



**SIE FEIERN**

**WIR KOCHEN**



<b>Vorwort</b> <i>Interessantes über uns</i>	<b>Seite 1</b>
<b>Die mobile Küche</b> <i>Kochen direkt vor Ort</i>	<b>Seite 2</b>
<b>Suppen</b> <i>delikat oder pikant</i>	<b>Seite 3-4</b>
<b>Braten</b> <i>knusprig und saftig</i>	<b>Seite 5-9</b>
<b>Vegetarische Gerichte</b> <i>frisch und lecker</i>	<b>Seite 10</b>
<b>Beilagen</b> <i>pur oder gebacken</i>	<b>Seite 11-12</b>
<b>Aufläufe</b> <i>pikant oder überbacken</i>	<b>Seite 13</b>
<b>Buffets</b> <i>exklusiv kreiert</i>	<b>Seite 14-19</b>
<b>Brötchen</b> <i>schmecken zu jeder Tageszeit</i>	<b>Seite 20</b>
<b>Fingerfood</b> <i>herzhaft und lecker</i>	<b>Seite 21</b>
<b>Salate</b> <i>frisch knackig</i>	<b>Seite 22-23</b>
<b>Pfannengerichte</b> <i>würzig und schmackhaft</i>	<b>Seite 24-25</b>
<b>Menüs</b> <i>kulinarisch komponiert</i>	<b>Seite 26</b>
<b>Desserts</b> <i>lecker und fruchtig</i>	<b>Seite 27</b>
<b>Allergene</b>	<b>Seite 28</b>
<b>Notizen</b>	<b>Seite 29</b>
<b>AGB</b>	<b>Seite 30-31</b>



*Wir bereiten Ihnen Ihr Essen zur Lieferung für 15 bis 1000 Personen nach Ihrer Wahl; übrigens auch als Komplett-Catering.*

*Unsere Buffets liefern wir Ihnen grundsätzlich arrangiert mit Kerzen und ausgewählter Dekoration. Dieser Service ist im Preis inbegriffen.*

*Bei einer Bestellung für mindestens 50 Personen wird warmes Essen vor Ort frisch tranchiert und vorgelegt.*

*Die in diesem Katalog vorgestellten Speisen sind Vorschläge. Sie können sie ganz nach Ihrem Geschmack zusammenstellen. Selbstverständlich sind uns Ihre besonderen Wünsche willkommen.*

*Die von Ihnen bestellte Ware liefern wir Ihnen zur gewünschten Zeit in extra dafür hergestellten Kühlfahrzeugen an.*

*Auf Wunsch stellen wir Ihnen für die bestellte Personenzahl Geschirr und Besteck als besonderen Service zur Verfügung.*

*Darüber hinaus bieten wir Ihnen von der Firma CATIKO für Ihre Festlichkeiten den Verleih von Tischen, Stühlen, Hussen, Stehtischen, Schokoladenbrunnen, Gläsern und vielem mehr an.*

*Wir beraten Sie gerne kostenlos und unverbindlich in einem persönlichen Gespräch — auch gern bei Ihnen Zuhause.*

*Ihr Joachim Busch*



Südstraße 11, 38302 Wolfenbüttel  
e-Mail: [kontakt@spibu.com](mailto:kontakt@spibu.com)  
Telefon: 05331 - 31556  
Fax: 05331 - 7062



## Die mobile Küche

*Kochen direkt vor Ort*

*Mit unserer mobilen Küche bestimmen Sie den Ort für Ihre Veranstaltung – unabhängig von Strom oder Wasser. Wo immer Sie auch feiern möchten, mit der mobilen Küche sind wir innerhalb kürzester Zeit an jedem Ort, den Sie für Ihre Feier ausgewählt haben.*

*Die perfekte Lösung für Ihr Familienfest, Firmenfeier, Jubiläum, Tag der offenen Tür, oder auch ein Richtfest, wir sind zu jeglichen Feierlichkeiten für Sie da.*

*Wir bieten Ihnen Gerichte aus Pfanne, Wok, Backofen, oder auch vom Grill, ganz nach Ihren Wünschen zusammengestellt und immer direkt vor Ort auf den Punkt gegart.*

*Für eine persönliche Beratung steht Ihnen Herr Busch gerne zur Verfügung.*



**Spibu's**  
**mobile Küche**  
Kochen direkt vor Ort.



Südstr.11 ♦ 38302 Wolfenbüttel  
Tel.: 05331 - 31556



**Asia Suppe**  
*mit Zitronengras*  
*Hähnchenbrust und Gemüse*  
3,50 € (a, c, g, i)

**Minestrone**  
*mit Zucchini, Auberginen,*  
*Paprika, Lauch, Möhren,*  
*Radnudeln und Knoblauch*  
3,80 € (a, c, g, i)

**Tomatensuppe**  
*mit Fruchtfleisch und Kräutern*  
2,60 € (a, c, g, i)

**Zwiebelsuppe**  
*mit angedünsteten Zwiebeln*  
*und Käse überbacken*  
2,80 € (a, c, g, i)

**Feine Lauchcremesuppe**  
*mit gedünsteten Lauchcremeringen*  
*und Sahne*  
2,80 € (a, c, g, i)

**Deftige Kartoffelsuppe**  
*mit Kartoffeln, Lauchzwiebeln und Karotten*  
*auf Wunsch mit angebratenen Speck*  
3,00 € (a, c, g, i)

