



Eine Auswahl an  
Hand gemachten Spezialitäten,  
zum Schlemmen und Genießen!

Party Service  
& Catering

 **HANDKE**

Was HANDKE macht, ist Hand gemacht.

Godshorn, den 01.01.2018

Guten Tag, verehrte Kundinnen und Kunden,

Individualität und Qualität werden bei uns ganz groß geschrieben. Für Ihre Feiern und Bewirtungen jeglicher Art können Sie unsere Leistungen in Anspruch nehmen.

Ihre Wünsche werden wir nach bestem Wissen und fachlichem Können erfüllt.

Unser Party-Service umfasst die individuelle Planung und Ausführung Ihres Auftrages. Komplett von A-Z aus einer Hand.

Freuen Sie sich auf ein Höchstmaß an Sicherheit, Pünktlichkeit, Produktqualität und an Erfolg und Lob für Sie als Gastgeberin und Gastgeber.

Diese Informationsbroschüre unterstützt Sie bei der Auswahl Ihrer Bestellung. Sie ist ein Auszug unseres Gesamtprogramms. Für Ihre weiteren Wünsche und Fragen, auch außerhalb dieser Aufstellung, stehen wir Ihnen gern in einem persönlichen Gespräch zur Verfügung.

Eine weiterführende Beratung erfolgt persönlich durch unser Team.

Sie finden uns auch im Internet unter:

[www.Fleischerei-Handke.de](http://www.Fleischerei-Handke.de)

Besuchen Sie uns dort einmal, um unsere Geschäfte, unsere Leistungen oder Bilder von Catering und Party-Service zu sehen.

### **HANDKE - Ihr Party-Service**

Fleischerei HANDKE OHG  
Stammhaus: Hauptstraße 18, 30855 Langenhagen  
und 3 x in der Region Hannover  
Tel 0511 78 25 43 Fax 0511 78 33 06 Email [info@Fleischerei-Handke.de](mailto:info@Fleischerei-Handke.de)

## Buffet - Variationen

### Godshorner Ratsherrenplatte

ab 10 Personen

Eine Auswahl von rohem Schinken und hausgemachten

Mettwurstspezialitäten, Sauerfleisch nach Art des Hauses, Herrensteak, Thür. Mett, Niedersachsenwurst, Harzkäse, Schmalz, rustikalem Brot, Butter und Krautsalat.

pro Person 11,50 €

### Buffet Rustikal

ab 10 Personen

Jeweils eine Platte mit Thüringer- und Jägermett, Schinken und Mettwurstsorten, rustikaler Käseauswahl und Schmalz. Je eine Schale Fleisch-, Herings- und Krautsalat. Eine gemischte Brotauswahl mit Butter.

pro Person 12,50 €

### Kleines Festtagsbuffet

ab 15 Personen

Jeweils eine Platte mit: gemischten kalten Bratenspezialitäten, wie : Roastbeef, Kalbs- und Schweinebraten, Kasseler in vielen Variationen, rohem und gegartem Schinken; Geflügelspezialitäten; einer feinen Käseauswahl; reichlich Brot und Butter; eine Schale Geflügelsalat und Holsteiner Matjescocktail

pro Person 15,95 €

### Gourmet Schlemmerbuffet

ab 15 Personen

Ein Arrangement aus Medaillons von Rind und Schwein, gefüllt und natur; dazu Cumberland- und Chili-Sauce. Eine Platte mit Kalb-, Wild-, Geflügelpasteten und gebratene Entenbrustfilets. Zur Fischeauswahl von Aal, Lachs, Heilbutt, Hummerkrabben und anderen reichen wir Meerrettich-Sahne und „grüne 8-Kräuter Sauce“. Eine reichhaltige Käseauswahl, Brot und Butter, Waldorf Salat und „Spezial Rohkostmix“ fehlen ebenfalls nicht bei diesem Buffet.

pro Person 22,90 €

Bei geringerer Personenzahl erhöht sich der Preis um 2,50 € pro Person.

