



DAS KAFFEEHAUS
CAFÉ & CATERING

Unser Angebot für Ihre Veranstaltung

Veranstaltungsprofil:

- **Catering**
- **Full-Service-Catering**
- **Kalt-warme Speisen**
- **Getränke**
- **Mitarbeiter**
- **Diverses Equipment**

**Das Kaffeehaus
Café & Catering**

Eine Marke der

**Artemed Seniorenzentren
GmbH & Co. KG
Rosenblick Peine
Falkenbergerstraße 31d
31228 Peine**

Ansprechpartnerin:

Nicole Berenz

Telefon: (05171) 506-0

Telefax: (05171) 506-501

E-Mail: info@rosenblick.de



DAS KAFFEEHAUS
CAFÉ & CATERING

Specials für schöne Feiern

Deftiges für jeden Anlass:

**Ganzes Spanferkel vom Grill mit Sauerkraut, Ofenkartoffel und verschiedenen Salaten
Ab 20 Personen 15,50 € p. P.**

Sie planen Ihre Hochzeitsfeier?

Ob Büffet, Menü oder all inklusive, wir helfen, den wichtigsten Tag Ihres Leben zum schönsten Tag zu gestalten. Eine dreistöckige Hochzeitstorte aus unserer hauseigenen Konditorei gibt es gratis als unser Hochzeitsgeschenk an Sie.

Preis auf Anfrage

Sie haben Gäste bei sich zu Hause eingeladen?

Unser Koch bringt die Speisen, Getränke und Geschirr mit. Er kocht für Sie exklusive, räumt auf, reinigt die Küche und nimmt das schmutzige Geschirr wieder mit. Selbstverständlich bringt er auf Wunsch eine Servicekraft mit.

Preis auf Anfrage



Zum Empfang und für den kleinen Hunger

Canapés vom französischen Bauernbaguette

Roastbeef mit Remouladensauce
Räucherlachs mit Sahnemeerrettich
Forellenfilet mit Silberzwiebeln
Serranoschinken mit Melone
Walnusskäse mit Orangenfilet
Krabbensalat mit Ananas

Einheit: Stück
Preis in EUR: 1,80

Sandwiches, Laugenstange oder Bagels

belegt mit
Edamer
Edelsalami
gekochtem Schinken
Kräuterfrischkäse
Die Sandwiches werden garniert mit Salat, Gurke und Tomate

Bagels bereiten wir gerne auf Wunsch mit Frischkäse oder Thunfischcreme zu. Bei Bedarf und nach rechtzeitiger Absprache werden auch Brötchen und Vollkornbrötchen auf Anfrage mit Produkten Ihrer Wahl belegt.

Einheit : Stück
Preis in EUR: 2,50

Sonstiges

	Portion	Preis in EUR
Fingerobst	Stück	1,80
Exotischer Obstspieß	Stück	1,80
Obstkorb mit Früchten (10 Personen)	Korb	15,00
verschiedenes Teegebäck	Kg	15,50
Salzgebäck	Kg	6,50
Joghurt versch. Sorten	100g	0,80



Snacks

	Einheit	Preis in EUR
Wiener Würstchen Mit Partybrötchen inkl. Senf/ Ketchup	Paar	1,90
Weißwürste mit süßem Senf und Brezel	Paar	2,30
ofenfrischer Fleischkäse mit süßem Senf und Brötchen	Stück	2,70
Bauernfrikadelle mit Senf und Brot	Paar	2,10
Kartoffelsalat	kg	6,50

Wraps

**Wrap „Veggi“
Saftiger Weizentortilla mit Tomate, Zucchini, Paprika
und Oliven in Pestodressing**

**Wrap „Gourmet“
Saftiger Weizentortilla mit Räucherlachs, grünem
Spargel und Ei in Honig-Dill-Creme**

**Wrap „Adventure“
Saftiger Weizentortilla mit Geflügelfleisch, Paprika
und Tomaten in Chili-Erdnuss-Dressing**

Einheit: Stück 1,80



Aus dem Suppenkessel

Klassiker

Hochzeitssuppe mit Eierstich und Klößchen
Blumenkohlsuppe mit Hummerbutter und Croûtons
Tomatensuppe mit Sauerrahm
Karotten-Orangensuppe mit Sonnenblumenkerne
Maultäschlesuppe mit Schnittlauch
Kartoffelrahmsuppe mit geröstetem Speck

