

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



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