

RAHLFS

Catering

Party, Messe & Event

Hiermit verlieren unsere bisherigen Partyservice-Kataloge Ihre Gültigkeit:
Stand: Januar 2019

Serviceleistungen und Lieferbedingungen:

Wir stellen Ihnen Service-Personal, von der Kellnerin bis zum Koch, für eine komplette Abwicklung Ihrer Feier zur Verfügung.

Für Service-Personal berechnen wir:	pro Person und Stunde	Euro 25,00
Für die Geschirreinigung berechnen wir:	pro Person und Stunde	Euro 25,00
Für Auf- und Abbauarbeiten berechnen wir:	pro Person und Stunde	Euro 25,00

Für die Cocktailmixer richtet sich der Preis nach Bedarf. Auf Anfrage erstellen wir Ihnen gerne ein Pauschalangebot für einen ganzen Abend oder teilen Ihnen die Preise pro Stunde mit.

Hostessen	Tagessatz	Preis auf Anfrage
-----------	-----------	-------------------

Ein Arbeitstag beinhaltet 8 Stunden Arbeit sowie 2 x 0,5 Stunden Pause.
Nach 9 Stunden Gesamtzeit werden Überstunden der Hostess berechnet.

Abhol- und Lieferkosten:

Anfahrt - 5km	Euro 10,00	Leergut/Abholung - 5km	Euro 10,00
Anfahrt - 10km	Euro 20,00	Leergut/Abholung - 10km	Euro 20,00
Anfahrt - 20km	Euro 30,00	Leergut/Abholung - 20km	Euro 30,00

Selbstabholer- und Lieferbedingungen:

Selbstabholer-Zeiten:	Montag - Sonnabend von 8.00 Uhr bis 18.30 Uhr
Liefer-Zeiten:	Montag - Sonnabend von 8.00 Uhr bis 19.00 Uhr

Unser Sonntags-Service:

Sonntags können die Speisen in der Zeit von 11.00 Uhr bis 13.00 Uhr abgeholt werden, bei größeren Aufträgen kann nach Absprache auch geliefert werden, wie z. B. bei Konfirmationen! – Weitergehende Absprachen möglich! -

Lieferaufschlag Sonn- und Feiertage – 20 Euro

Eine Toleranz von 30 Minuten bei Anlieferung muß einkalkuliert werden.

Leergut zurückbringen:

Montag – Freitag	von	9.00 Uhr bis 14.00 Uhr
Samstag	von	9.00 Uhr bis 12.00 Uhr

Nach 14 Uhr nur nach telefonischer Vereinbarung.

Sehr geehrter Kunde,

aus vielerlei Gründen ergibt sich für Sie die Situation,

private Feiern & Partys
Firmenevents & Meetings
Messeveranstaltungen &
Kongresse

zu planen und durchzuführen.

Unser Katalog soll Sie über die bereits vorhandenen Möglichkeiten, Ihre Veranstaltung durchzuführen, informieren und Sie auch anregen, eigene Wünsche und Vorstellungen zu entwickeln. Diese entwickeln wir gerne gemeinsam mit Ihnen weiter und stehen Ihnen ohnehin für jedes Detail sehr gern mit unserem Fachwissen und unserer langjährigen Erfahrung beratend zur Seite.

Für mein Team und mich stehen Qualität und Beschaffenheit der Produkte, die wir natürlich auch selbst verarbeiten, im absoluten Focus all unserer Arbeit. Dies gilt natürlich auch für alle anderen Leistungen, die wir für Sie und Ihre Veranstaltung erbringen.

Unsere Produkte werden ausschließlich aus der Region bezogen. Das betrifft im vor allem unsere Braten, Schinken und Fleischprodukte, die von mir nach alten Familienrezepten von Hand hergestellt werden. Frische und Spitzenqualität haben im Hause Rahlfs seit über 180 Jahren Tradition!

Und auch Priorität!

***Ihr
Willi Rahlfs und das Team von RAHLFS CATERING***

Bitte beachten Sie: Alle Preise in € zzgl. der ges. MwSt.

Feine Kleinigkeiten

pro Person in €

Bothfelder Jausenbrett - ab 10 Personen

Roastbeef, Kasselerbraten ^(2a) , Lachsschinken ⁽²⁾ , Putenbrust ⁽²⁾ , Pfefferbraten und Kochschinken ⁽⁷⁾ , Pfefferbeisser ⁽²⁾	9,50
erweitert um Käseauswahl ^(F) ⁽¹⁾ ,	11,00
erweitert um Fischauswahl ^(B)	13,00

Mediterrane Bunte Platte – ab 10 Personen

Tomate Mozzarella, Antipasti-Auswahl ^(E, F)	
Vitello Tonnato, Schinken ⁽²⁾ Melone, Lachscarpaccio ^(B, H)	
Griechischer Salat mit Fetakäse, ^(F)	
Baguette, Ciabatta ^(A)	15,50

„Bunte Platte“ - ab 10 Personen

Putenbrust, Kasselerbraten ^(2a) , Pfefferbraten ⁽²⁾ , Luftgetrockneter Schinken, Schinkenröllchen ⁽⁷⁾ mit Spargel gefüllt und Minifrikadellen, Käse ⁽¹⁾ , Lachs, Forelle, 2 Salate ⁽²⁾ ^(F, B)	14,50
---	-------

Gemischte Vorspeisenplatte – ab 10 Personen

Mini-Schnitzel, Mini-Frikadellen, gefüllte Champignons, ^(A, I, K, F)	
Tomate-Mozzarella-Spieße, Honigmelone-Schinken ⁽²⁾ , ^(F)	
marinierte Oliven ⁽⁶⁾ , Ciabatta, ^(D, A)	
Dip-Aufstrich ⁽¹⁾	9,50

Vorspeisenplatte vegetarisch – ab 10 Personen

Gefüllte Artischockenherzen, Tomate-Mozzarella-Spieße, ^(F)	
gegrilltes Gemüse, marinierte Oliven ⁽⁶⁾ und Peperoni, ^(D, A)	
Ciabatta	
Dip-Aufstrich	8,50

pro Stck/€

Halbe belegte Brötchen (A, F)

mit Thüringer Mett	1,50
mit rustikalem Wurstaufschnitt (Mortadella ⁽⁷⁾ , Bierschinken ⁽⁷⁾ , Salami ^(2a))	1,50
mit versch. Käsesorten (F) (1)	1,50
mit feinem Bratenaufschnitt	1,80
mit Roastbeef	2,10
mit Schinken (Parmaschinken, Serrano, Beinschinken) (2)	2,10
mit Forelle (B)	2,10
mit Lachs (Graved Lachs) (B)	2,10
für geklappte Brötchen gilt ein Aufschlag von	0,20

