

# Unsere Speisekarte 2024



Die Küche

**ROTENBURGER WERKE**

Soltauerstraße 10a  
27356 Rotenburg (Wümme)  
Telefon: (04261) 920-555  
[www.rotenburgerwerke.de](http://www.rotenburgerwerke.de)

... **lecker**

# Suppencatering

## Suppenkarte (leichte Suppen)

Preis/Liter


### Rotenburger Hochzeitssuppe

Rinderbrühe, Spargel, Erbsen, Karotten, Blumenkohl, Eierstich, Fleischbällchen 


(c)

9,90 €

### Kartoffelcremesuppe

Kartoffeln, Lauch, Sellerie, Karotten, Zwiebeln 


8,90 €

Kartoffeln, Lauch, Sellerie, Karotten, Zwiebeln, Räucherlachsstreifen 


(d,j)

9,90 €

### Fruchtige Tomatencremesuppe

Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Basilikum 

8,90 €

Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Basilikum, Fleischbällchen 



(3,d,f)

9,90 €

## Suppenkarte (unsere Sattmacher)

Preis/ Liter

### Käse-Lauchcremesuppe

Lauch, Zwiebeln, Knoblauch, Käse  


8,90 €

Lauch, Zwiebeln, Knoblauch, Käse, Hackfleisch 

(b1,b)

9,90 €

### Gulaschsuppe

Schweinefleisch, Paprika, Zwiebel, Knoblauch, Champignons  

(3,d,f)

9,90 €

### Gyrossuppe

Geschnetzeltes, Paprika, Zwiebel, Knoblauch, Mais, Tomaten, Sahne  

(3,b,d,f)

9,90 €

### Chili con Carne

Hackfleisch, Paprika- und Zwiebelwürfel, Kidneybohnen und Mais  

(3,b,d,f)

9,90 €

## Vegane Suppen

Preis / Liter




### Chili sin Carne

Sojagranulat, Paprikawürfel Zwiebelwürfel, Kidneybohnen und   

Mais <sup>(e)</sup>

9,90 €

### Süßkartoffelsuppe

Süßkartoffeln, Kokos, Chili, Koriander, Ingwer, Karotten, Orange   

9,90 €

### Rote Linsensuppe

Rote Linsen, Kokos, Curry, Ingwer, Zwiebeln, Tomaten, Limetten   

9,90 €

### Currysuppe

Karotte, Curry, Lauch, Weißkohl, Zuckerschote, Paprika, Kokosmilch,   

Limette, Zitronengras, Sesam

9,90 €

### Meterbrot vom unserem regionalen Bäcker (ca.40 Scheiben)

(a1,h,a4)

5,00 €

# Das Fingerfoodcatering














Unkompliziert, individuell, nachhaltig

Ob für geschäftliche oder private Anlässe – das Fingerfood-Catering ist eine ideale Lösung, wenn das Essen eher eine begleitende Funktion hat. Wir richten leckere Spieße mit sorgfältig komponierten Zutaten an. Alles wird mit frischen Zutaten, vorwiegend aus der Region, zubereitet.

Unsere Platten mit Fingerfood auf Holzspießen  
Wahlweise ab 10 Personen auf 10er oder 15er Brettern in 3 Variationen.

Kein Besteck, Kein Porzellan. - Nachhaltig mit Genuss.

## Variante Classic: (7 verschiedene Sorten)

- 1 x Teriyaki Hähnchenspieße mariniert mit glasiertem Ananas (a1,c,e) 
- 1 x Asia-Hackbällchen, Soja-Hotsauce, Sesam, Krabbenchips (f,e,a1) (4,K) 
- 1 x Räucherlachs, Crepemantel, Kräuterfrischkäse (j) (a1,c,b) (b) 
- 1 x Mozzarella, Kirschtomaten, Tomatenpesto (b,d,i,g,j,n)  
- 1 x Goudawürfel, kernlose Trauben (b,b1)  
- 1 x Reisbällchen, Petersilien-Pesto Dip, Sesam (h)   
- 1 x Cantaloupe-Melone, Lachsschinken (2)   

