

Die Partyprofis im Südharz

PARTY & CATERING ANGEBOT

Bestellungen unter : 036331 – 34525
(Sachswerfer Handwagen)

Die Buffets

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

Deftige Suppen

Gulaschsuppe

Käse - Lauchsuppe

Gyrossuppe

Hochzeitssuppe

Soljanka

Heiße Braten

Krustenbraten (Schweinebraten aus der Keule od. Blatt mit knuspriger Schwarte)

Jägerbraten (Schweinekamm od. Lachs mit leckerer Waldpilzfüllung u. gerösteten Zwiebeln)

Kasslerbraten (aus dem Schweinelachs)

Gebackene Schweinekeule (mit knuspriger Schwarte, wahlweise natur oder gepökelt, Senf /Meerrettich)

Ganzes Spanferkel (gefüllt, ab 15 Personen)

Wildbraten, je nach Saison, Hirsch oder Wildschwein (würzig eingelegt, in pikanter Rotweinsöße)

Rinderbraten

Rinderrouladen hausgemacht (Gewürzgurke, Zwiebel, Speck)

Pfannengerichte

Rahmsteakpfanne (saftige Schweinenackensteaks mit Pfefferrahm, Champignons, Broccoli und Käse überbacken)

Filetpfanne mit Pilzen (kleine Filet - Medaillons mit frischen Pilzen)

Filetpfanne mit Broccoli (Schweinefiletmedaillons mit Champignons, Broccoli, u. Käse überbacken)

Jägerpfanne (Schweinegeschnieteltes mit Lauch, Paprika, Champignons in pikanter Jägersoße)

Chinapfanne (Schweinegeschnieteltes mit chinesischem Gemüse feurig gewürzt, auf Wunsch mit Geflügel)

Hackbällchen Toskana (mit frischem Hackfleisch mit Mozzarella überbacken)

Hackbällchen in Letscho

Hackbällchen mit Champignon Lauch Gemüse

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)

Wildgulasch / Gulasch vom Rind / Schwein

Geflügelgerichte

Putenschnitzel/ Hähnchenschnitzel (auch überbacken möglich z.b.: Tomate- Mozzarella, Ananas...)

Putengeschnieteltes (mit Pfirsich Curry- Art, chinesischem Gemüse scharf oder „ Jäger Art“)

Hähnchenschenkel

Paprika- Sahne- Hähnchen (feine Hähnchenbrustfilets in Sahnesoße mit Paprika gebacken)

Mini Hähnchenschnitzel / Mini Cordon bleu

Thai Kokos Hähnchen (Hähnchenbrustfilet mit Paprika & Gemüse in einer Thai Kokos Soße)

Gegrillte Hähnchenbrust

gebackene Entenbrust (kross gebacken auf buntem Gemüse mit Thai Nudeln)

Fischgerichte

Lachsgratin (Wildlachsfilet in Kräuter Rahmsoße gratiniert)
Gebratenes Wildlachsfilet mit Kräutersoße oder Spinatsoße
Zanderfilet auf Gemüsebett mit Zitronen- Kräutersoße
Knoblauchgarnelen in Rahmsoße mit Weißwein, Dill und Cherry -Tomate
Fischpfanne „Kreta“ (Filet vom Lachs, Schrimps, Grillgemüse & Bandnudeln)

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

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

Anlieferungszuschläge: **Zone 1: bis 9 km 7,50 €** **Zone 2: 10 - 19 km 18,20 €**
Zone 3: 20 - 39 km 32,00 €

Mietpreis je Warmhaltegerät inkl. Brennpaste und Vorleger: **4,00 € (gratis bei Komplettbuffets I bis V)**

***Für ihre Veranstaltung bieten wir Ihnen auch diverse Getränke auf Kommission mit Lieferservice an.
Zusätzlich können Sie bei uns alles mieten was man zu einer gelungenen Party benötigt.***

*Verschiedene Fassbiere mit Bierdurchlaufkühler. Großes Sortiment an alkoholfreien Getränken, Mixgetränke, Spirituosen, Weine,
Besteck, Geschirr, Gläser, Ausschankzubehör, Tischwäsche, Stuhl Hussen, Festzelte, Stehtische,
Bierzeltgarnituren, Cocktail Bar mit Personal, Bedienungspersonal, Bar Keeper, Sicherheitspersonal
Tische und Stapelstühle, Tanz / Unterhaltungsmusik für ihre Feier; PA – Equipment,*

KOMPLETTBUFFETTS 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, Obstetagere, Brotkorb, Butter

ab 15 Personen – 21,80 € 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, Obstetagere, Brotkorb, Butter

ab 15 Personen – 23,30 € 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, Obstetagere, Brotkorb, Butter

ab 15 Personen – 23,80 € 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, Obstetagere, Brotkorb, Butter

ab 15 Personen – 27,90 € 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, Obstetagere, Brotkorb, Butter

ab 15 Personen – 28,90 € p./P

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..

