



Groß-Buchholzer Kirchweg 70  
30655 Hannover  
Tel. 0511-898687-0, Fax. 0511-898687-19  
verkauf@AM-party-wine.de

**Herzlichen Dank für Ihr Interesse an  
unseren Produkten und  
Dienstleistungen**

- Partyservice/ Catering
- Wein-Einzel- & Großhandel
- Messe-, Veranstaltungs- und Event-Management
- Firmen- und Familienfeiern
- Durchführung von Koch-Events
- Ernährungsberatung / Bio-Coaching

Für den ersten Eindruck haben wir hier verschiedene Vorschläge aus unserem umfangreichen Partyservice-Angebot für Sie zusammengestellt. Gerne vereinbaren wir aber auch einen Beratungstermin mit Ihnen.

Für Ihre Feiern rund Events bieten wir Ihnen verschiedene Veranstaltungsräume:

- bis ca. 70 Personen können Sie das besondere Flair unseres Wein-Laden, der im Fachwerkhaus eingerichtet ist, genießen
- verschiedene Räume und Säle in unterschiedlicher Ausstattung, bieten wir Ihnen auf Anfrage – je nach Anlass –

**Beachten Sie unsere aktuellen Angebote:**

- **PARTY-FLAT-RATE**
- **HOCHZEITS-FLATE-RATE**
- Interessante Künstler, Musiker/ Bands und DJ's engagieren wir für Sie, damit Ihre Party zum besonderen Erlebnis wird.
- **Jeden Freitag, von 17 – ca. 21 Uhr AFTER-WORK-WEINPROBE im WEINLADEN, Groß-Buchholzer Kirchweg 70**
  - **In unserem Weinladen finden Sie montags bis freitags von 10 - 19 Uhr und samstags von 10 – 16 Uhr ein umfassendes Wein-Angebot – direkt von Winzern aus allen bekannten Anbaugeländern der Welt -, Feinkost aus Deutschland und Europa und Ideen für Ihre Präsente.**

Wir freuen uns auf Sie  
Ihr **A & M** – Team



## **Catering- und Event-Angebot**

- **Spezialität: „Flying Fingerfood“**
- **Canapés / Brötchen**
- **Vollkorn-Canapés / -Brötchen**
- **Fingerfood- Auswahl und -Buffet**
- **Frühstücks-Buffet**
- **„Fingerfood“ auf Spießchen**
- **Hausgemachte Salate**
- **Feine Suppen**
- **Leichte Gerichte aus Pfanne und WOK**
- **Pikante Gerichte aus dem Ofen und dazu Salatvorschläge**
- **Rustikale Buffet-Variationen und -Ideen**
- **Buffet-Vorschläge I, II, III (Ein paar Möglichkeit von vielen...)**
- **Sommer- und Winter-Buffet**
- **Spezialität aus der französischen Küche**
- **Spezialität aus der spanischen Küche**
- **Spezialität aus der italienischen Küche**
- **Spezialität aus der karibischen Küche**
- **Kombinations- und Auswahl-Menüs**
- **Vegetarische Menüs**
- **Veranstaltungsräume**
- **PARTY-FLAT-RATE**
- **„Live cooking“ WOK-Buffet – ab 100 Gäste -**
- **Süßes zum Schluss**
- **Verleih von Geschirr, Besteck und Equipment**
- **Spülservice, Personal, Künstler**
- **Geschäftsbedingungen**



## Unsere Spezialität der besonderen Art: Flying Fingerfood

das ideale Angebot für Ihre Stehparty, Vernissage oder aber auch für die ungezwungene Party am Abend – ab 10 Personen

Wählen Sie **pro Person 6 Positionen** (das entspricht einem vollständigen Menue) aus der Auswahl-Liste **pro Person 13,20 €**

Einzelne Sorten (ab 10 Gläser pro Sorte) sind gut als Vorspeisen oder zum Steh-Empfang geeignet.

### Vegetarisch im Glas

Oliven-Polenta-Ecken auf „ital.“ Spaghettisalat	2,20 €
„Oriental.“ Getreidebällchen auf buntem Chinakohl-Currysalat	2,30 €
Kartoffel-Wildkräuterterrine auf buntem Beluga-Linsensalat	2,30 €
Gratinierte Spinattaschen auf Kürbis-Chutney	2,30 €

### ...mit Fisch im Glas

Matjessalat nach „Großmutter Art“	2,40 €
Mini-Fischbällchen-Spieße auf Senf-Rahmdip	2,90 €
Nordsee-Krabben-Cocktail „nach Art des Hauses“ mit Dijon-Senfsauce	3,50 €
Zander-Terrine mit feinen Lachswürfeln und Dill	3,30 €

### ...mit Fleisch im Glas

Entenbruststreifen auf Orangen-Rotkrautsalat mit Preiselbeer-Rahm	2,90 €
Lammhackbällchen-Spieß auf Joghurt-Minz-Dip	3,00 €
„Oriental.“ Hähnchen-Ananas-Spieß auf kleinem Currysalat	2,00 €
„Piroggen“ auf zweierlei Krautsalat	2,80 €
Puten-Saté auf lauwarmen Reissalat mit Ingwer und Lemon	2,90 €
Schweinefilet-Medaillons auf Kräuter-Rahm-Champignons	2,40 €

