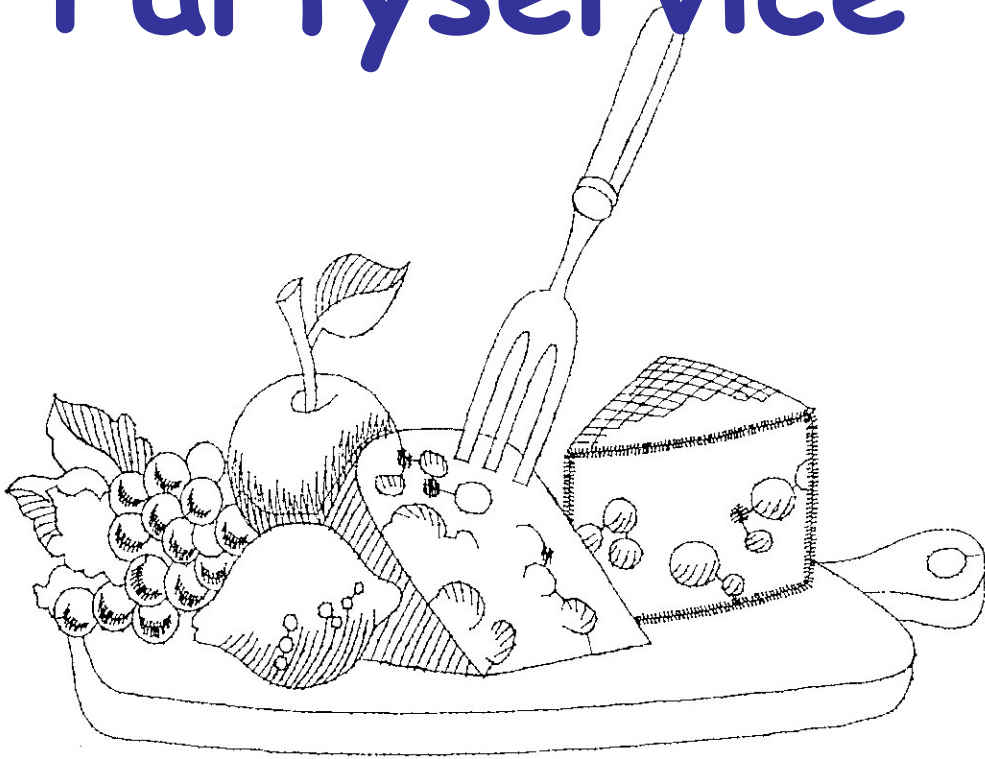


# Partyservice



„Wir kochen für Sie  
stets alles frisch  
mit Herz und Hand  
und nicht vom Band“

**Familie  
Braselmann**

Liebe Gastgeberin, lieber Gastgeber,

Um Ihnen die Qual der Wahl zu erleichtern habe ich einige Buffet - und Menuevorschläge für Sie zusammengestellt.

Wie gesagt, es sind nur Vorschläge und soll Sie nicht davon abhalten nach Belieben zu erweitern oder auszutauschen.

Zu einem persönlichen Beratungsgespräch komme ich auch gerne bei Ihnen vorbei, weil es sich gemeinsam besser überlegen lässt.

Alle Buffetpreise richten sich nach der Saison, Zusammenstellung der Buffets sowie Personenzahl und sind auf Anfrage erhältlich.

Als besonderen Service bieten wir Ihnen unsere Geschenkidee, z.B. einen Präsentkorb gefüllt mit unseren eigenen Produkten an.

Ferner verleihen wir gegen Leihgebühr Geschirr, Gläser, Bestecke usw.. Auf besonderen Wunsch decken wir nach Ihren Wünschen auch Ihre Tafel.

Ich würde mich freuen von Ihnen zu hören und verbleibe mit freundlichen Grüßen

Ihre Sigrid Braselmann

Partyservice S. Braselmann  
Niederklüttingen 3  
58339 Breckerfeld

Tel.: 02195 - 689985  
Fax:: 02195 - 689984  
Mobil: 0175 - 2701787

# Die besondere Geschenkidee

## Präsentkörbe

nach Ihren Wünschen

Gefüllt mit unseren eigenen Produkten:

z.B. verschiedene hausgemachte Wurstsorten, Sülze,

Grieben - oder Zwiebelschmalz,

selbstgemachte Konfitüren, Marmeladen, Gelees,

auch für Diabetiker

selbst hergestellte Liköre ( z.B. Eier - oder Schokolikör )

Aufgesetzte, eingelegte Früchte

und andere Köstlichkeiten.

