



Partybuffets | Hochzeitsessen | Kuchen und Torten
Frühstücksbuffets | Fingerfood und Canapés

- gültig ab Oktober 2022 -



**TRADITION TRIFFT
LEIDENSCHAFT**

Nicole Schots - Veldhauser Straße 169 - 48527 Nordhorn

Telefon 05921 728080 - Fax 05921 728082

E-Mail: info@grafschafter-landservice.de

www.grafschafterlandservice.de

Ihre Gäste sind uns wichtig

Grafschafter Gaumenfreuden werden liebevoll mit großer Sorgfalt nach bewährten Familienrezepten zubereitet. Die Köchinnen und Bäckerinnen des Grafschafter Landservice verfügen über eine fundierte fachliche Ausbildung und beraten Sie gern bei der Zusammenstellung der Gerichte.

Wir richten sowohl kleine Kaffeetafeln, Partys und Grillabende als auch Feste und Firmenveranstaltungen bis zu 300 Personen aus. Auf Wunsch übernehmen wir auch die Bewirtung und kümmern uns um Buffetaufbau, Tisch- und Blumendekoration.

Auf Wunsch können wir Ihnen gerne glutenfreie Speisen anbieten. Weitere allergenfreie Speisen können wir Ihnen nach vorheriger Absprache liefern. Unsere Allergenliste ist jederzeit einsehbar! Bei allen Einzelspeisen haben wir die Allergene aufgeführt. Für die Buffetvorschläge müssten diese individuell zusammengestellt werden.

Gerne erfüllen wir Ihre kulinarischen Wünsche.



Inhalt

Ihre Gäste sind uns wichtig	1
Unser Herbst- und Winterangebot.....	2
Buffets für Ihre Themenparty	5
Italienisches Buffet - 1. Variation –	5
Italienisches Buffet – 2. Variation –	5
<i>Kaltes Grafschafter Buffet – Variante I</i>	6
<i>Kaltes Grafschafter Buffet – Variante II</i>	6
Kleines Party-Buffet.....	7
Traumhaftes Salatbuffet	7
Schlemmerbuffet	8
Hochzeitsbuffet	9
Mitternachtsbuffet.....	9
Dessertvariationen (5,7,8).....	10
Oder Sie bestellen unser Dessertbuffet „Grüße aus dem Urlaub“	10
Aus der Suppenterrine.....	11
Vorsuppen.....	11
Sättigende Suppen	11
Grafschafter Brotkorb (1,3,7,9)	11
Großer Brotkorb.....	11
Kleiner Brotkorb.....	11
Zusätzliche Beilagen	11
Regionale Spezialitäten.....	12
Schnittchenplatten (1-14)	12
Fingerfoodbuffets - rustikal bis ausgesprochen anspruchsvoll	13
Weitere Köstlichkeiten im Glas serviert:.....	15
Süßes aus dem Glas.....	15
Oder probieren Sie unser süßes Fingerfoodbuffet.....	16
Frühstücks-Buffets	16
Köstliche Plattenkuchen	17
Der besondere Kuchen	17
Feine Torten	17
Unser besonderes Angebot zur Hochzeit.....	18
Festtagstorten	18
Saisonkuchen.....	18
Weitere Serviceleistungen:	19
Unser Rundum – Sorglos – Paket:	19
Rund um den gedeckten Tisch.....	19
Angabepflichtige 14 Hauptallergene:	20
Liefervereinbarung:	21

Unser Herbst- und Winterangebot:

Herbstliches Gourmetbuffet

- ❖ Kürbiscremesuppe mit selbstgebackenem Brot
- ❖ Putenrollbraten mit Kräuterfrischkäsefüllung dazu Paprikareis
- ❖ Filetchen vom Schwein mit frischen Pfifferlingen dazu Rosmarinkartoffeln
- ❖ Gemüselasagne
- ❖ feine Gartengemüseplatte mit Sauce Hollandaise
- ❖ große Salatplatte mit zwei Dressings
- ❖ Feine Quarkspeise mit Waldbeeren, Aprikosendessert mit Amarettinis

Preis pro Pers.: 24,90 €

Winterbuffet – Grafschafter Art

- ❖ Hochzeitssuppe (300 ml pro Pers.)
- ❖ Wildschweinbraten mit Pfifferlingen
- ❖ Rotweingulasch vom Rind
- ❖ Hähnchenbrustfilet mit Pfirsichspalten und Currysauce
- ❖ dazu hausgemachter Rotkohl, feine Gemüseplatte
- ❖ Petersilienkartoffeln, Spätzle, Salatplatte mit zwei Dressings
- ❖ Herrenspeise, Rotweinpflaumen mit Mousse, Aprikosendessert mit Amarettinis

Preis pro Pers.: 25,90 €

Winterbuffet – Mediterraner Art

- ❖ Edelfischplatte mit verschiedenen Räucherfischfilets und Nordseekrabben
- ❖ Brotvariationen mit Butter und Kräuterbutter
- ❖ Feine Salatplatte mit zwei Dressings
- ❖ Putengyros dazu Paprikareis
- ❖ Saltimbocca vom Schwein (gefüllt mit Schinken u. Salbei) dazu Rosmarinkartoffeln
- ❖ Feine Gemüseplatte mit Sauce Hollandaise
- ❖ Cappuccinocreme, Mohn-Marzipan-Creme mit Feigen

