

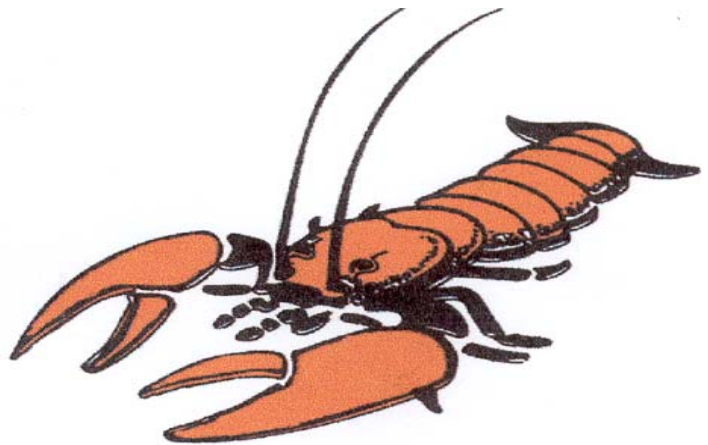
PARTY-SERVICE OERTZEN

Die nächste Feier kommt bestimmt!

Hiermit möchten wir Ihnen eine Auswahl unserer warmen und kalten Buffets anbieten.

Wir liefern ab 10 Personen zu Ihnen nach Hause.

Ihre eigenen Wünsche, Anregungen und Ideen berücksichtigen wir gerne!



Inh. Angelika Oertzen
Hirtenbrink 14
21423 Winsen-Pattensen
TEL. 04173/8920
FAX 04173/505736
www.party-service-oertzen.de

Gültig ab 1. Januar 2012

Wissenswertes für alle warmen und kalten Gerichte:

Sie können alle warmen und kalten Gerichte natürlich auch untereinander austauschen und anders zusammen stellen. Haben Sie eigene Vorstellungen von Gerichten, die nicht in unserer Karte zu finden sind, versuchen wir auch diese zu berücksichtigen.

Wir beraten Sie gerne!

Leckere Suppen von herzhaft bis... für jede Gelegenheit

Preise pro Liter

Hochzeitssuppe mit einer Einlage von Eierstich, handgedrehten Fleischklößchen, Spargel und Möhren	8,50 Euro
Curry- Geflügelcremesuppe mit Hühnchen und Gemüseeinlage	7,50 Euro
Lauchcremesuppe mit Hackfleisch und Käse	7,50 Euro
Leichte Kartoffelcremesuppe mit Gemüseeinlage	6,50 Euro
Tomaten-Basilikum-Suppe mit Kräutercroutons	6,00 Euro
Passierte Möhren-Orangensuppe mit grünem Pfeffer	6,00 Euro
Gulaschsuppe mit Zwiebeln, Paprika, Mais und Champignons	8,50 Euro
Champignoncremesuppe mit feinen Kräutern und Sauerrahm	6,50 Euro
Pikante Fische Suppe mit versch. Fischarten, Tomate und Gemüse	9,00 Euro
Verschiedene Baguette-Brote als Beilage zur Suppe	1,50 Euro pro Liter Suppe

Hier noch einige wichtige Informationen für Sie:

Wir liefern alle Gerichte **ab 10 Personen** zu Ihnen nach Hause. Das **gereinigte Geschirr** holen wir wieder von Ihnen ab. Sollten Sie eine Endreinigung benötigen, sprechen Sie uns bitte rechtzeitig darauf an, so dass wir diese mit einplanen können.

Verschiedene Gerichte mit Leckerem Hähnchen....

Preise pro Person

Gefüllte Hähnchenbrustfilets mit Tomatenpaste und Pinienkernen, Kräuterrahmsauce, Rosmarinkartoffeln, dazu Minimozzarella-Salat mit Cherrytomaten und Basilikumdressing

15,00 Euro

Marinierte Hähnchen-Spieße mit Gemüsebandnudeln und Tomaten-Basilikumsauce, dazu verschiedene Blattsalate mit Kräutercroutons und Schmand-Knoblauchdressing

14,75 Euro

Gebackene Hähnchenbrust im Speckmantel mit gebratenen Champignons, Rahmsauce, grünen Bohnen mit gebratenen Speckwürfeln, Tomatensalat, Salzkartoffeln und Röstinchen

