

## M. & S. Peter

## Party-Service

## Menüvorschläge



Am Eiderberg 19 54450 Freudenburg Telefon: 06582 7657

Fax: 06582 991110

Email: partyservice.Peter@web.de www.partyservice-peter-freudenburg.de



## Suppen und Eintöpfe

	Preis pro Person
Rindfleischsuppe mit Gemüseeinlage	4,00 €
Rindfleischsuppe mit hausgemachten Markklößchen	
Lauchcremesuppe mit Porreestreifen	4,00 €
Champignoncremesuppe	
Spargelcremesuppe	
71 0	

## Eintöpfe

	Preis pro Person
Chili con carne	5,80 €
Gulaschsuppe	5,80 €
Mexikosuppe mit Erdnüssen	
Käse-Lauch-Hackfleischsuppe	
Gyrossuppe	5,80 €
Currywurst	
•	

## Kalte Platten

	Preis pro Person
Forellenfilet mit Meerrettichsahne	4,50 €
hausgebeizter Lachs	4,50 €
geräucherter Lachs mit Meerrettichsahne	4,50 €
hausgemachter gekochter Schinken mit Zwiebeln	2,50 €
roher Schinken mit Melone	2,50 €
Carpaccio vom rohen Schinken mit Parmesankäse	3,00 €
gekochtes Rindfleisch eingelegt mit Kürbiskernöl	3,00 €
Schinkenröllchen mit Spargel	3,00 €
rosa gebratenes Roastbeef mit Remoulade	3,00 €
Putenbrustbraten mit Ananas (scharf)	3,00 €
kleine Buffet-Schnitzel	3,00 €
kleine Buffet-Frikadellen	3,00 €
kleine Buffet-Schenkel	3,00 €
Käseplatte mit Obst und Flûtes	4,00 €
verschiedene Flûtes-Sorten (Weizen-, Körner- und Zwiebelflûtes)	1,40 €



## Beilagen Salate

	Preis pro Person
Spaghetti-Salat	3,00 €
Nudelsalat mit Mayonnaise	3,00 €
Nudelsalat mit Broccoli und Möhren	
Tortellini-Salat	3,00 €
Kartoffelsalat mit Speck	3,00 €
Kartoffelsalat mit Eiern und Gurken	3,00 €
Reis-Thunfisch-Salat	3,00 €
Reis-Geflügel-Salat	3,00 €
Griechischer Reissalat	3,00 €
Geflügelsalat mit Ananasstückchen	3,00 €
Rindfleischsalat mit Gurken und Eiern	3,00 €
Krabben-Cocktail	3,00 €



Beispieldarstellung



### Warme Fleischsorten vom Schwein I

Wiener Schnitzel vom Schwein mit Jäger- oder Zigeunersauce Tomaten-Mozzarella-Steaks überbacken mit Käse Schnitzel Milano mit Hackfleischsauce überbacken mit Käse Schnitzel mit Lauch und Schinken überbacken Cordon Bleu mit Schinken und Käse gefüllt Cordon Bleu mit Pilzen und Paprika gefüllt Pariser Rahmbraten vom Schwein in Rahmsauce Röstzwiebelbraten vom Schwein in Zwiebelrahmsauce Pizzabraten vom Schwein in Tomatensauce Spießbraten vom Schwein mit Champignonsauce Knoblauch-Kräuterbraten vom Schwein in Rahmsauce Schweinebraten mit Schinken und Käse in Rahmsauce

### Warme Fleischsorten vom Schwein II

Schweine-Filet mit einer Pfefferrahmsauce Schweinemedallions mit Pfifferling-Rahmsauce Schweinemedallions mit Champignon-Rahmsauce Schweine-Filet im Schinkenmantel mit Champignonsauce Schweine-Filet Mailänder Art mit Sauce Hollandaise überbacken mit Käse Schweine-Filet mit Rosmarin-Balsamicosauce Schweine-Filet überbacken mit Tomaten-Mozzarella Schweine-Filet mit Käse-Lauch-Sauce



