

Gut, weil von **Hemmerling** 

Unsere Qualität ist die beste Garantie für einen leckeren Braten

Preisliste

**gültig ab
1. Juli 2017**



Festliches Essen und Trinken

Für Ihre kleinen und großen gesellschaftlichen Ereignisse,
Cocktail-Empfänge, Sommerfeste, Hochzeiten,
Polterabende, Herrenabende und Familienfeiern
bieten wir Ihnen unseren Party-Service an.

Ob heiße Braten, rustikale Platten, kalte Buffets, Spanferkel,
delikate Salate oder exquisite Suppen,
alles wird von uns anspruchsvoll garniert
und speziell auf Ihre Festlichkeit abgestimmt.

Sehen Sie sich in Ruhe alle Vorschläge an
und sprechen Sie dann mit uns.
Wir beraten Sie und sind gern bereit Ihre
Sonderwünsche entgegenzunehmen.

Mit freundlichen Grüßen

Familie Jürgen und Frank Hemmerling

Produktionsstätte:

Delmenhorst · Syker Straße 119 · Tel. (04221) 71041

Filialen:

Delmenhorst · Lange Straße 97 (City-Point) · Tel. (04221) 16533
Im Edeka-Markt · Am Dobben 30 · 28203 Bremen · Tel. (0421) 79031931
Hamburger Straße 195 · 28205 Bremen · Tel. (0421) 442013
Moordeicher Landstraße 25 · 28816 Stuhr · Tel. (0421) 87842388

Inhaltsverzeichnis

Fingerfood	Seite 2
Schnittchen	Seite 3-4
Schnittchenplatten	Seite 5
Belegte Brötchen	Seite 6
Aufschnittplatten	Seite 7
Warme Braten	Seite 8-9
Warme Menüs	Seite 10-11
Spanferkel	Seite 12
Aus der Pfanne	Seite 13
Soßen	Seite 14
Vegetarisches/Buffets	Seite 15
Beilagen	Seite 16
Sahnecremesuppe	Seite 17
Rustikale Suppen	Seite 18
Salatbar	Seite 19-20
Fischspezialitäten	Seite 21-22
Desserts	Seite 23
Deklarationspflichtige Allergene	Seite 24
Dienstleistungen	Seite 25



Fingerfood

ab 10 Personen

pro Person

- 309) **Fingerfood mit Dip** 15,20 €
ca. 300g pro Person, eine Auswahl aus:
- Chicken Wings
 - Käsesticks
 - Mini-Frühlingsrollen ^{1,6}
 - Blätterteig mit Lachs ¹
 - Blätterteig mit Frischkäse ^{1,7}
 - Gambas in Dillsoße ²
 - Broccoli-Nuggets ^{1,7}
 - Yakitori-Spieß ^{6,11}
 - Cream Cheese Red Jalapenos ^{1,3,9}
 - Hackfleischbällchen ⁷
 - Hähnchensteaks
- 919) **Antipasti** (ab 10 Personen) auf Anfrage
eingelegtes Gemüse
- 918) **Mozzarella-Tomate**⁷ 2,20 €
- 920) **Tomaten-Salat und Mozzarella** 3,00 €
mit Cherry-Tomaten und Basilikum



Schnittchen zur eigenen Auswahl

Rustikale Schnittchen auf Grau und Schwarzbrot

pro Stück

1301) Katenschinken ¹	2,50 €
1302) Gekochter Schinken ¹	1,80 €
1303) Gewürz-Hackepeter* ¹	1,50 €
1304) Zwiebelschmalz ^{1,9,10}	1,20 €
1305) Landleberwurst ^{1,9,10}	1,50 €
1306) Bauernsülze ^{1,9,10}	1,50 €
1307) Cervelatwurst ¹	1,80 €
1308) Schinkenrotwurst ^{1,9,10}	1,60 €
1309) gegrillter Bauernschinken ¹	1,80 €
1310) Bierschinken-Pastete ^{1,7}	1,60 €
1311) Französischer Camembert ^{1,7}	2,40 €

