

Unser Catering Service - Die Buffets

Muth & Hofmann GbR * Vater Jahn Str.7 * 99768 Harztor * Tel. 036331 -34525 – partyprofis@gmail.com

Stand: 04.04.2025

party-cateringprofis.de

Stellen Sie sich nach Ihren speziellen Wünschen ihr Buffet zusammen. Mit Suppen, heißen Braten, Geschnetzeltem, Pfannengerichten, Fischgerichte, warme Beilagen, sowie Sättigungsbeilagen, Käse – Fisch – Schinken – oder eine rustikale Schlachteplatte. Desserts im Glas, verschiedenes Fingerfood. Wir beraten Sie gerne dabei.
Komplette Buffetvorschläge finden Sie auf Seite 3.



Bestellungen unter: 036331-34525 oder per mail:
partyprofis@gmail.com

Deftige Suppen

Gulaschsuppe	*	Gyrossuppe
Soljanka	*	Hochzeitssuppe
Käse - Lauchsuppe (veg.)		

Heiße Braten

Krustenbraten (Schweinebraten aus der Keule od. Blatt mit knuspriger Schwarte)
Gebackene Schweinekeule (mit knuspriger Schwarte, wahlweise natur oder gepökelt, Senf /Meerrettich)
Jägerbraten (Schweinekamm od. Lachs mit leckerer Pilzfüllung u. gerösteten Zwiebeln)
Kasslerbraten (aus dem Schweinelachs / Schweinkamm)
Rinderbraten (Semmerolle oder Rinderoberschale)
Rinderrouladen hausgemacht (Gewürzgurke, Zwiebel, Speck)
Wildbraten, je nach Saison, Hirsch oder Wildschwein (würzig eingelegt, in pikanter Rotweinsoße)

Pfannengerichte

Rahmsteakpfanne (saftige Schweinenackensteaks mit Pfefferrahm, Champignons, Broccoli und Käse überbacken)
Filetpfanne mit Pilzen (kleine Filet - Medaillons mit Champignons)
Filetpfanne mit Broccoli (kleine Filet Medaillons mit Champignons, Broccoli, u. Käse überbacken)
Jägerpfanne (Schweinegeschnetzeltes mit Lauch, Paprika, Champignons in Sahnesoße)
Chinapfanne (Schweinegeschnetzeltes mit chinesischem Gemüse feurig gewürzt, auf Wunsch mit Geflügel)
Partyschnitzel (ca. 30 g / Stück auf Wunsch auch größer, auch überbacken möglich z.b.: Tomate- Mozzarella, Ananas...)
Kasslerpfanne (Kassler Würfel in Sahnesoße mit Lauch, Paprika und Champignons)
Hackbällchen Toskana (aus frischem Hackfleisch mit Mozzarella überbacken)
Hackbällchen in Letscho oder Hackbällchen in Champignon Lauch Gemüse
Wildgulasch (Wildgulasch mit Waldpilzen) / Gulasch vom Rind / Schwein (mit Champignons)

Geflügelgerichte

Hähnchenschenkel / Mini Hähnchenschnitzel / Mini Cordon bleu / Gegrillte Hähnchenbrust
Putenschnitzel/ Hähnchenschnitzel (auch überbacken möglich z.b.: Tomate- Mozzarella, Ananas...)
Putengeschnetzeltes (mit Pfirsich Curry- Art, chinesischem Gemüse scharf oder „ Jäger Art“)
Paprika- Sahne- Hähnchen (feine Hähnchenbrustfilets in Sahnesoße mit Paprika gebacken)
Thai Kokos Hähnchen (Hähnchenbrustfilet mit Paprika & China - Gemüse in einer Thai Kokos Soße)
gebackene Entenbrust (kross gebacken auf buntem Gemüse mit Thai Nudeln)

Fischgerichte

Lachsgratin (Wildlachsfilet in Kräuter Rahmsoße gratiniert)
Zanderfilet auf Gemüsebett mit Zitronen- Kräutersoße
Gebratenes Wildlachsfilet + Kräutersoße oder Spinatsoße
Knoblauchgarnelen in Rahmsoße mit Weißwein, Dill und Cherry -Tomate