Halbe belegte Mehrkornbrötchen (A, G)

mit Thüringer Mett	1,90
mit rustikalem Wurstaufschnitt (Mortadella ⁽⁷⁾ , Bierschinken ⁽⁷⁾ , Salami ^(2a))	1,90
mit versch. Käsesorten (F) (1)	1,90
mit feinem Bratenaufschnitt	2,00
mit Forelle (B)	2,40
mit Lachs (Graved Lachs) (B)	2,40
für geklappte Brötchen gilt ein Aufschlag von	0,20

Schnittchen Graubrot/Vollkornbrot (A)

mit Thüringer Mett	1,50
mit rustikalem Wurstaufschnitt (Mortadella ⁽⁷⁾ , Bierschinken ⁽⁷⁾ , Salami ^(2a))	1,50
mit versch. Käsesorten (F) (1)	1,50
mit feinem Bratenaufschnitt	1,80
mit Roastbeef	2,10
mit Schinken (Parmaschinken, Serano, Beinschinken) (2)	2,10
mit Forelle (B)	2,10
mit Lachs (Graved Lachs) (B)	2,10

Unser Hinweis:

Bitte rechnen Sie mit 3 Hälften/Schnittchen pro Person.

Die Mindestbestellmenge Brötchen/Brot beträgt 15 Hälften.

Alle Preise in € zzgl. der ges. MwSt.

Feine Kleinigkeiten

pro Stck/€

Canapés Weißbrot/Schwarzbrot/Gersterbrot ^(A,)

mit Thüringer Mett und Zwiebeln	1,40
mit rustikalem Wurstaufschnitt ^{(Mortadella⁽⁷⁾, Bierschinken⁽⁷⁾, Salami^(2a))}	1,40
mit versch. Käsesorten ^{(F) (1)}	1,40
mit Tomate und Mozzarella ^(F)	1,40
mit feinem Bratenaufschnitt	1,70
mit Roastbeef	1,70
mit Lachsschinken ⁽²⁾	1,70
mit Parmaschinken	1,70
mit Hähnchenbrust	2,00
mit Schweinemedallions	2,00
mit Lachs ^{(Graved Lachs) ^(B)}	2,10
mit Forelle ^(B)	2,10
mit hausgebeiztem Graved Lachs	2,10
mit Gambas ^(C)	2,10

Unser Hinweis:

Bitte rechnen Sie für Canapés 5 Stück pro Person.

Ciabatta ^(A,)

mit Schinken ⁽⁷⁾ , Käse ⁽¹⁾ , Ei und Tomate ^(F, l)	2,50
mit Tomate und Mozzarella ^(F)	2,50
mit Camembert und Salami ^{(F) (2a)}	2,50

Sandwiches (zwei Scheiben Jumbotoast, diagonal geschnitten) ^(A,)

mit versch. Käsesorten ^{(F) (1)}	2,80
mit Käse und Schinken ^{(F) (1, 2)}	2,80
mit gekochtem Schinken ^(7, 2a)	2,80
mit Putenbrust ^(7, 2a) mit Currycreme ⁽²⁾	2,80
mit Tomate, Mozzarella ^(F)	2,80

Unser Hinweis: Die Mindestbestellmenge beträgt 5 Teile.

Alle Preise in € zzgl. der ges. MwSt.

Fingerfood im Schälchen

dekorativ angerichtet

Pro Stck/€

Satee-Spieße mit Knoblauchchilidip ^(N)	1,80
fruchtige Hähnchen-Spieße mit Ananas und Currycreme ^{(L) (2)}	1,80
Saltimbocca-Spieße mit Kräuterdip ^{(F) (2)}	1,80
Maisküchlein mit Avocadocreame und Garnele ^{(F, E, A, I, C) (2)}	1,80
Scampis mit Pesto „Genovese“ ^{(C, H) (2)}	1,80
Champignons mit Kräuterfrischkäse ^(F)	1,80
Entenbrust auf Birnenchutney	1,80
Mozzarella-Spieße mit Kirschtomate und Balsamico ^(F)	1,80
Mini Schnitzel im Kräutermantel auf Nudelsalat ^(A, I)	1,80
Lachstranche auf Kartoffelröstis mit Honig-Dill-Senf-Sauce ^(B, K)	1,80
Asiatische Teigtasche mit Sojadip ^(A, E, L)	1,80
Bruschetta mit Tomaten, Oliven, Parmesan ^(D, F, A)	1,80
Schafskäse in Kräutermarinade ^(F)	1,80
Pumpnickelplätzchen mit Cremehäubchen ^(A, F)	1,80
Cous-Cous Salat	1,80
Mini-Frikadellen auf hausgemachtem Kartoffelsalat ^(E, I, K, A)	1,80
Pflaume im Schinkenmantel ^(D)	1,80
Tiramisu ^{(F) (2, 1)}	1,80
Mousse Black and White ^{(F) (2, 1)}	1,80
Himbeermascarpone ^{(F) (2, 1)}	1,80
Apricosenmousse ^{(F) (2, 1)}	1,80
Obstsalat mit Mandeln ^{(H) (2, 1)}	1,80

Unser Hinweis:

Die Mindestbestellmenge beträgt 5 Teile/ pro Einheit ab 15 Personen.

Mini - Fingerfood

pro Stck/€

Blätterteig-Tasche „Schinken-Käse“ ^{(A, I) (1, 2, 2a)}		1,40
Blätterteig-Tasche „Käse“ ^{(A, I, F) (1, 2)}		1,40
Blätterteig-Tasche „Lachs“ ^(A, I, B)		1,40
Mini-Pizza Schinken/Salami ^{(A) (2a)}		1,40
Kleine Crostinis mit Tomaten/Oliven ^(A, D)		1,30
Mini-Frikadelle ^(A, E, I, K)		1,20
Mini-Schnitzel ^(A, I)		1,50
Melonen-Schinken-Spieß		1,40
Käse-Party-Spieß ^{(F) (1)}		1,40
Tomate-Mozzarella-Spieß ^(F)		1,40
Pumpernickel mit Frischkäse ^(A, F)		1,20
Pumpernickel mit Lachs ^(A, B)		1,70
Käse-Oliven-Spieß ^(F)		1,30
Mini-Frühlingsrollen mit Gemüsefüllung ^(A, E)		0,80
Platte mit geschn. Gemüse, Oliven und 2 versch. Dips ^(D)	100g	2,50
Satee - Spieß vom Huhn ^(N, L)		1,40
Hähnchen – Crossies ^(A, I)		1,40
Hähnchen-Ananas-Spieß ^(L)		1,40
Hähnchenschenkel		2,50
Hähnchenmedaillon kokospaniert ^(A, I, H)		1,80
Schweinefiletmedaillon kokospaniert ^(A, I, H)		1,80