Preise zuzüglich gesetzlicher Mehrwertsteuer



## **Dessert**

### **... im Sekt- oder Champagnerglas**

Erdbeer-Stracciatellacreme mit Schokospäne	1,80 €
Gedünstete Williams-Birne auf Amaretto-Pannacotta	2,00 €
Mohncreme mit Waldbeerensauce	2,00 €
Schokomousse - nach Art des Hauses- auf Sauerkirschkompott	2,20 €
Zwei-Farbencreme (Orangen/Schoko) mit Florentinchen	2,50 €

...dazu empfehlen wir bestreute Partybrötchen 0,30 € / Stück oder einen gemischten Brotkorb 0,80 € pro Person



## **Canapés, Brötchen**

ab 8 Stück pro Sorte

Gemischt mit Käse, Salami und Schinken	Stück 1,30 €
...mit Entenbrust und Preiselbeeren	Stück 1,90 €
...mit Kasselerbraten und Meerrettich	Stück 1,60 €
...mit Schweinefilet und Kräuterfrischkäse	Stück 1,60 €
...mit geräuchertem Forellenfilet Meerrettich-Frischkäse	Stück 1,80 €
...mit Lachs und Senf-Dillrahm	Stück 1,80 €
...mit Matjes und Apfelsalat	Stück 1,70 €
...mit Mett und Zwiebeln	Stück 1,30 €
...Nordseekrabben, mariniert in Dijon-Senf vinaigrette	Stück 1,90 €

## **Vollkorn-Canapés, Brötchen**

...vegetarisch mit Bio-Vollkorn-Baguette oder -Mehrkornbrot, -Brötchen  
ab 10 Stück pro Sorte

...Tomate, Mozzarella und Basilikum-Pesto	Stück 1,70 €
...Gurke, Gorgonzola und Olivenringe	Stück 1,70 €
...hausgemachte Olivenbutter, Tomaten und Sprossen	Stück 1,90 €
...hausgemachte rote Paprikabutter und Kräuter	Stück 1,90 €
...hausgemachte pikante Schafskäsecreme	Stück 1,90 €
...verschiedene Bio-Käsesorten	Stück 2,20 €

Preise zuzüglich gesetzlicher Mehrwertsteuer



## **FINGERFOOD**

ab 10 Stück pro Sorte

Blätterteigtasche mit Kräuterfrischkäse und Paprika	Stück 2,20 €
Blätterteigtasche mit Spinat und Mozzarella	Stück 2,20 €
Bunte Käsepralinen in der Manschette	Stück 1,30 €
Champignonköpfe mit Kräutercreme	Stück 1,00 €
Crêpes mit verschiedenen Füllungen	Stück 2,20 €
Kleine Hokaido-Quiche mit Minze	Stück 1,70 €
Krauttaschen mit Gorgonzola	Stück 2,20 €
Lauchtörtchen mit Hack	Stück 2,30 €
Mais-Paprika-Plätzchen	Stück 1,50 €
Mini-Frikadelle mit Dijon-Senf-Dip	Stück 1,20 €
Mini-Gemüse-Quiche	Stück 2,00 €
Mini-Pizza	Stück 2,00 €
Mini-Quiche „lorraine“	Stück 2,20 €
„Orientalische“ Getreide-Schafskäsekugeln	Stück 1,00 €
„Piroggen“ (Teigtaschen mit Hackfleisch)	Stück 2,30 €
Riesengarnelen im Kokosmantel	Stück 2,20 €
Schweinefilet-Häppchen mit Pfirsichspalten und Kräutercreme	Stück 2,20 €
Spinat-Lachs-Röllchen	Stück 2,30 €
Spinat-Ricotta-Taler im Sesammantel	Stück 1,50 €
Spinat-Schafskäse-Törtchen	Stück 2,00 €
Verschiedene Gemüse mit Gorgonzolacreme	Stück 1,20 €
Weinblätter mit Natur-Reis-Schafskäsefüllung	Stück 1,50 €

Preise zuzüglich gesetzlicher Mehrwertsteuer



### **Dazu unsere Wein-Empfehlung:**

*Weingut Hahnenmühle  
2007 Riesling  
„Mittelberg“ - trocken -  
Bio-Qualität*

**8,95 €**  
**0,7 l-Flasche**  
Ladenpreis

**Gerne kochen wir für Sie weitere  
Gerichte mit Bio-Zutaten -  
bitte sprechen Sie uns an.**





## **FINGERFOOD - Buffet**

Bunte Käsepralinen in der Manschette  
Crêpesröllchen mit verschiedenen Füllungen  
Mini-Pizza  
Mini-Quiche „lorraine“  
Spinat-Schafskäse-Törtchen  
Schweinefilet-Häppchen mit Pfirsichspalten und  
Kräutercreme  
Spießchen mit marinierter, gebratener Hähnchenbrust  
Gebackene Pesto-Pilzköpfe  
Spießchen mit Mettbällchen und Paprika  
Mini-Windbeutel mit Dill-Lachscreme  
Käse-Trauben-Spießchen  
Mini-Rübli-Muffin mit Schokohaube

