

Fleischerei

**Bardowicks**

Party Service

**Partyservice/  
Catering**

Ein Genuss für jeden Anlass



Bild: Stefan Mirkus

... mit Leidenschaft zur Perfektion

## Willkommen zu Ihren Gaumenfreuden!

Gesundes und interessantes Essen, Liebe zum Produkt im Detail, klare Linien und dekorative, innovative Präsentationen, alte Werte mit Respekt behandeln.

Das sind die Dinge, mit denen ich Ihnen ein Stück Lebensqualität mitgeben möchte!



*"Wir können den Wind nicht ändern,  
aber die Segel neu setzen."*

*Aristoteles*

# Fingerfood

## Das passt dazu:

Minifrikadellen mit Salsa Allegria	pro Stück	0,80 €
Mini Wiener Backhendl mit hausgemachter Remouladensauce	pro Stück	1,80 €
paniertes Minischnitzel mit Italia Dip	pro Stück	2,00 €
½ gefüllte Eier – nach Art des Hauses	pro Stück	0,90 €
Schweinefiletmedaillons ausgarniert	pro Stück	2,50 €
Antipasti Gläser verschiedene Sorten auch gefüllt	pro Person	2,40 €
Gemüsesticks mit pikantem Dip	pro Person	2,20 €
Obstteller mit verschiedenen Obstsorten	pro Person	3,00 €
Miniburger mit Schweinefilet	pro Person	2,80 €
Pumpernickel Taler mit Ricotta Gemüse Creme	pro Person	1,60 €
Pikante Käse-Petit-Fours	pro Person	1,60 €
Schweinefilet mit Ziegenkäse	pro Person	2,80 €
Kerbel-Avocado-Mousse auf Gurke	pro Person	1,90 €
Melonen mit luftgetrocknetem Schinken	pro Person	1,70 €
Crêpesröllchen mit Lachs	pro Person	2,20 €
Crêpesröllchen mit Putenbrust	pro Person	2,20 €



# Schnittchen, Brötchen & Co.

½ Baguettebrötchen - Partybrötchen mit Deckel  
Kaviarstangen - Körnerbrötchen  
Ciabattastangen - Dinkelbrotstangen

**reichlich garniert und top frisch belegt**

## ..... unsere „Feinen“

- Hausgemachte Bratenspezialitäten oder Kassler
- Uelzener Landschinken oder Lachsschinken
- Hausgemachte Mettwurst oder Salami
- Sahniger Camembert und Käsespezialitäten
- Tomate Mozzarella
- Mango Mozzarella

pro Stück **1,95 €**

## ..... unsere „Edlen“

- Zartrosa gebratenes Roastbeef
- Hausgebeizter Graved Lachs oder Räucherlachs
- Wachholdergeräuchertes Forellenfilet oder Lachsstremel
- Serranoschinken
- Trüffelsalami mit Parmesanrand

pro Stück **2,90 €**

## .....unsere „Rustikalen“

### Wurstspezialitäten

- Hausgemachte Leberwurst in verschiedenen Sorten
- Würziges Schinken- oder Jägermett
- Junger, würziger Käse
- Hausgemachter Radieschenfrischkäse
- Zwiebelfleisch mit frischen Zwiebeln

pro Stück **1,85 €**

**... oder wählen Sie aus unserem Thekensortiment!**

# Die Vorspeisen

200 g pro Person, ab 6 Personen

## Hausgemachte Gemüse-Antipasti

Mit bestem Olivenöl, feinstem 15 Jahre altem Aceto Balsamico di Modena und frischen Kräutern gewürzt. (Auch gefüllt)

pro Person 5,80 €

## Carpaccio vom deutschen Rinderfilet

Vom besten Rinderfilet, ganz klassisch gewürzt mit frischem Zitronensaft, Olivenöl, und schwarzem Pfeffer, dazu frischer Parmesan