*außer Sonntag dafür Zwiebelmettwurst



Schnittchen zur eigenen Auswahl

	pro Stück
1312) Räucherlachs ¹	3,00 €
1313) Räucheraal filetiert ¹	4,00 €
1314) Forelle geräuchert ¹	2,80 €
1315) Ei / Räucherlachsstreifen ^{1,3}	1,70 €
1316) Putenfilet, gegrillt ¹	2,00 €
1317) Schweinemedallions ¹	2,80 €
1318) Roastbeef rosa gebraten ¹	3,00 €
1319) Schweinebraten gegrillt ¹	2,40 €
1320) Kasselerlachsbraten oder Curry, Pfeffer ¹	2,30 €
1321) Lachsschinken rauchzart ¹	2,50 €
1322) Geräucherter Hüftschinken ¹	2,00 €
1323) Versch. Käsesorten, Holl. Gouda ^{1,7,H}	1,90 €
1324) Hähnchenbrustfilet ¹	1,80 €
1325) Gambas-Aioli	3,40 €
1326) Fleischsalat ^{1,3,6,10}	1,60 €
1327) Heringsalat ^{1,3,4,5,7,9,10}	1,60 €



Schnittchenplatten ab 10 Personen

- | | pro Person |
|---|------------|
| 1101) Schnittchenplatte „Bürgermeister“ ^{1,7}
6 Schnittchen pro Person, angerichtet auf rundem Grau- und Mehrkornbrot, belegt mit Kasselerbraten, Cervelatwurst, Hähnchenbrust, Hackepeter*, rohem Schinken und Käse | 12,00 € |
| 1102) Schnittchenplatte „nach Art des Hauses“ ^{1,7}
6 Schnittchen pro Person, angerichtet auf rundem Grau- und Mehrkornbrot belegt mit Schweinebraten, Kasselerbraten, Hackepeter*, gegrillte Hähnchenbrust, und Käse | 14,00 € |
| 1104) Schnittchenplatte „Exklusiv“ ^{1,7}
6 Schnittchen pro Person, angerichtet auf rundem Grau- und Mehrkornbrot belegt mit Hähnchenbrust, Medallions (Schwein), 2 Sorten Käse, Räucherlachs, Roastbeef und geräuchertem Forellenfilet | 16,90 € |
| 1106) Festliche Schnittchen mit feiner Garnitur ¹
6 Schnittchen pro Person, angerichtet auf rundem Grau- und Mehrkornbrot, belegt mit Roastbeef, Lachsschinken, Kasselerlachs, Hähnchenbrustfilet, gegrillter Schweinebraten und geräuchertes Forellenfilet
*außer Sonntag dafür Zwiebelmettwurst | 15,90 € |



1/2 Krosse-Brötchen belegt, schön garniert

	pro Stück
1201) Käse, Holländischer Gouda ^{1,7}	1,60 €
1202) Schinken Hackepeter* ¹	1,80 €
1203) Gekochter Schinken ¹	1,90 €
1204) Roher Schinken, ger. Hüftschinken ¹	1,90 €
1205) Cervelatwurst ¹	1,80 €
1206) Gerillte Putenbrust / Hähnchenbrustfilet ¹	1,80 €
1207) Eiersalat ^{1,3,6}	1,70 €
1208) Fleischsalat ^{1,3,6,10}	1,70 €
1219) Ei und Lachsstreifen	2,00 €
1224) Kasselerlachs	2,20 €
1225) Räucherlachs	3,20 €
1226) Forelle	3,00 €
oder nach persönlicher Auswahl	

1/2 Roggen- oder Körnerbrötchen belegt, schön garniert

	pro Stück
1209) Käse, Holländischer Gouda ^{1,7}	2,20 €
1210) Schinken Hackepeter* ¹	2,20 €
1211) Gekochter Schinken ¹	2,20 €
1212) Roher Schinken, ger. Hüftschinken ¹	2,20 €
1213) Cervelatwurst	2,00 €
1214) Gerillte Putenbrust	2,00 €
1215) Eiersalat	2,00 €
1216) Fleischsalat	2,00 €
1227) Räucherlachs	3,50 €
1228) Forelle	3,40 €
oder nach persönlicher Auswahl	
*außer Sonntag, dafür Zwiebelmettwurst	



Gemischte Aufschnittplatten mit feiner Garnitur ohne Brot, ab 10 Personen

	Pro Person
1501) Aufschnittplatte „Ratsherrn“ ¹ Ammerländer Knochenschinken, Schweinebraten, Cervelatwurst, Kasselerbraten, Hackepeter* und gegrillte Putenbrust	12,60 €
1502) Aufschnittplatte „Delikat“ ¹ Gekochter Schinken, Ammerländer Knochenschinken, kleine Frikadellen, Schweinebraten, Kasselerbraten, Hackepeter* und gegrillte Putenbrust	13,20 €
1504) Aufschnittplatte „Standard“ ¹ Bierschinken, Cervelatwurst, Bauernsülze, rauchzarter Hüftschinken, Schinkenschmalz, Kaiser-Jagdwurst und Hackepeter*	11,00 €
1506) Kaiserliche Bratenplatte ^{3,6} Roastbeef, Schweinemedallions, gegrillte Hähnchenbrustfilet, Chicken Nuggets, Kasselerbraten und Remoulade	14,90 €
1507) Chefkochplatte ¹ Roastbeef, Knusperschnitzel, Schweinemedallions, Party-Frikadelle, gegrillte Hähnchenbrust, Kanadischer Räucherlachs und Forellenfilet mit Preiselbeeren	16,90 €

*außer Sonntag dafür Zwiebelmettwurst

Zu den Aufschnittplatten liefern wir Ihnen auf Wunsch:

	Pro Person
1601) Brotkorb / versch. Sorten ¹	1,80 €
1602) Butterteller ⁷	0,70 €
1603) Kräuterbutter ⁷	1,00 €
1604) Schinkenschmalz ¹	0,60 €
1605) Katenschinken-Platte 100g pro Person	4,00 €
	Pro kg
1606) Hackepeter-Igel (ab 10 Personen)	15,00 €



Warme Braten ab 10 Personen (Mindermengen auf Anfrage)

	Pro Person
201) Pariser Braten ^{1,3} fein gewürzter Kasseler-Rücken im Blätterteig oder Schw.-Lachsbraten ^{1,3} mit Röstzwiebeln und feiner Würzung	11,00 € 10,50 €
202) Bauernschinken mit Kräuter und Zwiebelringen gewürzt, mit Kruste, saftiges Kernstück	9,00 €
203) Burgunderrollbraten v. Schw.-Schinken ^{7,9,10} mild gewürzt, geräuchert und mit Soße	9,00 €
204) Spießbraten ¹ gewürzter Schweinenacken mit Röstzwiebeln	8,50 €
205) Oldenburger Grill-Schinken mit Kräutern und Gewürzen gegrillt	9,00 €
206) Schwedenbraten Schweinerücken gewürzt, mit eingelegten Backpflaumen	11,50 €
207) Schweinemedallions ^{7,10} in Estragonsauce / Bernaise	12,00 €
216) Rinderschmorbraten ^{7,10} in feiner Bratensoße	12,90 €



Warme Braten ab 10 Personen (Mindermengen auf Anfrage)

	Pro Person
208) Kräuter-Gyrosbraten Schweinenacken mit frischen Kräutern und Knoblauch	8,80 €
209) Putenkeule ^{7,10} in Rahmsauce mit Zwiebeln und Kräutern	9,20 €
211) Putenbrust-Geschnetzeltes ⁷ in Sahnesauce	10,90 €
213) Gepökelte Rinderbrust ⁷ mit Meerrettichsoße	9,80 €
213) Putenbraten aus der Brust	10,90 €
214) 1 Stck. Rinder-Roulade ⁷ (200g) mit Soße	4,20 €
215) Hähnchenfilet in Sahnesoße ⁷ mit Reis oder Nudeln und Gemüse	14,90 €
217) Hähnchenfilet in Currysoße ⁷ mit Beilage	14,90 €



Warme Menüs ab 10 Personen (Mindermengen auf Anfrage)

- | | Pro Person |
|---|------------|
| 101) Schweinefilet in Sahnesauce ⁷
mit frischen Champignons, dazu Kartoffelgratin
und Eisbergsalat mit Mandarinenfilets | 16,60 € |
| 102) Truthahngeschnetzeltes „Indisch“ ⁷
mit Früchten, Curryreis und Eisbergsalat mit Mandarinenfilets | 14,90 € |
| 103) Gyrosgeschnetzeltes überbacken ⁷
mit Reis und Krautsalat | 9,50 € |
| 104) Rahmgeschnetzeltes vom Schwein ^{1,3,7,10}
mit Reis oder Spätzle,
frischer Marktsalat mit Dressing oder Gemüse | 11,90 € |
| 105) Rückensteak vom Schwein
oder Truthahnsteak ^{1,7,11}
in Parmesanhülle gebraten, Ratatouille-Gemüse,
Kartoffelgratin oder Baguette | 10,90 € |
| 106) Schweinelachs-Schnitzel ^{1,3}
mit Röstkartoffeln und Salat | 9,50 € |
| 107) Rouladen Menü ^{7,10}
2 Rinderrouladen a 150g, Salzkartoffeln,
Rotkohl- oder Blumenkohl, Rahmsöße | 15,00 € |



Warme Menüs ab 10 Personen (Mindermengen auf Anfrage)

- | | Pro Person |
|---|------------------------------|
| 108) Traditionelles „Grünkohlessen“ ^{1,9,10}
mit Kasseler, geräuchertem Bauchspeck,
Fleischpinkel, Kochwurst und Salzkartoffeln | 13,80 € |
| 109) Bayrisches Menü „München“ ^{7,9,10}
Schweinshaxenfleisch, Fleischkäse,
Weißwurst, Sauerkraut, Kartoffelpüree und süßem Senf | 14,00 € |
| 110) Gulasch „Ungarische Art“ ^{1,7}
mit Zwiebeln, Paprika, Butternudeln und Salat | 8,90 € |
| 111) Rinderbraten ^{1,7}
mit Soße, Kartoffeln und Blumenkohl | 15,40 € |
| 112) Kalbsfrikassee ^{1,7,9,10}
mit Spargelstücken, Kartoffeln oder Reis und Salat | 13,90 € |
| 113) Kasseler Lachsbraten ^{1,10}
mit Sauerkraut und Kartoffelpüree | 10,50 € |
| 114) Labskaus ^{1,7,9,10}
mit Gurke, Rote Bete und Spiegelei | 10,50 € |
| 115) Schweinelachs-Schnitzel
paniert, gebraten
mit Spargel (ca. 500 g)
und Sauce Hollandaise | 2 Stück 5,00 €
Tagespreis |



Spanferkel

- | | |
|---|------------|
| | Pro kg |
| 215) Spanferkel
ohne Beilage
(ab 20 Personen) | 11,90 € |
| | Pro Stück |
| 216) Schinken-Haxe
lecker gegrillt
(ab 10 Personen, Mindermengen auf Anfrage) | 5,80 € |
| | Pro Person |
| 217) Spanferkelrücken
mit leckerer Kruste, mager, zart und saftig
ca. 300g Frischgewicht
(ab 10 Personen, Mindermengen auf Anfrage) | 8,40 € |
| 218) Beilagen ^{1,7}
Bratkartoffeln, Tzaziki, Bauernbrot | 5,20 € |



Aus der Pfanne und vom Grill

ab 10 Personen

	Pro Stück
301) Kotelett ^{1,3} ca. 180 - 200 g	3,20 €
302) Schnitzel ^{1,3} ca. 180 - 200 g	3,80 €
303) Truthahnschnitzel ^{1,3} ca. 150 - 200 g	3,90 €
304) Hähnchenschnitzel ^{1,3} paniert im Knuspermantel	3,90 €
305) 2 Stück Hähnchenkeulen gegrillt	3,20 €
307) Frikadellen ^{1,3,9} groß	1,20 €
308) Mini-Frikadellen ^{1,3,9}	0,75 €



Eine Auswahl an Saucen zu unseren Fleischgerichten ab 10 Personen

	Pro Person
500) Bratensoße ^{7,9,10}	1,20 €
501) Pfeffersauce ^{7,9,10}	1,20 €
502) Currysauce ^{7,9,10}	1,20 €
503) Jägersauce ^{7,9,10}	1,40 €
504) Heller Kräutersauce ^{7,9,10}	1,20 €
505) Preiselbeersahne ^{7,9,10}	1,20 €
506) Meerrettichsahne ^{7,9,10}	1,20 €
507) Remoulade ^{3,7,9,10}	1,20 €
508) Tzaziki ^{7,9,10}	1,20 €
509) Estragonsauce / Hollandaise ^{7,9,10}	1,50 €



Vegetarische Gerichte

	Pro Person
701) Gemüsegratin , ca. 500g pro Person ⁷	6,00 €
702) Frühlingsrollen (2 Stück) ¹	5,00 €
703) Vegetarische Suppe	4,00 €

Kaltes Buffet ab 20 Personen

	Pro Person
1701) Schlemmerbuffet ^{1,2,3,7} Schweine- Medallions, Hähnchen Nuggets, Scampis mit Zuckerschote, Roastbeef mit Remouladensoße, Tomate Mozzarella Basilikum, Forelle filetiert mit Preiselbeersahne, Backpflaume im Speckmantel, Hackbällchen, versch. leckere Käsesorten, Butter, Baguette versch. Brotsorten, Rote Grütze mit Vanillesoße	24,00 €
1702) Feinschmecker-Buffer ^{1,3,7} Hähnchenbrustfilet, Honigschinken, Kasselerlachsbraten mit Remouladensoße, Hackbällchen in Mexikanischer Chilisoße, Forellenfilet mit Sahnemeerrettich, Tomate Mozzarella Basilikum, Butter und versch. Brotsorten, Zitronencreme	18,00 €



Beilagen

	Pro Person
401) Rosmarinkartoffeln	1,60 €
402) Kartoffelspalten / Potato Wedges	1,60 €
403) Salzkartoffeln	1,50 €
404) Bratkartoffeln	2,10 €
405) Röstkartoffeln	2,10 €
406) Kartoffelgratin ⁷	2,80 €
407) Folienkartoffel mit Sauerrahm ⁷	2,10 €
408) Kartoffelpüree ⁷	2,00 €
420) Gemüsegratin ⁷	2,50 €
421) Gefüllte Tomaten mit Parmesan ⁷	2,30 €
422) Gnocchi ¹	1,70 €
423) Nudeln (Spaghetti, Spätzle etc.) ¹	1,50 €
424) Reis	1,50 €

Gemüse

	Pro Person
409) Rotkohl	1,90 €
410) Schmorkraut mit Speck und Zwiebel	1,90 €
411) Schmorkraut mit Ananas	1,90 €
412) Erbsen und Wurzeln	1,90 €
414) Möhren	1,90 €
415) Blumenkohl	1,90 €
416) Rosenkohl	1,90 €
417) Kaisergemüse	1,90 €
418) Broccoli	1,90 €
419) Gemüsepfanne	3,50 €



Sahnecremesuppen ab 10 Personen (Mindermengen auf Anfrage)

Pro Person /0,5 l

- | | | |
|------|--|--------|
| 812) | Tomatencremesuppe ^{7,9,10}
mit Sahne und Schinkenstreifen | 4,50 € |
| 813) | Porree- Käsecreme-Suppe ^{7,9,10}
mit Hackfleischeinlage | 4,50 € |
| 814) | Broccoli-Cremesuppe ^{7,9,10} | 4,50 € |
| 815) | Pfeffer-Rahmsuppe ^{7,9,10} | 4,50 € |
| 816) | Kräuterrahmsuppe ^{7,9,10} | 4,50 € |
| 817) | Käsesuppe ^{1,7,9,10}
mit Croutons und Fleischeinlage | 4,50 € |
| 818) | Champignoncremesuppe ^{7,9,10} | 4,50 € |
| 819) | Hummercremesuppe ^{2,7,9,10} | 6,00 € |
| 820) | Spargelcremesuppe ^{7,9,10}
mit frischem Spargel | 4,50 € |



Rustikale Suppen ab 10 Personen (Mindermengen auf Anfrage)

	Pro Person /0,5l
801) Erbseintopf ^{8,9,10} lecker zubereitet mit Fleisch und Wurst	3,90 €
802) Gulaschsuppe ^{7,9,10} feurig und pikant	4,50 €
803) Serbische Bohnensuppe ^{7,8,9,10}	3,90 €
804) Kartoffelsuppe mit Einlage ^{9,10}	3,90 €
805) Chili con Carne ^{7,8,9,10} mit herzhaftem Rinder-Hackfleisch	5,20 €
806) Gyrossuppe ^{7,9,10}	4,50 €
807) Rindfleischsuppe ^{3,9,10} mit Rindfleisch, Nudeln, Eierstich und frischem Gemüse	4,20 €
808) Gemüsesuppe ^{1,3,9,10} mit Mettbällchen	4,20 €
809) Hühnersuppe ^{1,3,9,10} mit Hühnerfleisch, Spargel, Eierstich sowie Reis oder Nudeln	4,50 €
811) Italienische Tomatensuppe ⁷ mit Reis und Kochschinkenstreifen	3,90 €



Salate als Beilage

Alle Salate in Glasschalen und mit feiner Garnitur

Pro Person 250g

	Pro Person
901) Kartoffelsalat / Speckkartoffelsalat ^{3,6,7,9,10}	2,40 €
902) Nudelsalat ^{1,3,6,9,10}	2,40 €
903) Porreesalat ^{3,6,9,10}	3,00 €
910) Krautsalat	1,80 €
911) Gurkensalat	1,80 €
912) Bohnensalat	1,80 €
913) Sommersalat	1,80 €
914) Möhrensalat	1,80 €
915) Marktsalat ⁷ mit Joghurt oder American Dressing	2,00 €
916) Griechischer Bauernsalat ⁷ mit Gurke, Tomate, Paprika, Oliven, Schafskäse	3,00 €
917) Eisbergsalat ⁷ mit Mandarinenfilet und Zitronensahne	2,50 €
928) Farmersalat ^{3,7,9,10}	2,20 €

Käsespezialitäten ab 10 Personen

	Pro Person
1401) Internationale Käseplatte ⁷ belegt mit Weich- und Schnittkäse	7,90 €
	Gesamt
1402) Käse-Igel ⁷ (600 g)	15,00 €



Salatbar, Buffetsalate

**Alle Salate in Glasschalen und mit feiner Garnitur
ab 10 Personen (Portion ca. 100 g)**

	Pro Person
904) Waldorfsalat ^{3,6,9,10}	2,30 €
906) Heringssalat ^{3,4,5,7,9,10} mit Majonaise und Rote Beete	2,50 €
907) Gambas Aioli ^{2,3,6,9,10}	4,50 €
908) Matjessalat ^{4,7,9}	2,50 €
920) Eiersalat ^{3,7,10} hausgemacht	1,80 €
921) Hirtensalat ⁷ mit Oliven und Zwiebeln	2,70 €
922) Holländischer Gouda-Käsesalat ^{3,10}	2,40 €
923) Geflügel-Currysalat ^{3,10}	2,70 €
924) Heringssalat ^{3,4,5,7,9,10} ohne Majonaise, mit Gurke und Rote Beete	2,50 €
925) Geflügelsalat ^{3,6,9,10} mit Ananas	2,50 €
926) Sahne-Lachssalat ^{3,4,10}	2,50 €
927) Küstenschmaus ^{2,3,4,7,10} mit Krabben und Majonaise	3,50 €



Unsere Fischspezialitäten aus dem Meer

Menüs ab 10 Personen

		Pro Person
1403)	Lachsfilet gedünstet an Dijonsauce ^{7,9,10} Beilagen: Wildreis, herzhafte Blattsalate mit Balsamicodressing	14,50 €
1404)	Schollenfilet in Eihülle gebraten ^{1,3,9,10} Beilagen: Petersilienkartoffeln, Blattsalat mit Mandarinsahnedressing	13,50 €
1405)	Zanderfilet gebraten ^{1,7} Beilagen: Wirsingkohl mit Buttersoße und Kartoffeln	14,50 €
1406)	Seelachsfilet gebraten an Senf-Dillsauce ^{1,7,10} Beilagen: Salzkartoffeln und gemischter Salat	8,50 €
1407)	Holländisches Matjesfilet (4 x 1/2 Stück) ^{3,7,9,10} nach Hausfrauen Art mit Zwiebeln, Äpfeln und Gewürzgurke in Sahne-Majonaise, dazu Salzkartoffeln	10,80 €
1413)	Holländisches Matjesfilet (4 x 1/2 Stück) ^{3,6,7,9,10} mit Butterbohnen, Speckstippe und Bratkartoffeln	10,80 €
1414)	Gebratenes Rotbarschfilet ^{3,6,9,10} mit Hausmacher Kartoffelsalat, dazu Salat	7,90 €
1416)	Lachsfilet ^{7,9,10} gebraten mit Kräuterbutter, dazu Kartoffelspalten und Salat der Saison	14,00 €



Unsere Fischspezialitäten aus dem Meer Menüs ab 10 Personen

	Pro 100g
1408) Räucherlachs ⁷ 100g mit Sahnemeerrettich und feiner Garnitur	4,80 €
1409) Räucheraalfilet 100g mit feiner Garnitur	Tagespreis
1412) Krabbencocktail ^{2,3,6,9,10} Südsee - im Glas	4,80 €
1417) Forellenfilet	3,40 €



