

Des Teufels fette Beute



REGIONAL



SAISONAL



HANDGEMACHT



BIOLOGISCH



Kalte Küche	3
Vorspeisen- & Kalte Buffets	3
Kalte Platten	5
Extras dazu	5
Schmauseplatten	6
Warme Küche	7
Vegan & Vegetarisch	7
Rind, Schwein & Wild	8
Fisch & Meeresfrüchte	8
Pute & Hähnchen	9
Suppe & Eintopf	9
Desserts	10
Fingerfood	11
Brunch & Frühstück	12
Extras	12
Grill & Barbecue	13
Konferenz & Meeting	14
Speisen	14
Getränke	14
Bedingungen	15

^v = vegan

Mindestbestellmenge je Gericht 10 Portionen/Stk, sofern nicht anders angegeben.

Alle Preise inkl. 7% USt. zzgl. Fahrt- und Logistikkosten. Angaben ohne Gewähr.

Kalte Küche

Vorspeisen- & Kalte Buffets

Als Vorspeisen-Buffer zum warmen **Hauptgang** oder zum Sattessen als kaltes Buffet.
Einzelne Komponenten sind nicht ganz dein Fall? Kein Problem, wir können gerne Änderungen besprechen!

	Vor- speise	Satt- macher
Gruß aus der Küche Brot ^v und dreierlei Butter, buntes saisonales Antipastigemüse ^v , mariniertes Feta, Kalamata- und grüne Oliven ^v , Wildkräutersalat mit Birne und karamellisierten Walnüssen ^v	12,50 €	—
Mamma Mia <i>ab 20 Personen</i> Brot ^v und dreierlei Butter, buntes saisonales Antipastigemüse ^v , Babymozzarella mit Tomate und Pesto, Tacchino Tonnato (hauchdünne Putenbrust mit Thunfischcreme und Kapern), Carpaccio von der Roten Bete mit Ziegenkäse und Balsamico-Creme, Bruschetta ^v	22,80 €	35,60 €
Mamma Mia – vegetarisch <i>ab 20 Personen</i> Wie „Mamma Mia“ – ohne Tacchino Tonnato, dafür mit eingelegten Artischockenherzen ^v , Kirschaprika mit Fetacreme, Kalamata- und grünen Oliven ^v	17,80 €	28,30 €
Heimatküche <i>ab 20 Personen</i> Brot ^v und Butter, Roastbeef mit hausgemachter Remoulade, Maultaschen-Salat mit Apfel, Wildkräutersalat mit Brezencrêutons ^v , Kartoffelsalat mit Senfdressing und roten Zwiebeln ^v , Birnenspalten mit Katenschinken	32,90 €	42,20 €
Heimatküche – vegetarisch <i>ab 20 Personen</i> Wie „Heimatküche“ – ohne Roastbeef und Katenschinken, dafür mit Gemüse-Maultaschen-Salat, Rote Bete in Orangenmarinade ^v , Zwiebelkuchen	18,90 €	24,20 €

^v = vegan

Mindestbestellmenge je Gericht 10 Portionen/Stk, sofern nicht anders angegeben.

Alle Preise inkl. 7% USt. zzgl. Fahrt- und Logistikkosten. Angaben ohne Gewähr.



	Vor- speise	Satt- macher
Orient Express <i>ab 20 Personen</i> Brot ^v , zweierlei Hummus ^v , Wildkräutersalat mit Ziegenkäse & Granatapfelkernen, Piyaz ^v (Butterbohnen-Salat mit roten Zwiebeln und Tahin), Couscous mit Kichererbsen und Curry ^v , Köfte in Tomatensauce (würzige Rinderhack-Bällchen), Spinat-Feta-Röllchen mit Mangochutney	21,50 €	33,20 €
Orient-Express – vegetarisch <i>ab 20 Personen</i> Wie „Orient-Express“ – ohne Köfte-Bällchen, dafür mit Falafel-Wrap ^v	18,70 €	28,90 €
Gemüsegarten^v <i>ab 20 Personen</i> Brot ^v , zweierlei Hummus ^v , buntes saisonales Antipastigemüse ^v , Wildkräutersalat mit Birne und karamellisierten Walnüssen ^v , marinierte Kartoffelspalten mit Balsamico-Zwiebeln ^v , Couscous mit Kichererbsen und Curry ^v	16,20 €	21,60 €

^v = vegan

Mindestbestellmenge je Gericht 10 Portionen/Stk, sofern nicht anders angegeben.