### Warme Fleischsorten vom Rind

Burgunderbraten vom Rind in Rotweinsauce Rinderrollbraten gefüllt mit Rauchfleisch und Zwiebeln Kräuterbraten vom Rind in Kräuter-Rahmsauce Rinderjägerbraten mit Champignonsauce Röstzwiebelbraten vom Rind in Zwiebelsauce Rindergeschnetzeltes gekochtes Rindfleisch mit Remouladensauce Tafelspitz vom Rind mit warmer Meerrettichsauce Rinderspickbraten

Rinderrahmbraten in Pilzrahmsauce

### Warme Fleischsorten vom Hähnchen

Hähnchenbrustfilet in Curry-Rahmsauce
Hähnchenbrustfilet in Pfefferrahmsauce
Hähnchenbrustfilet in Gemüserahmsauce
Hähnchenbrustfilet in Pfirsich-Rahmsauce
Hähnchenbrustfilet mit Tomaten-Mozzarella überbacken
Hähnchenbrustfilet in Käse-Kräutersauce überbacken
Hähnchenbrustfilet in Zigeunersauce
Hähnchenbrustfilet in Champignonsauce
Schnitzel vom Hähnchenbrustfilet

### Warme Fischsorten

Lachspfanne mit Sauce Hollandaise
Lachspfanne mit Schafskäse und Tomatenstücken
Lachspfanne mit Kräuter-Weinsauce
Lachspfanne mit Spinatsauce
Lachspfanne mit Gurken in Dillsauce
Lachspfanne mit Sesamkruste
Schollenfilet Indische Art mit Kokos-Currysauce
ab 25 Personen 3 Sorten nach Wahl



## Beilagen

Kartoffeln im Speckmantel Rahmkartoffeln mit Lauch und Schinken gefüllte Kartoffeln mit Möhrenschaum Kartoffel-Gratin

Kartoffel-Gemiise-Gratin

Bandnudeln, Butterreis

hausgemachte Spätzle

Folienkartoffeln mit Schinkenwürfeln, Kräuterbutter und Kräuterquark

Kartoffelpüree, Kartoffel-Knödel

Bandnudeln weiß, Bandnudeln grün

### Gemiise

Gemüseplatte der Saison; 5 versch. Sorten

(z.B.: Erbsen, Möhren, Broccoli, Bohnen, Blumenkohl)	4,50 €/Person
Zucchini-Paprikapfanne	3,50 €/Person
Sauerkraut (Hausfrauen Art)	3,00 €/Person
Rotkraut (süß-sauer)	3,00 €/Person

### Salate

Krautsalat mit Speck

griechischer Krautsalat mit Paprikawürfeln

Krautsalat-Möhren-Salat

Möhren-Apfel-Salat

Bohnensalat mit Speck

Lauch-Apfel-Salat

Lauch-Käse-Paprika-Salat

Lauch-Sellerie-Ananas-Salat

Selleriesalat mit Ananas

Tomatensalat mit Mozzarella

gemischter grüner Salat

Balkansalat mit Feta



# Buffet-Vorschlag 1 (kaltes und warmes Buffet)

# Buffet-Vorschlag 2 (kaltes und warmes Buffet)

Schinkenröllchen mit Stangenspargel rosa gebratenes Roastbeef mit Remoulade gekochte Hamm mit Zwiebeln und Petersilie roher Schinken mit Melone Hähnchenbrustfilet in einer Zigeuner-Rahmsauce Schweinespießbraten mit Rauchfleisch und Zwiebeln Kartoffel-Gratin, hausgemachte Nudeln Gemüseplatte mit 5 verschiedenen Sorten gemischter grüner Salat, verschiedene Sorten



# Buffet-Vorschlag 3 (kaltes und warmes Buffet)

Carpaccio vom rohen Schinken mit Parmesankäse gekochtes Rindfleisch eingelegt in Kürbiskernöl Schinkenröllchen mit Stangenspargel Geräucherter Lachs mit Meerrettichsahne hausgemachte Antipasti geräucherte Lende mit scharfen Paprika Balsamico Rinderbraten Schweine Schnitzel mit verschieden Saucen gefüllte Kartoffeln mit Möhrenschaum Bandnudel weiß oder grün gemischter grüner Salat

