

21385 Amelinghausen  
Lüneburger Str. 46  
Tel.: 04132-367  
Fax: 04132-7862  
E-mail: [Schlachtereidrewes@t-online.de](mailto:Schlachtereidrewes@t-online.de)  
Homepage: [www.party-drewes.de](http://www.party-drewes.de)

*Party-Drewes*

FÜR FEIERLICHEN GENUSS

*2022\**

gültig vom 01.01. bis 31.12.

**Wir sind für Sie da:**

Di-Sa 8:00 bis 19:30 Uhr

**Montag, Sonn- und Feiertags Ruhetag**



**Artgerechter Genuss aus der Heide für Lüneburg und Umgebung**

*Holger Drewes*

\*Auf Grund der schwankenden **Fleischpreise**, behalten wir uns eventuelle Preisänderungen vor. Unsere **Lieferbedingungen und Hinweise zu ALLERGENEN** finden Sie auf der letzten Seite.

## Inhaltsverzeichnis

<b>Suppen: ab 20 Personen (10 Liter)</b> .....	<b>5</b>
<b>Gourmet Häppchen: ab je 10 Stück</b> .....	<b>5</b>
Delikatesshäppchen .....	5
Fischhäppchen .....	5
Käsehäppchen.....	5
belegtes ½ Brötchen.....	5
<b>Salatspezialitäten: ab 10 Personen</b> .....	<b>6</b>
<b>Braten: ab 10 Personen</b> .....	<b>6</b>
Vom Rind: .....	7
Vom Geflügel: .....	7
Spezielles: .....	7
<b>Aus der Pfanne: ab 10 Personen</b> .....	<b>8</b>
Vom Schwein:.....	8
<b>Vegetarisches: ab 10 Personen</b> .....	<b>8</b>
<b>Beilagen: ab 10 Personen</b> .....	<b>9</b>
<b>Dessert: ab 10 Gläser/Sorte</b> .....	<b>9</b>
<b>Menü-Klassiker: ab 10 Personen</b> .....	<b>10</b>
<b>ab 20 Personen:</b> .....	<b>10</b>
<b>Unsere „Ferkelleien“ : ab 30 Personen</b> .....	<b>11</b>
<b>ab 50 Personen:</b> .....	<b>11</b>
<b>Lieferbedingungen und Geschirrverleih</b> .....	<b>12</b>
Liefergebühren / Rückholgebühren .....	12
Geschirrverleih.....	12
<b>Zahlungsbedingungen:</b> .....	<b>13</b>
<b>Allergieauslöser</b> .....	<b>13</b>

## **ist NEULAND für Sie Neuland?**

**Wir verwenden für Sie in unserem Party-Service fast ausschließlich Neuland-Produkte, und dies aus gutem Grund:**

### **Entstehung und Ziele**

"NEULAND - Verein für tiergerechte und umweltschonende Nutztierhaltung e.V." wurde 1988 als Verein mit Sitz in Bonn gegründet. Der Verein hat die inhaltlichen und organisatorischen Voraussetzungen geschaffen, um NEULAND als ein eigenständiges Markenfleischprogramm aufzubauen. NEULAND hat sich nicht als Ökoprogramm gegründet, sondern ein neues Konzept entwickelt. Dabei wurden Maßstäbe für die artgerechte Tierhaltung gesetzt, die inzwischen von vielen Institutionen anerkannt sind.

**Das Ziel ist, eine qualitätsorientierte, tiergerechte und umweltschonende Tierhaltung auf bäuerlichen Betrieben zu entwickeln.**

Die Tiere werden zu einem angemessenen Preis, der die Existenz der landwirtschaftlichen Betriebe sichert, aufgekauft, geschlachtet und an Fleischerfachgeschäfte, Großküchen und Gastronomie vermarktet.

Es ist eine Besonderheit, dass NEULAND nicht von der Fleischer- oder Schlachter Branche gegründet wurde, sondern von fünf gesellschaftlichen Verbänden, die die Einhaltung aller Richtlinien überwachen:

Arbeitsgemeinschaft Bäuerliche Landwirtschaft e.V. (ABL), Deutscher Tierschutzbund (DTschB), BUKO-Agrar Koordination und der BUND Bund für Umwelt und Naturschutz Deutschland

**Unsere Hähnchen-Spezialitäten beziehen wir vom**

**BAUCKHOF**

***Bei uns braucht man keine Angst haben,  
ein Nutztier zu sein!***

## Sehr geehrter Party-Gast

Ein bewegtes Jahr voller Feste und Feiern liegt vor uns.  
Bieten Sie Ihren Gästen kulinarische Köstlichkeiten aus der

*Landschlachterei Drewes*

und gönnen Sie sich selbst eine entspannte Feier.

In unserer **Partyservice-Liste** haben wir für Sie unsere Highlights zusammengestellt. **Alle angebotenen Speisen werden von unseren Köchen frisch für Sie zubereitet, auch hier setzen wir auf regionale Produkte!**

Lassen Sie sich von der Vielfalt unserer Anregungen inspirieren.

**Wir wünschen Ihnen und uns viele gelungene Feste  
und freuen uns auf Sie!**

### **Ihre Vorteile auf einen Blick:**

- ❖ Gerne beraten wir Sie in einem individuellen Gespräch in unserem Hause.
- ❖ Wir begleiten Sie bei Ihrer Feier von der Planung bis zur Geschirr-Abholung.
- ❖ Auf Wunsch stellen wir Ihnen unser kompetentes Fachpersonal und Geschirr zur Verfügung.
- ❖ Ihren warmen Party-Service erhalten Sie in Rechauds.  
So bleiben Ihre Speisen auch längere Zeit schön heiß.
- ❖ Nutzen Sie unseren bequemen Liefer- und Rückholservice:  
Innerhalb der Samtgemeinde Amelinghausen liefern wir frei Haus.  
Außerhalb dieser Gebiete berechnen wir eine **Lieferpauschale**

Natürlich erfüllen wir Ihnen gerne nach Absprache **spezielle Wünsche, die Sie nicht in unserer Karte** finden. Wenn Sie noch Fragen haben, sprechen Sie uns bitte an oder vereinbaren Sie am besten gleich einen **Termin** mit uns zu einer **individuellen Beratung**.

### **Persönliche Beratungen nach Vereinbarung**

**Dienstag und Mittwoch** 15:00 Uhr bis 19:00 Uhr.

**Unsere Preise verstehen sich inkl. MwSt.**

## Suppen: ab 20 Personen (10 Liter)

Wir rechnen mit 500ml/Person

	€/Person	€/1l
<b>Hochzeitssuppe</b> feine Rinderbouillon mit Fleischklößchen, Eierstich, Spargelspitzen und Möhren	7,45	14,90
<b>Gulaschsuppe</b>	7,45	14,90
<b>Chili con carne</b> , mit Rinderhack	7,45	14,90
<b>Deftige Erbsensuppe</b>	5,45	10,90
<b>Kartoffel-Suppe</b>	4,45	8,90
<b>Ganzes Baguette</b> , frisch aus dem Ofen, geschnitten	Stück	5,90

## Gourmet Häppchen: ab je 10 Stück

Vom Graubrot

€

### Delikatesshäppchen

mit versch. Hausmacher Braten- und Wurstspezialitäten	Stück	3,20
mit Thüringer Mett	Stück	3,20
mit Roastbeef, rosa gebraten	Stück	4,50

### Fischhäppchen

Lachs, geräuchert	Stück	4,50
-------------------	-------	------

### Käsehäppchen

Edamer	Stück	3,20
Brie	Stück	3,20
Frischkäse	Stück	3,20

### belegtes ½ Brötchen

garniert und auf Platten gelegt

mit Hausm. Braten und Wurstspezialitäten	Stück	3,20
mit Thüringer Mett	Stück	3,20
mit Lachs, geräuchert	Stück	3,20
mit Edamer Käse	Stück	3,20

## Salatspezialitäten: ab 10 Personen

### Bestellung nur in Verbindung mit unseren Fleischangeboten

Saisonale Preisschwankungen und Lieferbarkeiten vorbehalten:

		€/Person
<b>Hausmacher Kartoffel-Salat</b>	250g/Pers.	<b>4,50</b>
<b>Hausmacher Krautsalat</b>	150g/Pers.	<b>3,50</b>
<b>Hausmacher Karottensalat</b>		
Möhren, Äpfel, Dressing	150g/Pers.	<b>3,90</b>
<b>Hausgemachte Antipasti</b>	150g/Pers.	<b>8,90</b>
<b>cole slaw</b>		
Weißkraut mit Möhren	150g/Pers.	<b>3,50</b>
<b>Tomate-Mozzarella</b>		
mit Oliven und roten Zwiebeln, dazu Balsamico Dressing	150g/Pers.	<b>5,90</b>
<b>Rucola-Salat;</b>		
mit frischen Kirschtomaten und Parmesankäse	100g/Pers.	<b>5,90</b>
Aceto-Balsamico-Dressing		

## Braten: ab 10 Personen

### Unsere Braten erhalten Sie aufgeschnitten im Rechaud mit Braten-Rahmsoße

Frischfleisch-Gewicht/Person 250 bis 400g, je nach Fleischsorte

<b>Jägerbraten</b>	<b>12,90</b>
gefüllt mit Schinken, Champignons und Zwiebeln	
<b>Knusperschinken</b>	<b>12,90</b>
Schinkenbraten mit Kruste	
<b>Würznacken „Der Klassiker“</b>	<b>11,90</b>
rustikal mit Senf und Pfeffer	
<b>Rippenbraten, „Altes Land“</b>	<b>12,90</b>
gefüllt mit Äpfeln und Rosinen	

	€/Pers.
<b>Vom Rind:</b>	
<b>Rinderschmorbraten</b>	
Hausfrauenart mit Lorbeer und Zwiebeln	<b>19,90</b>
<b>Rinderschmorbraten „mediterran“</b>	<b>22,90</b>
mit versch. ital. Gemüse, Rosmarin und Knoblauch	
<b>Mini-Rinder-Rouladen</b>	<b>22,90</b>
gefüllt nach Art des Hauses mit Bauchspeck, Gurke und Zwiebeln in einer delikaten Sahnesoße	
<b><u>Kalt auf Platte gelegt: 150g/Pers.</u></b>	
<b>Roastbeef</b>	<b>22,90</b>
dazu Hausmacher Remoulade und ein Rosmarin Senf-Dip	
<b>Vom Geflügel:</b>	
<b>Putenbrust “ la crema”</b>	<b>19,90</b>
mit einem kalten Curry-Ananas-Dip	
<b>BAUCKHOF- Hähnchenbrust „Gärtnerin-Art“</b>	<b>22,90</b>
Hähnchenbrustfilets auf einem Gemüsebett von Möhren, Erbsen und Blumenkohl, mit Sauce Hollandaise überbacken	
<b>BAUCKHOF-Hähnchenbrust „ Roma“</b>	<b>22,90</b>
Hähnchenbrustfilets auf mediterranem Gemüse mit einer Sauce Choron (tomatisierte Béarnaise)	
<b>Spezielles:</b>	
<b>Jungschweinrücken „Toskana“</b>	<b>18,90</b>
mit Rosmarin u. Knoblauch, serviert auf ital. Gemüse, dazu ein Tomate-Basilikum-Dip	
<b>Drewes „Bockburger“ <u>ab 35 Stück</u></b>	
v. Nacken, im Rechaud geschnitten, dazu Remoulade und Brötchen aufgeschnitten im Korb	Stk. <b>7,90</b>
<b>Schweinshaxe, <u>ab 10 Stück</u></b>	Stk. <b>11,90</b>
knusprig gebacken	

## Aus der Pfanne: ab 10 Personen

	€/Person
<b>Vom Schwein:</b>	
<b>Filetpfanne „Champignon“</b> zarte Schweinefilets, aufgeschnitten, mit Minichampignons in einer delikaten Sahnesoße	<b>16,90</b>
<b>Filetpfanne „Pfifferling“</b> zarte Schweinefilets, aufgeschnitten, mit Pfifferlingen, Schinken und Zwiebeln. Fein-würzig mariniert in einer delikaten Sahnesoße	<b>19,90</b>
<b>Schnitzelpfanne</b> ganze, zarte Schweineschnitzel in einer delikaten Sahnesoße mit Kochschinken und Champignons, abgerundet mit feiner Knoblauch-Note.	<b>14,90</b>
<b>Heidjer-Pfanne</b> saftiges Geschnetzeltes mit Champignons und Zwiebeln in einer delikaten Sahnesoße	<b>12,90</b>

## Vegetarisches: ab 10 Personen

<b>Gemüsepfanne „Gourmet“</b> mit versch. Gemüse, Zwiebeln, Kartoffeln und Knoblauch. mediterran mariniert und mit Schafskäse überbacken.	<b>12,90</b>
<b>Gemüsepfanne „Marokko“</b> mit versch. Gemüse, Couscous und Kichererbsen dazu ein Joghurt Dip	<b>12,90</b>



## **Beilagen: ab 10 Personen**

Bestellung nur in Verbindung mit unseren Fleischangeboten

	€/Person
<b>Gemüseplatte, in Butter geschwenkt</b> feine Erbsen und Fingermöhren, Prinzessbohnen, Brokkoli, Blumenkohl, Rosenkohl	4,90
<b>frisches „mediterranes Pfannengemüse“</b>	5,90
<b>Apfel-Rotkohl</b> nach Art des Hauses, eigene Herstellung	4,90
<b>Weinkraut</b> fein abgeschmeckt, eigene Herstellung,	4,90
<b>Kartoffelgratin</b> überbackene Kartoffelscheiben aus frischen Heide-Kartoffeln in Hausmacher Gratin-Sauce	4,90
<b>Heidekartoffeln</b> frisch aus der Region	3,90
<b>Bratkartoffeln</b> knusprig gebraten mit Speck und Zwiebeln, 400g	4,90
<b>Röstkartoffeln</b> hausgemacht, aus frischen Heidekartoffeln, 300g	4,90
<b>Rosmarin-Kartoffel, 300g</b> in Butter mit frischem Rosmarin geschwenkt	4,90
<b>Wildreismischung</b> mit Langkornreis	3,90

## **Dessert: ab 10 Gläser/Sorte**

Bestellung nur in Verbindung mit unseren Fleischangeboten

Unsere Desserts sind handgemacht, frisch zubereitet und werden im Glas serviert

<b>Sauer-Rahm-Creme</b> mit Himbeermousse	4,50
<b>Mousse au Chocolat</b> mit Schlagsahne-Haube	4,50
<b>Mousse „Bratapfel“, mit Marzipan</b>	
<b>Zimt-Glas</b> von Zimt-Creme aus Crème fraiche, auf einer Schicht von Himbeere.	4,50
<b>Lemon-Schock</b> aus griechischem Joghurt	4,50
<b>Drewes-Cappuccino-Traum, mit Alkohol</b> mit Mascarpone, Cantuccini-Keks, abgerundet mit einem milden Kaffeelikör.	4,50
<b>Finnischer Bratapfel-Auflauf</b> mit Zimt und braunem Rohrzucker gratiniert, dazu Vanille-Soße	5,90

## Menü-Klassiker: ab 10 Personen

	€ /Person
<b>„Herrenabend“</b>	
Krustenbraten, geschnitten im Rechaud, mit Soße	<b>26,90</b>
Kartoffelgratin	
Gemüsespezialitäten	
Sauerrahmcreme mit Himbeermousse	
<b>„Party-Menü“</b>	
Würznacke	<b>15,90</b>
mit einer Bratensoße	
Cole Slaw Salat	
Baguette	
<b>DREWES „Schnitzelfest“</b>	
zwei panierte Schweineschnitzel á 100g	<b>19,90</b>
mit einer Zwiebelsoße	
Bratkartoffeln	
Cole Slaw Salat	

## ab 20 Personen:

<b>„Diana“</b>	
Hausmacher Hochzeitssuppe	<b>39,90</b>
Filetpfanne von zarten Schweinemedallions	
frische, bunte Gemüseplatte, in Butter geschwenkt	
Kartoffelgratin	
Mousse au chocolat	
<b>„Italia“</b>	
zarter Jungschweinrücken	<b>29,90</b>
mit einem Tomate-Basilikum-Dip	
mediterranem Gemüse	
Rosmarinkartoffeln	
Rucola Salat mit Balsamico Dressing	

## Unsere „Ferkelleien“ : ab 30 Personen

\*Bitte beachten sie unsere Lieferbedingungen!

Unsere Spanferkel servieren wir Ihnen im Ganzen, knusprig im Ofen abgebacken auf einem Blech. Es wird von uns vor Ort aufgeschnitten.\*

Dazu gehören: Bratensoße, Tafelsenf und eine hausgemachte Remoulade

	€/Person
„Kleine Ferkellei“ mit frischem Baguette	22,90
„Große Ferkellei“ Kartoffelgratin, Hausmacher Cole Slaw Salat, frisches Baguette	23,90

## ab 50 Personen:

### Ochsenkeule „Westernstyle“

eine ganze Keule vom Ochsen am Stück gebraten

Essen wie die alten Vaqueros: Wir versetzen Sie in Lagerfeuer-Romantik!

Preis auf Anfrage

\*Bitte beachten sie unsere Lieferbedingungen!

Sprechen Sie uns an, wir beraten Sie gerne!

telefonisch oder in unserem Hause

### In unserem Hause

Dienstag und Mittwoch 15:00 Uhr bis 19:00 Uhr,  
nach Tel. Anmeldung bei Herrn Holger Drewes

## Lieferbedingungen und Geschirrverleih

Für die **Lieferung unseres Party-Service oder Rückholung des Geschirrs innerhalb der Samtgemeinde Amelinghausen**: (Soderstorf, Raven, Rolfsen, Rehlingen, Ehlbeck, Diersbüttel, Tellmer, Betzendorf, Drögenindorf, Marxen a.Berge, Oldendorf/Luhe, Wohlenbüttel, Wetzen)

**berechnen wir eine Pauschale von je 10,00 €/Fahrt.**

**Außerhalb dieser Gemeinde** müssen wir eine **gestaffelte Liefergebühr** nach Aufwand berechnen. Dies gilt **auch für die Rückholung** von Geschirr/Rechauds. Wir bitten dies mit uns **abzusprechen**.

### Liefergebühren / Rückholgebühren

	€/Fahrt
Wriedel, Wulfsode, Schatensen	15,00
Embsen, Oerzen, Südergellersen, Kirchgellersen, Westergellersen, Putensen, Salzhausen, Egestorf, Evendorf	20,00
Melbeck, Deutsch-Evern, Wendisch-Evern, Häcklingen, Rettmer, Heiligenthal	25,00
Oedeme, Reppenstedt, Vierhöfen, Vögelsen, Mechtersen	35,00
Adendorf, Bardowick, Brietlingen, Bienenbüttel, Lüneburg, Munster, Soltau, Uelzen	50,00
<b>Lieferungen an andere Orte bitte nur nach Rücksprache!</b>	

### Geschirrverleih

Die Abgabe unseres Geschirrs erfolgt nur im Zusammenhang mit einer jeweiligen Bestellung. Unsere Verleih-Preise entnehmen Sie bitte folgender Liste:

<b>*Gereinigt zurück:</b>		<b>€</b>
Suppenteller	Stück	0,45
Suppentassen mit Untertassen	Stück	1,20
Teller, flach	Stück	0,45
Dessertschalen	Stück	0,40
Messer	Stück	0,35
Gabeln	Stück	0,35
Esslöffel	Stück	0,35
Teelöffel	Stück	0,35
Rechaud, extra	Stück	15,00

Wir bitten alle ausgeliehenen Gegenstände **innerhalb von zwei Tagen gereinigt zurückzubringen**, falls nicht anders vereinbart.

**Ungereinigte Geschirr-Rückgabe: Aufschlag 0,30 Euro / Stück Leihgut.**

## **Zahlungsbedingungen:**

Bis zu einem Warenwert von 300,00€ bar vor Ort bei Anlieferung.

Ab 300,00€ Warenwert 50% Vorauszahlung.

## **Allergieauslöser**

Soweit unseren Produkten **Allergene** Zutaten, wie z.B. Milch, Sellerie , Senf...., bewusst zugegeben werden, sind diese in den Listen im Anhang ausgewiesen. Bei Speisen, die nicht aufgeführt sind, werden keine dieser Stoffe bewusst zugegeben.

**Eine „Allergenfreiheit“, können wir nicht ausweisen,**  
da es zu unbeabsichtigten Vermischungen/Spuren kommen kann.