

Fleischerei

# Bardowicks

Party Service

*Partyservice / Catering*

Ein Genuss für jeden Anlass



... mit Leidenschaft zur Perfektion

## *Willkommen zu Ihren Gaumenfreunden!*

Jede Feier ist etwas Besonderes. Jede Feier ist verbunden mit Wünschen und Erwartungen. Für Sie als Gastgeber, weil Sie möchten, dass Ihre Gäste sich wohlfühlen. Für Ihre Gäste, weil Sie sich auf ein paar schöne Stunden in angenehmer Atmosphäre freuen.

Für uns, weil es stets eine große Freude ist, mit unserem Partyservice diese Wünsche zu erfüllen!

*Anja und Stefan Bardowicks*

Ihr Fleischerfachehepaar aus Uelzen!



*“Wir können den Wind nicht ändern,  
aber die Segel neu setzen.”*

*Aristoteles*

## *Suppen*

Preis/Liter

### **Uelzener Hochzeitssuppe**

mit Mettklößchen, Eierstich und Spargel

9,50 €

### **Kartoffelcremesuppe**

mit Lachsstreifen und Sahne

9,60 €

### **Lauchcremesuppe**

mit Hackfleisch und Käse

9,00 €

## *Vegetarische Suppen*

**Tomatencremesuppe** aus aromatisierten Ripsentomaten

6,00 €

**Minestrone** - italienische Gemüsesuppe

7,00 €

**Champignoncremesuppe**

6,00 €

## *Saisonale Suppen*

**Spargelcremesuppe** mit Einlage

**Kürbiscremesuppe** mit Hokkaido-Kürbis

**Pfifferlingcremesuppe**

## *Herzhafte Eintöpfe*

**Kartoffelsuppe** mit Würstcheneinlage

7,50 €

**Erbseneintopf**

7,50 €

**Gyrossuppe** mit Mais und Paprika

8,50 €

**Griechischer Bauerntopf** mit Schafskäse

9,50 €

**Kräftige Gulaschsuppe**

9,50 €

**Chili con carne** mit Hackfleisch

9,00 €

**Ofenfrisches Baguette**, geschnitten 3 Scheiben

pro Person 0,40 €

## *Wieviel Suppe pro Gast?*

Wir empfehlen

Hauptgang 1 Liter - 2 Personen

Vorspeise / Buffet 1 Liter -4 Personen

## *Deftig und knusprig*

ab 10 Personen - Preis pro Person

<b>Gegrillte Schweinehaxe</b>	pro Stück	<b>6,50 €</b>
<b>Leberkäse</b> zum Selbstbacken	1 kg	<b>9,95 €</b>
<b>Leberkäse</b> heiß	1 kg	<b>12,50 €</b>
<b>Hähnchenknusperschnitzel</b> in knuspriger Cornflakes-Panade	pro Stück	<b>3,50 €</b>
<b>Hähnchenschenkel</b>	pro Stück	<b>2,50 €</b>
<b>Paniertes Schweineschnitzel</b> aus dem Rücken	pro Stück	<b>3,00 €</b>

## *Fleischspezialitäten* mit Sauce, geschnitten

ab 10 Personen - Preis pro Person

<b>Prager Schinken</b> aus dem Schweineschinken	<b>7,50 €</b>
<b>Spießbraten, Burgunderbraten, Kasselerbraten, Kräuterbackschinken, Jägerbraten</b>	<b>7,50 €</b>
<b>Schweinefilet-Medaillons</b> klassisch mit Pfeffersauce	<b>10,80 €</b>
<b>Schweinefilet-Medaillons</b> im Bauchspeckmantel mit Sauce	<b>11,20 €</b>

## *Trend Food*

ab 15 Personen - Abhol-Preis pro Person

<b>Bardowicks Currywurst-Topf</b> Echt lecker... eine Portion Currywurst mit Partybrötchen	<b>3,95 €</b>
<b>Schaschlik-Topf - gut gewürzt</b> mit viel Fleisch, Zwiebeln und Paprika. Eine Portion Schaschlik mit Partybrötchen	<b>4,95 €</b>
<b>Partykracher "Zwiebelfleisch"</b> Gegrilltes Nackensteak mit geschmorten Zwiebeln in würziger Curry-Tomaten-Sauce mit Partybrötchen	<b>6,90 €</b>

## Sättigungsbeilagen

Preis pro Personen

<b>Petersilienkartoffeln</b>	<b>1,60 €</b>
<b>Parisiene-Kartoffeln</b>	<b>3,00 €</b>
<b>Bratkartoffeln</b> mit Speck und Zwiebeln	<b>2,80 €</b>
<b>Kartoffelgratin</b>	<b>2,80 €</b>
<b>Rosmarinkartoffeln</b>	<b>3,00 €</b>
<b>Folienkartoffeln</b> mit Sour Creme	<b>3,00 €</b>
<b>Kartoffelgratin</b>	<b>2,80 €</b>
<b>Butter-Spätzle</b>	<b>2,50 €</b>
<b>Butter-Reis</b>	<b>2,00 €</b>
<b>Schupfnudeln</b>	<b>2,50 €</b>

## Gemüsebeilagen

Preis pro Personen

<b>Sauerkraut</b>	<b>2,20 €</b>
<b>Apfelrotkohl</b>	<b>2,20 €</b>
<b>Frische Champignons</b> mit Zwiebeln	<b>3,50 €</b>
<b>Mediterrane Gemüsepfanne</b>	<b>4,90 €</b>
<b>Klassische Gemüsebeilage</b> z. B. Erbsen, Möhren, Broccoli, Blumenkohl, usw.	<b>2,90 €</b>
<b>Frische Pfifferlinge</b> <b>Spargelstangen mit Butter</b> <b>Kürbisgemüse</b>	<b>saisonal</b>

