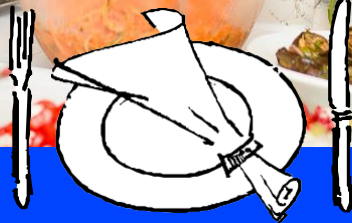


Partyservice Denk

Feiern zu jedem Anlass



www.partyservicedenk.de

Herzlich Willkommen

Schön, dass Sie sich Zeit nehmen, um in unserem Buffetkatalog ein Buffet auszussuchen.

Alle Buffets können so bestellt oder Bestandteile nach Ihren Wünschen verändert oder getauscht werden.

Wir verwenden ausschließlich frische Lebensmittel und ausgesuchte Rohstoffe um Ihnen ein Buffet der Extraklasse liefern zu können.

*Überzeugen Sie sich selbst,
Sie werden begeistert sein!*

Alle Buffets ab 10 Personen.
Die Preise gelten pro Person



Unser Service Für Sie

Kostenlose, individuelle Beratung

im Betrieb oder gerne bei Ihnen zu Hause

Qualitätsgarantie

nur beste Qualität und Frische der verwendeten Produkte

Equipment Verleih

wir leihen Ihnen gerne das gesamte Equipment und Geschirr für Ihre Feier

Abhol - Service

gegen eine geringe Gebühr holen wir das Leergut gerne wieder bei Ihnen ab

Reinigungs - Service

Keine Lust zu spülen? Auf Wunsch holen wir das Leergut auch ungespült wieder bei Ihnen ab

*Wir freuen uns schon heute auf Ihre Bestellung.
Marcel Drees*



Vorspeisen

Original Parmaschinken mit Melone	5,50€
Tomate Mozzarella mit frischem Basilikum G	4,20€
Champignons mit Frischkäse gefüllt, hausgemacht G,J	5,50€
Gebratene Gambas mit hausgemachter Aioli (4-5 Stck.) B	9,50€
Tomaten Bruschetta auf frischem Baguette, 2 stück pro Portion A,G	4,80€
Melonenschiffchen mit Schwarzwälder Schinken O	4,00€



Frühstück und Empfang

Frühstücksbuffet <small>A,G,C,O,P,R,Q,V</small>	versch. Wurstsorten, Schinken, Käseaufschnitt, Marmelade, Frischkäse, Butter und Rührei, dazu zwei Brötchen und ein Croissant	12,00€
Brunch - Buffet <small>P,Q,R,D,O,G,A,S,C,V</small>	Wurstplatte, Käseplatte, gemischter Räucherfisch, kleine Konfitüren, Butter, Rührei und Bacon, Croissants, und eine Brötchenauswahl, dazu zwei Flaschen Sekt á 0,7l	19,00€
Rustikaler Stehempfang <small>A,C,O,G,D</small>	kleine Partyfrikadellen mit Mais und Paprika, Partyschnitzel und Partyfrankfurter, Chicken - Wings mit Dipp, Käsespieße mit Obst, Matjesfilet auf Pumpernickeltaler, Handschnittchen gemischt belegt	14,95€
1/2 belegte Brötchen <small>P,Q,R,G,A,V</small>	gemischt belegt, Aufschnitt und Käse nach Wahl	2,60€
Canapées <small>P,Q,R,G,A</small>	mit Braten, Roastbeef, Putenbraten Lachschorlen oder Pastete	3,00€
Canapées <small>A,G,D,O</small>	mit Räucherlachs, Forelle, Matjes, Makrele, Schweinefiletscheiben	3,50€
Laugi's <small>P,Q,R,G,A,V</small>	1/2 Laugenstangen mit Camenbert, rohen und gekochtem Schinken	2,50€
Handschnittchen <small>P,Q,R,G,A,C,V</small>	mit Käse, Roh- und Kochschinken, Salami, Frischwurst, Zwiebelmatt, Bratenaufschnitt, Camenbert, Ei, Putenbrust und Frischkäse	2,00€

Themen Buffets

Italienisches Buffet

O,G,M,A,E,I,J,L,S,C,W

Schinken-Melone, Tomate Mozzarella mit frischem Basilikum, Antipastiauswahl mit versch. gegrillten Gemüse und gefüllte Anipasti

26,50€

Piccata Milanese mit Tomatenspaghetti, Saltimbocca mit Zucchinirisotto, kleine Involtini mit Rosmarindrillingen, Hähnchenfilet mit Tomaten-Oliven Soße und Bandnudeln, Putengeschnetzeltes Toskana mit Kartoffelgnocchi

hausgemachtes Tiramisu

Oko's Buffet

G,A,T,I,J,U

Vorspeisen

Bunte Salate der Saison mit zweierlei Dressing

22,50€

Hauptspeisen:

-Schweinefiletgeschnetzeltes in Dijon-Senfsauce, Rinderhüftgeschnetzeltes in kräftiger Burgundersauce

-Ratatouille mit Rosmarindrillingen im Ofen gegart (vegan) dazu Mandel-Brokkoli Wildreis und Butterspätzle

Dessert:

Marmorierter Pudding im Glas

Spanisches Buffet

G,I,J,P,Q,R,D,N,A,L,S,U

Tomatensuppe mit frischen Kräutern, Schinken - Melone mit Serranoschinken, Tortillachips mit pikantem Dipp

25,90€

Paellapfanne mit Reis, Gemüse und Fisch, Lammkeule mit Oliven und Fenchel, dazu Ofendrillinge, Sherry Ente mit Champignons, Zwiebeln und Butterreis, Mandelhähnchen auf Rahmbrokkoli mit kanarischen

