



Catering Speisekarte

*Herzlich Willkommen beim Gasthaus Ahrens
Partyservice - Genuss, der ankommt.
Entdecken Sie unsere vielseitige Buffet- und Catering-
Auswahl für jeden Anlass.*

*Die nachfolgenden **Buffetvorschläge** dienen als Inspiration und können jederzeit vollständig nach **Ihren Wünschen** angepasst werden. Unsere umfangreiche Gerichtauswahl ermöglicht es Ihnen, ein **einzigartiges Buffet** ganz nach **Ihrem Geschmack** zusammenzustellen. Auch besondere Wünsche, individuelle Vorlieben oder Ernährungsanforderungen integrieren wir gern nach Absprache.*

*Ob **Hochzeiten, Jubiläen, Firmenveranstaltungen, private Feste oder exklusive Familienfeiern** - wir gestalten ihr Buffet ab 10 Personen ganz nach Ihren Vorstellungen. Die Speisen können **geliefert oder abgeholt** werden.*

Passende Platten, Chafing Dishes, und weiteres Equipment stellen wir selbstverständlich zur Verfügung.

*Wir unterstützen Sie gern bei der Zusammenstellung sowie Ablaufplanung und sorgen dafür, dass **Ihr Buffet** sowohl geschmacklich als auch organisatorisch zu einem **Highlight Ihrer Veranstaltung** wird.*





Catering Speisekarte



Buffetvorschlag 1

- Schweineschnitzel mit Champignonsauce
- Gemüsepfanne
- Bratkartoffeln
- Bohnensalat



Buffetvorschlag 2

- Hochzeitssuppe
- Schweinefilet mit Champignonsauce
- Kasselerhacken auf Sauerkraut
- Lachsfilet in Dill-Senf-Sauce
- Gemüsepfanne
- Kartoffelgratin
- Bratkartoffeln
- Kroketten
- Bohnensalat
- Bauernsalat
- Schokoladenmousse
- Zitronenmousse





Catering Speisekarte



Buffetvorschlag 3

- Schweineschnitzel mit Champignonsauce
- Hähnchenbrust überbacken mit Ananas und Käse
- Gemüsepfanne
- Bratkartoffeln
- Kroketten
- Bohnensalat
- Schokoladenmousse



Buffetvorschlag 4

- Soljanka
- Burgunderbraten mit Sauce
- Hähnchenschnitzel mit Champignonsauce
- Rinderroulade
- Zanderfilet auf Grillgemüse
- Wildgulasch
- Gemüsepfanne
- Rotkohl
- Rosmarinkartoffeln
- Kartoffelgratin
- Kroketten
- Bohnensalat
- Möhrensalat
- Krautsalat
- Tiramisu
- Schokoladenmousse





Catering Speisekarte



Suppen als Vorspeise (300 ml p.P.)

- Hochzeitssuppe
- Kürbiscremesuppe (Saisonal)
- Soljanka
- Spargelcremesuppe (Saisonal)
- Tomatencremesuppe

Suppen und Eintöpfe als Hauptgericht (500 ml p.P.)

- Erbseneintopf
- Gemüseintopf
- Gulaschsuppe
- Hochzeitssuppe
- Kartoffelsuppe
- Kürbiscremesuppe (Saisonal)
- Soljanka
- Spargelcremesuppe (Saisonal)
- Steckrübeneintopf
- Tomatencremesuppe





Catering Speisekarte



Vom Schwein

- Burgunderbraten mit Sauce
- Gulasch gemischt
- Hackbraten mit Sauce
- Kasselerbraten auf Sauerkraut
- Kasselerbraten mit Sauce
- Klopse mit gebratenen Zwiebeln
- Kräuterbraten mit Sauce
- Krustenbraten mit Champignonsauce
- Krustenbraten mit Sauce
- Mecklenburger Rippenbraten mit Sauce
- Pulled Pork
- Schweinebraten mit Sauce
- Schweinefilet mit Champignonsauce
- Schweinefilet überbacken mit Tomate und Mozzarella
- Schweineschnitzel mit Sauce



