

HOCHZEIT

BUSINESS

PRIVAT

# PARTYSERVICE

FÜR JEDEN ANLASS DEN PASSENDEN SERVICE



# PHILOSOPHIE

Als Spezialist für Partyservice & Catering in Iserlohn und Umgebung stehen wir Ihnen bei der Planung und Durchführung Ihrer Festlichkeiten kompetent zur Seite.

Entspannen Sie sich als Gastgeber, damit Sie gut gelaunt mit Ihren Gästen feiern können.

Ganz egal, ob im privaten Kreis oder im geschäftlichen Rahmen.

Sollten Sie in unserem reichhaltigen Angebot nicht das Passende finden – kein Problem! Kreativität und Flexibilität sind unsere Stärken. Stellen Sie sich Ihr individuelles Wunschmenü zusammen – ganz nach Geschmack und Anlass. Gerne beraten wir Sie dazu in einem persönlichen Gespräch.

Wir freuen uns auf Ihre Anfrage!

# PARTYSERVICE

Unser Partyservice ist der ideale Partner, Ihrem festlichen Anlass einen kulinarischen Rahmen zu verleihen.

Entspannen Sie sich als Gastgeber, damit Sie gut gelaunt mit Ihren Gästen feiern können. Ob kalte oder warme Buffets für Geburtstage, Jubiläen, Betriebsfeste, ob Fingerfood für Empfänge oder Canapés für zwischendurch, wir haben die passende Lösung.

Ob eine Feier gelingt, hängt von vielen Faktoren ab – gutes Essen spielt jedoch eine entscheidende und tragende Rolle.

Bei der Vorbereitung und Durchführung Ihres Anlasses unterstützen wir Sie gerne. Profitieren Sie von unserem umfassenden Service und gönnen Sie sich eine Auszeit.

Mit unserem Partyservice und Catering hinterlassen Sie einen guten Eindruck – und das ohne den ganzen Abend in der Küche zu verbringen.

Gerne stehen wir Ihnen persönlich für offene Fragen zur Verfügung. Wir erstellen Ihnen auf Wunsch ein individuelles Angebot für Ihre Festlichkeiten und nehmen Ihre Wünsche und Vorstellungen auf.

# BUSINESS CATERING

Für Firmen bieten wir ein spezielles Programm zur Bewirtung von Kunden und Geschäftspartnern an.

Als Caterer stehen wir Kunden aus Iserlohn und Umgebung zur Seite. So richten wir das Catering für Betriebsfeiern, Jubiläen, Geschäftstreffen und Empfänge aus. Vom umfangreichen Frühstück, einem kleinen Snack für zwischendurch, bis hin zu kompletten kulinarischen Menüs: Wir bieten eine große Auswahl an und liefern pünktlich.

Sprechen Sie uns gerne zu diesem Thema an.

# BETRIEBSVERPFLEGUNG

Ihr Unternehmen ist für eine eigene Kantine zu klein, aber Sie möchten Ihren Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern trotzdem ein warmes Mittagessen anbieten?

Wir beliefern Sie täglich mit frisch zubereitetem Mittagessen. Der Menüplan wechselt wöchentlich, Ihnen stehen bis zu drei warme Menüs und eine Salatvariation pro Tag zur Auswahl.

Sprechen Sie uns gerne zu diesem Thema an.

## ZUSÄTZLICHE SERVICELEISTUNGEN

Bedienung – Service Theke & Kellner	auf Anfrage
Bedienung Buffet – nur Vorlege & Schneideservice	auf Anfrage
Nur Vorlege und Schneide Service	auf Anfrage
Geschirr ( auch Kaffee & Kuchen )	auf Anfrage
Gläser	auf Anfrage
Stehtische	auf Anfrage
Biertische	auf Anfrage
Bierbänke	auf Anfrage

# FRÜHSTÜCKSBUFFETS

## UNSER KLEINES FRÜHSTÜCK

Der Klassiker für einen genussvollen  
Start in den Tag

- Verschiedene Sorten Marmelade
- Honig und Quark
- Joghurt mit Obst
- Aufschnitt und Schinken
- zwei Sorten Käse
- verschiedene Brotsorten
- Brötchen und Butter

//

Preis // 7,90 € pro Person

## SEKTFRÜHSTÜCK

Für Genießer

Canapés mit Lachs , Forelle  
Parmaschinken und Melone ,Tomate &  
Mozzarella, Roastbeef  
Filetmedaillons mit Früchten  
Melone mit Schinken  
Schinkenröllchen mit Spargel  
dazu Sekt unserer Hausmarke und  
natürlich auch die passenden Gläser

//

Preis // 24€ pro Person

Alle Preise verstehen sich zuzüglich Mehrwertsteuer

# BRUNCHBUFFET

## **Warmes //**

Geschmorter Schweinerücken mit Roquefort überbacken,  
dunkler Sauce und Kartoffelgratin,  
Rührei mit Schinken

