

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	Lunchtime und Suppen
Seite 5	Hauptgerichte
Seite 6	Beilagen und Dessert
Seite 7	Buffet-Empfehlungen
Seite 8	Lieferbedingungen

Belegte Brötchen

(Preis pro 1/2 Brötchen – ab 4 Stück pro Auflage) (gegen Aufpreis auch auf Körnerbrötchen)

- Schinkenmett mit Zwiebeln, Gekochtes Ei mit Röstzwiebeln, Schnittkäse, Mettwurst oder Salami € 1,70
- Weichkäse, geräucherter Lachsschinken, Kassler-Bratenaufschnitt, hausgemachter Kräuter-Frischkäse mit Gurke, luftgetrockneter Schinken € 2,00
- Rindersaftschinken, Putenbrust, Caprese (Tomate-Mozzarella) Spanischer luftgetrockneter Carpio-Schinken, € 2,50
- Räucherlachs mit Sahnemeerrettich € 3,50

Canapés (auf Baguette oder Graubrot) (ab 4 Stück pro Auflage)

- Italienische Mortadella, Salami , Gekochtes Ei mit Röstzwiebeln € 1,60
- Kassler-Bratenaufschnitt, Weichkäse, geräucherter Lachsschinken € 1,90
- Emmentaler mit einer Rosette vom Tete de Moin, Tomate-Mozzarella, Parmaschinken, Kräuterfrischkäse mit Gemüseantipasti, Rindersaftschinken, Rosmarin-Entenbrust, Roastbeef € 2,40
- Räucherlachs, Forellenfilet, Fischterriner, Räuchermatjes mit Wakame-Seealgensalat € 3,00
- Hausgebeizter Graved Lachs, Sockeye-Wildlachs € 4,50
- Räucheraalfilet € 6,50

Canapé-Gourmet-Platte

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

(25 Stück) je nach Anlaß ausreichend für ca. 5 Personen € 60,--

... eine kleine Fingerfood-Auswahl

(Preis ab 10 Stück pro Sorte)

- Kleines Party-Schnitzelchen vom Schweinerücken – paniert - Stck. € 1,50
- Mini-Hackfleisch-Bällchen Stck. € 0,95
- Bayrischer Kartoffelsalat mit Mettbällchen am Spieß (Glas) Stck. € 2,95
- Skandinavisches Ei im Glas (mit Forellenkaviar und Räucherlachsstreifen) Stck. € 2,95
- Garnele am Spieß mit Zuckerschote Stck. € 1,95
- Linsensalat mit Garnelenspieß (Glas) Stck. € 3,95
- 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 (Lorraine - Vegetarisch – Lachs/Brokkoli) Stck. € 1,50
- Flußkrebsscocktail „Calvados“ auf Salatbett im Glas (1) Stck. € 4,95

... 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)
- Parmaschinken auf Baguette (1)
- gebeizter Graved-Lachs auf Baguette (1)
- französische Mini-Tartes und Mini-Eclairs (2)

(15 Teile pro Person)
pro Person € 26,99

... Vorspeisen oder Ergänzungen zu einem Buffet

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

- Klassische Vorspeisenauswahl mit Räucherlachs, hausgebeiztem Graved Lachs, geräucherten Forellenfilets, Sahnemeerrettich und Senf-Dill-Sauce pro Person € 6,99
- Große Spezialitätenauswahl mit geräuchertem Sockey-Wildlachs, hausgebeiztem Graved Lachs, Filet vom Räucheraal, Riesengarnelen mit Cocktailsauce, Büsumer Krabbenfleisch und französischer Fischterriner, dazu Sahnemeerrettich, Senf-Dill-Sauce pro Person € 14,99

... mit Käse (ab 10 Personen)

- Käsespezialitätenplatte mit aktuellen Spezialitäten aus unserer Frischetheke (zwei gereifte Schnittkäse, Weichkäse, Frischkäse, Blauschimmelkäse) inklusive Obstdeko (Saison) pro Person € 6,99
- Italienische Käsevariationen mit Antipasti – Italienische Käsespezialitäten aus unserem Frische-Sortiment mit gegrillten Champignons, getrockneten Tomaten, gegrillten Zucchini und 2erlei Oliven Pro Person € 8,99

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

- Parmaschinken mit Melone pro Person € 4,99
- Delikatess-Schweinebraten nach Art „Vitello Tonnato“ pro Person € 3,99
- Roastbeefplatte mit hausgemachter Remoulade und kleinen Gürkchen pro Person € 6,99

.... und mehr (ab 10 Personen)

- 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 € 7,99

Brot und Butter (ab 10 Personen)

Brotkorb mit Grau-, Vollkorn- und Mehrkornbrot, dazu Baguette, Brötchen und ein Butterteller pro Person € 2,50

Lunch-Time Empfehlungen (ab 10 Personen)

1) 2/2 belegte Brötchen mit Salami, Schnittkäse, Putenbrust und luftgetrocknetem Schinken, dazu eine Suppe (Tomate, Möhre oder Kartoffel), ein Glas Gartensalat und ein Dessert (Panna Cotta oder Mousse au Chocolat) pro Person € 15,00

