



FÜR JEDEN ANLASS DAS PASSENDE CATERING

Partybuffets | Hochzeitsessen |

Frühstücksbuffets | Fingerfood und Canapés

- gültig ab Februar 2025 -

Graftschafter Landservice – Café NINO

Nicole Schots – Büro: Veldhauser Straße 169 - 48527 Nordhorn

Café NINO – NINO Allee 11 48529 Nordhorn

Telefon 05921 728080 - Fax 05921 728082

E-Mail: info@grafschafter-landservice.de

www.grafschafterlandservice.de

IHRE GÄSTE SIND UNS WICHTIG

Gemäß dem Motto „Tradition trifft Leidenschaft“ Kochen und Backen wir für Sie auf der Grundlage unserer traditionellen Rezepte – auch mal „neu interpretiert“.

Wir gestalten ihre Party, ihr Familienfest oder auch ihre Firmenveranstaltung. 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	0
Unser Angebot für Ihre Familienfeier	2
Italienisches Buffet - 1. Variation –	4
Italienisches Buffet – 2. Variation –	4
<i>Kaltes Grafschafter Buffet – Variante I</i>	5
<i>Kaltes Grafschafter Buffet – Variante II</i>	6
Kleines Party-Bufferf.....	6
Traumhaftes Salatbuffet	7
Schlemmerbuffet	7
Hochzeitsbuffet	8
Mitternachtsbuffet.....	8
Dessertvariationen (5,7,8).....	9
Oder Sie bestellen unser Dessertbuffet „Grüße aus dem Urlaub“	Fehler! Textmarke nicht definiert.
Aus der Suppenterrine.....	9
Vorsuppen.....	9
Sättigende Suppen	9
Grafschafter Brotkorb (1,3,7,9)	10
Großer Brotkorb.....	10
Kleiner Brotkorb.....	10
Zusätzliche Beilagen	10
Regionale Spezialitäten.....	10
Schnittchenplatten (1-14)	11
Fingerfoodbuffets - rustikal bis ausgesprochen anspruchsvoll.....	11
Weitere Köstlichkeiten im Glas serviert:.....	14
Süßes aus dem Glas.....	14
Oder probieren Sie unser süßes Fingerfoodbuffet.....	14
Frühstücks-Bufferfs	15
Köstliche Plattenkuchen	Fehler! Textmarke nicht definiert.
Der besondere Kuchen	Fehler! Textmarke nicht definiert.
Feine Torten	Fehler! Textmarke nicht definiert.
Unser besonderes Angebot zur Hochzeit.....	Fehler! Textmarke nicht definiert.
Festtagstorten	Fehler! Textmarke nicht definiert.
Saisonkuchen.....	Fehler! Textmarke nicht definiert.
Weitere Serviceleistungen:	16
Unser Rundum – Sorglos – Paket:	Fehler! Textmarke nicht definiert.
Rund um den gedeckten Tisch.....	16
Angabepflichtige 14 Hauptallergene:	17
Liefervereinbarung:	18

Unser Angebot für Ihre Familienfeier:

Familienbuffet – Grafschafter Art

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

Preis pro Person: 27,90 €

Familienbuffet – Mediterraner Art

- Räucherfischplatte
- Brotvariationen
- Bunte Salatplatte mit zwei Dressings
- Mediterran gewürzte Hähnchenbrust auf Kräuter-Tomatensauce
- Feines Fischfilet mit Lemon-Pepper und Senfkräutersauce
- Schweinelendchen mit Champignons und Zwiebeln
- dazu Rosmarinkartoffeln, Bandnudeln
- Himbeer-Mascarpone-Creme
- Pannacotta mit Fruchtsauce
- Frischer Obstsalat mit Joghurtsauce

Preis pro Person: 31,90 €

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: 29,90 €

Die aufgeführten Buffets sind ab 20 Portionen lieferbar.

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

Warme Speisen

- Lasagne
- Hähnchenbrustfilet mit Tomate-Mozzarella gratiniert
dazu Penne mit Pesto
- Schweinelendchen mit Champignons und Zwiebeln dazu Rosmarinkartoffeln
- Salatplatte mit 2 Dressings

Nachspeisen

- Pannacotta mit Fruchtsauce
- Cappuccinocreme

Preis pro Person ab 20 Portionen:

ab 28,90 €

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- oder Pilzrahmsauce
- Saltimbocca (Schweinelachsroulade gefüllt mit Schinken und Salbei)
dazu Rosmarinkartoffeln
- oder Schweinelendchen in Gorgonzola-Sauce

Nachspeisen

- Tiramisu*
- Obstsalat mit Melone u. Joghurtsauce

Preis pro Person ab 20 Portionen:

ab 29,90 €

Grafschafter Party-Buffet

Zwei Fleischgerichte Ihrer Wahl - ab 20 Personen

Drei Fleischgerichte Ihrer Wahl - ab 30 Personen

- Hähnchenbrustfilet mit Pfirsichspalten, dazu eine fruchtige Currysauce
- Überbackenes Gyros
- Geschnetzeltes vom Schwein mit Porree, Zwiebeln und Champignons)
- Schnitzel vom Schwein mit Jäger- und Paprikasauce

Beilagen

- Bratkartoffeln
- Geröstete Spätzle
- Bunte Salatplatte mit zwei verschiedenen Dressings
- Verschiedene Brotsorten mit Buttervariationen

