

FLEISCHEREI



PARTYSERVICE

H. Sander



Festmenü
zur
Kommunion
und
Konfirmation



Zum Empfang unsere Kanapees

mit Wurst & Braten	1,90 Euro/Stück
mit Käse	1,90 Euro/Stück
mit Lachs & Forelle	2,10 Euro/Stück
Partyschnittchen bel. mit Braten, Wurst und Käse einzeln garniert	1,30 Euro/Stück

Unsere Fingerfoodplatte Westfälisch

belegt mit Partyschnittchen mit Mett, Partyschnittchen Leberwurst mit Schnittlauch, Griebenschmalz, Goudawürfel mit Weintrauben & Kirschtomaten, Mini-Frikadellen mit Cornichons

1 Platte (für 5-7 Pers.) 41,90 Euro
ab 2 Platten á 38,90 Euro

Unsere Fingerfoodplatte Gourmet

belegt mit Partyschnittchen mit Braten, Senne Mett & Schnittkäse, Chicken-Sticks, Mini-Frikadellen, Sticks mit Kirschtomaten & Mozzarella, Minifrühlingsröllchen & Dip

1 Platte (für 5-7 Pers.) 54,90 Euro
ab 2 Platten á 51,90 Euro

Unsere Fingerfoodplatte Party

belegt mit Mini-Schnitzel, Chicken-Sticks, Sticks mit Kirschtomaten & Mozzarella, kl. Pfefferbeißer, Chicken-Nuggets, Wrap-Röllchen, dazu 2 Dips und Baguettebrot

1 Platte (für 5-7 Pers.) 44,90 Euro
ab 2 Platten á 41,90 Euro

Brotzeit

Aufschnittplatte mit verschiedenen Sorten Schinken, Bratenaufschnitt, Mettwurst, Frischwurst halbe, gefüllte Eier

Käseplatte mit verschiedene Sorten Schnitt- & Weichkäse Partybrötchen verschiedene Sorten Brot dazu Butter

(ab 10 Personen) 8,90 Euro / Person

Suppen

Hochzeitssuppe mit Nudeln & Blumenkohl, Markklößchen und Eierstich	2,60 Euro
Hühnersuppe mit Eierstich, Spargelstücken, Möhren und Suppennudeln	2,60 Euro
Tomatencremesuppe mit Reis	2,80 Euro
Kartoffelcremesuppe mit Lachsstreifen	3,00 Euro

Vorspeise

Schinken mit Melone dazu Baguettebrot geräucherter Lachs, geräucherte Forellenfilets, Meerrettichsahne dazu Baguettebrot	2,90 Euro
Antipasti verschiedene Sorten	4,90 Euro
Rohkostplatte mit zweierlei Dressing	3,90 Euro
	3,50 Euro

Die Gemüseplatte A beinhaltet

Broccoli, Blumenkohl in Hollandaise
Erbsen & Möhren
in Butter geschwenkt

Die Gemüseplatte B einhaltet

Bohnen im Speckmantel
Romanescoröschen in Kräuterbutter
Möhrengemüse, Blumenkohl mit
Hollandaise

Die Salatplatte beinhaltet

Gurken, Tomaten, Möhrensalat,
Krautsalat & Bohnensalat

Die Mediterrane Gemüseplatte beinhaltet

Paprika, Zucchini, Möhren,
Kirschtomaten & Champignons

Menüvorschläge

Menü A

Hochzeitssuppe	2,60 Euro
Hähnchenschnitzel im Knuspermantel Sahnegeschnetzeltes vom Schwein Rinderbraten mit Rotwein-Charlotten-Soße dazu Spätzle, Röstkartoffeln, Gemüseplatte A & Salatplatte (ab 15 Personen)	15,40 Euro
Mousse au Chocolat mit weißen Schokoraspeln & Bayrisch Creme mit Orangensaft	2,30 Euro
Menü A kompl. mit Suppe & Dessert (ab 20 Personen)	18,90 Euro

Menü B

Feines Hähnchengeschnetzeltes in Champignonrahmsauce Schweinelachssteaks in Pfefferrahmsauce Rinderbraten nach Großmutter's Art dazu Röstkartoffeln, Butterreis, Gemüseplatte A & Salatplatte (ab 15 Personen)	14,90 Euro
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------

Menü C

Schweinefilet im Stück gebraten auf ganzen Champignonköpfen in Rahmsauce Hähnchenbrust auf Chinakohl mit Balsamico nappiert Rinderroulade gefüllt nach Großmutter's Art dazu Spätzle, Kartoffelgratin, Gemüseplatte B & Salatplatte (ab 15 Personen)	17,90 Euro
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------

Menü D

Hochzeitssuppe	2,60 Euro
Schweinefilet im Speckmantel an Metaxasoße	
Hähnchenbrust mit Tomatensoße & Mozzarella überbacken	
Rinderschmorsteak mit ged. Zwiebeln in Soße	
dazu Rosmarinkartoffeln, Spätzle,	
Mediterrane Gemüseplatte & Salatplatte	
(ab 15 Personen)	20,90 Euro
Philadelphiacreme mit frischen Erdbeeren &	
Mousse au chocolat mit Sauerkirschenragout	2,60 Euro
Menü D komplett mit Suppe & Dessert (ab 20 Personen)	23,80 Euro

Menü E

Lachsfilet auf Gemüsestreifen mit Gouda gratiniert	
Hähnchenbrust in mediterraner Gemüse-Tomaten-Soße	
Schweinefilet in Orangen-Pfeffer-Soße	
Bandnudeln, kleine gebackene Kartoffeln mit Rosmarin, Gemüseplatte B &	
Salatplatte	
(ab 15 Personen)	19,90 Euro

