

*Die hohe Kunst Gäste zu empfangen und zu Bewirten*

- Es gibt viele Anlässe zu denen man sich liebe Gäste einlädt*
- ob privat zu Geburtstag, Hochzeit oder einfach nur mal so*
  - ob geschäftlich zu Jubiläum, Eröffnung oder Tagung*

*Und nicht immer stehen einem Zeit und Möglichkeiten zur Verfügung, um diese Veranstaltungen angemessen zu planen und durchzuführen.*

*Ob Stehempfang, Betriebs- oder Familienfeier,  
Skatabend oder Gartenparty –  
MOSS Delikatessen verwirklicht Ihre Vorstellungen unkompliziert,  
individuell und bei Bedarf auch von heute auf morgen.*

*Damit Sie und Ihre Gäste sich wohl fühlen und auf ein gelungenes Fest zurückschauen können.*

*Ihr MOSS Delikatessen Team*

### ***Inhaltsübersicht***

Seite 1	Canapés und mehr...
Seite 2	... hier gibt's was auf die Finger !
Seite 3	Vorspeisen und Buffet-Ergänzungen
Seite 4	Vorspeisen und Buffet-Ergänzungen
Seite 5	Hauptgerichte (Schwein, Rind und Geflügel)
Seite 6	Hauptgerichte (Lamm, Wild, Fisch und Nudeln)
Seite 7	Beilagen und Dessert
Seite 8	Bayrische Brotzeit und italienisches Buffet
Seite 9	Norddeutsches Buffet und Buffet „Moss“
Seite 10	Lieferbedingungen

**Belegte Brötchen** (Preis pro 1/2 Brötchen) (gegen Aufpreis auch auf Körnerbrötchen)

- Italienische Mortadella, Schinkenmett, Ei, Schnittkäse, Holsteiner Mettwurst, italienische Salami € 1,70
- Milder Weichkäse, Lachsschinken – mild geräuchert -, hausgemachter Kräuter-Frischkäse, Coburger Schinken € 2,00
- Kochschinken vom Livar-Schwein, Parmaschinken, Tomate-Mozzarella € 2,50
- Graved Lachs, Räucherlachs, Roastbeef € 3,50

**Canapés** (auf Wunsch auch auf Grau- oder Vollkornbrot)

- Schinkenmett, Italienische Mortadella, Italienische Salami , Ei € 1,60
- Coburger Schinken, Lachsschinken, Kräuter-Frischkäse, Weichkäse, Kassler, Kochschinken vom Livar-Schwein, Rindersaftschinken € 1,90
- Emmentaler mit einer Rosette vom Tete de Moin, Tomate-Mozzarella, Parmaschinken € 2,40
- Räucherlachs, Graved Lachs, Forellenfilet, Fischterriner, Entenleberpastete, Roastbeef € 3,00

**Canapé-Gourmet-Platte**

Canapés mit Räucherlachs, Parmaschinken, Entenleberpastete, Emmentaler mit Tete de Moin und frz. Rohmilchbrie

(25 Stück) ausreichend für 5 Personen € 65,--

## **... eine kleine Fingerfood-Auswahl**

(Preis ab 10 Stück pro Sorte)

- Schweinefiletmedallion mit Lebercreme Stck. € 2,95
- Kleines Schnitzelchen vom Schweinerücken – paniert - Stck. € 1,50
- Mini-Hackfleisch-Bällchen Stck. € 0,80
- Marokkanische Hackbällchen mit Feige und Mandel Stck. € 0,95
- Pikante Mini-Lammhackbällchen mit Chili Stck. € 1,25
- Gefülltes 1/2 Ei Stck. € 1,25
- Klassischer Käsespiess mit Gouda und Weintraube Stck. € 0,95
- Käsespiess mit Bergkäse und Olive Stck. € 0,95
- Garnele am Spieß mit Zuckerschote Stck. € 1,95
- Pumpernickel-Gurkentaler mit Lachstatar Stck. € 1,95
- Mozzarella-Spiess mit Kirschtomate und Basilikum Stck. € 0,95
- Bunter Gemüse-Antipasti-Spieß Stck. € 1,95
- Dattel im Speckmantel Stck. € 0,95
- Hähnchenspieß „Yakitori“ in Sojamarinade Stck. € 1,25
- Mini-Quiche mit Lauch und Schinken Stck. € 1,40
- Italienischer Nudelsalat (100g) im Glas Stck. € 2,95
- Flußkrebsscocktail „Calvados“ auf Salatbett (100g) im Glas (1) Stck. € 4,50
- Griechischer Bauernsalat (100g) im Glas Stck. € 2,95

