

BAUERGIESE

LANDWIRTSCHAFT | HOFLADEN | CATERING

CATERING

Von hier,
für Euch.

UNSER
SPEISENANGEBOT

BAUERGIESE CATERING

VON HIER, FÜR EUCH.

Für alle, die im privaten Rahmen geschmackvoll feiern und genießen möchten, ist das BauerGiese Catering eine vorzügliche Idee.

Wir liefern Ihnen nicht nur die hervorragenden kulinarischen Kreationen aus unserer Fleischerei und Küche, sondern unterstützen Sie auch in allen Fragen der Planung, Organisation, Gestaltung und Durchführung Ihres unvergesslichen Events. Dabei sind die kreativen Möglichkeiten so unbegrenzt wie die Anlässe zum Feiern.

Egal, ob Sie zu einer originellen Party in privaten Räumen einladen möchten, ein exklusives Picknick in freier Natur planen oder eine große Feier mit mehreren hundert Personen in einem wunderschönen Saal perfekt realisieren wollen - wir haben alles, um Ihre individuelle Veranstaltung zum glänzenden Erfolg zu machen.

Dazu gehören ausgesuchte und ungewöhnliche Locations, eine phantasievolle Raum- und Tischdekoration, engagiertes und freundliches Servicepersonal, erstklassige Speisen und Getränke und ein Veranstaltungs-Team, das Sie komplett berät und bis ins Detail für eine großartige Atmosphäre sorgt.

Sprechen Sie uns darauf an und lassen Sie sich doch einfach mal inspirieren. Sie werden feststellen, die Freude am Feiern fängt beim BauerGiese Catering schon in der Planung an.



INHALT

BauerGiese Catering	2
Suppen & Eintöpfe	4
Aus unserer hauseigenen Fleischerei	6
Fingerfood	8
Salate	11
Kalte Speisen	12
Hauptgerichte	14
Beilagen	19
Deftig & lecker	20
Desserts	22
Grillbuffet - Grillen vor Ort	25
Mietprogramm	28
Feiern im Backhaus	32
Konditionen	34

SUPPEN & EINTÖPFE

Ab 6 Liter - Preis á Liter

Karottencremesuppe mit Petersilien-Croûtons	6,00 €
Tomatencremesuppe	6,00 €
Rinderkraftbrühe mit Einlage Hausgemachter Eierstich, Fleischklößchen, Karottenwürfel und Suppennudeln	8,00 €
Käse-Lauch-Suppe	8,00 €
Deftige Gulaschsuppe	8,00 €
Linsen-Kartoffel-Eintopf	8,00 €
Erbseintopf mit Wiener Würstchen	8,00 €
Chilli con Carne mit Mais und Kidneybohnen	8,00 €



AUS UNSERER HAUSEIGENEN FLEISCHEREI

Preis á Person

Salami-Schinken-Brett

3,50 €

Eine Auswahl von

- Knochenschinken, luftgetrocknet
- Knochenschinken, geräuchert
- Lachsschinken
- Kochschinken
- Bauernsalami
- Pfefferbeißer

auf einem Holzbrett angerichtet und garniert.

80g Portion (Ab 10 Personen)

Rustikale Wurstmolle mit frischem Mett

4,50 €

Verschiedene Sorten Hausmacherwurst mit frischem Thüringer Mett, in einer Holzmolle angerichtet und garniert.

260g Portion (Ab 8 Personen)

Roastbeef-Platte

4,50 €

Rosa gebratenes Roastbeef mit Remoulade

Kalt auf Platte angerichtet und garniert

80g Portion (Ab 15 Personen)

Mollenfrühstück

7,50 €

Rustikale Wurstmolle mit Hausmacherwurst und frischem Thüringer Mett, Brotkorb mit Bauernbrot und Kaiserbrötchen, Butter-Platte, Gewürzgurken und Tafelsenf (Ab 15 Personen)

Bauer Gieses Schlachtfest

10,50 €

Variation von Hausmacherwurst mit frischem Thüringer Mett, Schlachtebrühe mit Hackklößchen, Stippgrütze, Wellfleisch kalt auf Platte, Brotkorb mit Bauernbrot und Kaiserbrötchen, Butter-Platte, Gewürzgurken und Tafelsenf (Ab 15 Personen)





FINGERFOOD

Preis á Stück

Fingerfood Variation

1,75 €

- Hackbällchen, garniert
- Mini-Mozarella mit Cocktailtomaten und frischem Basilikum
- Würfel vom Bergkäse mit frischem Obst
- Lachs-Frischkäse-Happen
- Grissini mit luftgetrocknetem Schinken umwickelt
- Backpflaumen, im Speckmantel

