



# Natürlich gutes Essen.

Wir kochen frisch mit Bio-Produkten aus der Region. Ob Gemüse vom Isernhägener Feld, Fleisch von Bioland-Höfen aus der Lüneburger Heide oder Eier vom Freilandhuhn aus der Wedemark: Wir kennen die Erzeuger und besuchen regelmäßig die Betriebe. Damit Sie wissen, wo's herkommt.

Bio ohne Wenn und Aber: Alle unsere Speisen sind zu 100 Prozent bio-zertifiziert. Bis zum letzten Pfefferkörnchen. (Kontrollstelle DE-021-ÖKO)

Wichtig für Sie: Nur bio-zertifizierten Betrieben ist es erlaubt, Speisen als „Bio“ zu bezeichnen und zu bewerben. Achten Sie auf die Bio-Zertifizierung, wenn Sie Angebote vergleichen. Vielen Dank!

Wir freuen uns auf Ihre Anfrage!

## Bio. Regional. Frisch gekocht.

[www.eichhorn-bio-catering.de](http://www.eichhorn-bio-catering.de)

Diese Preisliste verliert mit dem Erscheinen neuer Preislisten ihre Gültigkeit.

Stand: Juni 2017

**Alle Speisen 100% bio!** Preise inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer, zzgl. Anlieferung und Abholung sowie ggf. Auf- und Abbau. Platten und Wärmebehälter sind inkl. Reinigung im Speisenpreis enthalten. Buffet-Preise variieren je nach Personenzahl. Wir erstellen Ihnen gerne ein individuelles Angebot. Einzelne Speisen sind nur saisonal verfügbar.

Eichhorn Bio-Catering  
Ute & Norbert Bakenhus  
Telefon (0 51 30) 37 93 65

[post@eichhorn-catering.de](mailto:post@eichhorn-catering.de)  
[www.eichhorn-bio-catering.de](http://www.eichhorn-bio-catering.de)

DE-021- Öko  
EU-Kontrollnummer  
D/NL/021/5613/B





## Fingerfood

*Hier finden Sie eine kleine Auswahl unserer Fingerfood-Spezialitäten. Gerne stellen wir Ihnen für Ihre Veranstaltung ein Fingerfood-Buffer zusammen.*

Knusprige Blätterteig-Käsestange	1,40 €
Kleiner Tomate-Mozzarella-Spieß mit frischem Basilikum	2,20 €
Flammküchlein mit Lauch und Speck	1,90 €
Canapé mit Räucherlachsstreifen auf Dillcreme	3,40 €
Minifrikadelle vom Rind, mit Gartenkräutern und Dijonsenf verfeinert	2,40 €
Kleiner Käsespieß mit Feigensenf und Früchten	1,90 €
Knackige Gemüsesticks mit Kräuter-Dip	2,20 €
Gemüsetortilla mit Aioli-Dip	1,80 €
Bulgursalat aus dem Weckgläschen mit Saisongemüse und Kichererbsen	2,80 €
Grünkern-Kräuterbratling mit Feigensenf	2,10 €
Mariniertes Antipasti-Gemüse am Spieß	2,90 €
Ciabatta mit Tomate, Mozzarella und Mandelpesto	2,80 €
Feiner Pasta-Salat mit Rucola und Büffelfeta aus dem Allertal	2,80 €
Desserts:	
Mascarpone-Limettencreme aus dem Mini-Weckglas	3,00 €
Bourbon-Vanille-Flammerie mit Frucht-Kompott	3,00 €

*Gerne können Sie Fingerfood auch z. B. mit Suppe oder Salat kombinieren. Wir beraten Sie gerne.*

*Unsere Fingerfood-Speisen sind kleine Köstlichkeiten, die in liebevoller Handarbeit aus vielen verschiedenen Zutaten für Sie hergestellt werden. Bitten haben Sie Verständnis, dass wir Fingerfood-Buffer in der Regel erst ab 30 Personen anbieten.*

**Alle Speisen 100% bio!** Preise inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer, zzgl. Anlieferung und Abholung sowie ggf. Auf- und Abbau. Platten und Wärmebehälter sind inkl. Reinigung im Speisenpreis enthalten. Buffet-Preise variieren je nach Personenzahl. Wir erstellen Ihnen gerne ein individuelles Angebot. Einzelne Speisen sind nur saisonal verfügbar.

