

FLEISCHEREI PARTYSERVICE

H. Sander

Fleischerei & Partyservice H. Sander

Bokelfenner Straße 8
33758 Schloß Holte-Stukenbrock
05207 3769
post@party-service-sander.de
www.party-service-sander.de

Feiern & Genießen
Ihr Fest in besten Händen

Unser Partyservice steht Ihnen
von Montag bis Samstag zur Verfügung.
Sonntag ist unser Ruhetag bzw. auf Anfrage
ab 75 Personen & für Kommunion / Konfirmation.

Es gelten unsere Liefer- & Geschäftsbedingungen,
siehe letzte Seite.

PARTYSERVICE

INHALT SEITE

Kalte Platten	3
Belegte Brötchen & Brote	3
Frühstück & Brunch	3
Sektfrühstück / Kanapees	3
Fingerfood	4
Fingerfood-Platten	4
Kleiner Imbiss	4
Suppen & Eintöpfe	5
Kalte & kalt / warme Buffets	5
Komplette Menüs - Wir haben für Sie zusammengestellt	6
Hit Menüs	7
Antipasti	7
Desserts	7
Aus dem Backofen	8
Aus der Pfanne	8
Fisch aus dem Backofen	8
Vegetarisches	8
Spezielles	8
Beilagen, Gratins & Gemüse	9
Aufläufe	9
Soßen	9
Grillbuffets	10
Salatauswahl & Dips	10
Geschirr, Gläser & Equipment	11
Rundum-Komplettservice	11
Geschäfts- & Lieferbedingungen	12
Checkliste für Ihre Veranstaltung	12

Vegetarische & Vegane Speisen haben wir mit den folgenden Symbolen versehen:

Vegetarisch **Vegan**

Gerne prüfen wir auf Anfrage, inwieweit sich unsere weiteren Speisen als vegetarische oder vegane Variante für Sie umsetzen lassen.

FLEISCHEREI PARTYSERVICE

H. Sander

KALTE PLATTEN • BELEGTE BRÖTCHEN & BROTE FRÜHSTÜCK & BRUNCH • SEKTFRÜHSTÜCK

KALTE PLATTEN

	ab 10 Personen pro Person
Aufschnittplatte je nach Belegung	**5,30 €**
Käseplatte versch. Sorten Weich- & Schnittkäse	**5,80 €**
Kombinierte Aufschnitt- & Käseplatte	**7,90 €**
Fischplatte 1 Forellenfilet mit Preiselbeersahne & geräuchertem Lachs	**8,50 €**
Fischplatte 2 geräuchertem Lachs mit Sahnemeerrettich, Forellenfilet mit Preiselbeersahne & Riesengarnelen mit Aiolicreme	**9,60 €**
Brotkorb mit gemischten Partybrötchen & verschiedenen Sorten Brot dazu Butter	**2,00 €**

BELEGTE BRÖTCHEN & BROTE

	ab 10 Stück pro Stück
½ belegte Brötchen	
Mit frischem Mett & Zwiebeln	**2,40 €**
Mit Frischwurst, Mettwurst & Schnittkäse	**2,20 €**
Mit Braten & gek. Schinken mit Remoulade	**2,40 €**
Mit Fleisch- & Heringssalat	**2,40 €**
Mit Lachs & Forelle	**3,00 €**
½ belegte Körnerbrötchen - Aufschlag jeweils	**0,25 €**
Belegte Brote gemischt mit Wurst, Braten & Käse	**1,65 €**

Gerne machen wir auch ganze belegte Brötchen.
Preis auf Anfrage.

KAFFEE

Gerne liefern wir Kaffee oder eine Kaffeemaschine inkl. Zubehör zu Ihrer Veranstaltung.

**Kaffeemaschine (Filterkaffee)	2 x 10 Liter** für 400 Tassen / Stunde (fester Wasseranschluss & 400V erforderlich)	**110,00 €**
Mengenbrüher (Filterkaffee) für 45 Tassen oder 100 Tassen	**35,00 €**

FRÜHSTÜCK & BRUNCH

	pro Person
Frühstück - ab 15 Personen Aufschnittplatte & Käseplatte gemischt, Frischkäse, Eierplatte, verschiedene Sorten Konfitüre, gemischte Brötchen, Brotkorb & Butter	**14,50 €**
Ab 25 Personen	**13,90 €**
Frühstück Extra - wie “Frühstück” - ab 20 Personen Zusätzlich Weichkäse, Tomate-Mozzarella, Lachs, Rührei, Fleischsalat & Croissants	**19,90 €**
Ab 30 Personen	**19,40 €**
Brunch - ab 20 Personen Aufschnittplatte & Käseplatte gemischt, Frischkäse, verschiedene Sorten Konfitüre & Schokoaufstrich, Tomate Mozzarella, Lachs, Fleischsalat, Rührei, kleine Kräuter-bratwürstchen, Pancakes, Obstsalat, gemischte Brötchen, Croissants, Brotkorb & Butter	**26,90 €**
Wahlweise dazu eine Suppe oder Eintopf	**28,90 €**
Wahlweise dazu Lasagne & Bauernsalat	**29,90 €**
Bayrisches Frühstück - ab 25 Personen Warmer Fleischkäse, Weißwürste, Obazda, Rettich, frische Brezeln, gemischte Brötchen, süßer Senf & Butter	**14,90 €**

SEKTFRÜHSTÜCK / KANAPEES

	ab 5 Personen pro Person
6 Teile pro Pers.: 3x Wurst & Braten, 3x Fisch & Käse	**16,20 €**

	pro Stück
Kanapee - ab 10 stück	
Mit Wurst & Braten	**2,70 €**
Mit Lachs & Forelle	**2,90 €**
Mit Käse	**2,80 €**