Auf glänzenden weißen Platten gemischt angerichtet

(36 Teile auf einer Platte, ab 2 Platten oder 24 Teile auf einer Platte, ab 3 Platten)

Crispy Cones

1,25 €

Knusprige Kegel in verschiedenen Farben mit zarten Füllungen

- **Gold:** mit einer Wald-Bärlauch-Creme Füllung
- **Rot:** mit einer Ananas-Creme Füllung
- **Grün:** mit einer Tomaten-Kräuter-Creme Füllung
- **Schwarz:** mit einer Indischen-Gewürz-Creme Füllung

Auf einem Spezial-Brett gemischt angerichtet für eine exzellente Präsentation

(30 Kegel auf einem Brett, ab 2 Brettern)



SALATE

Cocktailbrote 1,75 €

Bauernbrot und Baguette
verschieden belegt mit

- Räucherlachs
 - Forellenfilet
 - Käseauswahl
 - Thüringer Mett
 - Bauernsalami
 - Gekochte Mettwurst
 - Lachsschinken
 - Kochschinken
 - Knochenschinken, luftgetrocknet
- Auf Platten angerichtet und garniert
(Ab 20 Stück)

Belegte halbe Brötchen 1,75 €

verschieden belegt, wahlweise mit

- Schinken, luftgetrocknet
- Schinken, gekocht
- Bauernsalami
- Thüringer Mett
- Edamer
- Camembert
- Räucherlachs

Auf Platten angerichtet und garniert
(Ab 15 Stück)

Ab 10 Personen - Preis á 150G Portion

Gurkensalat mit Dillspitzen verfeinert 2,00 €

Tomatensalat mit feinen Zwiebelwürfeln
und Balsamicoreduktion 2,00 €

Weißkrautsalat 2,00 €

Gemischter Bauernsalat 2,50 €

Bohnensalat mit Paprika, Tomaten,
Gurken und roten Zwiebeln

Pellkartoffelsalat mit Ei und Gurke 2,50 €

Nudelsalat mit Wurzelgemüse 2,50 €

Bunter Tortellinisalat mit feinen Paprika-
und Zwiebelwürfeln 2,50 €

Porreesalat leicht süßlich mit Ananas und
Kochschinken 2,50 €

Schweizer Wurstsalat mit Lyoner und
Emmentaler in Öl 2,50 €

Gemischte Rohkost-Salatplatte 3,00 €

Eisbergsalat, Tomaten, Gurken, Paprika,
Rettich, Karotten, Mais, mit Joghurt- und
Balsamico-Dressing

KALTE SPEISEN

Ab 15 Stück - Preis á Stück

Kleine Frikadellen garniert auf Platte	0,80 €
Kleine Schweineschnitzel garniert auf Platte	1,50 €
Kleine Putenschnitzel garniert auf Platte	1,50 €
Hähnchenbrustfilet natur garniert auf Platte	1,50 €
Schweinemedallions garniert auf Platte	2,00 €
Gefüllte Eier auf Mayonnaise-Creme (Zwei halbe Eier / Ab 10 Personen)	2,00 €
Spargel Schinkenröllchen gefüllt mit Remoulade (Zwei Röllchen / Ab 10 Personen)	2,50 €
Melonenschiffchen mit luftgetrocknetem Schweineschinken (Zwei Schiffchen / Ab 10 Personen)	2,50 €
Fischplatte mit Sahnemeerrettich Variation von Lachs- und Forellenfilet (100g Portion / Ab 10 Personen)	3,00 €
Käsebrett mit Trauben Käsevielfalt für jeden Geschmack (100g Portion / Ab 10 Personen)	3,00 €
Tomate und Mozzarella mit Pesto, Basilikum und Balsamico-Reduktion (100g Portion / Ab 10 Personen)	3,50 €

Anti-Pasti-Variation	4,50 €
getrocknete Tomaten, gegrillte Auberginen, Kräuter-Oliven, gefüllte Peperoni, gebratene Champignons und Feta-Käse (100g Portion / Ab 10 Personen)	
Gemischter Brotkorb Variation von Bauernbrot, Vollkornbrot, gemischte Partybrötchen oder eine Baguette Auswahl	2,00 €
Butter-Platte (50g Portion)	0,50 €