Preis pro Pers.: 24,90 €

Weihnachtliches Menü

- ❖ Selbstgebackenes Brot mit Griebenschmalz und Kräuterbutter
- ❖ Champignoncremesuppe
- ❖ Entenbrust in Rotweinsauce
- ❖ Wildschweinbraten mit Pfifferlingen oder geschmorte Gänsebrust
- ❖ Schweinelendchen in Preiselbeer-Rahmsauce
- ❖ Petersilienkartoffeln, Knödel, Bratkartoffeln oder geröstete Spätzle
- ❖ dazu hausgemachter Rotkohl und Rosenkohl, Salate der Saison
- ❖ Advents-Tiramisu mit Spekulatius
- ❖ Feine Sauerkirsch-Creme mit Sherry

Preis pro Pers.: 26,90 €

*Die aufgeführten Buffets sind ab 20 Portionen lieferbar.
Gerne stellen wir Ihnen aber auch ein Buffet für kleinere Gästegruppen zusammen.*

*Und dazu Leckeres aus der Bäckerei der Landfrauen
für Ihre Kaffeetafel:*

Saure-Sahne-Torte	27,90 €
Spekulatiustorte	29,90 €
Rotwein-Birnentorte mit Thymian	29,90 €
Apfel-Mascarpone-Torte mit Zimtbiskuit	29,90 €
Birnen-Haselnuss-Torte mit Preiselbeeren	29,90 €
Amaretto-Torte	28,90 €
Pflaumen-Zimt-Torte	29,90 €
Wallnuss-Kaffee-Torte	29,90 €
Neujahrskuchen (Preis auf Anfrage – hängt von der Stückzahl ab)	

Süße Sünden:

Orangen-Gries-Mousse mit Cranberry-Kompott	pro Person 3,50 €
Kaffee-Mousse (mit schwarzem Kaffee und weißer Schokolade)	pro Person 3,00 €
Lebkuchen-Tiramisu	pro Person 3,50 €
Schokoladen-Quarkcreme mit Pflaumensoße	pro Person 3,00 €

Das beste aus der Region – der Grafschafter Korb.

Immer eine gute Geschenkidee:
Der mit viel Liebe und hochwertigen, regionalen
Spezialitäten zusammengestellte **Grafschafter Korb**!
Auf Wunsch packen wir Ihnen auch gerne kleinere und
ausgewählte Präsente mit unseren regionalen Spezialitäten!



Buffets für Ihre Themenparty

Italienisches Buffet - 1. Variation –

Vorspeisen

- Tomatencremesuppe
- Melone mit Parmaschinken
- Antipasti
 - Eingelegte Paprika
 - Eingelegte Champignons
 - Oliven, verschiedene Sorten
 - Getrocknete Tomaten
 - Eingelegter Schafskäse
- Brotvariationen mit Basilikumbutter und Pesto

Salate

- Thunfischsalat mit Feta
- Große Salatschüssel mit Dressing

Warme Speisen

- Lasagne oder Tortelliniauflauf
- Hähnchenbrustfilet mit Tomate-Mozzarella gratiniert
dazu Penne mit Pesto
- Schweinelendchen mit Obst und Bandnudeln
dazu eine fruchtige Sauce

Nachspeisen

- Pannacotta* mit Erdbeersauce
- Cappuccinocreme

Preis pro Person ab 20 Portionen:

26,90 €

Italienisches Buffet – 2. Variation –

Vorspeise

- Feine Putenbrustscheiben mit Thunfischcreme
- Mozzarella u. Tomaten mit frischem Basilikum und Balsamico-Dressing
- Antipasti wie oben
- Brotvariationen mit Basilikumbutter und Pesto
- Große Salatschüssel mit Dressing

Warme Speisen

- Gnocchi mit Hähnchenbrust auf Blattspinat
- Pasta mit Lachs- und / oder Pilzrahmsauce
- Saltimbocca (Schweinelachsroulade gefüllt mit Schinken und Salbei)
(auf Wunsch auch mit Kalbsfleisch lieferbar – gegen Aufpreis von 1,50 € pro Person)
- dazu Rosmarinkartoffeln
- oder Schweinelendchen in Gorgonzola-Sauce

Nachspeisen

- Tiramisu*
- Obstsalat mit Melone u. Joghurtsauce

Preis pro Person ab 20 Portionen:

27,90 €

Kaltes Grafschafter Buffet – Variante I

Salate Ihrer Wahl

- Klassischer Kartoffelsalat
- Nudelsalat
- Schichtsalat
- Porreesalat
- Bauernsalat mit Schafskäse
- Weißkrautsalat
- Möhrensalat
- Gurken-Apfel-Salat

Kalte Platten mit:

Zwei Fleischgerichte Ihrer Wahl - ab 15 Personen

Drei Fleischgerichte Ihrer Wahl - ab 25 Personen

- Gefülltem Kasselerbraten mit Currysauce
- Putenrollbraten mit Früchten
- Hähnchenbrustfilet
- Schnitzelstückchen vom Schwein
- Filetchen im Schinkenmantel (Aufpreis 1,50 €)

dazu

- Käseplatte mit verschiedenen Käsesorten und frischem Obst
- Selbstgebackenes Bauernbrot mit Kräuter- und Naturbutter

