



PARTY · BUFFET · GRILL

Angebote 2020

Vom Essen und Getränken über Zelt und Geschirr bis zum Personal
bieten wir Ihnen alles, was Sie für Ihre Feier brauchen!



Inhalt

Nr. 1	Frühstücks-Service	3	Nr. 19	Pasta Gourmet (jedes Gericht ab 5 Pers) ..	7
Nr. 2	Frühstücks-Service vegetarisch	3	Nr. 20	Heiße Suppen	8
Nr. 3	Aufschnittplatten	3	Nr. 21	Gemüse- & Feinkostsalate	8
Nr. 4	Mundhappen, dekorativ garniert	3	Nr. 22	Party-Abhol-Angebot (ab 10 Personen)...	9
Nr. 5	Kanapees „Sektfrühstück“	3	Nr. 23	Für Ihre rustikale Feier	10
Nr. 5a	Tartelettes	4	Nr. 24	Beilagen	11
Nr. 6	Zum Abendbrot	4	Nr. 25	Desserts (dekorativ angerichtet)	11
Nr. 7a	Vegetarisch (ab 6 Personen)	4	Nr. 26	Besonderes	11
Nr. 7b	Vegetarisch (ab 6 Personen)	4	Nr. 27	Menüvorschläge (ab 7 Personen)	12
Nr. 7c	Vegetarisch (ab 6 Personen)	4	Nr. 28	Fischspezialitäten (ab 6 Personen)	13
Nr. 8	Brunch (ab 10 Personen)	4	Nr. 29	Unser Winterangebot (ab 6 Personen) ...	13
Nr. 9	Rustikales Büfett (ab 15 Personen)	5			
Nr. 10	Schlemmerplatten (bis 6 Personen)	5		Unsere Grill-Empfehlungen	
Nr. 11	Büfett „Friesisch“ (ab 10 Personen)	5	Grill 1	Grill-Büfett Nr. 1 (ab 15 Personen)	13
Nr. 12	Schlemmerbüfett (ab 10 Personen)	6	Grill 2	Grill-Büfett Nr. 2 (ab 20 Personen)	14
Nr. 13	Schnitzelbüfett (ab 10 Personen)	6	Grill 3	Grill-Büfett Nr. 3 (ab 15 Personen)	14
Nr. 14	Büfett „Italienisch“ (ab 10 Personen)	6	Grill 4	Grill-Büfett Nr. 4 (ab 20 Personen)	14
Nr. 15	Fingerfood-Büfett	7	Grill 5	Amerikanisches Barbecue (ab 20 Pers.) ..	14
Nr. 16	Vegetarisches Fingerfood-Büfett	7			
Nr. 17	Kinderbüfett (ab 6 Personen)	7		Zusatzstoffe und Allergieauslöser	15
Nr. 18	Pasta (jedes Gericht ab 5 Personen)	7		Leihgebühr	15

Nr. 1 Frühstücks-Service

Halbe belegte Brötchen mit Kochschinken,
Lachsschinken, Roastbeef, Kasseler,
Käse u. Rosetten, Mett usw ½ Brötchen **1,70 €**
Räucherlachs ½ Brötchen **2,60 €**
Forelle ½ Brötchen **2,20 €**
Räucheraal ½ Brötchen **3,80 €**
Krabben **Tagespreis**
Vollkornbrötchen Aufpreis **0,30 €**

Nr. 2 Frühstücks-Service vegetarisch

Käse-Obst-Spieße Stück **1,50 €**
Gemügesticks mit Dip im Eventglas pro Pers. **2,00 €**
Knusperbällchen mit Frischkäse und Gemüse . . . Stück **1,50 €**
2 Gartengemüse-Bällchen-Spieße mit Obst Stück **1,50 €**
Knuspergemüse-Nuggets-Spieße mit Obst Stück **1,50 €**

G, Ei, So, M, Sn, S, F, K, 2, 4, 5, 6

Nr. 3 Aufschnittplatten

Kochschinkenrollen, Kasseler, Jever-Pilsener Salami,
Wattenmeerschinken, Schweinebraten, Kräuterlachs
und Lachsschinken pro Pers. **7,50 €**

M, Sn, 1, 2, 4, 5, 6

Nr. 4 Mundhappen, dekorativ garniert

Belegt mit Medaillons, Kasseler mit würzigem Rand, Roastbeef,
mediterranem Lachsschinken, Wattenmeerschinken,
Käserosetten, Schnittkäse, Frischkäse Krabben, Lachs, Aal,
Lachspastete, Forelle, usw. (auch als Frühstück geeignet).
Zum Empfang reichen 4-6 Stück, zum Abendbrot 7-8 Stück.

mit Aufschnitt und Käse. Stück **2,15 €**
mit Fisch Stück **2,85 €**

Größe Ø ca. 6,5 cm

G, Ei, So, M, S, Sl, Sn, Ss, K, F, 1, 2, 4, 5, 6

Nr. 5 Kanapees „Sektfrühstück“

Belegt mit Medaillons, Putenbrust, Lachsschinken, Roastbeef,
Hähnchenbrust mediterran, Käserosetten, Frischkäse,
Garnelen, Krabben, Lachs, Forelle, usw.
Zum Empfang reichen 5 bis 7 Stück, zum Abendbrot 10-12 Stück.

mit Aufschnitt und Käse. Stück **2,00 €**
mit Fisch Stück **2,50 €**

Größe Ø ca. 4,5 cm

G, Ei, So, M, S, Sl, Sn, Ss, K, F, 1, 2, 4, 5, 6



„Sie benötigen Kaffee, Tee und Kuchen für Ihre Veranstaltung?
– Kein Problem, sprechen Sie uns gerne an!“

