

# Dein Jedermanns

.....auch für Zuhause!

Unsere Partyservice & Catering Mappe



# Sehr geehrte Gäste, liebe Freunde der Jedermanns Küche,

in ihren Händen halten Sie unsere neue Partyservice & Catering Mappe und können ihnen ein umfangreiches Angebot präsentieren. Unser Motto „frische & hausgemacht“ findet sich auch hier wieder.

Ob Buffet oder Fingerfood, ob Fleisch oder Fisch, ob Suppen oder Salate – wir haben für jeden Anlass das richtige Angebot – garantiert!

Die Auswahl unserer Lebensmittel erfolgt kontrolliert und mit großer Sorgfalt – unser Küchenteam hat Spaß an der Arbeit und das werden sie auch schmecken!

Noch nicht das richtige dabei? Gerne erstellen wir ihnen ein individuelles Angebot. Sprechen Sie uns einfach an ...

Wir freuen uns auf Sie,

Ihr Team von “Dein Jedermanns“

*Herzlichst Ihr Bjoern Penno*



## Fingerfoodauswahl „Marktstraße“

-Fleischbällchen mit Koriandersauce, Melonen-Cocktail mit Seranoschinken-Spieß, Birnenspalten mit cremigem Edelpilzkäse und Feigen-Senf-Sauce, Ei-Carpaccio mit Thunfischsauce, Aalrauch Matjes-Häcklerei auf Pumpernickelalter, Datteln und Aprikosen im Speckmantel, Antipastiespieß auf Petitkartoffel mit Knoblauchcreme, Mozarellaperlen im Pestomantel mit Oliven und Tomaten am Spieß, Käse Spieß mit exotischen Früchten.

**a Person 18,50**

## Fingerfoodauswahl „Apfelallee“

-Gegartes Puten-Carpaccio im Glas mit Curry-Ingwer-Sauce, Kleine Hackbällchen vom Rind in scharfer Sauce, Hähnchenbrustfilet am Rosmarinzweig mit Creme de Balsamico, Italienischer Kartoffelsalat mit Antipastiespieß, Käse-Carpaccio mit gepfefferten Trauben, Mariniertes Fetakäse mit gegrillter Paprika auf Ciabattabrot, Lachstatar mit Honig-Senf-Sauce mit Focaccia, Gemüse-Brattaler mit Kräuter-Dipp, Arabische Bällchen (vegetarisch) mit Joghurtcreme.

**a Person 19,50**

## Häppchenplatte „Oma Hedwig“

Platte mit 24 mundgerechten Häppchen Je 4 Häppchen mit mildgeräuchertem Forellenfilet, Kräuter-Camenbert, Bauern- Schinken, Eischeiben mit Petersiliencreme, feiner Räucherlachs und Wasabikäse

**je Platte 37,50€**

## Häppchenplatte „Oma Elsbeth“

Platte mit 24 mundgerechten Häppchen Je 4 Häppchen mit Matjesfilet belegt mit roten Zwiebelringen, Frischkäse mit Schnittlauchrand, Aalgeräuchertem Schwarzwälder Schinken, Graved Lachs, Hähnchenbrustscheiben und Rahmkäse

**je Platte 38,50€**

# Unser Schnitzel Büfett

Unsere Schnitzel:

- Panierte Schweineschnitzel
- Putenschnitzel Natur
- Putenschnitzel in Knuspert-Mantel
- Hähnchenschnitzel gebacken mit Käse überbacken

Unsere Saucen:

- Waldpilzsauce (Rahmsauce)
- Fruchtige Currysauce
- Sambalsauce ( ein muss für jeden )
- Zigeunersauce

Beilagen:

- Kartoffelgratin
- Bratkartoffeln
- Curcumareis
- Karoffelspalten mit Rosmarin

**a´ Person 12,90€**

Ab 10Person – 1Schnitzelsorten nach Wahl, 2 Saucen und 2 Beilagen

Ab 30Person - 2Schnitzelsorten nach Wahl, 3 Saucen und 3 Beilagen

Ab 50Person – 3Schnitzelsorten nach Wahl, 4 Saucen und 4 Beilagen

---

Unsere Empfehlung: Ergänzung von frischen Rohkostsalat mit Dressing oder gemischte Gemüse mit Sauce Hollandaise