10er Brett/ gesamt 70 Spieße  
15er Brett/ gesamt 105 Spieße

199,00€  
298,50€

## Variante Nature: (5 verschiedene Sorten)

- 1 x Antipasti Gemüse, Oliven (1,2,3,4,13,b)  
- 1 x Reisbällchen, Petersilien-Pesto Dip, Sesam (h)   
- 1 x rote Beete Falafel in Sesam (a)  
- 1 x Goudawürfel, kernlose Trauben (b,b1)  
- 1 x Mozzarella, Kirschtomaten, Tomatenpesto (b,d,i,g,j,n)  

10er Brett/ gesamt 70 Spieße  
15er Brett/ gesamt 105 Spieße

184,00€  
277,00€








# Fingerfoodvariationen im Glas

Die köstlichen Appetithäppchen für jeden Anlass, egal, ob knackig frisch, rustikal, mediterran oder asiatisch, fleischig, vegetarisch oder vegan. Gemeinsam finden wir die beste Option für Ihr Event.

1 Stück Fingerfood im Glas frei wählbar

3,80€

## Fleisch:

- Hähnchenbrust, Kokoscurry, Couscous Risotto     
(3) (a1,A)
- Lachsschinken, schwarze Oliven, Rigatoni Arrabiata, Zucchiniwürfel    
(1,2,3) (12) (a7,a)









## Fisch:

- Thunfischsalat mit Gurke, Mais, Tomate, Olivenöl     
(j) (3,6,9,d,f,14) (e)
- Garnelen, Mango Chutney, Reis, Koriander, Ingwer     
(k,l) (a1,a)
- Matjes auf Kartoffel-Apfel-Dill-Salat    
(j) (b1,2,b)
- Creperöllchen mit Frischkäse und Räucherlachs   
(a1,c,b) (b) (j)

## Vegetarisch:

- Mozzarella-Tomatensalat, Rucola Pesto, Walnusskerne     
(b,d,i,g,j,n) (g)
- Antipasti Variation, Oliven, Käse    
(1,2,3,4,13,b) (b)
- Gemüsesticks, Kräuterdip    
(b)

## Vegan: lactosefrei/ glutenfrei

- Falafel Bällchen, Melonen, Tomaten, Sonnenblumenkerne  
- Gegrillte Paprika, Zucchini, Champignons in Balsamico   
- Rote Beete Falafel, Sonnenblumenkerne, Sesam     
(3,6,9,d,f) (i,1-8,g) (h)

# Belegtes aus der Backstube

---

## 1/2 belegtes Brötchen

wahlweise mit Butter oder veganer Pflanzenmargarine  
ohne Garnitur <sup>(b)</sup>  
mit Garnitur



2,20€

2,80€

## 1/2 Scheibe belegtes Brot

wahlweise mit Butter oder veganer Pflanzenmargarine  
Roggenvollkorn-, Weizenmischbrot- oder Mehrkorn FitVital  
(a1,a4,a7,a,h) (a1,2,a4,a7,a,h) (a1,2,a2,a3,a4,a7,a,h)  
ohne Garnitur  
mit Garnitur



2,00€

2,60€

## 1 Stück Canapé

wahlweise mit Butter oder veganer Pflanzenmargarine  
und Garnitur <sup>(b)</sup>



3,80€

### Fleisch:



- Kasseler <sup>(2,3,8)</sup>
- Schweinebraten <sup>(2,3,8)</sup>
- Kochschinken <sup>(2,3,4,8,d,f)</sup>
- Lachsschinken <sup>(2,3,8)</sup>

### Fleisch:



- geräucherte Putenbrust <sup>(2,3)</sup>
- Mettwurst <sup>(2,3)</sup>

### Vegetarisch:



- Tomatenscheiben
- Camembert <sup>(b,b1,b2)</sup>
- Tilsiter <sup>(b)</sup>
- Gouda <sup>(b1,b)</sup>
- Frischkäse <sup>(b)</sup>
- gekochte Eier <sup>(c)</sup>

### Fisch:



- Räucherlachs <sup>(i)</sup>













### Vegan:



- Mango-Papaya-Curryaufstrich <sup>(f)</sup>
- Linsen-Curryaufstrich <sup>(a,a7,a,e)</sup>
- Aubergineaufstrich <sup>(i,b,2b,3i,4i,5i,6i,7i,8,c,g,e,i,d,f,h,b)</sup>
- Tomatenaufstrich



