

*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*

*Ob Stehempfang, Betriebs- oder Familienfeier,  
Skatabend oder Gartenparty –*

*MOSS Delikatessen verwirklicht Ihre Vorstellungen unkompliziert und  
individuell.*

*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)

- Schnittkäse, Kassler-Bratenaufschnitt, Mettwurst, Kräuter-Frischkäse mit Gurke, Thüringer Mett mit Zwiebeln € 2,50
- Coburger luftgetrockneter Schinken, Caprese (Tomate-Mozzarella), Putenbrust, Weichkäse, Ei mit Röstzwiebeln € 3,00
- Serranoschinken, Rindersaftbraten, Kochschinken € 4,00
- Räucherlachs mit Sahnemeerrettich € 5,50

.... gegen Aufpreis gerne auch auf Körnerbrötchen

## **Schnittchen** (ab 4 Stück pro Auflage)

- Salami, Kassler-Bratenaufschnitt, Kräuter-Frischkäse mit Gurke, veganer Gemüseaufstrich mit koreanischer Karotte € 2,40
- Emmentaler mit einer Rosette vom Tete de Moin, Tomate-Mozzarella, Rindersaftschinken, Weichkäse, Ei mit Röstzwiebeln € 2,90
- Roastbeef mit Sahnemeerrettich, Parmaschinken € 3,80
- Räucherlachs, Gravedlachs, Forellenfilet geräuchert € 4,50

## **Schnittchen-Platte**

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

(25 Stück) je nach Anlass ausreichend für ca. 5 Personen € 89,50

Unsere Schnittchen können wahlweise auf Baguette oder gemischtem Brot bestellt werden.

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

(Preis ab 10 Stück pro Sorte)

|                                                              |              |
|--------------------------------------------------------------|--------------|
| • Kleines Party-Schnitzelchen vom Schweinerücken – paniert - | Stck. € 1,95 |
| • Mini-Hackfleisch-Bällchen                                  | Stck. € 1,50 |
| • Bayrischer Kartoffelsalat mit Mettbällchen am Spieß (Glas) | Stck. € 3,95 |
| • Linsensalat mit Garnelenspieß (Glas)                       | Stck. € 4,95 |
| • Pumpernickel-Gurkentaler mit Lachstatar                    | Stck. € 3,50 |
| • Mozzarella-Spieß mit Honigtomate und Basilikum             | Stck. € 1,50 |
| • Dattel im Speckmantel                                      | Stck. € 1,25 |
| • Hähnchenspieß „Yakitori“ in Sojamarinade                   | Stck. € 1,40 |
| • Käse-Antipasti-Spieß                                       | Stck. € 3,95 |
| • Mini-Quiche Schinken-Lauch ( ø 5cm ) im Holzring           | Stck. € 3,20 |
| • Bouchette (kleine gefüllte Mürbteigarteleets gemischt)     | Stck. € 1,65 |
| • Flußkrebscocktail „Calvados“ auf Salatbett (1)             | Stck. € 5,95 |

*... 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)  
Mini-Quiche Lauch- Schinken (1)  
Käse-Antipasti-Spieß (1)  
Flußkrebscocktail „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)  
„Artic Rose“ Räucherlachs-Lachs auf Baguette (1)  
französische Mini-Tartes und Mini-Eclairs (2)

(15 Teile pro Person)  
pro Person € 40,00

## **... 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 € 9,50
- Große Spezialitätenauswahl mit geräuchertem Sockey-Wildlachs, hausgebeiztem Graved Lachs, Filet vom Räucheraal, Garnelenspieß „Lemon Pepper“, Büsumer Krabbenfleisch und französischer Fischterriner, dazu Sahnemeerrettich, Senf-Dill-Sauce pro Person € 17,50

### **... mit Käse** (ab 10 Personen)

- Käsespezialitätenplatte mit aktuellen Spezialitäten aus unserer Frischetheke (zwei gereifte Schnittkäse, Weichkäse, Frischkäse, Blauschimmelkäse) mit Trauben-Dekoration pro Person € 8,50
- Käsevariationen mit Antipasti – Käsespezialitäten aus unserem Frische-Sortiment mit gegrillten Champignons, getrockneten Tomaten, gegrillten Zucchini und Oliven Pro Person € 12,00

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

- Parmaschinken mit Melone pro Person € 5,00
- Delikatess-Schweinebraten nach Art „Vitello Tonnato“ pro Person € 5,00
- Roastbeefplatte mit hausgemachter Remoulade und kleinen Mixed Pickles pro Person € 7,00

