

### Rustikales Bauernbuffet ab 10 Personen

Schlachteplatte, Zwiebelfleisch, Sauerfleisch,  
Th. Mett, Schinken-Mettwurstbrett,  
Party-Bouletten, Käsebrett mit Schmalz,  
Partybrötchen, Brot und Butter,  
2 Salate Ihrer Wahl

pro Person ab 13,50

### Für den Empfang

	Preise pro Stück €
Partybouletten	ab 0,40
Partyschnitzel	ab 1,10
halbes Brötchen, garniert mit Th. Mett, Braten, Schinken, Mettwurst, Wurstaufschnitt, Käse	ab 1,20
Schnittchen, garniert mit Lachs, Braten, Schinken, Mettwurst, Th. Mett oder Käse	ab 1,40
Hähnchenkeulen	ab 1,50
Canapés, garniert mit Lachs, Forelle, Käse, Braten, Schinken oder Mettwurst	ab 2,00

### Kalte Platten

	Preise pro Portion €
<b>Edelkäseplatte:</b> verschiedene Sorten in Scheiben und im Stück mit Obstgarnierung	ab 7,50

### Kalte gem. Bratenplatte:

Kasseler, Schweinebraten, Putenbrust, garnierte Medaillons	ab 8,00
---	---------

### gem. Fischplatte:

Lachs mit Sahne-Meerrettich, Forellenfilet, Matjesfilet, Rollmops	ab 9,50
--	---------

### Wir vermitteln:

- ★ Leihgeschirr je Gedeck  
( Rückgabe nur gespült ) ab 1,50 €
- ★ Beleuchtung und Dekoration ( nach Aufwand )
- ★ Fachpersonal zu jedem Anlaß
- ★ Partyräume Preis nach Vereinbarung
- ★ WC-Wagen ( Vorbestellung mind 4 Wochen )
- ★ Vermittlung von Künstleragenturen
- ★ Discjockey
- ★ Zelte in verschiedenen Größen
- ★ Tische, Stühle und Bänke
- ★ Gasgrill ab 20,- €
- ★ Gyrosgeräte ab 15,- €
- ★ Riesenpfanne ab 25,- €

## Behrens-Catering

Unser Service-Team berät und unterstützt Sie  
unverbindlich bei

- ★ Brunch
- ★ Geburtstagen
- ★ Verlobungen
- ★ Hochzeiten
- ★ Betriebsfeiern
- ★ Jubiläen
- ★ Weihnachtsfeiern
- ★ Messen
- ★ Länderbezogen Feiern  
z. B. Italien, USA, Bayern ...

**Individuelle Beratungsgespräche  
inklusive Angebotserstellung !!!**

Fassbier, alkoholfreie und alkoholische Getränke  
auf Kommission inkl. Lieferung erhältlich.

**Abholung:** nach Absprache.

**Anlieferung:** n. Absprache zuzügl. Lieferpauschale.

**Räumlichkeiten:** auf Anfrage und nach Absprache.

Alle gelieferten Gegenstände sind Eigentum  
von Behrens-Catering, fehlende oder  
beschädigte Gegenstände werden zum  
Anschaffungspreis in Rechnung gestellt.

**Achtung!** Bei einigen Gegenständen wird  
Pfand erhoben. Alle angegebenen Preise  
verstehen sich als Abholpreise.

Bei Aufträgen über 200,- € bitten wir um  
50 % Vorauszahlung.

Barzahlung bei Abholung bzw. Lieferung.  
Zeitabsprachen werden wir nach Möglichkeit  
einhalten, evt. Verzögerungen berechtigen  
jedoch nicht zur Rechnungsminderung o. ä..

Haben Sie Fragen?  
Wir beraten Sie gern!

Im Beeke 2  
38704 Upen  
01 57-55 13 75 48  
E-Mail: behrens-catering@gmx.de

**www.behrens-catering.de**

© Melanie Schöckel

## BEHRENS CATERING

Unsere Empfehlungen  
für Ihre Festlichkeiten.



Nutzen Sie  
unseren Service  
und seien Sie Gast  
auf Ihrer eigenen Feier.

*Genieße  
den Tag*

Haben Sie Fragen? Rufen Sie uns an.

**0 157 55 13 75 48**

Bitte beachten Sie unsere ständig wechselnden  
Menüvorschläge im Internet.

**www.behrens-catering.de**



## Unser Menüangebot

	pro Person €
Sahnegeschnetzeltes mit Champignons, Spätzle	10,00
Pfannengyros mit Krautsalat, Zaziki u. Brot	11,00
Krustenbraten mit Soße, Weinkraut, Kartoffeln	10,00
Rinderbraten, Bratensoße, Rotkohl, Kartoffeln	12,00
Hähnchenbrust, Sahnesoße, Broccoli,	
Kartoffelgratin	13,00
Schweinefilet, Rahmsoße, Kaisergemüse,	
Kartoffelgratin	14,00
Grünkohl, Bregenwurst, Kasseler, gek. Bauch	
Kartoffeln	10,00

