



BERRYMAN'S
CATERING

SORTIMENT





SORTIMENT	1
-----------------	---

BUFFETS.....4

MEDITERRAN	5
GENUSS OHNE GRENZEN	6
UNSER BESTSELLER.....	7
NIEDERSACHSEN	8
BARBECUE CLASSIC.....	9
BARBECUE FOR EVERYONE.....	10
BARBECUE SUPREME	11
BARBECUE US-STYLE.....	12
WEIHNACHTEN	13
SANTA CLAUS.....	14
FLEISCHLOS GLÜCKLICH.....	15
LUNCH I	16
LUNCH II	17
LUNCH III	18

MENÜS..... 19

3 GÄNGE.....	20
4 GÄNGE	21

FINGERFOOD 22

FLYING SNACKS / BOWL FOOD.....	23
FINGERFOOD	24
FLYING SNACKS / BOWL FOOD / FINGERFOOD.....	26

VORSPEISEN..... 27

VORSPEISEN.....	28
-----------------	----

SUPPEN..... 29

SUPPEN	30
--------------	----

HAUPTGÄNGE..... 31

SCHWEIN / RIND / KALB	32
GEFLÜGEL / LAMM / FISCH.....	33



SAUCEN	34
BEILAGEN	34
GEMÜSEBEILAGEN	35

DESSERT 36

DESSERTS	37
TOPPINGS	37

UNSERE BACKSTUBE 38

CANAPÉES	39
BRÖTCHEN	40
KLAPPSTULLEN	40
BAGELS, FOCACCIA, WRAPS.....	41
KUCHEN	42

AGB 43

ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN	44
---------------------------------------	----



BUFFETS





MEDITERRAN

VORSPEISEN

- ✳️ Angus Beef unter hausgemachter Salsa Verde und Wildkräutern
- ✳️ Hähnchenbrust auf Salat von der Gartenbohne, Kartoffeln und getrocknete Tomaten
- ✳️ Duett von Cherrytomaten und Mozzarella-Perlen in Pesto
- ✳️ Pflücksalate, Pinienkerne, Parmesan und Balsamico Vinaigrette
- ✳️ Kräutermariniertes Grillgemüse
- ✳️ Brotauswahl mit Paprika-Cashew-Dip

HAUPTGÄNGE

- ✳️ Gebratene Poulardenbrust mit Robiola Frischkäsesauce, Zucchini Gemüse mit geschmolzenen Tomaten und Gnocchi
- ✳️ Lachs im Kräuterpergament mit Peperonata-Gemüse und Rosmarinkartoffeln
- ✳️ Strozzapreti Pasta in Pesto, Parmesan-Crumble und Frühlingslauch

DESSERT

- ✳️ Panna Cotta mit Beerenragout
- ✳️ Obstsalat von Früchten
- ✳️ Formaggio Misto – Auswahl feinsten Käsesorten mit Feigen und Weintrauben



GENUSS OHNE GRENZEN

VORSPEISEN

- ✳ Pastrami mit Senfkorncreme
- ✳ Thai-Salat mit Beef, Glasnudeln, Frühlingslauch, Paprika und Nüssen
- ✳ Harissa Chickensticks mit Bulgursalat
- ✳ Gebratene Garnelen in Mojito-Marinade
- ✳ Wassermelonen Salat mit Kräuter- Feta und Limonendressing
- ✳ Brotauswahl mit hausgemachten Dips

HAUPTGÄNGE

- ✳ Sous Vide gegarter Kalbstafelspitz in Nussbutter-Sauce mit Vanillemöhren und geschmorrtten Kräuterkartoffeln
- ✳ Hähnchenbrust in Sauce von Paprika, Chorizo, roter Reis
- ✳ Kartoffel-Risotto mit Wurzelgemüse

DESSERT

- ✳ Maracuja-Mousse mit Cookiecrumble
- ✳ Panna Cotta mit Schokoladen Himbeersauce
- ✳ Spanische Zitronen-Tarte mit Pinienkernen und Mandeln



UNSER BESTSELLER

VORSPEISEN

- ✦ Rosa gebratenes Roastbeef vom Angus Beef an Chimichuri Majo
- ✦ Edelfische aus dem Rauch in Wasabi-Beize mit Sylter Honigsauce
- ✦ Orecchiette mit italienischen Gemüsewürfeln, Pesto vom Basilikum und gerösteten Pinienkernen
- ✦ Gegrilltes Gemüse mit Olivenöl und Kräutern
- ✦ Duett von Cherrytomaten und Mozzarella-Perlen in Pesto
- ✦ Brotauswahl mit hausgemachten Dips

HAUPTGÄNGE

- ✦ Schweinelende an Edelpilzen, Gemüse und Rosmarinkartoffeln
- ✦ Maishähnchen an Barolo- Schalotten Jus mit Ratatouille und Gratin
- ✦ Duett von der Ravioli mit Parmesancreme, Rucola und Pesto Rosso

DESSERT

- ✦ New York - Cheesecake mit Mango Topping
- ✦ Luft von belgischer Schokolade mit Himbeerstaub
- ✦ Variation von der Bergkäserei mit Quittensenf und Wein



NIEDERSACHSEN

VORSPEISEN

- ✳ Schlachteplatte - Luftgetrocknete Mettwurst, Sauerfleisch, Knappwurst
- ✳ Edelfische aus dem Rauch mit Senf- Dillsauce
- ✳ Emdener Sherryamatjes auf Pumpernickel und Hausfrauen Dip
- ✳ Regionale Zupfsalate und Wildkräuter mit Einbecker Senfdressing
- ✳ Brotauswahl der Backgeschwister, Fassbutter

SUPPE

- ✳ Niedersächsische Hochzeitssuppe mit klassischer Einlage

HAUPTGÄNGE

- ✳ Susländer Nackenbraten mit Gilde-Bierjus, Heidekartoffeln und Rahmwirsing
- ✳ Forellenfilet mit Ofenkürbis, Buttersauce und Graupenrisotto
- ✳ Überbackener Blumenkohl mit Sauce Hollandaise und Parmesan-Kräuter Crumble

