

Steinbock & Steinbock

*** Catering und Partyservice ***

Sehr geehrte Damen und Herren,

*wie besprochen überreichen wir Ihnen unsere
Menüvorschläge.*

*Diese Vorschläge sollen nur ein Gedankenanstoß für Sie sein.
Gerne setzen wir Ihre Wünsche und Vorstellungen um.*

*Bei Rückfragen stehen wir Ihnen
telefonisch oder persönlich zur Verfügung.*

Mit freundlichen Grüßen

Henry Steinbock

Catering und Partyservice Steinbock & Steinbock

Große Str 5 – 24392 Süderbrarup

Telefon 04641 1444 und 0175/375 06 22

Steinbock & Steinbock

*** Catering und Partyservice ***

Ihr Event

Ob private , geschäftliche, kleine oder große Veranstaltungen – wir bringen Ihre Wünsche auf den Punkt.

Qualität wird bei uns groß geschrieben! Ob Fingerfood, Vegetarisches, Mediterranes oder auch nur die klassische „Hausmannskost“ – lassen Sie sich einfach überraschen.

Nennen Sie uns Ihre Wünsche.

Gerne machen wir Ihnen ein speziell auf Ihre Veranstaltung zugeschnittenes Angebot.

Die nachfolgenden Vorschläge sollen nur ein Gedankenanstoß für Sie sein, gerne setzen wir Ihre Wünsche und Gedanken in der Tat um.

Wählen Sie unter

- Verschiedene Buffet*
- Fingerfood*
- Mehrgängige Menues*
- Einzelne Gerichte*

Buffet richten wir ab 30 Personen aus, Menues und Gerichte ab 20 Personen.

*Catering und Partyservice
Steinbock & Steinbock
Große Str 5 – 24392 Süderbrarup
Telefon 04641/1444
email esskneipe-mister-ed@t-online*

Steinbock & Steinbock

*** Catering und Partyservice ***

Frühstücksbuffet

- *frischer Salat mit Dressing*
- *Mozarella-Tomaten-Spieße*
- *verschiedene Sorten Brötchen*
- *verschiedene Sorten Brot*
- *Marmelade und Nutella*
- *Aufschnittplatten mit verschiedenen Sorten Aufschnitt*
- *Käseplatten mit verschiedenen Sorten Schnittkäse*
- *verschiede Sorten Weichkäse*
- *Rührei mit krosch gebratenem Speck*
- *kleine Bratwürste*
- *Krabbensalat*
- *Fleischsalat*
- *Thüringer Mett mit Zwiebeln*
- *geräucherter Lachs mit Sahne-Meerrettich*
- *gekochte Eier mit Mayohaube*
- *Partyfrikadellen*
- *verschiedene Dessert*

Steinbock & Steinbock

*** Catering und Partyservice ***

Buffet >> Steinbock & Steinbock<<

Vorspeisen

- *Bruschetta alla capresse*
- *Safranhuhnspeie*
- *Salat der Saison*
- *Scharfe Tomaten-Sambuca-Suppe mit Facaccine*

Hauptgerichte

- *Saftiger Braten vom Rind*
- *Schweinemedallions mit Walnuss-Füllung*
- *Pfeffertopf*
- *Putenschnitzel alla Saltimbocca*
- *In der Pfanne gebratene Bohnen-Pilz-Gemüse*
- *Bundmöhren*
- *Blumenkohl*
- *Bratkartoffeln*
- *Kartoffel-Gratin*
- *Vanille-Kartoffelpüree*

Dessert

- *Schoko-Vanille-Mousse*
- *Espresso-creme*
- *Fruchtiger Obstsalat*

Steinbock & Steinbock

*** Catering und Partyservice ***

Buffet >>Mediterran<<

Vorspeisen

- *Melone mit Schinken*
- *Mozzarella-Tomaten-Spieße*
- *Romana-Rucolasalat mit Parmesan*
- *Zucchini-Lauch-Frittata*

Hauptgerichte

- *Maurische-Fleischspieße*
- *Paella*
- *Putenröllchen in Zitronensauce*
- *Mediterraner Schweinerollbraten*
- *Kalbsrouladen*
- *Ratatouille aus dem Ofen*
- *Rosmarinkartoffeln*
- *Bandnudeln*

