

**NORDDEUTSCHE
CATERING+SERVICES**



**BÜFFETVORSCHLÄGE
FÜR EINE ERFOLGREICHE
VERANSTALTUNG**



Sehr geehrter Gast,

vielen Dank für Ihr Interesse an unserem Angebot!
Die folgenden Vorschläge haben wir für Ihre Veranstaltung
ausgearbeitet und abgestimmt.

Damit es ein voller Erfolg wird, legen Sie bitte rechtzeitig
einen Termin zur gemeinsamen Absprache mit uns fest.

Weiter beraten wir Sie gerne über die korrespondierenden
Getränke, über die Dekoration, den musikalischen Rahmen und
den Ablauf Ihrer Veranstaltung nach Ihren Vorstellungen.

Teilen Sie uns bitte rechtzeitig die genaue Personenanzahl
oder sonstige Veränderungen mit.

Berücksichtigen Sie bitte auch unsere saisonalen Angebote.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß und Erfolg beim Aussuchen
und Planen Ihrer Veranstaltung. Sollten Sie weitere Wünsche
und Fragen haben, wenden Sie sich gerne jederzeit an uns.

NCS Norddeutsche Catering + Services GmbH
Ihr Ansprechpartner für Event- und Voll-Catering,
Gemeinschaftsgastronomie & Veranstaltungsservice

Rögen 17 a, D-23843 Bad Oldesloe
Tel : 04531-808080
E-Mail : info@ndcs.de
www.ndcs.de



Inhalte	Seite
Hausgemachte Eintöpfe & deftige Suppen	4
Belegte 1/2 Brötchen	5
Baguette Schnittchen (Canapes)	6
Büffetvorschlägen	7
Frühstück	8
Fingerfood Büffet	9
Italienisches Büffet	10
Norddeutsches Büffet	11
Rustikales Fingerfood Büffet	12
Grill Büffet	13
Vegetarisches Büffet	14
Non Food	15
AGB's	16-18



HAUSGEMACHTE EINTÖPFE & DEFTIGE SUPPEN

Herzhafte Gulaschsuppe mit Stangenbrot	€ 8,50/ Pers.
Erbsensuppe, dazu 2 Paar Wiener Würstchen	€ 7,00/ Pers.
Käse-Hack-Lauchcremesuppe mit Baguette	€ 7,00/ Pers
Holsteiner Kartoffelsuppe mit 2 Paar Wiener Würstchen	€ 7,50/ Pers.
Pikantes Chili Con Carne mit Stangenbrot	€ 7,50/ Pers.

BELEGTE ½ BRÖTCHEN

Unsere Klassiker zum Empfang oder zum schnellen Frühstück.

Unsere Empfehlung: Wählen Sie 2 bis 4 Stück mit
verschiedener Auflage pro Person

Fleischsalat	€ 3,50/ Stk.
Eiscreiben mit Remoulade	€ 3,50/ Stk.
Brie mit Kiwi + Weintrauben	€ 3,50/ Stk.
Gouda oder Tilsiter	€ 3,50/ Stk.
Tomate mit Mozzarella	€ 4,00/ Stk.
Zwiebelmett	€ 4,00/ Stk.
Salami mit Gurke	€ 4,00/ Stk.
Kasselerrücken	€ 3,50/ Stk.
Geräucherte Putenbrust mit Früchten	€ 4,00/ Stk.
Holsteiner Katenschinken	€ 5,00/ Stk.
Roastbeef mit Remoulade	€ 5,50/ Stk.
Räucherlachs mit Meerrettich	€ 5,50/ Stk.



BAGUETTE-SCHNITTCHEN

Kleine Schnittchen für das bequeme Genießen zu jedem Anlass. Ob Sie nun einen Cocktailempfang planen, zur Einstimmung auf ein darauf folgendes Menü oder zur Stärkung zwischendurch. Unsere Empfehlung: Wählen Sie 3 bis 5 Stück mit verschiedenen Auflagen pro Person. Selbstverständlich auch mit einer warmen Suppe und/ oder Dessert nach Wahl erweiterbar.

