

*Tapp*  
VERANSTALTUNGSSERVICE

Der reinste Genuss:

Japp Veranstaltungsservice überzeugt mit natürlicher Qualität und erfrischenden Konzepten.

Ehrlich schmeckt am besten. Nach diesem Prinzip sorgen wir in der vierten Generation für zufriedene Gäste. Wurden in den Anfangszeiten noch Norderstedter Firmen mit dem Fahrrad beliefert, profitieren unsere Kunden heute weit über den Großraum Hamburg hinaus von modernstem Event Service. Eines ist über die Jahrzehnte gleichgeblieben: unser guter persönlicher Kontakt zu unseren Auftraggebern. Und die bereits sprichwörtliche Zuverlässigkeit von Japp.

Klare Konzepte. Klare Vorteile.

Von der kleinen Familienfeier zu dritt, über das Jubiläum mit 600 Personen bis hin zum Firmen Event mit 9.000 Gästen. Von der Hochzeit im Schloss bis zum exklusiven Segeltörn. Wir erarbeiten für Sie ein individuelles Programm. Mit dem passenden Veranstaltungsort und mit einer sorgfältigen Auswahl unseres ausgebildeten Personals.

Was unsere Kunden an uns besonders schätzen, ist unser gutes Essen, serviert mit einer großen Portion Zuverlässigkeit. Oft machen originelle Ideen und liebevolle Details den großen Unterschied aus. Kurzfristige Änderungen erwünscht? Kein Problem. Flexibilität ist bei uns im Preis inbegriffen.

Internationale Küche. Regionale Partner.

Qualität kennt keine Grenzen. Egal, ob Sie die bodenständige Hamburger Kost bevorzugen, die italienische Küche, spanische Gaumenfreuden oder asiatische Leckerbissen. Wir achten penibel auf die Frische der Ware und arbeiten bevorzugt mit regionalen Lieferanten zusammen. Natürlichkeit ist eine Zutat, die in keinem unserer Gerichte fehlen darf. Deshalb setzen wir sehr stark auf Produkte aus eigener Herstellung.

Diese Philosophie hört sich nicht nur gut an. Sie können sie einfach schmecken. Und nach Herzenslust genießen. Mehr über den Japp Veranstaltungsservice erfahren Sie auf [www.japp-catering.de](http://www.japp-catering.de) oder unter Tel. 040 522 24 28.

Ihr

Bodo Japp

Heino Japp

Falko Japp



## *Wo finde ich was?*

<i>Belegtes aus der Backstube</i>	ab Seite 4
<i>Snackplatten   Fingerfood   Flying Buffet</i>	ab Seite 5
<i>Fingerfoodbuffet</i>	ab Seite 8
<i>Brunchbuffet</i>	ab Seite 9
<i>kaltwarme Buffets</i>	ab Seite 11
<i>vegane   vegetarische Zusatzpakete</i>	ab Seite 15
<i>Aus dem Drehspeisegrill serviert</i>	ab Seite 16
<i>BBQ</i>	ab Seite 18
<i>Suppen   Curry's</i>	ab Seite 20
<i>Warme Leckereien   i-Tüpfelchen zum Buffet</i>	ab Seite 22
<i>Saisontarte</i>	ab Seite 23
<i>Kinderplatte</i>	ab Seite 24
<i>Süßes &amp; Dessert</i>	ab Seite 25

Wir bereiten für Sie unsere Buffets und Speisen ab einer Personenzahl von 10 Personen zu. Selbstverständlich stellen wir Ihnen auch Getränke, Equipment, Personal und alles was Sie sonst noch benötigen zur Verfügung.

Bei Fragen zu Inhaltsstoffen und Allergenen sprechen Sie uns gerne an.



# *Belegtes aus der Backstube*

## *Sandwiches*

pro Person 3 Dreiecke | ab 10 Personen

junger holländischer Gouda und Strauchtomate

geräucherte Putenbrust und fruchtiger Waldorfsalat

Mozzarella, Strauchtomate und frisches Basilikum

milder Brie und Feigensenf

Salat vom pazifischen Thunfisch, Paprika, Mais, rote Zwiebeln

Alle Sandwiches (frisches Weizen- und Vollkorntoast) sind mit erntefrischem Eisbergsalat, Tomate, Gurke und würziger Remoulade belegt.

