

*Unser Partyservice hat es sich zum Ziel gesetzt, seine Kunden durch Kreativität, Zuverlässigkeit, Kundennähe und faire Preise zu überzeugen. Wir bieten ihnen eine individuelle Beratung bei ihnen Zuhause, oder in unseren Räumlichkeiten, und helfen ihnen bei der Organisation ihres Festes.*

*Es freut sich auf eine gute Zusammenarbeit,*

*ihr Partyservice Hans Team*

*Aus den folgenden Vorspeisen, Hauptgerichten und Desserts können sie ihr Menü selbst zusammenstellen. Die Preise für die von ihnen ausgewählten Speisen berechnen wir ihnen gerne. Bei der Auswahl ihres Wunschmenüs sind wir ihnen gerne behilflich. Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Umsatzsteuer von 7%. Sollten zusätzliche Serviceleistungen, wie die Reinigung von Geschirrtellen gewünscht werden, muss mit einem Umsatzsteuersatz von 19% kalkuliert werden, welcher auf den kompletten Menüpreis aufgerechnet wird.*

*Je nach Lieferumfang und Fahrstrecke fällt möglicherweise eine Anfahrtkostenpauschale an. Diese können sie bei uns erfragen.*

*Mit dem erscheinen dieser Preisliste, verlieren alle früheren Preislisten ihre Gültigkeit.*

*(Oktober 2019, Preise voraussichtlich gültig bis 06/2021)*

## **Suppen & Vorspeisen**

*Klare Rinderbrühe mit Reis und Markklößchen*  
*Hühnerbrühe mit Reis und Fleischeinlage*  
*Tomatencremesuppe*  
*Broccolicremesuppe*  
*Spargelcremesuppe*  
*Lachscremesuppe mit Krabben*  
*Zucchinicremesuppe*  
*Kartoffel-Kräutercremesuppe*  
*Kürbiscremesuppe (saisonal)*  
*Schinkenröllchen mit Spargel*  
*Melonenschiffchen mit Parmaschinken oder Seranoschinken*  
*Geflügelcocktail mit Champignons und Mandarinen*  
*Roastbeef mit Sahnemeerrettich oder Knoblauchcreme*  
*Wildpastete mit Cumberlandsauce*  
*Geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich*  
*Crêpesröllchen mit Räucherlachs und Meerrettichcreme*  
*Krabbencocktail mit Früchten*  
*Geräucherter Lachs mit Sahnemeerrettich oder Orangen-Senfsauce*  
*Garnelen in Knoblauchöl*  
*Garnelen-Spieße mit Knoblauchcreme*  
*Meeresfrüchtesalat*  
*Vitello tonnato (poschiertes Kalbfleisch in Thunfischsauce)*  
*Tomaten-Mozzarella Spießchen mit Basilikum*  
*Antipasti (Marinierte Champignons, Artischocken, Paprika und Oliven)*  
*Gegrillte Zucchini, Auberginen und Paprika in Balsamicomarinade*  
*Gebackener Ziegenfrischkäse mit Honig und Thymian in Bacon Mantel*  
*Carpaccio von roter Beete mit Ziegenkäse und karamellisierter Birne*  
*Salat von Broccoli, Kirschtomaten und gerösteten Pinienkernen*

**Zu allen Vorspeisen liefern wir Baguette, Flutes oder Ciabatta**

**Fingerfood** Mindestbestellmenge pro Sorte 15 Stück

*Crepesröllchen mit Räucherlachs Meerrettich Füllung 0,95 €/Stück*  
*Tomaten-Mozzarella-Spießchen mit Basilikum 0,65 €/Stück*  
*Garnelenspießchen mit Knoblauchcreme 1,40€/Stück*  
*Räucherforellencreme mit Forellenkaviar 1,35€/Stück*  
*Salat von grünem Spargel, Parmaschinken und Parmesan (saisonal) 1,80€/Stück*  
*Rindersaftschinkenröllchen gefüllt mit Rucola, Spargel und Frischkäse 1,20€/Stück*  
*Ziegenkäse mit Honig und Thymian in Bacon 0,85€/Stück*  
*Marinierte Schafskäsewürfel mit schwarzen Oliven 1,35€/Stück*  
*Marinierte Gemüsewürfel 1,20€/Stück*  
*Frühlingsalat mit Lauchzwiebeln, Hähnchenbrustfilet und Orangenfilets 1,35€/Stück*  
*Thunfischsalat mit Gurke und Ei 1,00€/Stück*  
*Shrimp-Salat mit Tomate Avocado und Lauchzwiebel 2,00€/Stück*  
*Melonenspießchen mit Parmaschinken oder Seranoschinken 0,80€/Stück*  
*Minifrikadellenspießchen mit Kirschtomate 0,85€/Stück*  
*Meeresfrüchtesalat 1,50€/Stück*  
*Minireibekuchen mit Räucherlachs 1,35€/Stück*