**Lachscremesuppe**  
*mit Lachsstücken und Sahne*  
4,00 € (a, c, g, i)

**Fischsuppe**  
*mit Edelfischstücken und Suppengemüse*  
4,00 € (a, c, g, i, d)

**Als Beilage empfehlen wir für unsere Suppen**  
**Ciabatta und Chesterstangen**

*Jede Suppenportion 300g*

**Niedersächsische Festtagssuppe**  
*mit Nudeln, Fleischklößchen, Eierstich*  
2,90 € (a, c, g, i)

**Hausgemachte Gulaschsuppe**  
*mit hohem Fleischanteil*  
3,50 € (a, c, g, i)

**Chili con carne**  
*mit ausgedünsteten Paprika und Zwiebeln*  
*Kidney Bohnen und Hackfleisch*  
(450g) 5,50 € (a, c, g, i)

**Erbsensuppe nach Hausmacherart**  
*mit Fleischeinlage und Suppengemüse*  
(450g) 4,50 € (a, c, g, i, h)

**Als Beilage empfehlen wir für unsere Suppen**  
**Ciabatta und Chesterstangen**

*Jede Suppenportion 300g*



**Schwedenbraten**

*Schweinerücken reichlich belegt mit  
Calvadosäpfeln, gedünsteten Stockschwämmchen,  
überzogen mit Sauce Bearnaise*

16,50 € (a, c, g, i)

**Jägerbraten „Hubertus“**

*Schweinenacken gefüllt mit Kräutern,  
Champignons und Zwiebeln  
Champignonrahmsauce*

10,90 € (a, c, g, i)

**Schweinegeschnetzeltes**

*mit Edelpilzen  
Rahmsauce*

10,90 € (a, c, g, i)

**Bratenduett**

*Rinder- und Schweinebraten mit  
zwei fein abgeschmeckten Saucen*

15,90 € (a, c, g, i)

**Oma's Krustenbraten**

*Schweineschinken raffiniert eingelegt  
auf gute alte Art gebacken*

*Bratensauce*

10,90 € (a, c, g, i)

**Schweinerücken**

*besonders mageres Fleisch  
angerichtet auf Ratatouillegemüse*

13,90 € (a, c, g, i)

**Hausgemachte Rinderroulade**

*mit Gewürzgurken, Senf, Räucherspeck,  
Zwiebeln und Bratenfond*

14,50 € (a, c, g, i, j)

*Frischgewicht 400g*

**Schmorbraten**

*ein saftiges Stück aus der  
Rinderkeule*

15,90 € (a, c, g, i)

**Burgunderschinken**

*ein schönes Stück aus dem Schweineschinken  
in Burgunder eingelegt  
Burgundersauce*

10,90 € (a, c, g, i)

**Tafelspitz**

*Rindfleisch im Gemüsefond  
gegart mit Meerrettichsauce*

15,90 € (a, c, g, i, n)

**Gegrilltes Eisbein**

*hausgesalzen oder gepökelt  
gegrillt oder gekocht*

(ca. 1kg) 11,00 € (?)

**Kasseler in Blätterteig**

*mild geräucherter Schweinerücken  
im Blätterteig gebacken*

12,50 € (a, c, g, i)

**Schweinshaxen**

*frisch oder gepökelt  
aus dem Grill*

(ca. 500g) 9,00 € (?)

**Spießbraten**

*herzhaft gewürzter Schweinenacken  
kross gebraten, Kräutersauce*

10,90 € (a, c, g, i)

**Schweinemedallions natur**

*mit frischen Champignons  
à la crème oder Pfeffersauce*

14,50 € (a, c, g, i)

*Frischgewicht 400g*



**Hawaii-Braten**

*Kasselerrücken mit Ananas gespickt  
überbacken mit Käse*

13,50 € (a, c, g, i)

**Lammkeule „Provence“**

*mit feinen Kräutern gewürzt  
Kräuter-Rotweinsauce*

13,50 € (a, c, g, i)

**Schweinefilet in Mangoldblatt**

*im Ganzen gefüllt mit Mangold und Curcuma*

15,50 € (a, c, g, i)

**Schweinerücken auf Waldpilzgemüse**

*mit Hollandaise überbacken*

16,50 € (a, c, g, i)

**Hähnchenbrustfilet im Speckmantel**

*auf Tomaten-Zwiebel-Chutney mit Risotto*

14,50 € (a, c, g, i)

**Hähnchenbrustfilet**

*mit gebackenem Obst  
Currysahnesauce*

14,50 € (a, c, g, i)

**Putenbrust „Südsee“**

*mit gebackenen Früchten  
Currysauce*

13,50 € (a, c, g, i)

**Putenroulade mit Gemüsefüllung**

*Sahnesauce*

13,50 € (a, c, g, i)

**Putenmedaillon auf Artischocken**

*Oliven-Karottengemüse  
auf Majoransauce*

13,90 € (a, c, g, i)

*Frischgewicht 400g*

**Zwei Putenschnitzel mit Currysauce**  
*gebackenen Früchten und Preiselbeeren*  
15,50 € (a, c, g, i)

**Putengulasch mit Pilzen und Lauch**  
*in dunkler Bratensauce*  
14,50 € (a, c, g, i)

**Hähnchengeschnetzeltes mit Lauchzwiebeln**  
*und Champignons in Rahmsauce*  
14,20 € (a, c, g, i)

**Bayerischer Vesper**  
*Krustenbraten, Leberkäse, Sauerkraut,  
Wurstsalat, Nürnberger Würstchen, Brot*  
16,50 € (a, c, g, i, j, h)

**Rotweinbraten**  
*Rinderbraten eingelegt in Burgunder  
Burgundersauce*  
14,50 € (a, c, g, i)

**„Spibu-Topf“**  
*3 Schweinemedallions  
Champignonrahmsauce auf Bratkartoffeln, Gemüse  
angerichtet in Schüsseln*  
16,50 € (a, c, g, i, n)

