



KNIGGE

Ihr Partner für:

- Partyservice
- Business-Catering
- BBQ-Grillservice



Herzlich willkommen...



...bei Fleischerei & Partyservice Knigge !

Mit dieser Broschüre möchten wir uns bei Ihnen vorstellen und zeigen, dass wir mehr sind als „nur“ ein Fleischereifachgeschäft.

Vertrauen, gerade in der heutigen Zeit, ist sehr wichtig.

Nicht umsonst ist unser Unternehmen 1997 in die vierte Generation übergegangen. Wir haben für unsere Kunden einen ganz besonderen Geschmack: „Immer nur das Beste!“

Unser Ziel ist es, dass Ihre Feier, egal ob Geburtstag, Jubiläum, Empfang oder Geschäftsessen ein voller Erfolg wird. Dabei möchten wir Ihnen mit Rat und Tat zur Seite stehen. Für unsere Qualität bürgen wir mit unserem Namen. Wir verarbeiten in unseren Produkten nur bestes Markenfleisch aus der Region. Seit mittlerweile 5 Jahren werden wir von dem EG Schlacht- & Zerlegebetrieb Johannes Hoff aus Celle, mit Schweinehälften und Frischfleisch 2x wöchentlich beliefert. Die Tiere kommen aus gesetzlich kontrollierten Betrieben, die freiwillig

QS kontrolliert und auch fast alle Tierwohl-Zertifiziert sind.

Wenn Sie Fragen haben, stehen wir Ihnen gern zur Verfügung.

Gerne geben wir Ihnen Auskunft über die Allergene und Zusatzstoffe, die wir in unseren Produkten aus eigener Herstellung verwenden.

Wir freuen uns
auf Sie!

Ihre Familie Knigge und Team



Vorspeisen für den Feinschmecker ab 6 Personen ca. 200g

Antipasti Nr. 010

verschiedenes Gemüse in feinem
Olivenöl eingelegt

Portion € **7,50**

Vitello Tonnato Nr. 011

gekochtes Kalbfleisch dünn geschnitten
mit feinen Thunfisch- Zitronencreme, dazu
ofenfrisches Ciabatta

pro Person € **8,90**

Mozzarella-Tomate Nr. 012

mit frischem Basilikum

Portion € **4,90**

Rote Beete Carpaccio Nr. 013

unter feiner Kräuter-Vinaigrette

Portion € **4,50**

Canapées, Schnittchen, halbe Brötchen garniert

Wir empfehlen 4 Stück pro Person

Räucher- u. Graved-Lachs, Forelle Nr. 651

Stück € **2,80**

Braten-Aufschnitt Nr. 652

zusätzlich Kassler hausgemacht

Stück € **2,60**

Schinken Nr. 653

luftgetrocknet und geräuchert

Stück € **2,70**

Mettwurst + Salami Nr. 654

Stück € **2,60**

Käse + Frischkäse Nr. 655

Stück € **2,20**

Thüringer Mett Nr. 656

Stück € **2,20**

Roastbeef Nr. 657

rosa gebraten

Stück € **2,80**

Hausgemachte Wurst- und Aufschnittspezialitäten Nr. 658

Stück € **2,40**



Party-Snacks (Fingerfood)

