



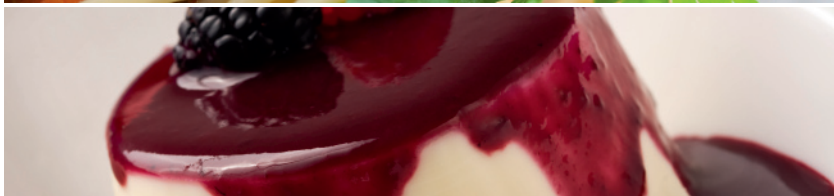
MahlZeit!

BISTRO UND CATERINGSERVICE

jeden Tag aufs Frische



CATERING



www.mahlzeit-nordhorn.de



Denis Senf
Küchenchef und Catering-Coach

Seit der Eröffnung im Jahr 2014 haben wir uns mit MahlZeit! zum größten Versorger im Landkreis Graftschaft Bentheim entwickelt. Wir bekochen täglich mehr als 2.000 Kunden aus unserer modernen Cook&Chill-Großküche. Bei uns ist alles frisch, denn von der Anlieferung unserer hochwertigen Rohwaren bis zur Auslieferung vergehen nur wenige Stunden.

Mit unserer EU-Zulassung für Großküchen erfüllen wir höchstmögliche hygienische Standards. Mit der Zertifizierung der Deutschen Gesellschaft für Ernährung erfüllen wir aktuelle wissenschaftliche Erkenntnisse im Bereich der Verpflegung von Kindern. Unsere erlangte BIO-Zertifizierung beweist Verantwortung und Wertschätzung für beschaffte Lebensmittel.

Wir verwenden regionale Produkte und beziehen bei Familienunternehmen vor Ort unsere Lebensmittel, denn wir wissen, was „Mittel zum Leben“ für eine Wertschätzung verdienen. Unser Fleisch ordern wir bei der *Fleischerei Eylering* aus Nordhorn. Bullen und Schweine kommen aus der Graftschaft. Unsere Backwaren liefern uns die *Bäckerei Heuser* aus Nordhorn sowie die *Bäckerei Arends* aus Neuenhaus. Unser Obst und Gemüse beziehen wir bei der *Firma H.G. Werth* aus Schüttorf und auch die Kartoffeln legen kurze Wege zurück, bis sie bei uns im Topf landen. Ressourcenschonung und nachhaltiges Wirtschaften sind daher für uns selbstverständlich.

Sie planen eine Feier? Gerne beraten wir Sie zu Möglichkeiten und stellen Ihnen ein Angebot ganz nach Ihren Wünschen ab 25 Personen zusammen.

Unsere Referenzen:

- Familienfeiern und Firmenfeiern aller Art ab 25 Personen
- Abiturfeiern bis zu 500 Personen
- Fingerfood-Buffets ab 25 Personen
- Grillbuffets ab 30 Personen
- Sportcamps bis zu 1.200 Personen
- Cateringservice CAPITOL Nordhorn
- HSG VIP-Catering

Herzlichst, Ihr Catering-Coach

D. Senf
Denis Senf und Team





FRÜHSTÜCK

reichhaltiger Brunch **28,00** Euro p.P.

frische Brot- und Brötchenauswahl vom Bäckermeister, Mini-Croissants, Butter, Konfitüre, Nutella und Honig, Aufschnittauswahl, Käseauswahl, Tomate und Mozzarella, Nürnberger Rostbratwürstchen und kleine Frikadellen, Fischplatte mit Lachs und Forelle, Müsli und Joghurt, frischer Obstsalat und Quark, Rührei, Paprika, Gurken, Kirschtomaten, Graftschafter Hochzeitssuppe mit Einlage

herzhaftes Frühstück **22,00** Euro p.P.

frische Brot- und Brötchenauswahl vom Bäckermeister, Mini-Croissants, Butter, Konfitüre, Nutella und Honig, Aufschnittauswahl, Käseauswahl, geräucherter Lachs, Müsli und Joghurt, frischer Obstsalat und Quark, Rührei, Paprika, Gurken, Kirschtomaten

Auf Wunsch bieten wir auch ein glutenfreies Frühstücksbuffet an. Fragen Sie uns gern!



SCHNITTCHEN

belegte **SCHNITTCHEN**

mit Salami, Mett, Frischwurst-aufschnitt, Edamer, Gouda **2,00** Euro

mit Räucherlachs, Forellenfilet **2,50** Euro

mit Bratenaufschnitt, Roastbeef, Knochenschinken, Kochschinken **2,50** Euro

halbe belegte **BRÖTCHEN**

mit Salami, Mett, Frischwurst-aufschnitt, Edamer, Gouda **2,20** Euro

mit Bratenaufschnitt, Kochschinken **2,40** Euro

mit Roastbeef, Serrano Schinken **2,80** Euro

mit Räucherfisch, Forellenfilet **2,80** Euro

Bei der Zubereitung verwenden wir anteilig Körner- und Roggenmischbrot, bzw. normale Brötchen und Körnerbrötchen; dazu Butter und Salat. Auf Wunsch belegen wir auch glutenfreie Schnittchen/Brötchen mit glutenfreiem Aufschnitt. Wir rechnen 5 Schnittchen bzw. 3 halbe Brötchen pro Person.



SUPPEN UND EINTÖPFE

Party-SUPPEN

0,5 Liter pro Person

Grafschafter Hochzeitssuppe **7,00** Euro p.P.

Porree-Käsesuppe **7,00** Euro p.P.
mit Hackfleisch

Gyrossuppe **7,00** Euro p.P.

Gulaschsuppe **7,00** Euro p.P.
mit viel Einlage

Gerne kochen wir Suppen nach Ihren Wünschen:

Glutenfreie Suppen **7,00** Euro p.P.

Fleischfreie Suppen **7,00** Euro p.P.

Saison-Suppen **7,00** Euro p.P.
z. B. Spargelcreme-Suppe

hausgemachte EINTÖPFE

0,5 Liter pro Person

Grafschafter Erbseneintopf **8,00** Euro p.P.
mit Kassler-Einlage

Linseneintopf **8,00** Euro p.P.
mit Räucherendchen

Grünkohleintopf **18,00** Euro p.P.
mit Mettendchen, Kassler und Rippchen (Saison)

Gemüseeeintopf der Saison **8,00** Euro p.P.
mit Hackfleischbällchen

Mexikanischer Eintopf **8,00** Euro p.P.
mit Hackfleisch, Bohnen, Zucchini, Chili
und Paprika

leckere BEILAGEN

Brotkorb **2,00** Euro p.P.

Ciabattabrot **2,00** Euro p.P.

Fladenbrot **2,00** Euro p.P.

Kräuterbutter **1,50** Euro p.P.

Butter **1,50** Euro p.P.

Zaziki **2,00** Euro p.P.

kleines BUDGET

Currywursttopf **10,90** Euro p.P.
mit Brötchen

Fladenbrötchen **13,00** Euro p.P.
mit Gyros, dazu Krautsalat und Zaziki

Schnittchenplatte „MahlZeit!“
5 Schnittchen bunt belegt mit Käse, Räucherfisch,
Pute, Serrano-Schinken

ab 20 Pers. **12,00** Euro p.P. / ab 50 Pers. **11,00** Euro p.P.



Stellen Sie sich Ihr Fingerfood-Buffet ganz individuell und flexibel zusammen!

Wenn nicht anders angegeben, handelt es sich um den Preis pro Stück.

FLEISCHFREIE Varianten

2 Scheiben Frischkäse-Wrap **2,20 Euro**

Antipasti-Schälchen **2,20 Euro**
mit Oliven, Tomaten und Paprika

Mozzarella-Kirschtomaten-Spieß **2,50 Euro**

Gemüsesticks **2,00 Euro**
2x Gurke, 2x Karotte, 2x Paprika

Pumpernickel-Taler **2,00 Euro**
mit Basilikum-Frischkäse

GEFLÜGEL Varianten

Geflügelspieß, mild gewürzt **2,80 Euro**

2 Hähnchenbrustfiletstreifen **2,80 Euro**
in einer Knusperpanade

2 Scheiben Frischkäse-Wrap **2,40 Euro**
mit Geflügelbrust

Chicken Wings **2,80 Euro**

Chicken Nuggets **2,20 Euro**



FISCH-Varianten

2 Riesengarnelen im Glas **4,50 Euro**
mit Cocktaildip

Mango-Garnelenspieß **4,50 Euro**

Stremel-Lachspraline **3,50 Euro**

2 Scheiben Frischkäse-Wrap **2,60 Euro**
mit Thunfisch

FLEISCH-Varianten

2 Schweinefiletscheiben **3,90 Euro**
im Speckmantel, fein tranchiert

Schweinefiletspieß, pikant gewürzt **3,60 Euro**

Entenbrusttaler auf Pumpernickel **3,30 Euro**

Mini-Schnitzelchen, gebraten **2,40 Euro**

Mini-Frikadelle, gebraten **2,20 Euro**

Erweiterbare Variationen:

WARMES Fingerfood

Mini-Burger	2,00 Euro
Gefüllte Blätterteighäppchen	2,00 Euro
Chicken Wings	2,80 Euro
Chicken Nuggets	2,20 Euro
Mini-Schnitzelchen	2,40 Euro
Mini-Frikadellen	2,20 Euro



Unsere DIPS

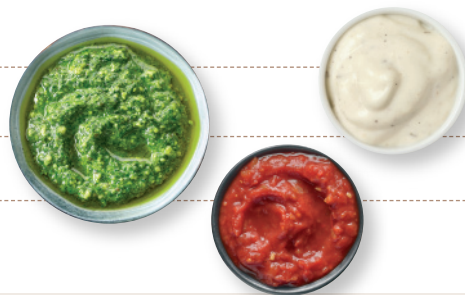
Folgende Dips stehen zur Auswahl (2 Dips inklusive):

Salsa-Dip

Kräuter-Dip

Grüner Dip

Cocktail-Dip



BROT-Beilagen

3 Mini-Dips kleine mundgerechte Mini-Brötchen in div. Sorten	2,80 Euro
3 Scheiben Olivenbaguette	1,80 Euro
3 Scheiben Nussbaguette	1,80 Euro
3 Scheiben Zwiebel-Schinkenbaguette	1,80 Euro



MINI-DESSERT portioniert

Mousse au chocolat	4,90 Euro
Quark-Sahnecreme mit Sauerkirschen	4,90 Euro
Herrencreme	4,90 Euro
Panna cotta mit Fruchtsauce	4,90 Euro
Fruchtsalat mit Vanillecreme	4,90 Euro





WARMES

herzhafte **FLEISCHGERICHTE**

Schweineschnitzel **22,00** Euro
mit Jägersauce oder Zigeunersauce,
Bratkartoffeln und Salat

Dreierlei Braten (Schwein, Rind, Kassler) **24,00** Euro
mit Gemüseplatte und Salzkartoffeln

Nackenbraten **22,00** Euro
mit Kräuterbutter, Bohnen, Bratkartoffeln und Salat

Rouladen **26,00** Euro
mit Sauce, Rotkohl und Salzkartoffeln

Züricher Geschnetzeltes **22,00** Euro
vom Schwein mit Butterspätzle und Salat

Medaillons vom Schwein **24,00** Euro
mit Champignons, Gemüseplatte und Gratin

Deftiges Rindergulasch **24,00** Euro
mit Salat od. Bohnen und Salzkartoffeln od. Nudeln

Hähnchenbrustfilet **22,00** Euro
in Currysoße mit Butterreis und
gemischtem Rohkostsalat

