



## Halbe Belegte Brötchen

verschiedene Variationen auf ½ Brötchen belegt & ausgarniert mit :

	Vollkorn	Stückpreis/hell	Stückpreis/
001	Schnitt-Ei	1,30 €	1,40 €
002	Rühr-Ei	1,50 €	1,60 €
003	hausgemachter Eiersalat o. Fleischsalat o. Geflügelsalat	1,50 €	1,70 €
004	versch. Sorten Aufschnitt von Geflügel o. Schwein	1,30 €	1,50 €
005	versch. Sorten Schnittkäse	1,40 €	1,60 €
006	Camembert	1,50 €	1,70 €
007	Tomate – Mozzarella mit Pesto	1,60 €	1,80 €
008	Räucherlachs	2,00 €	2,10 €
009	Roastbeef	2,00 €	2,10 €

## Belegte Canapés & Pumpernickel Taler

Verschiedene Variationen auf Baguettescheiben oder Pumpernickel

	Stückpreis	
010	Schnitt-Ei	1,80 €
011	Rühr-Ei	2,00 €
012	hausgemachter Eiersalat o. Fleischsalat o. Geflügelsalat	2,00 €
013	versch. Sorten Aufschnitt von Geflügel o. Schwein	2,00 €
014	versch. Sorten Schnittkäse	2,00 €
015	Camembert	2,10 €
016	Tomate – Mozzarella mit Pesto	2,20 €
017	Räucherlachs	2,50 €
018	Roastbeef	2,50 €



## Fingerfood – Auswahl

### Fleisch

	Stückpreis
019 Partyboulette mit Gewürzgurke und Paprika garniert	1,40 €
020 Minischnitzel (Schwein)	1,80 €
021 Minischnitzel (Hähnchen)	1,80 €
022 Kasseler Steak lieblich garniert	2,00 €
023 Hirschmedaillons auf Pumpernickel mit Preiselbeeren ( ab 10 Port.)	4,00 €
024 Schweinefilet garniert mit Frischkäse und getr. Tomaten (ab 10 Port.)	3,00 €

### Spieße Allerlei

	Stückpreis
025 Käse-Trauben Spieß	1,80 €
026 Honigmelone-Serranoschinken Spieß	2,50 €
027 Tomate-Mozzarella Spieß	2,00 €
028 Hähnchen-Ananas Spieß	2,00 €
029 Hähnchen-Paprika Spieß	2,00 €
030 Obstspieß	2,50 €

### Gefüllte Überraschungen

	Stückpreis
031 Eierhälfte mit Trüffelmayonnaise und Pecorino	2,20 €
032 Eierhälfte mit Kaviar	1,50 €
033 Eierhälfte mit Räucherlachs	1,70 €
034 Eierhälfte mit Roastbeefröllchen und Frischkäse	2,20 €
035 Tomatenhälfte gefüllt mit Eiersalat oder Fleischsalat	2,30 €
036 Pfirsichhälfte gefüllt mit Geflügelsalat	2,30 €
037 Wrap Röllchen gefüllt mit Räucherlachs	2,00 €
038 Wrap Röllchen gefüllt mit Hühnchen & Pesto	2,00 €
039 Minifrühlingsrolle mit Gemüsefüllung	1,50 €



## AntiPasti-Variationen

		Portionspreis
040	eingelegte Peperoni & Oliven mit Knoblauch und Kräutern ( mind.5 Port.)	4,00 €
041	gebratene Aubergine mariniert in Minz-Joghurt m. Knoblauch (5 Port.)	4,50 €
042	<b><u>Antipastiplatte</u></b>	
	Fenchel, Paprika, Zucchini, getr. Tomaten, geb. Champignons (5 Port.)	4,90 €

## IM WECKGLAS SERVIERT

		Im Weckglas
043	Couscous-Salat mit Falafel und Joghurdip	3,00 €
044	Gemüsesticks mit Kräuterquark	3,00 €
045	Räucherlachs auf gehacktem Ei mit Honig-Senf Dressing	3,50 €
046	Hähnchenbruststreifen auf Oliven-Tomatenreis mit Pesto	3,50 €
047	Minimozzarella & Cherrytomaten auf Rucola und Basilikumpesto	3,00 €
048	kleiner Hähnchenspieß auf Pesto-Nudelsalat	3,50 €
049		
050		

## Hausgemachte Salate (p. Port. 200gr)

		Pro Portion
051	Gurkensalat mit Essig und Dill	2,50 €
052	Tomatensalat mit Zwiebelwürfel	2,80 €
053	Tomatensalat mit Fetawürfel und Basilikum	3,00 €
054	Kartoffelsalat mit Apfel & Gewürzgurke und Mayo	3,00 €
055	Bayrischer Kartoffelsalat mit Essig & Öl	3,00 €
056	Mediterraner Nudelsalat mit getr. Tomaten/Rucola/Moz. und Olivenöl	3,00 €
057	Griechischer Bauernsalat m. Eisberg/Oliven/Feta/Tomate/Gurke/Paprika	3,00 €



