

Partyservice - Catering

Speisekarte

Dorfstraße 33
D-24857 Borgwedel Ortsteil Stexwig
info@speise-mobil.de
www.speise-mobil.de

04621-3000



Qualitätsphilosophie

Den ständig steigenden Ansprüchen unserer Kunden im Bezug auf Dienstleistungs- und Servicequalität kann langfristig nur durch gezielte und koordinierte Vorgehensweisen zur Sicherung der Qualität Rechnung getragen werden.

Das Qualitätsbewusstsein unserer Mitarbeiter und deren hohe Motivation ist dabei eine wichtige Voraussetzung zur Erfüllung der Anforderungen und Erwartungen unserer Kunden.

Wir freuen uns, dass Sie sich für unsere Dienstleistung interessieren. Bei Fragen stehen wir Ihnen in den Büroöffnungszeiten Montag bis Freitag von 9:00 - 16:00 zur Verfügung.

Unser Speiseangebot

Auf den folgenden Seiten erhalten Sie einen Einblick in unser Speiseangebot. Falls Sie andere Wünsche haben, werden wir diesen selbstverständlich entsprechen.

Teilen Sie uns Ihre Wünsche mit und lassen Sie sich ein unverbindliches Angebot erstellen.

Kennzeichnung der Allergene

Die Allergene sind wie folgt auf der Speisekarte gekennzeichnet

1.	Getreide	8.	Schalenfrüchte
2.	Krebstiere	9.	Sellerie
3.	Eier	10.	Senf
4.	Fisch	11.	Sesamsamen
5.	Erdnüsse	12.	Schwefeldioxid
6.	Sojabohnen	13.	Lupine
7.	Milch	14.	Weichtiere

Eine detaillierte Liste der Allergene finden Sie auf der letzten Seite.

Brot = 1, 3, 5, 6, 7, 8, 11, 13

Kanapees

Verschiedene Brotsorten stehen zur Auswahl: Nußstange, Schwarzbrotstange, Kraftstange, Roggen-, Zwiebel-, Curry-, Paprikabrot und frz. Meterbrot oder Mehrkornbrot

Gourmet-Kanapee-Platte (acht Variationen)

Norwegischer Räucherlachs mit Sahnemeerrettich, deutschem Kaviar und frischem Dill (Brot-4)

Räucheraal auf Kräuterrührei, frischer Dill und Tomatenstreifen (Brot-4)

Nordsee-Krabbensalat mit frischem Dill und Tomatenstreifen (Brot-4,10)

Rosa Roastbeef mit Remoulade auf Kopfsalat (Brot-9,10,12)

Feine Hähnchenbrust mit Mangoscheiben und Sternfrucht (Brot-9,10,12)

Deftige Spargel-Schinkenröllchen vom kräftig geräucherten Edelschinken mit Remoulade (Brot-9,10,12)

Käsevariationen pikant angerichtet von Edelpilz bis Räucherkäse mit Oliven und Salzgebäck (Brot-9,10,12)

Frisches Putenmett mit roten Zwiebeln und Gurkenfächern (Brot-9,10,12)

Angebot pro Person 11,50 €



"Speise - Mobil"

Dammin GmbH - soziale Dienste

Fischerplatte-Kanapee (acht Variationen)

Norwegischer Räucherlachs mit
Sahnemerrettich, deutschem Kaviar und frischem Dill (Brot-4)

Graved Lachs mit Sahnemeerrettich, deutschem Caviar und frischem Dill (Brot-4)

Räucheraal auf Kräuterrührei mit frischem Dill und Tomatenstreifen (Brot-4)

Nordsee-Krabbensalat mit frischem Dill und Tomatenstreifen (Brot-4,10)

Nordseekrabben mit frischem Dill (Brot-4)

Räucherforelle mit Sahnemeerrettich, Ei und Zitronenscheiben (Brot-4)

Angebot pro Person 12,00 €

Käseplatte-Kanapee (acht Variationen)

Pikant angerichtete Käsevariationen, von Edelpilz
bis Räucherkäse, mit Oliven und Salzgebäck (Brot-1,3,5,6,7,8,11,13)

Angebot pro Person 9,50 €



"Speise - Mobil"

