

**DAS BESTE
FÜR IHRE
GÄSTE**

**PARTYSERVICE
Fleischerei**



hardekopf
PARTYSERVICE

Bäckerstraße 32 - 31698 Lindhorst
Tel. 0 57 25 - 74 61

gültig ab 01.03.2022

Wir möchten Ihnen mit diesem Heft einen Einblick in das Angebot unseres Partyservices geben. Ihre individuellen Wünsche können selbstverständlich jederzeit berücksichtigt werden.

Unser Partyservice ist

***Mo, Di, Do - Sa
bis 19.00 Uhr***

Mi bis 18.30 Uhr

für Sie da.

***In der Konfirmationszeit
können Sie uns sonntags bis 19.00 Uhr
in Anspruch nehmen.***

Fleischerei

**Bahnhofstraße 11, Lindhorst
Tel.: 0 57 25 / 7 01 03 01**

**Brunnenstraße 19, Niedernwöhren
Tel.: 0 57 21 / 29 09**

**Marktstraße 4, 31655 Stadthagen
Handy-Nr.: 0159 06632548**

**ab Mai 2022
Hauptstraße 25, Bad Nenndorf**

Partyservice

**Bäckerstraße 32, Lindhorst
Tel.: 0 57 25 / 74 61**

www.partyservice-hardekopf.de

Wir über uns!

Die Grundlage unseres umfangreichen Partyservice ist die traditionelle Fleischerei, die wir seit 1931 betreiben.

Im Jahre 2003 konnten wir die Fleischerei Fahlbusch in Niedernwöhren übernehmen. Die Herstellung der Fleisch- und Wurstwaren wurden dorthin verlagert.

Der Partyservice bleibt weiterhin in Lindhorst bestehen.

Durch Verwendung von Fleisch aus der hauseigenen Verarbeitung können wir Ihnen einen hohen Qualitäts- und Frischestandard garantieren. Ergänzt wird dieser durch frisch geräucherten Fisch aus Steinhude, erntefrisches Obst und Gemüse und eine gepflegte Käseauswahl. Die direkte Zusammenarbeit mit einer Geflügelfleischerei und einer Bäckerei ermöglicht es uns, Ihnen auch in diesen Bereichen höchste Qualität zu bieten.

Wir freuen uns über Ihr Interesse und werden alles mögliche tun, um das in uns gesetzte Vertrauen zu rechtfertigen.

Auf Ihren Auftrag freuen sich

**Walter & Marion Hardekopf
mit allen Mitarbeitern.**

**Bitte beachten Sie unsere Geschäftsbedingungen
auf Seite 26**

Suppen (p.P. 0,5 Liter)

Preis pro Portion

<i>Schaumburg-Lipper Hochzeitssuppe</i>	4,00 €
<i>Tomatensuppe - vegetarisch</i>	3,60 €
<i>Gulaschsuppe</i>	5,00 €
<i>Gyrossuppe</i>	5,00 €
<i>Käselauchsuppe mit Hackfleisch</i>	4,50 €
<i>Broccolicremesuppe - vegetarisch</i>	3,60 €
<i>Broccolicremesuppe mit Lachsstreifen</i>	4,50 €
<i>Kartoffel- oder Erbsensuppe</i>	3,60 €
<i>Kartoffel- oder Erbsensuppe – mit Würstchentaler</i>	4,00 €
<i>Verschiedene deftige Eintöpfe</i>	4,00 €
<i>Steinpilzcremesuppe – vegetarisch</i>	4,50 €
<i>Minestrone – vegetarisch</i>	4,00 €
<i>Kürbissuppe – vegetarisch</i>	4,00 €

Wildgerichte

<i>Hirschkalbskeule an feiner Sauce</i>	12,00 €
<i>Rehkeule an feiner Sauce</i>	14,50 €
<i>Wildschweinkeule an feiner Sauce</i>	9,80 €
<i>Wildragout mit Pfifferlingen</i>	9,00 €

