



Partyservicekatalog

Sehr geehrte Damen,
sehr geehrte Herren,

jede Feierlichkeit gibt es nur einmal. Wir möchten Sie dabei unterstützen!

Der Partyservice der Leuchtturmküche bietet neben anspruchsvollem Essen auch Servicepersonal und Equipment an. Egal ob eine Familien-, Betriebs-, Vereins- oder Weihnachtsfeier. Über kleine Snacks wie Finger Food, Canapés, Salate bis hin zu warmen Spezialitäten jeglicher Art machen wir Ihre Feierlichkeit zu einem besonderen kulinarischen Ereignis! Wir beraten Sie gerne beim Equipment und Ambiente und begleiten Sie bei der Durchführung Ihrer Veranstaltung.

Wenn Sie etwas Spezielles wünschen und nicht fündig werden, helfen wir Ihnen gerne weiter.

Die Leuchtturmküche setzt neue Maßstäbe an Gastlichkeit und garantiert einen reibungslosen Ablauf Ihrer Feierlichkeit. Wir übernehmen das gesamte Arrangement damit Sie unbeschwert feiern und sich Ihren Gästen widmen können.

Gerne stellen wir Ihnen in einem persönlichen Gespräch alle Möglichkeiten vor und beraten Sie in allen Fragen. Als Ansprechpartner steht Ihnen Frau Henrike Borchers und ihr Team unter der Telefonnummer: 0 49 42 – 20 26 0 14 gerne zur Verfügung.



Inhalt

Belegte halbe Brötchen	Seite 4
Belegte Baguettes	Seite 5
Belegte Canapés	Seite 6
<u>Fingerfood</u>	
Fingerfood kalt	Seite 7
Süß / Dessert	Seite 7
Suppen / Eintöpfe	Seite 8
Hausmannskost	Seite 9
Kalte Platten	Seite 10
Schlemmermenü	Seite 11
Hausmannskost „wie bei Müttern“	Seite 12
Verschiedene Hauptgänge	Seite 13-15
<u>Buffets kalt / warm</u>	
Kalt / warmes Buffet „Traditionell“	Seite 16
Kalt / warmes Buffet „Exklusiv“	Seite 17
<u>Buffets regional</u>	
Ostfriesenbuffet	Seite 18
Fischbuffet	Seite 19
Partybuffet	Seite 20
<u>Buffets international</u>	
Italienisches Buffet	Seite 21
Französisches Buffet	Seite 22
Mexikanisches Buffet	Seite 23
<u>Leihgeschirr</u>	Seite 24

Stand: 01.05.2019

Konferenz- und Tagesverpflegung

Belegte halbe Brötchen

pro ½ Brötchen

½ normales Brötchen – Standard – gemischt	1,50 €
½ normales Brötchen, belegt mit Mettwurst	1,50 €
½ normales Brötchen, belegt mit Frischwurst	1,30 €
½ normales Brötchen, belegt mit Bratenaufschnitt	1,50 €
½ normales Brötchen, belegt mit gekochtem Schinken	1,50 €
½ normales Brötchen, belegt mit geräuchertem Schinken	1,50 €
½ normales Brötchen, belegt mit Fleischsalat	1,30 €
½ normales Brötchen, belegt mit gekochtem Ei	1,20 €
½ normales Brötchen, belegt mit Kasseler	1,50 €
½ normales Brötchen, belegt mit Putenbrust	1,50 €
½ normales Brötchen, belegt mit geräuchertem Lachs	2,20 €
½ normales Brötchen, belegt mit gebeiztem Lachs	2,20 €
½ normales Brötchen, belegt mit geräuchertem Forellenfilet	2,20 €
½ normales Brötchen, belegt mit Schnittkäse	1,50 €
½ normales Brötchen, belegt mit Camembert	1,50 €
½ normales Brötchen, belegt mit Frischkäse	1,30 €
½ normales Brötchen, belegt mit Zwiebelmett	1,30 €
½ normales Brötchen, belegt mit Tomate-Mozzarella	1,50 €

Wahlweise auch mit Weltmeister-, Roggen- oder Mehrkornbrötchen

Aufpreis pro ½ Brötchen 0,15 €

Gerne bieten wir Ihnen auch vegetarische und vegane Auflage auf Anfrage an.



Belegte Baguettes

Baguette, belegt – Standard - gemischt	1,60 €
Baguette, belegt mit Mettwurst	1,60 €
Baguette, belegt mit Bratenaufschnitt	1,70 €
Baguette, belegt mit gekochtem Schinken	1,70 €
Baguette, belegt mit Parmaschinken	2,50 €
Baguette, belegt mit geräuchertem Schinken	1,70 €
Baguette, belegt mit geräuchertem Lachs	2,20 €
Baguette, belegt mit gebeiztem Lachs	2,20 €
Baguette, belegt mit geräuchertem Aal	3,70 €
Baguette, belegt mit Makrelenfilet	2,50 €
Baguette, belegt mit geräuchertem Forellenfilet	2,00 €
Baguette, belegt mit Nordseekrabben in Cocktailcreme	3,50 €
Baguette, belegt mit Schnittkäse	1,40 €
Baguette, belegt mit Camembert	1,50 €
Baguette, belegt mit Frischkäse	1,30 €
Baguette, belegt mit Brie	1,70 €
Baguette, belegt mit Roastbeef	2,20 €
Baguette, belegt mit Schweinefilet	2,20 €

Gerne bieten wir Ihnen auch verschiedene Baguettesorten sowie vegetarische und vegane Auflage auf Anfrage an.

Belegte Canapés

Canapé, belegt mit Mettwurst	2,40 €
Canapé, belegt mit Schweinefilet	2,40 €
Canapé, belegt mit Roastbeef	2,70 €
Canapé, belegt mit Schinken	2,20 €
Canapé, belegt mit geräuchertem Lachs	2,70 €
Canapé, belegt mit gebeiztem Lachs	2,70 €
Canapé, belegt mit geräuchertem Aal	4,10 €
Canapé, belegt mit geräuchertem Makrelenfilet	2,70 €
Canapé, belegt mit geräucherter Forelle	2,70 €
Canapé, belegt mit Schnittkäse	2,20 €
Canapé, belegt mit Camembert	2,40 €
Canapé, belegt mit Frischkäse	2,20 €
Canapé, belegt mit Bratenaufschnitt	2,20 €
Canapé, belegt mit gekochtem Schinken	2,20 €
Canapé, belegt mit Parmaschinken	3,70 €
Canapé belegt mit Nordseegarnelen in Cocktailcreme	3,70 €

Gerne bieten wir Ihnen auch vegetarische und vegane Auflage auf Anfrage an.



Suppen

Käse-Lauch-Suppe mit Hackfleisch	3,80 € pro Portion
Gerahmte Geflügel-Kokos-Creme-Suppe	3,80 € pro Portion
Minestrone (italienische Gemüsesuppe) vegan oder wenn gewünscht mit Hähnchenfleisch	3,50 € pro Portion
Tomatensuppe mit Basilikum	3,00 € pro Portion
Hühner-Kraftbrühe	3,50 € pro Portion
Gyrossuppe	4,00 € pro Portion

Eintöpfe

Gulaschsuppe	4,00 € pro Portion
Chili con carne	4,00 € pro Portion
Schnippelbohnen-Eintopf	5,00 € pro Portion
Erbseneintopf	4,00 € pro Portion

Zu allen Suppen und Eintöpfen reichen wir Baguettes.

Hausmannskost

Rinderroulade 200g	5,80 €
Hähnchenschnitzel 125g	2,90 €
Schweineschnitzel 180g	4,50 €
Frikadelle 180g	3,20 €
Frikadelle mit Kartoffelsalat, Beilagensalat und Senf	5,30 €
2 Bockwürste mit Kartoffelsalat, Beilagensalat und Senf	6,50 €
Schnitzel-Party (je 1 Schweineschnitzel und 1 Hähnchenschnitzel) dazu Jägersauce und Paprikasauce	8,50 €
Schnitzel-Party (2 Schweineschnitzel) dazu Jägersauce und Paprikasauce	9,00 €
Rinderroulade mit Bratensauce, Rotkohl und Kartoffeln	8,50 €
Gemischter Braten (Pute und Schwein) und Rinderroulade dazu Rotkohl, Gemüseplatte, Kartoffeln und verschiedene Saucen	14,50 €
<i>Menü erst ab 10 Personen</i>	

Kalte Platten

Brotplatte

Fünf halbe Schreibe Brot
mit Wurst und Käse belegt

Pro Person 8,00 €

Brotplatte „Spezial“

Fünf halbe Scheiben Brot
belegt mit Wurst und Käse,
Partyfrikadellen, Schinkenröllchen und
gefüllte Eier

Pro Person 10,00 €
mit Fisch 13,00 €

Fleischplatte – kalt –

Kräuter- Spießbraten mit Sauerrahm-Dipp
Paniertes Hähnchenschnitzel
Spargelröllchen
Russische Eier
Partyfrikadellen
sowie zwei Salate oder
Rohkostplatte mit Vinaigrette und Joghurtdressing

Pro Person 13,00 €

Platten erst ab 10 Personen

Schlemmermenü

Cherry Valley Ente geschmort mit Orangensauce
Schweinenacken mit Rahmsauce
karamellierte Karotten
Brokkoli
dazu Kartoffel-Gratin
und Bratkartoffeln
verschiedene frische Salate
Mousse au chocolate
Rote Grütze mit Vanillesauce

Pro Person 16,00 €

Menüs erst ab 10 Personen

Hausmannskost „wie bei Müttern“

Snirtje Braa

Nackenbraten
Dampfkartoffeln
dazu Rotkohl, grüne Bohnen
Kürbis und Rote Bete

Pro Person 10,50 €

Grünkohlessen (Saisonbedingt)

Kasseler Nacken
Bauchfleisch
Mettenden
Kohlpinkel
Salzkartoffeln, Bratkartoffeln, Senf
und Grünkohl

Pro Person 12,50 €

Menüs erst ab 10 Personen

Verschiedene Hauptgänge

Sahnegeschnetzeltes vom Schwein
mit Champignons und Kräuter-Basmati-Reis

Pro Person 8,50 €

Zwiebel-Paprika-Schnitzel überbacken
mit Schwäbischen Butterspätzle

Pro Person 8,10 €

Putenbrust mit Früchte-Currysauce
Pariser Zwiebelbraten
dazu Bratkartoffeln
und Tomatenreis

Pro Person 9,50 €

Menüs erst ab 10 Personen

Hähnchenbrustfilet
Kalbsbraten
mit Champignons á la creme
dazu Spätzle und Risleekartoffeln

Pro Person 13,50 €

Schweinefilet gefüllt mit Schafskäse
Gyros
dazu Reis und Kartoffel-Paprikapüree

Pro Person 13,50 €

Zwiebelbraten mit Sauce Café de Paris
Schweinelendchen in Pfefferrahmsauce
Kartoffelgratin und Bratkartoffeln

Pro Person 13,80 €

Halbe Grillhaxe, Fleischkäse, Nürnberger
Sauerkraut, Serviettenknödel, Kartoffelstampf
Laugenbrezel und süßer Senf

Pro Person 12,00 €

Menüs erst ab 10 Personen

Backschinken
Kräuter-Spießbraten
Kartoffel-Gratin
Gemüseplatte
und Schwenkkartoffeln mit Speck und Zwiebeln

Pro Person 13,00 €

Lachsfilet auf Blattspinat
mit Sauce Bernaise gratiniert
dazu Wildreis

Pro Person 12,50 €

Gebratener Seelachs in Eihülle
dazu Schmand-Gurkensalat,
Nudeln und Tomatensauce

Pro Person 11,50 €

Menü erst ab 10 Personen

Kalt / warmes Buffet „Traditionell“

Kalt

Räucherfischplatte mit Lachs,
Forelle und Makrele
mit Honig-Dillsenfauce



Warm

Nackenbraten mit Rahmsauce
Putenbrust mit Früchte-Currysauce
Salzkartoffeln
Bratkartoffeln
Gemüseplatte mit Blumenkohl mit Hollandaise garniert
dazu Karotten und Speckbohnen



Regionale Käseplatte mit verschiedenen Sorten und mit frischen Früchten
Brotkorb mit Butter

Pro Person 19,50 €

Buffet ab 15 Personen

Kalt / warmes Buffet „Exklusiv“

Kalt

Fischplatte mit Graved Lachs,
Krabben und Makrele
dazu Honig-Dillsenfauce



Warm

Schweinelendchen in Metaxasauce
Hähnchenbrustfilet
Gemüseplatte mit Blumenkohl, Speckbohnen,
Erbsen und Wurzeln mit Sauce Hollandaise drüber
gebratene Champignons
Risoleekartoffeln
Kartoffel-Krokette



Internationale Käseplatte mit verschiedenen Sorten dazu Weintrauben
Brotkorb und Wagenrad mit Buttervariationen

Pro Person 23,00 €

Buffet ab 15 Personen

Ostfriesenbuffet

Schnippelbohnen-Eintopf
Steckrüben-Eintopf



Kasselerbraten
Sauerbraten
Sauerkraut und Rotkohl
Gemüseplatte mit Blumenkohl, Brokkoli, Erbsen und Karotten
und Sauce Hollandaise garniert
dazu Salzkartoffeln
und Bratkartoffeln



Mehlpütt mit Birnenkompott
und Vanillesauce

Pro Person 14,50 €

Buffet ab 15 Personen

Fischbuffet warm

Schollenfilet mit „Großheiderstipp“
Seelachsfilet in einer Dill-Eihülle gebraten
dazu eine Dill-Limetten-Sauce

Salzkartoffeln
Gemüsereis sowie
ein gemischter Bauernsalat



Amarettocreme

Pro Person 16,90 €

Fischbuffet warm/kalt

Kalte Räucherfischplatte mit Makrele, Forelle,
Räucherlachs
gebratener Lachs auf Rahmspinat
dazu Tagliatelle-Nudeln
Kabeljau mit Buttermöhren und Salzkartoffeln



Waldbeerenmouse mit Schokosplitter

Pro Person 19,50 €

Buffet ab 15 Personen

Partybuffet

Schweineschnitzel, Hähnchenschnitzel, Frikadelle
dazu Champignonsauce und Paprikasauce

Kartoffelgratin

Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln

Gemischter Bauernsalat

Farmersalat und Gurkensalat

Baguette mit hausgemachter Kräuterbutter



Rote Grütze mit Vanillesauce

Pro Person 12,00 €

Buffet ab 15 Personen

Italienisches Buffet
- kalt / warmes Buffet -

Carpaccio vom Rind, Vitello tonnato
Tomate mit Mozzarella
Melonenschiffchen mit Parmaschinken

Antipasti - gefüllte Champignons,
gebratene Zucchini und Auberginen,
Tomaten mit Frischkäse, eingelegte rote und weiße Zwiebeln
getrocknete Tomaten
Fischplatte
Salate



Minestrone



Piccata Milanese, Lasagne Bolognese,
Puten-Involtini mit Petersiliensauce,
geschmorte Paprika mit Fenchel
Farfalle al Gorgonzola
Gnocchi all'Arrabiata



Tiramisu und weiße Mousse au Chocolat
dazu reichen wir warmes Ciabatta, Partybrötchen und Butter

Italienische Käseplatte

Ab 30 Personen pro Person 20,50 €
Ab 20 Personen pro Person 21,50 €

Französisches Buffet
- kalt / warmes Buffet -

Fischplatte
(Graved Lachs, Makrele, Forelle)
Roastbeef mit Cornichons, Französische Salami und Camembert
Salat Nicoise

Blätterteigtaschen mit Ziegenkäse
Crevetten-Cocktail



Französische Zwiebelsuppe mit Käse-Croutons
Französische Käseauswahl
dazu reichen wir Butter und Kaviar und Zwiebelkaviar



Bretonische Hähnchenbrust mit Calvados, Ente mit Orange
Schweinebraten á la Provence
Speckbohnen, Gemüsegratin aus dreierlei Gemüse,
Möhren, Bratkartoffeln, Butterkartoffeln



Mousse au Chocolat mit Amaretto
Mangospalten mit Tia Maria

Ab 30 Personen pro Person 22,50 €
Ab 20 Personen pro Person 23,50 €

Mexikanisches Buffet
- kalt / warmes Buffet -

Verschiedene mexikanische Wraps mit Dips
(Fleisch, Gemüse, Fisch)
Mozzarellasticks, Fischplatte,
Paprika-Hackbällchen
Hähnchensticks mit Sacet-Chillisaucе
Salate



Mexikanische Hackfleischsuppe



Enchiladas,
Schweinefilet mit Teufelsauce,
Tacos,
Bohnen-Pfifferlingsgemüse, Zucchini mit Mais
Mexikanischer Reis, Kartoffelgratin, Kartoffelspalten mit Knoblauch
Pfannengemüse



Karamellcreme mit Mangosauce

Ab 30 Personen pro Person 20,50 €
Ab 20 Personen pro Person 23,00 €

Leihgeschirr

Porzellangeschirr

Teller, flach	0,50 €
Mittelteller	0,40 €
Suppentasse	0,60 €
Dessertschale	0,40 €
Kaffeetasse, komplett	0,50 €

Besteck

Menümesser	0,30 €
Menügabel	0,30 €
Menüöffel	0,30 €
Kaffeelöffel	0,20 €
Kuchengabel	0,20 €

Gläser

Trinkglas / Wasserglas	0,20 €
Weinglas	0,40 €
Sektglas	0,40 €
Bierglas	0,40 €
Bierkrug / Humpen (0,5l)	0,60 €

Individuelle Preisstaffelungen sowie weitere Ausstattung sind auf Anfrage möglich.

Allgemeine Geschäftsbedingungen

Geltungsbereich

Diese allgemeinen Geschäftsbedingungen in der jeweiligen aktuellen Fassung (Stand 01.06.2017) gelten für die von der Seniorenzentrum Südbrookmerland Dienstleistungsgesellschaft mbH (im Folgenden als Leuchtturmküche bezeichnet) angebotenen Leistungen wie die Lieferung von Speisen, Servicedienstleistungen, den Verleih von Partyzubehör und die Vermittlung von eigenen, als auch Dienstleistungen und Waren von Drittanbietern, die der Kunde zuvor bei uns per E-Mail, Telefon oder Fax bestellt hat.

1. Angebote und Preise

Unsere Preise sind freibleibend. Alle auf unseren Internetseiten und Druckerzeugnissen genannten Preise verstehen sich pro Person oder Stück inklusiv der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Erfolgt die Lieferung durch uns, so erheben wir innerhalb eines Radius von 15 km von unserem Firmensitz je Anfahrt eine Pauschale von 10,00 €. Für Lieferungen außerhalb der oben genannten Lieferzone erheben wir zusätzliche Fahrtkosten über deren Höhe unsere Mitarbeiter Auskunft geben. Preis- und Leistungsänderungen sowie Irrtümer behalten wir uns vor.

2. Reservierung / Bestellung

Reservierungen können nur mit einer ungefähren Personenanzahl entgegengenommen werden. Wenn 7 Tage vor dem Liefertermin hieraus keine Bestellung resultiert, können wir keine Liefergarantie mehr übernehmen. Die jeweilige Bestellung sollte spätestens 7 Tage vor Liefertermin bei der Leuchtturmküche per E-Mail, Fax, Telefon oder persönlich erfolgen. Der Bedarf an besonders aufwändigen Bestellungen mit Sonderwünschen bitten wir in Ihrem Interesse so früh wie möglich aufzugeben. Der Besteller versichert mit seiner Bestellung, die allgemeinen Geschäftsbedingungen gelesen zu haben und erklärt sich mit diesen einverstanden.