Dammin GmbH - soziale Dienste

Zur weiteren Auswahl

Norwegischer Räucherlachs mit Sahnemerrettich, deutschem Kaviar und frischem Dill (Brot-4)	1,55 €
Graved Lachs mit Sahnemeerrettich, deutschem Kaviar und frischem Dill (Brot-4)	1,55 €
Räucheraal auf Kräuterrührei mit frischem Dill und Tomatenstreifen (Brot-4)	1,55 €
Nordsee-Krabbensalat mit frischem Dill und Tomatenstreifen (Brot-4,10)	1,55 €
Nordseekrabben mit frischem Dill (Brot-4)	1,55 €
Räucherforelle mit Sahnemeerrettich, Ei und Zitronenscheiben (Brot-4)	1,55 €
Kasselerlachsscheiben mit einer leichten Joghurt-Kräuterremoulade (Brot-9,10,12)	1,55 €
Katenrauchschinken mit Cornichons und Ei (Brot-9,10,12)	1,55 €
Parmaschinken mit Honigmelone (Brot-9,10,12)	1,55 €
Deftige Spargel-Schinkenröllchen vom kräftig geräucherten Edelschinken mit Remoulade (Brot-9,10,12)	1,55 €
Rosa Roastbeef mit Remoulade auf Kopfsalat (Brot-9,10,12)	1,55 €
Feine Hähnchenbrust mit Mangoscheiben und Sternfrucht (Brot-9,10,12)	1,55 €
Ungarischer Rindfleischsalat mit Perlzwiebeln (Brot-9,10,12)	1,55 €
Pikant angerichtete Käsevariationen, von Edelpilz bis Räucherkäse, mit Oliven und Salzgebäck (Brot-1,3,5,6,7,8,11,13)	1,25 €
Frisches Putenmett mit roten Zwiebeln und Gurkenfächern (Brot-1,3,5,6,7,8)	1,25 €
Gegrillte Partyfrikadelle mit einer Cocktailsoße (Brot-9,10,12)	1,25 €
Eischeiben mit deutschem Caviar und frischer Kresse (Brot-)	1,25 €

Suppen & Eintöpfe

Preise je Liter (Lieferung ab 5 Liter)

Erbseintopf mit Wiener Würstchen und Kasseler (1,9,10,12,13)	5,15 €
Linseneintopf mit Rauchfleisch (1,9,10,12,13)	5,15 €
Wirsingintopf mit Schweinefleisch (9,10,12,13)	5,15 €
Kesselgulasch (1,6,9,10,12)	4,50 €
Kartoffelsuppe (1,9,10,12)	4,00 €
Spargelcremesuppe (1,3,7,9,10,12)	4,50 €
Brokkolicremesuppe (1,3,7,9,10,12)	4,00 €
Frische Hühnersuppe (9,10,12)	4,50 €
Lauch-Käsesuppe mit Hackfleisch (1,3,7,9,10,12)	5,15 €
Gurkensuppe mit Nordseekrabben (1,4,7)	8,40 €
Steckrübencremesuppe zur Saison mit Nordseekrabben (1,4,7)	8,40 €
Nordseekrabbensuppe (1,4,7,13)	9,50 €
Stexwiger Aalcremesuppe mit Seelachsfilet (1,4,7)	9,50 €
Hausgemachte Klößchen, extra je Liter (1,3,9,10,12)	1,00 €
Wiener Würstchen, extra (je 2 Stück) (1,9,10,12,13)	1,70 €



"Speise - Mobil"

Dammin GmbH - soziale Dienste

Brote:

Partysonne 15er (1,3,5,6,7,8,11,13) **5,00 €**

Partysonne 30er (1,3,5,6,7,8,11,13) **6,30 €**

Nußstange, Schwarzbrotstange, Kraftstange, Roggen-, Zwiebel-, Curry-, Paprikabrot und frz. Meterbrot oder Mehrkornbrot (1,3,5,6,7,8,11,13) **3,20 €**

Als Vorsuppe empfehlen wir ca. ½ Liter pro Person - Suppe satt 1 Liter.

Salate

Preise pro Portion

Bunter Salatmix mit Frenchdressing (3,6,7,8,9,10)	2,00 €
Apfel-Karottensalat (-)	2,00 €
Gurkensalat mit Dill (9)	2,10 €
Tomaten-Paprikasalat (9)	2,10 €
Chinakohl mit Mandarine (7)	2,10 €
Porreesalat mit Ananas (7)	2,10 €
Eisbergsalat mit Mandarindressing (7)	2,10 €
Grüne Bohnen-Salat (9)	2,10 €
Weißkrautsalat in Curryrahm mit Fruchtstücken (7,9)	2,35 €
Tomatensalat mit Chinakohl und gerösteten Sonnenblumenkernen (9)	2,35 €
Chinakohl mit Fenchel und Orangenfilets (9)	2,35 €
Kartoffelsalat (1,3,6,7,10)	2,00 €
Bayerischer Specksalat (1,9,10,12)	2,00 €
Nudelsalat (1,3,6,7,10,13)	2,25 €
Nudelsalat mediterran (1,3,6,7,9,10,12)	2,60 €

