

Geschmackvoll feiern und genießen



Genuß garantiert!

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

nun liegt er vor Ihnen - unser neuer Party - Katalog.

Er hat erheblich an Umfang zugenommen, aber trotzdem stellt er noch immer "nur" eine Übersicht unseres Angebots da. Der Grund hierfür ist ein ganz einfacher; Für uns stehen Sie mit ihren individuellen Wünschen und Vorstellungen im Vordergrund. Und diese Individualität können - und wollen - wir nicht in irgendwelche Schemata drücken, sondern Sie genauso individuell beraten und betreuen wie Sie es zu recht von uns erwarten.

Für uns stehen Sie an erster Stelle; von Anfang bis zum Ende soll Ihre Feier zu dem Ereignis werden, bei dem sich Ihre Gäste wohlfühlen und an das sich alle gern erinnern. Und auch Sie selbst sollen sie genießen und sich nicht um jede Kleinigkeit kümmern müssen.

Ob es um eine Feier "im kleinen Kreis" geht oder um eine Veranstaltung mit vielen Gästen; wir übernehmen von der Auswahl der Speisen, komplett mit Geschirr und Besteck, über individuelle Gestaltungsvorschläge für Tischdekorationen bis zum Ausschmücken ganzer Räume alles.

Noch ein paar Worte zu unseren Produkten; wir verarbeiten ausschließlich von mir selbst ausgesuchtes Qualitätsfleisch. Dieses wird Naturbelassen, also ohne Zusätze, verarbeitet. Unsere Salate aus eigener Herstellung beinhalten keine Konservierungsstoffe und das Geflügel z.B. kommt aus artgerechter Aufzucht.

Schauen Sie doch einfach, ob Sie etwas passendes finden. Und lassen Sie uns dann einfach einmal darüber sprechen, was wir für Sie tun können. Wir beraten Sie gern.

**Bitte beachten Sie, das alle Speisenpreise als Außerhauspreise kalkuliert sind.
Nehmen Sie Anlieferung, Geschirr oder Bedienungspersonal in Anspruch,
gilt Laut Gesetz auch für Speisen,
der erhöhte Mehrwertsteuersatz von 19%,
statt der einkalkulierten und ausgewiesenen 7 %.**

Ihr **GaweHN - Team**

Wir gestalten Feiertage

Wir verleihen auch Partyzelte

Partyzelte in verschiedenen Größen mit Fußboden

Pagodenzelt 6x6m (mit Spitzdach)	310,- €
Für ca. 20 Personen, 3x6m	150,- €
Für ca. 30 Personen, 6x6m	210,- €
Für ca. 50 Personen, 6x9m	250,- €
Für ca. 70 Personen, 6x12m	320,- €
Für ca. 100 Personen, 6x15m	390,- €
NEU !! 10 x 6m	490,- €
NEU !! 10 x 9m	700,- €
NEU !! 10 x 12m	870,- €
NEU !! 10 x 15m	1050,- €
NEU !! 10 x 18m	1260,- €

Alle Preise zuzüglich 19% MwSt.

Die Zelte werden bei Ihnen von uns auf- und abgebaut.

WICHTIG !!! Es werden mindestens 2 Auf- und Abbauhelfer benötigt !!

Ab einer gewissen Entfernung berechnen wir eine Anfahrtspauschale !!

Vor dem Abbauen ist das Zelt aus- und aufzuräumen.

		bei <u>Abholung</u>	bei <u>Lieferung</u>
<u>Gerne verleihen wir auch</u>			
Stühle mit Sitzkissen	pro Stück	1,50 €	--
Bierzeltgarnituren (1 Tisch / 2 Bänke)	pro Garnitur	8,00 €	10,00 €
Stehtisch	pro Stück	5,00 €	7,00 €
Stehtischhussen	pro Stück	10,00 €	--
Terrassenheizer (ohne Gasflasche)	pro Stück	15,00 €	18,00 €
Hängelampen	pro Stück	12,00 €	14,00 €
Tresen	pro Stück	25,00 €	30,00 €
Tisch eckig	pro Stück	5,00 €	8,00 €
Tisch achteckig	pro Stück	8,00 €	10,00 €
Tisch rund Ø 1,53m	pro Stück	8,00 €	10,00 €
Tischdecken dazu passend	pro Stück	10,00 €	--
Petroleumfackeln (ohne Petroleum)	pro Stück	3,00 €	--
Kühlanhänger	pro Stück	50,00 €	60,00 €

Alle Preise zuzüglich 19% MwSt.

Benötigen Sie einen Getränkeservice ? Wir liefern Ihnen Ihre Wunschgetränke auf Kommission, natürlich auch die Gläser dazu. !!

Wir verleihen auch Imbißwagen, Imbißstand, Schankanlagen, Gyrosgrill, Spanferkelgrill, Holzkohle- und Gasgrill !!

