



# EAT

Menues & Catering

## PARTYSERVICE-ANGEBOTE



EAT Menues & Catering  
Torsten Leiding & Alexandra Eilers GbR  
Lerchenstr 6, 27804 Berne

Tel. 04406 - 92 02 40

Fax 04406 - 92 02 41

Mobil 0176 - 62 10 49 51

E-Mail [info@essen-am-tisch.de](mailto:info@essen-am-tisch.de)

**[www.essen-am-tisch.de](http://www.essen-am-tisch.de)**



**Unser Service für Sie:**

**Gelungene Feste, ob privat oder geschäftlich sind das schönste Kompliment für den Gastgeber und seine Gäste.**

**Es ist unser Ziel, Ihre Feierlichkeit, ob ein Essen in kleinen Rahmen, Familienfeste, wie Hochzeiten und Konfirmationen oder geschäftliche Anlässe zu einem Ess-Erlebnis zu machen.**

**Unsere Kreativität, Perfektion und die Liebe zum Detail, lassen Ihre Wünsche wahr werden.**

**Gerne beraten wir Sie in unseren Räumlichkeiten und stellen Ihnen Ihr individuelles Ess-Erlebnis nach Ihren Wünschen zusammen.**

**Lassen Sie sich von unseren vielfältigen Vorschlägen auf den Geschmack bringen!**

**Ihr  
EAT Menues & Catering Team**

## Inhaltsverzeichnis

### KALTE & WARME SPEZIALITÄTEN

EATs Frühstück.....	4
EATs Brunch I .....	4
EATs Brunch II .....	4
EATs garnierte Schnittchen .....	5
EATs garnierte ½ Brötchen .....	5
EATs Käseplatte.....	5
EATs Fischplatte.....	6
EATs Brot- und Butterauswahl.....	6
EAT für den kleinen Hunger.....	6
EAT frisch aus der Pfanne und vom Grill	6
EATs Salatbar .....	7
EATs Kalt & Lecker I .....	8
EATs Kalt & Lecker II.....	8
EATs Feinschmecker.....	8

### FINGERFOOD

EATs Fingerfood I.....	9
EATs Fingerfood II .....	9
EATs Fingerfood III.....	9
EATs Fingerfood IV.....	10
EATs kalt/warmes Fingerfood-Buffer I..	11
EATs kalt/warmes Fingerfood-Buffer II	12

### BUFFETAUSWAHL & MITTERNACHTSSNACK

EATs Besonderes Angebot I.....	13
EATs Besonders Angebot II.....	13
EATs Besonderes Angebot III.....	13
EATs Buffet Rustikal I.....	14
EATs Buffet Rustikal II.....	14
EATs Buffet Rustikal III.....	15
EATs Buffet Rustikal IV .....	15
EATs Buffet Rustikal V.....	16
EATs Buffet Mediterran.....	16

EATs Partybuffet .....	17
EATs Schlemmerbuffet.....	17
EATs Buffet Italia I.....	18
EATs Buffet Italia II .....	18
EATs Buffet Italia III .....	19
EATs Galabuffet I.....	20
EATs Galabuffet II.....	21
EATs Galabuffet III .....	22
EATs Mitternachtssnack I .....	23
EATs Mitternachtssnack II.....	23
EATs Mitternachtssnack III.....	23
EATs Mitternachtssnack IV .....	23
EATs Käseplatte .....	24
EATs Fischplatte.....	24
EATs Mitternachts-Suppen .....	24
EATs Grillbuffet I.....	25
EATs Grillbuffet II.....	25
EATs Grillbuffet III .....	26

### MENUES, SUPPEN, DESSERT

EATs Klassische Menues .....	27
EATs Hauptgerichte.....	287
EATs Vorsuppen.....	29
EATs Eintöpfe und Suppen .....	29
EATs warme Beilagen .....	29
EATs Braten Spezialitäten .....	30
EATs Saucen .....	30
EATs Dessert-Auswahl .....	31

### SAISONANGEBOTE

EATs Grünkohlangebot.....	31
EATs Spargelangebot.....	31

Geschirr-Verleih .....	32
Allgemeine Geschäftsbedingungen.....	33

## **EATs Frühstück**

Feine Konfitüre  
Feinschmecker Aufschnittplatte  
Weich- und Schnittkäse Spezialitäten mit roten Trauben  
Herzhafter Fleischsalat  
Eierhälften gefüllt mit Senf-Kräutercreme  
Pikante Partyfrikadelle mit Gurkenfächer  
Norwegischer Räucherlachs mit Meerrettichsahne im Orangenkorbchen  
Ofenfrische Brötchenauswahl mit Butter

**pro Person 13,00 € inkl. 7% MwSt.**

## **EATs Brunch I** (ab 10 Personen)

Feine Konfitüre  
Feinschmecker Aufschnittplatte  
Weich- und Schnittkäse Spezialitäten mit roten Trauben  
Holsteiner Schinken an Melonenspalten  
Fruchtiger Geflügelsalat & herzhafter Fleischsalat  
Norwegischer Räucherlachs mit Meerrettichsahne im Orangenkorbchen  
Bunte Obstplatte der Saison  
Rührei mit Schinkenwürfeln und frischen Schnittlauch  
Bratwürstchen „Nürnberger Art“ und kleine Schnitzel  
Ofenfrische Brötchenauswahl mit Butter  
Bremer Rote Grütze mit Waldbeeren und cremiger Vanillesauce

**pro Person 18,50 € inkl. 7% MwSt.**

## **EATs Brunch II** (ab 15 Personen)

Feine Konfitüre  
Feinschmecker Aufschnittplatte  
Weich- und Schnittkäse Spezialitäten mit roten Trauben  
Holsteiner Schinken an Melonenspalten  
Fruchtiger Geflügelsalat & herzhafter Fleischsalat  
Anti Pasti, Tomate-Mozzarella & eingelegter Schafskäse  
Norwegischer Räucherlachs mit Meerrettichsahne im Orangenkorbchen  
Rührei mit frischem Schnittlauch  
Eierhälften gefüllt mit Senf-Kräutercreme  
Crêpetürmchen gefüllt mit Serranoschinken, Basilikumcreme und Rucola  
Bratwürstchen „Nürnberger Art“, kleine Schnitzel und Hähnchenmedaillons „Hawaii“  
Obstplatte der Saison  
Ofenfrische Brötchenauswahl und gemischter Brotkorb mit Butter  
Mousse au Chocolat

**pro Person 23,50 € inkl. 7% MwSt.**

## **EATs garnierte Schnittchen**

Gebuttertes Kaviar-, Grau- oder Schwarzbrot, wahlweise belegt mit:

Milder Kernschinken, Kasseler- & Schweinebraten, Salami,  
Hackepeter oder Weich- & Schnittkäse-Spezialitäten **à Scheibe 1,60 €**

Kochschinkenröllchen gefüllt mit Stangenspargel  
Herzhafter Fleischsalat  
Fruchtiger Geflügelsalat **à Scheibe 2,00 €**

Norwegischer Räucherlachs mit Meerrettichsahne  
Geräuchertes Forellenfilet mit Meerrettichsahne **à Scheibe 2,60 €**

Ostsee-Räucheraal mit Meerrettichsahne **à Scheibe 4,50 €**  
Feiner Krabbensalat „Greetsieler Art“ **à Scheibe 4,00 €**

alle Preise inkl. 7% MwSt.

### **Empfehlung: 6 Schnittchen pro Person**

Gerne beraten wir Sie auch bei der Auswahl unserer leckerer Schnittchen.

## **EATs garnierte ½ Brötchen**

Wahlweise belegt mit:

Milder Kernschinken, Kasseler- & Schweinebraten, Salami,  
Hackepeter oder Weich- & Schnittkäse-Spezialitäten **Stück 2,00 €**

Norwegischer Räucherlachs mit Meerrettichsahne **Stück 3,00 €**

alle Preise inkl. 7% MwSt.

