



Diedloff

Wir lieben Perfektion.

CATERINGKATALOG



Unser Tipp... für einen guten Start in den Tag

Kleines Büro-Frühstück

Mindestbestellmenge: 10 Stück

Bircher Müsli im Glas

- 1 halbes Brötchen mit luftgetrockneter Salami
- 1 halbes Brötchen mit Camembert und Feigensenf
- 1 Buttercroissant

7,80 € pro Person

Italienisches Büro-Frühstück

Mindestbestellmenge: 10 Stück

Caprese Salat im Glas

- 1 halbes Focaccia mit italienischer Mortadella
- 1 halbes Ciabatta mit Vitello Tonnato
- 1 halbes Ciabatta mit gegrilltem Gemüse
- Melonenspalte mit Parmaschinken
- Panna Cotta mit Fruchtspiegel

11,20 € pro Person

Schlemmer-Frühstück

Mindestbestellmenge: 10 Stück

Geflügelsalat mit Mandarine und Chicorée im Glas

- 1 Urkornschnitte mit Frischkäse und Frühlingslauch
- 1 Urkornschnitte mit Räucherlachs und Meerrettich
- 1 Buttercroissant mit Kochschinken und Käse
- 1 Ziegenkäsetaler mit Schinkenchip und Feigencreme
- 1 Honig Beef Rolle mit Soja, Sesam und Ananaskompott
- 1 Geflügelspieß mit fruchtigem Curry-Dip
- Obstsalat mit Vanillejoghurt im Glas

15,20 € pro Person

Unser Tipp – 3 halbe Brötchen verschieden belegt und dazu ein Eintopf Ihrer Wahl:

Mindestbestellmenge: 10 Stück

Erseneintopf mit Schnippelwurst

Kartoffelcreme mit Speck

Hackfleisch-Lauchcreme

Linsensuppe

Karotten-Ingwercreme

Mit Weizen- und Mehrkornbrötchen

7,90 € pro Person

Mit Dinkelbrötchen

8,20 € pro Person





Canapés

Mindestbestellmenge: 12 Stück

Mix: bestehend aus 6 verschiedenen belegten Weißbrotscheiben.

Mix 1

Kräuterfrischkäse mit Frühlingslauch
Geräucherte Putenbrust mit Mango-Curry-Creme
Salami mit Gewürzgurken-Relish
Kassler mit Remoulade und Röstzwiebeln
Tomate Mozzarella mit Basilikum-Creme und Rucola
Scheibenkäse mit Feigensenf 11,40 €

Mix 2

Parmaschinken mit Kräutercreme und Oliven
Roastbeef rosa gebraten mit Remoulade und Röstzwiebeln
Räucherlachs mit Meerrettichcreme
Entenbrust zartrosa mit Apfelragout
Camembert mit Feigensenf
Geräucherte Forelle 13,80 €

Schnittchen

Mindestbestellmenge: 12 Stück

Mix: bestehend aus 6 verschiedenen belegten Vollkorn-, Weißbrot- und Roggenbrotscheiben

Mix1

Kräuterfrischkäse mit Frühlingslauch
Geräucherte Putenbrust mit Mango-Curry-Creme
Salami mit Gewürzgurken-Relish
Kassler mit Remoulade und Röstzwiebeln
Tomate Mozzarella mit Basilikum-Creme und Rucola
Scheibenkäse mit Feigensenf 11,40 €

Mix 2

Parmaschinken mit Kräutercreme und Oliven
Roastbeef rosa gebraten mit Remoulade und Röstzwiebeln
Räucherlachs mit Meerrettichcreme
Entenbrust zartrosa mit Apfelragout
Camembert mit Feigensenf
Geräucherte Forelle 13,80 €





Brötchen

Mindestbestellmenge: 12 Stück

Mix: bestehend aus 6 halben verschieden belegten Weizen- und Mehrkornbrötchen.

Mix 1

Kräuterfrischkäse mit Frühlingslauch

Geräucherte Putenbrust mit Mango-Curry-Creme

Salami mit Gewürzgurken-Relish

Kassler mit Remoulade und Röstzwiebeln

Tomate Mozzarella mit Basilikum-Creme und Rucola

Scheibenkäse mit Feigensenf

12,00 €

Mix 2

Parmaschinken mit Kräutercreme und Oliven

Roastbeef rosa gebraten mit Remoulade und Röstzwiebeln

Räucherlachs mit Meerrettichcreme

Entenbrust zartrosa mit Apfelragout

Camembert mit Feigensenf

Geräucherte Forelle

13,80 €

Wraps

Mindestbestellmenge: 12 Stück / in gerader Anzahl pro Sorte

Verschieden gefüllter Weizentortilla mit:

Parmaschinken mit Rucola, Tomate, Parmesan und Kräutercreme

Tomate Mozzarella mit Rucola und Basilikumcreme

Schafskäse, getrocknete Tomaten, Gurke, rote Zwiebeln, Oliven, Eisbergsalat

Pulled Turkey mit Zwiebelmarmelade, Eisbergsalat, Tomate und Gurke

Thunfisch mit Gurke, Eisbergsalat, Zwiebeln, Kapern

Räucherlachs mit Eisbergsalat, Tomate, Gurke und Meerrettichsauce

Roastbeef mit Gurken-Relish, Eisbergsalat, Remoulade

und Röstzwiebeln

Stück 2,70 €

12 er Mix 32,40 €





Ciabatta-Brötchen

Mindestbestellmenge: 12 Stück

Im Ganzen, bestehend aus 6 verschieden belegten Ciabatta-Brötchen

Mix 1

Geräucherte Putenbrust mit Mango-Curry-Creme
Tomate Mozzarella mit Basilikumcreme und Rucola
Camembert mit Feigensenf
Luftgetrocknete Salami mit Kräutercreme und Olive
Räucherlachs mit Meerrettichcreme
Kassler mit Orangensenf

15,60 €

Mix 2

Roastbeef rosa gebraten mit Remoulade und Röstzwiebel
Parmaschinken mit Kräutercreme und Oliven
Gegrilltes Gemüse mit hausgemachter Aioli
Vitello Tonnato vom Kalb mit Tunfisch und
Limetten-Joghurtcreme
Geräucherte Forelle mit Meerrettichcreme und Dill
Graved Lachs mit Honig-Senf-Sauce

