



ALLERBEST(E)

MENÜS

GAUMENFREUDEN GANG FÜR GANG



INHALTSVERZEICHNIS

ALLERBESTE EMPFEHLUNGEN

1

ALLERBESTE MENÜS

2

MENÜ 1

2

MENÜ 2

3

MENÜ 3

4

MENÜ 4

5

MENÜ 5

6

MENÜ 6

7

MENÜ 7

8

MENÜ 8

9

MENÜ 9

10

MENÜ 10

11

MENÜ 11

12

MENÜ 12

13

MENÜ 13

14

MENÜ 14

15

MENÜ 15

16

MENÜ 16

17

MENÜ 17

18

MENÜ 18

19

MENÜ 19

20

MENÜ 20

21

MENÜ 21

22

MENÜ 22

23

INHALTSVERZEICHNIS

BAUKASTENPRINZIP	24
VORSPEISEN & ZWISCHENGÄNGE	24
SUPPEN & SORBETS	25
SCHWEIN & LAMM	26
FISCH & RIND	27
KALB & WILD/GEFLÜGEL	28
VEGETARISCH	29
DESSERT	30
EMPFEHLUNGEN FÜR DEN SÜSSEN ZAHN	31
AGB	32
DATENSCHUTZERKLÄRUNG	33



UNSERE ALLERBEST(EN) EMPFEHLUNGEN

Auf Wunsch mit zusätzlichem Fingerfood-Empfang und serviert als Flying Buffet
(nur in Verbindung mit einer Hauptbestellung)

z.B.

Pumpnickeltaler, verschieden und hochwertig belegt sowie filigran ausgarniert

Kleine Spieße bunt gemischt in diversen Variationen, von herzhaft bis edel

Liebevoll ausgarnierter Gourmetlöffel „Surprise“

Miniatur-Tomaten-Sugo-Bruschetta

Garnelen in der Kartoffelteigspirale

Preis pro Person: 7,48 EUR netto (8,90 EUR brutto)
(zuzüglich Personal)



ALLERBEST(E) MENÜS

Menü 1

Champignonrahmsuppe

Saftiger Schweinebraten
mit Rotkohl und Kartoffelklößen

Rote Grütze mit Vanillesauce

Mindestpersonenanzahl: 40 Personen

Pro Person 17,23 EUR netto
(20,50 EUR brutto)

Alle Menüs sind Vorschläge und können unter Berücksichtigung einer Neukalkulation nach Ihren Wünschen abgewandelt werden.
Bei diesem Menü ist ein separater Raum (Küche) zur Vollendung der Speisen vor Ort erforderlich.



ALLERBEST(E) MENÜS

Menü 2

Tomatenrahmsuppe

„Toskanabraten“
Saftiger Schweinenacknbraten
in der Kräuter-Senfmarinade
gebraten,
mit Butterbohnen und
Rosmarinkartoffeln

Marsalacreme mit Waldfrüchten

Mindestpersonenanzahl: 40 Personen

Pro Person 18,90 EUR netto
(22,50 EUR brutto)

Alle Menüs sind Vorschläge und können unter Berücksichtigung einer Neukalkulation nach Ihren Wünschen abgewandelt werden.
Bei diesem Menü ist ein separater Raum (Küche) zur Vollendung der Speisen vor Ort erforderlich.



ALLERBEST(E) MENÜS

Menü 3

Penne Rigate mit
geschmolzenem Ziegenkäse,
Kirschtomaten, Rucola und
Trüffelschaum

Gebratene Maishähnchenbrust,
Kartoffel-Zucchini gratin
mit Madeirasauce

Karamellmousse mit weißem Kaffeeis

Mindestpersonenanzahl: 40 Personen

Pro Person 19,92 EUR netto
(23,70 EUR brutto)

Alle Menüs sind Vorschläge und können unter Berücksichtigung einer Neukalkulation nach Ihren Wünschen abgewandelt werden.
Bei diesem Menü ist ein separater Raum (Küche) zur Vollendung der Speisen vor Ort erforderlich.



ALLERBEST(E) MENÜS

Menü 4

Hühnersuppe

Jungschweinkeule in der
Honig-Senfkruste mit
Rahmspinat und Kartoffelgratin

Zitronencreme

Mindestpersonenanzahl: 40 Personen

Pro Person 19,92 EUR netto
(23,70 EUR brutto)

Alle Menüs sind Vorschläge und können unter Berücksichtigung einer Neukalkulation nach Ihren Wünschen abgewandelt werden.
Bei diesem Menü ist ein separater Raum (Küche) zur Vollendung der Speisen vor Ort erforderlich.



ALLERBEST(E) MENÜS

Menü 5

Käse-Lauchsuppe
mit gerösteter Speck-Chiffonade

Gebratenes Welsfilet
auf Rahmkraut
mit Paprikakartoffeln und
Senfschaum

Pinienkernmousse mit
Honigtrauben

Mindestpersonenanzahl: 40 Personen

Pro Person 26,89 EUR netto
(32,00 EUR brutto)

Alle Menüs sind Vorschläge und können unter Berücksichtigung einer Neukalkulation nach Ihren Wünschen abgewandelt werden.
Bei diesem Menü ist ein separater Raum (Küche) zur Vollendung der Speisen vor Ort erforderlich.



ALLERBEST(E) MENÜS

Menü 6

Niedersächsische Hochzeitssuppe

Klassisch geschmorter Rinderbraten
mit Marktgemüse und
Salzkartoffeln

Bayerische Creme mit Erdbeersauce

Mindestpersonenanzahl: 40 Personen

Pro Person **19,90 EUR netto**
(23,68 EUR brutto)

Alle Menüs sind Vorschläge und können unter Berücksichtigung einer Neukalkulation nach Ihren Wünschen abgewandelt werden.
Bei diesem Menü ist ein separater Raum (Küche) zur Vollendung der Speisen vor Ort erforderlich.