pro Person 8,80 €

## Marinierte Hähnchenbrust

mit Mandarinvinaigrette und gerösteten Macadamianüssen

pro Person 6,80 €

## Vitello Tonnato

Zartes Bratenfleisch in Thunfischsauce mit Pinienkernen, Kapern und Parmesan

pro Person 8,50 €

## Hausgemachter Stremellachs

Mit Mango-Papaya-Chutney, Chili und Sesamöl

pro Person 9,50 €

## Roastbeef

zartrosa mit Rucola und Senf-Balsamico-Dressing

pro Person 9,50 €





### **Vorspeisentellerplatte mit „Geflügeltem“**

ausreichend für 10 Personen

- Gebratene Entenbrust mit mariniertem Gemüse
- Putello Tonnato (zarte Putenbrust mit Pinienkernen, Kapern, Parmesan und Thunfischsauce)
- Wiener Backhendl mit Dip
- Marinierte Hähnchenbrust mit Mandarinen, Vinaigrette und gerösteten Macadamianüssen
- Chicken Wings•

**79,00 €**

### **Bardowicks Vorspeisenteller**

ausreichend für 10 Personen

- Schinkenröllchen gefüllt mit weißem oder grünem Spargel und hausgemachter Apfel-Remoulade
- Vitello Tonnato
- Graved Lachs mit Dill-Senfsauce
- Gefüllte Eier mit Frischkäse und Lachsschinken
- Wiener Backhendl mit Dip

**79,00 €**

### **Vorspeisenplatte mit „Geangeltem“**

ausreichend für 10 Personen

- Frischer hausgebeizter graved Lachs mit Dill-Senfsauce
- Räucherlachs-Frischkäseröllchen
- Riesengarnelen mit Dip
- Forellenfilet auf Gurkentalern und Sahnemeerrettich
- Rucola-Röllchen mit graved Lachs

**89,00 €**



# Fingerfood

ca. 400 g. pro Person / ab 20 Personen

## **Einfach aufgespießt – „Spießer-Party“**

- Wiener Backendl mit Dip
- Schinkenröllchen mit Spargel oder Rucola, mit hausgemachtem Dip
- Mozzarella-Tomaten-Spieß mit Pesto
- Mozzarella-Tomaten-Spieß mit Salsa
- Lachswürfel mit Dill-Senfsauce
- Riesengarnele mit Tomatenconfit
- Gebackene Pflaume im Schinkenmantel
- Mini-Ochse am Spieß“ – rosa gebratenes Roastbeef mit hausgemachter Remoulade und Gurke
- Gefülltes Gemüse mit Frischkäse
- Schweinefiletmedaillons, reichlich ausgarnt
- Mousse in Minigläsern

pro Person **24,90 €**

## **Von der Hand in den Mund – „Spring-in-den-Mund-Party“**

- Vitello Tonnato
- Chicorée-Schiffchen mit Frischkäsecreme
- Crostini mit gravad Lachs und Dill-Senf-Creme
- Mini-Schweineschnitzel mit Salsa Allegria
- Mini-Frikadelle mit Senf-Dip
- Wiener Backendl mit Dip
- Gemüsesticks mit Italia-Dip
- Gefülltes Ei mit Frischkäse und Schinken
- Tomaten-Bruschetta mit frischem Basilikum und Olivenöl

pro Person **20,90 €**



# Löffeln Sie es aus!

Alle Preise sind pro Liter angegeben  
Alle Suppen bereiten wir bereits ab 3 Litern für Sie zu.