17,40 €

Sandwich

Mindestbestellmenge: 12 Stück

Im Ganzen, bestehend aus 6 verschieden belegten Sandwichscheiben

Mix 1

Geräucherte Putenbrust mit Mango-Curry-Creme
Tomate Mozzarella mit Basilikumcreme und Rucola
Camembert mit Feigensenf
Luftgetrocknete Salami mit Kräutercreme und Olive
Räucherlachs mit Meerrettichcreme
Kassler mit Orangensenf

13,80 €

Mix 2

Roastbeef rosa gebraten mit Remoulade und Röstzwiebel
Parmaschinken mit Kräutercreme und Oliven
Gegrilltes Gemüse mit hausgemachter Aioli
Vitello Tonnato vom Kalb mit Tunfisch und
Limetten-Joghurtcreme
Geräucherte Forelle mit Meerrettichcreme und Dill
Graved Lachs mit Honig-Senf-Sauce

16,20 €





Focaccia

Mindestbestellmenge: 12 Stück

Mix: im Ganzen, bestehend aus 6 verschieden belegten Focaccias.

Mix 1

Geräucherte Putenbrust mit Mango-Curry-Creme
Tomate Mozzarella mit Basilikumcreme und Rucola
Camembert mit Feigensenf
Luftgetrocknete Salami mit Kräutercreme und Olive
Räucherlachs mit Meerrettichcreme
Kassler mit Orangensenf

19,80 €

Mix 2

Roastbeef rosa gebraten mit Remoulade und Röstzwiebel
Parmaschinken mit Kräutercreme und Oliven
Gegrilltes Gemüse mit hausgemachter Aioli
Vitello Tonnato vom Kalb mit Tunfisch und Limettenjoghurtcreme
Geräucherte Forelle mit Meerrettichcreme und Dill
Graved Lachs

22,20 €

Lunchpakete

Mindestbestellmenge: 10 Stück

Lunchpaket Standard

1 Brötchen mit Salami und Käse
1 Wrap mit Pulled Turkey, Eisbergsalat, Zwiebelmarmelade, Tomate und Gurke
1 Schokoriegel
Obst
Getränk 0,2l
Trinkhalm, Serviette

Stück 8,30 €

Lunchpaket Business

1 Ciabatta-Brötchen mit Camembert und Feigencreme
1 Sandwich mit Putenbrust mit Mango-Curry-Creme und Salat
1 Partyschnitzel mit Kartoffelsalat und Ketchup
1 Schokoriegel
Obst
Getränk 0,2l
Trinkhalm, Serviette, Gabel

Stück 11,40 €



Fingerfood -

Mindestbestellmenge: 10 Stück pro Sorte

...vom Geflügel

Hähnchenbrust-Spieß mit Sesam und buntem Linsensalat	Stück	1,70 €
Spieß vom Hähnchen mit getrockneter Kirschtomate und Feta	Stück	1,70 €
Hähnchen-BBQ-Spieß mit Zwiebelmarmelade	Glas	1,70 €
Geflügel-Ananasspieß mit fruchtigem Curry-Dip	Stück	1,80 €
Crêpe-Röllchen gefüllt mit Curry-Huhn und Koriander	Stück	1,80 €
Satés-Erdnusspieß mit Chilisauce	Stück	2,10 €
Buffalo Chicken Wings	Stück	0,80 €
Chicken Crossies	Stück	0,80 €
Piccata von der Pute mit Tomatenmarmelade	Stück	1,80 €
Farmersalat mit Hähnchennuggets	Glas	1,80 €
Barbarie Entenbrust mit Schalotten-Mandelsalat	Stück	2,20 €

Vegetarisch

Gespießte Käsewürfel mit Weintraube	Stück	0,80 €
Frischkäse und Pumpernickel im Glas	Stück	0,80 €
Pikant gefülltes Minicroissant	Stück	0,80 €
Gefüllte mediterrane Kartoffelchen	Stück	0,80 €
Gebackene Kartoffeltasche mit Frischkäsefüllung	Stück	0,90 €
Mini-Quiche von Lauch und Pilzen	Stück	1,50 €
Tomate-Mozzarella-Spieß mit Basilikum	Stück	1,50 €
Bruschetta mit Tomaten und Basilikum	Stück	1,50 €
Zucchinirollchen mit Ratatouille und geräuchertem Mozzarella	Stück	1,50 €
Toffee vom Ziegenkäse im Mandelkleid auf Mango-Chutney	Stück	1,80 €
Frische Gemüsesticks mit Paprika-Kräuter dip	Glas	1,80 €
Crêpe-Röllchen im Kürbiskern-Mantel und getrockneter Tomate	Stück	1,80 €
Anti Pasti – gebratenes Gemüse mit Aioli	Glas	2,20 €
Mini Frühlingsrolle mit Chilisauce	Stück	0,70 €
Pomomela mit Auberginen, getrockneten Tomaten & Scamorza	Stück	1,80 €
Marinierte schwarze & grüne Oliven mit Kräutern	Glas	2,20 €
Mango-Mozzarella-Spieß mit Koriander	Stück	1,50 €
Mini Quiche verschieden belegt	Stück	0,60 €

Fingerfood -

Mindestbestellmenge: 10 Stück pro Sorte

...vom Schwein

Melonenspalte mit Parmaschinken	Stück	1,60 €
Mariniertes Schweinefilet auf Wurzelgemüse	Glas	1,80 €
Mini Hackfleischbällchen mit Mostrich	Stück	0,50 €
Schnitzelchen mit Tomatenmarmelade	Stück	1,30 €
Ziegenkäsetaler mit Schinkenchip und Feigencreme	Stück	1,50 €
Rote Bete mit Schwarzwälder Schinken	Stück	1,60 €
Mini Quiche mit Blutwurst, Sauerkraut und Apfel	Stück	1,80 €