**ab 12 Personen 16,90 €**

**pro Person 10 Stück**

zuzüglich gesetzlicher Mehrwertsteuer



## **FRÜHSTÜCKS - Buffet**

Enten-Terrine mit Mandeln und Preiselbeeren  
Matjes-Cocktail „nach Großmutter Art“  
Eihälften mit Lachscreme-Füllung  
Bauernbrot-Schnittchen mit Forelle und Meerrettichcreme  
Bratenplatte mit Kassler, Putenaufschnitt, Schweinefilet und  
Schinken-Melonen-Spießchen  
Käsevariationen auf dem Brett mit hausgemachter Schafskäsecreme  
Brot- und Brötchenauswahl mit Butter  
Frischer Obstsalat mit Zitronen-Honigmarinade „à la Saison“

**ab 8 Personen 10,80 €**

zuzüglich gesetzlicher Mehrwertsteuer



### **Dazu unsere Empfehlungen:**

*Weingut Rauen, Mosel*  
*SECCO vom Riesling*  
*2007*  
*6,95 €*  
*0,75 l-Flasche*  
Ladenpreis

*Weingut Rauen, Mosel*  
*Cremant – Brut, Rosé*  
*Flaschengärung 2008*  
*10,95 €*  
*0,75 l-Flasche*  
Ladenpreis



## **Fingerfood auf Spießchen...**

ab 10 Stück pro Sorte

Spießchen mit gebratener Hähnchenbrust und Ananas	Stück	1,30 €
Spießchen mit Räucherlachs und Spinatbällchen	Stück	1,50 €
Spießchen mit Käse und Trauben	Stück	1,00 €
Spießchen mit Mettbällchen und Paprikawürfel	Stück	1,25 €
Spießchen mit mariniertem Mozzarella und Kirschtomaten	Stück	1,00 €
Spießchen mit Schweinefilet und gebratene Champignonköpfe	Stück	1,50 €
Spießchen mit gebackener Schafskäse und Oliven	Stück	1,25 €
Spießchen mit Schinken und Melonenschnitze	Stück	1,30 €



## **...dazu pikante Dips**

pro 15 Stück Spießchen servieren wir 1 Schälchen Dip

„Asiatischer“ Curry-Obst-Dip

Dijon-Senf-Dip mit Dill

Joghurt-Minz-Dip „orientalische Art“

Pikanter Kräuterrahm

Tomaten-Knoblauch-Dip mit Basilikum



## **Frische hausgemachte Salate**

ab 3 kg pro Sorte

Bunter Salat der Saison mit Kräutervinaigrette und Sprossen	kg	10,20 €
Eisberg-Obstsalat mit Curryrahm	kg	9,70 €
Kartoffelsalat „griechische Art“ mit Schafskäse, Oliven...	kg	7,70 €
Käse-Wurstsalat „Schweizer Art“	kg	10,50 €
Matjessalat „Großmutter's Art“	kg	11,20 €
Spaghettisalat „italienische Art“	kg	7,60 €
Weißkraut-Paprikasalat mit Knoblauch-Vinaigrette	kg	6,90 €

## **...dazu Brot...**

Kleine Partybrötchen, verschieden bestreut	Stück	0,30 €
Baguette	Stück	1,80 €
Kleine Party-Laugenbrezel (ab 30 Stück)	Stück	0,50 €
Brotvariationen mit Zwiebel-, Nuss-, Körnerbrot und Baguette (ab 10 Pers.)	Pro Person	0,80 €

Preise zuzüglich gesetzlicher Mehrwertsteuer



## Suppen

ab 3 Liter pro Sorte

Brokkolisuppe mit Schinkenstreifen	Pro Liter 8,80 €
„Chili con carne“	Pro Liter 8,50 €
Curry-Ingwersuppe mit Reis und Putenfleisch	Pro Liter 9,00 €
Pikante Gulaschsuppe mit Tomaten und Champignons	Pro Liter 9,00 €
Hühnersuppe mit Glasnudeln „chinesische Art“	Pro Liter 9,50 €
Kartoffelsuppe mit Lachsstreifen	Pro Liter 9,00 €
Spaghettisuppe „ital. Art“ (vegetarisches Gericht)	Pro Liter 8,00 €



## Leichte Gerichte aus Pfanne und WOK

ab 8 Portionen pro Sorte

Fischcurry mit Krabben, Ananas und Zuckerschoten – dazu Natur-Reis	Portion 9,20 €
Hähnchenbruststreifen aus dem WOK mit Brokkoli und Bambus – dazu Kurkuma-Kartoffeln	Portion 9,50 €
Mediterranes Putengulasch mit Tomaten, Zucchini und Oliven – dazu Kartoffelgratin	Portion 8,90 €
Rinder-Sahne-Geschnetzeltes mit Kirschtomaten und Champignons – dazu Röstkartoffeln	Portion 9,80 €
Spinat-Pilztopf mit Lachsstreifen und – dazu Tagliatelle	Portion 9,50 €
Pikantes Kartoffel-Gemüsegulasch mit Kräutern – dazu Wiener Würstchen (auch als vegetarisches Gericht möglich)	Portion 8,50 €

Preise zuzüglich gesetzlicher Mehrwertsteuer





## **Pikante Gerichte aus dem Ofen und dazu...**

**ab 8 Personen**

Kartoffelauflauf mit Hack, grünen Bohnen und Schafskäse	Portion 6,90 €
„Italienische“ Gemüse-Lasagne	Portion 7,80 €
Spinat-Lachs-Lasagne mit Tomaten und Champignons	Portion 8,50 €
Fischgratin „provenzalische Art“ mit Tomatensauce und dazu Rosmarinkartoffeln vom Blech	Portion 10,80 €
Pikante Gemüse-Quiche	Pro Blech 49,90 €
Blätterteig-Tarte mit grünem, Spargel und Cocktailtomaten	Pro Blech 54,20 €
Birnen-Quiche mit Blauschimmelkäse und Walnüssen	Pro Blech 55,60 €
Frischer Zwiebelkuchen mit Speckwürfel - vom Blech -	Pro Blech 49,90 €
„Quiche lorraine“	Pro Blech 54,20 €

## **...als Vorspeise oder ergänzend empfehlen wir Ihnen**

Tomaten mit Mozzarella und Basilikum-Pesto	Portion 2,20 €
Bunte Blattsalate mit Kräuterdressing oder Tomatenrahm	Portion 2,20 €
Bauernsalat mit Schafskäse und Oliven	Portion 2,50 €
Reissalat mit Putenbrust, Mango und Erbsen	Portion 2,80 €
Krabben-Cocktail mit Ananas	Portion 2,90 €

Preise zuzüglich gesetzlicher Mehrwertsteuer





## Rustikale Buffet-Variationen

ab 10 Personen

<b>Heiße Braten mit Sauce</b> (ca. 300 g Frischgewicht pro Person)	Pro Person
Kräuter-Schinkenbraten	6,90 €
Kasseler im Blätterteig	6,20 €
Putenbrust	8,00 €
Leberkäse	7,50 €
Schweinebraten	6,50 €
Schweinefilet	8,50 €
Spanferkelrücken aus dem Ofen	9,20 €

### **Hausgemachte Saucen zur Auswahl**

Champignonsauce	Senf-Rahmsauce
Curry-Obstsauce	Starkbiersauce
Käsesauce	Tomatensauce mit „Provence-Kräutern“
Kräuter-Rahmsauce	Zwiebelsauce

### **Beilagen** (ca. 150 g pro Person)

Gemüseplatte der Saison	3,90 €
Gemüsevariation mit Blumenkohl, Brokkoli und Möhren	2,20 €
Sauerkraut	1,80 €
Orangen-Rotkohl	2,00 €

Kartoffelgratin „provençalische Art“	2,80 €
Ofenkartoffeln mit Rosmarin	2,20 €
Salzkartoffeln	2,20 €
Basmati-Reis	1,80 €
„Tagliatelle“ oder „Penne“	2,20 €

## Rustikale Buffet-Ideen

ab 6 Personen

	Pro Portion
• „Szegediner“ Gulasch mit Petersilien-Kartoffeln	6,60 €
• Gebratenes Hähnchenbrustfilet mit Mandel-Brokkoli, Curry-Obstsauce und Basamti-Reis	7,45 €
• Orangen-Rotkohl mit Kräuter-Schweinebraten und Salzkartoffeln	8,55 €
• „Ratatouille“ mit Putenbrust im Ganzen gebraten, dazu Ofenkartoffeln mit „provençalischen“ Kräutern	9,25 €

Preise zuzüglich gesetzlicher Mehrwertsteuer



## **BUFFET - VORSCHLAG I)**

▽ **Brokkolicreme-Suppe mit Schinkenstreifen und Partybrötchen**

▽ **Große Gemüseplatte der Saison**

**Schweinefilet in Gorgonzola-Walnussauce  
und  
Lachs-Medaillons mit Kräutersauce**

**Kartoffelgratin und Basmati-Reis**

▽ **Orangen-Mascarponecreme mit Pistazien**

▽ **Schokomousse „nach Art des Hauses“**

**ab 10 Personen 13,95 €**

zuzüglich gesetzlicher Mehrwertsteuer



### **Dazu unsere Wein-Empfehlung:**

**Weingut Friedauer, Württemberg  
2008 Heilbronner Staufenberg  
Lemberger mit Trollinger  
- halbtrocken -**

**5,95 €  
0,75 l-Flasche  
Ladenpreis**

**Weingut Michel, Kaiserstuhl  
2008 Munzinger Kapelle  
Spätburgunder Rotwein  
- trocken -**

**7,95 €  
0,75 l-Flasche  
Ladenpreis**



## **BUFFET - VORSCHLAG II)**

∇ **Zander-Terrine im Salatbett mit Kräuterdressing,  
dazu Baguette**

∇ **Brokkoli mit Mandelrahm**

**Gratinierte Hähnchenbrust mit Blattspinatfüllung  
und  
Rotbarschragout mit Nordseekrabben und Kräutern**

**Basilikum-Kartoffelpüree und Kurkuma-Reis**

∇ **Schokomousse „nach Art des Hauses“**

**ab 10 Personen 15,90 €**

zuzüglich gesetzlicher Mehrwertsteuer



### **Dazu unsere Wein-Empfehlung:**

**Kichlingsberger, Kaiserstuhl  
2007 Teufelsberg  
Weißburgunder Kabinett  
- trocken -**

**6,95 €  
0,75 l-Flasche  
Ladenpreis**

**Hubert Wilhelm, Pfalz  
2007 Maikammer Mandelhöhe  
Grauburgunder Spätlese  
- trocken -**

**6,95 €  
0,75 l-Flasche  
Ladenpreis**



### **BUFFET - VORSCHLAG III)**

- ∇ **Frischkäse-Terrine im Lauchmantel auf  
Beluga-Linsensalat mit Balsamico-Vinaigrette**
  
- ∇ **Kohlrabi-Currysuppe mit Apfelstroh**
  
- ∇ **Chinakohlröllchen mit Grünkern-Schafskäse-Füllung auf  
Gemüsevariationen mit Senf-Sprossensauce**
  
- ∇ **Gekräuterter Wildlachs auf Austernpilzragout mit Kartoffel-  
Medaillons**
  
- ∇ **„Provençalisches Ratatouille“ mit gebratenen  
Hähnchenbrustfilets und gratinierten Parmesan-  
Fächerkartoffeln**
  
- ∇ **Panna cotta mit Mohn und Waldbeerensauce  
...im Glas serviert**

**ab 15 Personen 19,80 €**

zuzüglich gesetzlicher Mehrwertsteuer



***Aus unserem Sortiment hochwertiger  
Champagner-, Sekt- und Prosecco-Sorten  
von deutschen, europäischen und internationalen Winzern stellen wir Ihnen  
gerne das passende Angebot (zu Ladenpreisen) für Ihre Veranstaltung  
zusammen.***



## **S O M M E R - Buffet**

Wildkräuter-Terrine & Puten-Aprikosen-Terrine auf  
verschiedenen Blattsalaten

Fisch-Curry mit Mango und Chili  
...dazu Baguette

Gebratene Hähnchenbrustfilets auf Ratatouille  
mit gratinierten Parmesan-Fächer-Kartoffeln

Erdbeer-Tiramisu mit Trüffelcreme-Haube  
- in Glas serviert -

**ab 6 Personen 17,70 €**

zuzüglich gesetzlicher Mehrwertsteuer



## **W I N T E R - Buffet**

Forellen-Terrine mit Rieslings-Gelee im Salatbett

Kartoffelsuppe mit gebratenen Pilzen

Orangen-Rotkohl und Kassler-Lachse mit Mandel-Kartoffeln

Schoko-Lebkuchen-Creme mit Sauerkirschen

**ab 6 Personen 14,90 €**

zuzüglich gesetzlicher Mehrwertsteuer



### **Dazu unsere Empfehlungen:**

*Weingut Rauen, Mosel  
Weißburgunder, trocken*

**2010**

**6,95 €**

**0,75 l-Flasche**

Ladenpreis

*Weingut Friedauer, Württemberg  
Lemberger trocken*

**2007**

**5,95 €**

**0,75 l-Flasche**

Ladenpreis



**... aus der französischen Küche**

- ∇ **Klassischer Nizza-Salat mit Baguette**
- ∇ **„Soupe au pistou“...Gemüsesuppe mit Käse und Basilikum**
- ∇ **Lammkarree nach Art der „Provence“ mit verschiedenen gebackenen Gemüsen – Auberginen, Zucchini, Tomaten - und dazu Kartoffelgratin**
- ∇ **Schokomousse „nach Art des Hauses“**

**ab 8 Personen 14,90 €**

zuzüglich gesetzlicher Mehrwertsteuer

**Dazu unsere Wein-Empfehlung:**

**2009 La Grange  
Sauvignon blanc  
- trocken -**

**9,95 €  
0,75 l-Flasche  
Ladenpreis**

**2007 Le Grange Merlot  
Languedoc  
- trocken -**

**6,95 €  
0,75 l-Flasche  
Ladenpreis**



**... aus der spanischen Küche**

∇ **TAPAS**

...Kleinigkeiten mit viel Geschmack von Tortillas über Bunoelos, Serrano-Schinken, Oliven usw.

∇ **Feine Suppe mit weißem Fischfilet und Röstbrot**

∇ **„Paella“ ...Reispfanne mit Hähnchen und Meeresfrüchten**

∇ **Orangen-Karamelpudding**

**ab 8 Personen 14,80 €**

zuzüglich gesetzlicher Mehrwertsteuer

**Dazu unsere Wein-Empfehlung:**

**2009 Piedemonte**

**Gamma**

**- trocken -**

**6,95 €**

**0,75 l-Flasche**

Ladenpreis

**2002 Signorio del Aguila**

**Reserva**

**- trocken -**

**7,95 €**

**0,75 l-Flasche**

Ladenpreis



### **... aus der italienischen Küche**

#### ∇ **ANTIPASTI**

...verschiedene Vorspeisen wie Bruschetta, Tomate-Mozzarella, Kräuter-Frittata, marinierte gebackene Gemüse, Tomaten-Körbchen, Jakobsmuschel auf Röstbrot usw.