Vom Rind

<i>Rinderschmorbraten,</i> <i>Sauce und Champignons</i>	8,00 €
<i>Rinderrouladen</i> <i>gefüllt mit Bauchspeck und Zwiebeln, Sauce</i>	Stck. 5,20 €
<i>kleine Rinderrouladen</i>	Stck. 3,60 €
<i>Familienroulade</i> <i>gefüllt mit Bauchspeck und Zwiebeln, Sauce und Champignons</i>	7,50 €

Kalbsbraten

<i>mit Rosmarinsauce</i>	12,00 €
--------------------------	---------

Vom Schwein

Preis pro Person

Schweinefilet im Kräutermantel

wahlweise mit Champignonrahm- oder pikanter Pfeffersauce 7,80 €

Schweinefilet im Blätterteig, Sauce

7,80 €

Gefüllte Schweinebraten

Diese Braten bereiten wir vom Schweinenacken, auf Wunsch auch vom mageren Schweinerücken. Zu allen Braten liefern wir eine kräftige Bratensauce.

Preis pro Person

Zwiebelbraten

6,00 €

mit Zwiebeln gespickt
und äußerer Kräuterkruste

Jägerbraten

6,00 €

pikante Pfefferwürzmischung
gefüllt mit Kräutermett

Käsebraten

6,00 €

eine Füllung aus Käse, Champignons, Petersilie
und Möhren, gebunden in grobem Brät,
gewürzt mit einer Kräuterkäsemischung

Schwedenbraten

6,00 €

gefüllt mit Backpflaumen
gewürzt mit feiner Currymischung

Gyrosbraten

6,00 €

gefüllt mit Zwiebeln, gewürzt mit herzhaftem
Gyrosgewürz

Preis pro Person

Milanobraten

6,00 €

Schweinerücken gefüllt mit Tomaten, Mozzarella, Schinken und Zwiebeln, pikant mariniert

Backschinken

6,00 €

eingelegter Schinken mit Schwarte gebraten

Bärenschnitten

6,00 €

würzig eingelegte Schinkenstücke ohne Fett und Schwarte

Schinken in Burgunder

6,00 €

der Wein aus Burgund verleiht diesem Schinken seinen typischen Geschmack

Kasselerbraten natur

6,00 €

Grünkohl

	pro Pers.
Grünkohl mit Bregenwurst und Bauchfleisch	8,50 €
Grünkohl mit Kasseler, Bregenwurst und Bauchfleisch	10,50 €
dazu Kartoffeln	12,50 €

Schweinschaxe

gepökelt oder ungepökelt, ganze oder halbe Haxen immer ein Genuss	3,00 € / 6,00 €
Mini Haxen	3,50 €

Dicke Rippen (Portion ca. 500 g)

dazu Bratensauce	5,00 €
	0,50 €

Spare Ribs (Portion ca. 750 g)

Barbecue Dipp	7,50 €
dazu Bratensauce	1,00 €
	0,50 €

Spanferkel (10 Tage Vorbestellung erbeten)

im Ganzen oder ausgelöst	pro Pers.
geschnitten	7,50 €
Bratensauce	8,60 €
	0,50 €

Deftiges fein umhüllt

Kasseler im Blätterteig	7,00 €
Kasseler im Brotteig	7,00 €
Schinken im Brotteig	7,00 €
dazu Bratensauce	0,50 €

Kasselertaschen

Kasseler Scheibe im Blätterteig	3,00 €
mit Ananas	3,20 €
mit Käse und Ananas	3,50 €

Kasseler in Käsesoße

Kasseler Scheiben mit Ananas	pro Pers.
in feiner Käsesoße überbacken	6,60 €

Schnitzel vom Schwein oder Hähnchen

<i>Partyschnitzel, paniert</i>	<i>Stück</i>	<i>1,50 €</i>
<i>Jägerschnitzel (3/2 pro Person)</i>	<i>Portion</i>	<i>6,00 €</i>
<i>Zigeunerschnitzel (3/2 pro Person)</i>	<i>Portion</i>	<i>6,00 €</i>

Fleisch-/Leberkäse

pro Person 5,50 €

*Natur, Pizza-, Gyros- oder
Röstzwiebfleischkäse*

Hackbraten

pro Person 5,50 €

*mit verschiedener Füllung
Broccoli, Champignons, Paprika, Käse, Ei*

Schlemmerpfanne

pro Person 6,50 €

*Schweinefleisch pikant mariniert, mit Tomate,
Mais, Paprika, Bauchspeck und Zwiebeln*

Chinapfanne

pro Person 6,50 €

*Schweinefleisch mit Chinagemüse und feiner
Currynote*

Geflügel

pro Pers.