Komplett Buffets

Französisches Buffet

Zwiebelsuppe mit Crôutons, Salat Nizza
mit Thunfisch, Zwiebeln und Ei

25,90

Hasenrücken in Rotweinjus mit Ratatouille und
kleinen Kartoffeln, Burgunderbarten mit Möhren
und Drillingen, Provencialisches Schweinefilet
mit Cherrytomaten, Hähnchenfilet in
Pernodrahm mit gekräuterten Bandnudeln

hausgemachtes Mousse au chocolat

Buffet "Princess"

D,U,G,A,I,J,

Räucherlachsplatte, Mandelschnitzelchen,
Hähnchenschnitzelchen, Schweinefilet -
Medaillons mit feinem Dekor, bunte Salatplatte
der Saison mit 2erlei Dressing und frische
Backwaren mit 2erlei Buttersorten

26,50€

Schweinefiletgeschnetzeltes in Pfeffersoße,
Hähnchenfilet mit Weißweinrahm, Butterreis,
Kartoffelröstis, Brokkoli mit Mandelbutter und
Pariser Karotten mit Kräuterbutter

Bayrisch Creme mit frischen Früchten

Bauernbuffet

A,O,C,I,J,P,Q,R,G

Partyschnitzel, Partyfrankfurter, Hähnchen -
Keulen, Kraut- und Kartoffelsalat

14,50€

Warm gibt es hausgemachten Fleischkäse
mit Zwiebeln und Bratkartoffeln

Westfalen Buffet

G,A,O,P,Q,R,I,J,U

Kartoffelsuppe mit Speck und Schnittlauch

17,50€

Schweineschinken mit Sellerie,
Lauch, Möhren und Zwiebeln, dazu
Butterkartoffeln

Quarkspeise mit Kirschen und
Pumpernickel

Komplett Buffets

Marcel's Spezialbuffet

A,D,O,X,I,J,G

Melonenschiffchen mit Serranoschinken, Mini -
Frühlingsrollen mit Asia Dipp, kleine
Hähnchenfiletspieße, Räucherfischauswahl mit
Dipp, bunte Salatplatte der Saison mit Dressing nach
Wahl
Schweinefilettopf mit sahnigem Pilzrahm,
dazu hausgemachtes Kartoffelgratin

24,50€

Duett vom weißen und Braunen Mousse

Rustikales Buffet

A,O,P,Q,R,I,J,W,C,G

Partyschnitzel, Partyfrikadellen, Partyfrankfurter,
Kasseler, Schweinebraten und roher Schinken, dazu
ein Käsebrett mit frz. Weichkäse, Russischer Salat
mit 1/2 Eiern und Farmersalat

15,50€

Buffet "Veronica"

G,W,A,I,J,X,

Chinakohlsalat, Spargelcremesuppe oder
Brokkolicremesuppe, Brötchenkranz mit 2erlei
Buttersorten

21,50€

Hähnchenfilet mit Kräuterfrischkäsesoße,
Schweinegeschnetzeltes in Champignonrahm, dazu
Minikartoffeln, Rösti's oder Reis und Kaisergemüse

Fruchtquark mit frischen Früchten oder
Götterspeise mit Vanillesoße

Partybuffet Ballermann

A,C,U,G,I,J,W,V

Partyhähnchenschnitzel, Mandelschnitzel,
Partyfrikadellen, Partyfrankfurter, Chilliröllchen, dazu
Kartoffelsalat, Krautsalat und gemischte Käsewürfel

15,50€

Frische Backwaren mit Kräuterbutter
und Frischkäsedipp



Komplett Buffets

Hochzeits Buffet

ab 60 Personen
G,O,D,C,P,Q,R,L,A,K,V

Tomate Mozzarella mit frischem Basilikum, Schinken
Melone, frische Salate der Saison mit Thunfisch, Feta,
Ei, Schinken und Käse, dazu Dressing nach Wahl,
kleine Antipastiauswahl, Partyschnitzel,
Hähnchenhappen in Kokos, kleine Hähnchendrums

26,50€

Putengeschnetzeltes Toskana mit Brokkoli und Pasta
Tricolore, Zwiebelbraten vom Schwein mit
Speckböhnchen und hausgemachten Bratkartoffeln,
Hähnchenfilet gratiniert auf Rahm-Blattspinat mit
Kartoffelgratin

Käse vom Brett mit frischen Früchten
Dessert nach Wahl

Buffet Metzgermeister

A,C,G,I,J,X,S

Partyfrikadellen und Partyschnitzel, Bauernsalat,
frische Backwaren mit Griebenschmalz

23,50€

Gefüllter Speißbraten und Schinkenkrustenbraten, dazu
Kartoffelpüree und Schupfnudeln, Sauerkraut und
Rotkohl (wahlweise auch Kaisergemüse) und eine
kräftige Bratensoße

Rote Grütze mit Vanillesoße und Westfälische
Herrencreme

Buffet- Meisterstück

A,C,G,I,J,X,S,O,D,P,Q,R,L,K

Frische Salate der Saison mit zweierlei Dressing,
Tomate Mozzarella mit frischem Basilikum, kleine
Schweine- Medaillons mit Obstdekor,
Mandelssteaks, Knuspergarnelen, spanisches Omelett
mit Serranoschinken, mit Früchten gefüllte
Hähnchenfilets, Datteln im Speckmantel, Roastbeef mit
hausgemachter Remoulade, Brotkorb mit Kräuterbutter
und Frischkäsedip

29,90€

Schweinefiletmedaillons in Pfefferrahmsauce,
Rinderfiletspitzen "Stroganoff", paniertes Fetakäse auf
Blattspinat, dazu Mandelbrokkoli und Prinzessböhnchen
mit Speck, sowie in Butter geschwenkte Schupfnudeln
und hausgemachtes Kartoffelgratin

Käse vom Brett und Duett vom weißen und braunen
Mousse au chocolat

Classics vom Schwein

Cordon Bleu A,C,G,W,V	vom Schwein gefüllt mit Schinken und Käse, dazu Rahmsoße, Kaisergemüse und Kartoffelgratin	13,50€
Sahne- geschnetzeltes I,G,A	vom Schwein, in sahnigem Pilzrahm mit Kaisergemüse und Butterspätzle, (wahlweise auch in Pfefferrahmsoße)	13,90€
Schweinefilet Försterin G,A,C,O,P	mit Waldpilzen, Bratkartoffeln und gemsichtigem Salat mit Dressing nach Wahl	16,50€
Schweinefilet G,A,C,O,P,	mit Pfifferlingen in Rahm, dazu Speckböhnchen und Bratkartoffeln oder Kartoffelgratin	16,50€
Schweinerücken -steak I,J,O,P	mit Champignons und Zwiebeln, dazu Bratkartoffeln	13,50€
Schweinerücken -steak I,J,O,P,W,V	mit Tomaten, Schinken und Champignons gratiniert, dazu Bratkartoffeln oder Schupfnudeln	13,90€
Grillhaxen O,P,G	mit Bratensoße, geschmorten Sauerkraut und hausgemachtem Kartoffelpüree	10,50€



Classics vom Schwein

Krustenbraten O,P,A,C,G	oder Burgunderbraten mit geschmortem Sauerkraut, dazu warmer Speckkartoffelsalat oder hausgemachte Bratkartoffeln	13,50€
Gefüllter Nackenbraten I,J,G	mit Mett, in kräftiger Bratensoße, dazu reichen wir Kartoffelpüree und Gemüse nach Wahl	13,50€
Nackenbraten Toskana A,I,J,X,G	gefüllt mit Porree, Champignons, Tomaten und Kräutern, dazu Risotto	13,50€
Kasseler Braten J,P,O,G,I,X	mit Senfkruste, Speckböhnchen und Kartoffelgratin	13,50€
Schinkenbraten O,P,I,G	vom Schwein, mit Zwiebeln, Möhren, Sellerie und Bohnen, dazu Butterkartoffeln	13,00€
Bratenplatte A,C,G,I,J	vom Schwein und Rind, mit hausgemachtem Rotkohl, dazu Kartoffelklöße oder Petersilienkartoffeln	19,90€
Frz. Kräuterbraten G,I,J	mit Grilltomate, Buttererbsen, Kartoffelgratin oder Schupfnudeln	14,50€
Heidebraten G,I,J	gefüllt mit Mett und Cranberries in Rahmsoße, mit hausgemachtem Apfelrotkohl, Klößen oder Kartoffeln	15,50€
Saftiger Gyrosbraten G,I,J,O,P	gefüllt mit Zwiebeln und Schafskäse, dazu Speckböhnchen und ein Ofenkartoffel mit Tzatziki	15,50€
Spießbraten I,J	gefüllt mit Mett und Zwiebeln, mit Soße, ohne Beil.	8,00€
Rinder Sauerbraten I,J	vom Rind, mit kräftiger Bratensoße, ohne Beilagen	10,50€
Rinderbraten I,J	vom Rind, mit kräftiger Bratensoße, ohne Beilagen	10,50€
Kasseler Nacken P,I,J	gepökelt, gebacken mit Soße, ohne Beilagen	10,00€
Currywurst R,A,I,J,X	mit pikanter hausgemachter Currysoße	4,90€
Gebratener Leberkäse G,R,P	2 Scheiben, rösch gebraten	4,90€

Heiße Klassiker

Kleine Rinderrouladen G,I,J,O,P,L	3 Stück, mit Apfelrotkohl, Soße und Klößen	14,50€
Rindergulasch G,A,I,J	mit Paprika und Zwiebeln, dazu Nudeln und ein gemischter Salat mit Dressing nach Wahl	12,50€
Rindergeschnetzeltes S,I,J,A,G	in Burgundersoße, mit Kaisergemüse und Butterspätzle	14,50€
Rinderhüfte S,G,I,J	in Rotweinjus, mit Kaisergemüse und Kartoffelgratin	16,50€
Tafelspitz vom Rind G,A,I,J	in Meerrettichrahm, mit frischen Möhren, Lauch und Sellerie, dazu Butterkartoffeln	16,50€
Westfälischer Pfefferpotthast G,I,J,A	mit Salzkartoffeln, roter Beete und Gewürzgurke	14,50€
Rheinischer Sauerbraten A,G,I,J	mit Rotkohl, Klößen und Apfelkompott	14,50€
Gemischte Filetplatte S,G,I,J	Rinderfilet mit Pfifferlingen, Schweinefilettopf mit Champignonrahm, Putenfilet mit Ananas, Spargel und Sc. Hollandaise, dazu Kartoffelgratin	23,50€
G	mit Gemüseplatte der Saison	27,50€
Wildgulasch	vom Wildschwein mit Waldpilzen, Preiselbeeren und Creme Fraiche, dazu hausgemachter Apfelrotkohl und Kartoffelklöße	18,50€
Putenrouladen G,P,O,Q,R	mit Käse und Kochschinken, incl. Soße ohne Beil. mit	10,50€
Putenrouladen W,G	Kräuterfrischkäse, dazu Soße, ohne Beilagen	10,50€
Putengulasch G,K	in Curryrahm- oder Frischkäsesoße	10,00€
Schweinemedailles G,I,J	in Champignon- oder Pfefferrahmsauce	14,50€
Schweinegeschnetzeltes G,I,J	in Champignonrahmsauce ohne Beilagen	10,50€