# Buffet-Vorschlag 4 (kaltes und warmes Buffet)

geräucherter Lachs mit Meerrettichsahne
geräuchertes Forellenfilet
hausgemachter Krabben-Cocktail
roher Schinken mit Melone
hausgemachte Hamm mit Zwiebeln und Petersilie
Schweinefilettopf mit Champignon-Rahmsauce
Burgunderbraten vom Rind in Rotweinsauce
Rahmkartoffeln mit Schinken und Lauch, hausgemachte Spätzle
Gemüseplatte der Saison mit 5 verschiedenen Sorten: (z.B.: Erbsen,
Möhren, Bohnen, Broccoli, Blumenkohl)
gemischter grüner Salat, verschiedene Sorten

Preis pro Person 37,50 €



# Buffet-Vorschlag 5 (kaltes und warmes Buffet)

Forellenfilet mit Meerrettichsahne
gebeizter Lachs mit Meerrettichsahne
roher Schinken mit Parmesankäse
hausgemachte Hamm mit Zwiebeln und Petersilie
gekochtes Rindfleisch eingelegt in Kürbiskernöl
Krabbencocktail im Glas
Lachspfanne mit geschmorten Gurken in Dillsauce
Schweinefilet in Paprika-Rahmsauce
Burgunderbraten in Rotweinsauce
Bandnudeln
Rosmarin-Kartoffeln
gemischter grüner Salat, verschiedene Sorten
Mousse von weißer Schokolade mit Erdbeersauce im Glas
Mousse von schwarzer Schokolade mit Vanillesauce im Glas
Käsesahne mit Pfirsich im Glas

Preis pro Person 38.50 €

# Buffet-Vorschlag 6 (kaltes und warmes Buffet)

geräucherter Lachs mit Meerrettichsahne hausgemachter Krabben-Cocktail hausgemachter gekochter Schinken Schweinefilet in Pfefferrahmsauce Hähnchenbrustfilet in Curry-Rahmsauce Butterreis, hausgemachte Spätzle Kartoffel-Gemüse-Gratin grüner Salat, verschiedene Sorten



# Buffet-Vorschlag 7 (kaltes und warmes Buffet)

geräuchertes Forellenfilet mit Meerrettichsahne geräucherter Lachs mit Meerrettichsahne hausgemachter Schinken mit Zwiebeln und Petersilie Schinkenröllchen mit Stangenspargel Parmaschinken mit Antipasti Hähnchen im Nudelbett Schweinefilet Mailänder Art mit Sauce Hollandaise Rinderrollbraten mit Rauchfleisch und Zwiebeln hausgemachte Spätzle, hausgemachte Rahmkartoffeln grüner Salat, verschiedene Sorten Gemüseplatte mit 5 verschiedenen Sorten (Erbsen, Möhren, Bohnen, Broccoli, Blumenkohl)

# Buffet-Vorschlag 8 (warmes Buffet)

Rindfleischsuppe mit Markklößchen, Weizenflûtes gekochtes Rindfleisch mit Remoulade Pariser Rahmbraten mit Rahmsauce Burgunderbraten in Rotweinsauce Kartoffel-Gratin, hausgemachte Spätzle Gemüseplatte mit 5 verschiedenen Sorten (z.B.: Erbsen, Möhren, Bohnen, Broccoli, Blumenkohl) gemischter grüner Salat Mousse von weißer Schokolade mit Waldbeersauce Herrencreme Schoko



# Buffet-Vorschlag 9 (kalt-warmes Buffet)

# Buffet-Vorschlag 10 (kaltes Buffet)

Schinkenröllchen mit Stangenspargel
hausgemachter Schinken mit Zwiebeln und Petersilie
roher Schinken mit Antipasti
geräucherter Putenbraten mit Obst (scharf)
Frikadellenspieße
Hähnchen im Nudelbett
Garnelen im Kartoffelmantel
Mini-Hamburger
Forellenfilet mit Meerrettichsahne
Kartoffelsalat, Nudelsalat
gemischter grüner Salat
Antipasti
Tomate-Mozzarella
griechischer Paprikasalat
Käseplatte mit Flûtes - oder Dessert



## Fingerfood Buffet 11

Rindfleisch im Glas Garnelen im Kartoffelmantel Mini-Hamburger Wrap's vers. Sorten Kleine Schnitzel auf Kartoffelsalat Frikadellenspieße Hähnchen im Nudelbett Parmaschinken mit Antipasti Tomaten-Mozzarella-Spieße Currywurst