### Spanferkel

ohne Knochen aus dem Steinbackofen

pro Person **9,90 €**

### Spanferkel

ohne Knochen aus dem Steinbackofen mit Currysauce, warmem Kartoffelspecksalat und Partybrötchen

pro Person **14,90 €**

### Partyplatte Typ 1 ab 8 Personen

Kleine Partyfrikadellen, kleine Schnitzel, Uelzener Zwerge, Schinkenmettigel, dazu Kartoffel- und Nudelsalat (kalt)

pro Person **12,50 €**

### Partyplatte Typ 2 ab 8 Personen

Hähnchenkeulen, Putenschnitzel, Cevapcici, Käseigel, dazu Kartoffel- und Nudelsalat (kalt)

pro Person **12,50 €**

Zu den jeweiligen Partyplatten bieten wir :

Saftiger Schweinebraten aus dem Nüsschen mit Sauce und Kartoffelgratin

**Komplettpreis  
mit einer Partyplatte**

pro Person **17,50 €**

**Wir verarbeiten für unsere Speisen ausschließlich frische Produkte. Trotzdem lässt es sich nicht vermeiden das Allergene und kennzeichnungspflichtige Inhaltsstoffe in unseren Speisekreationen vorkommen. Sollten Sie unter Lebensmittelunverträglichkeiten leiden, sprechen Sie uns an.**

## Komplettmenüs

Komplettmenüs von deftig bis fein - Preise pro Person **ab 6 Personen** oder mehr Personen

<b>Warmer Leberkäse</b> dazu warmer Speckkartoffelsalat und Krautsalat		<b>7,00 €</b>
<b>Gegrillte Schweinehaxe</b> dazu Sauerkraut und warmer Kartoffelsalat		<b>9,00 €</b>
<b>Grillschinken</b> mit warmem Kartoffelsalat		<b>9,00 €</b>
<b>Kräuterspießbraten</b> mit Sauce, Kartoffelgratin und Krautsalat		<b>9,90 €</b>
<b>Altdeutscher Schweinebraten</b> mit Sauce, Erbsen-Möhrengemüse und Salzkartoffeln		<b>9,90 €</b>
<b>Röstzwiebelbraten</b> mit Sauce, Kartoffelgratin und Rohkostplatte		<b>9,90 €</b>
<b>Schweinerahmgeschnetzelttes</b> mit frischen Champignons,Zwiebeln und Reis		<b>9,90 €</b>
<b>Putenrahmgeschnetzelttes</b> mit Gemüse, Reis und Rohkostplatte mit Dressing		<b>10,60 €</b>
<b>Kalbsgulasch</b> mit Rotkohl und Butterspätzle		<b>11,90 €</b>
<b>2 Minirouladen</b> nach hausfrauen Art mit Sauce, Apfelrotkohl und Salzkartoffeln		<b>12,90 €</b>
<b>Hähnchenbrust</b> gefüllt mit Champignons und Kräutern in cremiger Sauce mit Butterspätzle und Rohkostplatte mit Dressing		<b>11,90 €</b>
<b>Schweinefilet</b> mit Sahnesauce und frischen Champignons, Bandnudeln und Rohkostplatte mit Dressing		<b>13,50 €</b>
<b>Schweinefilet</b> im Speckmantel mit Sauce, Butterbohnen und Kartoffelgratin		<b>14,50 €</b>
<b>Hirsch- oder Wildschweinbraten</b> ab 8 Personen mit Sauce, Apfelrotkohl, Butterbohnen, frischen Champignons und Salzkartoffeln		<b>16,90 €</b>
<b>Grünkohllessen</b> ab 10 Personen		
<b>Grünkohl reichlich, 1 Bregenwurst, Salzkartoffeln, Senf</b>	Portion	<b>9,90 €</b>
<b>zusätzlich Kasselerbraten</b>	Portion	<b>10,90 €</b>
<b>Bregenwurst zusätzlich</b>	Stück	<b>2,50 €</b>

**Unsere Fleischspezialitäten erhalten Sie auf Wunsch auch kalt in der Aluschale um sie selbst zu erwärmen.**

## *Komplettmenüs*

ab 10 Personen oder mehr - Preise pro Person

<b>Altdeutscher Schweinebraten mit Rahmsauce, gegrillte Hähnchenbrust Kartoffel-Brokkoli-Gratin, Rohkostsalat mit Dressing</b>	<b>12,90 €</b>
<b>Rinderschmorbraten mit Sauce und Schweinefilet mit Champignons a la Creme, bunte Gemüseplatte, Kartoffelgratin, Salatplatte mit Dressing</b>	<b>17,90 €</b>
<b>Hochzeitssuppe, Schinken in Burgundersauce, Apfelrotkohl und Gemüseplatte, Salzkartoffeln</b>	<b>16,00 €</b>
<b>Hochzeitssuppe, Rinderschmorbraten, Altdeutscher Schweinebraten, Sauce, Apfelrotkohl, Gemüseplatte, Salzkartoffeln</b>	<b>17,90 €</b>
<b>Kalbsbraten mit Champignons a la Creme, Gemüseplatte, Kartoffelgratin</b>	<b>18,90 €</b>
<b>Rinderfilet „Gutsherrenart“ mit Sauce Bernaise, bunte Gemüseplatte und Kartoffelgratin</b>	<b>23,80 €</b>

### **Für Saucenliebhaber**

Unsere Braten sind alle mit Sauce und geschnitten. Möchten Sie gerne etwas mehr Sauce anbieten, so berechnen wir pro Liter 6,50 €.

