



Speisen- & Getränkekarte

LEGEN SIE ALLE HAST AM EINGANG AB,

denn die gepflegte Gastlichkeit unseres Hauses soll dazu beitragen, Ihnen Stunden der Entspannung und des Genießens zu bereiten.

Unser höchstes Ziel ist Ihre Zufriedenheit!

Aus diesem Grund geben unsere Mitarbeiter stets ihr Bestes!

Qualität braucht Zeit - alle unsere Gerichte werden für Sie frisch zubereitet.

Sollte uns einmal ein Mißgeschick unterlaufen, so sagen Sie es uns bitte.

Wir sind für jeden Hinweis dankbar, der es uns ermöglicht, Ihren Wünschen gerecht zu werden.

FAMILIE PARIS UND MITARBEITER

BESTE QUALITÄT AUCH FÜR DAS EVENT/PARTYSERVICE

Wenn Sie einen kompetenten Partner suchen, der jedes Ereignis zum Erfolg bringt, sind Sie mit unserem Catering Service bestens bedient. Egal, ob einfacher Mittagstisch oder exklusives Büffet, Großveranstaltung oder Feier in kleinem Rahmen - wir passen uns Ihren Bedürfnissen flexibel an.

Zu jeder Zeit, an fast jedem Ort. Und das stets mit der Unterschrift gewohnter Gastlichkeit des Restaurant-Café Ahrens.

Mit uns können Sie jede Veranstaltung planen und erfolgreich umsetzen; unsere Phantasie und Erfahrung macht Sie bei Weihnachtsfeiern, Geburtstagen, Hochzeitenjubiläums- oder Betriebsfeiern immer auch zum Gast auf Ihrem Fest! Mit unserem Rundum-Service stehen wir Ihnen von Beginn an tatkräftig zur Seite: von der Beratung zur Auswahl der Speisen und Getränke über die Unterstützung durch unser Personal bis hin zur Gestaltung aller Arrangements und Bereitstellung des erforderlichen Equipments kümmern wir uns liebevoll um jedes Detail und bringen unser „know how“ und Kreativität mit Ihren individuellen Wünschen und Vorstellungen harmonisch in Einklang. Entspannen Sie und legen Sie die Planung Ihrer Festlichkeit in unsere Hände, damit aus Ihrem Fest ein unvergessliches Erlebnis wird, das Ihren Ansprüchen mehr als nur gerecht wird.

Frühstücksbuffet

Genießen Sie unser reichhaltiges und täglich frisches Buffet von 09:00 bis 12:00 Uhr. Wir bieten Ihnen verschieden Wurst- und Käsesorten, leckere Salate, Lachs, Tomate-Gurke-Mozzarella, sowie hausgemachte Quarkspeise; dazu frischer Obstsalat, inkl. Heißgetränke und Orangensaft und vieles mehr.

Dienstag bis Samstag, von 9:00 - 12:00 Uhr. Schlemmen Sie entspannt für 14,50 €

Sonntags von 10:00 - 12:00 Uhr erweitertes Buffet mit Rühr- oder Spiegelei und Bacon, sowie ein warmes Gericht, inkl. Heißgetränke und Orangensaft 18,90 €

FEIERTAGSBUFFET (auch am Muttertag, Heiligabend und Silvester)

Ein auf den Feiertag abgestimmtes Buffet mit einem Glas Sekt und warmen Speisen, Bacon, Rühr- oder Spiegelei und Suppe, inkl. Heißgetränke und Orangensaft 22,50 €
(2,3,4, 6, 8,9, a, c, d, g, i, k)

DAS KLEINE FRÜHSTÜCK

1 Heißgetränk Ihrer Wahl, 1 Glas O-Saft 0,1l, 1 Ei und zwei halbe belegte Brötchen nach Wahl (pro halbes Brötchen mit Lachs 1 € Aufpreis) 8,90 €