*... für die süßen Momente im Leben :*

*Fragen Sie nach unseren original französischen Mini-Tartes und Eclairs*

(1) enthält Alkohol

## **Fingerfood-Buffer**

(ab 10 Personen)

- Dattel im Speckmantel (2)
- bunte Gemüse-Antipasti-Spieße (1)
- Mini-Quiche mit Lauch und Schinken (1)
- Flußkrebsscocktail „Calvados“ im Glas (1)
- Mini-Hackbällchen mit Dip (2)
- Mozzarella-Spiess mit Kirschtomate und Basilikum (2)
- Pumpernickel-Gurkentaler mit Lachstatar (1)
- Bergkäse mit Tête de Moin und Feigensenf auf Roggenbrot (1)
- Serranoschinken auf Sauerteigbaguette (1)
- gebeizter Graved-Lachs auf Baguette (1)
- französische Mini-Tartes und Mini-Eclairs (2)

(15 Teile pro Person)  
pro Person € 25,00

## **... Vorspeisen oder Ergänzungen zu einem Buffet**

### **... mit Fisch & Co.** (ab 10 Personen)

- Kleine, klassische Vorspeisenauswahl mit Räucherlachs, hausgebeiztem Graved Lachs, geräucherten Forellenfilets, Sahnemeerrettich und Senf-Dill-Sauce pro Person € 6,95
- Große Spezialitätenauswahl mit geräucherter Bio-Lachs aus Irland, hausgebeizter Graved Lachs, Filet vom Räucheraal, Riesengarnelen mit Cocktailsauce, Nordseekrabbenfleisch und Lachsterrine mit Seeteufel, dazu Sahnemeerrettich, Senf-Dill-Sauce pro Person € 14,95
- Herzhafte Matjesauswahl mit Gourmet-Matjesfilet natur, Matjesfilets in Sahneseauce nach „Hausfrauen Art“, Matjesfilets in Kräuteröl und hausgemachtem Matjessalat in Joghurtdressing, dazu Zwiebelringe und Apfel- Meerrettich-Sauce pro Person € 11,95

### **... mit Käse** (ab 10 Personen)

- Rustikales Käsebrett mit Griebenschmalz, Harzer, hausgemachtem Frischkäse, Emmentaler ,Weichkäse und handgeschöpftem Edelpilzkäse pro Person € 4,95
- Französische Käsespezialitätenplatte mit Delice de Bourgogne, Camembert du Normandie, Roquefort, Trappé mit Nusslikör, mildem Ziegenfrischkäse und Comté pro Person € 7,95
- Italienische Käsevariationen mit Antipasti – Italienische Käsespezialitäten aus unserem Frische-Sortiment mit gegrillten Champignons, getrockneten Tomaten, eingelegter Paprika und Zerlei Oliven Pro Person € 8,95

**... mit Schinken & Co.** (ab 10 Personen)

- Italienische Auswahl mit zweierlei Salami, Ital. Mortadella, gekochtem Schinken und Parmaschinken mit Melone pro Person € 5,95
- Parmaschinken mit Melone pro Person € 4,95
- Delikatess-Schweinebraten nach Art „Vitello Tonnato“ pro Person € 3,95
- Klassische Aufschnittauswahl mit hausgemachtem Schweinebraten, Kasseler, Holsteiner Mettwurst, luftgetrocknetem Coburger Schinken, Schwarzwälder Schinken und hausgemachte Remoulade pro Person € 4,95
- Roastbeefplatte mit hausgemachter Remoulade und kleinen Gürkchen pro Person € 6,95
- „Steirische Rindfleischplatte“ mit Roastbeef – mariniert mit Kürbiskernöl – dazu Kirschtomaten, Zucchiniestreifen und Kürbiskerne pro Person € 7,95