Nr. 5a Tartelettes

aus Mürbeteig – gesalzen mit verschiedenen Füllungen:

Tartelettes mit

- Kräuterfrischkäse mit Roastbeef und Wasabi
 - Hot-Mango-Frischkäse und Trüffelsalami
 - Senf-Honig-Frischkäse mit mediterranem Lachsschinken und Himbeeren oder Preiselbeeren
- Stück **2,00 €**

Tartelettes mit

- Forellenfrischkäse und Keta-Kaviar
 - Honig-Senf-Frischkäse und Räucherlachsroulade
 - Knoblauch-Frischkäse und Scampi
- Stück **2,75 €**

Vegetarische Tartelettes mit

- Hot-Mango-Frischkäse und Physalis
 - Frischkäse und Tete de Moine
 - Frischkäse und Himbeeren oder Erdbeeren
- Stück **2,00 €**

G, So, M, Sn, K, F, 2

Nr. 6 Zum Abendbrot

Gemischte Aufschnittplatte pro Pers. **5,90 €**

Gemischte Käseplatte pro Pers. **3,90 €**

Gemischte Fischplatte,
auch mit Makrele und Matjes pro Pers. **8,50 €**

pro Pers. **18,30 €**

F, K, M, Sn, 1, 2, 4, 5, 6

Backwaren vom lokalen Bäcker

Nr. 7a Vegetarisch (ab 6 Personen)

Gemüsebällchen aus feinem Gartengemüse, Knusper-Gemüse-Nuggets in Cornflakespanade, Steakkartoffeln, Curry-Mango-Dip und Dip nach Sylter Art und Salat-Platten mit Dressing
(Dessert extra: siehe Nr. 25)

pro Person **13,90 €**

G, Ei, F, So, M, Sl, Sn, S, 1, 2, 4, 5, 6

Nr. 7b Vegetarisch (ab 6 Personen)

Gemüse-Lasagne mit Tomaten oder Gorgonzola-Soße
Salat-Platten mit Dressing

pro Person **9,90 €**

Desserts: Götterspeise (rot oder grün) mit Vanille-Sauce oder Rote Grütze mit Vanillesoße

pro Person **2,30 €**

G, Ei, F, So, M, Sl, Sn, S, 1, 2, 4, 5, 6

Gesamt pro Pers. **12,20 €**

Nr. 7c Vegetarisch (ab 6 Personen)

2 Gemüsefrikadellen mit Band-Nudeln und Soße Capri
Ruccola-Tomaten-Salat

pro Person **9,90 €**

Desserts: Götterspeise (rot oder grün) mit Vanille-Sauce oder Rote Grütze mit Vanillesoße

pro Person **2,30 €**

G, Ei, F, So, M, Sl, Sn, S, 1, 2, 4, 5, 6

Gesamt pro Pers. **12,20 €**

Nr. 8 Brunch (ab 10 Personen)

Warm: Rührei mit Schinken oder Natur, kleine Bratwürstchen, Hirtenbraten und Kartoffelgratin

Kalt: gemischte Aufschnitt-, Käse- und Fischplatte (Räucherlachs, Forelle und verschiedene Fischterrinen), Salatplatte mit Dressing, gemischter Brotkorb/Brötchen, Butterrosen
(Dessert extra: siehe Nr. 25)

pro Pers. **19,80 €**

Ei, G, F, M, Ss, So, Sl, Sn, 2, 4, 5, 6

Nr. 9 Rustikales Büfett (ab 15 Personen)

Heiß: Lauchbraten mit Mett gefüllt, Spießbraten, würzig eingelegt (250g pro Pers.), Kartoffelgratin

Kalt: Partybällchen, kleine Knuspersteaks, Kasseler-Carpaccio, Käseplatte, vegetarische Knusper-Gemüse-Nuggets-Spieße mit Obst

Fischplatten: Rollmops, Brathering, Matjes-Filets, Makrelenfilets

Beilagen: Porreesalat, Nudelsalat, Krautsalat, rustikale Brotsorten und Butter

Desserts: (je Sorte ab 6 Personen)

- Götterspeise (rot oder grün) mit Vanillesoße
 - Fruchtige Quarkspeise mit Kirschen, Erdbeeren oder Mango
 - Rote Grütze mit Vanillesoße
- pro Person **19,95 €**

G, Ei, F, So, M, Sl, Sn, S, 1, 2, 4, 5, 6

Nr. 10 Schlemmerplatten (bis 6 Personen)

Schweinemedallions mit Früchten, Schinkentaschen mit Waldorf- oder Fleischsalat gefüllt, Putentörtchen, Roastbeefrollen mit Meerrettich, kleine Knuspersteaks, Käseplatte, verschiedene Salate pro Pers. **19,30 €**

Fischplatte. pro Pers. **8,70 €**

Brot und Butter pro Pers. **1,90 €**

Gesamt pro Pers. **29,90 €**

G, Ei, F, M, S, Si, Sn, Ss, 1, 2, 4, 5, 6, 7, 8

Nr. 11 Büfett „Friesisch“ (ab 10 Personen)

Kalte Fleischgerichte:

Kochschinkentaschen mit Fleischsalat oder Waldorfsalat, Partybällchen, kleine Knuspersteaks, Kasseler Carpaccio, Käsespezialitäten

Heiße Braten: (250g p.