Selbstverständlich können Sie alle diese Produkte

Auch einzeln bei uns erwerben

Oder auch einzeln als Geschenk verpacken lassen.

**gemischte Räucherfischplatte**

mit Sahnemeerrettich

**Rohkostplatte**

(Möhren, Mais, rote Beete, Paprika, Gurke usw.)

mit Dressing

**Schnitzeltopf**

(Schnitzel in Champignoncremesauce)

dazu **Röstkartoffeln** oder **Spätzle**

**bunte Gemüseplatte**

(z.B. Blumenkohl, Rosenkohl, Brokkoli, Erbsen, Möhren o. ä.)

mit **Sauce Hollandaise**

und zum Dessert:

**Grießflammerie mit Fruchtsauce**

**Mousse au Chocolat**

\*\*\*\*\*

**Spargelcremesuppe**

**Rohkostplatte**

(Möhren, Mais, Paprika, Gurke, Zwiebeln usw.)

**gemischter Blattsalat**

mit Kräuterdressing

**Putenmedaillons in Sahnesauce**

mit **Obst** und **gebräunten Mandelblättchen**

**Schweinelummerbraten**

in **Champignonsauce**

dazu **Spätzle** und **Röstkartoffeln**

**Leipziger Allerlei**

(Erbsen, Möhren und Spargel)

mit **Sauce Hollandaise**

und zum Dessert:

**Ananas- und Espressocreme**

**1**

**2**

## **bunte Fischplatte**

(mit Forelle, Lachs, Makrele, Krabben usw.)

## **Salatplatte mit Dressing**

## **Filettopf**

(Schweinemedallions in Champignoncremesauce)

## **Putenbraten in Rahmsauce**

dazu **Röstkartoffeln** und **Spätzle**

## **bunte Gemüseplatte**

(5 verschiedene Sorten)

mit **Sauce Hollandaise**

**Mousse Orange** und **Mousse Chocolat**

**Brotkorb mit Butterplatte**

# 3

\*\*\*\*\*

\*\*\*\*\*

Genießen Sie es typisch bayrisch

**Weißwürstl** mit **süßem Senf**

und **Laugenbrezeln**

**Krautsalat**

**Schweinshaxen**

**Specksauerkraut**

nach bayrischer Art

**Kartoffelpüree**

oder

**kleine Röstkartöffelchen (Saison)**

und zum Dessert gibt es

**bayrische Creme**

# 4

Darf es auch mal italienisch sein?

5

**Melonenschiffchen mit Parmaschinken**

**Tomaten -Mozarella-Salat**

**ital. Mischsalat**

(Eisberg, Gurke, Tomate, Thunfisch, Schinken, Käse usw.)

in einer **Balsamicoessenz**

**Fleischröllchen**

mit einer **Schinken-Salbei-Füllung**

**Riesengarnelen in Pfeffersahnesauce**

auf **grünen Bandnudeln**

**Spaghetti mit Gorgonzolasauce**

**Tiramisu**

**Käseauswahl**

**Ciabatta**

(ital. Weißbrot)

