



CATERING EVENTS PARTYSERVICE

Wenn Ihr Event eine rundum gelungene Veranstaltung werden soll, an die sich alle die da waren gern erinnern, dann sind wir der richtige Partner für Sie.



die feinschmeckerei



*Kein Genuss ist
vorübergehend.
Der Eindruck,
den er hinterlässt,
ist bleibend.*

Johann Wolfgang von Goethe

Herzlich Willkommen bei der Feinschmeckerei!

Wir freuen uns, Sie bei uns begrüßen zu dürfen. Seit über 20 Jahren sind wir Ihr verlässlicher Partner für exzellente kulinarische Erlebnisse und maßgeschneiderte Catering-Lösungen.

Unser Anspruch ist es, Ihre Veranstaltung zu einem unvergesslichen Erlebnis zu machen. Ob Firmenfeiern, Hochzeiten, Geburtstagsfeiern oder andere besondere Anlässe – wir bieten Ihnen eine vielfältige Auswahl an exquisiten Speisen und Getränken, die perfekt auf Ihre Wünsche abgestimmt sind.

Warum Sie die Feinschmeckerei wählen sollten?

Frische und Qualität: Unsere Zutaten sind stets frisch und von höchster Qualität. Wir legen großen Wert auf regionale und saisonale Produkte.

Vielfalt und Individualität: Von raffinierten Fingerfood-Kreationen über festliche Buffets bis hin zu exklusiven Menüs – unsere Angebote sind so vielfältig wie Ihre Bedürfnisse.

Professioneller Service: Unser erfahrenes Team steht Ihnen von der Planung bis zur Umsetzung zur Seite und sorgt dafür, dass Ihre Veranstaltung reibungslos verläuft.

Kreative Präsentation: Wir gestalten unsere Speisen mit Liebe zum Detail und sorgen für eine ansprechende und appetitliche Präsentation.

Lassen Sie sich von unseren kulinarischen Köstlichkeiten begeistern und genießen Sie einen erstklassigen Service, der keine Wünsche offenlässt. Blättern Sie durch unsere Broschüre und entdecken Sie die vielfältigen Möglichkeiten, die wir Ihnen bieten.

Wir freuen uns darauf, Ihre Veranstaltung zu einem kulinarischen Highlight zu machen!

Mit kulinarischen Grüßen,
Ihr Team von
die Feinschmeckerei



6 Braten

Für Events mit vielen Personen ist ein Braten ideal. Mit den passenden Beilagen findet jeder Gast seine Lieblingskombination.

8 Schnittchen & Co.

Kleine Schnittchen passen immer. Sie sehen gut aus, stillen den kleinen Hunger und sind vielseitig kombinierbar.



10 Fingerfood

Etwas Kleines für Zwischendurch? Gern. Fingerfood ist zu jedem Anlass gern gesehen. Je nach Partymotto sind sie ein willkommener Appetitanreger mit passenden Gewürzen.





12 Suppen und Gerichte

Ob drinnen oder draußen – eine Suppe weckt die Lebensgeister und bringt die Gäste zusammen. Dabei muss das Angebot keineswegs ein-“töpfig“ sein.

14 Buffets

Für jeden etwas dabei zu haben, ist der Anspruch vieler Gastgeber. Wir geben Ihnen alles, um diesen Anspruch zu erfüllen.



22 BBQ

Echtes Feuer, Fleisch und – ja, auch Gemüse kommt bei uns auf den Grill. Perfekt gegrillt, beste Qualität! So wird das Essen ein voller Erfolg.



21 Menüs

Aus verschiedenen Menü-Bufferets bieten wir eine Vielfalt an Kreationen von klassisch zu kulinarisch mediterran – aus vielen Kulturen einen leckeren Gaumenschmaus für Ihre Feier.



*nur
außer Haus
und ab 20
Personen*

Braten

Für alle die es deftig lieben, ist ein Braten die perfekte Wahl. Denn erst im großen Stück, langsam gegart und mit schöner Kruste aussen herum verzaubert er den Gaumen. Dafür verwenden wir nur ausgesuchtes Fleisch von bester Qualität.

Für Events mit vielen Personen ist ein Braten ideal. Mit den passenden Beilagen findet jeder Gast seine Lieblingskombination.

Alle Preise auf diesen beiden Seiten sind reine Lieferpreise inkl. Mwst.

Partyknüller

Spanferkelbraten oder Burgunderschinken mit warmem Speckkartoffelsalat, Krautsalat, Sauerkraut und Bratensauce.

Preis pro Person

nur außer Haus

15,90 €

Unsere Braten liefern wir Ihnen im Ganzen oder aufgeschnitten mit Sauce. Wir kalkulieren ca. 250 g Fleisch pro Person.