Desserts

- Aprikosendessert mit Amarettinis
- Herrenspeise*

**enthält Alkohol*

Preis pro Person ab 20 Personen: 17,50 €

Aufpreis mit Filetchen: 1,50 €

Kaltes Grafschafter Buffet – Variante II

Kalte Platten mit

- Knusprig gebratenen Hähnchenschenkeln
- Frikadellen
- Schnitzel vom Schwein
schön dekoriert mit Obst, Gemüse und Salat
dazu Senf und ein hausgemachter Dipp
- Hausgemachter Kartoffelsalat
- Schichtsalat
- Zwei Rohkostsalate je nach Jahreszeit

Preis pro Person ab 25 Portionen: 14,90 €

Preise für kleinere Bestellungen auf Anfrage

Kleines Party-Bufferet

Eine Suppe Ihrer Wahl

- Broccoli-Creme-Suppe mit Hähnchenfilet
- Hochzeitssuppe
- Gyrossuppe
- Gulaschsuppe
- Käse-Porree-Suppe, vegetarisch oder mit Hackfleisch
- Ofensuppe mit Geflügel u. Ananas

- Grafschafter Brotkorb mit Kräuterbutter und Tzaziki

Kalte Platten

- Fleischplatte mit Hähnchenschenkel, Frikadellen, Schnitzelstückchen

dazu Edelfischplatte

Aufpreis 5,00 €/Portion

dazu Käseplatte

Aufpreis 4,00 €/Portion

Preis pro Person ab 20 Portionen: 14,90 €

Wir empfehlen zusätzlich ein Nachspeisenbuffet Ihrer Wahl.

Traumhaftes Salatbuffet

Fünf Salate Ihrer Wahl:

- | | |
|---------------------------------|------------------------------|
| • Geflügelsalat | • Bauernsalat mit Schafskäse |
| • Gurken-Apfel-Salat | • Schichtsalat |
| • Klassischer Kartoffelsalat | • Porreesalat |
| • Italienischer Kartoffelsalat | • Tomaten-Mozzarella-Salat |
| • Krautsalat | • Tortellinisalat |
| • Möhren-Ananas-Salat | • Bohnensalat |
| • Nudelsalat „Mediterraner Art“ | • Thunfischsalat |
| • Klassischer Nudelsalat | • Linsen-Salat mit Radicchio |

Preis pro Person ab 30 Portionen: 5,90 €

Schlemmerbuffet

Vorspeise

- Variationen von Canapés mit verschiedenen Edelfischfilets, Schinken und Kasseler

oder

- Lachscremesuppe

oder

- Edelfischplatte
- Melonencocktail mit Nordseekrabben
- Grafschafter Brotkorb

Hauptspeisen Ihrer Wahl

- Schweinefilet, wahlweise
 - mit Obst
 - in Bacon gebraten
 - mit Pilzen und Zwiebeln
- Stipp in de Pann, vom Bentheimer Landschwein mit ganzen Champignonköpfen
- Gratiniertes Lachsfilet
- Hähnchenbrustfilet mit Pfirsichspalten, dazu eine fruchtige Currysauce
- Gartengemüseplatte mit Sauce Hollandaise
- Bunte Salatplatte mit einem Mix aus gerösteten Körnern und zwei Dressings
- Reis, Spätzle, Kartoffelgratin

Nachspeisen Ihrer Wahl:

- Mascarpone-Himbeercreme
- Herrenspeise*
- Rote Grütze* mit Vanillesauce
- Frischer Obstsalat mit Joghurt-Sahne-Sauce

**enthält Alkohol*

Preis pro Person: ab 26,90 € je nach Zusammenstellung des Buffets

Hochzeitsbuffet

Vorspeise

- Hochzeitssuppe

Hauptspeisen

- Rinderrouladen
- Schweinenackenbraten
- Hähnchenbrustfilet
- Schweinelendchen mit frischen Champignons (mit Aufpreis), Zwiebeln und Schinkenwürfel
- Bunte Salatplatte mit zwei Dressings
- Feine Gemüseplatte
- Petersilienkartoffeln, Spätzle, Bandnudeln und/oder Kartoffelgratin

Nachspeisen

- Herrenspeise*
- Erdbeercreme
- Damencreme*

<i>Preis pro Person ab 20 Portionen:</i>	<i>23,50 €</i>
<i>Aufpreis mit Schweinelendchen pro Portion:</i>	<i>2,00 €</i>
<i>Aufpreis Hochzeitssuppe am Tisch serviert</i>	<i>2,00 €</i>

Mitternachtsbuffet

- Fischplatte mit Lachsröllchen, Aal, Makrele, Matjes und Krabben
- Käseplatte mit verschiedenen Käsesorten und Obst
- Landschinken-Platte
- Grafschafter Brotkorb mit Kräuter- und Naturbutter

<i>Preis pro Person ab 25 Portionen:</i>	<i>11,50 €</i>
--	----------------

Preise für kleinere oder größere Bestellungen auf Anfrage.