## *Veggie Menue*

ab 6 Personen - Preise pro Person

<b>2 Gemüseschnitzel auf Ratatouillegemüse, gebackene Kartoffelchen und Kräuterdip</b>	<b>10,00 €</b>
<b>2 Blumenkohlmedaillons mit Kräutersauce und Kartoffelgratin, Salatplatte mit Mozzarella-Kugeln und Dressing</b>	<b>10,50 €</b>
<b>Mediterrane Gnocchi Gemüsepfanne mit eingelegtem Gemüse in Olivenöl</b>	<b>8,00 €</b>
<b>Gemüselasagne</b>	<b>8,50 €</b>

**Auf Wunsch stellen wir Ihnen Warmhaltegeräte zur Verfügung!  
Dafür erheben wir pro Stück eine Brennpastenpauschale von 4,00 €.**

## *Festmenüs für alle Anlässe...*

### **Vorspeisenplatte:**

Mozzarellakugeln im Pestomantel mit getrockneten Tomaten, Pfefferschinken an Melonenbällchen im Rucolabeet, Garnelenschwänze mit hausgemachter Aioli, ofenfrisches Ciabatta (4 Teile pro Person)

### **Suppen (0,3 Liter pro Person)**

- Festtagssuppe mit Spargel, Nudeln, Mettklößchen und Eierstich
- Kartoffel-Lauchcremesuppe mit gerösteten Weißbrotwürfeln
- Tomatensuppe mit Croutons
- Brokkoli-Blumenkohlcremesuppe
- Rinderkraftbrühe mit Gemüsestreifen
- Möhren-Ingwercremesuppe

### **Hauptgerichte**

- Kalbsrahmbraten in Estragonsauce mit Fingermörchen und Butterspätzle
- Kalbsgeschnetzeltes mit frischen Champignons, Mandelbrokkoli und Butterspätzle
- Mini-Rinderrouladen in Sauce, Apfelrotkohl und Kartoffelklößen
- Rinderschmorbraten in Burgundersauce mit Preiselbeerpfirsich, Apfelrotkohl und Kartoffelklößen
- Putenbrust auf Curry-Fruchtsauce, Mandelbrokkoli und Kartoffelgratin
- Gebratene Hähnchenbrust in Mandelkruste auf Frühlingsgemüse in Bechamelsauce und gebackene Kartoffelchen
- Schweinerücken- und nackenbraten mit gebratenen Wald- und Wiesenpilzen, erlesene Gemüseplatte mit Sauce Hollandaise und Kartoffelkroketten
- Medaillons vom Schweinefilet in bunter Pfefferrahmsauce mit Bohnenbündchen im Speckmantel und Kartoffelgratin
- Lachsfilet in Zitronensauce, Zucchini Gemüse und Butterreis

### **Dessert**

- Erdbeerquark mit frischen Erdbeeren (saisonal)
- Erdbeercreme (saisonal)
- Vanillemousse mit frischen Erdbeeren (saisonal)
- Rote Beerengrütze mit Vanillesauce
- Zweierlei Schokoladenmousse mit Vanillesauce
- Mousse au Chocolate
- Zitronencreme

Ab 10 Personen ein Hauptgericht, ab 20 Personen zwei Hauptgerichte zur Auswahl  
Jedes Menü inklusive einer Suppe oder Vorspeise und einem Dessert

pro Person **23,80 €**



## Belegte Brötchen

Auf Platten gelegt, dekoriert - Preise gelten pro 1/2 Brötchen

<b>Nutella oder Marmelade</b>		<b>1,35 €</b>
<b>Thüringer Mett, Jägermett, Gouda, Mettwurst, Bierschinken, Ei, Fleischsalat Frischkäse, Tomate-Mozzarella, Zwiebelfleisch</b>		<b>1,85 €</b>
<b>Rindersaftschinken, Bratenaufschnitt, Katen- oder Lachsschinken, Salami, Brikäse, Kasseler, Schweinebraten</b>		<b>2,00 €</b>
<b>Roastbeef, Krabbensalat, Räucherlachs oder Forellenfilets Wahlweise auf Vollkornbrötchen</b>		<b>2,60 € +0,30 €</b>
<b>Brotscheiben - Preise wie belegte Brötchen</b>		
<b>Schmalzbrote</b> verschiedene Vollkornbrote	Stück	<b>1,20 €</b>

*Fingerfood Specials:*  
Die handgemachten "Häppchen" ...  
immer ein Genuss-Erlebnis der besonderen Art!  
Egal ob Hochzeit, Party oder Firmenfeier

## Schnittchenauswahl komplett mit Fingerfood

### Rustikal (5 Schnittchen pro Person)

belegt mit frischem Thüringer Mett, hausgemachter Mettwurst,  
mild gesalzener Schinken, Kasselerbraten und Käse, ausgarniert mit Früchten

pro Person **8,99 €**

zusätzlich mit Frikadellenspieß, gefüllten Eiern, Antipasti und Käse-Salami-Röllchen

pro Person **12,99 €**

### Gourmet (5 Schnittchen pro Person)

belegt mit Roastbeef, Kasselerbraten, gegrillter Putenbrust, Räucherlachs und Käse, ausgarniert mit Früchten

pro Person **10,99 €**

zusätzlich mit Schweinemedallions mit Frischkäsehaube, gefüllten Eiern, Antipasti und Käse-Obst-Spieß

pro Person **14,99 €**

### Exquisite (5 Schnittchen pro Person)

belegt mit Forellenfilets, Räucherlachs, Roastbeef, Kasselerbraten, Käsevariationen, ausgarniert mit Früchten

pro Person **12,99 €**

zusätzlich mit gefüllten Eiern, Antipasti, Schweinemedallions mit Frischkäsehaube  
und marinierten Scampi

