

# T ERNIETEN

CATERING & PARTYSERVICE



GENUSS ist eine sinnliche Berührung!

Canapés oder Kanapees (im 18.Jahrhundert von französisch canapé „sofa“ in der ursprünglichen Bedeutung entlehnt; in der übertragenen als „üppig belegte Brotscheibe“ vermutlich um 1900 aus dem Englischen) sind in der Regel kleine, mundgerecht geschnittene Appetithäppchen aus Brot oder Cracker, die mit Fleisch, Fisch, Wurst, Eiern oder Käse belegt sind und darüber hinaus meist aufwendig mit pikanten Zutaten dekoriert werden. Canapés werden ohne Besteck serviert (Fingerfood) und gehören damit zu den Speisen, die traditionell bei Empfängen und Cocktail-Partys gereicht werden, weshalb sie auch Cocktailhappen genannt werden.

Für Ihren Sektempfang, Ihre Geburtstagsfeier, Cocktail-Party, die Geschäftseröffnung oder geschäftliche Anlässe.

Unsere Empfehlung: 7 Stck. pro Person  
(Mindestbestellmenge: je Sorte 5 Stck.)

Art.Nr.

1101	Matjes	1,30 €
1102	Makrele	1,30 €
1103	Forelle	1,55 €
1104	Lachs	2,20 €
1105	Graved-Lachs	2,20 €
1106	Aal	Tagespreis
1107	Gambas	2,20 €
1108	Krabben	2,20 €
1109	Lachsterrine	2,20 €
1120	Ei mit Lachs	1,30 €
1121	Lachsschinken	1,30 €
1122	Katenrauchschinken	1,30 €
1123	Parmaschinken mit Melone	1,95 €
1124	Mettwurst	1,30 €
1125	Jägermett	1,30 €
1126	Tranchen von der Geflügelbrust	1,55 €

## Canapés

Art.Nr.

1127	Hähnchenroulade mit Broccolikern	1,70 €
1128	Kochschinken mit Spargelspitzen	1,45 €
1129	Schweinemedailles	1,60 €
1130	Roastbeef	1,65 €
1131	Tournedos vom Rinderfilet	2,40 €
1132	Leberpastete mit Preiselbeeren	1,90 €
1133	Entenbrust	2,30 €
1150	Parmesan mit getrockneter Tomate	1,95 €
1151	Brie	1,35 €
1152	Bressotcreme	1,40 €
1153	Edelschimmelkäse	1,45 €
1154	Tomate mit Mozzarella	1,45 €
1155	Frischkäse mit Räucherlachsstreifen	1,45 €

## Vorschläge für Zusammenstellungen von Canapés

Art.Nr.

1170	Matjes, Makrele, Mettwurst, Katenrauchschinken, Hackepeter, Briekäse, Kochschinken mit Spargelspitzen	9,30 € pro Person
1171	Lachs, Krabben, Forelle, Schweinefilet, Roastbeef, Jägermett, Edelschimmelkäse	11,95 € pro Person

Die Garnierung der Canapés kann saisonbedingt abweichen.

# Fingerfood

Präsentieren Sie Ihren Gästen den etwas anderen Snack.

Fingerfood ist die ursprüngliche Art zu essen.

Jahrtausendlang haben die Menschen die Nahrung entweder mit den Fingern zu Munde geführt oder sie mit dem Messer aufgespießt. Während das Messer 1,5 Millionen Jahre alt ist, ist der Löffel mit 20000 Jahren vergleichsweise jung und die Gabel steckt mit einem Alter von nicht einmal 1000 Jahren noch in den Kinderschuhen. Die alten Römer aßen ungeniert, wie die anderen Völker auch, mit den Fingern, egal ob vornehm, reich oder arm.

