

**Ein gutes Essen fängt mit der
Auswahl der Zutaten an:
Wir kochen gern und wir essen
gern.**

**Wir kochen für Sie nur so, wie
wir es auch für uns tun
würden**

Der *la veduta* Partyservice

***la veduta . Bonnerstr. 12 . 30173 Hannover
Tel. 0511/882974 . mobil 0172/9877995
Fax 0511/8094857***

INHALT:

	<i>Seite</i>
<i>Buffet zu eignen Kreation</i>	<i>3</i>
<i>Canapes und belegte Brötchen</i>	<i>7</i>
<i>Spätfrühstück „Toskana“</i>	<i>8</i>
<i>Buffet „Gardasee“</i>	<i>9</i>
<i>Buffet „La Provence“</i>	<i>10</i>
<i>Buffet „Bella Italia“</i>	<i>11</i>
<i>Buffet „Fingerfood“</i>	<i>12</i>
<i>Buffet „Mittelmeer“</i>	<i>13</i>
<i>Buffet « Exklusives »</i>	<i>14</i>
<i>Was Sie noch brauchen können oder wissen sollen</i>	<i>15</i>

Buffet zur eigenen Kreation

Aus den aufgeführten Gerichten können Sie Ihr Wunschbuffet selbst zusammenstellen

Suppen (pro Person 1,50 €)

- Brokkolicremesuppe mit Kochschinkenstreifen,
- Kartoffel-Karotten-Suppe
- Champignoncremesuppe
- Hummercremesuppe mit Krabben
- Kartoffelcremesuppe
- Maiscremesuppe
- Lauchcremesuppe
- Kraftbrühe mit Gemüsestreifen
- Spargelcremesuppe
- Stracciatella – Gemüsebrühe mit Ei-Parmesan–Stich
- Toscanische Tometensuppe
- Waldpilzsuppe

Salate (Pro Person 1,00 €)

- Italienischer Nudelsalat mit Erbsen
- Apfel-Ananas-Krautsalat
- Eiersalat mit Kräutern
- Schweizer Wurstsalat in Vinaigrette, mit Käsestreifen
- Geflügelsalat mit Mandarinen
- Griechischer Bauernsalat mit Schafskäse
- Gurkensalat
- Maissalat

- Kartoffelsalat mit Ei
- Spanischer Bohnensalat
- Tomate-Mozzarella-Salat mit Basilikum
- frische Blattsalate
- Tomatensalat
- Rucolasalat mit Tomatenwürfeln
- Bauernschinken mit Melonenschiffchen
- Wachsbohnenalat mit Schalloten
- Marinierte Zucchini auf Kräuterquark

Warme Fleisch- und Fischgerichte (Pro Person und Gericht 3,20 €)

- Schweinebraten nach Omas Rezept in Rotweinsauce
- Toskanischer Schweinebraten in Rosmarinsauce
- Putengeschnetzeltes mit Champignon und Erbsen in Sahnecreme
- Geflügelragout in Curry – Apfel – Sauce
- Scaloppini vini Bianco – Naturschnitzel in Weißweinsud
- Kleine Kräuterschnitzel mit Thymianjus
- Schweinemadaillons in Gorgonzolacreme
- Rinderschmorbraten in Burgundersauce
- Rindergulasch “Böhmischer Art”
- Lammkeule “la Provence” mit Kräuterkruste in Rotweinjus
- Schweinemedallions in Champignoncreme
- Piccata (in Ei-Parmesan-Hülle) vom Schweinerücken dazu Balsamicojus
- Gegrillte Hähnchenbrustfilets mit Pilzen u. Paprika- Sauce
- Hähnchenkeule in Olivenöl-Marinade
- Gebratene Lachsschnitte in Rieslingsauce
- Rotbarsch in Shrimpssauce
- Lachstranche in Zitronenbutter
- Zanderfilet mit Pestocreme

Nudelgerichte (pro Person und Gericht 2,00 €)