## **EATs Käseplatte**

Internationale und nationale Käseauswahl von Weich- und Schnittkäse-Spezialitäten

mit zweierlei Weintrauben und Früchten der Saison **pro Person 12,50 € inkl. 7% MwSt.**

## **EATs Fischplatte**

Norwegischer Räucherlachs mit Honig-Dill-Senfsauce  
Wacholder geräucherte Forellenfilets und Ostsee-Räucheraalfilet  
mit Meerrettich- und Preiselbeersahne im Orangenkörbchen  
Feiner Krabbensalat „Greetsieler Art“  
Edle Matjesfilet nordischer Art mit Hausfrauensauce

**pro Person 20,50 €** inkl. 7% MwSt.

## **EATs Brot- und Butterauswahl**

Hausgemachtes Pizzabrot  
Gemischter Brotkorb  
Drei Partybrötchen  
Baguettestangen  
Butter  
Kräuterbutter  
Bruschettas, 2 Stk. mit Tomatenwürfeln, Oliven, frischen Kräutern und Knoblauch

**pro Person 2,00 €**

**pro Person 1,50 €**

**pro Person 2,30 €**

**pro Stange 4,50 €**

**pro Person 0,75 €**

**pro Person 1,00 €**

**pro Person 2,50 €**

alle Preise inkl. 7% MwSt.

## **EAT für den kleinen Hunger**

Garnierte Partyfrikadellen  
Garnierte kleine Schweineschnitzel  
Garnierte kleine Hähnchenschnitzel

**Stück 1,00 €**

**Stück 2,25 €**

**Stück 2,25 €**

alle Preise inkl. 7% MwSt.

## **EAT frisch aus der Pfanne und vom Grill**

Paniertes Schnitzel, ca. 180g  
Paniertes Hähnchenschnitzel, ca. 160g  
Herzhafte Frikadellen, ca. 150g

**Stück 5,50 €**

**Stück 5,00 €**

**Stück 3,00 €**

alle Preise inkl. 7% MwSt.

## EATs Salatbar

Preis pro 100g

Kartoffelsalat	<b>0,90 €</b>	<b>Balkansalat</b> mit Schafskäsewürfel	<b>1,20 €</b>
Speckkartoffelsalat	<b>0,90 €</b>	<b>Griechischer Krautsalat</b> in Essig-Öl-Marinade mit Paprikawürfel	<b>0,85 €</b>
Nudelsalat	<b>0,95 €</b>	<b>Krautsalat in Sahnesauce</b> mit Karottenstreifen	<b>0,90 €</b>
Porreesalat	<b>1,10 €</b>	<b>Greetsieler Krabbensalat</b>	<b>3,80 €</b>
Gurkensalat	<b>1,00 €</b>	<b>Sahniger Tzatziki</b> mit feinen Gurkenraspeln	<b>1,30 €</b>
Tomatensalat	<b>1,10 €</b>		
Bohnensalat	<b>1,00 €</b>		

Alle Preise inkl. 7% MwSt.

### **Tortellinisalat:**

Tortellini-Broccolisalat mit gekochtem Schinken und frischem Basilikum in fein gewürztem Schmanddressing **pro Person 3,30 €**

### **Bauernsalat:**

Knackiger Eisbergsalat mit Gurke, Tomate, Zwiebeln, Oliven, Peperoni und Schafskäse pikant mariniert **pro Person 3,90 €**

**Bunte Salatplatte** frisch vom Markt mit einem Dressing Ihrer Wahl Dressings: Cocktail, Knoblauch, Curry und Senf **pro Person 3,10 €**

**Mediterraner Nudelsalat** mit Rucola, Olive, getrockneten Tomaten und gerösteten Pinienkernen **pro Person 3,50 €**  
alle Preise inkl. 7% MwSt.

**Alle Salate, Dressings und Dips werden von uns selbstverständlich frisch zubereitet!**

## **EATs Kalt & Lecker I**

Pikante Partyfrikadellen, Holsteiner Schinken, Salami,  
Schweinebraten, Hackepeter, Kochschinkenröllchen mit Stangenspargel,  
herzhafter Fleischsalat, Eierhälften gefüllt mit Senf-Kräutercreme,  
Weich- und Schnittkäse-Spezialitäten mit roten Trauben und Früchten der Saison  
Dazu reichen wir einen gemischten Brotkorb und Butter.

**pro Person 13,50 €** inkl. 7% MwSt.

## **EATs Kalt & Lecker II**

Kleine garnierte Schnitzel, Holsteiner Schinken, Salami, Hackepeter,  
Kochschinkenröllchen mit Stangenspargel, Herzhafter Fleischsalat,  
Eierhälften gefüllt mit Senf-Kräutercreme, Norwegischer Räucherlachs mit  
Meerrettichsahne im Orangenkörbchen, Weich- und Schnittkäse-Spezialitäten  
mit roten Trauben und Früchten der Saison  
Dazu reichen wir einen gemischten Brotkorb und Butter.

**pro Person 15,90 €** inkl. 7% MwSt.

## **EATs Feinschmecker**

Zarte Schweinemedallions und kleine Schnitzel, Holsteiner Schinken  
an Melonenspalten, Kochschinkenröllchen mit Stangenspargel,  
fruchtiger Geflügelsalat, Eierhälften gefüllt mit Senf-Kräutercreme,  
Greetsieler Krabbensalat, Norwegischer Räucherlachs mit Meerrettichsahne im  
Orangenkörbchen, Weich- und Schnittkäse-Spezialitäten mit roten Trauben  
und Früchten der Saison  
Dazu reichen wir einen gemischten Brotkorb, Partybrötchen und Butter.

**pro Person 19,00 €** inkl. 7% MwSt.



## **EATs Fingerfood I**

- Mediterraner Gemüsespieß
- Mozzarella-Kugeln mit Kirschtomaten am Spieß
- Pikant gewürzte Partyfrikadelle mit Gurkenfächer am Spieß
- Blätterteig-Quiche mit würzigem Blattspinat & Schafskäse
- Brie auf gebutterten Vollkornbrot mit Frucht
- Zartes Hähnchenmedaillon mit Banane, Honig und braunem Zucker karamellisiert
- Kleine panierte Schnitzel mit Garnitur
- Datteln im knusprigen Speckmantel am Spieß
- Ofenfrisches Pizzabrot mit pikantem Aiolidip & fruchtigem Currydip

**pro Person 16,50 €** inkl. 7% MwSt.

## **EATs Fingerfood II**

- Mozzarella-Kugeln mit Kirschtomaten am Spieß
- Melonenspalten in Serranoschinken-Röllchen
- Pikant gewürzte Partyfrikadelle mit Gurkenfächer am Spieß
- Medaillon vom Schweinefilet mit Mangocreme und Walnuss
- Blätterteig-Quiche mit würzigem Blattspinat & Schafskäse
- Kleines paniertes Hähnchenschnitzel mit Garnitur
- Zarte Schweineschnitzel in Mandelhülle
- Norwegischer Räucherlachs auf gebutterten Vollkornbrot mit Preiselbeeren
- Ofenfrisches Pizzabrot mit pikantem Aiolidip & fruchtigem Currydip

**pro Person 17,50 €** inkl. 7% MwSt.

## **EATs Fingerfood III**

- Pikant gewürzte Partyfrikadelle mit Gurkenfächer am Spieß
- Blätterteig-Quiche mit würzigem Blattspinat & Schafskäse
- Melonenspalten in Serranoschinken-Röllchen
- Zartes Hähnchenmedaillon mit Ananas im Speckmantel
- Zarte Schweineschnitzel in Mandelhülle
- Crêpetürmchen gefüllt mit Serranoschinken, Basilikumcreme und Rucola
- Curry-Wurstscheiben gebraten in pikanter Currysauce im Glas (kalt)
- Garnelenspieß auf gebratenen Zucchini-Braten mit Physalis
- Ofenfrisches Pizzabrot mit pikantem Aiolidip & fruchtigem Currydip

**pro Person 18,00 €** inkl. 7% MwSt.

## **EATs Fingerfood IV**

- Mozzarellakugeln mit Kirschtomaten am Spieß
- Blätterteig-Quiche Lorraine mit Speck und Zwiebeln
- Marinierte Wiesenchampignons gefüllt mit Basilikum-Mascarponecreme
- Gebratene Zucchiniröllchen gefüllt mit Schafskäsecreme
- Zartes Hähnchenmedaillon mit Ananas im Speckmantel
- Crêpetürmchen gefüllt mit Serranoschinken, Basilikum-Mascarponecreme und Rucola
- Mini-Krabbencocktail mit Eisbergsalat im Glas
- Garnelenspieß im Tempura-Wasabiteig ausgebacken auf süß-sauren Glasnudelsalat im Glas
- Ofenfrisches Pizzabrot mit pikantem Aiolidip & fruchtigem Currydip