Das Aufkommen von Tischgabeln im 11. Jahrhundert in der Toskana hat noch lange nicht zu ihrer Durchsetzung geführt. Das schockierende neue Utensil galt als präventios, gotteslästerlich und war bis ins 18. Jahrhundert hinein dem Spott ausgesetzt. Erst mit dem Erstarken des Bürgertums im Zeitalter der französischen Revolution konnte sich die Gabel als Zeichen von Luxus und der Vornehmheit in den oberen Ständen etablieren. Zugleich kam in Mode, dass jeder Esser über ein eigenes Besteck bzw. Gedeck verfügte, was bis dahin nicht üblich war. Mit der Erfindung des rostfreien Edelstahlbestecks in den zwanziger Jahren letzten Jahrhunderts gelang dem Dreigespann Messer, Gabel, Löffel schließlich der endgültige Durchbruch. Die moderne Fingerfood-Küche ist also so abwegig nicht. Jede Küche der Welt basiert auf Gerichten von der Hand in den Mund.

Art.Nr. Mindestbestellmenge: je Sorte 10 Stck.

1201	Minifrikadelle	0,90 €
1202	Chicken Wings	0,90 €
1203	Käsestick mit Weintraube	0,90 €
1204	Minifrühlingsrolle	0,90 €
1205	Tapas im Speckmantel	1,00 €
1210	Halbes Ei auf Gurke	1,00 €
1211	Pumpernickelkäsecracker	1,00 €

Art.Nr. Mindestbestellmenge 10 Stck. je Sorte

1212	Gefüllte Champignons mit Frischkäse	1,10 €
1213	Domino von Tomate und Mozzarella	1,10 €
1214	Pralinencanapé mit Forelle	1,10 €
1220	Sesamschnitzel	1,30 €
1230	Pineapple (Marinierte Hähnchenbruststücke und saftige Ananaswürfel)	1,30 €
1231	Edelschimmel auf Birne	1,35 €
1240	Schweinefilet im Kräutermantel	1,50 €
1241	Früchtespieß (Melonenperle, Kiwi, Erdbeere)	1,50 €
1242	Schweinelendchen mit Aprikose	1,50 €
1243	Roastbeefröllchen mit Frischkäsecreme	1,50 €
1260	Chicken Sweet Pepper Stick (Hähnchenbrustfilet und dreierlei Paprika ummantelt mit einer leicht scharfen Marinade als Rolle aufgespießt)	1,60 €
1261	Scampi in Zucchini	1,60 €
1262	Putenbrust mit Tomate-Feta-Füllung	1,60 €
1263	Vegetarisches Suhsiröllchen auf süß-scharfer Sauce	1,60 €
1264	Parmaschinken-Melonenwürfel	1,60 €
1266	Chicken Double Stick Sweet Chili (süß-scharf mariniertes, saftiges Hähnchenfilet zwischen zwei Bambus-Sticks, gegart)	1,60 €
1267	Mini Wrap, orientalisch	1,60 €
1268	Roulade vom Räucherlachs mit Frischkäse im Crepeteig	1,60 €
1269	Pralinencanapé mit Krabben	1,60 €
1270	Pralinencanapé mit Lachs	1,60 €
1271	Auberginen-Parmesan-Apfelspieß mit getrockneter Tomate	1,60 €
1272	Gefüllte Tomate mit Frischkäse	1,20 €
1273	Gemüsesticks	1,20 €
1274	Mangocreame im Weckglas	1,50 €
1275	Himbeermousse im Weckglas	1,50 €



# Fingerfood Rustikal (ab 10 Personen)

(10 Stck. pro Person)

Art.Nr.  
1180

Chicken Double Sweet Chili  
(süß-scharf mariniertes, saftiges Hähnchenfilet zwischen zwei  
Bambus-Sticks, gegart)

\*\*\*

Minifrikadelle

\*\*\*

Sesamschnitzel

\*\*\*

Gefüllte Tomate mit Frischkäse

\*\*\*

Frühlingsrolle

\*\*\*

Chicken Wings

\*\*\*

Käsesticks mit Weintraube

\*\*\*

Halbes Ei auf Gurke

\*\*\*

Gemüsesticks

\*\*\*

Pralinencanapé mit Forelle

\*\*\*

Pumpernickelkäsecracker

11,00 € pro Person



# Fingerfood Exclusive (ab 10 Personen)

(10 Stck. pro Person)