Mini - Tortillas / Wraps gefüllt mit:

Thunfisch und Tomate, Salat ^(F, B, I)		2,50
Hähnchen und Currycreme, Salat ^{(I, F) (2)}		2,50
Tomate und Mozzarella, Salat, Pesto ^(F, H)		2,50
Lachs und Eisbergsalat ^(B)		2,50

Dips:

Dill-Senf-Sauce (Fisch)	100g	2,00
Asia-Sauce „Süß-Sauer“	100g	2,00
Curry-Dip ⁽²⁾	100g	2,00
Mexican-Salsa-Sauce ⁽²⁾	100g	2,00
Cocktail-Sauce ⁽²⁾	100g	2,00
Pflaumen-Dip ⁽²⁾	100g	2,00

Unser Hinweis: Die Mindestbestellmenge beträgt 10 Stück pro Einheit.

Canapés Fingerfoodauswahl

Unsere Canapés ^(A) sind mit Butter ^(F) bestrichen und reichhaltig dekoriert.

Auswahl 1 ab 6 Personen

Belegt mit:

Camembert ^(F)
Geräucherte Putenbrust ^(2a, 7)
Kasseler ^(2a, 7)
Pfefferbraten ^(2a, 7)
Gouda ^{(F) (1)}
Salami ^(2a)

Pro Person 10,50 €

Auswahl 2 ab 6 Personen

Belegt mit:

Camembert ^(F)
Geräucherte Putenbrust ^(2a, 7)
Kasseler ^(2a, 7)
Geräucherter Lachs ^(B)
Forellenfilets ^(B)
Salami ^(2a)

Pro Person 11,50 €

Auswahl 3 ab 6 Personen

Belegt mit:

Parmaschinken ^(2a)
Gebackene Schweinemedallions
Kasseler ^(2a, 7)
Geräucherter Lachs ^(B)
Gouda ^{(F) (1)}
Camembert ^(F)

Pro Person 13,50 €

Fingerfood Buffets

„Standard“ – ab 10 Personen

- 1 x Saté-Spieß mit Knoblauchchili-Dip ^(N, L)
- 1 x Minischnitzel ^(A, I)
- 1 x Minifrikadelle ^(A, I, K)
- 1 x asiatische Teigtasche ^(A, E)
- 1 x Tomate-Mozzarella-Spieß ^(F)
- 1 x Käse-Trauben-Spieß ^{(F) (1)}
- 1 x Hähnchencrossis ^(A, I)
- 1 x Obstspieß ⁽⁸⁾

Pro Person 13,50 €

„Mediterran“ – ab 10 Personen

- 3 x Canapés belegt mit Antipasti, Parmaschinken^(2a), Peccorino ^(A, F)
- 1 x Bruschetta mit Tomate, Oliven und Parmesan ^(A, D, F)
- 1 x Schafskäse-Spieß mit Kräutern ^(F)
- 1 x Tomate-Mozzarella-Spieß ^(F)
- 1 x Bifteki-Minifrikadelle ^(F, I, A)
- 1 x Süßes Gebäck ^(A, I)

Pro Person 14,50 €

„Exklusiv“ – ab 10 Personen

- 3 x Canapés belegt mit Räucherlachs, Pfefferbraten, Camembert ^(A, B, F)
- 1 x Hähnchen-Ananas-Spieß mit Knoblauchchili-Dip ^(L)
- 1 x Scampis mit Pesto ^(C, H)
- 1 x Champignons mit Kräuter-Frischkäse ^(F)
- 1 x Tomate-Mozzarella-Spieß ^(F)
- 1 x asiatische Teigtasche ^(A, E)
- 1 x Mascarpone mit Früchten ^(F)

Pro Person 15,50 €

Kuchen, Minis und Co.

pro Stck/€

Mindestbestellmenge 10 Teile

Apfelkuchenschnitte ^{(A, F, I) (1)}	1,80
Kirschkuchenschnitte ^{(A, F, I) (1)}	1,80
Käse-Butter-Streuselschnitte ^{(A, F, I) (1)}	1,80
Butterkuchenschnitte ^{(A, F, I) (1)}	1,80
Donauwelle ^{(A, F, I) (1)}	1,80

Mindestbestellmenge 20 Teile

Mini Windbeutel ^{(A, F, I) (1)}	1,10
Mini Apfeltasche ^{(A, F, I) (1)}	1,10
Mini Muffin Mischung ^{(A, F, I) (1)}	1,10
Mini Berliner ^{(A, F, I) (1)}	1,10

Mini Croissant: ^(A, F) süß gefüllt ⁽¹⁾	1,10
---	------

Brot und Brötchen ^(A)

Brotkorb mit div. Brotsorten und Mini Brötchen (Preis pro Person)	3,10
Laugenbrezel	2,50
Baguette	2,50
Ciabatta	2,50

Obstkorb

Kleiner Korb (10 Personen)	25,00
Großer Korb (20 Personen)	50,00

(Früchteauswahl von
Trauben, Äpfeln, Birnen, Bananen und Mandarinen) ^(8, 9)

Geschnittenes Obst auf Platte	100g	2,50
-------------------------------	------	------

Unsere feinen Buffets

Niedersächsisches Buffet „Welfenart“ - ab 30 Personen

Kalte Vorspeisen:

Hirschkalbsrücken „Diana“ mit Preiselbeeren und Cumberland sauce,

Entenbrust auf Waldorfsalat, ^(I, H) (1, 2)

Honigmelonenschiffchen an Parmaschinken ^(2a), Geräucherter

Wildlachs mit Sahnemeerrettich, Wacholdergeräucherte

Forellenfilets ^(E, F, B) mit Preiselbeerensahne, Ganze pochierte

Lachsforelle ^(F, B) mit feinem Sahnemeerrettich, Auswahl an

Rohkostsalaten ^(F, B) mit verschiedenen Dips

Hauptgang (warm aus dem Rechaud):

Kalbsbraten mit Marktgemüse und Kartoffelgratin ^(F)

Zanderfilet auf Blattspinat mit Zitronensauce und Wildreis ^(B)

Dessert:

Welfenspeise ^(F) (1)

Käseauswahl ^(F) (1)

Brotkorb mit Butter ^(A, F)

Pro Person 25,50 €

Großes Rustikales Buffet – ab 20 Personen

Kalte Vorspeisen:

Kokospanierte Schweine- und Hähnchenmedaillons, ^(H, I)

Antipasti-Auswahl, Tomate mit Mozzarella und frischem Basilikum, ^(B)

Roastbeef, Kasselerbraten ^(2a), Pfefferbraten ^(2a),

Putenbrustbraten ^(2a, 7), Kochschinken ^(2a, 7)

Hiesige Schinken- und Salamispezialitäten ^(2a, 7),

Cabanossi ^(2a), Schinkenmett mit Zwiebeln,

Käseauswahl ⁽¹⁾ und 3 Salate nach Wahl, ^(F) (2)

Brotkorb und Butter ^(A, F)

Pro Person 14,50 €

Erweitert mit (warm aus dem Rechaud):

Heißem Spanferkel^(2a) mit Senf (ab 40 Pers.) oder ^(K)

Heißem Krustenbraten mit Sauce (ab 30 Pers.) ^(K)

Pro Person 16,50 €

Erweitert mit Fischauswahl (kalt):

Geräucherter Lachs und wacholdergeräuchertes Forellenfilet ^(B)

mit Sahnemeerrettich und Dill-Senf-Sauce ^(F)

Pro Person 18,50 €

Kleines Schlemmer Buffet – ab 30 Personen

Kalte Vorspeisen:

Canapés mit Forelle und Sahnemeerrettich, Graved Lachs, ^(A, B, F)
Parmaschinken ^(2a) mit Honigmelone, Käse ^{(F) (1)}
Pfefferbraten ^(2a), Kasselerbraten ^(2a)
Antipasti-Auswahl, Tomate mit Mozzarella und frischem Basilikum, ^(F)
2 Salate nach Wahl ⁽²⁾,

Hauptgang (warm aus dem Rechaud):

Rahmgeschnetzeltes mit frischen Champignons, Butterspätzle und ^(A, F, I)
Kräuterroulade mit Rahmsauce und Gemüsegratin ^(F, E)

Dessert:

Mousse au Chocolat ^(F)
Weiße Mousse mit Beerensauce ^{(F) (1)} Pro Person 18,50 €

„Bayrisches Buffet“ – ab 25 Personen

Warmes Buffet (aus dem Rechaud):

Krustenbraten in Biersauce, Leberkäse^(2a, 7),
Weißwürstchen mit süßem Senf ^{(2a, 7) (K)}
warmer Kartoffelsalat, Bayrisch Kraut, Klöße ^(A, I, F)
dazu: Krautsalat, Rettichsalat, Käseauswahl, ^{(F) (1)}
Obatzen ⁽¹⁾, Brezeln und Krustenbrot, Butter ^(F, A) Pro Person 15,00 €

Buffet Mailand – ab 15 Personen

Kalte Vorspeisen:

Platte mit Parmaschinken ^(2a) und Honigmelone, VitelloTonnato, ^(B)
Tomate und Mozzarella mit frischem Basilikum, Antipasti Auswahl, ^(F)
Blattsalat mit Dressing, Ciabatta ^(F, I, A)

Hauptgang (warm aus dem Rechaud):

Hähnchenbrustroulade mit Spinat-Frischkäsefüllung, Butterreis ^(F, E)
Penne mit Gorgonzolasauce und Walnüssen ^{(3) (F, A, H)}

Dessert:

Pannacotta mit Erdbeermark ^{(F) (1)} Pro Person 15,90 €

„Florentiner Buffet“ – ab 20 Personen

Kalte Vorspeisen:

Platte mit Parmaschinken ^(2a) und Mailänder Salami ^(2a), Vitello Tonnato, Lachscarpaccio, Tomate und Mozzarella mit frischem Basilikum, ^(B,F)
Antipasti-Auswahl ^(F)

Hauptgang (warm aus dem Rechaud):

Schweinemedallions „Caprese“ mit Rosmarinkartoffeln ^(F, H, E)
Farfalle in Spinatsauce, Rigatoni „Carbonara“ ^{(2a) (A, I)}

Dessert:

Mascarpone mit Amaretto-Kirschen, ^{(F) (1)}
Käseauswahl ⁽¹⁾, Ciabatta und Butter ^(F, A)

Pro Person 16,50 €

Buffet „Italiana“ – ab 30 Personen

Kalte Vorspeisen:

Antipasti-Auswahl, ^(F)
Honigmelonenschiffchen mit Parmaschinken ^(2a),
Tomate mit Mozzarella und frischem Basilikum, ^(F)
Lachs-Carpaccio, in Knoblauchöl eingelegte Meeresfrüchte, ^(B, C, E)
Vitello Tonnato (Kalbsbraten in Thunfischsauce mit Kapern ⁽²⁾), ^(B, I)
Auswahl an Rohkostsalaten mit verschiedenen Dips

Hauptgang (warm aus dem Rechaud):

Gegrillter Lachs in Safranrahm mit Wildreis, ^(B, F)
Kleine Kalbsrouladen in Thymiansauce mit gebratenen Kartoffelspalten ^(E, F)
und bunten Nudeln ^(A)

Dessert:

Mascarponecreme mit frischen Früchten der Saison ^{(F) (1,9)}
Tiramisu ^(A, F, I)
Italienische Käseauswahl mit Rohmilchsorten ^{(F) (1)}
Korb mit Ciabatta ^(A)

Pro Person 26,00 €

Buffet „mediterran“ – ab 30 Personen

Kalte Vorspeisen:

Auberginen mit Tomate und Fetakäse überbacken ^(F)

Gebackene Champignons mit Kräuterfrischkäse ^(F)

Tomate-Mozzarella mit Balsamicocreme ^(F)

Zucchini-Carpaccio

Honigmelonenschiffchen mit Parmaschinken

Scampis in Pesto eingelegt ^(C, H)

Italienischer Nudelsalat, Nizza-Salat ^{(A, B, E, I) (6)}

Hauptgang (warm aus dem Rechaud):

Schweinesteaks mit Parmaschinken ^(2a) und Salbei, Bandnudeln ^(A, I)