Dessert

- *Espressocreme*
- *Panna cotta mit frischen Früchten*

Steinbock & Steinbock

*** Catering und Partyservice ***

>> *Sommerbuffet* <<

Vorspeise

- *Verschiedene frische Salate*
- *Mozarella-Tomaten-Spieße*
- *Röstspargel in Serrano-Schinken*
- *Käse-Lauch-Frittata*

Hauptgerichte

- *Safranhuhn-Spieße*
- *Pikante Putenbrust*
- *Mediterraner Schweinebraten*
- *Hähnchenbrust in Currysauce*
- *Asiatisches Wokgemüse*
- *Gemüsenudeln*
- *Reis*
- *Röstkartoffeln*
- *Frisches Marktgemüse*

Dessert

Süße Sünden

Steinbock & Steinbock

*** Catering und Partyservice ***

Buffet >> Exotisch<<

Vorspeise

- *Samtige Kürbissuppe mit Speck-Käse-Brösel*
- *Zucchini-Lauch-Frittata*
- *Safran-Huhn-Spieße*
- *Mini Burger mit Hühnerbrust*

Hauptgericht

- *Puten-Schnitzel alla Saltimbocco*
- *Mediterrane Garnelenpfanne*
- *Paella mit Hühnerbrust*
- *Ratatouille-Lasagne mit Paprikacreme*
- *Rosmarienkartoffel*
- *Basamati-Reis*

Dessert

- *Süße Sünden*

Steinbock & Steinbock

*** Catering und Partyservice ***

Buffet >> 1000 und 1 Nacht<<

Vorspeise

- *Lachstaler mit Wasabi-Creme fraiche*
- *Safran-Huhn-Spieße mit scharfen Dip*
- *Chorizo-Focaccia*

Hautgerichte

- *Scampi auf gebratene Asia- Nudeln*
- *Kichererbsen-Curry*
- *Ratatouille-Lasagne mit Paprikacreme*
- *Mediterraner Schweinenacken*
- *Wokgemüse*
- *Rosmarinkartoffel*
- *Basmati-Reis*
- *Italienischer Gemüsegratin*

Dessert

- *Süße Sünden vom Dessertbuffet*

Steinbock & Steinbock

*** Catering und Partyservice ***

Fingerfood 1

*kulinarische Miniaturen, die man ganz unkompliziert isst:
einfach von der Hand in den Mund.*

Fingerfood

- *Arabischer Salat*
- *Gemüsesticks*
- *Mozzarella-Tomaten-Spieße*
- *Crostini mit Serano-Schinken*
- *Sellerieschnitzel und in Speck gewickelte Kartoffel*
- *Peking-Rollen mit Entenbrust und Dip*
- *Chorizo-Brot mit Dip*
- *Garnierte Tortilla-Ecken*
- *Lachs-Röllchen „Sushi-Art“ auf Pumpernickel*
- *Garnelen-Lolly in Zuckerschotenhülle mit Zitronen-Mayonnaise*
- *Mini-Bürger mit Hähnchenbrust*
- *Hähnchenhappen mit Gurken-Relish*
- *Kalte Paprikasuppe mit Sellerie-Salsa*
- *Obstsalat im Glas mit Orangen-Quark-Dip*

Steinbock & Steinbock

*** Catering und Partyservice ***

Fingerfood 2

*kulinarische Miniaturen, die man ganz unkompliziert isst:
einfach von der Hand in den Mund.*

Fingerfood

- *Gemischter Salat mit Parmesan-Chips*
- *Röstspargel in Serrano-Schinken*
- *Blinis mit Lachs*
- *Avocado-Schinken-Häppchen*
- *Zucchini-Lauch-Fritta-Muffins*
- *Kichererbsen-Curry im Glas*
- *Gemüse-Risotto im Glas*
- *Gebratene Hähnchenbrust auf Crostini mit Paprika-Dip*
- *Veggi-Mini-Burger*
- *Crostini mit Spinat und gebraten Schafskäse*
- *Panierte mini Schnitzel*
- *Safranhuhn-Spieße*
- *Maurische Fleisspieße*
- *Chorizo-Brot mit Dip*

- *Zitronenmousse mit Fruchtsauce*

Steinbock & Steinbock

*** Catering und Partyservice ***

Buffet >>Vegetarisch<<

Vorspeisen

- *Mozzarella-Tomaten-Spieße*
- *Spinatsalat mit Pfefferbirnen und Himbeer-Walnussöl-Dressing*
- *Möhren-Ingwer-Süppchen*