Feinschmeckerei

Bratenvariationen

Wählen Sie zwischen den nachfolgenden Speisen ganz nach Ihrem Geschmack und dem Ihrer Gäste aus:

Zwiebelschwenkbraten, Spießbraten oder Burgunderbraten mit Honigkruste 11,90 €

Putenoberkeule, Spanferkelbraten oder Lüneburger Sülzmeisterbraten (Burgunderbraten) 12,50 €

Schweinefilet oder Hähnchenbrustfilet wahlweise mit Champignon à la crème, Orangensauce, rosa Pfeffersauce oder Gorgonzolasauce 15,50 €

Gemischte Bratenauswahl (mit Schwein, Rind, Pute) mit 250 g pro Person 16,00 €

Putenbrust „mediterran“ mit Rosmarin-Knoblauch zubereitet 13,90 €



Beilagen

Krautsalat und Baguette 2,90 €

Rotkohl, Sauerkraut, Pfannengemüse oder frische Champignons 2,90 €

Gemüseplatte mit Sauce Hollandaise, Bohnen im Speckmantel 4,90 €

Warmer Speckkartoffelsalat, Röstkartoffeln, Kartoffelgratin, Petersilienkartoffeln, Spätzle oder Pasta 4,20 €





Schnittchen & Co. ab 15 Personen

Die Schnittchen werden wahlweise auf Krustenschwarzbrot, Roggenmischbrot oder Weizenbrot mit passender Dekoration angerichtet. Die Vorschläge beinhalten jeweils 7 Stück.

1

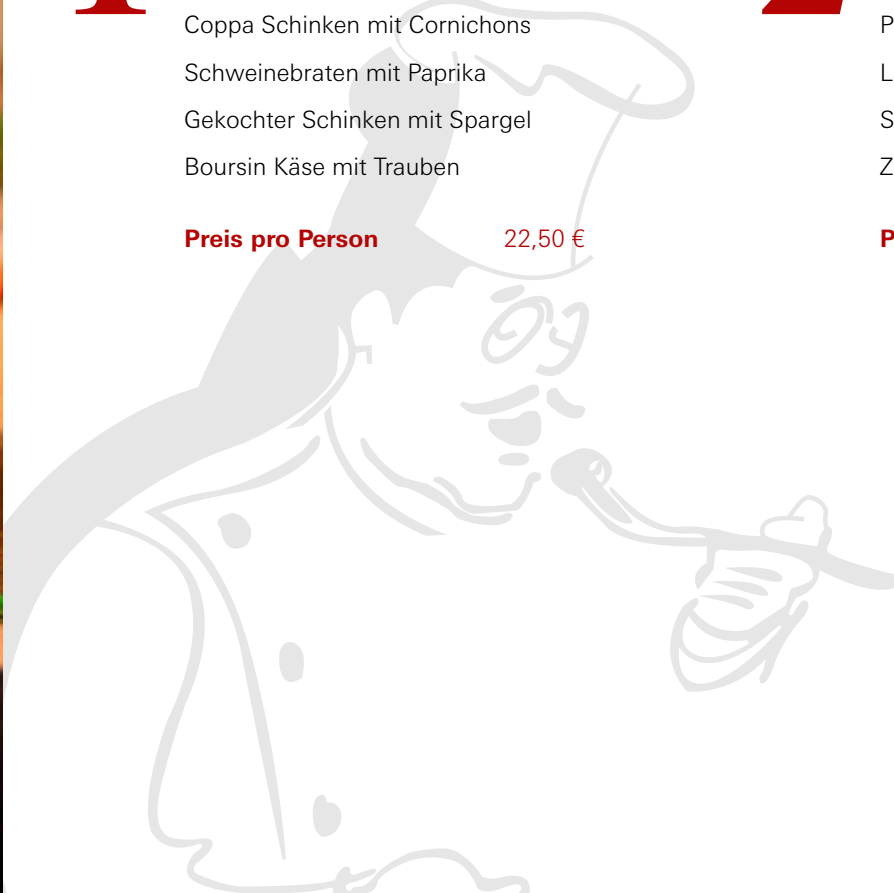
Matjesfilet mit Ei
Zwiebel-Mett mit Lauch
Räucherforelle mit Meerrettich
Coppa Schinken mit Cornichons
Schweinebraten mit Paprika
Gekochter Schinken mit Spargel
Boursin Käse mit Trauben

Preis pro Person 22,50 €

2

Räucherlachs mit Senf-Honig-Dill-Sauce
Roastbeef mit Gurke
Salami mit grünem Paprika
Putenbrust mit Früchten
Lachsschinken mit Maiskölbchen
Schnittkäse mit Obst
Ziegenkäse mit Thymian und Honig

Preis pro Person 24,90 €





lieferbar ab
15 Personen

Canapés

Die Canapés sind gebuttert, mit Salat und den jeweiligen Auflagen belegt und entsprechend angerichtet. Sie können wahlweise Weizen-, Vollkorn-, Zwiebel- oder Mehrkorn-Baguette erhalten.