- Pennenudeln „arrabiatta“ in scharfer Tomatensauce mit Kapern
- Farfalle – Schmetterlingsnudeln in Erbsen-Weißwein-Creme
- Rigatoni (Rohrnudeln) in Gorgonzolacreme
- Pennenudeln in Schinkensahnesauce
- Penne vedure – Pennenudeln mit Gemüse in Tomatenraguot
- Raviole gefüllt mit Riccota und Spinat in Gorgonzolacreme
- Fussili –Schraubennudeln – Matricciana – in Speck-Tomaten-Sauce
- Rigatoni Bolognese
- Lasagne originale
- Tortellini in Schinken-Sahne-Sauce
- Gnocchi in Spinat-Käse-Sauce

Reis, Kartoffel, Gemüse und Co. (Pro Person und Gericht 1,00€)

- Kartoffelgratin mit Käse
- Rosmarinkartoffeln
- Butterkartoffeln
- Gebackene Kartoffelecken
- Kroketten
- Herzogenkartoffeln
- Mandelreis
- Basmatireis
- Curryreis
- Butterreis
- Rosmarinbohnen
- Parisererbsen
- Broccoli mit Mandeln
- Toskanisches Kartoffelgemüse
- Cremiger Blattspinat

- Mischgemüse
- Glasierte Möhren
- Zucchinegemüse
- Bohnen-Tomaten-Gemüse
- Kohlrabigemüse

Dessert und Süßes (Pro Person und Sorte 1,50 €)

- Obstsalat
- Tiramisu classico
- Mascarponecreme mit Waldbeeren
- Panna Cotta auf Himbeersoße
- Brauner Mousse au Chocolat
- Weißer Mousse au Chocolat
- Mandarinenquark
- Ananasquark
- Weincreme
- Rote Grütze mit Vanillesauce

Brot und Butter (Pro Person 1,00 €)

Eine Auswahl an frisch gebackenem Brot, mindestens 4 Sorten, werden geliefert mit Butterteller

Canapes und belegte Brötchen

Canapes (Mindestbestellmenge für 15 Personen) Aus Roggen-Gerster- und Vollkornbrot (pro 5 Stück ihrer Wahl 3,50 €)

Gambozola, deutsches Roastbeef, geräucherte Putenbrust, Lachsschinken, Mailänder Salami, Tomaten-Mozzarella, Parmaschinken, Schweinebraten, Serrano-Schinken, Lachstatar, geräuchertes Forellenfilet, geräucherter Lachs, Krabbensalat, Hähnchenfilet, Camembert, Frischkäse, Kasseleraufschnitt, Leberpastete, Schnittkäse, Thüringer Mett.

Belegte halbe Brötchen (Mindestbestellmenge für 15 Personen)
(Pro 4 halbe Brötchen 3,50 €)

Thüringer Mett, verschiedene Sorten Schnittkäse, Bierschinken, Jagdwurst, Pasteten, Kasseler Aufschnitt, Schweinebraten, verschiedene Sorten Putenbrust, geräucherter roher Schinken, Kochschinken, Baguettesalami und andere Sorten Salami, Camembert, Gambozola, Frischkäse, Tomaten-Mozzarella, Hähnchenfilet, Roastbeef.

Spätfrühstück „Toskana“

Mini panino (Brötchen) mit einer Auswahl an Mortadella, Salami und Schinken und Käse

Bruschetta della casa

Mozzarella e Pomodoro

Feines Vollkornbrot mit Käsevariation

Mandarinenquark

Obstsalat mit Mandelsplitter

p.P 11,50

Buffet „Gardasee“

Suppe (p.P 1,50)

Stracciatella (Kraftbrühe mit Ei-Parmesan-Stich)

Kalte Vorspeisen (p.P 12,50)

Mozzarella mit Tomaten in Basilikum–Olivenöl–Marinade

Vitello tonnato

Melonenschiffchen mit Parma Schinken

Auberginenröllchen mit Schafskäse

Marinierte Zucchinischeiben

Paprika aglio e olio

Rucolasalat mit Parmesan

Marinierte Hähnchenbrust mit Paprikaschaum

Gefüllte Champignons

Gefüllte Tomaten mit Shrimps in Mascaponecreme

Warme Speisen (p.P 8,50)

Scaloppini – al Vino Bianco mit Broccoli und Rosmarinkartoffeln

Escalope vom Lachs aus dem Ofen mit Orangensauce und

Muscatlinguini

Dessert (p.P 3,00)

Tiramisu „*la veduta*“

Obstsalat der Saison

Komplettes Buffet p.P 21,50

Buffet La Provence

Suppe (p.P 1,50)

