

# Unser Catering Service - Die Buffets

Muth & Hofmann GbR \* Vater Jahn Str.7 \* 99768 Harztor \* Tel. 036331 -34525 – [partyprofis@gmail.com](mailto:partyprofis@gmail.com)

Preise Stand: 16.03.2023

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 2.



**Bestellungen unter: 036331-34525 oder per mail: [partyprofis@gmail.com](mailto:partyprofis@gmail.com)**

## Deftige Suppen

Gulaschsuppe	*	Gyrossuppe
Soljanka	*	Hochzeitssuppe
Käse - Lauchsuppe		

## 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 ( Semerrolle oder Rinderoberschale )
- Rinderrouladen hausgemacht ( Gewürzgurke, Zwiebel, Speck )
- Wildbraten, je nach Saison, Hirsch oder Wildschwein ( würzig eingelegt, in pikanter Rotweinsauce )

## 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 pikanter Jägersauce )
- 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 Sahnesauce mit Lauch, Paprika und Champignons )
- Hackbällchen Toskana ( mit frischem Hackfleisch mit Mozzarella überbacken )
- Hackbällchen in Letscho oder Hackbällchen mit Champignon Lauch Gemüse
- Wildgulasch / Gulasch vom Rind / Schwein

## Geflügelgerichte

- 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 Sahnesauce mit Paprika gebacken )
- Thai Kokos Hähnchen ( Hähnchenbrustfilet mit Paprika & Gemüse in einer Thai Kokos Sauce )
- gebackene Entenbrust ( kross gebacken auf buntem Gemüse mit Thai Nudeln )
- Hähnchenschenkel / Mini Hähnchenschnitzel / Mini Cordon bleu / Gegrillte Hähnchenbrust

## 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  
Hackfleisch 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 )  
Obstpalme ( Obstspieße )  
Tomate Mozzarella ( mit Balsamico Essig )  
Brotkorb ( verschiedene Brotsorten und Brötchen )  
Gefüllte Eier ( verschieden ausgegarniert )  
Canapés ( verschieden Belegt und ausgegarniert )

## Salate

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

( Sie dürfen auch gerne selbst Wunschvorschläge 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. 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..

Anlieferungszuschläge: **Zone 1:** bis 9 km: 8,60 € **Zone 2:** 10 - 19 km: 20,93 € **Zone 3:** 20 - 39 km: 38,00 €  
Mietpreis je Warmhaltegerät inkl. Brennpaste und Vorleger: 5,00 € (gratis bei Komplettbuffets 1 bis V)

## **KOMPLETT - BUFFETTS ab 15 Personen**

*Die Buffets sind natürlich*

*nach Ihren Wünschen erweiterbar.*

### **Vorschlag I – Das Rustikale Buffet**

Rahmsteakpfanne, Krustenbraten, Hähnchenschenkel, Sauerkraut, Rosenkohl, Salzkartoffeln, Kroketten, Schlachte – Käse – Fischplatte, Gurkensalat, Eiersalat, Weißkrautsalat, Dessert im Glas, Obsttagere, Brotkorb, Butter

**ab 15 Personen – 26,30 € p./P**

### **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, Obsttagere, Brotkorb, Butter

**ab 15 Personen – 28,20 € p./P**

### **Vorschlag III – Das mediterrane Buffet**

Hackbällchen Toskana, Partyschnitzel mit Tomate Mozzarella überbacken, Buttererbsen, Gemüsegratin, gegrillte Hähnchenbrust, mediterrane Kartoffelpfanne, Spätzle, Fischpfanne „Kreta“ ( Filet vom Lachs, Schrimps, Grillgemüse & Bandnudeln )  
gemischte Aufschnitt-Platte – Käse – Fischplatte, gefüllte Eier, Kräuterbutter, Italienischer Salat, Schichtsalat, Bohnen - Gurkensalat, Tomate – Mozzarella Platte Dessert im Glas, Obsttagere, Brotkorb, Butter

**ab 15 Personen – 28,70 € p./P**

### **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, Obsttagere, Brotkorb, Butter

**ab 15 Personen – 33,70 € p./P**

### **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, Reis, Thüringer Klöße, Kartoffelgratin,  
Käse – Fisch – Schinkenplatte, Tomate – Mozzarella Platte, gefüllte Eier ( Temperatur abhängig )  
Schichtsalat, Italienischer Salat, Bohnen - Gurkensalat  
Dessert im Glas, Obsttagere, Brotkorb, Butter

**ab 15 Personen – 34,90 € p./P**