**..... und mehr** (ab 10 Personen)

- Parmaschinken auf Romana-Salatherzen und Ruccola mit Kirschtomaten und frisch geriebenem Parmesan, dazu ein Balsamico-Dressing pro Person € 6,95
- Mozzarella mit Tomate, Basilikum und Pesto Genovese pro Person € 2,50
- Gemüseantipastiauswahl mit getrockneten Tomaten, Artischocken, gegrillten Champignon, Zucchini, Olivenvariationen und Gemüseantipasti aus dem aktuellen Sortiment pro Person € 4,95

**Brot und Butter** (ab 10 Personen)

Brotkorb mit Grau-, Vollkorn- und Mehrkornbrot, dazu Baguette, Party-Brötchen und ein Butterteller pro Person € 1,95

### **Hausgemachte Suppen** ( ab 10 Personen)

	300ml	500ml
• Herzhafte Kartoffelrahmsuppe	€ 3,50	€ 5,50
• Gulaschsuppe vom Schwein	€ 3,95	€ 6,50
• Tomatenkraftsuppe mit Klößchen	€ 3,50	€ 5,50
• Pikante Möhren-Ingwer-Suppe	€ 3,50	€ 5,50
• Thailändische Kokosrahmsuppe mit Hühnchen	€ 3,95	€ 6,50
• Niedersächsische Hochzeitssuppe	€ 3,95	€ 6,50
• Kürbisrahmsuppe (Saison)	€ 3,50	€ 5,50
• Spargelrahmsuppe (Saison)	€ 3,95	€ 6,50

### **Warme Hauptgerichte vom Schwein** (ab 10 Personen)

• Schweinelachsbraten mit Senf-Kräuter-Kruste	€ 5,95
• Jungschweinerücken – nach Spanferkel Art – mit Kruste	€ 5,95
• Schweinegeschnetzeltes mit Zuckerschoten in Weissweinsteinrahm (1)	€ 6,95
• Schweinefiletmedallions in Champignonrahm	€ 9,95
• Kassler in Blätterteig (wahlweise auch mit Ananas oder Spinat)	€ 6,95

### **Warme Hauptgerichte vom Geflügel** (ab 10 Personen)

• Putenbrustgeschnetzeltes in Curry-Früchte-Rahm	€ 6,95
• Putenbrustmedallions mit Pesto im Speckmantel	€ 6,95
• Barberie-Entenbrust mit Orangensauce	€ 11,95

### **Warme Hauptgerichte mit Rind- und Kalbfleisch** (ab 10 Personen)

• Rinderschmorbraten mit Rotwein-Schalotten-Sauce (1)	€ 8,95
• Rinderfilet – aus der Mitte im Ganzen gebraten – mit Pfifferlingrahmsauce	€ 19,95
• Rinderfiletgeschnetzeltes in Sherry-Rahm mit Champignons (1)	€ 16,95
• Kalbgeschnetzeltes „Züricher Art“ aus der Kalbsnuss (1)	€ 14,95
• Kalbsgulasch mit Zwiebeln und Paprika	€ 13,95
• Kalbscarree – im Ganzen gebraten – auf mediterranem Gemüsebett	€ 19,95

(1) enthält Alkohol

## **Warme Hauptgerichte mit Lammfleisch** (ab 10 Personen)

- Lammkeule „Provencale“ mit Kräutern der Provence (1) € 9,95
- Pikante Lammhackbällchen auf Paprikagemüse € 8,95

## **Warme Hauptgerichte aus dem Meer** (ab 10 Personen)

- Lachsfilet auf Blattspinat mit leichter Zitronen-Hollandaise € 10,95
- Seeteufelmedallions auf Gemüsestreifen mit einer Senfsauce € Tagespreis
- Zanderfilet auf Zucchini-Fenchel-Gemüse mit Weissweihnrahmsauce (1) € Tagespreis