Art.Nr.  
1190

Tapas im Speckmantel

\*\*\*

Chicken Sweet Pepper Stick (Hähnchenbrustfilet und dreierlei Paprika ummantelt mit einer leicht scharfen Marinade als Rolle aufgespießt)

\*\*\*

Pineapple (Marinierte Hähnchenbruststücke und saftige Ananaswürfel)

\*\*\*

Roastbeefröllchen mit Fetacreme

\*\*\*

Mini Wrap orientalisch

\*\*\*

Schweinefilet im Kräutermantel

\*\*\*

Chicken Double Stick Sweet Chili (süß-scharf mariniertes, saftiges Hähnchenfilet zwischen zwei Bambus-Sticks, gegart)

\*\*\*

Pralinencanapé mit Räucherlachs und Krabben

\*\*\*

Edelschimmelkäse auf Birne

\*\*\*

Gefüllte Champignons mit Frischkäse

\*\*\*

Domino von Tomate und Mozzarella

\*\*\*

Auberginen-Parmesan-Apfelspieß  
mit getrockneter Tomate

\*\*\*

Scampi in Zucchini

Zweierlei Dips

15,50 € pro Person

# Gemischte Brötchenplatte

Unsere Empfehlung: 4 halbe Brötchen pro Person

Mindestbestellmenge: 30 halbe Brötchen

Art.Nr.

	½ Brötchen	
6001	Hackepeter	1,55 €
6002	Mettwurst	1,55 €
6003	Schweinebraten	1,55 €
6004	Kasselerbraten	1,55 €
6005	Kochschinken	1,55 €
6006	Gouda	1,55 €
6007	Geflügelbrust	1,55 €
6008	Briekäse	1,55 €
6009	Räucherschinken	1,55 €
6010	gekochtes Ei	1,55 €
6011	Lachs	2,65 €
6013	Fleischsalat	1,55 €
6014	Eiersalat	1,55 €
6015	Forelle	2,65 €
6016	Tomate-Mozzarella	1,55 €
6017	Roastbeef	1,85 €

## Kleine Köstlichkeiten

Mindestbestellmenge: je Artikel 5 Stck.

Art.Nr.

5003	Räucherschinken an Melonenschiffchen	2,40 €
5004	Käseigel mit Weintrauben	8,95 €
5005	Lachs an Melonenschiffchen	2,95 €
5007	Antipasti mit Auberginen, Zucchini, Champignons, getrocknete Tomaten, Artischocken, Paprika und Ciabatta	7,90 €



## Festliche Suppen

Mindestbestellmenge: 3 Liter

0,3l pro Person

Art.Nr.		
4001	Lauchcremesuppe mit Schinkenstreifen	2,10 €
4002	Pfeffercremesuppe	2,10 €
4003	Kressesuppe mit Lachsstreifen	2,10 €
4007	Broccolicremesuppe	2,10 €
4009	Holsteiner Kartoffelsuppe	2,10 €
4012	Tomatencremesuppe	2,10 €
4013	Möhrencremesuppe mit Ingwer	2,30 €
4014	Zucchinicreme mit Tomatenwürfel	2,30 €

## Rustikale Suppen

Mindestbestellmenge: 5 Liter

Preise pro Liter

Art.Nr.		
4051	Hausgemachte Erbsensuppe mit Bockwurst	4,80 €
4052	Gemüse Eintopf mit Kochwurst	4,80 €
4053	Hühnersuppe mit reichlich Einlage	6,40 €
4055	Gulaschsuppe "Ungarische Art"	6,20 €
4056	Feuertopf "Spezial"	6,20 €
4057	Chili con carne	6,80 €
4058	Scharfe Currysahnesuppe mit Schweinefleisch	7,00 €
4059	Käse-Lauchcremesuppe mit Hackfleisch	7,60 €
4060	Gyrossuppe	6,20 €
4061	Mitternachtssuppe mit Hackfleisch, Tomaten-Schmelzkäse	7,00 €

· weitere Suppen auf Wunsch ·

## Braten (ab 10 Personen)

Mit "Müllers" Fleischqualität  
Rohgewicht 400g pro Person

Art.Nr.