Hauptgerichte

- *Zucchini-Lauch-Frittata*
- *Garnierte Tortilla Ecken*
- *Kichererbsen-Curry*
- *Griechische Zucchini Frikadellen mit Joghurt-Dill- Dip*
- *Kohlrabischnitzel mit Paprika-Dip*
- *Couscous-Pfanne mit Minze-Joghurt-Dip und Tomaten-Dip*
- *Rosmarinkartoffeln*
- *Reis*

Dessert

- *Espressocreme*
- *Panna cotta mit frischen Früchten*

Steinbock & Steinbock

*** Catering und Partyservice ***

Menue 1

Vorspeise: Kartoffelcremesuppe mit Krabben

*Hauptgericht: Im Ofen gegarte mediterraner
Schweinebraten mit einer pikanten
Pfeffersauce, Leipziger Allerlei und
Salzkartoffeln*

Dessert: Zitronenmousse mit Fruchtsauce

Menue 2

Vorspeise: Kohlrabi-Kerbel-Süppchen

*Hauptgericht: Feurige Putenbrust an Schmorgemüse
und Bratkartoffel*

*Dessert: Mascarpone-Sahne-Creme
mit frischen Früchten*

Steinbock & Steinbock

*** Catering und Partyservice ***

Menue 3

Vorspeise: Kraftbrühe mit Lauch- und Möhrenstreifen

Hauptgericht: Schweinelende mit Walnuss-Pesto-Füllung, Vanille-Kartoffelpüree, Bohnenbündchen und Bundmöhren

Dessert: Himbeer-Mascarponecreme

Menue 4

Vorspeise: Tomaten-Crostini auf Salat

Hauptspeise: Medaillons vom Schweinefilet an Dijon-Senfsoße mit frischem Marktgemüse Kartoffelspalten und Bratkartoffeln

Dessert: Bayrische Creme auf Himbeermark

Steinbock & Steinbock

*** Catering und Partyservice ***

Menue 5

Vorspeise: Quiche Lorraine an Blattsalat

*Hauptgericht: Schweineschinken mit Meerrettichkruste
Broccoli, Möhren, Lauch, Rahmsauce,
Salzkartoffeln*

Dessert: Eierlikör-Parfait mit Himbeeren

Menue 6

Vorspeise: Crostini mit Bresaola

*Hauptgericht: Putenschnitzel alla Saltimbocca
Broccoli, Spinat und Rosmarinkartoffeln*

Dessert: Espressocreme

Steinbock & Steinbock

*** Catering und Partyservice ***

Menue 7

Vorspeise: Scharfe Tomaten-Sambuca-Suppe

*Hauptgericht: Spannferkelrücken mit Gemüse
der Saison und im Ofen gegarte
Rosmarinkartoffeln*

Dessert: Panna-cotta-Beeren-Terrine

Menue 8

Vorspeise: Knackiger Salat mit Speck und Parmesan

*Hauptgericht: Medaillons vom Schwein mit
Walnuss-Gorgonzola-Füllung,
in Zwiebeln und Speck gebratene
Bohnen, Bundmöhren und Kartoffelgratin*

Dessert; Espressocreme

Steinbock & Steinbock

*** Catering und Partyservice ***

Menue 9

Vorspeise: Caesar`s Salat mit Croutons

*Hauptgericht: Filet Stroganoff vom Rinderfilet mit
Kartoffelrösti und frisches Marktgemüse*

Dessert: Erdbeeren in Rhabarbergelee

Menue 10

Vorspeise: Feine Hochzeitssuppe

*Hauptgericht: Tafelspitz mit Meerrettichsauce
Bohnen und Salzkartoffel*

Dessert: Ingwercreme mit Mangomark

Steinbock & Steinbock

Catering und Partyservice

Leihinventar

Damit Ihr Fest ein voller Erfolg wird, können Sie ein umfangreiches Inventar auf Wunsch zu folgenden Bedingungen mieten.