Menü F – Preis Hit

Hochzeitssuppe	2,60 Euro
Hähnchenschnitzel mit einer Curry-Mangofruchtsoße	
Schweinegeschnetzeltes Züricher Art	
Röstkartoffeln, Butterreis, Gemüseplatte A & Salatplatte	
(ab 15 Personen)	12,90 Euro
Mousse au chocolat mit weißen Schokoraspeln	
Bayrisch Creme mit Orangensaft	2,30 Euro
Menü F kompl. mit Suppe & Dessert (ab 20 Personen)	16,40 Euro

Weitere Variationsmöglichkeiten

An Fleisch

- Hähnchenbrustfilet mit Zwiebeln, Champignons & Hollandaise überbacken
- Schweinefilet in Orangen-Pfeffer-Soße
- Putenmedaillons auf frischen Champignonköpfen
- Schweinelachsbraten mit Zwiebeln gespickt
- Paprikagulasch vom Rind & Schwein
- Calvados Geschnuzzertes vom Schwein
- Schweineschnitzel mit Champignons, Zwiebeln & Soße Hollandaise überbacken

An Beilagen

- Bandnudeln
- Rosmarinkartoffeln
- Salzkartoffeln
- Semmelklöße

An Gemüse

- frischer Spargel
- Champignonköpfe
- Kaiserschoten

Dessert

- | | |
|------------------------------------------------|-----------|
| Mousse au chocolat mit weißen Schokoraseln | 2,30 Euro |
| Latte Macchiato-Creme mit oder ohne Bailey's | 2,60 Euro |
| Stracciatella-Creme mit oder ohne Weinbrand | 2,30 Euro |
| Bayrischcreme mit Orangensaft | 2,30 Euro |
| Mangocreme | 2,30 Euro |
| Philadelphia Creme mit frischen Erdbeeren | 2,40 Euro |
| Panna Cotta im Himbeerspiegel | 2,70 Euro |
| Panna Cotta im Pfirsichspiegel | 2,70 Euro |
| Rote Grütze mit Vanillesoße | 2,30 Euro |
| Vanillecreme mit frischem Obstsalat der Saison | 2,80 Euro |
| Torten & Kuchen auf Anfrage | |

Die einzelnen Komponenten der Menüs und der anderen Variationsmöglichkeiten können (eventuell gegen Aufpreis) untereinander getauscht werden. Die Preise verstehen sich pro Person und Portion.

Geschirr & Gläser

Teller, Messer, Gabel	0,60 Euro
Glasteller & kleine Löffel	0,40 Euro
Suppentasse, -teller, Löffel	0,80 Euro
Kaffeegeschirr 5-tlg	0,90 Euro

(Bei Rückgabe des Geschirrs in ungereinigtem Zustand berechnen wir einen Preisaufschlag von 20 %)

Sekt- oder Weingläser	0,20 Euro
Jegliche Art von anderen Gläsern auf Anfrage	

Wenn Sie Geschirr von uns geliefert bekommen, liefern wir das Aufbegeggeschirr für das Buffet automatisch mit. Sollten Sie kein Geschirr von uns benötigen, aber das Aufbegeggeschirr, so müssen sie dieses extra bestellen.

Buffettische	
Länge 2,20m x 0,60m/0,70m	6,00 Euro/Tisch
mit Tischdecke cremegelb oder weiß	10,00 Euro/Tisch
Fließtischdecke (verschiedene Farben)	2,00 Euro/m
Evolin 127 x 220 weiß oder creme	6,00 Euro

Getränke

Gerne liefern wir Getränke jeglicher Art auf Kommission.

Geschäfts- und Lieferbedingungen

Lieferungen & Leistungen erfolgen ausschließlich aufgrund dieser Geschäftsbedingungen. Davon abweichende Vereinbarungen bedürfen der schriftlichen Form. Alle Gewichtsangaben bei Fleisch sind Rohgewichte. Sollten bei Ihren Gästen Allergiker sein, müssen Sie uns dieses unbedingt mitteilen. Dann können wir dieses bei der Zubereitung berücksichtigen. Die Preise sind alle auf der Basis von den angegebenen Personenzahlen kalkuliert. Wird diese unterschritten erhöht sich der Preis um 10 %. Bei Bestellungen unter 10 Personen berechnen wir einen Aufpreis von 20 %. Die Anlieferung berechnen wir pauschal mit 10,00 €, ab 5 km kommen 2,00 € / km hinzu. Bei Anlieferung der Waren muss eine Zeitspanne eingerechnet werden. Das Geschirr ist am 1. Arbeitstag nach der Lieferung (auch samstags bis 12.00 Uhr) gereinigt wieder abzugeben! Sollten die Buffetwärmer ungereinigt zurückkommen rechnen wir pro Rescho 5,00€ Reinigungskosten. Gegen eine Kostenpauschale können Sie bei der Bestellung auch einen Abholservice vereinbaren. Unsere Rechnungen sind sofort bei Rückgabe des Geschirrs, ohne jeglichen Abzug in bar oder Giro Card zu begleichen. Die Preise sind nach den Rohstoffpreisen von März 2020 berechnet. Änderungen vorbehalten. Keine Haftung für Druckfehler oder Irrtümer.



Fleischerei & Partyservice H. Sander

Bokelfenner Str. 8, 33758 Schloß Holte-Stukenbrock

Tel. 0 52 07/37 69, Fax 0 52 07/92 12 52

www.party-service-sander.de

