

## **MuseumsKaffee Hirsch | Die Vielfalt der jüdischen Küche Büffets, Catering und Veranstaltungen**

Jede Veranstaltung wird individuell nach Ihren Wünschen geplant!  
Gerne erstellen wir Ihnen ein unverbindliches Angebot.

Es stehen unseren Gästen 36 Sitzplätze im Innenbereich und 10 Sitzplätze im Innenhof zur Verfügung.  
Bei Veranstaltungen mit der Moses Mendelssohn Akademie und/oder dem Berend Lehmann Museum für jüdische Geschichte und Kultur verwöhnt das MuseumsKaffee Hirsch gern die Teilnehmer – auch in den Räumen der Klaussyndagoge oder im Sommer im Garten des Hauses.

### **Fingerfood Büffet**

Die Speisen werden auf einem Buffet präsentiert. Die Gäste bedienen sich selbst. Somit haben die Gäste die Möglichkeit sich ihre Speisen nach eigenem Gusto zusammen zu stellen.

Wir beraten Sie gern und stellen gemeinsam mit Ihnen Ihre individuelle Auswahl zusammen.

Wir empfehlen Ihnen eine Auswahl von

4 – 6 Teilen (für einen kleinen Empfang)

7 – 9 Teilen (für einen mittleren Empfang)

10 – 15 Teile (zum „Sattessen“)