Dessertvariationen (5,7,8)

• Damencreme*	pro Person	3,00 €
• Feine Quarkspeise mit Obst der Saison	pro Person	2,80 €
• Feine Sauerkirschcreme mit Sherry*	pro Person	3,00 €
• Herrenspeise*	pro Person	3,00 €
• Joghurtcreme	pro Person	2,80 €
• Rote Grütze mit Vanille-Sauce	pro Person	2,80 €
• Mascarpone-Himbeercreme	pro Person	3,00 €
• Aprikosendessert mit Amarettinis (1)	pro Person	3,00 €
• Zarte Schokoladencreme	pro Person	2,80 €
• Frischer Obstsalat mit Joghurtsauce	pro Person	3,50 €
• Tiramisu (1)*	pro Person	3,50 €
• Erdbeercreme	pro Person	2,80 €
• Pannacotta mit Fruchtsauce	pro Person	3,00 €
• Cappuccinocreme	pro Person	3,00 €
• Himbeer-Pfirsich-Traum	pro Person	3,00 €
• Luftige Zitronencreme*	pro Person	3,00 €
• Waldfrüchtetraum	pro Person	3,00 €

*enthält Alkohol

Oder Sie bestellen unser Dessertbuffet „Grüße aus dem Urlaub“

Bei diesem anspruchsvollen Dessertbuffet werden Urlaubserinnerungen wach.

- Variationen von frischem Obst
- Pannacotta mit Erdbeermousse
- Nougatcreme mit Amarettinis und Schokoladensplittern
oder feine Schokoladencreme mit Eierlikör in Portionsgläsern
- Saftiger Schokoladenkuchen mit Nüssen

Preis pro Person ab 40 Portionen:

5,50 €

**Gern machen wir Ihnen ein unverbindliches Angebot
für kleinere oder größere Buffets.**

Aus der Suppenterrine

Vorsuppen

	300 ml
• Minestrone (1,3,6,7,9,10)	2,10 €
• Hochzeitssuppe (1,3,6,7,9,10)	3,00 €
• Broccoli-Creme-Suppe (1,3,6,7,9,10)	1,95 €
• Tomatencremesuppe (1,3,7,9,10)	1,95 €

Sättigende Suppen

	500 ml
• Hochzeitssuppe (1,3,6,7,9,10)	5,00 €
• Erbsensuppe mit kräftiger Einlage (1,3,6,7,9,10)	5,50 €
• Broccoli-Creme-Suppe mit Hähnchenbrustfilet (1,3,6,7,9,10)	4,50 €
• Gulaschsuppe mit Rind- und Schweinefleisch (1,3,6,7,9,10)	5,00 €
• Gyrossuppe (1,3,6,7,9,10,14)	4,50 €
• Mediterrane Tomatensuppe (1,3,6,7,9,10)	4,00 €
• Ofensuppe mit Geflügel oder Schwein und Ananas (1,3,6,7,9,10)	4,50 €
• Lauchcremesuppe mit Hackfleisch (1,3,6,7,9,10)	4,00 €
• Lauchcremesuppe – vegetarisch (1,3,6,7,9,10)	3,50 €

Grafschafter Brotkorb (1,3,7,9)

Großer Brotkorb

Selbstgebackenes knuspriges Brot, zwei verschiedene Sorten
Brötchen oder Brötchenkranz
mit Kräuterbutter und Tzaziki
Preis pro Person: 3,00 €

Kleiner Brotkorb

Selbstgebackenes knuspriges Brot, zwei verschiedene Sorten
mit Kräuter- und Naturbutter
Preis pro Person: 2,50 €

Zusätzliche Beilagen

Warmes Gemüse, Salatbeilagen wahlweise dazu gebucht

Preis pro Person: 3,00 €

Regionale Spezialitäten /saisonbedingt

Grünkohl nach Großmutterart

mit Kasseler, Rippchen und Mettwurst

pro Person

17,50 €

Schnittchenplatten (1-14)

Probieren Sie unsere Schnittchenplatten für den kleinen Hunger!

Schnittchenplatte – einfach aber lecker

- Schnittchen von selbstgebackenem Brot
- mit verschiedenen Käse- und Schinkenaufschnitten
- und Garnitur

pro Person

6,90 €

Herzhafte Schnittchenplatte

- Schnittchen von selbstgebackenem Brot
mit verschiedenen Käse- und Schinkenaufschnitten
- Schwarzbrotecken
- halbe gekochte Eier
- Mettwurst
- Weintrauben

pro Person

7,90 €

Kombiplatte

- Schnittchen von selbstgebackenem Brot
mit verschiedenen Käse- und Schinkenaufschnitten
- Paprikaschiffchen
- Tomate-Mozzarella-Spieße
- Datteln im Speckmantel
- gefüllte Eier
- Hackbällchen
- Schwarzbrotecken
- Gefüllte Schinkensäckchen
- Käse-Weintraubenwürfel

pro Person

11,50 €

Fingerfoodbuffets - rustikal bis ausgesprochen anspruchsvoll

Die Preise für unsere Fingerfoodarrangements gelten für Buffets **ab 30 Portionen**.

Gern stellen wir Ihnen aber auch ein unverbindliches und individuelles Angebot für ein Buffet nach Ihrem Geschmack und Ihrer Gästezahl zusammen. Allergene 1-14 können enthalten sein.