## **Hauptgerichte**

Stellen sie sich ihr Menü nach ihren Wünschen zusammen. Unsere Hauptgerichte sind in mehrere Preiskategorien unterteilt. Der Preis der Hauptgerichte beinhaltet jeweils eine Beilage nach Wunsch, Salat und Gemüse. Die Preise gelten ab 20 Personen. Geringere Personenzahl auf Anfrage gegen Aufpreis.

Preiskategorie (1) 9,00 €

Preiskategorie (2) 10,00 €

Preiskategorie (3) 11,00 €

Preiskategorie (4) 12,00 €

Preiskategorie (5 und 6) Auf Anfrage

**Möchten sie zwei oder mehr Hauptgerichte Kombinieren, gelten folgende Preise:**

Preiskategorie (1) plus 2,00 €

Preiskategorie (2) plus 3,00 €

Preiskategorie (3) plus 4,00 €

Preiskategorie (4) Auf Anfrage

Preiskategorie (5 und 6) Auf Anfrage

### **Beispiel:**

Schweinefilet in Pfefferrahmsauce (4) 12,00 €  
Burgunderbraten (2) + 3,00 €  
Inklusive zwei Beilagen, Salat und Gemüse 15,00 €

Für drei oder mehr Hauptgerichte machen wir ihnen gerne einen Preisvorschlag. Für größere Personenzahlen ist evtl. ein Preisnachlass möglich.

### **Hauptgerichte vom Schwein**

Schweinerollbraten nach Hausmacherart (1)

Schweineschnitzel mit Rahmsauce (1)

Schweineschnitzel Zigeuner Art (1)

Schweineschnitzel Jäger Art (1)

Schweineschnitzel mit Spargel, Sauce Hollandaise und Käse gratiniert (3)

Brasilianischer Rahmbraten (1)

Schweinebraten in Apfel-Zwiebel-Sauce (1)

Geschnetzeltes in Champignonrahmsauce (1)

Schweinefilet in Pfefferrahm-, Chardonnay-, Champignon-, oder Rosmarinsauce (4)

Schweinefiletmedaillons mit Pfifferlingen in pikanter Sauce (5)

Filettopf „Hubertus“ mit Waldpilzen und Kräutern (4)

Filettopf „Toskana“ mit Tomaten, Knoblauch und Kräutern (4)

Schweinefilet auf Zucchini mit Schafskäse gratiniert (4)

## **Hauptgerichte vom Rind**

*Rheinischer Sauerbraten (2)*

*Burgunderbraten (2)*

*Rinderbraten in Rotwein-Schalottensauce (3)*

*Rinderspießbraten nach Hausmacher Art (2)*

*Rinderbraten mit Wurzelgemüse und Schalotten geschmort (2)*

## **Hauptgerichte vom Kalb**

*Zürcher Geschnetzeltes (4)*

*Kalbsröllchen in Limonensauce (5)*

*Kalbsrahmbraten vom Hals mit frischen Champignons in Sahnesauce (5)*

## **Hauptgerichte vom Geflügel**

*Gefüllte Putenbrust mit Semmel-Kräuter-Füllung (1)*

*Putenschnitzel in Mandelpanade (1)*

*Putenschnitzel mit Tomatensauce und Mozzarella gratiniert (1)*

*Hähnchenbrustfilet in Weißweinsahne- oder Currysahnesauce (2)*

*Gefülltes Hähnchenbrustfilet mit Weißweinsahnesauce oder Pfeffersahne (3)*

*Hähnchenschenkel mediterrane Art (mit Kartoffeln, Knoblauch, Zwiebeln, Champignons gebacken (2)*

*Roulade von der Putenbrust mit getrockneten Tomaten, schwarzen Oliven und Blattspinat gefüllt (2)*

## **Hauptgerichte von Wild und Lamm**

*Hirschedelragout in Preiselbeersauce (5)*

*Wildschweinsaftbraten in Kräutersauce oder Kirschsauce(4)*

*Jägertopf (Wildragout mit Waldpilzen und Gemüse) (4)*

*Lammkeule Provencale (5)*

*Lammragout in pikanter Sauce (5)*

*Sizilianische Kaninchenpfanne mit Kartoffel-Zwiebel Gemüse (5)*

*geschmorte Kaninchenschenkel in pikanter Sauce (4)*

## **Hauptgerichte vom Fisch**

*Kombinieren sie Fisch und Fischesauce nach ihrer Wahl*

*Lachsfilet (5), Schollenfilet (3), Seezungenfilet (6), Seeteufel (6),*

*Rotbarschfilet (2), St. Petersfisch (4), Tilapiafilet (3)*

*Champagnersauce, Weißwein-Kräutercreme, Weißweinsauce, Meerrettich-Senfesauce, Dillsauce, Zitronen- oder Orangensauce*

*St. Petersfisch mit Meeresfrüchten gratiniert (5)*

*St. Petersfisch mit Tomaten-Oliven Topping (4)*

*Sizilianisches Fischragout (Kabeljau, Lachs, Fenchel, Knoblauch, Basilikum) (4)*

## **Rustikale Gerichte**

*Gefüllte mit Speck- oder Bratensauce und Sauerkraut 7,00 €*  
*Leberknödel mit Speck- oder Bratensauce, Kartoffelpüree und Sauerkraut 7,00 €*  
*Hackbraten mit Champignonrahm- oder Zigeunersauce, Spätzle und Blattsalat 8,00 € Schweinebraten nach Bauern Art mit Semmelknödeln und Bayrisch Kraut (2)*  
*Rinderbrust mit Meerrettichsauce, Bratkartoffeln und Essiggurken (2)*  
*Grillschinken (1)*

## **Beilagen**

*Rosmarinkartoffeln, Petersilienkartoffeln, Kartoffelgratin, Kartoffelpüree, Bratkartoffeln, Kartoffelklöße, Kartoffelklöße mit Croutons gefüllt, Semmelknödel, Bandnudeln, grüne Bandnudeln, Spätzle, Spiralnudeln, Butterreis, Wildreismischung, Gemüsereis, Gnocci, Schupfnudeln, Schneebällchen*

## **Gemüsebeilagen**

*Erbsen und Möhren, Prinzessbohnen, Blumenkohl, Rosenkohl, Blattspinat, Kaisergemüse, Leipziger Allerlei, Kohlrabigemüse, Rahmwirsing, Apfelrotkohl, Bayrisch Kraut, Sauerkraut, Ratatouille*  
*Speckbohnenbündel, und Romanesco gegen Aufpreis*

## **Salate**

*Blattsalate, Feldsalat, Karottensalat, Karotten-Weißkrautsalat, Farmersalat, Bohnensalat, Rettichsalat, Rotkrautsalat, Gurkensalat, Weißkrautsalat,*

## **Desserts**

*Quarkcreme mit Mandarinen*  
*Kaffeecreme mit Sahne*  
*Mousse au chocolat weiß oder dunkel*  
*Limetten - Joghurt- Creme*  
*Pfirsich - Joghurt - Creme mit Himbeeren*  
*Aprikosencreme mit gerösteten Mandelblättchen*  
*Himbeertiramisu mit Cantuccini*  
*Champagnercreme*  
*Tiramisu*  
*Zabaione mit Weintrauben*  
*Panna cotta mit Beerenfrüchten*  
*Apfelcreme mit Rumrosinen*  
*Pflaumentiramisu (saisonal)*  
*Rhabarber-Vanille-Creme (saisonal)*

### **Eintöpfe (ab 5 Liter)**

Serbischer Bohneneintopf mit Rauchfleisch 8,50 € je Liter  
Ungarische Gulaschsuppe 8,50 € je Liter  
Chili con carne 13,00 € je Liter  
Gyrossuppe mit Paprika, Mais und Creme fraiche 15,00 € je Liter  
(ein Liter ergibt ca. 3-4 Teller)

### **Schnittchen (ab 10 Stück je Sorte)**

Räucherlachs mit Zwiebelringen und Dill 1,70 €  
Geräuchertes Forellenfilet mit Zitrone und Dill 1,35 €  
Schwarzwälder Schinken mit Gürkchen 1,25 €  
Salami mit Tomate und Ei 1,25 €  
Italienische Salami mit Kirschtomate, Olive und Basilikum 1,60 €  
Käse mit Zwiebel und Paprika 1,25 €  
Camembert mit Kiwi und Trauben 1,35 €  
Hausmacher Blut- oder Leberwurst mit Gurke 1,35 €  
Hausmacher Schwartenmagen mit Zwiebelringen 1,35 €  
Tomate-Mozzarella mit Basilikum 1,30 €

### **Aufläufe**

Lasagne Bolognese 7,00 €  
Vegetarische Lasagne Bolognese 7,00 €  
Griechischer Nudelauf (Kritharaki-Nudeln) geschichtet mit mediterranem Gemüse in  
Tomatensauce und Bechamelsauce mit Käse gratiniert 8,00 €  
Lachslasagne mit Blattspinat 9,00 €

*Unsere Büffetzusammenstellungen sind lediglich Vorschläge. Änderungswünsche ihrerseits können gerne umgesetzt werden. Zu allen Büffets liefern wir Flutes und Partybrötchen.  
Die Büffetpreise sind, sofern keine anderen Angaben gemacht, ab 20 Personen kalkuliert.*

### **Kalte Buffets**

#### **Partybuffet**

*geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich, Räucherlachs mit Honig-Dill-Senfsauce, Schwarzwälder Schinken, Schinkenröllchen mit Spargel und Remoulade, verschiedene kalte Bratenaufschnitte, Rohesser, saftige Hähnchenschenkel pikant gewürzt, kleine Schnitzelchen vom Schweinerücken, Mini Frikadellen, Reissalat, Nudelsalat, Rohkostsalate Käseauswahl mit frischen Früchten garniert*

*16,50 € pro Person*

#### **rustikales Buffet**

*Hausmacher Blut- und Leberwurst, Schwartenmagen, Rohesser, Partywiener, Schwarzwälder Schinken, Schinkenröllchen mit Spargel, Kaiserbratenaufschnitt, Mini Frikadellen, saftige Hähnchenschenkel pikant gewürzt, kleine Schnitzelchen aus dem Schweinerücken, Nudelsalat, Kartoffelsalat, Rohkostsalate, Sahnemeerrettich, Senfsauce, Remoulade, Käseauswahl mit frischen Früchten garniert*

*17,00 € pro Person*

#### **Schlemmerbuffet**

*Räucherforellencreme mit Lauchzwiebeln, Räucherlachs mit Orangen-Senf-Sauce, Thunfischsalat mit Zitrone, Tomate-Mozzarella-Spießchen mit Basilikum, Schwarzwälder Schinken, Schinkenröllchen mit Spargel und Knoblauchcreme, Geflügelcocktail mit Champignons und Mandarinen, kleine Schnitzelchen vom Schweinerücken, Mini Frikadellen, Hähnchenbrustfilet Florida, Nudelsalat, Schichtsalat, Rohkostsalate Pfirsich-Joghurt-Creme mit Himbeeren, Käseauswahl mit frischen Früchten garniert*

*18,00 € pro Person*

#### **Gourmetbuffet**

*geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich, Crepesröllchen mit Meerrettichcreme und Räucherlachs, Krabbencocktail, Tomate-Mozzarella-Spießchen mit Basilikum, Schinkenröllchen mit Spargel und Remoulade, Schwarzwälder Schinken, Roastbeefscheiben **oder** Vitello tonnato, gefüllte Hähnchenbrustscheiben, mit Schinken und Käse gratinierte Schweinesteaks, Mini Frikadellen, Reissalat, Rohkostsalate, Schinken-Lauch-Salat Mousse au Chocolat weiß oder dunkel Käseauswahl mit frischen Früchten garniert*

*19,00 € pro Person*

## **Kalt-Warme Buffets**

### **Kalt - warmes Buffet I**

*Klare Rinderbrühe mit Reis und Markklößchen, geräuchertes Forellenfilet, Räucherlachs, Schinkenröllchen mit Spargel, Sahnemeerrettich, Knoblauchcreme, Tafelspitz in Meerrettichsauce, gefüllte Hähnchenbrust in Pfeffer- oder Champignonsauce, Bratkartoffeln, Bandnudeln, gemischte Gemüseplatte und Blattsalate der Saison Vanillecreme mit roter Grütze, Mousse au Chocolat, Käseauswahl mit frischen Früchten*

*17,50 € pro Person*

### **Kalt - warmes Buffet II**

*Schinkenröllchen mit Spargel, Schwarzwälder Schinken, geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich, Tomate-Mozzarella-Spießchen mit Basilikum Schweinekrustenbraten in Wachholdersauce, zarter Rinderbraten in Rotwein-Schalotten-Sauce, Spätzle, Kartoffelklöße, gemischte Gemüseplatte, Blattsalate der Saison Quarkcreme mit Mandarinen, Kaffeecreme, Käseauswahl mit frischen Früchten*