Die 95,00 Euro Party,

Partyschnitzel, Minihaxen, Frikadellen, Hähnchenkeulen dazu
Kartoffelgratin, Krautsalat, Dipsoßen und Baguette

10 Pers. 95,00 €

Schweinerückensteaks in Champignonsahne, Putensteaks mit Früchten
in Currysoße dazu Reis, Kräuterkartoffeln und bunter gemischter Salat

10 Pers. 95,00 €

Gyrosgeschnetzeltes überbacken und gefüllter Fetabraten dazu
Djuwetschreis Minispeckkartoffeln und griech. Bauernsalat

10 Pers. 95,00 €

Hähnchenschnitzel und Schweineschnitzel dazu Pilze und Zwiebeln,
Bratkartoffeln und Gemüseplatte mit Hollandaise

10 Pers. 95,00 €

Schinkenkrustenbraten und Jägerbraten dazu Bratkartoffeln
und Gemüseplatte mit Soße Hollandaise, Bratensoße

10 Pers. 95,00 €

Spare Ribs, Chicken Wings, Hähnchennuggets, Folienkartoffeln mit
Kräuterquark, bunter gemischter Salat, Dipsoßen und Baguette

10 Pers. 95,00 €

Schnitzelparade (ab 10 Personen / 2 Sorten zur Auswahl)

Mailänder Schnitzelpfanne

mit Tomaten, Paprikastreifen,
Creme Fraiche und Käse überbacken

Sahneschnitzel

mit Champignons und Sahnesoße überbacken

Schweizer Schnitzel

mit Speck - Champignons, Kochschinken und Käse überbacken

Hawaii - Schnitzel

mit Ananas, Kochschinken, Käse und Currysoße überbacken

Schnitzel Pikanto

in einer Marinade aus Senf, Zwiebeln, Petersilie
und Creme Fraiche

dazu Bratkartoffeln und frischen, bunten gemischten Salat

pro Person 9,50 €

Hausmacher Bauernbuffet (kaltes Buffet ab 8 Pers.)
mit Sülze, Leberwurst, Hackepeter, gekochtes Mett, Thüringer Rotwurst,
Mettwurst, Zwiebelfleisch und Minifrikadellen

pro Person 6,60 €

Rustikales Buffet (kaltes Buffet ab 8 Pers.)
mit Kassleraufschnitt, Schinkenröllchen, Mettwurst, Schinkenvariationen, Hackepeter
Medaillons vom Schwein, Landfrischkäse, Käsevariation und Minifrikadellen.

pro Person 10,00 €

Familienbuffet ab 5 Personen (kaltes Buffet)

gemischte Aufschnittplatte mit Braten, Schinken usw.
gemischte Käseplatte
Hackepeter

pro Person 7,95 €

mit gemischter Fischplatte (Aal, Lachs, Forelle)

pro Person 10,50 €

Auf Wunsch mit Brotkorb und Butter

pro Person 2,00 €

Gourmet Buffet (kaltes Buffet ab 15Pers.)

mit Roastbeef und Remouladensoße,
Schweinefilet auf Tomaten - Basilikum Schaum,
Schinken mit Honigmelone, Minifrikadellen
Hähnchenwürfel auf Hot Mango mit Tymian,
Edelfischvariation mit Graved Soße, kleines gemischtes
Käsebrett mit Fruchtdekor, Tomate mit Mozzarella,
3 verschiedene Salate, Landfrischkäse, Brot und Butter

pro Person 18,00 €

Brunch Buffet ab 15 Personen (warm - kaltes Buffet)

Schweinefiletmedaillons in Champignonrahmsoße dazu Spätzle,
Fischplatte mit Graved Soße, Aufschnittplatte und Käseplatte,
Minifrikadellen und Minischnitzel, gek. Eier oder Rührei,
Spieße mit Tomate + Mozzarella + Schinken mit Melone, versch. Salate,
frische Brot- und Brötchenauswahl, Butter,
Vanillequark mit Frischobst

pro Person 18,00 €

Bayrisches Buffet ab 10 Personen

Schweinehaxen, bayrischer Leberkäs und Weißwurst mit
süßem Senf, Bratkartoffeln und Speckkartoffelsalat, Sauerkraut
und Laugenbrezeln, Obatzter, Radi + Radieschen

pro Person 12,00 €

Westernbuffet ab 10 Personen

Spare Ribs, Hähnchenkeulen, Rindersteaks, Folienkartoffeln
mit Sour Creme, Speckbohnenbündchen, Karottengemüse,
Krautsalat, Mais-Bohnensalat, Dipsoßen,
Baguette und Kräuterbutter

pro Person 12,50 €

Buffet Italia Classic (ab 25 Personen)

Schweinerückensteaks in Gorgonzola-Soße dazu
grüne Bandnudeln, Putensteaks auf Blattspinat überbacken
dazu Rosmarinkartoffeln, Lasagne,
Tortellini in Safransoße,
Frischsalatplatte mit Dressing
kleine Antipastiauswahl,
Tomate mit Mozzarella, Thunfisch-Ei-Platte,
Schinken mit Honigmelone,
Pestoröllchen gefüllt mit Spaghetti,
Schinken-Fetaröllchen,
kleine Käseplatte mit Obst,
Bruschetta, Brotkorb und Butter

pro Person 19,00 €

Buffet Italia Gourmet (ab 25 Personen)

Saltimbocca vom Schweinefilet,
Hähnchenbrustfilets auf mediterranen Pfannengemüse,
Rosmarinkartoffeln und Minispeckkartoffeln,
Anitpastivariation, Vitello Tonato,
Carpaccio vom Rinderfilet fein mariniert,
Tomate mit Morzarella,
Schinken mit Honigmelone,
Bruschetta,
Garnelen und Flusskrebsschwänze auf Ruccula,
Thunfischsalat, Schafskäsesalat,
Käsevariation mit Landfrischkäse,
Lachsspiralröllchen,
gemischter Brotkorb und Butter

pro Person 23,00 €

Buffet Athen (ab 20 Personen)

Saganaki mit Tzaziki und Fladenbrot
Gyros geschnetzeltes überbacken,
Schweinefiletsuflakispieße,
Hähnchenbrustfilets mit Feta und Peperoni gefüllt,
Djuwetschreis,
Kräuterkartoffelspalten
Tomaten - Fetapfännchen,
Mediterranes Pfannengemüse,
Krautsalat,
gemischter bunter Salat

pro Person 16,00 €

Buffet Hochzeitstag (ab 20 Personen)