Fingerfood I

- Edelfischcanapés
- Canapés mit Hähnchenbrustfilet und Fruchtmousse
- Canapés mit Käse, verschiedene Variationen
- Goudaröllchen auf Brottaler
- Canapés mit Ei und Gurke
- Canapés Variationen mit Schinken, Kasseler, Salami
- Canapés mit Roastbeef
- Filetchen v. Schwein im Schinkenmantel
- Herzhafte Muffins mit Käse und Salami
- Salamiecken mit Olivencremefüllung
- Schwarzbrotecken
- Edelfischfilet auf Salat im Portionsglas
- Edelfischhäppchen auf Snacklöffel
- Pikante Blätterteigraute mit Lachs mit Kaviargarnitur
- Tomate-Mozzarella mit Balsamico Creme im Glasschälchen

Preis pro Person:

19,90 € für 12 Teile

Fingerfood II

- Edelfischcanapés
- Canapés mit Hähnchenbrustfilet und Fruchtmousse
- Canapés mit Käse, verschiedene Variationen
- Canapés mit Frischkäsemousse und Weintraube
- Canapés mit Ei und Gurke
- Canapés Variationen mit Schinken, Kasseler, Salami
- Canapés mit Roastbeef
- gefüllte Landschinkenhäppchen
- Filetchen v. Schwein im Schinkenmantel
- Herzhafte Muffins mit Käse und Salami
- Datteln im Schinkenmantel
- Salamiecken mit Olivencremefüllung
- Schwarzbrotecken

Preis pro Person:

17,90 € für 12 Teile

Fingerfood III

- Canapés mit Hähnchenbrustfilet und Fruchtmousse
- Canapés mit Käse, verschiedene Variationen
- Canapés mit Ei und Gurke
- Canapés Variationen mit Schinken, Kasseler, Salami
- Hackfleischbällchen
- Schnitzelhäppchen
- Herzhafte Muffins mit Käse und Salami
- Schinken-Käse-Schnecken
- Käsewürfel mit Weintraube
- Tomate-Mozzarella-Spießchen
- Datteln im Schinkenmantel
- Schwarzbrotecken

Preis pro Person:

14,90 € für 12 Teile

Fingerfood IV

- Schnittchen von selbstgebackenem Brot mit verschiedenen Schinken- und Käseaufschnitten
- Goudaröllchen auf Brottaler
- Canapés mit Ei und Gurke
- gefüllte Landschinkenhäppchen
- Hackfleischbällchen
- Schnitzelhäppchen
- Schinken-Käse-Schnecken
- Käsewürfel mit Weintraube
- Schwarzbrotecken

Preis pro Person:

12,90 € für 12 Teile

Fingerfood V

- Schnittchen, von selbstgebackenem Brot mit verschiedenen Schinken- und Käseaufschnitten
- Schnittchen mit Ei und Remoulade
- Hackfleischbällchen
- Schnitzelstückchen

Preis pro Person:

10,90 € für 9 Teile

Fingerfood VI (gepaart mit Köstlichkeiten im Glas)

- Edelfischcanapés
- Canapés mit Hähnchenbrustfilet und Fruchtmousse
- Canapés mit Käse, verschiedene Variationen
- Goudaröllchen auf Brottaler
- Canapés mit Ei und Gurke
- Canapés Variationen mit Schinken, Kasseler, Salami
- Canapés mit Roastbeef
- Filetchen v. Schwein im Schinkenmantel
- Herzhafte Muffins mit Käse und Salami
- Salamiecken mit Olivencremefüllung
- Schwarzbrotecken
- Edelfischfilet auf Salat im Portionsglas
- Edelfischhäppchen auf Snacklöffel
- Pikante Blätterteigraute mit Lachs mit Kaviargarnitur
- Tomate-Mozzarella mit Balsamicocreme im Glasschälchen
- Thai-Pfirsich mit Ziegenfrischkäse und Rucola
- Tabule (Bulgur geschichtet mit rohem Gemüse)

Preis pro Person:

22,90 € für 12 Teile

Weitere Köstlichkeiten im Glas serviert

- Farfalle-Salat mit Zucchini und Tomaten
- Thai-Pfirsich mit Ziegenfrischkäse und Rucola
- Tabule (Bulgur geschichtet mit rohem Gemüse)
- Italienische Köstlichkeiten
- Edelfischhäppchen auf frischem Blattsalat
- Thunfisch-Tartar
- Lachs-Tartar auf Meerrettichschaum
- Schichtsalat
- Spargel-Salat von grünem und weißem Spargel (saisonal)

Preis pro Glas:

3,00 €

Süßes aus dem Glas

- Pannacotta mit Erdbeermousse im Sektklas
- Eierlikör-Schokomousse im Weinglas
- Müslitraum mit Sauerkirschen und Eierlikör

Preis pro Glas:

3,00 €

Oder probieren Sie unser süßes Fingerfoodbuffet

- Käsekuchen
- Mandelschnitten mit Sahnetuff
- Brownies
- Kirschstreuselkuchen
- Gedeckter Apfelkuchen mit Sahnetuff
- Zitronenmuffins
- Schokomuffins

Preis pro Person für ein Buffet für 50 Gäste 5,90 € für 5 kl. Kuchenteilchen pro Person.