Fleischsalat	€ 3,50/ Stk.
Frischkäse mit Nüssen	€ 4,00/ Stk.
Brie mit Kiwi + Weintrauben	€ 4,00/ Stk.
Gouda oder Tilsiter	€ 4,00/ Stk.
Tomate mit Mozzarella	€ 4,00/ Stk.
Zwiebelmett	€ 4,00/ Stk.
Salami mit Gurke	€ 4,00/ Stk.
Kasselerrücken	€ 4,00/ Stk.
Geräucherte Putenbrust mit Früchten	€ 4,00/ Stk.
Holsteiner Katenschinken	€ 4,00/ Stk.
Roastbeef mit Remoulade	€ 4,50/ Stk.
Räucherlachs mit Meerrettich	€ 4,50/ Stk.
Geräuchertes Forellefilet auf Rührei	€ 4,50/ Stk.
Nordseekrabbensalat	€ 5,50/ Stk.

BÜFFET VORSCHLÄGE

Auf den folgenden Seiten stellen wir Ihnen unsere
Büffet-Angebote für jede Veranstaltungsart ab 20 Personen vor.
Diese Angebote sind auf einander abgestimmt, können aber,
wenn sie über das Angebot hinaus noch einen speziellen
Wunsch haben, erweitert werden.

Gerne beraten wir Sie in der passenden Zusammenstellung
Und den dazu korrespondierenden Getränken.





FRÜHSTÜCK

Aufschnittplatte
Mit Kassler, Putenbrust, Salami und Zwiebelmett,
Remouladensoßen

Räucherlachs, Sahnemeerrettich

Kleine Käseauswahl
von Weich- und Schnittkäse

Rührei und Bacon

Süßer Brotaufstrich

Kleine Obstauswahl

Butter & Margarine

Brot- & Brötchenauswahl
mit Croissants

pro Person
€ 28,00



FINGER FOOD BÜFFET

Kalte Kleinigkeiten

Matjeshappen auf Vollkornbrot

Ricotta-Pesto-Creme auf Baguettescheiben

Gemüse-Sticks mit verschiedenen Dips

Italienische Antipasti-Auswahl
mit marinierten Paprika, Balsamico-Zwiebel,
und Champignons, Tomate-Mozzarella-Sticks

Kleine Blechkuchen-Auswahl

Jahreszeitliche Obstplatte

Warme Kleinigkeiten

Geflügel-Spieße
Kleine Partyfrikadellen
Gebackene Garnelen
dazu verschiedene Dips und Soßen

pro Person

€ 34,00



ITALIENISCHES BÜFFET

Ruccola und Frisee-Salat
mit gerösteten Pinienkernen und italienischem Dressing

Bunter Meeresfrüchte-Salat

Antipasti-Auswahl
mit marinierten Paprika, Balsamico-Zwiebel
und Champignons

Tomate-Mozzarella mit Pesto

Luftgetrockneter Schinken mit Melone

Vitello Tonato (Kalbsfleisch mit Thunfischsoße)

Käse Brett
mit italienischen Käsesorten und Weintrauben

Brotauswahl und Butter

Mascarpone-Creme mit Pfirsichmark

pro Person

€ 34,00



NORDDEUTSCHES BÜFFET

Auswahl von Holsteiner kalte Leckereien und Schinken
Kassler kalt mit Remoulade
Holsteiner Sauerfleisch mit Mixed Pickles

Räucherfischplatte
mit Forelle, Makrele, geräucherter Lachs
Matjesfilets mit Zwiebelschmand

Saisonaler Salat
mit Zitronensahnedressing

Holsteiner Käseauswahl mit Trauben

Ofenfrische Brotauswahl und Butter

Pannfisch mit Pixelsoße

Schinkenkrustenbraten
mit Dithmarscher Biersoße

Speckbohnen, Möhren, Blumenkohl, Röstkartoffeln

Holsteiner Beeren- Grütze mit Rumvanillesoße

pro Person
€ 38,00



RUSTIKALES FINGERFOOD BÜFFET

Holsteiner Edelfisch aus dem Buchenrauch
Matjesfilets mit Zwiebelschmand

Schwarzwälder Schinken

Rosa gebratenes Roastbeef
Mango-Chutney

Tomate Mozzarella Sticks mit Pesto

Pikant eingelegtes Gemüse

Fruchtiger Couscous Salat mit Kräuterschmand

Salat vom Kirchererbsen & getrockneten Tomaten mit Feta

Hausgemachte Rote Grütze

Zweierlei Schokoladenmousse

pro Person
€ 34,50



GRILLBUFFET

Marinierte Mini Tomaten mit Mozzarella, Basilikum und Olivenöl
Gegrilltes Gemüse in Kräuteröl, Feta mariniert mit Limonenöl
Bunter Mediterraner Nudelsalat mit Tomaten und Oliven
Frischer Kraut- und Nudelsalat
Bunte Blattsalate mit 2erlei Dressing
Ofenfrische Brotauswahl