Hausgemachte Suppen (ab 10 Personen) 300ml

- Herzhafte Kartoffelrahmsuppe (auch vegetarisch) € 4,00
- Gulaschsuppe vom Schwein € 5,50
- Tomatenkraftsuppe mit Klößchen € 4,50
- Pikante Möhren-Ingwer-Suppe (vegetarisch) € 4,00
- Thailändische Kokosrahmsuppe mit Hühnchen € 4,50
- Niedersächsische Hochzeitssuppe € 5,00
- Kürbisrahmsuppe (Saison) (vegetarisch) € 4,00
- Spargelrahmsuppe (Saison) (vegetarisch) € 4,50

Warme Hauptgerichte von Schwein und Geflügel

(ab 10 Personen)

- Jungschweinerücken – nach Spanferkel Art – mit Kruste € 6,99
- Schweinefiletmedallions in Champignonrahm € 9,99
- Chili con Carne € 5,99
- Putenbrustgeschnetzeltes in Spinat-Kokos-Rahm € 6,99

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

- Rinderschmorbraten mit Rotwein-Schalotten-Sauce (1) € 11,99
- Rinderroulade „Hausfrauen Art“ € 11,99
- Kalbsgeschnetzeltes „Züricher Art“ aus der Kalbsnuss (1) € 14,99

Warme Hauptgerichte mit Lamm und Fisch (ab 10 Personen)

- Lammkeule „Provencale“ mit Kräutern der Provence (1) € 9,99
- Lachsfilet auf Blattspinat mit leichter Zitronen-Hollandaise € 12,99

Warme Hauptgerichte mit Nudeln und Reis (ab 10 Personen)

- Lasagne Bolognese € 7,99
- Lachslasagne mit Blattspinat € 8,99
- Asia-Reispfanne mit Rührei und Sweet-Chili-Sauce (vegetarisch) € 7,99
- Bunte Nudel-Gemüsepfanne mit Tomatensauce (vegetarisch) € 7,99
- Linsen-Curry mit Kichererbsen und Blumenkohl (vegetarisch) € 7,99

Warme Hauptgerichte mit Wild (ab 10 Personen)

- In der Wildsaison auf Anfrage

Unsere Top 3 – die beliebtesten warmen Gerichte

(Preise ab 10 Personen)

- Putenbrustfilet mit Kräuterpesto im Speckmantel, dazu ein Kartoffel-Zucchini-Gratin und ein gemischter Salat mit Joghurtdressing pro Person € 12,99
- Schweinelachsbraten mit Senf-Kräuter-Kruste, Erbsen/Möhren-Gemüse und Kartoffelgratin pro Person € 11,99
- Gebratene Lammkeule mit Rosmarinjus, Bohnen und Kartoffelgratin pro Person € 16,99

(1) enthält Alkohol

Beilagen (ab 10 Personen)

- Salzkartoffeln € 2,00
- Ofenkartöfelchen „Rosmarin-Meersalz“ € 2,50
- Kartoffelgratin (mit oder ohne Käse) € 2,50

- Butterreis € 2,00
- Spätzle € 2,00

- Rotkohl oder Sauerkraut € 2,00
- Erbsen-Möhren-Gemüse oder Bohnen € 2,99
- Rosenkohl (saisonal) oder Brokkoli € 2,99

Süßes zum Dessert (ab 10 Personen)

- Schmandpudding mit Fruchtkompott der Saison € 3,99
- Panna Cotta mit Sauce von roten Früchten € 3,99
- Rote Grütze mit Vanillesauce € 3,50
- Mousse au Chocolat € 3,99
- Tiramisu (enthält Alkohol) € 4,50

... 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.

Italienisches Buffet

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

Tomate-Mozzarella mit Basilikum

Parmaschinken mit Melone

Schweinebraten nach Art „Vitello Tonnato“ mit Thunfischcreme
Käsebrett mit Weich- und Hartkäsespezialitäten aus unserem aktuellen
Frischesortiment

Panna Cotta mit Fruchtsauce von roten Früchten

Butterteller und Brotkorb mit Chiabatta

Preis pro Person (ab 10 Personen) € 26,99

***Bestellen Sie dieses Buffet als kalt-warme Variation mit Lachslasagne,
kostet es pro Person € 32,99***

Buffet „Moss“

Fischplatte mit Räucherlachs und geräucherten Forellenfilets
mit Sahnemeerrettich

Bretonischer Flußkrebssalat mit grünem Spargel im Glas

Roastbeefplatte
mit hausgemachter Remoulade und Mixed Pickles

Luftgetrockneter Coburger und Holsteiner Schinken
Eichsfelder Mettwurst

Käsebrett mit Comté, Bergblumenkäse, Roquefort, Brie und einer hausgemachten
Frischkäsespezialität der Saison

Gefüllte Eier mit Räucherlachsstreifen

Brotkorb und Butterteller

Preis pro Person (ab 10 Personen) € 29,99

***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
Menü 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. 5% MwSt. (Speisen). Bitte beachten Sie, dass sich der MwSt.-Satz der Speisen auf 16% 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 bis 18.00 Uhr und an Samstagen bis 14 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 01.08.2020 – Alle bisherigen Preislisten verlieren damit ihre Gültigkeit.