Dessert

Zwei Desserts Ihrer Wahl - ab 20 Personen

Drei Desserts Ihrer Wahl - ab 30 Personen

- Herrenspeise
- Mascarpone-Himbeerquark
- Damencreme mit Eierlikör
- Feine Quarkspeise mit Pfirsichen
- Joghurtcreme mit roter Grütze

Preis pro Person ab 20 Personen: 21,50 €

Kaltes Grafschafter Buffet – Variante I

Salate Ihrer Wahl

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

Kalte Platten mit:

- Hackbällchen
- Schnitzelstückchen vom Schwein und Huhn
- Filetchen im Schinkenmantel

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: 19,90 €

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 €

Kleines Party-Buffer

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 6,50 €/Portion

dazu Käseplatte

Aufpreis 5,00 €/Portion

Preis pro Person ab 20 Portionen: 16,90 €

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: 6,90 €

Schlemmerbuffet

Vorspeise

- Tomatencremesuppe

oder

- Edelfischplatte
- Grafschafter Brotkorb

Hauptspeisen Ihrer Wahl

- Schweinefilet, wahlweise
 - in Bacon gebraten
 - mit Pilzen und Zwiebeln
- Stipp in de Pann 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 31,90 € je nach Zusammenstellung des Buffets

Hochzeitsbuffet

Vorspeise

- Hochzeitssuppe

Hauptspeisen

- Rinderrouladen
- Schweinenackenbraten
- Hähnchenbrustfilet
- Oder: 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>26,90 €</i>
<i>Aufpreis mit Schweinelendchen pro Portion:</i>	<i>2,00 €</i>
<i>Aufpreis Hochzeitssuppe am Tisch serviert</i>	<i>2,50 €</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>12,50 €</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	3,00 €
• Herrenspeise*	pro Person	3,00 €
• Joghurtcreme	pro Person	3,00 €
• Rote Grütze mit Vanille-Sauce	pro Person	3,00 €
• Mascarpone-Himbeercreme	pro Person	3,50 €
• Aprikosendessert mit Amarettinis (1)	pro Person	3,50 €
• Zarte Schokoladencreme	pro Person	3,00 €
• Frischer Obstsalat mit Joghurtsauce	pro Person	3,80 €
• Tiramisu (1)*	pro Person	3,50 €
• Erdbeercreme	pro Person	3,00 €
• Pannacotta mit Fruchtsauce	pro Person	3,50 €
• Cappuccinocreme	pro Person	3,50 €
• Himbeer-Pfirsich-Traum	pro Person	3,50 €
• Luftige Zitronencreme*	pro Person	3,50 €
• Waldfrüchtetraum	pro Person	3,50 €

*enthält Alkohol

Aus der Suppenterrine

Vorsuppen

	300 ml
• Minestrone (1,3,6,7,9,10)	2,70 €
• Hochzeitssuppe (1,3,6,7,9,10)	3,50 €
• Broccoli-Creme-Suppe (1,3,6,7,9,10)	2,50 €
• Tomatencremesuppe (1,3,7,9,10)	2,50 €

Sättigende Suppen

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

Grafschafter Brotkorb (1,3,7,9)

Großer Brotkorb

Selbstgebackenes knuspriges Brot, zwei verschiedene Sorten
Brötchen oder Brötchenkranz
mit Kräuterbutter und Tzaziki
Preis pro Person: 3,50 €

Kleiner Brotkorb

Selbstgebackenes knuspriges Brot, zwei verschiedene Sorten
mit Kräuter- und Naturbutter
Preis pro Person: 3,00 €

Zusätzliche Beilagen

Warmes Gemüse, Salatbeilagen wahlweise dazu gebucht

Preis pro Person: 3,50 €

Regionale Spezialitäten /saisonbedingt

Grünkohl nach Großmutterart

mit Kasseler, Rippchen und Mettwurst

pro Person

19,90 €

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 7,90 €

Herzhafte Schnittchenplatte

- Schnittchen von selbstgebackenem Brot mit verschiedenen Käse- und Schinkenaufschnitten
 - Schwarzbrotecken
 - halbe gekochte Eier
 - Mettwurst
 - Weintrauben
- pro Person 8,90 €

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 13,90 €

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
- 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:

18,90 € 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:

16,90 € 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:

14,90 € für 12 Teile

Fingerfood V

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

Preis pro Person:

12,90 € 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:

16,90 € 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:

17,90 € 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 Brot
- Auswahl an Brötchen
- Käseplatte
- Schinken- und Wurstplatte
- Hausgemachte Konfitüre
- Rührei mit Bacon
- Butter

ab 15 Portion:

pro Person: 13,90 €

ab 25 Portion:

pro Person: 12,90 €

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

- | | |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> • 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/ • Frische Obstplatte • Schichtsalat • Schinken-Spargel-Röllchen • Kleine Frikadellen • Nougatcreme | <ul style="list-style-type: none"> • Edelfischplatte mit verschiedenen • Räucherfischfilets • Hochzeitssuppe • Gulaschsuppe • Gyrossuppe • Lauchcremesuppe mit oder ohne Hackfleisch • Herrenspeise • Pannacotta mit Fruchtspiegel • 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: 17,90 €

Weitere Serviceleistungen:

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 1,25 €

ungereinigt zurück 2,50 €

(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 15 € sowie bei Essenslieferungen unter 300 € werden 20 € 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 5 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:

Di. - Fr. von 8:30 Uhr bis 13 Uhr

Persönlich für Sie vor Ort an der Veldhauser Straße 169:

Di - 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

Wir freuen uns auf Ihren Auftrag!

Gültig bis 31.09.2025