

RESTAURANT

# Dein Jedermanns

@Home



# Gastlichkeit die von Herzen kommt!

Dein Restaurant "Dein Jedermanns" kann auf eine mehr als zwanzigjährige Erfahrung im Catering Bereich zurückblicken. Egal wie groß deine Feier ist, ob fünfzehn oder tausend Gäste wir sind dein zuverlässiger und professioneller Partner wenn es um Gastlichkeit und guter Küche geht. Dein Jedermanns, ist eines der Restaurant die auf Regionalität und Nachhaltigkeit achtet. Für uns ist es wichtig das unsere Lebensmittel höchste Qualität haben und wir mit Bauern und Produzenten der Umgebung zusammenarbeiten.

Wir freuen uns dich, bei der geplanten Feier, zu unterstützen

*Bjoern Penno*



---

## *Unsere kalten Buffet Ideen*

---

### **Das Neustädter Buffet**

(ab 15 Personen)

Medaillons vom Schweinefilet, kleine Hähnchenschnitzel mit Obst, Roastbeefplatte mit Remoulade, Lachsplatte mit Honig Senf-Dip, Vitteloto tonnato Putenbrust an Thunfischkarpersoße, Käseauswahl mit Trauben, Salatauswahl mit Dressings, Oliven, gefüllte Peperoni mit Frischkäse, Mousse au Chocolat mit Vanillesoße, Brotkorb mit Kräuterbutter

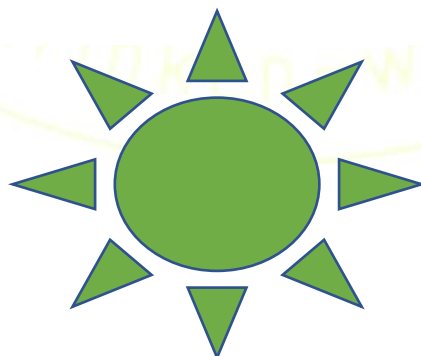
*pro Person 21,90 €*

### **Das Mittelmeer Buffet**

(ab 15 Personen)

Antipasti, Tomate Mozzarella, Fingerfoodvarianten, frischer Salat mit Rucola und Pinienkernen, Italienischer Nudelsalat, Schinkenbroccolisalat, edle Fischplatte mit Gambas- Spießen, Kalte Bratenplatte, Parmaschinken- Melone, Käseplatte, Brotkorb, Schmalz, Kräuterbutter mit Dips

*pro Person 24.90 €*



---

## *Unsere kleinen Leckereien...*

---

### **Ab 10 Personen**

#### **Mediterranes Salatbuffet:**

Geflügelsalat Toscana, Griechischer Hirtensalat, Italienischer Nudelsalat, Thunfischsalat, Antipasti

*pro Person 11,90€*

#### **Kalte Fischplatte:**

Echter Räucherlachs, Pfeffermakrelen, Gambas, Fischterrinen, geräucherte Forellenfilets, Matjes, Sahnemeerrettich

*pro Person 10,90€*

#### **Internationale Käseplatte:**

Französischer Rohmilchkäse, Leerdammer, Nusskäse, Blauschimmelkäse, Camembert, verschiedene Käsepasteten

*pro Person 8,90€*

#### **Antipasti:**

Schalotten in Balsamicojus, Gegrillte Champignons, Oliven in Knoblauchöl, Paprika, Zucchini, Aubergine, Artischocken, Tomaten mit Mozzarella und Basilikum

*pro Person ab 9,90€*

#### **Tapas Mediterrane Spezialitäten**

Datteln im Speckmantel, Seranoschinken, Chorizo, Garnelenspieße mariniert, Hähnchenspieße, Tomate Mozzarella Basilikum, Manchego und Hirtenkäse, Brotauswahl mit Aioli,

*pro Person 14,90€*

#### **Vitello Tonnato – Kalbfleisch rosa an Thunfischkapernsoße**

*pro Person 8,90€*

---

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

---

## **Sektfrühstück**

(ab 10 Personen)

Kalte Fischerplatte, Bratenplatte, Schinkenplatte, Aufschnittplatte, Käseplatte, Brotkorb und Butter, Obstsalat, Rührei mit Speck

*pro Person 16,90 €*

## **Brunch**

(ab 15 Personen)

Rindfleischsuppe, Antipasti, Fischplatte, Käseplatte, Bratenplatte, Schinkenplatte, Aufschnittplatte,