Hochzeitssuppe,
Rinderrouladen,
Schweinefilet mit Champignons in Rahmsoße,
Putensteaks
Kartoffelgratin und Salzkartoffeln,
Gemüseplatte mit Soße Hollandaise,
Frischsalatplatte mit Dressing,
Minispargelröllchen,
Minifrikadellen und Hähnchennuggets,
Edelfischvariation,
Schinken mit Melone,
Käsevariation,
gemischter Brotkorb und Butter
Zitronencreme und Moussé Schoko

pro Person 23,00 €

Buffet Gawehn Spezial (kalt-warm) (ab 20 Personen)

Schweinefilet mit Tomate und Mozzarella überbacken,
Hähnchenfilet in Champignonsahne, Reis,
Minispeckkartoffeln, Gemüseplatte mit Soße Hollandaise,
Edelfischvariation dazu Graved Soße,
Minifrikadellen, Hähnchennuggets, Schinken mit Honigmelone,
gefüllte Spargelröllchen, Käseplatte mit Fruchtdecor,
gemischter Brotkorb mit Butter & Kräuterbutter,
Schoko Mousse mit Kirschen,
Vanille Mandarinen Quarkcreme

pro Person 20,50 €

Buffet Feinschmecker (ab 30 Personen)

Kalbsrouladen pikant gefüllt mit Seranoschinken,
Rinderfiletspitzen mit Pfefferlinge in Rahmsoße,
Schweinefiletmedaillons im Gemüsebett überbacken,
Minispeckkartoffeln, Spätzle, Rosmarinkartoffeln,
Speckbohnenbündchen, frische Blatt-Salate der Saison
mit Parmesan, eingelegte Gamba´s, frische Nordseekrabben,
Graved Lachs und geräucherter Lachs, Rehrücken mit Lebercreme
und Preisselbeerbirne, Parmaschinken mit Honigmelone,
Roastbeef mit Remoulade, Käsevariation, Brotkorb und Butter,
Waldbeeren Mousse mit Mascarpone,
Quark-Pfirsich Lasagne

pro Person 25,50 €

Vegetarisches Buffet (ab 15 Personen)

Blätterteigtaschen verschieden gefüllt,
Gemüselasagne,
Tomaten - Fetapfännchen,
Hallomigrillkäse im Gemüsebett,
Antipastivariation,
Tomate mit Mozzarella,
Wraps mit Gemüsefüllung,
Frischsalatplatte mit Dressing,
Frischkäsevariation mit Kräcker,
Käse - Carpaccio fein mariniert,
Landfrischkäse
Brotkorb und Buttervariation und Dipsößen

pro Person 15,50 €

Buffet Festtag (ab 20 Personen)

Schinkenkrustenbraten,
Putenbraten, Bratensoße,
Minispeckkartoffeln,
Bratkartoffeln,
Frischsalatplatte mit Dressing,
Edelfischvariation,
Schweinefiletmedaillons kalt auf Platte garniert,
Roastbeef mit Remoulade,
Schinken mit Melone,
Minifrikadellen,
Käsevariation mit Landfrischkäse,
gemischter Brotkorb und Butter

pro Person 18,50 €

Buffet Exklusiv (kalt) (ab 30 Personen)

Papaya - Carpaccio mit Garnelen,
Mango - Mozzarella fein mariniert, Datteln in
Speckmantel, Crostini mit Kirschtomaten,
Fingerfoodlöffel mit Tomatino - Bällchen & Brotchips,
Carpaccio von der Pute auf Rucola mit Parmesan,
kleine Lachspralinen, Tête de Moine Happen,
Lachsrollchen gefüllt,
Satébällchen mit Zitronen Joghurdip,
Hähnchenwürfel mit Thymian auf Hot-Mango,
Brotkorb und Kräuterbutter,
Sweet Tropical-Quark mit Mango-Püree und
weißes Mousse mit Erdbeer-Rhabarber Dessert

pro Person 20,00 €

Menü - Vorschläge ab 10 Personen



1. Lasagne, Tortellini in Käsesahnesoße, Pizzahackbrötchen warm, bunter gemischter Salat, Baguette & Kräuterbutter pro Person 9,00 €
2. Wokpfanne mit Gemüse, Reis, Putenstreifen lecker angemacht mit einer Woksoße Curry, Wokpfanne mit Nudeln, Gemüse und Schweinefleisch streifen lecker angemacht mit Woksoße Hot Spice, Frischsalatplatte mit Dressing, Dipsoßen, Kräuterbutter und Baguette pro Person 9,50 €
3. Grünkohl mit Kassler, gestreifter Bauchspeck, Pinkel, Kohlwurst und Salzkartoffeln oder Bratkartoffeln pro Person 10,00 €
4. Rahmgeschnetzeltes mit Champignons, Putengeschnetzeltes in Curry, Bratkartoffeln und Reis Frischsalatplatte mit Dressing pro Person 10,00 €
5. Schweine- und Putenschnitzel mit Champignons und Zwiebeln, Bratkartoffeln und Kartoffelgratin Karotten, Bohnen und Gurkensalat pro Person 10,00 €
6. Spießbraten, Putenbraten, Bratensoße, gem. Gemüseplatte, Kartoffelgratin, Minispeckkartoffeln, Kraut- und Karottensalat pro Person 11,00 €
7. Schweinefilet in Gorgonzola Soße, Hähnchenbrustfilet auf Blattspinat mit Käse überbacken, dazu grüne Bandnudeln, Kartoffelgratin und Frischsalatplatte mit Dressing pro Person 11,00 €
8. Rinderrouladen und Schweinerouladen, Salzkartoffeln Soße, Rotkohl, gem. Gemüseplatte, Gurkensalat, gelbe Bohnensalat, Karottensalat pro Person 12,50 €
9. Schweinefilet in milder Senfkruste und Rindergeschnetzeltes, Rotkohl, Speckbohnenbündchen, Spätzle, Knödel, Gurken, Bohnen- und Karottensalat pro Person 12,50 €
10. Roastbeef mit Remouladensoße, dazu Bratkartoffeln und bunter gemischter Salat pro Person 15,00 €
11. Hähnchenfilet mit Gemüse in Sahnesoße, Schweinefilet in Rahmsauce mit Champignons, Reis und Minispeckkartoffeln, Gemüseplatte, Karottensalat und Gurkensalat Mousse Schoko und Mousse Erdbeer pro Person 16,00 €
12. Entenbrustfilet gebraten mit Orangensoße, Rindersteaks mit frischen Pilzen, Speckrosenkohl und Apfelrotkohl, dazu Kartoffelgratin pro Person 16,00 €

