

Gasthaus Katerberg



Inh.: Familie Klaus - Peter Lür

Alte Rolfsener Straße Nr. 9

21388 Soderstorf / OT Rolfsen

Telefon: 04172/ 96 14 96

Fax: 04172/ 96 14 97

Klaus-Peter / Handy: 0162/ 96 96 614

Marion / Handy: 0174 /95 06 610

E-Mail: info@gasthaus-katerberg.de

Internet: www.gasthaus-katerberg.de

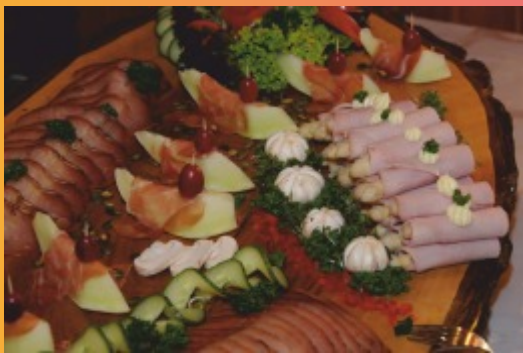
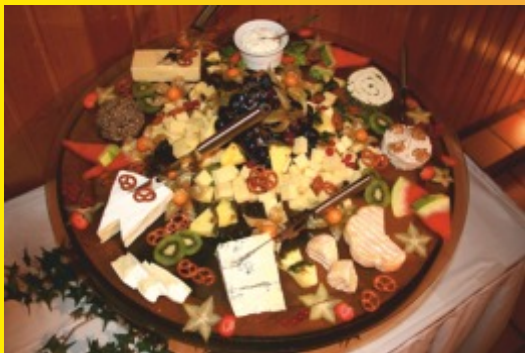
-Preisliste 03-2010-

*Party Service & Catering
für alle Gelegenheiten*



Inhaltsverzeichnis

<i>Bilder</i>	<i>Seite 3</i>
<i>Canapés & Fingerfood</i>	<i>Seite 4</i>
<i>Deftige Suppen, Salate und Antipasti</i>	<i>Seite 5</i>
<i>Geschnetzeltes</i>	<i>Seite 6</i>
<i>Fischgerichte</i>	<i>Seite 6</i>
<i>Braten aus dem Ofen</i>	<i>Seite 7</i>
<i>Dessert</i>	<i>Seite 8</i>
<i>Büfets</i>	<i>Seite 9-13</i>
<i>Gerichte aus der Riesen-Pfanne und vom Grill</i>	<i>Seite 14</i>
<i>Zeltverleih</i>	<i>Seite 15</i>
<i>Dies und Das, Allgemeine Geschäftsbedingungen</i>	<i>Seite 15</i>
<i>Pauschalangebot zu Hause oder im Zelt</i>	<i>Seite 16</i>



Canapés

Scheiben vom Baguette belegt mit:

Klassiker und Käse Auswahl

<i>Geräucherte Putenbrust</i>	1,55 €
<i>Thüringer Mett</i>	1,55 €
<i>Gekochter Schinken</i>	1,80 €
<i>Geräucherter Schinken</i>	1,80 €
<i>Lachsschinken</i>	1,80 €
<i>Roastbeef -rosa-</i>	2,10 €
<i>Emmentaler</i>	1,50 €
<i>Gouda</i>	1,50 €
<i>Frischkäsecreme</i>	1,50 €
<i>Französischer Brie</i>	1,65 €
<i>Mozzarella mit Tomate</i>	2,00 €
<i>Gorgonzola</i>	2,00 €
<i>Auswahl von 5 Stück</i>	7,70 €

Aus dem Meer

<i>Matjestatare</i>	2,15 €
<i>Hausgebeiztem Lachs</i>	2,30 €
<i>Geräuchertem Forellenfilet</i>	2,30 €
<i>Geräuchertem Aalfilet</i>	2,45 €
<i>Krabbensalat</i>	2,45 €
<i>Scampi</i>	2,70 €
<i>Auswahl von 5 Stück</i>	11,00 €

Fingerfood

<i>Variation von Fingerfood: Scampi in Blätterteig, Frühlingsrollen, Mozzarellasticks, Chicken Wings, Tomaten-Mozzarella Spieß, Gemüse im Ausbackteig dazu verschiedene Dips</i>	13,50 €
--	---------