Ab 10 Stück pro Artikel

Party-Frikadelle Nr. 701
vom Landschwein hausgemacht
Stück € **1,50**

Mini-Schnitzel Nr. 702
vom Landschwein
Stück € **2,50**

Hähnchen Nuggets Nr. 703
Stück € **1,20**

Chicken Wings Nr. 704
Stück € **1,20**

**Zart rosa Medaillons vom
Landschwein** Nr. 705
einzeln dekoriert
Stück € **2,90**

Käsespieß mit Frucht Nr. 706
Stück € **1,50**

**Gemügesticks mit
hausgemachtem Frischkäse**
Nr. 707
Port. € **3,50**

Halbe gefüllte Eier Nr. 708
garniert
Stück € **1,20**

Hähnchenkeule Nr. 709
herzhaft gewürzt
Stück € **2,50**

Dips Nr. 710
verschiedene Sorten z.B. Curry, Texas,
Barbeque
Port. € **1,00**

Schinken-Lauch Törtchen
Art „Quiche“ Nr. 711
Stück € **2,80**

Hähnchen Saté-Spieße Nr. 712
Stück € **2,00**

**Melonen-Schiffchen mit
Serrano- oder
Parmaschinken** Nr. 713
Stück € **3,00**

Tomate-Mozzarella-Spieß
mit Balsamico Dressing Nr. 714
Stück € **2,50**



Fingerfood-Party für den kleinen Hunger

Ab 10 Personen

7 Leckereien pro Person Nr. 649

Tomate-Mozzarella-Spieße, Mettbällchen, Schinken-Lauch-Törtchen, Honigmelonen-Schinken-Häppchen, Canapées mit Frischkäse, Hähnchennuggets mit Asia-Dip, Mini-Schnitzelchen in Kräuter-Parmesan Hülle, dazu ofenfrisches Baguette

pro Person € **15,90**

Sektfrühstück / Stehempfang

Ab 10 Personen

„Die 8 Köstlichkeiten“ Nr. 650

Hausgemachte Wraps, halbe gefüllte Eier, Medaillons vom Landschwein garniert, vier Canapées (Braten Schinken, Käse, Lachs), Käse-Fruchtspieße

pro Person € **16,90**



Heiße Suppen ab 3 Liter

Für Suppen rechnen wir pro Person 0,5 l - als Vorsuppe zum Buffet 0,25 l

Fleisch oder Fisch

Nieders. Hochzeitssuppe

mit Klößchen, Eierstich, Nudeln und Gemüse

Nr. 551

pro Liter € 10,00

Hausgemachte

Gulaschsuppe Nr. 552

pro Liter € 12,00

Chili-Bohmentopf Nr. 554 **Top-Hit**

pro Liter € 9,90

Deftige Eintöpfe, z.B.

Erbsensuppe Nr. 557

pro Liter € 8,00

Currycremesuppe

mit Geflügelstreifen Nr. 561

pro Liter € 11,00

Käselauchcremesuppe mit

Hackfleisch Nr. 565

pro Liter € 10,00

Vegetarisch

Tomatencremesuppe Nr. 553

pro Liter € 9,00

Lauchcremesuppe Nr. 555

pro Liter € 9,00

Broccolicremesuppe Nr. 556

pro Liter € 9,00

Champignoncremesuppe

Nr. 558

pro Liter € 10,00

Feine

Kartoffelcremesuppe Nr. 559

pro Liter € 9,00

Spargelcremesuppe Nr. 560

pro Liter € 10,00

Tomaten -

Möhrencremesuppe Nr. 562

pro Liter € 9,00



Heiße Braten vom Landschwein „zum satt essen“

Ab 6 Personen - wir rechnen pro Person ca. 350g Frischgewicht

Backschinken Nr. 101

mit Kruste und Sauce

pro Person € **7,50**

Burgunderschinken Nr. 102

mit Burgundersauce

pro Person € **7,50**

Kasseler o. Schinken Nr. 103

in Brot- oder Blätterteig

pro Person € **8,50**

Kasseler Kotelett Nr. 104

pro Person € **8,00**

Früchtebraten Nr. 105

Schweinenacken mit Äpfeln u.
Backpflaumen

pro Person € **7,50**

Pfälzer Braten Nr. 106

Unser Renner

pikant gefüllter Schweinenacken mit
Zwiebeln, Champignons und Schinken

pro Person € **7,50**

Kräuterbraten Nr. 107

Schweinenacken mit deftiger
Außenwürzung

pro Person € **7,50**

Virginiabraten Nr. 108

herzhaft gefüllter Nacken mit Bauchspeck
und Zwiebeln

pro Person € **7,50**

Spießbraten Nr. 109

Schweinenacken mit Zwiebeln gespickt

pro Person € **7,50**

Zwiebelbraten Nr. 110

Schweinenacken mit Schmorzwiebeln

pro Person € **7,50**

„Goldmedaille“

Italienischer Braten Nr. 111

gefüllter Nacken mit Broccoli, Käse, Salami
und Röstzwiebeln

pro Person € **7,50**

Tiroler Bauernbraten Nr. 112

gefüllt mit Mett, Salami, Schinken und
Röstzwiebeln

pro Person € **7,50**

Brasilianischer Rahmbraten

Nr. 113 mit Käse überbacken

pro Person € **7,50**

Spanferkel Nr. 114

ab 15 Personen, auf Wunsch portioniert
mild gepökelt, gut gewürzt handwerklich
von Knochen gelöst