Putenbrust natur mit gebundenem Geflügelfond, Curryobstsauce oder Pestosauce		6,60 €
Hähnchenbrustfilets mit Curryobstsauce		6,60 €
Putenrahmgeschnetztes mit Champignons		6,60 €
Putencurrygeschnetztes mit Ananas		6,60 €
Hähnchengemüsepfanne mit Zuckerschoten, Möhren, Mais und Spargel in heller Sauce		6,60 €
Gratinierte Hähnchenbrust mit Tomate und Mozzarella mit Tomaten-Sherrysauce		7,50 €
Entenbrust an Orangensauce	Port.	8,50 €
Gänsebrust Sauce	Port.	10,50 €
Gänsekeule Sauce	Stck.	8,50 €
Gänsebraten aus Brust und Keule, Sauce		12,50 €

Für Saucenfreunde

pro Pers.

Chili con carne		5,50 €
Gulasch		6,60 €
Medaillons in Sahnesauce		7,80 €
Rindsmedaillons in Pilzkräuterrahm		12,50 €
Rahmgeschnetztes mit Champignons		6,60 €
Sahneschnitzel		6,60 €
Schöpfcurrywurst		5,40 €
Zungenragout		8,75 €

Für Vegetarier

	pro Pers.
<i>Chili sin Carne</i>	7,50 €
<i>Mediterraner Gemüseauflauf mit Fetakruste</i>	5,00 €
<i>Käsetortellini in Pilzrahmsauce</i>	6,80 €
<i>Gemüselasagne</i>	6,80 €
<i>Gemüsegratin als Hauptgericht</i>	5,80 €

Fisch

	pro Pers.
<i>Lachsfilet überbacken, mit feinen Broccoliröschen</i>	9,00 €
<i>Lachsfilet mit Kräuter-Fischfarce im Blätterteig mit Senf-Dill-Sauce</i>	9,50 €
<i>Lachslasagne mit Blattspinat</i>	9,00 €
<i>Seezungenröllchen in Rieslingsauce</i>	11,50 €
<i>Seelachs mediterran</i>	8,50 €
<i>Lachs an heller Sauce</i>	9,00 €

Pasta

	pro Pers.
<i>Penne al Forno mit Hackfleisch</i>	6,80 €
<i>Lasagne mit Hackfleisch</i>	6,80 €
<i>Käsetortellini in Pilzrahmsauce</i>	6,80 €
<i>Farfalle in Lachs-Broccolisauce</i>	6,80 €
<i>Gemüselasagne</i>	6,80 €

Beilagen

pro Pers.

<i>Salzkartoffeln</i>	2,00 €
<i>Rosmarinkartoffeln</i>	3,00 €
<i>Kroketten</i>	2,50 €
<i>Kartoffelgratin</i>	2,50 €
<i>Kartoffelgratin mit Broccoli</i>	3,00 €
<i>Kartoffel-Specksalat</i>	3,00 €
<i>Bratkartoffeln</i>	3,00 €
<i>Kartoffel- oder Semmelknödel</i>	2,50 €
<i>Kartoffel-Rösti</i>	2,50 €
<i>Reis</i>	2,00 €
<i>Spätzle</i>	2,00 €
<i>Nudeln</i>	2,00 €
<i>Sauerkraut</i>	2,50 €
<i>Rotkohl</i>	2,50 €
<i>Erbsen und Möhren</i>	3,00 €
<i>Gemüseplatte</i>	3,50 €
<i>dazu Sauce Hollandaise</i> <i>(Spargel auf Anfrage)</i>	0,50 €
<i>Gemüsegratin</i>	3,50 €
<i>Champignons</i>	1,50 €
<i>frische Rahmchampignons</i>	3,00 €
<i>Pfifferlinge</i>	3,50 €
<i>Preiselbeerbirnen</i>	0,75 €
<i>Blattspinat</i>	3,00 €