Deftige Suppen

Wir empfehlen Ihnen pro Person einen 3/4 Liter Suppe

	Pro Liter €
Rolfser Hochzeitssuppe	8,50 €
Tomatencremesuppe mit Fleischklößchen	8,50 €
Tomatencremesuppe	4,90 €
Italienische Tomatensuppe pikant gewürzt	5,20 €
Minestrone	5,80 €
Gulaschsuppe (150g Rindfleisch pro Person)	7,50 €
Erbsensuppe mit geräuchertem Fleisch und Würstchenscheiben	5,50 €
Feurige Mexicanische Bohnensuppe	5,50 €
Kartoffelsuppe deftig	4,90 €
Kartoffelcremesuppe mit Lachsstreifen (30g pro Person)	7,90 €

Salate

Wir empfehlen Ihnen 200 g pro Person / Preis pro Kilogramm

Weißkrautsalat	7,40 €
Rotkrautsalat	7,40 €
Gurkensalat (Tagespreis)	ab 8,20 €
Tomatensalat (Tagespreis)	ab 8,20 €
Farmer (Tagespreis)	ab 8,20 €
Möhrensalat	7,95 €
Maissalat	8,70 €
Tomaten und Mozzarella mit Basilikum (Tagespreis) ab	9,70 €
Mix Salat (Eisberg, Tomate, Gurke) mit French Dressing	8,70 €
Antipasti, eingelegte Zucchini, Paprika, Champignons	13,90 €

Geschnetzeltes aus der Pfanne

Pro Person 200g Fleisch

Preis pro Person

Geschnetzelte Putenbrust mit frischen Champignons in Sahnesauce und Kartoffelbällchen	9,90 €
Geschnetzelte Putenbrust mit Früchten in Currysauce, mit Reis oder Kartoffelbällchen	9,90 €
Hähnchenbruststreifen mit China Gemüse in süß-saurer Sauce und Basmati Reis	10,90 €
Geschnetzeltes Rindfleisch Mexiko Art mit Paprika, Mais, Chili, dazu Kräuterdip und Reis	12,90 €
Geschnetzeltes Schweinefleisch (Schweinerücken) mit frischen Champignons in Sahnesauce und Kartoffelbällchen	9,90 €
Geschnetzeltes Schweinefilet mit frischen Champignons in Sahnesauce und Kartoffelbällchen	12,90 €
Geschnetzeltes Schweinefilet in Pfeffersauce mit Reis	11,90 €
Gepfefferte Schweinefiletstreifen mit frischen Champignons, Sc. Hollandaise und Kartoffelbällchen	13,50 €
Geschnetzeltes Schweinefilet in Knoblauchsahne mit Nudeln oder Kartoffelbällchen	12,50 €
Geschnetzeltes aus der Hirschkeule mit Edelpilzen in Wacholderrahm, dazu Spätzle oder Kartoffelbällchen	13,90 €
Geschnetzelte Rinderfiletspitzen „Stroganoff mit feinem Basmati Reis	18,90 €

Fischgerichte (250 g Fisch)

Gedünstetes Lachsfilet mit Rieslingsrahm, Blattspinat und Reis	13,50 €
Gebratenes Rotbarschfilet mit Zwiebeln in Tomatensauce und Reis	12,90 €
„Scampipfanne“ Scampis in Frühlingsgemüse mit Knoblauchdip und Reis	17,50 €
Scampis in Knoblauchsahnesauce und Reis	17,90 €

Braten aus dem Ofen

Preise pro Person

Pro Person 300g Fleisch Rohgewicht. Die Braten liefern wir standardmäßig aufgeschnitten in Soße. Falls vor Ort aufgeschnitten werden soll, berechnen wir dies zum Selbstkostenpreis.

Schweinebraten gefüllt mit einer Steinpilzfauce	10,90 €
Spanferkelbraten	9,90 €
Burgunderschinkenbraten	9,40 €
Kasselernackenbraten	9,50 €
Kräuternackenbraten (Burgunder im Kräutermantel)	9,90 €
Schweinenackenbraten	9,30 €
Pfeffernackenbraten	9,30 €
Jägerbraten (Burgunderbraten mit Kräutern)	9,90 €
Räuberbraten (Schweinenacken gefüllt mit Paprika, Zwiebeln und Gewürzgurke)	10,90 €
Schweinekrustenbraten	9,90 €
Roastbeef kalt mit Remouladensoße (200 g Fleisch)	13,90 €
Putenbrust gefüllt mit einer Kräuter - Käsefauce	9,90 €
Roastbeef im Ganzen gebraten, Sc. Bearnaise	16,60 €

Bei Lieferung mit einer Salatvariation beträgt der Aufpreis	2,50 €
Bei Lieferung mit buntem Gemüse beträgt der Aufpreis	2,00 €

Die Braten werden wahlweise mit Salzkartoffeln, Bratkartoffeln oder Kartoffelkroketten geliefert