Alle Preise inkl. 7% USt. zzgl. Fahrt- und Logistikkosten. Angaben ohne Gewähr.

Kalte Platten

Als Snack, kleine Vorspeise oder als Ergänzung zum [Frühstück](#) oder [kalten Buffet](#)

Antipasti

Super als kleine Vorspeise oder Mitternachts-Snack

Buntes saisonales Antipastigemüse^v, Coppa di Parma (Italienische luftgetrocknete Schinkenspezialität), Fenchelsalami, Kalamata- und grüne Oliven^v, Grana Padano, halbgetrocknete Tomaten^v, Grissini^v

13,70 €
ca. 140 g p.P.

Fischkopp

Maritime Ergänzung zum kalten Buffet oder Frühstück

Geräucherte Forelle, Stremellachs, Heringssalat, marinierte Garnelen

16,80 €
ca. 100 g p.P.

Alles Käse

Herzhafter Snack oder würziger Abschluss

Blauschimmelkäse, Le Maître Provence, Scamorzetti, pikanter Gouda

10,60 €
ca. 100 g p.P.

Ist mir Wurst

Herzhafter Snack oder als Ergänzung zum kalten Buffet oder Frühstück

Hauchfeine Salami, Katenschinken, Schweinebraten, Fleischsalat, Geflügelfrikadellen

12,80 €
ca. 100 g p.P.

Lille Tjorven

Kleine Schmauseplatte, perfekt als Mitternachts-Snack

Vierlei Käse, Geflügelfrikadellen, Katenschinken, Fenchelsalami, Mini-Wiener, Datteln im Speckmantel, Gemüsesticks^v, Kalamata- und grüne Oliven^v, halbgetrocknete Tomaten^v, Chutney, Fruchtsenf, dazu kleine Brötchen und Butter

19,80 €
ca. 230 g p.P.

Extras dazu

Gemischter Brotkorb^v

Helles & Vollkorn-Baguette^v, dazu Butter

1,50 €

Bunter Salat^v

dazu Brot^v und Butter

3,60 €

^v = vegan

Mindestbestellmenge je Gericht 10 Portionen/Stk, sofern nicht anders angegeben.

Alle Preise inkl. 7% USt. zzgl. Fahrt- und Logistikkosten. Angaben ohne Gewähr.

Schmauseplatten

Reichhaltige und liebevoll gelegte „Grazing Platter“ zum Sattessen.

Immer dabei: Kleine Partybrötchen^v, Butter, Gemüsesticks^v, Trockenobst^v, Nüsse^v, buntes Antipastigemüse^v, Oliven^v, halbdgetrockneten Tomaten^v und passende Dips.

Lotta – die mit Käse

Ziegenkäse mit Rosmarin, Scamorzetti, L'amour Rouge, Deichkäse, marinierter Feta, cremiger Gouda, gebackene Camembert-Bonbons, Obazda

23,80 €

Tjorven— die mit Käse und Fleisch

ab 20 Personen

Ziegenkäse mit Rosmarin, Scamorzetti, marinierter Feta, cremiger Gouda, Hähnchenfrikadellen, Datteln im Speckmantel, Katenschinken, Fenchelsalami, Mini-Wiener

24,90 €

Bootsmann – die mit Käse, Fleisch und Fisch

ab 20 Personen

Ziegenkäse mit Rosmarin, Scamorzetti, cremiger Gouda, Hähnchenfrikadellen, Datteln im Speckmantel, Fenchelsalami, Stremellachs, geräucherte Forelle, roter Heringssalat, Thunfischcreme, marinierte Garnelen

32,80 €

^v = vegan

Mindestbestellmenge je Gericht 10 Portionen/Stk, sofern nicht anders angegeben.

Alle Preise inkl. 7% USt. zzgl. Fahrt- und Logistikkosten. Angaben ohne Gewähr.

Warme Küche

Als Hauptgang zum [Vorspeisen-Buffer](#) oder als volle Mahlzeit.

Wahlweise dazu: [Bunter Salat](#) (3,60 € p.P.).