DAS GELBE VOM EI

3 Rühreier, Schinken, Speck, 2 halbe Butterbrötchen, 1 Kännchen Kaffee,
1 Glas O-Saft 0,1l, 8,90 €

FIT IN DEN TAG

1 Heißgetränk Ihrer Wahl, eine große Scheibe Vollkornbrot mit Kräuterquark, belegt mit Tomate und Gurke, 1 Glas Saft 0,1l, 8,90 €

LADY FRÜHSTÜCK

1 Heißgetränk nach Wahl, 1 Glas Kir Royal, 2 halbe, fertig belegte Brötchen Ihrer Wahl*,
1 Ei 8,90 €

Ein halbes Brötchen mit Belag nach Wahl* mit Obstdekoration liebevoll zubereitet. 2,50 €

Ein halbes Brötchen mit geräuchertem Fjordlachs und hausgemachtem Sahnemeerrettich 3,50 €

* Käse- oder Schinkenaufschnitt, Marmelade, Nutella, Pflaumenmus oder Honig.

In unseren Frühstückten sind enthalten: 2,3,4,6,8,9,a,c,d,g,i,h - Allergenkennzeichnung und Zusatzstofflegende

Suppen

- 
- 15 TOMATENSUPPE**
aus sonnengereiften Tomaten mit einer Sahnehaube (2) 4,50 €
- 16 HAUSGEMACHTE GULASCHSUPPE (2) 5,50 €**
- 17 HOLSTEINER KARTOFFELSUPPE** mit Katenrauchschinken (2) 5,50 €
- 18 HÜHNERBRÜHE** mit Einlage (a,c,i) 4,50 €

Vorspeisen

- 
- 25 BEILAGENSALAT**
verschiedene Sorten hausgemachter Salate der Saison (2) 4,90 €
- 
- 26 SCHWEINEMEDAILLON**
auf Röstitaler mit gebratenen Champignons und Salat 8,50 €
- 
- 27 RÄUCHERLACHS**
mit kleinem Rösti und Sauerrahm (2,d) 9,90 €
- 
- 28 ZANDERFILET**
auf einem Salatbett an einer Vinaigrette (a,c,i) 14,50 €

Salate

- 
- 85 SALATELLER „AHRENS“**
verschiedene Sorten hausgemachter Salate
dazu gegrilltes Hähnchenbrustfilet (2) 12,90 €
- 86 SALATELLER „ART DES CHEFS“**
verschiedene Sorten hausgemachter Salate,
mit Schinken und Käse (2,3,g) 12,90 €
- 87 SALATELLER „NIZZA“**
verschiedene Sorten hausgemachter Salate mit Thunfisch,
Zwiebeln und Oliven (2,6,d) 12,90 €
- 88 Kleiner gemischter Salatteller für Zwischendurch (2) 7,90 €**

Vegetarisch

- 
- 95 GEBACKENE CHAMPIGNONS**
„auf der grünen Wiese“ dazu Kräuterquark und Salat (2,g) 9,90 €
- 96 KARTOFFEL-GEMÜSE-GRATIN**
mit Käse überbacken und Salat (2,g) 9,90 €
- 97 IN BUTTER GESCHWENKTE KARTOFFELN**
Zwiebeln, Champignons, frischen Paprikastreifen und
glasierte Tomaten 11,50 €
- 98 HERZHAFTES BAUERNFRÜHSTÜCK**
mit Zwiebeln, Champignons und frische Paprikastreifen als Omelette
serviert dazu Spreewaldgurken und Salat (2,c) 11,50 €
- 99 OMELETTE „GÄRTNERIN“**
gefüllt mit verschiedenen Gemüsen, mit Sauce Hollandaise
und Salat (2,4,a,c,g,i) 9,90 €