...vom Rind

Gefüllte Rinderroulade mit Spreewaldgurke auf Zwiebelmarmelade	Stück	1,80 €
Stück von der Rinderlende mit Ananas-Pfeffer-Chutney	Stück	2,00 €
Honig-Beef-Rolle mit Soja, Sesam und Ananaskompott	Stück	2,10 €
Rinder-Carpaccio mit Parmesan und Olivenöl	Stück	2,50 €

...von Kalb & Lamm

Lambboulette mit Perlwiebel und Minz-Dip	Stück	1,10 €
Vitello Tonnato mit Thunfischcreme und Stielkaper	Glas	1,60 €
Mediterranes Lammröllchen mit Fenchel und Dattel	Stück	1,80 €
Lammspieß mit Thymian, Honig und Pfirsich-Relish	Stück	2,00 €

...vom Fisch

Lachskonfekt mit Sahnemeerrettich	Stück	1,10 €
Kartoffelrösti mit Graved Lachs und Senf-Dill-Creme	Stück	1,60 €
Kräuter-Crêpe mit Frischkäse und gegrilltem Lachs	Stück	1,80 €
Scampi mit Reismudelpanade	Stück	1,80 €
Pochiertes Rauchforellentoffee mit Pumpernickel und Schmand	Stück	1,80 €
Marinierte Riesengarnele gespießt mit Ananaskompott	Glas	2,20 €

Blätterteig Minis

Pikante Plunderteilchen verschieden gefüllt	Stück	0,90 €
Pikant gefüllte Microcroissants	Stück	0,90 €



Einstieg

Die Portionsgröße entspricht 150g
Mindestbestellmenge: 10 Portionen

Bunter Linsensalat mit Gemüse und Balsamico-Honig-Dressing	Portion	2,90 €
Kartoffelsalat mit Mayonnaise, Gurke, Tomate und Ei	Portion	2,90 €
Verschiedene Blattsalate der Saison mit Croûtons und Dressing	Portion	2,90 €
Gurkensalat mit Dill und Joghurtdressing	Portion	2,90 €
Nudelsalat mit Mayonnaise, Erbsen und Möhren	Portion	2,90 €
Frischer Tomatensalat mit Frühlingszwiebeln und Balsamico	Portion	2,90 €
Rucola-Salat mit Parmesan, Pinienkernen, konfierten Kirschtomaten und Balsamico-Dressing	Portion	3,40 €
Bulgur-Salat mit Koriander, Chili und Zuckerschoten	Portion	3,40 €
Couscous-Salat mit Gurke, Spitzpaprika und Petersilie	Portion	3,40 €
Italienischer Nudelsalat „Caprese“	Portion	3,40 €
Griechischer Bauernsalat mit Schafskäse	Portion	3,40 €
Penne-Salat mit gegrilltem Gemüse und Rucola	Portion	3,40 €
Mariniertes, gegrilltes Gemüse der Saison	Portion	3,80 €
Tomate Mozzarella mit Basilikum und Pesto	Portion	3,90 €
Bayrischer Krautsalat mit Speck	Portion	2,90 €
Kartoffel-Speck-Salat mit Essig und Öl	Portion	3,20 €
Elsässer Wurstsalat mit Käsestreifen und Paprika in Vinaigrette	Portion	3,40 €
Geflügelsalat mit Mandarine und Chicorée	Portion	3,40 €
Glasnudelsalat mit Koriander, Shrimps und Mango	Portion	3,40 €
Vitello Tonnato mit Thunfischsauce und Kapern	Portion	4,50 €
Rosa gebratenes Roastbeef auf Balsamico-Zwiebeln	Portion	4,90 €





Zwischendurch

Mindestbestellmenge: 10 Portionen à 300 ml

mit Fleischeinlage

Deftige Erbsensuppe mit Schnippelwurst (Eintopf)	Portion	3,50 €
Niedersächsische Kartoffelsuppe mit frischem Majoran (Eintopf)	Portion	3,50 €
Hühnersuppentopf mit Reis und Gemüse	Portion	3,50 €
Pikante Gulaschsuppe mit Paprika und Champignons	Portion	4,00 €
Niedersächsische Hochzeitssuppe mit Eierstich	Portion	4,00 €
Chili con Carne mit Mais und Kidneybohnen	Portion	4,00 €
Käse-Lauchcreme mit Hackfleisch	Portion	4,00 €

Vegetarisch

Toskanische Minestrone mit Reismudeln	Portion	2,90 €
Tomatencreme mit Basilikum	Portion	2,90 €
Pastinaken-Birnen-Creme	Portion	2,90 €
Süßkartoffel-Creme mit Limette	Portion	2,90 €
Möhren-Ingwer-Suppe	Portion	3,20 €
Angeräucherte Sellerie-Apfel-Creme	Portion	3,20 €
Champignoncreme mit frischen Kräutern	Portion	3,50 €





Schwerpunkt -

Mindestbestellmenge: 10 Portionen

...vom Schwein

Schweinegeschnetztes mit Champignons
in Sahnesauce, dazu Butter-Spätzle Portion 8,90 €

Pikanter Pfefferbraten gepökelt
mit grünen Bohnen und Kartoffelgratin mit Rosmarin Portion 9,90 €

Kräuterbraten mit Rahmsauce, dazu
Paprikagemüse und Kartoffelstampf Portion 10,90 €

Spanferkel auf dem Holzbrett

Mindestbestellmenge: 18 Portionen

Spanferkel im Ganzen gebacken Portion 9,60 €

Spanferkel im Ganzen gebacken
Sauerkraut "Hausfrauen Art", mariniertes Speck-Kartoffelsalat
und Mostrich Portion 13,90 €

Haxen

Mindestbestellmenge: 10 Portionen

Knusprig gegrillte Haxen Stück 6,90 €

Knusprig gegrillte Haxen
Sauerkraut "Hausfrauen Art", mariniertes Speck Kartoffelsalat
und Mostrich Portion 10,90 €

...vom Rind

Rindergeschnetztes mit Paprika, Zwiebeln und
Buttermilch-Kartoffelstampf Portion 11,50 €

Tafelspitz mit Meerrettichsauce,
grüne Bohnen und Bouillonkartoffeln Portion 11,60 €

Rheinischer Sauerbraten mit Apfel-Blaukraut,
Kartoffelklöße mit brauner Butter und Honigkuchen-Sauce
mit Rosinen Portion 11,90 €