**Spanferkel im Ganzen gebacken**  
*mit Sauerkraut und Brotauswahl*  
*(ab 20 Personen, inkl. Personal zum zerlegen)*  
14,90 € (a, c, g, i)

**Braunkohl**  
*mit Bregenwurst, Bauchfleisch, Kasseler  
Bratkartoffeln oder Salzkartoffeln*  
15,90 € (a, c, g, i, n)

*Frischgewicht 400g*

**Gespickter Rotwildbraten**  
*in Wacholderrahm mit Edelpilzen*  
*gefüllte Frucht, dazu eine reichhaltige*  
*Gemüseplatte, Rotkraut*  
*Salzkartoffeln*  
25,50 € (a, c, g, i, n)

**Hirschkalbskeule in Rahmsauce**  
*mit Pfifferlingen*  
*dazu Apfelrotkraut, Rosenkohl*  
*Birne, Preiselbeeren*  
*Klöße*  
25,50 € (a, c, g, i)

**Rehrücken in Rahmsauce**  
*mit Birne und Preiselbeeren*  
*dazu Apfelrotkraut, Rosenkohl*  
*Klöße*  
Preis auf Anfrage (a, c, g, i)

*Frischgewicht 400g*



## **Gemüseauflauf**

*Gemüseauswahl in Sahne  
mit gerösteten Semmelbröseln*

9,50 € (a, c, g, i)

## **Ratatouille**

*mit frischen Kräutern  
und Gemüsebratlingen*

9,50 € (a, c, g, i)

## **Zwei gefüllte Paprika**

*halbiert mit Reis gefüllt  
Gemüstreifen und Hirtenkäse überbacken*

9,50 € (a, c, g, i)

## **Zucchini und Auberginenröllchen**

*gefüllt mit Schafskäse auf Tomatengemüse  
mit frischen Kräutern*

9,90 € (a, c, g, i)

## **Gemüselasagne**

*Schnittnudeln mit Tomaten, Zucchini,  
Paprika und frischen Kräutern  
mit Käse überbacken*

9,90 € (a, c, g, i)

## **Überbackene Auberginen**

*in Olivenöl gebratene Auberginen mit Tomaten,  
Kräutern und Käse überbacken*

9,90 € (g)

*Pro Portion ca. 400g*



**Salzkartoffeln**

1,80 € (n)

**Rosmarienkartoffeln**  
*in Olivenöl gebraten*  
*und frischen Rosmarin*

3,00 € (n)

**Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln**

2,50 € (n)

**Zwei Kartoffelklöße**

2,20 € (a, g, i)

**Hausgemachtes Kartoffelpüree**

1,60 € (g, i)

**Folienkartoffel mit Dressing**

3,50 € (g, i)

**Kroketten oder Schweizer Rösti**

2,90 € (a, c)

**Kartoffelgratin**

*(Kartoffeln in Sahne mit Käse überbacken)*

3,20 € (g, n)

**Risotto, Reis, Bandnudeln oder Butterspätzle**

je 2,50 € (a, c, g)

**Grüne Bohnen mit Speck und Zwiebeln**

2,70 € (g)

**Gemüseplatte**

*Gemüsesorten der Saison*

*Preis auf Anfrage* (a, c, g, i)

**Sauerkraut oder Ananaskraut**

1,60 € (a, c, g, i)

***Auf Wunsch reichen wir Sauce Hollandaise*** (a, c, g, i)

*Alle Beilagen ca. 200g*



**Rosenkohl**

2,50 € (a, c, g, i)

**Romanesco**

2,50 € (a, c, g, i)

**Ratatouillegemüse**

*mit gedünsteten Auberginen, Paprika,  
Zucchini und Zwiebeln*

2,10 € (a, c, g, i)

**Frische, gedünstete Champignons**

*in Zwiebeln geschwenkt*

4,00 € (a, c, g, i)

**Blattspinat**

*mit Zwiebeln und Knoblauch*

2,20 € (a, c, g, i)

**Blumenkohl**

*mit Semmelbröseln oder Sauce Hollandaise*

2,20 € (a, c, g, i)

**Brokkoliröschen**

*mit Mandeln*

2,20 € (a, c, g, i)

**Bayrisch Kraut**

*Weißkohl angeschwitzt mit Speck und Sahne*

2,20 € (a, c, g, i)

**Rotkohl**

1,80 € (a, c, g, i)

**Glasierte Möhren**

2,20 € (a, c, g, i)

***Auf Wunsch reichen wir Sauce Hollandaise*** (a, c, g, i)

*Alle Beilagen ca. 200g*

**Überbackene Gnocchi**  
*mit Gartenkräutern und Käse*  
11,00 € (a, c, g, i)

**Cannelloni**  
*mit Hackfleisch*  
*in Tomaten- und Bechamelsauce*  
11,00 € (a, c, g, i)

**Hausgemachte Lasagne**  
*mit Fleischfüllung*  
12,00 € (a, c, g, i)

**Lachslasagne**  
*Schnittnudeln mit Lachs*  
*in Sahnesauce gebacken*  
15,20 € (a, c, d, g, i)

**Gemüselasagne**  
*mit Käse überbacken*  
12,00 € (a, c, g, i)

**Tortellini in Sahnesauce**  
*gefüllt mit Spinat oder Hackfleisch*  
12,90 € (a, c, g, i)

*Alle Nudelgerichte 400g*



**Niedersachsen Buffet**

*Käsevariation mit Landkäse und Schmalz  
Zwiebelfleisch, Mettgut, Mettbällchen  
Niedersächsische Wurstausswahl  
Sauerfleisch  
Schweinebraten  
Kasselerbraten  
Geräucherter Bauernschinken  
Gekochter Schinken gefüllt mit Spargel  
Hähnchenkeule  
Eier auf Remoulade  
Weißkrautsalat  
Porree-Mais-Salat  
Bratrollmöpfe  
Matjesfilet  
Rauchfischauswahl  
Butter  
Deftiger Brotkorb*