pro Person € **12,50**

Grillhaxe Nr. 115 ab 10 Stück € 6,50

Stück € **7,00**

Jungschweinerücken Nr. 116

nach Spanferkel-Art mit Sauce, kräftig
gewürzt und kross gebraten

pro Person € **7,50**

Gyrosbraten Nr. 117

herzhaft typisch griechisch

pro Person € **7,50**

Balkanbraten Nr. 118

zarter Schinkenbraten, in einer Weißwein-
Biersauce mit Paprika und Zwiebeln

pro Person € **7,50**

Braten vom Rind „Ein leckeres Erlebnis“

Ab 8 Personen

Schmorbraten Nr. 156

vom deutschen Jungbullen mit
Bratensauce

pro Person € **12,50**

Gutsherrentopf Nr. 158

zartes Rindfleisch in
Champignon-Rahmsauce

pro Person € **11,00**

Filet Wellington Nr. 159

Rinderfilet in feiner Kräuter-Pilz Farce im
Blätterteigmantel mit Rahmsauce

pro Person € **19,90**

Zarte Rinderrouladen Nr. 160

mit Rotkohl, Salzkartoffeln und Sauce

pro Person € **14,90**

Aus Neptuns Reich... Feine Fischvariationen

Ab 8 Personen

Schlemmer-Lachsfilet Nr. 351

auf Blattspinat mit Bandnudeln

pro Person € **14,90**

Spanische Reispfanne

„Paella“ Nr. 352

mit Meeresfrüchten

pro Person € **11,00**

Pasta-Lachspfanne Nr. 353

Penne-Nudeln in toskanischer Sauce mit
Lachsfilet

pro Person € **10,00**

Ganzer Lachs auf

Gemüsebett Nr. 354 **ab 10 Personen**

in Weißweibutter gedünstet, dazu
Bandnudeln oder Reis

pro Person € **13,90**

Fischvariation Nr. 355

gebratene Fischfilets an Buttersalbeisauce,
Grillgemüse und Röstkartoffeln

pro Person € **13,90**

Matjesfilet

nach „Hausfrauen-Art“ Nr. 356

im Apfel-Zwiebel-Schmand mit
Folienkartoffel und Zwiebel-Speck-Stippe

pro Person € **9,90**



Geflügelspezialitäten „Der leichte Genuss“

Ab 8 Personen

Hähnchenbrustfilet

„Hollandaise“ Nr. 251 A

in einer hellen Sauce, mit Champignons, Erbsen und Käse überbacken

pro Person € **9,00**

Hähnchenbrustfilet

„Hawaii“ Nr. 251 B

mild gewürzt in Curry-Früchtecreme

pro Person € **9,00**

Hähnchenbrustfilet

„Chinesisch“ Nr. 251 C

mit Bambussprossen, Champignons, Paprika und Zwiebeln

pro Person € **9,00**

2 Hähnchenfiletspeieße Nr. 252

auf mediterranem Gemüse mit Tomatenreis

pro Person € **11,90**

2 Puten-Kräuter-Rouladen

Nr. 253

an feiner Rahmsauce mit Gemüsereis

pro Person € **12,90**

Gebackene Putenbrust Nr. 254

mit fruchtiger Currysauce

pro Person € **9,00**

Putenschlemmertopf Nr. 255

mit Broccoli in Currysauce

pro Person € **9,00**

Ganzer Puter Nr. 257

nach Spanferkel-Art - ab 10 Pers. zart und saftig gegart

pro Person € **12,90**



Spezialitäten des Hauses

Ab 8 Personen, ca. 250g pro Person

Schweinefilet Nr. 151 A-D

- A) in Käse-Sahne Sauce
- B) in Champignon Rahm
- C) mit Tomaten, Kräutern der Provence und Knoblauch
- D) in Blätterteig, mit Rotweinsauce