Eichhorn Bio-Catering  
Ute & Norbert Bakenhus  
Telefon (0 51 30) 37 93 65

post@eichhorn-catering.de  
www.eichhorn-bio-catering.de

DE-021- Öko  
EU-Kontrollnummer  
D/NI/021/5613/B





## Lunch-Buffets

*Das Mittagsbuffet für geschäftliche Meetings oder die private Feier. Auf Wunsch natürlich auch abends.*

### **Lunch-Buffer I** (vegetarisch)

Rucola-Salat mit Büffelfeta aus dem Allertal  
und Balsamico-Vinaigrette

Vegetarische Lasagne mit Feldgemüse aus  
der Region, Strauchtomaten und Mozzarella

Dessert:  
Mascarpone-Limettencreme

Preis 17,- € | bei 30 Personen

### **Lunch-Buffer II**

Möhren-Chili-Cremesüppchen mit gerösteten  
Sonnenblumenkernen, dazu Vollkornbaguette  
(250 ml pro Person)

Bunte Salatauswahl mit gerösteten Kernen  
und Himbeer-Vinaigrette

Geschnetzeltes vom Bioland-Schwein in Dijonsensauce

Gedämpftes Feldgemüse aus der Region

Gebutterte Ofenkartöffelchen

*Auf Wunsch auch vegetarisch mit hausgemachten Grünkernbratlingen*

Dessert:  
Bourbon-Vanille-Flammerie mit Waldbeeren-Kompott

Preis 27,50 € | bei 30 Personen

**Alle Speisen 100% bio!** Preise inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer, zzgl. Anlieferung und Abholung sowie ggf. Auf- und Abbau. Platten und Wärmebehälter sind inkl. Reinigung im Speisenpreis enthalten. Buffet-Preise variieren je nach Personenzahl. Wir erstellen Ihnen gerne ein individuelles Angebot. Einzelne Speisen sind nur saisonal verfügbar.

Eichhorn Bio-Catering  
Ute & Norbert Bakenhus  
Telefon (0 51 30) 37 93 65

post@eichhorn-catering.de  
www.eichhorn-bio-catering.de

DE-021- Öko  
EU-Kontrollnummer  
D/NI/021/5613/B





## Kalt-warme Buffets

*Reichhaltige Buffets für jeden Anlass – geschäftlich oder privat.*

### Sommerbuffet

Zucchinicremesuppe mit Büffel-Feta-Dip

Batavia- und Eichblattsalate mit geringelter Bete aus der Region,  
geröstetem Sesam und Balsamico-Vinaigrette

Marinierte Streifen von der Hähnchenbrust  
in Zitronen-Knoblauchsauce

Vegetarischer Kräuter-Bratling  
auf fruchtigem Tomaten-Thymian-Sugo

In feinem Olivenöl gebratenes Ofengemüse

Knusprige Rosmarin-Kartoffeln

Dessert:

Rote Grütze mit Früchten nach Jahreszeit,  
dazu Bourbon-Vanille-Sauce

Preis 30,50 € | bei 50 Personen

**Alle Speisen 100% bio!** Preise inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer, zzgl. Anlieferung und Abholung sowie ggf. Auf- und Abbau. Platten und Wärmebehälter sind inkl. Reinigung im Speisenpreis enthalten. Buffet-Preise variieren je nach Personenzahl. Wir erstellen Ihnen gerne ein individuelles Angebot. Einzelne Speisen sind nur saisonal verfügbar.

Eichhorn Bio-Catering  
Ute & Norbert Bakenhus  
Telefon (0 51 30) 37 93 65

post@eichhorn-catering.de  
www.eichhorn-bio-catering.de

DE-021- Öko  
EU-Kontrollnummer  
D/Nl/021/5613/B





## **Rustikales Kartoffel-Buffet**

### **Vorweg**

Knackige Sommersalate vom Isernhägener Feld  
mit gerösteten Kürbis- und Sonnenblumenkernen,  
dazu Himbeervinaigrette (vegan)

Brotauswahl aus der hannoverschen Bioland-Bäckerei Doppelkorn

Räucherlachs aus ökologischer Aquakultur,  
dazu Senf-Dill-Creme und Pumpernickel  
(auf Wunsch auch vegetarisch ohne Lachs)