Die Vorschläge 1 – 3 beinhalten jeweils 8 Stück.

1

Gekochter Schinken mit Spargel
Roastbeef mit Remoulade und Cornichons
Kasselerbraten mit Früchten
Geräucherte Putenbrust mit Kürbis
Frischkäse mit Crevetten und Dill
Matjestatar mit leichter Senfsahne
Schafskäse mit Oliven
Forellenfilet mit Sahne-Meerrettich

Preis pro Person 24,90 €

2

Mit Pesto mariniertes
Mozzarella und Tomate
Ungarische Salami mit Maiskölbchen
Französischer Tortenbrie mit Walnuss
Gebeizter Lachs mit Ingwer
Carpaccio von der
geräucherten Entenbrust
Serranoschinken mit Melonenkugeln
Schweinefilet mit Pesto
Forellentatar mit Gurke

Preis pro Person 30,50 €

3

Luftgetrockneter Rinderschinken
mit Melonenkugel
Krabbensalat mit Dillspitzen
Lammsalami mit grüner Pfeffercreme
Kalbsmedaillon mit Lebercreme
Aufgeschlagener Frischkäse mit Traube
Aalfilet auf Kräuterrührei
Bruschetta mit Basilikum
Gorgonzola mit Schnittlauch

Preis pro Person 36,40 €



Fingerfood

Bei unserem Fingerfood unterscheiden wir zwischen der Snack-Variante (8 Stück) und die Satt-Variante (15 Stück).

ab
20 Personen

1

Yakitorispieß mit Chili-Sauce (Geflügel) 🌿

Gefülltes Crêperöllchen mit geräucherter Pute und Rucola-Senf-Dip

Crostinis mit Ziegenkäse, getrockneten Tomaten und Honig 🌿
(🌿 kann glutenfrei zubereitet werden)

Empanados mit Schinken und Käse

Gebackene Reisbällchen mit Curry 🌿

Berliner-Boulettchen mit getrockneter Tomate

Marinierter Tomato-Mozzarella-Spieß mit grünem Pesto 🌿

Couscous-Salat mit gerösteten Pistazien, Frühlingszwiebeln und Melisse 🌿

Snack-Variante (8 Stk.) 26,10 €

Satt-Variante (15 Stk.) 39,80 €

2

Kleine Frühlingsröllchen mit Gemüsefüllung 🌿

Kleine Lauchküchlein mit Kräuter-Crème fraîche 🌿

Panzanella – Italienischer Brotsalat im Weckglas 🌿

Chicken Pineapple Stick (Geflügel)

Scampispeiß in Thai-Currymarinade

Falafelspieß mit Paprika

Gemüestabchen mit Sour Cream 🌿

Mini-Wraps mit Tomato-Mozzarella und Pesto 🌿

Snack-Variante (8 Stk.) 27,90 €

Satt-Variante (15 Stk.) 41,80 €

🌿 vegetarische Gerichte

🌿 vegane Gerichte

🌿 glutenfrei

3

Gefülltes Crêperöllchen mit
Parmaschinken und Rucola

Mini-Bifteki aus Rindfleisch

Chicken Amerikanos

Bourek mit Schafskäsefüllung

Bruschetta im Weckglas

Ziegenkäsebällchen im
Haselnuss-Kräutermantel

Kartoffelpuffer mit Lachs und Basilikum

Feigen-Parmaschinkensalat auf Käsetalern

Chorizo-Spieß

Snack-Variante (8 Stk.) 30,80 €

Satt-Variante (15 Stk.) 47,90 €



lieferbar ab
15 Personen

Warme und kalte Speisen zum selbst auswählen

Suppen sind sehr beliebt als wärmende Speisen und Sattmacher für Outdoor-Events wie Wanderungen in größerer Gruppe mit gemütlichem Ausklang am Lagerfeuer, oder in der kälteren Jahreszeit das Weihnachtsbaumschlagen mit anschließendem Beisammensein.

