

GRAFSCHAFTER  
**LAND**   
**SERVICE**  
FREIZEIT KULTUR GENUSS



## FÜR JEDEN ANLASS DAS PASSENDE CATERING

Partybuffets | Hochzeitsessen | Kuchen und Torten

Frühstücksbuffets | Fingerfood und Canapés

- gültig ab Oktober 2023 -

TRADITION TRIFFT  
LEIDENSCHAFT

Nicole Schots - Veldhauser Straße 169 - 48527 Nordhorn

Telefon 05921 728080 - Fax 05921 728082

E-Mail: [info@grafschafter-landservice.de](mailto:info@grafschafter-landservice.de)

[www.grafschafterlandservice.de](http://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 Angebot für Ihre Familienfeier .....	3
Leckeres aus der Bäckerei der Landfrauen.....	3
Buffets für Ihre Themenparty .....	6
Italienisches Buffet - 1. Variation – .....	6
Italienisches Buffet – 2. Variation – .....	6
<i>Kaltes Grafschafter Buffet – Variante I</i> .....	7
<i>Kaltes Grafschafter Buffet – Variante II</i> .....	7
Kleines Party-Bufferf.....	8
Traumhaftes Salatbuffet .....	8
Schlemmerbuffet .....	9
Hochzeitsbuffet .....	10
Mitternachtsbuffet.....	10
Dessertvariationen (5,7,8).....	11
Oder Sie bestellen unser Dessertbuffet „Grüße aus dem Urlaub“ .....	11
Aus der Suppenterrine.....	12
Vorsuppen.....	12
Sättigende Suppen .....	12
Grafschafter Brotkorb (1,3,7,9) .....	12
Großer Brotkorb.....	12
Kleiner Brotkorb .....	12
Zusätzliche Beilagen .....	12
Regionale Spezialitäten.....	13
Schnittchenplatten (1-14) .....	13
Fingerfoodbuffets - rustikal bis ausgesprochen anspruchsvoll .....	14
Weitere Köstlichkeiten im Glas serviert:.....	17
Süßes aus dem Glas.....	17
Oder probieren Sie unser süßes Fingerfoodbuffet.....	17
Frühstücks-Bufferfets .....	18
Köstliche Plattenkuchen .....	19
Der besondere Kuchen .....	19
Feine Torten .....	19
Unser besonderes Angebot zur Hochzeit.....	20
Festtagstorten .....	20
Saisonkuchen.....	20
Weitere Serviceleistungen: .....	21
Unser Rundum – Sorglos – Paket: .....	21
Rund um den gedeckten Tisch.....	21
Angabepflichtige 14 Hauptallergene: .....	22
Liefervereinbarung: .....	23

# Unser Herbst- und Winterangebot 2023/2024

## Herbstliches Gourmetbuffet

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

Preis pro Pers.: 27,90 €

## 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.: 27,90 €

## Winterbuffet – Mediterraner Art

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

Preis pro Pers.: 29,90 €

## Weihnachtliches Menü

- ❖ Selbstgebackenes Brot mit Griebenschmalz und Kräuterbutter
- ❖ Süßkartoffelcremesuppe mit gebrannten Mandeln
- ❖ Entenbraten in Rotweinsauce
- ❖ Wildgulasch
- ❖ Schweinelendchen in Preiselbeer-Rahmsauce
- ❖ Petersilienkartoffeln, Knödel, Bratkartoffeln oder geröstete Spätzle
- ❖ dazu hausgemachter Rotkohl und Rosenkohl, Salate der Saison
- ❖ Advents-Tiramisu mit Spekulatius
- ❖ Feine Sauerkirschcreme mit Sherry

Preis pro Pers.: 29,90 €

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

# Unser Angebot für Ihre Familienfeier:

## Familienbuffet – Grafschafter Art

- Hochzeitssuppe (300 ml pro Person)
- Medaillontopf mit Kräutercreme (Schweinefilet) dazu Tomatenreis
- Rinderrouladen nach Hausfrauen Art
- Hähnchenbrustfilet mit Pfirsichspalten und Currysauce
- dazu hausgemachter Rotkohl, feine Gemüseplatte,
- Petersilienkartoffeln, Kartoffelgratin, Salatplatte mit zwei Dressings
- Herrenspeise und feine Schokoladencreme

Preis pro Person: 26,90 €

## Familienbuffet – Mediterraner Art

- Räucherfischplatte
- Brotvariationen
- Bunte Salatplatte mit zwei Dressings
- Gefüllte Hähnchenbrust
- Feines Fischfilet mit Pesto und Mozzarella
- Saltimbocca vom Schwein (Kalbsroulade gegen Aufpreis / gefüllt mit Schinken u. Salbei)
- dazu Rosmarinkartoffeln, Gnocchis und Butterreis
- Himbeer-Mascarpone-Creme
- Pannacotta mit Aprikosensauce
- Frischer Obstsalat mit Joghurtsauce