<b><u>Heiße Gourmet - Braten</u></b>		Wir empfehlen 300 - 400g Frischgewicht / Person	€/Kg
<b>Krustenschinken</b>	mild gepökelt; auch nach „Burgunder“ Art		14,50
<b>Hubertus-Braten</b>	Schinken, gefüllt mit Hack, Pilzen, Röstzwiebeln, Käse		14,90
<b>Wiener Rostbraten</b>	rustikal gewürzte Stücke vom Vorderschinken		14,90
<b>Krustenbraten</b>	Schulterbraten mit krosser Schwarte, lecker gewürzt		13,50
<b>Kasseler Kotelett</b>	umhüllt mit Kräutern der Provence		15,40
<b>Kasseler im Blätterteig</b>	gebacken in krossem, gold-gelben Blätterteig		15,50
<b>Kasseler Hawaii</b>	überbackener, mit Ananas gefüllter Nackenbraten		14,50
<b>Rollbraten „Pikantje“</b>	Nackenbraten, gefüllt mit Kochschinken und Gouda		14,90
<b>Godshorner Früchtebraten</b>	mit Äpfeln, Zwiebeln und Majoran		14,90
<b>Spießbraten</b>	marinierter Nackenbraten, mit Zwiebeln gefüllt & Kräutern umhüllt		14,90
<b>Römerbraten</b>	mit herzhaftem Jägermett gefüllter Nackenbraten		14,90
<b>Kasseler Filettopf</b>	an einer würzigen Rotweinsauce; mit Camembert überbacken		15,90
<b>Cognac-Gourmettopf</b>	leckeres Fleisch in einer Cognac-Sahnesauce		16,90
<b>Schweinefilet-Topf</b>	mit Pfifferlingen; überbackenes, zartes Filet		21,00
<b>Schweinefilet-Topf</b>	mit Champignons „Miniature“; überbackenes Filet		19,50
<b>Schweinefilet-Topf</b>	mit Apfel-Calvados; mit Käse überbackenes Filet		19,00
<b>Tessinerbraten</b>	würzig gepökelter Nackenbraten, gespickt und überbacken mit jungem Gouda		14,90
<b>Gyrosbraten</b>			
	mit Zwiebelfüllung		14,90
<b>Farmersaftbraten</b>	magerer Schweinerücken, mit einer milden Lake gewürzt und mit Kräutern umhüllt		15,90
<b>Schwedenbraten</b>	mit Aprikosen und Backpflaumen gefülltes Kotelett		15,90
<b>Filet im Blätterteig</b>	mit Blattspinat umhülltes Schweinefilet, im Blätterteig		19,00
<b>Jungschweinerücken in der Kräuterkruste</b>			15,90
<b>Jungschweinerücken mit Frischkäse-Gemüsehaube</b>			15,90
<b>Spanferkel</b>	mild gepökelt und kross gebraten; wird beim Kunden ausgelöst portioniert; bitte kalkulieren Sie ca. 800g / Person		9,50

# Heiße Gourmet - Braten

alle Preise in € pro Kg

<b>Spanferkelkeule</b>	mild gepökelt und kross am Knochen gebraten	15,40
<b>Spanferkelrollbraten</b>	aus Rücken und Bauch, ohne Knochen	15,40
<b>Grillhaxen</b>	rustikal gewürzt und kross gebraten	Stück 4,95
<b>Sahnegeschnetzeltes</b>	in vielen leckeren Variationen	14,50
<b>Lammkeule</b>	nach Art des Hauses	16,90
<b>Filet-Wellington</b>	Rinderfilet umhüllt von einer Kalbfleischfarce und Blätterteig	58,50
<b>Roastbeef</b>	mit Niedrigtemperatur rosa gegart	37,90
<b>Schmorbraten</b>	gleichmäßige Stücke aus der Jungbullenkeule	17,50
<b>Sauerbraten „Rheinischer“ Art</b>		16,90
<b>Geschnetzeltes „Stroganoff“</b>	mit Pilzen und feiner Rotweinnote	15,90
<b>Hühnerfrikassee</b>	zartes Hähnchenfleisch, delikat zubereitet	14,50
<b>Hähnchenbrustfilet „Hawaii“</b>	mit Ananas und Pfirsich	15,50
<b>Hähnchen „Toscana“</b>	Filet mit Tomate und Mozzarella	15,50
<b>Putenbrust</b>	saftig, gepökelt oder „natur“	15,90
<b>Putenbrust</b>	gefüllt mit Broccoli oder Obst	15,90
<b>Putenschlemmertöpfchen</b>		
	zartes, mariniertes Fleisch mit Früchten angerichtet	15,50
<b>Putengeschnetzeltes Primavera</b>		
	zartes Putenfleisch in fruchtiger Curry-Sauce	14,90
<b>Entenbrustfilet</b>	kross gebraten! -heiß und kalt ein Genuß! -	19,90
<b>Rinderroulädchen</b>	nach Hausfrauen Art gefüllt und gegar	18,90
<b>Involtinis</b>	Kalbsrouladen, gefüllt mit Parmaschinken, Spinat und Mozzarella	31,00
<b>Hirschkeule</b>	, dazu empfehlen wir Preisselbeersoße	19,90
<b>Saucen zum Fleisch</b>		5,75 €/Ltr.