**pro Person 19,90 € inkl. 7% MwSt.**

### **Zu allen Fingerfood-Angeboten**

**empfehlen wir Ihnen zusätzlich unsere leckeren Mini-Desserts im Glas.**

**Preis pro Glas 3,00 € inkl. 7% MwSt.**

**Mascarponecreme mit Portweinkirschen**

**Mousse au Chocolat mit Schokoladendekor**

**Crème Brûlée mit Caramellhaube**

**Tiramisu Ital. Kuchen mit Amaretto**

**Mascarpone-Mohncreme mit Rotweinkirschen**

## **EATs kalt/warmes Fingerfood-Buffer I**

(ab 25 Personen)

### Kalte Fingerfood Variationen

- Bruschettas mit Tomatenwürfeln, Oliven, frischen Kräutern und Knoblauch
- Norwegischer Räucherlachs auf gebutterten Vollkorntalern mit Preiselbeeren
- Blätterteig-Quiche mit würzigem Blattspinat & Schafskäse
- Crêpetürmchen gefüllt mit Serranoschinken, Basilikumcreme und Rucola
- Gebratene Zucchinirollchen gefüllt mit Ziegen-Frischkäsecreme
- Melonenspalten in Serranoschinken-Röllchen

### Feines aus dem Glas

- Knusprig gebackene Dattel im Speckmantel auf Salat von roten Linsen mit frischer Blatt Petersilie und Würfeln von getrockneten Tomaten
- Pikante Paprika-Parmesanplätzchen mit Tomaten-Oliven-Salsa

### Warme Speisen

- Garnelenspieße gebraten in Knoblauch-Olivenöl
- Kleine Medaillons von der Hähnchenbrust mit Ananas im Speckmantel

### Hausgebackene Brotspezialitäten

- Pizzabrot mit Kräuterpesto
- Basilikumbrot mit getrockneten Tomaten

Dazu reichen wir ital. Aioli, fruchtigen Curry-Dip und Kräuterbutter

### Mini-Desserts im Glas

- Mascarponecreme mit Himbeerpüree
- Mousse au Chocolat

**pro Person 25,50 € inkl. 7% MwSt.**

## EATs kalt/warmes Fingerfood-Buffer II

(ab 25 Personen)

### Kalte Fingerfood-Variationen

- Crêpetürmchen gefüllt mit Serranoschinken, Basilikumcreme und Rucola
- Gebratene Zucchinirollchen gefüllt mit Ziegen-Frischkäsecreme
- Blätterteig-Quiche mit Tomate-Mozzarella

### Feines aus dem Glas

- Knusprig gebackene Dattel im Speckmantel auf Salat von roten Linsen mit frischer Blatt Petersilie und Würfeln von getrockneten Tomaten
- Pikante Paprika-Parmesanplätzchen mit Tomaten-Oliven-Salsa
- Mini-Krabbencocktail mit knackigen Streifen von Eisbergsalat

### Kalte Vorspeisen-Spezialitäten

- Jamón serrano Schinken vom schwarzen iberischen Schwein mit zweierlei Melonenspalten von der Cantalupe und der Galia Melone
- Gebackene Zucchini, Aubergine und Paprika in Knoblauch mariniert

### Warme Speisen

- Garnelenspieße gebraten in Knoblauch-Olivenöl
- Kleine Lachssteaks mit Kräutersalz, Olivenöl und feinen Chili-Fäden in der Folie gegrillt
- Kleine Medaillons von der Hähnchenbrust mit Ananas im Speckmantel
- Geschmorte Wiesenchampignons in würziger Knoblauchbutter mit frischem Rosmarin

### Hausgebackene Brotspezialitäten

- Pizzabrot mit Kräuterpesto
- Basilikumbrot mit getrockneten Tomaten

Dazu reichen wir ital. Aioli, fruchtigen Curry-Dip und Kräuterbutter

### Mini-Desserts im Glas

- Mohncreme mit Portweinkirschen
- Bailey-Schokoladen-Creme mit geminzter Erdbeersauce
- Ital. Tiramisu

**pro Person 28,00 € inkl. 7% MwSt.**

## **EATs Besonderes Angebot I**

(ab 10 Personen)

- Saftiger Spießbraten mit sahnigen Tzatziki
- Würziges Kartoffelgratin in Sahnesauce mit Käse im Ofen überbacken
- Knackiger Krautsalat mit feinen Karottenstreifen in Sahnesauce

**pro Person 13,50 €** inkl. 7% MwSt.

## **EATs Besondere Angebot II**

(ab 10 Personen)

### **„Champignonrahmschnitzel“**

- Zartes Schweineschnitzel knusprig in der Panade gebraten an feiner Champignonrahmsauce
- Würziges Kartoffelgratin in Sahnesauce mit Käse im Ofen überbacken
- Frischer Marktsalat bunt gemischt mit Cocktaildressing

**pro Person 14,50 €** inkl. 7% MwSt.

## **EATs Besonderes Angebot III**

(ab 10 Personen)

### **„Jägerschnitzel“**

- Zartes Schweineschnitzel knusprig in der Panade gebraten an würziger Jägersauce mit geschmorten Zwiebeln und Champignons
- Bunte Gemüseplatte der Saison mit Sauce Hollandaise
- Deftige Bratkartoffeln mit Speck & Zwiebeln

**pro Person 14,90 €** inkl. 7% MwSt.

## **EATs Buffet Rustikal I**

(ab 10 Personen)

### **Kalte Speisen**

- Norwegischer Räucherlachs mit Meerrettichsahne im Orangenkorbchen
- Kleine garnierte Schweineschnitzel in Mandelhülle
- Holsteiner Schinken an Melonenspalten
- Pikant gewürzte Partyfrikadellen mit Gurkenfächer
- Bunte Käse-Appetitspießchen garniert mit Früchten der Saison
- Knackiger Krautsalat mit feinen Karottenstreifen in Sahnesauce
- Ofenfrische Partybrötchen mit Butterecken

### **Warme Speisen**

- Herzhafter Spießbraten mit sahnigen Tzatziki
- Würziges Kartoffelgratin in Sahnesauce mit Käse im Ofen überbacken

### **Dessert**

- Bremer Rote Grütze mit Waldbeeren und cremiger Vanillesauce

**pro Person 17,50 € inkl. 7% MwSt.**

## **EATs Buffet Rustikal II**

(ab 10 Personen)

### **Kalte Speisen**

- Norwegischer Räucherlachs mit Meerrettichsahne im Orangenkorbchen
- Holsteiner Schinken an zweierlei Melonenspalten
- Pikant gewürzte Partyfrikadellen mit Gurkenfächer
- Käse-Appetitspießchen garniert mit Früchten der Saison
- Frischer Marktsalat bunt gemischt mit Cocktaildressing
- Ofenfrische Partybrötchen mit Butterecken

### **Warme Speisen**

- Herzhafter Spießbraten mit pikanter Zigeunersauce
- Kleine zarte Schweineschnitzel an fein abgeschmeckter Champignonrahmsauce
- Würziges Kartoffelgratin in Sahnesauce mit Käse im Ofen überbacken

### **Dessert**

- Bremer Rote Grütze mit Waldbeeren und cremiger Vanillesauce

**pro Person 18,50 € inkl. 7% MwSt.**

## **EATs Buffet Rustikal III**

(ab 15 Personen)

### **Kalte Speisen**

- Norwegischer Räucherlachs mit Meerrettichsahne im Orangenkörbchen
- Kleine garnierte Schweineschnitzel in Mandelhülle
- Holsteiner Schinken an zweierlei Melonenspalten
- Pikant gewürzte Partyfrikadellen mit Gurkenfächer
- Knackiger Krautsalat mit feinen Karottenstreifen in Sahnesauce
- Ofenfrische Partybrötchen mit Butterecken

### **Warme Speisen**

- Knusprig gebackener Krustenbraten und herzhafter Spießbraten mit pikanter Zigeunersauce
- Würziges Kartoffelgratin in Sahnesauce mit Käse im Ofen überbacken
- Deftige Bratkartoffeln mit Speck & Zwiebeln

### **Dessert**

- Bremer Rote Grütze mit Waldbeeren und cremiger Vanillesauce
- Weich- und Schnittkäse Spezialitäten mit roten Trauben und Früchten der Saison