15,90 € (a, c, d, e, g, h, i, j, k)

**Schlemmerbuffet**

*(ab 30 Personen)*

*Putenbrust oder Schweinebraten  
mit Kartoffelgartin  
Grüne Bohnen mit Speck und Zwiebeln  
Hähnchenbrustfilet mit Früchten und Mandeln  
Tomaten mit Mozzarella und Basilikum  
Forellenfilets wachholdergeräuchert  
Pochierter Lachs mit Kräutern und Pfeffer  
Geräucherter Lachs mit Sahnemeerrettich  
Gebeizter Lachs mit Schwedensauce  
Rauchfischhäppchen raffiniert gewürzt  
Eier auf Senf-Kräuter-Schinken-Creme  
Käsevariation  
Putenbällchen auf Zucchini-Plätzchen  
Pfirsich gefüllt mit Frischkäse  
Griechischer Hirtensalat  
Geflügelsalat mit Curcuma  
Butter  
Brot-/Brötchenkorb*

22,00 € (a, c, d, e, g, h, i, j, k, n)

**Galabuffet**

*Hirsch- oder Rehrücken mit Birne  
und Preiselbeeren  
Lebercreme mit grünem Pfeffer  
Leberpate mit Walnüssen  
Schweinemedallions  
Scampis mit Knoblauchsauce  
Geräucherter Lachs mit Sahnemeerrettich  
und Senf-Dill-Sauce  
Gebeizter Lachs nach Art des Hauses  
mit Schwedensauce  
Pochierter Lachs mit Kräuter und Pfeffer  
Forellenfilets wachholdergeräuchert  
Parmaschinken auf Melone  
Bakrauchschinken im Honigmantel  
gefüllt mit Spargel  
Eier in Senf-Kräuter-Schinken-Creme  
Hähnchenbrust mit Mandeln  
Rosa gebratene Entenbrust  
Hähnchenbrustfilet in Mandeln  
mit Cumberland sauce und Currysauce  
Butter  
Brot-/Brötchenkorb*

25,50 € (a, c, d, e, g, h, i, j, k)

**Festtagsbuffet**

*Hähnchenbrustfilet mit Früchten  
Käsevariation  
Roher Schinken auf Melone  
Mettbällchen  
Schweinebratenaufschnitt  
Kasseleraufschnitt  
Geräucherter Lachs mit Sahnemeerrettich  
Gebeizter Lachs mit Senf-Dill-Sauce  
Rauchfischauswahl mit Forellenfilet  
Früchte gefüllt mit Frischkäse  
Teufelssalat  
Porree-Mais-Salat  
Italienischer Bauernsalat  
Butter  
Brot-/Brötchenkorb*

19,90 € (a, c, d, e, g, h, i, j, k)

## **Anatolisches Buffet I**

### **Suppen**

*Rote Linsensuppe mit Sucuk*

*-Alternativ-*

*Reissuppe mit Joghurt und Minze*

### **Vorspeise**

*Bulgur Salat, Peperoni und Minze*

*Hirtensalat mit Zwiebeln, Tomaten, Gurken und Oliven*

*Rote Beete Salat mit Joghurt, Zitrone, Kräutern und Knoblauch*

*Huhn auf Scherkessenart mit Walnüssen*

*Lammfleischbällchen mit Minze und Oregano*

*Gemischter Brotkorb mit hausgemachten Fladenbrot,*

*Butter Kichererbsen Paste und Schafskäsecreme*

### **Türkische Vorspeiseplatte**

*Weißer Bohnen mit Sesamsauce, gebratene Auberginen mit Peperoni und Joghurt-Knoblauch-Sauce, gefüllte Weinblätter mit Reis, Korinthen, Walnüssen und Zitrone, gefüllte Tomaten mit Schafskäse-Kräuter-Creme, eingelegter Schafskäse und verschiedene Olivensorten*

### **Hauptgang**

*Lammkeule auf einer Knoblauchsauce mit Kräutern, dazu Kartoffeln mit Oregano und Majoran, und Bohnengemüse*

*oder*

*Hähnchen in Tomaten-Knoblauch-Kräuter-Sauce mit Lauchreis und Pfannengemüse*

### **Dessert**

*Reispudding mit Sauerkirschsauce*

*Fruchtsalat mit Melone*

24,90 €



## **Anatolisches Buffet II**

### **Vorspeise**

*Oliven- und Dipauswahl  
Eisbergsalat mit Tomate und Gurke  
Schafskäse mit Olivenöl und Charlotten  
Hausgemachtes Fladenbrot und Ciabatte*

### **Hauptgang - Buffet**

*- Vor Ort in der Pfanne zubereitet -*

*Frische Ofenkartoffeln mit Rosmarin verfeinert  
Lammragout mit Tomaten, Paprika und Zwiebeln  
Pfannengemüse mit mini Champignons*

*Geflügelstreifen (Hähnchen/Pute) mit Kreuzkümmel,  
Koriander und Hausgewürzen  
Bulgur und Reis*

16,90 €

### **Odysseus Buffet**

*Garnelen in pikanter Honig-Zitronensauce  
eingelegte Paprika mit Frischkäsefüllung  
Bohnen mit Zwiebeln, Selleriestreifen in Essig-Honig-Dressing  
gegrillte Gemüseplatte mit Auberginen, Artischocken, Zucchini  
und Champignons  
Hackbällchen gefüllt mit Fetakäse  
griechischer Hirtensalat mit Fetakäse und Oliven  
runde Kalbsschulter in Kräuter-Rotweinsauce mit Schalotten  
und Koriander-Kartoffeln  
Honigkrapfen mit gehackten Walnüssen  
Milchkuchen mit Vanillesauce  
Fladen- und Pitabrot*

24,50 € (a, b, c, g, h, i, k, n)

### **Italienisches Buffet I**

*(ab 45 Personen)*

*Vor Ort in der Pfanne gebratener Lachs mit Zitronensauce,  
Blattspinat und grünen Nudeln  
Schweinefiletmedaillons mit Gorgonzolasauce  
mit Ratatouille Gemüse  
Kartoffelgratin  
Lammrückenfilets mit grünen Bohnen  
Speck und Zwiebeln  
Tomaten mit Mozzarella und Basilikum  
Auberginen mit Schafskäse und Tomaten überbacken  
Mettgefüllte Auberginen mit Käse überbacken  
Italienischer luftgetrockneter Schinken an geeister Honigmelone  
Paprika, Zucchini, Auberginen und Champignons pikant eingelegt  
Eier auf Senf-Kräuter-Schinken-Creme  
Vitello Tonato  
Hausgebeizter Lachs mit Senf-Dill-Sauce  
Geräucherter Lachs mit Sahnemeerrettich  
Käseplatte mit französischem Rohmilchkäse  
Ciabatta, Brotauswahl, Butter  
Italienischer Bauernsalat mit Schafskäse  
Grüner Nudelsalat mit Essig, Öl und Knoblauch  
Meeresfrüchtesalat  
Tiramisu*

26,50 € (a, b, c, d, e, g, h, i, j, k)

### **Asia Buffet**

*Thailändischer Glasnudelsalat mit Gemüse und Koriander  
Scampispieße an süßer Chilisaucе  
Yakitori-Spieße an Hähnchenbrust mit Erdnusssauce  
Pikante asiatische Fleischbällchen  
Frühlingsrollen und gefülltes Blätterteiggebäck  
Sushi-Selektion (Maki, Nigrii, Dorad, Gunkan mit Lachs u.v.m)  
Asiatische Bratnudeln mit gebratener Hähnchenbrust und Wokgemüse  
Schweinefilet „Hongkong“ im Kalbsbrätgemüsemantel  
an leichter Currysauce mit Duftreis  
Mangocreme mit Ananas und Nüssen  
Exotischer Fruchtsalat mit gestoßenen Pistazien*

24,50 € (?)

**Italienisches Buffet II**

*(ab 35 Personen)*

*Schweinemedallion auf Ratatouille Gemüse  
mit Bandnudeln und Sahneseauce*

*Lammkeule mit Kräutersauce*

*Grüne Bohnen mit Speck und Zwiebeln*

*Kartoffelgratin*

*Tomate mit Mozzarella und Basilikum*

*Auberginen mit Schafskäse und Tomaten überbacken*

*Mettgefüllte Auberginen mit Käse überbacken*

*Italienischer luftgetrockneter Schinken an geeister Honigmelone*

*Paprika, Zucchini, Auberginen und Champignons pikant eingelegt*

*Eier auf Senf-Kräuter-Schinken-Creme*

*Vitello Tonato*

*Hausgebeizter Lachs mit Senf-Dill-Sauce*

*Pochierter Lachs mit Kräutern und Pfeffer*

*Geräucherter Lachs mit Sahnemeerrettich*

*Käseplatte mit französischem Rohmilchkäse*

*Ciabatta, Brotauswahl, Butter*

*Italienischer Bauernsalat mit Schafkäse*

*Grüner Nudelsalat mit Essig, Öl und Knoblauch*

*Meeresfrüchtesalat*

*Tiramisu*

25,50 € (a, b, c, d, e, g, h, i, j, k, n)

## Halbes belegtes Brötchen oder Brotscheiben

*mit Braten oder Kochschinken*

1,45 € (a, c, g, h)

## mit Edelsalami oder Rohschinken

1,45 € (g)

## mit Käse

1,45 € (g)

## mit Lachs

*geräuchert oder gebeizt*

1,95 € (d)

## Canapés

*reichlich belegt mit Käse*

*(4 Stck. pro Person)*

2,10 € (a, c, g, h)

## mit Bratenaufschnitt

2,10 € (a, c, g, h)

## mit Geflügelaufschnitt

2,10 € (?)

## mit Wacholder geräucherte Forelle

*geräuchert oder gebeizt*

2,50 € (?)