Salate

Preise pro kg

<i>Apfel-Möhren Salat</i>	9,30 €
<i>Bohnensalat</i>	8,90 €
<i>Broccoli-Rohkostsalat mit Pinienkernen – vegan</i>	12,90 €
<i>Couscous Salat – vegan</i>	12,90 €
<i>Eiersalat</i>	9,40 €
<i>Florentiner Nudelsalat</i>	8,90 €
<i>Floridasalat</i>	8,90 €
<i>Geflügelsalat</i>	13,80 €
<i>Herrensalat</i>	14,20 €
<i>Hirtensalat</i>	12,90 €
<i>Kartoffelsalat „ Florenz ” mit getrockneten Tomaten, Oliven und Olivenöldressing</i>	9,90 €
<i>Kartoffelsalat mit Mayonnaise</i>	9,40 €
<i>Kartoffel-Specksalat</i>	9,40 €
<i>Krautsalat</i>	8,90 €
<i>Nudelsalat mit Champignons u. Erbsen</i>	8,90 €
<i>Nudelsalat „Toscana”</i>	11,50 €
<i>Paprika-Mais Salat</i>	9,90 €
<i>Reissalat</i>	8,90 €
<i>Schweizer Salat</i>	12,90 €
<i>Selleriesalat</i>	8,90 €
<i>Waldorfsalat</i>	14,20 €

pro Pers.

<i>Gemischter Salat der Saison</i>	3,00 €
<i>Salatplatte mit Dressing</i>	3,50 €
<i>Italienische Salatplatte mit Rucola, angedünstetem Gemüse, Parmesan</i>	4,00 €

Dipps

Preise pro kg

<i>Aioli</i>	10,90 €
<i>Tzaziki</i>	10,90 €
<i>Barbecue oder Salsadipp</i>	10,90 €
<i>Dattel-, Feigen- oder Kräuter-Frischkäsedipp</i>	12,90 €
<i>Kräuterbutter, hausgemacht mit frischen Kräutern</i>	10,90 €
<i>dazu Party- oder Pizzabrötchen</i>	Stück / 0,30 €

Desserts

pro Pers.

<i>Alabamacreme – Quarkdessert mit Ananas und Schokostreuseln</i>	2,40 €
<i>Bayrische Creme auf Himbeeren</i>	2,40 €
<i>Cappuccinocreme auf Amaretto-Kirschen</i>	2,40 €
<i>Erdbeercreme</i>	2,40 €
<i>Gelbe Grütze mit Vanille-Sauce</i>	2,40 €
<i>Mousse au Chocolat</i>	2,40 €
<i>Obstsalat mit Mandelsahnesauce</i>	2,40 €
<i>Panna Cotta mit Kirschsauce</i>	2,40 €
<i>Pfirsichcreme</i>	2,40 €
<i>Rote Grütze mit Vanille-Sauce</i>	2,40 €
<i>Schokoladencreme</i>	2,40 €
<i>Schwarzwäldercreme</i>	2,40 €
<i>Tiramisu</i>	2,40 €
<i>Zitronencreme</i>	2,40 €

Kalte Buffets, warme Buffets sowie kalt-warme Buffets stellen wir nach Ihren Wünschen zusammen.

Dennoch möchten wir Ihnen nachfolgende Buffetvorschläge präsentieren, die Sie natürlich nach Ihren Wünschen umstellen können.