## **Kaltes //**

Räucherlachs und Graved-Lachs mit verschiedenen Saucen,  
Gemischte Aufschnitt- und Schinkenplatte,  
Verschiedene Käsesorten mit Weintrauben garniert,  
Müsli mit Milch und Joghurt,  
Verschiedene Sorten Marmelade,  
Frischer Obstsalat mit Vanillesauce,  
Bayerische Creme mit Himbeermarksauce,  
Brotkorb mit Brötchen, verschiedenen Brotsorten und Butter

Preis // 14,00 € pro Person

Alle Preise verstehen sich zuzüglich Mehrwertsteuer



# BELEGTE BRÖTCHEN

Die halben Brötchen werden einzeln ausgarniert und eignen sich besonders für Stehpartys, Konferenzen und Meetings. Man rechnet je nach Anlass mit ca. 4-5 Stück pro Person.

## **Belegt mit //**

- geräuchertem Schinken
- gekochtem Schinken
- Gouda
- Edamer
- Camembert
- Schinkenwurst
- Salami
- Geflügelwurst
- Zwiebelmett
- Leberwurst

//

Preis // 1,50 € pro Stück

Alle Preise verstehen sich zuzüglich Mehrwertsteuer

# CANAPÉS

Für besondere Anlässe wie Empfänge, Geschäftsbesuche oder Stehpartys.  
Köstlich belegte Häppchen die man problemlos aus der Hand essen kann.  
Kleine Servietten liefern wir Ihnen selbstverständlich mit.

Sie benötigen ca. 5-6 Stück pro Person.

## Belegt mit //

- Graved-Lachs
- Räucherlachs
- Serranoschinken und Melone
- Roastbeef mit Sauce Remoulade
- Räucheraal
- Forellenfilet mit  
Preißelbeersahneerrettich
- Forellen-Mousse
- Matjes mit Zwiebelringen
- Hähnchenbrust mit Broccoli gefüllt
- Schweinemedallions
- Crevetten
- Fischpastete
- angemachtem Frischkäse mit  
Haselnüssen
- Camembert
- Tomate-Mozzarella

//

Preis // 2,30 € pro Stück

Alle Preise verstehen sich zuzüglich Mehrwertsteuer

# FINGERFOOD

Fingerfood liegt im Trend und passt zu vielen Gelegenheiten. Extrem wandelbare und unkomplizierte kleine Snacks, die man ohne Teller und Besteck einfach von der Servierplatte nehmen kann.

Fingerfood eignet sich wunderbar für Stehempfänge, Geburtstage, Hochzeiten, zur Begrüßung von Gästen mit einem Gläschen Sekt oder wenn man eine Party auf kleinem Raum feiern möchte: Fingerfood ist der perfekte Snack für Feste und Partys!

//

- Poularden Spieß mit Ananas **1,50 €**
- Eingelegte Zucchini mit Serranoschinken **1,00 €**
- Hackfleischbällchen mit Salsa-Dip **1,00 €**
- Serranoschinken mit Honigmelone **1,50 €**
- Räucherlachs mit Ricotta gefüllt auf  
Schwarzbrot mit Gurkenscheibe **2,20 €**
- Garnelenspieß mit süßem Chili-Dip **3,50 €**
- Filetspieß vom Schwein mit Dip **3,00 €**
- Griechische Weinblätter mit Reis gefüllt **1,00 €**
- Halbe Tomate mit Thunfisch und Lauchzwiebeln **2,20 €**
- Tomaten-Mozzarella-Spießchen **2,20 €**
- Obstspießchen im Schokoladenmantel **2,20 €**
- Schwarzes oder weißes Mousse im Töpfchen **1,90 €**
- Bruschetta **2,00 €**

## KALTE PLATTEN & SALATE

//

- |                                   |       |
|-----------------------------------|-------|
| ■ Käseplatten                     | 3,00€ |
| ■ Fischplatten                    | 4,00€ |
| ■ Schweinebraten mit grüner Sauce | 3,50€ |
| ■ Roastbeef mit Remoulade         | 4,50€ |
| ■ Anti Pasti Platten              | 2,50€ |
| ■ Diverse Salate                  | 2,50€ |

//

Alle Preise verstehen sich zuzüglich Mehrwertsteuer

## KLASSISCHES BUFFET

//

Rindfleisch- oder Hühnersuppe am Tisch

Hähnchenbrust mit Ananas und Käse überbacken

Schweinemedallions in Bernaise Sauce oder Pilzrahmsauce

Gemüseplatte

Kroketten, Spätzle, Kartoffelgratatin

Mousse au Chocolat

Obstsalat

//

25€ pro Pers. / ohne Suppe 23€ pro Pers

Alle Preise verstehen sich zuzüglich Mehrwertsteuer

# BAYERISCHES BUFFET

- Flädlesuppe
- Salatbuffet/Wurstsalat/Laugengebäck/Obatzter
- Leberkäse
- Nürnberger Bratwürstel
- Mini Haxen
- Schweinekrustenbraten
- Sauerkraut/Rotkohl/Speckrosenkohl
- Bratkartoffeln & Knödel
- Kaiserschmarren & Apfelstrudel mit Vanille Sauce

//

26,50€ pro Person

Und wenn Sie möchten, machen wir aus Ihrer Party einen unvergesslichen bayrischen Abend. Buchen Sie die passende Dekoration und Moderation mit original Spielen für nur 250,-€ gleich dazu. Dann brauchen Sie nur noch gute Laune mitzubringen und Ihre Gäste bitten, sich etwas Bayrisches anzuziehen.