pro Person **16,99 €**



## *Fingerfoodspezialitäten für Ihren Empfang "Ihr Flying Buffet"*

• Zucchini mit Feta gefüllt	Stück	2,00 €
• Ratatouillespieße auf Rucolasalat	Stück	2,00 €
• Kalifornische Backpflaumen im Speckmantel	Stück	1,50 €
• Melonenkugeln mit italienischem Landschinken	Stück	2,40 €
• Möhrenstifte mit luftgetrocknetem Schinken umwickelt	Stück	2,40 €
• Käsespieße mit eingelegten Oliven und Weintrauben	Stück	1,80 €
• Spießchen von Kirschtomaten und Mozzarella	Stück	2,00 €
• Frischkäsepralinen auf Pumpernickel	Stück	2,00 €
• Ziegenkäseröllchen im Pistazienmantel	Stück	2,00 €
• Maurische Fleischspieße von der Hähnchenbrust	Stück	2,00 €
• Scampispieße mit Aioli	Stück	3,00 €
• Crepes gefüllt mit Räucherlachs	Stück	2,60 €
• Hähnchenspieß mit Ananas	Stück	2,00 €
• Chicken-Nuggets mit Asia-Dip	Stück	1,90 €
• Hackfleischbälle mit Dip	Stück	1,00 €
• Gemüsesticks mit Kräuter-Dip	Stück	2,40 €
• Käsewürfel mit Obst	Stück	1,80 €
• Mini-Wraps gefüllt	Stück	3,50 €
• marinierter Melonensalat mit italienischem Schinken	Stück	3,50 €
• Minifrikadelle mit Senf-Dip	Stück	1,00 €
• "Mini Ochs am Spieß" - rosa gebratenes Roastbeef mit Remouladensauce	Stück	2,90 €
• Mini-Wraps auch vegetarisch	Stück	3,50 €
• Antipasti-Gläser verschieden gefüllt	Stück	2,60 €

**Unsere Fingerfood-Leckereien fertigen wir für Sie in liebevoller Handarbeit an.**

Beachten Sie bitte, dass wir dafür einen Vorlauf von vier Arbeitstagen benötigen.

Unsere Fingerfood-Variationen werden frisch für Sie zubereitet, daher ist eine Bestellmenge unter 10 Stück pro Artikel leider nicht möglich.



## *Fingerfood Trend Buffets!*

### **Fingerfood 1**

ab 12 Personen - Preis pro Person

**Hähnchenspieß "Milano"** mit Paprika und Oliven

**Hähnchenspieß "Yakitori"** mit Dip süß-sauer

### **Vegetarisches Fingerfood**

- mediterrane Gemüsespieße mit Sesamöl
- Gemüsepäckchen

### **Minibrote belegt**

- Avocado-Dip mit Limettensaft
- Fetacreme mit Kräutern und Olivenöl

### **Herzhaftes Fingerfood**

- Fleischbällchen mit Senf-Dip
- Crepes-Röllchen mit Lachs und Rucola

### **Raffinierte Spieße**

- Serranoschinken Melonenperlen
- Schweinefiletspieß mit Gemüse-Dip

### **Saucen und Dips**

- Asia-Sauce süß-sauer
- Kräuterdip
- Curryfruchtdip



Wir rechnen 10 Stück pro Person **23,50 €**

Bei unseren Speisen legen wir großen Wert darauf, ein breites Angebot an Gerichten anzubieten, denn am Ende soll es ja jedem schmecken.

Grundsätzlich halten wir nichts von halben Portionen, genau deshalb können Sie von Bardowicks ein reichhaltiges Buffet erwarten, das nicht nur schmeckt, sondern auch satt macht.

**Tipp:** Wenn Sie z.B. 25 Personen für Ihr Event erwarten, empfehlen wir auch für 25 Personen zu bestellen. Alle Portionen sind zwar reichhaltig, aber auch genau auf die Anzahl der Personen ausgerichtet. Zwei Kleinkinder können auch als ein Erwachsener gezählt werden.

Da wir täglich frisch einkaufen, können Sie davon ausgehen, dass von der Tomatensuppe bis zu unseren leckeren Medaillons alles frisch zubereitet wird.

Schauen Sie sich an, was wir zu bieten haben...

## *Fingerfood Trend Buffets!*

### **Fingerfood 2**

ab 12 Personen - Preis pro Person

#### **Köstliche Spieße**

- Beef am Spieß mit Barbecuesauce
- Hähnchenspieß mit Ananas und Currydip
- Filetspieß vom Schwein mit Mango
- Scampi-Spieß
- Rindfleischspieß mit süß-saurer Sauce

#### **Mini-Canapes belegt**

- Vitello Tonnato  
Kalbfleisch mit Thunfisch-Kapern-Sauce
- Bruschetta mit Knobli und Oregano
- milde Fetacreme mit Oliven

#### **Minikartoffeln mit**

- Kräuterfrischkäse
- Räucherlachs mit Frischkäse und Dill
- Serranoschinken und Oliven
- hausgemachten Gemüsedips

#### **Vegetarisches Fingerfood**

- Antipasti am Spieß
- gefüllte Artischockenböden
- Kräutercremeröllchen

Wir rechnen 10 Stück pro Person **26,50 €**

### **Fingerfood 3**

ab 12 Personen - Preis pro Person

#### **Asiatische Variationen**

- Beef am Spieß mit Barbecuesauce
- Hähnchenspieß mit Ananas und Currydip
- Filetspieß vom Schwein mit Mango
- Scampi-Spieß
- Rindfleischspieß mit süß-saurer Sauce

#### **Herzhaftes Fingerfood**

- Vitello Tonnato  
Kalbfleisch mit Thunfisch-Kapern-Sauce
- Bruschetta mit Knobli und Oregano
- milde Fetacreme mit Oliven

#### **Raffinierte Brotschnittchen**

- Kräuterfrischkäse
- Räucherlachs mit Frischkäse und Dill
- Serranoschinken und Oliven
- hausgemachten Gemüsedips

#### **Saucen und Dips**

- Antipasti am Spieß
- gefüllte Artischockenböden
- Kräutercremeröllchen

Wir rechnen 10 Stück pro Person **23,50 €**

### **Lunchpakete**

ab 10 Stück

- 1 Mettwurstbrötchen
- 1 Käsebrötchen
- 1 Apfel oder Banane
- 1 Getränk (Apfelschorle, Mineralwasser oder Saft)
- 1 Schokoriegel