P., ab 10 Pers. 2 Sorten zur Auswahl) Backschinken, Lauchbraten oder Spießbraten (geschnitten und auf Platten garniert)

Salate: Kartoffelsalat, Nudelsalat, Bauernsalat



Desserts: wie Nr. 7 (je Sorte ab 6 Pers.) pro Person **15,90 €**

Fischplatten: Lachs, Forelle, Stremellachs, Fischterrinen, geräucherte Makrelenfilets, Sahn- Meerrettich mit Preiselbeeren, Dill-Senf-Soße. pro Person **7,00 €**

Beilagen: Kräuterbuttersterne und Butterrosen. pro Person **0,95 €**

Backwaren: gemischtes Partybrot und Schwarzbrot pro Person **1,10 €**

Desserts: wie Nr. 7 (je Sorte ab 5 Pers.)

pro Person Gesamt **24,95 €**

G, Ei, F, So, M, Sl, Sn, S, Ss, 2, 4, 5, 6

Nr. 12 Schlemmerbüfett (ab 10 Personen)

Kalte Fleischgerichte:

Schinkenrollen,
Schinkentaschen mit Waldorf-
oder Fleischsalat gefüllt,
Putentörtchen, Hirtenbraten
oder Kasseler mit Ananas,
Schweinemedaillons mit
Obst, Roastbeefrücken mit
Remoulade, Käsespezialitäten
und verschiedene Salate,
dazu Kartoffelgratin oder
mediterrane Kartoffeln pro Person **20,75 €**



Fischplatten: Lachs, Forelle, Stremellachs, Fischterrinen,
geräucherte Makrelenfilets, Sahne-Meerrettich
mit Preiselbeeren und Dill-Senf-Soße pro Person **7,00 €**

Beilagen: Remoulade, Kräuterbuttersterne,
Butterbällchen und Butterrosen pro Person **0,95 €**

Backwaren: gemischtes Partybrot pro Person **1,20 €**

Gesamt pro Person **29,90 €**

G, Ei, F, M, S, Sl, Sn, Ss, 1, 2, 4, 5, 6, 7, 8

Desserts: Siehe Nr. 25

Alternativ mit heißem Braten und Beilagen:

Der gefüllte Hirtenbraten oder Kasseler mit Ananas und
Kartoffelgratin oder mediterrane Kartoffeln wird alternativ
auch gerne heiß geliefert Aufschlag pro Person **3,50 €**

Nr. 13 Schnitzelbüfett (ab 10 Personen)

3 kleine Schnitzel mit 3 Soßen zur Auswahl

Jäger-, Puszta-, Curry- oder Pfefferrahm-Soße,
gemischte Gemüseplatte, frischer Salat,
Bratkartoffeln und Kartoffelgratin pro Person **13,50 €**

G, Ei, So, M, Sl, Sn, 4, 6, 7

Nr. 14 Büfett „Italienisch“ (ab 10 Personen)

Kalt: Tomate-Mozzarella-Spieße
mit Basilikum und Olivenöl, Parma-
Schinken mit Melonen, mediter-
ranean Hähnchensteaks, gemischtes
Antipasti, Riesengarnelen in Kno-
bllauchrahm oder Basilikum-Pesto,
Ruccolasalat mit Tomaten u. Pini-
enkernen, frischem Parmesan und
Balsamico-Dressing, Orangen- und
Erdbeer-Carpaccio, Käsespezialitä-
ten, Ciabatta und Butter



Warm: „Saltimbocca alla Romana“

Kalbsroulade mit Basilikum und Parmaschinken, Schweine-
medaillons nach italienischer Art mit Paprika überbacken,
Grüne Nudeln, mediterrane Kartoffeln, gebraten mit Rosmarin

Desserts: Wahlweise (je Sorte ab 6 Pers.)

Erdbeer-Mango-Mousse, Vanille-Himbeer-Mousse,
Pfirsich-Maracuja-Mousse, Obstsalat mit Vanillesoße,
Stracciatella-Mousse pro Person **29,90 €**

mit Schweinerouladen (statt Kalbsrouladen)

pro Person **27,90 €**

G, Sn, Sl, So, Ei, F, S, 1, 4, 7

Nr. 15 Fingerfood-Büfett

Mediterrane Hähnchensteaks überbacken, Lachstatar im Eventglas, Aprikosen, Pflaumen oder Feigen im Speckmantel gebraten, Krabbencocktail im Eventglas, Tartelettes mit Riesengarnelen, Mozzarella-Tomatenspieße, Käsepicker, Obstspieße, Gemüsesticks mit Dressing im Eventglas pro Person **19,90 €**

G, K, Ei, F, So, M, S, Sl, 1, 4, 7, 8

Nr. 16 Vegetarisches Fingerfood-Büfett

Mozzarella-Tomatenspieße, Käsepicker, Obstspieße, Gemüsesticks mit Dressing im Eventglas, Gemüseknusperbällchen mit Frischkäse, Gemüsebällchenspieße aus feinem Gartengemüse mit Obst, Tartletts mit Hot-Mango-Frischkäse und Physalis, Tartletts mit Frischkäse und Tete de Moine pro Person **19,90 €**

G, K, Ei, F, So, M, S, Sl, 1, 4, 7, 8

Nr. 17 Kinderbüfett (ab 6 Personen)

Würstchenpicker, Käsepicker, kleine Frikadellen mit Dip, kleine Hähnchenkeulen, Ministeaks, Nudelsalat und Kartoffelsalat, 1 Party-Traube, Götterspeise mit Vanillesoße pro Pers. **12,90 €**

G, Ei, Sn, M, So, Sl, Sn, 1, 2, 4, 6, 7

Nr. 18 Pasta (jedes Gericht ab 5 Personen)