**a´ Person 2,60€**

# Unser Fleischloses Glück!


## Vegetarische & Vegane Speisen

Gemüse mit Safranreis

Hausgemachte Gnocchi  
in Käsesauce mit gebratenen Zucchinitalern

Karoffel-Klöße  
auf Bechamel gebacken mit gegrillten Cherrytomaten

Wurzelgemüse-Auflauf-Lasagne mit Rahmkäse gebacken

Pfannenschmaus auf Sojabasis   
mit geschmorten Paprika, Zucchini, roten Zwiebeln  
und Champignons

Falafel-Bällchen   
mit Tomatensauce und Pfannengemüse

a´ Person 9,50€

Für "Fisch - verliebte "

Kartoffel-Gemüse-Auflauf „Nordische Art“ mit frischen Krabben und  
ofenfrisches Brot

a´ Person 15,50€

Alle Speisen ab 10 Personen. Geringere Personenzahlen nach Absprache.

# Das Bayern Buffet...

Feiern auf Bayrisch!

Gebackene Schweinshaxen

Bayerischer Leberkäse auf geschmorten Zwiebeln

Weißwürstchen

Specksauce

Kartoffelpüree mit Lauchzwiebeln

In brauner Butter gebratene Miniknödel

Sauerkraut und geschmortes süßes Kraut

Obatzter

Honig-Senf-Dipp

Süßer Seng

Laugenkonfekt

**a Person 16,90€**



Bayerische Creme mit  
pürierten Himbeeren

**a Person 3,20€**

**ab 15 Personen erhältlich!**

# Das Beste Buffet der Welt !



Gegrilltes und mariniertes Gemüse mit Schafskäse  
Caprese von Zwergtomaten, Babymozzarella und Basilikum

Brotkorb mit Aoli

Drillings – Kartoffeln aus dem Ofen mit Sauerrahm

Hähnchenbrust in Erdnuss-Chilisoße

Scampi in Knoblauch gebraten

Putenbruststreifen in Currysahne und Früchten

Basmatireis | Penne Rigate mit Champignons | Blattspinat und Sahne

Crème Brûlée

Hausgemachte Mousse au Chocolat

Preis pro Person ohne Salat € 22,90

Zusätzlich mit Bulgur Salat & gebratenem Ziegenkäse, Feigen und Honig

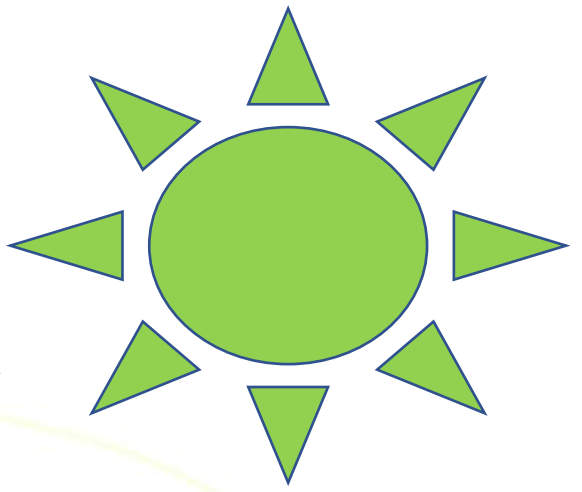
Preis pro Person ohne Salat € 23,90

Ab 15 Personen erhältlich





# Der Sonne entgegen Buffet „Bella Italia“



Gegrillte Auberginen, Zucchini, Paprika und Champignons in feiner Marinade  
Eingelegte Oliven, Peperoni, Provolonekäse und Aioli Toskanischer Brotsalat  
mit Parmaschinken Caprese von Zwergtomaten und Babymozzarella Vitello  
Tonnato von der Putenbrust mit Thunfischcreme Salat von Scampi,  
Sonnentomaten und Rucola