Vegan & Vegetarisch

	volle Mahlzeit	zum Buffer
Brezenknödel auf Malzbier-Pilzragout^v dazu Gemüse der Saison wahlweise (auch anteilig) mit Fleischbällchen (+ 6,50 €)	17,80 €	14,60 €
Ratatouille^v aus dem Ofen, dazu Röstkartöffelchen – nur saisonal verfügbar! –	16,50 €	14,00 €
Pasta al Limone in leichter Zitronen-Sauce wahlweise (auch anteilig) mit gebratener Salsiccia (+ 4,00 €) oder Garnelen (+ 8,00 €)	13,80 €	11,20 €
Pasta all' Arrabiata^v mit leicht scharfem Tomatensugo	12,60 €	10,40 €
Arabische Gemüsepfanne^v mit Bulgur, Kichererbsen, Cashews und Rosinen, dazu Joghurt-Dip wahlweise (auch anteilig) mit gebratener Hähnchenbrust (+ 8,80 €) oder Merguez (+ 6,50 €)	12,50 €	10,60 €
Ofengemüse^v Buntessaisonales Gemüse in Ahornsirup-Senf-Marinade, dazu Röstkartöffelchen und Kräuterdip wahlweise (auch anteilig) mit gebratener Hähnchenbrust (+ 8,80 €) oder Fleischbällchen (+ 6,50 €)	14,80 €	12,00 €
Butter-Bean-Curry Cremiges Indisches Curry mit Butterbohnen, dazu Gewürzreis wahlweise (auch anteilig) mit gebratener Hähnchenbrust (+ 8,80 €)	12,80 €	11,50 €
Veggie-Burger zum Selberbauen <i>ab 20 Stk (10 Stk in Kombination mit mind. 10 Stk Beef- Burger)</i> Flauschige Brioche-Buns, würzige Falafel-Patties ^v , Gewürzgurken, Kerne, Käse, Salat, Tomaten, Zwiebelringe, Champignons, Saucen-Auswahl	12,80 € / Stk	

^v = vegan

Mindestbestellmenge je Gericht 10 Portionen/Stk, sofern nicht anders angegeben.

Alle Preise inkl. 7% USt. zzgl. Fahrt- und Logistikkosten. Angaben ohne Gewähr.

Rind, Schwein & Wild

	volle Mahlzeit	zum Buffet
Mediterrane Rouladen Rouladen vom Rind in Tomaten-Rotweinsauce, dazu Beilagen der Saison	28,90 €	24,80 €
Boeuf Bourguignon Geschmortes Rotwein-Ragout vom Rind, dazu Beilagen der Saison	23,40 €	20,50 €
Roastbeef (kalt) mit hausgemachter Remoulade, dazu Bratkartoffeln und Gemüse der Saison	36,90 €	33,50 €
Pasta Bolognese mit original Ragù alla Bolognese vom Rind	14,90 €	12,80 €
Schweinebraten mit Portweinsauce, dazu Beilagen der Saison	32,70 €	29,70 €
Schweinemedallions in Pfeffersauce, dazu Beilagen der Saison	34,50 €	31,70 €
Wildgulasch mit Spätzle, dazu Gemüse der Saison – abhängig von Verfügbarkeit! –	26,20 €	22,90 €
Beef-Burger zum Selberbauen <i>ab 20 Stk (10 Stk in Kombination mit mind. 10 Stk Veggie- Burger)</i> Flauschige Brioche-Buns, saftige Rindfleisch-Patties, Gewürzgurken, geröstete Kerne, Käse, Salat, Tomaten, Zwiebeln, Champignons, Saucen-Auswahl	14,50 / Stk	

Fisch & Meeresfrüchte

	volle Mahlzeit	zum Buffet
Seelachsfilet mit feiner Kräuterkruste, dazu Senf-Rahmsauce sowie Beilagen der Saison	24,20 €	21,60 €
Pannfisch mit Senfsauce und Bratkartoffeln, dazu Gurkensalat	26,80 €	24,60 €
Pasta mit Garnelen mit getrockneten Tomaten und Knoblauch	20,00 €	16,80 €

^v = vegan

Mindestbestellmenge je Gericht 10 Portionen/Stk, sofern nicht anders angegeben.

Alle Preise inkl. 7% USt. zzgl. Fahrt- und Logistikkosten. Angaben ohne Gewähr.