**pro Person 20,50 €** inkl. 7% MwSt.

## **EATs Buffet Rustikal IV**

(ab 20 Personen)

### **Kalte Speisen**

- Norwegischer Räucherlachs mit Meerrettichsahne im Orangenkörbchen
- Holsteiner Schinken an zweierlei Melonenspalten
- Knackiger Krautsalat mit feinen Karottenstreifen in Sahnesauce
- Ofenfrische Partybrötchen mit Butterecken

### **Warme Speisen**

- Herzhafter Spießbraten mit pikanter Zigeunersauce
- Scheiben vom zartem Kasselerrücken geschichtet mit Ananasringen mit Käse überbacken an Curry-Cocossauce
- Kleine zarte Schweineschnitzel an fein abgeschmeckter Champignonrahmsauce
- Bunte Gemüseplatte der Saison mit Sauce Hollandaise
- Würziges Kartoffelgratin in Sahnesauce mit Käse im Ofen überbacken

### **Dessert**

- Bremer Rote Grütze mit Waldbeeren und cremiger Vanillesauce

**pro Person 21,50 €** inkl. 7% MwSt.

## EATs Buffet Rustikal V

(ab 20 Personen)

### Warme Speisen

- Zarte Medaillons vom Schweinefilet an Pfirsich-Pfefferrahmsauce
- Knusprige Entenbrust an Orangensauce
- Halbe Rinderroulade an klassischer Bratensauce
- Bunte Gemüseplatte der Saison mit Sauce Hollandaise
- Lieblicher Apfelrotkohl
- Gebutterte Salzkartoffeln und würziges Kartoffelgratin in Sahnesauce mit Käse im Ofen überbacken

Hausgemachter Bohnensalat und Gurkensalat in Essig-Öl Marinade

### Dessert

- Bremer Rote Grütze mit Waldbeeren und cremiger Vanillesauce

**pro Person 24,90 €** inkl. 7% MwSt.

## EATs Buffet Mediterran

( ab 20 Personen)

### Anti-Pasti & Fingerfood

- Gebackene Zucchini, Aubergine und Paprika in Knoblauch mariniert
- Marinierte Champignons gefüllt mit Mascarpone-Basilikumcreme
- Mozzarellakugeln mit Kirschtomaten am Spieß
- Parmesanplätzchen am Spieß mit getrockneten Tomaten in Olivensalsa im Glas
- Crêpetürmchen gefüllt mit Serranoschinken, Basilikumcreme und Rucola

### Warme Speisen

- Zartes Hähnchenbrustfilet pikant gewürzt auf tomatisierten Ratatouillegemüse
- Saftige Medaillons vom Schweinefilet mit frischem Rosmarin im Speckmantel an Pfirsich-Pfefferrahmsauce
- Garnelenspieße gebraten in Knoblauch-Olivenöl mit Kräutersalz
- Vollkornspaghetti gebraten in Knoblauch-Basilikumöl mit feinen Gemüsewürfeln und Rucola
- Gemüseplatte: glasierte Orangenkarotten, gebutterte Zuckerschoten, Romanescoröschen und mit jungen Blattspinat in Rahm
- Kartoffel-Drillinge, kleine Nusskartoffeln gebraten in Olivenöl mit Knoblauch und frischem Rosmarin

Diverse Blattsalate mit Kirschtomaten und Gurkenstreifen an leicht gesüßtem Sauerrahmdressing  
Hausgebackenes Pizzabrot ofenfrisch

### Mini-Dessert im Glas

- Feine Mascarponecreme marmoriert mit Portweinkirschen
- Mousse au Chocolat

**pro Person 27,50 €** inkl. 7% MwSt.



## EATs Partybuffet

(ab 15 Personen)

### Kalte Speisen

- Mozzarellakugeln mit Kirschtomaten am Spieß
- Norwegischer Räucherlachs auf gebutterten Vollkornhalben mit Preiselbeeren
- Pikant gewürzte Partyfrikadellen mit Gurkenfächer
- Eierhälften gefüllt mit Senf-Kräutercreme
- Frischer Marktsalat bunt gemischt mit Cocktaildressing

### Warme Speisen

- Kleine zarte Schweineschnitzel an Champignonrahmsauce
- Knuspriger Spanferkelbraten mit Dunkelbier-Honigsauce
- Zartes Hähnchenbrustfilet mit Ananas und Käse überbacken an fruchtiger Curry-Cocossauce
- Gemüseplatte der Saison mit Sauce Hollandaise
- Würziges Kartoffelgratin in Sahnesauce mit Käse im Ofen überbacken

### Dessert

- Tiramisu Ital. Kuchen mit Amaretto

**pro Person 22,50 €** inkl. 7% MwSt.

## EATs Schlemmerbuffet

(ab 15 Personen)

### Kalte Speisen

- Norwegischer Räucherlachs auf gebutterten Vollkornhalben
- Eierhälften gefüllt mit Senf-Kräutercreme
- Holsteiner Schinken an Melonenspalten
- Frischer Marktsalat bunt gemischt mit Cocktaildressing

### Warme Speisen

- Zarter Putenbraten an pikanter Curryrahmsauce mit Früchten
- Saftiger Spießbraten an Champignonrahmsauce
- Zarte halbe Rinderrouladen mit herzhaft klassischer Bratensauce
- Gemüseplatte der Saison mit Sauce Hollandaise
- Deftige Bratkartoffeln mit Speck & Zwiebeln
- Würziges Kartoffelgratin in Sahnesauce mit Käse im Ofen überbacken

### Dessert

- Mousse au Chocolat

**pro Person 24,50 €** inkl. 7% MwSt.

## EATs Buffet Italia I

(ab 10 Personen)

### Anti Pasti

- Gebackene Zucchini, Aubergine und Paprika mit Knoblauch mariniert
- Mozzarellakäse mit hausgemachtem Basilikumpesto auf Scheiben von frischen Tomaten
- Luftgetrockneter Landschinken an zweierlei Melonenspalten
- Bruschettas mit Tomatenwürfeln, Oliven, frischen Kräutern und Knoblauch
- Knusprig gebackene Datteln im Speckmantel mit Oliven am Spieß

### Warme Speisen

- Ital. Lasagne mit Rinderhackfleisch:  
Schichtnudeln mit Tomaten-Hackfleischfüllung, Sauce Béchamel und Käse überbacken
- Piccata vom Hähnchenbrustfilet mit Tomaten-Kräuterpesto
- Zarte Medaillons vom Schweinefilet an Bandnudeln in feiner Gorgonzola-Sahnesauce
- Kartoffel-Drillinge, kleine Nusskartoffeln gebraten in Olivenöl mit Knoblauch und frischem Rosmarin

Diverse Blattsalate frisch vom Markt mit Kirschtomaten an Balsamico-Pfirsich Vinaigrette

Hausgebackenes Pizzabrot ofenfrisch

### Dessert

- Tiramisu Ital. Kuchen mit Amaretto

**pro Person 22,50 €** inkl. 7% MwSt.

## EATs Buffet Italia II

(ab 10 Personen)

### Anti Pasti

- Gebackene Zucchini, Aubergine und Paprika mit Knoblauch mariniert
- Mozzarellakäse mit hausgemachtem Basilikumpesto auf Scheiben von frischen Tomaten
- Marinierte Champignons gefüllt mit Basilikum-Mascarponecreme
- Luftgetrockneter Landschinken an zweierlei Melonenspalten
- Kleiner Garnelen-Räucherlachs-Spieß auf Aiolisauce im Glas

### Warme Speisen

- Zarte Medaillons vom Schweinefilet nach „Saltimbocca Art“ mit Schinken umlegt an Prosecco-Sahnesauce mit frischen Salbei
- Kleine Schweineschnitzel „Mailänder Art“ in der Käsepanade knusprig gebraten an tomatisierter Mascarpone-Basilikumsauce
- Ital. Lasagne mit Rinderhackfleisch:  
Schichtnudeln mit Tomaten-Hackfleischfüllung, Sauce Béchamel und Käse überbacken
- Kartoffel-Drillinge, kleine Nusskartoffeln gebraten in Olivenöl mit Knoblauch und frischem Rosmarin