Vegetarische Lasagne mit Möhren, Erbsen, Champignons und Basilikum  
Schweinerücken alla Cacciatore (italienische Jägerart) in pikanter Tomatensoße  
Steinpilzrisotto und Linsengemüse in Balsamico  
Mailänder Piccata vom Zanderfilet in Parmesan-Panade  
Gnocchi in Salbeibutter

Panna Cotta mit Amarettokirschen  
Tiramisu alla Casa

**a Person 25,90€**

ab 15 Personen

# Das große Filetmedaillon-Essen

- Hochzeitssuppe 0,3 Liter **a Person 2,20€**
- Zarte Schweinefiletmedaillons in Rahmsoße mit gebratenen Champignons.
- Kartoffelgratin & Butterkartoffeln mit frischer Petersilie.
- Bunte Gemüseauswahl mit Sauce Hollandaise.
- Knackiger Blattsalat-Cocktail mit Mandarinenfilets und Zitronen-Sahne-Sauce **a Person 14,90€**
- Rote Grütze mit Vanillesoße **a Person 2,50 €**



## Tante Hildes legendäres Rinderrouladen-Essen

- Klare Rinderfleischfrühe mit Einlage **a Person 2,20€**
- Rinderrouladen mit Bratensoße
- Salzkartoffeln und gebratene Miniklöße
- Rotkohl mit geschmorten Äpfeln
- Bunter Bohnensalat, Gurkensalat und Möhren-Äpfel-Salat
- a Person 14,90€**
- helles & dunkles Mousse au Chocolat **a Person 3,20€**



ab 10 Personen

# Ein Griechischen Abend

Gyrosbraten an Schmorzwiebeln

Geschnetzeltes in Metaxasauce

Backofengemüse mit Käse überbacken

Krautsalat, Zaziki, Fladenbrot, Bohnen-Salat  
überbackener Schafskäse,

Joghurt mit Früchten, Nüssen und Honig

Preis pro Person 18,90€



## Aus dem Suppenkessel ... immer eine heiße Erfahrung!

- Grießklößchensuppe
- Tomatencremesuppe
- Kräuterschaumsüppchen
- Karotten-Ingwersuppe
- Ochsenschwanzsuppe mit Madeira Das Original
- Kürbiscremesuppe (Saison)
- Lauchcremesuppe
- Kartoffelsuppe mit Speck
- Ungarische Gulaschsuppe



250 ml / pro Person 3,30€

500ml / pro Person 6,50€

### ***Niedersächsische Hochzeitssuppe***

***oder***

### ***Spargelcremesuppe ( Saison)***

250ml 4€

Eintöpfe: Nicht nur für was für Suppenkasper

Chili con Carne (aus Rinderhüfte) 8,00 Euro pro Person

## **Salate, aus der legendären Salatbar immer ein gutes Kilo !**

- Farmersalat..... 9,90
- Waldorfsalat..... 9,90
- Klassischer Krautsalat..... 5,50
- Sahne-Kraut-Salat..... 7,90
- Bunter Bohnensalat..... 7,90
- Klarer Gurkensalat mit Dill..... 5,90
- Lauch-Frucht-Salat..... 8,90
- Rote-Bete-Salat mit Wassermelone..... 12,90
- Griechischer Bauernsalat..... 15,90
- Möhren-Apfelsalat..... 6,90
- Klassischer Kartoffelsalat mit Gurke..... 6,90
- Italienischer Kartoffelsalat..... 12,90
- Mediterraner Kartoffelsalat..... 12,90
- Neustädter Speckkartoffelsalat..... 8,90
- Spaghetti Salat mit gerösteten Pinienkernen und Knoblauch..... 12,90
- Nudelsalat mit Currycreme..... 6,90
- Klassischer Nudelsalat mit Kochschinkenstreifen..... 7,90