Stück **6,95 €**



## Hausmacher Brett

ab ..... Personen - Preis pro Person

- Hausmacher Wurstwaren
- Hauseigene Mettwurst
- Schinkenspeck
- Thüringer Mett mit Zwiebeln
- Sauerfleisch mit Remouladensauce

pro Person **8,50 €**

## Aufschnittplatten

Roastbeef, Kasseler, Schweinebraten, Lachsschinken, Putenbrust, Katenschinken, Mettwurst, dazu Remoulade

pro Person **8,90 €**

mit zusätzlich Käsevariationen

pro Person **10,90 €**

Buntes Brotsortiment mit Butterarrangement

pro Person **2,90 €**

## Mett-Igel ab 500 gr.

pro kg **16,90 €**

## Schinkenbrett

Serranoschinken luftgetrocknet, Katenschinken, Nußschinken, Lachsschinken, Landschinken

pro Person **7,20 €**

## Käsebuffet

internationale Spezialitäten, mit Früchten der Saison reichlich garniert

pro Person **7,50 €**

## Fischplatten

mit Räucherlachs, Gravedlachs, Stremellachs, Forellenfilets, Aalfilet, Shrimps, Sahnemeerrettich

**Tagespreise**



## *Kalte Buffets*

**ab 10 Personen - Preis pro Person**

### **Rustikal**

- Partyschnitzel
  - Hähnchenkeulen
  - Mettbällchen
  - Schinken- und Mettwurstauswahl
  - Hausgemachtes Sauerfleisch mit Remouladensauce
  - Thüringer Mett mit Zwiebeln
  - Matjesfilets nach Hausfrauen Art
  - Käseplatte
  - Brot und Partybrötchen
  - Butterrosetten
- | kalt

**pro Person 14,00 €**

### **Ein kleiner Italiener**

- Antipasti-Auswahl mit marinierten Tomaten, Zucchini, Auberginen, Paprika, Champignons
- Mozzarella an Rispen Tomaten mit hausgemachtem Basilikum-Pesto
- Serranoschinken an Melonenspalten
- Entenbrüstchen auf mariniertem Blattspinat und dunklem Balsamico
- Garnelen auf Friseesalat mit Aioli
- Italienische Käsespezialitäten
- Ciabatta
- Butterrosetten

**pro Person 18,50 €**

### **Kleines Festtagsbuffet**

- Graved Lachs mit Dill-Senf-Sauce
- Geräuchertes Filet von der Forelle mit Limettensahnemeerrettich
- Putenmedaillons mit fruchtiger Frischkäsecreme
- Serranoschinken mit Datteln
- Salami und luftgetrockneter Schinken
- Antipasti misto, eine Auswahl an südländischem Gemüse in Olivenöl
- 2 leckere Salate natürlich hausgemacht
- diverse exquisite Käsesorten mit frischen Früchten
- Partybrötchen, Ciabatta und Butter

**pro Person 19,80 €**

## Konfirmationsbuffet 1

ab 12 Personen - Preis pro Person

### Suppe

Spargelcremesuppe mit Creme Fraiche

### Hauptspeise

Putenrahmgeschneitzeltes mit frischen Champignons und Kräutern, dazu Butterspätzle

### Dessert

Rote Grütze und Vanillesauce pro Person **23,80 €**

## Konfirmationsbuffet 2

ab 12 Personen - Preis pro Person

### Suppe

Fruchtige Tomatencremesuppe mit kleinen Fleischklößchen

### Hauptspeise

Schweinefiletmedaillons im Speckmantel, mit einem Gemüsebukett aus Brokkoli, Blumenkohl und Finger-mörchen, dazu Kartoffel-Lauch-Gratin

### Dessert

Fruchtige Zitronencreme mit Sahnehaube pro Person **23,80 €**

## Konfirmationsbuffet 3

ab 12 Personen - Preis pro Person

### Suppe

Vegetarische Süßkartoffelsuppe mit etwas Chili und fruchtiger Mango

### Hauptspeise

Salimbocca von der Pute (Putenschnitzel mit Parmaschinken und Salbei) mit Tomatensauce, Blattspinat und Penne Rigate oder Rosmarinkartoffeln

### Dessert

Amarettocreme mit Mandeln pro Person **23,80 €**

## Konfirmationsbuffet 4

ab 15 Personen - Preis pro Person

### Vorspeise

Salat von Mini-Mozzarella und Cherrytomaten mit hausgemachtem Basilikum-Pesto

### Suppe

Hochzeitsuppe mit Spargel, Eierstich und Fleischklößchen

### Hauptspeisen

Zarte Mini-Rouladen mit klassischer Füllung, Prinzess-Bohnen und Petersilienkartoffeln

### Dessert

Weißer Schokoladencreme mit Kompott aus Schattenmorellen garniert mit geraspelter Schokolade pro Person **25,95 €**



## Party-Buffer kalt

ab 15 Personen - Preis pro Person

- Geräucherte Forellenfilets
- Lachs und Krabben mit Sahnemeerrettich
- Braten- und Schinkenspezialitäten
- Entenbrust auf mariniertem Blattsalat
- Schweinemedallions mit frischen Früchten
- Partyschnitzel, Hähnchenschnitzel und Mettbällchen
- gefüllte Eier nach Art des Hauses
- Käsespezialitäten
- Geflügel- und Eiersalat
- Brot und Partybrötchen
- Butterrosetten

pro Person **18,50 €**

## Frühlingsbrunch

ab 15 Personen - Preis pro Person

### Suppe

- Fruchtig-scharfe Curryrahmsuppe mit marinierten Hähnchenstreifen

### Vom Buffet

- geräucherter nordischer Lachs mit Limonen-Meerrettich
- Forellenfilets mit Preiselbeersahne
- Holsteiner Katenschinken mit Melonensalat
- fruchtig-würziger Geflügelsalat mit Mango-Chutney
- gefüllte Eiervariationen
- dazu reichen wir eine gemischte Brotauswahl und Landbutter