Brotkorb und Butter, Italienischer Nudelsalat, Schweinefiletgeschnetzeltes mit frischen Champignons und Spätzle

*pro Person 19,90 €*

## **Erweiterungen für dein Frühstücksbuffet:**

+ geräucherter Lachs mit Senf Honig  
je 2,50€

+ Fischplatte ( Markelle, Hering, Lachs, Forelle)  
je 4,90€

+ kleine Schnitzelchen mit Kartoffelgratin  
je 8,90€

+ Grillgemüse; Rosmarinkartoffeln; Hähnchenkeulen  
je 8,90€

+ Frikadellen in Rahmsauce und Kartoffelstampf  
je 7,90€

---

## *Was auf dem Finger!*

---

### **Fingerfood Exklusiv (ab 15 Personen)**

Mini-Hähnchenfilet-Spieße, Schweinefilet-Spieße, Hähnchen-Nuggets, Gambas-Spieße, Antipasti-Spieße, Blätterteig-Variationen, gefüllte Wraps, Forellen-Rillette, gefüllte Champignons, große Brotauswahl, Kräuterbutter, verschiedene Frischkäse-Sorten, Antipasti-Platte, Carpaccio vom Rinderfilet, Vitello tonnato, Schinken-Melone, italienischer Nudelsalat

*(Änderungen vorbehalten) pro Person 22,90 €*

### **Fingerfood Buffet**

Mini-Hähnchenfilet-Spieße, Schweinefilet-Spieße, Mozzarella-Sticks, Hähnchen-Nuggets, Antipasti-Spieße, Mini-Frühlingsrollen, bunte Frikadellen, Blätterteig-Variationen, gefüllte Hähnchen- & Schweinefilets, kleiner Brötchenkorb, verschiedene Dips

*pro Person 16,90*

### **Fingerfood vegetarisch**

Minifrühlingsrollen mit Asia Dip, Antipasti Spieße Zucchini, Champignon, Paprika, Tomate Mozzarella Spieße, Kl. Gemüsefrikadellen, Kl. Gemüsenuggets, Mini Wraps gefüllt mit Bulgursalat, Mini Gemüsequiche, Kl. Blätterteighäppchen mit Gemüse und Käse gefüllt, Kl. Asiasalate im Glas serviert, Kl. Frische Salate Wildkräuter, Tomate, Hirtenkäse im Glas serviert

*pro Person 14,90€*

---

# Unser Schnitzel

Unser Party -Tipp!

## Büfett

Unsere Schnitzel:

- Panierte Schweineschnitzel
- Putenschnitzel Natur
- Putenschnitzel in Knuspert-Mantel

Unsere Saucen:

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

Beilagen:

- Kartoffelgratin
  - Bratkartoffeln
  - Curcumareis
  - Karoffelspalten mit Rosmarin
- a´ Person 18,90€

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!

## Vegetarische & Vegane Speisen

Das Vegi Buffet

Marinierte Gemüse

Tomate Mozzarella

Bulgur Salat mit Nüssen

Rote Bete Salat mit Linsen und Ziegenkäse

Brotaufstriche & Brotauswahl

Hausgemachte Gnocchi  
in Käsesauce mit gebratenen

Zucchinalern

Falafel-Bällchen  
mit Tomatensauce und Pfannengemüse



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 19,90€

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 Aioli

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

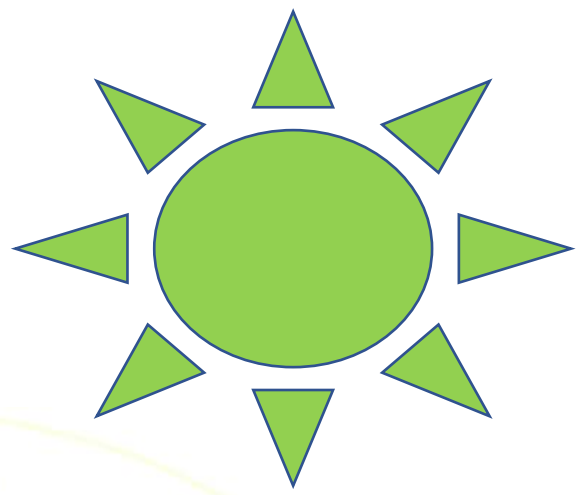
Preis pro Person ohne Salat € 25,90



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 24,90€



# 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 23,90€

- helles & dunkles Mousse au Chocolat

ab 10 Personen

# 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 Hechtterrinen 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