Unsere Suppen sind frisch gekocht, fein abgeschmeckt und gehaltvoll zusammengesetzt.

 vegetarische Gerichte

 vegane Gerichte

Eintöpfe ab 10 Liter

Linseneintopf mit Rauchfleisch	9,90 €
Erbseneintopf mit Wursteinlage	9,50 €
Paprika-Hack-Eintopf mit Reis	9,90 €
Italienischer Gemüse Eintopf (Minestrone)	9,90 €
Deftige Gulaschsuppe mit viel Schweinefleisch	12,00 €
mit viel Rindfleisch	14,00 €
Chili con carne	13,50 €
Chili sin carne 	13,30 €
Currywurst geschnitten mit Baguette	10,50 €
Französische Kartoffelsuppe mit Lauchstreifen**	9,90 €

** auch vegan möglich

Preis pro Liter

Suppe ab 10 Liter

Preis pro Liter

Tomatencremesuppe mit Bärlauchklößchen* 	12,70 €
Aufgeschlagene Karotten-Orangensuppe mit Ingwer* 	10,80 €
Klassische Hochzeitssuppe mit reichlich Einlage	16,30 €
Spargelsuppe (saisonal)* 	13,20 €
Kürbiscremesuppe (saisonal)* 	13,20 €

Als Vorsuppe kalkulieren wir 0,3 Liter und zum Sattessen 0,7 Liter pro Person

Vegetarische Gerichte

Harissa Ofengemüse mit
Rosmarinkartoffeln und Kräuterdip  18,70 €

Gefüllte Zucchini mit Reis
und Gemüse-Safran-Sauce  18,70 €

Ofenfrische Gemüselasagne oder
Spinatlasagne mit Mozzarella und
Bärlauchsauce  18,20 €

Saisonale Gerichte

Spargel mit Sauce Hollandaise,
Schnitzel und Heidekartoffeln 26,10 €

Haxe mit Sauerkraut,
Knödel und Altbiersauce 18,70 €

Grünkohl mit Kohlwurst,
Kassler, Salzkartoffeln und Senf 22,10 €

Fischgerichte

Zanderfilet auf Tomaten-Lauch-
Gemüse mit Kräutergnocchis 28,30 €

Lachsrücken in Salbeisahne mit
Blattspinat und Zitronenpasta 29,40 €

Dessert

Zitronencreme mit Früchten 4,70 €

Rote Grütze mit Vanillesauce 4,70 €

Mousse au Chocolat mit Früchten 4,70 €

Panna Cotta mit Himbeersauce 4,70 €

Limonen-Quarkmousse 4,70 €

Cappuccinomousse 4,70 €

Grießflammerie mit Pflaumenkompott 4,40 €

Frischer Obstsalat mit Zimt-Vanille-Soße 4,90 €

Creme brûlée 4,90 €

Obstspieße (ab 20 Personen) pro Stk. 2,80 €

Kleiner Obstkorb (für 20 Personen) 45,00 €

Großer Obstkorb (für 50 Personen) 98,00 €

Obstplatte (für 20 Personen)
mundgerecht zubereitete
saisonale Obstauswahl 65,00 €

Große Auswahl von internationalem
Weich- und Schnittkäse*

für 20 Personen 170,00 €

für 30 Personen 240,00 €

*Dazu reichen wir eine Brot- und Baguetteauswahl
mit Butter.





Buffet

*lieferbar ab
15 Personen*

Feinschmecker-Bufferet

Kalt

Hausgebeizter Lachs mit
Senf-Honig-Dill-Sauce

Roastbeef mit Remouladensauce

Honigmelone mit mildem Heideschinken

Matjessalat mit Paprika, Gurke, Tomate und Kräutern

Schafskäsesalat

Salat mit Dressing

Brotauswahl mit Butter

Warm

Zarte Schweinemedallions in rosa Pfeffersauce mit
Gemüsebouquet und Kartoffelgratin

Dessert

Mousse au Chocolate mit Früchten

Preis pro Person 38,50 €

Geburtstagsbuffet

Kalt

Mild geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich

Hausgebeizter Lachs mit Senf-Honig-Dill-Sauce

Fruchtiger Geflügelsalat mit Ananas und Spargel

Porree-Mais-Salat mit Mandarinen

Käsespezialitäten

Brotauswahl und Butter

Warm

Zarter Zwiebelschwenkbraten mit frischen Champignons,
Gemüse mit Sauce Hollandaise gratiniert, dazu
Kartoffelgratin oder Röstkartoffeln

Dessert

Hamburger Beeren-Grütze mit Vanillesauce

Preis pro Person 37,50 €

Frühlingsbuffet

Kalt

Wildkräutersalat mit Radieschen und grünem Spargel

Frühlingssalat mit Kirschtomaten, Schafskäse und roten
Zwiebeln

Marinierte Geflügelspieße

Anti-Pasti-Salat mit marinierter Paprika

Zucchini, Möhren, Champignons und Zwiebeln

Tomate-Mozzarella mit Bärlauchpesto

Ciabatta mit Kräuterdip

Warm

Hähnchenbrustfilet mit Kräuterkruste, dazu feine Tomaten-
Basilikum-Sauce, buntes Gemüse-Potpourri und gratinierte
Ofenkartoffeln

Mit Ziegenkäse gratiniertes Schweinefilet, geschmorte
Birnen, Salbei, zarte Frühlingskarotten und Röstkartoffeln