DESSERT

- ✳ Rote Grütze mit Vanillesauce
- ✳ Joghurtmousse mit Limetten



BARBECUE CLASSIC

VOM GRILL

- ✳ Texas Grilled Chicken
- ✳ Schweinenackensteak mit Fenchelsamen und Chili
- ✳ Feine Rostbratwurst aus dem alten Land
- ✳ Schinkengriller vom hauseigenem Fleischer

WARME BEILAGEN

- ✳ Grill-Ratatouille
- ✳ La Ratte Kartoffel in Olivenöl gebraten

BEILAGEN

- ✳ Penne Salat mit Pesto Rosso, Nüsse und Oliven
- ✳ Griechischer Salat
- ✳ Blattsalat mit verschieden Toppings und 2erlei Dressing
- ✳ Duett von Cherrytomaten und Mozzarella-Perlen in Pesto
- ✳ Gegrilltes Gemüse mit Olivenöl und Kräutern
- ✳ Ketchup, Senf, rauchige Barbecue Sauce, Kräuerschmand
- ✳ Brotauswahl mit Basilikum Dip

DESSERT

- ✳ Melonen-Ananassalat mit frischer Minze
- ✳ Topfen mit Himbeere



BARBECUE FOR EVERYONE

VOM GRILL

- ✳ Schweinenackensteak mit Fenchelsamen und Chili
- ✳ Marinierte Scampi-Spieße mit frischen Kräutern und nativem Olivenöl
- ✳ Putensteaks in Curry Marinade
- ✳ Frische Bratwurst vom Landschlachter

WARME BEILAGEN

- ✳ Ofen-Möhren
- ✳ zweierlei gegrillte Kartoffeln mit Sauerrahm
- ✳ gerösteter Mais mit Kräuteröl

BEILAGEN

- ✳ Orecchiette Salat mit Oliven, Kapern, Tomaten und frischem Rucola
- ✳ Griechischer Salat
- ✳ Gegrilltes Gemüse mit Olivenöl und Kräutern
- ✳ Duett von Cherrytomaten und Mozzarella-Perlen in Pesto
- ✳ Zupfsalat mit bunter Kresse und Himbeerdressing
- ✳ Chimichuri, BBQ Sauce, Ketchup, Senf, Berrymans Chilisalsa
- ✳ Brotauswahl und Dip

DESSERT

- ✳ Panna Cotta mit Schokoladen Himbeersauce
- ✳ Joghurtmousse mit Limetten



BARBECUE SUPREME

VOM GRILL

- ✖ Black Angus Roastbeef
- ✖ Orangen- Rosmarinlachs im Pergament
- ✖ frische Kalbsbratwurst (grob)
- ✖ Magic Dust BBQ Rippchen
- ✖ Mediterranes Maishähnchen
- ✖ Vegetarischer Burger mit Cheddar, gepickelter Einlegergurke, Tomate und Lattuga

WARME BEILAGEN

- ✖ Geschmorte Gemüsestäbchen mit Zitronenthymian
- ✖ Rosmarinkartoffeln
- ✖ Hirtenkäse in Mittelmeearomen

BEILAGEN

- ✖ Orientalischer Couscous-Salat mit Granatapfel und Falafelbällchen
- ✖ Thai-Salat mit Beef, Glasnudeln, Frühlingslauch, Paprika und Nüssen
- ✖ Wassermelone mit Ziegenfrischkäse, roten Zwiebeln, Olivenöl und Minze
- ✖ Tomaten Focciasalat
- ✖ Schwäbischer Kartoffelsalat mit frischen Kräutern und Lauchzwiebel
- ✖ Limetten Aioli, Dijonsenf, Chilli-Tomatenmarmelade, Zaziki
- ✖ Brotauswahl mit hausgemachten Dips

DESSERT

- ✖ Torta della nonna mit marinierten Beeren
- ✖ Crème Brûlée von der Tonkabohne
- ✖ Valrhona Schokoladenmousse mit Beurre Noisette



BARBECUE US-STYLE

VOM GRILL

- ✳ Burger Smokey Beef: Schmorzwiebel, Bacon Chips, Cheddar, Gurkenrelish, Sunshine Bun
- ✳ Burger Italian-Chick: Hähnchen, Paprikacreme, Rucola, Parmesan, Black Beauty Bun
- ✳ Vegetarischer Burger mit Cheddar, gepickelter Einlegergurke, Tomate und Lattuga

BEILAGEN

- ✳ Caesar Salad, Parmesan und Croûtons
- ✳ "Cole Slaw" - Amerikanischer Weißkrautsalat mit Schmand
- ✳ Italian Stallion - Pasta Salat mit Rucola und Kernen
- ✳ Chimichuri, BBQ Sauce, Ketchup, Senf, Berrymans Chilisalsa
- ✳ Brotauswahl der Backgeschwister

DESSERT

- ✳ The Little Big Apple – Mini Cheesecake mit Apfelgelee und Kompott
- ✳ American Pastry – Gefüllte Mini Donuts, Cookies und Brownie



WEIHNACHTEN

VORSPEISEN

- ✳ Wildschinken mit Apfel-Sellerie Salat
- ✳ Puten Carpaccio mit weihnachtlicher Marinade
- ✳ Geflügel-Rillettes
- ✳ Rapunzelsalat mit Bauern-Croûtons und Kartoffel-Himbeer-Dressing
- ✳ Salat von Gartenbohnen und Röstkartoffel
- ✳ Anti Pastigemüse
- ✳ Baguette-Auswahl mit verschiedenen Dips

HAUPTGÄNGE

- ✳ Barbarie Entenkeule in Orangensauce, Kirschrotkohl, Semmelknödel und glacierte Kartoffeln
- ✳ Tranchen vom Schweinefilet mit Rosenkohl und Schupfnudeln
- ✳ Strozzapreti in Rahm mit roten Zwiebeln, Babyspinat und gerösteten Nüssen

DESSERT

- ✳ Lebkuchenmousse mit Valrhona-Crunch
- ✳ Geweckter Glühwein-Zwetschgen-Topf
- ✳ Luftige Schokoladencreme mit Tonkabohnen-Flavour