Weitere Salate auf Anfrage

Appetithappen

Partyfrikadellen (1,3,5,6,7,8,11,13)	0,40 €
Schale Senf, Mayonnaise oder Ketchup (3,6,7,10)	1,00 €
Toastecke (1,3,7)	0,20 €
Pumpernickel oder Kräcker mit Käsecreme (1,3,5,6,7,8,11,13)	1,25 €
Pumpernickel oder Kräcker mit Lachscreme (1,3,4,5,6,7,8,11,13)	1,25 €
Pumpernickel oder Kräcker mit Frischkäse Meerrettichcreme (1,3,5,6,7,8,11,13)	1,25 €
Antipasti (verschiedene Sorten auf Anfrage) (7,12)	3,30 €
Käsespieße als Igel auf Orange (15 Spieße) (7,9)	11,20 €

Warme Speisen

Preise pro Portion

Hühnerfrikassee in Königspasteten (1,3,7,5,6,8,11,13)	6,70 €
Schweine- oder Rinderroulade Hausfrauenart mit Rotkohl (1,6,9,10,12)	7,50 €
Burgunderbraten mit Sauerkraut (9,10,12)	7,50 €
Grünkohl mit Kasselerhacken und Kochwurst (1,6,9,10,12)	7,50 €
Steckrübenmus mit Kasselerhacken und Kochwurst (1,6,9,10,12)	7,50 €
Truthahnsauerfleisch mit Remouladenvariationen (1,3,6,7,9,10,12)	7,50 €
Spanferkel mit Sauerkraut (1,3,7,9,10,12)	7,50 €
Filetgulasch Stroganoff (1,6,7,9,10,12)	8,40 €
Rosa Roastbeef mit leichter Joghurt-Kräuterremoulade (3,6,7,9,10,12)	8,95 €
Schweinefiletmedaillons im Speckmantel mit Champignonrahmsoße (1,6,7,9,10,12)	10,60 €
Rehkeule geschmort mit Wacholderrahmsoße, Williamsbirne mit Preiselbeeren (1,6,7,9,10,12)	12,30 €

Beilagen

Beilagen pro Portion:

Salz-, Petersilien- oder Dillkartoffeln (-)	1,70 €
Nudeln, Reis (1,3,13,7)	1,70 €
Kartoffelpüree mit Speck (3,5,6,7,9,10,12)	1,80 €
Knödel (1,3,7)	2,00 €
Kartoffelgratin (1,3,7)	2,00 €
Bratkartoffeln mit Speck (1,6,7,9,10,12)	2,25 €
Kartoffelkroketten, Kartoffelrösti (3,5,6,7,9,10,12)	2,50 €
Rosmarinkartoffeln, Herzoginkartoffeln (3,5,6,7)	2,55 €

Gemüse pro Portion:

Sauerkraut, Apfelrotkohl, Speck-Rosenkohl, grüne Bohnen, Erbsen und Wurzeln, Maisgemüse mit Paprika, Blumenkohl, Brokkoli (7,9,10,12)	1,80 €
Gemüseplatte nach Wunsch (für 10 Personen)	2,25 €

weitere Gemüse auf Anfrage

Stellen Sie sich nach Ihren Wünschen ein Menü zusammen und lassen Sie sich ein unverbindliches Angebot erstellen. Menüabsprachen bitte 2 Wochen vor Liefertermin.

Desserts

Preise pro Portion

Zitronen-, Erdbeer-, Himbeer- oder Schokoladencreme im Glas (1,3,5,6,7,8,11)	2,00 €
Erdbeer-, Waldbeer- oder Sauerkirschgrütze mit Vanillesoße im Pokal (1,3,7)	2,10 €
Rhabarbergrütze mit Vanillesoße oder Rahm im Pokal (1,3,7)	2,10 €
Grütze von Pfirsich und Aprikose mit Vanillesoße oder Rahm im Pokal (1,3,7)	2,10 €
Erdbeer-, Himbeer-, Vanille-, Schoko- oder Mandelpudding mit Mandel-, Schoko-, Vanille-, Himbeer- oder Erdbeersoße im Pokal (1,3,5,6,7,8,11)	2,10 €
Himbeer-, Erdbeer- oder Mandarinenquarkspeise im Pokal (7)	2,10 €
Obstsalat im Pokal (7)	3,20 €
Sahne im Pokal (7)	0,35 €
Eistorte verschiedene Sorten, z.B. Krokant oder Himbeer (1,3,7,13)	22,00 €