## Warme Braten

	pro Portion €
Krustenbraten	6,00
Spanferkel, Portion ohne Knochen	7,00
Schnitzel vom Schwein 2 Stck. je 160 g	7,00
Hähnchenschnitzel 2 Stck. je 160 g	8,00
Hähnchenbrust gefüllt	9,00
Hähnchenbrust gegrillt	9,00
Putenbrust	9,00
Hinterhaxen bayrisch ca. 600 g	5,00
Hinterhaxen extra groß ca. 950 g	8,00
Burgunderschinken	8,00
Spießbraten gefüllt mit Mett oder Pastete	7,00
Kräuterbraten deftig	7,00
Röstzwiebelbraten	7,00
Pfefferschinkenbraten	7,00
Kasselerbraten	7,00
Kasseler in Blätterteig	7,50
Kasseler Hawaii in Blätterteig	
( mit Ananas und Käse )	8,50
Jägerbraten mit Champignons belegt	7,50
Schinken im Brotteig	7,50
Schweizerbraten mit Käsesoße	7,50
Rinderbraten aus der Keule	9,50
Kalbsbraten aus der Keule	10,50
<b>Grillteller:</b> Hähnchenkeule, Kasselerkotelett,	
Nackensteak, Boulette, Krakauer 700 g je Port.	9,50

## Für den besonderen Anlaß

	pro Person €
Gefülltes Schweinefilet,	
mit Kräuterpastete	10,00
Schweinefilet natur,	
mit pikanter Würzung	10,00
Filet Medaillons,	
mit Cognac-Sahne aufgefüllt	11,00
Rinderroulade	
mit Rotkohl und Klößen oder Salzkartoffeln	13,50
Wildgulasch oder Hirschkalbskeule	
mit Rotkohl und Klößen oder Spätzle	14,50

## Salat und Beilagen

	pro Person €
Brotkorb, versch. Sorten, z. B.	
Zwiebelbrot und Partybrötchen	2,00
Wein-Sauerkraut warm	2,00
Salzkartoffeln	2,00
Mischgemüse	2,00
Rotkohl	2,00
Balkanreis	2,00
Spätzle oder Bandnudeln	2,00
Kroketten	2,00
Krautsalat	2,00
Kartoffelsalat	2,00
Speckkartoffelsalat warm oder kalt	2,50
Kartoffelklöße	2,50
Röstitaler	2,50
Ananas-Sauerkraut warm	2,50
Kaisergemüse	2,50
Broccoli oder Romanesco	2,50
Paprika-Mais-Salat	2,50
Curry-Reis-Salat	2,50
Broccoli-Mais-Salat	2,50
Waldorf- oder Farmer-Salat	2,50
Bratkartoffeln mit Speck	3,00
Kartoffelgratin oder Käsegratin	3,00
Garten- oder Fitness-Salat	3,00
Geflügelsalat	3,50
Gemüseplatte ab 10 Pers., 5-fach sort., heiß ab	3,50

## Aufläufe/Geschnetzeltes

	pro Person €
Broccoli-Käse-Auflauf ( vegetarisch )	5,50
Gemüselasagne ( vegetarisch )	5,50
Lasagne nach Bologneser Art	
( mit Hackfleischsoße )	5,50
Sahnegeschnetzeltes mit Champignons	7,50
Zigeunergeschnetzeltes	7,50
Järgeschnetzeltes	7,50
Putengeschnetzeltes nach Gyrosart	9,00
Putencurrygeschnetzeltes	9,00
Putensahnegeschnetzeltes	9,00
Lachs auf Blattspinat	9,50

## Aus dem Suppentopf

	pro Portion €
Bouillon mit Gemüse oder Fleischeinlage	3,00
Deftige Eintöpfe: Erbsen, Linsen oder Bohnen	3,50
Hochzeitsuppe	3,50
Gulaschsuppe mit Partybrötchen	4,00

## Soßen

	pro Person €
Sauce Hollandaise oder Sauce Bernaise	1,00
Sauce Bolognese	1,50
Sauce Napoli	1,00
Käse-Sahnesoße	1,00
Braune Bratensoße	1,00
Burgundersoße	1,50
Champignon-Sahnesoße	1,50
Zigeunersoße mit Paprika	1,50
Jägersoße mit Waldpilzen	1,50

## Nachspeisen hausgemacht

	pro Person €
Zitronencreme	2,00
Rotwein-/ Weißwein Creme	2,00
Rote Grütze mit Vanillesoße	2,50
Mousse au Chocolat	2,50
Mousse au Vanille	2,50
Straciatella Mousse	2,50
Cappuccino Mousse	2,50
Frischer Obstsalat	3,00

## Buffet

### Italienisches Buffet

ab 15 Personen

Minestrone, Lachslasagne auf Blattspinat, Pasta Ihrer Wahl z. B. Spaghetti, Fusilli, Spirelli mit Tomatensoße Napoli, Käsesahnesoße, Champignons, Paprika und Oliven gefüllt, Tomate-Mozzarella, marinierte Zucchini und Auberginen, Parmaschinken mit Melone, Käse-Sahnesoße, Käseplatte mit Schafskäse, Parmesan u. v. m., Frutti di Mare, Partybrötchen, Brot, Ciabatta und Butter, gemischter grüner Salat mit Dressing, Tiramisu

pro Person 24,50 €

### Festtagsbuffet Exclusiv

ab 15 Personen

gem. Bratenplatte, Medaillons garniert, gemischte Edelfischplatte, Edelkäseplatte, Th. Mett Igel, Melonenschiffchen mit Parmaschinken, Hähnchenbrustfilets garniert, Partybrötchen, Brot und Butter, 3-Salate Ihrer Wahl, Dessert-Buffer

pro Person ab 22,50 €

### Buffet des Hauses

ab 10 Personen

gem. Bratenplatte, Schnitzel, Party-Bouletten, Th. Mett Igel, Räucherlachs und Forellenfilets, gem. Käseplatte, Rohschinkenplatte, Mettwurstplatte, Partybrötchen, Brot und Butter, 2 Salate Ihrer Wahl, Dessert nach Wahl

pro Person ab 16,50 €