FINGERFOOD • FINGERFOOD-PLATTEN
SÜSSES FINGERFOOD • KLEINER IMBISS

FINGERFOOD

	ab 5 Portionen / 10 Stück pro Portion / pro Stück
Mini-Frikadelle	**1,30 € / Stück**
Mini-Schnitzel	**2,20 € / Stück**
Chicken-Sticks mit Dip	**2,15 € / Stück**
Chicken-Nuggets mit Dip (1 Port ca. 8 Stck)	**5,90 € / Port**
Mozzarella-Spieße mit Kirschtomaten	**1,45 € / Stück**
Mini-Frühlingsrolle mit Dip (1 Port ca. 6 Stck)	**7,80 € / Port**
Chili-Nuggets mit Dip (1 Port ca. 6 Stck)	**7,80 € / Port**
Mini-Asia-Wraps mit Dip (1 Port ca. 6 Stck)	**14,00 € / Port**
Vegane Nuggets (Hähnchengeschmack) mit Dip (1 Port ca. 6 Stck)	**7,80 € / Port**
Falafel-Bällchen mit Hummus (1 Port ca.6 Stck)	**7,80 € / Port**
Wrap Röllchen 1 Wrap ~ 8 Röllchen - ab 3 Stück	
Mit Frischkäse	**7,50 € / Stück**
Mit Frischkäse & Putenbrust Aufschnitt	**8,50 € / Stück**
Mit Frischkäse & geräuchertem Lachs	**10,70 € / Stück**
Partyschnittchen	
Baguette mit Wurst, Braten & Käse	**1,65 € / Stück**
Mini-Burger,	
Belegt mit Mini-Frikadelle, Salat & Dressing	**3,20 € / Stück**
Belegt mit Gemüse-Patty, Salat & Dressing	**3,20 € / Stück**
Im Weckglas - ab 10 Stück pro Sorte	
Kartoffelsalat mit Mini-Frikadelle & Cornichons	**3,90 € / Stück**
Kartoffelsalat mit Cornichons	**3,10 € / Stück**
Italienischer Nudelsalat	**3,10 € / Stück**
Curry-Reissalat mit Garnele im Backteig	**4,20 € / Stück**
Bauernsalat mit Feta	**3,70 € / Stück**
Für Unterwegs & auf die Hand	
Wrap mit Salat & Soße	**2,90 € / Stück**
Mit Thunfisch	**3,40 € / Stück**
Mit Hähnchenbrust & Asia-Soße	**3,40 € / Stück**
Laugenbrezel	**2,00 € / Stück**
Sandwiches verschieden belegt Preis auf Anfrage	

Unsere Dips: Knoblauch, Remoulade, American, Süß-Sauer, Curry & BBQ

SÜSSES FINGERFOOD

	ab 10 Pers / 10 Stück pro Stück
Mini-Plunderteile gemischt	**2,00 € / Stück**
Muffins Schoko oder Blaubeere	**2,00 € / Stück**
Obstsalat im Weckglas mit Vanillesoße	**4,60 € / Pers**
Pancakes mit Schoko-, Mango- oder Himbeersoße (2 Stck p.P.)	**3,70 € / Pers**
Obstsplatte	**Saisonpreis**

Schauen Sie in unsere Dessert Auswahl, viele Sorten sind im Weckglas möglich.

FINGERFOOD-PLATTEN

	pro Stück
Fingerfood-Platte Gourmet - für 5-7 Personen Partyschnittchen mit Braten, Heidefrühstück & Käse, Chicken-Sticks, Mini-Frikadellen, Wraps mit Frischkäse, Mozzarella-Spieße mit Kirschtomaten, Mini-Frühlingsrollen & Dip	**69,90 €**
Ab 2 Platten jeweils	**65,90 €**
Fingerfood-Platte Westfälisch - für 5-7 Personen Partyschnittchen mit Mett, Griebenschmalz, westfälischer Knochenschinken, Leberwurst & Schnittlauch, Goudawürfel mit Trauben & Kirschtomaten, Mini-Frikadellen mit Cornichons	**53,90 €**
Ab 2 Platten jeweils	**49,90 €**
Fingerfood-Platte Party - für 5-7 Personen Mini-Schnitzel, Chicken-Sticks, Mozzarella-Spieße mit Kirschtomaten, kleine Pfefferbeißer, Chicken-Nuggets, Wrap-Röllchen, dazu 2 Dips & Baguettebrot	**59,90 €**
Ab 2 Platten jeweils	**55,90 €**
Fingerfood-Platte Vegan - für 5-7 Personen Falafel-Bällchen, Mini-Frühlingsrollen, Mini-Pasteten mit Hummus, Mini-Asia-Wraps, Chili-Nuggets, Vegane Nuggets, dazu Paprika-Chutney-Dip & Hummus	**57,90 €**
Ab 2 Platten jeweils	**53,90 €**
Jausebrett - für 10 Personen Landschinken, Bauern Mettwurst, Fleischkäse, Heidemett, Frikadellen, Schweineschnitzel, Pfefferbeißer, Mett, Bergkäse, Obatzter, Gouda Streifen garniert mit Salat, Rettich, Kirschtomaten, Cornichons & Trauben auf einem Brett angerichtet dazu Butter, versch. Sorten Brot & Brötchen	**159,00 €**

Angabe 5-7 Personen: Für 5 Personen zum Sattessen & für 7 Personen eher als Snack.

Die Zusammenstellung der Platten sind feste Produkte & werden nicht abgeändert. Wir bitten um Ihr Verständnis.