Mollenfrühstück

- 7 versch. Wurstsorten
- Thüringer Mett
- Steak (Wellfleisch) mit eingelegten Zwiebeln
rustikal angerichtet in Mollen oder auf Holzbrettern

pro Pers. 7,50 €

- zusätzlich mit Brot und Butter

pro Pers. 9,50 €

Wurstbuffet

- verschiedene hausmacher Wurstsorten
- Mettwurst und Schinken
- Mettschwein aus Thüringer Mett
- gebratener Pfefferbauch
- Partyfrikadellen
- verschiedene Käsespezialitäten
- gemischter Brotkorb, Butter
- saure Gurken, Krautsalat

pro Pers.

13,00 €

rustikal angerichtet auf Holzbrettern oder in Mollen

Lindhorster Buffet

- 2 Schweinebraten nach Wahl
- Kartoffelgratin und Kartoffel-Specksalat
- gemischter Brotkorb, Partybrötchen
- versch. Fischspezialitäten (auch Lachs)
- reichhaltige Käseauswahl
- Schinkenrollen mit Spargelfüllung
- Lachsschinken u. andere Schinkenspezialitäten
- gemischte Geflügelplatte
- gefüllte Eier
- gefülltes Obst
- Thüringer Mettschwein
- Buttertraube
- Hirten-, Nudel-, Florida- und Krautsalat
- Schokoladencreme
- Rote Grütze mit Vanillesoße

ab 10 Pers.

**pro Pers.
19,90 €**

Das Fetenbuffet

- Partybrötchen, Fladenbrot und Kaviarstange
 - Käsespieße mit Obst
 - Kräcker und Frischkäse (Bresso)
 - Partyschnitzel und Partyfrikadellen
 - Putenmedaillons in Cornflakes, versch. Hähnchensticks
 - gefüllte Eier
 - Kartoffelsalat
 - gemischter Salat
-
- erweitert mit:
Zwiebelbraten und Gratin

**pro Pers.
13,00 €**
**pro Pers.
17,50 €**

Jahreszeitenbuffet

- *Schaumburg-Lipper Hochzeitssuppe*
- *Schweinefilet im Kräutermantel mit Pfeffersauce*
- *Putenbrust mit Curryobstsauce*
- *Butterreis, Kartoffelgratin*
- *Fischinnovationen aus Lachs, Garnelen, Krabben, Forelle, Aal und Makrele*
- *In- und ausländische Käsespezialitäten*
- *Hähnchenbrustfilets natur und paniert*
- *Kalbsmedaillons an feiner Leberpaté **oder** Rehrücken mit Preiselbeerbirnen*
- *Schinkenspargelrollen, Lachsschinken und andere Schinkenspezialitäten mit frischer Melone*
- *Obst mit Frischkäsefüllung*
- *Hühnerei mit Dottercremefüllung*
- *Brotkorb mit ausgewählten Brotsorten*
- *Buttertraube*
- *Salatauswahl nach Ihren Wünschen*
- *Dessert: Tiramisu und Pfirsichcreme*

ab 20 Pers.

**pro Pers.
27,90 €**

Schlemmerbuffet

- *Schlemmerbraten (magerer Schweinerückenbraten gefüllt mit Kräutermett)*
- *Pute an Curryobstsauce*
- *Käsetortellini in feiner Sauce*
- *Reis*
- *Kartoffelgratin*
- *Gemüsegratin*
- *reichhaltige Käseauswahl*
- *verschiedene Fischspezialitäten*
- *Salatplatte mit zwei Sorten Dressing*
- *Buttertraube*
- *gemischter Brotkorb mit Partybrötchen*
- *Rote Grütze mit Vanillesoße*

pro Person
18,50 €

ab 10 Personen

Buffet „Nizza“

- *Anti Pasti (gegrillte Paprika, Champignons, Zucchini, Aubergine in Kräuter-Knoblauchmarinade)*
- *Tomate mit Mozzarella*
- *Ciabatta, Aioli*
- *Tomatencreme-Suppe*
- *Gratinierte Hähnchenbrust mit Tomate und Mozzarella*
- *Feine Tomaten-Sherry-Sauce*
- *Lasagne mit feinem Gemüse und Hackfleisch-Tomatensauce*
- *Penne (kurze Röhrennudeln)*
- *Lachs-Broccolisauce*
- *Mediterrane Gemüsevariation*
- *Obstsalat mit Mandel-Sahnesauce*