ALLERBEST(E) MENÜS

Menü 7

Karotten-Ingwersüppchen mit
Korianderjoghurt

Zart geschmorte Rinderbacke
in Rotweinjus
mit Kartoffel-Olivenpüree
und Brokkoli

Schwarzwälder Kirschtorte
„mal anders“
im Weckglas serviert

Mindestpersonenanzahl: 40 Personen

Pro Person 23,95 EUR netto
(28,50 EUR brutto)

Alle Menüs sind Vorschläge und können unter Berücksichtigung einer Neukalkulation nach Ihren Wünschen abgewandelt werden.
Bei diesem Menü ist ein separater Raum (Küche) zur Vollendung der Speisen vor Ort erforderlich.





ALLERBEST(E) MENÜS

Menü 8 (saisonal)

Feldsalat mit Kartoffel-Speckdressing
und gebratener Entenbrust

Portion Gans aus Brust und Keule
mit Majoranjus, Rotkohl und
Kartoffelklößen

Bratapfel gefüllt mit Marzipan,
Rosinen und Mandeln an Vanilleeis

Mindestpersonenanzahl: 40 Personen

Pro Person 23,95 EUR netto
(28,50 EUR brutto)

Alle Menüs sind Vorschläge und können unter Berücksichtigung einer Neukalkulation nach Ihren Wünschen abgewandelt werden.
Bei diesem Menü ist ein separater Raum (Küche) zur Vollendung der Speisen vor Ort erforderlich.



ALLERBEST(E) MENÜS

Menü 9

Weißes Süppchen von der
Kirschtomate mit
Basilikumöl und gerösteten
Pinienkernen

Pochiertes Kabeljaufilet
auf Rote Beete-Risotto und
Speckschaum

Tiramisu

Mindestpersonenanzahl: 40 Personen

Pro Person 28,49 EUR netto
(33,90 EUR brutto)

Alle Menüs sind Vorschläge und können unter Berücksichtigung einer Neukalkulation nach Ihren Wünschen abgewandelt werden.
Bei diesem Menü ist ein separater Raum (Küche) zur Vollendung der Speisen vor Ort erforderlich.



ALLERBEST(E) MENÜS

Menü 10

Maronensuppe mit Schmand

Rosa gebratene Entenbrust
mit Portwein-Zimtsauce,
Wirsinggemüse und
Risoleekartoffeln

Schokoladen-Birnenkuchen mit
Rosa-Sektsorbet

Mindestpersonenanzahl: 40 Personen

Pro Person 28,49 EUR netto
(33,90 EUR brutto)

Alle Menüs sind Vorschläge und können unter Berücksichtigung einer Neukalkulation nach Ihren Wünschen abgewandelt werden.
Bei diesem Menü ist ein separater Raum (Küche) zur Vollendung der Speisen vor Ort erforderlich.



ALLERBEST(E) MENÜS

Menü 11

Frische Scheiben vom Roastbeef
des argentinischen Angus Rindes
im Smoker über dem Rauch von 3 Jahre altem
abgelagerten Buchenholz schonend vollendet,
mit Sauce Tatar
(eine kalte Delikatesse mit einem
ganz besonderen Geschmackserlebnis)

Gebratenes Zanderfilet
auf Senflinsen
mit Petersilienkartoffeln

Rosmarin Crème brûlée

Mindestpersonenanzahl: 40 Personen

Pro Person 33,53 EUR netto
(39,90 EUR brutto)

Alle Menüs sind Vorschläge und können unter Berücksichtigung einer Neukalkulation nach Ihren Wünschen abgewandelt werden.
Bei diesem Menü ist ein separater Raum (Küche) zur Vollendung der Speisen vor Ort erforderlich.



ALLERBEST(E) MENÜS

Menü 12

Süppchen von der Petersilienwurzel
mit geräucherten Entenbruststreifen

Kalbsbraten in Saurer-Sahnesauce mit
Rosenkohl und Kartoffelpüree

Krokantparfait
mit Bitterorangensauce

Mindestpersonenanzahl: 40 Personen

Pro Person 29,83 EUR netto
(35,50 EUR brutto)

Alle Menüs sind Vorschläge und können unter Berücksichtigung einer Neukalkulation nach Ihren Wünschen abgewandelt werden.
Bei diesem Menü ist ein separater Raum (Küche) zur Vollendung der Speisen vor Ort erforderlich.



ALLERBEST(E) MENÜS

Menü 13

Asiatisch gewürztes Lachstatar
an Thavinaigrette mit Rösti
und Blattsalat

Rosa gebratene Lammkeule mit
Speckbohnen und
Kartoffel-Sahnegratin

Mousse au Chocolat mit
pochierter Vanillebirne

Mindestpersonenanzahl: 40 Personen

Pro Person 29,83 EUR netto
(35,50 EUR brutto)

Alle Menüs sind Vorschläge und können unter Berücksichtigung einer Neukalkulation nach Ihren Wünschen abgewandelt werden.
Bei diesem Menü ist ein separater Raum (Küche) zur Vollendung der Speisen vor Ort erforderlich.