Menü - Vorschläge ab 10 Personen



13. Menü Teufelsmoor
Entenbrustfilet gebraten dazu Orangensoße, Schweinefiletmedaillons mit Champignons, Speckrosenkohl, Apfelrotkohl, Kartoffelgratin und Minispeckkartoffeln pro Person 15,00 €
14. Menü Festtag
Hochzeitsuppe, Spießbraten, Burgunderbraten, Putenbraten, Bratensoße Kartoffelgratin, Minispeckkartoffeln, Gemüseplatte mit Soße Hollandaise und bunter gem. Salat pro Person 14,50 €
15. Menü Gourmet
Schweinefiletmedaillons, Rindersteaks, Putensteaks dazu Champignons mit Zwiebeln, gem. Gemüseplatte, Bratkartoffeln und Kartoffelgratin und bunter gem. Salat pro Person 16,50 €
16. Menü Kreativ
Putensteaks mit Ananas und Käse überbacken, Schweinerückensteaks mit Tomate und Käse überbacken dazu Minispeckkartoffeln und Bratkartoffeln, Frischsalatplatte mit Dressing pro Person 10,00 €
17. Menü Gnarrenburg
Schweinefilet in Rahmsoße mit Champignons, Rinderrouladen mit Soße, Putenbraten, Kartoffelgratin und Salzkartoffeln dazu Gemüseplatte mit Hollandaise und Frischsalatplatte mit Dressing pro Person 14,50 €
18. Menü Bombay
Hähnchenbrustfilet mit Früchten in Currysoße, Schweinerückensteaks mit Pilzen in Bernaisesoße und Minispeckkartoffeln und Reis dazu Buttergemüse mit frischem gemischten Salat pro Person 12,00 €
19. Menü Köstlich I
Schweinefilet in Senfkruste, Hähnchenbrustfilet im Gemüsebett überbacken dazu Reis, Salzkartoffeln und Frischsalatplatte mit Dressing pro Person 11,50 €
20. Menü Köstlich II
Involtini von Hähnchenbrustfilet und Schweinefilet mit Tomate und Feta überbacken dazu Minispeckkartoffeln, Rosmarinkartoffeln und buntes Pfannengemüse pro Person 11,50 €
21. Menü Köstlich III
Lammrücken gratiniert und Schweinefiletmedaillons mit Pilzen und Zwiebeln dazu Rosmarinkartoffelspalten, Kartoffelgratin, Speckbohnenbündchen und Wirsingrahmgemüse pro Person 16,00 €

Schnittchen

mit Hackepeter	je Stück	1,00 €
mit Schnitt- oder Weichkäse	je Stück	1,20 €
mit gemischten Braten, Schinken, Salami	je Stück	1,25 €
mit Roastbeef	je Stück	1,70 €
mit Forelle	je Stück	1,80 €
mit feinstem Lachs	je Stück	1,95 €
mit Aalfilet	je Stück	1,95 €
mit Schweinemedaille	je Stück	2,05 €
mit Nordseekrabben	je Stück	2,55 €
mit Garnelen	je Stück	2,55 €

Belegte Brötchen

Festlich belegt mit Lachsschinken, gekochtem Schinken, Brataufschnitt, Mettwurst, versch. Salate, Käse, alles dekoriert.	je Stück	1,30 €
(Ganzes belegtes Brötchen)	je Stück	1,60 €

Schnittchen - Sortimente

Fein garnierte und reichlich belegte Schnitten

1. Hackepeter, Bratenaufschnitt, Schinken, Salami, Käse gemischt	pro Person	
	6 Teile	7,00 €
	10 Teile	11,50 €
2. Feinster geräucherter Lachs, Forelle, Aal, Roastbeef, Braten, Lachsschinken, Käse gemischt	pro Person	
	6 Teile	11,00 €
	10 Teile	15,00 €
3. Feinster geräucherter Lachs, Forelle, Aal, Hackepeter Bratenaufschnitt, Lachsschinken, Mettwurst, Käse gem. Roastbeef, Tomate - Mozzarella - Spieß, Schinken - Melone - Spieß Minifrikadellen, Minischnitzel	pro Person	16,00 €

Bevor Sie in die genüßliche Vielfalt unserer Fingerfoods eintauchen, möchten wir Ihnen einige Tipps geben. Die aufgeführten Köstlichkeiten können problemlos aus der Hand verzehrt werden.