### Hauptspeise

- Zarter Rinderbraten mit Sauce, Gemüse der Saison und Rosmarinkartoffeln

### Dessert

- Vanille mousse mit frischen Früchten

pro Person **26,80 €**

## Vegetarisches Buffet

ab 10 Personen - Preis pro Person

### Vorspeisen

- Antipasti Auswahl
- Kirschtomaten an Mozzarellakugeln
- Wildkrautsalat mit gerösteten Pinienkernen
- dazu frisch gebackenes Baguette

### Warm

- gefüllte Riesenchampignons
- mediterrane Gemüsepfanne
- gebackene Kartoffelchen
- Bandnudeln mit mediterranem Gemüse und herzhaftem Gemüse überbacken

### Dessert

- Mascarponecreme mit Früchten

pro Person **16,00 €**

## Schlemmerbuffet

ab 20 Personen - Preis pro Person

### Kalt

- Hausgemachte Antipasti-Auswahl
- Tomate-Mozzarella mit Basilikum-Pesto
- Schinkenspezialitäten an Melonenallerlei
- Schweinefiletmedallions ausgarniert
- Roastbeefröllchen gefüllt mit Rucola
- Käsevariationen
- ofenfrisches Baguette
- Butter

### Warm

- Lachsfilet in Limettensauce
- Schweinefilet auf frischen Rahmchampignons
- Kartoffelgratin und Wildreismischung
- Bohnenbündchen im Speckmantel

### Dessert

- Mousse au Cocolate
- Panna Cotta mit Beersauce

pro Person **25,80 €**



## *Bayrisch*

ab 10 Personen - Preis pro Person

### **Warm**

- Krustenbraten mit Bratensaucen
- Haxenfleisch auf Sauerkraut
- Fleischkäse
- Weißwurst, süßer Senf
- Speckkartoffelsalat

### **Mini-Canapes belegt mit** rustikal Wurstwaren und Käsespezialitäten

- Bayrischer Krautsalat
- Radi und Radieschen
- Bauernbrot
- Schmalz und Butter

pro Person **23,50 €**

## *Sommerliche mediterrane Küche* *"Urlaub auf dem Teller"*

ab 10 Personen - Preis pro Person

### **Tapas Buffet "Viva Espana" Tapasvariationen**

- Maurische Fleischspieße in pikanter Sauce
- Serranoschinken mit Melone
- mariniertes Gemüse mit frischen Kräutern
- feurige Hähnchenflügel
- Carpaccio spanisch mit Limonenvinegrette
- Oliven und Sardellen
- Minitomaten mit roten Zwiebeln
- Knoblauchgarnelen mit Aioli
- Flußkrebsschwänze in Knobi
- dazu reichen wir verschiedene Dipsaucen und eine Brotauswahl

pro Person **23,95 €**

### **Griechisches Buffet "Rhodos"**

#### **Vorspeise**

- in Knoblauch mariniertes Gemüse
- grüne und schwarze Oliven
- eingelegte Paprika
- bunter Reissalat mit Tomaten
- griechischer Bauernsalat mit Feta
- Weißkrautsalat mit Kräutern

#### **Warm**

- Schweinefiletmedaillons in Metaxasauce, dazu Gemüsereis und ofenfrisches Landbrot

#### **Dessert**

- Griechischer Joghurt mit Beerenkompott

pro Person **23,95 €**

## Buffet 1

ab 20 Personen - Preis pro Person

### Vorspeisen

- mariniertes Mittelmeergemüse in Balsamico mit Olivenöl
- sonnengereifte Tomaten mit Mozzarella und Basilikum
- luftgetrockneter Schinken mit Melone
- Rucolasalat mit Cherrytomaten und Parmesanspänen
- Garnelen auf Orangen-Fenchel-Salat
- Vitello Tomato mit pikanter Thunfischcreme
- vegetarischer Nudelsalat
- gemischte Brotauswahl mit Limettenbutter

### Warm

- Putenbrustfilet-Medaillons in Pastasauce "Toskana" mit Bandnudeln
- Schweinefilet mit mediterraner Kräutersauce, Ratatouille-Gemüse und Rosmarinkartoffeln

### Dessert

- Limettencreme mit Fruchtmark pro Person **25,95 €**

## Festtags-Buffer

ab 20 Personen - Preis pro Person

### Kalt

- Tomate Mozzarella mit Basilikum-Pesto
- gefüllte Eier nach Art des Hauses
- Hähnchenknusperschnitzel
- Mettbällchen und Hähnchen-Sate-Spieße mit süßer Chilisauce
- Käsevariationen
- ofenfrisches Baguette, Minibrötchen und Butter

### Warm

- Schweinefilet in Pfefferrahmsauce mit frischen Champignons
- Mini-Rouladen in Bratensauce
- Kartoffelgratin
- gemischte Gemüseplatte pro Person **25,95 €**

## Buffet 2

ab 20 Personen - Preis pro Person

### Vorspeisen

- Bratenauswahl von der Pute und Roastbeef mit Cocktail und Remouladensauce
- Partyfrikadellen mit Senf-Dip
- Mozzarellaspieße mit Cocktailltomaten
- Pastasalat "Fantasia" mit Paprika, Tomate und Pinienkernen
- Rustikale Käseauswahl mit Schnitt- und Weichkäse
- gemischte Brotauswahl mit Landbutter

### Warm

- Spanferkelbraten mit Champignon-Rahm-Sauce, jungem Gemüse und Rosmarinkartoffeln
- Thailändisches Gemüsecurry mit Basmatireis

### Dessert

- Rote Grütze mit Vanillesauce pro Person **25,95 €**

## Brunchbuffet

ab 20 Personen - Preis pro Person

### Kalt

- internationale Schinkenspezialitäten
- Lachsarrangement mit Graved Lachs, Räucherlachs-
- Sahnemeerrettich und Senf-Dill-Sauce
- Champignons in Balsamicovinaigrette und Rosmarin
- geschmorte Zucchinischeiben mit Thymian
- gebratene Streifen vom Paprika
- Tomatensalat mit Rucola
- Leckere Käseauswahl verschiedener Käsesorten
- große Brot- und Brötchenauswahl
- Butter, Honig, Marmelade und Nutella
- exotischer Fruchtsalat von frischen Früchten und Joghurt

### Heiß auf Chafing Dish

- Rührei mit Schnittlauch
- Tranchen vom Schweinefilet mit Sauce, mit Kartoffelgratin

pro Person **27,95 €**

## Sommerbuffet

ab 30 Personen - Preis pro Person

### Vorspeisen

- knackiger Blattsalat mit würzigen Wiesenkräutern, gratiniertem Ziegenkäse, frischen Datteln, Himbeeren in Vinaigrette
- in Olivenöl geschmorter Fenchel und Artischockenboden und dunkler Balsamicocreme
- Bunte Antipastispiße mit Mozzarellaperlen
- Shrimpsspieße mit hausgemachter Aioli
- rosa gebratenes Roastbeef mit mariniertem Rucolasalat und Kirschtomaten

### Hauptgerichte

- Zanderfilet mit Auberginen, Paprika, Tomaten und Mozzarella gratiniert
- Schweinegeschnetzeltes mit bunten Zwiebeln und Lauchstreifen in Rahm
- gefüllte Riesenchampignons mit Spargel und Shrimps in leckerer Sauce

### Beilagen

- Bandnudeln
- kleine gebackene Kartoffelchen pro Person **27,95 €**

## Gala Buffet kalt

ab 30 Personen - Preis pro Person

- Mozzarella mit Rispentomaten mit Basilikum-Pesto
- Melonenschiffchen mit Serranoschinken
- Entenbrüste auf Feldsalat
- Hähnchenbrüste auf Curryfruchtsauce
- Roastbeefplatte mit Remouladensauce
- Datteln im Speckmantel
- Schweinemedallions mit Frischkäsetopping
- Räucherlachs und geräucherte Forellenfilets an Sahnemeerrettich
- Krabbenscocktail, Geflügelsalat, Käsespezialitäten
- Ofenfrisches Baguette, Partybrötchen und Butterrosetten

### Dessert

- Mousse au Cocolate
- Panna Cotta mit Beersauce pro Person **23,00 €**



## Spanische Buffet "Valenzia"

ab 15 Personen - Preis pro Person

### Vorspeise

- Ensaladilla Rusa - pikanter Kartoffelsalat mit Ei, Thunfisch, Oliven und Paprika
- Spanische Salami
- gebratene rote Paprikaschoten mit Meersalz
- Serranoschinken mit Melone
- Pane integrale (Körnerbaguette) mit Limonenbutter

### Hauptspeise

- Paella - andalusische Reispfanne mit Hühnchen und Garnelen

oder wahlweise

- geschmorte Spanferkelkeule mit Mojo Picon (scharfer Knobi-Dip)

### Dessert

- Creme Catalana
  - spanische Creme Caramel
- pro Person **22,90 €**

## Französisches Buffet "Lyon"

ab 15 Personen - Preis pro Person

### Vorspeise

- Variationen von eingelegtem Mittelmeergemüse
- geräucherter Lachs mit Mittelmeerkräutern
- saftige Hähnchenbrust in Sesammantel mit Dip
- würziger Landschinken an Melonenschiffchen
- Auswahl verschiedener Käsesorten - von mild sahnig bis pikant-würzig
- das Beste aus Schrot und Korn mit Curry-Butter und rahmiger Landbutter

### Hauptspeise

- Filet-Medaillons vom Schwein mit einer grünen Pfeffersauce, grüne Bohnen mit Speck und Rosmarinkartoffeln

### Dessert

- Creme Brulée

pro Person **25,90 €**

## Spanische Buffet "Malaga"

ab 15 Personen - Preis pro Person

### Vorspeisen

- eingelegte Sardellen
- Bohnensalat mit roten Zwiebeln
- eingelegte Peperoni
- Minibrötchen mit Limonenbutter

### Hauptspeise

- Albondigas de sofrito
- Hackfleischbälle in Tomaten-Paprika-Sauce, dazu spanischer Reis mit Zwiebeln und Chili

### Dessert

- Quarkmousse mit Mangopüree
- pro Person **21,90 €**



## Italienisches Buffet "Napoli"

ab 15 Personen - Preis pro Person

### Vorspeise

- hausgebeizter Orangenlachs mit Limonen-Meerrettichcreme
- Kohlrabi-Carpaccio mit Pinienkernen und Pesto
- marinierte Maispouardenbrust an fruchtiger Currysauce
- gegrilltes Gemüse mit Olivenöl, Balsamico und Kräutern
- Rucolasalat mit Schinken und Parmesanspänen
- Ziegenkäse-Taler mit Lavendelhonig und Feigensenf
- Kräuter-Knoblauchbutter, italienische Brotauswahl

### Hauptspeise

- Rindfleischwürfel in Rotwein geschmort mit Silberzwiebeln, Risotto mit Brokkoli und Parmesanspänen

### Dessert

- Vanillecreme mit Orangenfilets pro Person **26,50 €**

## Italienisches Buffet "Sizilien"

ab 15 Personen - Preis pro Person

### Vorspeise

- gefüllter Fenchel und Paprika in Balsamico
- Salat von Mini-Mozzarella und Cherrytomate mit hausgemachtem Balsamico-Pesto
- Meeresfrüchtesalat mit Avocado
- Gorgonzola mit Trauben, dazu marinierte Kräuteroliven
- ofenfrisches Ciabatta mit Paprikafrischkäse und Pfefferbutter

### Hauptspeise

- Piccata Milanese vom Schweineschnitzel mit Tomatensauce und Spaghetti

### Dessert

- Panna Cotta mit Fruchtmarmelade

pro Person **24,50 €**

## Italienisches Buffet "Rom"

ab 15 Personen - Preis pro Person



### Vorspeise

- Tomate und Mozzarella mit hausgemachtem Basilikumpesto
- würziger luftgetrockneter Schinken auf Melonensalat
- Zucchini mariniert mit frischen Kräutern
- Auberginen eingelegt in Knobli
- zarte Riesengarnelen auf leichter Aioli
- Vitello Tonnato (dünnes Kalbfleisch mit Thunfischsauce)
- Oliven und Peperoniauswahl
- Blattsalat mit Vinaigrette
- Kräuterknoblauchbutter und italienische Brotauswahl