*

Frisch vom Grill

Tranchen vom Lachs mit getrockneten Tomaten in Folie gegart
Steaks vom Schwein und Geflügel
Gegrillte Rinderhüfte
Bratwurst Leckereien / Vegi. Wurst / gefüllte Zucchini

*

Topping Bar

Exotische Pfeffersorten, BBQ Sauce, Pixelsenf, Sour Creme
Senf, Ketchup, Kräuterbutter, Fruchtiges Chutney

Gebackene Kräuterkartoffeln

pro Person

€ 38,50



VEGETARISCHES BUFFET

Vorspeisen

Feta in Limonenöl und Chili
Gegrilltes Mittelmeergemüse mit Aromaten und Balsamico
Pikanter Couscous Dazu Gurken- Joghurtschmand
Asiatischer Reissalat mit geräuchertem Tofu
Salatvariationen vom Tagesmarkt mit 3erlei Dressing

*

Hauptgänge

Tomatenschaumsüppchen
Mediterraner Kartoffelgratin
Linsen- Balsamico-Lasagne mit Käse gratiniert

*

Dessert

Marinierte frische Früchte mit Minze
Zitronen Creme

pro Person
€ 34,50



NON FOOD

Bistrotisch	€ 15,00/ Stk.
Kaffeemaschine	€ 30,00/ Stk.
Dessertschale	€ 0,35/ Stk.
Esslöffel	€ 0,30/ Stk.
Essteller	€ 0,45/ Stk.
Gabeln	€ 0,30/ Stk.
Kaffeelöffel	€ 0,30/ Stk.
Kombiglas	€ 0,60/ Stk.
Kuchengabeln	€ 0,30/ Stk.
Teelöffel	€ 0,30/ Stk.
Messer	€ 0,30/ Stk.
Mittelteller	€ 0,45/ Stk.
Suppenteller	€ 0,45/ Stk.
Kaffeetasse mit Untertasse	€ 0,60/ Stk.
Bankettleiter	€ 50,00/Std.
Servicekraft	€ 35,00/Std.
Koch	€ 40,00/Std.
Lieferpauschale ab	€ 10,00



DAS KLEINGEDRUCKTE

Allgemeine Geschäftsbedingungen für Catering & Partyservice der

NCS Norddeutsche Catering & Services GmbH

GELTUNGSBEREICH

Diese allgemeinen Geschäftsbedingungen in der jeweils aktuellen Fassung, gelten für die von uns angebotenen Leistungen, wie die Lieferung von Getränken und Speisen, Servicedienstleistungen, Personaldienstleistungen, den Verleih von Partyzubehör und die Vermittlung von eigenen, als auch Dienstleistungen und Waren von Drittanbietern, die der Kunde zuvor bei uns persönlich per Post, Telefon, Fax oder Internet bestellt hat.

ANGEBOT & PREIS

Unsere Angebote sind freibleibend. Alle auf unseren Internetseiten und in Druckerzeugnissen genannten Preise sind Abholpreise und verstehen sich exklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Erfolgt die Lieferung durch uns, so wird eine Lieferpauschale berechnet. Preis- und Leistungsänderungen, sowie Irrtümer behalten wir uns vor.

Ihre Bestellung sollte spätestens 5 Tage vor Liefertermin, uns per E-Mail, Fax, Post oder persönlich erfolgen. Die Anmietung von Räumlichkeiten, der Bedarf an Servicepersonal, oder umfangreiche und besonders aufwendige Bestellungen mit Sonderwünschen, bitten wir in Ihrem Interesse, so frühzeitig als möglich aufzugeben.

Kaufabschlüsse, Lieferverträge und sonstige Vereinbarungen, insbesondere mündliche Verabredungen und Zusicherungen unserer Verkaufsangestellten, werden erst durch eine schriftliche Bestätigung verbindlich.

Der Besteller versichert mit seiner Bestellung, die Allgemeinen Geschäftsbedingungen gelesen zu haben und erklärt sich mit diesen einverstanden.

AUSLIEFERUNG

Die Auslieferung erfolgt an die vom Kunden angegebene Lieferadresse zum vereinbarten Liefertermin. Die Lieferung erfolgt nach bestem Wissen und Gewissen, sowie unter Einhaltung entsprechender gesetzlicher Vorschriften. Bei jeder Lieferung muss mit Zeitverschiebungen gerechnet werden, die wir selbst bei großer Sorgfalt, nicht beeinflussen können.