Einheit **0,25l**
Preis in EUR **2,80**

Ungarische Gulaschsuppe
Korsische Fischsuppe mit Edelfischen und Sauce
Rouille
„Mulligatawny“ Indische Currysuppe mit Huhn
Weisse Tomatensuppe mit Quark-Pesto-Nocken

Einheit **0,25l**
Preis in EUR **3,80**

Sommersuppen

	Einheit	Preis in EUR
„Gazpacho“ eisgekühlte spanische Gemüsesuppe mit frischem Knoblauch	0,25l	4,00
Geeiste Gurkensuppe mit Dill und Shrimps	0,25l	4,50
Geeiste Hummersuppe mit Galiamelone und Pfefferminzschmand	0,25l	5,80



Kalte Vorspeisen

	Einheit	Preis in EUR
Honigmelone mit einer Auswahl an ital. Schinken und Salami	Portion	4,80
Tomate-Mozzarella mit Balsamicoglaze	Portion	4,50
Antipasta-Teller mit eingelegten und marinierten Spezialitäten aus der Toskana	Portion	6,00
Carpaccio vom Rinderfilet mit gerösteten Pinenkernen, Rucola und Zitronen- Olivenöl-Marinade	Portion	7,00
Meerbarbenfilet auf Ratatouille mit Salat „Mesclun“ (Kräutersalat) und Olivencroustini	Portion	7,00

Risotto

Die Italiener nehmen für Risottos vorwiegend Arborio-Reis. Er wird mit wenig Brühe gekocht und mit einem Spritzer trockenem Weißwein und frisch geriebenem Parmesan abgeschmeckt.

	Einheit	Preis in EUR
Risotto „Funghi“ mit Champignons und Austernpilzen	Portion	5,00
Risotto mit Melone mit Galiamelone und gebratenen Entenbruststreifen	Portion	7,50
Risotto mit Hähnchen mit Apfel, Staudensellerie und Hähnchenbruststreifen	Portion	7,50



Hauptgerichte

...vom Geflügel	Einheit	Preis in EUR
Hähnchenbrust in Champignonrahm mit Spätzle und Salat	Portion	8,50
„Piccata Milanese“ von der Pute in Tomaten- sauce mit Romanesco und Spaghetti	Portion	9,50
Maispoullardenbrust gefüllt mit Mango und Zitronenthymian mit mediterranem Gemüse und Polenta	Portion	11,50
Perlhuhnbrust in Geflügeljus auf Birnen- Bohnen-Speck-Gemüse und Süßkartoffeln	Portion	13,50

...vom Schwein	Einheit	Preis in EUR
Hamburger Sahnebraten in Bratensauce mit Mischgemüse und Petersilienkartoffeln	Portion	7,50
Jägerschnitzel mit Champignons a la Creme mit Marktgemüse und Schweizer Rösti	Portion	8,50
Schweinerücken „Andalusische Art“ mit Zucchini und Schafs- käse überbacken, Risoleé- Kartoffeln und Salat	Portion	9,50
Schweinefilet-Medaillons in gelber Paprikarahmsauce mit glacierten Karotten und Spinatnudeln	Portion	12,50



...vom Rind	Einheit	Preis in EUR
Wiener Rindersaftbraten in Bratensauce mit Wurzel- gemüse und geschmelzten Kartoffelknödeln	Portion	12,00
Schwäbischer Zwiebelrostbraten Rumpsteak in Zwiebelsauce mit Speckwirsing und Schupfnudeln	Portion	17,00
Rinderfilet mit Sauce Bernaise, Bohnenbündchen und Macaire Kartoffeln	Portion	19,00
Kalbsfilet mit Riesengarnelen auf Zitronengras, mit gebratener Zucchini und Melonenrisotto	Portion	21,00

...vom Fisch	Einheit	Preis in EUR
Rotbarsch in Limettensauce mit Karotten-Fenchel- Gemüse und Wildem Reis	Portion	9,50
Lachstranchen in Dill-Gurken-Shrimps- Schmand mit Brokkoli und Reis	Portion	10,00
Zanderfilet in Beurreblanc mit Zuckerschoten und Butterkartoffeln	Portion	11,50
Seeteufel mit Parmaschinken, Salbei, mediterrane Gemüse und Risotto	Portion	16,50