### **Hauptsache**

Ofenkartoffeln vom Bioland-Bauern  
aus der Region, mit grobem Steinsalz gebacken

*Dazu warm:*

Tomaten-Sugo mit marktfrischem Gemüse (vegan)  
Kichererbsen-Curry mit frischem Feldgemüse (vegan)

*Dazu kalt:*

Wildkräuter-Quark (vegetarisch)  
Zitronen-Aioli (vegetarisch)  
Paprika-Dip (vegetarisch)  
Rosmarin-Limetten-Butter (vegetarisch)

### **Danach**

Obstkorb mit Früchten der Saison  
oder  
Apfel-Crumble mit Bourbon-Vanillesauce

Preis mit Räucherlachs 24,50 € | bei 50 Personen

Preis ohne Räucherlachs (vegetarisch) 19,50 € | bei 50 Personen

**Alle Speisen 100% bio!** Preise inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer, zzgl. Anlieferung und Abholung sowie ggf. Auf- und Abbau. Platten und Wärmebehälter sind inkl. Reinigung im Speisenpreis enthalten. Buffet-Preise variieren je nach Personenzahl. Wir erstellen Ihnen gerne ein individuelles Angebot. Einzelne Speisen sind nur saisonal verfügbar.

Eichhorn Bio-Catering  
Ute & Norbert Bakenhus  
Telefon (0 51 30) 37 93 65

post@eichhorn-catering.de  
www.eichhorn-bio-catering.de

DE-021- Öko  
EU-Kontrollnummer  
D/NI/021/5613/B





## **Niedersächsisches Buffet**

### **Kalte Speisen**

Sommersalate vom Bioland-Hof aus der Region,  
mit gerösteten Kernen und Waldbeeren-Vinaigrette

Brotauswahl aus der Bioland-Bäckerei Doppelkorn in Hannover,  
dazu Butter und grobes Ursalz

### **Suppe**

(250ml pro Person)

Feines Wurzelcremesüppchen mit Gartenkräutern

### **Warme Speisen**

Gulasch vom zart geschmorten Bioland-Rindfleisch aus der  
Lüneburger Heide mit frischem Feldgemüse

Geschnetzeltes vom mageren Bioland-Schweinerücken in Rieslingrahm

Vegetarischer Dinkelbratling mit frischen Kräutern

Schonend gedämpftes Feldgemüse vom Bioland-Hof aus der Region

Gratin von Wedemärker Kartoffeln mit Muskatsahne

### **Dessert**

Rote Grütze mit Bourbon-Vanillesauce

Käsespezialitäten aus der Eilter Bauernkäserei (Bioland)  
mit Einbecker Traubensenf

Preis pro Person: 39,50 € | bei 50 Personen

**Alle Speisen 100% bio!** Preise inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer, zzgl. Anlieferung und Abholung sowie ggf. Auf- und Abbau. Platten und Wärmebehälter sind inkl. Reinigung im Speisenpreis enthalten. Buffet-Preise variieren je nach Personenzahl. Wir erstellen Ihnen gerne ein individuelles Angebot. Einzelne Speisen sind nur saisonal verfügbar.

Eichhorn Bio-Catering  
Ute & Norbert Bakenhus  
Telefon (0 51 30) 37 93 65

post@eichhorn-catering.de  
www.eichhorn-bio-catering.de

DE-021- Öko  
EU-Kontrollnummer  
D/NI/021/5613/B





## **Mediterranes Buffet** (vegetarisch)

### **Kalte Speisen**

Antipasti-Platte mit mariniertem südländischem Gemüse  
Rucolasalat mit gehobeltem Parmesan und Feigenvinaigrette  
Bulgursalat mit Kichererbsen und Sommergemüsen  
Pasta-Salat mit Kirschtomaten, Mozzarella und Pesto

### **Suppe** (250ml pro Person)

Tomatencreme mit Basilikumdip  
Brotauswahl aus der Bioland-Bäckerei Doppelkorn in Hannover,  
dazu Butter und grobes Ursalz