## **Uelzener Hochzeitssuppe**

Kräftige Rinderbrühe, hausgemachter Eierstich,  
Mettbällchen und frisch gehackte Petersilie

9,50 €

## **Niedersächsische Kartoffelsuppe**

mit Einlage, Sahne und frischem Schnittlauch

7,50 €

## **Italienische Tomatensuppe**

mit viel frischem Basilikum und Reis

7,50 €

## **Exotische Geflügelcurrycremesuppe**

fruchtig exotisch mit reichlich Einlage

9,50 €

## **Waldpilzcremesuppe ... lecker sahnig**

7,50 €

## **Käse-Lauch-Suppe ... „Die perfekte Mitternachtssuppe“**

mit Mais & Porree und mit Hackfleisch

9,50 €

## **Bardowicks Eintöpfe**

Ob Erbsen-, Linsen-, Bohnen-, Steckrüben- oder  
Gemüse Eintopf ...

wir sind die Spezialisten für allerbeste Güte

7,50 €

**Kräftige Gulaschsuppe** nach Fleischer-Art  
die Betonung liegt auf Gulasch ... nicht auf Suppe

9,50 €

## **Chili con Carne**

mit deftigem Rindfleisch, Mais und roten Bohnen

9,50 €

## **Griechischer Bauerntopf** mit Schafskäse

9,50 €

## **Zu Suppen empfehlen wir unsere leckeren**

Scampi-Spieße

pro Stück

2,50 €

Hähnchen-Spieße

pro Stück

1,80 €

## **Zu Eintöpfen empfehlen wir unsere Hausmacher**

Wiener-Würstchen

pro Stück

1,50 €

Schinkenwürstchen

pro Stück

1,90 €



# Heiße Schlacht am kalten Buffet

für Veranstaltungen mit 10 Personen und mehr

## Unser Klassiker – „Bardowicks-Spezialitäten“

(ab 10 Personen)

- Partyschnitzel mit Zwiebelsenf
- Mini-Frikadellen mit Dip
- Gefüllte Eier nach Art des Hauses
- Salate
- Braten-, Wurst- und Salamispezialitäten aus eigener Herstellung
- Räucherlachs mit Limettensahnemeerrettich
- Hähnchenbrüste auf Waldorf Astoria Salat
- Ofenfrische Brot- und Partybrötchenauswahl, Butter

pro Person **19,90 €**

\*zusätzlich mit heißem Hauptgericht und Dessert  
ab 20 Personen

## Jungschweinrücken mit reichlich Bratensauce

- frischem Marktgemüse und Kartoffelgratin
- Mousse au Chocolat
- Hausgemachte Beerengrütze mit Vanillesauce

pro Person **25,90 €**



## Unser Regionales – „Das Uelzener-Bufferet“

(ab 10 Personen)

- Braten-, Wurst- und Schinkenspezialitäten aus eigener Herstellung
- Frisches Schinkenmett
- Zwiebelfleisch
- „Kerniger Stefan“ – unser gekochter Schinken, hauchdünn gehobelt, mit Apfel-Porree-Salat und Meerrettich
- „Bardowicks“ Sauerfleisch mit Remouladensauce
- Räucherlachs und Forellenfilet mit Dill-Senfsauce
- Rustikale Käseauswahl
- Frische Salatvariationen mit Dressing
- Ofenfrische Brot- und Partybrötchenauswahl, Butter

pro Person **19,90 €**

\*zusätzlich mit heißem Hauptgericht und Dessert  
ab 20 Personen

### Uelzener Spanferkelbraten

- Sauce und Ofengemüse und Bratkartofeln
- Hausgemachte Beerengrütze mit Vanillesauce
- Schokomousse

pro Person **+ 6,00 €**



## Unser Festliches

(ab 10 Personen)

