

# Meeting

Alle Brötchen werden auf Porzellanplattchen mit reichlich Deko garniert!



<b>1/2 belegte Brötchen</b> vegan	<b>2,20 €</b>
<b>1/2 belegte Brötchen</b> mit versch. Käsesorten <sup>1</sup> , Ei, Tomate Mozzarella	<b>2,20 €</b>
<b>1/2 belegte Brötchen</b> mit versch. Bratensorten <sup>2,3,4</sup> , Mettwurst, Zwiebelmett Schinken, Putenbrust <sup>3</sup> , Kasseler <sup>3</sup>	<b>2,40 €</b>
<b>1/2 belegte Brötchen</b> mit Roastbeef, Serrano Schinken <sup>3</sup> , Mailänder Salami	<b>3,90 €</b>
<b>1/2 belegte Brötchen</b> mit Forelle	<b>3,80 €</b>
<b>1/2 belegte Brötchen</b> mit Lachs <sup>3</sup>	<b>4,50 €</b>

<b>Wraps hausgemacht</b> z.B. mit Lachs <sup>3</sup> , Krabben <sup>2</sup> , Pute <sup>3</sup> , vegetarisch Mindestmenge 5 Stück pro Sorte	<b>ab 4,90 €</b>
--	------------------

<b>Canapes silber (ab 10 Pers. mit 7 Häppchen pro Pers.)</b> verschiedene Sorten Baguette belegt mit Butter, Bratenaufschnitt <sup>2,3,4</sup> , Zwiebelmett <sup>3</sup> , Käseaufschnitt <sup>1</sup> , ihrer Wahl	<b>14,90 €</b>
---	----------------

<b>Canapes gold (ab 10 Pers. mit 7 Häppchen pro Pers.)</b> verschiedene Sorten Baguette und Schwarzbrot belegt mit Butter, Bratenaufschnitt <sup>2,3,4</sup> , Zwiebelmett <sup>3</sup> , Roastbeef, Käse- aufschnitt <sup>1</sup> , Mailänder Salami, Serrano Schinken, Forelle, Lachs <sup>3</sup>	<b>17,90 €</b>
---	----------------

Unsere Speisen können folgende Zusatzstoffe enthalten:  
1 Farbstoff, 2 Konservierungsstoffe, 3 Nitrat, 4 Antioxidationsmittel  
5 Geschmacksverstärker, 6 geschwärzt, 7 geschwefelt  
  
a Weizen, b Krebstiere, c Eier, d Fische, e Erdnüsse, f Milch/Laktose, g Pistazien, h Haselnüsse, i Senf, j Sesam,  
k Weichtiere, l kann Spuren von Nüssen enthalten, m Sellerie, n Alkohol, o Knoblauch, p Hülsenfrüchte

# Fingerfood



Für den kleinen Hunger

<b>Fingerfood silber</b> ab 10 Personen ( 9 Stück pro Pers.) <b>NEU!</b> Crepes mit Schinken/Spargel <sup>1,2,3,4,5,6,7</sup>	<b>17,90 €</b>
Kirschtomate-Mozzarellaspieße <sup>7</sup> , Zucchini-Lachs-Röllchen <sup>2,3,4,5,6,7</sup> , gefüllte Kartoffeln <sup>1,2,3,4,5,6,7</sup> mit Gorgonzola, Geflügel-Ananasspieße <sup>1,2,3,4,5,6,7</sup> , Medaillon-Sticks vom Schweinefilet <sup>3,4,5,6,7</sup> , Pizzaschnecken <sup>1,2,3,4,5,6,7</sup> , 2 kleine Frühlingsrollen auf Chili Majo	

<b>Fingerfood gold</b> ab 10 Personen ( 8 Stück pro Pers.)	<b>18,90 €</b>
Miniquiche, gefüllte sautierte Gürkchen, Rote-Bete Salat auf Krupuk, Hähnchenroulade, Medaillon-Sticks vom Schwein, Garnelenspieß, Krabbencocktail <sup>2</sup> und Lachsrosti, mit Dip	