Hähnchenbrust auf mediterranem Gemüse mit Rosmarinkartoffeln ^(E)

Vegetarisch: Penne mit Blattspinat und Kirschtomaten ^(A, E, F)

Dessert:

Creme Caramel mit Mandelkrokant ^{(F, H) (1)}

Italienische und spanische Käseauswahl ^{(F) (1, 2)}

Korb mit Ciabatta und Baguette ^(A)

Pro Person 26,00 €

Spanisches Buffet „Sevilla“ – ab 30 Personen

Kalte Vorspeisen:

Seranoschinken ^(2a) mit Melone, Datteln im Speckmantel, mit Frischkäse gefüllte Paprika ^(F), Champignons und Peperoni, Pimentas mit Meersalz, gegrillte gefüllte Zucchini, Hähnchencrossis mit Salsa, marinierte Oliven ⁽⁶⁾, spanischer Bohnensalat, frischer gemischter Salat mit Dressing

Hauptgang (warm aus dem Rechaud):

Hähnchenbrust mariniert mit Limettenöl – gegrillt

Garnelenspieße – gegrillt ^(C)

Spanferkelkeule eingelegt in andalusischen Kräutern

Gemüsepfanne mit Mais ^(E)

Gebackene Kartoffelspalten

Spanische Tortilla vegetarisch ^(E, I)

Dessert:

Creme catalan, Pannacotta mit Himbeermark ^{(F, I) (1)}

Obstsalat mit Grenadine ^(8, 9)

Brotkorb mit Butter, Käseauswahl ^{(A, F) (1, 2)}

Pro Person 28,00 €

Grillbuffet exklusiv – ab 20 Personen

Kalte Vorspeisen:

Antipasti, Büffel-Mozzarella mit süßen italienischen Marzano-Tomaten ^(F)
und Basilikumpesto, Kartoffelsalat mit Joghurtmarinade, ^{(H, F) (2)}
diverse Blattsalate, Tomaten, Gurken, Paprika, Zwiebeln, Karotten
Joghurtdressing, Essig und Öl ^(F)

Direkt vom Grill:

Rindermedaillons mit Kräutermarinade,
Lammspieße mit Kirschtomaten und Knoblauch,
Garnelenspieße mit Currymarinade, ^{(C) (2)}
Putenbruststeaks mit Salbei und Parmaschinken ^(2a),
Zanderfilet mit Schalotten, Tomaten und Kräutern in Folie gegart ^(B)
Bratwürstchen ^(2a, 7),
Champignons mit Balsamico, Kräutern,
Tomate mit Schafskäse und Kräutern in Folie gegart ^(F)

Grillsaucen ⁽²⁾, Aioli ⁽²⁾, Kräuterbutter und Ciabatta ^(I, K, F, A)

Pro Person 39,50 €

Grillparty Sommernachtstraum – ab 15 Personen

Marinierte Nackensteaks, Putensteaks, Bratwurst ^(2a), Schinkengriller ^(2a, 7),
Rohkostsalat mit Dressing, Krautsalat, Kartoffelsalat, ^(I, K)
Grillsaucen ⁽²⁾, Senf, Baguettes ^(K, A)

Pro Person 15,00 €

Erweitert mit:

Hüftsteaks, Lammsteaks

Pro Person + 4,50 €

Erweitert um Fischauswahl:

Lachssteaks, Thunfisch, Scampis ^(B, C)

Pro Person + 6,50 €

Unser Hinweis: Die Preise verstehen sich zum selbstgrillen.

Wir stellen Ihnen gerne Grillpersonal zur Verfügung für 25,00 € je Stunde /
Griller.

Grill und Zubehör:

50,00 €

Hochzeitsbuffet – ab 30 Personen

Suppe:

Isernhagener Hochzeitssuppe mit Fleischbällchen,
feinem Gemüse und Eierstich ^(E, I)

Kalte Vorspeisen:

Antipastiauswahl, Vitello Tonnato, Tomate Mozzarella ^(B, I, K, F)

Scampispieße mit Salsadip, Fischplatte mit Lachs, Forelle und Lachsroulade ^(C, B)

Blattsalate mit Paprika, Kirschtomaten, Croutons und Kräutervinaigrette, ^(A)

Ciabatta ^(A)

Vegetarischer Hauptgang:

Ravioli mit Spinat und Ricotta gefüllt ^(A, I, F)

an frischem Ruccola und Kirschtomaten

Hauptgang:

Rindermedaillons in Balsamico-Zwiebeljus

Schweinefilet an Champignonrahm ^(F)

Lachsfilet im Ganzen, in Weißweinrahm gegart ^(B, E, F)

Beilagen:

Saisonale Gemüseauswahl, Mediterranes Gemüse,
Rosmarinkartoffeln, Wildreis

Dessert:

Tiramisu ^{(A, I, F) (1)}

Himbeer-Mascarponecreme ^{(F) (1)}

Frischer Obstsalat ^(8, 9)

Pro Person 49,50 €

Unsere festlichen Menüs – ab 15 Personen (kalt-warm)

Menü I

- Vitello Tonnato, Roastbeef kalt mit Remoulade ^(B, I, K)
- Tomate Mozzarella, Antipastiauswahl ^(F)
- Räucherlachs mit Meerrettich-Dill-Senfsauce, Baguettes ^(B, A)
- Krustenbraten auf Spitzkohl
- Entenbrust auf Lauch-Champignonbett
- Kartoffelgratin ^(F)
- Mascarpone mit Früchten ^{(F) (1, 8)}

Pro Person 18,00 €

Menü II

- Melone, Schinken, Antipastiauswahl, Lachscarpaccio ^(F, B)
- Tomate Mozzarella, Baguette ^(F, A)
- Hähnchenbrust auf Blattspinat
- Schweinelendchen auf Gemüsepilzbett ^(E)
- Kartoffelgratin ^(F)
- Obstsalat mit Vanilleschaum ^{(F) (8, 9)}

Pro Person 18,00 €

Menü III

- Ruccolasalat mit Pinienkernen, Antipasti, Vitello Tonnato ^(H, F, B, I, K)
- Tomate und Mozzarella, Baguettes ^(F)
- Kleine Kalbsrouladen auf Pilzspinat
- Lachs in Safransauce auf Gemüsebett ^(B, F, E)
- Kartoffelgratin ^(F)
- Tiramisu ^{(A, I, F) (1, 2)}

Pro Person 18,00 €

Menü IV

- Forellenfilet und Graved Lachs, Garnelen in Cocktailsauce ^{(2) (B, C, I)}
- Schinken ^(2a) auf Honigmelone, mediterrane Hackbällchen ^(F)
- Griechischer Salat – hausgemacht mit Fetakäse ^(F)
- Schweinerückensteaks in Salbeisauce, Gemüse-Kartoffelgratin ^(F)
- Putengeschnetzeltes „Zürcher Art“ mit frischen Champignons ^(F)
- Reis
- Creme Karamell ^{(F) (1, 2)}

Pro Person 17,50 €

Ein Menü Ihrer Wahl!