# Unsere Weidehähnchen – Bestes vom Huhn

Mit einer unserer starken Partner Familie Lütjens präsentieren wir unsere Bio-Weidehähnchen. Die Freilandhühner aus Hemslingen haben nicht nur ein größeres Platzangebot im Stall, sondern auch eine längere Aufzucht mit genfreiem regionalem Futter. Dadurch verarbeiten wir perfekte Qualität mit minimalem Co2 Abdruck. Wir verarbeiten wöchentlich über eine Tonne der Weidehähnchen in unserem laufenden Betrieb.



<b>Gefüllte Caprese</b>		9,10€	
Hähnchenbrustfilet, Tomate, Mozzarella, Oliven, Balsamico, Senf, Honig			
(b)	(b)	(12)	(f)
			
<b>Paniertes Hähnchenschnitzel im Pankomantel</b>		8,40€	
Hähnchenbrustfilet, Ei, Pankomehl			
(c,a1,b)	(c)		
			
<b>Afghanische Kofta</b>		7,80€	
Geflügelhackbällchen, Tomaten, Ingwer, Zwiebeln, Knoblauch Koriander, Joghurt, Minze			
(b,i4)			
			
<b>Hähnchenragout</b>		8,30€	
Hähnchenfiletspitzen, Sahne, Champignons, Zwiebeln, Lauch, Knoblauch, Schnittlauch			
(b)			
<b>American BBQ Hähnchenflügel</b>		6,90€	
Hähnchenwings, Honig, Chili, Tomate, Senf, Knoblauch, Kreuzkümmel			
(1,6,f)			
			
<b>Thai Curry Hähnchen</b>		8,20€	
Hähnchengeschnetzeltes, Kaiserschoten, Kokosmilch, Paprika, Zwiebeln, Curry, Lauch, Möhren			
(h)			
			

## Bestes aus Fleisch

---

**Pochierter Tafelspitz (180g/Person)**    
Rinderhüfte, Meerrettich, Sahne, Zwiebeln, Sellerie, Möhren,  
(b) (d)  
Knoblauch, heller Traubensaft, Schnittlauch



8,70€

**Gegrillter Kassler im Blätterteig (180g/Person)**    
Kasslernacken, Blätterteig, Zwiebeln, Ei, Knoblauch, Sesam, Mohn  
(2,3,8) (a,b) (h)

7,50€

**Geschmorter Speißbraten (180g/Person)**     
Schweinenacken, Zwiebeln, Ei, Senf, Knoblauch, Thymian  
(c) (f)

6,50€

**Filet vom Schwein Saltimbocca (180g/Person)**     
Schweinefilet, Speck, Salbei  
(2,3,8)

8,50€

## Bestes aus Fisch

---

**Fisch in Kräutereihülle (140g/ Person)**    
Seelachs, Lauchgemüse, Ei, Dill, geröstete Walnüsse  
(c) (i3)




7,10€

## Bestes aus Vegan

---

**Panang Thai Curry (280g/ Person)**     
Lauch, Karotten, Brokkoli, Blumenkohl, Kokosmilch, Paprika,  
Knoblauch, Erdnüsse, rotes Curry, Sojasauce, Tahin, Ingwer, Süßkartoffelpasta  
(g) (h)

15,30€
























**Gelbess Curry (280g/ Person)**     
Kichererbsen, Linsen, Bohnen, Zwiebeln, Tomaten, Zuckerschoten  
Knoblauch, gelbes Curry, Kokosmilch, Kreuzkümmel, Reis