Klassik- Buffets

Buffet Starnberg S,I,J,A,C,O,P,Q,R	Schweinsbraten und Leberkäse mit Schwarzbiersoße und Kümmelsoße, dazu Stampfkartoffeln und Kartoffelknödel geschmorter Weißkohl mit Speck und Zwiebeln Kalt gibt es eine Bauernschinkenplatte, Rettich und Bayrischer Wurstsalat sowie Laugengebäck mit Kräuterbutter	23,50€
	Bayrisch Creme mit Fruchtsoße	
Schnitzelbuffet A,C,G,I,J,X,U,K	Schweineschnitzel, Putenschnitzel in Eihülle, Putenschnitzel in Sesam, dazu Jäger-, Zigeuner- und Curry-Ananas Soße, als Beilage Kartoffelecken, Bratkartoffeln und Reis, Krautsalat, Gurkensalat und Tomatensalat, sowie Mascarponecreme mit frischen Früchten	17,50€
Feinschmecker Buffet kalt D,K,A,G,W,U,O	Räucherfischplatte, Medaillons vom Schweinfilet mit Lebermousse und Champignon, Kokoshappen von der Pute, Hähnchenfilet und geräucherte Putenbrust, Roastbeef und Schweinbraten mit Sc. Remoulade und Senfdipp, Käsebrett mit Weintrauben, dazu Waldorfsalat, Rindfleischsalat und hausgemachter Hirtensalat	23,00€
Abitur Buffet ab 100 Personen P,Q,R,I,J,A,G,W,C,V,S,X,O	Partyschnitzel, Mettwurstchen, Partyfrikadellen, Hähnchenkeulen, Schinkenrollen, Käsespezialitäten, Kartoffelsalat, Nudelsalat, Krautsalat, Tortellinisalat und Fitnesssalat	24,50€
	Krustenbraten und Burgunderschinken, Putengeschnetzeltes in Curry - Früchte Rahm, Chicken Wings mit Dipp, Bratkartoffeln, Kartoffelgratin, Sauerkraut und Speckböhnchen	
	Spaghetti Bolognese, Tortellini in Schinken - Sahne Soße, Nudel und Gemüseauflauf	
	Vanillequark mit frischen Früchten, Schokoladenpudding und Vanillepudding	

Geflügel

Hähnchenbrustfilet G,I,J,W,V	gratinert, auf Blattspinat mit Kartoffelgratin	14,50€
Hähnchenbrustfilet G,I,J,S,U	in Pernod- Rahm Soße, mit Mandelbrokkoli und Schupfnudeln	14,50€
Poularde kreolisch I,J,G	in einer Soße von Paprika, Tomate, und Staudensellerie, dazu Butterreis	14,50€
Putensteak G,U	mit Ananas und Pfirsich in Curryrahm, Mandelreis und Blattsalate mit Dressing	14,50€
Putenbrust Piccata A,C,W,G,I	in Parmesan- Ei- Hülle, mit Tomaten Basilikum Soße und Kräuterspaghetti	14,50€
Puten- geschnetztes G,A,I	in Kräuterrahmsoße, mit Kaisergemüse und Butterspätzle	13,50€
Puten- geschnetztes G,A,I,J	in Champignonrahmsoße mit Butterreis und gemsichten Salaten der Saison mit Dressing	13,50€
Ganze Putenbrust G,A,I,J,	in Zwiebelsahne, mit Gemüse nach Wahl und Butterspätzle	15,50€
Gänsekeulen I,J,X,G,A,S,	mit Orangen Pfeffer Soße, Rahmwirsing und Kartoffelklößen	19,50€
	als Gänsebrust	18,50€

Pikant & Herzhaft

Vegetarisch oder mit Fleisch

Ratatouille I	geschmortes Gemüse mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten, Möhren und Zucchini	8,50€
Ital. Nudelpfanne A,I	mit Zucchini, Möhren, Lauch und Tomaten	9,50€
	mit Putenbrustfilet	11,50€
Gnocchipfanne A,I	mit Zucchini, Möhren, Lauch und Tomaten	9,50€
	mit Putenbruststreifen	11,50€
Indische Reispfanne I,G,U	mit Curry, Ananas, lauch und Nüssen	9,50€
	mit Hähnchenfilet	11,50€
Ungarische Reispfanne O,P,I,G,A	mit Paprika, Zwiebeln und Böhnchen	9,50€
	mit Hackfleisch	11,50€
Westernpfanne G,O,P,I	mit Kartoffeln, Bohnen und Mais	9,50€
	mit Hackbällchen	11,50€
Hubertuspfanne G,I,J	mit Pilzen, Zwiebeln und Kartoffeln	9,50€
	mit Schweinefilet	11,50€
Spätzlepfanne A,G,I,X	mit Lauch, Möhren und Pilzen in Rahm	9,50€
	mit Putenbrustfilet	11,50€
Gemüse- Kartoffelauflauf G,A,I,X	mit buntem Gemüse und Kartoffeln, überbacken	9,00€
	mit Hackfleisch	11,00€
Ital. Lasagne A,G,W,V,I	mit Hackfleisch und Käse gratiniert	8,50€

Aus Fluss und Meer

Lachslasagne D,W,V,G	mit Lachsfilet und Spinat, mit Käse gratiniert	13,50€
Gedünstetes Lachsfilet D,G,A	in Dillrahmsoße, mit Butterkartoffeln und hausgemachtem Gurkensalat	18,50€
Tagliatelle A,G,D,N	mit Lachs, Scampis, Brokkoli in Rahm	15,50€
Gebratenes Lachsfilet A,G,I,J	mit frischen Kräutern, Gemüse nach Wahl und Ofen-Drillingen	18,50€
Seelachs A,G,I,J,X,D	italienisch, mit Tomaten und Mozzarella gratiniert, auf Blattspinat, dazu Kartoffelgratin	14,50€
Seelachs A,G,I,J,X,D	aus dem Ofen, in pikanter Paprikasoße, dazu Lyoner Kartoffeln	14,50€
Pangasiusfilet A,G,I,J,X,D	auf Gemüsejulienne, mit Meerrettichrahm und Kartoffeln oder Butterreis	14,50€

Eintöpfe

Herzhaft und Lecker!

