



Party – Service Schauerte

Lendringser Hauptstr. 14

58710 Menden

Tel.: 0 23 73 / 26 73 oder 913 8651

Mobil: 0176 – 204 160 30

Fax: 0 23 73 / 9160 666

<http://www.es-partyservice.de>

[email: lecker@es-partyservice.de](mailto:lecker@es-partyservice.de)

Unsere Buffetvorschläge

Gibt es etwas schöneres als ein üppiges Buffet? Schwelgen Sie mit Ihren Gästen in kulinarischen Meisterwerken von nostalgisch bis extravagant. Bei unserer großen Buffet-Auswahl findet sich das Richtige für jeden Geschmack.

Buffet "Art des Hauses"

Bekannt, bewährt, beliebt: traditionelle Köstlichkeiten, die bei keiner Party fehlen sollten.

*Roastbeef mit Meerrettich,
Hähnchenbrüstchen in Mandeln paniert, Kasslerscheibe,
Schinkenröllchen mit Spargel, Schwedenbraten,
gespickte Feuerballen in Zigeunersoße
Käseplatte,
Brotkorb mit Kräuterbutter,
2 Salate nach Wahl*

Pro Person 15,60 €

Buffet "Lukull"

Spezialitäten, mit denen schon unsere Mutter unseren Vater verwöhnt hat, und die bis heute viele Freunde finden.

*gemischte Fischplatte,
Knochenschinken auf Melonen,
Roastbeef mit Remoulade,
gefüllte Eier,
Schinkenröllchen mit Spargel,
Schweinefilet in Blätterteig,
Brotkorb mit Kräuterbutter,
2 Salate nach Wahl*

Pro Person 16,50 €

Buffet "Nimrod"

Das Beste aus Deutschlands Küchen, vereint in einem unvergesslichen Schlemmerbuffet.

*gemischte Fischplatte,
Matjesfilet auf Apfelscheiben,
Krabbensalat,
Wildrücken mit Cumberlandsoße
Schweinefilet "Großmütterchens Art"
Geflügelplatte,
Schinkenplatte,
Roastbeefröllchen mit Waldorfsalat,
Melonenspalten mit Schinken,
Brotkorb mit Kräuterbutter,
3 Salate nach Wahl*

Pro Person 19,50 €

Rustikale Fleischplatte (kalt)

Deftige Genüsse für den handfesten Geschmack. Eine ehrliche Mahlzeit, die Leib und Seele satt macht.

*Grillschinken,
Spießbraten,
kleine Lummerschnitzel,
Feuerballen,
Partywürstchen,
Käseplatte,
Brotkorb mit Schmalz*

Pro Person 11,00 €

„Rustikales bayrisches Buffet“

Wer Bayern mag wird dieses Buffet lieben. Genießen Sie ein Stück Urlaub am heimischen Tisch

*Münchener Weißwurst mit süßem Senf,
Kassler Rücken, gegrillte Minihaxen,
gebackener Leberkäse,
Sauerkraut mit Kartoffelpüree,
frische Salate der Saison mit Weißkraut
und Rudi.*

*Bayrisches Käsebrett mit Obatzter
(Mischung aus Camembert, Frischkäse, Butter
und diversen Gewürzen), dazu Laugenbretzel und
Landbrot.*

pro Person 13,90 €

Buffet "Westfälische Art"

Kernige Leckereien für den kräftigen Appetit, wie sie nur die westfälische Küche hervorbringen kann.