Schnitzel

- A11 - Einbecker Senfschnitzel an einer Bratensauce mit Kartoffelspalten (2,a,c,g)
- A12 - Champignon-Rahmschnitzel mit Pommes frites (2,a,c)
- A13 - Schnitzel „Hawaii“ mit Ananas-Käse überbacken dazu Röstitaler (2,a,c,g)
- A14 - Puszta Schnitzel mit frischem Paprikagemüse dazu Röstitaler (2,a,c)
- A15 - Holsteiner Schnitzel mit Röstzwiebeln, Spiegelei und Bratkartoffeln (2,a,c,g)
- A16 - Schwarzwälder Schnitzel mit Tomaten, Schwarzwälder Schinken, Hollandaise und Käse überbacken dazu Kartoffelkroketten (2,a,c,e,g)
- A17 - Schnitzel „Pariser Art“ mit Camembert überbacken dazu Preiselbeeren und Farmerkartoffeln (2,a,c)
- A18 - Schnitzel „a la Italia“ mit Tomaten-Mozzarella gratiniert dazu in Butter geschwenkte hausgemachte Bandnudeln und grünem Salat (2,a,c,e)
- A19 - Schnitzel „Weidmanns Heil“ mit frischem Champignon-Zwiebelgemüse dazu goldgelbe Bratkartoffeln (2,a,c,e)
- A20 - Schnitzel „a la Creme“ auf einer leichten Weißweinsauce mit Butterkartoffeln (2,a,c,e)
- A21 - Schnitzel mit frischen Waldpilzen und Kartoffelkroketten (2,a,c,e,g)
- A22 - Hausgemachtes „Cordon Bleu“ mit Pilzsoße und Pommes frites (2,a,c,e,g)

**Zu allen Schnitzeln wird eine Salatbeilage mit auf dem Teller angerichtet.
Alle Schnitzelgerichte kosten 13,90 €, gern auch auf Bestellung XL für 16,90 €**

Gerichte vom Schwein

- 
- 45 RAHMGESCHNETZELTES „ZÜRICHER ART“**
vom Schweinefilet in einer Champignonsauce dazu
Berner Rösti und Salat (2) 14,90 €
- 47 NORTHEIMER MÜNSTERPFANNE „Für den großen Hunger“**
3 Schweinemadaillons auf Bratkartoffeln, Gemüse mit
Champignonsauce und Spiegelei (2,4,a,c,g,i) 16,90 €
- 48 SCHWEINERÜCKENSTEAK**
mit Röstzwiebeln und hausgemachter Kräuterbutter dazu
Farmerkartoffeln und Salat (2) 12,90 €
- 49 LEBER „BERLINER ART“**
mit Apfelringen und Zwiebeln dazu hausgemachtes Kartoffelpüree
und Salat (2,a,g) 11,50 €

Gerichte vom Hähnchen

- 
- 55 HÄHNCHENBRUSTFILET**
an einer fruchtigen Currysauce dazu hausgemachte
Bandnudeln und Salat (2,a) 13,50 €
- 56 GESCHNETZELTES VON DER HÄHNCHENBRUST**
an einer Champignonsauce dazu servieren wir Berner-Rösti und Salat
(2,4,a,c,g,i) 13,50 €
- 58 FOLIENKARTOFFEL**
mit Kräuterquark, Hähnchenbrustfilet und Salat (2) 12,50 €

Gerichte vom Fisch

- 75 ROTBARSCH NATUR GEBRATEN**
an einer Kräuterrahmsauce dazu Petersilienkartoffeln und Salat
(2,4,a,c,d,g,i) 14,90 €
- 76 FISCHPFANNE „AHRENS“**
2 Sorten Fisch dazu Bratkartoffeln und Brokkoli (d) 18,90 €
- 77 LACHSFILET**
auf Gemüsestreifen in Hollandaisesauce dazu Salzkartoffeln
(2,4,a,c,d,g,i) 16,90 €
- 78 ZANDERFILET**
an einer Kräutersauce dazu Petersilienkartoffeln und Salat
(2,d) 19,90 €
- 79 SCHOLLENFILET „PARISER ART“**
in Eihülle gebraten dazu Bratkartoffeln, Sauce Remoulade und Salat
(2,d,c) 13,90 €

*Eine tolle
Geschenkkidee*

Unser Verzehr-gutschein

**Machen Sie Ihren Bekannten
eine Freude!**



Kids Menu

PINOCCHIO-TELLER

kleines Schnitzel mit Pommes und Salat 6,50 €

WILLI-TELLER

vier kleine Puten-Nuggets mit Pommes und Salat 6,50 €

BIENE MAJA-TELLER

Nudeln mit Tomatensauce 6,50 €

ARIELLE-FISCHTELLER

vier Fischstäbchen mit Kartoffelpüree und Ketchup 6,50 €

Für unsere kleinen Gäste gibt es zu jedem Essen eine Kugel Eis dazu.