## *Cocktailhäppchen (Vollkorntoast)*

pro Person 10 Stück | ab 10 Personen

Norwegischer Räucherlachs mit Sahnemeerrettich

fangfrische Bachforelle aus dem Rauch mit Preiselbeermeerrettich

Hummerkrabben mit Cocktailcreme

hartgekochtes Landei mit Anchovis

rosa gebratenes Roastbeef vom heimischen Rind mit Remouladensauce

Holsteiner Räucherschinken

geräucherte Putenbrust

ital. Landsalami mit Olive

Käsespezialitäten



alle Preise verstehen sich inklusive 5% MwSt. (Stand Juli 2021)



## *Snackplatten, Fingerfood & Flying Buffets*

Jede Küche hat ihre eigenen Klassiker, asiatisch, spanisch oder italienisch, die sich in kleinen mundgerechten Formen servieren lassen. Wir haben einige verschiedene Varianten, von vegan über maritim bis zu klassisch-deftig für Sie zusammengestellt. Sollten Sie eine andere Alternative wünschen: auch die liefern wir Ihnen gerne.

Zu allen Snackplatten reichen wir aus unserer Hausbäckerei knackfrisches Steinofenbaguette und Ciabatta.

Diese Snackmengen sind für Empfänge und Tagungen gedacht. Für abends zum Sattessen empfiehlt unser Küchenchef mindestens 12 Teile pro Person.

Wir bereiten alle Fingerfoods ab 10 Personen zu.

### *Mini-Wraps*

pro Person 8 Stück

mit verschiedenen Füllungen wie z.B.

norwegischer Räucherlachs, Gurke, Paprika und Eisbergsalat

Salat vom pazifischen Thunfisch, Paprika, Mais, rote Zwiebeln und Eisbergsalat

asiatischer Geflügelsalat mit leichter Currycreme, Paprika und Eisbergsalat

Mozzarella, Rispentomate, Balsamicocreme, frisches Basilikum und Eisbergsalat

Rucola, Paprika-Chillifrischkäse, Tomate und Paprika

geräucherte Putenbrust, Waldorfsalat und Eisbergsalat

Farmersalat, Paprika und Eisbergsalat

Roastbeef, Remouladensauce, Röstzwiebeln, Paprika und Eisbergsalat



alle Preise verstehen sich inklusive 5% MwSt. (Stand Juli 2021)



## *Snackplatte "Alster"*

pro Person 9 Stück

mediterran gegrillter Garnelenspieß | fruchtige Cocktailsauce

Involtini vom südamerikanischen Roastbeef mit karamellisierten Schalotten und Remoulade

Rinderhackbällchen | Senfdip

Mini-Schnitzelchen vom Hähnchen

Chicken Double Sticks | Asiasauce

spanischer Chorizo-Spieß

Samosa (kleine vegetarisch gefüllte Teigtaschen) | Mangodip

Tomate-Mozzarella-Spieß mit frischem Basilikum

gemischter Blattsalat der Saison in der Minibowl mit Schafskäsetopping | Dressing

## *Snackplatte "Elbe"*

pro Person 9 Stück

mediterran gegrillter Garnelenspieß | fruchtige Cocktailsauce

Lachsschnittchen mit Emmentaler-Lauchkruste | Cocktailsauce

mediterran gewürztes Hähncheninnenfilet am Bambusspieß | Red Pepperdip

Lammspießchen in Honig-Thymian Marinade

gebratene Dattel im Speckmantel

italienische Landsalami und getrocknete Tomate auf einem Kräutercrouton gespießt

spanische Chorizo mit Nocellara del Belize Olive gespießt

Capresespießchen (Tomate, Mozzarella, Olive und frisches Basilikum)

Antipasti Quartett (Paprika, Zucchini, Zwiebel und Champignon) im Fingerfoodschälchen



## *Snackplatte "vegetarisch /vegan"*

pro Person 8 Stück | ab 20 Personen

roter Linsensalat exotisch gewürzt mit Ingwer und Koriander im Minibowl 

Falaffelbällchen  | Kräuterquarkdip

Antipasti (verschiedene, gebratene, eingelegte Gemüsesorten im Fingerfoodschälchen) 

Bhajis und Pakora (orientalische Gemüseplätzchen in Kichererbsenmehl gebacken)  | Kräuterquarkdip

"Sigar Böreg" (Schafskäse im Filoteig gebacken) | Mangodip

asiatischer Glasnudelsalat im Schälchen (Sesam, Koriander, Edamame & Paprika) 

gefülltes kleines Laugenkonfekt mit Tomatenkräuterbutter

Tomate-Mozzarella-Spieß mit frischem Basilikum

 = vegan

## *Fingerfood "Gourmet"*

pro Person 8 Stück

Black Tiger Garnelen am Spieß (Seawater) | Cocktailsauce

Lachsrollchen mit Meerrettich-Frischkäse im Fingerfoodschälchen

Vitello Tonnato (rosa gebratenes Kalbfleisch mit Thunfischsauce) im Fingerfoodschälchen