*17,50 € pro Person*

### **Kalt-warmes Buffet III**

*Geräuchertes Forellenfilet, Räucherlachs, Geflügelcocktail mit Champignons und Mandarinen, Carpaccio vom Schweinefilet mit Orangenvinaigrette, Schinkenröllchen mit Spargel, Sahnemeerrettich, Remoulade saftiger Schweinerollbraten, feine Putenschnitzel mit Champignonrahmsauce, St. Petersfisch in Weißweinsahne, Bandnudeln, Kartoffelgratin, Butterreis, gemischte Gemüseplatte, Blattsalate der Saison, Rohkostsalate Pfirsichcreme mit Himbeeren, Mousse au Chocolat, Käseauswahl mit frischen Früchten*

*20,00 € pro Person*

### **Kalt-Warmes Buffet IV**

*Gurkenrahmsuppe mit Krabben, Schinkenröllchen mit Spargel, Roastbeef rosa gebraten, Räucherlachs, geräuchertes Forellenfilet, Garnelen in Knoblauchöl, Sahnemeerrettich, Knoblauchcreme, Orangen-Senf-Sauce, Rotbarschfilet in Meerrettich-Senf-Sauce, saftiger Burgunderbraten, Hähnchenbrustfilet im Baconmantel mit Cognacsahnesauce, gefüllte Kartoffelklöße, Bandnudeln, Kartoffelgratin, gemischte Gemüseplatte, Blattsalate der Saison und Rohkostsalate Aprikosencreme mit gerösteten Mandelblättchen, weiße Mousse au Chocolat, Käseauswahl mit frischen Früchten*

*21,90 € pro Person*

### **Kalt - Warmes Buffet V**

*Schinkenröllchen mit Spargel, Schwarzwälder Schinken,  
Räucherlachs, geräuchertes Forellenfilet, Krabbencocktail mit Früchten,  
Melonenschiffchen mit Parmaschinken,  
Sahnemeerrettich, Knoblauchcreme, Honig-Dill-Senf-Sauce  
Schweinefilet in Champignonrahmsauce, saftiger Rinderbraten mit Gemüse und Schalotten geschmort,  
Tilapiafilet in Rieslingsahnesauce, Schupfnudeln, Bandnudeln, Petersilienkartoffeln, gemischte  
Gemüseplatte, Blattsalate der Saison und Rohkostsalate*

*Limetten-Joghurt-Creme, Mousse au Chocolat,  
Käseauswahl mit frischen Früchten*

*21,90 € pro Person*

### **Saarländisches Buffet**

*Grumbeersupp **oder** Zwiwwelsupp, Lionerkuchen, kleine Gefüllte,  
Hausmacher Schwartenmagen, Blut- und Lewwerworscht,  
Bierbraten vom Schweinenacken, Fleischknepp in Speckrahmsauce,  
Wildschweinsaftbraten in Kirschsauce  
Spitzbuwe, Schneebällcher, Rotkraut- und Lauchgemüse, Blattsalate der Saison  
Apfelcreme, Heidelbeercreme*

*18,50 € pro Person*

### **Italienisches Buffet**

*Tomaten mit Mozzarella und Basilikum, Melonenschiffchen mit Parmaschinken,  
Antipasti (marinierte Champignons, Artischocken, Paprika und Oliven) Meeresfrüchtesalat,  
Lasagne Bolognese, grüne Bandnudeln mit Lachssahnesauce, feine Putenschnitzel mit Tomatensauce  
und Mozzarella gratiniert, saftiges Schweinefilet in Rosmarin-Knoblauch-Jus, Gnocchi,  
Rosmarinkartoffeln, Blattsalate der Saison und Rohkostsalate  
Panna Cotta mit Beerenfrüchten, Tiramisu,  
Käseauswahl mit frischen Früchten*

*21,80 € pro Person*

### **Buffet Sizilia**

*Marinierte Paprikaschoten, Tomaten mit Mozzarella und Basilikum, Meeresfrüchtesalat,  
Mortadella, luftgetrocknete Salami und Schinken, italienischer Bauernsalat,  
grüne Bandnudeln mit Gorgonzola-Lachs-Sauce,  
Seezungenröllchen in Limettensauce, Schweinemedallions in fruchtiger Tomaten-Kräuter-Sauce,  
sizilianische Kaninchenpfanne (mit Kartoffel-Zwiebel-Gemüse, Knoblauch und Oliven),  
Butternudeln, Wildreismischung, Romanescogemüse, Blattsalate der Saison und Rohkostsalate  
Himbeertiramisu mit Cantuccini, Amaretto-Creme,  
Käseauswahl mit frischen Früchten*