Die Preise inkl. MwSt beziehen sich auf ein Kg Frischgewicht. Wir empfehlen ca. 300 – 400g/Person

Wir liefern in weißen Schalen/ wünschen Sie Chafing dish Geräte (zum Warmhalten) berechnen wir pro Gerät 5,--€

## heiße Beilagen

Preise in € pro Portion:

Speckkartoffelsalat	
kalt oder heiß	2,50
Kartoffelgratin	2,30
Béchamel-Kartoffeln	2,10
Petersilien-Kartoffeln	1,20
Butter-Kartoffeln	1,20
Röst-Kartoffeln	2,20
Kartoffelklöße	1,95
Rösti-Taler	2,10
Spätzle	1,45
Butter-Reis	1,35
Patna- Wildreis	1,85
Birelli und Zöpfli	1,20
Leipziger Allerlei	2,20
Rahm-Rosenkohl	2,45
Sauerkraut	1,80
Apfelrotkohl	1,80
Broccoli-Gratin	2,50
Broccoli mit Mandeln	2,50
Gemüseplatte mit Erbsen, Möhren, Blumenkohl, Broccoli, Prinzessbohnen, Champignons und Rosenkohl	2,95
Folienkartoffel Stück	1,80
Sour Crème 100g	0,95
Nudel-Lachs-Gratin	
mit Blattspinat 100g	1,19
Kartoffel-Gemüse-Gratin	
350 g Portion	3,40

## kalte Beilagen

Preise in € pro 100g:

Masurischer Kartoffelsalat	0,85
bunter Kartoffelsalat mit Gurke und Tomate	0,85
Nudelsalat Mandarin	0,75
Schwäb.Nudelsalat	0,95
Sauerkrautsalat mit Kochschinken und Ananas	0,95
Bayr.Krautsalat	0,70
Sahne-Krautsalat	0,85
Krautsalat mit Schinkenkrusteln	0,95
Weißkraut-Rohkost mit Rosinen und Ananas	0,95
Broccoli-Schinken-Salat	1,55
Griech.Bauernsalat	1,55
Waldorfsalat	1,55
Rohkostmix versch.Dressings	1,30 0,90

## Neu im Sortiment:

Panna Cotta mit Erdbeer-Rhababer-Ragout	1,40
Cappuccino-Toblerone-Mousse	1,65

## Dessert Ideen

Preise in € pro 100g

Rote Grütze	0,99
-nach altem Hausrezept-	
Vanille Sauce	0,89
Frischer Obstsalat mit Geist	1,70
Orangenparfait	1,65
Erdbeermousse mit frischen Erdbeeren	1,65
Fürst-Pückler-Creme	1,65
Rotweincreme mit Himbeeren	1,65
Mousse au Chocolat	1,55
Schwarzwaldcreme	1,65
Vanillemousse mit Rumrosinen	1,65
Zitronencreme	1,45
Champagnermousse	1,75
Tiramisu	1,79
Frische Quarkspeise mit Kirschen oder Himbeeren	1,35
Schokoladenpudding mit Mandeln	0,95
Honig-Zimt-Creme	1,65
<u>neu im Sortiment:</u>	
Crème Brûlée (in kleinen Gläsern angerichtet)	1,95
Griechischer Joghurt mit marinierten Erdbeeren und karamelisierten Nüssen (in kleinen Gläsern angerichtet)	1,95