Schleswig-Holsteiner Medaillon vom Kalb in Parmesankruste

Lammspießchen in Honig-Thymian Marinade

Bruschetta & Mozzarella im Fingerfoodschälchen

Vollkorn Canapé mit französischen Käsespezialitäten

Sweet Pepperroulade vom Hähnchen



# *Mediterranes Fingerfoodbuffet*

Lammspießchen in Honig-Thymian Marinade  
sommerlich mariniertes Tomate-Mozzarella-Stick mit frischem Basilikum  
Antipasti misti (mariniertes, gebratenes Gemüse) im Fingerfoodschälchen  
gebratener Garnelenspieß | Cocktailsauce  
zarter Hähnchenstick | Asiasauce  
luftgetrockneter Schinken aus Parma mit Melonenspalten  
pikante Chorizo mit Oliven gespießt  
Knusper-Shrimps | fruchtiger Mangodip  
Mailänder Salamispieß mit getrockneter Tomate und spanischem Manchegokäse  
hausgemachte Minihackbällchen (Rind) | Senfdip  
Lachsschnittchen mit Käse-Lauch-Kruste | Cocktailsauce



kleine Käseplatte mit versch. italienischen und französischen Käsespezialitäten



verschiedene italienische Ciabatta, Saatenbaguette und Steinofenbaguette



# Brunchbuffet

warm

kleine Blätterteigpastete | Ragout vom Hähnchen mit  
frischen Champignons und zarten Zuckerschoten

Sommergemüsequiche mit cremigem Schafskäse, Oliven und getrockneten Tomaten



*feine Aufschnittplatte*

Holsteiner Katenschinken mit Schiffchen von der Honig- und Cantaloupmelone  
luftgetrocknete Landsalami  
gebratene Hähnchenspieße | Mangodip  
Roma-Strauchtomate mit Mozzarella und frischem Basilikum | Balsamicodip  
gebratene Garnelenspieße | fruchtige Cocktailsauce  
Farmersalat



verschiedene Weich- und Schnittkäsespezialitäten aus Frankreich und Holland  
cremige Landbutter  
buntes Körbchen mit verschiedenen süßen Plunderteilchen, saftige Minimuffins  
Partybrötchen, knuspriges Baguette und Ciabatta aus unserer Hausbäckerei

---

zusätzlich mit Räucherlachs

---



---

Dieser Preis gilt ab 15 Personen, bei dieser Zusammenstellung.

9

alle Preise verstehen sich inklusive 5% MwSt. (Stand Juli 2021)





"Genießen wir, was uns der Tag beschert. Wer weiß, ob solch ein Tag uns wiederkehrt."  
(Hafis 1320-1388) persischer Dichter

## *Kalte Buffets & Kalt/Warme Buffets*

Eine Einladung ins eigene Zuhause drückt viel mehr Verbundenheit aus, als der Restaurantbesuch. Von der erlesenen Suppe, über einen köstlichen warmen Hauptgang, bis hin zum üppigen kalten Buffet, verwöhnen wir ihre Gäste und natürlich sie selbst. Sie können Ihre Gäste problemlos, ganz entspannt bewirten. Wir helfen Ihnen dabei und haben hier schon einige Buffetvorschläge für Sie zusammengestellt. Sollte ihr Arrangement nicht dabei sein, sprechen sie uns gerne an. Gerade für Feste mit vielen Gästen und leicht rustikalem Charakter ist das Buffet immer noch die beliebteste Form, das Essen anzubieten. Jeder bedient sich nach eigenem Geschmack und Menge. Es soll Gäste geben, die gleich mit dem Dessert beginnen. Warum auch nicht!

Buffets lassen keine Wünsche offen-für die kleine Runde oder die ganz große Party.



# Bayrische Brotzeit

Vogersalat im Minibowl (knackiger Feldsalat, Kirschtomate, geröstete Pinienkerne und gehobelter Parmesan)  
Balsamico Dressing



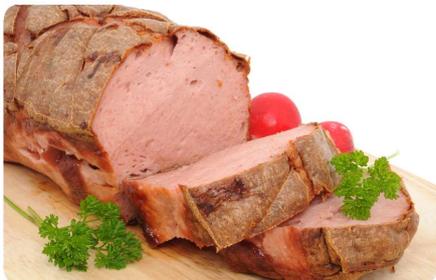
*warm*

Bayrischer Leberkäse  
Schmorkraut mit Speck  
deftig gebratene Minihaxe in Thymianjus  
Kartoffelgratin  
Weißwürstl | süßer Senf



*rustikale Wurstplatte*

hausgemachte Minihackbällchen (Rind), Landjäger, Pfefferbeißer, schwäbischer Landschinken  
Krautsalat  
Freiland-Gurkensalat in Joghurt Dressing mit frischem Dill  
Partybrötchen und Laugenbrezel aus unserer Hausbäckerei  
cremig zarte Landbutter  
Käseauswahl vom Brett (Gouda, Obazda, Brie, Bergkäse und Frischkäse mit roten Zwiebeln)



Dieser Preis gilt ab 20 Personen, bei dieser Zusammenstellung.