Vorspeise (wahlweise)

Reibekuchen mit Apfelmus

Kartoffelsuppe mit Brotroutons

Erbsensuppe mit Mettwurst

Hauptspeise (wahlweise)

westfälischer Pfefferpotthast mit saurer Beilage

Haxenstücke in Pfeffersoße mit Sauerkraut

Grünkohl mit Kohlwurst und Kasseler

*Als Beilage empfehlen wir Röstkartoffeln, Salzkartoffeln oder
Püree mit Röstzwiebeln*

Als Zwischengang oder für spätere Stunden

Sülze, Blut- und Leberwurst

deftiges Bauernbrot und Zwiebelschmalz

Dessert (wahlweise)

Grißpudding mit Himbeersoße

Schokoladenpudding mit Vanillesoße

pro Person 15,95 €

Buffet "Schauerte"

Hier gehen Tradition und Moderne eine harmonische Verbindung ein. Eine unwiderstehliche Versuchung.

geräucherter Schinken und Salami mit Melone

*klare Gemüsesuppe mit Markklößchen und Eierstich
oder*

Tomatensuppe mit Curry und Sahnehäubchen

gefüllte Champignonköpfe

hausgemachte Reibekuchen mit Apfelmus

Hackfleischpfanne mit Zucchini und buntem Paprika

*Salatplatte aus Blattsalat, Tomatenscheiben, Schafskäse und
Basilikum*

Kartoffelgratin und Reis

Dessert nach Wahl

Pro Person 15,40 €

Weitere Gerichte aus heimischer Küche

Gutes von Westfalen bis zur Schweiz. Sie haben die Wahl.

Grünkohl mit Mettwurst, Kasseler, Rippchen und
Bratkartoffeln

Pro Person 9,90 €

Haxenstücke in Pfeffersoße

*Nürnberger Bratwurstschnecke, Fleischkäse, Sauerkraut,
Brotkorb*

Dessert: Rote Grütze mit Vanillesoße

Pro Person 10,10 €

wie vor, jedoch mit Bratkartoffeln

Pro Person 11,30 €

Rinderrollbraten mit Rotkohl, Apfelmus mit
Preiselbeeren, dazu Spätzle oder Klöße

Pro Person 11,50 €

Hubertustaschen mit Röstkartoffeln

Pro Person 6,60 €

Schweinegeschnetzeltes mit Spätzle und
gemischtem Salat

Pro Person 9,70 €

Hasenkeule in Rahmsoße mit Spätzle und Rotkohl

Pro Person 13,20 €

Broccolibraten mit Gemüseplatte und
Kartoffelgratin, Dessert nach Wahl

Pro Person 11,90 €

<i>Grillschinken, Spießbraten, Haxenstücke in Pfeffersoße, Krautsalat und Bohnensalat, Brotkorb</i>	<i>Pro Person 10,80 €</i>
<i>Wildragout mit Preiselbeerbirne und Beilage nach Wahl</i>	<i>Pro Person 12,80 €</i>
<i>Dicke Bohnen mit magerem Speck, Kasseler und Salzkartoffeln</i>	<i>Pro Person 8,30 €</i>
<i>Züricher Kalbgeschnetzeltes mit frischen Champignons, Spätzle und Salaten</i>	<i>Pro Person 13,20 €</i>
<i>Rinderrollbraten mit Blumenkohl/Broccoligratin oder Rotkohl, Kartoffelgratin oder Spätzle</i>	<i>Pro Person 12,00 €</i>
<i>Westfälischer Pfefferpotthast mit Salzkartoffeln und saure Beilagen</i>	<i>Pro Person 9,80 €</i>
<i>Wiener Tafelspitz mit Meerrettichsoße, Bouillionkartoffeln oder Salzkartoffeln, sauren Beilagen oder Salaten</i>	<i>Pro Person 10,40 €</i>

Buffet "Italienische Art"

Holen Sie sich die Sonne Italiens auf den Tisch. Mit Köstlichkeiten, bei denen Ihnen auch im Winter warm wird.

<i>Melone mit Schinken</i>	<i>Pro Person 2,50 €</i>
<i>Tomatesuppe</i>	<i>Pro Person 2,40 €</i>
<i>Broccolirahmsuppe</i>	<i>Pro Person 2,60 €</i>
<i>Minestrone</i>	<i>Pro Person 2,30 €</i>
<i>Hähnchenbrüstchen "Florenz" mit Spinatfüllung</i>	<i>Pro Person 2,90 €</i>
<i>Kaninchenteile in Rosmarin</i>	
<i>Spaghetti Bolognese</i>	<i>Pro Person 3,20 €</i>
<i>Tortellini Milano</i>	<i>Pro Person 4,50 €</i>
<i>Lasagne</i>	<i>Pro Person 2,90 €</i>
<i>Tomaten mit Mozzarella</i>	<i>Pro Person 1,80 €</i>
<i>Römischer Blattsalat</i>	<i>Pro Person 2,00 €</i>
<i>Birne mit Gorgonzolafüllung</i>	<i>Pro Person 1,60 €</i>
<i>Obstsalat mit Maraschino</i>	<i>Pro Person 3,20 €</i>
<i>verschiedene Käsesorten</i>	<i>Pro Person 2,55 €</i>
<i>Stangenbrot oder italienisches Weisbrot</i>	<i>Pro Person 2,55 €</i>

gemischtes Buffet

Die Evergreens auf jedem Buffet. Jeder kennt sie, jeder mag sie.

*Schweinerücken auf Waldorfsalat
Kochschinkenröllchen mit Spargel
paniertes Rückensteak, herzhaftes Hacksteak
Hähnchenfilet in Buttermandeln
Party-Mettwürstchen
"Gemischtes Brett" aus Hausmacher Blut- und Leberwurst,
Sülze, luftgetrocknetem und geräuchertem Schinken
gemischte Käseplatte oder Dessert nach Wahl
3 Salate nach Wahl
Brotrad und Stangenbrot mit Kräuterbutter*

Pro Person 13,90 €

sommerliches Grill-Buffet

Das schmeckt nach Sommer! Wir grillen - Sie genießen. So einfach ist das.

*Grillbratwürstchen
Nürnberger Bratwürstchen
Hacksteaks, Jäger-Hacksteaks
Cevapcici
Nackensteakvariationen
Grillrippchen
Putenschnitzel
Fleischspieße
Filetröllchen mit Schinkenspeck
Lammfilet oder -keule (mariniert)
verschiedene Soßen
gemischte Salate
Brotauswahl, Buttervariationen, Schmalz
weitere Variationen sind nach Absprache möglich*

Preis auf Anfrage

Suppen

<i>Rinderkraftbrühe mit Einlage</i>	<i>Pro Person 2,70 €</i>
<i>deftige Gulaschsuppe</i>	<i>Pro Person 3,15 €</i>
<i>Wildsuppe</i>	<i>Pro Person 3,75 €</i>
<i>Zwiebelsuppe</i>	<i>Pro Person 2,55 €</i>
<i>Spargelcremesuppe</i>	<i>Pro Person 3,15 €</i>
<i>Hühnersuppe mit Einlage</i>	<i>Pro Person 2,70 €</i>
<i>Hühnercremesuppe</i>	<i>Pro Person 3,15 €</i>
<i>Tomatencremesuppe</i>	<i>Pro Person 3,00 €</i>
<i>Frühlingssuppe</i>	<i>Pro Person 2,55 €</i>
<i>Graupensuppe mit Rindfleischeinlage</i>	<i>Pro Person 2,55 €</i>
<i>Erbsensuppe mit deftiger Einlage</i>	<i>Pro Person 3,15 €</i>
<i>Linsensuppe mit deftiger Einlage</i>	<i>Pro Person 3,15 €</i>
<i>Chilisuppe</i>	<i>Pro Person 3,20 €</i>
<i>Lauchcremesuppe</i>	<i>Pro Person 3,20 €</i>

Fisch und Geflügel

Fisch

Zusammenstellung nach Absprache

gemischte Fischplatte

Lachs

Forellenfilet

Aal

Kräutermakrele

Schillerlocken

weitere Variationen auf Anfrage möglich

*Pro Person
5,50 € - 7,50 €*

Geflügel

Entenbrust

Tagespreise

Gänsebrust

Tagespreise

Gänsekeule

Tagespreise

Hähnchenbrüstchen "Indisch"

in Mandeln paniert mit Ananas und gebackener Banane und Curryreis

Eisbergsalat mit Mandarinen- und Sahnedressing

Pro Person 10,80 €

Hähnchenbrüstchen "Natur"

mit geschmorten Champignons in Rahmsoße und Kartoffelgratin

Pro Person 9,60 €

Hauptgerichte

Schweinelendchen

wahlweise

mit Käse-Mandel-Füllung, auf Blattspinat, in Pfefferrahmsoße oder auf Früchten, dazu gemischte Gemüseplatte oder Salate der Saison, Spätzle oder Kartoffelgratin

