

LECKERE BUFFETS GEMÜTLICHE FEIERN

DAS SIND UNSERE MAXIME.

Sie wollen feiern und möchten Ihren Gästen etwas Besonderes bieten?
Da sind Sie bei uns genau richtig.

Wenn Sie zu Hause oder in anderen Räumlichkeiten feiern möchten und Wert auf schmackhafte Speisen in bester Qualität legen, empfehle ich Ihnen meinen 1985 gegründeten Partyservice. In dieser Angebotsmappe stelle ich Ihnen Speisen und Buffets vor, die sich von der geselligen Runde bis zur hoch offiziellen Gesellschaft bewährt haben. Alle in meinem Angebot vorgestellten Speisen liefere ich Ihnen kostenlos frei Haus. Meine Angebote sind Vorschläge, die ich selbstverständlich nach Ihren Vorstellungen ändern kann. Wichtig für Sie ist sicher auch, dass ich als Fleischermeister für Ihre Gesellschaft, wie es sich gehört, nur beste Ware auswähle.

Mehr als 25 Jahre verlässliche Qualität in der Gastronomie! Darauf dürfen wir stolz sein und Sie können sich darauf verlassen, dass Sie Ihren Gästen etwas schmackhaftes anbieten werden. Alle Speisen werden aus ausgesuchten frischen Zutaten von mir zubereitet und vom Ofen direkt auf Ihren Tisch geliefert. Ich fülle keine gekauften Salate in andere Schalen um und verkaufe Ihnen das dann, nach Auflage von 2 Salatblättern, als meine Leistung. Wie zum Beispiel beim Abschlussball der Realschule übernehme ich natürlich auch gerne die komplette Bewirtung Ihres Events. Natürlich versorge ich Sie auf Wunsch auch mit allem nötigen Leihinventar.



Nachdem Sie sich in dieser Angebotsmappe Inspirationen für Ihr Menü oder Buffet geholt haben, stehe ich Ihnen für weitere Informationen jederzeit gerne zur Verfügung. Meine umfassende Beratung gehört selbstverständlich immer zu meinem Angebot.

Wenn Sie einen passenden Raum für Ihre Feier suchen biete ich Ihnen die Möglichkeit in einem der ältesten ursprünglich erhaltenen Fachwerkhäuser an der Wasserzucht in Wunstorf zu feiern. Der Speicher steht im Herzen der Altstadt von Wunstorf. 1996 habe ich den Speicher innen vollständig saniert und die obere Etage für die Nutzung als Restaurant und Veranstaltungsraum ausgebaut. Seitdem wird der Speicher für geschlossene Gesellschaften in jeder Form genutzt. Auch auf



Grund der hervorragenden Küche mit einem mehr als reichhaltigen Buffetangebot haben hier nun schon unzählige gelungene Feiern ihren unvergleichlichen Rahmen gefunden. Egal ob Sie nur den Raum für ein Essen in gemütllicher Runde oder den Platz für Ihr ganz spezielles Fest suchen. Wenn sie den Charme eines Fachwerkhäuses einem Festsaal vorziehen und Ihre Gesellschaft nicht zu groß ist, sind Sie im Speicher genau richtig.

Der Speicher Steht Ihnen jeweils exklusiv nur für Ihre Feier zur Verfügung. Sie Teilen den Raum nicht mit anderen Feiern, Stammtischen usw. Ich koche ganz speziell nur für Ihren Anlass. Wir haben kein a la Carte Geschäft und kommen deshalb nicht in Versuchung Ihnen zu Ihrer Feier auch Speisen von Vorgestern anzubieten. Sie werden den Unterschied schmecken. Durch

die Nähe zum Standesamt und den Kirchen bietet sich der Speicher auch besonders für Konfirmationen, Trauungen und kleinen Hochzeiten an. Ihre auswärtigen Gäste können vom Speicher aus in kurzer Zeit alle historisch wichtigen Orte in der Innenstadt besichtigen. Jetzt wünsche ich Ihnen erst einmal viel Vergnügen bei der Lektüre.

Rolf Geisler

LECKERE BUFFETS GEMÜTLICHE FEIERN PARTYSERVICE CATERING

SPEICHER - WUNSTORF, ROLF GEISLER, ABTEIHOF 1, 31515 WUNSTORF
TELEFON 05031 913754, FAX 913756

Mailadresse: SERVICE@SPEICHER-WUNSTORF.DE INTERNETADRESSE: WWW.SPEICHER-WUNSTORF.DE

An dieser Stelle kann ich Ihnen nur 4 Buffets aus unserem Gesamtangebot vorstellen. Unser Gesamtangebot sende ich Ihnen gerne per Mail zu. Bitte fordern Sie das Angebot an meiner Mailadresse: service@speicher-wunstorf.de an.



Kleines Kalt-warmes Buffet

Warme Speisen:

*Kräuter-Schweinelachs in Burgunder-Rahmsoße
Putenbrustfilet in Champignon-Curry-Rahmsoße
Gemüseplatte aus Broccoli, Fingermöhren, Blumenkohl
und Delikatessbohnen mit brauner Butter
Butterspätzle*

Frische Salate und kalte Leckereien:

*Hirtensalat mit Oliven und Schafskäse
Blätterteig-Häppchen mit
Lachs-Spinat Füllung
Hackfleischbällchen aus der Pfanne
mit Chilisoße
Cherrytomaten-Mozzarella-Spieße mit Pesto-Vinaigrette
Garnelen im Tempura-Knusperteig mit süßer-Chilisoße
Backwarenkorb mit Ciabatta und Baguette*

Nachspeise:

Hausgemachte Rote Grütze mit Vanillesoße

Dieses Buffet bereiten wir für Sie ab ca. 15 Personen zu. Es kostet pro Person 17,50 €.