Pute & Hähnchen

	volle Mahlzeit	zum Buffet
Saltimbocca Holsatia Röllchen von der Putenbrust, mit Holsteiner Katenschinken und Salbei in leichter Weißweinsauce, dazu Beilagen der Saison	33,40 €	28,10 €
Hähnchen-Geschnetzeltes mit Champignons in Rahm, dazu Spätzle und Gemüse der Saison	22,70 €	19,80 €
Butter Chicken Cremiges Indisches Hähnchen-Curry, dazu Gewürzreis	17,80 €	14,80 €

Suppe & Eintopf

	volle Mahlzeit	zum Buffet
Kartoffel-Cremesuppe^v mit Estragon wahlweise (auch anteilig) mit Wiener Würstchen (+ 4,50 €)	6,80 € mit Brot ^v u. Butter	5,20 €
Gulaschsuppe mit reichlich Rindfleisch und Gemüse	14,90 € mit Brot ^v & Butter	12,40 €
Chorizo-Topf Kräftiger Eintopf mit gebratener Chorizo und Gemüse	16,80 € mit Brot ^v u. Butter	14,30 €
Chili con Carne serviert mit Koriander, Schmand und Limette	17,50 € mit Brot ^v u. Butter	14,80 €
Chili sin Carne^v serviert mit Koriander, Schmand und Limette	14,20 € mit Brot ^v u. Butter	11,60 €

Saisonales Gemüse-Cremesüppchen

Ab 4,30 €

Kleine (Vorspeisen-)Portion

z.B. Kürbis, Brokkoli, Sellerie, Rote Bete, Möhrchen, Spargel (je nach Saison)

^v = vegan

Mindestbestellmenge je Gericht 10 Portionen/Stk, sofern nicht anders angegeben.

Alle Preise inkl. 7% USt. zzgl. Fahrt- und Logistikkosten. Angaben ohne Gewähr.

Desserts

Im WECK-Gläschen servierte süße Nachspeisen

Obst-Crumble^v Streuselkuchen ohne Boden, mit Obst der Saison	3,90 €
---	--------

Zartbitter-Mousse^v fein gewürzt, mit Sauerkirschen	4,20 €
---	--------

Karamell-Creme sahnig-karamellig, mit feiner Salznote	3,20 €
---	--------

Panna Cotta Sorte der Saison	4,00 €
--	--------

Herrencreme mit Rum und Schokostückchen	4,00 €
---	--------

Tirami Su mit Waldbeerensauce	5,50 €
---	--------

Zitronen-Joghurt-Creme fruchtig-frisch	3,20 €
--	--------

Kuchen-Häppchen Platte mit dreierlei Kuchen-Häppchen, z.B. Mohn-Streusel, gedeckter Apfelkuchen, Russischer Zupfkuchen, Blaubeer-Törtchen, Brownie ^v	5,80 €
---	--------

^v = vegan

Mindestbestellmenge je Gericht 10 Portionen/Stk, sofern nicht anders angegeben.

Alle Preise inkl. 7% USt. zzgl. Fahrt- und Logistikkosten. Angaben ohne Gewähr.

Fingerfood

Feine Häppchen

ab 20 Personen

Merguez im Schlafrock, gebackene Camembert-Bonbons, Ziegenfrischkäse-Bällchen mit gerösteten Haselnüssen und Cranberries, Babymozzarella-Tomate-Spießchen, Datteln im Speckmantel

17,60 €
Portion: ca. 10 Stk /
180g

Herzhafte Happen

ab 20 Personen

Crostini mit Ziegenfrischkäse, Cranberries und gerösteten Haselnüssen, Couscous-Salat mit Kichererbsen und Curry^v, Wraps mit Räucherlachs und Zitronenfrischkäse, Laugentaler mit Frischkäse und Alpenkräutersalz, Spießchen mit Albondigas (spanischen Hackbällchen) und Röstkartöffelchen

25,60 €
Portion: ca. 6 Stk /
260g

Rein Pflanzlich^v

ab 20 Personen

Blätterteig-Kringel mit getrockneten Tomaten und Oliven^v, Crostini mit Gemüse-Creme^v, Wraps mit Falafel und Hummus^v, Bruschetta^v, Pasta-Salat mit Oliven und getrockneten Tomaten^v

17,40 €
Portion: ca. 6 Stk /
290g

Brotzeit-Schnittchen

Scheiben vom hellen, Vollkorn- und Laugen-Baguette belegt mit:

Frischkäse und Alpenkräutersalz, Salami und Gewürzgurke, Gouda und Honig-Senfsauce, Ei und Kresse

16,80 €
Portion: ca. 6 Stk

Edel-Schnittchen

Scheiben vom hellen und Vollkorn-Baguette belegt mit:

Ziegenfrischkäse und Cranberries, Pastrami und Gewürzgurke, Lachs und Honig-Senfsauce, Camembert und karamellisierte Trauben, gebratene Champignons und Zitronen-Frischkäse

23,80 €
Portion: ca. 6 Stk

Pflanzen-Schnittchen^v

Scheiben vom hellen und Vollkorn-Baguette belegt mit

Räuchertofu^v, roter Hummus^v, Gemüse-Creme^v, gebratene Champignons^v, Bruschetta^v

14,80 €
Portion: ca. 6 Stk

^v = vegan

Mindestbestellmenge je Gericht 10 Portionen/Stk, sofern nicht anders angegeben.