# Italienisches Buffet 1

warm

toskanisches Hähnchenbrustfilet in mediterraner Tomatenjus mit einem Hauch Rosmarin  
Mailänder Kartoffelgratin

kalt

Prosciutto e Melone (luftgetrockneter Parmaschinken mit saftiger Melone)

Mozarella e Pomodoro (Mozarella, Rispen tomate und Basilikum)

Antipasti Misti (verschiedene Gemüsesorten gebraten und mariniert)

gebratene Garnelenspieße | Cocktailsauce



Vitello Tonnato (sous vide gegarter Kalbsrücken) mit Thunfischsauce  
Hähnchenbrust-Spieße mediterran | fruchtig scharfe Sauce



Pastasalat mit Rucola, Cocktailtomate, frischem Pesto und getrockneten Tomaten  
frisch gebackene Ciabattavariationen und Steinofenbaguette  
Butter & Tomatenbutter



---

Dieser Preis gilt ab 15 Personen, bei dieser Zusammenstellung.



# Italienisches Buffet 2

warm

Black Tiger Prawns im Knoblauch-Petersiliensud (Easypeel) | Cocktailsauce  
toskanisches Hähnchenbrustfilet in mediterraner Tomatenjus mit einem Hauch Rosmarin  
Mailänder Kartoffelgratin

kalt

Prosciutto e Melone (luftgetrockneter Parmaschinken mit saftiger Melone)  
Mozzarella e Pomodoro (Mozzarella, Rispentomate, Basilikum und Balsamicodressing)  
Antipasti Misti (verschiedene Gemüsesorten gebraten und mariniert)  
Lachsfilet gratiniert mit Käse und Lauch  
würzige Hähnchenspieße | Chilidip



Vitello Tonnato (sous vide gegarter Kalbsrücken) mit Thunfischsauce  
Manzo arrosto alla sienese (rosa gebratenes Roastbeef vom heimischen Rind) | Remouladensauce



Pastasalat mit knackigem Rucola, getrockneten-, Kirschtomaten und  
frischem Pesto  
mediterraner Bauernsalat mit Fetakäse  
frisch gebackenes Ciabatta und Steinofenbaguette  
Käsespezialitäten und cremig zarte Landbutter



Dieser Preis gilt ab 25 Personen, bei dieser Zusammenstellung



# Großes Hanseaten Buffet

*warm*

Filetspitzen vom heimischen Rind nach „Stroganoff-Art“

Kartoffelgratin

Lachsfilet und Riesengarnelen mit Hummerdillsauce gratiniert

Fregola-Pasta

*kalt*

geräuchertes Stremellachsfilet

schmackhafte Dillheringshappen in Sahnesauce



zart rosa gebratenes Roastbeef vom heimischen Rind | Remouladensauce

Räucherschinken mit saftiger Honigmelone

geräucherte Putenbrust | Preiselbeeren

würziges Rindermett aus der Oberschale | Zwiebeln



Cole Slaw

bunter frischer Salat der Saison | verschiedene hausgemachte Dressings

frisch gebackene Brotauswahl aus unserer Hausbäckerei

Käsespezialitäten

cremig zarte Landbutter

---

inklusive Hamburger Nordseekrabben-Pott

---

Dieser Preis gilt ab 30 Personen, bei dieser Zusammenstellung.

Wir liefern gern auch für weniger Personen und kalkulieren Ihnen einen individuellen Preis.

14

alle Preise verstehen sich inklusive 5% MwSt. (Stand Juli 2021)



*Das vegane bzw. vegetarische  
"Zusatzpaket"*

Ergänzen Sie hiermit Ihr Buffet für Ihre vegetarischen Gäste

Bhajis& Pakoras (unterschiedliche, in Kichererbsenmehl ausgebackene Gemüseplätzchen)   Quark	(10Stk.)
Falaffelbällchen   Mangodip 	(20Stk.)
Cous Cous Salat mit Fetakäse, Tomaten und Petersilie aus der Minibowl	(pro Stk.)
Sigar Böreg (gebackene Filoteigröllchen gefüllt mit cremigem Schafskäse)	(10Stk.)
Samosas (indische, mit Gemüse gefüllte Teigtaschen)	(10Stk.)
gemischter Salat der Saison aus der Minibowl   klassische Vinaigrette   Americandressing 	(pro Stk.)
Rucola oder Feldsalat aus der Minibowl mit Cocktailtomaten "Red Pearl", Parmesanspäne und gerösteten Pinienkernen   Walnussdressing	(pro Stk.)
Gemüsequiche mit Schafskäse, getrockneten Tomaten und Oliven	(pro 15Stk.) (pro 30Stk.)
Antipasti (gegrilltes eingelegtes Gemüse) 	(pro 0,5kg)
gebratener Spitzkohl mit Thymian und Humus	(pro Port.)
Rote Beete Carpaccio auf Rucola mit geröstetem Sesam    Ahorndressing	(pro Port.)
Rote Beete Salat, gerösteter Sesam, Pinienkerne, Rucola& Cocktailtomate 	(pro Port.)
Salat von roten Linsen mit frischem Gemüse, Koriander und Ingwer 	(pro Port.)

