

HAUSER

Gutes genießen.

Gute Buffets



Für eine individuelle Beratung stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung:
Mo. – Fr. von 7.30 – 18.00 Uhr • Sa. 7.30 – 13.00 Uhr

Fleischerei Martin Hauser • Grotenburgstr. 191 • 47800 Krefeld • Tel. 021 51 / 59 28 01
Fax 021 51 / 59 60 94 • info@hauser-krefeld.de • www.hauser-krefeld.de

Buffet-Vorschläge

Im Folgenden empfehlen wir einige bewährte Kombinationen, die Sie gerne individuell ändern oder ergänzen können. Alle Preise gelten pro Person, inkl. 7% Mehrwertsteuer.

Buffet 1

Gutbürgerliches Buffet

ab 20 Personen

Schweinefilet an Schnittlauchrahm
Rinderbraten mit gebratenen Champignons in Rotwein-Zwiebeljus
Gemüseauswahl der Saison
Frischer Blattsalat mit Balsamicodressing
Kartoffelgratin, Butterspätzle

pro Person 17,95 €

Buffet 2

Deftiges Buffet

ab 20 Personen

Geschmorte Schweinebäckchen
Kleine Rinderrouladen
Gemüseauswahl der Saison
Kartoffelgratin, Pariser Kartoffeln
Baileyscreme, gemischtes kleines Käsebrett

pro Person 23,90 €

Buffet 3

Mediterranes Buffet

ab 25 Personen

Tomate Mozzarella
Parmaschinken mit Melonenkugeln
Anti-Pasti mit Kräuterdip
Vitello Tonnato
Curry-Geflügelsalat (scharf)
Tafelspitz mit Mini-Linsensalat
Ruccolasalat mit Walnüssen, Parmesan und Cocktailtomaten

Rinderrouladen in Rotwein-Zwiebeljus
Schweinefilet in Cognac-Rahmsauce
Kartoffelgratin
Gemüseauswahl der Saison
Tiramisu
Gemischter Brotkorb

pro Person 34,90 €

Buffet 4

Ratsherren-Buffet

ab 20 Personen

Tafelspitz in Gemüsebrühe
Nackenbraten mit Schmorzwiebeln
Gemüseauswahl der Saison
Frischer Blattsalat mit Dressing
Kartoffelgratin, Spätzle

pro Person 19,90 €

Buffet 5

Kaltes Buffet

ab 15 Personen

Kleine Schweineschnitzel
Gebratene Putenbrust auf Ananas
Gemischte Schinkenplatte
Schweinemedaillons garniert
Parmaschinken mit Melonenkugeln
Geflügelsalat, Waldorfsalat, Rindfleischsalat
Kartoffelsalat
Gemischtes Käsebrett

pro Person 24,30 €

Buffet 6

Hauser-Buffer

ab 25 Personen

Schweinebäckchen geschmort
Kleine Rinderrouladen
Hähnchenbrust mit Mandeln
Gemüseauswahl der Saison
Spätzle, Kartoffelgratin, Pariser Kartoffeln
Baileyscreme, gemischtes Käsebrett

pro Person **25,70 €**

Buffet 7

Bayerischer Abend

ab 15 Personen

Kleine Schweinehaxen, Backschinken
Nürnberger Würstchen, Leberkäse
Sauerkraut, Krautsalat
Röstkartoffeln, Speckkartoffelsalat
Brotkorb gemischt, Brezeln
Obazda, Griebenschmalz

pro Person **21,80 €**

Buffet 8

Festliches Buffet

ab 25 Personen

Hähnchencurry
Rinderrouladen mit Champignons
Schweinefilet in Rahmjus
Gemüseauswahl der Saison
Frischer Salat mit Salatsauce
Röstkartoffeln, Kartoffelgratin, Reis
Rote Grütze mit Vanillesauce, Herrencreme
Gemischtes Käsebrett, gemischter Brotkorb

pro Person **30,00 €**

Chefkoch?

Zubereitet werden Ihre Buffets von Martin Hauser jun. Er ist gelernter Fleischermeister, Küchenmeister und Betriebswirt des Handwerks.



Selbstabholer 1

Klassisches Buffet

ab 15 Personen

Hähnchengeschnetzeltes in Weißweinsauce
Schweinegeschnetzeltes in Zwiebelpfeffersauce
Spätzle oder Pariser Kartoffeln
Gemüseauswahl der Saison

pro Person **16,90 €**

Selbstabholer 2

Rustikales Buffet

ab 15 Personen

Spießbraten, Schweinefilet in Rahmjus
Gemüseauswahl der Saison
Kartoffelgratin oder Spätzle

pro Person **18,50 €**

Selbstabholer 3

Gediegenes Buffet

ab 15 Personen

Rindergeschnetzeltes, Rindergulasch
Speckbohnen, glasierte Karotten
Kartoffelgratin