# Buffet-Vorschlag 12 (kaltes Buffet)

roher Schinken mit Melone

hausgemachter Schinken mit Zwiebeln und Petersilie

Hähnchen im Nudelbett

Rindfleischsalat im Glas

Garnelen im Kartoffelmantel

Schinkenröllchen mit Stangenspargel

geräucherter Lachs mit Meerrettichsahne

Forellenfilet mit Meerrettichsahne

Kartoffelsalat

Nudelsalat

gemischter grüner Salat

Antipasti

Tomaten-Mozzarella

Lauch-Sellerie-Ananas-Salat

verschiedene Flûtes (Weizen-, Körner-, Zwiebelflûtes)

Käseplatte mit Obst - oder Dessert



# Buffet-Vorschlag 13 (Italienisches Buffet)

Antipasti-Platte verschiedene Oliven Vitello Tonnato vom Kalb marinierte Putenbrust Italienische Hackbällchen mit Tomaten-Mozzarella Parmaschinken mit Melone Tomaten-Mozzarella mit Basilikum gemischter grüner Salat Rucolasalat mit Pinienkernen Italienisches Schweinefilet Italienische Putenröllchen Schnitzel Milano mit Hackfleisch überbacken verschiedene Nudeln Italienische Bratkartoffeln Italienische Kartoffeln Panna Cotta mit Erdbeersauce Tiramisu mit Früchten Cappuccinocreme





Beispieldarstellung



# Buffet-Vorschlag 14 (Grill-Buffet)

#### Salate:

Kartoffelsalat mit Speck oder Mayonnaise Spaghetti-Salat oder Nudelsalat gemischter grüner Salat als Platte griechischer Paprika-Feta-Salat hausgemachte Antipasti Tomaten-Mozzarella-Salat Krautsalat mit Speck

#### Fleisch vom Grill:

Rinderhüftsteaks mit Kräutermarinade Schwenkbraten (von Kamm und Lende) Lammkoteletten Hähnchenbrustfilet in einer Curry-Cilli-Marinade Ferkelkoteletten mit feinen Kräutern mariniert Grillwürstchen verschiedene Sorten

#### Beilagen:

gefüllte Kartoffeln Folienkartoffeln mit Kräuterquark Grillsaucen und Dips

#### Dessert:

Mousse von weißer Schokolade mit Waldbeersauce Mousse von brauner Schokolade mit Vanillesauce

ab 20 Personen, Preis pro Person	38,50 €
Ein <b>Grillmeister</b> für den Grill	25,00 €/Stunde
Holzkoble (1 Sock)	15 00 €



### **Desserts**

Mousse von brauner Schokolade mit Vanillesauce
Mousse von weißer Schokolade mit Waldbeersauce
Mousse Karamell mit Vanillesauce
Käsesahne mit Obst
Herrencreme mit Schokostreusel
Creme Birne-Helene
Panna Cotta mit Erdbeersauce
Erdbeer-Käsesahne-Creme
Karamellcreme
Obstsalat mit Sahne

Preis pro Person 4,00 €



Beispieldarstellung



## Unser Grill-Service Wir liefern - Sie feiern

Grillvergnügen ohne Arbeit: Ob Sie selber Grillen oder ob unser Personal am Grill steht: Wir liefern Ihnen Grills, Grillplatten, Teller, Besteck, Gläser, einfach alles was Sie für eine Gartenparty brauchen. Wir liefern Ihnen leckere Fleischvariationen von Rind, Schwein, Hähnchen, Pute, Lamm, Fisch, Gemüse, Kartoffeln bis hin zum kompletten Spanferkel.