# Gehobenes Italienisches Buffet

ab 20 Personen

## Vorspeisen

Parmaschinken mit Melone  
Vitello Tonato (Kalbfleisch mit Thunfischsauce)  
verschiedene Antipasti  
Caprese (Mozzarella mit Tomaten)  
Rindercarpaccio mit Zitronenvinaigrette  
Ciabatta und Butter

## Hauptgericht

Involtinis (Kalbsrouladen, gefüllt mit Parmaschinken, Blattspinat  
und Mozzarella) in Tomaten-Käsesauce  
Lachs-Lasagne  
marinierter Schweinerücken mit Kräutern  
Kartoffelgratin

## Dessert

Tiramisu  
Amarettomousse mit Amarenakirschen  
frischer Obstsalat  
Käseauswahl

Preis pro Person 25,00€

als Ergänzung mit zusätzlicher, 8-facher Gemüseauswahl pro Person 26,50€

Preise incl. Warmhaltegeräten.

Bei geringerer Personenzahl ist das Buffet mit Änderungen lieferbar.

## Festliches Buffet für besondere Anlässe

eine kalte Bratenauswahl mit verschiedenem Kasseler, Roastbeef  
und Schweinebraten  
Geflügelvariationen mit Hähnchenbrust, gefüllt und natur, Putenbrustfilet  
und gefüllten Hähnchenkeulen  
Medaillons vom Schwein im Knuspermantel  
und „natur“ mit Lebercreme garniert  
gefüllte Eier auf Schinkenschnitzeln  
eine Käseauswahl, garniert mit reichlich Obst  
eine Fischauswahl mit Lachsvariationen, Forellenfilets, Makrelenschnitten, kleinen  
Rollmöpschen und Meerrettichsahne  
Waldorf-, Broccoli- und „bunter“ Nudelsalat  
eine Brotauswahl mit Partybrötchen und Butter

ab 20 Personen 21,50€ / Person

## Gala-Bufferet nach Art des Hauses

ab 20 Personen

Rehrücken „Baden Baden“ mit Williams Birnen und Preisselbeeren  
Medaillons von Rind und Schwein, auch gefüllt; feinste Pasteten mit Cumberland  
Sauce; Entenbrustfilet und Hähnchen Cordon bleu  
eine große internationale Käseauswahl  
eine große Fischauswahl mit Lachs und Lachspralinen, Forelle,  
Hummerkrabben, Schnitten vom Kräuterlachs, Sahnemeerrettich  
und grüne 8-Kräuter Sauce  
großer Brotkorb mit Brötchen und Butter  
Waldorfsalat, Artischockencocktail, Geflügelsalat, Rohkostsalate mit Dressings  
Fürst Pückler Creme und frischer Obstsalat mit Geist

Preis pro Person 26,90 €

## Warm kaltes Festtagsbuffet No.1

ab 15 Personen

Kasseler Filettopf, an einer würzigen Rotweinsauce  
Kartoffelgratin, ofenfrisches Baguette, gemischter Rohkostsalat, Sahne-Krautsalat  
und Griechischer Bauernsalat

eine Platte mit Bündner Fleisch, rohen und gegarten Schinkenspezialitäten  
eine Platte mit Geflügelspezialitäten, eine Platte mit großer Käseauswahl  
eine vielfältige Fischauswahl, wie: Lachs, Aalfilets, Forellenfilets, Schnitten vom  
Kräuterlachs; dazu Meerrettichsahne und „grüne 8-Kräuter-Sauce“  
eine reichhaltige Auswahl mit gemischten Brot- und Brötchensorten,  
Ciabatta und Butter  
Schokoladenpudding mit Mandeln  
Rote Grütze mit Vanille Soße und frischer Obstsalat mit Geist

Preis pro Person 23,00 €

Preis ab 50 Personen 21,00 €

## Warm kaltes Festtagsbuffet No.2

ab 20 Personen

Godshorner Festtagssüppchen mit reichhaltiger Einlage  
Cognac-Gourmet-Topf, Putengeschnetzeltes „Primavera“  
Kartoffelgratin und Butterreis  
Broccoli mit Mandeln und Eisbergsalat

eine Platte mit gemischten Geflügelteilen  
eine Platte mit kleinen Feuerbällchen  
Europäische Käseauswahl; verschiedene Meeresfrüchte,  
Matjesfilets mit Sahne-Meerrettich  
ein gemischter Brot- und Brötchenkorb incl. Butter  
Tiramisu, garniert mit Früchten  
Vanillemousse mit Rumrosinen