**Zusätzlich zu Ihrer Bestellung erhältlich:**

<b>Focaccia / Brot</b>	<b>8,90 €</b>
<b>Bruschetta</b> (10 Baguettescheiben mit Tomate-Basilikum)	<b>12,00 €</b>
<b>Obstplatte</b> (10 Personen)	<b>18,00 €</b>
<b>Tomate/Mozzarella-Sticks<sup>3</sup></b> (10 Stück)	<b>9,00 €</b>
<b>Honigmelone-Serrano-Schiffchen</b> (10 Stück)	<b>22,00 €</b>
<b>Puten<sup>1</sup>/Ananas-Spieße mit Dip</b> (10 Stück)	<b>15,00 €</b>
<b>Käse-Sticks<sup>7</sup></b> (10 Stück)	<b>9,00 €</b>
<b>Roastbeef-Röllchen</b> (10 Stück)	<b>25,00 €</b>
<b>Medaillon-Sticks vom Schweinefilet</b> (10 Stück)	<b>25,00 €</b>
<b>Antipasti hausgemacht<sup>6</sup></b> (5 Personen)	<b>39,00 €</b>
<b>Sate-Spieße</b> (10 Stück) mit Erdnuss-Dip	<b>19,00 €</b>
<b>Mini-Quiche<sup>a, c, f, j, a</sup></b> (10 Stück) verschiedene Sorten	<b>19,00 €</b>
<b>Pizza-Brötchen</b> (10 Stück) verschiedene Sorten	<b>15,00 €</b>
<b>Gemüse-Tofu-Spieße</b> (10 Stück) in BBQ Soße	<b>19,00 €</b>

Fingerfood vegetarisch  
ab 10 Personen ( 8 Stück pro Pers.) **NEU!** 

Mais-Muffins<sup>a, c, f, p</sup>, Falafel mit Minz-Creme<sup>a, b, l, o</sup>,  
großer Champignon mit Bohnen-Creme<sup>a, b, l, o, p</sup>,  
Gorgonzola-Kartoffel<sup>1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, m</sup>, Tomaten-Mozzarella-Spieß<sup>3, 4, 5, 6, 7, f</sup>,  
Zucchini-Auberginen-Röllchen<sup>2, 3, 4, 5, 6, 7, j, i, o</sup>, Veggie-Wrap<sup>1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, p, i, o, p</sup>, Pizza-  
Schnecken<sup>1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, j, i, m, o</sup>

<b>Fingerfood / Canapes vegan</b>	<b>Auf Anfrage</b>
-----------------------------------	--------------------

# Desserts

Alle Desserts im Glas serviert ab 3,20 €

- Tiramisú
- Schoko Trüffel Mousse
- Zitronen Mousse
- Limone Joghurt Mousse
- Eierlikör Mousse
- Heidelbeer Mascarpone Mousse
- Knackige Himmelscreme mit Schokolade
- Schokomousse mit Vanillesauce
- Rote Grütze mit Vanillesauce
- Himbeertraum mit Baiser und Sahne
- Pana cotta
- Milchreis mit Früchten

Mini-Desserts ab 20 St. **NEU!** ab **1,80€**

<b>frische Kuchenhäppchen</b> verschiedene Sorten (10 Stück)	<b>12,50 €</b>
<b>Gebäckmischung Delacre 1 Kg.</b>	<b>18,95 €</b>
<b>Kaffeegedeck inkl. Milch/ Zucker</b>	<b>je 1,20 €</b>

# Unser Service

für Sie

Nutzen Sie unsere Zusatz-Leistungen für Selbstabholer wie z.B. Leihgeschirr, Gläser, Theken, Tische, Bänke und Stehtische! Sprechen Sie uns an.

Selbstverständlich sind alle Menüs kombinierbar. Anlieferung des warmen Buffets in Thermo-Behältern. Porzellan oder Plastikgeschirr gegen geringen Aufpreis. Aufbau und Dekorieren der Buffet's. Bei größeren Mengen, erfragen Sie unsere Sonderpreise!

<b>Theke mit oder ohne Spüle 2 Meter</b>	<b>50,00 €</b>
<b>Theke mit Spüle 1 Meter</b>	<b>20,00 €</b>
<b>Festzeltgarnitur 50er</b>	<b>12,00 €</b>
<b>Hussen für Festzeltgarnitur 50er</b>	<b>12,00 €</b>
<b>Festzeltgarnitur 70er</b>	<b>15,00 €</b>
<b>Hussen für Festzeltgarnitur 70er</b>	<b>15,00 €</b>
<b>Buffettische</b>	<b>8,00 €</b>
<b>Stehtisch</b>	<b>12,00 €</b>
<b>Heizstrahler</b>	<b>50,00 €</b>
<b>Bier-, Brause-, Sprit-, Sektgläser</b>	<b>0,40 €</b>
<b>Weingläser</b>	<b>0,60 €</b>
<b>Kaffeemaschine / Glühweinkocher</b>	<b>15,00 €</b>
<b>Tischdecken, Hussen inkl. Reinigung</b>	<b>12,00 €</b>