Kleiner Hunger

105 TOAST „HAWAII“

mit Kochschinken, Ananas und Käse überbacken dazu Salat
(2,3,a,g) 8,90 €

106 CURRYWURST

mit hausgemachter Currysauce dazu Pommes-frites und Salat
(2,3) 8,50 €

107 DAMENTOAST-HÄHNCHENBRUSTFILET

mit Kräuterbutter auf Toast und Salatbeilage (2,a,g) 10,50 €

108 HERRENTOAST-SCHWEINERÜCKENSTEAK

mit reichlich Zwiebeln auf Toast und Salatbeilage (2,a) 10,50 €

Dessert

Hausgemachter Kaiserschmarrn
in einer Pfanne serviert (a,c,e,g) 6,90 €

Gefüllter Crêpes
mit frischen Früchten oder Nutella (a,c,g) 5,50 €

Hausgemachtes Orangen-Parfait [NR192]
(halbgefrorenes Eis) auf einer frischen Frucht-Sauce,
mit Sahne (2,8,c,g) 6,90 €

Kugel Eis (2,8,a,c,g) verschiedene Sorten der Saison 1,10 €
Portion frische Sahne 1,00 €

Stück Torte oder Kuchen 3,50 €

Stück Torte oder Kuchen mit frischer Sahne 4,00 €

Frische, hausgemachte Waffel (a,c,g)
mit Puderzucker 2,50 €

+ Kirschen 1,00 €

+ Sahne 1,00 €

+ Eiskugel Vanille 1,00 €

Sparangebot Waffel komplett für 5,00 €

Eis

- 1 JOGHURT-BECHER**
Erdbeer-Joghurteis, Sahne, frische Früchte, hausgemachte Erdbeersauce und Joghurt
- 2 EIERLIKÖR BECHER**
zartschmelzendes Vanilleeis mit leckerem Eierlikör
- 3 FRÜCHTE-BECHER**
Frucht- und Milchspeiseeis, Sahne, hausgemachte Erdbeersauce und frische Früchte
- 4 NUSS-BECHER**
mit feinstem Haselnussvanilleeis und Wallnusshälften
- 5 KIWI-BECHER**
Frucht- und Milchspeiseeis, Kiwischeiben und Kiwiflip, Sahne
- 6 AMARENA-BECHER**
zartes Milchspeiseeis mit Amarenakirschensauce, Sahne
- 7 SCHOKO-BECHER**
Schoko-Vanilleeis mit Schokosauce und Sahne
- 8 SCHWEDEN-BECHER**
Frucht- und Milchspeiseeis, Apfelmus, Eierlikör, Sahne

Jeder EIS-BECHER kostet 7,50 €

Stellen Sie sich Ihren Becher selbst zusammen pro Kugel 1,10 €
Schoko, Vanille, Erdbeer, Joghurt, Amarena, Nuss