Preis pro Person 24,50 €

Preis ab 50 Personen 22,50 €



# Warm kaltes Festtagsbuffet No.3

ab 20 Personen

## Vorspeisenbuffet

fein angerichtete, wacholdergeräucherte Forellenfilets  
und Variationen vom Norweger-Lachs  
Frutti di Mare; Hummerkrabben in Dillcreme  
Caprese (Mozzarella mit Tomaten)  
Rindercarpaccio mit Zitronenvinaigrette  
Ciabatta und Butter

## Hauptgericht

Schweinefilet-Topf mit Pfifferlingen  
Kartoffelrösti und Eisbergsalat mit Joghurtdressing  
gegrillte Putenbrust mit fruchtiger Curry-Sahnesauce  
Butterreis und Broccoliröschen mit Buttermandeln

## Dessertbuffet

Orangencreme mit Grand Manier  
Mousse nach Wahl  
Schokoladenpudding mit Mandeln

Preis pro Person 24,90 €

# Fingerfood Buffet No.1

ab 15 Personen

Italienische Antipasti  
kleine, warme Gebäckteile  
(Pizza, gefüllter Blätterteig, Strudel usw.)  
zweierlei Putenspießchen  
verschiedene Schinken mit Melone  
Käse- und Capresespießchen  
Fischhäppchen  
Rohkostsalate mit Dressings  
verschiedene Italienische Ciabatta und Butter

Beispielpreis pro Person 19,90

# Fingerfood Buffet No. 2

ab 10 Personen

Italienische Antipasti  
Melone mit Schinken, Capresespieße  
Hähnchenfiletspieße und Hähnchenfetaspießchen  
Partyschnitzel und Partyfrikadellen  
Räucherlachspralinen und Lachs-Spießchen  
Schäfersalat, Pasta Venezia (Ital. Nudelsalat)  
verschiedene Ciabatta und Dips

Preis pro Person 16,90

# Komplettmenüvorschläge

## Vorschlag I

Lammkeule in der Kräuterkruste gebacken  
mit Rosmarin-Sauce  
Bohnenbündchen im Schinkenmantel  
Grilltomaten und Béchamel-Kartoffeln  
Abholpreis ab 4 Personen 65,00 €\*

## Vorschlag II

„Godshorner“ Festtagssüppchen  
Kalbsrücken mit Sherryrahm  
Gemüseauswahl und Mandelkroketten  
Erdbeermousse mit Sahnehäubchen  
Abholpreis ab 4 Personen 91,50 €\*

## Vorschlag III

Kräuter-Creme-Suppe „Gourmet“  
Putenschlemmertöpfchen  
mit Butterreis und Mandel-Broccoli-Bouquet  
Rote Grütze mit Vanille Sauce  
Abholpreis ab 6 Personen 79,50 €\*

## Vorschlag IV

Kartoffelcremesüppchen mit frischen Nordseekrabben  
„Wiener“ Rostbraten im eigenen Saft  
Rahmpfifferlinge und Kartoffelrösti  
Mousse nach Wahl  
Abholpreis ab 4 Personen 57,00 €\*

## Vorschlag V

„Godshorner“ Festtagssüppchen  
Rinderschmorbraten im Bratensaft  
Rahmrosenkohl, Béchamelkartoffeln  
Honig-Zimt-Creme mit Sternfrüchten  
Abholpreis ab 4 Personen 61,00 €\*

## Vorschlag VI

Sauerländer Zwiebelsuppe mit Käsecroutons  
Rinderroulade mit Rahmrosenkohl und Kartoffelknödeln  
Waldbeerenmousse  
Abholpreis ab 4 Personen 62,00€\*

## Herzhafter Jägerbraten

gefüllt mit Hackfleisch, Champignons und Paprika,  
dazu Kaisergemüse und Kartoffelgratin,  
heiß in ofenfesten Schalen

