

**NORDDEUTSCHE
CATERING+SERVICES**



*Buffet
&
Menüvorschläge*





Sehr geehrter Gast

vielen Dank für Ihr Interesse an unserem Angebot!
Diese Vorschläge wurden von uns für Sie
ausgearbeitet und abgestimmt.

Damit Ihre Veranstaltung 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.

Berücksichtigen Sie auch unsere saisonalen Angebote.
Sollten Sie weitere Wünsche und Fragen haben,
wenden Sie sich gerne jederzeit an uns.

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

Wir wünschen Ihnen viel Spaß und Erfolg
beim Aussuchen und Planen Ihrer Veranstaltung.

NCS Norddeutsche Catering + Services GmbH

**Ihr Ansprechpartner für Event- und Voll-Catering,
Gemeinschaftsgastronomie & Veranstaltungsservice**

**Rögen 17 a
D-23843 Bad Oldesloe
Fon 04531-808080
Fax 04531-808088
www.ndcs.de**



Inhalte	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	11
Baguettescheiben (Canapes)	12
Frühstück-Brunch	14
Finger Food Buffet	15
Pasta Buffet	16
Italienisches Buffet	17
Norddeutsches Buffet	18
Non-Food	19
AGB's	20-21



Hausgemachte Eintöpfe & deftige Suppen

Herzhafte Gulaschsuppe
mit Stangenbrot € 10,00/ ltr.

Erbsensuppe,
dazu 2 Paar Wiener Würstchen € 9,00/ ltr.

Käse-Hack-Lauchcremesuppe
mit Baguette € 9,00/ ltr

Holsteiner Kartoffelsuppe
mit 2 Paar Wiener Würstchen € 9,00/ ltr.

Pikantes Chili Con Carne
mit Stangenbrot € 10,00/ ltr.

Unsere empfohlene Portionsgröße: 0,5 ltr. pro Person



Unsere spezielle Empfehlung (ab 20 Personen)

Putengeschnetzeltes
in Curryrahm mit Früchten,
dazu Balireis € 10,50/ Port.

Schweinefiletgeschnetzeltes „Züricher Art“
(mit Champignons, Zwiebeln in Weißwein-
Rahmsoße), dazu Eierspätzle € 11,50/ Port.

Rindergeschnetzeltes „Stroganoff Art“
(in Sauerrahmsoße mit Rote Beete,
Gewürzgurkenstreifen und Champignonschei-
ben), dazu Butterreis € 14,00/ Port.

Cous Cous Pfanne
mit Gemüse Hähnchenfiletstreifen,
orientalischer Soße € 10,50/ Port.

Kalbsrahmgulasch mit Steinpilzen,
dazu schwäbische Schupfnudeln
und frische Blattsalate mit Balsamico-Dressing € 13,50/ 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	€ 5,50/ 350g
Bayrischer Leberkäse	€ 5,00/ 250g
Gepökelter Schinkenkrustenbraten	€ 7,50/ 300g
Kasslernacken, mild gebraten	€ 7,50/ 300g
Schweinenacken in Kräuter-Knoblauchwürzung	€ 7,50/ 300g
Zarter Rinderschmorbraten	€ 8,00/ 300g

Alle Braten werden im Ganzen geliefert - Nur auf Wunsch geschnitten.
Die Gewichtsangaben beziehen sich auf das Rohgewicht

... dazu empfehlen wir folgende Soßen

Burgundersoße	€ 2,40/ 200ml
Sauerrahmsoße	€ 2,40/ 200ml
Zwiebelsoße	€ 2,40/ 200ml
Dijon-Senf-Soße	€ 2,40/ 200ml
Knoblauch-Kräuter-Soße	€ 2,40/ 200ml
Pfefferrahmsoße	€ 2,40/ 200ml



Sättigungsbeilagen

Butterkartoffeln	€ 2,60/ 250 g
Rosmarinkartoffeln	€ 2,80/ 250 g
gebackene Kartoffelecken	€ 2,80/ 250 g
gratinierte Kartoffeln	€ 3,70/ 300 g
Balireis	€ 2,00/ 250 g
Spaghetti, Penne Rigate	€ 2,00/ 250 g
Eierspätzle	€ 2,50/ 250 g
Baguette 1 Stange 250g	€ 3,50/ Stk.

Gemüsebeilagen

Rotkohl oder Sauerkraut	€ 2,50/ 250 g
Broccoli	€ 3,00/ 250 g
Speckbohnen	€ 3,00/ 250 g
Pariser Karotten	€ 2,50/ 250 g
Ratatouille	€ 3,00/ 300 g
Leipziger Allerlei	€ 2,50/ 250 g
Blumenkohl	€ 2,50/ 250 g



Vorspeisen (ab 20 Personen)

Tomate mit Mozzarella und Basilikum-Pesto, dazu Ciabatta	€ 6,50/ Port.
Anti-Pasti-Variation (marinierte Paprika, Möhren, Champignons, Balsamico-Zwiebel) dazu Ciabatta	€ 8,20/ Port.
Geflügelcocktail mit Ananas Baguette & Butter	€ 7,40/ Port.
Räucherlachs mit Sahnemeerrettich Baguette & Butter	€ 8,80/ Port.

Feine Suppen (ab 20 Personen)

Tomatencremesuppe mit Fetawürfel und Basilikumschmand	€ 4,00/ 250 ml
Spargelcremesuppe mit Fleischklößchen und Schnittlauchsahne	€ 5,10/ 250 ml
Holsteiner Hochzeitssuppe Rinderkraftbrühe mit Eierstich, Klößchen, Gemüsewürfel	€ 5,25/ 250 ml



Komplettgerichte Fisch (ab 20 Personen)

Schollenfilet in Eihülle gebraten,
mit Tomaten-Basilikum-Sahnesoße
und Pesto-Penne Rigate,
dazu frische Blattsalate

€ 13,50/ Port.

Lachsfilet mit Kräutern überbacken,
auf Blattspinat, dazu Zitronen-Butter-Soße,
und kleine Kartoffeln

€ 15,50/ Port.

Komplettgerichte Fleisch (ab 20 Personen)

Putensteak mit Sauce Choron
(tomatisierte Hollandaise)
dazu gebratene Rosmarinkartoffeln
und gemischter Salat

€ 12,50/ Port.

Schweinemedallions mit Dijon-Senf-Soße,
dazu pikantes Pfannengemüse
und gratinierte Kartoffeln

€ 13,50/ Port.

Rinderschmorsteak in Merlotsoße,
mit Pariser Karotten und Bohnen,
dazu kleine Röstkartoffeln

€ 13,50/ Port.



Vegetarische Kleinigkeiten

Riesenravioli's (3 Stk.) vegetarische Füllung auf Tomaten-Basilikum-Ragout	€ 8,50/ Port.
Süsse Schupfnudeln (300g) in Butter gebraten mit Zimt-Zucker und Zwetschgensoße	€ 7,90/ Port.
Spinat-Tortellinis (300g) mit Käsefüllung, dazu Tomaten-Gemüse-Soße	€ 8,50/ Port.

Dessertauswahl

Dunkles Schokoladenmousse	€ 3,50/ 125 ml
Limonenmousse	€ 3,50/ 125 ml
Rote Grütze mit Vanillesoße	€ 3,50/ 150 ml
Frischer Obstsalat mit Schlagsahne	€ 5,00/ 200 g
Hausgemachter Kaiserschmarrn mit Apfelkompott	€ 5,50/ 200g



Belegte 1/2 Brötchen

Unsere Klassiker zum Empfang oder zum schnellen Frühstück

Unsere Empfehlung:

Wählen Sie 2 bis 4 Stück mit verschiedener Auflage pro Person

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



Baguettebrot schnittchen

Wir haben für Sie kleine Schnittchen für das bequeme Genießen ausgesucht. Ob Sie nun einen Cocktailempfang planen, zur Einstimmung auf ein darauffolgendes Menü oder Buffet, zur Stärkung für zwischendurch oder während einer langen Feier. Für jeden Anlass sind unsere kleinen Schnittchen eine schmackhafte Bereicherung. Sie können dieses Angebot auch mit einer warmen Suppe und/oder Dessert nach Ihrer Wahl erweitern. Natürlich stehen wir Ihnen gerne bei der Auswahl beratend zur Seite.

Unsere Empfehlung:

Wählen Sie 3 bis 5 Stück mit verschiedener Auflage pro Person

Fleischsalat	€ 3,50/ Stk.
Frischkäse mit Nüssen	€ 3,50/ Stk.
Brie mit Kiwi + Weintrauben	€ 3,50/ Stk.
Gouda oder Tilsiter	€ 3,50/ Stk.
Tomate mit Mozzarella	€ 3,50/ Stk.
Zwiebelmett	€ 3,50/ Stk.
Salami mit Gurke	€ 3,50/ Stk.
Kasselerrücken	€ 3,50/ Stk.
Geräucherte Putenbrust mit Früchten	€ 3,50/ Stk.
Holsteiner Katenschinken	€ 3,50/ Stk.
Roastbeef mit Remoulade	€ 4,00/ Stk.
Räucherlachs mit Meerrettich	€ 4,00/ Stk.
Geräuchertes Forellefilet auf Rührei	€ 4,00/ Stk.
Nordseekrabbensalat	Tagespreis/ Stk.



Buffet-Vorschläge

Auf den folgenden Seiten stellen wir Ihnen unsere Buffet-Angebote für jede Veranstaltungsart ab 20 Personen vor.

Diese Angebote sind aufeinander 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
€ 17,95



Finger Food-Buffer

(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-Zwiebeln,
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
€ 20,50



Pasta-Bufferet

(ab 25 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
€ 17,50



Italienisches Buffet

(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
€ 21,50



Norddeutsches Buffet

(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
Dithmarscher Biersoße

Speckbohnen, Möhren, Blumenkohl

Röstkartoffeln

Rote Grütze mit Rumvanillesoße

pro Person
€ 22,50



Non Food

Bistrotisch	€ 15,00/ Stk.
Kaffeemaschine	€ 30,00/ Stk.
Dessertschale	€ 0,35/ Stk.
Esslöffel	€ 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	€ 34,90/ Std.
Servicekraft	€ 29,90/ Std.
Koch	€ 31,90/ Std.
Lieferpauschale	€ 20,00



Das Kleingedruckte

Allgemeine Geschäftsbedingungen für Catering & Partyservice der

NCS Norddeutsche 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 und Preise

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, an 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 wie 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 kam, ist 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 ist im Rahmen der vereinbarten Leistungen 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.

Gerichtsstand

Erfüllungsort und Gerichtsstand ist Bad Oldesloe.

NCS Norddeutsche Catering + Service GmbH

Rögen 17
23843 Bad Oldesloe
Tel.: 04531-808080