## Kleine Canapés

*mit Lachs*

2,20 € (a, c, g, h)

## mit Bratenaufschnitt und Käse

1,80 € (g)



**Variation I**

*kleine Schnitzel  
Tomaten-Mozarella-Spieße  
Käse-Spieße  
Geflügelspieße mit Curry- und Sesamsauce  
Blätterteigtaschen gefüllt mit Ananas und Kasseler  
Schwarzbrot auf hausgebeiztem Lachs mit Senf-Dill-Sauce  
Hackfleischbällchen-Spieße  
pro Person 10 Stück gemischt 16,50 € (a, c, d, g, j, k)*

**Variation II**

*Geflügelspieß Variationen  
Parmaschinken an Melone  
Dreierlei Oliven  
Auberginen gefüllt mit Schafskäse  
Blätterteigpasteten mit Blattspinat und Lachs  
Büffelmozzarella mit Cherrytomaten  
Hackfleischtörtchen in Gläsern oder Schälchen  
dreierlei Salat und Thunfisch  
Ciabatta und Olivenbrot  
pro Person 10 Stück gemischt 18,00 € (a, c, d, g, h)*

**Variation III**

*4 verschiedene Canapés gemischt auf Schwarzbrot und  
Baguette mit Edelsalami, gebackener Hähnchenbrust,  
Hausgebeiztem Lachs, norwegischem Räucherlachs und  
einer Käseauswahl mit Brie und Früchten  
3 Salate in Gläsern oder Schälchen  
Dessertvariationen in Gläsern  
pro Person 9 Stück gemischt 16,50 € (a, c, d, g, h)*

**Variation IV**

*zweierlei Geflügelspieße mit Dip  
Vitello Tonato (Kalbsfleisch in Thunfischsauce)  
angerichtet auf Minitellern  
Entenbruststreifen auf Orangen  
Roastbeefröllchen gefüllt mit Merrettichschaum  
Blätterteigpasteten mit Lachs gefüllt  
Riesengarnelen im Kartoffelnest  
Schweinemedailon mit Feigensenf  
Käse und Rohmilchkäse auf Nussbrot  
3erlei Oliven und Antipastispiße mit Knoblauchcreme  
Ciabatta und Baguette  
pro Person 9 Stück gemischt 20,00 € (a, b, c, d, g, h, j)*



**Gemischter Salat**

4,00 € (?)

**Verschiedene Blattsalate**  
*mit Pinienkernen und Walnussöl*

4,90 € (h)

**Knoblauchmayonnaise**

2,10 € (a, c, g, i)

**Hummersauce**

2,10 € (a, b, c, g, i)

**Tzatziki**

1,90 € (a, c, g, i)

**Kräutersauce**

1,90 € (a, c, g, i)

**Remoulade**

1,90 € (a, c, g, i)

**Thunfischsalat**

2,10 € (d)

**Meeresfrüchtesalat**

2,80 € (a, b, c, g, i)

**Scampisalat**

3,40 € (a, b, c, g, i)

**Krabbensalat**

3,50 € (a, b, c, g, i)

**Krabbencocktail**

2,90 € (a, b, c, g, i)

**Entenbrustsalat mit Wildreis**

4,10 € (g)

**Geflügelsalat mit Curcuma**

2,50 € (a, c, g, i)

**Griechischer Hirtensalat**

1,90 € (g)

**Porree-Mais-Salat**

1,80 € (a, c, g, i)

*Preise gelten für 100g*

**Waldorfsalat**

1,80 € (a, c, g, i, h)

**Teufelssalat**

1,60 € (?)

**Nudelsalat**

1,60 € (a, c, g)

**Weißkrautsalat mit Sahne**

1,90 € (g)

**Vegetarischer Nudelsalat**

1,90 € (a, c, g)

**Weißkrautsalat**

1,60 € (?)

**Wurst-Käse-Salat**

1,90 € (a, c, g, i)

**Selleriesalat mit Käse**

2,00 € (a, c, g, i)

**Eiersalat**

1,90 € (a, c, g, i)

**Kartoffelsalat mit Speck**

1,80 € (i, j, n)

**Fleischsalat**

1,80 € (a, c, g, i)

**Kartoffelsalat mit Mayonnaise**

1,80 € (a, c, g, i, n)

**Heringssalat**

1,90 € (a, c, d, g, i)

**Sylter Heringssalat**

2,10 € (a, c, d, g, i)

**Heringssalat rot**

1,90 € (a, c, d, g, i)

*Preise gelten für 100g*

**„Mexiko-Pfanne“**

*Schweinegeschnetzeltes mit Paprika und Mais  
dazu reichen wir Kräuter- und Knoblauchsauce,  
Weißkrautsalat und eine Brotauswahl*

17,50 € (a, c, g, i, h)

**Frische Champignons**

*mit Knoblauchdip, Charlotten,  
Kräutercreme und Brot*

17,50 € (a, c, g, i, h)

**Chinapfanne**

*Schweinefleisch oder Putenfleisch  
mit Chinagemüse aus der Pfanne oder Wok  
dazu Reis*

17,50 € (?)

**Schweinemedailon**

*frisch gebraten aus der Pfanne  
mit Sauce nach Wahl*

18,00 € (a, c, g, i)

**Lammrücken mit Kräutersauce**

25,00 € (a, c, g, i)

**Lammfilet mit Rosmarinjus**

28,00 € (a, c, g, i)

***In der Riesenpfanne frisch bei Ihnen zubereitet  
inklusive Personal zum Braten***



**Frisch gebratene Seezunge**  
*mit Zitronensauce, Blattspinat  
und Reis oder Bandnudeln*  
25,00 € (a, c, d, g, i)

**Scampis**  
*mit Knoblauchsauce, Kräutercreme  
und einer Brotauswahl*  
28,00 € (a, b, c, g, h, i)

**Wildlachstranchen**  
*mit Zitronensauce, Blattspinat  
und Risotto*  
22,00 € (a, c, d, g, i)

**Drei Seezungenröllchen**  
*auf Gemüseauswahl mit Bandnudeln  
und Weißweinschaum*  
22,00 € (a, c, d, g, i)

**Zwei Tranchen gedünsteter Lachs**  
*auf Gemüsekorb mit Zitronensauce  
Reis und Wildreis*  
21,00 € (a, c, d, g, i)

**Vier Riesengarnelen**  
*auf Tomaten-Oliven-Chutney  
mit Tomaten- oder Knoblauchsauce  
Hausgebackenes Brot*  
26,00 € (a, b, c, g, h, i)