Menü V

- Hochzeitssuppe mit feinem Gemüse und Eierstich ^(E, I)
- Braten von Rind und Schwein an Rotweinsauce, Gemüseauswahl und Salzkartoffeln ^(E)
- Rote Grütze „Sylter Art“ mit Vanillesauce ^(F)

Pro Person 15,00 €



Menü VI

- Tomatencremesuppe mit Gemüse ^(E)
- Medaillons vom Schwein und Hähnchen an Pfefferrahmsauce, Gemüseplatte und Gratin ^(F)
- weiße Mousse mit Beerensauce ^(F)

Pro Person 15,50 €



Menü VII

- Lauchcremesuppe mit Schinkenstreifen ^{(E) (2a)}
- Putenbraten mit fruchtiger Füllung, Portweinsauce, Karottengemüse und Kartoffelspätzle ^(A, I)
- Obstsalat mit Vanilleschaum ^(F)

Pro Person 14,50 €



Menü VIII

- Karotten-Chili-Suppe mit Croutons ^(E, F, A)
- Hähnchenbrust auf mediterranem Gemüse, Kräuterkartoffeln
- Mousse au chocolat ^{(F) (2)}

Pro Person 14,50 €



Menü IX

- Kartoffelcremesuppe mit Kräutern
- Zanderfilet auf Blattspinat, Wildreis ^(B)
- Pannacotta mit Beerensauce ^(F)

Pro Person 15,50 €



Menü X

- Curry-Beefsuppe ^(E, F)
- Kalbsbraten an Salbeisauce, Kohlrabigemüse und Kartoffel-Lauch-Gratin ^(F)
- Himbeermascarpone ^{(F) (1)}

Pro Person 16,00 €

Beilagen (Gewicht pro Person ca. 200 gr., Preise in €)

Folienkartoffeln mit Quarkdressing ^(F) (2)	4,50
Salzkartoffeln/Kartoffelpüree/Erbsenpüree	3,50
Bratkartoffeln	3,50
Rosmarinkartoffeln	3,50
Kartoffelgratin ^(F)	3,50
Broccoli mit Mandelbutter ^(F, H)	3,50
Sauerkraut	3,50
Grünkohl	3,50
Rotkohl	3,50
Gemüsegratin mit Broccoli, Blumenkohl, Erbsen und Möhren ^(F)	3,50
Gemüseauswahl mit 6 verschiedenen Sorten Gemüse ^(E)	3,50
Ratatouille	3,50
Blattspinat	3,50

Suppen und Eintöpfe

(Pro Person 1 Suppenteller 0,4 lt. oder 1 Suppentasse 0,2 lt.,
Mindestabnahme 5 lt.)

Erbsensuppe, Linsensuppe, Kartoffelsuppe, Gemüsesuppe,
Frühlingssuppe, Bohnensuppe
(mit weißen Bohnen oder Schnippelbohnen) Pro 1 lt. 6,80 €

Gulaschsuppe, Hühnersuppe, Broccolicremesuppe, Lauchcremesuppe,
Karotten-Chili-Suppe ^(E, F), Minestrone, Curry-Beef-Suppe, Isernhägische
Hochzeitssuppe ^(E, I) Pro 1 lt. 8,50 €

Kartoffelcremesuppe mit Lachsstreifen ^(B, E) Pro 1 lt. 10,00 €
Kartoffelcremesuppe mit Pfifferlingen ^(E, F) Pro 1 lt. 10,00 €

Nudeln und Gratin – ab 20 Personen

Blumenkohl,- Broccoli Gratin ^(E, F) (1) Pro Person 4,50 €
Broccoli-Käse Auflauf ^(E, F) (1) Pro Person 4,50 €
Gemüse-Kartoffel-Gratin ^(E, F) (1) Pro Person 4,50 €
Nudeln mit Sauce Bolognese ^(A) Pro Person 4,50 €
Nudeln mit Schinken-Käse Sauce ^(A, F) (1, 2a) Pro Person 4,50 €
Rigatoni Spinat-Tomate-Sahne Sauce ^(A, F) Pro Person 4,50 €

Ausgewählte Salate	kg/€
Kartoffelsalat, hausgemacht, mit Mayonnaise ^{(I, K) (2)}	9,00
Speck-Kartoffel-Salat, hausgemacht, mit Speck und Zwiebeln ^(I, K)	9,00
Italienischer Salat mit Gurke, Tomate, Oliven, süß-sauer ^(D)	14,00
Griechischer Salat mit Schafskäse ^(F)	15,00
Geflügelsalat mit Ananas und Pilzen ^{(I, K) (2)}	18,00
Eiersalat mit Pilzen ^{(I) (2)}	14,00
Farmersalat mit Karotten, Sellerie und Äpfeln ^{(I, E) (2)}	10,00
Gurkensalat in Sahnesauce ^(F)	10,00
Tomatensalat mit Zwiebeln und Kräutern	10,00
Waldorfsalat mit Sellerie und Äpfeln ^{(E, I, H) (2)}	16,00
Bohnensalat mit gelben, grünen und roten Bohnen	10,00
Gärtnersalat mit Radieschen, Tomate und Creme fraiche ^(F)	14,00
Weißkrautsalat	10,00
Nudelsalat mit Mayonnaise, Erbsen und Schinken ^{(A, I, K) (2)}	10,00
Italienischer Nudelsalat mit Farfalle, Kirschtomaten und Rucola	15,00
Hähnchenbrust Indonesisch mit Ananas ⁽²⁾	18,00
Bothfelder Wurstsalat mit Erbsen, Champignons und Spargel ⁽²⁾	14,00
Matjessalat ^{(B, I) (2)}	16,00
Shrimps-Salat ^{(C, I) (2)}	29,00
Gemischter Rohkostsalat mit Dressing	13,00
Vinaigrette, Cocktail-Dressing ⁽²⁾ oder French-Dressing ⁽²⁾	