Frühstücks-Buffer

Basis-Landfrühstück

- Knuspriges selbstgebackenes Brot
- Selbstgebackene Brötchen
- Käseplatte
- Schinkenplatte
- Hausgemachte Konfitüre
- Rührei mit Schinkenwürfel
- Butter

ab 15 Portion:

pro Person: 13,50 €

ab 25 Portion:

pro Person: 12,50 €

Ergänzen Sie das Basis-Landfrühstück zu einem Brunchbuffet mit Speisen Ihrer Wahl:

- Orangen-Frucht-Müsli mit Quark
- Müslitraum mit Sauerkirschen
- Feine Quarkspeise mit Früchten
- Joghurt mit frischem Obstsalat
- Tomaten – Mozzarella
- mit Balsamico Dressing
- Lachs-Carpaccio mit Ei
- Gefüllte Eier
- Datteln, Pflaumen und/
- oder Cocktailwürstchen in Bacon
- Frische Obstplatte
- Schichtsalat
- Geflügelcocktail
- Schinken-Spargel-Röllchen
- Kleine Frikadellen
- Nougatcreme
- Landservice-Fleischsalat
- Edelfischplatte mit verschiedenen
- Räucherfischfilets und Nordseekrabben
- Hochzeitssuppe
- Gulaschsuppe
- Gyrossuppe
- Lauchcremesuppe mit oder ohne Hackfleisch
- Herrenspeise
- Pannacotta mit Aprikosen- oder Erdbeersauce
- Frische Milch
- Kakaopulver
- Kaffee/Tee/Kaffeesahne/Zucker
- Orangensaft

Wir erstellen Ihnen gern ein unverbindliches Angebot.

Gourmet Frühstück

Das Gourmet-Frühstück setzt sich zusammen aus dem **Basis-Landfrühstück** und folgenden zusätzlichen Bestandteilen:

- Orangen-Frucht-Müsli mit Quark
- Tomate-Mozzarella mit Balsamico
- Obstplatte
- Edelfischplatte

ab 25 Portionen:

pro Person:

16,90 €

Kuchen und Torten

Köstliche Plattenkuchen

- | | |
|---------------------------------------|---------|
| • Apfelkuchen mit Zimt (1,3,7,8) | 22,90 € |
| • Schwedischer Apfelbiskuit (1,3,7,8) | 22,90 € |
| • Kirschstreusel-Kuchen (1,3,7) | 22,90 € |
| • Kirschkuchen mit Mandeln (1,3,7,8) | 22,90 € |
| • Pfirsichschnitten (1,3,7) | 22,90 € |
| • Gedeckter Apfelkuchen (1,3,7,8,14) | 24,90 € |
| • Grafschafter Obstteppich (1,3,7,8) | 25,90 € |
| • Kirsch-Schmand-Schnitten (1,3,7) | 25,90 € |
| • Mandarinen Käsekuchen (1,3,7) | 25,90 € |
| • Rosinen-Käsekuchen (1,3,7,14) | 25,90 € |
| • Mandelschnitten (1,3,7,8) | 22,90 € |
| • Schokostreuselkuchen (1,3,7,8) | 22,90 € |
| • Zupfkuchen (1,3,7) | 25,90 € |

Der besondere Kuchen

- eckige Obst-Sahne-/Cremeschnitten (25 Stückchen je Platte)

- | | |
|--|---------|
| • Donauwellen –spezial- (1,3,5,7,8)* | 27,90 € |
| • Försterschnitten (1,3,5,7)* | 27,90 € |
| • Pfirsich-Maracuja-Schnitten (1,3,7,8) | 27,90 € |
| • Quark-Sahne Schnitten mit Mandarinen (1,3,7) | 27,90 € |
| • Aprikosen-Sekt-Schnitten (1,3,7,14) | 29,90 € |
| • Aprikosen-Joghurt-Schnitten (1,3,7) | 29,90 € |
| • Stachelbeer-Vanille-Schnitten (1,3,5,7)* | 29,90 € |
| • Philadelphia-Zitronen-Schnitten (1,3,6,7,8)* | 29,90 € |

Feine Torten

- | | |
|--|---------|
| • Obstboden mit verschiedenen Früchten (1,3,7,8) | 22,90 € |
| • Apfelkuchen „Bauernart“ (1,3,7,8) | 23,90 € |
| • Philadelphia Torte mit Kirschen (1,3,6,7,8) | 24,90 € |
| • Schmand Torte mit roter Grütze (1,3,7) | 24,90 € |

• Apfelwein-Fächertorte (1,3,7,8,14)*	26,90 €
• Apfelwein-Torte mit Eierlikör (1,3,6,7,8,14)	26,90 €
• Birnen-Cappuccino-Torte (1,3,6,7,8)	26,90 €
• Eierlikörtorte mit Birnen (1,3,7,8)	26,90 €
• Heidelbeer-Kuppeltorte (1,3,6,7,14)	26,90 €
• Himbeerjoghurt-Torte (1,3,7,8)	26,90 €
• Joghurt-Aprikosentorte (1,3,7)	26,90 €
• Quark-Sahne-Torte mit Mandarinen (1,3,7)	26,90 €
• Stachelbeer-Brösel-Torte (1,3,7)	26,90 €
• Ananas-Schoko-Torte (1,3,6,7,8)	26,90 €