***In der Riesenpfanne frisch bei Ihnen zubereitet  
inklusive Personal zum Braten***



**Menüvorschläge**  
**inclusive einem Koch zum Braten vor Ort**  
**Geschirr, Besteck und Gläser**

**Menü I**

*Toskanische Tomatensuppe  
mit Kräutern und gestoßenem Pfeffer  
Parmaschinken an Melone  
mit Ciabatta und Blattsalat  
Gefülltes Schweinefilet im Mangoldblatt  
Marktgemüse, Madeirajus und Kartoffelgratin  
Tiramisu auf Tellern  
mit frischen Früchten  
Preis auf Anfrage (a, c, g, h, i, n)*

**Menü II**

*Brühe mit Eierstich, Fleischklößchen,  
Spargel und Gemüsestreifen  
Fischvariation  
bestehend aus  
gebeiztem Lachs  
pochiertem Lachs mit Kräutern und Pfeffer  
Senf-Dill-Sauce und Knoblauchsauce  
Salatvariation  
Ciabatta und Butter  
Filetstrafen vom Rind und Schwein  
mit Pfifferlingen und grünem Pfeffer  
Bandnudeln  
Helles und dunkles Mousse  
auf Tellern mit Früchten der Saison  
Preis auf Anfrage (a, c, d, f, g, h, i, j)*



**Bourbon Vanillequark**  
*mit eingelegten Sauerkirschen*  
2,50 € (g)

**Schokoladen- oder Vanillepudding**  
2,50 € (c, f, g, h)

**Salat von frischen Früchten**  
3,00 € (?)

**Obstspiegel**  
*reichlich belegt mit frischen Früchten*  
*(ab 20 Personen)*  
Preis auf Anfrage (?)

**Apfelstrudel mit Vanillesauce**  
3,90 € (a, c, f, g, h)

**Waldbeeren Grütze mit Vanillesauce**  
3,10 € (c, f, g, h)

**Zitronencreme**  
3,10 € (a, c, f, g, h)

**Rotwein- oder Weißweincreme**  
3,50 € (?)

**Mokkacreme**  
3,50 € (c, f, g, h)

**Hausgemachtes Tiramisu**  
*(ital. Weichkäsespezialität)*  
4,50 € (a, c, g)

**Welfencreme**  
*Ei- und Weißweinschaum*  
4,70 € (a, c, f, g, h)

**Mousse au Chocolat**  
*(hell oder dunkel)*  
4,90 € (c, f, g, h)

**Panna Cotta**  
*mit Fruchtsauce*  
3,00 € (a, c, f, g, h)

**Petit Fours**  
Preis auf Anfrage (a, c, g, h)

*Pro Portion 150g*

- a  Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse
- b  Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- c  Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- d  Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- e  Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- f  Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- g  Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
- h  Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse
- i  Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- j  Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- k  Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- l  Lupine/-erzeugnisse u.a. Lupinenmehl, Lupinenkonzentrat, Lupinenproteinen
- m  Weichtiere/-erzeugnisse u.a. Schnecke, Muscheln, Austern, Calamares
- n  Schwefeldioxid und Sulfite u.a. in Trockenobst, Tomatenpüree, Wein





**Allgemeine Geschäftsbedingungen (AGB) von Spibu´s Party-Service**

Diese allgemeinen Geschäftsbedingungen in der jeweils aktuellen Fassung, gelten für die von Spibu´s Party-Service angebotenen Leistungen, wie die Lieferung von Speisen und Getränken, Servicedienstleistungen, Personaldienstleistungen, den Verleih von Partyzubehör und die Vermittlung von eigenen, als auch Dienstleistungen und Waren von Drittanbietern, die der Kunde zuvor bei uns persönlich, per Post, Telefon, Fax, oder E-Mail bestellt hat. Die Angebote, Lieferungen und Leistungen von Spibu´s Party-Service erfolgen ausschließlich aufgrund dieser Geschäftsbedingungen. Spibu´s Party-Service ist jederzeit berechtigt, diese AGB einschließlich aller eventuellen Anlagen zu ändern oder zu ergänzen. Sollten einzelne Bestimmungen dieser Vertragsbedingungen unwirksam sein, so lässt dies die Gültigkeit der einzelnen Verträge insgesamt und der übrigen Vertragsbedingungen unberührt. Änderungen der vertraglichen Vereinbarungen bedürfen der Schriftform. Für sämtliche im Zusammenhang mit den AGB stehenden und den Rechtsbeziehungen zwischen Kunden und Spibu´s Party-Service gilt ausschließlich das Recht der Bundesrepublik Deutschland. Erfüllungsort und Gerichtsstand ist das Amtsgericht Wolfenbüttel. Spibu´s Party-Service, Südstraße 11, 38302 Wolfenbüttel.

**§ 1 Angebot / Preise / Zahlungsmodalitäten**

Unsere Angebote sind freibleibend und unverbindlich. Der Kunde kann auf dieser Basis ein schriftliches, auf seine Vorstellungen zugeschnittenes Angebot verlangen. Das zeitlich letzte Angebot hebt alle vorigen auf. Kleine Abweichungen und Änderungen gegenüber unseren Beschreibungen z.B. bezüglich saisonaler Verfügbarkeit einiger Waren sind möglich. Hierbei wird die Ware ohne Preisänderung und Ankündigung ersetzt. Die Preisangaben erfolgen in Euro. Die jeweilige Preisliste verliert mit Erscheinen einer Neuauflage ihre Gültigkeit. Die z. Z. gültige Liste ist immer auch auf unserer Homepage einzusehen. Preisänderungen behalten wir uns vor. Alle in der Liste angegebenen Preise verstehen sich zuzüglich gültiger Mehrwertsteuer. Bei vorliegen eines auf den Kunden zugeschnittenen Angebotes haben die darin vermerkten Preise Gültigkeit. Wir bitten grundsätzlich um Barzahlung bei Lieferung. Ein durch Rechnungslegung fälliger Rechnungsbetrag ist spätestens 7 Tage nach Rechnungseingang ohne Abzug auf eines unserer Geschäftskonten zu überweisen.