### **Fingerfood herzhaft**

#### vegetarisch

Lachs-Lauchtarte

Kürbistarte

Filoteigblüten mit Gemüse

Blintschis mit veg. Füllung

Tomaten-Mozzarella-Sticks

Tomaten mit einer Füllung aus Thunfischsalat

Gegrillte Gemüse der Saison am Spieß

Gefüllte Eier

Kürbisspalten mit Haselnusspesto

Orientalische Zigarren

#### Nicht-vegetarisch

Forellenmousse mit grünem Pfeffer auf Schwarzbrotecken

Tafelspitzrouladen mit Apfel- Meerrettichsahne

Pumpnickeltaler mit hausgemachter Geflügelleberpastete

Blintschis mit „gehacktem Hering“

Blintschis mit Champignons und Zwiebeln

Heringssalat-„Sticks“

Minibagel mit Schmier und Lachs

Pikante Mini-Hamburger

### **Fingerfood Desserts**

Blintschis mit Quarkcreme und Rosinen

Mini Schokomuffins

Pflaumencrumble mit Vanillesauce

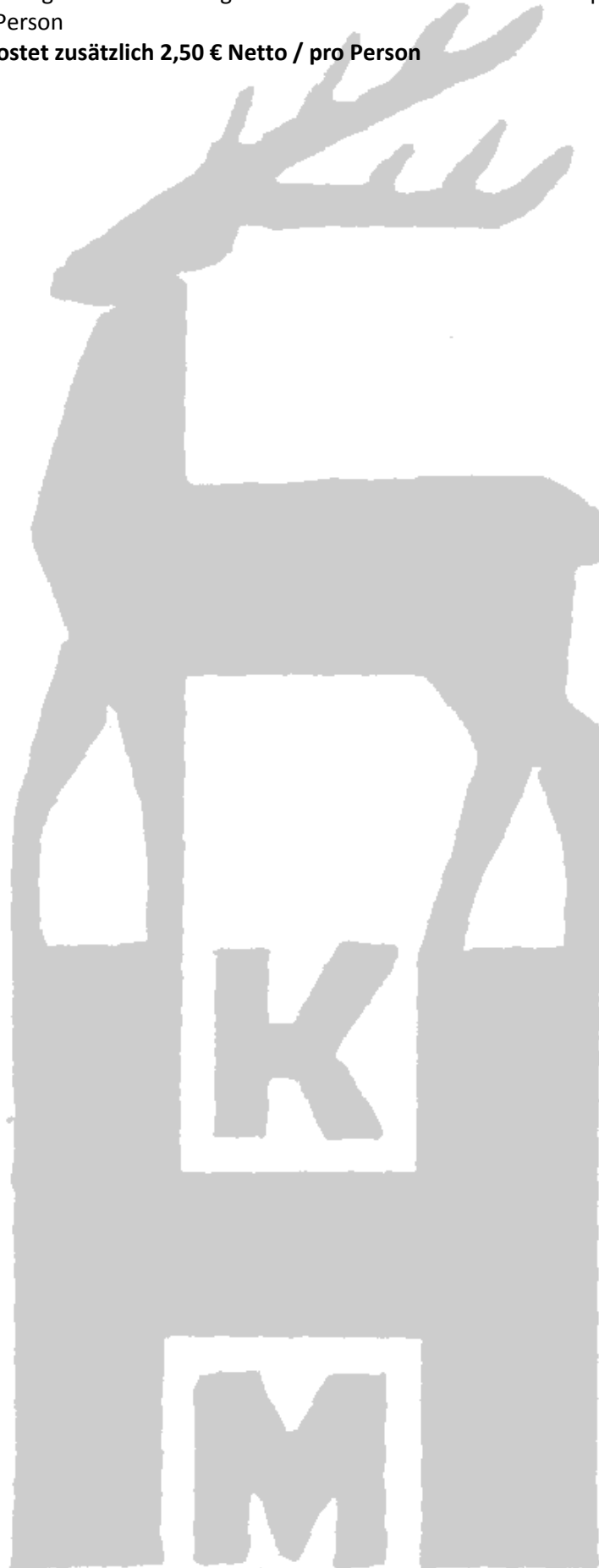
Walnuss-Schokotörtchen

Zitronentötchen

**Menu 1** Sie wählen 3 Fingerfood und 2 Fingerfood – Desserts zu einem Gesamtpreis von 12,50 € Netto /pro Person

**Menu 2** Sie Wählen 5 Fingerfood und 3 Fingerfood – Desserts zu einem Gesamtpreis von 19,50 € Netto / pro Person

**Menu 3** Sie wählen 7 Fingerfood und 3 Fingerfood – Desserts zu einem Gesamtpreis von  
22,50 € Netto / pro Person  
**Jedes weitere Teil kostet zusätzlich 2,50 € Netto / pro Person**



## **Canapés und Snacks**

Das etwas größere Fingerfood. Es eignet sich daher ideal für kurze Sektempfänge oder als schneller Snack bei Tagungen und Besprechungen.