Backschinken **24,00** Euro
mit Sauerkraut und Kartoffelpüree

leckere **PASTA**

Italienische Lasagne **12,00** Euro
mit Hackfleischsauce und Salat

Spaghetti Bolognese **10,00** Euro

Penne Nudeln **10,00** Euro
mit Schinken-Sahne-Sauce und Brokkoli, überbacken

Vegetarische Lasagne **12,00** Euro
mit Gemüse, Tomatensauce und Käse überbacken

Lachs-Nudel-Gratin **15,00** Euro

feine **FISCHSPEZIALITÄTEN**

Lachsfilet **29,00** Euro
mit Riesling-Senfsauce,
Honigmöhren und Bandnudeln

Tilapiafilet **29,00** Euro
mit Basilikumsauce,
Ratatouille und Rosmarinkartoffeln

Kabeljaufilet **29,00** Euro
mit Dillrahmsauce,
Salzkartoffeln und Gurkensalat

Gebratenes Zanderfilet **29,00** Euro
mit Zitronenbuttersauce,
Thymiankartoffeln und Mandelbrokkoli

Fischpfanne „MahlZeit!“ **35,00** Euro
mit Lachs und Zander auf feinem Gemüse,
dazu Wildreis und Hummersauce





Grafschafter **BUFFET** 33,00 Euro p. P.

Rindfleischsuppe
mit Eierstich und Nudeln

Spießbraten vom Bentheimer Landschwein
mit kräftiger Sauce, kleine Rinderrouladen
dazu Apfelrotkohl und Salzkartoffeln

Original Grafschafter Herrencreme

Burger **BUFFET** 28,00 Euro p. P.

Wahlweise Rinder- oder Geflügelpatties
mit verschiedenen Burger-Brötchen, Lollo Rosso, Eisbergsalat,
Zwiebelringen, Tomaten- und Gurkenscheiben

Verschiedene Saucen
hausgemachte Mangosauce, Currysauce, Salsa-Sauce (scharf),
BBQ-Sauce, Burgersauce

Hausgemachte Salate
Kraut-Curry-Salat, Tomatensalat, klassischer Krautsalat,
mexikanischer Bohnensalat in Essig-Öl sowie Blattsalat-Mix
mit Paprika, Tomaten, Zwiebeln und Cocktaildressing

Olivenbaguette
mit Olivenöl und Kräuterbutter

Potato-Wedges

Bayerisches **BUFFET** 28,00 Euro p. P.

Landbrot
mit Schmalztöpfchen

Nürnberger Rostbratwürstchen
mit süßem Senf, kleine Schweinshaxe und Backleberkäse
mit Sauerkraut und Kartoffelpüree, Brezeln

Bayerische Creme
mit Fruchtsauce

Buffet **MAHLZEIT** 30,00 Euro p. P.

Rindfleischsuppe mit Einlage

Schweinefilet „Madagaskar“
in Pfeffer-Cognac-Sauce,
dazu Kartoffelgratin und Salatvariation

Helles und dunkles Mousse



Italienisches **BUFFET** 42,00 Euro p. P.

Mediterrane Vorspeisenplatte
Tomate mit Mozzarella und Basilikum, Serrano-Schinken
mit Honigmelone, dazu Ciabatta

Gebratenes Lachsfilet
auf Bandnudeln mit Hummersauce

Saltimbocca à l'Italia
mit Salbeisauce und Rosmarinkartoffeln

Lollo Rosso und Rucolasalat
mit Kirschtomaten und Parmesan

Panna cotta
mit Fruchtsauce



SALATE

Kartoffelsalat	3,50 Euro p. P.
Nudelsalat	3,50 Euro p. P.
Tomatensalat	3,50 Euro p. P.
Gurkensalat	3,50 Euro p. P.
Karottensalat	3,50 Euro p. P.
Krautsalat mit Essig-Öl-Marinade	3,50 Euro p. P.
Matjessalat „Hausfrauen-Art“ mit Apfel, Gurke und Zwiebel	4,00 Euro p. P.
Geflügelsalat mit Mandarinen, Champignons und Spargel	4,00 Euro p. P.
Tortellinisalat mit Rucola, getrockneten Tomaten und Schinken	4,00 Euro p. P.
Blattsalat-Mix mit Dressing	4,00 Euro p. P.