14,50€



# Sättigungsbeilagen

---

<b>Salzkartoffeln 200g</b>   	3,00€
veganer Pflanzenmargarine	
<b>Röstkartoffeln 200g</b>   	3,50€
Speck, Zwiebeln, Kräuter (2,3,8)	
<b>Kartoffelgratin 180g</b>  	4,00€
Butter, Sahne, Käse (1,b1,b2,b)	
<b>Gemüsereis 180g</b>   	3,00€
Möhre, Sellerie, Lauch, Zwiebel, veganer Pflanzenmargarine (d)	
<b>Tomatenreis 180g</b>   	3,00€
Tomaten-Concassée, Zwiebeln, Knoblauch (3,d,f)	
<b>Butterreis 180g</b>  	3,00€
Butter, Gemüsefond veganer Pflanzenmargarine (b,d)	
<b>Kartoffelrösti 3x70g</b> 	3,50€
Kartoffeln, Zwiebeln (a)	
<b>Kartoffelknödel 2x90g</b> 	3,30€
Kartoffeln, Mehl, Muskat (a)	
<b>Gnocchi 200g</b> 	4,00€
Kartoffeln, Hartweizengrieß, Mehl, Muskat (a7,a)	
<b>Spätzle 200g</b> 	3,50€
Butter, Mehl, Ei, Muskat (a1,a7,a,c)	
<b>Couscous 180g</b>   	3,00€
Gemüsefond, Olivenöl (d)	

# Bestes aus Gemüse

(180g/Person)

















## Saisonales Gemüse auf Anfrage Optional mit veganer Pflanzenmargarine

<b>Erbsen extrafein</b>   Butter, Zuckerzwiebeln (b)	1,60€
<b>Fingermöhren</b>   Butter, Zuckerzwiebeln (b)	1,60€
<b>Prinzessbohnen</b>   Butter, Zuckerzwiebeln (b)	1,80€
<b>Brokkoli</b>  Butter, Mandeln (b,i1)	1,80€
<b>Rosenkohl</b>    Speck, Zwiebeln, Kräuter (2,3,8)	1,80€
<b>Schmorkohl vom Weißkohl</b>    Speck, Zwiebeln, Kräuter (2,3,8)	2,20€
<b>Sauerkraut</b>   Ananas, Kraut, Butterschmalz, Lorbeer, Zwiebeln, Gemüsefond (3,6,9,d,f,14)	2,20€
<b>Apfelrotkohl</b>   Rotkohl, Butterschmalz, Zwiebeln, Apfel, Essig, roter Traubensaft, Lorbeer, Agavendicksaft, Gemüsefond (b,d,l,)	2,20€
<b>Möhrengemüse gestovt</b>  Butter, Mehl, Milch, Gemüsefond, Petersilie (a,b)	2,20€
<b>Kohlrabi gestovt</b>  Butter, Mehl, Milch, Gemüsefond (a,b)	2,20€
<b>Frische Champignons/ 160g (ab 10 Personen)</b>   Butter, Zwiebeln, Knoblauch, Petersilie, Thymian (b)	3,80€
<b>gemischte Gemüseplatte/ 160g (ab 10 Personen)</b>  Erbsen, Karotten, Zuckerschoten, Blumenkohl, Bohnen (b)	3,00€

# Saucen

(100ml/ Person)

---

<b>Rahmsauce</b>   	1,80€
Rinderfond, Geflügelfond, Tomaten, Zwiebeln, Sahne (b)	
<b>Currysauce</b> 	1,80€
Gemüsefond, Ananas, Apfel, Zwiebeln, Curry, Sahne (b)	
<b>Champignonrahmsauce</b>   	1,80€
Gemüsefond, Champignon, Sahne, Zwiebeln, Knoblauch, Thymian (b)	
<b>Tomatensauce</b>   	1,80€
Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Basilikum (3,d,f)	
<b>Pfeffersauce</b>  	1,80€
Rinderfond, Pfefferkörner, Zwiebeln, dunkler Fruchtsaft, Sahne, Zitronensaft (b)	
<b>Kräutersauce</b> 	1,80€
Butter, Mehl, Milch, Gemüsefond, Muskat, Schnittlauch, Petersilie (b)	
<b>Hollandaise</b>   	2,80€
Butter, Ei, Zitrone, heller Traubensaft, Muskat, Petersilie (c,b)	

# Salatbar

ab 10 Personen 300g/Person

Variation Classic bestehend aus:

44,50€

**Salatplatte sortenrein (1000g)**   

Eisberg, Tomate, Gurke, Paprika

**Karottensalat (1000g)**   

Möhre, Orange, Ingwer, Honig, Essig, Rapsöl

**Zucchinisalat (1000g)**   

Zucchini, Zitrone, Essig, Rapsöl, Estragon

**Joghurt-Kräuter dressing (1/4 Liter)**  

Joghurt, Zitrone, Zwiebeln, Rapsöl, Petersilie, Schnittlauch

(b1,c,b)