ALLERBEST(E) MENÜS

Menü 14 (saisonal)

Spargelcremesuppe

Portion Spargel mit
Schinkenauswahl oder
Schnitzel aus dem Schweinelachs
mit Sauce Hollandaise, zerlassener
Butter und neuen Kartoffeln

Erdbeer-Tiramisu

Mindestpersonenanzahl: 40 Personen

Pro Person 29,83 EUR netto
(35,50 EUR brutto)

Alle Menüs sind Vorschläge und können unter Berücksichtigung einer Neukalkulation nach Ihren Wünschen abgewandelt werden.
Bei diesem Menü ist ein separater Raum (Küche) zur Vollendung der Speisen vor Ort erforderlich.



ALLERBEST(E) MENÜS

Menü 15

Mit Thymian-Honig gratinierter
Ziegenkäse
auf Rucola-Traubensalat

Saltimbocca vom Kalbsrücken
mit Tomaten-Zucchini-Gemüse und
Pesto-Kartoffelpüree

Weißes Schokoladen-Panna Cotta
mit Himbeersauce

Mindestpersonenanzahl: 40 Personen

Pro Person 30,90 EUR netto
(36,77 EUR brutto)

Alle Menüs sind Vorschläge und können unter Berücksichtigung einer Neukalkulation nach Ihren Wünschen abgewandelt werden.
Bei diesem Menü ist ein separater Raum (Küche) zur Vollendung der Speisen vor Ort erforderlich.



ALLERBEST(E) MENÜS

Menü 16

Hausgebeizter Gewürzlachs
mit Limonenschmand, Rösti und
Blattsalaten

Tranche vom Schweinefilet
mit Balsamico-Scharlottensauce,
Auberginen-Piccata
und Risoleekartoffeln

Lauwarmer Mohnkuchen mit
Schwarzbierreis und
Preiselbeerenreduktion

Mindestpersonenanzahl: 40 Personen

Pro Person 33,90 EUR netto
(40,34 EUR brutto)

Alle Menüs sind Vorschläge und können unter Berücksichtigung einer Neukalkulation nach Ihren Wünschen abgewandelt werden.
Bei diesem Menü ist ein separater Raum (Küche) zur Vollendung der Speisen vor Ort erforderlich.



ALLERBEST(E) MENÜS

Menü 17

Hummersuppe mit Cognac

Tranche vom Roastbeef
in der Senfkruste
mit Brokkoli und
Rosmarinkartoffeln

Zweierlei vom Topfen mit
Mangoeis

Mindestpersonenanzahl: 40 Personen

Pro Person 36,90 EUR netto
(43,91 EUR brutto)

Alle Menüs sind Vorschläge und können unter Berücksichtigung einer Neukalkulation nach Ihren Wünschen abgewandelt werden.
Bei diesem Menü ist ein separater Raum (Küche) zur Vollendung der Speisen vor Ort erforderlich.



ALLERBEST(E) MENÜS

Menü 18

Gebratene Jakobsmuscheln auf
Orangerisotto mit Zuckerschoten

Lammkarree unter der Olivenkruste,
mit Knoblauch-Karamellsauce,
Bohnenragout
und Paprikakartoffeln

Grießflammeri mit Beerenragout

Mindestpersonenanzahl: 40 Personen

Pro Person 47,48 EUR netto
(56,50 EUR brutto)

Alle Menüs sind Vorschläge und können unter Berücksichtigung einer Neukalkulation nach Ihren Wünschen abgewandelt werden.
Bei diesem Menü ist ein separater Raum (Küche) zur Vollendung der Speisen vor Ort erforderlich.



ALLERBEST(E) MENÜS

Menü 19

Rucolasalat
mit leichtem Balsamicodressing
und Taleggiokäse im
Trüffelhonig-Lack

Tomatenconsommé
mit Basilikumeierstich

Rosa gebratene Lammhüfte
unter der Kräuterkruste
mit Peperonatagemüse
und Olivenkartoffeln

Creme Catalana légère

Mindestpersonenanzahl: 40 Personen

Pro Person 44,96 EUR netto
(53,50 EUR brutto)

Alle Menüs sind Vorschläge und können unter Berücksichtigung einer Neukalkulation nach Ihren Wünschen abgewandelt werden.
Bei diesem Menü ist ein separater Raum (Küche) zur Vollendung der Speisen vor Ort erforderlich.



ALLERBEST(E) MENÜS

Menü 20

Hausgemachter Gewürzlachs mit
Kartoffelrösti und
Limonen-Crème brûlée

Klare Petersiliensuppe mit
Kräuter-Grießklößchen

Tornado vom Rinderfilet
mit „Café de Paris“-Sauce,
feinem Gemüse und
Pommes dauphinois

Karamellierter Topfkuchen mit
Pralineneis

Mindestpersonenanzahl: 40 Personen

Pro Person 44,96 EUR netto
(53,50 EUR brutto)

Alle Menüs sind Vorschläge und können unter Berücksichtigung einer Neukalkulation nach Ihren Wünschen abgewandelt werden.
Bei diesem Menü ist ein separater Raum (Küche) zur Vollendung der Speisen vor Ort erforderlich.



ALLERBEST(E) MENÜS

Menü 21

Scheiben von der Strauchtomate
mit Knoblauch-Garnelen
und Balsamicoglacé

Mais-Süßkartoffelsüppchen mit
Knoblauchcroûtons

Limonen-Basilikumsorbet
mit Sekt aufgefüllt

Rosa gebratene Entenbrust mit
Orangen-Sternanissauce,
Spitzkohlgemüse und
Kartoffelkuchen

Marinierte Gewürzanasanas mit
Schokoladen-Chilisorbet

Mindestpersonenanzahl: 40 Personen

Pro Person 45,00 EUR netto
(53,55 EUR brutto)

Alle Menüs sind Vorschläge und können unter Berücksichtigung einer Neukalkulation nach Ihren Wünschen abgewandelt werden.
Bei diesem Menü ist ein separater Raum (Küche) zur Vollendung der Speisen vor Ort erforderlich.



