

# Spindler

PARTYSERVICE / CATERING



Genießen Sie Weihnachten und  
die Festtage!

Spindler Catering  
Konrad-Adenauer-Str. 2 | 30823 Garbsen  
[www.spindler-catering.de](http://www.spindler-catering.de) | [info@spindlercatering.de](mailto:info@spindlercatering.de)  
05137-73363

# Und schon klopft Weihnachten leise an die Tür!

Freuen Sie sich auf die schönen Dinge und bestellen Sie  
Köstlichkeiten für Ihre Weihnachtsfeier bei Spindler Catering.

Wir haben dazu verschiedene Genussvorschläge für Sie:

## Variante I

Sie suchen sich aus drei kompletten Festtagsmenüs eines aus. Das Menü  
wird verzehrfertig am 24.12. bis 12:00 Uhr bei Ihnen zu Hause  
angeliefert.

Wir empfehlen den unmittelbaren Verzehr der Speisen. Mit der  
Anlieferung der Waren, geht die Gefahr möglicher Beschädigungen  
oder des Verderbs durch lange Standzeiten, auf den Auftraggeber über.

## Variante II

Sie stellen sich Ihr Menü zusammen und wählen aus verschiedenen  
Hauptspeisen und Beilagen aus. Hierbei werden alle Gerichte kalt in  
Einwegschalen am 24.12. in der Zeit von 09:00 Uhr bis 12:00 Uhr  
ausgeliefert oder von Ihnen bei uns abgeholt.

Bitte beachten Sie, dass für die Variante II ein Mindestbestellwert von  
40€ gilt.

## Lieferung & Preise

10 € innerhalb von 5km  
15 € innerhalb von 15km  
20€ innerhalb von 25 km  
weitere Entfernungen auf Anfrage

## Variante I - Festtagsmenüs

Zum direkten Verzehr - warme Anlieferung

### Weihnachtsschmaus mit feinem Hähnchen und Schwein

- Zarte Schweinemedallions an Vanille-Shiraz-Jús
- Hähnchenbrustfilet in Orangen-Pfeffer-Beurre-Blanc
- Kartoffelgratin
- Kaiserspätzle
- Gemüseplatte mit Speckbohnen, Mandel-Brokkoli, Blumenkohlröschen und Rosenkohl, dazu Sauce Hollandaise

**Preis p.P 22,90 € ab 10 Personen**

### Traditionelle Weihnachten

- Hausgemachte Rinderroulade mit Speck & Zwiebeln mit Braten-Sauce
- Tranchen von der Gänsebrust dazu traditionelle Gänsesauce
- Pfannenspätzle
- Kartoffelklöße
- Weihnachtlicher Rotkohl
- Waldpilzragout

**Preis p.P 27,90 € ab 10 Personen**

### Klassische Weihnachten

- Rinderbraten in klassischer Sauce
- Geschnetzeltes vom Schweinefilet in Champignon-Rahm
- Schupfnudeln
- Salzkartoffeln
- Winterliches Gemüse mit Hokkaido-Kürbis und Rosenkohl

**Preis p.P 25,90 € ab 10 Personen**

## Variante II - Hauptspeisen und Beilagen

Kalte Anlieferung - zum Erwärmen

Produkt	Mindest-Menge	Preis pro Portion
Gans (ca. 4,8kg Rohgewicht) für ca. 4 Personen mit klassischer Sauce	1 Stück	99,90 €
Gänsebrust / Stück (ca. 400g Rohgewicht) mit klassischer Sauce	2 Stück	17,90 €
Gänsekeule / Stück (ca. 400g Rohgewicht) mit klassischer Sauce	2 Stück	17,90 €
Zusätzliche klassische Sauce	2 Port.	1,50 €
Rindergulasch mit Sternanis	2 Port.	9,90 €
Rinderrouladen in klassischer Sauce	2 Port.	14,90 €
Wildgulasch mit Preiselbeeren	2 Port.	12,90 €
Geschnetzeltes vom Schweinefilet in Pfeffer Rahmsauce	2 Port.	9,90 €
Rinderbraten in Rotweinsauce	2 Port.	12,90 €
Rheinischer Sauerbraten in klassischer Sauce	2 Port.	13,90 €
Schweinemedallions auf Blattspinat	2 Port.	12,90 €
Hähnchenbrust in Pfirsich-Curry-Sauce	2 Port.	9,90 €

Alle Gerichte werden kalt in Einwegschälchen zum Erwärmen ausgeliefert oder von Ihnen abgeholt - Mindestbestellwert 40 €

## Variante II - Hauptspeisen und Beilagen

Kalte Anlieferung - zum Erwärmen

Produkt	Mindest-Menge	Preis pro Portion
Rotkohl	2 Port.	3,50€
Rosenkohl mit Speck	2 Port.	3,50€
Rosmarinkartoffeln	2 Port.	3,50€
Schupfnudeln	2 Port.	3,50 €
Kaiser-Spätzle	2 Port.	3,50 €
Kartoffelgratin	2 Port.	4,00€
Kartoffelklöße	5 Stck je Stck	1,60€

## DESSERT

Für Variante I und II

Produkt	Mindest-Menge	Preis pro Portion
Lebkuchen-Mousse	5 Port.	3,90€
Vanille-Mousse mit Bratapfelkompott	5 Port.	3,90€
Zimt-Baileys-Creme	5 Port.	3,50€
Klassische Mousse au Chocolat	5 Port.	3,50€
Winterlicher Obstsalat mit Vanille-Honig-Sauce	5 Port.	5,50 €

# Zusatzstoffe und Allergene

## Zusatzstoffe

1. Farbstoffe
2. Konservierungsstoff (konserviert)
3. Antioxidationsmittel
4. Geschmacksverstärker
5. geschwefelt
6. geschwärzt
7. gewachst
8. Phosphat
9. Süßungsmittel(n)
10. koffeinhaltig
11. Alkohol
12. Formfleisch
13. Milchprodukt zubereitet
14. Nitritpökelsalz
15. Nitrat
16. Phenylalaninquelle
17. chininhaltig
18. Azofarbstoffen

## Allergene

- a. Gluten
- b. Krebstiere und Krebstiererzeugnisse
- c. Eier und Eierzeugnisse
- d. Fsch und Fischerzeugnisse
- e. Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
- f. Soja und Sojaerzeugnisse
- g. Milch und Milcherzeugnisse
- h. Schalenfrüchte
- i. Sellerie und Sellerieerzeugnisse
- j. Senf und Senferzeugnisse
- k. Sesam und Sesamerzeugnisse
- l. Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg, I
- m. Lupinen und Lupinenerzeugnisse
- n. Weichtiere und Weichtiererzeugnisse

**Trotz größtmöglicher Sorgfalt bei der Herstellung, können neben den angegebenen Allergenen, in all unseren Produkten auch Spuren von anderen Stoffen oder Erzeugnissen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen, enthalten sein.**