Diverse Blattsalate frisch vom Markt mit Kirschtomaten an Balsamico-Vinaigrette

Hausgebackenes Pestobrot ofenfrisch

### Dessert

- Tiramisu Ital. Kuchen mit Amaretto

**pro Person 22,50 €** inkl. 7% MwSt.

## EATs Buffet Italia III

(ab 25 Personen)

### Anti Pasti

- Bruschettas mit Tomatenwürfeln, Oliven, frischen Kräutern und Knoblauch
- Gebackene Zucchini, Aubergine und Paprika mit Knoblauch mariniert
- Mozzarellakäse mit hausgemachtem Basilikumpesto auf Scheiben von frischen Tomaten
- Vitello Tonnato EATs Art, Scheiben vom marinierten Schweinerücken mit Parmesanspänen an Thunfisch-Basilikumsauce

### Warme Speisen

- Piccata vom Hähnchenbrustfilet mit Tomaten-Kräuterpesto
- Zarte Medaillons vom Schweinefilet nach „Saltimbocca Art“ mit Schinken umlegt auf Proseccorahmsauce mit frischen Salbei
- Rindergeschnetzeltes:  
Streifen aus der Rinderhüfte mit Rosé-Champignons, roten Zwiebeln und frischem Basilikum in Rotweinsauce
- Polenta-Lasagne:  
Polenta mit frischen Basilikum geschichtet mit Blattspinat und Räucherlachs unter einer Mozzarellakruste
- Bunte Gemüseplatte der Saison mit Sauce Hollandaise
- Bandnudeln mariniert in Knoblauch-Olivenöl mit Rucola und Kirschtomaten
- Kartoffel-Drillinge, kleine Nusskartoffeln gebraten in Olivenöl mit Knoblauch und frischem Rosmarin

Diverse Blattsalate mit Kirschtomaten, Gurkenstreifen und roten Zwiebeln mit Pfirsich-Balsamico-Vinaigrette

Hausgebackenes Pizzabrot ofenfrisch

### Mini-Dessert im Glas

- Feine Mascarponecreme marmoriert mit Portweinkirschen
- Tiramisu Ital. Kuchen mit Amaretto

**pro Person 28,50 €** inkl. 7% MwSt.

## EATs Galabuffet I

(ab 30 Personen)

### Vorspeisen

- Gebackene Zucchini, Aubergine und Paprika mit Knoblauch mariniert
- Mozzarellakäse mit hausgemachtem Basilikumpesto auf Scheiben von frischen Tomaten
- Norwegischer Räucherlachs an Honig-Dill-Senfsauce
- Crêpetürmchen gefüllt mit Basilikumcreme, Serranoschinken und Rucola am Spieß

### Warme Speisen

- Gerahmte Garnelen aromatisiert mit Prosecco auf einem Bett von Bandnudeln
- Kleine Steaks vom Wildlachsfilet auf würzigem Blattspinat gratiniert
- Zartes Hähnchenbrustfilet pikant gewürzt auf tomatisierten Ratatouillegemüse
- Saftige Medaillons vom Schweinefilet nach „Saltimbocca Art“ mit Schinken umlegt auf Proseccorahmsauce mit frischen Salbei
- Rindergeschnetzeltes:  
Streifen aus der Rinderhüfte mit Rosé-Champignons, roten Zwiebeln und frischem Basilikum in Rotweinsauce
- Bunte Gemüseplatte der Saison mit Sauce Hollandaise
- Kartoffel-Drillinge, kleine Nusskartoffeln gebraten in Olivenöl mit Knoblauch und frischem Rosmarin
- Kartoffelgratin in feiner Sahnesauce mit Käse im Ofen gratiniert

Bunter Salat, frisch vom Markt mit Kirschtomaten & Gurkenstreifen dazu Frenchdressing mit diversen Gartenkräutern

Variationen von Partybrötchen, ofenfrisch

### Mini-Dessert im Glas

- Mousse au Chocolat
- Tiramisu Ital. Kuchen mit Amaretto
- Mascarpone-Mohncreme mit Zimtkirschen

**pro Person 28,50 €** inkl. 7% MwSt.

## EATs Galabuffet II

(ab 30 Personen)

### Vorspeisen

- Gebackene Zucchini, Aubergine und Paprika mit Knoblauch mariniert
- Mozzarella-Käse mit hausgemachtem Basilikumpesto auf Scheiben von frischen Tomaten
- Norwegischer Räucherlachs an Honig-Dill-Senfsoße
- Crêpetürmchen gefüllt mit Basilikumcreme, Serranoschinken und Rucola am Spieß
- Marinierte Artischockenherzen mit Feigen-Balsamico und gerösteten Speck

### Warme Speisen

- Kleine Steaks vom Wildlachsfilet mit Tomaten-Kräuterpesto
- Saftige Medallions vom Schweinefilet mit Speck & Zuchinitaler am Spieß an Pfirsich-Pfefferrahmsauce
- Zartes Hähnchenbrustfilet mit Ananas und Käse überbacken an fruchtiger Curry-Cocossauce
- Rindergeschnetzeltes:  
Streifen aus der Rinderhüfte mit Rosé-Champignons, roten Zwiebeln und frischem Basilikum in Rotweinsauce
- Bunte Gemüseplatte der Saison mit Sauce Hollandaise
- Basilikum-Kartoffelgratin mit roten Zwiebeln in feiner Sahnesauce mit Käse gratiniert
- Kartoffel-Drillinge, kleine Nusskartoffeln gebraten in Olivenöl mit Knoblauch und frischem Rosmarin

Bunter Salat, frisch vom Markt mit Kirschtomaten & Gurkenstreifen dazu Frenchdressing mit diversen Gartenkräutern

Variationen von Partybrötchen, ofenfrisch

### Mini-Dessert im Glas

- Mousse au Chocolat
- Tiramisu, Ital. Kuchen mit Amaretto
- Prosecco-Ananascreme mit Himbeerpüree

**pro Person 29,00 € inkl. 7% MwSt.**

## EATs Galabuffet III

(ab 40 Personen)

### Vorspeisen

- Gebackene Zucchini, Aubergine und Paprika mit Knoblauch mariniert
- Gebratene Zucchiniröllchen gefüllt mit würzig pikanter Schafskäsecreme
- Crêpetürmchen gefüllt mit Honig-Senfcreme & Norwegischen Räucherlachs
- Original spanischer Jamón Serranoschinken im ganzen auf einem Holzbock mit zweierlei Melonen

### Warme Speisen

- Zarte Medaillons vom Schweinefilet im Speckmantel gebraten an Waldpilzrahmsauce mit frischem Zwiebellauch & Gartenkräutern
- Geschmorte Lammkeule mit Knoblauch & Rosmarin mariniert an dunkler Gorgonzola-Feigensauce
- Zartes Wildragout in Rotwein geschmort mit Schalotten in Brombeer-Schokosauce
- Gebratene Garnelenspieße in Knoblauch-Olivenöl mit Kräutersalz an Vollkornspaghetti mit grünen Spargel, Kirschtomaten & Rucola mit einem Hauch Pernod
- Polenta „Zweierlei“ von grüner & roter Paprika unter einer Mozzarellakruste
- Bunte Gemüseplatte der Saison mit Sauce Hollandaise
- Kartoffel-Drillinge, kleine Nusskartoffeln gebraten in Olivenöl mit Knoblauch und frischem Rosmarin
- Cremiges Apfel-Calvados-Kartoffelgratin

Bunter Salat, frisch vom Markt mit Kirschtomaten & Gurkenstreifen dazu Frenchdressing mit diversen Gartenkräutern

Variationen von Partybrötchen, ofenfrisch

### Mini-Dessert im Glas

- Cheesecake mit marinierten Blaubeeren
- Schwarzwäldercreme mit Cognac-Kirschen
- Obstsalat mit cremiger Vanillesauce

**pro Person 33,00 €** inkl. 7% MwSt.

### **EATs Mitternachtssnack I**

- Mozzarellakugeln mit Kirschtomaten am Spieß
- Pikant gewürzte Partyfrikadelle mit Gurkenfächer am Spieß
- Kleines paniertes Schweineschnitzel in Mandelhülle
- Norwegischer Räucherlachs auf gebutterten Vollkorntalern mit Preiselbeeren
- Ofenfrisches Pizzabrot und Kräuterbutter