pro Person
17,80 €

ab 10 Personen

Italienisches Buffet „Rom“

- *Anti Pasti (gegrillte Paprika, Champignons, Zucchini, Aubergine in Kräuter-Knoblauchmarinade)*
- *Tomate mit Mozzarella (auch als Spieße)*
- *Ciabatta, Aioli*
- *gratinierte Hähnchenbrust mit Tomate und Mozzarella*
- *Schweinerückenbraten Milano, feine Tomaten-Sherrysauce*
- *Kartoffelgratin, Penne*
- *Romanesco*
- *Fischspezialitäten*
- *internationale Käseauswahl*
- *Schweinefilet mit Thunfischsauce*
- *gemischter Brotkorb mit Pizzabrötchen*
- *Buttertraube*
- *Gelbe Grütze mit Vanillesauce*
- *Tiramisu*

ab 10 Pers.

**pro Person
19,90 €**

Italienische Vorspeisen

<i>Antipasti, Aioli</i>	<i>pro Pers.</i>	<i>4,00 €</i>
<i>Antipasti, Aioli, Ciabatta</i>	<i>pro Pers.</i>	<i>5,25 €</i>
<i>Tomate mit Mozzarella</i>	<i>pro Pers.</i>	<i>2,00 €</i>

Italienisches Buffet „Mailand“

- *Anti Pasti (gegrillte Paprika, Champignons, Zucchini, Aubergine in Kräuter-Knoblauchmarinade)*
- *Tomate mit Mozzarella (auch als Spieße)*
- *Ciabatta, Aioli*
- *Schweinefilet „Roma“, Pestosauce*
- *Hackbällchen in Tomaten-Sherrysauce*
- *Lasagne mit Lachs und Blattspinat*
- *Penne, Rosmarinkartoffeln*
- *verschiedene Fischspezialitäten*
- *Käseauswahl*
- *Schinkenspezialitäten mit Melone*
- *Carpaccio vom Rind mit Vinaigrette*
- *Brotkorb mit Pizzabrötchen, Butter*
- *Italienischer Nudelsalat „Toscana“*
- *Tiramisu*
- *Panna Cotta mit Kirschsauce*

ab 20 Pers.

**pro Person
29,90 €**

Menü 1

- *Schaumburg-Lipper Hochzeitssuppe*
- *große Familienroulade vom Rind gefüllt mit Bauchspeck und Zwiebeln*
- *Schweinerückenbraten*
- *Kartoffeln, Kroketten*
- *Rotkohl*
- *Erbsen und Möhren*
- *feine gebundene Soße*
- *Schokoladencreme*

**pro Pers.
18,70 €**

Menü 2

- *Schaumburg-Lipper Hochzeitssuppe*
- *Kalbsbraten mit Rosmarin-Sauce*
- *Seelachs mediterran überbacken*
- *Salzkartoffeln, Herzoginkartoffeln*
- *Bohnenbündchen*
- *Dessert nach Wahl*

**pro Pers.
19,90 €**

Menü 3

- *Schaumburg-Lipper Hochzeitssuppe*
- *Schweinefilet im Kräutermantel an frischen
Rahmchampignons, Sauce*
- *Hähnchenbrust mit Spinat-Frischkäsefüllung, Sauce*
- *Kroketten, Butterreis*
- *Salatplatte, Dressing*
- *Dessert nach Wahl*

**pro Pers.
20,10 €**

Belegte Brote und Brötchen sowie Canapés

*werden nach Ihren Wünschen angefertigt,
mit verschiedenen Wurst-, Fleisch-, Käse- und
Fischspezialitäten belegt und unterschiedlich aus garniert.*

<i>4/2 Schnittbrötchen pro Person, belegt mit Wurst und Käse</i>	<i>8,00 €</i>
<i>4/2 Schnittbrötchen pro Person, belegt mit Wurst, Käse und Fisch</i>	<i>9,50 €</i>
<i>oder einzeln</i>	
<i>Schnittbrötchen mit Wurst oder Käse</i>	<i>2,00 €</i>
<i>Vollkornbrötchen mit Wurst oder Käse</i>	<i>3,00 €</i>
<i>Schnittbrötchen mit Fisch</i>	<i>3,50 €</i>

Canapés, p.P. 6 Stück

<i>mit Käse, Wurst und Fischspezialitäten</i>	<i>9,40 €</i>
<i>mit Käse- und Wurstspezialitäten</i>	<i>8,90 €</i>

Auf Wunsch fertigen wir Ihnen auch gern vegetarische oder vegane Canapés an.

