

Partyservice gut und günstig

*Kantine im Helmholtzzentrum für Infektionsforschung
Ihr Spezialist für Betriebsveranstaltungen und Eventcatering*

Inh. Stefan Gerhardt

Inhoffenstraße 7

38124 Braunschweig

Tel. 0531/61819550

Fax: 0531/61819597

E-mail: kantine@helmholtz-hzi.de

*halbe frischgebackene Bäckerbrötchen oder ganze Cocktailbrötchen
delikat belegt; wahlweise mit Mailänder Salami, geräucherter
Putenbrust, Käse, Frikadelle, Ei oder Tomate-Mozarella,
Stück 1,40 ab 50 Stück 1,30 ab 100 Stück 1,20*

*exquisit belegt mit Räucherlach, Serranoschinken, französischem Käse
oder Tomate/Büffelmozzarella
Stück 2,20 ab 50 Stück 2,10 ab 100 Stück 2,--*

*Ausgewählte Canapées garniert – auf französischem Baguette:
(Mindestbestellung 5 St. pro Sorte)*

Räucherlachs Stück 1,50

Französischer Käse Stück 1,50

Hähnchenbrust Stück 1,30

Schinken, Käse, Ei Stück 1,--

Kleine Mundbissen – Fingerfood

Tomaten-Mozarellaspieß

Melonen-Schinkenspieß

Kleine Frikadelle mit gefüllter Olive

Garnele im Teigmantel

Minipizzen

Partygebäck mit Lachsfüllung

Pikantes Plundergebäck

Curryfrischkäse im Tartelett

Je Stück 0,95

Ab 100 Stück 0,85

Ab 200 Stück 0,80

*(Wir empfehlen ca. 5-8 St./Person bei einem Empfang und 12-18 Stück
für eine Abendveranstaltung)*

Unser Service für Kaffeepausen ab 50 Personen

Konferenzpauschale:

*Kaffeepause mit Kaffee, Tee, alkoholfreien Getränken,
Konferenzgebäck, Obst, Jogurt, süßes Plundergebäck*

pro Person 4,90

ganztägige Pauschale 9,80

Mittagslunch nach Wahl

*pro Person 10-19 Euro (ab 100 Personen gewähren wir Ihnen
Sonderpreise)*

Kaffee, Tee

pro Tasse 1,30€

Wasser

0,25 Liter Flasche 1,80€

Apfelsaft

0,2 Liter Flasche 1,80€

Orangensaft

0,2 Liter Flasche 1,80€

Wasser

0,75 Liter Flasche 2,10 €

Apfelsaft

1 Liter Flasche 3,30 €

Orangensaft

1 Liter Flasche 3,90 €

Konferenzgebäck

pro Person 1,205€

*Süße Minis (Ofenfrisches Plundergebäck mit diversen feinen
Füllungen)*

pro Stück 0,70€

frisches Obst

pro Person 1,50

Jogurt

Becher 60cent

Feinkostsalate (ab 3kg)

<i>Kartoffelsalat mit Kräutern(ohne Mayonaise)</i>	<i>kg</i>	<i>4,95</i>
<i>Weißkrautsalat mit Paprika (Hausspezialität)</i>	<i>kg</i>	<i>4,95</i>
<i>Griechischer Hirtensalat mit Schafkäse und Oliven</i>	<i>kg</i>	<i>8,90</i>
<i>Französischer Artischockensalat mit Schafkäse</i>	<i>kg</i>	<i>9,50</i>
<i>Thunfischsalat mit roten Bohnen</i>	<i>kg</i>	<i>8,90</i>
<i>Minimozarella mit Kirschtomaten</i>	<i>kg</i>	<i>12,90</i>
<i>Marinierte Champignons in Balsamico</i>	<i>kg</i>	<i>12,30</i>
<i>Matjessalat „Hausfrauen Art“</i>	<i>kg</i>	<i>9,50</i>
<i>Riesengarnelen in Knoblauch-Sauerrahm</i>	<i>kg</i>	<i>31,90</i>
<i>Lachssalat mit Gemüse und Himbeervinaigrette</i>	<i>kg</i>	<i>16,50</i>
<i>Schwäbischer Wurstsalat</i>	<i>kg</i>	<i>11,50</i>
<i>Nudelsalat mit gekochtem Schinken und Pesto</i>	<i>kg</i>	<i>6,95</i>
<i>Geflügelsalat „Moderne Art“</i>	<i>kg</i>	<i>12,50</i>
<i>Saisonale Salate z.B. Spargelsalat oder Pfifferlingssalat</i>		

Hausgemachte Suppen(ab 20 Portionen)

<i>Hochzeitsuppe mit Mettklößen</i>	<i>Portion 400g</i>	<i>2,50</i>
<i>Ungarische Gulaschsuppe</i>	<i>Portion 400g</i>	<i>2,90</i>
<i>Brokkolicremesuppe</i>	<i>Portion 400g</i>	<i>2,20</i>
<i>Bärlauchsuppe</i>	<i>Portion 400g</i>	<i>2,20</i>

Ab 20 Portionen Sonderpreise

Gemüsebeilagen(ab 20 Portionen)

z.B. Apfelrotkraut, Sauerkraut oder Bayrisch Kraut Portion 1,50

Sättigungsbeilagen(ab 20 Portionen)

z.B. Kartoffelgratin, Reis oder Spätzle Portion 1,90

Fleischspezialitäten(ab 20 Personen) z.B.

