

# Niehus

EVENT-CATERING

*Momente,*  
die unser Herz berühren,  
gehen niemals verloren!

Verfasser unbekannt



Geben Sie Ihren  
besonderen Moment in unsere Hände.

**Lassen Sie uns dazu beitragen,  
dass dieser Tag Ihnen immer in  
besonders schöner Erinnerung bleiben wird!**

Ob Hochzeiten, Familienfeiern, Firmenjubiläum  
oder Geschäftsessen, wir stehen Ihnen gerne  
mit unserer jahrelangen Erfahrung zur Verfügung.

Auf den nachfolgenden Seiten finden Sie  
Informationen und Möglichkeiten, wie wir Ihren  
besonderen Tag einzigartig gemeinsam mit Ihnen  
gestalten können.

Dabei entscheiden Sie, ob Sie sich für ein stilvolles  
Menü, ein festliches Büffet oder eine Kombination von  
beidem wünschen.

Nach individueller Absprache, unter Berücksichtigung Ihrer Wünsche  
und Vorstellungen planen wir mit viel Liebe zum Detail Ihr Event.

**Wir freuen uns auf Ihren Anruf!**

Ihr Team von  
Niehus Event-Catering



**Tel. 0151- 67 82 10 42**



# Pauschalangebot

Der angegebene Preis des Pauschalangebotes gilt, sofern nicht anders vereinbart für einen Zeitraum von 8 Stunden.

Maßgebend zur Berechnung ist die Personenzahl, die Sie uns bis zwei Tage vor Veranstaltungsbeginn schriftlich, per Fax oder persönlich mitteilen. Andere Absprachen gelten nicht.

Wir erheben unabhängig von der Pauschale nach Ablauf von 8 Stunden eine Servicepauschale je Servicemitarbeiter von 26 € je Stunde. Wir bitten im Sinne eines guten Service um Ihr Verständnis.

## **Unsere Pauschale zum Preis von 98 € (inkl. 19% MwSt) beinhaltet:**

- Sektempfang inkl. alkoholfreier Getränke
- Tischwäsche (Extragrößen nach Absprache)
- weiße Stoffservietten
- Menükarten (einfach)
- Geschirr, Gläser, Bestecke inkl. Reinigung
- Buffet (Menü nach Absprache)
- Getränke für 8 Stunden pauschal, nach Ablauf der 8 Stunden erfolgt die Abrechnung nach Verbrauch
- Servicepersonal während Ihrer Feierlichkeit
- Eindecken der Tische
- Köche vor Ort zur Büffetbetreuung

**Die Lieferkosten sowie der Auf- und Abbau des Equipments wird je nach Lieferort bzw. Aufwand berechnet.**

[www.niehus-catering.de](http://www.niehus-catering.de)



# Getränke - laut Pauschale

## **Biere**

Barre Bräu vom Fass  
Barre Bräu alkoholfrei  
Barre Fassbrause  
Barre Weizenbier / auch alkoholfrei

---

## **Weine**

Weißwein  
Rotwein

---

## **Spirituosen**

Strothmann Weizenkorn  
Roter & Grüner

## **Softgetränke**

Coca Cola, Coca Cola Zero  
Sprite, Lift Apfelschorle  
Bad Meinberger Mineralwasser  
Apfelsaft, Orangensaft

---

## **Sekt**

Lutter & Wegener Sekt

---



**Gerne bieten wir Ihnen eine spezielle Getränkepauschale ganz nach Ihren Wünschen an!**

# Speisen - laut Pauschale

Bitte wählen Sie 1 Suppe, 3 Vorspeisen, 3 Hauptgänge und 2 Desserts aus!

