



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

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 Buttersauswahl

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

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 Vollkornhalben 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 Vollkornhalben 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 Zucchinihalben 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 Zucchinirollchen gefüllt mit Schafskäsecreme
- Zartes Hähnchenmedaillon mit Ananas im Speckmantel
- Crêpetürmchen gefüllt mit Serranoschinken, Basilikum-Mascarponecreme und Rucola
- Mini-Krabbenscocktail 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

- Mozzarella-Kugeln mit Kirschtomaten am Spieß
- Norwegischer Räucherlachs auf gebutterten Vollkornbrotstücken 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 Vollkornbrotstücken
- 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
- Mozzarellakäse mit hausgemachtem Basilikumpesto auf Scheiben von frischen Tomaten
- Norwegischer Räucherlachs an Honig-Dill-Senfsauce
- 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 Medaillons 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
pro Person 1,00 € | - Pfirsich-Pfefferrahmsauce
pro Person 2,00 € |
| - Zigeunersauce
pro Person 2,00 € | - Cognac-Pfeffersauce
pro Person 2,20 € |
| - Jägersauce
pro Person 2,00 € | - Currysauce mit exotischen Früchten
pro Person 2,00 € |
| - Champignonrahmsauce
pro Person 2,20 € | - Sauce Hollandaise
pro Person 2,50 € |
| - Pfifferlingrahmsauce
pro Person 3,20 € | - Sauce Bernaise
pro Person 2,70 € |
| - Dunkelbier-Honigsauce
pro Person 2,00 € | |

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.