500 g je Portion – wahlweise auch vegetarisch – mit Kruste

Nudelauflauf mit Fleischbällchen pro Pers. **5,90 €**

Nudel mit Soße „Capri“ pro Pers. **5,90 €**

Nudelgratin pro Pers. **5,90 €**

Nudelauflauf „Käslì“ pro Pers. **5,90 €**

Orangencarpaccio 200g pro Pers. **2,90 €**

Tomaten-Ruccola-Salat mit Pinienkernen und Balsamico-Dressing 200g. pro Pers. **2,90 €**

Ei, G, Sn, Sl, So, 2, 5, 7, 6, 1, 4

Nr. 19 Pasta Gourmet (jedes Gericht ab 5 Pers)

500 g je Portion – wahlweise auch vegetarisch

Nudelpfanne „Gourmet“ mit Riesengarnelen pro Pers. **12,50 €**

Nudelpfanne „Andalusia“ mit Lachs pro Pers. **12,50 €**

Nudelpfanne „Mailand“ mit Schweinegeschnetzeltem pro Pers. **9,90 €**

Käse-Tortellini à la creme (vegetarisch) pro Pers. **9,90 €**

Orangencarpaccio 200g pro Pers. **2,90 €**

Tomaten-Ruccola-Salat mit Pinienkernen und Balsamico-Dressing 200g. pro Pers. **2,90 €**

Gerne auch als Büfett von jedem etwas (ab 20 Personen) pro Pers. **13,90 €**

F, Ei, G, Sn, Sl, So, 2, 5, 7, 6, 1, 4

Nr. 20 Heiße Suppen

Unsere Mengeneempfehlung pro Person: als Vorsuppe 300 ml,
für den kleinen Hunger 400 ml, zum Sattessen 500 ml.

Hochzeitsuppe vom Rind oder Hühnchen mit Eierstich und Hackbällchen	1 Liter	9,90 €
Vegetarische Gemüsesuppe mit Croutons und Frischkäse	1 Liter	9,90 €
Klare vegetarische Gemüsesuppe mit Griesklößchen.	1 Liter	9,90 €
Gulaschsuppe herzhaft im Geschmack	1 Liter	8,80 €
Chili con Carne	1 Liter	8,80 €
Serbische Bohnensuppe mit Mettwurst und Kasseler.	1 Liter	7,90 €
Erbsensuppe mit reichhaltiger Einlage.	1 Liter	4,80 €
Kartoffelsuppe mit Bockwürstchen.	1 Liter	5,80 €
Kasseleruppe herzhaft	1 Liter	9,90 €
Käse-Hackfleischsuppe.	1 Liter	8,80 €
Gyrossuppe.	1 Liter	8,80 €
Lauchcremesuppe mit Riesengarnelen.	1 Liter	12,90 €
Broccoli-Creme-Suppe mit Lachs.	1 Liter	12,90 €
Lachscremesuppe	1 Liter	12,90 €
Möhren-Ingwersuppe mit Kokos (vegan)	1 Liter	9,90 €

(Preise ab 5 Liter, sonst 10% Aufschlag)

Ei, G, Sn, Sl, K, So, M, F, 2, 4, 5, 6

Nr. 21 Gemüse- & Feinkostsalate

Hausgemacht, in Schalen dekorativ angerichtet

Geflügelsalat.	100 g	2,40 €
Kartoffelsalat	100 g	0,80 €
Krautsalat	100 g	0,88 €
Krautsalat Cole Slaw	100 g	1,30 €
Spargelsalat.	100 g	2,40 €
Fleischsalat, 3-fach sortiert	100 g	1,10 €
Eiersalat	100 g	1,88 €
Bauernsalat.	100 g	1,58 €
Krabbencocktail.		Tagespreis
Heringssalat	100 g	1,89 €
Porreesalat	100 g	1,98 €
Nudelsalat „Janssen Spezial“	100 g	1,35 €
Möhrensalat	100 g	1,20 €
Bayrischer Kartoffelsalat.	100 g	1,20 €
Astoria Salat nach Waldorf Art	100 g	1,98 €
Heringssalat nach Hamburger Art	100 g	2,25 €
Orangencarpaccio mit Früchten und Zwiebeln . .	100 g	2,90 €
Erdbeercarpaccio.	100 g	2,90 €

(Preise ab 500 g, sonst 10 % Aufschlag)

G, Ei, F, M, K, S, Se, Sn, 1, 2, 4, 6

Dazu empfehlen wir rustikale Brotsorten, z. B.:

Partytraube.....	12 Brötchen	4,20 €
Partytorte	20 Brötchen	7,20 €
Zwiebelstange, geschnitten.....	Stück	3,70 €
Kaviarbrötchen, geschnitten.....	Stück	2,70 €
Türkisches Fladenbrot, nur im Stück	Stück	3,00 €
Ciabatta, geschnitten.....	Stück	2,70 €
Baguettebrot, nur im Stück	Stück	2,20 €

G, So, Ss, M, S, 4



Nr. 22 Party-Abhol-Angebot (ab 10 Personen)

(Abholung in der Filiale Schützenhofstraße in Jever)

1.) alle Sorten vom Nacken, 300g Braten pro Person

Spießbraten, mit der besonderen Würze	
Gyrosbraten, kräftig gewürzt	
Senfbraten mit Senfkruste	
Knoblauchbraten, mit Knoblauch gespiekt	
Jägerbraten mit Pilzmix	
Grillbutterbraten mit Kräutern	
Backschinken mit knuspriger Kruste	pro Person 5,90 €