Die Häppchenzahl pro Person richtet sich ganz nach der Tageszeit und Länge der Veranstaltung. Je Person sollten Sie aber von mind. 6 - 15 Teilen ausgehen !

Blätterteigspitzen mit Käse & Schinken	je Teil	0,65 €		
Tomate - Mozzarellaspieß	je Teil	0,65 €		
Serano Schinken mit Grissini	je Teil	1,20 €		
Tapas Cherry - Zwiebeln	je Teil	1,00 €		
Minifrikadellen	je Teil	0,40 €	Käsespieß	je Teil 0,50 €
Garnelenspieß	je Teil	1,80 €	Schnitzelspieß	je Teil 1,00 €
Hähnchenfiletspieß	je Teil	1,50 €	Antipastispieß	je Teil 1,50 €
Schinken - Melonespieß	je Teil	0,65 €	Filetspieß	je Teil 1,80 €
Hähnchennuggetspeiß	je Teil	1,00 €		
Lachsspiralröllchen	je Teil	1,80 €		
Wrap gefüllt mit frischen Salaten	je Teil	2,50 €		
Bruschettaschnitte	je Teil	1,50 €		
Pestoröllchenspieß gefüllt mit Spaghetti	je Teil	1,50 €		
Patrosröllchenspieß gefüllt mit Tzaziki	je Teil	1,50 €		
Grillpflaume im Speckmantel	je Teil	0,80 €		
Paprikaschiffchen mit Kräuterquark	je Teil	0,80 €		
Snacklöffel mit Lachscrepe	je Teil	1,50 €		
Parmesanchips mit Dip	je Teil	1,50 €		
Venezianische Putenröllchen	je Teil	1,50 €		

Fingerfoodbüffets ab 10 Personen

1. Geflügelpartybrote, Partybrot Italia, Kasslerpartybrote, Snacklöffel mit Tomatinobällchen, und Brotchips, Tomate-Mozzarellaspieß, Antipastispieße, Satébällchen mit Dip, Käsespieße, Hähnchenspieße, Patrospeieße pro Person 14,00 €
2. Partybrote mit Lachs, Forelle, Käse, Schinken/Salami, Käsespieße, Pestoröllchenspieße, Minifrikadellenspieße, Bruschetta, Antipastispieße, Tomate-Mozzarellaspieße, Schinken-Melonespieße pro Person 16,00 €

Ab 20 Personen

3. Minisandwich mit Lachs, Salami, Käse, Schinken, Putenröllchen, Hähnchenspieße Mediterran, Paprikaschiffchen mit Kräuterquark, Garnelenspieße, Fetaröllchen, Tête de Moine Happen, Lachsröllchenspieße, Backpflaumen im Speckmantel, Crostini mit Blauschimmel & Tomate, Parmesanchips mit Dip, Frischobstplatte mit Vanillemousse pro Person 18,00 €

Flying Buffet

Trendiges Fingerfood aus dem Glas
(Mindestbestellmenge je Sorte 10 Gläser)

- Pesto-Öllchenspieß auf Spaghettinissalat
 - Fetaröllchenspieß auf Tzazikikrautsalat
 - Wasabi Gurkensalat mit Scampispießen
 - Satébällchen mit Zitronendip
 - Mozzarella im Schinkenhemd auf Rucola
 - Schinkenröllchenspieß auf frischen Salat
 - Wildlachs, Kaviar & Rühreicreme
 - Heißer Bauernsalat mit Feta
 - gefüllte Zucchinirollchen auf Feldsalat
 - Hähnchenspieß auf Obstsalat
 - Schinken Melonespieß auf Gemüsesalat
 - Tortellinspieß auf Grillgemüsesalat
 - Fetahackbällchenspieß auf Bruschettatomatensalat
 - Nordsekrabbensalat im Glas
- pro Glas 1,20 €
(mit Garnelen oder Krabben 1,60 €)

Weitere kalte Köstlichkeiten

- Geräucherter Puter auf Platte garniert
mit Obst & Dipsoßen (kalt) pro Person 8,00 €
- Geräucherte Putenbrust auf Platte garniert
mit Dipsoßen (kalt) pro Person 8,90 €
- Tomate - Mozzarella mit frischen Basilikum pro Person 6,50 €
- Italienische Antipasti hausgemacht
z.B. mit gegrillten Zucchini, Tomaten, Pilzen,
Paprika, Auberginen pro Person 8,00 €
- Erdbeer Carpaccio " Hot Mango " (Saison) pro Person 8,00 €
- Salm (Lachs) mit Mango und Ananas pro Person 9,50 €
- Matjescarpaccio mit Currysoße pro Person 7,00 €
- Rote Beete Carpaccio mit Mozzarella + Tomatentatar pro Person 6,50 €
- Schweinefilet auf Tomaten Basilikumschaum pro Person 8,50 €
- Thunfisch Ei Platte pro Person 6,00 €

Frischsalate

Alle Salate sind ohne Konservierungsstoffe hergestellt

Krautsalat	je kg 6,90 €
Nudelsalat	je kg 8,90 €
Tortellinisalat	je kg 13,90 €
Kartoffelsalat	je kg 8,90 €
Erdbeer - Spargelsalat	je kg 15,90 €
Mais - Bohnensalat	je kg 7,50 €
Gurken / Melonensalat	je kg 10,90 €
Sommersalat mit gerösteten Schinken	je kg 10,90 €
Griechischer Salat mit Feta	je kg 10,20 €
Gurkensalat, Tomatensalat, Bohnensalat, Karottensalat	je kg 9,50 €
Glasnudelsalat, chinesischer Nudelsalat, Med. Nudelsalat	je kg 9,90 €
Schichtsalat mit Ananas oder mit Eisberg & Erbsen	je kg 10,50 €
Zwiebelorangensalat mit Feta	je kg 10,50 €
Frühlingssalat oder Porreesalat	je kg 10,90 €
Kartoffelsalat bunt	je kg 8,90 €
bunter gemischter Salat	je kg 9,50 €
Käse - Wurstsalat	je kg 11,00 €
Speckkartoffelsalat (warm oder kalt)	je kg 9,50 €
Lauwarmer Olivensalat	je kg 11,50 €
Konfettisalat mit Reis	je kg 9,90 €
Grillgemüsesalat	je kg 19,90 €

Suppen zum Sattessen

pro Person 0,750 ltr.