**Honig-Senfdressing (1/4 Liter)**   

Senf, Honig, Zwiebeln, Essig, Rapsöl, Schnittlauch

(1,b1,c,f,b)

**Optional:**

**Meterbrot**

(a1,h,a4)

5,00€

**Partysonnenbrot**

(a1,h,a4)

5,50€

ab 10 Personen 300g/Person

Variation Natur bestehend aus:

55,50€

**Salatplatte sortenrein (1000g)**   

Eisberg, Tomate, Gurke, Paprika

**Couscoussalat (1000g)**   

Couscous, Gemüsebrühe, Tomate, Paprika, Mais, Curry, Soja, Kreuzkümmel

(e)

**Linsensalat (1000g)**   

Rote Linsen, Möhre, Paprika, Sellerie, Gurke, Curry, Kreuzkümmel, Zitrone, Essig, Rapsöl

(d)

**Sesam-Ingwervinaigrette (1/4 Liter)**   

Sesam, Ingwer, Essig, Rapsöl, Zwiebeln, Kräuter

(h)

**Fruchtiges Mango-Chilidressing (1/4 Liter)**   

Mango Chutney, Agavendicksaft, Essig, Zitrone, Rapsöl,

**Optional:**

**Meterbrot**

(a1,h,a4)

5,00€

**Partysonnenbrot**

(a1,h,a4)

5,50€

# Salatbar

ab 10 Personen 300g/Person

Variation Premium bestehend aus:

62,50€

## Salatplatte sortenrein (430g)



Eisberg, Tomate, Gurke, Paprika

## Hirtensalat (430g)



Paprika, Zwiebeln, Tomate, Hirtenkäse, Oliven, Essig, Rapsöl

(b)

## Bohnensalat (430g)



grüne Bohnen, Birnen, Blattsalat, Walnüsse Sesam

(i3)

(f)

## Karottensalat (430g)



Möhre, Orange, Ingwer, Honig, Essig, Rapsöl

## Couscoussalat (430g)



Couscous, Gemüsebrühe, Tomate, Paprika, Mais, Curry, Soja, Kreuzkümmel

(e)

## Linsensalat (430g)



Rote Linsen, Möhre, Paprika, Sellerie, Gurke, Curry, Kreuzkümmel,  
Zitrone, Essig, Rapsöl

(d)

## Variationen von Blattsalaten (430g)



Rucola, Eisberg, Lollo Rosso, Walnüsse, Sesam

## Joghurt-Kräuterdressing



Joghurt, Zitrone, Zwiebeln, Rapsöl, Petersilie, Schnittlauch

(b1, c, b)

## Honig-Senfdressing



Senf, Honig, Zwiebeln, Essig, Rapsöl, Schnittlauch

(1, b1, c, f, b)

**inklusive 1 Meterbrot und 1 Partysonnenbrot**

(a1, h, a4)

(a1, h, a4)

# Salatbar

ab 10 Personen 300g/Person

## Variation Grillzeit bestehend aus:

44,20€

### Kartoffelsalat



Pellkartoffeln, Gurken, Äpfel, Eier, Mayonnaise, Essig, Rapsöl

(1,2,6,c,f)

### Nudelsalat



Nudeln, Tomaten, Spargel, Kasseler, Erbsen, Käse, Mais, Mayonnaise, Essig, Rapsöl

(2,b2,3,a7,a,c,e,f,b)

### Krautsalat

Weißkohl, Zwiebeln, Essig, Rapsöl



(3,6)

### Variationen von Blattsalaten



Rucola, Eisberg, Lollo Rosso, Walnüsse, Sesam

(i3) (f)

### Joghurt-Kräuter dressing



Joghurt, Zitrone, Zwiebeln, Rapsöl, Petersilie, Schnittlauch

(b1,c,b)

### Honig-Senfdressing



Senf, Honig, Zwiebeln, Essig, Rapsöl, Schnittlauch

(1,b1,c,f,b)

### Optional:

#### Meterbrot

(a1,h,a4)