ALLERBEST(E) MENÜS

Menü 22

Kalbscarpaccio mit Kapern-Limonenvinaigrette,
gehobeltem Parmesan
und gerösteten Pinienkernen

Sautierte Geflügelleber an
Kartoffelkuchen und
Karamelläpfeln

Klare Petersilienwurzelsuppe
mit Kräuterklößchen

„Birne trifft Lychee“-Sorbet

Saltimbocca vom Kabeljau
auf Rote Beete-Risotto
mit weißem Speckschaum

Geliertes Champagnersüppchen
mit Tahiti-Vanille und Beeren

Mindestpersonenanzahl: 40 Personen

Pro Person 58,82 EUR netto
(70,00 EUR brutto)

Alle Menüs sind Vorschläge und können unter Berücksichtigung einer Neukalkulation nach Ihren Wünschen abgewandelt werden.
Bei diesem Menü ist ein separater Raum (Küche) zur Vollendung der Speisen vor Ort erforderlich.



ALLERBEST(E) MENÜS

Baukastenprinzip Vorspeisen & Zwischengänge

Sie möchten das Menü nach Ihren Wünschen und Vorstellungen verändern?
Dann können Sie auch gerne nach unserem „Baukastenprinzip“ die Komponenten
aus den vorherigen Menüs oder auf den folgenden Seiten selbst zusammenstellen.

Gerne unterbreiten wir Ihnen hierfür ein individuelles Angebot.

Lachstatar auf lauwarmen Kartoffelsalat mit Rucola und Dill-Senfsauce

In Speck gebratener Ziegenkäse auf Tomatensalat

Frische Blattsalate mit grünem Spargelragout, Tomatenvinaigrette und gebratenen Gambas

Fifty-Fifty - 1/2 Vitello Tonnato und 1/2 Carpaccio

Leicht angebratenes Tatar vom Rind mit Rösti und Kräuter-Crème fraîche

Blattsalat mit gebratenem Zanderfilet und Senfschaum

Rehrücken an Kartoffel-Selleriepüree mit grünem Spargel und Karamellsauce

Gebratene Jakobsmuscheln auf Chili-Melonensalat mit Thaipinaigrette und Minze

Marinierte Feigen mit Prosciuttoschinken, Rucola und Ziegenfrischkäse
an Rosmarinhonig und Balsamicoglacé (saisonal)

Rosa gebratene Entenbrust mit Rapunzelsalat und Kartoffel-Speckdressing

Gebackene Blutwurst mit Kartoffelkuchen, glasierten Karamelläpfeln und Karamellsauce

Offener Ravioli gefüllt mit gebratenen Pfifferlingen und Trüffelschaum

Joghurt-Kresse-Terrine mit Räucherforelle und Pernod verfeinert
dazu Blattsalate und Tomatenvinaigrette



ALLERBEST(E) MENÜS

Baukastenprinzip Suppen & Sorbets

Sie möchten das Menü nach Ihren Wünschen und Vorstellungen verändern?
Dann können Sie auch gerne nach unserem „Baukastenprinzip“ die Komponenten
aus den vorherigen Menüs oder auf den folgenden Seiten selbst zusammenstellen.

Gerne unterbreiten wir Ihnen hierfür ein individuelles Angebot.

Suppen

Die richtige Suppe war noch nicht dabei?
Weitere Ideen, womit es was auf die Löffel geben
kann, finden Sie unter

www.allerbest-catering.de/partyservice-hannover/suppen/



Sorbets

In einer Menüfolge hat ein Sorbet eine frische und
neutralisierende Wirkung.
Man serviert sie, um ein Menü kurz zu unterbrechen oder
Geschmacksunterschiede besser zu trennen.
Meist wird es mit Champagner oder Sekt aufgefüllt.
Natürlich sind sie auch als Dessert geeignet.

Cassissorbet

Rosa-Sekt-Sorbet

Zitronen-Basilikumsorbet

Birne-Lycheesorbet

Champagner-Holunderblütensorbet

Schokoladen-Orangensorbet

Mangosorbet

Himbeer-Rosmarinsorbet

Lavendel-Orangensorbet

Tamarillo-Pfirsichsorbet



ALLERBEST(E) MENÜS

Baukastenprinzip Schwein & Lamm

Sie möchten das Menü nach Ihren Wünschen und Vorstellungen verändern?
Dann können Sie auch gerne nach unserem „Baukastenprinzip“ die Komponenten
aus den vorherigen Menüs oder auf den folgenden Seiten selbst zusammenstellen.

Gerne unterbreiten wir Ihnen hierfür ein individuelles Angebot.

Schwein

Medaillons vom Schweinefilet
an „Café de Paris“-Sauce mit Brokkoliröschen
und Kartoffelkuchen

Schweinekrustenbraten mit Malzbiersauce,
Rieslingkraut und Kartoffel-Kräuterpüree

Geschnetzeltes vom Schweinefilet mit
Pilzrahmsauce,
buntem Gemüse und Spätzle

Gefüllter Schweinerücken aus dem Ofen
mit Senf-Zwiebelsauce
Karottengemüse und
Risoleekartoffeln

Gefüllte Schweineroulade mit Appenzellerkäse,
Mascarponesauce
buntem Gemüse und Bandnudeln

Lamm

Mit Kräutern geschmorte Lammhaxe
mit Rosmarinjus,
Zucchini-Gemüse und Kartoffelgratin

Lammkotelettes an Karamell-Knoblauchjus
mit Peperonatagemüse und Risoleekartoffeln

Lammrücken rosa gebraten,
auf Dijon-Senfsauce mit Bohnenragout und
Savoyarde-Kartoffeln

Lammfilet in Tomaten-Olivensauce mit
Romanescogemüse und Tagliatelle



ALLERBEST(E) MENÜS

Baukastenprinzip Fisch & Rind

Sie möchten das Menü nach Ihren Wünschen und Vorstellungen verändern?
Dann können Sie auch gerne nach unserem „Baukastenprinzip“ die Komponenten
aus den vorherigen Menüs oder auf den folgenden Seiten selbst zusammenstellen.