Besonderheiten die den Lieferort betreffen, wie Baustellen, lange Wege, Treppen über 3 Etagen, nicht funktionierende Fahrstühle etc., sind durch den Kunden bei der Bestellung mitzuteilen, damit wir uns zeitlich und organisatorisch darauf einrichten können. Für besonders aufwendige Gegebenheiten, den Lieferort betreffend, behalten wir uns vor eine Mehraufwandspauschale zu berechnen.



BEZAHLUNG

Der Kunde bezahlt die bestellten Waren und Dienstleistungen, falls nicht anders vereinbart nach Erhalt der Rechnung.

Die Lieferung von Speisen und Getränken, erfolgt in oder auf Leihwaren, wie Warmhaltegeräten und Platten. Diese werden nach Vereinbarung am Folgetag von unserem Fahrer abgeholt. Der Kunde hält die Leihwaren zum vereinbarten Termin zur Abholung bereit. Kann die Leihware nicht von uns abgeholt werden, weil der Kunde zum vereinbarten Termin nicht anzutreffen ist, behalten wir uns vor, Arbeitsstunden, Kilometergeld und Tagesleihgebühren für verliehene Gegenstände in Rechnung zu stellen.

Leihware die mit Getränken und Speisen in Kontakt kamen, sind aufgrund hygienischer Bestimmungen grob vorgereinigt zurückzugeben. Wir behalten uns vor, Reinigungskosten für nicht grob vorgereinigte Leihware in Rechnung zu stellen. Der Kunde trägt von der Übergabe bis zur Rückgabe die Verantwortung für unsere Leihware. Die Rücknahme erfolgt zunächst unter Vorbehalt. Exakte Bruch und Fehlmengen können erst nach erfolgtem Reinigungsprozess ermittelt werden. Fehlmengen und Bruch werden zum Tagespreis berechnet. Sollten saisonbedingte Waren nicht erhältlich sein, behalten wir uns den Ersatz durch gleichwertige Rohstoffe vor.

SAISONALE ABWEICHUNGEN

Die von uns angebotenen Speisen wie z.B. Obst, unterliegen teilweise saisonal bedingten Schwankungen auf dem Markt. Wir behalten uns vor Teile der Bestellung, die diesen saisonalen Schwankungen unterliegen, durch gleichwertige Ware ohne Preisänderung und Ankündigung zu ersetzen.

GEWÄHRLEISTUNG

Wir versichern dafür Sorge zu tragen, dass die auszuliefernden Waren sorgfältig und vorschriftsmäßig transportiert werden. Wir übernehmen keine Gewähr, dass die Bestellung pünktlich bzw. in einem bestimmten Zeitrahmen erfolgt. Der Kunde hat die Ware nach mit ihm zumutbarer Gründlichkeit zu prüfen. Erkennbare Mängel bzw. Reklamationen bezogen auf z.B. Anzahl und Menge bestellter Waren, können nur sofort nach Anlieferung geltend gemacht werden und müssen sofort dem Lieferer mitgeteilt werden. Für Schäden, die durch höhere Gewalt entstehen, übernehmen wir keine Schadensersatzansprüche.

Bei nachweisbaren Mängeln können wir nach unserer Wahl nachbessern oder kostenlosen Warenersatz liefern. Ein Recht auf Wandlung oder Minderung entfällt, falls etwaige Mängel bzw. Minderleistungen erst später beanstandet werden.

RÜCKTRITT

Tritt der Besteller von fest gebuchten Veranstaltungen oder Buffet- oder Warenbestellungen zurück, sind wir berechtigt 10% der Auftragssumme als Schadensersatz zu berechnen.



HAFTUNG

Unsere Haftung im Rahmen der vereinbarten Leistungen, ist begrenzt auf den Warenwert. Nach Übergabe der bestellten Waren und Leihwaren an den Kunden, geht die Haftung für Beschädigung, und Bruch auf den Kunden über.

DATENSPEICHERUNG/DATENSCHUTZ

Die für die Auftragsabwicklung notwendigen persönlichen Daten des Kunden werden gespeichert. Der Kunde erklärt hiermit ausdrücklich sein Einverständnis. Alle personenbezogenen Daten werden selbstverständlich vertraulich behandelt.

GERICHSSTAND

Erfüllungsort und Gerichtsstand ist Bad Oldesloe.

NCS Norddeutsche Catering + Service GmbH

Rögen 17a, 23843 Bad Oldesloe

Tel.: 04531-808080