

NORDDEUTSCHE CATERING+SERVICES



**BÜFFET & MENÜVORSCHLÄGE
FÜR EINE ERFOLGREICHE
VERANSTALTUNG**



Sehr geehrter Gast,

vielen Dank für Ihr Interesse an unserem Angebot!
Die folgenden Vorschläge haben wir für Ihre Veranstaltung
ausgearbeitet und abgestimmt.

Damit es ein voller Erfolg wird, legen Sie bitte rechtzeitig
einen Termin zur gemeinsamen Absprache mit uns fest.

Weiter beraten wir Sie gerne über die korrespondierenden
Getränke, über die Dekoration, den musikalischen Rahmen und
den Ablauf Ihrer Veranstaltung nach Ihren Vorstellungen.

Teilen Sie uns bitte rechtzeitig die genaue Personenanzahl
oder sonstige Veränderungen mit.

Berücksichtigen Sie bitte auch unsere saisonalen Angebote.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß und Erfolg beim Aussuchen
und Planen Ihrer Veranstaltung. Sollten Sie weitere Wünsche
und Fragen haben, wenden Sie sich gerne jederzeit an uns.

NCS Norddeutsche Catering + Services GmbH
Ihr Ansprechpartner für Event- und Voll-Catering,
Gemeinschaftsgastronomie & Veranstaltungsservice

Rögen 17 a, D-23843 Bad Oldesloe
Tel : 04531-808080 E-Mail : info@ndcs.de
www.ndcs.de



<u>Inhalte</u>	Seite
Hausgemachte Eintöpfe & deftige Suppen	4
Unsere Empfehlung	5
Frisch aus dem Ofen	6
Beilagen	7
Vorspeisen & feine Suppen	8
Fischgerichte	9
Fleischgerichte	9
Vegetarisch	10
Dessert	10
Belegte Brötchen	12
Baguettescheiben (Canapes)	13
Frühstück-Brunch	14
Finger Food Büffet	15
Pasta Büffet	16
Italienisches Büffet	17
Norddeutsches Büffet	18
Non Food	19
AGB´s	20-21



HAUSGEMACHTE EINTÖPFE & DEFTIGE SUPPEN

Herzhafte Gulaschsuppe
mit Stangenbrot € 8,00/ ltr.

Erbsensuppe, dazu 2 Paar
Wiener Würstchen € 7,00/ ltr.

Käse-Hack-Lauchcremesuppe
mit Baguette € 7,00/ ltr.

Holsteiner Kartoffelsuppe mit 2 Paar
Wiener Würstchen € 7,00/ ltr.

Pikantes Chili Con Carne
mit Stangenbrot € 8,00/ ltr.

Unsere empfohlene Portionsgröße:
0,5 ltr. pro Person



UNSERE SPEZIELLE EMPFEHLUNG

(ab 20 Personen)

Putengeschnetzeltes
in Curryrahm mit Früchten, dazu Balireis € 8,50/ Port.

Schweinefiletgeschnetzeltes „Züricher Art“
mit Champignons, Zwiebeln in
Weißwein-Rahmsoße, dazu Eierspätzle € 9,50/ Port.

Rindergeschnetzeltes „Stroganoff Art“
in Sauerrahmsoße mit Rote Beete,
Gewürzgurkenstreifen und
Champignonscheiben, dazu Butterreis € 10,00/ Port.

Cous Cous Pfanne mit Gemüse
Hähnchenfiletstreifen, orientalischer Soße € 8,50/ Port.

Kalbsrahmgulasch mit Steinpilzen,
dazu schwäbische Schupfnudeln und
frische Blattsalate mit Balsamico-Dressing € 11,50/ Port.

Wir rechnen für eine Portion 300 ml bei Gulaschgerichten
und 250 g bei Sättigungsbeilagen



FRISCH AUS DEM OFEN

(ab 20 Personen)

Hähnchenkeule knusprig gebraten	€ 3,50/ 350g
Bayrischer Leberkäse	€ 4,00/ 250g
Gepökelter Schinkenkrustenbraten	€ 5,50/ 300g
Kasslernacken, mild gebraten	€ 5,50/ 300g
Schweinenacken in Kräuter-Knoblauchwür- zung	€ 5,50/ 300g
Zarter Rinderschmorbraten	€ 5,50/ 300g
Braten werden im Ganzen geliefert – nur auf Wunsch geschnitten. Die Gewichtsangaben beziehen sich auf das Rohgewicht	€ 6,00/ 300g

DAZU EMPFEHLEN WIR DIESE SOSSEN:

Burgundersoße	€ 1,40/ 200ml
Sauerrahmsoße	€ 1,40/ 200ml
Zwiebelsoße	€ 1,40/ 200ml
Dijon-Senf-Soße	€ 1,40/ 200ml
Knoblauch-Kräuter-Soße	€ 1,40/ 200ml
Pfefferrahmsoße	€ 1,40/ 200ml



SÄTTIGUNGSBEILAGEN

Butterkartoffeln	€ 1,60/ 250 g
Rosmarinkartoffeln	€ 1,80/ 250 g
gebackene Kartoffelecken	€ 1,80/ 250 g
gratinierte Kartoffeln	€ 2,70/ 300 g
Balireis	€ 1,00/ 250 g
Spaghetti, Penne Rigate	€ 1,00/ 250 g
Eierspätzle	€ 1,50/ 250 g
Baguette 1 Stange 250g	€ 2,50/ Stk.



GEMÜSEBEILAGEN

Rotkohl oder Sauerkraut	€ 1,50/ 250 g
Broccoli	€ 2,00/ 250 g
Speckbohnen	€ 2,00/ 250 g
Pariser Karotten	€ 1,50/ 250 g
Ratatouille	€ 2,00/ 300 g
Leipziger Allerlei	€ 1,50/ 250 g
Blumenkohl	€ 1,50/ 250 g

VORSPEISEN

(ab 20 Personen)

Tomate mit Mozzarella und Basilikum-Pesto, dazu Ciabatta	€ 4,50/ Port.
Anti-Pasti-Variation (marinierte Paprika, Möhren, Champignons, Balsamico-Zwiebel) dazu Ciabatta	€ 6,20/ Port.
Geflügelcocktail mit Ananas Baguette & Butter	€ 5,40/Port.
Räucherlachs mit Sahnemeerrettich Baguette & Butter	€ 6,80/ Port.



FEINE SUPPEN

(ab 20 Personen)

Tomatencremesuppe
mit Fetawürfel und Basilikumschmand € 4,20/ 250 ml

Spargelcremesuppe
mit Fleischklößchen und Schnittlauchsahne € 4,10/ 250 ml

Holsteiner Hochzeitssuppe
Rinderkraftbrühe mit Eierstich,
Klößchen, Gemüsewürfeln € 5,00/ 250 ml

KOMPLETTGERICHTE FISCH

(ab 20 Personen)

Schollenfilet in Eihülle gebraten,
mit Tomaten-Basilikum-Sahnesoße und
Pesto-Penne Rigate, dazu frische Blattsalate € 11,50/ Port.

Lachsfilet mit Kräutern überbacken,
auf Blattspinat, dazu Zitronen-Butter-Soße,
und kleine Kartoffeln € 14,50/ Port.



KOMPLETTGERICHTE FLEISCH

(ab 20 Personen)

Putensteak mit Sauce Choron
(tomatisierte Hollandaise)
dazu gebratene Rosmarinkartoffeln
und gemischter Salat € 10,50/ Port.

Schweinemedallions mit Dijon-Senf-Soße,
dazu pikantes Pfannengemüse
und gratinierte Kartoffeln € 11,50/ Port.

Rinderschmorsteak in Merlotsoße,
mit Pariser Karotten und Bohnen,
dazu kleine Röstkartoffeln € 11,50/ Port.

VEGETARISCHE KLEINIGKEITEN

Riesenravioli's (3 Stk.) vegetarische Füllung
auf Tomaten-Basilikum-Ragout € 6,50/ Port.

Süße Schupfnudeln (300g)
in Butter gebraten mit Zimt-Zucker
und Zwetschgensoße € 5,90/ Port.

Spinat-Tortellinis (300g) mit Käsefüllung,
dazu Tomaten-Gemüse-Soße € 6,50/ Port.



DESSERTS

Dunkles Schokoladenmousse	€ 3,00/ 125 ml
Limonenmousse	€ 3,00/ 125 ml
Rote Grütze mit Vanillesoße	€ 2,50/ 150 ml
Frischer Obstsalat mit Schlagsahne	€ 4,50/ 200 g
Hausgemachter Kaiserschmarrn mit Apfelkompott	€ 4,50/ 200g



BELEGTE ½ BRÖTCHEN

Unsere Klassiker zum Empfang oder zum schnellen Frühstück.
Unsere Empfehlung: Wählen Sie 2 bis 4 Stück mit
verschiedener Auflage pro Person