pro Person € **10,00**

American Spare Ribs Nr. 152

knusprig gegrillter Knabberspaß in Honig-Barbecue Marinade

pro Person € **10,00**

Rahmgeschnetzeltes Nr. 153

vom Landschwein mit Champignons in Sahnesauce

pro Person € **8,00**

Puten Rahmgeschnetzeltes

Nr. 154

mit Champignons in Sahnesauce

pro Person € **9,00**

Saltimbocca à la romana

Nr. 155

kleine Schnitzel im Schinkenmantel mit Salbei und Basilikum auf Tomaten-Zucchini Ragout

„Original“ mit Kalbfleisch

pro Person € 14,90 pro Person € **11,90**

Geschmorte Lammkeule

„Provence“ Nr. 157

mit Sauce

pro Person € **12,90**

Rücken Steakpfanne Nr. 201 A-D

- A) in Sahne Sauce mit Zwiebeln, Schinken u. Champignons
- B) nach Zigeuner-Art mit Paprika und Silberzwiebeln
- C) französische Art mit Kräutern und Knoblauch
- D) gebacken, mit Pfefferrahmsauce

pro Person € **9,00**

Mediterrane Steaks Nr. 203

magere Schweinesteaks mit frischen Tomaten und Mozzarella überbacken

pro Person € **9,00**

Schnitzel Nr. 204 A-D

2 pro Person, Sauce separat

- A) Sambal Art
- B) Jäger Art
- C) Balkan Art
- D) Französische Art mit Knobi, Kräuter und Tomate

pro Person € **9,90**



Köstliches, herzhaft und komplett

Ab 10 Personen

Hausgemachter Grünkohl

Nr. 401

mit Bregenwurst, Kasseler, Salzkartoffeln und hausgemachtem Zwiebelsenf

pro Person € **11,90**

Rheinischer Sauerbraten

Nr. 402

mild gebeizter Schmorbraten aus der Rinderkeule, dazu Sauce, Kartoffelklöße und Apfelrotkohl

pro Person € **14,90**

Entenbrustfilet Nr. 256

in Orangensauce, mit Klößen und Rotkohl oder Rosenkohl in Mandelbutter

pro Person € **16,90**

Bayrisches Vesper Nr. 404

mit Leberkäse, Weißwurst, Partyhaxe, Brezel, warmer Kartoffel-Specksalat und süßen Senf

pro Person € **12,90**

Ungarischer Gulaschtopf

Nr. 406

mageres Schinkenfleisch in würziger Paprika-Zwiebelsauce, dazu Spätzle und hausgemachter Krautsalat

pro Person € **11,90**

Dicker Heinrich

Nr. 407

hausgemachter, ofenfrischer Leberkäs nach Opa`s Rezept, mit Kartoffel-Specksalat

pro Person € **10,00**

Fleischlose Leckereien (vegetarisch)