Kaffee



Kännchen Kaffee (auch koffeinfrei)	3,90 €
Großer Pott Kaffee	2,90 €
Original italienischer Cappuccino	2,50 €
Original italienischer Cappuccino groß mit aufgeschäumter Milch	3,50 €
Cappuccino, deutsche Variante	2,50 €
Cappuccino, deutsche Variante groß mit Sahne	3,50 €
Café Creme <small>klein</small>	
Café Creme <small>groß</small>	2,90 €
Café au lait	3,50 €
Espresso	3,50 €
Espresso doppelt	2,50 €
Latte Macchiato pur	3,50 €
Latte Macchiato	3,50 €
in verschiedenen <i>Geschmacksrichtungen:</i> Karamell, Amaretto, Vanille, Haselnuss	4,20 €
Kaffee mit Schuss, Spezialität des Hauses mit Sahne und Amarettolikör oder Obstler	4,50 €
Diplomaten-Kaffee	
1 großer Pott Kaffee mit Sahne und Eierlikör	4,50 €
Kaffee „Melange“	
heißer, schwarzer Kaffee mit einer kräftigen Sahnehaube	3,50 €
Wiener „Melange“	
halb Kaffee und halb Schokolade	3,50 €
mit Sahne verfeinert	3,90 €
Irish Coffee mit 4cl Whisky, 38%	4,50 €
Russische Schokolade mit 4cl Wodka, 31 %	4,50 €

An Sonn - und Feiertagen sowie im Außenbereich werden nur Kännchen serviert.

Getränke

TEESPEZIALITÄTEN

Großes Glas	2,90 €
Kännchen	3,90 €

AUSWAHL:

Früchtetee, Pfefferminztee, grüner Tee, Darjeelingtee, Ostfriesentee, Rooibos-Vanille-Tee, Rooibos-Sahne

HEIßE GETRÄNKE

Große Tasse heiße Schokolade	3,50 €
Große Tasse heiße Schokolade m. Sahne	3,90 €

ERFRISCHENDE GETRÄNKE

Eiskaffee	3,90 €
Eisschokolade	3,90 €
Milchshake	3,90 €
Orangenflip	3,90 €
Vanilleeis, Orangensaft und Sahne	
Sanfter Engel	4,90 €
Vanilleeis, Orangensaft, Eierlikör und Sahne	



Getränke

ALKOHOLFREI

Coca Cola	0,2 Fl.	2,50 €	0,4l Glas	3,90 €
Coca Cola light oder Zero	0,2 Fl.	2,50 €	0,4l Glas	3,90 €
Fanta	0,2 Fl.	2,50 €	0,4l Glas	3,90 €
Sprite	0,2 Fl.	2,50 €	0,4l Glas	3,90 €
Mezzo	0,2 Fl.	2,50 €	0,4l Glas	3,90 €
Vita Malz	0,33 Fl.	2,50 €		
Glas Milch	0,2 Glas	1,00 €		
Bitter Lemon	0,2 Fl.	2,50 €	0,4l Glas	3,90 €
Ginger Ale	0,2 Fl.	2,50 €	0,4l Glas	3,90 €
Tonic	0,2 Fl.	2,50 €	0,4l Glas	3,90 €

GRAF METTERNICH

Mineralwasser classic	0,25 Fl.	2,50 €	0,75 Fl.	6,50 €
Mineralwasser natur	0,25 Fl.	2,50 €	0,75 Fl.	6,50 €
Apfelschorle	0,25 Fl.	2,80 €	0,4l Glas	3,90 €
Apfel - Rhabarberschorle	0,25 Fl.	2,80 €	0,4l Glas	3,90 €
Orange - Maracuja light (calarm.)	0,25 Fl.	2,80 €	0,4l Glas	3,90 €
Wellness Holunderblüte	0,25 Fl.	2,80 €	0,4l Glas	3,90 €

BECKERS BESTER

Apfelsaft	0,2 Fl.	2,80 €	0,4l Glas	4,50 €
Orangensaft	0,2 Fl.	2,80 €	0,4l Glas	4,50 €
Traubensaft	0,2 Fl.	2,80 €	0,4l Glas	4,50 €
Schwarze Johannisbeere	0,2 Fl.	2,80 €	0,4l Glas	4,50 €
Kirschsaft	0,2 Fl.	2,80 €	0,4l Glas	4,50 €
Bananensaft	0,2 Fl.	2,80 €	0,4l Glas	4,50 €
KIBA - Kirsch-Banane			0,4l Glas	4,50 €