Wahlweise dazu

- Champignonsauce
- Paprikasauce
- Schnitzel überbacken (Zwiebeln & Hollandaise / Würzfleisch / Preiselbeeren & Camembert / Zwiebeln, Mais & BBQ Sauce)





Catering Speisekarte



Von Hähnchen & Pute

- Hähnchenbrust in Sahnesauce
- Hähnchenbrust überbacken mit Ananas & Käse
- Hähnchenbrust überbacken mit Pfirsich & Käse
- Hähnchenbrust überbacken mit Tomate & Mozzarella
- Hähnchenkeulen
- Hähnchenleber mit Äpfel & Zwiebeln
- Hähnchenschnitzel mit Sauce
- Hähnchenschnitzel in Knusperpanade
- Hähnchengeschnetzeltes mit Champignons
- Hähnchen in fruchtiger Currysauce
- Hähnchen in scharfer Currysauce
- Putencurry
- Putengeschnetzeltes mit Champignons
- Putensteaks überbacken (wie Hähnchen)



Vom Rind

- Ochsenbäckchen mit Sauce
- Rinderbraten mit Sauce
- Rindergulasch
- Rinderroulade mit Sauce
- Rumpsteak mit Zwiebeln
- Sauerbraten mit Sauce
- Tafelspitz mit Meerrettichsauce



Catering Speisekarte



Wild, Lamm, Ente & Gans

- ½ Ente mit Sauce (Saisonal)
- Dammwildrücken mit Waldpilzen
- Entenbrust in Orangensauce
- Entenkeule mit Sauce
- Gänsekeule mit Sauce
- Gänsebraten mit Sauce (Saisonal)
- Hirschbraten mit Sauce
- Lammbraten mit Sauce
- Lammrücken
- Rehbraten mit Sauce
- Rehrücken mit Waldpilzen
- Wildbraten mit Sauce
- Wildgulasch



Aus Meer & See

- Doradenfilet
- Lachsfilet
- Schollenfilet
- Seelachsfilet
- Zanderfilet
- Fischpfanne (3 Sorten)

- auf Grillgemüse
- auf Spinat
- mit Dill - Senf - Sauce





Catering Speisekarte



Vegetarisch & Vegan

- Brokkolisuppe (Vegan)
- Gemüsecurry (Vegan)
- Gemüsefrikadellen (Vegetarisch)
- Gemüseschnitzel auf Grillgemüse (Vegetarisch)
- Nudelauflauf mit Spinat und Champignons (Vegetarisch)
- Paprika gefüllt mit Couscous in Brokkolisauce (Vegan)
- Paprika gefüllt mit Couscous in Tomatensauce (Vegetarisch)
- Tomatencremesuppe (Vegetarisch)
- Vegane Schnitzel auf Grillgemüse (Vegan)



Zusätzliche Spezialitäten

- Sauerfleisch mit Remoulade (ca. 1,5 Kg)
- Sauerfleisch mit Remoulade (ca. 3,5 Kg)
- Spanferkel komplett, mit Sauce, Brotkorb, Krautsalat, Bohnensalat, Tzatziki, Senf (ab 20 Personen)
- Spanferkel mit Sauce (ab 20 Personen)
- Grünkohl komplett, Kasselerhacken, Kohlwurst, Salzkartoffeln, Senf (Saisonal)
- ½ Ente komplett, Rotkohl, Rosenkohl, Salzkartoffeln, Klöße, Sauce (Saisonal)





Catering Speisekarte



Sättigungsbeilagen

- Bratkartoffeln
- Gemüsereis
- Herzogin Kartoffeln
- Kartoffelgratin
- Kartoffelklöße
- Kartoffelspalten
- Käsespätzle
- Kroketten
- Nudeln
- Pommes
- Reis
- Rosmarinkartoffeln
- Salzkartoffeln
- Spätzle



Gemüsebeilagen

- Bohnen im Speckmantel
- Gemüsepfanne (Erbsen, Möhren, Blumenkohl, Brokkoli, Rosenkohl, Bohnen)
- Grillgemüse
- Rahmspinat
- Rotkohl
- Sauerkraut
- Spargel (Saisonal)