Desserts 150 g-Portionen

Pro Person

- | | |
|---|--------|
| 601) Orangen- Joghurt-Creme ⁷ | 2,20 € |
| 602) Rote Grütze mit Vanillesauce ⁷ | 2,20 € |
| 603) Mousse au Chocolate ⁷
hell oder dunkel | 2,20 € |
| 604) Quarkcreme mit Früchten ⁷
(Pfirsich, Kirsche, Mandarine etc.) | 2,20 € |
| 605) Frischer Obstsalat | 3,50 € |
| 606) Fruchtcreme ⁷
(Zitrone, Erdbeere, Orange usw.) | 2,20 € |
| 607) Schokoladen- oder Vanillepudding ⁷ | 2,00 € |
| 608) Waldmeister Wackelpudding | 2,00 € |
| 609) Vanillesauce ⁷ (100g) | 1,00 € |



Deklarationspflichtige Allergene:

Die Nummerierung, z.B. ^{1,5,7} kennzeichnet die Deklarationspflicht gemäß den Richtlinien 2007/68/EG und 2000/13/EG.

Die Angaben beziehen sich auf den rezeptorischen Zusatz, Kreuzkontaminationen, auch mit anderen Zutaten mit allergenen Potential, die nicht im Anhang II der Lebensmittelinformationsverordnung (EU) Nr. 1169/2011 aufgeführt sind, können nicht ausgeschlossen werden.

Begriffserklärung Allergie/Allergene:

1. Glutenhaltiges Getreide
2. Krebstiere und Krebstiererzeugnisse
3. Eier und Eierzeugnisse
4. Fisch und Fischerzeugnisse
5. Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
6. Soja und Sojaerzeugnisse
7. Milch und Milcherzeugnisse (einschl. Lactose)
8. Schalenfrüchte
9. Sellerie und Sellerieerzeugnisse
10. Senf und Senferzeugnisse
11. Sesamsamen und Sesamerzeugnisse
12. Schwefeldioxid und Sulfite
13. Lupine und Lupinenerzeugnisse
14. Weichtiere (Mollusken) und Erzeugnisse daraus



Leihgeschirr

1 Gedeck (Teller u. Besteck)	1,00 €
1 Kaffeegedeck (Tasse, Unterteller, Mittelsteller, Teelöffel u. Kuchengabel)	1,00 €
1 Suppentasse (Unterteller u. Esslöffel)	0,80 €
1 Dessertschälchen (mit Teelöffel)	0,60 €
Mittelsteller	0,50 €
Gasgrill (ohne Gas)	20,00 €

Bei der Rückgabe von ungereinigtem Geschirr berechnen wir pro Teil die doppelte Leihgebühr. Leihgeschirr nur in Verbindung mit Warenlieferung. Bei Bruch berechnen wir Ihnen den Wiederbeschaffungswert.

Bei der Abholung des Leerguts (Platten, Thermobehälter, etc.) durch uns, erlauben wir uns Ihnen hierfür anteilige Fahrtkosten zu berechnen.

Sämtliche Platten, Behältnisse, Geschirr, Bestecke etc. sind Eigentum der Firma Fleischwaren J. u. F. Hemmerling OHG und sind nur Leihgabe.

Lieferungs- und Zahlungsbedingungen

Material- und Preisänderungen vorbehalten. Für alle Lieferungen gelten die Preise der am Liefertag gültigen Preisliste. **Sonn- und Feiertags berechnen wir Ihnen einen Preisaufschlag in Höhe von 10 %.** Alle Preise sind inklusive Mehrwertsteuer. Zahlung ohne Abzug.

Anlieferung / Abholung nach Absprache

Innerhalb Delmenhorst	15,00 €
Außerhalb Delmenhorst bis 25 km	20,00 €
Ab 25 km je Kilometer	1,00 €

Bei nochmaliger Anfahrt zur Abholung werden zusätzlich Fahrtkosten berechnet.

Selbstverständlich bemühen wir uns, termingerecht zu liefern, behalten uns jedoch Abweichungen um bis zu 30 Minuten vor.

Gut, weil von
Hemmerling



Tel. (042 21) 71041-42

Unsere Qualität ist die beste Garantie
für einen leckeren Braten