5,00€

#### Partysonnenbrot

(a1,h,a4)

5,50€

## Desserts (auch als Fingerfood im Glas erhältlich)

### Schokoladenmousse



Zucker, Kakao, Gelatine, Schokolade, Milch, Sahne,

(b1,b)

3,50€

### Bayrische Creme



Zucker, Joghurt, Gelatine, Milch, Sahne, Vanilleschotenextrakt

(b,7,8,c,e)

3,50€

### Panna Cotta



Zucker, Gelatine, Sahne, Vanilleschotenextrakt

(b,c,i)

3,50€

### Quarkcreme



Speisequark, Joghurt, Quarkmehl, Sahne, Vanilleschotenextrakt

(b,i)

3,50€

### Mango-Kokos Mousse



Mangofruchtfleisch, Zucker, Kokos, AgarAgar, Pflanzensahne, Vanilleschotenextrakt

3,50€

# Buffetauswahl

ab 25 Personen

## Buffet „Feinschmecker“

26,50€

### Vorspeise

Räucherlachs, Forellen, Makrelenfilets  
(i) (j) (j)



Hähnchenbrustfilets, Hähnchenballs, BBQ Wings  
(e,f) (1,6,f)



Schinken-Spargelröllchen  
(2,3,4,8,d,f)



Pikanter Käsesalat  
(b,c,b2)



Krautsalat  
(3,6)



Salatplatte „sortenrein“



Joghurt-Kräuterdressing  
(b1,c,b)



Brotauswahl, Butter  
(b)

Käsebrett, Weintrauben  
(1,2,b2b,c)

### Warmer Buffeteil

Rotenburger Hochzeitssuppe  
(c)



Geschmorter Speibraten, Rahmsauce  
(c,f) (b)



Röstkartoffeln  
(2,3,8)



### Dessert

Rote Grütze, Vanillesauce  
(2,3) (b,b1)



## Buffet „Grillzeit“

26,50€

Grillen Sie wie ein Profi selber, wir liefern alles was Sie brauchen.  
Buffeteil wird als Rohware geliefert.

### Vorspeise

Krautsalat  
(3,6)



Nudelsalat  
(2,b2,3,a7,a,c,e,f,b)



Kartoffelsalat  
(1,2,6,c,f)



Senf, Ketchup, Tzatziki, Kräuterbutter  
(f) (2,b2,c,f,b) (b)

Meterbrot  
(a)

### Buffeteil

Bratwurst  
(2,8,d,f)



Nackensteak in Paprikamarinade



Hhchenbrustfilet in Currymarinade  
b



### Gasgrill inclusive Gas

# Buffetauswahl

ab 25 Personen

## Buffet „Vegan“

30,50€



---

### Vorspeise

Anti Pasti

(1,2,3,4,13)

gegrilltes Gemüse

veganer Pflanzenmargarine

Bunte Blattsalate der Saison

frische Rohkostsalate Tomate und Gurke

Rote Beete Salat mit knackigen Walnüssen

(i3)

Fruchtiges Mango-Chilidressing

Grissinistangen

### Warmer Buffeteil

Wirsingroulade mit würziger Pilzpolenta

fruchtige Tomatensauce

(3,d,f)

Panang Thai Curry

(g)

Gnocchi-Gemüse-Pfanne

(a7,a)

zarte Kartoffelpuffer

(a)

Gemüseplatte der Saison

veganer Pflanzenmargarine

### Dessert

Mango-Kokosmousse, Früchte



# Gutes aus Bäckerhand

## Brot und Brötchen

Preis / Stück

<b>Partysonne klein 15 Stück</b> <small>(a1,h,a4)</small>	4,50 €	<b>Meterbrot</b> <small>(a1,b,h)</small>	5,00 €
<b>Partysonne groß 30 Stück</b> <small>(a1,h,a4)</small>	9,50 €	<b>Zwiebelmetzgerbrot</b> <small>(a1,b,h)</small>	6,00 €
<b>Mehrkornmeterbrot</b> <small>(a1,b,h)</small>	5,50 €	<b>Fladenbrot</b> <small>(a1,b,h)</small>	2,50 €
<b>Partybrötchen</b> <small>(a1,b,)</small>	0,40 €		
<b>Laugenbrötchen</b> <small>(a1,a2)</small>	1,50 €		