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

- Mozzarella mit Tomate, Basilikum und Pesto Genovese pro Person € 4,00
- Gemüseantipastiauswahl mit getrockneten Tomaten, Artischocken, gegrillten Champignon, Zucchini, Olivenvariationen und Gemüseantipasti aus dem aktuellen Sortiment  
100g (Teil eines Buffets) pro Person € 6,50  
150g (Vorspeise) pro Person € 8,50

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

Brotkorb mit 2 Sorten Brot aus unserem aktuellen Sortiment,  
dazu Baguette, Brötchen und ein Butterteller

pro Person € 3,95

### **Lunch-Time Empfehlungen** (ab 10 Personen)

2/2 belegte Brötchen mit Salami, Schnittkäse und Putenbrust, dazu eine Suppe  
(Möhren- oder Kartoffelrahm), ein Glas Gartensalat und ein Dessert (Panna Cotta  
oder Mousse au Chocolat)

pro Person € 19,50

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

300ml

- |                                                   |        |
|---------------------------------------------------|--------|
| • Herzhafte Kartoffelrahmsuppe (auch vegetarisch) | € 6,50 |
| • Gulaschsuppe vom Schwein                        | € 8,50 |
| • Pikante Möhren-Ingwer-Suppe (vegetarisch)       | € 6,50 |
| • Niedersächsische Hochzeitssuppe                 | € 8,50 |
| • Kürbisrahmsuppe (Saison) (vegetarisch)          | € 6,50 |
| • Spargelrahmsuppe (Saison) (vegetarisch)         | € 8,00 |

## **Warme Hauptgerichte von Schwein und Geflügel**

(ab 10 Personen)

- Jungschweinerücken – nach Spanferkel Art – mit Kruste € 9,00
- Schweinefiletmedallions in Champignonrahm € 13,50
- Chili con Carne € 8,00
- Hähnchenbrustgeschnetzeltes in Spinat-Kokos-Rahm € 11,50

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

- Rinderschmorbraten mit Rotwein-Schalotten-Sauce (1) € 15,50
- Rinderroulade „Hausfrauen Art“ (2 Stück) € 19,50
- Kalbsgeschnetzeltes „Züricher Art“ aus der Kalbsnuss (1) € 21,50

## **Warme Hauptgerichte mit Lamm und Fisch** (ab 10 Personen)

- Lammkeule „Provencale“ mit Kräutern der Provence (1) € 17,50
- Lachsfilet auf Blattspinat mit leichter Zitronen-Hollandaise € 18,50

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

- Lasagne Bolognese € 9,50
- Lachslasagne mit Blattspinat € 12,00
- Linsen-Curry mit Kichererbsen und Blumenkohl (vegetarisch) € 9,00

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

- In der Wildsaison auf Anfrage

## **Unsere Top 3 – die beliebtesten warmen Gerichte**

(Preise ab 10 Personen)

- Hähnchengeschnetzeltes in Champignonrahm mit Spätzle und einem gemischten Salat mit Joghurtdressing pro Person € 18,50
- Schweinelachsbraten mit Senf-Kräuter-Kruste, Erbsen/Möhren-Gemüse und Kartoffelgratin pro Person € 19,00
- Gebratene Lammkeule „Provencale“ (1) mit Ratatouillegemüse und Rosmarinkartoffeln pro Person € 26,50

(1) enthält Alkohol

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

- Salzkartoffeln € 3,00
- Ofenkartöffelchen „Rosmarin-Meersalz“ € 3,50
- Kartoffelgratin (mit oder ohne Käse) € 4,50
  
- Butterreis € 3,00
- Spätzle € 3,00
  
- Rotkohl oder Sauerkraut € 3,00
- Erbsen-Möhren-Gemüse oder Bohnen € 4,50
- Rosenkohl (saisonal) oder Brokkoli € 5,50

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

- Schmandpudding mit Fruchtkompott der Saison € 4,50
- Panna Cotta mit Sauce von roten Früchten € 4,50
- Rote Grütze mit Vanillesauce € 4,50
- Mousse au Chocolat € 4,50
- Mango 3erlei (Mousse, Püree und Frucht) € 5,00
- Tiramisu (enthält Alkohol) € 5,50

*... 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) € 36,50

***Bestellen Sie dieses Buffet als kalt-warme Variation mit Lachslasagne,  
kostet es pro Person € 46,50***

## ***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) € 39,50

***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. 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 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 € 2,50 / km, mindestens jedoch € 10,00.

Wir sind bemüht, den vereinbarten Liefertermin einzuhalten, sollte es trotzdem z. Bs. 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 08.07.2025 – Alle bisherigen Preislisten verlieren damit ihre Gültigkeit.