*Alle Inventar-Preise sind Abholpreise!  
Gläser und Geschirr sind gereinigt aber nicht poliert.*

<b>Teller, Messer, Gabel</b>	<b>1,50 €</b>
<b>Suppenterrine, Löffel</b>	<b>1,50 €</b>
<b>Dessertschale, Löffel</b>	<b>0,50 €</b>
<b>Kaffeegeschirr komplett</b>	<b>1,50 €</b>

*Das Geschirr inkl. Buffetzubehör ist gereinigt, gezählt und sortiert wieder zurückzugeben. Sollten Sie keine Möglichkeit haben, so werden wir auch dies gerne für Sie gegen eine geringe Gebühr erledigen.*

# Party Service

## Rehbein



**-Täglich wechselnder Mittagstisch**

**- XL Handwerkerportionen**

**- aktuelle Menü-Pläne im Internet**

**oder vor Ort im Aushang**



# Buffets

**Gaumenfreude kalt/warm (ab 15 Pers.) 18,90 €**  
Braten<sup>234-</sup> und Käseaufschnitt<sup>1</sup>, Zwiebelmett<sup>3</sup>, Butterrosen<sup>3</sup>, Salate ihrer Wahl, Obstplatte, kleine Schnitzel, Medaillons, Hähnchenschnitzel, Pute-Ananas-Spieße mit Dip (Brot, Baguettes & Partybrötchen)

**Schlemmertraum kalt/warm (ab 20 Pers.) 24,90 €**  
Braten<sup>234-</sup> und Käseaufschnitt<sup>1</sup>, Zwiebelmett<sup>3</sup>, Butterrosen<sup>3</sup>, Salate ihrer Wahl, Obstplatte, Schweinebraten, Rinderbraten, Putenbrust, Bratkartoffeln<sup>5</sup>/Gratin (Brot, Baguettes & Partybrötchen)

**Mediterranes Buffet (ab 20 Pers.) 26,90 €**  
Überbackene Hähnchen- und Schweinemedallions, Gorgonzola-, Tomatensoße mit Pasta, Gnocchi, Tomate-Mozzarella, Antipasti<sup>6</sup>, medit. Käseplatte<sup>1</sup>, medit. Wurstplatte, Serrano-Honig-melone, Tortellinisalat, Butterrosen, (hausg. Focaccia, Paninibrötchen)

**Buffet Land und Meer (ab 20 Pers.) 28,90 €**  
Schollenfilet in Eihülle gebraten, Hollandaise, Bratkartoffeln<sup>5</sup>, Salzkartoffeln, Schweinemedallions m. frischen Champignons, Kräuterbutter, Pfeffersoße, Salatbuffet mit Dressing, Braten-aufschnittplatte<sup>234</sup>, geräucherter Lachs, Aalplatte, Matjes, Käseplatte, Obstplatte<sup>1</sup>, Butterrosen, Rote Grütze/Schokomousse mit Vanille-soße (rustikaler Brotkorb, Baguette, Partybrötchen)

**Zucchini-Schnitzel (ab 5 Pers.) 14,90 €**  
in Parmesan-Eihülle mit Reis und Tomaten-Basilikumsoße  
**Gemüseauflauf überbacken (ab 5 Pers.) 12,90 €**

**Pastaparade (ab 10 Pers.) 9,90 €**  
mit versch. Soßen zur Auswahl (Hähnchen-Curry, Napoli, Bolognese)

**Saisonelle Speisen**  
wie z.B. Spargel, Oktoberfest **siehe Internet**

# Warme Gerichte

(ab 10 Personen)

**Schnitzelparade 15,50 €**  
paniert oder natur — mit verschiedenen Soßen zur Auswahl (Paprika<sup>3-</sup>, Jäger- und Gorgonzolasoße<sup>a,f</sup>). Als Beilagen servieren wir dazu wahlweise (Salzkartoffeln, Bratkartoffeln, Pasta)

**Spießbraten 17,50 €**  
mit Bratkartoffeln<sup>5</sup>, Krautsalat<sup>2</sup>, Tzatziki und Soße

**Krustenbraten 17,50 €**  
mit knackiger Schwarte, Kartoffelgratin, Soße, Gemüse mit Sauce Bernaise oder Salat mit Dressing

**Krustenbraten 17,50 €**  
mit knackiger Schwarte, Bratkartoffeln<sup>5</sup>, Soße und Sauerkraut<sup>7</sup>

**2 Rinderrouladen 18,90 €**  
mit Klößen oder Kartoffeln, Rotkohl und Soße

**Rinderfilet - Schweinefilet (ab 15 Personen) 27,90 €**  
an frischen Champignons, mit einer Pfeffersoße, deftigen Bratkartoffeln<sup>5</sup>, Schwenkkartoffeln, Grillgemüse, frischer Salat, Dressing und Kräuterbutter **Exklusiv**

**Entenbrust gebraten 19,90 €**  
mit Orangensoße, Kartoffeln o. Kroketten, Rotkohl o. Rosenkohl

**Schweinemedallions 18,50 €**  
mit fr. Champignons, Zwiebeln, Kartoffelgratin, Soße, Kräuterbutter, Brokkoli mit Mandelbutter

**Schweinemedallions 18,50 €**  
mit fr. Champignons, Bratkartoffeln<sup>5</sup>, Pfeffersoße, Bohnen im Speckmantel<sup>3</sup> und Kräuterbutter

**Schweinemedallions<sup>a4filmmo</sup> 19,50 €**  
in Apfel-Zwiebel Jus mit Schwenkkartoffeln und Brokkoli **NEU!**



**Rinder-, Schweine-, Putenbraten<sup>acf</sup> (ab 15 Personen) 18,90 €**  
mit Salzkartoffeln, Kartoffelgratin, Pasta, Gemüse oder Salat mit Dressing, Soßen

**Schollenfilet<sup>cd</sup>, Schweinemedallions<sup>a</sup>, Rinderroulade<sup>jm</sup> 20,90 €**  
mit Salzkartoffeln, Bratkartoffeln<sup>5</sup>, Kroketten<sup>acl</sup>, Gemüse, Rotkohl und Soßen **(ab 20 Personen)**

**Hähnchenbrust in Paprika-Rahm<sup>a5imno</sup> 16,90 €**  
mit Kroketten und Tomatensalat **NEU!**

**Hähnchenbrust 16,90 €**  
mediterranes Gemüse, Gnocchi, Soße<sup>7</sup>

**Schollenfilet<sup>aedf</sup> 17,90 €**  
in Eihülle gebraten, Hollandaise, Petersilien-Kartoffeln oder Bratkartoffeln<sup>5</sup>, frischer Salat und Dressing

**Lachsfilet gebraten<sup>aedf</sup> 18,90 €**  
mit Weißweinsoße, Pasta, frischer Salat und Dressing

**Grünkohl, deftig hausgemacht 17,90 €**  
dazu reichlich Kartoffeln, Kasseler, Bauch, Kochwurst<sup>3</sup>, Pinkel, Senf

**Grillhaxen, 2 Stück mini 16,90 €**  
mit Bratkartoffeln<sup>5</sup>, Sauerkraut<sup>7</sup> und Soße

**Labskaus 15,90 €**  
mit Ei, Gurke, Rote Beete und Rollmops<sup>2347filoc</sup>

**Curry-Menü (ab 20 Personen) 13,90 €**  
geschnittene Currywurst<sup>3cdlm</sup> mit Kartoffelecken und hausgemachter Soße<sup>245no</sup> (auf Anfrage auch im passenden Becher) **NEU!**

**Gyros 16,90 €**  
mit Bratkartoffeln, Krautsalat<sup>2</sup> und Tzatziki



# Salate

(zur Buffet-Auswahl)

Mediterraner Nudelsalat • Tomate-Mozzarella Platte • Frischer Salat  
Tomatensalat • Hirtensalat • Kartoffelsalat - Krautsalat • Eiersalat • Tortellinisalat  
Rote Bete Salat • Matjessalat • Heringssalat • Ruccolasalat mit Kirschtomaten • Geflügelsalat • Gurkensalat

Viele Salate mit Dressing nach Wahl!