Festtagstorten

• Ananas-Weincreme-Torte (1,3,7,8,14)	29,90 €
• Ananas-Kiwi-Torte (1,3,7,8,14)	29,90 €
• Cappuccino-Sahne-Torte (1,3,7,8)	29,90 €
• Grafschafter Buchweizentorte (1,3,7,8)	29,90 €
• Frankfurter Kranz mit Buttercreme (1,3,7,8)*	29,90 €
• Friesentorte (1,3,7,14)	29,90 €
• Fruchtige Beerentorte (1,3,7,8)	29,90 €
• Schokoladentorte (1,3,7)	29,90 €
• Schlosstorte (1,3,7)	31,50 €
• Schachbrett-Torte (1,3,7,8)	31,50 €
• Mokka-Eierlikör-Torte (1,3,7,8)	29,90 €
• Wickeltorte mit Preiselbeeren (1,3,7)	29,90 €
• Feine Sahne-Nusstorte mit Rum (1,3,7,8)	29,90 €
• Schwarzwälder-Kirschtorte (1,3,7)	29,90 €
• Stachelbeer-Joghurt-Torte (1,3,7,8)	29,90 €
• Zitronentorte (1,3,7,8)	29,90 €
• Zitronen-Nuss-Torte (1,3,7,8)	29,90 €
• Heidelbeertorte mit Karamellcreme (1,3,7,8)	29,90 €
• Waldbauer-Beerentorte (1,3,7)	29,90 €
• Mohnstorte mit Pfirsich und Marzipan (1,3,7,8)	31,50 €
• Königinnen-Torte mit Sauerkirschen und Mandelkranz (1,3,7,8)	31,50 €
• Sonnenaufgang – Torte mit Preiselbeersahne (1,3,7,8)	31,50 €
• Herrentorte mit Marzipan und Preiselbeeren (1,3,7,8)	32,50 €

Hochzeitstorten

• Dreistöckige Hochzeitstorte mit Ihren Lieblingstorten (1,3,7,8)	225,00 €
• Erdbeerherz Ø 35 cm (1,3,7,8)	55,50 €
• Erdbeerherz Ø 60 cm (1,3,7,8)	89,50 €
• Naked-Cake-Torten und besondere auf Anfrage	

Saisonkuchen

• Obstteppich mit frischen Erdbeeren (1,3,7,8)	auf Anfrage
• Tortenboden mit frischen Erdbeeren (1,3,7,8)	23,90 €
• Erdbeer-Rhabarber-Torte (1,3,7,8)	28,90 €

• Feine Erdbeer-Sahne-Torte (1,3,7,8)	29,90 €
• Obstplattenkuchen mit Pflaumen (1,3,7,8)	24,90 €
• Pflaumen-Zimt-Torte (1,3,6,7)	29,90 €
• Bratapfeltorte (1,3,6,7,8,14)	26,90 €
• Wallnuss-Kaffee-Torte (1,3,7,8)	29,90 €
• Winterlicher Rotweinkuchen mit Rumrosinen (1,3,7,8,14)	26,90 €
• Spekulatiustorte (1,6,7,8)	29,90 €
• Johannas Mandarinen-Wintertorte mit Marzipan u. Cointreau (1,3,6,7,8) *) mit Farbstoff	29,90 €

Weitere Serviceleistungen:

Unser Rundum – Sorglos – Paket:

Lassen Sie sich von uns verwöhnen!

- Wir kommen zu Ihnen ins Haus.
- Sie wählen aus unserem Speiseplan
- Wir liefern Grafschafter Gaumenfreuden, mit großer Sorgfalt zubereitet
- Sie genießen in gewohnter Atmosphäre
- unser qualifiziertes Servicepersonal erledigt alle anfallenden Aufgaben:
 - deckt Tische ein und dekoriert
 - serviert Speisen und Getränke
 - und räumt selbstverständlich auf

Wir beraten Sie gerne!

Rund um den gedeckten Tisch

(nur in Zusammenhang mit unserem Service)

Anlegebesteck:

kostenlos

Leihgeschirr:

Gedeck I

(Flacher Teller, Salatschälchen, Besteck)

<i>gereinigt zurück</i>	<i>1,00 €</i>
<i>ungereinigt zurück</i>	<i>2,00 €</i>

Gedeck II

(Suppentasse oder -teller, flacher Teller, Salat- und Puddingschälchen, Besteck)

<i>gereinigt zurück</i>	<i>2,00 €</i>
<i>ungereinigt zurück</i>	<i>4,00 €</i>

Kaffeegedeck mit Besteck

<i>gereinigt zurück</i>	<i>1,20 €</i>
<i>ungereinigt zurück</i>	<i>2,40 €</i>

(Leihgebühr und Reinigung)

Servicepersonal, Tellerwärmer, Tischdecken und Blumendekoration auf Anfrage.

Angabepflichtige 14 Hauptallergene:

- 1) Glutenthaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut, Emmer, Einkorn, Grünkern; Vorkommen z. B. in Mehl, Bier, Wurstwaren, Kuchen)
- 2) Krebstiere (z. B. Krebs, Shrimps, Garnelen; Vorkommen z. B. in Suppen, Soßen, Würzpasten)
- 3) Eier (z. B. als Flüssigei, Lecithin, (Ov)-Albumin; Vorkommen z. B. in Mayonnaise, Panade, Dressing)
- 4) Fisch (alle Fischarten; Vorkommen z. B. in Fischextrakten, Würzpasten, Soßen etc.)
- 5) Erdnüsse (z. B. Erdnussöl, -butter; Vorkommen in Gebäck, Schokolade etc.)
- 6) Soja (z. B. als Miso, Sojasoße, Sojaöl; Vorkommen z. B. in Gebäck, Marinaden, Kaffeeweißer)
- 7) Milch (Erzeugnisse wie Butter, Käse, Laktose, Molkenprotein; Vorkommen z. B. in Wurst, Soßen, Kroketten)
- 8) Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashewnuss, Pecanuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss, Vorkommen z. B. in Kuchen, Schokolade, Pesto)
- 9) Sellerie (Bleich-, Knollen- und Staudensellerie; Vorkommen z. B. in Wurst, Brühen, Gewürzmischungen)
- 10) Senf (z. B. Senfkörner, Senfpulver in Dressings, Ketchup, Gewürzmischungen)
- 11) Sesamsamen (z. B. als Sesamöl, Tahin, Gomasio; Vorkommen in Gebäck, Falafel, Marinaden, etc.)
- 12) Lupine (z. B. als Lupinenmehl, -eiweiß in vegetarischen, glutenfreien Produkten)
- 13) Weichtiere (z. B. Schnecken, Tintenfisch, Austern; Vorkommen in Soßen, asiatischen Spezialitäten etc.)
- 14) Schwefeldioxid und Sulfit (E 220-E 228, z. B. in Trockenfrüchten, Wein, Essig)

*) mit Farbstoff

Liefervereinbarung:

Unsere Speisen werden in Warmhaltebehältern mit Flammen geliefert. Sie werden vor Ort von unseren Mitarbeiterinnen als Buffet aufgebaut. Sollten die Speisen am Tisch serviert werden, bitten wir dieses bei der Bestellung anzugeben. Anlegebesteck stellen wir Ihnen kostenlos zur Verfügung.

Warmhaltebehälter, Platten und Schüsseln sind sauber zurückzugeben. Wünschen Sie eine Abholung der schmutzigen Warmhaltebehälter und des schmutzigen Geschirrs entstehen dafür zusätzliche Kosten, die wir Ihnen auf Anfrage gerne mitteilen. Eine Entsorgung der Speisereste ist gegen Aufpreis ebenfalls möglich.

Für die Lieferungen werden anteilige Fahrtkosten in Höhe von 10 € sowie bei Essenslieferungen unter 200 € werden 15 € in Rechnung gestellt.

Ihre Bestellung:

Ihre Bestellung sollte uns spätestens eine Woche vor Liefertermin per E-Mail, Fax, Post erreichen oder im persönlichen Gespräch erfolgen. Die Anmietung von Geschirr, der Bedarf an Servicepersonal, oder umfangreiche und besonders aufwendige Bestellungen mit Sonderwünschen, bitten wir in Ihrem Interesse, so frühzeitig als möglich aufzugeben. Eine Änderung der Bestellung kann in Hinblick auf die Personenzahl nur bis 3 Werktage vor Liefertermin angegeben werden. Der Besteller versichert mit seiner Bestellung, die Allgemeinen Geschäftsbedingungen gelesen zu haben und erklärt sich mit diesen einverstanden.

Rücktritt bzw. Stornierung:

Tritt der Besteller von fest gebuchten Veranstaltungen oder Buffets- oder Warenbestellungen in den letzten 2 Wochen vor Liefertermin zurück, sind wir berechtigt 25% der Auftragssumme als Schadensersatz zu berechnen. Bei kurzfristigen Absagen (3 Werktage vor Liefertermin oder später) behalten wir uns vor bis zu 80% der Auftragssumme als Schadensersatz zu berechnen.

Zahlungsbedingungen:

Sie erhalten nach Rückgabe des Leihgeschirrs eine Rechnung, um dessen umgehende Bezahlung wir bitten. In den Preisen für die Speisen und Dienstleistungen ist die geltende MwSt. enthalten.

Die Auslieferung erfolgt an die von Ihnen angegebene Lieferadresse zum vereinbarten Liefertermin.

Bei jeder Lieferung muss mit Zeitverschiebungen gerechnet werden, die wir selbst bei größter Sorgfalt nicht beeinflussen können. Wir übernehmen keine Haftung bei Lieferausfall infolge höherer Gewalt oder eines Verkehrsunfalls.

Wir sind telefonisch zu erreichen:

Mo. - Fr. von 8:30 Uhr bis 13 Uhr sowie Di. u. Do. von 14.00 Uhr bis 17 Uhr

Persönlich für Sie vor Ort an der Veldhauser Straße 169:

Mo - Fr. 9 Uhr bis 12 Uhr

Oder nach Terminabsprache zu einem persönlichen Gespräch.

Oder besuchen Sie uns in unserem Café im NINO Hochbau:



Dienstags bis freitags von 9 bis 17Uhr

Sonntags 9 bis 17 Uhr

NINO Allee 11 - 48529 Nordhorn

Telefon 05921 7263512

www.cafe-nino.de

Wir freuen uns auf Ihren Auftrag!

Gültig bis 31.01.2023