Süßes

Dessert

	Einheit	Preis in EUR
Mallorquinischer Quarkflan mit Heidelberragout	Portion	4,00
Zweierlei Mousse au chocolate mit frischen Früchten	Portion	4,00
Weißes Schokoladenparfait mit Vanillepolenta	Portion	4,00
Panna Cotta mit Erdbeersauce	Portion	4,00
Crème Brûlée mit Nougat und exotischen Früchten	Portion	4,00

Verschiedene Kuchenspezialitäten aus unserer eigenen Konditorei

	Einheit	Preis in EUR
Torte nach Wahl (Creme, Sahne)	Torte	29,00
Torte mit Marzipanrosen oder Aufschrift	Torte	34,00
Obstkuchen rund	Kuchen	18,00
Blechkuchen	Stück	1,65
Torten für besondere Feiern auf Anfrage		



Fingerfood für den Steh-Empfang

„Fernöstlich“

Asia Chicken Cigar

Frühlingsrolle gefüllt mit Glasnudeln

Yakitori Spiess vom Hähnchen mit Chili

**Süß-scharf mariniertes Geflügelbrustfilet mit Paprika
gebackene Banane**

„Bayrisch“

Mini-Leberkäse mit süßem Senf

Fleischpflanztel mit Radi

Mini-Schnitzel mit Früchten garniert

Käsespieß mit Weintrauben

Kaiserschmarrn mit Kirschen

„Amerikanisch“

Mini-Wraps gefüllt mit Geflügel

Chili Poppers mit Guacamole

Chickensticks mit Salsa Texicana

Chili & Cheese Nuggets im Teigmantel

Obstspieß mit exotischen Früchten

„Italienisch“

Baby Mozzarella mit Kirschtomaten und Pesto

Crostini mit schwarzen Oliven

Melone mit italienischem Schinken

Mozzarellasticks gebacken mit Knoblauch und

Kräutern

Pana Cotta mit Himbeersugo

„Französisch“

Flammkuchen mit Creme Fraiche

Mariniertes Hähnchenfilet am Spieß

Fischstick „Lemon“

Lachs im Blätterteig

Käsespieß mit Weintrauben

Einheit

Preis pro Person

5 Teile

5,60

8 Teile

8,50

12 Teile

13,00



Rustikales Buffet

Vorspeisen

**Schwäbischer Wurstsalat
in Essig-Öl-Marinade**

Speckkartoffelsalat mit Schnittlauch

**„Oldenburger Schlachteplatte“
mit Pressack, Landjäger, Blutwurst**

**Obazter, angemachter Käse
mit Paprika und Zwiebeln**

**Bauernbrot, Brezel mit Butter
und Kräuterbutter**

Hauptgänge

Leberkäse in Zwiebelsauce

Kasselerbraten in Braunbiersauce

**Weißwurst mit süßem Senf und Laugen-
stangen**

Sauerkraut

Risoleekartoffeln

Dessert

Bayrisch Creme mit Fruchtsauce

Frischer Obstsalat mit Schlagsahne

Pro Person 21,80 €



Buffet „Von Hamburg bis Venedig“

Vorspeisen

„Hamburger Fischplatte“

Ganzer pochierter Lachs, Bismarckhering, Matjes und Rollmops, Rote Zwiebeln und Hausfrauensauce, Sahnemeerrettich