Dessert

<i>Vanilleeis mit frischen Erdbeeren (saisonbedingt)</i>	4,50 €
<i>Vanilleeis mit heißen Sauerkirschen</i>	4,20 €
<i>Vanilleeis mit warmen Himbeeren</i>	4,20 €
<i>Vanilleeis mit warmer Schokoladensauce</i>	4,50 €
<i>Eisbombe</i>	4,90 €
<i>„Königin“ Creme</i>	4,90 €
<i>Bayerisch Creme mit Fruchtsaucen</i>	4,90 €
<i>Zitronencreme</i>	3,90 €
<i>Obstsalat</i>	4,90 €
<i>Obstsalat mit Vanilleeis</i>	5,70 €
<i>Rote Grütze mit Vanillesauce</i>	4,90 €
<i>Tiramisu</i>	4,50 €



Büfetts

Unsere schönsten Büfetts ab 20 Personen

Schnitzelbüfett (Standardvariante)

Schweine- und Putenschnitzel auf Wiener Art (paniert), Schweineschnitzel natur mit Tomate und Mozzarella überbacken serviert in Käsesoße, Putenschnitzel mit Ananas und Käse überbacken, Champignon- (Jägersoße) und Puztasoße, Bratkartoffeln und Kartoffelbällchen, dazu vier Rohkostsalate

Preis pro Person 14,50 €

Ab 40 Personen 14,00 €

Wir stellen Ihnen gerne Ihr Lieblings - Schnitzelbüfett nach Ihren Wünschen zusammen.



Schlachtebüfett

Wellfleisch, Sauerfleisch, Kasseler- und Schweinebratenaufschnitt, Rot- und Leberwurst, verschiedene Sülzen, Soße Remoulade, Bratkartoffeln, Brot und Butter

Pro Person 15,50 €

Ab 40 Personen 15,00 €

Rustikales Kaltes Büfett

Räucherfisch - Spezialitäten:

gemischte Räucherfischplatte, Aal, Forelle mit Sahnemeerrettich, Gebeizter Lachs, mit Honig-Dill-Senfsoße, Schinkenspezialitäten: Pfeffer-, Kräuter-, Landrauch- und gekochter Schinken, Roastbeef rosa mit Remouladensoße, Käseauswahl, Rote Grütze mit Vanillesoße, Brot und Butter

Pro Person 20,50 €

Ab 50 Personen 19,50 €



Warmes Büfett

Hähnchenbrust im Speckmantel,

Schweinekrustenbraten, dazu Biersoße,

Fischfilet in Kräutersoße,

verschiedene Gemüse, Blumenkohl, Brokkoli, Erbsen, Möhren,

Basmatireis, Kartoffelgratin,

Salatvariation, Blattsalate mit French Dressing,

Käseauswahl, Rote Grütze mit Vanillesoße

Pro Person 20,50 €

Ab 50 Personen 19,50 €

Rustikales Kalt-Warmes Büfett

Warme Speisen:

Gepfefferte Schweinefiletstreifen mit Soße Hollandaise, gefüllte Champignons (vegetarisch), Kartoffelbällchen.

Kalte Speisen:

Verschiedene Salate, Räucherfischspezialitäten: gemischte Räucherfischplatte, Aal, Forelle mit Sahnemeerrettich, gebeizter Lachs mit Honig-Dill-Senfsoße, Schinken-spezialitäten: Pfeffer-, Kräuter-, Landrauchschinken, Schinken - Spargelröllchen, Roastbeef rosa mit Remouladensoße, Käseauswahl, Obstsalat mit Vanillesoße, Brot und Butter.

Pro Person 23,90 €

Ab 50 Personen 22,90 €



Italienisches Büfett

Warme Gerichte: Schweinefiletmedaillons

"Saltimbucca" mit Parmaschinken und Salbei dazu
Käsesoße, Rosmarinkartoffeln, Lasagne, Pasta mit
Sonnenblumenkernen, gebackene Zanderfilets im
Parmesanmantel mit Knoblauch - Tomatensoße.