Waldpilzsuppe cremig püriert dazu Thymiancroutons

Kalte Vorspeisen (p.P 12,50)

Gebeizter Lachs an Blattsalaten mit Dill-Honig-Marinade
Kartoffelsalat la Provence
Rucolasalat mit sautierten ganzen Nüssen
Geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich
Marinierte Zucchini an Kräuterquark
Gefüllte Tomaten mit Shrimps in Mascarpone-Vinaigrette
Avocadomousse auf Pumpernickel
Auberginenmousse mit Cherrytomaten
Schweinefiletröllchen mit Schinken und Salbei
Frittierter Blumenkohl in Olivenöl–Paprika–Marinade

Warme Speisen (p.P 8,50)

Schweinemedallions in Gorgonzolacreme dazu Kartoffelecken und
Prinzenbohnen
Zanderfilet in Currysauce dazu Blattspinat

Dessert (p.P 4,50)

Waldbeeren an Mascarponecreme
Brauner Mousse au Chocolat
Käsevariation mit frischen Früchten

Komplettes Buffet p.P 23,50

Buffet ‘Bella Italia’

Suppe (p.P 1,50)

Sellerie-Kartoffel-Suppe

Kalte Vorspeisen (p.P 12,50)

Vittelo tonnato

Fruti di mare (Meeresfrüchte Salat)

Mini Mozzarella mit Tomatenecken in Basilikum-Vinaigrette

Thunfischsalat mit Oliven

Getrocknete eingelegte Tomaten

Artischocken in Balsamico-Marinade

Marinierte Auberginenscheiben an Tomatenragout mit Parmesan

Zucchini in pikanter Petersilienmarinade

Mousse von Olivenkartoffeln

Marinierte Champignons mit Porree

Warme Speisen (p.P 7,50)

Penne al arrabiatta (Penne in pikanter Tomatensauce mit roten Zwiebeln und Kapern)

Toscanischer Schweinebraten in Rosmarinjus dazu gebackene Kartoffeln und grüne Bohnen

Dessert (p.P 3,50)

Panna cotta (Sahnedessert)

Orangentiramisu

Komplettes Buffet p.P 19,50

Fingerfood Buffet

Canapes, Tapas und Meze

Bruschetta Casa
Zucchinischiffchen
gefüllte Champignons
Auberginenröllchen mit Schafskäse
Mini Pizza
Spieß von Parma-Schinken und Melone,
Shrimpscocktail in Minipastete
Bocconcini-Tomaten-Spieße
Räucherlachs-Pikelets
Blätterteigröllchen mit Schafskäse
Falafel
Spinattaschen
Quiches mit pikanter Fleisch-Pinienkern-Mischung
Tortilla mit vegetarischer Füllung

Kebabspieße
Yakitori (Hähnchenbrustspieße in Sojasauce)
Garnelenspieße

Käsespieße mit Trauben
Orientalische Petit Fours
Schokoladen-Erdbeeren

Komplettes Buffet p.P 22,50

Mittelmeer Buffet

Suppe (p.P 1,50)

Minestrone (Gemüsesuppe mit feinem saisonalen Gemüse)

Kalte Vorspeisen (p.P 15,50)

Schafskäse mit Tomaten in Thymian-Olivenöl-Marinade

Tortilla mit pikanter Füllung

Vittelo tonnato

Parmaschinken mit Melone

Humus (Püree von Kichererbsen in Sesamsauce)

Auberginenmousse

Zucchini an Kräuterquark

Getrocknete eingelegte Tomaten

Auberginenröllchen mit Ziegenkäse

Thunfischsalat Mailänder Art

Rucolasalat mit Cherrytomaten und Parmesan

Marinierte Hähnchenbrust in Sambaloelek-Marinade

Marinierte Paprika

Fischplatte an Blattsalaten

Warme Speisen (p.P 9,00)

Lammkeule in Kräuterjus dazu Kartoffelgratin und Rosmarinbohnen

Lachsfilet in Zitronenbutter dazu Blattspinat und Kartoffelecken

Dessert (p.P 5,50)

Mousse au Chocolat

Tiramisu original

Käsevariation mit frischen Früchten

Komplettes Buffet p.P. 26,50

Exklusives Buffet

Suppe (p.P 1,50)