SANTA CLAUS

VORSPEISEN

- ✳ Rosa Rinderrücken mit rauchiger Aprikosenmarinade
- ✳ Gebeizter Lachs auf Rote Bete Schmand mit Pumpernickelerde
- ✳ Linsensalat mit Wurzelgemüse und geräuchertem Wildschinken
- ✳ Winterliche Salate mit Walnusskernen und Preiselbeer-Vinaigrette
- ✳ Ziegenkäsetaler auf Vogerlsalat mit Portweinbirnen und Kartoffel-Himbeer Dressing
- ✳ Brotauswahl und Dip

HAUPTGÄNGE

- ✳ Gänsebraten mit Orangenjus, Apfel-Rotkohl und Kartoffelklößen
- ✳ Weihnachtliches Lachsfilet aus dem Ofen mit rotem Jasminreis
- ✳ Farfalle in Waldpilzrahm mit Lauchzwiebeln und Parmesan

DESSERT

- ✳ Zimt-Panna Cotta mit Gewürz-Mandarinen
- ✳ Quarkmousse mit Kirschragout
- ✳ Apfelstrudel



FLEISCHLOS GLÜCKLICH

VORSPEISEN

- ✳ Orientalischer Couscous-Salat mit Granatapfel und Falafelbällchen
- ✳ Bohnen-Kartoffelsalat mit getrockneter Tomate und Kräutervinaigrette
- ✳ Wassermelonen Salat mit Kräuter- Feta und Limonendressing
- ✳ Bunte Gartensalate mit 2 Dressings und Granola-Topping
- ✳ Gegrilltes Gemüse mit Olivenöl und Kräutern
- ✳ Brotauswahl mit hausgemachten Dips

SUPPE

- ✳ Spicy Süßkartoffelsuppe mit Vanille

HAUPTGÄNGE

- ✳ Duett von der Ravioli mit Parmesancreme, Rucola und Pesto Rosso
- ✳ Gedämpfter Gemüsebulgur mit Falafel und Tomatensugo
- ✳ Lasagne von geschmorten Gemüsen mit 2erlei Käse

DESSERT

- ✳ Obstsalat mit Beerentopping
- ✳ Panna Cotta mit Schokoladen Sauce



LUNCH I

VORSPEISEN

- ✳ Blattsalat mit verschiedenen Toppings und 2erlei Dressing
- ✳ Duett von Cherrytomaten und Mozzarella-Perlen in Pesto
- ✳ Kräutermariniertes Grillgemüse
- ✳ Brotauswahl und Dip

HAUPTGÄNGE

- ✳ Hähnchenbrust in Paprikasauce mit mediterranem
- ✳ Gemüse und Rosmarinkartoffeln
- ✳ Penne Nudeln mit fruchtiger Veggy- Bolognese

DESSERT

- ✳ Panna Cotta mit Beerenragout
- ✳ Obstsalat von Früchten



LUNCH II

VORSPEISEN

- ✳ Bunte Gartensalate mit 2 Dressings und Granolatopping
- ✳ Harissa Chickensticks mit Bulgursalat
- ✳ Gegrilltes Gemüse mit Olivenöl und Kräuter
- ✳ Brotauswahl mit Basilikum Dip

HAUPTGÄNGE

- ✳ Hackfleischbällchen in Pfefferrahmsauce mit Ofenrösti und Gemüse
- ✳ Strozzapreti in Pesto, Parmesan-Crumble und Frühlingslauch

DESSERT

- ✳ Luft von Belgischer Schokolade mit Himbeerstaub
- ✳ Beerenragout mit Vanille Sauce



LUNCH III

VORSPEISEN

- ✳ Geräucherte Putenbrust mit Frankfurtersauce
- ✳ Griechischer Salat
- ✳ Arabischer Bulgursalat mit Falafel
- ✳ Tomaten Foccaciasalat
- ✳ Brotauswahl mit Paprika-Cashew-Dip

HAUPTGÄNGE

- ✳ Poulardenbrust mit Robiola Frischkäsesauce, Zucchini, Gnocchi
- ✳ Farfalle in Waldpilzrahm mit Lauchzwiebeln und Parmesan

DESSERT

- ✳ Joghurtmousse mit Limetten
- ✳ Panna Cotta mit Schokoladen Himbeersauce



MENÜS



Alle genannten Preise sind netto und verstehen sich zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer von 19%. Der Preis beinhaltet kein Equipment (Geschirr, Besteck, etc.) und Personal.

19 / 57



3 GÄNGE

MENÜ 1

Beef Tea mit Wurzelgemüse, feinen Kräutern und Sylter Brot

Brust vom Kikok-Hühnchen mit Vanille Möhren, Graupenrisotto und Petersilienschaum

Torta della nonna mit marinierten Beeren

MENÜ 2

Crème Brûlée von der Geflügelleber mit Brioche, karamellisierten Walnüssen und Portwein-Kirschen

Kalbsrücken mit Rahmwirsing und Serviettenknödeln

Moelleux au chocolat mit Himbeermousse und Salztoffee



4 GÄNGE

MENÜ 1

Carpaccio vom Weideochsen mit Trüffelcrème, Wildkräutern und Parmesan Crumble

Blumenkohlcrème mit Nussbutter und Kräuterschaum

Filet vom Calenberger Landschwein mit Majoranjus, buntem Wurzelwerk und Kartoffelgratin

Mousse von Belgischer Schokolade mit marinierten Beeren und Malzcrumble

MENÜ 2

Tomatencarpaccio mit Zucchininudeln, gebratenen Riesengarnelen und Balsamico-Kaviar