Alle Preise verstehen sich zuzüglich Mehrwertsteuer

# BUFFET EXKLUSIV

//

- Krabbencocktail in kleinen Gläsern oder Hochzeitssuppe am Tisch
- Salatbuffet
- Fischplatten/Melone mit Schinken/Tomate Mozzarella / Antipasti / Brotkorb / Kräuterbutter
- Putenbraten in Senfsauce
- Schweinemedallions in Pfefferrahmsauce
- Rindergeschnetzeltes in Burgundersauce oder Rinderfilet frisch aufgeschnitten
- Gemüseplatte
- Kartoffelgratatin / Kroketten /geb. Drillinge mit Knoblauch und frischen Kräutern
- Obstsalat / Bayrisch Creme / Rote Grütze

//

39,-€ pro Person.

# MITTERNACHT SNACKS

## **Gulaschsuppe**

Wir stellen Ihnen eine leckere scharfe Gulaschsuppe auf das Buffet. Dazu gibt es natürlich einen Brotkorb. Genau die richtig deftige Speise zum Bier.

5,-€ pro Person

## **Currywurst**

Vielleicht möchten Sie Ihre Gäste auch mit einem Klassiker verwöhnen.

4,-€ pro Person

Alle Preise verstehen sich zuzüglich Mehrwertsteuer



# NICHT FÜNDIG GEWORDEN?

Oder Sie haben eine ganz andere Idee?

Lassen Sie es uns wissen.

Wir können das sicherlich für Sie realisieren.

Nichts Passendes gefunden?

Auch das ist kein Problem!

Sie haben auch die Möglichkeit Ihr Menü selber zusammen zu stellen. Wir beraten Sie gerne dabei.

Sprechen Sie mit unserem Mitarbeiter.

Den Preis für Ihre Auswahl errechnen wir Ihnen dann gerne.

## ABHOL GERICHTE & EINZEL KOMPONENTEN

Currywurst mit Brot	4,00€
Schnitzelgerichte nach Wahl mit 1x Beilage und Salat	14,90€

### Ab Oktober – Januar

Grünkohlessen mit Kartoffeln , Kasseler und Mettwurst	9,90€
Dicke Bohnen als fertigen Eintopf mit Kartoffeln und Schinkenspeck	8,50€
Gänsekeule	15,90€

### **Suppen :**

Gulaschsuppe mit Einlage	4,00€
Chili con Carne	5,00€
Lachscremesuppe	5,50€
Hühnersuppe	3,50€
Champignoncremesuppe	3,50€

Alle Preise verstehen sich zuzüglich Mehrwertsteuer

# KLEINE GERICHTE FÜR TOLLE ABENDE

Alle Gerichte werden mit 2 Beilagen (zum Bsp. Spätzle und Gemüse ) geliefert.

Krustenbraten mit Sauerkraut und Püree	9,90€
Burgunderbraten mit Salzkartoffeln und Gemüse	9,90€
Schweinerückenbraten	9,90€
Kasseler (auch im Blätterteig ) mit Sauerkraut und Püree	10,50€
Schweinshaxe oder Eisbein mit Püree und 2 Sorten Sauerkraut	10,00€
Spanferkel ( am Stück )	auf Anfrage
Schweinefilet in Sauce Bernaise oder in Cognac Sahne	14,50€
Jägerschnitzeltes mit Spätzle	13,50€
Schweinefilet auf Blattspinat	13,50€
Pfefferfilet	15,90€
Rinderfilet in Pfeffersauce	19,50€
Putengeschnitzeltes mit Curry Kokos Sauce	9,50€
Lammgeschnitzeltes	13,50€

Alle Preise verstehen sich zuzüglich Mehrwertsteuer

## DESSERT

Tiramisu	4,50€
Mascarpone-Ziegenfrischkäsecreme mit Vanille und Mango	2,90€
Joghurt mit Mandelkrokant und Waldhonig	2,60€
Calvados creme mit Bratapfel	2,80€
Bayerische Creme mit Himbeermarksauce	2,50€
Mousse au Chocolat	2,50€
Amaretto Creme mit Erdbeermark	2,50€
Rote Grütze mit Vanillesauce	2,50€
Frischer Obstsalat mit Vanillesauce und Haselnusssplittern	2,90€
Original Tiramisu	2,60€
Espressocreme mit Feingebäck	2,50€
Weincreme mit Sauerkirschen und Sahne	2,50€
Warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce	2,50€

Alle Preise verstehen sich zuzüglich Mehrwertsteuer

DIENSTAGS BIS SAMSTAGS FÜR SIE VOR ORT