Catering Speisekarte



Salate

- Bauernsalat mit Hirtenkäse
- Bohnensalat
- Cole Slaw Salat
- gemischter Salat mit Dressing
- Gurkensalat
- Kartoffelsalat
- Krautsalat
- Möhrensalat
- Nudelsalat mit Mayonnaise
- Nudelsalat mit Pesto und Kirschtomaten
- Rote Beete Salat
- Tomatensalat
- Zucchini-salat



Snack- & Genussplatten

- Antipasti Auswahl
- Brotkorb mit Butter
- halbe gefüllte Eier
- Käsebrett mit Feigensenf
- Obstplatte
- halber Pfirsich gefüllt mit Geflügelsalat
- Räucherfischvariation
- Schinken & Melone
- Tomate & Mozzarella
- Wurst- & Schinkenauswahl



Catering Speisekarte



Dessert

- Creme Brulee
- Eis mit Heißen Kirschen (nur im Haus)
- Eis mit Toppings (nur im Haus)
- Erdbeermousse
- Götterspeise mit Vanillesauce (Waldmeister, Himbeere, Kirsche)
- Obstsalat
- Panna Cotta
- Rote Grütze mit Vanillesauce
- Schoko- oder Vanillepudding mit Vanillesauce
- Schokoladenmousse
- Tiramisu
- Zitronenmousse



Fingerfood & Extras

- ½ belegtes Brötchen
- Bockwurst
- Brötchen
- Canapes
- Garnelenspieße
- Hähnchenspieße
- Käsespieße
- Obstspieße
- Partyklopse
- Tomate - Mozzarella - Spieße



Catering Speisekarte



Für unsere kleinen Gäste

- Chicken Nuggets mit Pommes (5 Stück)
 - Fischstäbchen mit Pommes (5 Stück)
 - Nudeln mit Tomatensauce
 - Mini Salamipizzen (3 Stück)
 - Schnitzel mit Pommes
 - Kartoffelpuffer mit Apfelmus (2 Stück)
-

*Erweitern Sie Ihr Buffet bei Bedarf um
zusätzliche Leistungen wie*

*Geschirrverleih, Buffetbeschilderung,
Anlegebesteck, Bierzeltgarnituren,
Servicepersonal oder einen Schankwagen.*

*Alle Optionen sind flexibel zubuchbar -
Informationen erhalten Sie direkt **bei uns oder auf**
unserer Webseite.*





Catering Speisekarte



*Bei Fragen oder zur individuellen Beratung
erreichen Sie uns unter:*

Gasthaus Ahrens Tessin GbR

Dorfstraße 23 / 19258 Tessin

Telefon: 038844 21747

E-Mail: kontakt@gasthaus-ahrens.com

Web: www.gasthaus-ahrens.com

*Wir danken Ihnen für Ihr Vertrauen und freuen uns
darauf, Ihren Anlass mit einzigartigen
Geschmackserlebnissen zu veredeln.*

*Ihr Team vom Gasthaus Ahrens
in Tessin*





Catering Speisekarte

Allgemeine Geschäftsbedingungen

1. Geltungsbereich

Diese Allgemeinen Geschäftsbedingungen gelten für alle Angebote, Lieferungen und Leistungen unseres Catering- und Partyservice-Betriebes. Abweichende Bedingungen des Auftraggebers werden nicht anerkannt, sofern sie nicht ausdrücklich schriftlich vereinbart wurden.

2. Angebot & Buchung

Unsere Buffet- und Menüvorschläge dienen als Orientierung und können jederzeit individuell angepasst werden. Der Auftrag gilt erst als verbindlich, sobald er von uns bestätigt wurde.

3. Preise

Alle Preise werden (sofern nicht anders vereinbart) pro Person bzw. pro Einheit berechnet und enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer. Lieferkosten, Leihgebühren für Equipment, Personal und Zusatzleistungen werden gesondert berechnet.

4. Lieferbedingungen

Lieferung ab 10 Personen möglich. Wir liefern zu den vereinbarten Zeiten.