Pro Person 13,90 €

Kalbrückenbraten mit feinem Gemüse

frische Champignons, Spargel, Blumenkohl und Pariser Karotten, dazu Kartoffelgratin

Pro Person 16,90 €

Hähnchenbrüstchen "Indisch"

in Mandeln paniert mit Ananas und gebackener Banane und Curryreis

Eisbergsalat mit Mandarinen- und Sahnedressing

Pro Person 10,80 €

Hähnchenbrüstchen "Natur"

mit geschmorten Champignons in Rahmsoße und Kartoffelgratin

Pro Person 9,60 €

Cordon bleu vom Schwein

dazu Risi-Bisi-Reis mit feinen Erbsen und Salate der Saison

Pro Person 8,60 €

Schnitzelpfanne

mit Bratkartoffeln und Salate der Saison

Pro Person 9,30 €

Weitere Zusammenstellungen nach Absprache möglich!

Fleischgerichte

Braten

<i>Grillschinken</i>	<i>Pro Person 5,40 €</i>
<i>Rhodosbraten mit Schafskäse</i>	<i>Pro Person 5,40 €</i>
<i>Broccolibraten</i>	<i>Pro Person 5,40 €</i>
<i>Schwedenbraten</i>	<i>Pro Person 5,40 €</i>
<i>Spießbraten</i>	<i>Pro Person 5,40 €</i>
<i>Jägerrolle mit Champignons</i>	<i>Pro Person 5,20 €</i>
<i>Käse-Schinken-Nacken</i>	<i>Pro Person 5,40 €</i>
<i>Kräuternacken</i>	<i>Pro Person 5,40 €</i>

verschiedene Fleischgerichte

<i>Schweinegeschnetzeltes mit Champignons</i>	<i>Pro Person 5,20 €</i>
<i>China-Pfanne</i>	<i>Pro Person 5,20 €</i>
<i>Gulasch vom Schwein</i>	<i>Pro Person 4,20 €</i>
<i>Gulasch vom Rind</i>	<i>Pro Person 5,20 €</i>
<i>Hasenkeule</i>	<i>Tagespreise</i>
<i>Wildgulasch</i>	<i>Tagespreise</i>
<i>Westfälischer Pfefferpotthast vom Rind</i>	<i>Pro Person 5,20 €</i>
<i>Hubertuspfanne</i>	<i>Pro Person 5,20 €</i>

Beilagen

Gemüse

<i>Gemüseplatte (5 Sorten)</i>	<i>Pro Person 3,70 €</i>
<i>Wirsing</i>	<i>Pro Person 1,80 €</i>
<i>Sauerkraut</i>	<i>Pro Person 1,70 €</i>
<i>Rosenkohl</i>	<i>Pro Person 1,80 €</i>
<i>Rotkohl</i>	<i>Pro Person 1,70 €</i>
<i>Blumenkohlgratin</i>	<i>Pro Person 2,95 €</i>
<i>Broccoligratin</i>	<i>Pro Person 3,20 €</i>
<i>Bohnenröllchen</i>	<i>Pro Person 2,00 €</i>
<i>Ananaskraut</i>	<i>Pro Person 2,10 €</i>