<i>Schweinekrustenbraten(Backschinken)</i>	<i>pro Person</i>	<i>4,90</i>
<i>Allgäuer Schweineroulade mit Emmentaler Käse und Schinken gefüllt</i>	<i>pro Person</i>	<i>6,20</i>
<i>Knusprig gebackene Schweinehaxe</i>		<i>3,20</i>
<i>Ofenfrischer Leberkäse</i>		<i>2,90</i>
<i>Geschmorte Lammkeule</i>		<i>4,50</i>
<i>Hähnchenfilet Tessin (mit Putenschinken und Käse gefüllt) in</i>		
<i>Rahmsoße</i>		<i>4,60</i>

Gänsebraten (wir verarbeiten nur ganze Gänse) , sauber zerlegt, mit Apfel-Zwiebel-Rosinenfüllung und Calvadossoße

Portion 9,--

Gerichte, die Sie auch länger warmhalten können:

<i>Chinesische Geflügel-Gemüsepfanne</i>	<i>4,60</i>
<i>Wildgulasch mit Wacholder-Preiselbeersöße</i>	<i>5,90</i>
<i>Chili con Carne</i>	<i>3,50</i>
<i>Sahne-Geschnetzeltes „Züricher Art“ mit frischen Champignons</i>	<i>4,--</i>
<i>Putenbrustgeschnetzeltes in leichter Curryrahmsoße</i>	<i>4,50</i>
<i>Schaschlikpfanne</i>	<i>4,20</i>
<i>Deftiges Rinder-oder Schweinegulasch</i>	<i>4,50</i>
<i>Hausgemachte Käsespätzle mit Speck und Zwiebeln</i>	<i>3,50</i>

Desserts(ab 20 Portionen)

<i>Mousse au chocolat hell oder dunkel</i>	<i>Portion</i>	<i>1,90</i>
<i>Marsalacreme mit Waldbeeren</i>	<i>Portion</i>	<i>1,90</i>
<i>Bayrische Creme</i>	<i>Portion</i>	<i>1,80</i>
<i>Rote Grütze mit Vanillesoße</i>	<i>Portion</i>	<i>1,50</i>

<i>Ofenfrische Laugenbrezel</i>	<i>Stück</i>	<i>1,10</i>
<i>Minilaugenknoten-und Stangen</i>	<i>Stück</i>	<i>0,80</i>
<i>Italienisches Ciabattabrot ca.250g</i>	<i>Stück</i>	<i>2,00</i>
<i>Ofenfrische Baguettestange</i>	<i>Stück</i>	<i>2,00</i>
<i>Partybrötchen</i>	<i>Stück</i>	<i>0,50</i>

Sollten Sie einen Wunsch außerhalb des Angebots haben - bitte sprechen Sie uns an.

Wir erfüllen Ihnen gerne Ihre persönlichen Wünsche.

Kalt-warme Büffets

*z.b. ländliches Bauernbüffet ab 20 Personen
mit schwäbischem Wurstsalat, Geflügelsalat Moderne Art, lauwarmer
Kartoffelsalat*

Tafelspitz mit Gemüsevinaigrette

Ofenfrisches Bauernbaguette

Schweinebraten in der Kräuterkruste auf Ratatouille, dazu

Kartoffelgratin

Kirschwassermousse mit Himbeermark

pro Person 18,50

vegetarisches Büffet ab 10 Personen

*z.b. Gemüsesalat in Himbeervinaigrette, Kohlröllchen mit Schafskäse-
Rosmarinfüllung,*

Frischkäsemousse in Tomatenvinaigrette, Artischokensalat mit

Thunfisch und roten Bohnen,

Minimozarella mit Kirschtomaten und Basilikum

Ofenfrisches Bauernbaguette

Tagliatelle mit grünen Bohnen und Schafskäse

Mousse au chocolat mit Vanillesoße

pro Person 16,30

Italienisches Büffet ab 10 Personen

z.b. marinierte Champignons in Balsamico, Vitello Tonnato,

Gorgonzola-Mascarpone-mousse,

Ratatouillesalat, Scampis in Knoblauch-Sauerrahm

Italienisches Brot

Piccata Milanese (Putenschnitzel in Parmesan-Eihülle gebacken)

Tomatenspaghetti

Marsalacreme mit Waldbeeren

pro Person 22,30

Selbstverständlich können Sie Büffets individuell zusammenstellen.

Wir beraten Sie gerne.

Verleih von Gläsern und Geschirr

<i>Kuchenteller</i>	<i>0,20Euro pro Stück</i>
<i>Großer Teller</i>	<i>0,30Euro pro Stück</i>
<i>Bestecke</i>	<i>0,05Euro pro Stück</i>
<i>Kaffeetassen komplett</i>	<i>0,40Euro pro Stück</i>
<i>Saftgläser 0,2l</i>	<i>0,10Euro pro Stück</i>
<i>Biergläser 0,3l</i>	<i>0,15Euro pro Stück</i>
<i>Wein-und Sektgläser</i>	<i>0,20Euro pro Stück</i>

Warmhalteshavings *3,--Euro pro Stück*
Brennpaste Stück *1,50*

Vertragsbedingungen

Auftragswert zahlbar in Bar oder per Rechnung

Innerhalb von 10Tagen

*Alle Preise gültig bei Abholung oder Lieferung auf dem
HZI-Gelände*

Anlieferungskosten in Braunschweig bis

250 Euro Auftragswert 20,--Euro,

bis 500 Euro Auftragswert 15,-- Euro

ab 500 Euro Auftragswert kostenlos

*Anlieferung bis 25km Umkreis (z.b. WOB,GF) Preis nach
Absprache*

Mietkoch

*Selbstverständlich können sie uns auch mieten. Wir kaufen die Zutaten
für Ihr Wunschmenü ein, bereiten bei uns vor , kochen dann bei ihnen
und übernehmen auch gerne den Service, Abwasch u.s.w.*

Sie bezahlen nur den Materialwert sowie den Stundenlohn

Koch 35,--Euro Servicekraft 20,--Euro

Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer