

21385 Amelinghausen
Lüneburger Str. 46
Tel.: 04132-367
Fax: 04132-7862
E-mail: Schlachtereidrewes@t-online.de
Homepage: www.party-drewes.de

Party-Drewes

FÜR FEIERLICHEN GENUSS

*2023**

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

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

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

Landschlachtereie 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:
(beachten Sie dabei bitte unsere **Lieferbedingungen!**)

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
Hochzeitssuppe feine Rinderbouillon mit Fleischklößchen, Eierstich, Spargelspitzen und Möhren	7,45	14,90
Gulaschsuppe	7,45	14,90
Chili con carne , mit Rinderhack	7,45	14,90
Deftige Erbsensuppe	5,90	11,80
Kartoffel-Suppe	5,90	11,80
Ganzes Baguette , 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
Hausmacher Kartoffel-Salat	250g/Pers.	4,50
Hausmacher Krautsalat	150g/Pers.	3,50
Hausmacher Karottensalat		
Möhren, Äpfel, Dressing	150g/Pers.	3,90
Hausgemachte Antipasti	150g/Pers.	8,90
cole slaw		
Weißkraut mit Möhren	150g/Pers.	3,50
Tomate-Mozzarella		
mit Oliven und roten Zwiebeln, dazu Balsamico Dressing	150g/Pers.	5,90
Rucola-Salat;		
mit frischen Kirschtomaten und Parmesankäse	100g/Pers.	5,90
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

Jägerbraten	13,90
gefüllt mit Schinken, Champignons und Zwiebeln	
Knusperschinken	12,90
Schinkenbraten mit Kruste	
Würznacken „Der Klassiker“	11,90
rustikal mit Senf und Pfeffer	
Rippenbraten, „Altes Land“	12,90
gefüllt mit Äpfeln und Rosinen	

	€/Pers.
Vom Rind:	
Rinderschmorbraten	
Hausfrauenart mit Schmorgemüse	21,90
Rinderschmorbraten „mediterran“	23,90
mit versch. ital. Gemüse, Rosmarin und Knoblauch	
Mini-Rinder-Rouladen	23,90
gefüllt nach Art des Hauses mit Bauchspeck, Gurke und Zwiebeln in einer delikaten Sahnesoße	
Roastbeef Kalt auf Platte gelegt: 180g/Pers.	24,90
dazu Hausmacher Remoulade und ein Rosmarin-Senf-Dip	
Vom Geflügel:	
Putenbrust “ la crema”	19,90
mit einem kalten Curry-Ananas-Dip	
BAUCKHOF- Hähnchenbrust „Gärtnerin-Art“	22,90
Hähnchenbrustfilets auf einem Gemüsebett von Möhren, Erbsen und Blumenkohl, mit Sauce Hollandaise überbacken	
BAUCKHOF-Hähnchenbrust „ Roma“	22,90
Hähnchenbrustfilets auf mediterranem Gemüse mit einer Sauce choron (tomatisierte Béarnaise)	
Spezielles:	
Jungschweinrücken „Toskana“	18,90
mit Rosmarin u. Knoblauch, serviert auf ital. Gemüse, dazu ein Tomate-Basilikum-Dip	
Drewes „Bockburger“ <u>ab 35 Stück</u>	
v. Nacken, im Rechaud geschnitten, dazu Remoulade und Brötchen aufgeschnitten im Korb	Stk. 7,90
Schweinshaxe, <u>ab 10 Stück</u>	Stk. 11,90
knusprig gebacken	

Aus der Pfanne: ab 10 Personen

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

Vegetarisches: ab 10 Personen

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

Beilagen: ab 10 Personen

Bestellung nur in Verbindung mit unseren Fleischangeboten

	€/Person
Gemüseplatte, in Butter geschwenkt feine Erbsen und Fingermöhren, Prinzessbohnen, Brokkoli, Blumenkohl, Rosenkohl	4,90
frisches „mediterranes Pfannengemüse“	5,90
Apfel-Rotkohl nach Art des Hauses, eigene Herstellung	4,90
Weinkraut fein abgeschmeckt, eigene Herstellung,	4,90
Kartoffelgratin überbackene Kartoffelscheiben aus frischen Heide-Kartoffeln in Hausmacher Gratin-Sauce	4,90
Heidekartoffeln frisch aus der Region	3,90
Butter-Schwenk-Kartoffeln, 300g	4,90
Röstkartoffeln, 300g hausgemacht, aus frischen Heidekartoffeln	4,90
zum Roastbeef: große Portion, mit Speck und Zwiebeln, 400g	6,90
Rosmarin-Kartoffel, 300g in Butter mit frischem Rosmarin geschwenkt	4,90
Wildreismischung 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

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

Menü-Klassiker: ab 10 Personen

	€ /Person
Krustenbraten geschnitten im Rechaud, mit Soße Kartoffelgratin Gemüsespezialitäten Sauerrahmcreme mit Himbeermousse	26,90
„Party-Menü“ Würznacken mit einer Hausmacher Remoulade Cole Slaw Salat Baguette	15,90
„Schnitzelfest“ zwei panierte Schweineschnitzel á 100g mit einer Zwiebelsoße Röstkartoffeln Cole Slaw Salat	19,90

ab 20 Personen:

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

Unsere „Ferkeleien“ : 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 Ferkelei“ mit frischem Baguette	22,90
„Große Ferkelei“ Kartoffelgratin, Hausmacher Cole Slaw Salat, frisches Baguette	29,90

ab 50 Personen:

Ochsenkeule „Westernstyle“

eine ganze Keule vom Ochsen am Stück gebraten

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

Drewes Grillbuffet

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
Lieferungen an andere Orte bitte nur nach Rücksprache!	

Geschirrverleih

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

*Gereinigt zurück:		€
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.