



# Best-Butcher Catering

Best-Butcher  
Stefan Günther & Christian Döhler

**Wir sind für Sie da. Nutzen Sie unsere  
Jahrzehntelange Erfahrung für Ihre  
Feierlichkeiten.**

Papenreye 4, 22453 Hamburg, Tel.: 57146144, Fax: 57146143  
[www.best-butcher.de](http://www.best-butcher.de)  
[info@fleischereiguenther.de](mailto:info@fleischereiguenther.de)



## Heiße Braten ab 10 Personen

Zwiebelnacknbraten

Prager Schinken

Krustenbraten

Gegrillter Spießbraten vom Bauch

**pro Person 6.90 €**

Geräucherte Putenbrust

Kasseler im Blätterteig

**pro Person 7.90 €**

Spanferkelschinken

**pro Person 8.50 €**

Grillhaxen

**Stück 6.90 €**

Bayrischer Leberkäse

**pro Person 4.90 €**

Bei den Braten gehen wir von 400g Rohgewicht aus.

Alle Preise inkl. 7 % MwSt.



## Beilagen ab 10 Personen

Gemüseplatte **pro Portion (250g) 3.90 €**  
Kartoffelgratin **pro Portion (300g) 3.90 €**

Bayr. Kraut **pro Portion (250g) 2.90 €**  
Rotkohl **pro Portion (250g) 2.90 €**

Krautsalat **pro Portion (150g) 1.90 €**  
Walddorfsalat **pro Portion (200g) 3.90 €**  
Farmersalat **pro Portion (200g) 2.90 €**  
Speckkartoffelsalat **pro Portion (250g) 2.90 €**  
Pellkartoffelsalat **pro Portion (250g) 2.90 €**  
Nudelsalat **pro Portion (250g) 2.90 €**

Alle Preise inkl. 7 % MwSt.





## Suppen ab 10 Personen

Herzhafte Gulaschsuppe  
Chili con carne  
**pro Liter 12.90 €**

Erbsensuppe  
Kartoffelsuppe  
Linsensuppe  
Serbische Bohnensuppe  
Champignoncremesuppe  
Hochzeitssuppe  
Tomatensuppe  
Minestrone  
Brokkolicremesuppe  
**pro Liter 9.90 €**

**Wir empfehlen 0,5 Liter pro Person.**

Alle Preise inkl. 7 % MwSt.



## **Kalte Platten**

Zu allen Platten liefern wir Butter und verschiedene Sorten Brot.

### **Gourmetplatte ab 10 Personen (250g pro Person)**

Lachs, Roastbeef, Kasseler, Schweinebraten,  
3 Sorten Käse

**pro Person 19.90 €**

### **Delikatessplatte ab 10 Personen (250g pro Person)**

Lachs, Forelle, Roastbeef, Kasseler, Schweinebraten,  
geräucherte Putenbrust

**pro Person 18.90 €**

### **Bratenplatte ab 8 Personen (200g pro Person)**

Roastbeef, Schweinebraten, Kasseler und geräucherte  
Putenbrust

**pro Person 13.90 €**

### **Käseplatte ab 10 Personen (100g pro Person)**

Internationale Käsesorten

**pro Person 7.90 €**

Passend zu den jeweiligen Platten reichen wir Remoulade und Sahnemeerrettich.

Alle Preise inkl. 7 % MwSt.



## Belegte Häppchen

Verschiedene Stangenbrotscheiben  
belegt und dekoriert

**Schlemmerplatte ab 8 Personen (8 Stück pro Person)**  
Lachs, Roastbeef, Schweinebraten, Kasseler, itl. Salami,  
Seranoschinken, Brie und Höhlenkäse  
**pro Person 16.90 € inkl. 7 % MwSt.**





## **Antipasti/Tapas/Fingerfood**

### **Antipasti ab 10 Personen (300g pro Person)**

Tomate-Mozzarella mit Basilikum, Carpaccio,  
gebratene Pilze und Paprika,  
Seranoschinken mit Melone,  
Vitello tonnato, Scampis, Ciabatta und Aioli  
**pro Person 14.90 €** inkl. 7 % MwSt.

### **Tapas ab 10 Personen (300g pro Person)**

Chorizo, Seranoschinken, Datteln im Speckmantel,  
Feta eingelegt, Oliven, Scampis,  
Ciabatta und Aioli  
**pro Person 12.90 €** inkl. 7 % MwSt.

### **Fingerfood ab 10 Personen (400g pro Person)**

Chicken Sticks, Scampispiße,  
Mozzarella-Tomatenspieße, Hackbällchen,  
Lachs-Tartar-Törtchen, Schweinefiletmedaillons im  
Speckmantel, Parmaschinken-Melonen-Röllchen,  
Gefüllter Champignon a la „Stroganoff“  
**pro Person 22.90 €** inkl. 7 % MwSt.



## Heiße Komplett-Angebote ab 10 Personen

Roastbeef kalt auf Platte mit Bratkartoffeln  
und Remoulade  
**pro Person 18.90 €**

Gegrillte Entenbrust mit Rotkohl und Kartoffelgratin  
**pro Person 14.90 €**

Lachsfilet auf Blattspinat mit Mozzarella  
überbacken, dazu Gratin  
**pro Person 14.90 €**

Grünkohl mit Kasseler, Kochwurst, Backe  
und Kartoffeln  
**pro Person 15.90 €**

Hähnchenbrustfilet auf Rahmchampignons  
mit Spätzle  
**pro Person 12.90 €**

Alle Preise inkl. 7 % MwSt.