Cappuccino von feinen Erbsen mit Mandelkrokant

Geschmorte Rinderbäckchen in Madeira-Jus mit Paprika und Kartoffelstampf

Crème Brûlée mit marinierten Waldbeeren und Oreo-Streuseln



FINGERFOOD





FLYING SNACKS / BOWL FOOD

KALTES

- ✳ Rindertatar mit geröstetem Sesam in Sojamarinade, Kroepoek, Lauchzwiebel und Yuzu Mayonnaise
- ✳ Karamellisierter Ziegenkäse mit Wildkräutern, Nüssen und Himbeervinaigrette
- ✳ Röllchen vom Rind mit Bratkartoffelsalat und Korianderremoulade
- ✳ Glasnudelsalat in Sesam-Koriander Vinaigrette mit gebratener Riesengarnele
- ✳ Poke Bowl mit Wildreis, Kichererbsen, gerösteter Süßkartoffel, mariniertes Mango, Kirschtomaten und gepufftem Amaranth
- ✳ Jacobsmuschel mit Blumenkohl-Kokosnuss Püree und gebackenem Kapernapfel

SUPPEN

- ✳ Süßkartoffelsuppe mit Kokosnuss und Vanille-Schaum
- ✳ Blumenkohlsuppe mit (gehobelten) schwarzen Walnüssen
- ✳ Beef Tea mit krossem Brot, crèmigem Eigelb und Mini Ampfer

WARMES

- ✳ Geschmorte Bäckchen vom Simmentaler Rind mit Kartoffelpüree und Möhren
- ✳ Pasta-Praline mit Wiesenkräutern und Sauerteig-Crunch
- ✳ Maishähnchen-Brust mit feinem Ratatouille und Rosmarinkartoffeln
- ✳ Rote Meerbarbe mit Oliven-Risotto und Safran-Fenchel
- ✳ Zanderfilet mit Rahmkraut und getrüffeltem Graupenrisotto
- ✳ Kalbsrücken in Kakao gebraten mit Rosenkohl und Kürbispüree
- ✳ Kalbs-Bolognese mit Strozzapreti und Parmesan
- ✳ Sous Vide gegarter Tafelspitz mit Meerrettich Beurre Blanc und Kartoffelstampf
- ✳ Kräuter-Risotto mit gebratenen Pilzen und Aromatome
- ✳ Hausgemachte Tagliatelle mit grünem Spargel (wahlweise mit Chorizo)

SWEETS

- ✳ Luft von Belgischer Schokolade mit Himbeerstaub und Malz-Crumble
- ✳ Gebrannte Crème von der Tonkabohne
- ✳ Fudge Brownie mit Kirschkompott und Mascarpone Crème
- ✳ Panna Cotta mit Himbeergel und Schokoladenerde



FINGERFOOD

FLEISCH & GEFLÜGEL

- ✳ Hähnchen Saté mit Sesamcrunch
- ✳ Mediterraner Hähnchenspieß mit Tomatenmarinade
- ✳ Mini Wrap mit Hähnchen, Ananas und Currysauce
- ✳ Brotkonfekt mit rosa Roastbeef, Frischkäse und Rucola
- ✳ Mini Focaccia mit Roastbeef mit Sauce Remoulade und Röstzwiebel
- ✳ Barbera- Salami mit Rucola und Parmesan
- ✳ Mini Focaccia mit Parmaschinken, Provolone und Rucola
- ✳ Mini Focaccia mit Provolone & Barberasalami
- ✳ Kleine Quiche Lorraine
- ✳ Mini Schweineschnitzel mit hausgemachter Sauce Tatar
- ✳ BBQ Mini-Frikadelle

FISCH

- ✳ Garnele Salsa Verde
- ✳ Sylter Fischpraline mit Honig-Senf-Frischkäse auf Gersterchip
- ✳ Tatar vom Beizlachs mit frischen Kräutern im Mini Brioche
- ✳ Rauchlachstatar mit Gurke und Dill im Laugenbrötchen
- ✳ Mini Focaccia mit Räucherlachs und Honig-Senf Sauce
- ✳ Mini Focaccia mit Thunfisch, Paprika
- ✳ Mini Wrap mit Thunfisch, Paprika
- ✳ Zitronen Garnele



VEGETARISCH

- ✳ Blätterteig-Fleurons gefüllt mit Ziegenkäse
- ✳ Marinierte Kirschtomaten und Mozzarella im Weckglas
- ✳ Kartoffeltortilla mit Mini Paprika
- ✳ Mini Focaccia mit Frischkäse, Rucola und getrocknete Tomate
- ✳ Mini Focaccia mit vegetarischem Antipasti
- ✳ Mini Focaccia mit Gouda mit Frischkäse und roter Paprika
- ✳ Mini Focaccia mit Mozzarella, Tomate und Pesto
- ✳ Französische Spinatquiche mit Saint Agure
- ✳ Kleine Mediterrane Gemüsequiche mit Tomatencreme
- ✳ Kleine Italienische Tomatenquiche mit Rucola
- ✳ Vietnamesische Mini-Frühlingsrolle mit Asiagemüse
- ✳ Mini Wrap mit Mozzarella, Tomate und Pesto
- ✳ Mini Wrap mit vegetarischem Antipasti

IM WECKGLAS

- ✳ Rosa gebratenes Roastbeef auf Bratkartoffelsalat mit Korianderremoulade
- ✳ Orientalische Falafelbällchen auf würzigem Bulgur mit Minzdip
- ✳ Garnele Salsa Verde
- ✳ Geflämmt Ziegenkäsetaler mit Kräuterhonig und Rucola
- ✳ Glasnudelsalat in Sesam-Koriandervinaigrette
- ✳ Ikarimi Lachs, angeräucherter Pellkartoffelsalat, Kressetopping
- ✳ Mie Nudel Salat mit Frühlingsrolle
- ✳ Mini Anti Pasti
- ✳ Gegrilltes Gemüse im Weckglas mit Salsiccia Spieß
- ✳ Bauernrösti mit flambierten Ziegenkäse
- ✳ Zitronen Garnele

SWEETS

- ✳ Blondie oder Brownie von der Schokolade
- ✳ New York - Cheesecake mit Mango Topping
- ✳ viele unserer Desserts sind im Weckglas und somit auch als Fingerfood geeignet

Unsere Fingerfood-Teile sind von der Größe her mit 1 bis 2 Bissen verzehrt.
Je Fingerfood- Sorte haben wir eine Mindestabnahme-Menge von 20 Stück.