- Braten- und Schinkenplatte mit fruchtiger Garnitur
- Rosa gebratene Schweinemedallions
- Kleine Hähnchenkeulen und Hähnchenschnitzel mit Dip
- Käseauswahl mit Feigensenf und Antipasti
- „Kerniger Stefan“ – unser gekochter Schinken mit Apfel-Porree-Salat und Meerrettich
- Fischplatte mit Räucherlachs, Forelle, Graved Lachs, Stremellachs und Dill-Senf-Sauce
- Salatauswahl (z.B. Geflügelsalat, Eiersalat, u.v.m.)
- Gefüllte Eier nach Art des Hauses
- Tomate-Mozzarella mit Rucola
- Mango-Mozzarella
- Ofenfrische Brot- und Brötchenauswahl, Butter

pro Person **23,90 €**

\*zusätzlich mit heißem Hauptgericht und Dessert  
ab 20 Personen

## Zart geschmorter Rinderschmorbraten

- reichlich Sauce, frischem Gemüse und Salzkartoffeln
- Mousse au Chocolat
- Mousse au Vanille

pro Person **+ 6,00 €**



## Unser Mediterranes – „Das italienische Buffet“

(ab 15 Personen)

- Mozzarella mit Tomate und Pesto
- Mozzarella mit Mango und Salsa
- Vitello Tonnato
- Hausgemachte Gemüse-Antipasti mit bestem Olivenöl und feinstem 15 Jahre altem Aceto Balsamico di Modena
- Italienische Salami und Schinken mit Melone
- Italienische Salatvariationen mit Dressing
- Räucherlachs-Carpaccio mit Limetten
- Bunter „Salat alla Sophie“ – mit Rucola, Weintrauben, Parmesan, Nüssen und Vinaigrette
- Carpaccio alla Cipriani
- Ofenfrische Brot- und Brötchenauswahl

pro Person **25,90 €**

\*zusätzlich mit heißem Hauptgericht und Dessert  
ab 20 Personen

### Involtini vom Hähnchen

gefüllt mit Frischkäse, Spinat und Schinken auf toskanischer Sauce,  
Rosmarinkartoffeln, Nudelgratin (warm) veggie

- Tiramisu
- Orangen-Panna Cotta mit marinierten Früchten

pro Person **+ 6,00 €**



## *Klein aber fein*

ab 6 Personen

### **Hausmacher Platte**

Deftige Hausmacher Wurstsorten  
mit Leberwurst, Rotwurst, Mettwurst,  
Schinken und Thüringer-Mett  
mit Sauerfleisch

pro Person **5,90 €**

pro Person **6,90 €**

### **Bratenplatte Wellington**

mit Roastbeef, gegrilltem Kasseler, Lachsschinken  
und Putenbrust und mit frischen Früchten garniert,  
Remoulade

pro Person **6,50 €**

**Käsebuffet** – internationale Spezialitäten mit Früchten  
der Saison verschiedene Schnittkäse, Weich- und  
Frischkäse reichlich garniert

pro Person **6,50 €**

Fischplatten

Räucherlachs, graved Lachs, Stremellachs,  
Forellenfilets, Räucheraal, Shrimps  
Sahnemeerrettich und Senf-Dill-Sauce

pro Person **Tagespreis**

### **Bardowicks Schlemmerplatte** bis 6 Personen

gemischte Braten- und Schinkenspezialitäten,  
Medaillons mit Früchten ausgarniert, Hähnchenbrust auf Waldorf Astoria Salat,  
Lachs und Forelle, Käsespezialitäten, Geflügelsalat,  
Brot, Brötchen, Butter

Dessert: Leckere Quarkcreme mit Früchten

pro Person **17,00 €**



## *Low Carb* ... wenig Kohlenhydrate

- Hähnchenfilet auf Zucchini mit Feta-Tomaten-Sauce
- Gefüllte Avocado
- Frischer Salat mit Putenstreifen
- Scharfe Garnelen auf Advocadocreme
- Zitronengras Hähnchenspieße
- Kräuter-Schinken-Creme
- Räucherlachs-Käse-Creme
- und vieles mehr...

*Sprechen Sie uns an.*

### **Liebe Kundin, lieber Kunde,**

verwöhnen Sie Ihre Gäste mit leckeren Köstlichkeiten.

Alle hier aufgeführten Speisen sind individuell zu einem kalten oder warmen Buffet kombinierbar.