...vom Kalb

Kalbsgeschneitzeltes in Austernpilzjus
mit Vichy-Karotten und Kartoffelrösti

Portion 13,50 €

...vom Lamm

Lammkeule „Sous Vide“ mit Thymianjus,
Kartoffelgratin und süßen Möhren

Portion 15,90 €

...vom Geflügel

Saltimbocca von der Poularde mit Kartoffel-Apfel-Gratin
und Zucchini-Sesam-Gemüse

Portion 10,90 €

Hähnchenroulade „Florentine“
gefüllt mit Blattspinat und Frischkäse auf Waldpilzen
und Thymiankartoffeln

Portion 12,70 €

...vom Fisch

Gebratener Butterfisch an Zitronenrahm,
mit Rübchen und Graupenrisotto

Portion 14,10 €

Kross gebratenes Lachsfilet mit Möhren aus dem alten Land
und Rosmarinkartoffeln

Portion 15,90 €

Vegetarisch

Asiatische Bratnudeln
mit Wok-Gemüse und Sojasauce

Portion 7,60 €

Gemüselasagne aus Zucchini, Tomate, Mozzarella
und Süßkartoffeln

Portion 8,20 €

Dinkelpasta mit Peperonata und Parmesanhobel

Portion 9,90 €

Gnocchi mit Grana Padano-Sauce,
Kirschtomaten und Rucola

Portion 10,50 €





Gemüse-Garten

Mindestbestellmenge: 10 Portionen à 200g

Sauerkraut „Hausfrauen Art“	Portion	2,20 €
Apfel-Rotkohl mit Preiselbeeren	Portion	2,20 €
Frisches Marktgemüse der Saison	Portion	2,30 €

Sättigungsbeilagen

Mindestbestellmenge: 10 Portionen à 250g

Petersilienkartoffeln	Portion	2,00 €
Hausgemachtes Kartoffelstampf	Portion	2,30 €
Kartoffelgratin mit Knoblauch und Rosmarin	Portion	2,50 €
Gebackene Drillinge mit Meersalz, Rosmarin, Knoblauch	Portion	2,90 €
1 Backkartoffel mit Sauerrahm	Portion	3,90 €
Pasta	Portion	2,00 €
Butterreis	Portion	2,00 €
Cremige Polenta mit frischen Kräutern	Portion	2,20 €
Spätzle mit brauner Butter	Portion	2,50 €





Ausklang

Mindestbestellmenge: 10 Portionen à 150g

Rote Grütze mit Vanillesauce	Portion	2,40 €
Schokoladen-Kahlua-Mousse	Portion	2,70 €
Panna Cotta mit Frucht in Textur	Portion	2,70 €
Bayrisch Creme mit Waldbeerenragout	Portion	2,70 €
Grieß-Vanille-Flammeri mit Gewürzkirschen	Portion	2,70 €
Bourbon-Vanillequark mit frischen Früchten	Portion	2,70 €
Tiramisu „nach Art des Hauses“	Portion	3,50 €
Joghurt-Limetten-Mousse	Portion	3,50 €
Bircher Müsli mit Nüssen und Äpfeln	Portion	3,50 €
Mango-Joghurt mit Minze und Crumble	Portion	3,50 €

Kuchen

Mindestbestellmenge: 10 Stück

Butter-Zuckerkuchen	Stück	1,90 €
Mandelkuchen „Spanischer Art“	Stück	1,90 €
Schmand-Mandarinen-Schnitte	Stück	1,90 €
Apfel-Mandelschnitte	Stück	1,90 €
Pflaumen-Schnitte, dunkel	Stück	1,90 €
Donauwelle	Stück	1,90 €
Schokoladen-Muffin	Stück	1,90 €
Brownie „à la Diedloff“	Stück	2,00 €

Süßer Mini-Mix

Mindestbestellmenge: 10 Portionen

Portion bestehend aus 4 Teilen

Mini-Berliner, Mini-Muffin, Mini-Donut und Mini-Plunder	Portion	2,00 €
--	---------	--------

Obstkorb

Saisonale Früchteauswahl

Kleiner Korb / 10 Teile	Korb	11,00 €
Großer Korb / 20 Teile	Korb	19,80 €





Fingerfoodbuffet

„Das Kleine“

ab 10 Personen

Ananas-Geflügelspieß mit fruchtigem Curry-Dip
Zucchiniröllchen mit Ratatouille und geräuchertem Mozzarella
Crostini mit Wildschweinschinken und Preiselbeeren
Gefüllte Rinderroulade mit Spreewaldgurke
Trilogie von Früchten im Speckmantel
Mini-Hackfleischbällchen mit Mostrich
Scampi mit Reismudelpanade
Spieß vom Hähnchen mit getrockneter Kirschtomate und Feta
Mini-Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung
Beerengrütze mit Vanillesauce

14,90 € pro Person

„Bodenständig“

ab 20 Personen

Spieß mit getrockneten Tomaten und Mozzarella
Gin-Gurken-Lachs mit Schmand
Roulade vom Schwein mit Blutwurst und Wirsing gefüllt
Hähnchenbrust-Spieß mit Sesam und buntem Linsensalat
Crêpe-Röllchen mit Curry-Huhn und Koriander
Marinierte Riesengarnele gespießt mit Ananaskompott
Kräuter-Crêpes mit Frischkäse und gegrilltem Lachs
Mariniertes Schweinefilet auf Wurzelgemüse
Lammspieß mit Thymian, Honig und Fenchel
Matjestatar auf Pumpernickel
Toffee vom Ziegenfrischkäse mit Mandel und Mango
Crêpe-Röllchen im Kürbiskern-Mantel mit getrockneter Tomate
Schokomousse mit Gewürzkirschen
Limetten-Panna Cotta mit Apfel in Textur