**pro Person 11,00 €** inkl. 7% MwSt.

### **EATs Mitternachtssnack II**

- Blätterteigquiche von jungen Blattspinat mit Schafskäse
- Curry-Wurstscheiben gebraten in pikanter Currysauce im Glas (kalt)
- Melonenspalten in Serrano-Schinkenröllchen
- Kleines Hähnchenmedaillon mit Ananas im Speckmantel
- Ofenfrisches Pizzabrot und Kräuterbutter

**pro Person 12,00 €** inkl. 7% MwSt.

### **EATs Mitternachtssnack III**

- Minihamburger: Hähnchenbrustfilet mit Rucola, Gurke, Barbecuesauce & Kirschtomate im kleinen Brötchen
- Mediterraner Nudelsalat mit Rucola, Olive, getrockneten Tomaten & gebackener Dattel im Speckmantel im Glas
- Kleines Parmesanschnitzel mit Tomaten-Basilikumcreme
- Crêperöllchen gefüllt mit Honig-Senfcreme & Norweg. Räucherlachs
- Ofenfrisches Pizzabrot und Kräuterbutter

**pro Person 13,00 €** inkl. 7% MwSt.

### **EATs Mitternachtssnack IV**

#### **Hot & Spicy**

- Gebratene Currywurstscheiben in pikant-fruchtiger Curry-Tomatensauce mit ofenfrischen Baguette

**pro Person 10,50 €** inkl. 7% MwSt.

## **EATs Käseplatte**

Internationale und nationale Käseauswahl von Weich- und Schnittkäse-Spezialitäten  
mit zweierlei Weintrauben und Früchten der Saison

**pro Person 12,50 €** inkl. 7% MwSt.

## **EATs Fischplatte**

Norwegischer Räucherlachs mit Honig-Dill-Senfsauce  
Wacholder geräucherte Forellenfilets und Ostsee-Räucheraalfilet  
mit Meerrettich- und Preiselbeersahne im Orangenkörbchen  
Feiner Krabbensalat „Greetsieler Art“  
Edle Matjesfilet nordischer Art mit Hausfrauensauce

**pro Person 20,50 €** inkl. 7% MwSt.

## **EATs Mitternachts-Suppen**

(300ml pro Person)

Gulaschsuppe

**pro Person 3,00 €** inkl. 7% MwSt.

Gyrossuppe

**pro Person 3,00 €** inkl. 7% MwSt.

Chili con Carne

**pro Person 3,00 €** inkl. 7% MwSt.

Porree-Käsecreme mit Hackfleischeinlage

**pro Person 3,00 €** inkl. 7% MwSt.

Porree-Käsecreme mit Gemüse- und Kartoffelwürfeln

**pro Person 3,00 €** inkl. 7% MwSt.

Curryhuhn-Suppe mit grünem Spargel und Paprika

**pro Person 4,00 €** inkl. 7% MwSt.

Vegesacker Kartoffelsuppe mit Lachsstreifen

**pro Person 4,00 €** inkl. 7% MwSt.



**Unser qualifiziertes Grillpersonal steht Ihnen gerne gegen Entgelt zur Verfügung!**

**Pro Person und Stunde 30,00 € inkl. 19% MwSt.**

**Unsere Grillbuffets können Sie auch ohne Grillservice bestellen und selbstverständlich selber grillen, dann gelten die Preise inkl. 7 % MwSt.**

## **EATs Grillbuffet I**

(ab 15 Personen)

Frisch vom Grill

- Bratwurst
- Schweinenackensteaks herzhaft gewürzt
- Pikantes Hähnchenbrustfilet mit Thai-Curry

Dazu reichen wir Aiolisauce, Senf und Ketchup

- Hausmacher Kartoffelsalat
- Fruchtiger Nudelsalat mit gek. Schinken und Mandarinenfilets
- Knackiger Weißkohlsalat mit feinen Karottenstreifen in Sahnesauce
- Frischer Salat vom Markt mit Cocktaildressing
- Ofenfrische Partybrötchen

**pro Person 18,00 € inkl. 7% MwSt.**

**pro Person 20,00 € inkl. 19% MwSt.**

**(Preise ohne Grillservice und Personal)**

## **EATs Grillbuffet II**

(ab 40 Personen)

Frisch vom Grill

- Bratwurst
- Schweinenackensteaks herzhaft gewürzt
- Pikantes Hähnchenbrustfilet mit Thai-Curry
- Zartes Schweinerückensteak mit Paprika und Grillkräutern mariniert
  
- Kartoffel-Drillinge, kleine Nusskartoffeln gebraten in Olivenöl mit Knoblauch und frischem Rosmarin

Dazu reichen wir Aiolisauce, fruchtigen Curry-Dip, sowie Senf und Ketchup

Anti Pasti

- Gebackene Zucchini, Aubergine und Paprika in Knoblauch mariniert
- Mozzarellakäse mit Basilikumpesto auf Scheiben von frischen Tomaten

Salat

- Buntes Salatbuffet frisch vom Markt mit marinierten Schafskäse, eingelegten Oliven und zweierlei Dressing
- Knackiger Krautsalat mit feinen Karottenstreifen in Sahnesauce

Hausgebackenes Pizzabrot und ofenfrische Partybrötchen mit pikanter Kräuterbutter

**pro Person 25,50 € inkl. 7% MwSt.**

**pro Person 28,35 € inkl. 19% MwSt.**

**(Preise ohne Grillservice und Personal)**

## EATs Grillbuffet III

(ab 40 Personen)

### Frisch vom Grill

- Bratwurst
- Zarter Schweinerücken am Spieß mariniert mit Paprika und einen Hauch Chili
- Pikantes Hähnchenbrustfilet mit Thai-Curry
- Saftige Schweinemedallions mit frischem Rosmarin im Speckmantel
- Garnelenspieße in Knoblauchmarinade

Dazu reichen wir Aiolisauce und einen fruchtigen Currydip, sowie Senf & Ketchup

### Frisch aus der Pfanne

- Kartoffel-Drillinge, kleine Nusskartoffeln gebraten in Olivenöl mit Knoblauch und frischem Rosmarin
- Geschmorte Champignons in Knoblauchbutter

### Anti Pasti

- Gebackene Zucchini, Aubergine und Paprika in Knoblauch mariniert
- Mozzarellakäse mit Basilikumpesto auf Scheiben von frischen Tomaten

### Salat

- Buntes Salatbuffet frisch vom Markt mit marinierten Schafskäse, eingelegten Oliven und zweierlei Dressing

Ofenfrische Partybrötchen und hausgebackenes Pizzabrot mit pikanter Kräuterbutter

### Dessert im Glas

- Cheesecake mit marinierten Blaubeeren
- Tiramisu, Ital. Kuchen mit Amaretto
- Cocosmilchreis mit Grappakirschen

**pro Person 29,50 €** inkl. 7% MwSt.  
**pro Person 32,80 €** inkl. 19% MwSt.  
**(Preise ohne Grillservice und Personal)**

**Gerne stellen wir Ihnen auch ein Grillbuffet nach Ihren Wünschen zusammen.  
Sprechen Sie uns an!**

## **EATs Klassische Menues** ( ab 10 Personen)

### **Menue I**

- Hochzeitssuppe mit ausgewähltem Gemüse, feinen Mettbällchen, Eierstich und zartem Hühnerfleisch
- Saftiger Spießbraten und geräucherter Kasselerrücken mit herzhaft klassischer Bratensauce
- Bunte Gemüseplatte der Saison mit Sauce Hollandaise
- Gebutterte Salzkartoffeln
- Dessert: Bremer Rote Grütze mit cremiger Vanillesauce

**pro Person 22,50 €** inkl. 7% MwSt.

### **Menue II**

- Hochzeitssuppe mit ausgewähltem Gemüse, feinen Mettbällchen, Eierstich und zartem Hühnerfleisch
- Saftiger Spießbraten und zarte Rinderrouladen mit klassischer Bratensauce
- Bunte Gemüseplatte der Saison mit Sauce Hollandaise
- Gebutterte Salzkartoffeln
- Dessert: Bremer Rote Grütze mit cremiger Vanillesauce