FLYING SNACKS / BOWL FOOD / FINGERFOOD

Gerne kalkulieren wir Ihnen einen Preis für unsere hochwertigen Flying Snacks und Fingerfood-Variationen..



VORSPEISEN





VORSPEISEN

VORSPEISEN

- ✳ Amerikanischer Ceasar Salad mit gegrillten Hähnchenstreifen
- ✳ Arabischer Bulgursalat mit Falafel
- ✳ Barbarie-Flugentenbrust aus dem Rauch auf Rapunzelsalat mit Himbeer-Vinaigrette
- ✳ Bauernplatte mit Schinken, groben Würstchen und Almkäse mit Raddischen
- ✳ bayrischer Kraut- Specksalat
- ✳ Carpaccio vom Weideochsen mit Trüffelcreme und Kräutersalat
- ✳ Duett von Cherrytomaten und Mozzarella-Perlen in Pesto
- ✳ Edelfische aus dem Rauch in Wasabi-Beize, Sylter Honigsauce
- ✳ Gebratene Garnelen in Mojito-Marinade
- ✳ Gegrilltes Gemüse mit Olivenöl und Kräutern
- ✳ Geräucherte Putenbrust mit Frankfurtersauce
- ✳ Griechischer Salat
- ✳ Knackiger Kohlrabisalat mit Gurke und Dillrahm
- ✳ Mayo- Kartoffelsalat mit Creme Fraiche verfeinert
- ✳ Orecchiette mit italienischen Gemüswürfeln , Pesto vom Basilikum und gerösteten Pinienkernen
- ✳ Orientalischer Couscous-Salat mit Granatapfel und Falafelbällchen
- ✳ Pastrami mit Senfkorncreme
- ✳ Pennesalat in Tomaten-Rosmarinpesto mit Rucola und Oliven
- ✳ Rosa gebratenes Roastbeef vom Angus Beef an Chimichuri Majo
- ✳ Salat mit verschiedenen Toppings und 2 erlei Dressing
- ✳ Schwäbischer Kartoffelsalat mit frischen Kräutern und Lauchzwiebel
- ✳ Thai-Salat mit Beef, Glasnudeln, Frühlingslauch, Paprika, Nüsse
- ✳ Tomaten Feta Salat In Olivenöl Balsamico Marinade
- ✳ Tomaten Focciasalat mit Petersilie
- ✳ Vitello Tonnato mit Kapern und Zitronen
- ✳ Wassermelonen Salat mit Kräuter Feta und Limonendressing



SUPPEN





SUPPEN

MIT FLEISCH

PRO PORTION (300ml)

- ✖ Cremige Käse-Lauchsuppe mit Hackfleisch
- ✖ Niedersächsische Hochzeitssuppe mit klassischer Einlage
- ✖ Spargelcremesuppe mit Fleischklößchen
- ✖ feurig pikante Gulaschsuppe
- ✖ Cremesuppe von der Heidekartoffel mit krossem Speck
- ✖ Mexikanisches Chili
- ✖ Erbseneintopf der Erbse mit gebratener Schnippelwurst
- ✖ Tee vom Rind mit Grissinis
- ✖ Thai Curry-Suppe mit Hähnchenstreifen, Glasnudeln, Asia Gemüse u. Sprossen

MIT FISCH

- ✖ Cremesuppe von der Heidekartoffel mit Rauchlachsstreifen

VEGETARISCH

- ✖ Cremesuppe von Karotte und Orange
- ✖ San Manzano Tomatencremesuppe mit Basilikum
- ✖ Orientalische Kürbissuppe mit Ingwer und grünem Kardamom
- ✖ Suppe von gerösteter gelber Paprika
- ✖ Cappuccino vom grünen Spargel mit Haselnusskrokant
- ✖ Karibische Süßkartoffelsuppe
- ✖ Süppchen vom Steinpilz mit gebackenen Kräutern
- ✖ Blumenkohlsuppe mit Nussbutter und Parmesancroutons
- ✖ Toskanische Tomatensuppe



HAUPTGÄNGE





SCHWEIN / RIND / KALB

SCHWEIN

- ✳ Filet vom Calenberger Landschwein mit Schwarzwälder Schinkenchip
- ✳ Gepuffter Braten vom Landschwein
- ✳ Iberischer Schweinenackenbraten mit Kräutern und Zitrone
- ✳ Geschnetzeltes vom Landschwein

RIND

- ✳ Roastbeef in hauseigenem Gewürzsalz
- ✳ Rindergulasch mit Paprika und feinen Gewürzen
- ✳ Sous vide gegarter Rinder-Tafelspitz
- ✳ Braten vom Freesisch Ochs
- ✳ Geschmorte Bäckchen vom Simmentaler Rind

KALB

- ✳ Rosa Kalbsrücken
- ✳ Gegrillte Kalbshüfte



GEFLÜGEL / LAMM / FISCH

GEFLÜGEL

- ✕ Brust vom Kikok Huhn
- ✕ Gebratene Hähnchenbrust
- ✕ Rotes Thai Curry
- ✕ Rahmiges Hähnchengeschnetzeltes

LAMM

- ✕ Geschmorte Lammschulter
- ✕ Provenzalische Lammkeule

FISCH

- ✕ Orangen-Rosmarinlachs im Pergament
- ✕ Gebratenes Zanderfilet
- ✕ Meerbarbe mit Rosmarin und Limette aromatisiert
- ✕ Goldbarsch im eigene Sud
- ✕ Nordatlantischer Kabeljau
- ✕ Schwarze Tigergarnelen



SAUCEN

- ✳ Aceto Balsamico Jus
- ✳ Tomaten-Kreuzkümmel-Sauce
- ✳ Champignonrahmsauce
- ✳ Sauce von geräuchertem Parmesan
- ✳ Gemüsesugo mit Kalamataoliven
- ✳ Sherry Jus
- ✳ Velouté
- ✳ Schwarzer Trüffel-Jus
- ✳ Rahmsauce mit buntem Pfeffer
- ✳ Dijon-Senf Sauce
- ✳ Zitronen Velouté