Dessert

Zitronen-Sauerrahm-Mousse mit Erdbeersauce

Preis pro Person 40,50 €



Aus der Region

Unsere Produkte beziehen wir weitestgehend von Landwirten aus der Region um Lüneburg. Kurze Transportwege und schonende Verarbeitung der Rohstoffe bringen die besten Ergebnisse auf den Tisch – das schmecken Sie!

ab
30 Personen
2 Desserts

Elbmarsch Buffet

Kalt

Hamburger Fischmarktplatte mit Pfeffermakrele und pikantem Graved Lachs, Kieler Sprotten, Bachforellenfilet und Sahnemeerrettich

Matjesfilet mit Apfel-Zwiebel-Rahm und Dill

Apfel-Putensalat mit süßem Senf

Roastbeef mit Remouladensauce

Schinkenröllchen mit Spargel gefüllt auf Gemüsesalat

Ofenfrisches Baguette und Butter

Warm

Pikanter Spießbraten mit Schwarzbiersauce, dazu erlesenes Gemüse und Kartoffelgratin mit Käsehaube

Dessert

Zitronencreme mit Früchten

Preis pro Person

37,00 €

Heide Buffet

Kalt

Partyfrikadellen auf Gemüsesalat

Kleine Schnitzel in Knusperpanade dazu Barbecue Sauce

Fischplatte mit geräucher Forelle, Räucherlachs und Makrelenfilet

Fischsalat mit Ananas und Zitronenthymian

Käseplatte mit Trauben und Obst

Brotauswahl mit Butter

Warm

Lüneburger Honigschinken mit Blumenkohl und Röstkartoffeln

Saiblingsfilet mit Spitzkohlgemüse und Wildreis

Dessert

Lüneburger Beerengrütze mit Vanillesauce

Preis pro Person

40,00 €

Kleiner Italiener

Kalt

Gebratene Zucchini mit Tomatensugo
Eingelegte Champignons mit Balsamico und Basilikum
Möhrenstifte mit Mandeln und Honig
Rote Schalotten mit Portwein und Rosmarin
Mailänder Salami mit gefüllten Oliven
Pasta-Salat „Primavera“ mit Erbsen, Lauch und Sellerie
Ciabatta, Butter und Aioli

Suppe

Minestrone – italienische Gemüsesuppe mit Nudeln

Warm

Venezianisches Nudelgratin mit gebratenen Putenstreifen
oder Rinderragout „Toskana“ mit Bandnudeln (+ 2,00 €)

Dessert

Panna Cotta mit Himbeermark

Preis pro Person 40,00 €

Adria-Buffer

Kalt

Crostini mit Tomate und Mozzarella
Pinienschicken-Salat mit Kirschkapern und Rucola
Büffelmozzarella mit Strauchtomaten und Pesto
Thunfischsalat mit grünen Bohnen, Tomaten, Oliven und Ei
Schafskäse-Salat mit mediterranem Gemüse
Rucola mit gehobeltem Parmesan
Spanischer Serranoschinken auf Tomatenpaprika
Ciabatta und Aioli

Warm

Zanderfilet auf Kräutertomaten mit Lauch
Geschmorte Rinderkeule auf Toskanische Art
Frisches Pfannengemüse
Kartoffelgratin

Dessert

Fruchtsalat mit Honig-Vanillesauce
oder Cappuccinoschaum mit Pistazien

Preis pro Person 43,00 €

lieferbar ab
15 Personen

Großer Italiener

Kalt

Panzanella (italienischer Brotsalat)
Auberginenröllchen mit Parmaschinken und Scampi
Crostini mit Ziegenkäse
Büffelmozzarella mit Flaschentomaten
Mediterraner Linsensalat mit Kaninchenfilet
Focaccia und Ciabatta mit Salsa Verde

Warm

Saltimbocca á la Romana vom Schweinelachs
Hüftsteak unter einer Kräuterhaube*
Caponata Siciliana (sizilianisches Gemüsegericht)
Knoblauchkartoffeln

Dessert

Tiramisu

Preis pro Person 45,50 €

* Bei Außer-Haus-Bestellungen bieten wir Ihnen gern eine Alternative an.