2.) alle Sorten mager, 300g Braten pro Person

Spießbraten	
Hirtenbraten, mit Fetakäse	
Gyrosbraten, kräftig gewürzt	
Krustenbraten, gefüllt mit Zwiebeln und Paprika	
Lauchbraten, mit Mett und Lauch gefüllt	
Kasseler, mit Ananas	
Schweinebraten mit Soße	
Überraschungsbraten vom Schwein, gefüllt	
Rinderbraten mit Soße	
Putenbrust, extra mager	pro Person 6,90 €

**3.) Kartoffelsalat, Nudelsalat, Krautsalat, Kartoffelgratin
oder mediterrane Kartoffeln** pro Person **2,90 €**

Sn, G, Sl, So, 2, 4, 5, 6

4.) Kesselgulasch mit Roggen- oder Zwiebelstange
500 ml pro Person **8,90 €**

Sn, G, Sl

Nr. 23 Für Ihre rustikale Feier

(350g Braten pro Person)

Spanferkel (ab 20 Pers), auf Wunsch
in Ihrem Hause zerlegt und portioniert. pro Pers. **14,90 €**
mit Salat oder Sauerkraut,
Brot und Kräuterbutter. pro Pers. **17,90 €**

Spanferkel-Jungschwein-Rücken oder -Keule (ab 6 Pers.)
ohne Knochen, mit Kruste,
geschnitten oder im Stück 300 g pro Pers. **13,90 €**
mit Sauerkraut, Krautsalat,
Fladenbrot und Kräuterbutter pro Pers. **15,90 €**

Spießbraten mit Rotkohl, Sauerkraut oder Bohnen mit
Schinkenwürfeln, Salzkartoffeln und Soße . . . pro Pers. **11,00 €**

Snirtje Braten mit Rotkohl, Kürbis,
Rote Bete, Salzkartoffeln und Soße. pro Pers. **12,90 €**

2 Rinderrouladen, Bohnen mit Schinkenwürfeln,
Apfelrotkohl, Salzkartoffeln und Soße pro Pers. **12,90 €**

Gyros „überbacken“ (ab 10 Personen), 400g Gyros,
250g Krautsalat, 100 g Tzaziki, Fladenbrot . . . pro Pers. **12,90 €**

Bayrisches Menü „München“ (ab 10 Personen)
Grillhaxe, Fleischkäse, Weißwurst, Sauerkraut,
Kartoffelpüree und Speckstippe pro Pers. **12,90 €**

Pulled Pork, kleine gebratene Kartoffeln, Dip und
Cole Slaw (amerikanischer Krautsalat) pro Pers. **10,90 €**

Haxe mit Sauerkraut, Kartoffelpüree u. Soße pro Pers. **9,90 €**

Grünkohl mit Kasseler, Kohlpinkel, Bauchfleisch,
geräucherter Kochwurst und Salzkartoffeln . . pro Pers. **10,90 €**
auf Wunsch mit frischen Bratkartoffeln oder kleinen gebratenen
Drillingskartoffeln. pro Pers. **11,90 €**

Schweinehaxen, knusprig gegrillt pro Pers. **4,50 €**
mit Sauerkraut pro Pers. **6,60 €**

Hähnchenschnitzel, natur geschnitten, paniert Stück **3,00 €**

Schweineschnitzel,
gebraten Stück **3,20 €**

Kotelett, gebraten. Stück **2,95 €**

Minutensteak, paniert
(auch mit Mandel- oder Kokospanade) Stück **2,50 €**

Vegetarische Gemüsefrikadelle Stück **1,78 €**

Ei, Sl, So, Sn, G, 1, 2, 4, 5, 6

Nr. 24 Beilagen

Salzkartoffeln	pro Pers.	2,00 €
Kartoffelpüree, Kartoffelselleriepüree oder Kartoffelsteckrübenpüree (ab 10 Pers.) ..	pro Pers.	2,80 €
Kartoffelgratin	pro Pers.	2,90 €
Spätzle	pro Pers.	1,90 €
Röstis	pro Pers.	2,90 €
Bratkartoffeln (ab 10 Personen)	pro Pers.	2,70 €
Kleine gebratene Drillingskartoffeln	pro Pers.	3,00 €
Mandelreis	pro Pers.	2,50 €
Broccoli mit Buttermandeln	pro Pers.	3,00 €
Kaiserschoten	pro Pers.	3,00 €
Bohnen im Speckmantel	pro Pers.	3,00 €
Romanesko mit Hollandaise	pro Pers.	3,00 €
Erbsen mit Buttersoße	pro Pers.	2,70 €
Fingermöhrrchen mit Buttersoße	pro Pers.	2,70 €
Blumenkohl mit heller Soße	pro Pers.	2,70 €
Apfel-Rotkohl	pro Pers.	2,70 €
Sauerkraut	pro Pers.	2,20 €
Frische Salatplatten mit Dressing	pro Pers.	3,20 €
Erdbeer- und Orangencarpaccio (100 g) ..	pro Pers.	2,70 €

G, Ei, Sl, S, Sn, 1, 4, 6

Nr. 25 Desserts (dekorativ angerichtet)

(je Sorte ab 6 Personen)