Ab 6 Personen

Italienischer Nudelaufauf

Nr. 301

pro Person € **6,00**

Kartoffel-Gemüse-Gratin

Nr. 302

pro Person € **6,00**

Kartoffel-Broccoli-Aufauf

Nr. 303

pro Person € **6,00**

Auberginentaler Nr. 304

in Parmesan-Nussmantel auf Tomatenpüree mit leichtem Kräuterdip

pro Person € **8,90**

Asiatische Gemüsepfanne

Nr. 305

Frisch aus dem Wok

mit Basmatireis

pro Person € **7,00**

mit Hähnchenstreifen Nr. 306

pro Person € **9,50**

Ofenkartoffel Nr. 307

mit mediterranem Pfannengemüse und Sourcream

pro Person € **7,00**

Beilagen

Ab 6 Personen

Salzkartoffeln Nr. 501
pro Person € **2,50**

Kartoffelgratin Nr. 502
pro Person € **3,00**

**Warmer
Kartoffel-Specksalat** Nr. 503
pro Person € **3,00**

Rosmarin-Kartoffeln Nr. 504
pro Person € **3,00**

Kartoffel-Rösti Nr. 505
pro Person € **3,00**

Bacon-Kartoffeln Nr. 506
Kartoffeln im Räucherbauchmantel
pro Person € **3,50**

Kartoffel-Klöße Nr. 507
pro Person € **3,00**

**Serviettenknödel oder
Semmelknödel** Nr. 508
pro Person € **3,00**

Kartoffelpüree Nr. 509
„hausgemacht“
pro Person € **3,00**

Butter-Reis Nr. 510
pro Person € **2,50**

Spätzle Nr. 511
pro Person € **3,00**

Bandnudeln Tagliatelle Nr. 512
„Pesto“ oder „Tomate“
pro Person € **3,00**

Spaghetti Aglio e Olio Nr. 528
mit Knobli, Olivenöl und Chili **Auch als Vorspeise**
pro Person € **4,90**



Gemüseplatte Nr. 513

mit Erbsen, Fingermöhren, Blumenkohl,
Pilzen und Sauce Hollandaise

pro Person € **3,90**

Grüne Bohnen Nr. 514

mit Speck und Zwiebeln

pro Person € **3,00**

Rosenkohl Nr. 515

mit Speck und Zwiebeln

pro Person € **3,00**

Brokkoli Nr. 516

mit brauner Butter und gerösteten Mandeln

pro Person € **3,00**

Sauerkraut Nr. 517

nach Art des Hauses

pro Person € **3,00**

Apfel-Rotkohl Nr. 518

pro Person € **3,00**

Kaisergemüse Nr. 527

Blumenkohl, Broccoli, Karotten

pro Person € **3,00**

Mediterranes

Pfannengemüse Nr. 519

pro Person € **5,00**

Champignon à la Creme Nr. 520

pro Person € **6,00**

Tortellini gratiniert Nr. 521

auch vegetarisch

pro Person € **4,50**

Gemischter Brotkorb Nr. 522

mit Butter

pro Person € **3,00**

Ciabatta und

Steinofenbaguette Nr. 523

pro Stück € **3,00**



Heiße Saucen

0,2 l pro Person

Bratensauce Nr. 530

€ 1,00

Feine Rahmsauce Nr. 531

€ 1,50

Champignonrahmsauce Nr. 532

€ 2,00

Curry-Fruchtsauce Nr. 533

€ 2,00

Burgundersauce Nr. 534

€ 1,50

Tomatensauce Nr. 535

€ 2,00

Sauce-Hollandaise Nr. 536

€ 2,50

Sauce-Bearnaise Nr. 537

€ 2,50

Frische hausgemachte Salate nach eigener Rezeptur

Ab 6 Personen - 250 g pro Person

Gemischte Salatplatte Nr. 601

mit Dressing, ab 5 Personen

pro Person € 4,00

Bauernsalat mit Feta Käse

Nr. 602

pro Person € 4,00

Original Krautsalat Nr. 603

pro Person € 2,50

Porree-Maissalat Nr. 604

pro Person € 2,50

Farmersalat Nr. 605

pro Person € 2,50

Eiersalat Nr. 606

pro Person € 3,00

Geflügelcocktail Nr. 607

pro Person € 4,00

Bunter Blattsalat mit Dressing Nr. 608

pro Person € 3,50

Italienischer Nudelsalat mit Antipasti Nr. 609

pro Person € 4,00

Tortellinisalat mit Ricottafüllung Nr. 610

pro Person € 4,00



Dessert „...für die ganz Süßen!“

Portion à 200 g

Rote Grütze Nr. 801

pro Portion € **2,00**

Vanillesauce Nr. 802

pro Portion € **1,50**

Quark-Creme Nr. 803

Mandarine oder Heidelbeere

pro Portion € **3,00**

Mousse au Chocolat oder Mousse au Vanille Nr. 804

pro Portion € **4,00**

Kaffee-Creme Nr. 805

pro Portion € **4,00**

Cappuccino-Creme Nr. 806

pro Portion € **4,00**

Ital. Schichtdessert Nr. 807

mit Mascarpone

pro Portion € **4,00**

Tiramisu Nr. 808

pro Portion € **4,50**

Erdbeertiramisu oder Himbeertiramisu Nr. 809

pro Portion € **4,50**

Zitronen-Tiramisu Nr. 810

im Glas mit griechischem Joghurt

pro Portion € **4,50**

Omas Schokopudding Nr. 812

pro Portion € **4,00**

Panna Cotta Nr. 813

auf Fruchtspiegel

pro Portion € **4,00**

Crème Brûlée Nr. 814

pro Portion € **4,50**

Obstsalat Nr. 815

pro Portion € **5,00**



Warm/Kalte Buffets

Dies sind unsere Buffetvorschläge mit besten Empfehlungen und Erfahrungen!
... gern können Sie auch einzelne Komponenten unter den Buffets austauschen oder ergänzen.