Wenn Sie andere Gerichte haben möchten, ist das natürlich auch möglich!

Auf Wunsch auch

- alkoholfrei
- laktosefrei
- glutenfrei

Lassen Sie sich beraten ...



### **Frühstücksbuffet I**

Aufschnittplatte, frisches Mett, Räucherlachs, Käseplatte, Marmelade, Honig, Eier und Fleischsalat  
Brötchen und Butter

pro Person **8,90 €**

### **Frühstücksbuffet II**

Aufschnittplatte, frisches Mett, Räucherlachs, Honig, verschiedene Marmeladen, Fleischsalat, Tomate-Mozzarella mit Balsamico-Dressing, gekochte Eier mit Remoulade und Schinkenwürfeln, frische Früchte, Brötchen und Butter

pro Person **11,95 €**

### **Frühstücksbuffet III** ab 10 Personen

Wie Frühstücksbuffet II, jedoch zusätzlich mit Rührei, gebratenem Speck, Eiersalat, Milch, Cornflakes und Müsli

pro Person **13,90 €**

### **Brunch-Buffer**

(Frühstück und Mittagessen) / ab 10 Personen

Aufschnittplatte mit Kochschinkenröllchen, Melonen-Schinken-Spieße, Käseplatte, Lachs und Forelle, Tomate-Mozzarella, kleine Brötchen, Butter, Honig, Dessert im Glas

Zarte Schweinemedallions mit Rahmsoße von frischen Champignons, Hähnchenbrust-Spieße mit fruchtiger Currysauce, Reis, Röstkartoffeln, frische Salatplatte mit Dip

pro Person **21,90 €**



## Bratensortiment und Fleischgerichte ... unser Renner!

<b>Prager Schinken mit Sauce</b>	pro Person	<b>7,50 €</b>
... mit Krautsalat, Dip und gemischten Partybrötchen	pro Person	<b>8,90 €</b>
... mit Bratkartoffeln oder Kartoffelgratin und frische Salatplatte	pro Person	<b>9,90 €</b>
<b>Spießbraten, Zigeunerbraten, Burgunderbraten, Kasselerbraten, Kräuterbackschinken oder Jägerbraten</b>	pro Person	<b>7,50 €</b>
... mit Krautsalat, Tzatziki und Partybrötchen	pro Person	<b>8,70 €</b>
... mit Bratkartoffeln oder Kartoffelgratin und frische Salatplatte mit Dip	pro Person	<b>10,90 €</b>
... mit Salzkartoffeln, Rahmsoße, Gemüseplatte und frische Salatplatte mit Dip	pro Person	<b>13,90 €</b>
<b>Schweinefilet-Medaillons</b>		
... klassisch - mit Champignons und Zwiebeln	pro Person	<b>10,90 €</b>
... Pfeffer - mit Champignons und Zwiebeln, grünem Pfeffer & Sahnesauce	pro Person	<b>10,90 €</b>
... mit Gemüseplatte, Bratkartoffeln oder Kartoffelgratin	pro Person	<b>14,90 €</b>



### **Spanferkel**

ohne Knochen, im Steinofen gebacken

pro Person **9,90 €**

### **Spanferkel**

ohne Knochen aus dem Steinofen mit Champignon-Zwiebelgemüse, Currysauce, Schlemmerkrautsalat und Partybrötchen

pro Person **16,90 €**

### **Sahneschnitzel**

2 kleine Schnitzel in Käsesauce, überbacken, dazu knusprige Bratkartoffeln und frische Salatplatte mit Dip

pro Person **10,80 €**

### **Jäger- oder Zigeunerschnitzel**

2 Schnitzel vom Schweinerücken  
(auf Wunsch auch mit Hähnchenfleisch),  
dazu Champignon- oder Paprikasauce, Bratkartoffeln  
und frische Salatplatte mit Dip  
... zusätzlich mit Marktgemüse und Sauce Hollandaise