∇ **Tomatensuppe mit Spaghetti und verschiedenen Gemüsen**

∇ **Putenbrust-Salbei-Röllchen auf grünen Bohnen mit Tomatenragout und „Gnocchi alla romana“**

∇ **„Tiramisu“ mit frischen Früchten der Saison**

**ab 8 Personen 15,80 €**

zuzüglich gesetzlicher Mehrwertsteuer

#### **Dazu unsere Wein-Empfehlung:**

**2007 Pedraia  
Nugarus di cagliari  
Sardinien  
- trocken -**

**9,95 €  
0,75 l-Flasche  
Ladenpreis**

**2006 Poggio delle Faine  
Toscana Rosso  
- trocken -**

**11,95 €  
0,75 l-Flasche  
Ladenpreis**



**... aus der karibischen Küche**

- ∇ Thunfischsalat mit tropischen Früchten
- ∇ Kokosnuss-Suppe mit Garnelen
- ∇ Hähnchenbrust-Spieße mit Erdnusssauce fruchtiger Beilage und gebackenen Süßkartoffeln
- ∇ Fruchtig-Scharfes Gemüsecurry mit Ananas
- ∇ Exotischer Fruchtsalat mit Zimt-Sahne

**ab 8 Personen 16,50 €**

zuzüglich gesetzlicher Mehrwertsteuer

**Dazu unsere Wein-Empfehlung:**

*Ironstone*  
*2007 Chardonnay*  
*- trocken -*

**11,95 €**  
**0,75 l-Flasche**  
Ladenpreis

*Ironstone*  
*2007 Old Wine Zinfandel*  
*- trocken -*

**11,95 €**  
**0,75 l-Flasche**  
Ladenpreis



## **Kombinations- oder Auswahl- Menus**

### **Antipasti**

**Brokkolisuppe mit Schinkenstreifen**

**Gebratene Lachsmedaillons  
auf Blattspinat, feine  
Senfrahmsauce und Kurkuma-Reis**

**„Provenzalisches“ Rosmarinhuhn  
mit Tomaten und Champignons,  
dazu Kartoffelgratin**

**Tiramisu mit frischen Früchten**

**ab 12 Personen 17,30 €**



**Große Salatplatte der Saison mit Schafskäsewürfeln  
Kohlrabisuppe mit Putenstreifen und Apfelstroh**

**Knackiges Gemüse aus dem WOK  
mit Kräuterschinkenbraten und  
Kartoffelmedaillons**

**Hokaido-Lauch-Curry  
mit Lammhack und dazu gebratene  
Reisbällchen**

**Zwei-Farbencreme mit Schokoraspeln**

**ab 12 Personen 18,50 €**



**Puten-Terrine mit Aprikosen auf dem Salatbett  
Feines Kartoffelsüppchen mit Nordseekrabben**

**Gekräuterter Wildlachs mit  
Brokkoli in Mandelrahm und dazu  
gratinierte Fächerkartoffeln**

**Zweierlei Filet-Topf mit Rosé-  
Champignon-Rahmsauce, grünen  
Bohnen und Kartoffelgratin**

**Panna cotta mit Mohn und Sauerkirschsauce**

**ab 12 Personen 21,50 €**

Preise zuzüglich gesetzlicher Mehrwertsteuer



## Vegetarische Spezialitäten

- ▽ **Feine Kartoffelsuppe mit Linsensprossen**
- ▽ **Spaghetti-Spinatauflauf mit Bergkäsekruste**
- ▽ **Frischer Obstsalat mit Zitronen-Honigmarinade**  
**ab 8 Personen 13,60 €**
  
- ▽ **Brokkoli-Rahmsuppe mit Mais**
  - ▽ **Feine grüne Bohnen mit Gorgonzola-Walnussauce und Tomaten-Salbei-Klößchen**
- ▽ **Pflaumenmousse mit Amaretto und gerösteten Mandeln**  
**ab 8 Personen 13,90 €**
  
- ▽ **„Ital.“ Paprikasalat mit Balsamvinaigrette**
  - ▽ **Zucchingemüse mit roter Paprikasauce und Spinat-Quarkbällchen**
  - ▽ **Erdbeermousse mit Pistazien****ab 8 Personen 14,90 €**
  
- ▽ **Tomatensalat mit marinierten Mozzarellawürfeln**
- ▽ **„Italienische“ Gemüse-Lasagne**
  - ▽ **„Panna cotta“ auf Waldfruchtspiegel****ab 8 Personen 15,50 €**
  
- ▽ **Zucchinicremesuppe mit Austernpilzstreifen**
- ▽ **Große saisonale Gemüseplatte mit zweierlei Saucen und Kartoffelmedaillons**
- ▽ **Brombeer-Sahnedessert**  
**ab 8 Personen 14,20 €**
  