KLEINER IMBISS

	ab 15 Personen pro Person
Currywurst aus zwei Bratwürste in pikanter Soße mit Reihenbrötchen, Pappschale & Holzgabel	**8,50 €**
Pulled Pork mit Krautsalat, versch. Dips & Baguettebrötchen (2-3 Brötchen p.P.)	**10,90 €**
Backschinken dazu Krautsalat, Tomatenscheiben, Knoblauchdip & Baguettebrötchen (2-3 Brötchen p.P.)	**10,90 €**
Fleischkäsebrötchen dazu Krautsalat, Senf & Ketchup (2-3 Brötchen p.P.)	**9,40 €**
Schweineschnitzel mit Baguettebrötchen, Tomatenscheiben, frischen Zwiebelringen, Senf & Ketchup (2-3 Brötchen p.P.)	**11,40 €**

SUPPEN & EINTÖPFE
KALTE & KALT / WARME BUFFETS

SUPPEN & EINTÖPFE

ab 10 Personen pro Person

Suppen Buffet 1 - ab 30 Personen **6,50 €**
Gulaschsuppe, Käse-Porree-Suppe vegetarisch, Kartoffelcremesuppe mit Rauchenden & Brotkorb

Suppen Buffet 2 - ab 30 Personen **7,90 €**
Gulaschsuppe, Tomatensuppe mit Reis vegetarisch, Kräuterbutter, Frischkäsecreme & Brotkorb

Als Vorspeise 0,30 Liter pro Person

Kräftige Rindfleischsuppe mit Einlage	**4,20 €**
Hühnersuppe mit Einlage	**4,20 €**
Tomatensuppe (ohne Einlage) V+	**4,20 €**

Als Portion 0,50 Liter pro Person

Gulaschsuppe	**5,20 €**
Chili Con Carne aus Rindfleisch	**5,20 €**
Käse-Porree-Suppe mit Gehacktem	**5,20 €**
Käse-Porree-Suppe V	**4,90 €**
Reitersuppe mit Ananas	**5,20 €**
Erbsensuppe mit Fleisch- & Wursteinlage	**4,90 €**
Grünkohleintopf mit Fleisch- & Wursteinlage	**5,20 €**
Spargelcremesuppe V	**Saisonpreis**
Spargelcremesuppe mit Schinken	**Saisonpreis**
Broccolicremesuppe V	**4,90 €**
Gyrossuppe mit Hähnchen- oder Schweinefleisch	**5,20 €**
Tomatensuppe mit Reis & Hackbällchen	**5,20 €**
Tomatensuppe mit Reis V+	**4,90 €**
Kartoffelcremesuppe V	**4,90 €**
Mit Rauchenden	**5,20 €**
Mit rohem & gekochtem Schinken	**5,20 €**
Mit Krabben	**6,30 €**

Partybrötchen & Baguettebrot zur Suppe **1,50 €**

Jede Art von Eintöpfen auf Anfrage.
Die Gemüsesuppen sind auch vegetarisch & vegan erhältlich.

Portion 350 g pro Person

Rahmgulasch	**7,30 €**
Paprikagulasch	**7,30 €**
Hähnchengeschnetzeltes mit Champignons	**7,90 €**
Zürcher Geschnetzeltes vom Schwein	**8,90 €**
Rindergeschnetzeltes Stroganoff Art	**14,80 €**
Pfannengyros mit Crème fraîche, Hähnchen o. Schwein	**7,90 €**
Bolognese vom Rind oder Schwein	**6,90 €**

Passende Beilagen finden Sie auf Seite 9.

KALTE & KALT / WARME BUFFETS

pro Person

Kleines, kaltes Buffet „Der Klassiker“ - ab 15 Personen **14,90 €**
Knusprige Hähnchenschnitzel, gegrillte Hähnchenschenkel, kleine Frikadellen, Ketchup, Senf, Remoulade, dazu Kartoffelsalat, Nudelsalat, Grillsalat & Brotkorb

Kleines Buffet „Royal” * - ab 15 Personen **23,90 €**
Kalt oder kalt & warm - Schnitzel * dazu Jägersoße als Dip, Hähnchenbrust * mit Currysoße , Spießbraten * mit Birne oder Remoulade, Frikadellen pikant garniert, gefüllte Eier, Tomate-Mozzarella, 3 Sorten Salate nach Wahl, kleine Käseplatte, ein Brotkorb rundet das Ganze ab

Mittleres Buffet „Spezial” * - ab 20 Personen **28,90 €**
Kalt oder kalt & warm - Zutaten wie beim Buffet „Royal”
Zusätzlich: Schinkenröllchen dazu Spargel, Roastbeefplatte mit Remoulade, Putenbrust mit Früchten, reichhaltige Käseplatte, 5 Sorten Salate & Brotkorb
Wahlweise dazu die Fischplatte 1 **32,00 €**

* Die gekennzeichneten Fleischkomponenten sind wahlweise auch als warme Variante erhältlich. Gerne runden wir Ihr Menü gegen einen Aufpreis mit einem Gratin oder weiteren Beilagen ab.

KOMPLETTE MENÜS
WIR HABEN FÜR SIE ZUSAMMENGESTELLT

MENÜS

pro Person

Menü 1 - ab 15 Personen **22,90 €**
Schweinefilet in Champignonrahmsoße, Rinderbraten mit Soße & Möhrchen, Spießbraten mit Birne dazu Röstkartoffeln & Gemüseplatte A
Wahlweise mit Salatplatte nach Art des Hauses **25,90 €**

Menü 2 - ab 15 Personen **20,90 €**
Schweinegeschnetzeltes Züricher Art, Hähnchenbrust in Currysoße, Rinderbraten mit Soße & Möhrchen dazu Kartoffelgratin mit Röstzwiebeln & Schinkenstreifen, Butterreis & Gemüseplatte A
Wahlweise mit Salatplatte nach Art des Hauses **23,90 €**

Menü 3 - ab 15 Personen **22,90 €**
Schweinegeschnetzeltes Züricher Art, Schweinefilet in Orangen-Pfeffer-Soße, kleine Hähnchenschnitzel dazu Kartoffelgratin mit Röstzwieben & Schinkenstreifen & Gemüseplatte A
Wahlweise mit Salatplatte nach Art des Hauses **25,90 €**

Menü 4 - ab 15 Personen **24,90 €**
Schweinefilet in Champignonrahmsoße, Hähnchenbrust mit Zwiebelsahnesoße, Rinderroulade mit Soße dazu Kartoffelgratin mit Röstzwiebeln & Schinkenstreifen, Spätzle & Gemüseplatte A
Wahlweise mit Salatplatte nach Art des Hauses **27,90 €**

Menü 5 - ab 15 Personen **27,90 €**
Schweinefilet in Metaxasoße, Hähnchenbrust in Tomatensoße mit Mozzarella überbacken, Rindersteak mit gedünsteten Zwiebeln in Soße dazu Kartoffelgratin mit Tomatenstückchen & Käse überbacken, Spätzle & Gemüseplatte B
Wahlweise mit Salatplatte nach Art des Hauses **30,90 €**

Menü 6 - ab 20 Personen **32,90 €**
Tomate-Mozzarella mit Balsamicocreme, Schweinefilet im Speckmantel im Stück gebraten in Metaxasoße, Lachs auf Gemüsestreifen gratiniert dazu ganze Champignonköpfe in Käuterrahmsoße, Romanesco mit Kräuterbutter, Bandnudeln, Rosmarinkartoffeln & Rohkostplatte mit 2erlei Dressing

Menü 7 - ab 20 Personen **27,90 €**
Lachs auf Gemüsestreifen gratiniert, Hähnchen-brust in Paprika-Oliven-Soße, Hähnchenschnitzel im Knuspermantel dazu eine leichte Mangosoße, Bandnudeln, Röstkartoffeln & mediterrane Gemüseplatte
Wahlweise dazu Rohkostplatte mit 2erlei Dressing **31,90 €**

Menü 8 - ab 25 Personen **24,90 €**
Haxenschlegel, Fleischkäse, Weißwurst, Backschinken, Kartoffelpüree, Röstkartoffeln, Bayrisch Kraut, Krautsalat mit Kümmel dazu Laugengebäck, Senf & bayrischen Senf

pro Person

Menü 9 - ab 20 Personen **18,90 €**
Lachslasagne & Hackfleischlasagne, Schweine-schnitzel mit Käsesahnesoße, Rosmarinkartoffeln dazu Bauernsalat mit Schafskäse

Menü 10 - ab 25 Personen **20,40€**
Pfannengyros mit Crème fraîche mit Hähnchen oder Schwein, Suflaki-Spieße in Tomatensoße, Cevapcici in Metaxasoße dazu Butterreis, Rosmarinkartoffeln, Krautsalat, Bauernsalat, Knoblauchdip & Baguettebrot

Menü 11 - ab 15 Personen **19,90 €**
Feines Hähnchengeschnetzeltes mit Champignons, Rückensteak vom Schwein in Pfeffersoße, Rinderbraten mit Soße & Möhrchen, dazu Röstkartoffeln, Butterreis & Gemüseplatte A
Wahlweise mit Salatplatte nach Art des Hauses **22,90 €**

Menü 12 - ab 20 Personen **29,90€**
Lachs auf Gemüsestreifen gratiniert, Rinder-geschetzeltes Stroganoff Art, Schweinefilet in Orangen-Pfeffer-Soße, Hähnchenbrust in Tomatensoße mit Mozzarella überbacken, Bandnudeln, Röstkartoffeln & Gemüseplatte B
Wahlweise dazu Rohkostplatte mit 2erlei Dressing **33,90 €**

Menü 13 - ab 30 Personen **20,90 €**
Kleine Schweineschnitzel mit Champignons, Zwiebeln & Soße Hollandaise überbacken, gegrillte Fleischspieße vom Schwein in Paprika-Oliven-Soße, Hähnchenbrust in leichter Currysoße mit Käse überbacken, Bandnudeln, Butterreis & Rohkostplatte mit 2erlei Dressing

Menü 14 - ab 20 Personen **20,90 €**
Schweinerückensteak in Schlemmersoße (mit Schinken, Zwiebeln & grünem Pfeffer) überbacken, kleine Schweineschnitzel, kleine Hähnchenschnitzel mit zwei Soßen nach Wahl, Röstkartoffeln, bunter Grillsalat mit Mais & Brotkorb

Menü 15 - ab 30 Personen **20,40 €**
Kohlwürstchen frisch & geräuchert, Haxenschlegel, Rindertafelspitz in Sahnemeerrettich, Salzkartoffeln, Kartoffelpüree, westf. Grünkohl, Sauerkraut, Blattsalat mit Dressing & Senf

Gemüseplatte A beinhaltet: Broccoli, Blumenkohl mit Soße Hollandaise, Erbsen & Möhren in Butter geschwenkt
Gemüseplatte B beinhaltet: Grüne Bohnen im Speckmantel, Romanescoröschen mit Kräuterbutter, Möhrengemüse & Blumenkohl mit Soße Hollandaise
Salatplatte beinhaltet: Gurke, Tomate, Krautsalat, Möhrensalat & Bohnensalat

HIT MENÜS
ANTIPASTI • DESSERTS

HIT MENÜS

Abholpreis pro Person

Frühjahrs-Hit - ab 15 Personen **16,90 €**
Hähnchengeschnetzeltes in Currysahnesoße, Schweineschnitzel mit Champignons, Zwiebeln & Soße Hollandaise überbacken dazu Butterreis & Kaisergemüse

Sommer-Hit - ab 15 Personen **17,90 €**
Hähnchenschnitzel, Spießbraten in Pfeffersoße, kleine Kräuterbratwürstchen im Zwiebelbett, Röstkartoffeln, italienischer Nudelsalat, Krautsalat, Grillsalat & Baguettebrot

Herbst-Hit - ab 15 Personen **19,90 €**
Rinderroulade mit Soße, Schweinebraten mit Dunkelbiersoße dazu Apfelrotkohl & Semmelklöße

Winter-Hit - ab 15 Personen **16,90 €**
Backschinken in Dunkelbiersoße, Hähnchenbrust in Zwiebelsahnesoße, Kartoffelgratin mit Röstzwiebeln & Schinkenstreifen dazu Apfelrotkohl

Bayern-Hit - ab 15 Personen **17,40 €**
Haxenschlegel, Backschinken, Bratkartoffeln, Sauerkraut, Baguettebrot & Senf

Schnitzel-Hit - ab 15 Personen **17,90 €**
Hähnchen- & Schweineschnitzel paniert dazu zwei Soßen nach Wahl, Kartoffelgratin mit Röstzwiebeln & Schinkenstreifen & eine Salatplatte
(Alternativ bieten wir dies auch mit Gemüseschnitzel & Kartoffelgratin mit Tomatenstückchen & Käse überbacken)
Zusätzlich Gemüseplatte A **19,90 €**

Grünkohl-Hit - ab 15 Personen **16,90 €**
Kassler, geräucherte & frische Kohlwurst, Grünkohl & Salzkartoffeln dazu Senf

Bei Anlieferung erhöht sich der Preis um 0,40 € pro Person, zuzüglich der Anfahrtskosten.