Bier

FRISCH VOM FASS

Einbecker Brauherren Pils	0,33 l.	2,50 €	0,5 l.	4,20 €
Alster „Radler“	0,33 l.	2,50 €	0,5 l.	4,20 €

FLASCHENBIER

Einbecker Brauherren alkoholfrei	0,33 l.	2,50 €
Einbecker Dunkel	0,33 l.	2,50 €
Uslarer Bergbräu hell	0,33 l.	2,50 €

FLASCHENBIER WEIZEN

Weihenstephan hell	0,5 l	4,20 €
Weihenstephan dunkel	0,5 l	4,20 €
Weihenstephan kristall	0,5 l	4,20 €
Weihenstephan alkoholfrei	0,5 l	4,20 €

Was ist das deutsche Reinheitsgebot?

Das deutsche Reinheitsgebot ist die älteste lebensmittelrechtliche Vorschrift der Welt, die heute noch Gültigkeit hat. Erlassen wurde es von dem bayrischen Herzog Wilhelm IV. im Jahre 1516. Es besagt, dass Bier ausschließlich aus Gerste, Hopfen und Wasser gebraut werden darf. Dank dieser Vorschrift erlangte das bayrische Bier damals eine Spitzenstellung unter den Bieren. Andere Länder des Deutschen Reiches übernahmen deshalb das Reinheitsgebot. Hefe ist nicht erwähnt, weil man ihre Bedeutung noch nicht vollends erkannt hatte. Man verließ sich auf die Hefen, die in der Luft waren (spontane Gärung). Um Weißbier (Weizen) herstellen zu können, erlaubte man auch die Verwendung von Weizen anstatt der Gerste. Das deutsche Reinheitsgebot ist ein wichtiges Qualitätsmerkmal für deutsches Bier!

Spirituosen

Ramazotti 30%	2 cl	2,80 €	
Irish Cream 17%	2 cl	2,50 €	
Amaretto 20%	2 cl	2,50 €	
Eierlikör 14%	2 cl	2,50 €	
Sherry Sandmann Medium Dry 15%	5 cl	2,80 €	
Weinbrand 38%	2 cl	3,50 €	
Obstler ab 37,5%	2 cl	2,80 €	
Grappa ab 37,5%	2 cl	3,50 €	
Ouzo ab 40%	2 cl	2,50 €	
Malteser 40%	2 cl	2,50 €	
Doppel Korn 38%	2 cl	2,50 €	
Linie 41,5%	2 cl	2,80 €	
Wodka 40%	2 cl	2,80 €	
Schirker Feuerstein 35%	2 cl	2,50 €	
Fernet Branca 40%	2 cl	2,80 €	
Weinbrand 38%	4 cl	5,00 €	- Cola 6,50 €
Jeam Beam 40%	4 cl	5,00 €	- Cola 6,50 €
Gin 37,5%	4 cl	5,00 €	- Tonic 6,50 €
Whisky 40%	4 cl	5,00 €	- Cola 6,50 €
Wodka 40%	4 cl	5,00 €	- Lemon 6,50 €



Wein

WEISSWEIN

Pinot Grigio Principato	0,2 l Glas	5,50 €
Chardonnay Principato	0,2 l Glas	5,50 €
Müller Thurgau Rheinl. lieblich	0,2 l Glas	5,50 €
Riesling trocken	0,2 l Glas	5,50 €

ROTWEIN

Merlot Principato	0,2 l Glas	5,50 €
Dornfelder trocken o. lieblich	0,2 l Glas	5,50 €
Dornfelder rose	0,2 l Glas	5,50 €

Alle Weine erhalten Sie auch als Schorle.

SEKT UND PROSECCO

Schloß Rheinberg trocken	0,1 l Glas	3,50 €	0,75 l Fl.	22,50 €
Scavi&Ray Prosecco Frizzante 10,5 %	0,2 l Fl.	6,50 €	0,75 l Fl.	22,90 €
Scavi&Ray Hugo 6%	0,2 l Fl.	6,50 €	0,2 l Fl.	6,50 €
Scavi&Ray Sprizzione (Aperol Spriz) 8%	0,2 l Fl.	5,50 €	0,2 l Fl.	5,50 €

Diverse andere Piccolos in unserem Schautresen.