- ▽ **Bunte Salatplatte mit frischen Kräutern und Rahmdressing**
  - ▽ **Provencalisches Ratatouille mit Kartoffelgratin**
  - ▽ **„Mousse au chocolate“ nach Art des Hauses****ab 8 Personen 14,75 €**
  
- ▽ **Eisberg-Obstsalat mit Curryrahm**
- ▽ **Möhrenstifte mit Ingwersauce, dazu „orientalische“ Getreidebratlinge mit Schafskäse und Kurkuma-Kartoffeln**
  - ▽ **Feigenmousse mit Apfel-Zimtsauce****ab 8 Personen 14,90 €**
  
- ▽ **Frischkäse-Terrine im Salatbett**
- ▽ **Spinat-Mozzarella-Strudel mit Schafskäsesauce**
- ▽ **Erdbeer-Stracciatella-Mousse**  
**ab 8 Personen 16,90 €**

Preise zuzüglich gesetzlicher Mehrwertsteuer



## **VERANSTALTUNGS-RÄUME**

...für Firmenveranstaltungen, Partys, Familienfeiern...

- § **...in der Bauernhaus-Atmosphäre des Weinladens**
- § **...in den Räumen einer Galerie**
- § **...historische Gesellschaftsräume**
- § **...moderne Partyräume**  
...in und außerhalb von Hannover
- § Getränke wie Prosecco, Sekt, Wein, Bier und Softgetränke werden zu günstigen Preisen angeboten
- § Servicekräfte, werden gesondert abgerechnet
- § DJ's und Bands empfehlen wir Ihnen gerne

...oder

## **PARTY-FLAT-RATE**

für Geburtstage, Hochzeiten, Betriebsfeiern, Sommerpartys  
oder Weihnachtsfeiern  
im Weinladen bis ca. 70 Personen zum Komplettpreis

ab 10 Personen	44,- € pro Person
ab 20 Personen	43,- € pro Person
ab 30 Personen	42,- € pro Person
ab 40 Personen	41,- € pro Person
ab 50 Personen	40,- € pro Person
ab 60 Personen	39,- € pro Person

...für Buffet mit Suppe, Kräuter-Schweinebraten oder Spanferkel  
aus dem Ofen, Salate, Ofenkartoffeln, Brotkorb und Dessert  
(Nach Absprache sind auch andere Speisen aus unserem Programm  
möglich.)

...dazu Getränke wie Fassbier, Weine, Spirituosen, Softdrinks und  
Servicepersonal.



**Ab 100 Gäste servieren wir Ihnen unsere Spezialität**

### **Vorspeisen-Buffer**

Antipasti  
Verschiedene Salate  
Feinwürzige Kohlrabi-Currysuppe  
Party-Brötchen

### **„Live cooking“ am WOK**

Wir bereiten Ihnen ein Gemüse-Sprossengericht zu, das  
mit Köstlichkeiten vom Buffet ergänzt wird –

Putenstreifen mit Ingwer und Ananas  
Fischcurry mit Papaya und Nordsee-Krabben  
Belugalinsen-Fruchtsalsa mit Mango und Chili  
Natur-Reis und Bandnudeln

### **Dessert-Buffer**

Schokomousse „nach Art des Hauses“  
Erdbeer-Mousse  
Exotische Obstplatte

Unsere Köche bereiten vor und vollenden die Speisen  
für Sie direkt vor Ort.

**19,50 € pro Person**

zuzüglich gesetzliche Mehrwertsteuer

### **Dazu unsere Wein-Empfehlung:**

*Third Generation*  
*Nugan Estate*  
*2007 Chardonnay*  
*- trocken -*

5,95 €  
0,75 l-Flasche  
Ladenpreis

*Third Generation*  
*Nugan Estate*  
*2006 Merlot*  
*- trocken -*

7,95 €  
0,75 l-Flasche  
Ladenpreis



## ▽ **SÜSSES zum Schluss**

<b>Aprikosen-Joghurt</b>	<b>im Portionsglas</b>	<b>1,20 €</b>
<b>Quark mit Waldbeeren</b>	<b>im Portionsglas</b>	<b>1,50 €</b>
<b>Frischer Obstsalat « à la saison»</b>	<b>im Portionsglas</b>	<b>1,70 €</b>
<b>Erdbeer-Stracciatellacreme</b>	<b>im Portionsglas</b>	<b>1,80 €</b>
<b>Schokomousse „nach Art des Hauses“ auf Sauerkirschkompott</b>	<b>im Portionsglas</b>	<b>2,50 €</b>
<b>Zwei-Farbencreme mit Mandeln (Schoko-Orange)</b>	<b>im Portionsglas</b>	<b>2,80 €</b>
<b>Tiramisu » à la maison »</b>	<b>Pro Platte</b>	<b>42,00 €</b>
<b>Französische Mini-Muffins, Schoko und Zitrone (ab 20 Stück)</b>	<b>Stück</b>	<b>1,00 €</b>
<b>Gemischte Mini-Plunderteile (ab 20 Stück)</b>	<b>Stück</b>	<b>0,80 €</b>
<b>Apfelkuchen vom Blech</b>	<b>Stück</b>	<b>1,50 €</b>
<b>Käsekuchen vom Blech</b>	<b>Stück</b>	<b>1,60 €</b>
<b>Kirschkuchen vom Blech</b>	<b>Stück</b>	<b>1,50 €</b>
<b>Mohnkuchen vom Blech</b>	<b>Stück</b>	<b>1,70 €</b>