pro Person **10,80 €**

pro Person **12,80 €**

### **Putenschnitzel**

in Ananas-Currysauce, mit Reis und Eisbergsalat  
mit Mandarinsahne

pro Person **9,80 €**

### **Kasseler im Blätterteig**

mit Ananas ... im Ganzen

pro Person **6,95 €**

Einzelportionen

pro Person **7,50 €**

### **Bardowicks Currywurstpfanne**

Geschnittene Currywurst in leckerer Sauce,  
dazu mediterrane Backkartoffeln

pro Person **8,90 €**





## Räuberessen

Verschiedene Sorten Fleisch

(Nackensteak, Rückensteak und Hacksteak)

auf Zwiebeln, Räubersauce kalt und kräftig, Bratkartoffeln  
oder Gratin, Krautsalat

pro Person **12,90 €**

## Diplomatenplatte

- kleine Schweineschnitzel mit Spargel und Hollandaise

- kleine Schweinerückensteaks mit Champignons und Zwiebeln

- Hähnchenmedaillons mit Currysauce

- dazu Salatplatte mit Dip und Gratin

pro Person **15,80 €**

## Hochzeitsessen „Spezial“

- Rinderrouladen und Sauce

- Hähnchenbrust und Schweinefilet mit frischen  
Champignons dazu feines Gemüse, Salzkartoffeln  
oder Bratkartoffeln

pro Person **16,80 €**

**Grillhaxe mit leckerer Schwarte**

Stück **6,20 €**

**Kotelett gebraten**

Stück **2,80 €**

**Schnitzel gebraten**

Stück **3,50 €**

**Panierte Hähnchenbrust gebraten**

Stück **3,50 €**

**Hähnchenkeule**

Stück **2,20 €**

**Frikadelle**

Stück **1,65 €**





## Beilagen und mehr ...

Preise nur in Verbindung mit unseren Fleischangeboten

<b>Kartoffelgratin „Unsere Spezialität“</b> ✓	pro Person	2,50 €
<b>Bratkartoffeln</b> mit viel Speck und Zwiebeln	pro Person	2,80 €
<b>Kartoffelklöße</b> ✓	Stück	1,20 €
<b>Klößeaufauf</b> auf Chinakohl mit Schmandsauce	pro Person	2,80 €
<b>Spätzle</b> in Butter gebraten ✓	pro Person	2,30 €
<b>Gnocchipfanne</b> mit Gemüsestreifen ✓	pro Person	2,80 €
<b>Tagliatelle</b> ... bunte Bandnudeln ✓	pro Person	2,50 €
<b>Reispfanne</b> mit Gemüse ✓	pro Person	2,90 €
<b>Folienkartoffel</b> mit Sourcreme ✓	pro Person	2,90 €
<b>zweimal gebackene Kartoffeln</b> mit Dip ✓	pro Person	3,50 €
<b>Rosmarinkartoffeln</b> ✓	pro Person	3,50 €

## Gemüse und mehr ...

<b>Frische Pfifferlinge</b> (saisonal)	pro Person	7,50 €
<b>Frische Champignons und Zwiebeln</b>	pro Person	4,90 €
<b>Mediterrane Gemüsepfanne</b> ✓ mit Auberginen, Zucchini, Paprika, Zwiebeln und Tomaten	pro Person	4,90 €
<b>Klassische Gemüsepfanne</b> ✓ Blumenkohl, Broccoli, Karotten, Erbsen, Champignons, Bohnen, Spargel, mit Sauce Hollandaise	pro Person	4,50 €
<b>Zucchini-Paprika-Pfanne</b> mit Curry, dazu Dip ✓	pro Person	4,50 €
<b>Gemüseauflauf</b> mit Kartoffelkruste ✓	pro Person	4,50 €
<b>Rotkraut</b> mit frischen Äpfeln	pro Person	2,50 €
<b>Sauerkraut</b>	pro Person	2,80 €