Gerne unterbreiten wir Ihnen hierfür ein individuelles Angebot.

Fisch

Pochiertes Kabeljaufilet mit Tomaten-
Safransauce,
italienischem Spinat und Olivenkartoffeln

Gebratenes Rotbarschfilet auf Gemüsenudeln mit
Hummerschaum

Hamburger Pannfisch vom Seelachsfilet
mit einer leichten Senfsauce, glasierten
Karotten und Dillkartoffeln

Tranche vom Norweger Lachs auf
der Haut gebraten, auf Ziegenkäsenudeln mit
Tomaten, Rucola und Trüffelschaum

Mit Kräutern gefüllte Dorade im Ganzen auf
Currygemüsenudeln

Rind

Rinderfiletspitzen in „Café de Paris“-Sauce mit
Broccoli und Tagliolini

Scheiben vom rosa gebratenen Roastbeef
aus dem Smoker,
mit Schalotten-Balsamicosauce,
feinem Gemüse und Rosmarinkartoffeln

Rinderfilet „Wellington“
im Blätterteig mit Champignonmasse umhüllt,
Marsalajus, Kohlrabigemüse und
Risoleekartoffeln

Rindersaftbraten „Toskana“
in Tomaten-Anissauce
mit Bandnudeln und Brokkoli

Rinderhuftplätzchen in Pfeffer-Cognacsauce
mit Rahmlauchgemüse und Paprikakartoffeln

Zart geschmorte Rinderbacke mit
Rahmwirsing und Thymiankartoffeln



ALLERBEST(E) MENÜS

Baukastenprinzip Kalb & Wild/Geflügel

Sie möchten das Menü nach Ihren Wünschen und Vorstellungen verändern?
Dann können Sie auch gerne nach unserem „Baukastenprinzip“ die Komponenten
aus den vorherigen Menüs oder auf den folgenden Seiten selbst zusammenstellen.

Gerne unterbreiten wir Ihnen hierfür ein individuelles Angebot.

Kalb

Züricher Geschnetzeltes vom Kalbsfilet mit
hausgemachten Spätzle

Saltimbocca vom Kalbsrücken mit
Salbei-Buttersauce, Blumenkohl und Bandnudeln

„Ossobuco“

Geschmorte Kalbsbeinscheibe mit Tomatenjus,
Gremolata, Rotweinrisotto und grünem Spargel

Piccata Milanese aus dem Kalbsrücken in der
Parmesan-Eihülle

„Kalbsvögerl“

Geschmorte Kalbsrouladen mit Madeirasauce,
feinem Gemüse und Rosmarinkartoffeln

Zwei kleine Original Wiener Schnitzel mit
Sauce Bernaise,
Lyoner Kartoffeln und Marktgemüse

Wild/Geflügel

Rehrücken“Baden-Baden“ mit Wildrahmsauce,
pochierter Preiselbeerenbirne,
Speckrosenkohl und Risoleekartoffeln

Wildschweinragout mit Preiselbeerenschmand,
Spätzle und Wirsinggemüse

Zarte Schnitzel aus der Rehkeule in der Eihülle
gebraten mit Wacholdersauce,
Rotkohl und Schupfnudeln

Poulardebrust mit Chorizo gefüllt an
Oreganosauce mit Pepperonategemüse
und Pesto-Gnocchis

„Coq au Vin Rouge“

Hähnchenkeule in Rotwein geschmort mit Risi-Bisi

Putenbrust aus dem Ofen mit
Erdnuss-Chilisauce, Brokkoli und Pilawreis



ALLERBEST(E) MENÜS

Baukastenprinzip
vegetarisch

Sie möchten das Menü nach Ihren Wünschen und Vorstellungen verändern?
Dann können Sie auch gerne nach unserem „Baukastenprinzip“ die Komponenten
aus den vorherigen Menüs oder auf den folgenden Seiten selbst zusammenstellen.

Gerne unterbreiten wir Ihnen hierfür ein individuelles Angebot.

Ricotta-Spinat-Ravioli mit Tomaten-Safransauce

Mit Feta gratinierte halbe Zucchini mit Tomatenreis

Gemüselasagne an Tomatensauce

Kartoffel-Blumenkohlgratin

Penne Rigate mit Spinat und Gorgonzolasauce

Ziegenkäseknudeln mit Kirschtomaten, Rucola
und Trüffelsauce

Folienkartoffel mit gebratenem mediterranen
Gemüse, Sauerrahm und Balsamicoglacé

Sellerieschnitzel in der Eihülle gebraten mit
Tomaten-Kräutersauce

Gefüllter offener Ravioli mit
Zucchini-Tomatengemüse und Frischkäsesauce

Piccata von der Aubergine mit Oreganosauce
und Gemüse-Couscous

Käsespätzle mit Lauch und Röstzwiebeln

Gebratene Tofuwurstchen auf
Perlgraupen-Risotto



ALLERBEST(E) MENÜS

Baukastenprinzip Dessert

Sie möchten das Menü nach Ihren Wünschen und Vorstellungen verändern?
Dann können Sie auch gerne nach unserem „Baukastenprinzip“ die Komponenten
aus den vorherigen Menüs oder auf den folgenden Seiten selbst zusammenstellen.