Salatplatten

<i>Gemischter Salat</i>	<i>Pro Person 2,00 €</i>
<i>Salatplatte (5 Sorten)</i>	<i>Pro Person 2,95 €</i>

sonstige Beilagen

<i>Reis</i>	<i>Pro Person 1,45 €</i>
<i>Salzkartoffeln</i>	<i>Pro Person 1,35 €</i>
<i>Kartoffelklöße</i>	<i>Pro Person 2,20 €</i>
<i>Kartoffeltaler</i>	<i>Pro Person 2,40 €</i>
<i>Sahnepuree mit Röstzwiebeln</i>	<i>Pro Person 1,80 €</i>
<i>Kartoffeltaschen</i>	<i>Pro Person 2,30 €</i>
<i>Spätzle</i>	<i>Pro Person 2,00 €</i>
<i>Bratkartoffeln</i>	<i>Pro Person 2,00 €</i>
<i>Semmelklöße</i>	<i>Pro Person 2,30 €</i>
<i>Kartoffelgratin</i>	<i>Pro Person 2,65 €</i>
<i>Folienkartoffel mit Kräuterquark</i>	<i>Pro Person 2,55 €</i>

Salate

<i>Geflügelsalat</i>	<i>500 gr.</i>	<i>5,60 €</i>
<i>Waldorfsalat</i>	<i>500 gr.</i>	<i>5,15 €</i>
<i>Indonesischer Reissalat</i>	<i>500 gr.</i>	<i>5,40 €</i>
<i>Champignon-Eiersalat</i>	<i>500 gr.</i>	<i>5,20 €</i>
<i>Matjessalat</i>	<i>500 gr.</i>	<i>6,50 €</i>
<i>Krabbensalat</i>	<i>500 gr.</i>	<i>9,80 €</i>
<i>Reis-Thunfischsalat</i>	<i>500 gr.</i>	<i>6,50 €</i>
<i>Kartoffelsalat</i>	<i>500 gr.</i>	<i>4,10 €</i>
<i>Spreewälder Speckkartoffelsalat</i>	<i>500 gr.</i>	<i>4,80 €</i>
<i>Nudelsalat</i>	<i>500 gr.</i>	<i>4,10 €</i>
<i>Tortellinisalat</i>	<i>500 gr.</i>	<i>5,20 €</i>
<i>Apfel-Porreesalat</i>	<i>500 gr.</i>	<i>5,20 €</i>
<i>Krautsalat</i>	<i>500 gr.</i>	<i>3,65 €</i>
<i>Krautsalat mit Tzaziki</i>	<i>500 gr.</i>	<i>4,30 €</i>
<i>Bauernsalat</i>	<i>500 gr.</i>	<i>4,10 €</i>
<i>Bauernsalat mit Schafskäse</i>	<i>500 gr.</i>	<i>4,80 €</i>
<i>Rindfleischsalat</i>	<i>500 gr.</i>	<i>6,50 €</i>
<i>Florenzer Salat</i>	<i>500 gr.</i>	<i>6,20 €</i>
<i>gelber Bohnensalat</i>	<i>500 gr.</i>	<i>3,75 €</i>
<i>grüner Bohnensalat</i>	<i>500 gr.</i>	<i>3,75 €</i>

Kaltes Buffet

<i>Schnitzel "Schmetterling"</i>	4,00 €
<i>Schnitzel "Lummer"</i>	2,00 €
<i>Schnitzel "Mini"</i>	1,20 €
<i>Schinkenröllchen mit Spargel</i>	1,70 €
<i>Roastbeefröllchen mit Waldorfsalat</i>	2,00 €
<i>Kasslerscheiben</i>	1,40 €
<i>Frikadelle (groß)</i>	1,40 €
<i>Feuerballen</i>	0,70 €
<i>Hähnchenkeule</i>	1,80 €
<i>½ Hähnchenbrustfilet in Mandeln paniert</i>	2,10 €
<i>Hähnchenbrust "Diana" mit Broccoli und Käse gefüllt</i>	2,60 €
<i>Hähnchenbrust in Blätterteig mit Käse gefüllt</i>	3,10 €
<i>Hähnchenbrust "Florenz" mit Spinat gefüllt</i>	2,90 €
<i>Schweinemedallions</i>	1,70 €
<i>Melonenstreifen mit Schinken</i>	1,70 €
<i>Matjesfilet auf Apfelscheibe mit Preiselbeersahne</i>	1,70 €
<i>Forellenfilet mit Wachholder geräuchert</i>	2,30 €
<i>½ gefüllter Pfirsich gefüllt mit Salat nach Wahl</i>	1,80 €
<i>½ gefüllte Birne gefüllt mit Käsecreme</i>	1,50 €
<i>½ verschieden belegte Bötchen</i>	ab 1,10 €
<i>Appetitschnittchen, belegt mit Braten</i>	1,40 €
<i>Appetitschnittchen, belegt mit Käse</i>	1,10 €
<i>Appetitschnittchen, belegt mit echtem Lachs</i>	2,20 €