3. Auslieferung

Die Auslieferung erfolgt an die vom Kunden angegebene Lieferadresse zum vereinbarten Liefertermin. Die Lieferung erfolgt nach besten Wissen und Gewissen sowie unter Einhaltung entsprechender gesetzlicher Vorschriften. Bei jeder Lieferung muss mit Zeitverschiebung gerechnet werden, die wir selbst bei großer Sorgfalt nicht beeinflussen können. Der Kunde gewährleistet die Entgegennahme der von ihm bestellten Ware und Leihzubehör. Besonderheiten, die den Lieferort betreffen, wie außerhalb liegende Gebäude, lange Wege, Treppen über 3 Etagen, nicht funktionierende Fahrstühle etc., sind durch den Kunden bei der Bestellung mitzuteilen, damit wir uns zeitlich und organisatorisch darauf einrichten können.

4. Bezahlung

Der Kunde bezahlt die bestellten Waren und Dienstleistungen nach Erhalt der Rechnung.

5. Abholung

Die Lieferung von Speisen und Getränken erfolgt in oder auf Leihwaren wie Warmhaltegeräte und Platten. Diese werden nach Vereinbarung am Folgetag von unserem Fahrer abgeholt. Der Kunde hält die Leihwaren zum vereinbarten Termin zur Abholung bereit. Kann die Leihware nicht von uns abgeholt werden, weil der Kunde zum vereinbarten Termin nicht anzutreffen ist, behalten wir uns vor, Arbeitsstunden, Kilometergeld und Tagesleihgebühren für verliehene Gegenstände in Rechnung zu stellen. Der Kunde trägt von der Übergabe bis zur Rücknahme die Verantwortung für unsere Leihware. Die Rücknahme erfolgt zunächst unter Vorbehalt. Exakte Bruch- und Fehlmengen können erst nach erfolgtem Reinigungsprozess ermittelt werden. Fehlmengen und Bruch werden dem Kunden berechnet.

6. Gewährleistung

Die Leuchtturmküche versichert, dafür Sorge zu tragen, dass die auszuliefernden Waren sorgfältig und vorschriftsmäßig transportiert werden. Wir übernehmen keine Gewähr, dass die Lieferung pünktlich bzw. in einem bestimmten Zeitrahmen erfolgt. Der Kunde hat die Ware mit ihm zumutbarer Gründlichkeit zu prüfen. Erkennbare Mängel bzw. Reklamationen bezogen auf z.B. Anzahl und Menge bestellter Waren können nur sofort nach Anlieferung geltend gemacht werden. Für Schäden, die durch höhere Gewalt entstehen, übernehmen wir keine Schadensersatzansprüche. Der Lieferer ist bei mangelhafter oder unvollständiger Lieferung sofort telefonisch zu benachrichtigen, damit eventuelle fehlende oder fälschlich gelieferte Teile der Bestellungen nachgeliefert werden können. Bei nachweisbaren Mängeln können wir nach unserer Wahl nachbessern oder kostenlosen Warenersatz liefern. Ein Recht auf Wandlung oder Minderung entfällt, falls etwaige Mängel bzw. Minderleistungen erst spät beanstandet werden.

7. Haftung

Eine Haftung der Leuchtturmküche im Rahmen der vereinbarten Leistungen ist begrenzt auf den Warenwert. Nach Übergabe der bestellten Waren und Leihwaren an den Kunden geht die Haftung für Beschädigungen und Bruch auf den Kunden über.

8. Datenspeicherung / Datenschutz

Die für die Auftragsabwicklung notwendigen persönlichen Daten des Kunden werden gespeichert. Der Kunde erklärt hiermit ausdrücklich sein Einverständnis dazu. Alle personenbezogenen Daten werden selbstverständliche vertraulich behandelt.

9. Gerichtsstand

Erfüllungsort und Gerichtsstand ist Aurich

Seniorenzentrum Südbrookmerland Dienstleistungsgesellschaft mbH
Parkallee 1
26624 Südbrookmerland

Telefon: 0 49 42 - 20 26 0 0 Fax: 0 49 42 - 20 26 0 40
E-Mail: info@seniorenzentrum-suedbrookmerland.de
Internet: www.seniorenzentrum-suedbrookmerland.de



Leuchtturm
küche
Südbrookmerland

Parkallee 1 · 26624 Südbrookmerland · Telefon 04942 20260-0
WWW.SENIORENZENTRUM-SUEDBROOKMERLAND.DE