Büffets

Büffet „Haus Stexwig“ (ab 15 Personen) (1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13,14)

Vorspeise: Feines Kesselgulasch mit Champignons

Antipasti: eingelegte Zucchini, Balsamicozwiebeln, schwarze Oliven mit Stein, Paprika mit Frischkäse gefüllt, gegrillte Champignons

Aufschnitt: Kasselerlachs, Putenmett mit roten Zwiebeln, Spargel-Schinkenröllchen, gefüllte Tomaten mit Rindfleischsalat, Truthahnsalami, Holsteiner Katenschinken mit Honigmelone

Fleisch: Putensteak in Kräutereihülle, gebratene Hähnchenbruststreifen Gyros-Art mit Tzatziki, Drumsticks Hähnchen, Frikadellen und Hackfleischbällchen, Joghurt-Kräuter Remoulade und Currydip

Fisch: Seelachs und Thunfischfilet mit mediterranem Gemüseragout, geräucherter Lachs und Makrele, Rollmops, Heringsalat, halbe Eier mit deutschem Kaviar und Sahnemerrettich, dänisches Heringsfilet in Sherry

Käse: verschiedene Käsevariationen von Edelpilz bis Räucherkäse

Brot: frz. Meterbrot, Mehrkornstange, Zwiebelmeter, Paprika- und Currystange, Buttertraube

Salate: Nudelsalat mediterran von gefüllten Ravioli mit Tomatenstreifen und Pinienkernen, Weißkrautsalat in Curryrahm mit Fruchtstücken, Tomatensalat mit Chinakohl und gerösteten Sonnenblumenkernen, ungarischer Rindfleischsalat mit Perlzwiebeln, hausgemachter Geflügelsalat

Dessert: Zitronen-, Erdbeer-, Himbeer- oder Schokoladencreme im Glas; drei Sorten zur Auswahl

Angebot pro Person: 20,88 €



"Speise - Mobil"

Dammin GmbH - soziale Dienste

Delikatess- Büffet „Haus Stexwig“ (ab 15 Personen)

(1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13,14)

Vorspeise: Stexwiger Aalcremesuppe mit Seelachsfilet

Antipasti: eingelegte Zucchini, Balsamicozwiebeln, schwarze Oliven mit Stein, Paprika mit Frischkäse gefüllt, gegrillte Champignons

Aufschnitt: Roastbeef, Kasselerlachs, Putenmett mit roten Zwiebeln, Spargel-Schinkenröllchen, gefüllte Tomaten mit Rindfleischsalat, Serranoschinken mit Honigmelone

Fleisch: Schweinemedallions mit Banane, Putensteaks in Kräutereihülle, gebratene Hähnchenbruststreifen Gyros-Art mit Tzatziki, Drumsticks Hähnchen, Frikadellen und Hackfleischbällchen, Joghurt-Kräuter Remoulade und Currydip

Fisch: Seelachsfilet, Rotbarschfilet und Thunfischfilet mit mediterranem Gemüseragout, geräucherter Lachs und Makrele, Räucheraalhäppchen mit Kräuterrührei, Schillerlocke, Nordseekrabbensalat, halbe Eier mit deutschem Kaviar und Sahnemerrettich, dänisches Heringsfilet in Sherry; ab 45 Personen - Schauplatte mit norwegischem Lachs

Käse: verschiedene Käsevariationen von Edelpilz bis Räucherkäse

Brot: frz. Meterbrot, Mehrkornstange, Zwiebelmeter, Paprika- und Currystange, Buttertraube

Salate: Nudelsalat mediterran von gefüllten Ravioli mit Tomatenstreifen und Pinienkernen, Weißkrautsalat in Curryrahm mit Fruchtstücken, Tomatensalat mit Chinakohl und gerösteten Sonnenblumenkernen, ungarischer Rindfleischsalat mit Perlzwiebeln, hausgemachter Geflügelsalat

Dessert: Walnuß-, Zitronen-, Käse-Sahne-, Joghurt-Sahne, Erdbeer-, Ananas-, Himbeer- oder Schokoladencreme im Glas; drei Sorten zur Auswahl

Angebot pro Person 25,36 €

Gern stellen wir ein Büffet nach Ihren Wünschen zusammen.

Leihgeschirr etc.