### **Warme Speisen**

Vegetarische Lasagne mit Ratatouille-Gemüse und Feta  
Bunte Kartoffelpfanne mit Artischockenherzen,  
geschmolzenem Mozzarella und Raukecreme

### **Dessert**

Jahreszeitliches Obst  
Mascarpone-Limettencreme

Preis pro Person: 36,50 € | bei 50 Personen

**Alle Speisen 100% bio!** Preise inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer, zzgl. Anlieferung und Abholung sowie ggf. Auf- und Abbau. Platten und Wärmebehälter sind inkl. Reinigung im Speisenpreis enthalten. Buffet-Preise variieren je nach Personenzahl. Wir erstellen Ihnen gerne ein individuelles Angebot. Einzelne Speisen sind nur saisonal verfügbar.

Eichhorn Bio-Catering  
Ute & Norbert Bakenhus  
Telefon (0 51 30) 37 93 65

post@eichhorn-catering.de  
www.eichhorn-bio-catering.de

DE-021- Öko  
EU-Kontrollnummer  
D/NI/021/5613/B





## **Festliches Buffet**

### **Kalte Speisen**

Marinierte Paprikastreifen mit Thymian

Gegrillte Zucchini mit Rosmarin und Knoblauchdip

In Butter geschwenkte Champignonköpfe

Eingelegter Schafskäse mit sonnengetrockneten Tomaten

Pflücksalat mit Strauchtomaten und Himbeervinaigrette

Dazu:

Brotauswahl und Brötchen aus der Bioland-Bäckerei Doppelkorn  
in Hannover, dazu Butter und grobes Ursalz

### **Suppe**

(250ml pro Person)

Feines Möhren-Orangen-Cremesüppchen  
mit gerösteten Kernen

### **Warme Speisen**

Filet-Medaillons vom Biolandschwein aus der  
Lüneburger Heide auf Dijonsensauce

Gebratenes Filet vom Lachs aus ökologischer Aquakultur  
auf Blattspinat mit Orangensauce

Schonend gedämpftes Bauerngemüse vom  
Bioland-Hof aus der Region

In feinem Olivenöl gebackene Rosmarinkartoffeln

Wild- und Naturreismischung

**Alle Speisen 100% bio!** Preise inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer, zzgl. Anlieferung und Abholung sowie ggf. Auf- und Abbau. Platten und Wärmebehälter sind inkl. Reinigung im Speisenpreis enthalten. Buffet-Preise variieren je nach Personenzahl. Wir erstellen Ihnen gerne ein individuelles Angebot. Einzelne Speisen sind nur saisonal verfügbar.

Eichhorn Bio-Catering  
Ute & Norbert Bakenhus  
Telefon (0 51 30) 37 93 65

post@eichhorn-catering.de  
www.eichhorn-bio-catering.de

DE-021- Öko  
EU-Kontrollnummer  
D/NI/021/5613/B







## Dessert

Tiramisú mit frischen Früchten

Apfel-Crumble mit Bourbon-Vanillesauce

Preis pro Person: 49,00 € | bei 50 Personen

*Alle Buffets sind nur Beispiele aus unserem Speisenangebot.*

*Gerne stellen wir Ihnen ein individuelles Buffet nach Ihren Wünschen zusammen.*

*Warme Speisen stellen wir Ihnen in Wärmebehältern bereit (Rechauds/ Shafing Dishes bzw. beheizte Suppentöpfe). Diese sind inkl. Reinigung und benötigter Brennpaste im Speisenpreis enthalten. Für Suppentöpfe benötigen wir in der Regel einen 230-Volt-Stromanschluss in der Nähe des Buffets.*

**Alle Speisen 100% bio!** Preise inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer, zzgl. Anlieferung und Abholung sowie ggf. Auf- und Abbau. Platten und Wärmebehälter sind inkl. Reinigung im Speisenpreis enthalten. Buffet-Preise variieren je nach Personenzahl. Wir erstellen Ihnen gerne ein individuelles Angebot. Einzelne Speisen sind nur saisonal verfügbar.

Eichhorn Bio-Catering  
Ute & Norbert Bakenhus  
Telefon (0 51 30) 37 93 65

post@eichhorn-catering.de  
www.eichhorn-bio-catering.de

DE-021- Öko  
EU-Kontrollnummer  
D/Nl/021/5613/B