Fleischsalat	€ 2,00/ Stk.
Eischeiben mit Remoulade	€ 2,00/ Stk.
Brie mit Kiwi + Weintrauben	€ 2,00/ Stk.
Gouda oder Tilsiter	€ 2,00/ Stk.
Tomate mit Mozzarella	€ 3,00/ Stk.
Salami mit Gurke	€ 2,00/ Stk.
Zwiebelmett	€ 2,50/ Stk.
Kasselerrücken	€ 2,00/ Stk.
Geräucherte Putenbrust mit Früchten	€ 2,50/ Stk.
Holsteiner Katenschinken	€ 2,50/ Stk.
Roastbeef mit Remoulade	€ 3,00/ Stk.
Räucherlachs mit Meerrettich	€ 3,00/ Stk.



BAGUETTE-SCHNITTCHEN

Kleine Schnittchen für das bequeme Genießen zu jedem Anlass. Ob Sie nun einen Cocktailempfang planen, zur Einstimmung auf ein darauf folgendes Menü oder zur Stärkung zwischendurch. Unsere Empfehlung: Wählen Sie 3 bis 5 Stück mit verschiedenen Auflagen pro Person. Selbstverständlich auch mit einer warmen Suppe und/ oder Dessert nach Wahl erweiterbar.

Fleischsalat	€ 2,50/ Stk.
Frischkäse mit Nüssen	€ 2,50/ Stk.
Brie mit Kiwi + Weintrauben	€ 2,50/ Stk.
Gouda oder Tilsiter	€ 2,50/ Stk.
Tomate mit Mozzarella	€ 2,50/ Stk.
Zwiebelmett	€ 2,50/ Stk.
Salami mit Gurke	€ 2,50/ Stk.
Kasselerrücken	€ 2,50/ Stk.
Geräucherte Putenbrust mit Früchten	€ 2,50/ Stk.
Holsteiner Katenschinken	€ 2,50/ Stk.
Roastbeef mit Remoulade	€ 3,00/ Stk.
Räucherlachs mit Meerrettich	€ 3,00/ Stk.
Geräuchertes Forellefilet auf Rührei	€ 3,00/ Stk.
Nordseekrabbensalat	€ 3,50/ Stk.



BÜFFET VORSCHLÄGE

Auf den folgenden Seiten stellen wir Ihnen unsere Büffet-Angebote für jede Veranstaltungsart ab 20 Personen vor. Diese Angebote sind auf einander abgestimmt, können aber, wenn sie über das Angebot hinaus noch einen speziellen Wunsch haben, erweitert werden.

Gerne beraten wir Sie in der passenden Zusammenstellung Und den dazu korrespondierenden Getränken.





FRÜHSTÜCKS-BRUNCH

(ab 20 Personen)

Aufschnittplatte
Mit Kassler, Putenbrust, Salami und Zwiebelmett,
Remouladensoßen

Räucherlachs, Sahnemeerrettich

Kleine Käseauswahl
von Weich- und Schnittkäse

Rührei und Bacon

Süßer Brotaufstrich

Kleine Obstauswahl

Butter & Margarine

Brot- & Brötchenauswahl
mit Croissants

pro Person

€ 15,95



FINGER FOOD BÜFFET

(ab 25 Personen)

Kalte Kleinigkeiten

Matjeshappen auf Vollkornbrot

Ricotta-Pesto-Creme auf Baguettescheiben

Gemüse-Sticks mit verschiedenen Dips

Italienische Antipasti-Auswahl
mit marinierten Paprika, Balsamico-Zwiebel,
und Champignons, Tomate-Mozzarella-Sticks

Kleine Blechkuchen-Auswahl

Jahreszeitliche Obstplatte

Warme Kleinigkeiten

Geflügel-Spieße
Kleine Partyfrikadellen
Gebackene Garnelen
dazu verschiedene Dips und Soßen

pro Person

€ 21,00



PASTA-BÜFFET (ab 20 Personen)

Farfalle-Nudeln
mit Kräutern, Parmesan, Olivenöl und Nüsse

Penne-Nudeln
mit italienischem Gemüse und Lachs-Shrimps-Sahne

Tagliatelle
dazu Tomaten-Thunfisch-Soße mit Kapern

Spaghetti Bolognese
mit geriebenen Parmesan

Kartoffel-Gnocchi
mit Tomaten-Basilikum-Ragout

Frische Salate und verschiedene Dressings

Panna Cotta mit Beerensoße

pro Person
€ 17,00



ITALIENISCHES BÜFFET

(ab 25 Personen)