ANTIPASTI

ab 15 Personen pro Person

Gegrillte Champignonköpfe, getrocknete Tomaten, gebackene Auberginenscheiben, Peppadew gefüllt mit Frischkäse & geschmorte Zucchini mit Baguette **7,80 €**

DESSERTS

ab 10 Personen pro Person

Mousse au chocolat	**3,70 €**
Rote Grütze mit Vanillesoße	**3,70 €**
Spaghettieis-Dessert mit Erdbeersoße	**4,20 €**
Weißwein-Creme	**3,70 €**
Herrencreme mit Rum & Schokostückchen	**3,70 €**
Stracciatellacreme mit Weinbrand	**3,70 €**
Bayrischcreme mit Orangensaft	**3,70 €**
Mangocreme	**3,70 €**
Panna Cotta im Pfirsichspiegel	**4,50 €**
Panna Cotta im Himbeerspiegel	**4,50 €**
Mascaponecreme mit Sauerkirschen	**4,60 €**
Tiramisu	**4,90 €**
Tiramisu mit Mangocreme	**4,90 €**
Obstsalat nach Saison mit Vanillesoße	**4,60 €**
Vanillecreme mit frischen Erdbeeren, in Saison	**Saisonpreis**
Vanillecreme mit frischem Obst der Saison	**4,60 €**
Pancakes mit Schoko-, Mango- oder Himbeersoße (2 Stck p.P.)	**3,70 €**
Auf Wunsch füllen wir das Dessert auch in Portionsgläser	**zzgl. 0,90 €**
Blechkuchen: Streusel- oder Butterkuchen	**1,00 € / Stück**
Kirsch-Streußelkuchen	**1,80 € / Stück**
Mini-Plunderteile gemischt	**2,00 € / Stück**

Weitere Kuchen auf Anfrage.

AUS DEM BACKOFEN • AUS DER PFANNE
FISCH • VEGETARISCHES • SPEZIELLES

AUS DEM BACKOFEN

	ab 10 Personen pro Person
Spießbraten mit Bratensoße & Birne	**8,90 €**
Spießbraten mit gedünsteten Zwiebeln	**8,90 €**
Backschinken mit Dunkelbiersoße	**8,90 €**
Kasslerbraten im Sud mit Ananas	**8,90 €**
Rinderbraten „nach Großmutters Art" mit Möhre und Bratensoße	**10,70 €**
Rinderrouladen, 280g mit Bratensoße	**10,40 € / Stück**
Rindersteak mit geschmorten Zwiebeln in Soße	**15,90 €**
Hähnchenbrust in Currysoße	**8,90 €**
Hähnchenbrust in Zwiebelsahnesoße	**8,90 €**
Hähnchenbrust in Tomatensoße mit Mozzarella überb.	**9,90 €**
Hähnchenbrust in Paprika-Olivensoße	**9,90 €**
Hähnchenbrust in frischer Pilzrahmsoße	**10,40 €**
Putensteak in Orangen-Pfeffer-Soße	**9,90 €**
Haxenschlegel (ca. 250g)	**4,90 € / Stück**
Hähnchenkeule	**3,90 € / Stück**
Spanferkel, grob zerlegt mit Kopf ab 20 Pers.	**11,90 €**
Spanferkelbraten, geschnitten & garniert	**12,90 €**
Spare Rips (ca. 500g)	**11,90 €**
Chicken Wings (ca. 500g)	**8,90 €**

AUS DER PFANNE

	ab 10 Personen / ab 10 Stück pro Person / pro Stück
Schweineschnitzel, 100g	**3,40 € / Stück**
Schweineschnitzel, 160g	**4,70 € / Stück**
Schweineschnitzel, 100g mit Champignons, Zwiebeln & Soße Hollandaise überbacken	**4,90 € / Stück**
Hähnchenschnitzel, 100g	**3,40 € / Stück**
Hähnchenschnitzel, 160g	**4,70 € / Stück**
Frikadelle, 100g	**1,90 € / Stück**
Frikadelle, 160g	**2,90 € / Stück**
Hawaii-Hähnchenschnitzel, 100g	**4,90 €**
Rückensteak vom Schwein in Pfeffersoße	**9,90 €**
Schweinefilet in Pfeffersoße	**11,40 €**
Schweinefilet in Orangen-Pfeffer-Soße	**11,40 €**
Schweinefilet in Metaxasoße	**11,40 €**
Schweinefilet in Champignonrahmsoße	**11,40 €**
Schweinefilet in Schlemmersoße mit Camembert überbacken	**12,90 €**
Schweinefilet im Speckmantelauf Metaxasoße	**12,90 €**
Schweinefilet an geschmorten Champignonköpfen in Kräutersoße	**13,40 €**

FISCH AUS DEM BACKOFEN

	ab 10 Personen pro Person
Lachs auf Blattspinat in Béchamelsoße	**19,40 €**
Lachs auf Dijonsenfsoße	**19,40 €**
Lachs auf Gemüsestreifen gratiniert	**19,40 €**
Lachsstreifen auf Nudeln mit Sherryrahmsoße	**12,40 €**
Rotbarschfilet in Weißweinsoße	**14,40 €**
Victoriabarsch in Dijonsenfsoße	**14,40 €**
Riesengarnelen gegrillt in Knoblauchsoße	**22,90 €**