Linseneintopf Y,I,J,O,P	mit herzhafter Wursteinlage	5,50€
Erbseintopf Y,I,J,O,P	mit Fleischeinlage	5,50€
Bohneneintopf Y,I,J,O,P	mit Fleischeinlage	5,50€
Graupeneintopf Y,I,J,O,P	mit Rindfleisch	5,50€
Grünkohleintopf I,J,O,P,G	mit Mettwurst	5,50€
Kartoffeleintopf I,J,O,P,Q,R	mit Fleischwurst	5,50€
Möhreneintopf I,J,O,P	mit Hackbällchen	5,50€
Wirsingintopf I,J,O,P	mit Hackbällchen	5,50€
Grünkohl I,J,O,P,G	mit Bratkartoffeln, Mettwurst und Kasseler	9,50€

Kalte Platten

Kleine Käseplatte W,V,X,G	mit Gouda, Esrom, Kräuterkäse und versch. Brie	6,00€
Große Käseplatte W,V,X,G	wie die kleine, zusätzlich Pfefferkäse, Räucherkäse, Roquefort, Blauschimmel und Ziegenkäse	11,50€
kleine Fischplatte D,O	mit Räucherlachs, Forelle und Makrele	8,00€
Große Fischplatte D,O,G,U	wie die kleine, zusätzlich Graved Lachs, Stremellachs, Lachstüten mit Spargel, Matjesfilet und Dipp	15,00€
Bratenplatte O,P,Q,R	in Scheiben angerichtet	5,50€
Roastbeefplatte	in Scheiben angerichtet	8,50€

Brot und Butter

Brotkorb A,E	mit gemischten Partybrötchen und Butter	2,50€
Partysonne A,E	mit 14 Abrissen	7,00€
Kräuterbutter G,I	mit frischen Kräutern	1,50€
Knoblauchbutter G,I	mit frischem Knoblauch	1,50€
Schmalz	Grieben oder Partyschmalz	1,50€
Frischkäsedipp W,G	versch. Sorten	2,00€
Partybrötchen A,E	einzeln, versch. Sorten	0,60€
Suppenbrötchen A,E	ideal zur Suppe	0,50€



Suppen

Rinderkraftbrühe I,J,C,A	mit viel Einlage	5,50€
Hühnersuppe I,J,C	mit viel Einlage	5,50€
Tomatensuppe G,I,J	mit Sahne und frischem Basilikum	5,50€
Käse Lauch Suppe I,J,W	mit Hackfleisch und Schmelzkäse	5,50€
Kartoffelsuppe G,O,P,I,J	mit Steinpilzen und Gurken	5,50€
Kartoffelsuppe G,O,P,I,J	mit Mettwurst und Schnittlauch	5,50€
Gulaschsuppe I,J,	mit Paprika und Zwiebeln, pikant	5,50€
Gyrossuppe G,I,J,	mit Zwiebeln, Paprika, Mais und Sahne	5,50€
Minestrone I	mit viel Gemüseeinlage, leicht tomatisiert	5,50€
Bärlauchcremesuppe G,D,	mit Räucherlachstreifen	5,50€



Fingerfood

Datteln im Speckmantel O,P	liebevoll zubereitet	2,50€
Pflaume im Speckmantel O,P	liebevoll zubereitet	2,50€
Tomaten Mozzarella Spieße W,G	mit Mozzarella, Kirschtomaten, Basilikum und Balsamico - Glace	2,50€
2 Mini Frühlingsrollen vegetarisch	mit Asia Dipp	2,50€
Hähnchenfiletspieße E,	mediterran gewürzt	2,50€
Zwiebelkuchen/ Lauchörtchen A,G,O,P	mit frischen Zutaten von Hand hergestellt	3,00€
Blätterteigkarree W,A,G,C	kleine Pasteten, mit Frischkäse gefüllt	2,50
Wraps A,G,W,D,C,I,J,	mit Salat, Pute, Thunfisch, vegetarisch	3,50€
Fingerfoodbuffet Pro Person 10 Teile <u>A,B,C,D,E,G,I,J,K,N,O,P,U,W,X</u>	Pasteten mit Frischkäse, Ziegenkäse mit Sprossen, Lachscrêpes, Roquefort mit Staudensellerie, Pumpnickeltürmchen, Gemüsesticks mit Dipp, gefüllte Oliven, Matjeshappen, Tartelett mit Garnelen, Speckpflaumen und Speckdatteln, gefüllte Champignons, Kasselerröllchen, gefüllte Kirschtomaten, Tomaten Mozzarella Spieße, Hähnchenhappen in Kokos, kleine Käsehappen, Knuspergarnelen, Thunfischroulade, Schinken - Melone, Falaffel- bällchen mit Salsa und Guacamole, gebackener Blumenkohl mit Aioli, spanisches Omelett mit Serranoschinken	27,50€



Beilagen

Gemüse	Apfelrotkohl, fein abgeschmeckt	3,00€
G,W,V	Blumenkohl - Brokkoli Gratin mit Käse gratiniert	4,00€
G,O,P	Princessbohnen mit Speck und Zwiebeln	3,00€
G,O,P	geschmortes Sauerkraut	2,50€
G,W,V,C	Gemüse Gratin mit Sc. Hollandaise und Käse gratiniert	4,00€
G,W,V,C	Gemüseplatte der Saison mit Sc. Hollandaise	4,00€
G,W,V,C,X	Gemüselasagne	6,00€
Kartoffeln, Reis und Nudeln	^G Buttereis	2,50€
A,G	Butterspätzle	3,00€
A,G	Tagliatelle	3,50€
G,O,P	Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln	4,00€
G,I,J	Kartoffelgratin	4,00€
G	Butterkartoffeln	3,00€
G,A,C	Rösti´s Schweizer Art	3,50€
G	Mini Kartoffeln	3,50€
G	Kartoffelpürree	3,00€
G,A	Kartoffelklöße	3,00€
G,A,C	Schupfnudeln	4,00€



