

Buffets

Alle Speisen ab 30 Personen erhältlich, Preis pro Person

Twuster Buffet
 Burgunderbraten mit Bratensoße, Hähnchenbrust in Sherryrahm-Soße, Schweineschnitzel pikant überbacken, dazu Röstkartoffeln und Kartoffelgratin, Speckbohnen und hausgemachter Krautsalat
 16,80

Italienisches Buffet
 Mailänder Schnitzelpfanne, Lachs-Lasange, Hähnchenbrust überbacken mit Cambozolasoße, Rosmarinkartoffeln, frischer Salat mit Mozzarella
 15,80

Schlemmer Buffet
 Schweinefilet in Champignonrahmsoße, Putengeschnetzeltes in Curry-Fruchtsoße, pikante Schnitzel, Spätzle, Röstkartoffeln, Kaisergemüse in Butter geschwenkt und hausgemachter Möhrensalat
 16,80

Griechisches Buffet
 Souvlaki-Schnitzel in Metaxasoße, Gyros überbacken, Hacksteak gefüllt mit Feta, Röstkartoffeln, Tomatenreis, Hirtensalat, Krautsalat, Tzatziki
 15,20

Hausfrauen Buffet
 Würzbraten mit Bratensoße, Rinderrouladen in Soße, kleine panierte Schnitzel, Salzkartoffeln, Röstkartoffeln, Rotkohl und hausgemachter Gurkensalat
 16,80

Grillen ist ein Genuss

Ab 20 Personen. Das Grillfleisch wird grillfertig auf Platten garniert. Gegen Aufpreis stellen wir Ihnen gerne einen Grill und Personal zur Verfügung.

Eine Auswahl am Grillbratwürsten, verschiedene Grillsteaks (nach Absprache mager und/oder durchwachsen) grillfertig garniert, dazu Zaziki, Senf und Grillsoße nach Wahl, 3 Sorten hausgemachter Salate nach Wahl
 13,50

Aufpreis für Geflügel
 +1,00

! Die Preise der Buffets beziehen sich nur auf das Angebot wie beschrieben, Änderungen gegen Aufpreis

Soßen & Dips

Alle Speisen ab 10 Personen erhältlich, Preis pro Person

Butter oder Kräuterbutter 1,00
Tomatenbutter 1,00
Zaziki 1,60
Aioli 1,60

Fischspezialitäten

Alle Speisen ab 10 Personen erhältlich, Preis pro Person

Lachs
 gedünstet auf Gemüsebett mit Kräuterrahmsoße 13,90

Lachs-Lasagne 8,90

Nudelauflauf mit Lachsstreifen
 in Kräuterrahmsoße mit Käse überbacken 8,90

Paella Ole
 Ole Spanische Reispfanne mit knackigem Gemüse, erlesenen Meeresfrüchten, Seelachsfilet und Hühnerfleisch 10,90

Nudelaufläufe

Alle Speisen ab 10 Personen erhältlich, Preis pro Person

Nudelauflauf
 mit feinem Gemüse in Kräutersoße mit Käse überbacken 7,90

Tortellini
 mit Kochschinken in Käsesoße, mit Käse überbacken 7,90

Lasagne
 nach klassischer Art mit Hackfleisch 8,50

Vegetarische Spezialitäten

Alle Speisen ab 10 Personen erhältlich, Preis pro Person

Gemüseschnitzel 7,80

Mediterrane Ofenpfanne 7,50

Orientalische Gemüsepfanne
 mit Couscous, Linsen und erlesener Currywürzung 8,50

Desserts

Alle Speisen ab 10 Personen erhältlich, Preis pro Person

Rote Grütze mit Vanillesoße 3,80

Kirschcreme 4,20

Quarkcreme mit Mandarinen 3,80

Cheesecake-Creme mit Roter Grütze 4,50

Schokocreme 3,20

Herrenspeise (ohne Alkohol) 3,80

Bayrische Creme mit Früchten 3,80

Spaghettieis-Creme 4,50

Serviceleistungen

Fachliche Beratung kostenlos

Anlieferung 0,95€ je gefahrenen Kilometer*

Abholung
 nach Terminvereinbarung 0,95€ je gefahrenen Kilometer*

Buffetbetreuung 45€ je Personal pro Stunde vor Ort

Grillmeister 45€ je Personal pro Stunde vor Ort

*Mindestens 20€ pro Fahrt, jeder weiterer Kilometer wird mit 0,95€ berechnet.

Ausleihgebühren

Teller, Suppenteller, Beistellteller 0,45 je Stück

Dessertschalen 0,45 je Stück

Messer, Gabel, Esslöffel, Dessertlöffel 0,35 je Stück

Reinigungsgebühren

Teller, Suppenteller, Beistellteller 0,45 je Stück

Dessertschalen 0,45 je Stück

Messer, Gabel, Esslöffel, Dessertlöffel 0,35 je Stück

Großteile 3,50 je Stück

! Entfernen Sie bitte die Essensreste von den Tellern, bevor Sie uns die Geschirr-Teile zur Reinigung bringen.

Guten Appetit!

Fleischerei Behrens GmbH & Co.KG

Bahnhofstraße 52,
 27239 Twistringen

04243-1838

partyservice@fleischerei-behrens.de

Ein Termin zur telefonischen Beratung kann per Mail vereinbart werden,
 unsere telefonischen Beratungszeiten: **werktags 08:00 – 12:00 Uhr**

Änderungen und Wünsche werden **bis zu 5 Tage** vor Ihrer Veranstaltung entgegengenommen.

Alle Preise sind in Euro angegeben, inklusive Mehrwertsteuer.

Nach Ihrer Veranstaltung schicken wir Ihnen eine Rechnung, welche Sie bitte im Rahmen des Zahlungsziels an uns überweisen.

Preisliste gültig ab: Januar 2025

Die bisherigen Preislisten verlieren hiermit ihre Gültigkeit. Für evtl. Druckfehler übernehmen wir keine Haftung.



Behrens
 FEINE KOST SEIT 1903

PRODUKTE & PREISE

Partyservice

FRISCHE. QUALITÄT. SERVICE.

Bahnhofstraße 52 | 27239 Twistringen

Vorsuppen

Alle Speisen ab 10 Personen erhältlich, Preis pro Person, 1/4 Liter pro Person

Tomatencremesuppe mit oder ohne Reis	3,50
Rinderkraftbrühe mit Einlage	3,50
Hühnersuppe mit Reis oder Nudeln	3,50

Deftige Eintopfgerichte



Alle Speisen ab 10 Personen erhältlich, Preis pro Person, 1/2 Liter pro Person

Erbsen- oder Linseneintopf nach Omas Rezept	4,50
Gyrossuppe herzhaft abgeschmeckt	5,50
Gulaschsuppe nach Art des Hauses	5,50
Mitternachtssuppe mit Hackfleisch, Bohnen und Mais	5,50
Lauchcremesuppe mit Hackfleisch	5,50

Kleine Snacks

Alle Speisen ab 10 Personen erhältlich, Preis pro Stück

Gebratene Schnitzel ca.200g, ganz oder geteilt	5,80
Gebratenes Hähnchenschnitzel paniert	5,80
Gebratenes Putenschnitzel paniert oder natur, ganz oder geteilt	5,80
Gebratene Mettbällchen ca. 60g pro Stück	1,30
Gewürzte Hähnchenkeulen gebraten ganz oder geteilt	3,50

Für Ihre Empfänge

Mindestabnahme 40 Stück, Preis pro Stück

Kaviar-Häppchen:	
Mit Lachs oder Forelle	3,00
Mit Auswahl an hausgemachten Aufschnitt	2,20

Fleischspezialitäten

Alle Speisen ab 10 Personen erhältlich, Preis pro Person

Schweinefilet geschnitten in Champignonrahmsoße oder Sherry-Rahmsoße	10,90
Schweinegeschnetzeltes in Champignonrahmsoße oder Kräuterrahmsoße mit feinem Gemüse	9,90
Rinderrouladen in Bratensoße (2 kleine Rouladen pro Person)	10,90
Gyros in Rahmsoße, mit Käse überbacken	9,90

Schnitzelspezialitäten

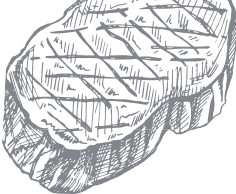
Alle Speisen ab 10 Personen erhältlich, Preis pro Person

Mailänder Schnitzelpfanne mit Tomaten, Paprikastreifen, Creme fraiche und Käse überbacken	9,20
Schweineschnitzel pikant überbacken in einer Marinade aus Senf, Zwiebeln und Gewürzgurke	9,20
Sahneschnitzel mit Champignons und Käse überbacken	9,20
Jägerschnitzel Soße wird extra serviert	9,20
Schnitzel ungarischer Art Soße wird extra serviert	9,20
Schnitzel Elsässer-Art überbacken mit Speck und Lauch	9,20

Geflügelspezialitäten

Alle Speisen ab 10 Personen erhältlich, Preis pro Person

Putengeschnetzeltes in fruchtiger Currysoße	9,50
Hähnchenbrustfilet in feiner Sherryrahm-Soße	10,50
Hähnchebrust Florentiner-Art	10,50
Schlemmerpfanne von der Pute mit Champignons	9,50
Hähnchenbrust oder Putenschnitzel überbacken mit Ananas oder Pfirsich in Cambozola Soße	10,50



Bratenspezialitäten

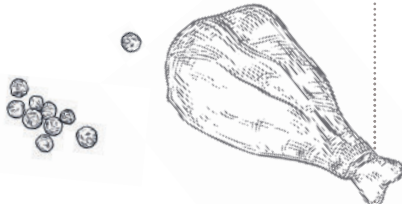
Alle Speisen ab 10 Personen erhältlich, Preis pro Person

Kasselerbraten, Würzbraten, Zwiebelbraten, Gyrosbraten oder Burgunderbraten nach Wunsch mager oder durchwachsen, geschnitten	8,90
Putenbraten geschnitten	9,50
Spanferkel (Teilstücke) geschnitten	9,50
Gegrillte Haxe ganz oder geteilt	7,20
Fleischkäse 380g pro Person	7,20

Partyknüller

Alle Speisen ab 10 Personen erhältlich, Preis pro Person

Gegrillte Schweinshaxe mit Schinkensauerkraut und Zwiebelpüree	10,90
Spanferkel geschnitten mit Schinkensauerkraut und Zwiebelpüree	13,50
Räuberpfanne 6 bis 8 verschiedene, gewürzte Fleischsorten auf Würzzwiebeln gegart, kalter Räuberdip, Kartoffelgratin (oder Bratkartoffeln) und Krautsalat	13,50
Schweinefilet in Champignonrahmsoße mit Butterspätzle und hausgemachten Gurkensalat	14,90
Hausmacher Rouladen in Soße mit Salzkartoffeln und Rotkohl	15,50
Grünkohl ab 20 Personen mit Kassler, Bauchspeck, Kochwurst und Pinkel dazu Salzkartoffeln und Senf	14,90
Honig-Rippchen Spareribs in Honigmarinade, American Krautsalat und Bratkartoffeln	14,90



Soßen

Alle Soßen (1/8 Liter pro Person) ab 10 Personen erhältlich, Preis pro Person

Hausmacher Bratensoße nach Omas Rezept	1,80
Hausmacher Rotweinsoße klassisch	1,80
Hausmacher Currysoße feinfruchtig	1,80
Hausmacher Kräuterrahmsoße mild	1,80
Hausmacher Sherry-Rahmsoße herzhaft	1,80
Hausmacher Käsesoße kräftig, würzig	1,80
Hausmacher Champignonrahmsoße	1,80
Hausmacher Räuberdip wird kalt serviert	1,80
Hollandaisesoße klassischer Art	2,60



Beilagen

Alle Speisen ab 10 Personen erhältlich, Preis pro Person

Salzkartoffeln	2,90
Püree oder Zwiebelpüree	2,90
Butterreis	2,50
Butternudeln oder Butterspätzle	2,50
Kartoffelgratin	3,50
Bratkartoffeln	3,50
Kleine, ganze Röstkartoffeln	3,90
Rosmarinkartoffeln	3,90
Kleine Klöße geschwenkt in Butter und Semmelbrösel	3,50

Gemüsebeilagen

Alle Speisen ab 10 Personen erhältlich, Preis pro Person

Rosenkohl mit Schinkenwürfel	3,50
Speckbohnen (3 Stück pro Person)	4,50
Rotkohl	3,50
Schinkensauerkraut	3,50
Kaisergemüse mit Hollandaise überbacken oder in Butter geschwenkt	3,80
Sommergemüse Möhren, Erbsen, Bohnen, Blumenkohl	3,50
Gemüsegratin mit Röstzwiebeln	3,80
Grillgemüse nach Antipasti-Art	4,20
Geschmorte Pilze	3,60
Erbsen und Möhren	3,60

Salatbeilagen

Alle Speisen ab 10 Personen erhältlich, Preis pro Person

Kartoffelsalat hausgemacht nach Oma Gertruds Rezept	3,20
Krautsalat hausgemacht, mit feinem Schnittlauch	3,20
American Krautsalat hausgemacht, in feinem Dressing	3,20
Gurkensalat hausgemacht, in Essig & Öl	3,20
Möhrensalat hausgemacht, klassisch	3,20
Nudelsalat hausgemacht, mit Erbsen und Karotten	3,20
Frischer Salat mit Dressing, Eisbergsalat, Gurken, Tomaten	5,80
Frischer Salat mit Pesto-Dressing, Mozzarella, Eisbergsalat, Gurken, Tomaten	6,80