14,75 Euro

Hähnchenbrustfilets mit verschiedenen Früchten in Curryrahmsauce, Möhren-Apfelsalat, Eisbergsalat mit Mandarinen dazu Zitronen-Sahnedressing und Reis

14,50 Euro

Marinierte Hähnchenbrustfilets auf Blattspinat mit Frischkäse, Salzkartoffeln und Kräuterpenne mit Pinienkernen, dazu gemischter Salat mit Kräuter-Joghurtdressing

14,75 Euro

Überbackenes Hähnchenbrustfilet mit Tomate und Mozzarella, dazu Basilikum Rahmsauce, Gemüsereis und Kräuter-Gnocchi, verschiedene Blattsalate mit Cherrytomaten und Paprika, dazu Kräuterdressing

14,75 Euro

Planen Sie eine Feier zu bestimmten Themen z.B. 70er Jahre
Wir haben das passende Essen dafür. Bitte informieren Sie sich!

Leckere Auswahl von Gerichten mit Putenbrustfilet.....

Preise pro Person

Marinierte Putenbrust auf Paprika-Zucchini-Gemüse mit Kräuterrahmsauce, Kräuterpenne Knoblauch-Kartoffeln, dazu Tomatensalat mit Lauchzwiebeln in Balsamico-Öldressing	15,00 Euro
Putengeschnetzeltes mit Champignons und Zwiebeln in Rahmsauce mit Spirellinudeln und Salzkartoffeln, dazu gemischter Salat mit Kräuter-Joghurt-Dressing	14,50 Euro
Putenbraten mit Champignonrahmsauce, verschiedene Gemüsauswahl, Kartoffelgratin und Röstinchen	14,50 Euro
Panierte Putenschnitzel mit Champignon-Zwiebelrahmsauce, dazu Kartoffel-Gemüseauflauf, Röstinchen und Möhren-Apfelsalat	14,75 Euro
Gefüllte Putenbrust mit Spinat und Frischkäse, Kräuterrahmsauce, Salzkartoffeln und Reis, Eisbergsalat mit Mandarinen und Zitronen-Sahnedressing	14,75 Euro
Putengeschnetzeltes mit Ananas und Pfirsich in fruchtiger Curryrahmsauce mit Reis, Möhren-Apfelsalat und verschiedene Blattsalate mit Cherrytomaten und Balsamico-Limonendressing	14,75 Euro

Verschiedene Rindfleischgerichte, herzhaft und pikant...

Preise pro Person

Saftiger Rinderbraten mit gebratenen Champignons, Rotwein-Rahmsauce, Salzkartoffeln und Kräuterplätzchen, dazu Brokkoli mit Mandelbutter und Apfelrotkohl

15,50 Euro

Gefüllte Rinderrouladen mit Gewürzgurken, magerem Speck und Zwiebeln, Rahmsauce, Butterspätzle, Salzkartoffeln, Rotkohl und grüne Bohnen mit gebratenen Speckwürfeln

15,50 Euro

Würziges Rindergulasch mit Champignons und Zwiebeln in Rahmsauce, Nudeln und Semmelknödel, Brokkoli mit Mandelbutter und Speckböhnchen

15,00 Euro

Rindergeschnetzeltes mit Paprika, Zwiebeln, Champignons und Mais in würziger Sauce mit Tomaten, Salzkartoffeln und Schupfnudeln, Gurken und Tomatensalat mit Essig-Öldressing

15,00 Euro

Rheinischer Sauerbraten mit Rahmsauce, Salzkartoffeln und Kartoffelklöße, Apfelrotkohl und Speckböhnchen

15,25 Euro

Tafelspitz mit Meerrettichsauce, Butterbohnen und Salzkartoffeln, dazu Rote Bete Salat

15,00 Euro

Leckere Gerichte gibt es auch für Bayrische Buffets, Sommerfeste usw.
Gerne machen wir ihnen Vorschläge dafür. Bitte sprechen Sie uns an.

Verschiedene Gerichte vom Schweinefleisch...