Bei hohem Auftragsaufkommen, Verkehrsbehinderungen, Extremen Wetterbedingungen oder höherer Gewalt können sich Lieferzeiten Verschieben. Wir informieren den Kunden unverzüglich über Verzögerungen. Ein Schadensersatzanspruch entsteht daraus nicht.





Catering Speisekarte

Allgemeine Geschäftsbedingungen

5. Fahrtkosten

Die anfallenden Fahrtkosten werden individuell berechnet und auf Anfrage mitgeteilt. Eine genaue Abstimmung erfolgt im Vorfeld telefonisch oder per E-Mail.

6. Equipment, Geschirr & Rückgabe

Für den Aufbau des Buffets stellen wir alle benötigten Platten, Wärmebehälter (Chafing Dishes) inklusive Brennpaste sowie weiteres grundlegendes Equipment ohne Aufpreis zur Verfügung. Zusätzlich benötigtes Geschirr, wie Teller, Besteck, Anlegebesteck, Buffetbeschilderung, Kaffeegeschirr u.Ä., wird separat berechnet. Die Rückgabe des bereitgestellten Equipments erfolgt nach Vereinbarung, gereinigt. Bei ungewaschener Rückgabe fällt eine Reinigungspauschale an.

7. Stornierungen

Kostenlose Stornierung bis 72 Stunden vor Liefertermin. Bei späteren Stornierungen werden alle bis dahin entstandenen Kosten sowie der Warenwert der bereits vorbereiteten Speisen berechnet. Bei Stornierung am Liefertag sind die vollen Kosten zu tragen.

8. Änderungen der Personenzahl

Änderungen der Gästezahl sind bis 48 Stunden vor Liefertermin kostenlos möglich. Spätere Anpassungen können nur nach Absprache berücksichtigt werden.





Catering Speisekarte

Allgemeine Geschäftsbedingungen

9. Zahlung

Zahlung erfolgt bei Abholung oder Lieferung in Bar oder per Überweisung nach vorheriger Vereinbarung. Bei vereinbarter Rückgabe von Geschirr und Equipment kann die Zahlung auch bei Rückgabe erfolgen.

10. Rücktritt durch den Caterer

Wir sind berechtigt, vom Auftrag zurückzutreten, wenn: der Kunde vereinbarte Zahlungen nicht leistet, der Auftrag aufgrund höherer Gewalt oder unvorhersehbarer Umstände nicht sicher durchgeführt werden kann.

Bereits geleistete Zahlungen des Kunden werden in diesem Fall vollständig erstattet.

11. Personal und Zusatzleistungen

Personal für Service, Betreuung oder Aufbau kann auf Wunsch gestellt werden, sofern verfügbar. Die Abrechnung erfolgt nach tatsächlichem Aufwand und den zuvor vereinbarten Stundensätzen.

Ebenso bieten wir den Verleih von Schankwagen sowie weiterem Event- und Ausschank- Equipment an. Diese Leistungen sind kostenpflichtig und werden abhängig von Art, Aufwand und Mietdauer individuell berechnet.





Catering Speisekarte

Allgemeine Geschäftsbedingungen

12. Haftung

Für Schäden, die durch unsachgemäße Nutzung der bereitgestellten Geräte entsteht, haftet der Kunde. Wir haften nur für Schäden, die durch grobe Fahrlässigkeit oder Vorsatz unsererseits entstanden sind.

13. Datenschutz

Die Daten des Kunden werden ausschließlich zur Abwicklung des Auftrags verwendet und nicht an Dritte weitergegeben - außer wenn es für die Durchführung des Auftrags notwendig ist.

14. Gültigkeit der übrigen Bestimmungen

Sollte eine Bestimmung dieser AGB unwirksam sein, bleibt die Gültigkeit der übrigen Bestimmungen unberührt.

15. Gültigkeit der Preisliste und Änderungen

Diese Preisliste sowie die dazugehörigen Konditionen gelten ab den 01.01.2026.

Alle zuvor herausgegebenen Preislisten, Angebote oder Konditionen verlieren mit diesem Datum ihre Gültigkeit. Änderungen oder Irrtümer bleiben vorbehalten.