✓ = vegetarisch

# Salate ... auch in Fingerfoodschalen

**Frühlingsalat** mit Kräuterdressing

**Sommersalat** mit Zitronendressing

**Grüner Salat** mit Schmand oder Erdbeerdressing,  
Erdbeeren, Mozzarella und Sonnenblumenkernen

**Bunter Blattsalat** mit Honigdressing  
mit Granatapfel, Orangen und karamellisierten Walnüssen

**Salatplatte „klassisch“**  
bunt gemischt mit 2 Sorten Dressing

**Italienischer Salat** mit Tomatendressing

**Feldsalat** mit Schmanddressing  
oder mit Entenbrust und Preiselbeercreme

**Tomate-Mozzarella** in Pesto  
Mango-Mozzarella mit Pfeffer

**Rucola** mit Tomaten, Mandeln und Balsamicocreme

**Salatcocktail Friseesalat**  
mit Erdbeeren, Orangen, Pinienkernen  
und Himbeerdressing

**Anti-Pasti-Platte**  
Aubergine, Zucchini, Zwiebeln, Tomate,  
Paprika und Champignons

**Zucchini-Spaghetti-Salat**  
mit Cocktailtomate und Minze

**Melonensalat** mit Feta „erfrischend und würzig“



## **Farmersalat**

mit Möhren und Porree in leichter Mayonnaise

**Porreesalat** mit Ei

**Kartoffelsalat** „klassisch“

**Kartoffelsalat** „Bayrisch“ - mit Speck

**Kartoffelsalat** „leicht und lecker“ -  
mit Gurke und Radieschen

## **Nudelsalat**

„klassisch“

- mit Zucchini, Paprika und Tomate

**Glasnudelsalat**

**Thai-Nudelsalat**

**Griechischer Salat**

**Curry-Reis-Salat**



## Desserts ... krönender Abschluss

<b>Rote Grütze</b> mit Vanillesauce	pro Person	<b>2,90 €</b>
<b>Schokoladen-Mousse</b>	pro Person	<b>3,50 €</b>
<b>Vanille-Mousse</b>	pro Person	<b>3,50 €</b>
<b>Schokoladen-Mousse „Grand Manier“</b>	pro Person	<b>3,50 €</b>
<b>Schokoladen-Mousse „Wiener Art“</b> mit Sauerkirchen	pro Person	<b>3,50 €</b>
<b>Schokoladenröllchen</b> mit Mousse au Chocolat	pro Person	<b>4,90 €</b>
<b>Amarena Schokomousse</b> mit Chili	pro Person	<b>3,50 €</b>
<b>Vanille-Mousse</b> mit Beerenfrüchten und Blätterteig	pro Person	<b>4,90 €</b>
<b>Gratinierte Pfirsiche</b> mit Vanille-Mousse	pro Person	<b>4,90 €</b>
<b>Vanille-Orangen-Mousse</b>	pro Person	<b>3,50 €</b>
<b>Quark-Amerettini-Dessert</b> mit Trauben und Amaretto	pro Person	<b>3,50 €</b>
<b>Erdbeerlasagne</b> (saisonal)	pro Person	<b>4,90 €</b>
<b>Balsamico-Erdbeeren</b> mit Philadelphiacreme	pro Person	<b>4,90 €</b>
<b>Himbeersahne</b> mit Mandeln	pro Person	<b>3,50 €</b>
<b>Karibisches Mousse</b> mit Kokos	pro Person	<b>3,50 €</b>
<b>Tiramisu</b>	pro Person	<b>4,90 €</b>
<b>Quarkspeise „Mandarine“</b>	pro Person	<b>3,50 €</b>
<b>Quarkspeise „Kirsch“</b>	pro Person	<b>3,50 €</b>

**Eistorte nach Wunsch** ... auch mit heißen Früchten  
Eisbuffet ab 20 Personen



## **Allgemeine Geschäftsbedingungen**

**Partyservice Fleischerei Bardowicks**

**Kleingedruckte muss leider sein ...**

### **1. Abholzeiten**

Um für unsere Kunden ein gleichmäßiges Preis-Leistungs-Verhältnis zu gewährleisten, verstehen sich alle Preise als Abholpreise.