HAUPTGERICHTE

Geflügel

Ab 10 Personen - Preis á Person

Cordon Bleu von der Hähnchenbrust, mit Kochschinken und Edamer gefüllt	6,50 €
Gebratenes Hähnchenbrustfilet mit Ananas und Edamer überbacken	6,50 €
Gebratenes Hähnchenbrustfilet mit Birne und Camembert überbacken	6,50 €
Gebratenes Hähnchenbrustfilet mit Kirschtomaten und Mozarella überbacken	7,00 €
Putenbrust in Champignon-Rahm-Soße	7,00 €
Putenbrust in Curry-Früchte-Soße	7,00 €

Schwein

Schweineschnitzel mit Jäger- oder Zigeunersoße	5,50 €
Krustenbraten vom Schweineschinken	6,00 €
Gefüllter Nackenbraten	6,00 €
Prager Lachsbraten	6,00 €
Prager Lachsbraten mit Ananas und Edamer überbacken	7,00 €
Rahmgeschnetztes	7,00 €
Sahneschnitzel in Zwiebelrahmsoße	7,00 €
Filettopf vom Schwein	7,50 €
Schweinefilet im Ganzen auf Zwiebeln und Champignons	7,50 €

Rind

hausgemachte Rinderroulade in Soße, gefüllt mit Gurke, Speck und Zwiebeln (Ab 25 Stück auf Vorbestellung)	5,00 €
Rinderschmorbraten in Burgundersoße	8,00 €

Wild und Wildgeflügel

Hirschbraten mit eigener Soße, gefüllter Preiselbeerbirne und gebratenen Waldpilzen	9,50 €
Wildschweinbraten mit eigener Soße, gefülltem Preiselbeerpfirsich und gebratenen Waldpilzen	9,50 €
Gänsebraten im Ganzen Aus Freilandhaltung vom Meierberg. ¼ Gans, zerlegt, mit eigener Soße, dazu die Füllung aus Äpfeln, Rosinen, Maronen und Kräutern (ab 4 Personen, erhältlich in der Saison von Oktober - Dezember)	16,50 €



Fisch und Krustentiere

Lachsfilet auf Blattspinat	8,00 €
Lachsfilet in Dill-Senfsoße	8,00 €
Seezungenröllchen in Mango-Curry-Soße	9,50 €
Gebratenes Zanderfilet auf Gemüsestreifen	9,50 €
Riesengarnelen-Spieß auf gebratenem Wok-Gemüse	9,50 €

Vegetarisch

Auberginen-Tomaten-Kartoffel Gratin mit Mozzarella überbacken	6,50 €
Spinat-Lasagne mit Kirschtomaten und Pinienkernen	6,50 €
Gefüllte Paprikaschoten mit Feta-Käse und Roten Linsen	6,50 €



BEILAGEN

Ab 10 Personen - Preis á Person

Röstkartoffeln	2,50 €
Röstkartoffeln mit Kräuterdip	3,00 €
Kartoffelgratin	2,50 €
Butterspätzle	2,00 €
Grüne Bandnudeln	2,00 €
Langkornreis	2,00 €
Salzkartoffeln	2,00 €
Kartoffelknödel	2,00 €
Kartoffel-Sellerie-Püree	2,50 €
Gebackene Tomaten gefüllt mit Ricotta und Balsamicoreduktion	2,50 €
Gemischte Gemüseplatte	2,50 €
Erbsen/Möhren, Blumenkohl, Broccoli, Bohnen im Speckmantel mit zerlassener Bröselbutter	
Rotkohl	2,00 €
Rosenkohl	2,00 €
Sauerkraut	2,00 €

DEFTIG & LECKER

Ab 15 Personen - Preis á Person

Spare Ribs knusprig gebacken mit pikanter Barbecue Soße, Krautsalat und gebackenen Kartoffelecken	9,50 €
Schweinshaxe mit Sauerkraut, Röstkartoffeln und Tafelsenf	9,50 €
Grünkohl mit Kohlwurst, Prager Lachsbraten, Röstkartoffeln und Tafelsenf	10,50 €
Pfannen-Gyros mit frischen Zwiebelringen, Krautsalat, Röstkartoffeln und Tsatsiki	10,50 €

Spanferkel-schmaus bei Ihnen zu Hause

Das Spanferkel wird im Ganzen gebraten und bei Ihnen zu Hause, auf einem rustikalen Schlachtebrett von unserem Fachpersonal vor den Augen der Gäste zerlegt. Als Beilagen reichen wir dazu unsere leckeren Röstkartoffeln mit Kräuterdip, Sauerkraut, Krautsalat und Tafelsenf. Komplett incl. Service An- und Abfahrt (Ab 25 Personen)	16,50 €
--	---------

Oktoberfest-Buffer

Gebackener Krustenbraten vom Schweineschinken mit Bratensoße, kleine Schweinshaxen, Bayerische Weißwürste, Leberkäse mit gebratenen Zwiebelstreifen, Sauerkraut, Krautsalat, Röstkartoffeln, Schupfnudeln, Butter-Laugenstangen, Süßer und Scharfer Senf (Ab 25 Personen)	14,50 €
--	---------



DESSERTS

Ab 10 Personen - Preis á Person

Zitronencreme	3,00 €
Schokoladencreme	3,00 €
Mousse au Chocolat	3,00 €
Himbeer-Mascarpone-Creme	3,00 €
Panna Cotta mit Amarena-Kirsch-Soße	3,50 €
Bayerische Creme mit Erdbeer-Soße	3,50 €
Rote Grütze mit Vanille-Soße	3,50 €
Tiramisu mit Mascarpone und Löffelbiskuit	3,50 €
Frischer Obstsalat	3,50 €
Warmer Bratapfel mit Marzipan- Rosinenfüllung auf Vanillesoße	4,50 €

Gerne servieren wir Ihnen unsere Desserts
auch als Portion im Mini-Weck-Glas
dekorativ angerichtet.





GRILLBUFFET - GRILLEN VOR ORT

Ob zum runden Geburtstag, Polterabend oder Ihrer Hochzeitsfeier wir kommen zu Ihnen und grillen vor Ort.

Wir sind aber auch der perfekte Begleiter bei Ihrer Firmenfeier. Sie brauchen sich um nichts zu kümmern, wir bringen alles mit:

Grill, Pfannen, Geschirr und Besteck, Salate, Steaks und Würstchen, wir denken an alles.

Damit Sie die Zeit für Ihre Gäste haben!

Die Produkte werden vor Ort gegrillt, zubereitet und ausgegeben. Die Geräte und das Personal dafür sind in der Kostenpauschale enthalten ebenso wie die Anfahrt zu Ihnen, der Auf- und Abbau und die Reinigung der Geräte.

Sind Sie noch auf der Suche nach dem passenden Ort für Ihre Feier?

Wir bieten Ihnen ausgesuchte und individuelle Locations.

Angebotsinhalt

- Nackensteak vom Schwein auf Paprika-Zwiebel Streifen
- Schweinerückensteak mit frischen Champignons
- Hähnchenbrustfilet auf Gemüsemais
- Hausgemachte Bratwurst
- Hausgemachte Grillschnecke
- Röstkartoffeln aus der Gusspfanne mit frischem Kräuterdipp
- Tafelsenf und Ketchup

Die Preise richten sich nach der vorbestellten Personenzahl.

35 - 50 Personen	15,50 € á Person
50 - 100 Personen	15,00 € á Person
100 - 150 Personen	14,50 € á Person
150 - 200 Personen	14,00 € á Person
ab 200 Personen	Preis nach Absprache

Auf Wunsch ergänzen wir das Angebot mit

- Gemischte Gemüsepfanne mit knackigem bunten Gemüse 2,00 € á Person
- Garnelenspieße mit verschiedenen Marinaden direkt vom Grill 2,50 € á Person

Geschirr

Teller, Messer, Gabel berechnen wir mit 2,00 € á Person

Die Reinigung übernehmen wir und das Geschirr wird über die Personenzahl hinaus in ausreichender Menge zur Verfügung gestellt.



MIETPROGRAMM

WIR VERLEIHEN IHRER FEIER GLANZ

	Gespült zurück	Ungespült zurück
Menüteller, 27 cm (flach)	0,25 €	0,50 €
Suppenteller, 21 cm (tief)	0,25 €	0,50 €
Suppentasse mit Untertasse	0,25 €	0,50 €
Suppenterrine	1,50 €	3,00 €
Dessert-Glasschälchen	0,25 €	0,50 €
Kuchenteller, 19 cm	0,25 €	0,50 €
Kaffeetasse mit Untertasse	0,25 €	0,50 €
Kaffeebecher	0,20 €	0,40 €
Glühweinbecher	0,20 €	0,40 €
Teeglas	0,20 €	0,40 €
Menümesser	0,15 €	0,30 €
Menügabel	0,15 €	0,30 €
Suppenlöffel	0,15 €	0,30 €
Kuchengabel	0,15 €	0,30 €
Kaffee-/Dessertlöffel	0,15 €	0,30 €
Kaffee-Thermoskanne 8 Tassen	2,50 €	3,50 €