Kaltes Kombinieren

Spargelröllchen P,Q,R,X	mit saftigem Kochschinken	3,00€
Kokossteak A,C,U	Putenbrustfilet mit Kokospanade	4,00€
Aufschnittplatte O,P,Q,R,U	bunter Metzgeraufschnitt	5,50€
Mandelsteak A,C,G,U	Schweinefilet in Mandelhülle	5,00€
Schweinefilet	natur gebraten	4,50€
Party-Frankfurter O,P	rauchfrisch	1,50€
Rinderfilet - Med.	medium rosa, natur gebraten	7,00€
Party Frikadellen A,C,J	pfannenfrisch, hausgemacht	1,50€
Party Schnitzel A,C	Schweinelachs paniert	2,50€
Hähnchenmedaillon	natur gebraten	4,00€
Knubbelchen	Hähnchenunterkeulen, frisch aus dem Ofen	2,20€

Salate und Co.

Kartoffelsalat I A,C,I	mit Gewürzgurke, Zwiebeln und Mayo	3,00€
Kartoffelsalat II A,C,I, P,R	mit Gewürzgurke, Fleischwurst, Ei, Mayo	3,00€
Nudelsalat A,C,I,P,R	mit Gewürzgurke, Erbsen, Fleischwurst, Mayo	3,00€
Tortellinisalat A,C	mit Salami, Paprika, Mais, Erbsen, Essig&Öl	3,00€



Salate und Co.

Krautsalat	Weißkohlsalat mit Essig und Öl	3,00€
Farmersalat G	mit Weißkohl, Möhre, Porree, Mais und Schmand	3,00€
Bauernsalat W	mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Feta	3,00€
Hirtensalat W,I,J	mit bunten Bohnen, Mais, Zwiebeln und Feta	3,00€
Porreesalat A,C,I	mit Äpfeln, Gurken und Mayonaise	3,00€
Käse- Wurstsalat P,R,W,V	mit Gewürzgurke, Zwiebeln, Kräutern Essig & Öl	3,50€
Reis- Salat A,C,I,U,G	mit Früchten, Hähnchenfilet ,Curry und Mayo	3,00€
Teufelssalat	mit Paprika, Zwiebeln, Silberzwiebeln, Ketchup	4,00€
Geflügelsalat A,C,I	mit Champignons, Spargel, Ananas und Mayo	4,00€
Matjessalat D	mit Zwiebeln, Paprika, Äpfeln und Essig & Öl	6,00€
Große Salatplatte A,C,I	bunte Salate der Saison mit 2erlei Dressing	4,50€
Brokkolisalat P,R	mit gekochtem Schinken und Saurer Sahne	4,00€

Desserts

Rote Grütze G	mit hausgemachter Vanillesoße	3,00€
Grießflammerie G,A	mit Aprikosensoße	3,00€
Schwarzwälder Pudding G,A,L	mit Kirschen und Schokolade	3,00€
Vanillequark G	mit frischen Früchten	3,00€
Baileyscreme G,S	mit herrlichem Baileys	4,00€
Mousse au chocolat Mousse	der klassiker in dunkel	4,00€
au Vanille G,U	der klassiker in hell	4,00€
Erdbeermousse G	mit frischen Erdbeeren (nur in Saison)	4,00€
Eierlikör Quarkspeise G,S	mit Eierlikör und Quark	4,00€
Fürst-Pückler Pudding G,A,L	mit 3erlei Pudding	3,00€
Marmorierter Pudding G,A,L	mit Vanille und Schokogeschmack	3,00€
Orangencreme G	herrlich sahnig	3,50€
Bayrisch Creme G,A,C	mit frischen Brombeeren	4,00€
Herrencreme G,S,U	mit Nüssen, Rum und Schokolade	4,00€
Mascarponecreme G	mit frischen Früchten	4,00€
Calvados Creme G,S	mit frischen Äpfeln	4,00€

Desserts

Tiramisu A,C,G,S,U	mit hochfeinem Kakao gepudert	4,00€
Eierlikörcreme G,S	mit frischen Himbeeren und Eierlikör	4,0€
Frischer Obstsalat S	mit Grand Marnier	4,0€
Schokofrüchte am Spieß F,G,U	mit Couverture überzogen	4,00€
Götterspeise G	mit Vanillesoße	3,00€
Rot- oder Weißweincreme G,S	das herzhaftes Dessert	4,00€
Panna Cotta G	gekochte Sahne, mit Himbeerpüree	4,00€



Allergene

Informationen über Zusatzstoffe und Allergene

Wir möchten das Sie Ihr Buffet genießen können und weisen deshalb auf die folgenden Allergene und Zusatzstoffe hin. Sollte diese Broschüre Ihre Fragen nicht komplett klären können, sprechen Sie uns bitte einfach an. Wir helfen und beraten Sie gerne!

Sie finden an jedem Buffet oder Menü kleine Buchstaben, diese informieren Sie über die darin enthaltenen Allergene. Die Legende für diese kleinen Buchstaben finden Sie ein wenig weiter unten. Desweiteren haben wir noch einige Zusatzstoffe in unseren Speisen, über die wir Sie auch gerne aufklären.

