

Dein Jedermanns

.....auch für Zuhause!



Sehr geehrte Gäste, liebe Freunde der kreativen Jedermanns Küche,

in ihren Händen halten Sie unsere neue Catering Mappe und wir 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



Sie suchen noch die Richtige Location?

Feier Sie doch in einen der ältesten Häuser der Stadt Neustadt, direkt in der Kernstadt, in einen alten Ackerbürgerhaus. Unser Restaurant mit dem besonderen Charme bietet ihnen und ihren Gästen auf zwei Ebenen Platz bis zu 100 Personen.

oder Sie möchten lieber in einen Stylishen Gebäude mit Meerblick feiern? Auch dann haben wir die richtige Location für Sie...

In unser Clubgastronomie – direkt am Steinhuder Meer können Sie ihre Gäste mit Meerblick empfangen und mit bis zu 120 Personen Feiern und Speisen.

Gerne erstellen wir ihnen ein individuelles Angebot.

Unsere Veranstaltungsorte:

SVG – Die Clubgastronomie

Strandallee 3

31515 Wunstorf



Rufnummer >: 05033 9689971

Dein Jedermanns

Marktstraße 8

31535 Neustadt



Die Shooters Lounge

Die etwas andere Location

Nur 14x im Jahr

Bunsenstraße

31535 Neustadt



Selbstverständlich catern wir dahin wo Sie feiern möchten ...

Trend Food im Weckglas

Fingerfoodauswahl

- Fleischbällchen mit Koriandersauce,
- Melonen-Cocktail mit Seranoschinken-Spieß
- Birnenspalten mit cremigem Edelpilzkäse und Feigen-Senf-Sauce
- Ei-Carpaccio mit Thunfischsauce
- Aalrauch Matjes-Häckerei auf Pumpernickelalter
- Datteln und Aprikosen im Speckmantel
- Antipastiespieß auf Pettkartoffel mit Knoblauchcreme
- Mozzarella perlen im Pestomantel mit Oliven und Tomaten am Spieß, Käse Spieß mit exotischen Früchten.
- Gegrartes Puten-Carpaccio im Glas mit Curry-Ingwer-Sauce
- Kleine Hackbällchen vom Rind in scharfer Sauce
- Hähnchenbrustfilet am Rosmarinzwig mit Creme de Balsamico
- Italienischer Kartoffelsalat mit Antipastispeiß
- 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.

Stellen Sie sich ihr Finger Food Buffet selber zusammen.

Unsere Empfehlung (Empfang) 3 Gläser p.Person

Snacks 4 Gläser p.Person

Als Hautmalzeit 5 Gläser p.Person

je 3,90€ ab 15 Personen

Omas Schnittchen Party

Häppchenplatte „Oma Hedwig“

Platte mit 24 mundgerechten Häppchen Je 4 Häppchen mit mildgeräuchertem Forellenfilet, Kräuter-Camembert, 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

Unser Party -Tipp!

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 17,90€

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 3,50€

Unser Fleischloses Glück!

VEGETARISCH

Vegetarische & Vegane Speisen

Das Vegi Buffet

Marinierte Gemüse

Tomate Mozzarella

Bulgur Salat mit Nüssen

Rote Bete Salat mit Linsen und Zigenkäse

Brotaufstriche & Brotauswahl

Hausgemachte Gnocchi

in Käsesauce mit gebratenen

Zucchitalern

Falafel-Bällchen

mit Tomatensauce und Pfannengemüse

 Vegan

 Vegan

Kokosmilchmousse mit Mango

a´ Person 21,50€

Für "Fisch – Verliebte"