## 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 Erdnüssezeugnisse

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 das unsere Speisen Allergene enthalten können. Sprechen Sie uns bei Fragen bitte an.  
Technologisch unvermeidbare Spuren von Allergene 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 Materialpreisstörungen 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 Buffetlieferungen werden 7% berechnet. Bei Buffetlieferungen 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. Tischwärmegegeräte (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

## Was Sie noch wissen sollten...

Unsere Jedermanns Gerichte können erst ab 15 Personen zubereitet werden. Unsere Preise beinhalten schon die gesetzliche Mehrwertsteuer. Sollen wir für Sie das Büffet aufbauen, müssen wir einen anderen Steuersatz berechnen. Alle Preise und Angebote sind bis zur Auftragsannahme freibleibend. Ab einem Bestellwert von 200.00€ wird innerhalb von 4km bis zur Haustür, keine Anlieferungspauschale berechnet. Jeder weitere gefahrene Kilometer wird gesondert berechnet. Möchten Sie das Büffet, von uns aufgebaut haben, richtet sich der Preis nach dem Aufwand. Wir möchten Sie bitten, daß dann ausreichend Tische und Stromleisten auf den dafür vorgesehen Büffettisch vorhanden sind. Um Verzögerungen beim nächsten Kunden zu vermeiden. Er wird Ihnen und vor allen Dingen uns, sehr dankbar sein. Mindestbestellwert 150.00€. Sollten wir Ihren Auftrag entgegen genommen haben müssen Sie eine Anzahlung leisten. Bestellen Sie 14 Tage vor der Auslieferung ab, müssen wir Ihnen 10% des Auftragswertes in Rechnung stellen. Ab 7 Tage vor Auslieferung, werden die bestellten Waren voll in Rechnung gestellt. Sie möchten feiern, unsere Arbeit beginnt Alle Büffets, kalte und warme Speisen, sowie Salate, werden frisch zubereitet; deshalb ist unsere Ware von hoher Qualität und unübertroffen frisch. Sie haben eine Reklamation? Eindeutige Mängel können von uns nur berücksichtigt werden, wenn die Reklamation sofort nach Erhalt der Lieferung erfolgt. Der Umtausch von falsch bestellten Waren ist nicht möglich. Für unsachgemäße Lagerung durch den Kunden übernehmen wir keine Haftung. Sie geben unsere Serviceartikel zurück Bis spätestens zum dritten Tag nach der Lieferung, erwarten wir unser Leihgeschirr ( Chafing Dish, Platten, Schüssel, Vorlegebesteck u. s. w.) gereinigt zurück. Haben Sie keine Zeit oder Lust auf das Bringen und Reinigen? Auch kein Problem, wir können es für Sie übernehmen. Bitte erfragen Sie, den Preis der Reinigungspauschale. Sollte etwas zu Bruch gehen oder etwas fehlen, stellen wir Ihnen dieses zum Selbstkostenpreis in Rechnung. Falls Sie die Leihartikel nicht rechtzeitig zurückbringen, berechnen wir Ihnen pro Tag und Fehlteil eine Nutzungsentschädigung von 5.00€. Zusätzlich behalten wir uns die Geltendmachung eines weiteren Schaden vor. Wir bitten um Verständnis! Für Serviceartikel die von uns abgeholt werden, berechnen wir die Fahrtkosten extra. Rücknahme des Büffet- Equipment Montag, Dienstag, Mittwoch, Donnerstag & Freitag bitte nach Vereinbarung! Sollten sie mit uns keinen Termin vereinbart haben & sie kommen außerhalb der vereinbarten Zeit können wir das Büffet- Equipment leider nicht entgegen nehmen! Jetzt geht es an die Geldbörse Unsere Lieferungen sind ohne jeden Abzug bei Anlieferung in bar zu zahlen. An alle gelieferten Waren, behalten wir uns das Eigentumsrecht bis zur vollständigen Bezahlung vor. Das noch zum Schluss Gerichtsstand und Erfüllungsort sind für beide Vertragspartner Essen. Die allgemeinen Geschäftsbedingungen werden als Vertragsbestandteil anerkannt. Besuchen Sie uns im Internet! **www. jedermanns.net** Bitte haben Sie für eventuelle Druckteufel Verständnis! Stand 01.02.2021 Alle vorherigen Büffethefte verlieren mit dem Erscheinen des neuen Heftes ihre Gültigkeit.



# 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