Gerne unterbreiten wir Ihnen hierfür ein individuelles Angebot.

Panna Cotta mit Pfirsichmark

Gratiniertes Limonenparfait mit Mango-Kiwisalat

Frischer Obstsalat mit Proto-Joghurt und
karamellisierten Nüssen

Ofenschlupfer mit Himbeersauce und Vanilleeis

Schokoladen-Grießflammeri an Fruchtcoulis

Crème Caramel

Welfenspeise

Rote Grütze mit Vanillesauce

Mohn-Kaiserschmarrn mit Tonkabohneneis

Erdbeer-Rhabarbergratin (saisonal)

Weizenbier-Tiramisu

Mohnmousse mit marinierten Beeren

Toffeepudding mit Ingwerkirschen

Crème brûlée

Topfenmousse mit Mango-Basilikumsorbet

Dreierlei von der Schokolade

AllerBest(er) Dessertteller „Surprise“

Gratiniertes Brombeerenparfait mit Pralineneis

Krokantparfait mit Orangensauce

Schokoladenkuchen mit weichem
Kardamom-Schokokern
und Vanilleeis



EMPFEHLUNGEN FÜR DEN SÜSSEN ZAHN

Exklusives und repräsentatives Dessertbuffet

Sündige Schlemmereien in Miniaturgläsern und auf dem Fingerfood-Geschirr wirkungsvoll in Szene gesetzt.

Beispiele

Panna Cotta auf Pfirsichmark

Waldbeerenfrüchte an Mascarponecreme

Obstsalat an Ricotta mit Walnüssen

Tiramisu im kleinen Weckglas

Petit Fours

Mini-Obsttartelettes

der französischen Pâtisserie Elysée

und weitere kleine Überraschungen (je nach Saison)

Gemischte Käseplatte mit Weintrauben,
Salzgebäck und frischen kleinen Laugenbrezeln und -stangen

Preis pro Person: 16,81 EUR netto (20,00 EUR brutto)

Allgemeine Geschäftsbedingungen

Zahlungsbedingungen

Falls nicht anders lautend angegeben, sind alle genannten Preise Nettopreise und verstehen sich zuzüglich gesetzlicher Mehrwertsteuer. Bei Auftragserteilung erbitten wir eine Anzahlung von 20 % für die Reservierung, die wir für kurzfristige Stornierungen einbehalten. Eine weitere Anzahlung in Höhe von 40 % wird 14 Tage vor Veranstaltungsdatum fällig. Der Rechnungsendbetrag von 40 % plus eventueller Zusatzleistungen ist sofort nach Rechnungslegung ohne Abzug zu zahlen.

Bei Messekunden gilt: 50 % Anzahlung bis 14 Tage vor Veranstaltungsbeginn, sowie Fälligkeit des Rechnungsendbetrages abzüglich der geleisteten Anzahlung sofort nach Rechnungslegung. Achtung! Ohne Eingang der Anzahlung verliert die von uns erstellte Auftragsbestätigung Ihre Gültigkeit. Bei Kunden oder Messekunden, die Ihren Firmensitz nicht in Deutschland haben, gilt eine Anzahlung von 50 % bis 21 Tage vor Veranstaltungsbeginn. Bei Kunden aus einem Nicht-EU-Land akzeptieren wir nur Vorauszahlung.

Stornierungen

Stornierungen berechnen wir wie folgt:

Bis 18 Wochen vor Veranstaltungsdatum eine pauschale Bearbeitungsgebühr von 10 % der Auftragssumme.

Bis 12 Wochen vor Veranstaltungsdatum 20 % der Auftragssumme.

Bis 8 Wochen vor Veranstaltungsdatum 35 % der Auftragssumme.

Bis 4 Wochen vor Veranstaltungsdatum 50 % der Auftragssumme.

Bis 3 Wochen vor Veranstaltungsdatum 80 % der Auftragssumme.

Bis 1 Woche vor Veranstaltungsdatum 100 % der Auftragssumme.

Ausstattungsgegenstände/Leihartikel

Alle Ausstattungsgegenstände überlassen wir Ihnen leihweise. Gestatten Sie uns daher an dieser Stelle den Hinweis, dass wir Ihnen für Bruch oder Fehlmengen den Wiederbeschaffungswert in Rechnung stellen müssen.

Ausstattungsgegenstände/Leihartikel (zusätzliche Messeregelung)

Bei Großinventar wie Küchengeräten und Mobiliar handelt es sich bei der leihweisen Stellung um die Anlieferung bis Messestand. Anschluss und Aufbaugebühren sind in den angebotenen Preisen nicht enthalten. Aus Versicherungsgründen dürfen Wasser und Stromanschlüsse nur durch die von der Messe AG beauftragten Techniker durchgeführt werden. (Diese müssen Aussteller über Ihren Zugang im Online-Bereich der Messe AG beauftragen.) Bei einigen Messen gelten Sondereinfahrtsregelungen bezüglich des Abbaus bzw. der Rückholung des Equipments. In der Regel dürfen Caterer und deren Fahrzeuge erst 3 Stunden nach Messeschluss auf das Gelände (siehe auch Vertrag zwischen Aussteller und Messe AG bzw. Fremdveranstalter). Der Kunde ist bis zum Zeitpunkt der möglichen Abholung für das treuhänderisch überlassene Equipment verantwortlich. Kunden, die eine Übergabe direkt zum Messeschluss wünschen, müssen uns eine Sondereinfahrtsgenehmigung über die Messe AG besorgen, welche den Zutritt für das Abbaupersonal sowie die erforderlichen Fahrzeuge beinhaltet.