Kalte Gerichte: Tomaten Mozzarella Salat, Antipasti:
Champignons, getrocknete Tomaten und Paprika pikant
eingelegt in Knoblauchöl, Honigmöhren,
Artischockenherzen, Parmaschinken an Melone
Käseauswahl, Ciabatta - Brot und Butter,
Tiramisu, Mascarponecreme mit Kirschen

Preis pro Person 24,50 €

Ab 50 Personen 23,50 €

Katerberg Büfett

Warme Gerichte:

Gepfefferte Schweinefiletstreifen,
Warmes, rosa gebratenes Roastbeef, Sc. Bearnaise,
Bratkartoffeln und Kartoffelbällchen, verschiedene Gemüse:
Blumenkohl, Brokkoli, Möhren, Erbsen und Bohnen

Kalte Gerichte:

Verschiedene Rohkostsalate, Auswahl von Sülze,
Fisch: Matjessalat nach Art des Hauses,
Hausgebeizter Lachs mit Honig-Dill-Senfsoße,
Geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich,
Avocado-Krabbensalat, Käseauswahl, Brot und Butter
Rote Grütze mit Vanillesoße, Obstsalat

Preis Pro Person 29,90 €

Ab 50 Personen 28,90 €

Gourmet Büfett

Warme Gerichte: Lachsfilet pochiert mit Rieslingschaum,
Scampis in Knoblauch-Kräuterbutter,
Geschnetzelte Rinderfiletspitzen Stroganoff,
Reis und Kartoffelbällchen

Kalte Gerichte

Verschiedene Salate: Meeresfrüchtesalat
Tomaten-Mozzarella Salat, Mix Salat (Eisberg, Tomaten, Gurken)
dazu Frenchdressing, Avocado-Krabbensalat

Geräucherte Fischspezialitäten:

Aal , gemischte Räucherfischplatte, Forellenfilet mit
Sahnemeerrettich, Gebeizter Lachs mit Honig-Dill-Senfsoße,
Käseauswahl, Brot und Butter.

Tiramisu, Exotischer Obstsalat mit Vanillesoße

Preis pro Person 39,00 €

Ab 50 Personen 38,00 €

Grillbüfett

-wir grillen bei jedem Wetter-



Nackensteaks eingelegt in Knoblauchmarinade, mariniertes Bauchfleisch, Minutensteaks vom Rind, feurige Hähnchenspieße, Bratwurst im Speckmantel, Scampi- & Gemüsespieße, Grillrippchen in Knoblauchmarinade, Spare-Ribs "American - Style" in Honigsoße mariniert.

*Dazu reichen wir:
Kartoffelsalat,
Nudelsalat
Mix Salat (Eisberg, Tomate, Gurke),
mit Kräutervinaigrette,
Kräuter-Knoblauchdip,
Baguette und
Kräuterbutter*

*Pro Person 22,90 €
Ab 40 Personen 21,90 €*



Aus der Riesenpfanne

vor Ort zubereitet, ab 30 Personen,
unter 30 Personen nach Absprache

Mexicopfanne:

Geschnetzeltes Rindfleisch mit Paprika,
Zwiebeln und Mais feurig gewürzt
dazu Knoblauchdip und Baguette

15,90 €

Champignonpfanne:

Champignons in Kräuterbutter gebraten
dazu Knoblauchdip und Baguette

14,90 €

Scampipfanne:

Scampis in Knoblauch-Kräuterbutter
dazu Baguette

22,90 €

Jägerpfanne:

Geschnetzeltes Schweinefleisch
mit Champignons, Dip und Baguette

14,90 €

Bratkartoffelpfanne

Roastbeef kalt, Sauerfleisch und Sülze
Matjesfilets auf Hausfrauen Art

14,90 €

Vom Grill

(vor Ort zubereitet, ab 20 Personen)

Sie können auch nur das Grillgut bekommen, und selbst das
Grillen in die Hand nehmen, fragen Sie uns bitte nach dem Preis.

1 Schinken-, 1 Thüringer und
1 Currywurst, dazu Baguette

9,50 €

Nackensteaks eingelegt in Knoblauchmarinade,
dazu einen Kräuterdip, Kartoffelsalat
und Baguette

12,50 €

Spare Ribs in Amerika-Styl
in Honigsauce mariniert
Baguette und Butter

13,80 €

Grillrippchen in Knoblauchmarinade
Baguette und Butter

13,80 €

Zelt Verleih

Wir bieten Ihnen zwei Zelte in massiver Rohausführung zum Selbstaufbau an
Größe der Zelte 4 x 8 m = 32 qm ausreichend für ca. 35 Personen.

Leihgebühr pro Zelt 100,00 € (bei Bestellung mit Party Service oder Catering)
Leihgebühr ohne Party Service oder Catering 150,00 €. In diesem Preis ist eine Person
beim Aufbau enthalten, es müssen zwei bis drei weitere Personen dazu gestellt werden.

Bei vollständigem Aufbau durch uns entstehen folgende Kosten:

Pro Zelt 150,00 € mit Party Service von uns, und 210,00 € ohne Lieferung von uns.