## Was Süßes hinten dran ....

- Mousse au Chocolat..... 2,60
- Schokomousse „Dunkel & helles“ ..... 2,80
- Pistazien-Mousse..... 2,80
- Bayrische Creme mit Himmelbeeren..... 3,20
- Latte-Machiato-Dessert..... 3,20
- Panna Cotta Karamell..... 2,80
- Brownie-Dessertwürfelmit Karamell..... 3,00
- Schwarzwälder Kirschcreme..... 3,20
- Klassische Herrenspeise mit Rum..... 2,80
- Tiramisu..... 3,30
- Amaretto-Mousse mit Schokolade..... 3,20
- Caipirinha-Mousse..... 3,50
- Rote Grütze mit Vanillesoße..... 2,80
- Sahnige Quarkspeise mit Früchten..... 2,50
- Limette-Joghurt-Creme..... 2,80
- Geschichtete Melbacreme..... 2,80
- Panna Cotta mit Fruchtspiegel..... 2,80
- Frischer Obstsalat..... 2,90

## ZU IHREM SCHUTZ: KENNZEICHNUNGSPFLICHTIGE ALLERGENE

Neue Verordnung ab Dezember 2014

Ab dem 13. Dezember 2014 regelt die Verordnung (EU) Nr.1169/2011 betreffend die Informationen der Verbraucher (so genannte Lebensmittel-Informationsverordnung – LMIV) die Lebensmittelkennzeichnung.

WICHTIG: Diese Verordnung bezieht sich auch auf unverpackte Lebensmittel.

Deklarationspflichtige Allergene im Überblick

Glutenhaltige Getreide

Krebstiere

Eier und Eierzeugnisse

Fisch und Fischerzeugnisse

Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse

Soja und Sojaerzeugnisse

Milch und Milcherzeugnisse

Schalenfrüchte (Nüsse)

Sellerie und Sellerieerzeugnisse

Senf und Senferzeugnisse

Sesamsamen

Schwefeldioxid und Sulfite

Lupinen.

Weichtiere: (Schnecken, Muscheln, Kalmare, Austern)

**Bitte beachten Sie dass unsere Speisen Allergene enthalten können. Sprechen Sie uns bei Fragen bitte an. Technologisch unvermeidbare Spuren von Allergenen können nicht ausgeschlossen werden.**

# Unsere Jedermanns AGB's

- 1. GELTUNG DER AGB** Nachstehende Geschäfts- und Lieferbedingungen gelten für alle Liefergeschäfte des Verkäufers. Abweichende Bestimmungen, insbesondere Einkaufsbestimmungen des Käufers, werden nur dann Vertragsbestandteil, wenn dies ausdrücklich schriftlich vereinbart ist.
- 2. ZUSTANDEKOMMEN DES VERTRAGES** Unsere Angebote sind unverbindlich. Wir behalten uns das Recht vor, unsere Preise entsprechend zu erhöhen, wenn nach Auftragseingang Kostenerhöhungen, insbesondere aufgrund von Tarifabschlüssen, Rohstoff- oder Materialpreissteigerungen eintreten. Diese werden dem Besteller auf Verlangen nachgewiesen.
- 3. ÄNDERUNG DER PERSONENZAHL** Mit Annahme des Auftrages sind der vereinbarte Preis und die Personenzahl verbindlich. Letzte Änderungen sind uns bis spätestens 10 Tage vor der Veranstaltung mitzuteilen.

---

I. **UMSATZSTEUER** Alle angegebenen Preise verstehen sich zzgl. Umsatzsteuer. Für reine Buffettlieferungen werden 7% berechnet. Bei Buffettlieferungen mit Personal- und Sachdienstleistungen oder Leihgeschirr fallen 19% USt auf den Nettobetrag an.

II. **LIEFERPAUSCHALEN** Alle Preise verstehen sich als Abholpreise. Zone 1 € 15,00 (Kernstadt/Neustadt) Zone 2 € 20,00 (bis 10km umkreis) Zone 3 € 30,00 (16km) Zone 4 € 35,00 (bis 20km) Zone 5 und 6 auf Anfrage Sonntagszuschlag € 50,00 pauschal

III. **RÜCKGABE DES GESCHIRRS/BESTECK/TISCHWÄSCHE** Sämtliche Leihartikel (Platten, Schüsseln, Warmhalteboxen) sind, soweit nicht anders vereinbart, in gereinigtem Zustand binnen 3 Tagen zurückzubringen. Sofern eine Abholung vereinbart ist, sind diese sorgsam bis zur Abholung durch unseren LKW vorgereinigt und frei von Restmüll oder Speiseresten aufzubewahren. Gebinde, die durch unsachgemäßes Aufbewahren unbrauchbar geworden sind oder die bei Ihnen abhanden kommen, werden Ihnen zum Selbstkostenpreis berechnet. Zusätzliche Reinigungskosten bzw. Entsorgung von Restmüll und Speiseresten werden ebenfalls in Rechnung gestellt.