Preise pro Person

Herzhafter Burgunderbraten mit gebratenen Champignons, Rahmsauce, Röstinchen und Salzkartoffeln, dazu verschiedene Gemüseauswahl mit Hollandaise	14,50 Euro
Würziger Hackbraten mit gebratenen Champignons und Zwiebeln, Rahmsauce, Salzkartoffeln und Kartoffelgulasch mit angemachtem Gurkensalat	13,00 Euro
Gefüllter Schinkenbraten mit Lauch und Champignons, dazu helle Kräuterrahmsauce, Möhren-Kohlrabi- Gemüse und Petersilien - kartoffeln	14,50 Euro
Leberkäse, mit gebratenen Champignons und Zwiebeln, Rahmsauce, warmer Specksalat und Sauerkraut	11,45 Euro
Herzhafte Spieße vom Schweinefleisch mit magerem Speck, Zwiebeln und Paprika , dazu würzige Tomatensauce, gemischter Salat mit Kräuter-Joghurtdressing, Reis und Baguettebrot	13,25 Euro
Gefüllter Rippenbraten mit Äpfeln und Rosinen, Rahmsauce Apfelrotkohl und Butterbohnen mit gebratenen Speckwürfeln, dazu Salzkartoffeln und Kartoffelklöße	14,75 Euro
Gefüllte Frikadellen mit Schafskäse, Gemüsereis und heller Kräuter-rahmsauce mit Champignons, dazu gemischter Salat mit Kräuter-Joghurtdressing	11,50 Euro

Zarte Gerichte vom Schweinefilet in verschiedenen Variationen....

Preise pro Person

Schweinefilet mit gebratenen Champignons, Kräuterrahmsauce, Gemüsebandnudeln und Kartoffelplätzchen, dazu Paprika-Zucchini-Gemüse und Möhren-Apfelsalat	16,75 Euro
Überbackene Schweinefilet-Medaillons mit Kräuterkruste, Basilikumsauce, Buttermöhren, kleine Zucchini-Schiffchen mit Gemüsefüllung und Käse überbacken dazu Kräutergnocchi und Penne	17,00 Euro
Gebratene Schweinefilet-Medaillons im Speckmantel (Bacon) Champignon-Zwiebelrahmsauce, verschiedene Gemüseauswahl, Salzkartoffeln und Sesamkartoffeln	16,75 Euro
Schweinefiletgeschnetzeltes mit Champignons und Zwiebeln in Rahmsauce, Butterspätzle und Kartoffelplätzchen, dazu gemischter Salat mit Kräuter-Öldressing	16,75 Euro
Panierte Schweinefilet-Medaillons mit Sesampanade, Rahmsauce, Kartoffel-Gemüsegratin und Möhren-Apfelsalat	16,50 Euro
Gefülltes Schweinefilet mit Tomatenpaste von getrockneten Tomaten und Pinienkernen, Basilikumsauce, Parmesankartoffeln und Kräuterpenne, verschiedene Blattsalate mit Cherrytomaten und Mozzarellabällchen dazu Balsamico-Limonendressing	17,00 Euro

Alles dreht sich um die Bratkartoffeln...

Preise pro Person

Bratkartoffeln mit Roastbeef und Sülze, Remouladensauce, Senf, angemachter Bohnen-Tomaten- und Gurkensalat, Gewürzgurken und Kürbis

14,00 Euro

Matjes-Variationen mit verschiedenen Saucen, Bratkartoffeln, dazu altdeutscher Gurken- und Tomatensalat, Senf und Gewürzgurken

12,00 Euro

Bauernfrühstück mit geräuchertem Schinken und Rühreiern, gemischtem Salat mit Kräuter-Joghurtdressing und Gewürzgurken

11,00 Euro

Bratkartoffeln mit Bratenaufschnitt und Zwiebelfleisch, Remouladensauce, Mischsalat mit Kräuter-Öldressing, Kürbis und Senfgurken

11,50 Euro

Leckere Wildgerichte zart und saftig...

Preise pro Person

Saftiger Hirschbraten mit gebratenen Pfifferlingen und Champignons, Wildrahmsauce, Semmelknödel, Salzkartoffeln, Apfelrotkohl und Speckböhnchen, gefüllte Birnen mit Preiselbeeren

17,00 Euro

Herzhaftes Hirschgulasch mit Preiselbeeren, grünem Pfeffer und Pfifferlingen in Rahmsauce, kleine Kartoffelklöße und Butter-spätzle, Brokkoli mit Mandelbutter und Rotkohl

16,75 Euro

Zarte Lammkeule mit gemischten Waldpilzen in Rosmarin-Rahmsauce, Romanescogemüse mit Mandelbutter und Butterbohnen Petersilienkartoffeln und Kartoffelplätzchen

17,00 Euro

Verschiedene Gerichte mit Fisch...