## Kuchen

Preis / Stück

<b>Butterkuchen</b> <small>(a1,b,c)</small>	1,20 €	<b>Zwetschenkuchen</b> <b>Saison</b>	2,50 €
<b>Kirschkuchen</b> <small>(a1,b,c)</small>	2,00 €		
<b>Bienenstich</b> <small>(a1,b,c)</small>	2,00 €		
<b>Gedeckter Apfelkuchen</b> <small>(a1,b,c)</small>	2,00 €		

## Torte

Preis/Torte

<b>Mandarinensahnetorte</b> <small>(a1,c,3,b)</small>	40,00 €	<b>Schwarzweiderkirschtorte</b> <small>(a1,c,b,i,3)</small>	40,00 €
<b>Pfirsichsahnetorte</b> <small>(a1,c,3,b)</small>	40,00 €	<b>Nußsahnetorte</b> <small>(a1,c,b,i,3)</small>	40,00 €
<b>Ananassahnetorte</b> <small>(a1,c,3,b)</small>	40,00 €	<b>Marzipantorte</b> <small>(a1,c,i,3)</small>	40,00 €
<b>Himbeersahnetorte</b> <small>(a1,c,3,b)</small>	40,00 €	<b>Käsesahnetorte</b> <small>(a1,c,i,3)</small>	40,00 €
<b>Schokoladensahnetorte</b> <small>(a1,c,i,b)</small>	40,00 €	<b>Obsttorte</b> <small>(a1,c,b)</small>	40,00 €
<b>Erdbeersahnetorte</b> <small>(a1,c,3,b)</small>	40,00 €	<b>Frankfurter Kranz</b> <small>(a1,c,i,3,1)</small>	42,00 €
<b>Mokkasahnetorte</b> <small>(a1,c,i,b)</small>	40,00 €		

## Warmgetränke

Preis / Liter

<b>Kaffee/ Kakao/Kinderpunsch/ Glühwein</b> <small>(10) (b,5) (2,3,i)</small>	9,00 €
<b>Tee</b> <small>(10)</small>	6,00 €

→ Kaltgetränke nach Absprache

## Leihgabe für Ihre Veranstaltung

<b>Kaffee-Gedeck</b> Tasse, Untertasse, Mittelteller, Kuchengabel, Kaffeelöffel		Kaffeegedeck für 10 Personen Kaffeegedeck für 15 Personen	30,00 € 45,00 €
<b>Mittags-Gedeck</b> Essteller, Messer, Gabel, Dessertschale, Dessertlöffel		Mittagsgedeck für 10 Personen Mittagsgedeck für 15 Personen	30,00 € 45,00 €
<b>Suppen-Gedeck</b> Suppentasse, Untertasse, Esslöffel		Suppengedeck für 10 Personen Suppengedeck für 15 Personen	18,00 € 27,00 €
<b>Sektglas</b> 24 Stück	14,50 €		
<b>Weinglas</b> 24 Stück	14,50 €	<b>Bierzeltgarnitur</b> komplett	20,00 €
<b>Bierglas</b> 33 Stück	19,80 €	Tisch	8,00 €
<b>Wasserglas</b> 33 Stück	19,80 €	Bank	6,00 €
<b>Kaffeemaschine</b> incl. Filtertüten	20,00 €	<b>Stehtisch</b>	8,00 €
<b>Thermoskanne</b>	6,00 €	<b>Hussen</b> Decken für Stehtische	9,00 €
<b>Chafing Dish</b> inkl. Brennpaste	7,00 €	<b>Tischdecken</b>	9,00 €
<b>Gasgrill / Bratpfanne</b> inkl. Gas	50,00 €		
<b>Gas-Heizstrahler</b> inkl. Gas	45,00 €		

### Lieferpauschalen

Stadt Rotenburg	einfache Fahrt	20,00 €
Umkreis bis 20 km	einfache Fahrt	40,00 €
Umkreis über 20 km	einfache Fahrt	auf Anfrage

Mit dieser Preisliste verlieren vorherige Preislisten ihre Gültigkeit!