 = vegan



## *Aus dem Drehspießgrill*

Wir grillen bei Ihnen oder liefern fertig gegrillt (mit Drehspießgrill) an.

Wir empfehlen einen Koch zum Tranchieren.

deftiger Grillschinken vom Hausschwein

*dazu reichen wir:* Kartoffelgratin, warmes Schmorkraut, milden Senf, frisch gebackenes Brot aus unserer Hausbäckerei und Landbutter

(ab 20 Pers.)

Spanferkel vom Jungschwein

*dazu reichen wir:* Kartoffelgratin, warmes Schmorkraut, milden Senf, frisch gebackenes Brot aus unserer Hausbäckerei, Käsevariationen und Landbutter

(ab 40 Pers.)

Königspüter

*dazu reichen wir:* Kartoffelgratin, verschiedene Salate, Käsevariationen, frisch gebackenes Brot aus unserer Hausbäckerei und Landbutter

(ab 20 Pers.)

Lammkeule

*dazu reichen wir:* Rosmarinkartoffeln, geschmortes Rotweinkraut und Tzaziki

(ab 20 Pers.)





## *Barbecue*

Erstklassiges Fleisch, frischer Fisch, verschiedenste Würstchen, bunte Salate und herrliche Grillsaucen, alles vorbereitet für ein Grillfest auf höchstem Niveau.

Wir bieten Ihnen alle Zutaten für dieses Grillvergnügen.

Auf Wunsch auch alle Utensilien und Grillgeräte direkt bei Ihnen Zuhause.

Sie möchten nicht selber grillen? Kein Problem! Unsere Kochprofis kommen gerne zum Grillen zu Ihnen nach Hause.

Wenn Sie möchten, unterstützen unsere Mitarbeiter sie auch beim Service, beim Servieren und Dekorieren.

Barbecues lassen keine Wünsche offen - für die kleine Runde oder die große Gartenparty.



# Barbecue "Rustikal"

## *vom Grill*

marinierte Rinder-Cevapcici  
würziges Putensteak  
leicht "feuriges" Nackensteak  
herzhafte Bratwurst "Thüringer Art"  
Gemüsespieß



## *Saucen/Dips*

pikante Barbecuesauce  
milder Senf  
Tomatenketchup  
süß-saure Asiasauce



## *kalte Beilagen*

klassischer Kartoffelsalat von frischen Heidekartoffeln  
Mozzarella mit Rispen tomate und Basilikum  
knackiger Krautsalat  
fruchtiger Waldorfsalat mit Mandarine  
bunter Sommersalat | verschiedene hausgemachte Dressings



frisch gebackene Brotauswahl aus unserer Hausbäckerei  
Kräuterbutter und Tomatenbutter aus getrockneten Tomaten



Dieser Preis gilt ab 15 Personen, bei dieser Zusammenstellung.



# Barbecue "Gourmet"

## *vom Grill*

Black Tiger Garnelen in Knoblauch-Petersilienmarinade am Spieß  
norwegischer Fjordlachs, würzig mariniert mit Limette, Cumin, Sojasauce und Olivenöl

Smoky Spare Ribs

Merguez (Lamm und Rind)

Spicy Putenmedaillons

Nordamerikanisches Flanksteak oder Hüftsteak

## *warme Beilagen*

indische Pakoras und Bhajis (in Kichererbsenmehl ausgebackene Gemüseplätzchen (scharf))

Joghurt Dip

Rosmarinkartoffeln vom Blech | Sourcream

## *kalte Beilagen*

bunter Hirtensalat in einer Kräutervinaigrette

Rucolasalat mit Kirschtomaten, gerösteten Pinienkernen und gehobeltem Parmesan

Aceto-Balsamico-Walnußöl vinaigrette

Red Pearl-Strauchtomaten mit Mozzarellabällchen und frischem Basilikum | Balsamicodressing

Antipasti (mediterran eingelegtes Gemüse)

## *Saucen/Dips*

Dijon Senf, würzige Chillisauce, pikante Barbecuesauce, fruchtige Cocktailsauce

frisch gebackene Brotspezialitäten aus unserer Hausbäckerei

(Oliven-, Jalapeno-Ciabatta und Steinofenbaguette)

cremig zarte Kräuter- und Tomatenbutter



Dieser Preis gilt ab 30 Personen, bei dieser Zusammenstellung.

Wir liefern gern auch für weniger Personen und kalkulieren Ihnen einen individuellen Preis.