### **2. Geschäftszeiten Party - Service**

Unser Party-Service-Team steht Ihnen an 7 Tagen in der Woche zur Verfügung.

Sie können telefonisch oder per Internet bestellen oder Sie kommen persönlich in unserem Ladengeschäft vorbei.

### **3. Anlieferung**

Eine Anlieferung erfolgt nach Absprache während der Partyservice-Geschäftszeiten. Für die Anlieferung in der Stadt Uelzen wird eine Pauschale von 6,00 € erhoben. Weiter entfernte Anlieferungen nach Absprache.

Unter Anlieferung verstehen wir die Lieferung bis zu Ihrer Haus- bzw. Wohnungstür. Weitere Leistungen, wie der fachgerechte Aufbau eines Buffets bedürfen der Absprache und sind nicht im Preis enthalten.

Die Anlieferung behalten wir uns mit Firmenfahrzeugen oder Fremdfirmen vor.

Bei allen Lieferfahrten behalten wir uns eine Ankunft von +/- 30 Minuten zum vereinbarten Zeitpunkt aus personellen oder verkehrstechnischen Gründen vor. Wir übernehmen keine Gewähr für verspätete Lieferungen durch höhere Gewalt. Wir bitten um Ihr Verständnis.

### **3. Geschirr - Rückgabe**

Das Leergut sollte gereinigt und möglichst am nächsten Tag, spätestens nach 3 Tagen zurückgebracht werden!

Fehlendes oder beschädigtes Geschirr wird zum Wiederbeschaffungswert in Rechnung gestellt.

### **4. Leergut - Abholung**

Nach Absprache holen wir Ihr bereitgestelltes Geschirr wieder ab, die Fahrtkosten werden berechnet.

### **5. Geschirr - Reinigung**

Die Reinigung des Geschirrs ist Sache des Kunden. Sollen wir die Reinigung übernehmen, so gilt die im Vorfeld vereinbarte Reinigungspauschale.

### **6. Extra - Servicearbeiten**

Wünschen Sie unser Service - Personal für Ihre Feier, berechnen wir 26,50 € die Std. ab und an Betrieb Schuhstraße 27, 29525 Uelzen.

### **7. Mehrwertsteuer**

Die angegebenen Preise für alle Speisenangebote beinhalten die gesetzliche Mehrwertsteuer für Lebensmittel von derzeit 7 %.

Alle zusätzlichen Serviceleistungen, wie z.B. Geschirr, Geschirreinigung, Bedienung u.a., erhöhen die Mehrwertsteuer der gesamten Rechnung auf 19 %.

### **8. Irrtümer, Druckfehler und Preisänderungen**

Irrtümer, Druckfehler und Preisänderungen vorbehalten.

### **9. Saison- oder Lieferungsbedingte Änderungen des Angebots**

Wir behalten uns vor aus saisonbedingten oder durch Fehl- oder nicht rechtzeitige Lieferung unseres Lieferanten einzelne Produkte eines Angebots durch gleichwertige zu ersetzen.

### **10. Gültigkeit**

Mit der Bestellung werden unsere Lieferbedingungen anerkannt.

Mit dieser Preisliste verlieren alle bisherigen Preislisten ihre Gültigkeit.

Uelzen, den 01. Mai 2014





Fleischerei

# **Bardowicks**

**Party Service**

**Schuhstraße 27 • 29525 Uelzen**

**Telefon: 0581 2210**

**[www.fleischerei-bardowicks.de](http://www.fleischerei-bardowicks.de)**

**[info@party-service-uelzen.de](mailto:info@party-service-uelzen.de)**