Preis pro Person: 28,90 €

## Italienisches Familienbuffet

- Antipasti (Eingelegte Paprika, eingelegte Champignons, Oliven, verschiedene Sorten, getrocknete Tomaten, eingelegter Schafskäse)
- Brotvariationen mit Basilikumbutter und Pesto
- Lasagne mit Hackfleisch
- Schweinelendchen in Gorgonzola-Sauce dazu Rosmarinkartoffeln
- Hähnchenbrustfilet mit Tomate-Mozzarella gratiniert dazu Penne mit Pesto
- große Salatschüssel mit frischen Blattsalaten
- Tiramisu
- Cappuccinocreme

Preis pro Person: 27,90 €

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

## *Kuchen und Torten aus der Weihnachtsbäckerei:*

Saure-Sahne-Torte	29,90 €
Spekulatiustorte	28,90 €
Rotwein-Birnentorte mit Thymian	29,90 €
Apfel-Mascarpone-Torte mit Zimtbiskuit	29,90 €
Birnen-Haselnuss-Torte mit Preiselbeeren	29,90 €
Amaretto-Torte	29,90 €
Pflaumen-Zimt-Torte	28,90 €
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 3,50 €
Lebkuchen-Tiramisu	pro Person 3,50 €
Schokoladen-Quarkcreme mit Pflaumensoße	pro Person 3,50 €

## *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 Tortellinauflauf
- 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:*

*ab 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:*

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

Preis pro Person ab 30 Portionen: 5,90 €

## Schlemmerbuffet

### Vorspeise

- Variationen von Canapés mit verschiedenen Edelfischfilets, Schinken und Kasseler

### 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 28,90 € 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>23,90 €</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 Lachsrollchen, 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	3,50 €

\*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 €

## Grafshafter 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

11,90 €

## ***Fingerfoodbuffets - rustikal bis ausgesprochen anspruchsvoll***

Die Preise für unsere Fingerfood-Arrangements 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 – Unsere vegetarische Variante

- Canapés mit Käse, verschiedene Variationen
- Goudaröllchen auf Brottaler (8)
- Canapés mit Ei und Gurke
- Vegetarische Canapés mit Humus
- Gurkentaler
- Gemüsespieße
- Mini-Burger mit Mozzarella
- Fetaspieße mit Gurke und Olive
- Zucchini-Röllchen mit Frischkäse
- Tomate-Mozzarella-Spießchen
- Tortillahäppchen mit Süßkartoffeln
- Wrap-Röllchen mit Ruccola und Tomate
- Falafelbällchen mit Dipp (vegan)

Preis pro Person:

14,90 € für 12 Teile

## Fingerfood – einmal ohne „Klassiker“

- Canapés mit Hähnchenbrustfilet und Fruchtmousse (spezial)
- Canapés Variationen mit Schinken, Kasseler, Salami
- Canapés mit Käse, verschiedene Variationen
- Canapés mit Ei und Gurke
- Vegetarische Canapés mit Humus
- Mini-Burger mit Hack
- Hähnchenbrustfiletstreifen (100g) mit Dipp
- Gemüsespieße
- Mini-Burger mit Mozzarella
- Fetaspieße mit Gurke und Olive
- Zucchini-Röllchen mit Frischkäse
- Tomate-Mozzarella-Spießchen
- Tortillahäppchen mit Süßkartoffeln
- Omelett-Spieße mit Käse und Chorizo
- Hähnchen-Curry-Fruchtspieße
- Wrap-Röllchen mit Ruccola und Tomate
- Falafelbällchen mit Dipp (vegan)

Preis pro Person:

16,90 € 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 Sektglas
- 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-Buffets

### 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
- 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	

## Saisongucken

• 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 €
• Johanna's 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 Graftschafter 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)

gereinigt zurück 1,20 €

ungereinigt zurück 2,40 €

**Gedeck II**

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

gereinigt zurück 2,00 €

ungereinigt zurück 4,00 €

**Kaffeegedeck mit Besteck**

gereinigt zurück 1,20 €

ungereinigt zurück 2,40 €

(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 17 Uhr

Sonntags 9 bis 17 Uhr

NINO Allee 11 - 48529 Nordhorn

Telefon 05921 7263512

[www.cafe-nino.de](http://www.cafe-nino.de)

### Wir freuen uns auf Ihren Auftrag!

Gültig bis 31.09.2023