Buffet Orient

Kalt

Tabouleh
feiner Bulgursalat mit Tomate, Gurke und Limette

Arabischer Kartoffelsalat
mit Rote Bete, Bohnenkernen und Koriander

Knackiger Blattsalat
mit Granatapfel, Orangen, Datteln und Pistazien

Gemüse des Morgenlandes
mit Melone und Ziegenkäse

Gefüllte Spitzpaprika mit Joghurt-Dip

Gegrillte Zucchini mit Chermoula mariniert

Auberginenröllchen mit Fetakäse

Warm

Hähnchenbrust mit fruchtigen Gewürze,
Harissa Ofengemüse und Safran-Mandelsauce

Roulade vom Rind auf geschmorten Zwiebeln, dazu
Auberginenpüree und scharfe Knoblauch-Kartoffeln

Dessert

Revani (Grießkuchen)

oder Mandel-Sahne-Reis mit Früchten

Preis pro Person 44,90 €

Buffet Mediterran

Kalt

Hausgebeizter Basilikumlachs mit Rucola

Gebratenes Gemüse mit Olivenöl und Thymian

- Möhren mit Honig lasiert

- Paprika in Knoblauchöl

- Rote Zwiebeln

- Champignons mit Balsamico

Rosa gebratener Kalbsrücken mit Thunfischsauce

Gambas in Kräuter-Knoblauch-Sauce

Ofenfrisches Ciabatta mit Aioli

Warm

Schweinefilet gefüllt mit Parmesan und Rucola

Gnocchis mit rotem Pesto mariniert

Italienisches Gemüse mit Romanesco, Brokkoli
und Blumenkohl

Dessert

Panna Cotta mit beschwipsten Kirschen

Preis pro Person 42,00 €

Buffet Toskana

Kalt

Feinster Parmaschinken mit
frischem Parmesan und Rucola

Spießchen von Kirschtomaten und
Mozzarellakugeln mit Pesto

Gebratene Zucchini mit Tomatensugo

Eingelegte Champignons mit
Balsamico und Basilikum

Möhrenstifte mit Mandeln und Honig

Gebratene Paprika mit frischem
Knoblauch und Olivenöl

Gebratene Lachs-Gemüse-Spießchen

Ofenfrisches Ciabatta und Aioli

Warm

Gefüllte Involтинis vom Schwein (Röllchen)
mit getrockneten Tomaten und Basilikum

Fenchel-Staudensellerie-Gemüse

Kleine Knoblauchkartoffeln

Dessert

Aufgeschlagenes Mascarpone-Mousse
mit Amaretto

oder Frischer Obstsalat mit Vanillesoße

Preis pro Person 40,50 €

ab
30 Personen
2 Desserts



Buffet Viva España

Kalt „Spanische Tapas“

Gebackene Kartoffeln mit Knoblauch und Chili
 Eingelegte Möhren mit Honig und Mandeln
 Gebratene Champignons in Basilikumöl
 Boquerones mit Zwiebellauch und Kapernfrüchten
 Tortilla mit Hackfleisch, Mais und Paprika
 Manchego mit roten Zwiebeln und Oliven
 Serranoschinken mit Honigmelone
 Baguette und Aioli español

Warm

Spanisches Hühnchen in Trauben-Mandel-Sauce
 dazu Paprika-Gemüse und Naturreis

oder

Madrilena Paella mit Meeresfrüchten,
 Hühnchen und Safran

Dessert

Orangenflan á la mama mit Karamell

Preis pro Person 42,50 €

Tapas-Bufferet Viva Andalusia

Kalt

Spanischer Kartoffelsalat mit Spargel,
 Zuckerschoten und Aioli
 Überbackene Champignons mit
 Gemüsestreifen und Chorizo
 Gratinierte Feigen mit Ziegenfrischkäse
 und Schinken-Datteln
 Maurisch gegrillte Auberginen
 und Zucchini-Taler mit Walnusskruste
 Katalonischer Manchego-Salat mit Orange,
 Avocado und Pinienkernen
 Mozzarella Gemüsesalat mit Papaya und Kirschtomaten
 auf Römersalat
 Spanische Brotauswahl mit Hummus, hausgemachter
 Aioli und Mojo Sauce

Warm

Lachswürfel mit Garnelen, Gemüse und Safran
 Albondigas (Fleischklößchen) auf Tomatensalsa
 Schweinefiletspieße auf Granatapfel-Walnuss-Sauce
 Papos arrugadas (kanarische Kartoffeln)