**mit Knoblauch- und Kräuterbutter**

\*\*\*\*\*

\*\*\*\*\*

**Fischmenue**

6

gebackene

**Forellen mit Kräuter**

eingewickelt im Speckmantel

**Petersilienkartöffelchen**

**Frischer grüner Blattsalat**

**Brot und Kräuterbutter**

**Schwarzwälder Kirschcreme im Portionsglas**

## Sektfrühstück oder Cocklailempfang

7

**gemischte Fischplatte**

**Krabbencocktail**

**Canapes**

mit Aufschnitt, Schinken und Käse  
sowie Lachs, Forelle und Krabben

**kleine Schinkenröllchen**

gefüllt mit Spargel

**Medaillons von Schwein und Geflügel**

mit einer Obstgarnitur und Philadelphiacreme

**gefüllte Eierhälften**

**kleine Käseauswahl**

**Schnitzelplatte von Schwein und Pute**

**Salatauswahl auf Wunsch serviert im Portionsglas**

\*\*\*\*\*

\*\*\*\*\*

**Brunchbuffet**

8

**Bratkartoffel**

**Rührei, Spiegeleier**

**Geröstete Schinkenstreifen**

**Räucherfischplatte**

**Aufschnitt- und Käseplatte**

**selbstgemachte Konfitüre und Gelee**

**Butter, Brot und Brötchen**

**Joghurt, Müsli und Milch**

**dazu auf Wunsch warmer Braten**

**Gemüse - oder Salatplatte**

**Forellenfilet**

mit Sahnemeerrettich

**Champignoncremesuppe**

**Wildragout mit kleinen Pfifferlingen**

**Spätzle, Semmelknödel**

**Rotkohl**

**Apfelkompott mit Preiselbeeren**

**bunte Mousse Platte**

(Mousse Chocolat, Orange, Straciatella usw.)

**9**

\*\*\*\*\*

\*\*\*\*\*

**10**

**Klare Brühe mit Einlage**

**Rinderrouladen**

gefüllt nach Hausfrauenart

**Salzkartoffel oder hausgemachte Kartoffelklöße**

**Rosen - oder Rotkohl**

**grüne Böhnchen eingehüllt im Speckmantel**

und zum Dessert:

**Vanillecreme aufgeschlagen mit Sahne**

\*\*\*\*\*

\*\*\*\*\*

**11**

**Brokkolicremesuppe**

**Apfel - Schweinebraten**

(Schweinenackenbraten garniert mit Apfelspalten und Zwiebel in einer Rahmsauce)

**hausgemachte Semmelknödel oder Butterspätzle**

**frische Salate mit einem Joghurtdressing**

## Westfälisches Buffet

# 12

Krustenbraten oder Spießbraten

Speckröstkartoffel

versch. Salate

(Tomate, Gurke, Eisberg o. ä.)

rustikales Käsebrett

Westf. Mettwurstbaum

Partyfrikadellen mit Senf

Brotkorb u. Kräuterbutter

Westf. Quarkcreme mit Sauerkirschen

\*\*\*\*\*

\*\*\*\*\*

## Rheinisches Buffet

# 13

Rindfleischsuppe mit Einlage

Rheinischer Sauerbraten

Hausgemachte Kartoffelklöße

Rotkohl

Apfelkompott mit Preiselbeeren

und zum Dessert:

Grießflammerie mit Obstsoße

\*\*\*\*\*

\*\*\*\*\*

Zwiebelkuchen

Spießbraten mit versch. Füllungen

Kartoffelgratin

Salatauswahl

(z.B. Krautsalat, Bohnensalat, o. ä.)

Schokoladenpudding mit Vanillesauce

# 14

**Gemüsesuppe**

**15**

**Apfel - Möhren - Rohkostsalat**

**Tafelspitz in Meerrettichsauce**

**Schweinerostbraten**

**Petersilienkartoffel**

**Kartoffelgratin**

**Bunte Gemüseplatte (5 versch. Sorten)**

**mit Sauce Hollandaise**

zum Nachtisch

**Rote Grütze mit Vanillesauce**

**frischer Obstsalat**

\*\*\*\*\*

\*\*\*\*\*

**16**

**Klare Brühe mit Einlage**

**Rindergulasch mit Champignons**

**Spätzle oder Salzkartoffeln**

**Bohnen eingewickelt im Speckmantel**

**Gemüseplatte mit drei versch. Gemüse**

**und Sauce Hollandaise**

**versch. Sorten Götterspeise**

**mit Vanillesauce**

**Schokoladenpudding**

**Gemüsesuppe**

**Kasslerbraten**

**Brokkoli**

in einer Käsesahnesauce

**17**

**Speckröstkartoffel**

**drei versch. Moussesorten**

\*\*\*\*\*

\*\*\*\*\*

**18**

**Schweinefilet nach Jägerart**

(Schweinefilet mit Speckwürfeln, Zwiebeln und Champignons)

**Brokkoli garniert mit Mandelblättchen**

und Sauce

**hausgemachte Butterspätzle**

**Mousse Straciatella**

\*\*\*\*\*

\*\*\*\*\*

**19**

**Offensuppe**

(Suppe mit Putenfleisch und süß - saurer Einlage)