Ruccola und Frisee-Salat
mit gerösteten Pinienkernen und italienischem Dressing

Bunter Spaghettisalat mit Meeresfrüchten

Antipasti-Auswahl
mit marinierten Paprika, Balsamico-Zwiebel
und Champignons

Tomate-Mozzarella mit Pesto

Luftgetrockneter Schinken mit Melone

Vitello Tonato (Kalbsfleisch mit Thunfischsoße)

Käsebrett
mit italienischen Käsesorten und Weintrauben

Brotauswahl und Butter

Mascarpone-Creme mit Pfirsichmark

pro Person
€ 22,00



NORDDEUTSCHES BÜFFET

(ab 35 Personen)

Auswahl von Holsteiner Wurst und Schinken
Kassler kalt mit Remoulade
Holsteiner Sauerfleisch mit Mixed Pickles

Räucherfischplatte
mit Forelle, Makrele, geräucherter Lachs
Matjesfilets mit Zwiebelschmand

Jahreszeitliche Salatplatte
mit Zitronensahnedressing

Holsteiner Käseauswahl mit Weintrauben

Brotauswahl und Butter

Holsteiner Kartoffelsuppe
mit Würstchenscheiben

Schinkenkrustenbraten
mit Dithmarscher Biersoße

Speckbohnen, Möhren, Blumenkohl, Röstkartoffeln

Rote Grütze mit Rumvanillesoße

pro Person
€ 23,00



NON FOOD

Bistrotisch	€ 15,00/ Stk.
Kaffeemaschine	€ 30,00/ Stk.
Dessertschale	€ 0,35/ Stk.
Esstöffel	€ 0,30/ Stk.
Essteller	€ 0,45/ Stk.
Gabeln	€ 0,30/ Stk.
Kaffeelöffel	€ 0,30/ Stk.
Kombiglas	€ 0,60/ Stk.
Kuchengabeln	€ 0,30/ Stk.
Teelöffel	€ 0,30/ Stk.
Messer	€ 0,30/ Stk.
Mittelteller	€ 0,45/ Stk.
Suppenteller	€ 0,45/ Stk.
Kaffeetasse mit Untertasse	€ 0,60/ Stk.
Bankettleiter	€ 40,00/Std.
Servicekraft	€ 31,00/Std.
Koch	€ 35,00/Std.
Lieferpauschale	€ 10,00



DAS KLEINGEDRUCKTE

Allgemeine Geschäftsbedingungen für Catering & Partyservice der **NCS Nordeutsche Catering & Services GmbH**

GELTUNGSBEREICH

Diese allgemeinen Geschäftsbedingungen in der jeweils aktuellen Fassung, gelten für die von uns angebotenen Leistungen, wie die Lieferung von Getränken und Speisen, Servicedienstleistungen, Personaldienstleistungen, den Verleih von Partyzubehör und die Vermittlung von eigenen, als auch Dienstleistungen und Waren von Drittanbietern, die der Kunde zuvor bei uns persönlich per Post, Telefon, Fax oder Internet bestellt hat.

ANGEBOT & PREIS

Unsere Angebote sind freibleibend. Alle auf unseren Internetseiten und in Druckerzeugnissen genannten Preise sind Abholpreise und verstehen sich exklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Erfolgt die Lieferung durch uns, so wird eine Lieferpauschale berechnet. Preis- und Leistungsänderungen, sowie Irrtümer behalten wir uns vor.

Ihre Bestellung sollte spätestens 5 Tage vor Liefertermin, uns per E-Mail, Fax, Post oder persönlich erfolgen. Die Anmietung von Räumlichkeiten, der Bedarf an Servicepersonal, oder umfangreiche und besonders aufwendige Bestellungen mit Sonderwünschen, bitten wir in Ihrem Interesse, so frühzeitig als möglich aufzugeben.

Kaufabschlüsse, Lieferverträge und sonstige Vereinbarungen, insbesondere mündliche Verabredungen und Zusicherungen unserer Verkaufsangestellten, werden erst durch eine schriftliche Bestätigung verbindlich.

Der Besteller versichert mit seiner Bestellung, die Allgemeinen Geschäftsbedingungen gelesen zu haben und erklärt sich mit diesen einverstanden.

AUSLIEFERUNG

Die Auslieferung erfolgt an die vom Kunden angegebene Lieferadresse zum vereinbarten Liefertermin. Die Lieferung erfolgt nach bestem Wissen und Gewissen, sowie unter Einhaltung entsprechender gesetzlicher Vorschriften. Bei jeder Lieferung muss mit Zeitverschiebungen gerechnet werden, die wir selbst bei großer Sorgfalt, nicht beeinflussen können.