Buffet „Rustikal“ Nr. 001

Bauernschinken, Mettwurst auf Holzbrett, gegrillte Rippe, Zwiebelfleisch, Mettschwein, Hähnchenschenkel, Krautsalat, Mettbällchen, gemischtes Käsebrett mit Schmalz, Brotkorb, Butter, Rote Grütze mit Vanillesauce

ab 15 Personen pro Person € **15,90**

Buffet „Classic“ warm-kalt Nr. 002

warm: - Rahmgeschnetzeltes mit Kaisergemüse und Spätzle
- Burgunderschinken an Bratensauce mit Sauerkraut und Kartoffel-Gratin

kalt: Medaillons, Hähnchenbrust mit Currysauce, Knigges Wurstspezialitäten oder gemischte Mettwurst-Schinkenplatte, Mettbällchen gebraten, Schinkenmett, Matjesfilet mit Zwiebeln, diverse Salate, gemischter Brotkorb, Käsevariationen, Dessert

ab 25 Personen pro Person € **19,90**

Buffet „Gala“ warm-kalt Nr. 003

warm: - Braten nach Wahl mit Kartoffelgratin und Gemüse

kalt: Feine Bratenplatte, Fischplatte mit Lachs, Forelle u. Apfel-Sahne-Meerrettich, Melonenschiffchen mit Parmaschinken, garnierte Medaillons, Hähnchenbrust mit Currysauce, zartrosa Roastbeef mit Remoulade, dekorative Käseplatte, gemischter Brotkorb mit Butter, Dessert nach Wahl

ab 25 Personen pro Person € **23,90**

Buffet „Italia“ warm-kalt Nr. 004

warm: - Bandnudeln mit Lachs und Pfifferlingen in Sahnesauce
- Italienischer Braten gef. mit Broccoli, Käse, Salami und Röstzwiebeln dazu Tortellini-Gratin oder Kartoffel-Broccoli-Gratin

kalt: Antipasti, Tomate-Mozzarella, Parmaschinken-Melone, Zucchini in roher Tomatensauce mit Knoblauch, italienischer Bauernsalat, Ciabatta, gemischte Käseplatte, ital. Schichtdessert, Tiramisu

ab 25 Personen pro Person € **23,90**



Warm/Kalte Buffets

Ab 20 Personen

Kaltes Buffet „Exquisite“ Nr. 005

kalt: Fischplatte mit Shrimps, Lachs, Forelle mit Apfel-Sahne Meerrettich, Krabbencocktail, feine Bratenplatte mit Remoulade, gemischte Käseplatte, Melonenschiffchen mit Parmaschinken, garnierte Medaillons, Hähnchenbrust mit Curry-Sauce, Tafelspitz mit Vinaigrette, Entenbrust mit Preiselbeersahne, gemischter Brotkorb mit Butter, Dessert nach Wahl

ab 25 Person € **26,90**

Kalte Platten festlich garniert

Ab 6 Personen

Original Schlachteplatte

Nr. 051 hausgemachte Wurst Spezialitäten und frisches Thüringer Mett, Zwiebel & Gurke, aus eigener Herstellung

pro Person € **7,50**

Partyplatte Nr. 052

gemischter Aufschnitt und Thüringer Mett aus eigener Herstellung

pro Person € **8,00**

Feine Bratenplatte Nr. 053

pro Person € **8,50**

Gemischtes Schinkenbrett

Nr. 054 luftgetrocknet, geräuchert und gekochter Schinken, aus eigener Herstellung