### Wir servieren auf Platten.

Bagel mit Schmier und Lachs

Veggiebagel

Tarte mit Gemüse der Saison

Lachs-/Lauchtarte

Landbrot mit Putenrollbraten auf Pesto

Hausgemachte Geflügelleberpastete auf Landbrot

Avokadocreme auf Baguettescheiben

Eiersalat auf Landbrot

### Snacks

Chicoréeschiffchen mit Heringssalat

Mini Burger vegetarisch oder mit Fleisch

Blinis mit Sauerrahm und Räucherlachs

Aubergine mit Tomatentartar gefüllt

Zucchini mit Chermoula-Marinade

Wir empfehlen Ihnen eine Auswahl von

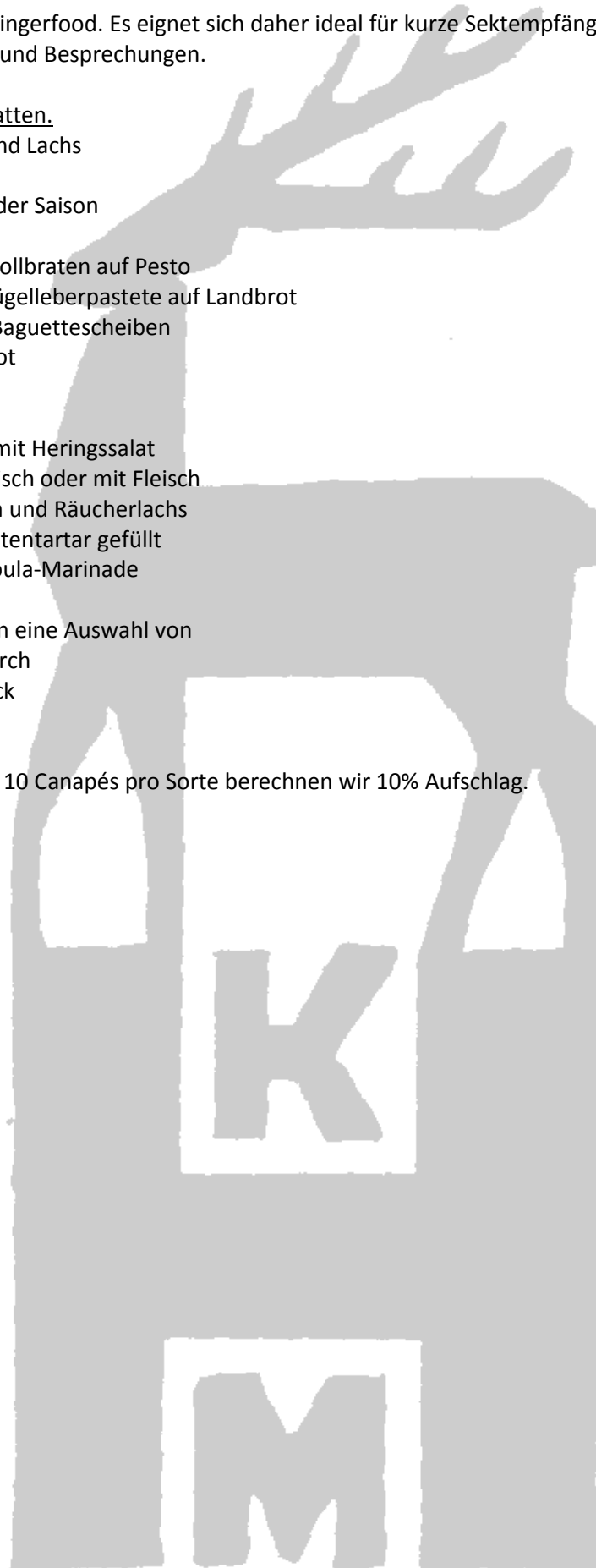
2 - 3 für Zwischendurch

4 – 5 als Mittagssnack

6 – 8 zum Sattessen

Stück, 2,80 Netto

Bei Bestellung unter 10 Canapés pro Sorte berechnen wir 10% Aufschlag.



## **Buffets**

Sie können wählen zwischen einem Vorspeisenbuffet oder einem klassischen Buffet mit Vorspeise, Hauptgang und Dessert. Wir beraten Sie gern bei der Auswahl und der Menüzusammenstellung.

Auf folgenden Seiten finden Sie eine Auswahl unseres Buffetangebotes...

Sie können sich Ihr Buffet individuell zusammen stellen

Variante 1: Sie können zwischen 6 Vorspeisen, 5 Hauptgerichten, 1 Suppe, 2 Desserts auswählen zu einem Gesamtpreis von 22 €/Netto pro Person

Variante 2: Sie können zwischen 8 Vorspeisen, 7 Hauptgerichten, 1 Suppe, 3 Desserts auswählen zu einem Gesamtpreis von 25 €/Netto pro Person

### **Buffet I**

22 € pro Person

#### Vorspeisen

Saisonale Blattsalate mit Balsamico und Sahne-Kräuter Dressing

Rote Beete Salat mit frischem Meerrettich

Honig-Möhren-Salat

Kürbisspalten mit Haselnusspesto

Lachs-Spinat-Roulade

Salat aus Berglinsen

#### Suppe

Möhrencremesuppe mit Ingwer

#### Hauptspeisen

Lachsseite mit Avokadocreme

Backofengemüse

Tafelspitz mit Meerrettich-Sauce, Salzkartoffeln

Penne Rigate mit Kirschtomaten und Zucchiniestreifen

Bunter Gemüseauflauf

#### Dessert

Pflaumen Crumble mit Vanillesauce

Joghurtcreme mit Kompott aus getrockneten Früchten

### **Orientexpress**

14 € p.P. mindestens 6 Portionen

Auf Bestellung bereiten wir für unsere Gäste gern eine typische Speisenauswahl aus dem Nahen Osten vor.

Jerusalemmer Humus mit Pinienkernen

Tehine

Taboule

Falafel

Orientalische Zigarren

Israelischer Salat mit Minze und Zitrone

Hackfleischbällchen (Lamm)

Oliven

Fladenbrot

Joghurtcreme mit Kompott aus Trockenfrüchten

Hausgemachtes Baklava

## **Allgemeine Geschäftsbedingungen**

### Geltungsbereich

Diese allgemeine Geschäftsbedingungen in der jeweils aktuellen Fassung gelten für die von uns angebotenen Leistungen, wie die Lieferung von Getränken und Speisen, Servicedienstleistungen, Personaldienstleistungen, den Verleih von Partyzubehör und die Vermittlung von eigenen, als auch Dienstleistungen und Waren von Drittanbietern, die der Kunde zuvor bei uns persönlich per Post, Telefon, Fax oder Internet bestellt hat. Sie gilt auch für das Anmieten von Räumlichkeiten der Moses Mendelssohn Akademie.

Es gelten ausschließlich unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen, von diesen Bedingungen abweichende Vereinbarungen sind nur verbindlich, soweit sie ausdrücklich und schriftlich oder mündlich vereinbart sind.

### Angebot und Preise

Unsere Angebote sind freibleibend. Alle auf unseren Internetseiten und in Druckerzeugnissen genannten Preise sind Abholpreise und verstehen sich exklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Erfolgt die Lieferung durch uns, so wird sie innerhalb des Harzkreises mit einer Lieferpauschale berechnet.

### Bestellung

Ihre Bestellung sollte für eine fristgerechte Ausführung spätestens 3 – 4 Tage vor Liefertermin, schriftlich per email, Fax oder Brief an uns erfolgen. Die Anmietung von Räumlichkeiten, der Bedarf an Servicepersonal, oder umfangreiche und besonders aufwendige Bestellungen mit Sonderwünschen sind mindesten 2 Wochen im Voraus aufzugeben.

Auf Wunsch erstellen wir ein Angebot.

Kaufabschlüsse, Lieferverträge