Kürbiscremesuppe	pro Liter 4,50 €
Erbseneintopf	pro Liter 3,80 €
Niedersächsische Hochzeitssuppe	pro Liter 4,80 €
Steckrübeneintopf	pro Liter 3,80 €
Gulaschsuppe	pro Liter 5,50 €
Brokkolicreme - Suppe	pro Liter 4,50 €
Kartoffelsuppe	pro Liter 4,00 €
Gemüseeintopf	pro Liter 3,80 €
Spargelcreme- / Tomatencreme- oder Gemüsecremesuppe	pro Liter 4,50 €
Champignoncremesuppe	pro Liter 4,50 €
Putencurrycremesuppe mit Obst und Putenstreifen	pro Liter 5,50 €
Gyrossuppe	pro Liter 5,50 €
Chili con Carne	pro Liter 5,00 €
Käse - Hack - Suppe	pro Liter 5,00 €
Pfifferlingsrahmsuppe / Karotteningwersuppe	pro Liter 5,00 €

Saucen

Bratensoße heiß	pro Liter 6,00 €
Sauce Hollandaise	pro Liter 9,00 €
Remouladensauce	pro Liter 8,90 €
Gawehn Spezial Sauce / Knoblauchsoße	pro Liter 9,90 €
Fetacreme / Bärlauchcreme / Mexicocreme	pro Liter 9,90 €
Dressing - Saucen	pro Liter 9,90 €
Tzaziki	je kg 8,90 €
Landfrischkäse	je kg 15,50 €

Beilagen

Kartoffelgratin	pro Person 2,00 €
Salzkartoffeln	pro Person 2,00 €
Bratkartoffeln	pro Person 2,00 €
Gemüseplatte	pro Person 2,50 €
Spätzle, Nudeln	pro Person 2,00 €
Ofenkartoffeln mit Quark	pro Person 3,00 €
Champignon (mit Speck und Zwiebel)	pro Person 1,50 €
Rotkohl	pro Person 2,00 €
Rosenkohl	pro Person 2,00 €
Salatplatte (mit 2 Dressings)	pro Person 2,30 €
Sauerkraut	pro Person 2,00 €
Bohngemüse (mit Speck und Zwiebel)	pro Person 2,00 €
Tomaten-, Safran-, Curry-, Weißer- Reis	pro Person 2,00 €
Kartoffelknödel / Semmelknödel	pro Person 2,00 €
Minikartoffeln im Bauchspeckmantel	pro Person 2,50 €
Blumenkohl - Broccolieauflauf	pro Person 2,50 €
Tomaten / Fetapfännchen warm	pro Person 4,50 €
Gemüselasagne / Gemüsegratin	pro Person 2,50 €
Gefüllte Kohlrabi mit Käse überbacken	pro Person 3,50 €
Kräuterkartoffeln / Rosmarinkartoffeln	pro Person 2,00 €
Kohlrabigemüse in Rahm	pro Person 2,50 €
Mediterranes Pfannengemüse	pro Person 2,50 €

Braten

Für Feiern mit mehr als 8 Gästen (pro Person 375g.)

Spießbraten (Nacken gewürzt)	pro Person 5,00 €
Zigeunerbraten (Paprika/Zwiebelfüllung)	pro Person 5,25 €
Husarenbraten (Nacken mit Frischkäse)	pro Person 5,25 €
Burgundernußbraten	pro Person 5,40 €
Schinkenkrustenbraten	pro Person 5,40 €
Jägerbraten (Nacken mit Jägermett)	pro Person 5,25 €
Schwedenbraten (mit Dörrobst - Füllung)	pro Person 5,25 €
Farmerbraten (Kochschinken, Käse und Zwiebeln)	pro Person 5,25 €
Lammkeule Provence	pro Person 7,50 €
Lammrücken gratiniert	pro Person 8,90 €
Gyrosbraten (mit Gyroskräutern gewürzt & frischen Zwiebeln)	pro Person 5,25 €
Kassler in Blätterteig	pro Person 5,40 €
Lummerbraten vom Schweinerücken	pro Person 5,40 €
Kassler Nackenbraten	pro Person 5,25 €
Roastbeef	pro Person 9,00 €
Rinderbraten mit deftiger Würzung	pro Person 6,50 €
Schweinefilet - Topf (mit Champignon)	pro Person 8,45 €
Schweinefilet in Senfkruste	pro Person 8,45 €
Pestobraten vom Schweinerücken	pro Person 5,40 €

Schweineschnitzel	pro Person 4,60 €
Putengeschnetzeltes mit verschiedenen Soßen	pro Person 6,90 €
Putenbrust gep. als Putenbraten	pro Person 5,90 €
Putenschnitzel / Hähnchenschnitzel	pro Person 4,85 €
Geschnetzeltes vom Schwein mit verschiedenen Soßen	pro Person 5,40 €
Grill - Haxen	pro Stück 4,50 €
Gekochtes Eisbein	pro Stück 5,50 €
Käseschinkentorte	pro Person 6,50 €
Lasagne / Zwiebelkuchen / Tortellini	pro Person 6,50 €
Limandesfilet in Eihülle	pro Person 9,50 €
Lachsfilet auf Blattspinat überbacken oder im Gemüsebett	pro Person 9,50 €
Scampifanne mit Wok-Gemüse	pro Person 9,50 €
Matjesfilets in Variationen	pro Person 7,00 €

Süßspeisen - Spezialitäten

In trendigen Schalen serviert oder in kleinen Gläsern hübsch dekoriert,
ganz nach Ihren Wünschen.

