

Feinkost Hauffe

Partyservice und Catering Mit allen Sinnen genießen



Liebe Kundin, lieber Kunde,

vielen Dank, dass sie sich für unser Partyserviceangebot interessieren. Mein Team und ich haben viele neue Gerichte in unser mediterranes Sortiment aufgenommen, damit ihre Veranstaltung, sei es Geburtstag, Hochzeit, Sektempfang oder Firmenfeier, ein kulinarischer Genuss wird.

Um Ihnen Qualität zu garantieren, verwenden wir hauptsächlich Bioprodukte, Produkte aus eigener Herstellung und Delikatessen aus unserer Feinkost, die sie selbstverständlich vorher probieren dürfen. Passend zu Ihren gewählten Speisen können Sie natürlich auch internationale Weine aus unserem Sortiment wählen, hierzu berate ich Sie gern.

Sollten Sie noch nicht die gewünschten Räumlichkeiten gefunden haben, kann ich Ihnen unseren historischen Weinkeller, sowie den Innenhof zur Verfügung stellen.

Mit freundlichen Grüßen

Komplett Angebot ab 5 Personen (ca. 350 g/Person)

Internationale Wurst- und Käsespezialitäten

Große Auswahl aus unserer Antipastitheke
z.B. gegrillte Zucchini, eingelegte Artischockenherzen, Riesengarnelen, Oliven,...

3 verschiedene Brotaufstriche z.B. Fetacreme mit Pesto Genovese, Ruccolafrischkäse, Pikanter Joghurt...

Grissini mit Parmaschinken oder Brote mit Bruschetta

Preis (incl. Brot): 8,00€/Pers.

Weintipp:
Leichter Weiß- bzw. Rotwein
z.B. Merlot vom Fass oder Cuvee Zeebra aus dem Rheinhessen

Fingerfood

Crostini mit verschiedenen Fetacremes/ Thunfisch/ Rindfleisch in Aspik 1,10€/Stk.

Griech. Käsdreiecke mit Fetacreme (ab 25 Stück) 1,50€/Stk.

Canapées verschieden belegt mit unseren Käse- und Wurstspezialitäten 1,00€/Stk.

Alle Preise inkl. Mehrwertsteuer.

Honigmelonenigel mit Käsespießen n.V.

Antipastispieße n.V.

Häppchen

Lachs- und Schinkenkonfekt 1,50€/Stk.

kleine Quiche mit Meeresfrüchten/Lauch/Wild 1,50€/Stk.

kleine Wildpasteten 2,50€/Stk.

pikante Aperitifhäppchen gemischt 1,00€/Stk.
z.B.: Pasteten mit Jacobsmuscheln, Blätterteigtaschen mit Garnelen und Oliven oder Roquefort,...

Mini-Canapées verschieden belegt mit Wachtelfilet, Meeresfrüchtecreme, Gemüsecreme... 1,50€/Stk.

Cocktailschiffchen gemischt mit Lachs-Dill-Mousse, Enten-Orangen- Mousse, Käse-Knoblauch-Mousse 1,50€/Stk.

Weintipp:
Leichter fruchtiger Weißwein z.B.: Pinot Grigio aus dem Fass



Unsere Salate können sie ab 10 Personen bestellen. Selbstverständlich verwirklichen wir auch ihre persönlichen Vorstellungen.

Schichtsalat
mit Lauch, Sellerie, Schinken, Ei 2,00€/Port.

Griechischer Salat
mit Eisbergsalat, Paprika, Gurke,
Tomate, Schafskäse, Oliven 2,00€/Port.

Bunter Mischsalat
mit Blattsalat, Tomaten, Gurke,
Pinienkernen, Himbeerbalsam
und Nussöl 2,00€/Port.

Kichererbsensalat
mit Paprika, Gurken, Koriander,
Limone und Nussöl 2,00€/Port.

Caprese
(Tomate – Mozzarella) 3,00€/Port.

Griechischer Hirtensalat
mit Tomaten, Feta, Oliven,
Poree, Zwiebel, Gurken, Knob-
lauchöl und Balsamicoessig 3,00€/Port.

Kartoffelsalat 2,00€/Port.

Nudelsalat 1,50€/Port.

Geflügelsalat 2,00€/Port.

Heringssalat 2,50€/Port.

Rucolasalat
auf Wunsch auch mit
Gänsestopfleber

Tagespreis

Wir verwenden für unsere Salate ausschließlich Bio-Gemüse.

Alle Preise inkl. Mehrwertsteuer.



Vorspeisen

Carpaccio vom Butterfisch	1,50€/Port.
Carpaccio vom Rind	1,00€/Port.
Antipastiteller	4,50€/Teller
Spinattorte aus dem Piemont	3,00€/Stk.

Suppen

(ab 12 Personen)

Schwarzwälder Kartoffelsuppe	2,00€/Port.
Italienische Minestrone Gemüsesuppe mit Pesto, Parmesan und Olivenöl	3,00€/Port.
Zucchini-suppe	3,00€/Port.
Toskanische Tomatensuppe	3,00€/Port.
Französische Käsecremesuppe	3,00€/Port.
Ukrainische Soljanka	3,00€/Port.

Alle Preise inkl. Mehrwertsteuer.





Vegetarisch

Zucchini gratin	3,50€/Port.
Kartoffel gratin mit Spinat oder Zucchini	3,50€/Port.
Auberginen-Mozzarella-Gratin Aubergine, Mozzarella, Zucchini, Tomaten, Rosmarin	4,90€/Port.
Gemüselasagne nach Art des Hauses	5,90€/Port.
Mit Reis gefüllte Paprika	3,50€/Port.