Verschiedene Beilagen (warm)

Grünkohl, Sauerkraut, Rotkohl, Champignons, gefüllte Champignon Köpfe (auch vegetarisch möglich)
Gemüseplatte (3 Beilagen ihrer Wahl): Broccoli, Kaisergemüse, Leipziger Allerlei, Mischgemüse
(auch einzeln wählbar) Rosenkohl, Blumenkohl, Butterbohnen, Gemüse – Gratin
Stangenspargel (Saison abhängig)

Sättigungsbeilagen

Verschiedene Gratin`s (Kartoffel, Nudel, Kartoffel - Gemüsegratin), Mediterrane Kartoffelpfanne,
Thüringer Klöße, Salzkartoffeln, Kartoffelspalten, Kroketten, Butterspätzle, Reis, Bandnudeln

Kalte Platten / Fingerfood

Schinkenplatte * Bratenplatte * Käseplatte
Gehacktes Platte (frisches Gehacktes garniert mit Zwiebeln, Gurke)
Rustikale Schlachteplatte (Knackwurst, Rot -, Leber-, und Sülzwurst frisches Gehacktes)
Fischplatte (verschiedenes vom Lachs, Heilbutt, Forellenfilets, auf Wunsch ganze Lachsforelle)
Gemischte Platte (verschiedene Sorten Schinken, Bratenaufschnitt)
Obstetagere (frisches Obst)
Butterplatte (auch als Weintraube oder Figur möglich,)
Cocktails im Glas angerichtet (z.Bsp Krabben / Geflügel / Rind)
Dessert im Glas (verschiedene Sorten, Saison abhängig)
Gefüllte Eier (verschieden ausgarniert, Temperatur abhängig)
Tomate Mozzarella (mit Balsamico Essig)
Brotkorb (verschiedene Brotsorten und Brötchen)
Obstpalme (Obstspieße)
Canapés (verschieden Belegt und ausgarniert)

Salate

Tomatensalat	Weißkrautsalat	Schichtsalat	Italienischer Salat
Gurkensalat	Rotkrautsalat	Nudelsalat	Bohnen- Gurkensalat
Geflügelsalat	Spaghettisalat (mit Knoblauch)	Käse Lauch Salat	Eiersalat (Temperatur abhängig)

(Sie dürfen gerne Wunschkvorschläge machen)

Vegetarische Gerichte

Gemüseschnitzel, gefüllte Champignons, Nudelpfanne, Blattspinatnudeln

AGBs Sachswerfer Handwagen

Bei Lieferungen außer Haus, erlauben wir uns, am Veranstaltungstag 50 % der Gesamtsumme, in bar zu kassieren. Bei Feiern auf dem Saal sind Konfetti Kanonen nicht gewünscht, ansonsten wird eine Reinigungspauschale von 100 € fällig.

Feierlichkeiten sind bis max. 01.00 Uhr möglich. Die Musik Beschallung darf ab 23.00 Uhr maximal 80 dB betragen.

Bei Stornierungen von Bestellungen – bis 2 Monate ohne Gebühr – 1 Monat: 40 % - 2 Wochen: 60 % - 1 Woche 100 % der Gesamtsumme fällig.

Ausnahmen sind Todesfall, schwere Erkrankung.

Die Gaststätte ist berechtigt, jederzeit eine angemessene Vorauszahlung zu verlangen. Diese wird bei Veranstaltungen ab 1000 € fällig und wird bei Fixierung Ihres Veranstaltungsumfangs festgelegt. Mit der Unterzeichnung der Auftragsbestätigung gemäß der Veranstaltungsabsprache, akzeptieren Sie unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen.

Bei Hohen Außentemperaturen (ab 28 °C) halten wir uns vor, ausgewählte Produkte mit Fisch, Mett, Mayonnaise, Eiern nicht zu servieren..

