



Weise's Partyservice

Karla Weise , Schulstr.7 , 02730 Ebersbach

Telefon (0 35 86) 36 58 47

Fax (03586) 369337

Mobil 0173/ 65 64 372

Email: info@party-weise.de

www.party-weise.de

PARTYLISTE

Gültig ab 01. Februar 2018

Mindestmenge Einzelpreis

Vorspeisen:

Shrimpscocktail	6 Gl	2.30 €
Geflügelcocktail	6 Gl	1.80 €
Zungencocktail	6 Gl.	1.80 €
Caesars Salat	6 Gl	1.30 €
Salat Caprese		18.00 €
Antipasti, (Sorten bitte erfragen)	je 300 g	15.00 €

Salate:

Schichtsalat		24.00 €
Salatschale mit Hähnchenbruststreifen		18.00 €
Bunte Rohkost,2 verschiedene Dressings separat		18.00 €

Suppen:

Leberknödelsuppe	6 Port.	4.00 €
Soljanka	6 Port.	4.00 €
Tomatencremesuppe	6 Port.	3.50 €
Käselauchsuppe	10 Port.	4.00 €
Saisonale Angebote und Aktionen bitte erfragen!		

Fleischgerichte:

Kalbsbraten	6 Port.	7.50 €
Wildschweinbraten	6 Port.	7.50 €
Wildragout	6 Port.	7.00 €
Kasslerbraten (mit Soße)	6 Port.	5.00 €
Kassler in der Folie gebacken	6 Port.	5.00 €
Geschnetzeltes „Piccante“	6 Port.	6.00 €
Minihaxen	5 Stck	3.00 €
Pökelfleisch mit brauner Butter	6 Port.	5.00 €
Krustenbraten vom Spanferkel mit Schwarzbiersoße	10 Port.	6.00 €
Spanferkel gewickelt in Wurzelgemüse gegrillt	8 Port.	6.00 €
Backschinken vom Spanferkel	6 Port.	6.00 €
Feuerfleisch	10 Port.	5.00 €
Kessलगulasch,ungarisch	8 Port.	5.00 €
Schweinefiletsteaks mit Rahmchampignons	6 Port.	6.00 €
Thüringer Roastbrät'l	6 Port.	5.00 €
Rindersauerbraten	6 Port.	6.50 €
Rindsrouladen	10 Port.	6.50 €
Zwiebelhähnchen	6 Port.	6.00 €
Putenrahmgeschnetzeltes mit frischen Champignons	6 Port.	6.00 €
Putensteaks „Hawaii“	6 Port.	6.00 €
Brust oder Keule von der Gans	6 Port.	8.00 €
Ofentopf mit Huhn	10 Port.	5.00 €
Lasagne „Bolognese“		30.00 €

	Mindestmenge	Einzelpreis
kleine Schweineschnitzel	6 Stck.	1.40 €
kleine Putenschnitzel	6 Stck.	1.20 €
Hähnchenstücke	6 Stck.	1.10 €
kleine Fleischbällchen	6 Stck.	1.00 €

Fischgerichte:

Gemüse-Lachs-Auflauf		50.00 €
Lachs auf Spinat mit Rahmchampignons überbacken	6 Port.	8.00 €
Auflaufform gefüllte Röllchen aus weißem Filet (z.B. Kabeljau, Pangasius..)		40.00 €

Vegetarische Hauptgerichte:

Tortelloni mit Tessiner Soße	8 Port.	5.00 €
Spinatnocken auf Tomatenragout	8 Port.	6.00 €
Auberginenauflauf		40.00 €
Tomaten-Schafskäseauflauf		30.00 €

Gemüsebeilagen:

Rotkohl	6 Port.	2.00 €
Sauerkraut	6 Port.	1.50 €
Buntes Sommergemüse	6 Port.	2.00 €
Bohnenbündchen	6 Port.	2.50 €
Rosenkohl	6 Port.	2.00 €
Mediterranes Grillgemüse	6 Port.	2.50 €

Sättigungsbeilagen:

Salzkartoffeln	6 Port.	1.50 €
Schmorkartoffeln	6 Port.	2.00 €
Kartofelgratin	6 Port.	2.00 €
Stubberle	6 Port.	2.00 €
Böhmische Knödel	6 Port.	1.50 €
Risotto	6 Port.	2.00 €
Hausgemachte Butterspätzle	6 Port.	2.00 €
Röstitaler	6 Port.	2.50 €

Kartoffelsalat, hausgemacht	6 Port.	2.00 €
Oberlausitzer Kartoffelsalat	6 Port.	2.20 €
Nudelsalat,vegetarisch	6 Port.	1.80 €
Bayrischer Kartoffelsalat	6 Port.	2.00 €

Arrangement Partyplatten "Gold":

Platte mit Käsevariationen, Platte mit Fischspezialitäten (Norwegischer Räucherlachs, Aal, Butterfisch...), gefüllte Eier mit Kaviar, Platten mit Schinkenröllchen, Roastbeef, Kalter Braten und Kassler , Landschinken, Zunge, Spezialsalami, Platten mit Geflügelstücken, kleine Beefsteak und Putenschnitzel, Butterrosen, verschiedene Salate	6 Personen	12.00 €
--	------------	---------

Fingerfood:

Canape's: - Platte mit 30 Teilen:		32.00 €
- Platte mit 25 Teilen:		27.00 €
Feinschmeckerbrötchen, verschiedener Belag:		1.50 €
Minifischbrötchen		1.50 €
Minischnitzelbrötchen		2.00 €
gefüllte Eier , 25 Stck.		15.00 €
Capresespieße	per Einheit:	6.00 €
Obstspieße	per Einheit:	8.00 €

Desserts:

	Mindestmenge	Einzelpreis
Buttermilchdessert mit Pfirsich	6 Stck.	1.50 €
Mango Panna Cotta	6 Stck.	1.50 €
Mousse au chocolat	6 Stck.	1.50 €
Schmandcreme mit Himbeeren	6 Stck.	1.50 €
Erdbeermousse	6 Stck.	1.50 €
Eierlikörmousse	6 Stck.	1.50 €
Grappacreme	6 Stck.	1.80 €
Himbeertraum	6 Stck.	1.80 €
Dessertmischung (lassen Sie sich überraschen)	10 Stck.	1.20 €
Tiramisu in der Auflaufform		20.00 €
Apfel- Preiselbeer-Schichtspeise in der Schüssel		20.00 €

Kalte Platten

Platten mit Schnitt-. Brie- und Frischkäse etc.

Platten mit verschiedenen Schinken und Braten

Platten mit Knacker, Sülze, Blut- und Leberwurst, Gänsefett...

Platten mit Räucherfischspezialitäten

Die Preise hierzu hängen von der Größe der jeweiligen Gesellschaft ab und werden von uns speziell für Ihre Wünsche und Bedürfnisse kalkuliert.

Minibuffet – Platte I

4 – 5 Personen

Schwarzwälder Schinken, Allgäuer Emmentaler, gefüllte Eier, Aal und Lachs, gefüllte Kochschinkenröllchen, Broilerkeulen, bayrischer Weichkäse mit Kräutern **38,00 €**

Minibuffet – Platte II

4 – 5 Personen

Tiroler Schweinskarree, Butterfischfilet, Südtiroler Bergkäse, Medaillons vom Schweinsfilet, Räucherlachs, frz. Käse **40,00 €**

Buffets (Buffetpreise rechnen sich pro Person!)

Oberlausitzer Buffet „Karasek“ ab 12 Personen

Sauerkrautauflauf, Platte mit Kassler und geräucherter Speckblutwurst vom Ring, hausgemachte Eisbeinsülze, Gierschdurger Häckerle, kalter Braten mit Kren, Oberlausitzer Kartoffelsalat mit Gewiegetebrudln, Hackepeter, Salatschale mit Putenbruststreifen und Cocktailsöße, saures Gemüse, Brotkorb, Fassbutter und a... Fettnabbl **14,00 €**

Wahlweise zusätzlich:

Oberlausitzer Bauernpfanne ab 10 Personen **7,50 €**

Stubberle, Sauerkraut, Topfwurst, Scheiben vom Kassler, Röstzwiebeln, kleine Bratwürstchen, knuspriger Bauchspeck