MIX-GETRÄNKE

Aperol Spritz	0,2 l Glas	6,50 €
Campari Orange/Wasser	0,2 l Glas	6,50 €
Grüne Wiese, O-Saft, Sekt und Blue Curacao	0,2 l Glas	6,50 €

**Vielen Dank, dass Sie unser Gast waren!
Wir freuen uns darauf, Sie wieder zu sehen.**

Restaurant

Café Ahrens

Inhaber: Dominik Paris

Am Münster 8

37154 Northeim

Öffnungszeiten:

Montag Ruhetag

Dienstag-Samstag: 09.00 - 17.30 Uhr

Sonntag: 10.00 - 17.00 Uhr

Telefon: 05551 589 4778

E-Mail: cafeahrens-partyservice@t-online.de

Web: www.cafeahrens-partyservice.de

Allergenhinweise

- | | |
|--|---------------------------------|
| a enthält glutenhaltiges Getreide | h enthält Schalenfrüchte |
| b Krebstiere | i enthält Sellerie |
| c enthält Ei | j enthält Senf |
| d enthält Fisch | k enthält Sesam |
| e enthält Erdnüsse | l enthält Schwefel |
| f enthält Sojabohnen | m enthält Lupinen |
| g enthält Milch | n Weichtiere |

KENNZEICHNUNG VON LEBENSMITTELN

- | | | |
|-----------------------------------|-------------------------|-----------------------------------|
| 1 mit Farbstoff | 2 konserviert | 3 mit Antioxidationsmittel |
| 4 mit Geschmacksverstärker | 5 geschwefelt | 8 mit Süßungsmittel |
| 6 geschwärzt | 7 gewachst | 11 chininhaltig |
| 9 mit Phosphat | 10 coffeinhaltig | |

Sie feiern - wir organisieren.

Für Ihre Weihnachtsfeiern, Hochzeiten,
Betriebsfeiern und Familienfeiern
stehen wir Ihnen bis "open end" zur Verfügung.

Partyservice

Von kalten bis warmen Speisen, von Finger Food über Canapés
wir sind gern für Sie da.

Ob ein Empfang zu Hause, in der Firma oder andere
Feierlichkeiten - wir liefern!!! Zu unseren Leistungen gehören
unter anderem z.B. belegte Brötchen oder Brote,
kalte Platten sowie mehrgängige Menüs.

Gern erstellen wir Ihnen ein zu Ihnen passendes Menü und
den dazugehörigen Preisen.

Wir sind für Sie da auch bei Weihnachtsfeiern, Hochzeiten,
Betriebsfeiern und Familienfeiern im Raum Northeim bis Göttingen.
Vom rustikalen bis eleganten feinen Essen - wir werden nichts vergessen.

Egal wann und wo, wir liefern immer pünktlich und kostenlos!
Auch Geschirr und Besteck kann man bei uns mit bestellen.

Wir organisieren Ihre Veranstaltungen, unabhängig unserer
Öffnungszeiten und erstellen Ihnen gern ein individuelles Angebot.

PHYSIO THERAPIE valetudo

(lat. Gesundheit)

Christina Lang & Julia Schniersmeier



Mo.-Do.: 08:00 - 18.00 Uhr

Freitags: 08:00 - 13:00 Uhr

Termine nach Absprache

Tel. 0 55 51 / 99 54 79

Fax 0 55 51 / 99 57 13

Scharnhorstplatz 13

37154 Northeim

Am Münster 37

37154 Northeim

Physiotherapie Valetudo GbR

Krankengymnastik • Lymphdrainage • Manuelle Therapie

Klassische Massage • Fußreflexzonentherapie

Moorpackungen • Heißluft & heiße Rolle

Ultraschalltherapie • KG-Gerät • Rückenschule

smovey-TRAINING