Dessert

Creme Catalana
 oder Amaretto-Creme mit Feigen und Krokant

Preis pro Person 45,00 €



Veggie „Feinschmecker“

Kalt

Tomaten-Mozzarella-Spießchen mit Pesto nappiert

Couscous-Salat mit gerösteten Pinienkernen, Frühlingszwiebeln und Melisse

Schafskäse-Salat mit mediterranem Gemüse mit frischem Knoblauch und Olivenöl

Gebratene Paprika

Gebratene Zucchini mit Tomatensugo

Möhrenstifte mit Mandeln und Honig

Gebratene Champignons in Basilikumöl

Ciabatta und Aioli

Warm

Karotten-Orangensuppe mit Ingwer und gerösteten Kürbiskernen

Vegetarische Gemüselasagne mit Kräutertomatensauce

Dessert

Obstsalat mit Vanillesauce

oder Panna Cotta mit Himbeermark

Preis pro Person

39,90 €

Veganer Genuss

Kalt

Feldsalat mit Feigen und Walnüssen

Chili-Nockerln mit Gemüsesalsa

Riesenchampignons mit Gemüsefüllung

Spargelsalat mit Rhabarber-Dressing

Kichererbsen-Blumenkohl-Salat

Linsen-Tomaten-Aufstrich

Vegane Brotauswahl

Suppe

Erbsen-Wasabi-Suppe

Warm

Quinoa mit Brokkoligemüse und Curry-Schmand

Hausgemachte Pasta mit Kürbis-Rucola-Pesto

Szegediner Gulasch mit Seitan und Sauerkraut

Dessert

Beeren Trifle

oder Schoko-Minzcreme

Preis pro Person

44,00 €

 vegetarische Gerichte
 vegane Gerichte

lieferbar ab
15 Personen

Veganes Vergnügen

Kalt

Tabouleh Salat

Bruschetta mit Kürbiskernpesto

Marinierte Kichererbsen

Italienischer Kartoffelsalat

Kokos-Dal

Gemüsesalat mit Kürbiskernen und Basilikum

Grisotto, Spinat-Oliventaschen

Suppe

Misosuppe mit Gemüse, Wakame und Algentofu

Warm

Soja-Curry mit Sesam-Blüten-Reis

Thai-Gemüsepfanne mit Bratnudeln

Soja-Ecken mit Quinoa-Karottenpüree

Dessert

Cornflakes Crumble mit saisonalen Früchten

Preis pro Person

45,90 €



Frühstücksbuffet

Honig, Marmelade, Nutella

Schinken- und Wurstausswahl

Auswahl von Weich- und Schnittkäse

Geflügelsalat, Shrimpsalat, Eiersalat

Tomate-Mozzarella mit Basilikumpesto

Zwiebel-Mett, Butter

Rührei und Bacon

Ofenfrische Brötchenauswahl

Preis pro Person 18,90 €

Optional (zusätzlich):

Räucherlachs, dazu Honig-Senf-Dill-Sauce

Preis pro Person zzgl. 4,40 €

Brunchbuffet

Kalt

Bornholmer Lachs mit Sahnemeerrettich

Bachforellenfilet garniert mit Ei

Wurst- und Schinkenplatte „Landhaus“

Geflügelsalat „Hawaii“ mit Ananas

Käseauswahl mit Trauben

Butter

Brötchen- und Brotauswahl

Warm

In Honig gebeizter Krustenbraten

Ananaskraut dazu Kartoffelgratin

Geschnetzeltes „Züricher Art“ von der Poulardenbrust

Blumenkohl

Spätzle

Dessert

Vanille-Quarkcreme mit Früchten

Preis pro Person 36,90 €

Frühstückszeit

ab 15 Personen

„Gestärkt in den Tag starten!“



Menü

ab 15 Personen

1

Spargelcremesuppe (saisonal)
mit Lachsstreifen und Schnittlauch

Gemischte Bratenplatte mit
Rinderschmorbraten und Jungschweinbraten,
frisches Gemüsepotpourri mit Sauce
Hollandaise, Rotkohl, Petersilienkartoffeln und
Kroketten (nicht außer Haus)

Schokoladen-Mandelmousse
mit Karamelbirnen

Preis pro Person 38,50 €

3

Lüneburger Hochzeitssuppe
mit Spargel, Klößchen und Eierstich

Schweinemedallions und Putenröllchen
mit Champignonrahmsauce, regionale
Gemüseauswahl und Kartoffeln

Mousse von weißer Schokolade und
Tonkabohnen, dazu karamellierte Ananas

Preis pro Person 41,00 €

2

Geflügelcremesuppe mit Einlage

Jungschweinbraten und Wildschweinkeule
mit Pilsrahmsauce, Speck-Rosenkohl,
Blumenkohl, Pariser Karotten und französische
Erbsen, dazu Petersilienkartoffeln

Vanille-Eis*
mit heißen Kirschen und Sahne
(nicht außer Haus)

Preis pro Person 41,00 €

* Bei Außer-Haus-Bestellungen bieten wir Ihnen gern eine Alternative an.