In unserer kalten Küche bereiten wir unsere Salate und unsere Dressings frisch zu. Wir rechnen dabei mit 300 gr Salat bzw. 125 gr beim Blattsalat-Mix pro Person. Als Dressing bieten wir Ihnen Cocktail-/Joghurt-/Essig-Öl-Dressing.



DESSERTS

Hausgemachte Rote Grütze mit Vanillesauce	4,90 Euro
Schokoladencreme mit Vanillesauce	4,90 Euro
Haselnuss-Dessert	4,90 Euro
Mousse au Chocolat	4,90 Euro
Original Grafschafter Herrencreme	4,90 Euro
Limettenmousse	4,90 Euro
Panna Cotta mit Fruchtsauce	4,90 Euro
Joghurt-Himbeer-Creme	4,90 Euro
Frischer Obstsalat	4,90 Euro



Sehr verehrte Gäste,

wir bitten Sie um Verständnis für die Berechnung zusätzlicher Leistungen ...

- Servicepauschale für Anlieferung einschl. Abholung
innerhalb Nordhorns Stadtgebiet **29,00** Euro
- innerhalb der Grafschaft **49,00** Euro
- Mitarbeiterservice und Service am Buffet auf Anfrage

Leihgebühren und Reinigung

Geschirr und Besteck können Sie bei Bedarf gerne ausleihen.
Die anschließende Reinigung erfolgt STETS DURCH UNS.

- Leihgebühr kleiner Teller für Fingerfood **1,00** Euro
- Leihgebühr Teller, Salatteller, Besteck **1,50** Euro
- Leihgebühr Teller, Salatteller, Dessertteller, Besteck **2,00** Euro
- Leihgebühr Suppentasse, Teller, Salatteller, Dessertteller, Besteck **2,50** Euro
- Leihgebühr Suppentasse und Löffel groß, Kaffeegedeck **1,50** Euro

Bei Leihgaben werden wir für angeschlagenes oder fehlendes Leihgeschirr Ersatzbeschaffung berechnen. Für verspätete Lieferung durch höhere Gewalt kann keine Gewähr übernommen werden. Unsere Angebote sind freibleibend – saisonbedingte Änderungen sind möglich. Nach Lieferung und Abholung stellen wir Ihnen gern unsere Leistung in Rechnung, verbunden mit der Bitte um kurzfristigen Ausgleich. In allen Preisen ist die gesetzliche Mehrwertsteuer enthalten. Diese Preisliste ist gültig bis zum 31. Dezember 2026.

Gerne beliefern wir Sie montags bis freitags von 8.00 bis 18.00 Uhr. **Samstags, sonntags und an Feiertagen auf Anfrage.**

**BESUCHEN
SIE UNS IM
BISTRO MAHLZEIT!**



... mit wechselndem Mittagstisch, auch zum Abholen am DriveIn-Schalter. Wir sind von Montag bis Freitag für Sie da und freuen uns auf Ihren Besuch! Samstag und Sonntag öffnen wir unser Bistro für geschlossene Veranstaltungen.



Kennen Sie schon
UNSERE APP?

*Immer auf dem neuesten
Stand zum Thema „MahlZeit!“*



MahlZeit!

BISTRO UND CATERINGSERVICE

NINO-Allee 8, 48529 Nordhorn

TELEFON (0 59 21) 788 5660

info@mahlzeit-nordhorn.de

www.mahlzeit-nordhorn.de

www.facebook.com/mahlzeit.nordhorn

GD GRAFSCHAFTER DIENSTLEISTUNGS-
UND SERVICE gGmbH

Stadtring 45, 48527 Nordhorn

Ein Tochterunternehmen der Lebenshilfe Nordhorn gGmbH