## Unsere Fleischsorten für Ihr Grillfest: Schwein

Schwenkbraten (Kamm, Lende), Schweinefilet versch. Marinaden, Grillbauch, Grillrippchen, Spareribs, Minihaxen, Filetspieße, Medaillons vom Schweinefilet versch. Marinaden, Bratwurst, Käsegriller, Rindswurst

## **Spanferkel**

Spanferkelrollbraten, Spanferkelkotelett

### Hähnchen

Hähnchenbrustfilet, Hähnchenschenkel, Hähnchenspieße

Lammiratalatt Lammiratalatt am Ctiialr Lamm Ctaalra (Hiifta)

## Burger

Burger (Rein Rind), Benzburger (mit Käse), Bratwurstburger, Pulled-Pork-Burger, versch. Grillsaucen, Käse, Zwiebel, Tomaten und Dips

### Lamm

Preis pro Person	.8,50 €
------------------	---------

### Rind

Rumpsteak, Hüftsteak, Rinderspieße	Aufpreis pro Person 2,00 €
Rib-Eye-Steak, T-Bone-Steak	Aufpreis pro Person 4,00 €

### **Fisch**

Lachssteaks, Scampispieße Aufpreis pro Person.........4,00 €

## **Beilage**

Kartoffelspieße, Folienkartoffeln, Grillgemüse



## Leihgebühren für Geschirr

Teller, Tassen, Dessertteller, Bestecke	2,00 €/ pro	Gedeck
Bier-, Wein- und Sektgläser	2,00 €/ pro	Gedeck
Reinigung	3,50 €/ pro	Person

## Allgemeine Geschäftsbedingungen

## **Angebote und Preise**

Unsere Angebote sind freibleibend hinsichtlich Liefermenge, Lieferzeit und Preis. Die Preise werden bei der Bestellung vereinbart. Eine Lieferzeit kann vereinbart werden. Wir behalten uns vor, dass sich die Lieferzeit etwas (±30 Min.) verschieben kann.

### Inhaltsstoffe

Obwohl unsere Waren frisch zubereitet werden, können einige Produkte Farb-, Konservierungsstoffe und Geschmacksverstärker beinhalten.

## Lieferung und Abholung

Die Lieferung erfolgt durch den Party-Service M. & S. Peter.

Die Abholung erfolgt nach Absprache: Das Abholen des Geschirrs / Zubehörs durch uns ist bei der Auftragserteilung mitzubuchen, ansonsten gehen wir davon aus, dass der Besteller dieses selbst zurückbringt. Mit dem Auslieferteam ist ein fester Abholungstermin zu vereinbaren.

Die Reinigung des Geschirrs / Zubehörs übernimmt der Besteller. Nach Absprache kann die Reinigung auch von uns übernommen werden. In diesem Fall stellen wir die Reinigung mit 3,50 EUR/Person in Rechnung.



Gemietete Artikel sind Eigentum des Party-Service M. & S. Peter. Der Mieter verpflichtet sich die gemieteten Gegenstände pfleglich zu behandeln und in einwandfreiem sauberem Zustand zurückzugeben. Fehlmengen, Bruch und Beschädigungen gehen zu Lasten des Bestellers. Bei Verlust hat der Besteller Schadenersatz in Höhe des Wiederbeschaffungspreises zu leisten.

## Zahlungsbedingungen

Unsere Rechnungen sind sofort fällig. Die Zahlung kann in bar oder per Banküberweisung erfolgen.

### Mehrwertsteuer

Alle unsere Preise verstehen sich zuzüglich der jeweils gültigen gesetzlichen Mehrwertsteuer. Diese beträgt z.Zt. (Stand März 2022) 7 % bei Standardspeisen und 19 %. bei Serviceleistungen.

## Eigentumsvorbehalt

Die gelieferte Ware bleibt bis zur vollständigen Bezahlung unser Eigentum.

## Vertragsabschluss

Nach Auftragserteilung des Kunden und Auftragsbestätigung unsererseits, gilt der Vertrag als abgeschlossen. Als schriftliche Bestätigung gilt auch unsere Rechnung.

Mit Auftragserteilung werden vom Besteller die vorstehenden allgemeinen Geschäftsbedingungen verbindlich anerkannt.

Bei Rücktritt vom Vertrag berechnen wir mindestens 50 % des Auftragswertes zur Deckung unserer bis dahin entstandenen Kosten. Je nach Zeitabstand bis zum Liefertermin kann der %satz sich noch erhöhen.

## Erfüllungsort und Gerichtsstand

Erfüllungsort für Lieferungen und Zahlungen ist Freudenburg. Gerichtsstand für beide Teile ist Saarburg.

Stand 01.03..2022





Telefon: 06582 7657 Fax: 06582 991110

Email: partyservice.Peter@web.de www.partyservice-peter-freudenburg.de