VEGETARISCHES

	ab 10 Personen / ab 10 Stück pro Person / pro Stück
Pilzgulasch in Sahnesoße	**8,50 € / Pers**
Kichererbsencurry mit Kokosmilch	**7,30 € / Pers**
Gefüllte Kartoffeltaschen mit Frischkäse & Kräuterquark	**7,90 € / Pers**
Gemüselasagne	**7,90 € / Pers**
Nudel-Broccoli-Auflauf	**6,90 € / Pers**
Süßkartoffelauflauf mit Feta	**6,90 € / Pers**
Blätterteigquiche mit Spinat & Mozzarella	**7,20 € / Pers**
Gemüsequiche	**7,20 € / Pers**
Blumenkohl-Käse-Medaillon, 130 g ab 5 Stück	**2,70 € / Stück**
Gemüseschnitzel, 140g ab 5 Stück	**2,40 € / Stück**
Frühlingsrolle mit Gemüse gefüllt 150 g, dazu süß-saure Soße	**4,50 € / Stück**

Weitere Alternativen finden Sie bei „Beilagen, Gratins und Gemüse" & „Salatauswahl".

SPEZIELLES

	ab 10 Personen pro Person
Geschmorte Ente in Orangensoße (Brust & Keule)	**16,90 €**
Hirschkeule in Speck & Wurzelgemüse geschmort mit Wildpreiselbeersoße	**21,90 €**
Lammbraten aus der Keule mit Knoblauchsoße	**17,90 €**
Wildgulasch mit Preiselbeeren	**16,40 €**

BEILAGEN, GRATINS & GEMÜSE
AUFLÄUFE • SOSSEN

BEILAGEN, GRATINS & GEMÜSE

	ab 10 Personen pro Person
Kartoffelgratin mit Röstzwiebeln & Schinkenstreifen	4,00 €
Kartoffelgratin mit Tomatenstückchen & Käse überb.	4,00 €
Spätzle	3,80 €
Spätzleauflauf mit Schinken & Röstzwiebeln überb.	4,00 €
Sahne-Basilikum-Nudeln	4,00 €
Bandnudeln	3,40 €
Butterreis	3,00 €
Gemüsereis (Reis mit Gemüseeinlage)	3,30 €
Kartoffelpüree	3,80 €
Bratkartoffeln mit Speck & Zwiebeln	3,80 €
Röstkartoffeln (kleine Salzkartoffeln in Butter gebraten)	3,80 €
Salzkartoffeln	3,30 €
Kartoffelklöße (3 Stück)	3,30 €
Semmelklöße (3 Stück)	3,30 €
Schupfnudeln	3,30 €
Kartoffelgnocchis	3,30 €
Rosmarinkartoffeln (Drillinge mit Schale)	3,80 €
Broccoliauflauf	4,00 €
Blumenkohlauflauf	4,00 €
Gemüseplatte A: Broccoli, Blumenkohl mit Soße Hollandaise, Erbsen & Möhren in Butter geschwenkt	4,30 €
Hollandaise Soße extra	4,80 €
Gemüseplatte B: grüne Bohnen im Speckmantel, Romanescoröschen mit Kräuterbutter, Möhrengemüse & Blumenkohl mit Soße Hollandaise	5,40 €
Mediterrane Gemüseplatte: Paprika, Zucchini, Möhren, Kirschtomaten & Champignons	5,90 €
Spargel mit Soße Hollandaise & Butter	Saisonpreis
Leipziger Allerlei mit Butter	3,40 €
Kaisergemüse mit Butter	3,40 €
Kaisergemüse mit Soße Hollandaise	3,90 €
Broccoli mit Buttermandeln	3,70 €
Apfelrotkohl	3,20 €
Sauerkraut	3,20 €
Rosenkohl mit Speck	4,00 €
Prinzessböhnchen im Speckmantel	2,00 € / Stück
Rahmwirsing	3,90 €
Ganze Champignonsköpfe in Kräuterrahmsoße	4,90 €

AUFLÄUFE

	ab 10 Personen pro Person
Kartoffelauflauf mit Schweinemedaillons, Broccoli & frischen Champignons in Kräutersoße mit Käse überbacken	9,90 €
Nudelauflauf mit Hähnchenbrustfilet, Kirschtomaten & Paprikastreifen in Tomaten-Sahnesoße mit Käse überbacken	9,90 €
Käse-Tortellini-Auflauf mit Schinkensahnesoße	7,50 €
Käse-Tortellini-Auflauf mit Hackfleischsoße	7,90 €
Käse-Tortellini-Auflauf	6,90 €
Nudelauflauf mit Kräutersoße	6,90 €
Nudelauflauf mit Hackfleischsoße	7,50 €
Lachslasagne	9,90 €
Lasagne mit Hackfleisch	7,90 €

SOSSEN

	pro Liter
Soßen, verschiedene Sorten	6,00 €

Bratensoße
Dunkelbiersoße
Zwiebelsahnesoße
Champignonrahmsoße
Pfeffersoße
Orangen-Pfeffersoße
Paprika-Olivensoße
Jägersoße
Gemüse-Paprikasoße
Currysoße
Tomatensoße
Frische Pilzrahmsoße
Metaxasoße
Soße Hollandaise
Kräuterrahmsoße
Käsesahnesoße
Mangosoße

GRILLBUFFETS
SALATAUSWAHL & DIPS

GRILLBUFFETS

pro Person

Das Kleine - ab 15 Personen **14,90 €**
Nackensteak, Hähnchenbrust, Rostbratwurst, Kartoffelsalat, Ital. Nudelsalat, Bauernsalat mit Feta, Brotkorb, Senf & Ketchup
Wahlweise mit Gemüsespieße & Grillkäse **18,90 €**