**pro Person 24,50 €** inkl. 7% MwSt.

### **Menue III**

- Pürierte Tomatenrahmsuppe mit frischen Basilikum
- Saftige Schweinefilets auf Pfifferlingrahmsauce
- Zarte Putenbrust auf fruchtiger Curry-Cocossauce
- Bunte Gemüseplatte der Saison mit Sauce Hollandaise
- Würziges Kartoffelgratin in Sahnesauce mit Käse im Ofen überbacken
- Butterreis mit gerösteten Mandelsplitter
- Dessert: Bremer Rote Grütze mit cremiger Vanillesauce

**pro Person 25,50 €** inkl. 7% MwSt.

### **Menue IV**

- Hochzeitssuppe mit ausgewähltem Gemüse, feinen Mettbällchen, Eierstich und zartem Hühnerfleisch
- Zarte Medaillons vom Schweinefilet mit Rosé Champignons à la creme
- Knusprige Entenbrust an brauner Orangensauce
- Bohnenbündchen im Speckmantel
- Lieblicher Apfelrotkohl
- Hausgemachte Kartoffelknödel & gebutterte Salzkartoffeln
- Dessert: Bremer Rote Grütze mit cremiger Vanillesauce

**pro Person 28,00 €** inkl. 7% MwSt.

## EATs Hauptgerichte

(ab 8 Personen)

### Filetpfanne „Ratsherren Art“

- Zarte Medaillons vom Schweinefilet saftig gebraten auf geschmorten Zwiebeln mit frischen Champignons und Sauce Bernaise
- Bunte Gemüseplatte der Saison mit Sauce Hollandaise
- Deftige Bratkartoffeln mit Speck & Zwiebeln

**pro Person 19,50 €** inkl. 7% MwSt.

### Filetpfanne „Zweierlei“

- Zarte Medaillons vom Schweinefilet und der Hähnchenbrust auf feiner Rahmsauce mit Cognac und grünen Pfeffer
- Geschmorten Zwiebeln mit frischen Champignons und Bohnenbündchen im Speckmantel
- Kartoffel-Drillings, kleine Nusskartoffeln gebraten in Olivenöl mit Knoblauch und frischem Rosmarin

**pro Person 19,50 €** inkl. 7% MwSt.

### Ente „norddeutsche Art“

- Knusprige Entenkeule und rosa Entenbrust (½ pro Person) auf brauner Preiselbeer-Wacholdersauce
- Lieblicher Apfelrotkohl und Rosenkohl in Speckstippe
- Hausgemachte Pfifferlings-Kartoffelknödel

**pro Person 23,00 €** inkl. 7% MwSt.

**Mit einer Vorsuppe und einem Dessert Ihrer Wahl können Sie sich auch hier,  
Ihr persönliches Menue zusammenstellen.**

## EATs Vorsuppen

(0,3 Ltr. pro Person)

### Hochzeitssuppe

- mit ausgewähltem Gemüse, feinen Mettbällchen, Eierstich und zartem Hühnerfleisch

**pro Person 3,00 €**

### Pürierte Tomatenrahmsuppe

- mit frischem Basilikum

**pro Person 3,00 €**

### Pürierte Broccolicremesuppe

- mit gerösteten Mandelsplittern

**pro Person 3,00 €**

### Vegesacker Kartoffelrahmsuppe

- mit Krabben und Räucherlachsstreifen

**pro Person 4,00 €**

### Curryhuhnsuppe

- mit grünen Spargel und Paprika

**pro Person 4,00 €**

alle Preise inkl. 7% MwSt.

## EATs Eintöpfe und Suppen

(0,5 Ltr. pro Person)

### Gulaschsuppe

- pikant gewürzt aus magerem Schweinefleisch

**pro Person 4,80 €**

### Chili con Carne

- mit herzhafter Hackfleischeinlage

**pro Person 4,80 €**

### Gyrossuppe

- pikant gewürzt mit zartem Schweinefleisch

**pro Person 4,80 €**

### Porree-Käse-Cremesuppe

- mit Hackfleischeinlage

**pro Person 4,80 €**

### Erbseintopf

- mit deftiger Wursteinlage

**pro Person 4,80 €**

### Hochzeitssuppe

- mit ausgewähltem Gemüse, feinen Mettbällchen, Eierstich und zartem Hühnerfleisch

**pro Person 5,20 €**

alle Preise inkl. 7% MwSt.

## EATs warme Beilagen

- Kartoffelgratin  
**pro Person 4,00 €**
- Bratkartoffeln mit Speck & Zwiebeln  
**pro Person 4,00 €**
- Gebutterte Salzkartoffeln  
**pro Person 3,00 €**
- Kartoffel-Drillinge mit Rosmarin  
**pro Person 4,00 €**
- Gebutterter Reis  
**pro Person 3,00 €**
- Deftige Butterspätzle mit Speck & Zwiebeln  
**pro Person 4,00 €**
- Bunte Gemüseplatte der Saison mit Sauce Hollandaise  
**pro Person 5,00 €**
- Prinzessbohnen im Speckmantel (2 Bündchen)  
**pro Person 4,80 €**
- Frischer Apfelrotkohl, lieblich gewürzt  
**pro Person 3,80 €**
- Deftiges Sauerkraut, herzhaft gewürzt  
**pro Person 3,80 €**

alle Preise inkl. 7% MwSt.

## EATs Braten Spezialitäten

### Spießbraten

- Schweinenacken herzhaft gewürzt **pro Person 7,50 €**

### Gyrosbraten

- Schweinenacken nach griechischer Art, kräftig gewürzt **pro Person 7,50 €**

### Kasselerbraten

- aus dem Schweinenacken **pro Person 7,50 €**

### Kasselerbraten

- aus dem Schweinerücken **pro Person 7,50 €**

### Krustenbraten

- Schweinebraten mit eingeritzter Schwarte, kross gebacken **pro Person 7,50€**

### Spanferkelrücken

- Schweinerücken nach Spanferkel Art  
mit eingeritzter Schwarte, kross gebacken **pro Person 9,00 €**

### Putenbrustbraten

- Zartes Putenfleisch in Currymarinade **pro Person 8,40 €**

### Zarte Rinderbraten

- Geschmorter Rinderbraten in eigener Sauce **Preis / Tagespreis**

### Zarte Rinderrouladen (240g)

- Eine Rinderroulade klassisch gefüllt mit Bratensauce **Preis / Tagespreis**

alle Preise inkl. 7% MwSt.

## EATs Saucen

- |  |  |
|--|--|
| - Klassische Bratensauce<br><b>pro Person 1,00 €</b> | - Pfirsich-Pfefferrahmsauce<br><b>pro Person 2,00 €</b>          |
| - Zigeunersauce<br><b>pro Person 2,00 €</b>          | - Cognac-Pfeffersauce<br><b>pro Person 2,20 €</b>                |
| - Jägersauce<br><b>pro Person 2,00 €</b>             | - Currysauce mit exotischen Früchten<br><b>pro Person 2,00 €</b> |
| - Champignonrahmsauce<br><b>pro Person 2,20 €</b>    | - Sauce Hollandaise<br><b>pro Person 2,50 €</b>                  |
| - Pfifferlingrahmsauce<br><b>pro Person 3,20 €</b>   | - Sauce Bernaise<br><b>pro Person 2,70 €</b>                     |
| - Dunkelbier-Honigsauce<br><b>pro Person 2,00 €</b>  |  |

alle Preise inkl. 7% MwSt.

## EATs Dessert-Auswahl

- Bremer Rote Grütze mit Vanillesauce **pro Person 4,50 €**
- Mousse au Chocolat **pro Person 4,50 €**
- Tiramisu Ital. Kuchen mit Amaretto **pro Person 4,50 €**
- Mascarponecreme marmoriert mit Portweinkirschen **pro Person 4,50 €**
- Bailey-Schokoladencreme an geminzter Erdbeersauce **pro Person 5,20 €**
- Mousse au Chocolat mit Mascarpone-Vanillesauce, aromatisiert mit Calvados **pro Person 4,80 €**
- Frischer Obstsalat mit cremiger Vanillesauce **Saisonpreis**

alle Preise inkl. 7% MwSt.

## EATs Saisonangebote

### EATs Grünkohlangebot

(Saison: November-März)

(Ab 10 Personen)

- Herzhaft gekochter Grünkohl mit Pinkel, Kasseler, Kochwurst, Bauchfleisch und Salzkartoffeln **pro Person 19,00 €**
- mit Bratkartoffeln **pro Person 19,50 €**
- mit Hochzeitssuppe **pro Person 21,60 €**
- mit Rote Grütze und Vanillesauce **pro Person 22,90 €**
- komplett mit Vorsuppe und Dessert **pro Person 25,30 €**

alle Preise inkl. 7% MwSt.