Abbau-Eintrittskarten (nur für Personen, nicht für Fahrzeuge gültig)

Das Personal, welches die Übergabe direkt nach Messeschluss macht, ist bis zur endgültigen Abholung des Equipments durch unsere Fahrzeuge als Abbaupersonal zu bezahlen. Gleiches gilt auch für Rücknahmen der Kommissionswaren oder Leergut. Eine Abholung spätestens am Folgetag der Messe sichern wir zu.

Anlieferung

Die Anlieferung erfolgt bis hinter die erste ebenerdige Tür per Rollwagen. Sollte die Lieferung in ein oberes Stockwerk erfolgen und kein geeigneter Fahrstuhl zur Verfügung stehen, benötigen wir einen zweiten Fahrer. Daher erfolgt in diesem Fall die Berechnung der Lieferkosten nach Aufwand. Bitte unbedingt vorher angeben!

Anlieferung/Messeregelung

Um einen reibungslosen Ablauf zu ermöglichen, stellen Sie uns bitte vor Messebeginn genügend Ausstellerausweise oder andere Legitimationen, die zum freien Zutritt zum Messegelände berechtigen, für Fahrer, Beifahrer und Servicepersonal (Hostess/en) zur Verfügung.

Messe-Personal

Aufgrund unserer langjährigen Erfahrung im Personalbereich können wir Ihnen qualifiziertes Personal für Ihren Messestand für die Bereiche Service und Produktdemonstration anbieten. Köche auf Anfrage. Das Personal erhält pro Tag zweimal eine halbe Stunde Pause inkl. kostenloser Verpflegung. Bitte planen Sie genügend Personal auf den Ständen ein. Bei dauerhaft großem Andrang ist ein Personalnachschub ratsam. Bitte denken Sie frühzeitig daran, für das gesamte benötigte Personal Ausstellerausweise, Eintrittskarten oder andere Legitimationen, die zum freien Zutritt auf das Messegelände berechtigen, bereitzustellen.

Sonn- und Feiertagsregelung

An Sonn- und Feiertagen berechnen wir Anfahrtkosten mit 100 % Aufschlag. Personalkosten an Sonntagen werden mit 50 % Aufschlag berechnet. An gesetzlichen Feiertagen berechnen wir einen Aufschlag von 100 % für das Personal.

Allgemeine Datenschutzhinweise 1/3

Datenschutzhinweise der
Creativ Catering Hannover GmbH
Geschäftsführer: Wolfgang Richter
Am Lindenhofe 23
30519 Hannover

Inhalt

1. Name und Kontaktdaten der verantwortlichen Stelle
2. Erhebung und Speicherung personenbezogener Daten; Art, Zweck und Verwendung
3. Weitergabe von Daten an Dritte
4. Ihre Rechte als betroffene Person
5. Ihr Recht auf Widerspruch
6. Datenverarbeitung über unsere Website

1. Name und Kontaktdaten der verantwortlichen Stelle

Diese Datenschutzhinweise gelten für uns

Creativ Catering Hannover GmbH
Geschäftsführer: Wolfgang Richter
Am Lindenhofe 23
30519 Hannover
Tel: 0511 – 600 48 48
Fax: 0511 – 600 48 47
E-Mail: info@allerbest-catering.de

als verantwortliche Stelle.

2. Erhebung und Speicherung personenbezogener Daten; Art, Zweck und Verwendung

Wenn Sie uns beauftragen, werden folgende Informationen erhoben:

- Anrede, Titel, Vorname, Nachname
- Anschrift
- E-Mail-Adresse
- Telefonnummer (Festnetz und/oder Mobilfunk)
- ggf. Faxnummer (wenn vorhanden & gewünscht)
- ggf. Kontodaten
- ggf. Geburtsdatum

Außerdem werden alle Informationen erhoben, die für die Erfüllung des Vertrages mit Ihnen notwendig sind.

Die Erhebung der personenbezogenen Daten erfolgt,

- um Sie als Kunden identifizieren zu können;
- um Sie angemessen beraten zu können;
- um unsere vertraglichen Pflichten Ihnen gegenüber erfüllen zu können;
- um unseren gesetzlichen Verpflichtungen nachkommen zu können:
- zur Korrespondenz mit Ihnen;
- zur Rechnungsstellung bzw. ggf. im Rahmen des Mahnwesens;
- zu Zwecken der zulässigen Direktwerbung;
- zur Geltendmachung etwaiger Ansprüche gegen Sie

Die Verarbeitung der personenbezogenen Daten erfolgt anlässlich Ihrer Anfrage bei uns und ist zu den genannten Zwecken für die Bearbeitung Ihres Auftrags und für die Erfüllung von Verpflichtungen aus dem zugrundeliegenden Vertrag erforderlich. Die erhobenen personenbezogenen Daten werden bis zum Ablauf der gesetzlichen Aufbewahrungspflicht für Kaufleute (6, 8 oder 10 Jahre nach Ablauf des Kalenderjahres, in dem das Vertragsverhältnis beendet wurde,) gespeichert und danach gelöscht. Dies gilt ausnahmsweise nicht, wenn wir aufgrund von steuer- oder handelsrechtlichen Aufbewahrungspflichten (gemäß HGB, StGB oder AO) zu einer längeren Speicherung verpflichtet sind oder wenn Sie in eine darüber hinausgehende Speicherung eingewilligt haben.