# Suppen

**0,6 Liter pro Person (ab 10 Personen) ab 20 Personen pro Gericht 6,50 €**

**Ingwer-Kokossuppe<sup>3,4,m,o</sup> 6,90 €**

**Hochzeitssuppe mit Fleischklößchen<sup>3,5,m,o,n,p,c</sup> 6,90 €**

Hühnerfleisch, Gemüse, Eierstich und Nudeln

**Gourmet Gulaschsuppe<sup>3,5,a,f,h,i,l,n,o,g</sup> 6,90 €**

mit schierem Rindfleisch, Paprika<sup>3</sup> und Zwiebeln

**Gyrossuppe<sup>3,5,4,a,f,i,l,m,n,o,p,g</sup> 6,90 €**

mit schierem Schweinefleisch

**Gemüsesuppe<sup>3,5,a,c,m,n,o,p</sup> 6,90 €**

Gemüse, Reis oder Nudeln

**Chili con Carne<sup>3,4,7,a,i,l,m,o,p,g</sup> 6,90 €**

mit reinem Rinderhackfleisch, Kidneybohnen

**Käselauch-Cremesuppe<sup>3,4,5,6,a,f,i,l,m,n,o,g</sup> 6,90 €**

mit Rinder- und Schweinehack

**Tomatensuppe<sup>3,4,5,7,f,m,n,g</sup> 6,90 €**

vegetarisch oder mit Speck

**Curryhuhnsuppe<sup>3,4,5,e,h,i,j,l,m,n,o,p</sup> 6,90 €**

Hähnchen, Gemüse, Pilze, Kokosmilch

**Stangenbrot 3,50 €**

**Partybrötchen Stück 0,25 €**



# Gerne sind wir für Sie da

## unser Catering

ist zu diesen Zeiten für Sie persönlich und telefonisch erreichbar  
Montag - Freitag 9.00 - 14.00 Uhr  
Samstag von 9.00 - 12.00 Uhr  
**Hotline 0471 / 50412752**

*Wir empfehlen Ihnen vorher einen Termin zu vereinbaren, damit wir Sie auch ausführlich beraten können.*

Lieferzeiten:  
Montag - Donnerstag 7.00 - 15.30 Uhr  
Freitag u. Samstag 7.00 - 20.00 Uhr  
Geschirr-Rückgabe  
Montag - Samstag 9.00 - 14.00 Uhr oder nach Absprache

Sofern nicht anders vereinbart, Barzahlung bei Lieferung!  
Lieferrn in Bremerhaven Mitte ab 150,00 € inklusive.  
Lieferung im Hafen-Gebiet und Landkreis gegen Aufpreis  
Unter 150,00 € berechnen wir eine Lieferpauschale von 10,00 €. Änderungen der Beilagen gegen Aufpreis möglich!

**Aus logistischen Gründen finden 3 Tage vor Lieferung Änderungen ihrerseits keine Berücksichtigung !!!**

## unser Mittagstisch

ist zu diesen Zeiten für Sie persönlich und telefonisch erreichbar  
Montag - Donnerstag 9.00 - 14.00 Uhr  
Freitag geschlossen  
**Hotline 0471 / 50421932**  
Liefer- und Abholzeiten:  
von Montag bis Donnerstag oder nach Absprache  
Speisen vor Ort im gemütlichen Ambiente  
Unter der Rampe 6, 27572 Bremerhaven



Stand:  
Oktober 2025

**Diese Produkte enthalten folgende Allergene**  
Alle Brot- und Brötchensorten (a,f,i) • Alle Pastasorten (a,c) • Alle Käsesorten (f,i) • Butter, Kräuterbutter, Gemüseauflauf, Krautsalat, Tzatziki und Dips (f) • Hollandaise, Bernaise (c,f,m) • Alle anderen Soßen (a,f) • Gratin (a,c,f) • Rahm-, Putengeschnetzeltes (a,f) • Suppen (a,c,f) • Schokolade, Joghurt, alle Desserts (f) • Krabben, Lachs, Aal, Gravedlachs, Forelle, Stremellachs (d) • Röhrei (c,f) • Müsli (a,i) • Mandelkruste (i)  
Baissier (c) • Kuchen (a,c,i) • Mini-Quiche, Hähnchenroulade, Zucchini- und Auberginenröllchen, gefüllte Kartoffeln, Hirtensalat, Kartoffelsalat, Geflügelsalat (f) • Sauerkraut (f) • Krabbencocktail, Räucherlachspraline, Matjessalat, Heringssalat (d,f) • gefüllte Crepesröllchen (a,f,i) • Ruccolasalat (i) • Dressing (f,i,i)