Süßspeisen

Rote Grütze	Pro 1kg Euro 13,00
Vanillesauce ^{(F) (1)}	Pro 1kg Euro 13,00
Zitronencreme mit frischen Erdbeeren (nur saisonal) ^{(F) (1)}	Pro 1kg Euro 15,00
Orangencreme ^{(F) (1, 2)}	Pro 1kg Euro 15,00
Caramelcreme ^{(F) (1, 2)}	Pro 1kg Euro 15,00
Welfenspeise ^{(F) (1, 2)}	Pro 1kg Euro 15,00
Bayrisch-Creme ^{(F) (1, 2)}	Pro 1kg Euro 15,00
Mousse au Chocolat ^{(F) (2)}	Pro 1kg Euro 15,00
Weißer Mousse ^{(F) (1, 2)}	Pro 1kg Euro 17,00
Tiramisu, italienische Süßspeise ^{(A, I, F) (1, 2)}	Pro 1kg Euro 17,00
Mascarponecreme mit Früchten ^{(F) (1, 2)}	Pro 1kg Euro 17,00
Sahnequark mit Früchten ^{(F) (8, 9)}	Pro 1kg Euro 17,00
Frischer Obstsalat mit Walnüssen ^{(H) (8, 9)}	Pro 1kg Euro 17,00

Herzhafte Speisen - ab 8 Personen

	Preise in €
Curry Cup ^(2a, 7) (Currywurststücke mit pikanter Sauce)	3,80
Chili con Carne mit Baguette ^(A)	4,80
Leberkäse ^(2a, 7) mit Sauerkraut und Senf ^(K)	4,80
Putengeschnetzeltes mit Champignons und Reis ^(E, F)	8,80
Currygeschnetzeltes mit Früchten und Gemüserais ^(E, F)	8,80
Grünkohl mit Bregenwurst ^(2a) , Kasseler ^(2a) , Senf und Salzkartoffeln ^{(E, K) (2a, 7)}	11,50
Rinderschmorbraten mit Rotkohl und Salzkartoffeln	11,00
Rinderroulade mit Rotkohl und Salzkartoffeln ⁽²⁾	11,00
Rinderfilet mit Gemüseauswahl und Kartoffelgratin ^(F)	24,00
Gebratene Hähnchenbrust mit Brokkoli und Sauce Hollandaise ^(F) Gratiniert, Nusskartoffeln	9,80
Hähnchenbrustroulade mit Spinat und Käsesauce, Butterreis ^(F)	9,80
Hähnchenbrust auf mediterranem Gemüse, Rosmarinkartoffeln	9,80
Hähnchenbrustfilet in Knuspermantel, Rahmsauce und Kartoffel- Gemüsegratin ^(A, F)	9,80
Schnitzel gefüllt mit Tomate-Mozzarella, Kräutersauce und Röstkartoffeln ^(F, A, I)	9,90
Schweinemedailles „Caprese“ mit Tomate-Mozzarella, ^(F) Pestosauce und Bandnudeln ^(H, A, E)	10,90
Schweinefilet „Hubertus“ mit Rahm-Pfifferlingen, Bandnudeln oder Kartoffelgratin ^(A, F)	13,50
Bothfelder Filettopf in Calvadosrahm mit frischen Champignons, Kartoffelgratin ^(E, F)	13,50
Gänsebraten in Orangensauce, Apfelrotkohl und Salzkartoffeln	15,50
Entenbraten in Orangensauce, Apfelrotkohl und Salzkartoffeln	13,50
Gegrillte Hirschkeule mit Rahm, Apfelrotkohl und Salzkartoffeln ^(F)	15,50
Gegrillte Wildschweinkeule, Apfelrotkohl und Salzkartoffeln	15,50

Serviervorschlag:

Für unsere warmen Speisen bieten wir Ihnen Rechauds zum Warmhalten an!

Spanferkel

Spanferkel, gegrillt ab 15 Personen ^(2a)	Pro Person 11,50 €
Spanferkel, gegrillt ab 15 Personen, ^(2a) mit heißem Sauerkraut, Kartoffelsalat, Krautsalat, Senf ^(K) und Roggenbrötchen ^(A)	Pro Person 14,50 €
(gegrillt ab 60 Personen auch vom Holzfeuergrill mit Personal und Grill)	Pro Person 18,50 €
Spanferkel „Andalusische Art“ ^(2a) mariniert mit Kräutern und Knoblauch, dazu Pfannengemüse und Rosmarinkartoffeln	Pro Person 14,50 €
Rinderkeule im Ganzen gegrillt, auf dem Drehgrill serviert mit Gemüseplatte, Rosmarinkartoffeln und Baguette ^(A) (ab 60 Pers.), Personal	Pro Person 18,00 €
Schweinshaxe mit Sauerkraut ^(2a)	Pro Person 6,80 €
Kräuterbraten vom Schwein, Rahmsauce, Gemüseauswahl und Salzkartoffeln ^(E, F)	pro Pers 9,80 €
Spießbraten mit Zwiebelsauce und Bratkartoffeln	pro Pers. 9,80 €
Kasselerbraten ^(2a) , Burgundersauce, Sauerkraut, Kartoffeln	pro Pers. 9,80 €
Krustenbraten mit Bratensauce, Gemüse und Gratin ^(E, F)	pro Pers. 9,80 €
Putenbrust mit Rahmsauce und Kartoffel-Gemüsegratin ^(E, F)	pro Pers. 9,80 €
Rinderbraten und Schweinebraten mit Bratensauce, ^(E, F) Rotkohl und Salzkartoffeln	pro Pers. 9,80 €
Spezialitäten im Teig	
Kasseler im Blätterteig, ^{(A, I, E) (2a)}	Pro Person 6,80 €
Schweinefilet im Blätterteig mit deftiger Füllung ^(A, I, E)	Pro Person 8,80 €

Unser Leih-Geschirr

	pro Stck/€		pro Stck/€
Kategorie A schlicht		Kategorie B gehoben	
Teller, 30cm	0,50	Teller, 30cm	0,60
Mittelteller, 19cm	0,50	Mittelteller, 19cm	0,60
Suppenteller	0,50	Suppenteller	0,60
Suppentasse+Untere	0,50	Suppentasse+Untere	0,60
Dessertschale	0,50	Kaffeetasse+Untere	0,60
Messer+Gabeln	0,50	Messer+Gabel	0,60
Kaffeetasse+Untere	0,50	Suppenlöffel	0,60
Kuchengabel	0,50	Teelöffel	0,60
Teelöffel	0,50	Kaffeetasse+Untere	0,60
		Kuchengabel	0,60
		Platzteller	3,00
		Suppenterrine	3,00

Unsere Gläser pro Stck/0,50 €

Sektglas
Weißweinglas
Rotweinglas
Mineralwasserglas zum Wein
Allzweckglas
Cocktailglas
Caipirinhaglas
Schnapsglas
Aperitifglas
Likörglas
Grappaglas
Bierglas 0,3lt.
Bierhumpen 0,3lt
Weizenbier-Glas 0,5lt./0,3lt

Bitte beachten Sie:

Für die Messen gelten die Preise als Pauschale.