Das Mittlere - ab 25 Personen **19,90 €**
Nackensteak, Hähnchenbrust, Rückensteak, Rostbratwurst, Käsekrainer, 4 Sorten Salat nach Wahl, Tomate Mozzarella, Senf, 2 Sorten Ketchup, Knoblauchdip, Kräuterbutter & Brotkorb
Wahlweise mit Gemüsespieße & Grillkäse **23,90 €**

Das Große - ab 40 Personen **25,90 €**
Nackensteak, Hähnchenbrust, Rückensteak, Grilltasche, Grillfackeln, Lachssteaks, Rostbratwurst, Tomate Mozzarella, 6 Sorten Salat nach Wahl, Senf, 2 Sorten Ketchup, Knoblauchdip, Kräuterbutter & Brotkorb
Wahlweise mit Gemüsespieße & Grillkäse **29,90 €**

Burger Buffet - ab 20 Personen **19,90 €**
Burgerpatties, Hähnchenbrust, Gemüsepatties, versch. Sorten Dips, Salat, Speck, Käse, Backkartoffeln, Bauernsalat & Farmersalat

Die Grillbuffets & das Burgerbuffet können roh zum Selbergrillen bei uns abgeholt werden oder wir grillen auf Ihrer Party für Sie & bringen das gesamte Zubehör wie Grill, Grillzelt, Geschirr usw. mit. Preis auf Anfrage.

Unsere Auswahl an Grillgut
Grillwürstchen Rostbratwurst, Käsekrainer, Bratwurstschnecken, Bärlauchwürstchen, Kräuterbratwürstchen

Rind Hüftsteaks, Rumpsteaks, Filetsteaks, Cevapcici, Beefsteak, Beefsteak mit Feta gefüllt

Schwein Nackensteaks, Senfsteaks (Nacken), Rückensteaks (Paprika-, Knoblauch- oder Kräuterbuttermarinade), Bauchscheiben, Mini-Haxen, Zwiebeltaschen, Hubertustaschen, Gyrostaschen, Grillfackeln, Hacksteaks Schaschlikspieße, Filetspieße mit Obst, Filetsteaks

Geflügel Putenschnitzel, Hähnchen-Roulade, Hähnchenschnitzel, Geflügelspieße mit Gemüse, Geflügelbratwurst

Lamm Lammscheiben aus der Keule, Lammbratwurst

Fisch Lachssteaks, Scampispieße

Vegetarisch Gemüsespieße, Grillkäse, Grillkäse mariniert, Grilltomaten, Maiskolben, Vegane Bratwurst

SALATAUSWAHL & DIPS

ab 10 Personen
pro Person

Kartoffelsalat mit Mayonnaise	**2,80 €**
Bayrischer Kartoffelsalat mit Speck	**2,80 €**
Bunter Grillsalat mit Mais	**3,50 €**
Bauernsalat mit Schafskäse	**3,50 €**
Nudelsalat mit Mayonnaise, Fleischwurst & Mandarine	**2,80 €**
Italienischer Nudelsalat	**2,80 €**
Tortellinisalat mit Thunfisch	**3,50 €**
Bohnensalat	**2,80 €**
Farmersalat	**2,80 €**
Krautsalat	**2,80 €**
Gurkensalat mit Limette	**2,80 €**
Möhrensalat mit Mandarine	**2,80 €**

Große Salatplatte nach Art des Hauses mit Tomaten-, Gurken-, Möhren-, Bohnen- & Krautsalat **3,90 €**

Rohkostplatte versch. belegt, dazu 2erlei Dressing Joghurt-Dressing & Essig-Öl-Dressing **4,90 €**

Tomate-Mozzarella mit Pesto, Balsamico-Dressing & Baguettebrot als Vorspeise **3,60 €**

Verschiedene Dips
Kartoffeldip
Knoblauchdip
Süß-Sauer-Dip
Remoulade
BBQ-Dip
American Dip
Verschiedene Sorten Senf
Verschiedene Sorten Ketchup
& andere auf Anfrage

GESCHIRR, GLÄSER & EQUIPMENT
RUNDUM-KOMPLETTSERVICE

GESCHIRR, GLÄSER & EQUIPMENT

	Stück
Teller, Messer, Gabel gereinigt zurück	**0,75 €**
• ungereinigt zurück	**0,85 €**
Glasteller, kleine Löffel gereinigt zurück	**0,50 €**
• ungereinigt zurück	**0,60 €**
Suppentasse, -teller, Löffel gereinigt zurück	**0,75 €**
• ungereinigt zurück	**0,85 €**
Kaffeegeschirr, 5-tlg. gereinigt zurück	**1,25 €**
• ungereinigt zurück	**1,40 €**
Anlegelöffel & -gabeln	**0,50 €**

Wenn Sie Geschirr von uns bekommen, liefern wir das Anlegebesteck für das Buffet automatisch mit. Sollten Sie kein Geschirr von uns benötigen, aber das Anlegebesteck, so muss dies extra bestellt werden.

Sektglas	**0,35 €**
Weinglas	**0,55 €**
Willybecher	**0,25 €**
Pilstulpe	**0,35 €**
Weizenglas	**0,35 €**
Schnapsglas	**0,25 €**
Wasserglas mit Stiel	**0,35 €**
Rialtobecher	**0,25 €**
Cocktailglas	**0,25 €**

Andere Gläser auf Anfrage.
Die Gläser werden in Ihren Transporteinheiten zu z.B. 24 oder 40 Stück berechnet.