## **Süße Leckereien ab 10 Personen (150g pro Person)**

Rote Grütze mit Vanillesauce  
Schokoladenpudding mit Vanillesauce  
Mousse au Chocolate (80g pro Portion)  
Grießpudding mit Erdbeermus  
Milchreis mit Kirschkompott  
**pro Portion 2.90 €**

Frischer Obstsalat  
**pro Portion 3.90 €**

Panna-Cotta mit Himbeermus  
**pro Portion 3.90 €**

Alle Preise inkl. 7 % MwSt.





## **Grillbuffet 1 ab 25 Personen**

### **Kalt**

Kartoffelsalat mit Mayonnaise  
Speckkartoffelsalat  
Nudelsalat  
Krautsalat  
Verschiedene Saucen  
Gemischter Brotkorb

### **Grillgut**

Nackensteaks  
Hähnchenbrustfilet  
Putensteaks  
Rindermedaillons  
Lammsteak  
Verschiedene Spieße  
Cevapcici vom Rind  
Verschiedene Grillwürstchen  
**pro Person 19.90 €**

### **Equipment**

Holzkohlegrill inkl. Grillkohle 49,90€  
Weber Gasgrill 99,00 €  
Grillmaster je angefangene Stunden 49.90 €

Der Preis versteht sich inkl. 19% MwSt.. Irrtum vorbehalten.



## Spanferkel

### Spanferkel aus dem Panorama-Grill ohne Beilagen

- Ohne Aufschneiden  
**pro Person 12.90 €** inkl. 7% Mwst.
- Mit Aufschneiden  
**pro Person 16.90 €** inkl. 19% Mwst.

### Spanferkel aus dem Panorama-Grill mit Beilagen

Speckkartoffelsalat und frischer Krautsalat,  
Brotkorb und Senf

- Ohne Aufschneiden  
**pro Person 18.90 €** inkl. 7% Mwst.
- Mit Aufschneiden  
**pro Person 23.90 €** inkl. 19% Mwst.



## **Büffet 1 ab 25 Personen**

### **Vorspeisen**

Hackbällchen  
Tomate-Mozzarella-Salat  
Chicken-Sticks mit Asia Dip  
gemischter Brotkorb

### **Hauptspeisen**

Prager Schinken  
Hähnchenbrustfilet auf Champignons  
als Beilagen reichen wir:  
Kartoffelgratin, Spätzle, bayr. Kraut

### **Nachspeisen**

Rote Grütze mit Vanillesauce

**pro Person 19.90 €** inkl. 19 % MwSt.



## **Büffet 2 ab 25 Personen**

### **Vorspeisen**

Hackbällchen mit Schafskäse gefüllt  
Tomate-Mozzarella-Salat  
Datteln im Speckmantel  
Seranoschinken an Melone  
Scampis  
Chicken-Sticks  
Ciabatta, verschiedene Dips

### **Hauptspeisen**

Schweinekarre gegrillt  
Rinder Tafelspitz geschmort  
Hähnchenbrustfilet auf Champignons  
**als Beilagen reichen wir:**  
Kartoffelgratin, Spätzle, Gemüseplatte

### **Nachspeisen**

Rote Grütze mit Vanillesauce  
Mousse au Chocolate  
**pro Person 29.90 €** inkl. 19 % MwSt.



## **Büffet 3 ab 25 Personen**

### **Vorspeisen**

Lachsvariationen mit Meerrettich  
Tomate-Mozzarella mit Basilikum  
Datteln im Speckmantel  
Seranoschinken an Melone  
Scampis  
Roastbeefplatte mit Remoulade  
verschiedene Brotsorten, Dips

### **Hauptspeisen**

Spanferkelschinken gegrillt  
Lachsfilet auf Blattspinat  
Saltim Boca von der Poulardenbrust  
**als Beilagen reichen wir:**  
Kartoffelgratin, Spätzle, Speckbohnen, bayr. Kraut

### **Nachspeisen**

Rote Grütze mit Vanillesauce, Mousse au Chocolate,  
Obstsalat, erlesene Käsespezialitäten  
**pro Person 38.90 €** inkl. 19 % MwSt.



## Wichtige Hinweise

Ergänzend zu unseren allgemeinen Geschäfts- und Lieferbedingungen, die im Geschäft ausliegen, möchten wir auf folgendes hinweisen:

1. Es wäre schön, wenn wir 7 Tage vor Leistungserbringung Ihre Bestellung entgegennehmen könnten. Wir empfehlen, Termine am Wochenende frühzeitig zu sichern.
2. Sofern von unserer Seite, neben der reinen Lieferung von Speisen, eine Dienstleistung (z.B. Bereitstellung von Geschirr und Servicekräften) erbracht wird, sind wir verpflichtet, auf unsere Gesamtleistung (inkl. Warenwert) 19 % Mehrwertsteuer zu erheben.
3. Wir möchten Sie bitten das Geschirr etc. gereinigt zurück zu geben. Ansonsten müssen wir Ihnen die Reinigung in Rechnung stellen.
4. Die Zahlung der erbrachten Leistung erfolgt spätestens bei Lieferung, sofern keine anderweitige Vereinbarung getroffen wird.
5. Änderungen und Stornierungen bitten wir bis spätestens 48 Stunden vor Lieferung schriftlich bekanntzugeben, ansonsten ist ein Kostenbeitrag zu entrichten.
6. Für geringfügige Änderungen unserer Angebote bitten wir um Verständnis.
7. Die Lieferkosten berechnen wir nach tatsächlichem Aufwand.
8. Gerne stellen wir Ihnen auch Servicekräfte zur Verfügung.  
Kosten: je angefangene Stunde  
49,00 € inkl. 19 % MwSt. zuzüglich An- und Abfahrt.



**Sprechen Sie uns gerne jederzeit an!**

