



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

Diese Preisliste verliert mit dem Erscheinen neuer Preislisten ihre Gültigkeit.

Stand: Januar 2019

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



Fingerfood

Hier finden Sie eine kleine Auswahl unserer Fingerfood-Spezialitäten. Gerne stellen wir Ihnen für Ihre Veranstaltung ein Fingerfood-Buffet 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 €
Grünkern-Kräuterbratling mit Feigensenf	2,10 €
Kleiner Käsespieß mit Feigensenf und Früchten	1,90 €
Knackige Gemüsesticks mit Kräuter-Dip	2,20 €
Gemüsetortilla mit Aioli-Dip	1,80 €
Ofenkartoffelchen mit Käsehaube und Rosmarin	1,90 €
Ciabatta mit Tomate, Mozzarella und Mandelpesto	2,80 €
Bauernschnitte mit hauchdünner Salami und Cornichons	2,20 €
Camembert-Häppchen mit Wildpreiselbeeren, dazu Pumpernickel	2,40 €
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 €
Käseküchlein mit Sauerkirschen	2,00 €

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-Buffets 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.



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.



Kalt-warme Buffets

Reichhaltige Buffets für jeden Anlass – geschäftlich oder privat.

Unser Bio- Winterbuffet

Suppe

(250 ml pro Person)

Rote Bete-Birnen-Cremesüppchen
mit gerösteter Leinsaat und Crème fraîche

Salat

Bunter Wintersalat mit Postelein vom Isernhägener Feld,
gelber Bete, lila Möhren, gerösteten Kürbiskernen
und Preiselbeer-Vinaigrette

Brotauswahl mit Butter und grobem Steinsalz

Hauptspeisen

Filet-Medaillons vom Bioland-Schwein aus der Heide

Vegetarische Dinkel-Kräuter-Bratlinge

Champignonrahm

Bauerngemüse mit Schwarzwurzeln
vom Bioland-Hof aus der Region

Sesamkartoffeln

Dessert

Feiner Kakao-Flammerie mit gerösteten Mandelblättern
und Bourbon-Vanille-Sauce

Preis 32,80 € | 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



Rustikales Kartoffel-Buffer

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.



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

Gschnetzeltes 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.



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.



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 Nurreismischung

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.



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/NI/021/5613/B