

**DAS BESTE  
FÜR IHRE  
GÄSTE**

**PARTYSERVICE  
Fleischerei**



**hardekopf**  
PARTYSERVICE

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

*gültig ab 01.11.2022*

***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**

**Hauptstraße 25, Bad Nenndorf**

**Tel.: 0 57 23 / 9 89 87 78**

### **Partyservice**

**Bäckerstraße 32, Lindhorst**

**Tel.: 0 57 25 / 74 61**

**[www.partyservice-hardekopf.de](http://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.

Aufgrund der derzeitigen Situation behalten wir uns das Recht vor, einzelne Preise der Marktsituation anzupassen.

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 Hochzeitssupe</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>	4,00 €
<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>	13,00 €
<i>Rehkeule an feiner Sauce</i>	15,50 €
<i>Wildschweinkeule an feiner Sauce</i>	10,80 €
<i>Wildragout mit Pfifferlingen</i>	9,00 €

## **Vom Rind**

<b><i>Rinderschmorbraten,</i></b> <i>Sauce und Champignons</i>	8,00 €
---	--------

### ***Rinderrouladen***

<i>gefüllt mit Bauchspeck und Zwiebeln, Sauce</i>	Stck.	5,20 €
---	-------	--------

<b><i>kleine Rinderrouladen</i></b>	Stck.	3,60 €
-------------------------------------	-------	--------

### ***Familienroulade***

<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**

mit Zwiebeln gespickt  
und äußerer Kräuterkruste

6,00 €

### **Jägerbraten**

pikante Pfefferwürzmischung  
gefüllt mit Kräutermett

6,00 €

### **Käsebraten**

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

6,00 €

### **Schwedenbraten**

gefüllt mit Backpflaumen  
gewürzt mit feiner Currymischung

6,00 €

### **Gyrosbraten**

gefüllt mit Zwiebeln, gewürzt mit herzhaftem  
Gyrosgewürz

6,00 €

**Preis pro Person**

**Milanobraten**

6,00 €

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

**Backschinken**

6,00 €

*eingelegter Schinken mit Schwarte gebraten*

**Bärenschinken**

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**

Grünkohl mit Bregenwurst und Bauchfleisch

Grünkohl mit Kasseler, Bregenwurst und Bauchfleisch

dazu Kartoffeln

**pro Pers.**

8,50 €

10,50 €

12,50 €

## **Schweinschaxe**

gepökelt oder ungepökelt, ganze oder

halbe Haxen immer ein Genuss

Mini Haxen

3,00 € / 6,00 €

3,50 €

## **Dicke Rippen** (Portion ca. 500 g)

dazu Bratensauce

5,00 €

0,50 €

## **Spare Ribs** (Portion ca. 750 g)

Barbecue Dipp

dazu Bratensauce

8,00 €

1,00 €

0,50 €

## **Spanferkel** (10 Tage Vorbestellung erbeten)

im Ganzen oder ausgelöst

geschnitten

Bratensauce

**pro Pers.**

7,50 €

8,60 €

0,50 €

## **Deftiges fein umhüllt**

Kasseler im Blätterteig

Kasseler im Brotteig

Schinken im Brotteig

dazu Bratensauce

7,00 €

7,00 €

7,00 €

0,50 €

## **Kasselertaschen**

Kasseler Scheibe im Blätterteig

mit Ananas

mit Käse und Ananas

3,00 €

3,20 €

3,50 €

## **Kasseler in Käsesoße**

Kasseler Scheiben mit Ananas

in feiner Käsesoße überbacken

**pro Pers.**

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*





## Für Vegetarier

	<b>pro Pers.</b>
<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 €

## Vegan

<i>Linsenbolognese mit Nudeln</i>	7,50 €
<i>Chinapfanne mit Tofu, dazu Reis</i>	8,50 €
<i>Auberginencurry mit Reis</i>	8,50 €
<i>Ratatouille mit Rosmarinkartoffeln</i>	8,50 €

## Fisch

	<b>pro Pers.</b>
<i><b>Lachsfilet</b> überbacken, mit feinen Broccoliröschen</i>	10,50 €
<i><b>Lachsfilet</b> mit Kräuter-Fischfarce im Blätterteig mit Senf-Dill-Sauce</i>	11,00 €
<i><b>Lachslasagne mit Blattspinat</b></i>	10,50 €
<i><b>Seezungenröllchen</b> in Rieslingsauce</i>	12,50 €
<i><b>Seelachs mediterran</b></i>	10,00 €
<i><b>Lachs</b> an heller Sauce</i>	10,50 €

## Pasta

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

# **Beilagen**

**pro Pers.**

<i>Salzkartoffeln</i>	2,00 €
<i>Rosmarinkartoffeln</i>	3,00 €
<i>Kroketten</i>	2,00 €
<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>	2,50 €
<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*

**ab 10 Personen**

**pro Person  
18,50 €**

## **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*

**ab 10 Personen**

**pro Person  
17,80 €**

## 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 ausgarniert.

<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**

<b><u>Mindestbestellmenge pro Sorte 10 Stück</u></b>	<b><u>Preis je Stck.</u></b>
<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.***

*Pro Chafing Dish berechnen wir eine Gebühr von **2,00 € für die  
Brennpaste.***



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 Büfettts aus.

### **Liefergebühren**

Umfangreiche Events werden nach Aufwand abgerechnet.

- 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. Aufgrund der derzeitigen wirtschaftlichen Situation behalten wir uns vor, einzelne Preise der jeweiligen Marktsituation anzupassen.

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. Bei weiteren Dienstleistungen, die mit Ihrem Büffet verbunden sind, sind wir verpflichtet, auf den gesamten Lieferumfang einen Umsatzsteuersatz von 19 % zu erheben.

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

1. Glutenthaltiges 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

E-Mail: [hardekopf@t-online.de](mailto:hardekopf@t-online.de)  
[www.partyservice-hardekopf.de](http://www.partyservice-hardekopf.de)