Besonderheiten die den Lieferort betreffen, wie Baustellen, lange Wege, Treppen über 3 Etagen, nicht funktionierende Fahrstühle etc., sind durch den Kunden bei der Bestellung mitzuteilen, damit wir uns zeitlich und organisatorisch darauf einrichten können. Für besonders aufwendige Gegebenheiten, den Lieferort betreffend, behalten wir uns vor eine Mehraufwandspauschale zu berechnen.



BEZAHLUNG

Der Kunde bezahlt die bestellten Waren und Dienstleistungen, falls nicht anders vereinbart nach Erhalt der Rechnung.

Die Lieferung von Speisen und Getränken, erfolgt in oder auf Leihwaren, wie Warmhaltegeräten und Platten. Diese werden nach Vereinbarung am Folgetag von unserem Fahrer abgeholt. Der Kunde hält die Leihwaren zum vereinbarten Termin zur Abholung bereit. Kann die Leihware nicht von uns abgeholt werden, weil der Kunde zum vereinbarten Termin nicht anzutreffen ist, behalten wir uns vor, Arbeitsstunden, Kilometergeld und Tagesleihgebühren für verliehene Gegenstände in Rechnung zu stellen.

Leihware die mit Getränken und Speisen in Kontakt kamen, sind aufgrund hygienischer Bestimmungen grob vorgereinigt zurückzugeben. Wir behalten uns vor, Reinigungskosten für nicht grob vorgereinigte Leihware in Rechnung zu stellen. Der Kunde trägt von der Übergabe bis zur Rückgabe die Verantwortung für unsere Leihware. Die Rücknahme erfolgt zunächst unter Vorbehalt. Exakte Bruch und Fehlmengen können erst nach erfolgtem Reinigungsprozess ermittelt werden. Fehlmengen und Bruch werden zum Tagespreis berechnet. Sollten saisonbedingte Waren nicht erhältlich sein, behalten wir uns den Ersatz durch gleichwertige Rohstoffe vor.

SAISONALE ABWEICHUNGEN

Die von uns angebotenen Speisen wie z.B. Obst, unterliegen teilweise saisonal bedingten Schwankungen auf dem Markt. Wir behalten uns vor Teile der Bestellung, die diesen saisonalen Schwankungen unterliegen, durch gleichwertige Ware ohne Preisänderung und Ankündigung zu ersetzen.

GEWÄHRLEISTUNG

Wir versichern dafür Sorge zu tragen, dass die auszuliefernden Waren sorgfältig und vorschriftsmäßig transportiert werden. Wir übernehmen keine Gewähr, dass die Bestellung pünktlich bzw. in einem bestimmten Zeitrahmen erfolgt. Der Kunde hat die Ware nach mit ihm zumutbarer Gründlichkeit zu prüfen. Erkennbare Mängel bzw. Reklamationen bezogen auf z.B. Anzahl und Menge bestellter Waren, können nur sofort nach Anlieferung geltend gemacht werden und müssen sofort dem Lieferer mitgeteilt werden. Für Schäden, die durch höhere Gewalt entstehen, übernehmen wir keine Schadensersatzansprüche.

Bei nachweisbaren Mängeln können wir nach unserer Wahl nachbessern oder kostenlosen Warenersatz liefern. Ein Recht auf Wandlung oder Minderung entfällt, falls etwaige Mängel bzw. Minderleistungen erst später beanstandet werden.

RÜCKTRITT

Tritt der Besteller von fest gebuchten Veranstaltungen oder Buffet- oder Warenbestellungen zurück, sind wir berechtigt 10% der Auftragssumme als Schadensersatz zu berechnen.



HAFTUNG

Unsere Haftung im Rahmen der vereinbarten Leistungen, ist begrenzt auf den Warenwert. Nach Übergabe der bestellten Waren und Leihwaren an den Kunden, geht die Haftung für Beschädigung, und Bruch auf den Kunden über.

DATENSPEICHERUNG/DATENSCHUTZ

Die für die Auftragsabwicklung notwendigen persönlichen Daten des Kunden werden gespeichert. Der Kunde erklärt hiermit ausdrücklich sein Einverständnis. Alle personenbezogenen Daten werden selbstverständlich vertraulich behandelt.

GERICHSSTAND

Erfüllungsort und Gerichtsstand ist Bad Oldesloe.

NCS Norddeutsche Catering + Service GmbH

Rögen 17 23843 Bad Oldesloe

Tel.: 04531-808080