## Suppen

Klare **Festtags-Suppe** vom Hühnchen mit Gemüsestreifen und Nudeln

**Tomaten-Cremesuppe** (vegan)

**Pilzconsommé** mit Tomaten-Chili Klößchen

**Kohlrabi-Cremesuppe** mit Schinkenstreifen

**Kartoffel-Möhren Suppe** (vegetarisch)

**Cremesuppe von der gelben Zucchini** mit Croutons (vegetarisch)

**Saisonale Suppen nach Absprache möglich!**

## Vorspeisen

**Gebratene Lachswürfel** an Wildkräutersalat, dazu Limetten-Kräuter Dressing

**Scampi** in Tomaten-Knoblauch Pesto an Römersalat, Aioli

**Vitello Tonnato**, dünn aufgeschnittenes Kalbfleisch an Thunfischsauce mit Kapern & Kräutern

**Italienische Anti Pasti**

**Gegrillte Zucchini, Paprika, Aubergine, Scharlotten, Champignons & Oliven** (vegetarisch, vegan)

**Geräucherter Lachs** an Chili-Gurken

**Parmaschinken an Rucola** mit Parmesan-Chips

**Insalata Caprese**, Tomate & Mozzarella an frischem Basilikum (vegetarisch)

Scheiben vom rosa gebratenen **Roastbeef** an Salsa Sauce

**Frische Salate mit zweierlei Dressing und angemachte Salate, Brot & Butter sind im Preis enthalten!**

## Speisen - laut Pauschale

Bitte wählen Sie 1 Suppe, 3 Vorspeisen, 3 Hauptgänge und 2 Desserts aus!

---

### Hauptgang - Fleisch

---

**Spicy US Beef** an Zitronen-Pfeffersauce mit Speckbohnen & Rosmarin-Kartoffeln

---

**Geschmorte Kalbsbäckchen** an Dunkelbier-Sauce,  
Feigen-Rotkohl & Schupfnudeln

---

**Medaillons vom Schweinefilet** an Pilzrahm, Gemüse der Saison & Kartoffelrisojo

---

**Hirschbraten** an Preiselbeeren Sauce, Rahmwirsing & Kräuterdrillinge

---

**Maispouardenbrust im Speckmantel**, Bärlauch-Tomaten Sauce,  
mediterranes Grill-Gemüse & Kartoffelgratin

---

### Hauptgang - Fisch

---

**Norweger Lachs auf Gemüsebett**, in der Folie gegart,  
Rahmspinat & Jasmin Duftreis

---

**Auf der Haut gebratenes Zanderfilet** an Balsamico Jus,  
Karojen-Zucchini Ragout & Gnocchi

---

**Brassen Filet** auf Wurzelgemüse mit Zitronen-Marsala-Sauce & Kartoffelperlen

---

### Hauptgang - Vegetarisch

---

**Mediterraner Nudelauflauf** mit Grillgemüse & Käse überbacken

---

**Spaghetti** an süßer Chili Sauce mit Gemüsestreifen

---

### Hauptgang - Vegan

---

**Mit Grillgemüse gefüllte Zucchini** tomatisierter Sauce mit Kräuterkartoffeln

## Speisen - laut Pauschale

Bitte wählen Sie 1 Suppe, 3 Vorspeisen, 3 Hauptgänge und 2 Desserts aus!

---

### Dessert - im Gläschen

---

**Grüne Grütze** mit Vanillesauce

---

**Mango Tiramisu**

---

**Kirschgrütze** mit Vanille-Joghurt-Schaum

---

**Mousse von dunkler Schokolade** mit Fruchtschaum

---

**Panna Cotta** mit Himbeerspiegel

---

**Pfirsich-Mascarpone Creme**



# Niehus

EVENT-CATERING



**Niehus Event-Catering**

Andreas Niehus Gastronomie UG  
Auf der Steinbreite 5a  
32547 Bad Oeynhausen

**Zweigniederlassung:**

Bauhofstrasse 11  
32425 Minden

Mobil 0151 - 67 82 10 42  
info@niehus-catering.de  
www.niehus-catering.de

 Event-Catering Niehus