Preise pro Person

Überbackenes Steinbeißer-Filet mit Kräuterkruste, Zitronen-Dillsauce, Basmatireis und gedünstete Ingwermöhren, dazu angemachter Gurkensalat Essig-Öldressing

16,75 Euro

Gedünstetes Zanderfilet mit Shrimps, helle Kräuterrahmsauce, Dillkartoffeln und Zitronenbandnudeln, dazu bunt gemischter Salat mit Kräuter-Schmanddressing

17,00 Euro

Lachsfilet auf Blattspinat mit Zitronen-Dillsauce, Salzkartoffeln und Limonengnocchi, dazu Gurkensalat mit Zitronen-Sahnedressing

16,75 Euro

Würzige asiatische Gerichte....

Preise pro Person

Asiatische Hähnchenpfanne mit Paprikastreifen, Zuckerschoten, Bambus, Sprossen und Möhrenstreifen in würziger Tomatensauce mit Soja, Sesamreis und Mischsalat mit Joghurt-Zitronendressing

14,85 Euro

Feingeschnetztes Rindfleisch mit Gemüsestreifen in herzhafter Sauce mit Chili und Buttereisnudeln, dazu Chinakohlsalat und Salatherzen mit verschiedenen Früchten und Balsamicodressing mit Mango

15,50 Euro

Würziges, geschnetztes Schweinefleisch mit Sprossen, Bambus, Paprika und Chinakohl in Tomatensauce mit Chili, Basamtreis und Bratnudeln mit Sesam

15,00 Euro

Leckere Gerichte ohne Fleisch mit Kartoffeln oder Nudeln...

Preise pro Person

Gefüllte Kartoffeln mit Blattspinat und Frischkäse, helle Kräuterrahmsauce mit Champignons und bunt gemischter Salat mit Kräuter-Joghurtdressing	10,50 Euro
Rosmarinkartoffeln mit Paprika-Zucchini-Gemüse, Tomaten-Basilikumsauce, Tomatensalat mit Rauke und Schafskäsewürfeln und Kräuter-Öldressing	10,50 Euro
Kartoffelauflauf mit Romanescogemüse und Möhren in Sahne-Schmandsauce mit Cashewkernen, dazu gemischter Salat mit Joghurtdressing	10,00 Euro
Gebratene Kohlrabischeiben mit Gemüsereis und Paprika-Tomatensauce, dazu fruchtiger Möhren- Apfelsalat	10,00 Euro
Gefüllte Canneloni mit Spinat und Frischkäse, Tomatensauce, verschiedene Blattsalate mit Gurken, Cherrytomaten und Paprika, dazu Kräuter-Öldressing und Tomatencroutons	11,00 Euro
Gefüllte Tomaten mit Gemüse und Käse überbacken, dazu Gemüse-Bandnudeln, Basilikumsauce und Gurkensalat mit Essig-Öldressing	10,50 Euro
Lasagne mit verschiedenem Gemüse und Tomaten-Basilikumsauce, Tomaten-Raukesalat mit geriebenem Bergkäse	10,50 Euro

Vorschläge zum Italienischen Büffet

Suppen: Tomaten-Basilikumsuppe mit Kräutercroutons oder

Passierte Möhren mit grünem Pfeffer

je 6,00 Euro pro Liter

Verschiedene warme Gerichte zur Auswahl:

Vorschlag Nr.1: Gefüllte Hähnchenbrustfilet mit Tomatenpaste und Pinienkernen,
dazu helle Kräuterrahmsauce mit Champignons und Farfalle

Vorschlag Nr.2: Schweinefilet-Medaillons mit Kräuter-Senfkruste, dazu
Tomatensauce mit Paprika und Gemüsezwiebeln und Gnocchi

Vorschlag Nr.3: Zanderfilet mit Zitronen-Ingwermöhren, Gemüsebandnudeln,
und Limonen-Dillsauce