Unser Geschirr wird nur in Verbindung mit unserem Partyservice verliehen! Wir bitten Sie, sämtliches Geschirr bei Anlieferung zu überprüfen.

Beschädigtes Geschirr wird nicht zurückgenommen und berechnet!

Auch fehlendes Geschirr müssen wir berechnen.

Unser Mobiliar

Preise in € pro Tag/Wochenende

tragbare Zapfanlage/pro Tag	25,00	Stehtisch	12,50
fahrbare Zapfanlage mit Spüle	40,00	Stehtischhuse mit kl. Decke	5,50
Biertresen/pro Tag Klappbar	25,00	Tisch, rund (1,60/1,80m)	12,50
Kohlensäure	20,00	Klappstuhl	1,50
Gas-Grill/pro Tag	20,00	gepolsteter Stuhl	3,00
Gasflasche	20,00	Stuhlhuse	4,50
große Pfanne mit Gaskocher	40,00	Barhocker	4,00
Klapptisch/pro Tag 50x220	10,00	Rednerpult	40,00
Sitzbank/pro Tag	6,00	Garderobenständer	9,00
Klapptisch/pro Tag 70x150	6,00	Kleiderbügel	0,30
Heizpilz mit Gasflasche	45,00	Partyschirm	40,00
Bierzeltgarnitur	16,00	Leichtbauzelt, 3x3m	30,00
Bierzeltgarnitur mit Hussen	22,00	Leichtbauzelt, 3x6m	50,00
Grill + Küchen- + Kühlwagen	150,00	Wok mit Kocher und Gas	30,00
		Kaffeemaschine	40,00
		Holzkohle-Grill	50,00

***Grillwagen und große Pfannen werden nur mit Inhalt vergeben!
Wir vermitteln Ihnen Zelte mit komplettem Inventar!***

Unsere Getränke:

Preise auf Anfrage, Getränke auf Kommission

- Bier vom Fass (30lt / 50lt)
- Flaschenbier 0,33lt
- alkoholfreie Getränke
- Rotwein
- Weißwein
- Sekt / Prosecco

Allergen-/Zusatzstoffe-Verzeichnis für die Speisekarte:

Getreideprodukte (Glutenhaltig)	(A)
Fisch	(B)
Krebstiere	(C)
Schwefeldiooxide und Sulfite	(D)
Sellerie	(E)
Milch und Laktose	(F)
Sesamsamen	(G)
Nüsse	(H)
Eier	(I)
Lupinen	(J)
Senf	(K)
Soja	(L)
Weichtiere	(M)
Erdnüsse	(N)

Liste der verwendeten Zusatzstoffe:

mit Farbstoff	(1)
mit Konservierungsstoff / konserviert	(2)
mit Nitritpökelsalz, mit Nitrat oder mit Nitritpökelsalz und Nitrat	(2a)
mit Antioxidationsmittel	(3)
mit Geschmacksverstärker	(4)
geschwefelt	(5)
geschwärzt	(6)
mit Phosphat	(7)
gewachst	(8)
konserviert mit Thiabendazol	(9)

**Die Fragen zu den enthaltenen Allergenen / Zusatzstoffen
beantworten Ihnen gern unsere Servicemitarbeiter.**

Unsere Liefer- und Zahlungsbedingungen:

Die Bezahlung der bestellten Waren muß bei Lieferung rein netto ohne Abzug erfolgen. Bei Firmen und Dauerkunden ist nach vorheriger Absprache eine bargeldlose Zahlung möglich.

Ein Rechtsanspruch bei Lieferausfall durch höhere Gewalt kann nicht gewährt werden. Unsere Lieferbedingungen werden mit der Bestellung anerkannt. Bis zur vollständigen Bezahlung bleibt die gelieferte Ware unser Eigentum. Für beide Teile ist Erfüllungsort und Gerichtsstand Hannover.

Für individuelle Angebote gelten die Preise (soweit nicht anders vereinbart) für 3 Wochen ab Angebotstag.

Ein Auftrag gilt erst nach schriftlicher Bestätigung durch uns als angenommen.

Bei Lieferung können Beanstandungen nur berücksichtigt werden, wenn diese sofort angemeldet werden. Die bestellte Ware wird auf Leihgeschirr angerichtet. Wir bitten Sie, diese Gegenstände gesäubert zurückzubringen.

Mobiliar und Zelte gehen ab dem ersten Verleihtag bis zum Rückgabetag in die Haftung des Leihenden über.

Liefer- und Zahlungsbedingungen für Messen:

Bei Preiserhöhungen unserer Lieferanten sehen wir uns gezwungen, unsere Preise auch zu erhöhen.

Der Preis für die Einfahrtspauschale (einmalig) kann erst vor Messebeginn mitgeteilt werden, da die Messe AG die Preise von Jahr zu Jahr ändert.

Bestellungen/Änderungen für den darauffolgenden Tag müssen bis spätestens 16.00 Uhr per Fax oder telefonisch durch gegeben werden.

Eine Abschlagzahlung von 50% des Auftragswertes ist 3 Tage vor Messebeginn zu leisten, die Restzahlung muß innerhalb von 14 Tagen erfolgen.

Alle Preise sind zzgl. der ges. Mehrwertsteuer.

Stand Januar 2019.

RAHLFS

Catering

Willi Rahlfs
Sutelstrasse 17a
30659 Hannover

Telefon: 0511 647 44 0
Fax: 0511 647 44 22
e-mail: info@rahlfs.de
Internet: www.rahlfs.de

Beratung und Bestellung:

Persönliche Beratung nur nach
telefonischer Vereinbarung.

montags bis freitags	von 9.00 Uhr bis 14.00 Uhr
samstags	von 9.00 Uhr bis 12.00 Uhr

***Bitte rufen Sie uns zur Abstimmung
des Termins vormittags an.***