BEILAGEN

- ✳ Rosmarinkartoffeln
- ✳ Risoleekartoffeln
- ✳ Schupfnudeln
- ✳ Gnocchi alla romana
- ✳ Duftreis
- ✳ Langkornreis
- ✳ Penne Rigate
- ✳ Strozzapreti
- ✳ Kartoffelgratin
- ✳ Kartoffelstampf
- ✳ Risotto
- ✳ Spätzle
- ✳ Schweizer Rösti
- ✳ Farfalle
- ✳ Graupenrisotto



GEMÜSEBEILAGEN

- ✳ Gegrilltes Paprikagemüse
- ✳ Knackiges Wokgemüse
- ✳ Geräuchertes Wurzelgemüse
- ✳ Rotkraut
- ✳ Sauerkohl
- ✳ Kürbis-Sprossenkohl-Gemüse
- ✳ Französisches Bohnen Cassoulet
- ✳ Wirsing im Rahm
- ✳ Vanille-Möhren
- ✳ Glaciertes Weißkraut
- ✳ Geschmorrttes Gemüse aus der Provence



DESSERT





DESSERTS

- ✳ Panna Cotta mit Schokoladen Himbeersauce
- ✳ Quarkdessert mit Himbeere
- ✳ Joghurtmousse mit Limetten
- ✳ Luft von Belgischer Schokolade mit Himbeerstaub
- ✳ Weisse Mousse au chocolat
- ✳ Gebrannte Creme von der Tonkabohne
- ✳ Fudge Brownies
- ✳ Triologie vom Käsekuchen
- ✳ Mousse von der "Zitrone des Nordens"
- ✳ Beerenragout mit Vanillesauce

TOPPINGS

- ✳ Himbeer-Schokoladentopping
- ✳ Vanillekirschen
- ✳ Waldbeerenragout
- ✳ Mangosalsa



UNSERE BACKSTUBE





CANAPÉES

CANAPÉES / WEISSBROT oder GERSTER (ausgestochen ohne Rinde)

- ✳ Brie mit Feigensenf
- ✳ Junger Gouda
- ✳ Frischkäse mit Kräutern und getrockneten Tomaten
- ✳ Tomate-Mozzarella mit Basilikum
- ✳ Ziegenfrischkäse mit Tomatenmarmelade
- ✳ Gekochtes Ei mit Kresse
- ✳ Salami
- ✳ Kochschinken
- ✳ Parmaschinken mit Rucola und Parmigiano
- ✳ Geräucherte Putenbrust
- ✳ Fenchelsalami mit Provolone
- ✳ New York Beef Pastrami mit Senfkorncreme
- ✳ Roastbeef vom Black Angus mit Sauce Remoulade
- ✳ Forelle aus dem Buchenrauch
- ✳ Räucherlachs mit Sahnemeerrettich



BRÖTCHEN

Halbiert und garniert

- ✖ Brie mit Feigensenf
- ✖ Junger Gouda
- ✖ Frischkäse mit Kräutern und getrockneten Tomaten
- ✖ Tomate-Mozzarella mit Basilikum
- ✖ Gekochtes Ei mit Kresse
- ✖ Salami
- ✖ Kochschinken
- ✖ Parmaschinken mit Rucola und Parmigiano
- ✖ Geräucherte Putenbrust
- ✖ Fenchelsalami mit Provolone
- ✖ Roastbeef vom Black Angus mit Sauce Remoulade
- ✖ Räucherlachs mit Sahnemeerrettich
- ✖ New York Beef Pastrami mit Senfkorncreme

KLAPPSTULLEN

- ✖ geräucherte Putenbrust, Orangenfrischkäse, Gurke
- ✖ Tomate, Mozzarella, Basilikumpesto
- ✖ Mailänder Salami, Parmesanhobel, getrocknete Tomaten
- ✖ jungem Gouda, Frischkäse, Gurke
- ✖ geräucherte Putenbrust, Orangenfrischkäse, Gurke
- ✖ Anti Pasti, Rucola, Olivenöl
- ✖ Bergkäse, Feigensenf, Trauben
- ✖ Fleischkäse, Krautsalat, süßer Senf



BAGELS, FOCACCIA, WRAPS

Bagels

- ✕ Vegetarisches Antipasti
- ✕ Räucherlachs und Honig-Senf Sauce
- ✕ Thunfisch, Paprika
- ✕ Mozzarella, Tomate und Pesto
- ✕ Hähnchen, Ananas und Currysauce
- ✕ Parmaschinken, Provolone und getrockneten Tomaten

Focaccia Stulle 6x6 cm

- ✕ Vegetarisches Antipasti
- ✕ Thunfisch, Paprika
- ✕ Mozzarella, Tomate und Pesto
- ✕ Hähnchen, Ananas und Currysauce
- ✕ Parmaschinken, Provolone und getrockneten Tomaten

Wraps

- ✕ Vegetarisches Antipasti
- ✕ Lachs, Rucola und Frischkäse
- ✕ Thunfisch, Paprika
- ✕ Mozzarella, Tomate und Pesto
- ✕ Hähnchen, Ananas und Currysauce
- ✕ Parmaschinken, Provolone und getrockneten Tomaten



KUCHEN

Obst- Blechkuchen

- ✖ Erdbeerkuchen
- ✖ Apfelkuchen
- ✖ Himbeerkuchen
- ✖ Kirsch-Schokokuchen
- ✖ Stachelbeer-Baiser-Kuchen

Blechkuchen

- ✖ Bienenstich
- ✖ Mandarine-Schmand-Kuchen
- ✖ Mandelkuchen
- ✖ Mohn-Streusel-Schnitte
- ✖ Streuselkuchen
- ✖ Zuckerkuchen

Süße Minis

- ✖ Mini Brownie
- ✖ Mini Cheesecake / Käsekuchen
- ✖ Mini Donut
- ✖ Mini Zitronenkuchen – Torta de la nonna

Weitere Kuchen, Torten und Hochzeitstorten gern auf Anfrage...