pro Person **20,50 €**

Kommunions- & Konfirmationsbuffet 1

Genießer-Buffet

ab 20 Personen

Klare Rindfleischsuppe mit Einlage
Vitello Tonnato
Parmaschinken mit Melone
Tomate Mozzarella
Kleine Rinderrouladen in Rotweinjus
Schweinefilet in Cognacrahm
Spätzle, Kartoffelgratin
Gemüseauswahl der Saison
Obstsalat mit Vanillesoße

pro Person **29,90 €**

Kommunions- & Konfirmationsbuffet 2

Traditionelles Buffet

ab 15 Personen

Champignoncremesuppe
Anti-Pasti mit Kräuterquark
Blattsalat mit Balsamicodressing
Rinderbraten mit Rotweinjus
Hähnchengeschnetzeltes in Weißweinsauce
Kartoffelgratin, Reis
Tiramisu

pro Person **25,90 €**



Ergänzungen für Ihr Buffet

Hier schlagen wir Ihnen einige Ergänzungen vor, mit denen Sie Ihr Buffet abrunden können.
Nicht das Gesuchte dabei? Rufen Sie uns an: 0 21 51 / 59 28 01, Ansprechpartnerin Anne Hauser.

Schnittchen

Ab 18 Stück insgesamt und 6 Stück je Sorte.
Unsere Mengeneempfehlung: Je nach Anlass
4-8 Stück/Person.

Schnittchen mit Fisch

- belegt mit Rauchlachs
- belegt mit Forelle
- belegt mit Wildlachs
- belegt mit Garved Lachs

Stückpreis 3,50 €

Schnittchen mit Aufschnitt

- belegt mit Parmaschinken
- belegt mit Kasseler / Schweinebraten
- belegt mit gebratener Putenbrust
- belegt mit Kochchinken
- belegt mit rohem Schinken

Stückpreis 3,00 €

Schnittchen mit Käse

- belegt mit hausgemachten Käsecremes
- belegt mit französischem Käse
- belegt mit italienischem Käse
- belegt mit Ziegenkäse
- belegt mit Gouda
- belegt mit Bergkäse

Stückpreis 3,00 €

Slow Food?

Im Smoker garen die Lebensmittel gaaanz langsam.
Einzigartiger Geschmack auch für Ihre Veranstaltung mit unserem Smoker vor Ort.



Salate

Hier finden Sie einen kleinen Auszug aus unserem Salat-Angebot. Preise auf Anfrage.

Salate mit Fisch

Heringsalat (rot)
Heringsfilet in einer feinen Sahne-Sauce
Matjessalat
Krabbensalat
Flusskrebssalat
Meeresfrüchtesalat
Krabbencocktail

Salate mit Fleisch

Fleischsalat
Rindfleischsalat
Geflügelsalat
Geflügelsalat "Asia"
Geflügelsalat mit Curry
Schinken-Lauchsalat
Partysalat
Broccolisalat
Teufelssalat
Speckkartoffelsalat
Zigeunersalat

Vegetarische Salate

Kartoffelsalat nach Art des Hauses
Pellkartoffelsalat
Nudelsalat
Italienischer Nudelsalat
Bunter Nudelsalat
Eiersalat
Bauernsalat
Waldorfsalat
Maissalat
Hirtensalat
Gemüsesalat
Mexikanischer Salat
Krautsalat (Essig, Öl)
Krautsalat (Sahne)

Allergene

Angaben zu den in unseren Speisen verwendeten allergenen Stoffen machen wir Ihnen gerne auf Anfrage.

Bock auf Wurst?

Mit unserem Currywurst-Wagen sorgen wir für schnellen Imbiss mit großer Qualität – z.B. mit unserer hausgemachten Currywurst mit Trüffelpommes.



Suppen & Eintöpfe

Preise und weitere Suppen auf Anfrage.

Zwiebelsuppe nach franz. Art
Rindfleischsuppe
Broccolicremesuppe
Spargelcreme mit Lachs
Gulaschsuppe
Erbsensuppe mit Wurst
Serbische Bohnensuppe m. Wurst
Hühnersuppe m. Hühnchenfleisch
Kartoffelsuppe mit Wurst

Zum Abschluss

Preise pro Person.

Gemischter Brotkorb klein	2,50 €
Gemischter Brotkorb groß	3,00 €
Kräuterbutter	1,90 €
Griebenschmalz	1,90 €
Butter	1,90 €

Desserts

Ab 10 Personen. Preise pro Person.
In Schüsseln angerichtet. Preise für Desserts in
Gläschen auf Anfrage.

Mousse au Chocolat mit Vanillesauce	4,50 €
Herrencreme mit Weinbrand	4,60 €
Rote Grütze mit Vanillesauce	5,00 €
Zitronenquark mit Himbeeren	5,50 €
Erdbeer-Dessert (saisonal)	5,20 €
Panna Cotta mit Himbeerquark	5,20 €
Quarkmousse mit Fruchtcoulis	4,90 €
Frischer Obstsalat	6,50 €
Hausgemachter Schokoladenbrownie mit Vanillesauce	5,50 €

Zu wenig Geschirr?