Lamm

Lammhaxe mit Schmorgemüse in einer kräftigen Kräutersauce	7,90€/Port.
Indisches Lammcurry mit Äpfeln und Koriander	5,90€/Port.

Rind / Kalb

Rindfleischröllchen in Burgunder oder Barolo	8,80€/Port.
Kalbsfleisch „Chilli Peanut“ mit asiatischem Gemüse in Erdnuß-Chilli-Sauce	5,90€/Port.

Schwein

Fetaröllchen in Pestosauce Schweinefleischröllchen mit Feta gefüllt in Pestosauce	8,25€/Port.
---	-------------

Alle Preise inkl. Mehrwertsteuer.

Geflügel

Karibisches Aprikosenhähnchen	6,90€/Port.
Gefülltes Putenbrustfilet Putenbrust gefüllt mit Ricotta auf Ratatouille in Rotweinsauce	5,90€/Port.
„Coq au vin“ marinierte Hähnchenschenkel in Rotwein	4,90€/Port.
Putenpfanne „Tikka Masala“ gebratene Putenbruststreifen, asiatisches Gemüse, rote Currysauce	5,90€/Port.
Involtini Toscana mit Schinken und Oliven ge- füllte Putenbrustrollchen, in einer kräftigen Sauce aus Tomaten, Thymian und Knoblauch	8,25€/Port.

Fisch

Fisch Paupiette Fischfilet mit Lachsmousse, Tiger- garnelen und Frühlingslauch	6,90€/Port.
Pasta in einer Lachs-Sahnesauce mit Rucola und Chicoree	6,90€/Port.
Lachsfilet in Honigsenfauce mit Rosmarinkartoffeln und Dill	6,90€/Port.
Fischplatte	n.V.

Auf Anfrage erhalten sie bei uns auch frischen Lachs,
Fischterrinen oder echten Kaviar!



Wild

Hirschgulasch 8,25€/Port.

Rind / Kalb

Schwäbische Rinderroulade mit Bauchspeck, Zwiebeln und Essiggurke in Rotweinbratensaft 7,90€/Port.

Züricher Kalbsgeschnetzeltes 7,90€/Port.
Kalbsgeschnetzeltes in Weißwein-Rahmsauce

Sauerbraten 7,90€/Port.
eingelegt in würzige Sauce

Beilagen

Wir bieten Ihnen Spätzle, hausgemachte Pasta und Reis zum Ladenpreis. Auf Grund unserer Qualitätsansprüche bekommen sie diese ungekocht, da wir nach dem Kochen und der Lieferzeit die Frische unserer Produkte nicht mehr garantieren können.



Angebot ab 10 Personen

Hausgemachtes Tiramisu	2,50€/Port.
Panna Cotta wahlweise mit Früchten	2,80€/Port. +0,50€/Port.
Trifle englisches Dessert mit Sherry verfeinert	n. V.
Obstsalat mit Nüssen	3,30€/Port.
Obstsalat für Erwachsene mit Weinbergpfirsichlikör oder Erdbeerlimes	4,50€/ Port.
Fruchtgrütze mit Vanillesauce oder Vanille-Sahne Likör	3,30€/Port.
Konfiserie Ausgewählte, handgemachte Pralinen von „Neuhaus“	3,99€/100g

Alle Preise inkl. Mehrwertsteuer.

Italienisches Buffet (ab 15 Personen)

Caprese
Italienische Salami und Käsespezialitäten
Antipasti
Grissini
Carpaccio vom Rind
Spinattorte aus dem Piemont
Salat mit Dressing
Panna Cotta
Incl. Brot

18,00€/Pers.

Hochzeitsbuffet (ab 20 Personen)

Carpaccio vom Rind
Zucchinisuppe
Salat
Internationale Wurst- und Käsespezialitäten
Antipasti
Kartoffelgratin
Aprikosenhähnchen
Gefüllte Putenbrust
Hirschgulasch
Kleine Fischplatte
Honigmelonenigel
Kleine Häppchen
Panna Cotta
Obstsalat mit Nüssen
Obstkorb
Mit Beilagen und Brot

40,00€/Pers.

Alle Preise inkl. Mehrwertsteuer.

Die Lieferung zu Ihnen nach Hause ist ab 10 Personen innerhalb und ab 30 Personen außerhalb Weimars kostenlos.

Ansonsten erheben wir eine Liefergebühr von 10€. Für den Auf- und Abbau berechnen wir 15€ pro Stunde, ab 50 Personen ist dieser im Preis inbegriffen. Auf Wunsch übernehmen wir für Sie die Tischdekoration (Tischdecken, Servietten, Kerzen, etc.). Diese berechnen wir mit 10€, ab 20 Personen ist sie gratis. Selbstverständlich gehört zu unserem Angebot auch der Verleih von Geschirr, Besteck und Gläsern zum Preis ab 0,24€ pro Stück.

Außerdem können sie auch ihre Getränke bei uns bestellen. Zum Beispiel unsere Weine vom Fass (für jedes entliehen Fass erheben wir eine Händlingsgebühr von 10€.) oder verschiedene Flaschenweine aus unserem Sortiment (diese können wir auf Kommission liefern).

Ihr Partyservice kann bis 2 Tage vor Lieferung storniert werden, eine Absage in kürzerer Zeit ist aus organisatorischen Gründen leider nicht möglich. Sie können auch die Möglichkeit nutzen im ältesten Haus von Weimar zu feiern. Gern stellen wir ihnen dazu auch unseren historischen Weinkeller zur Verfügung.

Für Fragen, Anregungen, Kritik und Lob haben unsere Mitarbeiter jederzeit ein offenes Ohr.

Ihr „Feinkost Hauffe“- Team