## **Warme Hauptgerichte mit Nudeln** (ab 10 Personen)

- Lasagne Bolognese € 7,99
- Lachslasagne mit Blattspinat € 8,99
- Gemüselasagne mit Spinat und Ricotta –vegetarisch- € 6,99

## **Warme Hauptgerichte mit Wild** (ab 10 Personen)

- In der Wildsaison auf Anfrage

## **Unsere Top 5 – die beliebtesten warmen Gerichte**

(Preise ab 10 Personen)

- Putenbrustfilet mit Kräuterpesto im Speckmantel,  
dazu ein Kartoffel-Zucchini-Gratin pro Person € 9,95
- Schweinelachsbraten mit Senf-Kräuter-Kruste,  
Brokkoliröschen, Erbsen/Möhren-Gemüse und  
Kartoffelgratin pro Person € 10,95
- Gebratene Deich-Lammkeule mit Bohnen  
und Kartoffelgratin pro Person € 14,95
- Schweinefiletmedallions mit Sauce Bernaise,  
buntem Gartengemüse und Bratkartoffeln pro Person € 14,95
- Fischpfanne „Florentine“ mit Rotbarschfilet auf Blattspinat  
in einer Zitronen-Hollandaise mit Butterreis pro Person € 12,95

(1) enthält Alkohol

## **Beilagen** (ab 10 Personen)

- Salzkartoffeln € 1,95
- Bratkartoffeln/ Kartoffelklöße € 2,95
- Kartoffelgratin (mit oder ohne Käse) € 2,50
  
- Butterreis € 1,95
- Spätzle € 1,95
  
- Rotkohl/Sauerkraut € 1,95
- Erbsen-Möhren-Gemüse/Bohnen € 2,75
- Rosenkohl, Brokkoli € 2,75
- Ratatouille-Gemüse (Paprika, Aubergine, Zucchini, Tomate, Zwiebel) € 3,95
  
- Salatplatte mit Blattsalaten, Tomate, Gurke, Paprika und 2 hausgemachte Dressings € 3,95

## **Süßes zum Dessert** (ab 10 Personen)

- Joghurtterrine mit Früchten der Saison € 3,95
- Panna Cotta auf rotem Fruchtspiegel € 3,95
- Rote Grütze mit Vanillesauce € 3,50
- Mousse au Chocolat € 3,95
- Ostfriesisches Schlemmerdessert mit Kirschen und Vanillecreme € 4,50
- Tiramisu (enthält Alkohol) € 4,50
- Frischer Obstsalat € 5,95

*... gerne richten wir die Desserts auch in Portionsgläsern an.*

*... oder bestellen Sie eine kleine Torte als Dessert – das aktuelle Sortiment können sie telefonisch und im Laden erfragen.*



## ***Bayrische Brotzeit***

Landjäger, Südtiroler Kaiserspeck und Bauernhof Rotwurst  
Bauernsülze mit Remoulade  
original bayrischer Obazter und Emmentaler

Radieschen-Kohlrabi-Salat

Laugenbrezel, Vollkorn- und Bauernbrot, Griebenschmalz und Butterteller

Preis pro Person (ab 10 Personen) € 11,95

*Wir empfehlen zur Ergänzung :*

Weisswurst (2) mit Regensburger Süßem Senf  
Preis pro Person € 3,95

## ***Italienisches Buffet***

Antipastiauswahl mit verschiedenen gegrillten Gemüsen  
aus unserem aktuellen Angebot, Artischockenherzen,  
getrockneten Tomaten und Oliven