Alle Preise inkl. 7% USt. zzgl. Fahrt- und Logistikkosten. Angaben ohne Gewähr.

Brunch & Frühstück

Dreikäsehoch

Vollkornbrot^v, Brötchen^v, Butter, viererlei Käse mit Chutney und Fruchtsenf, Frühstückseier, Obazda, Kräuterfrischkäse, herzhafter Gemüse-Aufstrich^v, Marmelade^v, Honig, Schokoaufstrich, buntes saisonales Antipastigemüse^v, bunter Obstsalat^v

20,50 €

Schlemmerei

ab 20 Personen

Vollkornbrot^v, Brötchen^v, Franzbrötchen, Laugengebäck^v, Butter, Kräuterfrischkäse, herzhafter Gemüse-Aufstrich^v, viererlei Käse, Rührei, Marmelade^v, Honig, Schokoaufstrich, buntes saisonales Antipastigemüse^v, Couscous mit Kichererbsen und Curry^v, Knuspermüsli mit Joghurt und Beeren, bunter Obstsalat^v

26,60 €

Blumenwiese^v

ab 20 Personen

Vollkornbrot^v, Brötchen^v und Margarine^v, mariniertes Tofu^v, herzhafter Gemüse-Aufstrich^v, Marmelade^v, buntes saisonales Antipastigemüse^v, zweierlei Hummus^v, Blätterteig-Kringel mit getrockneten Tomaten und Oliven^v, Piyaz (Butterbohnen-Salat mit roten Zwiebeln und Tahin)^v, bunter Obstsalat^v

20,60 €

Extras

Fischplatte

Geräucherte Forelle, Stremellachs, Heringssalat, marinierte Garnelen

16,80 €

ca. 100 g p.P.

Käseplatte

Blauschimmelkäse, Ziegenkäse mit Rosmarin, Scamorzetti, pikanter Gouda

10,60 €

ca. 100 g p.P.

Wurst-Schinken-Platte

Mettwurst, Katenschinken, Schweinebraten, Fleischsalat, Hähnchenfrikadellen

12,80 €

ca. 100 g p.P.

Rührei

3,50 €

Buttermilch-Pancakes

mit Ahornsirup

3,90 €

Knuspriger Speck

2,50 €

^v = vegan

Mindestbestellmenge je Gericht 10 Portionen/Stk, sofern nicht anders angegeben.

Alle Preise inkl. 7% USt. zzgl. Fahrt- und Logistikkosten. Angaben ohne Gewähr.

Grill & Barbecue

Grill-Bufferet

ab 20 Personen

– Vorspeisen & kalte Beilagen –

Brot^v und dreierlei Butter, feiner Kartoffel-Salat^v, würziger Pasta-Salat^v, Griechischer Salat mit Tomate, Gurke und Feta, saisonale Antipasti^v, hausgemachte Grillsaucen^v

– warme Beilage –

Gebratene Kräuterkartöffelchen^v, dazu Aioli, Mojo Rojo und Mojo Verde^v

– Grillgut –

Steakstreifen vom Rind, kleine Rostbratwürstchen, marinierte Putenbrust, Grillkäse, marinierte Süßkartoffeln^v

45,00 € (zzgl. Personalkosten)

Alternatives Grillgut

z.B. Hähnchenbrust, Schweinefilet, Lammkoteletts, Lachsfilet, Garnelenspieße, vegane Grillwürstchen^v, Champignon-Spieße^v

Preise auf Anfrage

Burger-Barbeque

ab 20 Personen

– Vorspeisen & Beilagen –

Brot^v und dreierlei Butter, Farmersalat^v, Maissalat mit Koriander und Chili^v, würziger Pasta-Salat^v, Babymozzarella mit geschmolzenen Kirschtomaten und Pesto

– Burger –

serviert in flauschigen Brioche-Buns

Klassische Rindfleisch-Patties, gegrillter Halloumi-Käse, saftiges Pulled Pork (ab 40 Personen)

– Toppings –

Geschmelzte Zwiebeln, Gewürzgurken, geröstete Kerne, würziger Cheddar, Salat, Tomaten, Rote Zwiebeln, knuspriger Speck, gebratene Champignons, Burgersauce, Barbecue-Sauce, Aioli

30,00 € (zzgl. Personalkosten)

Alternative

Burger-Patties

Falafel^v (ab 40 Personen)

Süßkartoffel^v

Hähnchenbrust

Fleischkäse

Optional frisch frittiert dazu

(ab 40 Personen)

FrISChe Pommes Frites^v

Kartoffel-Ecken^{vv}

Preise auf Anfrage

^v = vegan

Mindestbestellmenge je Gericht 10 Portionen/Stk, sofern nicht anders angegeben.