10001	Prager Schinken	5,90 €
10002	Spießbraten	5,90 €
10004	Pfefferkrustenbraten	5,90 €
10006	Putenbrust	6,20 €
10007	Kasselerbraten (Schweinerücken schier)	6,00 €
10016	Kaminbraten (mild gepökelt in einer fruchtig-würzigen Paprikamarinade)	6,00 €
10017	Rinderbraten	6,65 €
10018	Glacierter Schweinerücken in Portwein mit Dijonsenf	6,20 €
10019	Gefüllter Putenbraten mit Kräutern der Provence und Tomatenwürfeln	6,70 €
10052	Frikadelle 150g	1,60 €
10053	Hähnchenkeule	2,00 €
10054	Partyschnitzel, 100g	2,05 €
10055	Putenschnitzel, 100g	2,20 €
10060	Schweinefilet in Salbeisahnesauce	6,90 €
10061	Lachstranchen mit Pancetta in Limettensauce	6,90 €

## Beilagen (ab 10 Personen)

Art.Nr.

14030	Gemüseplatte (Blumenkohl, Broccoli, Erbsen und Karotten) mit Hollandaise	3,10 €
14005	Salzkartoffeln	1,55 €
14010	Brotkorb, gemischt	1,55 €
14012	Bratkartoffeln	2,10 €
14013	Gratinkartoffeln	2,30 €
14014	Schwenkkartoffeln	2,10 €
14023	Rosmarinkartoffeln	2,10 €

· weitere auf Wunsch ·

## Salate (ab 10 Personen)

Art.Nr.		pro Person
11001	Krautsalat	1,90 €
11004	Nudelsalat	1,90 €
11005	Kartoffelsalat	1,90 €
11006	Bohnensalat	2,00 €
11007	Gurke, Tomate, Eisberg	2,10 €
11008	Balkansalat (rote Bohnen, Mais, Paprika, Zwiebeln pikant abgeschmeckt)	2,00 €
11011	Bauernsalat (Schafskäse, Gurke, Tomate, Eisberg, Paprika, Oliven)	2,50 €
11012	Geflügelsalat	2,50 €
11024	Bunter Sprossensalat	2,20 €

## Warme Gerichte (ab 10 Personen)

Art.Nr.		pro Person
12003	Spießbraten mit Krautsalat und Bratkartoffeln	9,70 €
12004	Putensteak in Eihülle mit einer leichten Currysauce mit Früchten, Reis und Eisbergsalat in Joghurtdressing	9,70 €
12005	Schweineschnitzel paniert "Jäger Art" oder "Zigeuner Art", gemischter Salat und Bratkartoffeln	9,70 €
12006	Ungarisches Saftgulasch mit Erbsen und Wurzeln, Butternudeln und Salzkartoffeln	9,70 €
12007	Schweinegeschnetzeltes mit Champignons in Rahm, Butterspätzle, Salzkartoffeln und gemischter Salat	9,70 €
12008	2 kleine Rouladen mit Sauce , Leipziger Allerlei ,Salzkartoffeln und Gurkensalat	9,95 €
12014	Flusswels in Curry-Senfsauce mit Marktgemüse und Kräuterreis	9,50 €
12050	Grünkohl, Kochwurst, Pinkel, Kasseler, Speck und Salzkartoffeln	9,90 €

# Menü (ab 15 Personen)

Traditionelles Hochzeitsessen

Art.Nr.

13001

Hochzeitssuppe

\*\*\*

Gemischte Fleischplatte (Rinderbraten, Schweinebraten, Kasselerbraten), Bratensauce, Gemüseplatte der Saison, Salzkartoffeln

\*\*\*

Rote Grütze mit Vanillesauce

pro Person 15,75 €

· oder andere Menüs nach Ihren Wünschen ·

## Kalte Platten Buffet

Art.Nr.