Die Zelte sind ohne Fußboden und Beleuchtung.

Leihpreise: Party Garnitur mit zwei Bänken und einem Tisch 10,00 €

Tresen mit Spüle 20,00 €, Zapfanlage 30,00 €

Stehische 10,00 €

Allgemeine Liefer- und Geschäftsbedingungen

Die Ware wird auf Wunsch direkt ins Haus geliefert. Wir liefern ab einem Warenwert von
130,00 € im Umkreis von 20 km frei Haus. Bei Lieferung ab 20 km berechnen wir eine
Fahrkostenpauschale von 1,00 € pro Kilometer und Tour, die gesondert berechnet wird.

Bei Lieferung zu einem bestimmten Zeitpunkt sollte eine Toleranz von
30 Minuten eingeplant werden. Bei Lieferausfall oder Verzögerungen durch höhere Gewalt
(technische Störungen, Verkehrsbehinderungen, extremer Wetterlagen usw.) wird keine
Haftung übernommen oder Ersatz gestellt.

Alle Speisen und Getränke können selbstverständlich selbst abgeholt werden.

Der Rechnungsbetrag wird rein netto (ohne Abzug) spätestens bei Abholung/Rückgabe der zur
Verfügung gestellten Geschirteile fällig.

Leihstellungen und Verpackungsmaterial bleiben Eigentum des Gasthauses Katerberg.
Nur sofortige Beanstandungen können berücksichtigt werden. Jegliche Haftung seitens des
Vermieters für Sach- und Personenschäden in Zusammenhang mit
dem Leihgebrauch ist ausgeschlossen.

Leihinventar wird in gereinigtem Zustand zurückgegeben. Bei Rückgabe von nicht gereinigtem
Geschirr, wird die für die Reinigung benötigte Zeit in Rechnung gestellt
Stundenverrechnungssatz hierfür beträgt 25,00 € pro Stunde

Fehlmeldungen, Bruch und Beschädigungen gehen zu Lasten des Kunden, der die Kosten der
erforderlichen Neubeschaffung zu tragen hat.

Mit Auftragserteilung werden vom Besteller die vorstehenden
Geschäftsbedingungen als verbindlich anerkannt.

Mit Erscheinen dieser Preisliste -März 2010- verlieren alle anderen Preislisten ihre Gültigkeit

Alle Preise und Angebote freibleibend inklusive z. Zt. gültiger MWST.
Erfüllungsort und Gerichtsstand ist Lüneburg.

Pauschalangebot für eine Feier im Zelt, bzw. in eigenen Räumen

Aperitif: Sekt / Sekt – Orangensaft, Prosecco rot & weiß

Abendessen: vom Büfett: Rolfser Hochzeitssuppe (am Tisch serviert)

Warme Gerichte:

*Geschnetzelte Hirschkeule mit Edelpilzen in Wacholdersahne,
Schweinekrustenbraten mit Biersoße,
verschiedene Gemüse, Kartoffelbällchen und Salzkartoffeln*

Kalte Gerichte:

*Verschiedene Rohkostsalate, geräucherte Forellenfilets, Makrelen- und
Heilbuttfilets, Schinkenplatte, rosa gebratenes Roastbeef mit
Remouladensoße Käseauswahl, Brot und Butter, Vanilleeis mit heißen
Sauerkirschen, Kaffee und Gebäck*

Tischweine: Zwei Weine Ihrer Wahl aus unserem Sortiment.

*Tischdekoration: Servietten, Kerzen, und Blumengestecke
Menü- und Platzkarten.*

*Mitternachtsimbiss: Eine deftige Suppe Ihrer Wahl mit Baguette.
Die restlichen kalten Platten vom Abend werden
wieder aufgearbeitet und aufgestellt.*

*Getränke: König Pilsener, Softdrinks von Sinalco, Säfte,
Korn, Kirsch, Waldmeister, Scharlachberg, Rum,
Malteser, Sekt & Wein.*

*Kinder werden nach Alter (ab 3 Jahre bis einschließlich 13 Jahre)
abgerechnet mit Pauschalpreis (17,00 € – 32,00 €).*

Ein Taxidienst für die Nacht kann besorgt werden.

*Der Preis versteht sich inklusive Bedienung und z. Zt. gültige MWST.
Eventuell anfallende GEMA Gebühren gehen zu Lasten des Veranstalters.
Der Pauschalpreis beinhaltet alle o. a. Speisen und Getränke, sowie
Tischdekoration und Menükarten*

Pauschalpreis ab 40 Personen, pro Person (Erwachsener)

59,90 €