A=Gluten

D=Fisch

G=Laktose

J=Senf

M=Lupinen

P=Nitritpökelsalz

S=Alkohol

V=Beta Carotin

B=Krebstiere

E=Erdnüsse

H=Schalenfrüchte

K=Sesam

N=Weichtiere

Q=Ascorbinsäure

T=Honig

W=Käse

C=Eier

F=Soja

I=Sellerie

L=Sulfite

O=Rauch

R=Phospat

U=Nüsse

X=Glutamat

Wir haben die Allergenen Inhaltsstoffe nach bestem Wissen und Gewissen für Sie zusammengestellt, zu Ihrer **eigenen Sicherheit** sollten Sie uns allerdings bei der Bestellaufgabe nochmal über vorhandene Allergene hinweisen. Vielen Dank!

Alle unsere Fischarten stammen aus nachhaltiger



Dessert: Baileys Creme, Rotweincreme, Weißweincreme, Mandarincreme, Cuvados-Creme, Tiramisu, Eierlikörcreme und Quark, Obstsalat mit Grand Marnier enthalten:
Alkohol

Mayonaise: **Antioxidationsmittel E385, Farbstoff E160a**

Alle Speisen mit Honig: **Nicht geeignet für Kinder unter 12 Monaten**

Trotz allergrößter Sorgfalt bei der Herstellung der Speisen, können wir eine eventuelle Kreuzkontamination der Allergene leider nicht zu 100% ausschliessen.

Für weitere Fragen sprechen Sie uns bitte einfach an!

Service und Geschirr

Gerne leihen wir Ihnen Geschirr ...

Teller und Besteck	1,50€	Gläser	0,80€
Suppentasse mit Löffel	1,00€	Vorlegebesteck	0,10€
Dessertteller mit Besteck	0,80€		

...und natürlich auch Equipment

Bistrotische	15,00€
Servicepersonal	40,00€/Stunde



Wichtiger Hinweis für das Verleihen von Geschirr:

Alle hierin aufgeführten Preise verstehen sich inklusive der gesetzlich gültigen Mehrwertsteuer, d.h. bei Speisen von z.Z. 7 % und bei Gegenständen, sowie Personal und Getränke von z.Z. 19 %. Bei Bestellungen von Speisen gekoppelt mit Service oder Leihgegenständen erhöht sich die gesetzliche Mehrwertsteuer für die gesamte Rechnung auf 19 %, d.h. demnach auch für die Speisen.

Vielen Dank dass Sie bei uns Ihr Buffet bestellt haben!

Allgemeine Lieferbedingungen des Partyservice Denk, Inhaber Marcel Drees

1. Bestellung

Wir nehmen Ihre Bestellung entweder vor Ort, telefonisch oder per Internet auf. Sie wird auf einen Bestellschein übertragen; bitte überprüfen Sie diesen Bestellschein sorgfältig. Stimmen Lieferdatum, -Zeit und -Ort? Wurde alles festgehalten? Wenn alles überprüft ist, geben Sie bitte das unterschriebene Original an uns zurück, der Durchschlag ist für Sie. Sollten Sie per Telefon oder per Internet bestellt haben, erhalten Sie von uns einen Brief mit dem Bestellschein, den Sie bitte im beiliegenden Freiumschlag unterschrieben an uns zurückschicken. Alternativ ist auch eine Zu- und Rücksendung per Fax möglich. Änderungen an Ihrer Bestellung, z. B. die Personenzahl betreffend, können Sie bis zu drei Tage vor der Anlieferung kostenfrei vornehmen. Bei kurzfristigeren Änderungen behalten wir uns die Vereinnahmung eines Anteils der Kosten oder die volle Berechnung vor.

2. Lieferung

Bitte überprüfen Sie direkt nach Anlieferung - mit unserem Servicefahrer- die Vollständigkeit der Lieferung. Sollte etwas fehlen oder nicht Ihren Wünschen entsprechen, wird sich der Servicefahrer direkt bemühen, die Sache richtig zu stellen. Im Zweifelsfall -während der regulären Geschäftszeiten - rufen Sie uns bitte unter der Telefonnummer 0173-5668669 an. Ist der Servicefahrer gerade weg- 0173 - 5668669. Sollte die Lieferung zu spät kommen, können Sie unsere Servicefahrer unter der Telefonnummer 0173 - 5668669 erreichen. Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass es durch Verkehrsbehinderungen, Staus etc. zu Verspätungen kommen kann. Wir tun alles, um pünktlich zu liefern. Im Regelfall melden sich unsere Servicefahrer bei Ihnen, wenn abzugehen ist, dass es etwas später wird. Beachten Sie bitte: Verzögerungen von bis zu einer Stunde sind stets regressfrei.

Wir möchten Sie darauf hinweisen, dass jedes gelieferte Warmhaltegerät, Metallplatten, Glasschalen, Teller, Besteck, Brotkörbe usw. Eigentum des Partyservice Denk sind. Bitte behandeln Sie diese Dinge pfleglich. Für Verlust, Bruch oder etwaige Schäden haftet der Auftraggeber gegen Rechnungslegung. Ein Zurückbehaltungsrecht - aus welchen Gründen auch immer - besteht an den Leihgegenständen nicht. Etwaige Mängel können nur sofort geltend gemacht werden, spätere Reklamationen werden nicht anerkannt.