*23,00 € pro Person*

### **Buffet Toscana**

*Vitello tonnato, Melonenschiffchen mit Parmaschinken,  
Antipasti (mariniertes Gemüse), Thunfisch-Bohnensalat mit Oliven,  
Tortellini in Knoblauchsahnesauce, sizilianisches Fischragout (Lachs, Kabeljau, Fenchel, Knoblauch,  
Basilikum), Roulade von der Putenbrust mit Tomaten-Oliven-Füllung in leichter Tomatensauce,  
geschmorte Lammkeule, Gnocchi, Butterreis, Bandnudeln, Karotten-Fenchel-Gemüse,  
Prinzessbohnen, Blattsalate der Saison und Rohkostsalate  
Limettencreme, Marsalacreme mit Weintrauben,  
Käseauswahl mit frischen Früchten garniert*

*23,80 € pro Person*

### **griechisches Buffet**

*griechischer Hirtensalat mit Feta, marinierte Champignons, Oliven und Peperoni, Zaziki, weißer  
Bohnensalat mit Paprika und Zwiebeln,  
Lammragout in pikanter Sauce, St. Petersfisch mit Tomaten-Oliven-Kruste,  
Schweinefilet auf Zucchini mit Schafskäse überbacken, Gemüsereis, gebackene Kartoffeln (mit  
Olivenöl und Knoblauch), Blattsalate der Saison und Rohkostsalate  
Aprikosencreme mit Mandeln, marinierter Schafskäse*

*19,90 € pro Person*

### **Brunch Buffet**

*Verschiedene Schinken und Salamisorten mit Früchten garniert,  
Auswahl an Käsespezialitäten, Räucherlachs, herzhafte Räucherforellencreme,  
süße und herzhafte Brotaufstriche und Butter, Rührei mit Bacon,  
leichte Curry-Hühnersuppe, Pasta mit Putenstreifen und buntem Gemüse,  
verschiedene Brot- und Brötchensorten, Croissants,  
frischer Obstkuchen oder Rührkuchen*

*14,50 € pro Person*

### **Bayrischer Brunch**

*Verschiedene Schinken und Salamisorten, süße und pikante Brotaufstriche, Obatzter, Weißwürstchen  
mit süßem Senf, Nürnberger Bratwürstchen, Mini Schweinehaxen,  
Semmelknödel mit Pilzrahmsauce,  
Frikadellen, Kartoffelsalat, Rohkostsalate  
Käseauswahl mit Früchten  
verschiedene Backwaren und Brezeln,  
Überraschungsdessert*

*15,80 € pro Person*

### ***Kommunion Special ab 25 Personen***

*(An den Kommunionstagen sind selbstverständlich auch alle anderen Buffets erhältlich)*

*Spargelcremesuppe mit Rinderschinkenstreifen, Creme vom Räucherlachs mit Lauchzwiebeln, Shrimp-Salat mit Avocado und Tomaten, Geflügelcocktail mit Champignons und Mandarinen, Tomaten-Mozzarella-Spießchen, mariniertes Gemüse, zartes Schweinefilet in Champignon- oder Pfeffersahnesauce, saftiger Rinderbraten in feiner Kräutersauce, kleine Schweineschnitzel mit Tomatensauce und Mozzarella gratiniert, Bandnudeln, Gnocchi, Petersilienkartoffeln, Kaisergemüse, Blatt- und Rohkostsalate Pfirsichcreme mit Himbeeren, Amaretto-Creme, Käseauswahl mit frischen Früchten*

*Preis pro Person 21,00 €*

### ***Hochzeitsbuffet ab 30 Personen***

*Rindfleischsuppe mit Reis und Markklößchen, Räucherlachs mit Honig-Senf-Sauce, geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich, rosa gebratenes Roastbeef mit Knoblauchcreme, Rindersaftschinkenröllchen gefüllt mit Rucola, Spargel, und Frischkäse, Tomaten-Mozzarella-Spießchen, Seranoschinken mit Melone, zarter Rinderbraten mit Rotweinschalotten, Schweinefilet in Sahnesauce mit Pfifferlingen und Champignons, gefülltes Hähnchenbrustfilet mit Pfeffersauce **oder** St. Petersfisch in Weißweinsahnesauce, Kartoffelgratin, Bandnudeln, Kartoffelklöße mit Croutons gefüllt, gemischte Gemüseplatte, Blatt- und Rohkostsalate der Saison, Champagnercreme **oder** Panna Cotta mit Beerenfrüchten, Mousse au Chocolat, Käseauswahl mit frischen Früchten*