Rote Grütze mit Vanille Soße	pro Person 2,30 €
After Eighth Mousse mit Eierlikör	pro Person 2,50 €
Mousse au chocolat, Erdbeere, Vanille, Waldbeere	pro Person 2,50 €
Buttermilch-Cranberrymousse	pro Person 2,50 €
Vanille-Mandarinenquark	pro Person 2,50 €
Waldbeerenmousse mit Mascarpone	pro Person 3,00 €
Frischobstplatte / Obstsalat	pro Person 3,50 €
Pfirsich - Quarkcreme	pro Person 2,50 €
Cappuccino Creme / Nougatcreme / Zitronencreme	pro Person 2,50 €
Quark - Creme mit Roter Grütze	pro Person 2,30 €
Mousse Schoko auf Williams-Christ Birnen	pro Person 2,50 €
Moussé Vanille mit Obstsalat	pro Person 2,50 €
Zimtcreme auf Biskuit mit Kirschragout	pro Person 2,80 €
Melonen Tiramisu / Waldbeer Tiramisu / Tiramisu	pro Person 2,50 €
Moussé Blanc mit Frischobst	pro Person 3,00 €
Mascarpone Creme mit Erdbeeren (Saison)	pro Person 3,50 €
Pfirsich Quark Lasagne	pro Person 2,50 €
Basilikum Tiramisu mit Erdbeer Ragout	pro Person 3,00 €
Limonenyoghurt Creme	pro Person 2,50 €
Orangencreme mit Schokosplitter	pro Person 2,50 €
Erdbeer - Rhabarber Kompott mit Hot Mango Quark	pro Person 3,00 €

Pfannengerichte ab 30 Personen

aus der Riesenpfanne zubereitet



1. Schweinerückensteaks und Hähnchenbrustfilet mariniert, Rahmgeschnetzeltes
Bratkartoffeln, Kartoffelgratin, Champignons mit Speck und Zwiebeln
Sommersalat, Krautsalat, griech. Bauernsalat, Tomate/Morzzarella
Nudelsalat, Tzaziki, Knobi- und Spezial-Dip, gem. Brotkorb pro Person 14,00 €
2. Schweinefiletmedaillons, Rindersteaks und Hähnchenbrustfilets,
frische Champignons, Bratkartoffeln, Minispeckkartoffeln,
Dip-Soßen, Schichtsalat, griech. Bauernsalat, bunter
gem. Salat, Kräuterbutter und Baguettebrot pro Person 18,50 €
3. Schweinefiletmedaillons, Rindersteaks, Scampi,
frische Champignons, Bratkartoffeln, Rosmarinkartoffeln,
Tomate mit Morzzarella, Antipastivariation, Orangencarpaccio
mit Feta, Gurken-Melonensalat, Dip Soßen, Baguette
und Kräuterbutter pro Person 20,50 €

Das große Grill - Buffet ab 10 Personen

Grillspezialitäten von Schwein, Rind und Geflügel, verschiedene Spieße,
Würstchen - Variation, Kartoffelgrillspieße, dazu
Kartoffelsalat, Nudelsalat, griech. Bauernsalat, bunter
Sommersalat, Tomate/Morzzarella, Tzaziki, Spezial - Sauce
und Knoblauch - Sauce, gem. Brotkorb mit Kräuterbutter pro Person 15,00 €

Grillplatte einfach

Variationen von eingelegten Schweinenackensteaks, Grillbauch,
Schweinerückensteaks, Putensteaks, Bratwurst pro Person 4,50 €

Grillplatte standard

Variationen von Schwein, Geflügel, verschiedene Spieße,
GaweHN Grillwürstchenvariation pro Person 5,50 €

Grillplatte spezial

Grillspezialitäten vom Rind, Schwein, Geflügel, verschiedene
Spieße, Grillwürstchenvariation, Kartoffelgrillspieße pro Person 7,00 €

Grillplatte exclusiv

Grillspezialitäten vom Rind, Schwein, Geflügel, Lamm, Scampispieße,
versch. Würste, Gemüsepfännchen, Tomate-Fetapfännchen,
verschiedene Fleischspieße, Kartoffelspieße pro Person 11,00 €

**Gerne grillen wir vor Ort mit unseren Holzkohle- oder Gasgrills, damit
Sie sich Ihren Gästen widmen können.**

Grillservice pro Servicekraft und Stunde 25,00 €

Grillt der Chef persönlich pro Stunde 30,00 €

Neu und exklusiv ab 40 Personen

Rinderkeule aus dem Schaubackofen gegrillt dazu aus der Riesenpfanne vor Ort gebraten frische Champignons und Bratkartoffeln, Minispeckkartoffeln dazu Speckbohnenbündchen und Gemüsevariation, Frischsalatplatte mit Dressing, Dipsoßen und Baguette
(wahlweise mit Semmelknödel und Rahmsöße)

pro Person 18,00 €

Spezialitäten im Grill

**Fertig geritzt, gewürzt, gespießt.
Das Fleisch grillt sich selbstständig fix und fertig.
Keine Arbeit - keine Geruchsbelästigung !!**