## *Suppen -Freuden*

Suppen sind schmackhaft und unglaublich abwechslungsreich, ob als Mahlzeit oder als Süsschen nebenbei. Hier sollte wohl für jeden Geschmack und jede Gelegenheit die passende Suppe dabei sein. Immer beliebter werden auch die Currys, diese ursprünglich aus Indien stammenden, herrlich orientalisch duftenden Eintöpfe. Diese Suppen werden Sie ganz sicher mit großer Freude auslöffeln!

Portion à 250ml

cremige Spargelsuppe mit oder ohne Hackbällchen (Saison)

Möhrensüsschen mit Ingwer und Kokosmilch

Süßkartoffel-Limettensuppe (Möhre, Süßkartoffel, Kokosmilch, Zitronengras)

schwäbische Kartoffelsuppe mit Speck und Würstchen

deftige Gulaschsuppe vom Weiderind

Tomatencremesuppe von Strauchtomaten mit frischem Basilikum

Hokkaido-Kürbiscremesuppe (frischer Ingwer, Koriander, Orange und Kokosmilch) (Saison)

Chili con carne



Zu allen Suppen servieren wir frisch gebackenes Steinofenbaguette aus unserer Hausbäckerei



Lieferung ab 20 Portionen (5!).  
Kleinere Mengen gerne auf Anfrage



# *Currys aus der Garküche*

Portion à 500ml

## Thai Yellow Chicken Korma

(Hähnchenbrust, Kokosmilch, Gemüse, Zitronengras und Limettenblätter)

## Vegetable Curry

(Gemüse der Saison, Kokosmilch und indische Gewürze)

## Red Black Angus Beefcurry

(Rinderhüfte, Zwiebeln, Tomaten, Paprika und indische Gewürze)

Zu allen Currys servieren wir traditionell Basmatireis und Rhaita (Joghurt, Gurke und Kräuter)



---

Lieferung ab 20 Portionen (10L)  
Kleinere Mengen gerne auf Anfrage



## *Warme Leckereien, das i-Tüpfelchen zum Buffet*

Unsere "i"-Tüpfelchen sollen Ihnen als Anregung zu Ihrem Buffet dienen. Tauschen Sie die Bestandteile aus oder fügen Sie sie hinzu.

### *Rind*

Sous vide gegartes Roastbeef vom heimischen Weidenrind (warm) am Stück mit grünen Bohnen, Bratkartoffeln und Remoulade

Rinderfiletstreifen „Stroganoff“ mit frischen Champignons, knackiger Gewürzgurke und in Landbutter geschwenkte Spätzle

Rinderfiletmedaillon in Pfifferling-Pfefferrahm mit Rosmarin-Heidekartoffeln und grünen Bohnen mit Speck

rosa gebratenes Roastbeef (kalt) vom heimischen Rind mit Remoulade, knackigen Cornichons und Bratkartoffeln

### *Geflügel*

Toskanisches Hähnchenbrustfilet in geschmolzenen Tomaten mit Rosmarinkartoffeln

Gebratene Streifen von der Putenbrust in Champignon-Sahnesauce und Butterreis

### *Vegetarisch*

Lasagne Verdi mit viel frischem Gemüse

gebackene Quiche (Schafskäse, getrocknete Tomaten, Oliven, frisches Gemüse)

### *Fisch*

gratinierter norwegischer Lachs in Krebsrahmsauce mit Butterreis

Hamburger Pannfisch (Zander, Lachs, Kabeljau) in klassischer Senfsauce mit Röstkartoffeln

Zu allen Fischgerichten servieren wir bunt gemischte Marktsalate mit zweierlei Dressing.



## *Saisonkarte*

erntefrischer Grünkohl mit knackiger Kochwurst, saftig geschmorter Kasseler, mildem Senf und knusprig süße Kartoffeln



Deutscher frischer Stangenspargel (350g) mit Sauce Hollandaise, zerlassener Butter und Salzkartoffeln



*und dazu...*

Wiener Schnitzel (Kalb)  
Lachsfilet gebraten  
Holsteiner Katenschinken  
Putenschnitzel



# *Kinderplatte*

Tomate-Mozzarella-Stick mit frischem Basilikum  
knackige Rohkoststifte | Kräuterdip  
Schnitzelchen vom Huhn  
zarte Hähnchensticks  
hausgemachte Minihackbällchen (Rind)  
kleine Wiener Würstchen | Tomatenketchup  
junger holländischer Gouda gewürfelt  
feine Melonenschiffchen  
frisch gebackenes Brot aus unserer Hausbäckerei  
eine kleine süße Überraschung (Lolly und Smarties)



Köstliche Mini-Muffins und weiche Donuts mit Vanilleglasur



Lieferung ab 8 Kindern



## *Süßes & Dessert*

Preis pro Portion

- Hamburger Rote Grütze | echte Bourbon-Vanillesauce ☐
- cremige Mousse au Chocolate ☐
- Zitronencreme ☐
- Mango-Mousse mit frischer Mango ☐
- frischer süßer Obstsalat | Vanillesauce ☐
- italienisches Tiramisù ☐☐
- Baileys-Tiramisu ☐☐
- Erdbeer-Tiramisu ☐☐
- Himbeer-Quarkcreme ☐
- Bayrisch Creme mit Amaretto-Zwetschgen ☐
- Himbeeren im Schneegestöber (gefrorene Himbeeren, Schlagsahne und Baiser)
- Bourbon-Vanille Panna Cotta | Beerensauce ☐
- fruchtig-süße Obstspieße (3 Stück pro Portion)
- Mascarponecreme | frische Erdbeeren (Früchte nach Saison) ☐
- süßer catalanischer Flan (spanische Caramelcreme) ☐



Gerne portionieren wir die mit ☐ gekennzeichneten Desserts in kleinen Gläschen mit einem Aufpreis von 0,45€ pro Portion und die mit ☐☐ mit einem Aufpreis von 0,90€ pro Portion.



## *Kleine Kuchenstücke*

Butterkuchen

Apfelkuchen

Kirschstreuselkuchen

köstliche Mini-Muffins

Mini-Donuts

Pflaumenkuchen

Mandarinenkäsekuchen



## 1. Allgemein

1.1 ‚Japp Veranstaltungsservice‘ liefert und vermietet ausschließlich auf der Grundlage dieser Allgemeinen Geschäftsbedingungen (AGB). Die AGB gelten als vereinbart, wenn ihnen nicht umgehend widersprochen wird. Abweichungen sind nur wirksam, wenn sie im Einzelfall ausdrücklich und in Schriftform mit uns vereinbart wurden.

## 2. Zahlung, Verzug und Aufrechnung

2.1 Alle Preise verstehen sich, soweit nicht anders angegeben, exklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

2.2 Der offene Saldo der Schlussrechnung ist unverzüglich ohne Abzug nach Erhalt der Rechnung fällig.

2.3 Bei Zahlungsverzug werden Zinsen i.H.v. 2% über dem jeweils gültigen Diskontsatz der EZB berechnet. Die Geltendmachung eines weitergehenden Schadens bleibt hiervon unberührt.

2.4 Für alle Aufträge werden dem Auftraggeber die bis zum Zeitpunkt der Stornierung angefallenen Kosten in Rechnung gestellt. Weitere Schadensersatzansprüche bleiben von dieser Regelung unberührt.

2.5 Dem Auftrag kann eine Vereinbarung über eine Anzahlung des Auftraggebers zugrunde gelegt sein. Wird eine Anzahlung vereinbart, wird die Anzahlung 7 Tage vor dem zu bestimmenden Veranstaltungszeitpunkt fällig.

## 3. Leistungsumfang

3.1 Zu den Leistungen des Auftragnehmers zählen insbesondere alle Sach- und Dienstleistungen, die zur

Durchführung der in Auftrag gegebenen Veranstaltung erforderlich sind.

3.2 Der genaue Gegenstand der Leistung ergibt sich aus dem zwischen den Parteien geschlossenen Vertrag.

Alle für die Durchführung des Auftrages erforderlichen und angelieferten Gegenstände und Materialien mit Ausnahme der Lebensmittel und Getränke bleiben Eigentum der Firma ‚Japp Veranstaltungsservice‘ und müssen nach Beendigung der Veranstaltung unverzüglich an diese zurückgegeben werden. Fehlmengen – nicht durch unser Personal verursachter Bruch von Glas, Geschirr, etc.– wird mit dem Wiederbeschaffungswert berechnet.

3.3 Selbstverständlich bemühen wir uns, alle Termine genauestens einzuhalten. Gelingt uns dies im Einzelfall

nicht, räumt der Kunde uns eine Toleranz von 90 Minuten ein.

## 4. Änderungen

4.1 Geringfügige Änderungen in unserem Speisen-Plan können saison- oder qualitätsbedingt auftreten.

## 5. Stornierung

Bei einer Stornierung durch den Kunden gilt § 648 BGB für unsere gesamte Leistung, wonach wir berechtigt sind, die vereinbarte Vergütung unter Anrechnung ersparter Aufwendungen zu verlangen. Die Höhe unserer ersparten Aufwendungen ist abhängig vom Zeitpunkt der Stornierung. Je näher die Stornierung an den Veranstaltungstermin rückt, desto geringer werden unsere ersparten Aufwendungen und desto höher die Zahlungspflicht des Kunden, weil wir nicht mehr anderweitig disponieren können. Der Kunde hat daher bei einer Stornierung bis inklusive 30 Tage vor Veranstaltungsbeginn 15%, in der Zeit von 30 Tagen bis inklusive 21 Tagen 40%, von 20 Tagen bis inklusive 11 Tagen 60%, von 10 Tagen bis inklusive 4 Tagen 80%, am 3. und 2. Tag 90% der für die Veranstaltung vereinbarten Vergütung an uns zu zahlen. Bei