zuzüglich gesetzliche Mehrwertsteuer

**Weitere Desserts, Torten, Kuchen und Blechkuchen  
bieten Ihnen auf Nachfrage an.**



## Verleih von Geschirr, Besteck und Equipment

<b>Artikel</b>	<b>Preis pro Stück/ Tag</b>
<b><u>Geschirr</u></b>	
Teller (19 cm) weiß	0,25 €
Teller (24 cm) weiß	0,25 €
Suppenteller	0,25 €
Dessertschälchen Glas	0,25 €
Kaffeetasse und -untere	0,25 €
<b><u>Besteck</u></b>	
Messer	0,25 €
Gabel	0,25 €
Suppenlöffel	0,25 €
Kaffeelöffel	0,25 €
Kuchengabeln	0,25 €
Anlegeteile	0,25 €
<b><u>Gläser</u></b>	
Biergläser	0,25 €
Longdrinkgläser	0,25 €
Saftgläser	0,25 €
Schnapsglas	0,25 €
Sektgläser	0,25 €
Weinglas	0,25 €
<b><u>Sonstiges</u></b>	
Salzstreuer, Glas -gefüllt-	1,20 €
Pfefferstreuer, Glas -gefüllt-	1,20 €
Milchkännchen, Zuckerstreuer, Glas	1,00 €
Aschenbecher (rund, Glas)	0,25 €
Wein-, Wasserkühler (Acryl)	2,00 €
Serviertablett, rutschfest	1,50 €
Kellnermesser	1,00 €
Sektverschluß	1,50 €
Wasserkocher	7,50 €
Kaffeemaschine (40 Tassen)	20,00 €
Bierzapfanlage (inkl. Kohlensäure)	40,00 €
Kühltruhe	40,00 €
<b><u>Tische</u></b>	
Bierzeltgarnitur (1 Tisch, 2 Bänke)	12,60 €
Buffettische (1,80 x 0,75 m)	8,50 €
Stehtische, weiße Platte, rund (0,80 m)	8,50 €



### **Tischwäsche**

Stoff-Tischtücher für Buffettische, weiß, pro Tisch, inkl. Reinigung	7,50 €
Hussen für Stehtische, weiß oder blau mit Schleife, inkl. Reinigung	7,50 €

**Weitere Artikel auf Nachfrage.**

### **Dekorationen**

Blumen, Gestecke	Kerzen, verschiedene Farben
Servietten, verschiedene Farben	
Lackfolien, verschiedene Farben	...weitere Artikel auf Nachfrage...

### **Service, Personal, Künstler**

#### **Spülservice**

	pro Stunde
Reinigung von Gläsern, Geschirr, Bestecke und des Servier- bzw. Buffetgeschirrs	14,50 €
Gerne können wir mit Ihnen auch eine Pauschale vereinbaren.	

#### **Personal**

	Pro Person / Stunde
Servicekräfte	18,00 €
Köche	20,00 €

#### **Künstler**

Diskjockey, Bands	Auf Nachfrage
Weitere künstlerische Angebote...	...auf Nachfrage



## **Geschäftsbedingungen**

### **Anlieferung / Rückholung**

*...im Stadtgebiet*

*...ab 50 km Entfernung*

*pro Tour 7,00 €  
nach Absprache*

### **Leergut-Rückgabe**

Angeschlagenes bzw. fehlendes Geschirr und Besteck wird pauschal berechnet.

Ungespültes Geschirr oder Leergut wird bei uns gereinigt und mit 14,50 € pro Stunde berechnet.

### **Rechnung**

Grundsätzlich ist der Rechnungsbetrag bei Lieferung fällig und wir bitten um Barzahlung.

Die Lieferung auf Rechnung ist vorab extra zu vereinbaren.

Ab einer Summe von 1.000 € - ausgehend vom Angebot – wird ein Abschlag fällig. Dies wird vorab entsprechend vereinbart.

### **Abrechnung von Getränken**

Alle Getränke, die auf Kommissionsbasis geliefert worden sind, werden nach der Veranstaltung abgerechnet.

Die Abrechnung erfolgt bei Wein, Sekt und Spirituosen flaschenweise und bei Flaschenbier, Wasser und Softgetränken kistenweise.

Die Rücknahme von nicht verbrauchten Getränken ist nur möglich, wenn es sich um volle Kisten handelt.

Für Kisten, die nicht zurückgegeben werden, wird der entsprechende Pfandbetrag berechnet.

Sämtliche von uns gelieferten Waren bleiben, bis zur vollständigen Bezahlung, unser Eigentum.

Alle Preise, die nicht als „Ladenpreis“ gekennzeichnet sind, zuzüglich gesetzlicher Mehrwertsteuer.