23,90 € pro Person





Kalte Buffets

„Durch den Norden“

ab 10 Personen

Bratenaufschnitt, Wildschinken und Blutwurst
Kochschinkenröllchen mit Spargel
Tomatensalat mit roten Zwiebeln
Rosa gebratenes Roastbeef mit Sauce Tatar
Geräucherte Fischvariation mit Senf-Dill-Sauce und Meerrettichcreme
Pikanter Eiersalat mit Schnittlauch
Bauernsalat mit Gurke, Paprika und Schafskäse
Frischer Gurkensalat mit Dill-Joghurt-Sauce
Landbrot mit aufgeschlagener Salzbutter
Beerengrütze mit Vanillesauce

13,50 € pro Person

„Das Mediterrane“

ab 10 Personen

Büffelmozzarella mit Ochsenherzen und Safran-Balsamico-Lack
Vitello Tonnato mit Thunfisch-Joghurt-Sauce und frittierten Kapern
Luftgetrockneter Schinken an Melone
Antipasti von Paprika, Zucchini, Pilzen und Karotte
Mediterrane Lammröllchen mit Fenchel und Datteln
Carpaccio vom hausgebeizten Lachs mit frischen Kräutern
Mediterrane Brotauswahl mit gesalzener Butter
Tiramisu nach Art des Hauses
Italienische Käseauswahl

18,50 € pro Person





Kalt-Warme Buffets

„Das Traditionelle“

ab 15 Personen

Wildkräutersalat mit Balsamico-Birnen-Dressing
Mini-Hackfleischbällchen mit Mostrich
Friesische Räucherfischplatte mit Lachs und Makrele
Gebratene Poularde mit Apfel-Chutney und Rapunzelsalat
Halbe gefüllte Eier
Geflügelsalat mit Mandarine und Chicorée
Lauchsalat mit Mais
Saures Gemüse mit Blumenkohl, Karotte und Silberzwiebeln
Brotauswahl mit aufgeschlagener Butter

Heidekartoffeln mit Paprika, Cherrytomate, Pilzen, Rosmarin und Knoblauch
Geschmorte Rinderroulade gefüllt mit Speck und Gurke und dazu Spätzle
Geschnetzeltes vom Oldenburger Hähnchen mit Champignons und Kartoffelstampf
mit frischen Kräutern
Frisches saisonales Gemüse

Beerenragout mit Vanillesauce

15,90 € pro Person

„Aus dem Süden“

ab 15 Personen

Büffelmozzarella mit Ochsenherzen und Safran-Balsamico-Lack
Vitello Tonnato mit Thunfischcreme und Stielkaper
Luftgetrockneter Schinken an Melone
Anti-Pasti – gebratenes Gemüse, Karotte, Zucchini und Aubergine
Mediterranes Lammröllchen mit Fenchel und Datteln
Carpaccio vom hausgebeizten Lachs mit frischen Kräutern

Mediterrane Brotauswahl mit gesalzener Butter

Saltimbocca von der Maispoularde mit Süßkartoffeln und mediterranem Gemüse
Dinkel-Pasta mit Peperonata-Koko-Parmesan

Tiramisu
Italienische Käseauswahl

24,50 € pro Person



„Hannoversches“
ab 15 Personen

Gemischte Platte mit verschiedenem Bratenaufschnitt
Waldorfsalat mit Sellerie und Nüssen
Nudelsalat mit Erbsen, Möhren und Ei
Schnitzelchen mit Tomatenmarmelade
Matjesröllchen mit Hausfrauensauce
Fleischsalat mit Gewürzgurke
Eiersalat mit frischen Kräutern
Landbrotauswahl mit aufgeschlagener Butter und Kräuterquark

Tafelspitz vom Rind mit glacierten Möhren, Meerrettichrahm und Kräuterkartoffeln
Schweinerücken „Sous Vide“ gefüllt mit Zwiebelmarmelade, Rahmspitzkohl und
Butternudeln

Kalter Hund mit Gewürzkirschen
Welfenspeise mit Himbeersud

17,90 € pro Person



„Zurück zu den Wurzeln“

ab 15 Personen

Ur-Salat von Gelber-, Roter- und Ringelbete mit Walnuss
Rinderbraten gepökelt dünn geschnitten mit Vinaigrette und Frühlingslauch

Hausgemachte Terrine mit eingelegtem Gemüse

Sauerfleisch und Remouladensauce

Rauchfischvariation mit Sahnemeerrettich

Kräuterquark mit frischem Rettich

Kartoffel-Specksalat

Landbrotauswahl und aufgeschlagene Butter

Knuspriger Schinkenbraten mit Brokkoli und Gratinkartoffeln
Geschnetzeltes vom Weide-Ochsen mit Roter Beete, Schlagrahm und Butterspätzle

Bayrisch Creme mit Pfirsich-Melissen-Sauce
Milchreis mit weißer Schokolade, Nuss und Gewürzkirschen

21,90 € pro Person





„Fritz Barbecue“

ab 15 Personen

Marinierte Nackensteaks mit Paprika
Thüringer Rostbratwürstchen
Knackige Schinkenriller
Marinierte Putensteaks mit Kräutern

Tomate Mozzarella mit Basilikum
Gurkensalat mit Schmand und Radieschen
Paprikasalat mit cremigen Schafskäsewürfeln
Lauch-Mais-Salat mit Mandarinen
Pellkartoffelsalat mit Gartenkräutern in sommerlich leichter Sauce

Thailändische Chilisauce
Mittelscharfer Senf
Barbecue Sauce
Zaziki

Ofenfrisches Baguette und Ciabatta
Würzige Kräuterbutter

Rote Grütze mit Vanillesauce

17,50 € pro Person





Ihr individuelles Grillbuffet

mit Ihren Freunden

ab 15 Personen

Mango-Mozzarella-Salat mit Basilikum-Pesto
 Gurkensalat mit Schmand und Radieschen
 Bauernsalat mit Schafskäse, Tomate, Gurke, Zwiebeln und Petersilie
 Tomaten-Brot-Salat
 Pellkartoffelsalat mit Gartenkräutern in sommerlich leichter Sauce

Thailändische Chilisauce
 Mostrich
 Hausgemachte BBQ-Sauce
 Zaziki
 Aioli und Butter

Ofenfrisches Baguette

Limetten-Panna Cotta mit Kokos-Vanille-Sud
 Joghurt-Creme mit Frucht und Crunch

10,00 € pro Person Basic Buffet

Wählen Sie Ihr Grillgut dazu:

Mindestbestellmenge je 10 Stück

Nackensteak	180 g	1,60 €
Medaillon vom Schweinefilet	160 g	2,00 €
Mini-Rumpsteak	100 g	2,60 €
Mariniertes Filet vom Rind	140 g	5,00 €
Bratwurst	Stück	1,20 €
Schinkenriller	Stück	1,40 €
Poulardenbrust mit Salbei	160 g	2,20 €
Lachs im Bananenblatt	140 g	3,50 €
Steak vom marinierten Butterfisch	140 g	3,00 €
Maiskolben	Stück	1,80 €
Gemüse-Kartoffel-Spieße	Spieß	2,50 €
Ofenkartoffel mit Sour Cream	Stück	2,00 €





**Trendfood –
Neues aus der Welt der Kulinarik**
ab 15 Personen

Geräucherte Entenbrust mit Wacholder-Äpfeln und Feldsalat
Tomaten-Avocado-Salat mit Limetten, Chicorée und Chia-Samen
Kalb mit grünem Spargel, Honig, Radicchio und Tunfisch-Creme
Hirse mit Acelorkirschen, Gurke, Tomate und Matcha
Kohlrabi-Radieschen-Salat mit Saurem-Apfel-Dressing
Urkornbrot und Kräuterquark

Ossobuco vom Kalb mit Weißkohl und Süßkartoffelstampf
Butterfisch mit Quinoa, Mandeln, Granatapfel und geschmorten Karotten
Dinkel-Pasta mit Peperonata-Kokos-Parmesanrahm

Ananas-Carpaccio mit Ingwer-Minz-Pesto
Leinsamen-Müsli mit Holunder und Papaya

32,90 € pro Person

**Fingerfoodbuffet -
ein Mix aus Hybrid- & Superfood**
ab 15 Personen

Quesadillas mit schwarzen Bohnen, Limette und Cheddar
Tomaten-Avocado-Ragout mit Garnele im Algen-Tempura
Kompott von grünem Spargel, Hähnchen und Pilz im Reispapier
Wakame mit Mango, Sesam und Calamaretti
Tomate Mozzarella-Terrine mit Basilikum-Kresse
Gestocktes Ei im Glas mit Rote Bete, süß-salzigem Thymian-Haferkiesel
Gelierter Lassi mit Gurke, Minze und Limette
Matcha-Kokos-Joghurt mit Mandeln

25,90 € pro Person





Übersicht Allergene

Ab dem 1.1.2015 wird in der Europäischen Union das Lebensmittelkennzeichnungsrecht durch die europäische Lebensmittelinformations-Verordnung (LMIV) vereinheitlicht. Im Zuge dessen muss verpflichtend über allergene Zutaten und Stoffe in allen Gerichten informiert werden.

A Glutenhaltige Getreide

1. Weizen
2. Gerste
3. Hafer
4. Roggen
5. Dinkel
6. Grünkern
7. Einkorn
8. Emmer
9. Kamut
10. Triticale

B Krebstiere

C Eier

D Fisch

E Erdnüsse

F Soja

G Milch

H Schalenfrüchte

1. Mandel
2. Haselnuss
3. Cashewnuss
4. Pekannuss
5. Paranuss
6. Pistazien
7. Macadamia

I Sellerie

J Senf

K Sesam

L Sulfit / Schwefeldioxid

M Lupine

N Weichtiere

Bei eigens für Sie hergestellten Buffets oder Speisen unterrichten wir Sie selbstverständlich individuell über die beinhalteten allergene Zutaten. Bitte sprechen Sie uns an.





Allgemeine Geschäftsbedingungen der Diedloff GmbH

ZAHLUNGSBEDINGUNGEN

Alle angegebenen Preise sind Netto-Preise und verstehen sich zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Eine Anzahlung von bis zu 100% der Gesamtsumme kann im Vorhinein seitens der Diedloff GmbH erhoben werden. Bei Zahlung nach Veranstaltung / Lieferung ist der Rechnungsbetrag nach Rechnungsdatum der Abschlussrechnung zu zahlen bzw. am Veranstaltungstag.

CATERING

Das Catering innerhalb unserer Locations wird ausschließlich durch die Diedloff GmbH bereitgestellt. Dem Veranstalter und den Besuchern der Veranstaltung ist es nicht gestattet, selbst mitgebrachte Speisen oder Getränke zu verzehren, zu verkaufen oder unentgeltlich Dritten zu überlassen. Darüber hinaus dürfen keine Tabakwaren durch den Veranstalter verkauft werden. Bei Zuwiderhandlung wird ein Kork- bzw. Tellergeld in Höhe des Verkaufswertes erhoben.

Speisen für Allergiker werden unter Berücksichtigung eines Zuschlags auf Wunsch produziert bzw. abgeändert. Die Diedloff GmbH übernimmt keine Garantie für die 100%ige Allergenfreiheit dieser Speisen, da nicht auszuschließen ist, dass in einem bestimmten Küchenbereich auch andere Lebensmittel hergestellt worden bzw. Ware eines Lieferanten allergene Zusatzstoffe enthält.

Alle Cateringpreise gelten laut Angebot bzw. Auftragsbestätigung der Diedloff GmbH.

BEANSTANDUNGEN

Sollte eine Reklamation begründet sein, so ist diese unverzüglich zu machen, damit wir eine umgehende Überprüfungsmöglichkeit haben.

Schadensersatzansprüche aufgrund höherer Gewalt werden nicht erstattet.

Gerechtfertigte Schadensersatzansprüche werden nur im Rahmen der Rechnungssumme erstattet, nicht darüber hinaus.

MIETINFORMATIONEN

Alle Ausstattungsartikel wie z.B. Küchengeräte sowie unser Equipment überlassen wir Ihnen für die vereinbarte Mietzeit. Es handelt sich um gebrauchtes Equipment, Gerät bzw. Mobiliar. Die Diedloff GmbH haftet nicht für etwaige Mängel.