## Hausgemachte Suppen & Eintöpfe

			Preis für 250ml
058	Berliner Kartoffelsuppe	auch Vegan	3,50 €
059	Linseneintopf	auch Vegan	3,50 €
060	Möhreneintopf	auch Vegan	3,50 €
061	Grüne Bohneneintopf	auch Vegan	3,50 €
062	Soljanka		3,50 €
063	Chili con Carne		3,50 €
064	Gulaschsuppe		3,50 €
065	Käse-Lauch-Hachfleischtopf		3,50 €
066	Beelitzer Spargelcremesuppe ( in der Saison)		4,50 €
067	Karotten-Ingwer Cremesüppchen mit Kokos		4,00 €

## Brot- & Brötchen / Aufstrich

			Preis
	<b>gemischter Brotkorb mit</b>		
	Partybrötchen, Baguette, Ciabatta und Vollkornbrot		
068	für 10 Personen		20,00 €
069	für 20 Personen		40,00 €
070	für 30 Personen		50,00 €
071	Partyschmalz	pro Portion	2,00 €
072	Butter	pro Portion	1,20 €
143	Laugenbrezel		2,00 €
144	Laugenbrezel mit Butter		3,00 €

**Für kalte Platten ( Schinken, Käse, Aufschnitt oder Räucherfisch) sprechen Sie uns persönlich an.**



## Warme Gerichte

Serviert im Chefining Dish mit Beilage nach Wahl

Preis p. Port.

### **Gerichte vom Schwein**

073	Geschnetzeltes mit Champignons und Zwiebeln in Rahmsauce	8,00 €
074	Geschnetzeltes mit Pfifferlingen, Paprika und Zwiebeln in Rahmsauce	9,50 €
075	Kasslerbraten mit Ananaskraut und Bratenjus	8,00 €
076	Nackenbraten mit Grünen Bohnen und Bratensauce	8,50 €
077	Schweinefilet in Champignonrahm mit Zwiebeln	10,50 €
078	Boulette mit Gemüse nach Wahl dazu Senfsauce	8,50 €

### **Gerichte mit Hähnchen**

079	Hähnchenpfanne mit Champignons und Zwiebeln	9,50 €
080	Hähnchen-Curry mit Ananas und Kokos	9,50 €
081	Hühnerfrikassee	9,50 €

### **Gerichte mit Rindfleisch**

082	Rindergulasch mit Gewürzgurke und Zwiebeln in Rotweinsauce	10,50 €
083	Kalbsgulasch mit Pilzen und Zwiebeln in Rahmsauce	12,50 €

### **Schnitzel Gerichte**

084	Schnitzel vom Schwein	<u>mit Beilagen</u>	9,50 €
085	Schnitzel vom Kalb	- Letscho .o Champignonrahm	14,50 €
086	Schnitzel vom Huhn	- Bratkartoffeln, Kroketten, Reis, Kartoffeln	11,50 €

### **Gerichte mit Fisch**

087	Wildlachsfilet Pfanne mit Spargel und frischem Dill in Rahmsauce	16,50 €
088	Wildlachsfilet Pfanne mit buntem Gemüse in Meerrettichsauce	16,50 €
089	paniertes Schollenfilet mit Kartoffelsalat und Remoulade	12,50 €

### **Vegetarische Gerichte**

090	Gegrilltes Gemüse mit Fetawürfeln dazu Baguette	8,50 €
091	versch. Aufläufe nach Angebot	8,50 €
092	Spaghetti mit Basilikumpesto	8,50 €



## **Kindergerichte**

		Preis p. Portion
093	Pasta mit Tomatensauce	4,00 €
094	Pasta mit Bolognese	4,50 €
095	Fischstäbchen mit versch. Beilagen	4,50 €

**Wildgerichte werden nur auf Anfrage angeboten.**

**Sollte nichts passendes für Sie dabei sein, stellen wir Ihnen auch gerne Ihr Wunschmenü zusammen.**

## **Desserts**

		Im Weckglas
096	Schokopudding mit Vanillesauce	1,80 €
097	Panna Cotta mit Himbeersauce	2,50 €
098	Obstsalat	2,50 €
099	Mousse au Chocolat mit Vanillecreme	2,50 €
100	Naturjoghurt mit Müsli	1,80 €
101	Joghurtcreme mit Erdbeeren	2,00 €
102	Mascarpone Creme auf Fruchtputz nach Wahl	2,50 €

## **Obst**

		Preis pro Portion
333	Obst als Obstkorb	2,00 €
334	Obst mundgerecht geschnitten auf Platten serviert	3,00 €
335	Obstsalat handgeschnitten	2,50 €

## **Kuchen & Torten**

Wir haben ein reichhaltiges Kuchen und Tortenangebot außerdem arbeiten wir auch mit regionalen Bäckern zusammen. Bitte sprechen Sie uns bei Wünschen gerne an.