**§ 2 Mehrwertsteuerberechnung**

Leider ergeben sich aufgrund der unterschiedlichen, gesetzlicher Mehrwertsteuerregelungen teilweise erhebliche Unterschiede im Endpreis. Liefern wir unserem Kunden ausschließlich Lebensmittel, so schlagen wir 7% gesetzliche Mehrwertsteuer auf den Warenwert. Beinhaltet die Lieferung jedoch auch Geschirr, Servicekräfte, Mobiliar, so sind wir gesetzlich verpflichtet 19 % Mehrwertsteuer auf den Warenwert zu erheben.

**§ 3 Bestellung**

Bitte so früh wie möglich, mindestens aber 4 Tage vor Ihrer Veranstaltung.

**§ 4 Rücktritt**

*Aufträge können bis 4 Tage vor dem vereinbarten Liefertermin storniert werden. Es bleibt uns vorbehalten, dem Kunden, nachweisbar für den stornierten Auftrag bereits entstandene Kosten, in Rechnung zu stellen.*

**§ 5 Lieferung**

*Die Anlieferung erfolgt an die vom Kunden angegebene Lieferadresse nach bestem Wissen zum vereinbarten Zeitpunkt. Bei jeder Lieferung kann es zu Zeitverschiebungen kommen, die wir selbst bei sorgfältiger Vorplanung nicht beeinflussen können. Hierfür können wir keine Ersatzansprüche übernehmen. Wir behalten uns ohnehin eine Ankunftsdivergenz von +15 bzw. -30 Minuten vor. Besonderheiten, die den Lieferort betreffen z.B. Baustellen, kaputte Fahrstühle, lange Wege, sind bei Bestellung mitzuteilen, um uns organisatorisch darauf einzurichten. Wir behalten uns vor, angesichts besonders widriger und aufwändiger Gegebenheiten für besonderen Mehraufwand eine zusätzliche Pauschale zu berechnen. Innerhalb des Landkreises Wolfenbüttel erheben wir keine Transportkostenpauschale, über den Landkreis hinaus wird eine entfernungsabhängige Pauschale berechnet. Eine Rückholung von Leihgeschirr oder Mobiliar kann nach Absprache erfolgen. Auch hierfür werden Kosten berechnet.*

**§ 6 Haftung /Gewährleistung**

*Die Haftung von Spibu's Party-Service im Rahmen der vereinbarten Leistungen, ist begrenzt auf den Warenwert. Nach Übergabe der bestellten Waren und Leihwaren an den Kunden, geht die Haftung für Beschädigung und Bruch auf den Kunden über. Der Kunde trägt von der Übergabe bis zur Rückgabe die Verantwortung für unsere Leihware. Die Rücknahme erfolgt zunächst unter Vorbehalt. Exakte Bruch- und Fehlmengen können erst nach erfolgtem Reinigungsprozess ermittelt werden. Fehlmengen und Bruch werden zum Tagespreis berechnet. Der Kunde hat die Ware nach, mit ihm zumutbarer Gründlichkeit. Erkennbare Mängel bzw. Reklamationen bezogen auf Menge der bestellten Waren, können nur sofort nach Anlieferung gemacht werden und müssen sofort auf dem Lieferschein vermerkt werden. Für Schäden entstanden durch höhere Gewalt übernehmen wir keine Ersatzansprüche. Der Lieferer ist bei mangelhafter oder unvollständiger Lieferung sofort telefonisch zu benachrichtigen, damit eventuell Fehlende oder fälschlich gelieferte Teile der Bestellung nachgeliefert werden können. Bei nachweisbaren Mängeln können wir nach unserer Wahl nachbessern oder kostenlosen Warenersatz liefern. Ein Recht auf Wandlung oder Minderung entfällt, falls etwaige Mängel bzw. Minderleistungen erst später beanstandet werden. Spibus Partyservice gewährleistet, dass die verkaufte Ware bzw. gemieteten Gegenstände zum Zeitpunkt des Gefahrenüberganges die vertraglich zugesicherten Eigenschaften haben. Unsere Gewährleistung endet dort, wo wir durch das Verhalten unserer Kunden, Auftraggeber oder sonst an einem Veranstaltungsablauf beteiligter Dritter ganz oder teilweise an der vertragsmäßigen Erbringung unserer Leistung gehindert werden oder wo uns die Erbringung dieser Leistung unzumutbar erschwert wird. Für Personen- oder Sachschäden jeglicher Art wird nur gehaftet, wenn die Schäden auf einer grob fahrlässigen Vertragsverletzung oder einer Verletzung der Verkehrssicherungspflichten für die Leihwaren durch Spibu's Party-Service oder ihrer Erfüllungs- bzw. Verrichtungsgehilfen beruhen.*



**SPIBU's**   
Party-Service

Südstraße 11, 38302 Wolfenbüttel

Mail: [kontakt@spibu.com](mailto:kontakt@spibu.com)

Telefon: 05331 - 31556

Fax: 05331 - 7062