*Preis pro Person 22,50 €*

### ***Buffet Summertime***

*Rindersaftschinkenröllchen gefüllt mit Rucola, Spargel, und Frischkäse, Salat von Broccoli, Kirschtomate und gerösteten Pinienkernen, Seranoschinken mit Melone, Tomaten-Mozzarella-Spießchen mit Basilikum, gegrilltes Gemüse in Balsamico-Marinade, Shrimp-Salat mit Tomate, Avocado und Lauchzwiebeln, Tagliatelle in Knoblauchöl mit Meeresfrüchten, Schweinefilet Medaillons auf mediterranem Gemüse, Roulade von der Putenbrust mit Tomaten-Oliven-Füllung in leichter Tomatensauce, Butterreis, Rosmarinkartoffeln, Blatt- und Rohkostsalate der Saison, Aprikosencreme mit gerösteten Mandelblättchen, Limetten-Joghurt-Creme*

*Preis pro Person 21,00 €*

### ***Herbstliches Schlemmerbuffet***

*Kürbiscremesuppe, Räucherlachs, geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich,  
Wildpastete mit Cumberlandsaucen,  
Blattsalate der Saison mit gebackenem Ziegenkäse im Speckmantel und karamellisierten Nüssen  
Wildschweinsaftbraten in Wachholder-Kräutersauce,  
Schweinefiletmedaillons mit Walnusskruste,  
Kartoffelklöße, Spätzle, Apfelrotkohl, Rosenkohl  
Vanille-Apfelcreme mit Rumrosinen*

*Preis pro Person 20,50 €*

### ***Winter-Special***

*Kohlrabi-cremesuppe, geräuchertes Forellenfilet, Räucherlachs, Sahnemeerrettich, Carpaccio von der  
roten Beete mit Ziegenfrischkäse und karamellisierter Birne,  
warme Rosenkohltarte mit Bacon und Pfifferlingen,  
zarter Burgunderbraten mit Rotweinschalotten, Schweinefilet in Waldpilzsahnesauce, Bandnudeln,  
Kartoffelklöße, Gemüseplatte, Blattsalat  
Pflaumentiramisu und Mousse au Chocolat*

*Preis pro Person 21,50 €*

***Zu allen Buffets reichen wir die dazugehörigen Backwaren***

## **Allgemeine Geschäftsbedingungen**

Die aktuelle Fassung unserer allgemeinen Geschäftsbedingungen gelten für die von uns, dem Partyservice Hans angebotenen Leistungen in Bezug auf Speisenslieferung, Serviceleistungen, den Verleih von Geschirr, die bei uns bestellt werden. Wir liefern im Umkreis von 10 Km ab einem Auftragswert von 150,00 € kostenfrei. Danach fällt je nach Lieferumfang und Fahrstrecke möglicherweise eine Anfahrtskostenpauschale an. Diese können sie bei uns erfragen.

Die Preise auf unseren Internetseiten und unserer Angebotsmappe gelten pro Person und enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer von 7,0%. Aktuell ausgewiesene Preise verlieren voraussichtlich ab 06/2021 ihre Gültigkeit.

Wenn zu den Speisen zusätzlich Geschirr, (wie Teller, Besteck...)geliefert wird, oder sonstige Serviceleistungen, wie die Reinigung von Geschirnteilen in Anspruch genommen werden, unterliegen die Speisen nicht mehr dem ermäßigten Steuersatz und müssen somit mit 19% versteuert werden.

Die von uns angegebenen Preise sind, wenn nicht anders angegeben, ab 20 Personen kalkuliert. Lieferungen für geringere Personenzahlen sind gegen Aufpreis möglich. Preisänderungen, sowie Irrtümer behalten wir uns vor.

Ihre Bestellung sollte möglichst spätestens 2 Wochen vor Liefertermin bei uns eingehen, damit eine bessere Planung gewährleistet ist. Sollten sie eine Bestellung kurzfristiger benötigen, so können sie gerne bei uns nachfragen. Wenn möglich können wir den Auftrag dann noch annehmen. Bei der Reservierung ist die Angabe einer ungefähren Personenzahl erforderlich. Die endgültige Personenzahl muss bis spätestens 1 Woche vor Liefertermin bei uns eingehen. Bei späterer Meldung oder Absage der Feier stellen wir ihnen die uns bereits entstandenen Kosten, für bearbeitete Waren, bestellte Dekoartikel und ähnliches in Rechnung. Eine Stornierung der Bestellung muss schriftlich erfolgen. Bestellungen, die schriftlich, telefonisch oder per E-Mail bei uns eingehen, werden erst durch eine schriftliche Bestätigung unsererseits verbindlich.

