Ihre Veranstaltung in Verbindung mit einer Speisenbestellung das passende Geschirr inkl. Reinigung. Sprechen Sie uns einfach an.

<b>Teller</b> , 25 cm	Stück, <b>0,50 €</b>
<b>Teller</b> , 19 cm	Stück, <b>0,50 €</b>
<b>Teller</b> , 16 cm	Stück, <b>0,50 €</b>
<b>Teller tief</b> , 22 cm	Stück, <b>0,50 €</b>
<b>Glasteller</b>	Stück, <b>0,20 €</b>
<b>Suppentasse + Untertasse</b>	Stück, <b>0,60 €</b>
<b>Suppenterrine</b>	Stück, <b>3,00 €</b>
<b>Kaffeetasse + Untertasse</b>	Stück, <b>0,60 €</b>
<b>Messer</b>	Stück, <b>0,30 €</b>
<b>Gabel</b>	Stück, <b>0,30 €</b>
<b>Esslöffel</b>	Stück, <b>0,30 €</b>
<b>Teelöffel</b>	Stück, <b>0,30 €</b>
<b>Kuchengabel</b>	Stück, <b>0,30 €</b>

**Buffetbehälter inkl.  
Anlegebesteck und Brennpaste** Stück, **7,00 €**

---

# OHNE WENN & ABER!

Wahre Werte, regionale Aufzucht,  
Verarbeitung und Vermarktung seit 1963

---



Durch regionale, partnerschaftliche Zusammenarbeit mit Landwirten und Mitarbeitern garantieren wir eine nachhaltige Qualität, der Sie immer vertrauen können.

Zentrale Ganderkese, Irisweg 1, Tel. (04221) 4 03 32  
In den **Inkoop-Märkten** Delmenhorst, Ganderkese, Bookholzberg

MÜLLERS  
**Wurst-Diele**  
GUT NUTZHORN

[www.muellers-wurstdiele.de](http://www.muellers-wurstdiele.de)