**Gulaschsuppe**

**Gemischter Brotkorb**

**Kräuterbutterplatte**

Sie können natürlich Ihr Buffet auch gerne nach eigenen Wünschen selbst zusammenstellen:

Fleischgerichte warm:

vom Rind: Sauerbraten, Burgunderbraten, Rouladen, Gulasch, bayrischer Krautbraten

vom Schwein: Spießbraten mit verschiedenen Füllungen, Kasslerbraten, Prager Schinken, Krustenbraten, Filet - oder Schnitzeltopf, Fleischröllchen mit Schinken-Salbei-Füllung, Schnitzel

vom Geflügel: Putenbraten, Geschnitzeltes vom Hähnchen oder Pute, Putenmedaillons mit gebratenem Obst, Hähnchen - oder Putenschnitzel, Gänsebrust - oder Keulen o. ä.

Soßen: Schweinebraten oder Rinderbratensoße, Sahnesoße, Champignonsahnesoße mit Speck und Schinken, Zwiebel oder Jägersoße, Curryobstsoße, Meerrettichsoße, Sauce Hollandaise oder Béarnaise, Käsesoße, Salbeisauce, Pfeffersauce

Fleischgerichte kalt: Hähnchen oder Putenschnitzel , Hähnchenkeulen, Chickenwings, Partyfrikadellen, Medaillons vom Schwein - Hähnchen oder Pute mit Obst und Philadelphiacreme, Mettwurstbaum, Schinkenröllchen, rustikale Schinkenplatte, Aufschnittplatte

Fischgerichte warm: gebratene Forelle mit Mandelblättchen, versch. Fischfilets, Lachssteak, Rührei mit Büsumer Krabben

Fischgerichte kalt: Forellenfilet, Lachs, Krabbencocktail, ger. Aal, Garnelen, Krabben, Makrelenfilet, Heringsstip, Sahneheringsfilets, Rollmöpse

Gemüse: Erbsen, Möhren, Spargel, Brokkoli, Blumenkohl, Rosenkohl, Rotkohl, Grünkohl, Dicke Bohnen mit Speck, Bohnen im Speckmantel, Sauerkraut u. a.

Beilagen: Salzkartoffel, Kartoffelgratin, Püree, Klöße, Speckröstkartoffeln, Kroketten, Semmel oder Speckknödel, Reis, Spätzle, Nudeln

Salate: Kartoffelsalat, Sechtersalat, Nudelsalat, Krautsalat mit oder ohne Speck, Waldorfsalat, Reis-Thunfischsalat, Brokkolisalat, gelber oder grüner Bohnensalat, Gurken- oder Tomatensalat, Tomaten - Mozarellasalat, Schichtsalat, Heringssalat, Geflügelsalat, Rindfleischsalat, versch. Blattsalate,,

Suppen: Rindfleischsuppe mit Einlage, Gulaschsuppe, Erbsensuppe, Gemüse- oder Bohnensuppe, Käse-Lauchsuppe, Jägersuppe, Gyros- oder Ofensuppe, Pizzasuppe

Desserts: Götterspeise rot, gelb oder grün, rote Grütze, . Schokoladen- oder Vanillepudding, Milchreis, Grießflammerie, Ananasquarkcreme, Fruchtsalat, Westf. Quarkcreme mit Sauerkirschen, Bayrische Creme, Creme Brûlée, Espressocreme, Schwarzwälder Kirschspeise, viele verschiedene Mousse Sorten, Vanille- oder Schokoladensoße, Fruchtsoße, Zimtsoße,

Außerdem: versch. Käseplatten, Käsepicker, Melonenschiffchen mit Parmaschinken, Mettigel, gef. Tomaten, belegte Brötchen, Canapes, Schmalz, Kräuterbutter, bunt gefüllte Brotkörbe, Partybrötchen, Lasagne, versch. Nudelaufläufe und vieles mehr auf Anfrage.

Sollten Sie irgend etwas vermissen, so fragen Sie uns danach!

Wir backen natürlich auch für Sie! Wir bieten Ihnen eine große Anzahl von Torten bis hin zur 5stöckigen Hochzeits - oder Geburtstagstorte zur Auswahl an.

Für weitere Fragen stehe ich Ihnen gerne zur Verfügung.