Wraps

<i>mit Putenbrust, Kochschinken, Salami, Thunfisch, Camembert</i>	<i>1,20 €</i>
<i>mit Lachs</i>	<i>1,80 €</i>
<i>orientalisch mit Hähnchenstreifen, Spinat und Currysauce</i>	<i>1,80 €</i>
<i>Mindestabnahme je Sorte 8 Stück</i>	

Klein aber fein...

„Fingerfood“ ganz groß im Kommen

<u>Mindestbestellmenge pro Sorte 10 Stück</u>	<u>Preis je Stck.</u>
<i>Tomate-Mozzarella-Spieß</i>	0,65 €
<i>Käsespieß mit Traube</i>	0,40 €
<i>Großer Partyspieß mit verschiedenen Käsesorten und Trauben</i>	1,50 €
<i>Gefüllte Mini-Tomaten mit Frischkäse</i>	0,75 €
<i>Mini Röstinchen mit Lachstatar</i>	1,50 €
<i>Mini Röstinchen mit Matjestatar</i>	1,50 €
<i>Blätterteig-Happen, verschiedene Sorten</i>	0,75 €
<i>Mini Laugengebäck</i>	0,65 €
<i>Partyfrikadelle</i>	0,50 €
<i>Partyschnitzel</i>	1,50 €
<i>Chicken-Wings</i>	0,55 €
<i>Hähnchensticks, verschiedene Sorten</i>	0,75 €
<i>Gefüllte Eier</i>	0,75 €
<i>Schweinemedaille</i>	1,50 €
<i>Putenmedaille in Cornflakespanade</i>	1,00 €
<i>Hähnchenkeule</i>	1,50 €

Gerne stellen wir Ihnen Ihr individuelles Fingerfood-Bufferet zusammen.

Präsente für jede Gelegenheit

Geschenkgutscheine

Gutscheine mit einem Gegenwert Ihrer Wahl

Wurststrauß

- *mit Salami und Käse* 13,50 €
- *Auf Wunsch können Geldscheine eingebunden werden.* 15,00 €

Geschenkkartons

*leckere Wurst- und Käsespezialitäten
in ansprechender Aufmachung*

12,00 - 25,00 €

Präsentkörbe

Ein reichhaltiges Sortiment aus Wurst-, und Schinkenspezialitäten in Verbindung mit Käse, Obstkonserven, Gebäck, Pralinen und Säften, Weine und Sekt Ihrer Wahl.

Als besonderen Clou können Geldscheine oder Stücke in Wursthüllen oder Wurstdosen eingegossen und den Geschenkartikeln beigegeben werden.

Geschirr & Besteck

*Sie können von uns zu Ihrem Buffet Geschirr & Besteck, Gläser, sowie Kaffeegeschirr leihen. Hierfür berechnen wir **0,30 € je Teil für Geschirr & Besteck** und **0,40 € je Glas***

Bitte haben Sie dafür Verständnis, dass wir aus organisatorischen Gründen Bestelländerungen nur bis 2 Tage vor Auftragstermin kostenfrei bearbeiten können.

Reklamationen können wir nur innerhalb von 24 Stunden unter Rückgabe einer Probe berücksichtigen.

Datenschutzerklärung

Unser Umgang mit personenbezogenen Daten:

Personenbezogene Daten sind Informationen, mit deren Hilfe eine individuelle Person bestimmbar ist, also Angaben, die zurückverfolgt werden können. Dazu gehören Ihr Name, Ihre Emailadresse oder Ihre Telefonnummer sowie Ihre Postanschrift.

Wenn Sie uns mit einem Catering beauftragen, werden personenbezogene Daten von Ihnen erhoben. Die Daten werden von uns grundsätzlich nur zu Zwecken der Abwicklung Ihrer Aufträge erhoben, gespeichert und genutzt.

Wir verwenden Ihre personenbezogenen Informationen grundsätzlich nur zur Erfüllung der von Ihnen gewünschten Leistungen. Wir geben darüber hinaus die Daten nicht ohne Ihre ausdrückliche Einwilligung an Dritte weiter, insbesondere nicht zu Werbezwecken. Eine Weitergabe Ihrer personenbezogenen Daten erfolgt nur, wenn Sie selbst in die Datenweitergabe eingewilligt haben oder soweit wir aufgrund gesetzlicher Bestimmungen und/oder behördlicher bzw. gerichtlicher Anordnungen hierzu berechtigt oder verpflichtet sind. Dabei kann es sich insbesondere um die Auskunftserteilung für Zwecke der Strafverfolgung, zur Gefahrenabwehr oder zur Durchsetzung geistiger Eigentumsrechte handeln.

Wir hoffen mit unserer Auswahl Ihren Geschmack getroffen zu haben.

Alle Preise in diesem Heft sind Abholpreise. Die Speisen sind immer in Lindhorst, Bäckerstraße 32 abzuholen.

Gern liefern wir Ihnen Ihre Speisen und Büfets aus.

Liefergebühren

- 7,50 € für Lieferungen in Lindhorst und der Samtgemeinde Lindhorst.
- 12,50 € für Lieferungen nach Stadthagen, Rodenberg, Samtgemeinde Sachsenhagen, Niedernwöhren, Bad Nenndorf.
- 17,50 € für Lieferungen nach Wiedensahl, Hagenburg.
- 25,00 € für Lieferungen nach Bückeberg, Wunstorf, Barsinghausen, Nienstädt, Samtgemeinde Rodenberg ab Autobahn, Auetal, Rosenhagen, Raderhorst sowie Rehburg-Loccum, Lauenau, Apelern.
- 35,00 € für Lieferungen nach Minden, Rinteln, Petershagen
- 60,00 € für Lieferungen nach Hannover.
Alle weiteren Orte auf Anfrage.

Gern holen wir das gebrauchte Geschirr auch wieder zurück.
Hierfür berechnen wir den doppelten Lieferpreis.

Selbstverständlich sind wir stets bemüht, zu den mit Ihnen vereinbarten Zeiten zu liefern, wir behalten uns jedoch eine Toleranzzeit von 20 Min. vor.

Für weitere Auskünfte und Dienstleistungen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Das Heft verliert bei einer Neuerscheinung seine Gültigkeit.

Unsere Preise verstehen sich inklusive 7 % Umsatzsteuer auf die Ware und die Anfahrt.

Unsere Speisen können folgende aufgelistete allergene Stoffe und/oder Zutaten enthalten:

1. Glutenhaltiges Getreide
2. Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
3. Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
4. Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
5. Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
6. Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
7. Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschl. Laktose)
8. Schalenfrüchte
9. Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
10. Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
11. Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
12. Schwefeldioxid und Sulfite > 10 mg/kg oder 10 mg/dl
13. Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse

Unser Personal ist entsprechend geschult und gibt Ihnen bei Bedarf gern Auskunft.

Für Ihre Notizen:

Meisterliche Qualität und Frische im Zeichen der F-Marke

- Partyservice
- Kalte Platten
- Kalte und warme Buffets
- Warme Braten
- Salate aus eigener Herstellung
- Wurst- und Fleischspezialitäten aus eigener Schlachtung

Lindhorst, Bäckerstr. 32 und Bahnhofstr. 11
Niedernwöhren, Brunnenstr. 19
Stadthagen, Marktstr. 4
Ab Mai 2022 Bad Nenndorf, Hauptstr. 25

Tel. 05725 -7461, Fax 05725 - 6592
E-Mail: hardekopf@t-online.de