Bayrisch-rustikales Buffet ab 15 Personen

Holzbretter mit typischen Brotzeitzutaten, wie Alpspeck und Bergkäse, bayrischer Kartoffelsalat mit Fleischpflanzerl, Münchner Wurstsalat, Fischbratröllchen in Dillmarinade, Minihax'n auf Sauerkraut, Raditeller, Weißwürste mit Fleischbrühe, Matjessalat, Fassbutter und Brotkorb **15,00 €**

Buffet „Toskany“ ab 20 Personen

Kalbfleisch in Thunfischsoße (Vitello Tonnato), Salat Caprese, Antipasti mit Oliven, Artischocken oder gegrillte Auberginen, Luftgetrocknetes und Käse aus Italien, geschmortes Huhn mit Kapern und Oliven, Toskanischer Salat, Auflaufform mit Cannelloni, Tiramisu, frisches Obst und Stangenbrot **18,00 €**

Buffet „Feine Sache“ für 15 Personen

Putenbrust im Kräutermantel, Feldsalat mit Zitronensahne, Roastbeef in Sherrygelee, Garnelencocktail, Räuberhackbraten, bunter Nudelsalat, Obstschale, französischer Käse, Butter und Brot **17,00 €**

Buffet „Mediterran“ ab 20 Personen

Apfelhähnchen aus der Normandie, Vitello Tonnato, Nizzalsalat, Paprikaröllchen mit Nussfüllung und Pfefferschotenaioli, exotischer Früchteteller, Forellenfilets und Butterfisch, Buttermilchdessert mit Waldbeeren, französische Käsespezialitäten, Butter und Brot

19,00 €

Buffet „Waidmann“ ab 25 Personen

Wildragout mit Bohnenbündchen und Walnusschupfnudeln, Wurst und Schinken von verschiedenen Wildtieren, Roquefort und Gaperon, Hirschfleischküchle mit Sellerie-Apfel-Salat, gefüllte Wildente, marinierte Steinpilze, pochierte Rotweibirnen, Butter und Brot

22,00 €

Kuchen aus der Hausbäckerei

Sauerkirschkuchen mit Streusel		15,00 €
Stachelbeerkuchen mit Streusel		15,00 €
Heidelbeerkuchen mit Streusel		16,00 €
Pflaumenkuchen mit Streusel		14,00 €
Eierschecke		18,00 €
Mandarinen-Schmand-Kuchen		16,00 €
Puddingkuchen mit Pfirsichen		16,00 €
Russischer Zupfkuchen		17,00 €
Quarkkuchen mit Mandarinen		16,00 €
Quarkkuchen mit Baiser		16,00 €
„LPG“ - Kuchen	Blech	30,00 €
Schoko- Vanille – Schnitten	Blech	25,00 €
Haselnusstorte		28,00 €
Schwedische Apfeltorte		22,00 €
Joghurt – Früchtetorte		25,00 €
Zitronen – Joghurttorte		25,00 €
Donauwelle	Blech	30,00 €
Frankfurter Kranz		28,00 €
Frucht - Sahne-Torten in verschiedenen Sorten		28,00 €
Raffinierte Zebratorte		25,00 €
Schoko-Kirsch-Vanille Kuchen mit Kokosröstel	Blech	24,00 €
Eierlikör-Sahne-Torte		22,00 €
Erdbeer-Gelee-Kuchen mit Schlagsahne garniert (in der Saison)		18,00 €

Für den Kindergeburtstag:

Quarkspitzen und „Gespenster“ (Brandteigbällchen)	20,00 €
Kleine Windbeutel mit Vanillecremefüllung ca. 30 Stück	26,00 €

Auf Wunsch bereiten wir auch Obstschalen, Brotkörbe, Stehempfänge u.v.m.

Buffets individuell auf Ihre Wünsche zugeschnitten für jede Personenzahl.

Diese Sachen und vieles mehr können Sie gerne persönlich oder telefonisch erfragen.

Tel 03586 365847

E-Mail: info@party-weise.de