Tomate-Mozzarella mit Basilikum

Italienische Aufschnittauswahl  
mit Mortadella und Salami

Parmaschinken mit Melone

Schweinebraten nach Art „Vitello Tonnato“ mit Thunfischcreme

Käsebrett mit Paglietta, Gorgonzola, Tallegio und Stiltser Bergkäse

Panna Cotta auf Fruchtspiegel mit frischen Früchten

Butterteller und Brotkorb mit Chiabatta

Preis pro Person (ab 10 Personen) € 22,95

***Bestellen Sie dieses Buffet als kalt-warme Variation mit Lachslasagne,  
kostet es pro Person € 28,95***

## **Norddeutsches Buffet**

Holsteiner Katenrauchschinken, Holsteiner Katenrauchmettwurst,  
Kassler und Schinkenmett mit Zwiebeln

Matjesfilet „Natur“ mit Zwiebeln und Sahnesauce  
Roter Heringssalat

Griebenschmalz mit Harzer, Gouda und Ziegenfrischkäse  
Rote Grütze mit Vanillesauce

Brotkorb und Butterteller

Preis pro Person (ab 10 Personen) € 17,95

## **Buffet „Moss“**

Fischplatte mit Räucherlachs und geräucherten Forellenfilets  
mit Sahnemeerrettich

Bretonischer Flußkrebssalat mit grünem Spargel im Glas

Roastbeefplatte  
mit hausgemachter Remoulade und Mixed Pickles

Coburger Schinken -luftgetrocknet und geräuchert –  
Eichsfelder Mettwurst mit gestoßenem Pfeffer

Käsebrett mit Mönchskopf-Käserosetten und Feigensenf,  
Schweizer Emmentaler,  
Delice de Bourgogne, Roche Baron  
und mildem Ziegenfrischkäse

Gefüllte Eier mit Räucherlachsstreifen

Porreesalat mit Ei und Ananas

Brotkorb und Butterteller

Preis pro Person (ab 10 Personen) € 29,95

*Wünschen Sie ein individuelles Angebot, abgestimmt auf Ihre persönlichen Vorlieben und den Rahmen Ihrer Veranstaltung? Dann sprechen Sie uns an, wir planen mit Ihnen zusammen das passende Menu oder Buffet .*

Sie benötigen noch etwas für Ihre Feier?  
Gern vermitteln wir Ihnen Anbieter für Leihgeschirr, Mobiliar und Personal.

## **Lieferbedingungen**

Die Angebote unserer Preisliste sind freibleibend.

Die angegebenen Preise sind Brutto-Preise inkl. 7% Mwst. (Speisen). Bitte beachten Sie, dass sich der Mwst.-Satz der Speisen auf 19% erhöhen kann, wenn Sie auch andere Serviceleistungen von uns in Anspruch nehmen.

Bestellungen unter der angegebenen Mindestpersonenzahl sind in Ausnahmefällen unter Berücksichtigung eines angemessenen Aufschlags möglich.

Wir liefern werktags (auch Samstag) bis 18.00 Uhr.

Die Anlieferung zu anderen Zeiten ist nach Absprache möglich.

Unsere Platten, Schalen, Rechauds usw. erbitten wir gesäubert zurück.

Bei ungereinigter Rückgabe stellen wir die Reinigung nach Aufwand mit € 25,00 / Stunde in Rechnung.

Fehlmengen, Bruch oder Beschädigungen gehen zu Lasten des Kunden und werden mit dem Wiederbeschaffungswert in Rechnung gestellt.

Soweit keine feste Anfahrtspauschale gilt, berechnen wir € 2,00 / km.

Wir sind bemüht, den vereinbarten Liefertermin einzuhalten, sollte es trotzdem z. B. durch Verkehrsbehinderungen oder Ähnliches zu Verspätungen kommen, sind wir erst eine Stunde nach dem vereinbarten Liefertermin in Verzug. Bei Lieferausfall durch Höhere Gewalt besteht kein Rechtsanspruch auf Lieferung.

Reklamationen sind sofort bei Warenannahme dem Fahrer anzuzeigen.

Die Bezahlung hat sofort nach Rechnungserhalt zu erfolgen.

Erfüllungsort und Gerichtsstand ist Großburgwedel.

Stand 20.08.2018 – Alle bisherigen Preislisten verlieren damit ihre Gültigkeit.