1.) Götterspeise mit Vanillesoße (rot oder grün), fruchtige Quarkspeise mit Erdbeeren, Mango und Kirsche, Rote Grütze mit Vanillesoße

pro Person **2,40 €**

2.) Schokomousse mit Walnüssen und Vanillesoße, Erdbeer-Mango-Mousse, Marmoriertes Vanille-Himbeer-Mousse, Zitronen-Mousse, Pfirsich-Maracuja-Mousse, Obstsalat mit Vanillesoße

pro Person **3,00 €**



Extra Vanillesoße

Portion	1,00 €
---------	---------------

G, Ei, So, M, S, 7

Nr. 26 Besonderes

Kasseler im Blätterteig ab 3 Personen	100 g	1,85 €
Filet Wellington ab 3 Personen	100 g	4,98 €
Lendchen im Blätterteig	100 g	2,78 €
Gepökelte Ochsenbrust mit Meerrettichsoße ..	100 g	2,00 €
Tafelspitz mit Soße	100 g	2,90 €

(Frischgewicht)

G, Ei, Sl, Sn, 1, 2, 4, 5, 6

Nr. 27 Menüvorschläge (ab 7 Personen)

Spargelcreme-Suppe, Lauchcreme-Suppe, Hochzeitssuppe von der zarten Hähnchenbrust oder vom Rind, Tomatencreme-Suppe 300 ml p. P. **2,90 €**

Broccolicreme-Suppe mit Lachsstreifen
Lauchcreme-Suppe mit Garnelen 300 ml p. P. **3,30 €**

Lachscreme-Suppe 300 ml p. P. **3,30 €**

Feine Fischsuppe mit Julienne-Gemüse und Garnelen 300 ml p. P. **3,30 €**

Krustenbraten, Spießbraten, Lauchbraten
dazu: Kartoffelgratin, Sauce Bernaise und Salatplatten mit Dressing oder gebratenen Drillingskartoffeln . . . p. P. **14,90 €**

oder mit: Rosmarinkartoffeln, Sauce Bernaise, Romanesko mit Sauce Hollandaise, Kaiserschoten p. P. **15,90 €**

Rinderbraten und Kasseler-Lachsbraten mit frischen Champignons und Rahmsoße, Bohnen im Speckmantel, Blumenkohl mit heller Soße, Salzkartoffeln, gebratene Drillingskartoffel p. P. **16,50 €**

Rinderbraten, Putenbraten und Schweinebraten mit frischen Champignons und Rahmsoße, Romanesko, mit Sauce Hollandaise, Erbsen und Möhren mit Buttersoße, Salzkartoffeln und Kartoffelgratin p. P. **16,50 €**

Schweine-Sahne-Schnitzel
mit Champignons und Kräutern überbacken . . . p. P. **9,90 €**

dazu: Kartoffelgratin, Spätzle und Salatplatten mit Dressing p. P. **4,90 €**

oder mit: Kartoffelgratin, Spätzle, Erbsen und Möhren mit Buttersoße, Bohnen im Speckmantel p. P. **14,90 €**

1 Rinderroulade und Schweinelachsbraten mit Rahmsoße, Bohnen im Speckmantel, Blumenkohl mit heller Soße, Apfelrotkohl, Salzkartoffeln u. Rösti p. P. **16,90 €**

Schweinelendchen (Filet) nach französischer Art
mit Champignons und Sahne überbacken p. P. **11,00 €**

dazu: Kartoffelgratin, grüne Nudeln oder Spätzle und Salatplatten mit Dressing p. P. **16,90 €**

oder mit: Kartoffelgratin, grünen Nudeln oder Spätzle, Bohnen im Speckmantel, Kaiserschoten p. P. **17,90 €**

Schweinelendchen nach italienischer Art
mit Porree und Paprika überbacken p. P. **11,00 €**

dazu: Kartoffelgratin grüne Nudeln oder Mandelreis und Salatplatten mit Dressing p. P. **16,90 €**

oder mit: Kartoffelgratin , grüne Nudeln oder Mandelreis, Romanesko mit Sauce Hollandaise, Broccoli mit Buttermandeln p. P. **17,90 €**

Orientalische Schweinelendchen
mit Aprikosen-Curry-Gemüse und Bananenscheiben. p. P. **11,00 €**

dazu: Spätzle oder mediterrane Kartoffeln und frische Salatplatte mit Dressing. p. P. **16,90 €**

Spargel-Angebot (saisonal)
Frischer Spargel (Frischgewicht 500g mit Schale), geräucherter oder luftgetrockneter Schinken und 1 gebratenes Hähnchenschnitzel, Salzkartoffeln (neue Ernte), Soße Hollandaise und Buttersoße, Spargelcremesuppe p. P. **22,90 €**

S, G, Sn, Sl, So, M, Ei, F, K, 6, 2

Nr. 28 Fischspezialitäten (ab 6 Personen)

Lachsfilet-Steak in Dijon-Senf-Soße

mit Butterkartoffeln, Röstis, glasierte Möhrchen,
Broccoli mit Buttermandeln p. P. **17,90 €**

Edel-Fisch-Pfanne in würziger fruchtiger Soße

mit Lachs, Riesengarnelen und Goldbarsch, mit
Mandelreis und Salat-Platten mit Dressing p. P. **19,90 €**

Zanderfilet m. Orangen-Pfeffersoße

mit Broccoli und Buttermandeln, Kaiserschoten
und Butterkartoffeln, Röstis p. P. **19,90 €**
F, M, S, G, Sl, Sn, So, K, 4

Nr. 29 Unser Winterangebot (ab 6 Personen)

Hirschkeule Hubertus

mit Pfifferlingen, 1/2 Birne mit Preiselbeeren, Rosenkohl
mit Schinkenwürfel, Broccoli mit Buttermandeln, Spätzle,
Salzkartoffeln und Soße p. P. **25,50 €**

Gänsebrust kross gebraten

mit Apfelrotkohl, Rosenkohl mit Schinkenwürfel, Salzkartoffeln
und Soße p. P. **23,50 €**

Zarte Lammkeule in herzhafter Soße

Bohnen mit Schinkenwürfeln, Rosenkohl mit Buttersoße,
Salzkartoffeln und Röstis p. P. **20,80 €**
S, G, So, Sn, Sl, 4, 2

Unsere Grill-Empfehlungen

**Zu den Grillbüfets können Sie von uns auch einen
passenden Grill mit Zubehör, Leihgeschirr und
Grillpersonal bekommen.**

**Sprechen Sie uns an – wir erstellen Ihnen ein Angebot
und erfüllen gerne weitere Wünsche!**

(Die Preise der Grill-Büfets sind Nettopreise zzgl. gesetzl. MwSt.)