Teller klein	0,35 €
Teller groß/tief	0,40 €
Messer und Gabel	0,35 €
Löffel klein/groß	0,20 €
Sekt-, Wein-, Bier- oder Wasserglas	0,35 €
Untertasse	0,25 €
Kaffeetasse	0,35 €
Tischdecke	4,80 €

Für beschädigtes oder fehlendes Geschirr etc. berechnen wir:

Teller klein	5,60 €
Teller groß/tief	6,10 €
Messer oder Gabel	2,10 €
Löffel klein/groß	1,60 €
Sekt-, Wein-, Bier- oder Wasserglas	1,60 €
Untertasse	2,60 €
Kaffeetasse	3,10 €
Tischdecke	16,00 €

Serviceleistungen

Beratung	kostenfrei
Angeboterstellung	kostenfrei
Servicekraft pro angefangene ½ Stunde (Büffetaufbau, Bedienung etc.)	20,00 €
Lieferung bis 15 km Umkreis von Stexwig	10,00 €
Lieferung bis 30 km Umkreis von Stexwig	14,00 €
Rückholung bis 15 km Umkreis von Stexwig	10,00 €
Rückholung bis 30 km Umkreis von Stexwig	14,00 €
Zeltverleih	gerne empfehlen wir eine Firma



Lieferbedingungen

Bitte geben Sie Ihre Bestellungen ein bis zwei Wochen im Voraus ab. Die Mindestbestellmenge ist ab 10 Personen. Bei einigen Positionen sind abweichende Angaben angegeben.

Die Rückgabe der gelieferten Teller, Platten etc. erfolgt maximal zwei Tage nach Lieferung in der Regel durch den Kunden im gereinigten Zustand. Auf Wunsch werden Teller, Platten etc. abgeholt und nach den Serviceleistungen berechnet. Lieferung und Abholung über 30 km hinaus werden nach Preisabsprache berechnet. Die Lieferungen erfolgen in der Regel gegen Barzahlung bei Lieferung.

Wenn Sie eine Bestellung kurzfristig absagen (3 Tage vor Liefertermin), werden 25 % vom Gesamtpreis in Rechnung gestellt.

Alle Preise enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer.

Wir bitten Druckfehler und Irrtümer zu entschuldigen. Für Druckfehler und Irrtümer haften wir nicht.

Mit dieser Preisliste verlieren alle bisher erschienenen Speisekarten ihre Gültigkeit.

Anhang zum Speiseplan

Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen

1	Glutenhaltiges Getreide	Glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen (XX), Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, ausgenommen a) Glukosesirupe auf Weizenbasis einschließlich Dextrose ¹ b) Maltodextrine auf Weizenbasis ¹ c) Glukosesirupe auf Gerstenbasis; d) Getreide zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs;
2	Krebstiere	Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
3	Ei	Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse
4	Fisch	Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, außer a) Fischgelatine, die als Trägerstoff für Vitamin- oder Karotinoidzubereitungen verwendet wird; b) Fischgelatine oder Hausenblase, die als Klärhilfsmittel in Bier und Wein verwendet wird
5	Erdnuss	Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
6	Soja	Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, außer a) vollständig raffiniertes Sojabohnenöl und -fett ¹ b) natürliche gemischte Tocopherole (E 306), natürliches D-alpha-Tocopherol, natürliches D-alpha-Tocopherolacetat, natürliches D-alpha-Tocopherolsukzinat aus Sojabohnenquellen; c) aus pflanzlichen Ölen gewonnene Phytosterine und Phytosterinester aus Sojabohnenquellen; d) aus Pflanzenölsterinen gewonnene Phytostanolester aus Sojabohnenquellen
7	Milch oder Laktose	Milch von Säugetieren wie Kuh, Schaf, Ziege, Pferd und Esel und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose), außer a) Molke zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs; b) Lactit;
8	Schalenfrüchte	Schalenfrüchte, namentlich Mandeln (<i>Amygdalus communis</i> L.), Haselnüsse (<i>Corylus avellana</i>), Walnüsse (<i>Juglans regia</i>), Kaschunüsse (<i>Anacardium occidentale</i>), Pecannüsse (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch), Paranüsse (<i>Bertholletia excelsa</i>), Pistazien (<i>Pistacia vera</i>), Macadamia- oder Queenslandnüsse (<i>Macadamia</i>

		ternifolia) sowie daraus gewonnene Erzeugnisse, außer Nüssen zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs;
9	Sellerie	Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
10	Senf	Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
11	Sesam	Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
12	Sulfite	Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO ₂ , die für verzehrfertige oder gemäß den Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurückgeführte Erzeugnisse zu berechnen sind
13	Lupinen	Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
14	Weichtiere	Weichtiere wie z. B. Muscheln, Austern, Schnecken und daraus gewonnene Erzeugnisse

Bei Fragen zu den Allergenen kann Ihnen unser Koch ausführlich Auskunft geben.