AGB





ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

TH Event GmbH

Bornumer Straße 164

30453 Hannover

USt-Ident Nr: DE 306554919

Handelsregister: HRB 213890

zuständiges Amtsgericht: Amtsgericht Hannover

Geschäftsführer: Timo Holtmann

I. Geltungsbereich

1. Diese Geschäftsbedingungen gelten für die Leistungen der TH Event GmbH, die vom Kunden (im weiteren Veranstalter genannt) beauftragt werden.
2. Für den Vertrag gelten ausschließlich diese AGB. Abweichende Bedingungen sind nur wirksam, wenn Sie im Einzelfall ausdrücklich schriftlich mit uns vereinbart wurden.

II. Vertragsabschluss und Haftung

1. Der Vertrag kommt durch die schriftliche Rückbestätigung des Angebotes durch den Veranstalter gegenüber TH Event GmbH zustande, diese sind die Vertragsparteien.
2. Die Haftung von TH Event GmbH und die von TH Event GmbH eingesetztem Personal ist auf Vorsatz und grobe Fahrlässigkeit beschränkt, es sei denn, es ist eine Verletzung von wesentlichen Vertragspflichten (Kardinalpflichten) gegeben. Der Veranstalter ist verpflichtet, TH Event GmbH rechtzeitig auf die Möglichkeit der Entstehung eines außergewöhnlich hohen Schadens hinzuweisen.
3. Soweit TH Event GmbH für den Veranstalter Fremdleistungen, technische oder sonstige Einrichtungen Dritter beschafft und hierbei im Namen und auf Rechnung des Veranstalters handelt, stellt der Kunde TH Event GmbH von allen Ansprüchen Dritter aus Überlassung dieser Leistungen und Einrichtungen frei.
4. Für Mietgegenstände von TH Event GmbH haftet der Veranstalter bei Verlust in Höhe des Wiederbeschaffungswertes, bei Beschädigungen in Höhe des Reparaturaufwandes, soweit dieser den Wiederbeschaffungswert nicht übersteigt. Die Geltendmachung eines weitergehenden Verzugsschadens von TH Event GmbH bleibt davon jedoch unberührt. Die Haftung des Veranstalters beginnt mit Anlieferung und endet mit Abholung der Mietsachen. Für einen einwandfreien Zustand der Mietsachen hat der Veranstalter bei Empfang



unverzüglich Prüfungs- und Rügepflicht, mit deren Ausübung die Mängelfreiheit als bestätigt gilt. Ausgenommen hiervon sind nicht offensichtliche Mängel.

5. Der Veranstalter hat für Verluste oder Beschädigungen, die durch seine Mitarbeiter, Hilfskräfte oder Veranstaltungsteilnehmer verursacht worden sind, ebenso einzustehen, wie für selbst verursachte Verluste und Beschädigungen.



6. Leihartikel, Transportgeräte, Behälter, Bestecke, Gläser und Geschirr etc. verbleiben im Eigentum von TH Event GmbH und sind pfleglich zu behandeln. Die Abholung bzw. die Empfangnahme erfolgt unter Vorbehalt der Überprüfung, da Bruch, Mängel und Beschädigungen erst nach erfolgter Reinigung ermittelt werden können.

7. TH Event GmbH kann vom Veranstalter die Stellung angemessener Sicherheiten (z. B. Versicherungen, Kautionen, Bürgschaften) verlangen.

III. Leistungen, Preise, Zahlung

1. Alle Preise verstehen sich exklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Sofern keine gesonderten Einzelabsprachen getroffen wurden, gelten die Preise und AGB unserer Liste neuestens Datums.

2. TH Event GmbH ist zu einer angemessenen Erhöhung der Preise, höchstens jedoch um 10%, berechtigt, sofern sich die dem vereinbarten Preis zugrundeliegenden Löhne und Kosten erhöhen und zwischen Vertragsabschluss und Veranstaltung mehr als 4 Monate liegen.

3. Ferner können die Preise von TH Event GmbH geändert werden, wenn der Veranstalter nachträglich Änderungen der Leistungen wünscht und TH Event GmbH dem zustimmt.

4. Aufgeführte Mietpreise beziehen sich, sofern nicht anders schriftlich vereinbart, jeweils auf die Mieteinheit von einem Kalendertag. Im Falle einer verspäteten Rückgabe der Mietsache über den vereinbarten Mietzeitraum hinaus, kann TH Event GmbH für die Dauer der Vorenthaltung als Entschädigung eine zusätzliche Miete verlangen. Weitergehender Schadensersatz ist nicht ausgeschlossen.

5. Rechnungen von TH Event GmbH sind innerhalb von 7 Tagen nach Rechnungsstellung ohne Abzug von Skonto fällig. Bei Zahlungsverzug ist TH Event GmbH berechtigt, Zinsen in Höhe von 5% über dem jeweiligen Diskontsatz der Deutschen Bundesbank zu berechnen.

6. TH Event GmbH ist berechtigt, jederzeit eine angemessene Vorauszahlung zu verlangen. Die Höhe der Vorauszahlung und die Zahlungstermine haben die Parteien schriftlich zu vereinbaren.

IV. Termine

TH Event GmbH bemüht sich, alle vereinbarten Termine genauestens einzuhalten. Gelingt dies im Einzelfall nicht, so räumt der Veranstalter eine Toleranz von 60 Minuten ein.

V. Buffetbetreuung

1. Wird TH Event GmbH mit einer Buffetbetreuung beauftragt, so wird das Buffet nach ca. 2,5 Stunden von TH Event GmbH aufgrund der Verderblichkeit der Speisen abgebaut. Gesonderte Einzelabsprachen mit dem Veranstalter sind möglich.

2. Für den Fall, dass Speisereste des Buffets beim Veranstalter verbleiben sollen, so darf eine Verpackung der Speisen ausschließlich über den Veranstalter oder durch einen vom



ihm beauftragten Veranstaltungsteilnehmer erfolgen. TH Event GmbH bittet um Verständnis, dass aus lebensmitteltechnischen und haftungsrechtlichen Gründen weder Verpackungsmaterialien zur Verfügung gestellt werden können noch eine Verpackung der Speisereste für den Veranstalter nach Buffetende durch TH Event GmbH erfolgen kann.