Der Kunde ist verpflichtet, die Geräte für die Dauer der Gebrauchsüberlassung auf eigene Kosten zum Neuwert gegen Einbruch, Diebstahl, Feuer- und Leitungswasserschäden zu versichern, dem Lieferanten auf Verlangen die Versicherungsscheine vorzulegen und die Versicherungsgesellschaft zu ersuchen dem Lieferanten die üblichen Sicherungsscheine auszuhändigen. Alle Versicherungs- und Schadensersatzansprüche, die der Kunde wegen Verlustes oder Schädigung an den Gegenständen erwirbt, werden hiermit an den Lieferanten abgetreten und gehen mit ihrer Entstehung auf ihn über.

Verstößt der Kunde gegen eine der vorstehenden Pflichten, kann der Lieferant das Mietverhältnis fristlos kündigen und die sofortige Rückgabe bzw. Neubeschaffung des Equipments, Gerätes bzw. Mobiliars verlangen.

Beschädigungen, Verlust usw. sind bei der Anlieferung auf Menge und Unversehrtheit zu überprüfen, spätere Reklamationen können nicht berücksichtigt werden.

Das Equipment, Gerät bzw. Mobiliar bleibt Eigentum des Lieferanten. Der Kunde ist nicht berechtigt es Dritten zum Gebrauch zu überlassen.

Sollten wir für Sie Geschirr oder Gläser hinzuleihen müssen, da Sie ein anderes Design wünschen oder unser Vorrat an Mietgeschirr erschöpft ist, müssen wir Ihnen den Preis neu kalkulieren. Die Lieferung umfasst nicht mögliche Auf- und Abbauarbeiten.

Die gemieteten Artikel werden laut vertraglicher Absprache angeliefert und müssen nach Mietende vom Mieter an einem vorher vereinbarten Ort zur Abholung bereitgestellt werden. Bei nicht ordnungsgemäßer Zusammenstellung der Artikel werden die Aufräumarbeiten im Anschluss in Rechnung gestellt (siehe hierzu die Preise für Fachpersonal).

Nach Rückgabe unserer Mietgegenstände können innerhalb der nächsten drei Wochen Bruch- und Schwundmengen berechnet werden.

TRANSPORT UND MESSEEINFAHRT

Die von der Messe AG erhobenen Einfahrtskosten werden dem Auftraggeber weiterbelastet. In unserem Angebotsschreiben werden diese Kosten in Abhängigkeit von dem jeweiligen Auftragsvolumen separat berechnet.



ANLIEFERUNG

Der Auftraggeber verpflichtet sich bis zum Zeitpunkt der Anlieferung beziehungsweise Abholung für einen Ansprechpartner zu sorgen. Bei Anlieferung muss eine Toleranz von 30 Minuten einkalkuliert werden. Wir übernehmen keine Gewähr für verspätete Lieferungen durch höhere Gewalt.

Bei unserer Angebotskalkulation gehen wir stets von einer ebenerdigen und barrierefreien Anlieferung aus. Wir erbitten daher bei Bestellung oder Angebotsanfrage Ihrerseits um Information, ob sich der Anlieferort im Erdgeschoss oder einem höherliegenden Stockwerk befindet. Sollte Letzteres der Fall sein und uns kein Fahrstuhl vor Ort zur Verfügung stehen, behalten wir uns vor eine Erschwerniszulage zu berechnen. Diese beläuft sich auf bis zu 100% der Anfahrtskosten und / oder auf die Personalkosten für die Aufbauhelfer. Den genauen Betrag teilen wir Ihnen in unserer Auftragsbestätigung mit. Sollte ein Fahrstuhl vor Ort sein und uns zur Verfügung stehen, muss sichergestellt sein, dass unsere Rollwagen diesen und den dorthin führenden Bodenbelag passieren dürfen. Die Maße des Fahrstuhls müssen außerdem der angelieferten Equipmentmenge und -größe gerecht werden.

Sonntag und Feiertag ist Ruhetag. Eine Lieferung ist nach Absprache möglich. Wir berechnen dann einen Aufschlag von 20% auf die Gesamtsumme.

AUFTRAGSBESTÄTIGUNGEN

Die angebotenen Preise und Mengen sind für die von Ihnen angegebenen Personen kalkuliert. Personen- und Mengenminderungen von mehr als 10% erfordern eine neue Kalkulation und führen somit zu Preisveränderungen. Der Auftraggeber muss spätestens 10 Werktage vor der Veranstaltung dem Auftragnehmer die genaue Personenzahl durchgeben, ansonsten gilt die im Auftrag erteilte Personenzahl. Bitte überprüfen Sie bei Angebotserstellung die Rechnungsadresse. Sollten wir aufgrund einer falschen oder unvollständigen Rechnungsadresse eine neue Rechnung erstellen müssen, berechnen wir Ihnen eine Bearbeitungsgebühr von 5,00 €.

Annahme und Bestätigung der zustande kommenden Aufträge bedürfen grundsätzlich der Schriftform.

Rücktritt und Stornierungen schriftlich vereinbarter Aufträge sind kostenpflichtig. Mit Ihrer Bestellung werden unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen anerkannt.

PREISERHÖHUNG

Wir behalten uns vor, unsere Preise eventuell den Gegebenheiten am Markt für das kommende Jahr anzugleichen.

RÜCKTRITT VOM VERTRAG/ STORNOREGELUNG

Der Veranstalter kann jederzeit vom Vertrag zurücktreten unter Einhaltung der unten genannten Stornogebühren:

Innerhalb von 6 - 5 Monaten vor der Veranstaltung werden keine Stornogebühren berechnet.

Innerhalb von 5 - 3 Monaten vor der Veranstaltung sind 40 % des zu erwartenden Auftragsvolumens zu entrichten.

Innerhalb von 3 - 2 Monaten vor der Veranstaltung sind 50 % des zu erwartenden Auftragsvolumens zu entrichten.

Unter 2 Monaten vor der Veranstaltung sind 80% des zu erwartenden Auftragsvolumens zu entrichten, wenn die Diedloff GmbH die Mietsache nicht weiter verwerten kann.

Bei einer anderweitigen Verwertung sind 50% des zu erwartenden Auftragsvolumens zu entrichten

Abweichende Stornierungsfristen für die unterschiedlichen Veranstaltungen können bei Bedarf individuell verabredet werden und bedürfen der Schriftform.