<i>Appetitschnittchen, belegt mit Forellenfilet</i>	2,00 €
<i>Canapees, belegt mit Aalfilet</i>	2,60 €
<i>Canapees, belegt mit Tatar oder Roastbeef</i>	2,50 €
<i>Canapees, belegt mit Schweinebraten oder Wurstaufschnitt</i>	1,40 €
<i>Canapees, belegt mit Kasseler oder gegrillter Putenbrust</i>	1,50 €
<i>Canapees, belegt mit Kochschinken oder Lachsschinken</i>	1,40 €
<i>Käseplatte, verschieden sortiert, pro Person</i>	2,50 €

Desserts

<i>Rote Grütze mit Vanillesoße</i>	3,00 €
<i>Grüne Grütze mit Vanillesoße</i>	3,00 €
<i>Weincreme aus Weißwein</i>	3,20 €
<i>Weincreme aus Rotwein</i>	3,20 €
<i>Herrencreme</i>	3,20 €
<i>Mousse au Chocolat</i>	3,20 €
<i>Mousse au Erdbeere</i>	3,20 €
<i>Mousse au Vanille mit eingelegten Himbeeren</i>	3,20 €
<i>Obstsalat mit Maraschino</i>	3,20 €
<i>Schokoladenpudding mit Birnenstücken</i>	2,40 €
<i>Quark mit Früchten</i>	2,40 €

Kuchen

herzhafte Kuchen

<i>Zwiebelkuchen vom Blech</i>	22,60 €
<i>Schinkentorte</i>	25,90 €

Sonstiges

*Buchen Sie unsere **Gulaschkanne** und lassen Sie sich bei Ihrer Feier von beispielsweise einer deftigen, frisch zubereiteten Gulaschsuppe begeistern.*

*Preis nach
Absprache*

Geschirr

	<i>gespült zurück</i>	<i>ungespült zurück</i>
<i>Suppentasse</i>	0,13 €	0,26 €
<i>Teller, flach</i>	0,11 €	0,22 €
<i>Dessertteller</i>	0,08 €	0,16 €
<i>Kaffeetasse</i>	0,08 €	0,16 €
<i>Besteck (Messer, Gabel)</i>	0,11 €	0,22 €
<i>Kuchengabel</i>	0,08 €	0,16 €

Servicepersonal

pro benötigte Person und angefangene Stunde

17,50 €

Allgemeine Geschäftsbedingungen

Und hier kommen ein paar Spielregeln, die nötig sind, damit wir auf lange Zeit gut zusammenarbeiten können.

Um einen reibungslosen Ablauf Ihrer Veranstaltung sicherzustellen, bitten wir Sie, uns Ihren Auftrag mindestens 14 Tage vor dem geplanten Termin zu erteilen.

Falls nicht anders vereinbart, bringen Sie geliehene Gebrauchsgegenstände bitte innerhalb von 2 Tagen sauber zurück, Für Schäden haftet der Kunde.

Unsere Preise:

Anlieferung innerhalb des Stadtgebietes von Menden / Sauerland: 6,00 €

Anlieferung außerhalb des Stadtgebietes von Menden / Sauerland: 12,00 €

Ab einem Bestellwert von 310,00 € erfolgt die Anlieferung kostenlos.

Haben Sie noch Fragen?

Sprechen Sie mit uns. Wir beraten Sie gerne persönlich.

----- Irrtümer und Preisänderungen vorbehalten -----