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

a´ Person 18,50€

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 18,90€

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

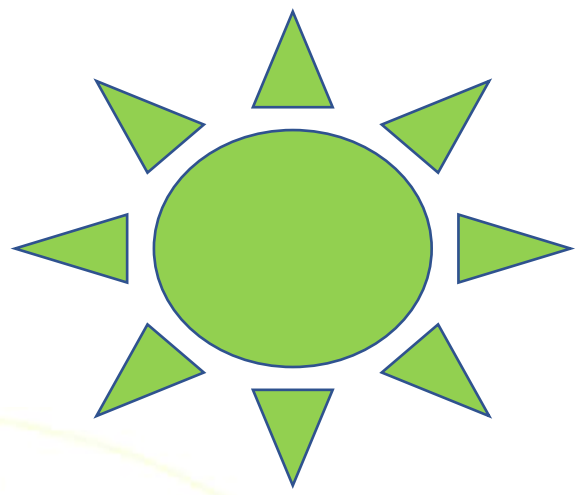
Preis pro Person ohne Salat € 25,90



Zusätzlich mit Bulgur Salat & gebratenem Ziegenkäse, Feigen und Honig

Preis pro Person mit Salat € 28,90

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 26,90€

ab 15 Personen

Das große Filetmedaillon-Essen

- Hochzeitssuppe
- 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
- Rote Grütze mit Vanillesoße

a Person 23,90€



Tante Hildes legendäres Rinderrouladen-Essen

- Klare Rinderfleischfrühe mit Einlage
- Rinderrouladen mit Bratensoße
- Salzkartoffeln und gebratene Miniklöße
- Rotkohl mit geschmorten Äpfeln
- Bunter Bohnensalat, Gurkensalat und Möhren-Äpfel-Salat



a Person 21,90€

- helles & dunkles Mousse au Chocolat

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 19,90€



Steinhuder Meer Buffet

Suppenstation

Kürbis-Orangensuppe mit Ingwer

Kalte Speisen

Roastbeef,
Kräuterremoulade mit Schalottenwürfel

Landwurst in verschiedenen Variationen mit Gewürzgurke

Tomate und feinem Sellerie-Apfelsalat Hechtterrine mit Senfkräutersauce und
Tomatensalat Geschmorte Putenbrust mit Pinienkernsauce Räucherlachs mit
Sahnemeerrettich Pfeffer-Makrele mit Kartoffel-Kressesalat Pikante Salate, frisch
angerichtet Salate der Jahreszeit mit verschiedenen Dressings Ländliches Käsebrett mit
Trauben Brot- und Brötchenauswahl Frische und gesalzene Butter

Warme Speisen

Knuspriger Schweinekamm mit Bratkartoffeln

Zanderfilet in Senf-Dillsauce, Gemüseauswahl und Butterreis

Desserts

Hamburger Rote Grütze mit Vanillesauce

Zitronencremespeise mit Fruchtsauce

Apfelspeise mit Schlagsahne

27,90€ pro Person



Das Hipster Buffet

Sie wissen nicht was ein Hipster ist? Hier können Sie es erschmecken

Rohkoststicks im Glas mit Knobi – Dip

Wraps am Spieß mit Pute und Currycreme

Geflügel Variationen mit Mango

Roastbeefröllchen mit Remoulade

Lachs Kreationen & Forellenfilets mit Sahnemeerrettich

Käsesticks & Frischkäse Ideen

Brot & Butter

Pro Person 19,90€



Ach ja, wir können auch schon früh morgens...

Brunch

Laden Sie doch einmal ihre Freunde,
Mitarbeiter oder Kunden
zum Frühstück ein. Hier können Sie ihr Frühstück oder Brunch
selbst zusammen stellen.



Frühstück:

Ländliche Käseauswahl

Aufschnitt & Wurstspezialitäten

Obst, Joghurt, Müsli

Schinkenauswahl

Butter & Frischkäse

Tomate Mozzarella

Rührei & Nürnberger Bratwürstchen

Fleischsalate & Brotaufstriche

Marmeladen

Brot & Brötchenauswahl

ab 15 Personen 10,00€

+ geräucherter Lachs mit Senf Honig

je 2,50€

+ Fischplatte (Markelle, Hering, Lachs, Forelle)

je 4,90€

Machen Sie ein Brunch aus ihren Frühstück:

+ kleine Schnitzelchen mit Kartoffelgratin

je 8,90€

+ Grillgemüse; Rosmarinkartoffeln; Hähnchenkeulen

je 8,90€

+ Frikadellen in Rahmsauce und Kartoffelstampf

je 7,90€

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 Materialpreiserhöhungen 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 ge reinigtem 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 Staffelnungen 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