Vorschlag Nr.4: Marinierte Putenbrust mit Kräutern und Knoblauch,
Rosmarinkartoffel und Kräutersauce mit Schmand

Kalte Gerichte, die zu jedem warmen Gericht dazugehören:

Marinierte Möhren, Zucchini und Paprika

Gefüllte Champignons mit Kräutercreme

Marinierter Lachssalat mit Cherrytomaten und Zuckerschoten

Tomaten-Mozzarellasalat mit Rauke und gerösteten Pinienkernen

Käseauswahl mit Obstbeilage

Chiabattabrot und Basilikumbutter

Sie können nun die warmen Gerichte der Vorschläge Nr.1-4 mit den kalten Gerichten kombinieren

Gesamtpreis zu Vorschlag Nr.1: = 19,50 Euro

Gesamtpreis zu Vorschlag Nr.2: = 20,00 Euro

Gesamtpreis zu Vorschlag Nr.3 = 20,50 Euro

Gesamtpreis zu Vorschlag Nr.4 = 19,50 Euro

Benötigen Sie noch etwas Leckeres zu Abschluss

Leckere Vorschläge gibt es auf unserer Dessertseite!

Kaltes Buffet mit verschiedenen Leckereien.....

Auswahl von Fisch: Crêpe-Röllchen mit Räucherlachs in Honig-Dillsauce

Gravedlachs mit Senf-Dillsauce

Geräucherte Forelle mit Sahnemeerrettich

Verschiedene Salate: Minimozzarella-Salat mit Cherrytomaten

Käsesalat mit Ananas und gerösteten Mandeln

Brokkoli-Schinkensalat

Aufschnittauswahl: Roastbeef mit Remouladensauce

Bauernmettwurst oder Salami

Schinken mit Melone

Kleine Hackbällchen mit Gewürzgurken

Käseplatte:

Auswahl von Käse z. B. Schnittkäse, Camembert,

Kräuterkäse, Edelpilzkäse usw. mit einer Obstbeilage

Friskäsecreme mit Lauch und roten Zwiebeln

Dazu gibt es eine verschiedene Auswahl von Brotsorten und Butter

Der Preis pro Person beträgt 17,95 Euro

Fehlt Ihnen noch etwas oder benötigen Sie eine andere Auswahl? Wir stellen das kalte Buffet gerne nach Ihren Vorstellungen zusammen. Bitte sprechen Sie uns an. Wir beraten Sie gerne.

Neu in unserem Angebot:

Gerne bereiten wir für Ihre Feiern individuell zusammengestellte

Frühstücks-Buffets zu. Bitte informieren Sie sich!

Leckere Canapees

Eine Auswahl von Baguettebrot und Kaviarbrötchen,

alle einzeln ausgarniert und belegt mit:

	<u>Preise pro Stück</u>
Aufschnitt z. B. Putenbrust oder Mettwurst	1,30 Euro
Lachsschinken	1,45 Euro
Roastbeef	1,55 Euro
Schweinefilet-Medaillons	1,65 Euro
Käseaufschnitt	1,55 Euro
Fleisch- oder Farmersalat	1,40 Euro
Frischkäsecreme mit Lauch und roten Zwiebeln	1,40 Euro
Räucherlachs oder Heilbutt	1,90 Euro
Marinierte Scampis	1,95 Euro
Geräucherte Forelle	2,00 Euro
Geräucherter Aal	2,30 Euro

Die Platten sind mit gekochten Eiern und Obst ausgarniert.

Bitte stellen Sie sich die Canapees nach Ihren Wünschen zusammen.

Fehlt ein Belag, den Sie noch gerne hätten? Bitte sprechen Sie uns an.

Bei uns gibt es auch belegte Brötchen und Brote !

Preise pro Hälfte

Halbe belegte Brötchen mit gemischtem Belag	1,85 Euro
Halbe belegte Brotscheiben mit gemischtem Belag	1,55 Euro

Auch diese Platten sind mit gekochten Eiern und Obstbeilage ausgarniert!