Spitzenqualität aus unserer Region!

Grill 1 Grill-Büfett Nr. 1 (ab 15 Personen)

Grilladen (pro Person 400 g Fleisch)

verschieden eingelegte Nackensteaks, Stadtfestbratwürste,
marinierte Putensteaks, marinierte Minutensteaks vom Rind,
XXL-Grillfackeln und besonders gefüllte Hirtensteaks

Salate (250 g pro Person) Kartoffelsalat, Nudelsalat,
Bauernsalat und Krautsalat „Cole Slaw“



Beilagen Kräuterbuttersterne
und gemischtes Partybrot, Senf,
Ketchup, verschiedene Grillsoßen,
Zaziki Netto p. P. **13,50 €**

G, M, Ei, So, Se, Sn, Ss, 1, 2, 4, 6

Auf Wunsch liefern wir Ihnen zusätzlich zu allen Grill-Büfets
kleine gebratene Drillingskartoffeln oder Folienkartoffeln
mit Dipp

Netto p. P. **2,50 €**

Grill 2 Grill-Büfett Nr. 2 (ab 20 Personen)

Grilladen (pro Person 350 g Fleisch) verschieden eingelegte Nackensteaks, Schinkenbratwürste, Stadtfestbratwürste, gemischte Filetspieße vom Rind und Schwein, marinierte Putensteaks, besonders gefüllte Hirtensteaks, marinierte Minutensteaks vom Rind, eingelegte Garnelenspieße



Salate (250 g pro Person) Kartoffelsalat, Nudelsalat, Salat der Saison mit Dressing und Krautsalat „Cole Slaw“

Beilagen Kräuterbuttersterne und gemischtes Partybrot, Senf, Ketchup, Grillsoße, Zaziki

Antipasti Tomaten-Mozzarella-Spieße, getrocknete Tomaten, gegrillte Paprika, gegrillte Zucchini, eingelegte Oliven

Dessert Fruchtsalat mit Maraschino und Vanillesoße, Schokomousse mit Vanillesoße und Zitronen-Mousse

Netto p. P. **19,90 €**

G, M, Ei, So, Se, Sn, Ss, 1, 2, 4, 6

Grill 3 Grill-Büfett Nr. 3 (ab 15 Personen)

Grilladen (pro Person 400 g Fleisch) verschieden eingelegte Nackensteaks, gewürzte Bauchscheiben, Hackspieße, XXL-Grillfackeln, Stadtfest-Bratwürste

Salate (250 g pro Person) Kartoffelsalat, Nudelsalat und Krautsalat „Cole Slaw“

Beilagen Senf, Ketchup, geschnittenes Kaviarbrötchen

Netto p. P. **11,50 €**

G, M, Ei, So, Se, Sn, Ss, 1, 2, 4, 5, 6

Grill 4 Grill-Büfett Nr. 4 (ab 20 Personen)

Grilladen (pro Person 350 g Fleisch) verschieden eingelegte Nackensteaks, Hackspieße, gemischte Filetspieße vom Rind und Schwein, eingelegte Garnelenspieße, XXL-Grillfackeln, Stadtfestbratwürste, Hirtensteaks, marinierte Putensteaks, Gemüsespieße oder Gemüsepackchen, Grillkäse

Salate (250 g pro Person) Kartoffelsalat, Nudelsalat, Salatplatte mit Dressing, und Krautsalat „Cole Slaw“

Beilagen Kräuterbuttersterne, gemischtes Partybrot, Senf, Ketchup, 2 verschiedene Grillsoßen

Antipasti Tomaten-Mozzarella-Spieße, Obstspieße und Käsespieße, mariniertes Gemüse (gegrillte Paprika, gegrillte Zucchini, eingelegte Oliven gemischt)

Netto p. P. **19,90 €**

G, M, Ei, K, So, Se, Sn, Ss, 1, 2, 4, 6

Grill 5 Amerikanisches Barbecue (ab 20 Pers.)

Grilladen (pro Person 350 g Fleisch) Pulled Pork mit Barbecue-Soße, Flanksteaks, Ribeye-Steaks (Dry Age), Spare-Ribs, Lammsteaks

Salate (250 g pro Person) Krautsalat „Cole Slaw“, Ruccola-Tomatensalat mit gerösteten Pinienkernen oder leichter Porressalat

Beilagen hausgemachte Salzasoße, Rauchsaltbutter, gemischtes Partybrot

Netto p. P. **22,50 €**

G, M, Ei, K, So, Se, Sn, Ss, 1, 2, 4, 6

Zusatzstoffe und Allergieauslöser

Zusatzstoffe

- 1 mit Konservierungsstoff
- 2 mit Nitritpökelsalz
- 3 mit Nitrat
- 4 mit Antioxidationsmittel
- 5 mit Phosphat
- 6 mit Geschmacksverstärker
- 7 mit Farbstoff
- 8 geschwefelt
- 9 geschwärzt
- 10 gewachst