Kartoffel-Koriander-Suppe – fein abgeschmeckt

Kalte Vorspeisen (p.P 16,50)

Carpaccio vom Angus Rind mit Parmesanschuppen

Vitello tonnato

Kleine Kalbsfrikadellen mit Salbei

Lachstatar mit Dill-Honig-Marinade

Poulardenbrust mariniert mit Paprika-Clavatus-Schaum

Gefüllte Zucchini

Auberginenröllchen mit Ziegenkäse und Rucola

Pariser Shrimpscocktail in Mini Teigkörbchen

Getrocknete in Kapern-Balsamico-Marinade eingelegte Tomatenfilets

Mini Mozzarella mit Cherrytomaten

Filets von roter Paprika in Sellerie-Knoblauch-Marinade

Marinierte Gambas

Warme Speisen (p.P 11,50)

Lachsfilet an cremigem Spinatbett

Roastbeef im Ganzen dazu Kartoffelgemüse „la provence“

Scaloppini vom Schweinefilet in Weißweinsud

Dessert (p.P 7,50)

Italienisch-französische Käseplatte mit Trauben und Feigen

Mousse au Chocolat

Datteln in Lavendelhonigsauce

Himbeertiramisu

Komplettes Buffet p.P 31,50

Was Sie noch brauchen können oder wissen sollen

Geschirr- und Zubehörverleih

- Teller, groß, Stück 0,30 €
- Teller, mittel, Stück 0,20 €
- Suppentasse mit Untertasse, Stück 0,30 €
- Kaffeetasse mit Untertasse, Stück 0,30 €
- Dessertteller, Stück 0,15 €
- Messer, Gabel, Löffel, Stück 0,10 €
- Teelöffel, Stück 0,10 €

Personal

Damit Sie sich in Ruhe um Ihre Gäste kümmern können, können Sie sich natürlich auch von Fachpersonal unterstützen lassen!

Auf Grund der langjährigen Erfahrung im Personalbereich kann dieser Partyservice Ihnen qualifiziertes Personal für Ihre Veranstaltung für die Bereiche Service, Bar und Küche anbieten.

Der Mindest-Arbeitseinsatz für die Mitarbeiter beträgt 4 Stunden. Die Abrechnung erfolgt nach vollen Stunden. Die An- und Abfahrtszeit des Servicepersonals gilt als Arbeitszeit. Hierbei gilt der Sitz des Partyservice als Ausgangspunkt.

Personalkosten

- Koch je Stunde 20,00 €
- Servicemitarbeiter je Stunde 12,00 €
- Fachkraft je Stunde 10,00
- Hostessen Tagessatz 140,00 €

Für Cocktailmixer richtet sich der Preis nach Bedarf. Auf Anfrage wird Ihnen auch ein Pauschalangebot für einen ganzen Abend unterbreitet.

Ein Arbeitstag der Hostessen beinhaltet 8 Stunden Arbeit sowie 2 x 0,5 Stunden Pause. Nach 9 Stunden Gesamtzeit werden Überstunden der Hostessen mit 20,00 € pro Stunde berechnet.

Zahlungsbedingungen

Alle angegebenen Preise sind Netto-Preise und verstehen sich zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Zahlungsbedingungen zu Messen

50% des voraussichtlichen Rechnungsvolumens sind vor der Messe nach Rechnungslegung zu zahlen. Der Restbetrag ist 10 Tage nach der Messe zahlbar.

Allgemein

Die Bezahlung erfolgt bei Abholung oder Lieferung der bestellten Ware- ohne Abzüge. Die gelieferte Ware bleibt bis zur vollständigen Bezahlung das Eigentum des Partyservices.

Alle Angebote sind freibleibend bis zur schriftlichen Bestätigung des Dienstleisters.

Änderungen vorbehalten

Erfüllungsort und Gerichtsstand ist Hannover

Stand der Angebote: Oktober 2004

Beanstandungen

Sollte eine Reklamation begründet sein, so ist diese unverzüglich, ggf. telefonisch geltend zu machen, damit eine umgehende Überprüfungsmöglichkeit für den Partyservice besteht. Im Übrigen wird der Kaufpreis der beanstandeten Ware erstattet. Weitergehende Schadensersatzansprüche sind ausgeschlossen.