	Gespült zurück	Ungespült zurück
Hogastra-Kaffeautomat 15 - 75 Tassen	20,00 €	25,00 €
Glühweintopf 25 l	15,00 €	20,00 €
Gastro Kakao Wärmer	20,00 €	25,00 €
Gastro Waffeleisen mit Brüsseler Form	20,00 €	25,00 €
Chafing-Dish GN 1/1 incl. Brennpaste	6,00 €	9,00 €
Suppen Chafing-Dish mit Elektroheizung	6,00 €	9,00 €
Weinkühler Acryl	1,50 €	2,50 €
Weinglas Rinteln Design 0,2 l	0,25 €	0,50 €
Sektkelch 0,2 l	0,25 €	0,50 €
Aschenbecher Glas	0,20 €	0,40 €

MIETPROGRAMM

WIR VERLEIHEN IHRER FEIER GLANZ

Wir liefern Ihnen Getränke aller Art und haben auch das passende Equipment dazu. Theken mit Spülbecken, Zapfanlagen, Kühlschränke, Gläser und das Personal für Theke und Service.

Festzeltgarnitur 1 Tisch & 2 Bänke	10,00 €
Steh Tisch Holz	6,00 €
Buffet-Tisch	6,00 €
Terrassen-Heizstrahler Gas mit Stehtisch	25,00 €
Flüssiggas 1 Flasche / 11 kg	20,00 €

Kompletter Grillstand 5 x 5 m

Mit allem was dazu gehört: Grill, Friteusen, Riesenpfannen, Currywurstschneider, Senf, Ketchup, Bratwurstpappen etc.
Und gerne auch das Servicepersonal dazu.

Gerne liefern wir Ihnen Tischwäsche und gefaltete Servietten für Ihre Feier.



FEIERN IM BACKHAUS

Unser Backhaus wurde 2005 errichtet. Seitdem bietet es einen geschmackvollen Raum, der ein Anlaufpunkt für Fahrrad- und Wandergruppen aus Nah und Fern ist. Im restaurierten Steinbackofen können Platenkuchen, Bauernbrot und andere Köstlichkeiten zubereitet werden.

Ob zum Brunch, am Stammtisch, der Kaffeetafel oder in geselliger Feierrunde - unser Backhaus ist ein Ort für jeden Anlass. Es bietet Platz für bis zu 10 Personen und in gemütlicher Atmosphäre genießen Sie alle Köstlichkeiten unseres BauerGiese Caterings.

Erleben Sie außerdem im Sommer wohlühlende Stunden auf der Sonnenterrasse und in den Wintermonaten das Knistern der Holzscheite im wärmenden Ofen.

Lassen Sie sich über unsere Backhaus-Angebote informieren, es lohnt sich.



KONDITIONEN

Alle warmen Speisen werden in Chafing-Dishes mit Brennpaste ausgegeben, dieser Service ist im Preis inklusive.

Alle Preise sind Abholpreise ab Hof, beinhalten die gesetzliche Mehrwertsteuer und sind ohne Abzug von Skonto innerhalb von acht Tagen zu begleichen.

Anrichtegereschirr wie Chafing-Dishes, Platten, Schüsseln etc. sind gereinigt innerhalb von drei Tagen wieder abzugeben.

Gerne reinigen wir Ihr Anrichtegereschirr, die Berechnung hierfür erfolgt nach Aufwand.

Alle Speisen können auch geliefert werden.

Anlieferung im Stadtgebiet Rinteln 10,00 €

Eine Anlieferung über diese Wegstrecke hinaus berechnen wir nach Aufwand.

Gerne holen wir Ihr Geschirr nach Absprache wieder ab.

Bei Verlust, Bruch und Beschädigung von Catering-Artikeln haftet der Kunde. Schäden werden gesondert in Rechnung gestellt.

Stand Juni 2014. Preisänderungen vorbehalten.



Von hier,
für Euch.



BESUCHEN SIE UNSEREN HOFLADEN IN EXTEN

Wir bieten eine Vielzahl an hausgemachten Spezialitäten:

Fleisch von Tieren aus eigener Aufzucht und Wurstwaren vom Meister selbst zubereitet, Grillfleisch, Wurstmollen, Präsentkörbe, Kartoffeln, Eier, Butter, Obst und Gemüse der Saison.

Öffnungszeiten:

Dienstag - Freitag	8.00 - 13.00 / 15.00-18.00 Uhr
Samstag	8.00 - 13.00 Uhr
Montags	Ruhetag

BAUERGIESE

... LANDWIRTSCHAFT | HOFLADEN | CATERING

Uchtdorfer Str. 1
31737 Rinteln-Exten

Tel 0 57 51 - 92 45 30 8

Fax 0 57 51 - 92 45 30 9

info@bauer-giese.de
www.bauer-giese.de

Folgen Sie uns auf
Facebook und Twitter!