pro Person € **8,50**

Gemischte Käseplatte Nr. 055

pro Person € **6,50**

Dekorative Fischplatte Nr. 056

mit Shrimps, Lachs, Forelle, hausgemachtes Apfel-Sahne Meerrettich

pro Person € **10,00**

Garnierte Roastbeefplatte

Nr. 057

zart rosa gebraten, mit hausgemachter Remouladensauce

pro Person € **11,90**



Grillservice - BBQ Party

ab 25 Personen - Die Preise auf dieser Seite sind inkl. MwSt

Sie möchten bei sich zu Hause eine zünftige Grillparty veranstalten? Kein Problem! Wir helfen Ihnen bei der Organisation, unterstützen Sie nach Wunsch mit Equipment und Personal und stellen ein leckeres Grill-Buffet zusammen. So können Sie Ihre Feier entspannt genießen.

Variante 1

Hausgemachte gewürzte Nacken- und Rückensteaks, Schinkengriller, Grillbratwürstchen vom Landschwein
Grill und Service (bei 20 Pers. ca. 1 Std., bei 50 Pers. ca. 2 Stunden)

€ **13,00** pro Person

Variante 1a

Wie Variante 1, aber zusätzlich mit Geflügel (Puten- und Hühnchensteaks)

€ **14,00** pro Person

Variante 2

Wie Variante 1+1a, aber zusätzlich Salate, Saucen, hausgemachter Kräuterbutter und Dips sowie Baguette
Salate: Italienischer Nudelsalat, Kartoffelsalat und Krautsalat, Grillsaucen, Senf und Ketchup

€ **18,00** pro Person

Variante 3

Wie Variante 2, aber zusätzlich mit Rinderhuf- und Lammsteaks und mariniertem Lachs

€ **22,50** pro Person



Zusatzleistungen und Info

Das volle Programm...wenn Sie möchten

Wir helfen Ihnen gern den geeigneten Ort für Ihre Feier zu finden.

Auch komplette Partyzelte und die Vermittlung von DJ oder Live Bands sind möglich. Wenn Sie möchten planen wir ein Full-Service Paket für Ihre Feier inkl. Getränke, Tresen, Zapfanlage, Kühlschränke, Servicepersonal u.v.m. Vereinbaren Sie einfach einen Beratungstermin.

Lieferservice

Bis 5 km Anfahrt	€ 15,00
5 bis 10 km Anfahrt	€ 20,00
je weiterer km	€ 3,00

Leihgeschirr pro Tag

Teller	€ 0,50
Suppentasse / Untertasse	€ 0,50
Dessertschale	€ 0,30
Messer und Gabel	€ 0,50
Löffel	€ 0,30
Holzkohlegrill	€ 15,00

Servicepersonal

Pro Person und Stunde	€ 35,00
-----------------------	----------------

Geschirreinigung

Pro Stunde	€ 35,00
------------	----------------

Allgemeine Informationen

- Ausgeliehenes Partygeschirr und Zubehör bitten wir spätestens drei Tage nach Liefer- oder Abholdatum gesäubert in einem unserer Geschäfte abzugeben. Angeschlagenes Geschirr müssen wir leider in Rechnung stellen.
- Zahlung erfolgt bitte bei Abholung oder Lieferung. Es gelten immer die derzeitigen Mehrwertsteuersätze.
- Wir erheben einen Sonn- und Feiertagszuschlag von 15%. Dieser entfällt selbstverständlich bei Konfirmations und Kommunionsfeiern.
- Wir behalten uns bei allen Lieferungen aus organisatorischen und verkehrstechnischen Gründen eine zeitliche Karenz von +/- 30 Min. zum vereinbarten Zeitpunkt vor.
- Sämtliche Preise in diesem Prospekt (außer Seite 18) verstehen sich als Abholpreise. Soweit nicht anders angegeben pro Person und inklusive dem gesetzlichen Mehrwertsteuersatz auf reine Speisen bzw. Lebensmittel.
- Es gelten unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen



KNIGGE

Fleischerei & Partyservice Knigge

Hagacker 8
30952 Ronnenberg
Telefon 05109-515605

Dammtor 9a
30989 Gehrden
Telefon 05108-5852

www.partyservice-knigge.de

E-Mail: info@partyservice-knigge.de