6041 Rustikal belegte Brote (ab 10 Personen)

Kochschinken, Kernschinken, Mettwurst, Hackepeter, Kasselerbraten, Schweinebraten und Käse

p.P. 9,80 €

7001 Aufschnittplatte Standard (ab 10 Personen)

Katenrauchschinken, Kochschinken mit Spargelspitzen, Mettwurst, Kasselerbraten, Hackepeter, Schweinebraten, Fleischsalat, ½ gefülltes Ei

Dazu verschiedene Brotsorten und Butter.

p.P. 9,75 €

7051 Schlemmerplatte (ab 10 Personen)

Roastbeef, Jägermett, Geflügelbrust, Forelle, Kochschinken mit Spargelspitzen, Schweinemedallions, Käse, Brotauswahl und Butter

p.P. 10,80 €

Art.Nr.

8001 Fischplatte Blexen (ab 10 Personen)

Lachs, Aal, Forelle, Nordseekrabben, Gabelrollmops,  
Matjessalat, Makrelenfilet, Brotauswahl und Butter

pro Person 15,90 €

9002 Zillebuffet (ab 15 Personen)

Bauernschinken, kleine Schnitzel, Putenspieß,  
Katenrauchmettwurst, Hackepeterigel, gebratene  
Hähnchenkeulen, hausgemachte Partyfrikadellen,  
Gewürzgurken, Bratrollmops, gefüllte Eier, Krautsalat,  
Quarkvanillecreme, Käsebrett, Bauernbrot und Butter

pro Person 14,70 €

9003 Schnitzelbuffet (ab 15 Personen)

Schweineschnitzel, Putenschnitzel, Zigeunersauce, Jägersauce,  
Paprikarahmsauce, Bratkartoffeln, Gratinkartoffeln, Salatplatte  
der Saison

pro Person 10,90 €

9001 Buffet kalt-warm (ab 15 Personen)

- Spießbraten/Pfefferbraten oder Prager Schinken nach Wahl
- Gratinkartoffeln
- Räucherschinken an Melonenschiffchen
- Pikante Partyfrikadellen
- Spargelschinkenröllchen
- Räucherlachs, Forelle, Makrele
- Bauernsalat mit Essig-Olivenöldressing
- Geflügelsalat
- Rote Grütze mit Vanillesauce
- Käseauswahl
- Hausgebackene Brotauswahl und Butter

pro Person 16,40 €



Art.Nr.

9014 Buffet 5 (ab 20 Personen)

- Spießbraten, Pfefferbraten, Putenbrust mit Sauce
  - Bratkartoffeln, Gratinkartoffeln
  - Räucherlachs, Makrelenfilet, Nordseekrabben
  - Schinken an Melonenschiffchen, Spargel-Schinkenröllchen, Schweinemedallions
  - Lauch-Staudenselleriesalat in Cocktailsauce, Eisberg-Gurke-Tomate mit Joghurtdressing, Geflügelsalat
  - Rote Grütze mit Vanillesauce, Mousse au Chocolate
  - Käseauswahl
  - Hausgebackene Brotauswahl und Butter
- p.P. 18,40 €

9020 Buffet 11 (ab 20 Personen)

- Hochzeitssuppe
  - Prager Schinken, Spießbraten, Putenbrust
  - Bratkartoffeln, Gratinkartoffeln
  - Krautsalat, Bauernsalat
  - Räucherlachs, Forelle, Matjes, Makrele
  - Hackepeterigel
  - Käseauswahl
  - Vanillequarkspeise mit Himbeermark
  - Hausgebackene Brotauswahl und Butter
- p.P. 16,20 €

9053 Buffet "Exclusive 2" (ab 20 Personen)

- Festliche Suppe nach Wahl
  - Tranchen vom Räucherlachs, Krabben, Forellenfilet
  - Shrimpscocktail mit Cocktailsauce
  - Schweinefiletmedallions
  - Roastbeef rosa gebraten mit Remouladensauce
  - Parmaschinken an Melonenschiffchen
  - Hähnchenbrustroulade mit Broccolikern
  - Champignon gefüllt mit Kräuterkäsecreme
  - Tomaten mit Hackfleisch-Fetafüllung
  - Indonesischer Geflügelsalat
  - Erlesene Käseauswahl mit blauen Trauben
  - Mousse au chocolat
  - Hausgebackene Brotauswahl und Butter
- p.P. 19,50 €

Art.Nr.