Strauchtomaten

mit Mozzarella und Basilikum

Honigmelone mit italienischem Landschinken

Fingerfoodauswahl

mit verschiedenen Füllungen und Dips

Baguette und Butter

Hauptgänge

Hähnchenbrust in Paprikarahmsauce

Schweinefiletmedaillons in Waldpilzsauce

Lachstranchen in Beurreblanc

Kartoffelgratin

Reis

Gemüseauswahl

Dessert

Rote Grütze mit Vanillesauce

Mousse au Chocolate mit frischen Früchten

Creme Caramel mit Orangenlikör

Pro Person 26,30 €



Buffet „In 40 Tagen um die Welt“

Vorspeisen

**Lachsvariation „St. Gilbert“
mit Stremelachs, Tatar und Graved
Lachs**

**Antipasti
mit marinierten und
eingelegten Spezialitäten**

**Serranoschinken und Coppa di Parma
mit Feige und Melone**

**Shrimps-Cocktail „New Orleans“
mit Ananas und Thousand Island Sauce**

Baguette und Butter

Salate

**Geflügelsalat mit Kirschtomaten
und grünem Spargel**

**Eingelegter korsischer Schafskäse
mit Thymian und Honig**

**Verschiedene Blattsalate und Rohkost
mit Dressings**

Suppe

Chili-Curry-Suppe mit Huhn und Kokos



Hauptgänge

Entenbrust in Walnussauce

Tafelspitz in Meerrettichsauce

**Red Snapper auf Wokgemüse
mit Green Curry Sauce**

Risoleekartoffeln

Duftreis

Kroketten

feinem Marktgemüse

Käse

Käseauswahl mit Trauben und Walnüssen

Dessert

**Mousse au Chocolate mit Williams Christ
Birne parfümierten Früchten**

**Panna Cotta mit Himbeermark im
Weckglas**

Exotische Obstspieße

Pro Person 35,00 €



Menü „Le Canard“

Vorspeise

**Hausgebeizter Orangen-Pfefferminz-
Lachs
mit Honigschmand und Baby Leaf Salat**

Suppe

**Rinderkraftbrühe
mit Wachtelei und feinem Gemüse**

Hauptgang

**Barberie-Entenbrust in Walnussauce
mit Ratatouille und Kartoffelgratin**

Dessert

**Nougat-Creme Brûlée
mit Feigen und Orangen**

Preis pro Person

3-Gang Menü mit Suppe	23,30 €
3-Gang Menü mit Vorspeise	26,30 €
4-Gang Menü	28,10 €



Menü „Subito“

Vorspeisen

Antipasta-Teller
Mit marinierten Zucchini und Auberginen,
eingelegtem Schafskäse
mit roten Zwiebeln und Peperoni,
Meeresfrüchtesalat mit Paprika,
Galamelone mit italienischem Landschinken

Suppe
„Minestrone“
Italienische Gemüsesuppe

Hauptgang

Schweinefilet im Ganzen
mit getrockneten Tomaten, Oliven,
Champignons und einem Hauch von
Oregano
dazu Romanesco mit Mandelöl und
Thymiankartoffeln

Dessert

Panna Cotta mit Himbeersugo
und gebratenem Obstspieß

Preis pro Person

3-Gang Menü mit Suppe	23,30 €
3-Gang Menü mit Vorspeise	26,30 €
4-Gang Menü	28,10 €



DAS KAFFEEHAUS
CAFÉ & CATERING

Menü „der Exot“

Suppe

**leicht pikante currysuppe
mit huhn und lotoswurzel**

Hauptgang

**Red snapper
Mit maniok, kochbanane und süßkartof-
fel**

Dessert

**Creme Caramel
mit leichter Ingwernote
und frischen Früchten**

Preis pro Person

3-Gang Menü mit Vorspeise 25,30 €





Brunch

**Holsteiner Wurst- und
Aufschnittsorten**

**Schnittkäse, Tortenbrie und
Frischkäse**

**Räucherlachs
mit Sahnemeerrettich**

**Joghurt, Quark und
Birchermüsli**

**Ananas- und Birnenkompott
mit Erdbeerjoghurt**

Nutella, Konfitüre und Honig

Butter und Margarine

**Croissant und Marmorku-
chen**

**verschiedene Brot- und
Brötchenauswahl**

Obstkorb mit Obst der Saison

**Nürnberger Rostbratwürste
mit Senf und Ketchup**

gekochte Eier

Rührei mit Kräutern

**Grilltomate
mit Kartoffelwürfeln**

gebratener Speck

**Kaffee, Tee und Kakao
unbegrenzt**

Pro Person 35,00 €



Getränkeauswahl

Weine

Weißwein

	Einheit	Preis in EUR
Mosel Dr. L. Riesling Riesling/ Qualitätswein Mosel/ Deutschland Trocken	0,75 Liter	9,50

**Weinhaus Heger
Grauburgunder/Kabinett
Baden/ Deutschland
Trocken**

0,75 Liter 11,50

Rotwein

	Einheit	Preis in EUR
Ellerstädter Kirchenstück Dornfelder/Qualitätswein Pfalz/ Deutschland Trocken	0,75 Liter	7,50

**Crianza DOC Bodegas Primicia
Spanien/ Rioja
Trocken**

0,75 Liter 9,80

**Bei Bedarf bieten wir eine große Auswahl an Weinen,
auch gerne zum Verkosten.**

Sekt/Prosecco

**IT Linea 071
Prosecco Spumante 0,75 Liter 11,00**

Mumm Dry 0,75 Liter 10,00

Cocktails

**nach Wunsch Stück ab 4,50
Cocktails ohne Alkohol Stück ab 3,60**



Personal

Zur Sicherstellung eines reibungslosen Ablaufes können wir Ihnen während Ihrer Veranstaltung folgende Mitarbeiter zur Verfügung stellen:

	Einheit	Preis in EUR
Servicekraft	Stunde	17,00
Koch	Stunde	19,00
Küchenhilfe	Stunde	15,00
Fahrer	Stunde	15,00

Mietpreis Räumlichkeiten ohne Verzehr

Kaffeehaus inkl. Nebenzimmer

	Preis in EUR
Festpreis (Miete für 8 Std.) (Für Veranstaltungen ohne Verzehr, ohne Service exkl. Endreinigung)	240,00
Jede weitere Stunde	30,00
Endreinigung	50,00

Multifunktionsraum

	Preis in EUR
Festpreis (Miete für 8 Std.) (Für Veranstaltungen ohne Verzehr, ohne Service exkl. Endreinigung)	160,00
Jede weitere Stunde	20,00
Endreinigung	35,00



Equipment-Mietpreise pro Tag

	Einheit	Preis in EUR
Bierglas 0,3l	Stück	0,35
Universal Glas	Stück	0,35
Universal Weinglas	Stück	0,35
Essteller	Stück	0,40
Mittelteller	Stück	0,35
Suppentasse mit Untertasse	Stück	0,30
Dessertschale	Stück	0,30
Kaffeetasse mit Untertasse	Stück	0,30
Menü-Messer	Stück	0,20
Menü-Gabel	Stück	0,20
Menü-Esslöffel	Stück	0,20
Kaffeelöffel	Stück	0,15
Chafing Dishes	Stück	25,00
Serviertablett	Stück	2,50
Glasaschenbecher	Stück	0,20
2-leitige Bier-Zapfanlage	Stück	35,00
5-leitige Coca Cola Zapfanlage	Stück	30,00
Kohlensäure-Flasche	Stück	27,00
Theke mit Spültresen	Stück	50,00
Stehtische	Stück	10,00
Barhocker	Stück	6,00

Weiteres Equipment auf Anfrage. Etwaiger Bruch oder Verlust wird zum Wiederbeschaffungswert in Rechnung gestellt.

Auf Anfrage stellen wir Stehtische und für Ihr Büffet Blumenschmuck.

Wäsche

Tischdecke 80cm x 80cm	Stück	2,00
Tischdecke 130cm x 130cm	Stück	2,00
Tischdecke 130cm x 170cm	Stück	2,00
Tischdecke 130cm x 220cm	Stück	3,40
Schürzen	Stück	0,90
Bistroschürzen	Stück	1,95
Stoffservietten	Stück	1,00
Geschirr-Waffeltücher	Stück	0,60

Transport, Auf - und Abbau nach Absprache.



Wichtige Informationen

Unsere Preise verstehen sich inklusive der derzeit gültigen gesetzlichen MwSt.

Die vom Caterer einzubringenden Geräte und Anlagen werden am Vortag (nach Absprache) auf- und nach Veranstaltungsende wieder abgebaut.

Die benötigte Versorgung/ Entsorgung mit Strom, Wasser und Abwasser, entsprechend der Hygieneverordnung wird von Ihnen sichergestellt.

Die anfallenden Installationskosten, sowie die Kosten für verbrauchte Energie, gehen zu Ihren Lasten und sind im Angebot nicht berücksichtigt.

Zur umweltgerechten Entsorgung stellen Sie in ausreichender Anzahl, dem Abfallgesetz entsprechend, Container kostenfrei zur Verfügung.

Geschirr, Gläser, Besteck und sonstiges Equipment wird nicht automatisch mitgeliefert.

Wir möchten Sie darauf hinweisen, dass die Artemed Seniorenzentren GmbH & Co. KG für die Qualität der Speisen bis zur Anlieferung bürgt. Für den weiteren Verlauf auf Ihrer Veranstaltung (Kühlung und Verarbeitung) ist der Veranstalter selbst verantwortlich. Bei unsachgemäßer Handhabung durch den Veranstalter ist die Artemed Seniorenzentren GmbH & Co. KG für die auftretenden Mängel nicht haftbar zu machen. Dieser Punkt entfällt selbstverständlich, wenn die weitere Verarbeitung und Ausgabe der Speisen ebenfalls durch die Artemed Seniorenzentren GmbH & Co. KG durchgeführt wird.