Abholpreis, ohne Réchauds, ab 10 Personen **11,50 €/Person**

## Schinkenmenü

knuspriger Schinkenbraten mit Bratensauce  
7fache Gemüseauswahl, Kartoffelgratin und  
Rote Grütze mit Vanillesauce

Abholpreis, ohne Réchauds, ab 10 Personen **10,95 €/Person**

## Metaxapfännchen

aus dem mageren Schweinerücken, mit Käse überbacken,  
dazu Kartoffel-Gemüsegratin

Abholpreis, ohne Réchauds, ab 6 Personen **9,90 €/Person**

## Hähnchenbrust "Toscana"

zarte Hähnchenbrustfilets, überbacken mit Tomate/Mozzarella,  
dazu fruchtige Tomatensauce  
Butterreis und Broccoligratin

Abholpreis, ohne Réchauds, ab 6 Personen **9,50 €/Person**

⇒ Abholung aus unsere Party-Küche in Godshorn

# Brötchen, Schnittchen und Co.

Wir liefern Ihnen vom **halben Brötchen** über halbe oder viertel **Scheiben Brot** bis zum **Canapé** alles, nach Ihren Wünschen angerichtet.

Der Belag ist immer reichhaltig, die Sorten reichen von rustikal bis sehr fein. Die Teile werden gut bis sehr gut ausgarniert und auf Chromarganplatten angerichtet.

## **Halbe Brötchen oder halbe Scheiben Brot**

- mit Thüringer Mett oder Jägermett 1,45 €
- mit Mettwurst, gem.Aufschnitt, gem. Hartkäse 1,75 €
- mit gemischtem Braten, Rohschinken, Hart-und Weichkäse 1,95 €

## **Sie können auch erhalten:**

- ¼ Scheiben Brot, mit Braten, Schinken, Mettwurst,  
Hart- und Weichkäse 1,75 €
- Canapées mit Medaillons, Pasteten, Braten und Geflügel 2,15 €
- Canapées mit Fisch, wie z.B. Lachs, Forelle Matjes, Aal,  
Krabbensalat 2,25 €

Weitere Kombinationen zwischen Brot, Brötchen mit anderen Belägen sind jederzeit möglich. Bei größeren Stückzahlen oder einfacheren Belägen und Garnituren sind Sonderkonditionen möglich. Bitte sprechen Sie uns an!

## Suppen

			€/Ltr.
Hochzeitssuppe	8,30	Hühnersuppe	7,90
Claire Oxtail	9,90	Chin.Hühnersuppe	8,70
Gulaschsuppe „Spezial“	9,00	Ochsenchwanzsuppe	9,00
Spargel-Creme-Suppe	8,20	Champignon-Creme	8,90
Fünf-Kräutersuppe	8,20	Blumenkohl-Creme-Suppe	8,20
Broccoli-Creme-Suppe	8,20	Sämtliche Eintöpfe	5,90
Kartoffelsuppe mit Lachs	9,40	Kartoffelsuppe Gourmet	8,90
Chili con Carne	8,40	Jägersuppe	9,00

In Kombination mit einem kalten Buffet empfehlen wir 250 ml Suppe/Person.