VI. Änderungen

Geringfügige Änderungen in dem Buffet- und Speisangebot können saison- oder qualitätsbedingt auftreten.

VII. Beendigung des Vertrages durch TH Event GmbH

1. Wird eine Vorauszahlung auch nach Verstreichen einer von TH Event GmbH gesetzten angemessenen Nachfrist mit Ablehnungsandrohung nicht geleistet, so ist TH Event GmbH zur Kündigung berechtigt.
2. TH Event GmbH ist ferner berechtigt, den Vertrag zu kündigen, wenn:
 - a. Höhere Gewalt oder andere von TH Event GmbH nicht zu vertretende Umstände die Erfüllung des Vertrages unmöglich machen.
 - b. TH Event GmbH hat begründeten Anlass zu der Annahme, dass die Veranstaltung den reibungslosen Geschäftsbetrieb, die Sicherheit oder das Ansehen TH Event GmbH in der Öffentlichkeit gefährden kann, ohne dass dies dem Herrschafts- bzw. Organisationsbereich von TH Event GmbH zuzurechnen ist.
3. Der Rücktritt bzw. die Kündigung wird durch Erklärung gegenüber dem Veranstalter ausgeübt.
4. Erfolgt die Vertragsbeendigung seitens TH Event GmbH aus Gründen, die aus dem Verantwortungsbereich des Veranstalters herrühren, ist dieser verpflichtet, den vertraglich vereinbarten Mietzins zu entrichten, sofern es TH Event GmbH nicht gelingt, die angemieteten Gegenstände anderweitig zu vermieten.
5. Dem Veranstalter bleibt der Nachweis, dass seitens TH Event GmbH höhere Aufwendungen erspart wurden, unbenommen. TH Event GmbH bleibt der Nachweis eines höheren Schadens vorbehalten.
6. Ein Anspruch des Veranstalters auf Schadenersatz gegen TH Event GmbH wegen vorzeitiger Vertragsbeendigung besteht nur im Falle vorsätzlichen und grob fahrlässigen Verhaltens von TH Event GmbH, es sei denn, es ist eine Verletzung von wesentlichen Vertragspflichten (Kardinalpflichten) gegeben.

VIII. Rücktritt des Veranstalters

1. Sofern ein Recht zum Rücktritt schriftlich vereinbart wurde, kann der Veranstalter innerhalb des vereinbarten Rücktrittszeitraums von dem vereinbarten Termin zurücktreten, ohne Zahlungs- oder Schadenersatzansprüche TH Event GmbH auszulösen. Das Rücktrittsrecht erlischt, wenn der Veranstalter nicht zum vereinbarten Termin Rücktritt in schriftlicher Form gegenüber ESKLUSIV erklärt.
2. ESKLUSIV steht es frei, den entstandenen Schaden bei erklärtem Rücktritt zu pauschalisieren. Der pauschale Schadenersatz beträgt:
bis 3 Monaten vor dem vereinbarten Liefertermin: 40 % der Gesamtsumme gemäß aktueller Kostenprognose



ab 8 Wochen vor dem vereinbarten Liefertermin: 60 % der Gesamtsumme gemäß aktueller Kostenprognose

ab 2 Wochen vor dem vereinbarten Liefertermin: 90 % der Gesamtsumme gemäß aktueller Kostenprognose

am vereinbarten Liefertag: 100 % der Gesamtsumme gemäß aktueller Kostenprognose



3. Dem Veranstalter bleibt der Nachweis, dass seitens TH Event GmbH höhere Aufwendungen erspart wurden, unbenommen. TH Event GmbH bleibt der Nachweis eines höheren Schadens vorbehalten.

IX. Änderungen der Teilnehmerzahl und der Veranstaltungszeit

1. Eine Erhöhung der Teilnehmerzahl ist bis spätestens 14 Werktage vor Veranstaltungsbeginn schriftlich möglich. Nach Erhalt der Mitteilung teilt TH Event GmbH dem Veranstalter die durch die Erhöhung der Personenzahl eintretenden Zusatzkosten schriftlich mit. Eine Reduzierung der vertraglich vereinbarten Mengen und Leistungen ist nicht möglich.

2. Verschieben sich die vereinbarten Anfangs- oder Schlusszeiten, ohne dass TH Event GmbH dem zugestimmt hat, so kann TH Event GmbH zusätzliche Kosten der Leistungsbereitschaft in Rechnung stellen, es sei denn, TH Event GmbH trifft ein Verschulden.

X. Veranstaltungsort und Transportkosten

1. TH Event GmbH behält sich vor, Auf- und Abbau, sowie Be- und Entladezeiten nach gesondertem Aufwand zu berechnen.

2. Der Veranstalter hat TH Event GmbH den genauen Veranstaltungsort nebst Angabe einer etwaigen Etagennummer vorab schriftlich mitzuteilen. Entstehen bei der An- und/oder Ablieferung der Materialien zeitliche Zusatzaufwände aufgrund eines unwegsamen Geländes oder weil die örtliche Beschaffenheit eine Vertragung der Materialien erfordert, wird der zeitliche Mehraufwand dem Veranstalter ebenfalls gesondert in Rechnung gestellt.

XI. Schlussbestimmungen

1. Änderungen oder Ergänzungen des Vertrags, der Antragsannahme oder dieser Geschäftsbedingungen für Veranstaltungen sollen schriftlich erfolgen. Einseitige Änderungen oder Ergänzungen durch den Veranstalter sind unwirksam.

2. Soweit der Veranstalter Kaufmann ist, ist der Erfüllungsort und Zahlungsort Hannover.

3. Ausschließlicher Gerichtsstand – auch für Scheck- und Wechselstreitigkeiten – ist Hannover, soweit der Veranstalter eine juristische Person des öffentlichen Rechts oder Kaufmann ist. Sofern der Veranstalter keinen allgemeinen Gerichtsstand im Inland hat, ist Gerichtsstand ebenfalls Hannover.

4. Es gilt deutsches Recht.

Stand 02/2019