## Getränkeauswahl

Alle anderen Getränke mit Preis auf Anfrage

			Stückpreis
103	Wasser versch. Sorten	0,2l	1,80 €
104	Wasser versch. Sorten	0,7l	2,50 €
105	Säfte O/A	0,2l	1,80 €
106	Säfte versch. Sorten	1,00l	3,80 €
107	Cola/ Fanta/ Sprite usw.	0,33l	2,00 €
108	Cola/ Fant/ Sprite usw.	1,00l	3,50 €
109	Flaschenbier div.	0,5l	3,00 €
110	Rotkäppchen Sekt	0,1l	2,50 €
111	Rotkäppchen Sekt	0,7l	12,00 €
200	Kaffee Pumpkanne	12 Tassen	15,00 €
201	Tee versch. Sorten	Beutel	0,70 €

**Champagner und hochprozentigen Alkohol bieten wir nur auf Anfrage an**

**Dies ist nur ein kleiner Teil unserer Auswahl, gerne besprechen wir Ihre Veranstaltung in einem persönlichen Gespräch.**

## Anlieferung

**Die Anlieferung in Potsdam kostet einmalig 15,00 €. Außerhalb auf Anfrage.**

**Bitte beachten Sie das nur Equipment mitgeliefert wird das für unsere Speisen benötigt wird. Miete für Geschirr, Gläser, Besteck, Tischdecken, Personal usw. sind gesondert anzufragen und zu bezahlen.**



## **Allgemeine Geschäftsbedingungen für das Catering & für die Durchführung von Feierlichkeiten**

Aufträge müssen schriftlich oder per Mail verbindlich zugesagt werden. Dazu ist eine Anzahlung von 20% der bestellten Gesamtsumme im Voraus in Bar oder als Überweisung vorzunehmen.

Bei Lieferung des Caterings wird die Gesamtrechnung nach Abzug der Anzahlung erstellt. Die gelieferte Ware verbleibt bis zur Vollständigen Bezahlung in unserem Eigentum. Die Restzahlung kann ebenfalls in bar oder als Überweisung vorgenommen werden. Unsere Preise sind zzgl. der zur Zeit geltenden Mehrwertsteuer.

Bei kurzfristigen Stornierungen sind wir berechtigt die entsprechenden Bereitstellungskosten vom Gesamtpreis in Rechnung zu stellen.

3 Tage vor Liefertermin	50%	vom Gesamtpreis
2 Tage vor Liefertermin	70%	vom Gesamtpreis
ab 1 Tag vor Liefertermin	100%	vom Gesamtpreis

Sollte sich nach der schriftlichen Bestätigung des Kunden die Teilnehmerzahl des Caterings ändern, ist dies dem Caterer umgehend schriftlich oder telefonisch mit zu teilen. Bei Unterlassung können keine Ansprüche uns gegenüber geltend gemacht werden.

Nach Lieferung und Aufbau der Speisen übernimmt der Auftraggeber die Haftung zur Lagerung und Kühlung der Speisen. Eventuell auftretende Reklamationen oder Unstimmigkeiten müssen am gleichen Tag erfolgen, spätere Reklamationen werden nicht anerkannt. Für Schäden an unserem Geschirr etc. übernimmt der Auftraggeber die Verantwortung. Für Schäden am Eigentum des Auftraggebers durch unser Equipment & Speisen übernehmen wir keine Haftung sofern dies nicht in unserer Aufsicht geschieht. Gieseke Catering ist ein Familienbetrieb und ist berechtigt den Auftrag abzusagen, geleistete Anzahlungen werden Ihnen in voller Summe zurück erstattet.

Eine Preiserhöhung des bestätigten Angebotes ist dann berechtigt, sofern sich die dem vereinbarten Preis zugrunde liegenden Löhne und Kosten innerhalb 3 Monate ab Vertragsbestätigung ( nachweislich) erhöhen.

Alle Angebote des Anbieters sind freibleibend. Allgemeine Geschäftsbedingungen des Kunden finden keine Anwendung, auch wenn dieser diesen nicht ausdrücklich widerspricht.

### **Datenschutz**

Alle Ihre Daten dienen für uns nur zur Kontaktaufnahme sowie zur Erstellung Ihres Angebots und der Rechnung. Diese Daten werden nicht an Dritte weitergeleitet.

### **Salvatorische Klausel**

Sollte eine Bestimmung dieser Geschäftsbedingungen unwirksam sein, wird davon die Wirksamkeit der übrigen Bestimmungen nicht berührt. Mit Ihrer schriftlichen Bestellung erkennen die diese Bedingungen an, Widersprüche bitte nur in Schriftform.

Mit freundlichen Grüßen

**Guido Gieseke,**

Gieseke Catering