3. Lieferbedingungen

In der Regel sollte uns Ihr Auftrag drei Tage vor Liefertermin vorliegen. Größere Feiern- ab 30 Personen- sollten uns mindestens 7 Tage vor Ihrer Festivität vorliegen. Als Regel gilt: Je früher-desto besser, desto sicherer erhalten Sie Ihren Wunschtermin. Natürlich sind wir- in Absprache der Gegebenheiten- auch in der Lage, innerhalb von 24 Stunden zu liefern. Hierfür berechnen wir einen Expressaufschlag von 10% des Rechnungswertes. Wir liefern an allen Werk-, Sonn- und Feiertagen nach vorheriger exakter Terminabsprache. Wir behalten uns vor, Lieferzeiten an speziellen Feiertagen - wie Weihnachten, Silvester etc. - jährlich und/oder situativ- neu zu regeln. Aktuell bestehen folgende Lieferzeiten: Heiligabend bis 13:00 Uhr, Weihnachtsfeiertage durchgängig, Silvester bis 13:00 Uhr, Neujahr durchgängig. Die Mindestbestellmenge ist für alle im Partyservicekatalog aufgeführten Produkte/Bufets etc. auf 10 Personen und einen Mindestbestellwert von 150 Euro ausgelegt (alle im Katalog genannten Preise gelten „je Person“). Etwaige Mindermengen - soweit sie nach Absprache durchführbar sind- werden sodann mit einem Aufschlag ausgeführt. Die Liefergebühr unseres Partyservice im Umkreis von 35 km beträgt 15€. Lieferungen bis zu einer Entfernung von 50 km werden mit 20,00€ berechnet. Im Rahmen der Auftragserteilung, ermitteln wir Ihnen konkret die Lieferkosten. Weitere Entfernungen sind auf Anfrage und gegen Berechnung möglich.

4. Warmhaltebehälter

Wir liefern Ihnen auf Wunsch elektrische oder mit Sicherheitsbrennpaste betriebene Warmhaltebehälter. Bitte beachten Sie bei den elektrischen Geräten, dass bei den Geräten mit Tauchsieder dieser immer im Wasser liegen muss. Sollte ein Tauchsieder über längere Zeit trocken eingeschaltet sein, brennt er durch. Wir liefern Ihnen die Geräte mit ausreichend Wasser gefüllt aus; etwa zwei Stunden nach der Anlieferung ist dieses Wasser aber verdampft und muss nachgefüllt werden. Bitte fragen Sie unseren Servicefahrer, wenn Sie Ihr Buffet länger als zwei Stunden warmhalten oder später wieder erhitzen wollen, er erklärt Ihnen gern, wie Sie Wasser nachfüllen. Bitte beachten Sie bei den mit Sicherheitsbrennpaste betriebenen Geräten, dass sie immer mit ausreichend Wasser gefüllt sind. Die Speisen werden durch Wasserdampf warmgehalten. Sollte das Wasser verdunstet sein, ist es möglich, dass die Speisen unter der direkten Einwirkung der Flamme anbrennen oder nicht gleichmäßig erhitzt werden. Die Brennpaste wird vor der Anlieferung an Sie noch einmal aufgefüllt und hält etwa 1,5 Stunden. Wollen Sie Ihr Buffet länger als zwei Stunden warmhalten, oder wollen Sie es später wieder erhitzen, so geben Sie dies bei der Bestellung bitte mit an, damit wir Ihnen das Nachfüllen der Behälter zeigen und zusätzliche Brennpaste beigeben können.

5. Gefahrenhinweis

Lassen Sie Behältnisse mit Brennpaste niemals unbeaufsichtigt. Für entstandene Schäden aus unsachgemäßer Nutzung haftet der Kunde. Lassen Sie sich von unserem fachkundigen Personal in die Bedienung der Wärmebehälter einweisen. Bei Rückfragen stehen wir Ihnen auch telefonisch zur Verfügung.

6. Leergut

Die Rückgabe des gereinigten Leergutes erfolgt zeitlich unmittelbar, also innerhalb von zwei Tagen nach Lieferung - durch den Auftraggeber an unsere Betriebsstätte an der Selbecker Str. 200, 58091 Hagen. Natürlich nehmen wir Ihnen gerne diese Mühe ab: Vereinbaren Sie einen Abholtermin mit unserem Servicefahrer, am besten gleich bei der Anlieferung. Im Umkreis bis zu 50 km um unseren Firmensitz berechnen wir lediglich Selbstkosten - einen Pauschalbetrag von 15 Euro. Weitere Entfernungen nach Absprache. Nicht aufgeführte Sonderleistungen wie z. B. eine ungereinigte Leergutrückgabe, etwaiger Bruch und/oder andere Schäden müssen im Nachhinein berechnet werden (siehe Punkt 2). Nicht gespültes Leergut berechnen wir mit 1,00 Euro Spülgebühr pro Personenanzahl Ihres Auftrages.

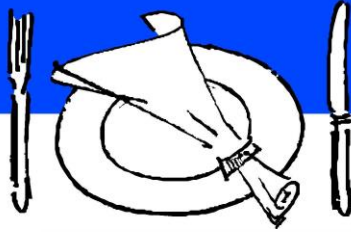
7. Zahlung

Bei Bestellung erbitten wir eine Anzahlung von 10% des Auftragswertes. Die Gesamtzahlung entrichten Sie bitte bei der Anlieferung in bar- unsere Servicefahrer sind inkassoberechtigt - oder per EC-Cash. Sonstige Bezahllarten nur nach Vereinbarung.

8. Sonstiges

Alle vorherigen Ausgaben von Allgemeinen Lieferbedingungen und /oder Partyserviceprospekten verlieren mit Ausgabe dieser Version - Stand April 2015 - ihre Gültigkeit. Diese allgemeinen Liefer- und Zahlungsbedingungen gelten für alle Partyservice Bestellungen. Unsere Angebot sind freibleibend. Sonstige Vereinbarungen- insbesondere mündliche Vereinbarungen und oder Zusicherungen - werden erst durch schriftliche Bestätigung verbindlich

Gerichtsstand für beide Parteien ist der Sitz vom Partyservice Denk, Selbecker Str. 200, 58091 Hagen



Partyservice Denk

Inhaber: Marcel Drees

Selbecker Str.200

58091 Hagen

Mobil:0173 - 5668669

www.partyservice-denk.de

info@partyservice-denk.de



follow us on
facebook