Mit dem Abschluss eines Kaufvertrages bzw. einer Bestellung versichert der Kunde, dass er die Allgemeinen Geschäftsbedingungen zur Kenntnis genommen hat und mit diesen einverstanden ist.

Die Lieferung der Waren erfolgt an die vom Kunden angegebene Lieferadresse und zum vereinbarten Liefertermin. Trotz größter Sorgfalt sind Zeitabweichungen bei der Lieferung nicht auszuschließen. Verschiebungen bis ca. 20 Minuten sind zumutbar. Lieferverzögerungen, die auf Grund höherer Gewalt zustande kommen, führen nicht zu einer Preisminderung oder Schadensersatzansprüchen. Eventuelle Mängel oder Fehlpositionen müssen dem Auslieferer direkt bei der Lieferung vom Kunden angezeigt und schriftlich festgehalten werden.

Die Entgegennahme der von uns gelieferten Waren und Geschirnteile ist vom Kunden zu gewährleisten. Besondere Lieferbedingungen, wie z.B. Treppen über 2 Etagen, lange Transportwege und ähnliches, sind bei der Bestellung vom Kunden mitzuteilen, damit wir den zusätzlichen Zeitaufwand berücksichtigen können. Ebenso hat der Kunde bei Gebäuden, welche außerhalb liegen, dafür Sorge zu tragen, dass die Wege befahrbar sind, d.h. im Winter geräumt sind. Für die von uns gelieferten Speisen garantieren wir eine hohe Qualität zu dem vereinbarten Lieferzeitpunkt. Sollte der Verzehr der Speisen zu einem späteren Zeitpunkt erfolgen, übernehmen wir dafür keine Haftung oder Qualitätsgarantie. Da die von uns gelieferten Speisen wie z.B. Obst und Gemüse saisonalen Schwankungen unterliegen, behalten wir uns das Recht des Austausches von Teilen der Bestellung durch gleichwertige Ware vor. Änderungen bei der Dekoration von Speisen können unsererseits variieren.

Die Auslieferung unserer Speisen erfolgt bei warmen Gerichten in Chafing Dishes, die mit Brennpaste bestückt sind. Die Brenndauer dieser beträgt ca. 2 Stunden. Sollten sie Brennpaste zum längeren warmhalten der Speisen benötigen, können wir ihnen diese gegen einen Aufpreis von 1,20 €/ Stück gerne bereitstellen. Kalte Speisen liefern wir auf Platten oder dekorativen Holzbrettern an. Der Geschirrservice beinhaltet die Leihgebühr und die Reinigung der Geschirr- und Besteckteile. Bei Bruch oder Verlust wird der Preis für fehlende Teile berechnet.

Leihgebühren:

Teller und Bestecke für ein kaltes Buffet 1.70 €/Person      Teller und Bestecke für ein kalt-warmes Buffet 2.10 €/Person

Alle Geschirnteile, sowie Chafing Dishes müssen, wenn nicht anders vereinbart, am Tag nach der Lieferung zu uns zurück gebracht werden. Sofern dies nicht eingehalten wird, behalten wir uns vor, Tagesleihgebühren in Rechnung zu stellen. Bis zur Rücknahme der Leihwaren durch uns, trägt der Kunde die Verantwortung für alle Geschirr- und Besteckteile. Bei Bruch oder Verlust, wird der Preis für fehlende Teile in Rechnung gestellt. Die Rücknahme der Leihgeschirnteile erfolgt unter Vorbehalt, da Fehlmengen erst nach der Reinigung ermittelt werden können.

Für nicht gereinigtes Leihgeschirr behalten wir uns vor, die Reinigungskosten und den erhöhten MwSt.Satz in Höhe von 19% auf den kompletten Rechnungsbetrag aufzuschlagen. (chafing dish Reinigung 5,30€/Stück).

Die Bezahlung der Ware erfolgt, falls nicht anders vereinbart, wie folgt: Der komplette Rechnungsbetrag ist je nach Vereinbarung sofort nach erhalten der Rechnung (ca. eine Woche vor Lieferung) per Überweisung auf unser Geschäftskonto, oder bei Lieferung bar zu zahlen. Nach persönlicher Vereinbarung akzeptieren wir auch eine Überweisung des kompletten Rechnungsbetrages innerhalb einer Woche nach Lieferung auf unser Konto.

Die Haftung der vereinbarten Leistungen durch den Partyservice Hans ist auf den Warenwert begrenzt. Die Haftung für Beschädigung und Bruch geht nach Übergabe der bestellten Waren auf den Kunden über.