9054 Buffet "Exklusive 4" (ab 30 Personen)

- Kasselerbraten im Blätterteig
  - Brokkoli mit Pinienkernen, Gratinkartoffeln
  - Geflügelcocktail
  - Graved Lachs an Melonenschiffchen, Lachs im Ganzen, Forellenfilet, Butterfisch
  - Spargelschinkenröllchen, Schweinefiletmedaillons
  - Tomaten gefüllt mit Hackfleisch und Feta, Zucchinitaschen mit Frischkäsefüllung
  - Mozzarella mit Tomatenscheiben und frischem Basilikum
  - Nordseekrabbensalat, Lauchstaudenselleriesalat
  - Käsevariation mit blauen Trauben
  - Vanillecreme mit Himbeermark
  - Hausgebackene Brotauswahl und Butter
- p.P. 20,40 €

9022 Italienisches Buffet (ab 20 Personen)

- Hähnchenbrust "Toskanische Art"
  - Lachstranchen in Pancetta mit Limettensauce
  - Schweinefilet in Ei-Parmesanhülle
  - Broccoli mit Sauce Choron und Pinienkernen gratiniert
  - Farfalle (Nudeln) mit Pesto
  - Kartoffelgratin
  - Antipasti mit Auberginen, Zucchini, Champignons, Artischocken, getr. Tomaten und Paprika
  - Tomaten mit Mozzarella und frischem Basilikum
  - Gambas, Graved-Lachs
  - Parmaschinken an Melonenschiffchen
  - Thunfischsalat
  - Pepperonis mit Schafskäse gefüllt
  - Italienischer Käse mit Oliven und Trauben
  - Ciabatta, Bauernbaguette, Partybrötchen und Butter
  - Tiramisu
- p.P. 22,40 €



9030 Warmes Buffet (ab 25 Personen)

Suppe nach Wahl

Hähnchenbrustfilet, Schweineschnitzel, Pfefferkrustenbraten, Bratensauce

Schweinegeschnetzeltes mit Champignon in Rahm

Europagemüse

(gelbe und rote Karotten, Broccoli, Brechbohnen)

Bohnen mit Speckwürfel, Blumenkohl und Hollandaise

Bandnudeln, Reis, Salzkartoffeln, Gratinkartoffeln

Salatplatte der Saison mit Joghurtdressing und Cocktailsauce

Quarkspeise mit Früchten, Schokoladenpudding und Rote

Grütze mit Vanillesauce

pro Person 17,00 €

9040 Oktoberfest (ab 20 Personen)

Leberkäse, Weißwurst, Mini-Haxe, Nürnberger, Bayerischkraut, süßer Senf, Serviettenknödel, Laugenstange

pro Person 13,95 €

40001 Grillbuffet (ab 20 Personen)

Marinierte Nackensteaks/Rückensteaks/Putensteaks, Hackfleischröllchen, Bratwurst, Senf, Kräuterbutter, Zaziki, Kartoffelsalat, Bauernsalat, Krautsalat, Partybrötchen, Fladenbrot, Bauernbaguette (inklusive Lieferung von Grill, sowie Gestellung von Grillbriketts und 1 Std. Grillservice)

pro Person 15,80 €

· weitere Buffets nach Ihren Wünschen ·





# Dessert

Mindestbestellmenge: je Sorte 5 Stck.

Art.Nr.		pro Person
15002	Quarkspeise mit Früchten	1,80 €
15003	Zitronencreme	2,00 €
15006	Vanillecreme mit Himbeermark	2,00 €
15007	Rote Grütze mit Vanillesauce	2,00 €
15008	Mousse au chocolat	2,00 €
15009	Frischer Obstsalat	3,00 €
15012	Götterspeise mit Vanillesauce	1,60 €
15013	Vanillepudding mit Schokoladensauce	1,80 €
15014	Schokoladenpudding mit Vanillesauce	1,80 €

· weitere Desserts nach Ihren Wünschen ·

Geschirrverleih 0,30 € pro Teil inkl. Reinigung.