Vorschlag I – Das Rustikale Buffet

Rahmsteakpfanne, Krustenbraten, Hähnchenschenkel, Partyschnitzel, Sauerkraut, Mischgemüse
Salzkartoffeln, Kroketten,
Gehacktes Platte, Gurke - Bohnensalat, Rotkrautsalat, Weißkrautsalat,
Dessert im Glas, Obstetagere, Brotkorb,

Außer Haus - ab 20 Personen – 22,66 € p./P (inkl. 7 % MwSt.)
ab 20 Personen – 25,20 € p./P (inkl. 19 % MwSt.)

Vorschlag II – Das Handwagen Buffet

Filetpfanne mit Pilzen, Hähnchenschenkel, Partyschnitzel, Hackbällchen in Letscho, Gebratene Lachsfilets
mit Kräutersoße, Mischgemüse, Kartoffelgratin, Kroketten, Käse – Fisch – gemischte Aufschnitt-Platte mit
Mett, gefüllte Eier, Geflügelsalat, Eiersalat, Italienischer Salat, Dessert im Glas,
Obstetagere, Brotkorb, Butter

Außer Haus - ab 20 Personen – 29,60 € p./P (inkl. 7 % MwSt.)
ab 20 Personen – 32,90 € p./P (inkl. 19 % MwSt.)

Vorschlag III – Das mediterrane Buffet

Hackbällchen Toskana, Partyschnitzel mit Tomate Mozzarella überbacken, gegrillte Hähnchenbrust, mediterrane
Kartoffelpfanne, Buttererbsen, Gemüsegratin, Spätzle,
Lachsgratin (Wildlachsfilet in Kräuter Rahmsoße gratiniert)
gemischte Aufschnitt-Platte – Käse – Fischplatte, gefüllte Eier, Kräuterbutter, Italienischer Salat, Schichtsalat,
Bohnen - Gurkensalat, Tomate – Mozzarella Platte, Dessert im Glas, Obstetagere, Brotkorb, Butter

Außer Haus - ab 20 Personen – 30,10 € p./P (inkl. 7 % MwSt.)
ab 20 Personen – 33,50 € p./P (inkl. 19 % MwSt.)

Vorschlag IV - Das Schlemmerbuffet

Käse Lauch Suppe, Rinderrouladen, Jägerpfanne, Partyschnitzel, Putengeschnetzeltes „Curry“
Knoblauchgarnelen, Apfelrotkohl, Butterbohnen, Salzkartoffeln, Kroketten, Thüringer Klöße,
Käse – Fisch – gemischte Aufschnitt-Platte mit Mett, Tomate – Mozzarella, gefüllte Eier,
Geflügelsalat, Weißkrautsalat, Spaghettisalat, Dessert im Glas, Obstetagere, Brotkorb, Butter

Außer Haus - ab 20 Personen – 35,40 € p./P (inkl. 7 % MwSt.)
ab 20 Personen – 39,60 € p./P (inkl. 19 % MwSt.)

Vorschlag V - Das Hochzeitsbuffet

Hochzeitssuppe, Rinderbraten, Filetpfanne mit Broccoli, Partyschnitzel (Hähnchen & Schwein),
Hackbällchen in Champignon Lauch Gemüse, gebackene Entenbrust auf Thai Nudeln, Lachsgratin
Rotkohl, Gemüseplatte (3 Beilagen wählbar), Reis, Thüringer Klöße, Kartoffelgratin,
Käse – Fisch – Schinkenplatte, Tomate – Mozzarella Platte, gefüllte Eier (Temperatur abhängig)
Schichtsalat, Italienischer Salat, Bohnen - Gurkensalat
Dessert im Glas, Obstetagere, Brotkorb, Butter

Außer Haus - ab 20 Personen – 36,70 € p./P (inkl. 7 % MwSt.)
ab 20 Personen – 40,80 € p./P (inkl. 19 % MwSt.)

Anlieferungszuschläge: Zone 1: bis 9 km: 17 € Zone 2: 10 - 19 km: 28 € Zone 3: 20 - 39 km: 43,00 €

Mietpreis je Warmhaltegerät inkl. Brennpaste und Vorleger: 7,00 € (gratis bei Komplettbuffets I bis V)