IV. **AUSLIEFERUNG** Geraten wir aus Gründen, die wir zu vertreten haben, in Verzug, so haften wir im Fall einfacher Fahrlässigkeit nicht auf Schadenersatz, ausgenommen hiervon ist die Haftung für Schäden aus der Verletzung des Lebens, des Körpers oder der Gesundheit, die auf einer fahrlässigen Pflichtverletzung des Verwenders oder einer vorsätzlichen oder fahrlässigen Pflichtverletzung eines gesetzlichen Vertreters oder Erfüllungsgehilfen des Verwenders beruhen.

**HAFTUNG** Versenden wir Ware oder sonstige Mietgegenstände außerhalb unseres Firmensitzes, geht die Haftung auf den Kunden über, sobald wir die Ware dem Kurier, Frachtführer oder sonstigem Dritten übergeben haben. Bei Warenlieferung mit unseren eigenen Fahrzeugen und Mitarbeitern geht die Haftung bei Übergabe am Bestimmungsort auf den Kunden über.

V. **LEIHGESCHIRR & VERTRAGSGEGENSTAND** Die Buffetausstattung für kalte Gerichte wie zum Beispiel Platten und Schüsseln sind im Buffetpreis als Leihgeschirr mit enthalten. Tischwärmegeräte (Bain-Maries) und/oder Getränkethermen (Thermo oder Pumpkannen) werden zusätzlich berechnet. Preise auf Anfrage. Nach Absprache liefern wir gerne auch in/auf Einweggeschirr gegen Aufpreis. Bei starker Verschmutzung des Mietgegenstandes behalten wir uns vor, eine Reinigungsgebühr zu berechnen. Sollte die gemietete Ware durch Eigenverschulden beschädigt werden, ist der Mieter in voller Höhe haftbar. Der Kunde darf den Mietgegenstand nur zum vereinbarten Zweck und an vereinbartem Ort nutzen.

VI. **ZAHLUNGSBEDINGUNGEN** Der Kunde erhält für das erteilte Auftragsvolumen eine Rechnung. Die Bezahlung durch den Kunden hat innerhalb von 8 Tagen per Überweisung ohne Abzug auf das angegebene Konto zu erfolgen. Ab einer Auftragsgröße von 200,00 Euro können wir eine Vorauszahlung von mindestens 50% der Gesamtsumme, zahlbar nach Vereinbarung verlangen. Tritt Zahlungsverzug ein, wird der Rechnungsbetrag mit dem üblichen Zinssatz verzinst. Ab der zweiten Mahnung berechnen wir Mahngebühren.

VII. **STORNIERUNG** Bei Stornierung von bereits erteilten Gesamtaufträgen behalten wir uns vor folgende Staffelungen in Rechnung zu stellen: 21 Tage vor dem vereinbarten Liefertermin 30% 14 Tage vor dem vereinbarten Liefertermin 50% Bei Stornierung 4 Tage vor Veranstaltungsbeginn behalten wir uns vor bis zu 90% des Auftragswertes in Rechnung zu stellen



# Ihr Auftrag für UNS !

Name : \_\_\_\_\_

Straße: \_\_\_\_\_

Ort: \_\_\_\_\_

Telefon: \_\_\_\_\_

E-Mail: \_\_\_\_\_

Lieferanschrift:

(wenn abweichend ): \_\_\_\_\_

Lieferdatum : \_\_\_\_\_

Uhrzeit : \_\_\_\_\_

Personenzahl: \_\_\_\_\_

Besteck  Ja  Nein

Geschirr  Ja  Nein

Die Bestellung:

---

---

---

AGB's akzeptiert Ja

\_\_\_\_\_  
Auftrag bestätigen / Datum/ Unterschrift Kunde