



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

## 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 €**  
Gemüstick 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)

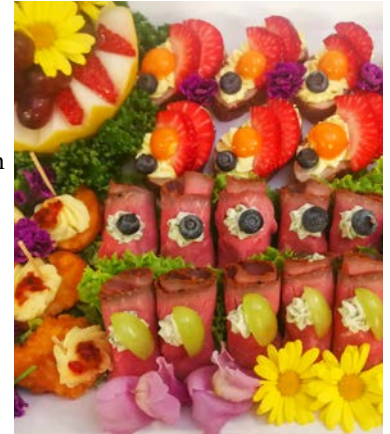
**Kalte Fleischgerichte:**

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

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

(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	<b>4,20 €</b>
Partytorte .....	20 Brötchen	<b>7,20 €</b>
Zwiebelstange, geschnitten. ....	Stück	<b>3,70 €</b>
Kaviarbrötchen, geschnitten. ....	Stück	<b>2,70 €</b>
Türkisches Fladenbrot, nur im Stück .....	Stück	<b>3,00 €</b>
Ciabatta, geschnitten. ....	Stück	<b>2,70 €</b>
Baguettebrot, nur im Stück .....	Stück	<b>2,20 €</b>

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 <b>5,90 €</b>

**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 <b>6,90 €</b>

**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

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

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 Porreesalat

**Beilagen** hausgemachte Salzsoße, 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](http://www.fleischerei-janssen.de)  
[info@fleischerei-janssen.de](mailto: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 Anknuff 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.