Mit Erscheinen dieser Preisliste verlieren alle vorherigen ihre Gültigkeit.  
Preisliste gültig ab 01-08-2014

## Lieferzeiten

Montag - Sonntag

Termine und Rückgabe von Leihartikeln nach telefonischer Absprache möglich.

## Allgemeine Geschäftsbedingungen

Eine Änderung der Bestellung ist nur bis zu 2 Tagen vor der Lieferung möglich. Ab einem Bestellwert von 80,00 € und bis 10 km Entfernung liefern wir frei Haus. Für jeden weiteren km berechnen wir 2,00 €. Unsere Preise enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer. Der Rechnungsbetrag ist ohne Abzug bei Lieferung fällig. Die auszuliefernde Person ist inkassoberechtigt.

Sämtliche Platten, Behältnisse etc. sind Eigentum der Firma Catering & Partyservice Ternieten und sind nur Leihgabe. Sie sind pfleglich zu behandeln und nach Gebrauch in gereinigtem Zustand, spätestens 2 Tage nach Lieferung abzugeben. Bei Fehlen oder Beschädigung berechnen wir den Wiederbeschaffungswert.

Gegen einen Aufpreis von 20,00 € holen wir das Geschirr nach Vereinbarung auch gerne ab.

Ab einem Auftragswert von 500,00 € ist eine Anzahlung von 50 % des Rechnungsbetrages zu leisten und der Rest bei Lieferung. Alle Speisen werden stets frisch zubereitet, deshalb können die Anlieferungszeiten um ca. 30 Minuten tolerieren. Für Leistungsstörungen aufgrund höherer Gewalt, wie Unruhen, Streik usw., übernimmt die Firma "Catering & Partyservice Ternieten" keine Haftung.

Seit über zwei Jahrzehnten sorgt die Firma Catering & Partyservice Ternieten dafür, dass Sie Essen richtig genießen können – von kleinen Leckerbissen, über zahlreiche Spezialitäten und köstlichen, einfallreichen Buffets, bis hin zur warmen Küche. Von der kleinen Schlemmerplatte für einen gemütlichen Abend, über die private Geburtstagsfeier, bis zur komplett organisierten Firmenfeier können Sie sich auf Qualität und Frische beim Familienbetrieb Catering & Partyservice Ternieten verlassen.

Was Sie auch vorhaben, wir wollen Sie mit unserer Erfahrung unterstützen. Sie haben die Idee, wir planen und führen Ihre Veranstaltung zu einem Erfolg, den Sie und Ihre Gäste nicht vergessen werden.

Bitte testen Sie uns !

Wir haben im Laufe der Jahre bei vielen kleinen und großen Veranstaltungen nicht nur unsere Produkte erfolgreich angeboten, sondern auch die Planung und Durchführung realisiert. Vom Transport über Auf- und Abbau, Betreuung und allen anderen nötigen Schritten. Selbstverständlich beraten wir Sie gerne über die zur Verfügung stehenden Möglichkeiten und erstellen Ihnen vorab ein verbindliches Angebot. Besuchen Sie uns unverbindlich , nach Absprache.

## Unsere Partner · Team



**MÜLLER'S Wurst-Diele**  
**Gut Nutzhorn**

Profitieren Sie von dieser idealen Verbindung.

**GUT NUTZHORN und MÜLLER'S WURST-DIELE**  
• Züchtung • Produktion • Verkauf  
- alles aus einer Hand!

Besuchen Sie uns auch im Internet:  
[www.muellers-wurstdiele.de](http://www.muellers-wurstdiele.de)

...denn ein guter Stall ist entscheidend!

Ganderkesee, Irisweg 1, Telefon: (04221) 4 03 32  
e-mail: [info@muellers-wurstdiele.de](mailto:info@muellers-wurstdiele.de)



GENUSS ist eine sinnliche Berührung!

Ternieten  
Catering & Partyservice  
Berliner Straße 7  
27751 Delmenhorst  
Tel. 04221 - 97 80 80  
Fax 04221 - 97 80 81  
Mobil 0160 - 857 80 80  
info@partyservice-ternieten.de



[www.partyservice-ternieten.de](http://www.partyservice-ternieten.de)