Alle Preise inkl. 7% USt. zzgl. Fahrt- und Logistikkosten. Angaben ohne Gewähr.

Konferenz & Meeting

Speisen

Für das leibliche Wohl bei Konferenz, Meeting oder Schulung

Frühstücks-Snack

Knusperstangen, Franzbrötchen, Rosinenbrötchen, Butter

4,20 €

Stullen & Sandwiches

Kernige Vollkorn-Stulle oder krosses Baguette-Sandwich, reichhaltig belegt mit Salat, Kernen und Sprossen sowie z.B.:

Speck und Tomate (saisonal), Räuchertofu^v, Caprese, Salami, gebratene Champignons^v, Schinken und Käse, Ei und Kresse, Hähnchenbrust, Gouda, Gemüsecreme^v

Ab 5,50 € / Stk

Belegte Brötchen

Kernige halbe Brötchen, belegt mit Salat und Sprossen sowie z.B.:

Salami, Schinken, Hähnchenbrust, Ei, Räuchertofu^v, Gouda, Gemüsecreme^v

Ab 4,70 € / Stk

Warmes Mittagessen - siehe [Warme Küche](#)

Ab 6,80 €

Süßes & Desserts - siehe [Desserts](#)

Ab 3,20 €

Getränke

Kaffee

Filterkaffee in Warmhalte-Pumpkannen, dazu Milch, Pflanzenmilch, Zucker und Süßstoff

9 € / Liter

Tee-Bar

Pauschal

Verschiedene Sorten Tee zum frisch Aufbrühen, dazu Milch, Pflanzenmilch, Zucker, Süßstoff und Honig

Ab 29,80 €

Mineralwasser

Abrechnung nach Verbrauch

Viva Con Aqua (Laut und Leise) 0,33l Flasche

1,40 €

Limonaden & Schorlen

Abrechnung nach Verbrauch

VOELKEL (verschiedene Sorten) 0,33l Flasche

2,90 €

^v = vegan

Mindestbestellmenge je Gericht 10 Portionen/Stk, sofern nicht anders angegeben.

Alle Preise inkl. 7% USt. zzgl. Fahrt- und Logistikkosten. Angaben ohne Gewähr.

Bedingungen

- Fahrtkosten für Lieferung und Abholung berechnen wir mit 0,75 € zzgl. USt. je gefahrenen Kilometer.
- Für Anlieferung, Aufbau, Deko, Beschriftung und sonstige Aufwände berechnen wir eine Logistikpauschale basierend auf dem zu erwartendem Aufwand.
- Die Abholung erfolgt am nächsten Werktag, gegen Aufpreis auch am gleichen Tag oder Sonn- und Feiertags. Neben den Fahrtkosten berechnen wir eine Pauschale basierend auf dem zu erwartendem Aufwand.
- Soweit nicht explizit angegeben, enthält dieses Angebot kein Geschirr, Geräte, Besteck oder andere Serviceleistungen (außer Buffet-Geschirr & -Geräten sowie Vorlegebesteck).
- Alle Speisen können Spuren von Allergenen enthalten, laut Rezeptur vorhandene Allergene sind am Buffet ausgezeichnet. **Bitte teilen Sie uns eventuell zu berücksichtigende Allergien oder Unverträglichkeiten im Vorfeld mit!**
- Bei Bestellungen mit kurzer Vorlaufzeit behalten wir uns die Berechnung eines Zuschlages für Kurzfristigkeit vor.

DES TEUFELS FETTE BEUTE

Inh. Stefanie Dietz



Wolkenweher Dorfstr. 37a

23843 Bad Oldesloe

DE-Öko 009

Stand 01.02.2026

^v = vegan

Mindestbestellmenge je Gericht 10 Portionen/Stk, sofern nicht anders angegeben.

Alle Preise inkl. 7% USt. zzgl. Fahrt- und Logistikkosten. Angaben ohne Gewähr.