### EATs Spargelangebot

(Saison: Mitte April – Juni)

- 500g frischer Stangenspargel mit zerlassener Butter, Sauce Hollandaise und gebutterten Salzkartoffeln **Preis / Tagespreis**
- mit milden Knochenschinken **pro Person 4,00 € zusätzlich**
- mit paniertem Schweineschnitzel **pro Person 3,40 € zusätzlich**
- mit Knochenschinken und kleinen panierten Schnitzel **pro Person 5,10 € zusätzlich**

alle Preise inkl. 7% MwSt.

Als **Vorsuppe** empfehlen wir:

- Spargelcremesuppe mit frischer Gartenkresse **pro Person 3,60 € inkl. 7% MwSt.**

**Auf Wunsch können wir Ihnen den Schinken auch in Würfel oder klassisch in dünnen oder dicken Scheiben geschnitten anbieten!**

## Geschirr-Verleih

### Verleih ohne Reinigung

- Menueteller, flach oder tief **Stück 0,50 €**
- Besteck (Messer, Gabel, Löffel) **als Set 0,50 €**
- Dessertschalen **Stück 0,50 €**
- Kaffeegedeck (Tasse, Unterteller, Löffel) **Gedeck 0,60 €**
- Kleine Kuchenteller **Stück 0,50 €**

alle Preise inkl. 19% MwSt.

### Verleih mit Reinigung

- Menueteller, flach oder tief **Stück 1,00 €**
- Besteck (Messer, Gabel, Löffel) **als Set 0,80 €**
- Dessertschalen **Stück 0,80 €**
- Kaffeegedeck (Tasse, Unterteller, Löffel) **Gedeck 1,00 €**
- Kleine Kuchenteller **Stück 1,00 €**
- Reinigungspauschale Buffetausstattung **pro Person 1,50 €**

alle Preise inkl. 19% MwSt.

### Rückgabe Buffetausstattung und Geschirr

Die Rückgabe der von uns gelieferten Buffetausstattung / Geschirr erfolgt in einem **gereinigten Zustand**. Ungereinigte Buffetausstattung / Geschirr nehmen wir gerne nach vorheriger Absprache gegen Berechnung zurück.

Eine eventuelle Abholung der Gegenstände / Geschirr berechnen wir nach Aufwand.

Für die leihweise zur Verfügung gestellte Buffetausstattung / Geschirr etc. haftet bei Beschädigung oder Verlust der Besteller.

### Fahrtkosten

Alle angegebenen Preise sind Abholpreise. Bei Anlieferung wird ein Fahrtkostenanteil je nach Entfernung erhoben.

Alle Angebote und Preise sind freibleibend inkl. der gesetzl. MwSt.

Liefermöglichkeiten und warenbedingte Änderungen – auch in Bezug auf Ausstattung – bleiben vorbehalten.

### Zahlungsmodalitäten

Bitte beachten Sie, dass für Aufträge ab 1.000,00 € eine Teilvorkasse in Höhe von 50% der Auftragssumme fällig ist. Die Rechnungsstellung erfolgt nach Vertragsabschluss. Die Endabrechnung nach Auslieferung.

### Stornierung

Bei Stornierungen von bereits erteilten Gesamtaufträgen berechnen wir

4 Tage vor dem vereinbarten Liefertermin 25 %

2 Tage vor dem vereinbarten Liefertermin 50 %

Bei Stornierung am Liefertag behalten wir uns vor bis zu 100% Auftragswertes in Rechnung zu stellen.



## Allgemeine Geschäftsbedingungen

Nachstehende Allgemeine Geschäftsbedingungen gelten für alle Verträge, Lieferungen und sonstige Leistungen. EAT Menues & Catering ist jederzeit berechtigt, diese Allgemeinen Geschäftsbedingungen einschließlich aller eventuellen Anlagen mit einer angemessenen Kündigungsfrist zu ändern oder zu ergänzen. Vorher eingehende Aufträge werden nach den dann noch gültigen Alten Allgemeinen Geschäftsbedingungen bearbeitet.

Unsere Angebote sind unverbindlich. Kleine Abweichungen und Änderungen unserer Beschreibungen sind möglich. Das jeweilige Partyserviceheft verliert mit Erscheinen einer neuer Ausgabe seine Gültigkeit. Dies gilt auch für die Mittagstischkarte.

Der Preis versteht sich ab der Betriebsstätte der Unternehmens EAT Menues & Catering, Transportkosten gehen zu Lasten des Kunden, außer es sind andere Vereinbarungen getroffen worden.

Die Zahlung der Rechnung ist bei Übernahme fällig oder sofort nach Rechnungserhalt ohne Abzug von Skonto zahlbar. Auf Rechnungen, die innerhalb von 10 Tagen nach Rechnungsdatum nicht beglichen sind, werden Verzugszinsen erhoben.

Die gesetzliche Mehrwertsteuer von derzeit 7% ist in den genannten Buffetpreisen bereits enthalten – Getränke; Geschirreinigung- und Personalpreise verstehen sich inkl. 19% Mehrwertsteuer. Der Gesetzgeber schreibt uns vor bei Lieferungen, die eine reine Speisenerlieferung durch zusätzliche Serviceleistungen (z.B. Geschirrvormietung mit Reinigung, Personalgestellung) ergänzt, für die Gesamtlieferung den vollen Mehrwertsteuersatz zu erheben.

Für solche Bestellungen gelten deshalb die Bruttopreise unserer Speisenangebote dieses Partyserviceheftes nicht. Die Speisenangebote beinhalten also nur dann 7% MwSt., wenn wir uns auf die bloße Anlieferung der Speisen beschränken und vor Ort keine Serviceleistungen den verzehrenden Personen gegenüber erbringen.

Zur Erklärung: Gesamtlieferung = Dienstleistung = voller Steuersatz (19%)

Speisenerlieferung = Lebensmittel = ermäßigter Steuersatz (7%)

Alle vom Auftragnehmer angelieferten Materialien und Gegenstände mit Ausnahme der Lebensmittel und Getränke stehen und bleiben im Eigentum des Auftragnehmers und werden nur leih- bzw. mietweise überlassen.

Der Kunde verpflichtet sich, die Gegenstände pfleglich zu behandeln und im einwandfreien und gereinigten Zustand zurückzugeben. Fehlmengen, Bruch und Beschädigungen, auch an Transportbehältern, gehen zu Lasten des Kunden. Bei Verlust hat der Kunde Schadensersatz in Höhe des Kaufpreises (=Wiederbeschaffungswert) zu leisten. Sollte die Rückgabe nicht durch den Kunden möglich sein, so berechnen wir daraus entstehende Fahrt- bzw. Lohnkosten für die Reinigung der Gegenstände.

Die Lieferung erfolgt nach bestem Wissen und Gewissen von fachlich geschultem Personal. Es muss mit Zeitverschiebungen gerechnet werden. Für Schäden, die durch höhere Gewalt entstehen, übernehmen wir keine Schadensersatzansprüche.

EAT Menues & Catering gewährleistet, dass die verkaufte Ware zum Zeitpunkt des Gefahrenüberganges, die vertraglich zugesicherten Eigenschaften hat.

Gefahrenübergang: Die Gefahr geht mit Annahme der Ware durch den Käufer auf ihn über.

Der Kunde hat die Ware nach mit ihm zumutbarer Gründlichkeit zu prüfen. Bei etwaigen Unstimmigkeiten oder Abweichungen der Lieferung sind diese sofort schriftlich auf dem Lieferschein zu fixieren oder EAT Menues & Catering ist umgehend telefonisch zu benachrichtigen.

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

Gemäß des Bundesdatenschutzgesetzes (BDSG) machen wir darauf aufmerksam, dass die in Rahmen der Geschäftsabwicklung notwendigen Daten mittels einer EDV-Anlage verarbeitet und gespeichert werden. Persönliche Daten werden selbstverständlich vertraulich behandelt.

Gerichtsstand: Erfüllungsort und Gerichtsstand ist der Sitz von EAT Menues & Catering. Es gilt ausschließlich das Recht der Bundesrepublik Deutschland.