Italienisches Buffet

Antipasti:

*Gemüse-Antipasti-Platte aus Zucchini, Paprika,
Petersilienchampignons und Zwiebeln-Borretane*

Warme Speisen:

*Medaillons vom Schweinefilet, Rucola-Sahnesoße mit
Tomatenconcasse und Zwiebel-Balsamico-Reduktion
Kräuter-Schweinelachs im Peperonatabett
mit Pecorino überbacken
Überbackener Tomaten-Blattspinat venezianisch
Gebäckene Rosmarinkartoffeln und Limonen-Kräuter-Risotto*

Frische Salate und kalte Leckereien:

*Frischer gemischter Rucolasalat mit Pecorino-Vinaigrette
Pollo Tonnato
Pestomarinierter Zucchini mit Kräuter-Frischkäse vom Tapaslöffel
Crostini mit Tomate-Schinken-Käse, überbacken
Cherrytomaten-Mozzarella-Spieße mit Pesto-Vinaigrette
Melonenhäppchen mit Früchten und Parmaschinken
Gemischter Backwarenkorb mit Ciabatta*

Nachspeise:

Panna Cotta mit karamellisierten Früchten der Saison

Dieses Buffet bereiten wir für Sie ab ca. 20 Personen zu. Es kostet pro Person 22,50 €.

Auf Wunsch auch mit Meeresfrüchte-Antipasti



Dieses Buffet wurde zum Sommerfest der Firma Vietz in Hannover entworfen. Es hört sich nicht nur lecker an, sondern es war auch ein voller Erfolg bei allen Teilnehmern.

Buffet Sommernachtstraum

Vorspeisen:

*Antipastiplatten mit Paprika, Zucchini.
Petersilienchampignons in Olivenöl, Borettane-Zwiebeln.
Paprika-Spieße gefüllt mit Schafskäse-Sahne-Kapern-Creme
Carpaccio vom Rinderfilet mit Pecorino-Vinaigrette*

Warme Speisen und Fisch:

*Gedünstetes Lachsfilet mit Gorgonzola-Sahne-Soße
Kräuter-Schweinelachs im Peperonatabett
mit Pecorino überbacken
Blattspinat Venezianisch
Butterbandnudeln und Rosmarinkartoffeln*

Frische Salate:

*Feldsalat mit Pinienkernen und Kräuter-Vinaigrette
Insalata Capriciosa mit Radicchio, Chicorée, Thunfisch und Mozzarella*

Kalte Leckereien:

*Sateh-Spieße aus der Hähnchenbrust mit Sesam-Chilisauce
Muslitos, Surimikrabbenfleisch im Knuspermantel mit Kräuter-Aioli
Garnelen im Knusperteig mit Süßer-Chilisauce
Pollo Tonnato, Putenfilet mit Thunfisch-Kapern-Soße
Barbarientenbrust mit Calvadosäpfeln
Crostini mit Tomate-Schinken-Käse, überbacken
Blätterteig-Häppchen mit Lachs-Spinat Füllung
Cherrytomaten-Mozzarella-Spieße, mariniert mit Pesto-Vinaigrette
Käsecarpaccio aus Spanischem Cabra mit Cherrytomaten und Pesto
Backwarenkorb mit Ciabatta und Baguette*

Nachspeise:

*Crema Catalana mit gebackenen Apfelstückchen und Rosinen
Mascarpone-Vanille-Creme mit Früchten*

Dieses Buffet bereiten wir für Sie ab ca. 20 Personen zu. Es kostet pro Person 27,00 €.



Dieses Buffet wurde für eine lockere Geburtstagsparty entworfen, bei der das Essen leicht, bekömmlich und unkompliziert sein sollte. „Satt“ zu werden stand nicht im Vordergrund. Dazu noch etwas Sonne und einen guten Weißwein und schon sieht man nur noch in fröhliche Gesichter.

Buffet Fingerfood

*Kanarische Kartoffeln am Spieß (Kleine mit Meersalz gebackene Kartoffeln)
auf der unschlagbaren roten Paprika-Knoblauch-Soße, Mojo Rojo
Sateh-Spieße aus Hähnchenbrustfilets
mit Chili-Erdnussbutter-Sahnesoße
Crostini mit Tomate-Schinken-Käse überbacken
Chorizzo-Oliven-Spieße
Blätterteigtörtchen mit Lachs-Spinatfüllung
Paprika-Spieße mit Schafskäse-Sahne-Kaperncreme
Muslitos, Surimi-Krabbenfleisch, gebacken, mit Kräuter-Aioli
Garnelen im Tempura-Knusperteig mit süßer Chilisoße
Käsespieße mit Trauben und Papayabällchen
Mozzarella-Cherrytomaten-Spieße mit Pesto-Vinaigrette
Hackfleischbällchen am Spieß auf Barbecuesoße
Kräuter-Bulgur-Häppchen vom Tapaslöffel
Griechischer Hirtensalat mit Schafskäse
Backwarenkorb mit Ciabatta, Baguette. Krustenspitz
Melonenhäppchen mit Früchten
Mini-Berliner*

Dieses Buffet bereiten wir für Sie ab ca. 15 Personen zu. Es kostet pro Person 18,90 €.