### Hauptspeise

- Saltimbocca
- Putenmedaillons gefüllt mit Parmaschinken und Salbei, dazu Penne Rigate und eine fruchtig scharfe Sauce von Tomaten und Basilikum

### Dessert

- Tiramisu - cremiges Dessert mit Löffelbiskuit und Kaffeeликör pro Person **28,50 €**



## Dessertsauswahl

<b>Rote Grütze</b> mit Vanillesauce	pro Person	<b>2,80 €</b>
<b>Schokoladen-Mousse</b>	pro Person	<b>2,80 €</b>
<b>Vanille-Mousse</b>	pro Person	<b>2,80 €</b>
<b>Orangencreme</b>	pro Person	<b>2,80 €</b>
<b>Zitronencreme</b>	pro Person	<b>2,80 €</b>
<b>Obstsalat "Marbella"</b> mit frischen Früchten, Ananas und Melone	pro Person	<b>3,00 €</b>
<b>Tiramisu</b> mit feiner Kaffeenote*	pro Person	<b>3,00 €</b>
<b>Mandarinen-Sahne-Quark</b>	pro Person	<b>3,00 €</b>
<b>Panna Cotta</b> mit Fruchtmark	pro Person	<b>3,00 €</b>
<b>"Hansecreme"</b> - Vanillemousse mit Dessertkirschen und Eierlikör*	pro Person	<b>3,00 €</b>
<b>Mascarponecreme</b> mit Früchten und Eierlikör*	pro Person	<b>3,00 €</b>

## *Neu* ab 10 Personen

<b>Ananas-Carpaccio</b> mit grünem Minzzucker	pro Person	<b>4,90 €</b>
<b>Mini Petit fours</b>	pro Person	<b>2,20 €</b>
<b>Macarones</b>	pro Person	<b>1,95 €</b>

\* diese Desserts enthalten Alkohol



# Allgemeine Geschäftsbedingungen

Partyservice Fleischerei Bardowicks

Kleingedruckte muss leider sein ...

## 1. Abholzeiten

Um für unsere Kunden ein gleichmäßiges Preis-Leistungs-Verhältnis herzustellen, verstehen sich alle Preise als Abholpreise.

### Bestellzeiten für den Party - Service

Wir stehen Ihnen während unserer Ladenöffnungszeiten zur Verfügung. Sie können telefonisch bestellen oder kommen persönlich in unserem Laden vorbei.

### Ladenöffnungszeiten

Dienstag, Donnerstag und Freitag von 7.30 - 18.00 Uhr

Mittwoch von 7.30 - 13.30 Uhr

Samstag von 7.00 - 12.30 Uhr

### 1a Sonn- und Feiertagszuschlag

Wir erheben einen Sonn- und Feiertagszuschlag von 10%, dieser entfällt an Konfirmations- und Kommunionssonntagen.

## 2. Zahlung

Die Zahlung erfolgt bei Rückgabe des Leergutes und Geschirrs in bar oder per EC-Karte.

## 3. Anlieferung

Eine Anlieferung erfolgt nach Absprache gegen Fahrtkostenpauschale. Gerne liefern wir in der Stadt Uelzen für 6,00 €.

Bei größeren Entfernungen berechnen wir bis zu einer Strecke von 20 km 15,00 €, darüber hinaus gefahrene Kilometer 0,50 €.

## 4. Geschirr - Rückgabe

Das Leergut sollte gereinigt und möglichst am nächsten Tag, spätestens nach 3 Tagen zurückgebracht werden! (außer Montags)

Fehlendes oder beschädigtes Geschirr wird zum Wiederbeschaffungswert in Rechnung gestellt.

## 5. Leergut - Abholung

Nach Absprache holen wir Ihr bereitgestelltes Geschirr wieder ab, die Fahrtkosten werden berechnet.

## 6. Geschirr - Reinigung

Die Reinigung des Geschirrs ist Sache des Kunden. Sollen wir die Reinigung übernehmen, so gilt die im Vorfeld vereinbarte Reinigungspauschale

## 7. Extra - Servicearbeiten

Wünschen Sie unser Service - Personal für Ihre Feier, berechnen wir 26,50 € die Std. ab und an Betrieb Schuhstraße 27, 29525 Uelzen.

## 8. Mehrwertsteuer

Die angegebenen Preise für alle Speisenangebote beinhalten die gesetzliche Mehrwertsteuer für Lebensmittel von derzeit 7 %. Alle zusätzlichen Serviceleistungen, wie z.B. Geschirr, Geschirreinigung, Bedienung u.a., erhöhen die Mehrwertsteuer der gesamten Rechnung auf 19 %.

## 9. Irrtümer, Druckfehler und Preisänderungen

Irrtümer, Druckfehler und Preisänderungen vorbehalten.

## 10. Saison- oder Lieferungsbedingte Änderungen des Angebots

Wir behalten uns vor aus saisonbedingten oder durch Fehl- oder nicht rechtzeitige Lieferung unseres Lieferanten einzelne Produkte eines Angebots durch gleichwertige zu ersetzen.

## 11. Gültigkeit

Mit der Bestellung werden unsere Lieferbedingungen anerkannt. Mit dieser Preisliste verlieren alle bisherigen Preislisten ihre Gültigkeit.

Uelzen, September 2017



Fleischerei  
**Bardowicks**  
Party Service

Schuhstraße 27 • 29525 Uelzen  
Telefon: 0581 2210  
[www.fleischerei-bardowicks.de](http://www.fleischerei-bardowicks.de)  
[info@party-service-uelzen.de](mailto:info@party-service-uelzen.de)