*lieferbar ab
20 Personen*

BBQ

Kalt

Krautsalat

Nudelsalat mit Rauke und getrockneten Tomaten

Lauchzwiebel-Paprika-Tomaten-Salat
mit Pinienkernen in Knoblauch-Olivenöl

Büffel-Mozzarella-Salat mit Pesto

Panzanella - Italienischer Brotsalat

Senf, Ketchup, Grillsauce, Aioli

Frischer Brotkorb

Warm

Geflügelsteak

Mariniertes Nackensteak mit roten Schalotten

Thüringer Bratwurst / Schinken-Wurst

Gebeizter Fjord-Lachsücken mit Kräutern
in Weißwein pochiert

Schafskäse mit Tomate und Basilikum

Mediterranes Gemüse (Paprika, Zucchini, Oliven)
mit Rosmarin

Grillkartoffeln mit Sour Cream

Dessert

Cremiges Brownie-Kirsch-Trifle

Preis pro Person 40,50 €

Anti Pasti

Zucchini

Champignons

Möhrenstreifen

Schalotten

Paprika

dazu Baguett und Aioli

Preis pro Person 15,50 €

Vor Ort grillen – dann berechnen wir:

Koch (mind. 3 Std.)

pro Person/Std. 49,00 €

Holzkohle- oder Gasgrill

Leihgebühr 40,00 €

Holzkohle

pauschal 0,70 €/Person

Gasflaschenfüllung

pauschal 16,90 €/Flasche

Geschirr

pauschal 1,90 €/Person

*Genussoptionen
pro Person*

Scampispieße

4,90 €

Rinderhüftsteak

5,50 €

Lammspieße

6,90 €

Liefer- und Zahlungsbedingungen

Bestell- und Lieferbedingungen

Wir produzieren grundsätzlich ab 15 Personen. Bei Bestellung benötigen wir 10 Tage vorab eine verbindliche Personenzahl. Bei Auslieferungen bitten wir eine Toleranz von 15 Minuten (früher oder später) zu berücksichtigen. Bei Lieferausfall durch höhere Gewalt besteht kein Rechtsanspruch.

Lieferpauschale

Wir berechnen innerhalb von 10 km eine Lieferpauschale in Höhe von 20,00 Euro. Bei weiteren Entfernungen wird die Lieferpauschale nach Aufwand berechnet.

Preise

Die Angebote unserer Preise sind freibleibend. Alle angegebenen Preise unserer Preisliste verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Für individuelle Angebote sind die darin angegebenen Preise gültig.

Leihgeschirr

Für die Chafing Dishes (Wärmebehälter) und Brennpaste berechnen wir eine Leih-/Reinigungsgebühr von 9,50 Euro/Stück.

Der Mietpreis für die Leihgegenstände gilt für drei Tage. Die ausgeliehenen Gegenstände sind spätestens drei Werktage nach Lieferung zurückzugeben. Leihgegenstände und Verpackungsmaterial bleiben in unserem Besitz. Nur sofortige Beanstandungen können berücksichtigt werden. Jegliche Haftung seitens des Vermieters für Sach- und Personenschäden im Zusammenhang mit dem Mietgebrauch ist ausgeschlossen.

Fehlmeldungen, Bruch, Beschädigung und Verlust gehen zu Lasten des Kunden. Neben dem Mietpreis sind die Kosten der erforderlichen Wiederherstellung bzw. Wiederbeschaffung zum Neuwert zu tragen.

Die Behälter / das Geschirr bringen Sie grundsätzlich selbst zurück (Liefereingang hinter dem Haus).

Alles weitere bedarf einer gesonderten Vereinbarung. Bei Verleihaufträgen von Veranstaltungsequipment berechnen wir pauschal 25,00 Euro zusätzlich.

Auftragsstornierung

Die Kosten bei Auftragsstornierung betragen:

bei 10 Tagen vorab 50 % vom Lieferpreis

bei 4 Tagen vorab 70 % vom Lieferpreis

bei 1 Tag vorab 100 % vom Lieferpreis

Bezahlung

Sie erhalten eine Rechnung per Mail und überweisen den Rechnungsbetrag nach Erhalt. Wir behalten uns das Recht vor, eine Abschlussrechnung vorab zu schicken.

Im Verzugsfall sind wir berechtigt, neben dem sonstigen Verzugsschaden Verzugszinsen 10 % p.a. zu erheben.

Haftung

Mit Übernahme der Ware geht die Haftung für Verlust, Beschädigung, Verminderung und Verschlechterung einschließlich der Haftung gegenüber Dritten auf den Kunden über.

Fotos von AdobeStock.com: © ant, © Michal, © ABF_MATEO, © laplateresca, © LElik83, © Sławomir Fajer, © Michal, © pilipphoto, © ABF_MATEO, © kab-vision, © emmi, © GulyaevStudio, © Daniel, © laplateresca, © Alex Hubenov, © a_kulikovskaya, © Sławomir Faje, © karepa, © Jenny Sturm, © exclusive, © Bjoern, © juefraphoto, © Mikhaylovskiy, © davit85, © hansgeel, © Lubos Chlubny, © Mara Zemgaliete

Fotos von unsplash.com: © chuttersnap



die feinschmeckerei GmbH
Horst-Nickel-Straße 2
21337 Lüneburg

Telefon 0 4131 220 08 77

info@diefeinschmeckerei.de
www.diefeinschmeckerei.de