Leckere Dessert-Auswahl zum Abschluss

Preise pro Person

Schokoladen-Sahnepudding mit Vanillesauce	3,00 Euro
Rote Grütze mit Vanillesauce	3,00 Euro
Vanille- Griebschnitten mit Heidelbeeren	3,00 Euro
Mascarpone-Quarkcreme mit Obstsalat	3,70 Euro
Joghurtmousse mit Himbeeren	3,50 Euro
Zitronencreme mit Orangensauce	3,25 Euro
Bayrische Creme mit Schattenmorellen	3,25 Euro
Vanille-Quarkcreme mit fruchtiger Erdbeersauce	3,50 Euro

Haben Sie andere Vorstellungen? Gerne bereiten wir Ihnen auch andere
Desserts zu. Bitte sprechen Sie uns an!

Rund um den Kuchen zum Kaffee

Gerne beliefern wir Sie auch mit selbstgebackenen Kuchen und Torten.

Bitte informieren Sie sich bei uns. Wir beraten Sie gerne.

Auf Wunsch können Sie auch Hochzeitstorten für den besonderen Anlass
bei uns bestellen!

Hier einige Tortenbeispiele

Schwarzwälder-Kirschtorte	30,00 Euro pro Torte
Marzipan-Nußtorte	30,00 Euro pro Torte
Moccatorte	28,00 Euro pro Torte
Schokoladentorte	28,00 Euro pro Torte
Zitronen-Sahnetorte	26,50 Euro pro Torte

Auch fruchtige Torten, verschiedene Blechkuchen usw. backen wir gerne für Sie!

Wir liefern Ihnen auch das passende Geschirr für Ihre Feier!

Geschirr:

Teller flach	à 0,20 Euro
Suppenteller	à 0,20 Euro
Salatschälchen	à 0,25 Euro
Kaffeetasse u. Untertasse	à 0,25 Euro
Kuchenteller	à 0,20 Euro
Dessertschälchen	à 0,25 Euro
Suppenterrine mit Kelle	à 3,00 Euro

Bestecke:

Messer	à 0,15 Euro
Gabel	à 0,15 Euro
Löffel	à 0,15 Euro
Teelöffel	à 0,15 Euro
Kuchengabel	à 0,15 Euro

Gläser:

Weingläser	à 0,20 Euro
Sektgläser	à 0,20 Euro
Biergläser	à 0,20 Euro
Schnapsgläser	à 0,20 Euro
Saftgläser	à 0,20 Euro

Bierzeltgarnituren mit breitem Tisch und zwei Bänken	10,00 Euro
Hussen passend dazu (inkl. Endreinigung)	15,00 Euro
Stelltisch aus Holz Hussen passend dazu (inkl. Endreinigung)	5,00 Euro
Kaffeetherme für 40 oder 80 Tassen (ohne Kaffeepulver)	5,00 Euro

Alle Preise für Geschirr, Gläser und Besteck sind Stückpreise!

Sollten Sie noch weiteres als das hier aufgeführte Geschirr benötigen, dann sprechen Sie uns gerne an. Wir helfen Ihnen gerne weiter.

Bei Rückgabe von nicht gereinigtem Geschirr berechnen wir die doppelte Leihgebühr.
Bei Bruch oder fehlendem Geschirr, tragen Sie als Kunde die Kosten für die Neuanschaffung. Dies gilt natürlich auch für Stehtische oder Bierzeltgarnituren.

Wir wünschen Ihnen beim Planen Ihrer Feier viel Freude.

Liefer- und Zahlungsbedingungen:

Ab 10 Personen liefern wir Ihnen kalte und warme Büffets zu Ihnen nach Hause. Diese Preisliste ist ab dem **1. Januar 2012 gültig**. Alle Preise von alten Preislisten verlieren hiermit ihre Gültigkeit.

Die Preise in der Karte sind Endpreise und enthalten die **gesetzlich vorgeschriebene Mehrwertsteuer**.

Bei einer Änderung des Mehrwertsteuersatzes behalten wir uns eine Anpassung der Preise vor.

Geräte, Geschirr und Verpackungsmaterial bleiben unser Eigentum. Die Rückgabe des Geschirrs und der Warmhaltegeräte erfolgen im sauberen Zustand. Bei nicht gereinigtem Geschirr erheben wir eine Reinigungsgebühr. Der Rechnungsbetrag ist sofort nach Erhalt der Rechnung zu bezahlen.

Mit Erteilung Ihres Auftrages erkennen Sie unsere Liefer- und Zahlungsbedingungen als verbindlich an.