- Die Mietdauer des Inventars beträgt 3 Tage, am Wochenende von Freitag bis Montag
- Der Benutzer haftet für Verluste und Schäden am Inventar und am Verpackungsmaterial
- Die Rückgabe des Porzellans sowie der Gläser und Bestecke erfolgt gereinigt und poliert
- Auf Wunsch kann die Reinigung von uns übernommen werden, die dafür entstandene Arbeitsleistung wird nach Aufwand berechnet
- Für die Anlieferung bzw. Abholung des Inventars erheben wir eine Transportpauschale, abhängig vom Lieferumfang.

Gläser

Sektglas	pro Stück	0,30 €	Stampfer	pro Stück	0,20 €
Weinglas	pro Stück	0,30 €	Saftkaraffen	pro Stück	2,00 €
Wasserglas 0,1 l	pro Stück	0,30 €	Muckpott	pro Stück	2,00 €
Longdrinkglas 0,2 l	pro Stück	0,30 €	Weizenbiertglas	pro Stück	0,40 €
Bierglas 0,3 l	pro Stück	0,30 €			

Geschirr

Menueteller 26 cm	pro Stück	0,50 €	Suppenteller	pro Stück	0,50 €
Kuchenteller 20 cm	pro Stück	0,40 €	Kaffee-Set	pro Stück	0,80 €
Suppenterrine	pro Stück	2,50 €	(Tasse, Untertasse, Löffel)		

Besteck

Messer	pro Stück	0,20 €	Gabel	pro Stück	0,20 €
Löffel	pro Stück	0,20 €	Kuchengabel	pro Stück	0,20 €
Kaffeelöffel	pro Stück	0,20 €	Suppenkelle	pro Stück	0,50 €
Auffülllöffel / Gabel	pro Stück	0,50 €			

Zubehör

Aschenbecher Glas	pro Stück	0,50 €
Servietten etc.	nach Verbrauch	

Fachpersonal

Bankettleiter/in	pro Stunde	50,00 €
Koch / Köchin	pro Stunde	50,00 €
Servicekräfte	pro Stunde	40,00 €
Sonstige Kräfte	pro Stunde	35,00 €

Catering und Partyservice Steinbock & Steinbock
Nord-Ostsee Sparkasse
 BIC/ NOLADE21NOS - IBAN/ DE 55 2175 0000 0110 0972 38

St.-Nr.: 29 164 00150

Steinbock & Steinbock

*** Catering und Partyservice ***

Lieferung- und Zahlungsbedingungen

Alle angegebenen Preise verstehen sich als Bruttopreise (inkl. der gesetzlichen MwSt) sowie als Preis pro Person.

Die Lieferung erfolgt ab 25 Personen im Umkreis von ca. 25 km frei Haus.

Die Rechnung ist bei Lieferung ohne Abzug in bar zu begleichen.

Die Angebote unserer Preisliste sind freibleibend. Saisonale Preisveränderungen, wenn abweichend von der Preisliste, werden Ihnen spätestens bei der Bestellung mitgeteilt.

Die bestellten Buffet, Menüs oder Speisen richten wir auf Leihgeschirr an. Diese sind spätestens 3 Tage nach Lieferung gesäubert zurück zu geben. Bruch und Verlust wird mit dem Wiederbeschaffungswert gesondert in Rechnung gestellt.

Eine Auftragsstornierung bis zu einem Wert von 200,00 € ist kostenfrei, sofern 1 Woche vor dem vereinbarten Liefertermin die Abbestellung erfolgt. Ausgenommen hier, die auf besonderen Kundenwunsch, bestellte Waren - diese stehen dem Kunden zur freien Verfügung und werden in Rechnung gestellt.

Bei Aufträgen über 200,00 € beträgt die Auftragsstornierung:

20% des Auftragswertes bei Rücktritt zehn Tage vor dem Liefertermin
30% des Auftragswertes bei Rücktritt neun bis drei Tage vor dem Liefertermin
50% des Auftragswertes bei Rücktritt zwei Tage vor dem Liefertermin.
100% des Auftragswertes bei Rücktritt ein Tage vor dem Liefertermin

Gerichtsstand für beide Parteien ist Flensburg. Mit Auftragserstellung werden die Liefer- und Zahlungsbedingungen einschl. Rücktrittsvereinbarung verbindlich anerkannt.

Catering und Partyservice Steinbock & Steinbock

Nord-Ostsee Sparkasse
BIC/ NOLADE21NOS - IBAN/ DE55 2175 0000 0110 0972 38

St.-Nr.: 29 164 00150