Allergieauslöser und daraus gewonnene Erzeugnisse

- Sl** Sellerie
- Sn** Senf
- Ei** Eier
- M** Milch (einschl. Laktose)
- S** Schalenfrüchte (z.B. Pistazien, Mandeln, Walnüsse, Paranüsse, Haselnüsse)
- G** Glutenhaltiges Getreide (z.B. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel)
- Er** Erdnüsse
- So** Soja
- Ss** Sesam
- F** Fisch
- K** Krebstiere
- Sf** Schwefel/Sulfit

Leihgebühr

Geschirr-Rückgabe – Endreinigung

Geschirr-Rückgabe bitte nach Absprache. Falls ungereinigt am nächsten Tag.

Leihgebühr für Geschirr:

auf Anfrage Standard oder Gala

Besteck auf Anfrage: Standard oder Wilkens-Faden, Endreinigung auf Anfrage.

Servicestunden

pro Stunde und Servicekraft Netto ab **26,50 €**
Preise zuzüglich gesetzlicher Mehrwertsteuer

Fahrtkosten

Bei Aufträgen unter 200,00 € berechnen wir
in Jever und Wittmund innerorts (Stadtgebiet) ab **8,00 €**
JEV/WTM außerhalb (nach Absprache/Kilometern) ab **12,00 €**
in Wilhelmshaven innerorts (Stadtgebiet) ab **12,00 €**
WHV außerhalb (nach Absprache und Kilometern) ab **15,00 €**
zzgl. gesetzl. MwSt.

Bezahlung

Zahlung sollte spätestens nach 3 Tagen erfolgen,
bar oder per EC-cash.

Planen Sie eine größere Veranstaltung, beraten wir Sie gerne persönlich in Jever, oder wir kommen zu Ihnen ins Haus.

Fragen Sie auch nach unseren zusätzlichen Empfehlungen und Flyern, z. B. für Konfirmation und Kommunion, Grillpartys, Hochzeiten, Einschulung, besondere Geburtstage, Weihnachten und Silvester.



Jever

26441 Jever, Schützenhofstraße 2
Telefon 044 61 / 2745, Telefax 0 44 61/ 51 55

Wittmund

26409 Wittmund, Kirchstraße 11-13
Telefon 0 44 62 / 67 78, Telefax 0 44 62 / 7 4 65

Wilhelmshaven

26384 Wilhelmshaven, Am Bismarckplatz 67
Telefon 0 44 21 / 3 24 59, Telefax 0 44 21 / 3 24 62

Produktion Jever

26441 Jever, Gewerbegebiet
Telefon 04461 / 913353, Telefax 04461 / 913352

www.fleischerei-janssen.de
info@fleischerei-janssen.de

AGBs

Anlieferung / Leergut-Abholung

- Eine Anlieferung erfolgt nach Absprache während der Partyservice-Geschäftszeiten gegen Aufpreis laut unserer Zustellkostenpreisliste.
- Unter Anlieferung verstehen wir die Lieferung bis zu Ihrer Haus- bzw. Wohnungstür.
- Weitere Leistungen, wie z.B. der fachgerechte Aufbau eines Buffets, bedürfen der Absprache und sind nicht im Preis enthalten.
- Die Anlieferung behalten wir uns mit Firmenfahrzeugen oder Fremdfirmen vor.
- Bei allen Lieferfahrten behalten wir uns eine Ankunft von +/- 30 Minuten zum vereinbarten Zeitpunkt aus verkehrstechnischen Gründen vor. Wir übernehmen keine

Gewähr für verspätete Lieferung durch höhere Gewalt. Wir bitten um Verständnis.

- Nach Absprache holen wir Ihr bereitgestelltes Leergut wieder ab. Fahrtkosten und Personaleinsatz werden nach Aufwand berechnet.

Party-Service an Feiertagen werden mit 20% Aufschlag auf den gesamten Auftrag abgerechnet.

Geschirr-Rückgabe

Das Leergut sollte gereinigt möglichst am nächsten Tag, spätestens jedoch nach 3 Tagen (dann bitte gereinigt), zurückgebracht werden. Fehlendes oder beschädigtes Geschirr wird zur Wiederbeschaffung in Rechnung gestellt.

Geschirr-Reinigung

Die Reinigung des gesamten Geschirrs ist Sache des Kunden. Sollen wir die Reinigung übernehmen, wird diese nach Aufwand in Rechnung gestellt. Die Gesamtrechnung wird dann mit 19% MwSt. besteuert.

Mehrwertsteuer

Bitte beachten Sie: Die in dieser Broschüre angegebenen Preise für alle Speisenangebote beinhalten die gesetzliche Mehrwertsteuer für Lebensmittel von derzeit 7%. Alle zusätzlichen Serviceleistungen wie z.B. Geschirr, Geschirreinigung, Bedienung u.a. erhöhen die Mehrwertsteuer der gesamten Rechnung auf 19%.

Reklamation

Reklamationen können nur innerhalb 24 Stunden bzw. am nächsten Werktag anerkannt werden.

Gültigkeit

Mit der Bestellung werden unsere Lieferbedingungen anerkannt. Mit dieser Preisliste verlieren alle bisherigen Preislisten ihre Gültigkeit. Stand: März 2020

Material- und Preisänderungen vorbehalten. Für alle Lieferungen gelten die Preise der am Liefertag gültigen Preisliste in Euro. Zahlung ohne jeden Abzug.