Stornierung am Tage vor dem oder am Veranstaltungstag ist die Vergütung in vereinbarter Höhe zu entrichten. Dem Kunden steht stets der Nachweis offen, dass wir höhere Aufwendungen erspart haben. Soweit für die Veranstaltung bereits externe Dienstleister (beispielsweise Tontechniker, Fotografen etc.) gebucht wurden, die uns ihrerseits infolge der Stornierung mit Stornokosten belegen, ist der Kunde verpflichtet, uns diese Kosten zusätzlich zur Ausfallvergütung gegen Nachweis zu ersetzen, soweit diese Stornokosten handelsüblich sind. Dies gilt nicht, wenn die Veranstaltung später als 4 Tage vor ihrer geplanten Durchführung storniert wird. Soweit ein zusätzlicher Nutzungsvertrag für Räumlichkeiten geschlossen wurde, gelten bei Stornierung der Veranstaltung insoweit die im Nutzungsvertrag getroffenen Vereinbarungen.6. Beanstandungen

6.1 Beanstandungen sind unverzüglich mündlich dem Veranstaltungsleiter bzw. dem Fahrer mitzuteilen. Bitte

überprüfen Sie die Ware bei Ankunft auf Mängel und zeigen Sie diese sofort an. Sollte keine Beanstandung der Ware nach dem Eintreffen stattfinden, gilt die Ware als angenommen.

## 7. Angebot und Vertragsschluss

7.1 Ein Vertragsschluss kommt nur dann zustande, wenn dieser schriftlich niedergelegt und der Vertrag rechtswirksam unterschrieben ist. Vertragsänderungen und neue Angebote müssen schriftlich abgefasst und bestätigt werden.

## 8. Planung und Konzeption

8.1 Das Urheberrecht an allen von uns oder unseren Beauftragten erstellten Konzepten, Entwürfen, Grafiken,

Zeichnungen und sonstigen Unterlagen ist nicht übertragbar.

8.2 ‚Japp Veranstaltungsservice‘ überträgt dem Auftraggeber die für den jeweiligen Zweck erforderlichen

Nutzungsrechte. Soweit nichts anderes vereinbart ist, wird jeweils nur das einfache Nutzungsrecht übertragen. Eine Weitergabe der Nutzungsrechte an Dritte bedarf der schriftlichen Vereinbarung. Die Nutzungsrechte gehen erst nach vollständiger Bezahlung der Vergütung über.

8.3 Die Konzepte, Entwürfe und Reinzeichnungen dürfen ohne ausdrückliche Einwilligung von ‚Japp Veranstaltungsservice‘ weder im Original noch bei der Reproduktion verändert werden. Jede Nachahmung – auch von Teilen – ist unzulässig. Ein Verstoß gegen diese Bestimmung berechtigt uns, eine Vertragsstrafe in Höhe der doppelten vereinbarten Vergütung zu verlangen. Ist eine Vergütung nicht vereinbart, gilt die nach dem Tarifvertrag für Design-Leistungen SDSt/ AGD übliche Vergütung als vereinbart.

7.4 Vorschläge des Auftraggebers oder seine sonstige Mitarbeit haben keinen Einfluss auf die Vergütung. Sie begründen kein Miturheberrecht.

## 9. Haftung

9.1 ‚Japp Veranstaltungsservice‘ haftet für entstandene Schäden nur bei Vorsatz und grober Fahrlässigkeit.

9.2 ‚Japp Veranstaltungsservice‘ verpflichtet sich die Erfüllungsgehilfen sorgfältig auszusuchen und anzuleiten. Darüber hinaus haften wir nicht für unsere Erfüllungsgehilfen.

## 10. Schlussbestimmungen

10.1 Erfüllungsort ist Sitz von ‚Japp Veranstaltungsservice‘.

10.2 Die Unwirksamkeit einer der vorstehenden Bedingungen berührt die Geltung der übrigen Bestimmungen nicht.

10.3 Es gilt das Recht der Bundesrepublik Deutschland



---

Kennen Sie schon unseren Online Shop?  
[www.jappsfinest.de](http://www.jappsfinest.de)

Ihr Shop für Premium Gewürze, Küchenzubehör, Feinkost Lebensmittel und vieles mehr.

---

Japp Veranstaltungsservice  
An der Bahn 6  
22844 Norderstedt

Tel. 040 522 24 28  
Fax 040 522 73 73

[www.japp-catering.de](http://www.japp-catering.de)  
[info@japp-catering.de](mailto:info@japp-catering.de)