# Leihgeschirr

<u>Artikel</u>	<u>Einzelpreis netto</u>	<u>Reinigung netto</u>	<u>Endpreis brutto</u>
Speiseteller	0,24 €	0,10 €	0,40 €
Dessertteller	0,24 €	0,10 €	0,40 €
Suppenteller	0,24 €	0,10 €	0,40 €
Suppentasse mit Untertasse	0,32 €	0,20 €	0,62 €
Kaffeetasse mit Untertasse	0,32 €	0,20 €	0,62 €
Sahnekännchen	0,55 €	0,10 €	0,77 €
Zuckerdose mit Deckel	0,65 €	0,20 €	1,01 €
Dessertschale Glas	0,22 €	0,10 €	0,38 €
Menügabel	0,22 €	0,10 €	0,38 €
Menümesser	0,22 €	0,10 €	0,38 €
Dessertlöffel	0,22 €	0,10 €	0,38 €
Dessertgabel	0,22 €	0,10 €	0,38 €
Kuchengabel	0,22 €	0,10 €	0,38 €
Kaffeelöffel	0,22 €	0,10 €	0,38 €
Chafing Dish	5,04 €	0,10 €	6,00 €
Sektkelch	0,32 €	0,10 €	0,50 €
Sektschale	0,32 €	0,10 €	0,50 €
Weißweinglas	0,32 €	0,10 €	0,50 €
Rotweinglas	0,32 €	0,10 €	0,50 €
Longdrink Glas	0,32 €	0,10 €	0,50 €
Biertulpe	0,32 €	0,10 €	0,50 €
Weißbierglas	0,32 €	0,10 €	0,50 €
Getränketresen	15,00 €		17,85 €
Gasgrill	26,00 €		36,89 €
Holzkohlegrill	18,00 €		27,37 €
Stelltisch	9,00 €		10,71 €
Biertisch	4,75 €		5,65 €
Bierbank	3,00 €		3,57 €
Zapfanlage ohne Kohlensäure; nur mit Bierkauf	15,00 €		17,85 €
<b><u>Dienstleistung</u></b>			
Servicepersonal	22,00 €		
Koch / Griller	29,00 €		
Meister / Leitender	36,00 €		
Transport	20,00 €		
Auf- und Abbau	20,00 €		

**Weitere Artikel und Dienstleistungen bieten wir Ihnen  
gern gesondert an.**

# Feste, Veranstaltungen, Getränke, Zubehör

Wir organisieren Ihre Veranstaltung. Neben der Zubereitung und Lieferung der Speisen umfaßt unser Service noch viel mehr. **Messe- und Veranstaltungscatering gehören zu unseren Stärken.** Wir vermitteln Ihnen Räume für jede Art von Feiern. Wir liefern Ihnen Getränke auf Kommission.

Wir verleihen Ihnen Geschirr, Gläser und Bestecke verschiedener Kategorien. Tische, Bänke und Stühle, Zelte, Dekorationen, Tischschmuck, geschulte Mitarbeiter für die Küche vor Ort, Servicekräfte und andere Dienstleistungen bieten wir Ihnen gern detailliert an. Fragen sie uns nach gesonderten Preisangeboten.

## Geschäftsbedingungen

Die Preise dieser Broschüre sind freibleibend. Sie beinhalten die zur Zeit gültige MwSt und sind gültig ab 15.08.2008. Bei Lieferungen mit Service (Geschirr, Personal, usw.) sind wir gesetzlich gehalten, die komplette Netto-Rechnung mit 19% MwSt zu besteuern, dadurch verteuern sich die Bruttopreise. Alle anderen Preislisten verlieren hiermit Ihre Gültigkeit. Sonntags und an Feiertagen berechnen wir einen auftragsabhängigen Aufschlag auf alle Leistungen.

Alle Preise gelten bei Abholung aus dem Hauptgeschäft in Godshorn. Die **Anlieferung** wird zum Selbstkostenpreis von 1,60 €/Km (einfache Strecke) in Rechnung gestellt. Im Nahbereich unserer Godshorner Küche (max. 5 Minuten per Auto) berechnen wir eine Anlieferungspauschale von 5,00 €. Die Geschirr- und Leergutrückgabe erfolgt durch die Kunden in einem unserer Geschäfte. Gegen Rechnung übernehmen wir aber auch die Abholung. Die Logistik kann nach Absprache auch über unsere Filialen erfolgen - damit können die Lieferkosten reduziert werden.

Die ausgeliehenen Gegenstände erbitten wir gesäubert zurück. Fehlmengen und Beschädigungen gehen zu Lasten (Wiederbeschaffungskosten) des Kunden.

Wir freuen uns, für sie tätig zu werden.

Mit freundlichen Grüßen

## **Ihr Party-Service HANDKE**

Godshorn, Hauptgeschäft, Küche und Verwaltung      Hauptstraße 18

30855 Langenhagen Tel. 0511 78 25 43 Fax 78 33 06 Hannover

Produktion: Uferstraße 26, 30926 Seelze/Letter, Telefon: 0511 76813000

Filialen:

Vahrenwalder Str.140    30165 Hannover      Telefon 0511 66 22 67

Isernhagen      Am Ortfeld 65      30916 Isernhagen      Telefon 0511 3747559

[www.Fleischerei-Handke.de](http://www.Fleischerei-Handke.de)