Spanferkel pro Person ca. 1 Kg

Tagespreis

Spanferkel - Menü´s ab 30 Personen

(unter 30 Personen bieten wir Ihnen Spanferkelbraten an)

Spanferkel mit Bratkartoffeln, Sauerkraut, Spezialsoße
Knoblauchsoße, Remoulade, Tzaziki und gemischten Brotkorb pro Person 12,50 €

Spanferkel mit Kartoffelsalat, Nudelsalat, Sommersalat,
Krautsalat, griech. Bauernsalat, Spezialsoße, Knoblauchsoße
Remoulade, Tzaziki und gemischten Brotkorb pro Person 12,50 €

Spanferkel mit Bratkartoffeln und Kartoffelgratin, Krautsalat,
Schichtsalat, griech. Bauernsalat, Nudelsalat, Tzaziki,
Spezialsoße, Remoulade, Brotkorb und Kräuterbutter pro Person 13,00 €

Gerne schneiden wir das Spanferkel bei Ihnen vor Ort aus unserem Schaubackofen auf, damit Sie sich Ihren Gästen widmen können.

Servicekraft vor Ort; pro Stunde 25,00 €,
schneidet der Chef persönlich auf; pro Stunde 30,00 €

Wir bieten Ihnen auch gerne
Lamm im Ganzen, mariniert in provenzalischer Knoblauchbeize
oder ganze Puten lecker geräuchert

Grillmiete, gereinigt zurück 16,00 €

Zubehörübersicht

		gereinigt zurück	ungereinigt zurück
Porzellanteller weiß 24cm	je Stück	0,10 €	0,35 €
Porzellanteller weiß 19cm	je Stück	0,10 €	0,25 €
Kaffeetasse mit Untertasse	je Stück	0,10 €	0,35 €
Glasschälchen (Nachtisch, Salat)	je Stück	0,10 €	0,25 €
Besteck	je Stück	0,20 €	0,30 €
Suppenteller & Löffel		0,10 €	0,40 €
Kuchengabel, Teelöffel	je Stück	0,10 €	0,20 €
Sektgläser, Weingläser	je Stück	0,10 €	0,35 €
Biergläser mit Henkel	je Stück	0,10 €	0,35 €
Biergläser, Schnapsgläser	je Stück	0,10 €	0,35 €
Zapfanlage			25,00 €
Holzkohlegrill mit Räder (ohne Kohle)	je Stück	15,00 €	
Gyrogrill	je Stück	10,25 €	
Doppelfriteuse ohne Fett	je Stück	10,25 €	
Imbisswagen		100,00 €	
Anlieferung (im Umkreis von 5 Km) außerhalb dieses Bereiches müssen wir 0,80 € pro Km berechnen		5,10 €	
Auf- und Abbau, Zubehör pro Person und Stunde		20,45 €	
Servicepersonal pro Person und Stunde		25,00 €	
Grillpersonal / Spanferkel aufschneiden		25,00 / 30,00 €	

Alle Geschirrrleihartikel liefern wir Ihnen gewaschen, eine Verstaubung ist allerdings möglich. Bitte prüfen Sie das Geschirr bei Anlieferung. Angeschlagenes Geschirr müssen wir Ihnen leider in Rechnung stellen. Die Leihgebühr gilt für jeweils 3 Tage. Das Geschirr sollte sauber zurück gebracht werden, ansonsten berechnen wir eine Reinigungsgebühr.

Bei Geschirrrückgabe ist die Rechnung bar zu begleichen.

Unser Service bedient Sie pünktlich zu Ihrer angegebenen Zeit.

Sollten dennoch kleine Zeitverschiebungen durch vorhersehbare Umstände entstehen, bitten wir um Verständnis.

Für die leihweise zur Verfügung gestellten Buffetgegenstände haftet bei Beschädigung oder Verlust der Besteller.

Letzte Änderungen für Ihre Feier sind bis 3 Tage vor der Veranstaltung möglich !!

Bitte beachten Sie, das alle Speisenpreise als Außerhauspreise kalkuliert sind. Nehmen Sie Anlieferung, Geschirr oder Bedienungspersonal in Anspruch, gilt Laut Gesetz auch für Speisen, der erhöhte Mehrwertsteuersatz von 19%, statt der einkalkulierten und ausgewiesenen 7 %.

Anschrift
Gawehn Party- Service
Hermann - Lamprechtstr. 43
27442 Gnarrenburg

Inhaber: Stefan Gawehn, Fleischermeister
Telefon: 04763/8178
Telefax: 04763/627057
eMail: gawehn.fleischerei@ewetel.net
Internet: www.partyservice-gawehn.de

Ladenöffnungszeiten

Montag von 7.30 - 13.00 Uhr
Dienstag von 7.30 - 13.00 Uhr und 14.30 - 18.00 Uhr
Mittwoch von 7.30 - 13.00 Uhr
Donnerstag von 7.30 - 13.00 Uhr und 14.30 - 18.00 Uhr
Freitag von 7.00 - 13.00 Uhr und 14.30 - 18.00 Uhr
Samstag von 7.00 - 12.30 Uhr

Montag & Mittwoch Nachmittag geschlossen !!

Partyservice ist selbstverständlich möglich

Unsere Bankverbindungen:

SK Rotenburg - Bremervörde
BLZ: 241 512 35
Konto Nr. 209700

Volksbank Gnarrenburg
BLZ: 291 623 94
Konto Nr. 401 2553 000

Es gilt ausschließlich unsere aktuelle Preisliste.

Stand: Januar 2012