Die Diedloff GmbH ist berechtigt aus folgenden Gründen von dem Vertrag zurückzutreten, wenn die vereinbarten Miet- und Nebenkosten nicht fristgerecht entrichtet werden, wenn durch die beabsichtigte Veranstaltung oder die ihr dienenden Vorbereitungsmaßnahmen eine Störung der öffentlichen Sicherheit und Ordnung oder eine Schädigung des Ansehens des Unternehmens zu befürchten ist, wenn die Diedloff GmbH die betreffende Location unvorhergesehenen wichtigen Gründen für eine im überwiegenden öffentlichen Interesse liegende Veranstaltung dringend benötigt, wenn eine geforderte Haftpflichtversicherung nicht zu dem festgesetzten Term nachgewiesen oder eine geforderte Sicherheitsleistung nicht termingerecht erbracht wird, wenn der Nachweis von gesetzlich erforderlichen Anmeldungen oder Genehmigungen nicht erbracht wird.

Der Rücktritt ist dem Veranstalter bzw. dem Mieter unverzüglich anzuzeigen. Macht der Vermieter, Firma Diedloff GmbH, von dem Rücktrittsrecht Gebrauch, stehen dem Veranstalter bzw. dem Mieter keine Schadenersatzansprüche zu. Sollte vom Veranstalter bzw. dem Mieter der Rücktritt verschuldet sein, gelten die Schadensansprüche wie bei den Stornoregelungen.





SALVATORISCHE KLAUSEL

Sollten einzelne Bestimmungen des Vertrages unwirksam oder undurchführbar sein oder nach Vertragsschluss unwirksam oder undurchführbar werden, so wird dadurch die Wirksamkeit des Vertrages im Übrigen nicht berührt.

An die Stelle der unwirksamen oder undurchführbaren Bestimmung soll diejenige wirksame und durchführbare Regelung treten, deren Wirkungen der wirtschaftlichen Zielsetzung möglichst nahekommen, die die Vertragsparteien mit der unwirksamen beziehungsweise undurchführbaren Bestimmung verfolgt haben.

Die vorstehenden Bestimmungen gelten entsprechend für den Fall, dass sich der Vertrag als lückenhaft erweist. § 139 BGB findet keine Anwendung.

GEBÜHREN

Veranstaltungen, die der Anmelde- und Genehmigungspflicht zur GEMA (Gesellschaft für musikalische Aufführungs- und mechanische Vervielfältigungsrechte) unterliegen, sind durch den Veranstalter selbst bei den zuständigen Stellen ordnungsgemäß anzumelden.

Soweit für die Durchführung Ihrer Veranstaltung behördliche Erlaubnisse, Konzessionen, Genehmigungen, etc. notwendig sind, müssen diese Ihrerseits auf eigene Kosten, auf eigene Rechnung und in eigenem Namen eingeholt werden. Gleiches gilt für die notwendige Abführung öffentlicher Beiträge, Steuern, Gebühren, etc. (z.B. GEMA, KSK oder Vergnügungssteuer).

Sämtliche in diesem Zusammenhang stehenden Gebühren oder Beiträge gehen zu Lasten des Veranstalters. Die Diedloff GmbH haftet in keinem Fall für etwaige Nachforderungen, Zuschläge oder Gebühren.

DES WEITEREN GILT FÜR UNSERE LOCATIONS HANGAR NO. 5 und ROTER FASAN

SICHERHEITSVORRICHTUNGEN

Der Veranstalter wurde über die Lage aller Fluchtwege, Feuerlöscher und Rauchabzugsanlagen schriftlich und mündlich informiert.

Der Veranstalter trägt dafür Sorge, dass während der Veranstaltung alle Sicherheitsvorrichtungen jederzeit zugänglich sind.

Darüber hinaus ist der Veranstalter verpflichtet jederzeit für freie Feuerwehrezufahrt und für die ständige Zufahrtsmöglichkeit zu dem Betriebshof der Diedloff GmbH zu sorgen. Auf dem Betriebshof der Diedloff GmbH darf nicht geparkt werden.

Der von der Diedloff GmbH beauftragte technische Betreuer ist bei nicht Einhaltung der vertraglichen Bestimmungen berechtigt, die Veranstaltung jederzeit zu beenden.

VERSICHERUNG

Der Veranstalter ist verpflichtet eine Veranstaltungshaftpflicht-Versicherung vorzuweisen. Sämtliche in diesem Zusammenhang stehenden Gebühren oder Beiträge gehen zu Lasten des Veranstalters.

INVENTAR

Sämtliches Inventar und Geschirr, Gläser und Mobiliar sind im ordnungsgemäßen Zustand zurückzugeben. Die Kosten für Schäden, Fehl- und Bruchmengen trägt der Veranstalter, sind diese durch den Veranstalter, die Gäste und die Mitarbeiter des Veranstalters entstanden.

SPONSORING

Sollte der Veranstalter mit Sponsoren zusammenarbeiten, so ist dies der Diedloff GmbH im Vorfeld mitzuteilen. Die Diedloff GmbH ist nicht verpflichtet auf eventuelle Sponsorverträge des Veranstalters Rücksicht zu nehmen.

(END)REINIGUNG

Die Endreinigung erfolgt kostenpflichtig für den Veranstalter. Auf Wunsch wird eine WC-Betreuung während einer Veranstaltung unsererseits zur Verfügung gestellt und separat berechnet.

GERICHTSSTAND

Erfüllungsort und Gerichtsstand für beide Teile ist Hannover.

Der Katalog, die Konzepterstellung und Planungsunterlagen sowie Internetauftritt einschließlich aller seiner Teile sind urheberrechtlich geschützt. Jede Verwertung außerhalb der engen Grenzen des Urheberrechtsgesetzes ist ohne Zustimmung von der Diedloff GmbH unzulässig und strafbar. Das gilt insbesondere für Vervielfältigungen, Übersetzungen, Mikroverfilmungen und die Einspeicherung und Verarbeitung in elektronische Systeme.

Alle bisherigen Preislisten und AGB verlieren hiermit ihre Gültigkeit. Stand Januar 2018.