Buffettisch Länge 2,20 m x Breite 0,60 m/0,70 m	**8,00 €**
Mit Tischdecke cremegelb oder weiß	**12,00 €**
Duni Papiertischdecke (versch. Farben) pro lfm	**3,50 €**
Duni Evolin Tischdecke 127 cm x 220 cm, weiß o. creme	**9,00 €**
Bierzeltgarniertur (Tisch 2,20 m x 0,60m + 2 Bänke)	**15,00 €**
Stehtisch rund (70cm Ø)	**12,00 €**
Stehtisch-Husse	**5,00 €**
Stehtisch eckig 1,40m x 0,50 m	**13,00 €**
Kühlschrank 1,40 m hoch	**40,00 €**
Tiefkühltruhe ca. 150 Liter	**40,00 €**
Stapelstühle mit Auflegekissen outdoor	**3,50 €**
Bankettstühle indoor	**4,50 €**
Thekenelement ohne Spüle	**20,00 €**
Thekenelement mit Spüle	**25,00 €**
Spülboy	**15,00 €**
Zapfanlage	**30,00 €**
Schläuche, Kabel, Beleuchtung	**nach Aufwand**
Thekenzubehör	**auf Anfrage**
Zelte & Faltpavillions	**auf Anfrage**
Kühlanhänger pro Wochenende	**100,00 €**

Gläser, Geschirr & Equipment für Ihr Event: Gerne stellen wir Ihnen unsere Ausstattung als begleitenden Service zu Ihrem Essen zur Verfügung.

RUNDUM-KOMPLETTSERVICE!

Alles für Ihr Event aus einer Hand – von erlesenen Getränken bis zum passenden Equipment.
Wir statten Ihre Feier perfekt aus: Neben einer großen Auswahl an Getränken, Spirituosen & edlen Weinen liefern wir die passenden Gläser, sowie professionelles Equipment (Theken, Zapfanlagen, Spülboys & Tabletts) direkt mit.
Damit Sie Ihr Fest entspannt genießen können, unterstützen wir Sie außerdem mit:

- Service-Personal
- Zelten & Locations: Vermittlung von Partysälen, Partyräumen sowie Zelten (klein, mittel, groß)
- Grills
- Heizpilze & Heizgebläse
- Bestuhlung, Tischdecken, Dekoration & Blumen.

Gerne erstellen wir Ihnen ein individuelles Angebot.

GESCHÄFTS- & LIEFERBEDINGUNGEN
CHECKLISTE FÜR IHRE VERANSTALTUNG

GESCHÄFTS- & LIEFERBEDINGUNGEN

Lieferungen & Leistungen erfolgen ausschließlich aufgrund dieser Geschäftsbedingungen. Davon abweichende Vereinbarungen bedürfen der schriftlichen Form. Sollten unter Ihren Gästen Allergiker sein, bitten wir Sie uns dies schriftlich mitzuteilen.
Alle Gewichtsangaben beim Fleisch sind Rohgewichte. Die Preise sind alle auf der Basis von 10 Personen bzw. über den Menüs angegebenen Personen berechnet. Wird diese unterschritten, erhöht sich der Preis um 20 %.
Die Anlieferung berechnen wir pauschal mit 8,00 €, je gefahrenen Kilometer kommen 2,50 € hinzu. Bei Anlieferung der Waren muss eine Zeitspanne eingerechnet werden. Gegen eine weitere Anfahrtsberechnung können Sie bei der Bestellung auch einen Abholservice vereinbaren.
Das Geschirr ist am 1. Arbeitstag nach der Lieferung (auch samstags bis 12.00 Uhr) gereinigt wieder abzugeben. Die Bezahlung erfolgt bei der Rückgabe des Geschirrs. Sollte das Geschirr, Reschos und andere Behälter ungereinigt zurückkommen rechnen wir pro Rescho 5,00 € Reinigungskosten. Für alle ungereinigten Teile, wie Schüsseln, Platten etc. wird eine Reinigung nach Aufwand berechnet. Unsere Rechnungen sind sofort bei Rückgabe des Geschirrs ohne jeglichen Abzug in bar oder Girocard zu begleichen.
Bei einer Auftragsstornierung fallen folgende Kosten an, um den entstandenen Ausfall zu entschädigen: Bei einer Absage ab 10 Tagen vor Auftragstermin sind 10 % der Auftragssumme zu zahlen; ab 5 Tagen vor Auftragstermin sind 30 % der Auftragssumme zu zahlen & ab 2 Tage vor Auftragstermin sind 50 % der Auftragssumme zu zahlen.
Unser Partyservice steht von Montag 8.00 Uhr bis Samstag 19.00 Uhr für Sie zur Verfügung. Kein Partyservice an Ostern & Weihnachten, andere Feiertage auf Anfrage.
Die Preise sind nach den Rohstoffpreisen von Oktober 2026 berechnet. Die Preise unserer Speisen verstehen sich inkl. 7 % gesetzl. MwSt.. Geschirr, Equipment & Personal ist inkl. 19 % gesetzl. MwSt. berechnet.
Besprechungen für größere Veranstaltungen gerne mit Terminvereinbarung oder Dienstagnachmittag & Donnerstagmorgen & -nachmittag. Änderungen vorbehalten. Keine Haftung für Druckfehler oder Irrtümer.

CHECKLISTE FÜR IHRE VERANSTALTUNG

Folgende Angaben benötigen wir, um Ihre Veranstaltung umfassend planen zu können

Ihre Kontaktdaten
- Name
- Anschrift
- Telefonnummer
- Email

Rahmendaten für Ihre Veranstaltung
- Datum
- Uhrzeit
- Personenzahl (davon __ Kinder unter 12 Jahre)
- Abholung oder Bringen?
  - Falls Bringen: Lieferanschrift
- Rechnung gewünscht?
  - Rechnungsanschrift

Was benötigen Sie noch
- Gläser
- Geschirr
- Anlegebesteck fürs Buffet
- Theke & Equipment
- Servicepersonal
- Bierzeltgarnituren
- Stehtische
- Stühle
- Kleine Zelte & Pavillons
- Kühlschrank
- Kühlanhänger
- u.v.m.

Essen
- Vorspeise
- Hauptgang
- Dessert
- Mitternachtssnack
- Brot & Brötchen
- Kuchen

Getränke
- Kaffee & Tee
- Softdrinks
- Wasser
- Bier - vom Fass oder Flasche
- Spirituosen

FLEISCHEREI PARTYSERVICE
H. Sander

Ihr Partyservice in Stukenbrock !