Wir liefern nicht nur Speisen. Auf
Ihren Wunsch können wir z.B.
auch Geschirr anbieten. Fragen
Sie einfach bei uns nach!



Lieferbedingungen

Vertragsabschluss

Diese allgemeinen Liefer- und Zahlungsbedingungen gelten für alle Catering-Bestellungen. Änderungen der Personenzahl können maximal bis zu 7 Tage vor der Veranstaltung berücksichtigt werden. Unsere Angebote sind freibleibend. Sonstige Vereinbarungen, insbesondere mündliche Vereinbarungen und Zusicherungen, die nicht aus unserem Prospekt ersichtlich sind, werden erst durch eine schriftliche Bestätigung verbindlich.

Lieferung

Die Lieferung erfolgt nach bestem Wissen und Gewissen von fachlich geschultem Personal. Es muss mit Zeitverschiebungen bis zu ca. 30 Minuten gerechnet werden. Für Schäden, die durch Ereignisse höherer Gewalt entstehen, übernehmen wir keine Schadenersatzansprüche. Der Mieter ist verpflichtet, den Mietgegenstand während der Mietzeit ordnungsgemäß und pfleglich zu behandeln. Wenn der Mietgegenstand einer speziellen Behandlung bedarf, so verpflichtet sich der Mieter, den Mietgegenstand ausschließlich zum ordnungsgemäßen Gebrauch der Mietsache einzusetzen und ausschließlich durch Personen bedienen zu lassen, die einen ordnungsgemäßen Gebrauch der Mietsache sicherstellen können.

Mängelrüge

Der Besteller hat die Ware unverzüglich nach Erhalt mit ihm zumutbarer Gründlichkeit zu prüfen. Bei etwaigen Unstimmigkeiten oder Abweichungen der Lieferung sind sofort schriftliche Vermerke auf dem Lieferschein zu machen, oder der Lieferer ist umgehend telefonisch zu benachrichtigen. Bei nachweisbaren Mängeln können wir nach unserer Wahl nachbessern oder kostenlosen Warenersatz liefern. Ein Recht auf Wandlung oder Minderung entfällt, falls etwaige Mängel erst am nächsten Tag oder später beanstandet werden. Für unsachgemäße Lagerung (z. B. Kühlkette unterbrochen) durch den Kunden übernehmen wir keine Haftung.

Zahlung

Sämtliche Zahlungen sind bei Anlieferung/Abholung sofort und ohne jeden Abzug in bar in Euro zu leisten. Bei Verlust oder Beschädigung der Leihgegenstände wird der Wiederbeschaffungswert in Rechnung gestellt.

Preise

Alle Preise sind Bruttopreise inklusive der zum Zeitpunkt der Lieferung gültigen Mehrwertsteuer. Der Gesetzgeber schreibt uns vor, für Lieferungen, bei denen eine reine Speiseliieferung durch zusätzliche Serviceleistungen (Geschirrmiete, Buffetausstattung, Service etc.) ergänzt wird, den vollen Mehrwertsteuersatz von 19 % für die Gesamtlieferung zu erheben. Die Preise sind freibleibend.

Anfahrt

Für die Lieferung innerhalb Krefelds berechnen wir eine Pauschale von 30,00 €, welche bei Anlieferung in bar zu begleichen ist. Die Kosten für andere Orte teilen wir Ihnen gerne auf Anfrage mit.

Rückgabe

Für die Rückführung der Platten und Behälter in sauberem Zustand ist der Kunde verantwortlich. Sämtliche von uns überlassene Ausstattungsgegenstände einer Buffetlieferung wie Platten, Schüsseln etc., sowie das Leergut sind innerhalb von drei Tagen gespült und in ordentlichem Zustand an uns zurückzugeben. Bei Nichtrückgabe werden Ihnen pro Tag EUR 20,00 Leihgebühr in Rechnung gestellt. Im Falle der ungespülten Rückgabe erheben wir eine Gebühr in Höhe von 3,00 € pro Person, ggf. fallen Sortier- / Entsorgungskosten an.

Stornierung

Stornierungen sind bei einem Bestellwert bis zu 1.000,00 € netto bis spätestens 7 Werktage vor Veranstaltung kostenfrei möglich.

Über 1.000,00 € Nettowert gilt: Werden die vereinbarten Leistungen bis 30 Tage vor Veranstaltung storniert, behält sich die Fleischerei Hauser sich eine Entschädigung in Höhe von 30% der vereinbarten Vergütung vor; bis 14 Tage vor Veranstaltung 50% des letztgültigen Angebots bzw. Auftragsbestätigung; bis 7 Tage vor Veranstaltung 75% des letztgültigen Angebots bzw. Auftragsbestätigung danach werden 100% der Vergütung in Rechnung gestellt.

Enthält der stornierte Vertrag Leistungen, mit deren Erbringung Drittfirmen beauftragt wurden, gelten die Stornierungsbedingungen der jeweiligen Drittfirma.

Stand: September 2023. Alle Preislisten älteren Datums verlieren ihre Gültigkeit.