Allgemeine Datenschutzhinweise 2/3

3. Weitergabe von Daten an Dritte

Eine Übermittlung Ihrer personenbezogenen Daten an Dritte findet grundsätzlich nicht statt. Ausnahmen hiervon gelten nur, soweit dies für die Abwicklung von Vertragsverhältnissen mit Ihnen erforderlich ist. Hierzu zählt insbesondere die Weitergabe an von uns beauftragte Dienstleister (sog. Auftragsverarbeiter) oder sonstige Dritte, deren Tätigkeit für die Vertragsdurchführung erforderlich ist (z.B. Versandunternehmen oder Banken). Die weitergegebenen Daten dürfen von den Dritten ausschließlich zu den genannten Zwecken verwendet werden. Für den Fall, das wir für Ihren Auftrag keine entsprechenden Kapazitäten mehr haben, bieten wir Ihnen an, Ihren Auftrag an ein befreundetes Catering-Unternehmen weiterzuleiten. Hierzu würden wir im Vorfeld selbstverständlich Ihre Einwilligung einholen oder einer entsprechenden Bitte von Ihnen Folge leisten. Mit der Weiterleitung gehen dann alle Datenschutz-Verpflichtungen im vollen Umfang an den Folgebetrieb über. Da wir auf deren Datenschutzrichtlinien keinen Einfluss haben, informieren Sie sich bei Bedarf bitte selber.

4. Ihre Rechte als betroffene Person

Ihnen - als von der Datenverarbeitung betroffene Person - stehen verschiedene Rechte zu:

- **Widerrufsrecht:** Von Ihnen erteilte Einwilligungen können Sie jederzeit uns gegenüber widerrufen. Die Datenverarbeitung, die auf der widerrufenen Einwilligung beruht, darf dann für die Zukunft nicht mehr fortgeführt werden.
- **Auskunftsrecht:** Sie können Auskunft über Ihre von uns verarbeiteten personenbezogenen Daten verlangen. Dies gilt insbesondere für die Zwecke der Datenverarbeitungen, die Kategorien der personenbezogenen Daten, ggf. die Kategorien von Empfängern, die Speicherdauer, ggf. die Herkunft Ihrer Daten sowie ggf. für das Bestehen einer automatisierten Entscheidungsfindung einschließlich Profiling und ggf. aussagekräftigen Informationen zu deren Details.
- **Berichtigungsrecht:** Sie können die Berichtigung unrichtiger oder die Vervollständigung Ihrer bei uns gespeicherten personenbezogenen Daten verlangen.
- **Löschungsrecht:** Sie können die Löschung Ihrer bei uns gespeicherten personenbezogenen Daten verlangen, soweit deren Verarbeitung nicht zur Ausübung des Rechts auf freie Meinungsäußerung und Information, zur Erfüllung einer rechtlichen Verpflichtung, aus Gründen des öffentlichen Interesses oder zur Geltendmachung, Ausübung oder Verteidigung von Rechtsansprüchen erforderlich ist.
- **Recht auf Einschränkung der Verarbeitung:** Sie können die Einschränkung der Verarbeitung Ihrer personenbezogenen Daten verlangen, soweit die Richtigkeit der Daten von Ihnen bestritten wird, die Verarbeitung unrechtmäßig ist, Sie aber deren Löschung ablehnen. Außerdem steht Ihnen dieses Recht zu, wenn wir die Daten nicht mehr benötigen, Sie diese jedoch zur Geltendmachung, Ausübung oder Verteidigung von Rechtsansprüchen benötigen. Darüber hinaus haben Sie dieses Recht, wenn Sie Widerspruch gegen die Verarbeitung Ihrer personenbezogenen Daten eingelegt haben.
- **Recht auf Datenübertragbarkeit:** Sie können verlangen, dass wir Ihnen Ihre personenbezogenen Daten, die Sie uns bereitgestellt haben, in einem strukturierten, gängigen und maschinenlesbaren Format übermitteln. Alternativ können Sie die direkte Übermittlung der von Ihnen uns bereitgestellten personenbezogenen Daten an einen anderen Verantwortlichen verlangen, soweit dies möglich ist.
- **Beschwerderecht:** Sie können sich bei jeder Aufsichtsbehörde in Deutschland beschweren, wenn Sie z.B. der Ansicht sind, dass wir Ihre personenbezogenen Daten in unrechtmäßiger Weise verarbeiten. Die Behörde in Niedersachsen ist beispielsweise:

Die Landesbeauftragte für den Datenschutz Niedersachsen:

Barbara Thiel

Postfach 2 21
30002 Hannover
oder
Prinzenstraße 5
30159 Hannover

Tel: 0511 / 120 45 00

Fax: 0511 / 120 45 99

E-Mail: poststelle@lfd.niedersachsen.de

Allgemeine Datenschutzhinweise 3/3

5. Ihr Recht auf Widerspruch

Sofern wir Ihre personenbezogenen Daten auf Basis eines berechtigten Interesses verarbeiten, haben Sie das Recht, Widerspruch gegen diese Verarbeitung einzulegen.

Möchten Sie von Ihrem Widerspruchsrecht Gebrauch machen, genügt eine Mitteilung in Textform. Sie können uns also gerne anrufen, ein Fax schicken oder sich per E-Mail an uns wenden.

Creativ Catering Hannover GmbH
Geschäftsführer: Wolfgang Richter
Am Lindenhofe 23
30519 Hannover
Tel: 0511 – 600 48 48
Fax: 0511 – 600 48 47
E-Mail: info@allerbest-catering.de

6. Datenverarbeitung online

Auch über unsere Internetseite unter www.allerbest-catering.de erfolgt die Verarbeitung bestimmter personenbezogener Daten, u.a. der IP-Adresse der Website-Besucher. Ergänzende Datenschutzhinweise finden Sie daher online unter www.allerbest-catering.de/datenschutz.