

Sie erwarten Gäste?

PARTYSERVICE
STERZENBACH
catering & mehr...



Wir helfen Ihnen, Ihre Gäste zu verwöhnen!

Wir haben uns die Weiterentwicklung und die Perfektionierung eines modernen Caterings zur Aufgabe gemacht und freuen uns, Ihnen unsere kulinarische Welt vorstellen zu können.

Vielfalt, Natürlichkeit und die Nähe zum Gast stehen dabei für uns im Vordergrund. Sie können die Speisen für Ihr Wunschmenü oder Buffet individuell auswählen und zusammenstellen.

Wir möchten Ihre Sinne für besondere Geschmackserlebnisse sensibilisieren und setzen dabei auf hochwertige Produkte und eine natürliche Zubereitung.

**Hochzeit ♦ Jubiläum ♦ Betriebsfeier ♦ Geburtstag
Konfirmation ♦ Kommunion ♦ Brunch
Sektfrühstück ♦ Gartenparty u.v.m.**

**Sie erwarten Gäste?
Fragen Sie uns!**

Halbe belegte Brötchen

1/2 belegtes Brötchen oder 1/2 Scheibe Brot mit Aufschnitt, Hackepeter, Käse, Braten, gekochtem Schinken oder rohem Schinken	je	1,90 €
Als Vollkornbrötchen	je	2,20 €
1/2 Brötchen mit Heringssalat	je	2,50 €
1/2 Brötchen mit Lachs und Forelle	je	3,50 € / 3,90 €

Aus der kalten Küche

Canapé-Platten für jeden Anlass!

Canapés mit Aufschnitt und Käse	je	2,20 €
Canapés mit versch. Sorten Fisch	je	3,90 €
Canapéplatte "Royal", 6 Canapés pro Pers., angerichtet auf rundem Grau-, Misch-, und Schwarzbrot, belegt mit gem. Aufschnitt, Aal, Lachs, Forelle, versch. Sorten Käse, zusätzlich mit Hackbällchen und kleinen Schnitzeln	pro Pers.	17,50 €
Canapéplatte "Exquisite", 6 Canapes pro Pers., angerichtet auf rundem Grau-, Misch- und Schwarzbrot, belegt mit gem. Aufschnitt, Aal, Lachs, Forelle, versch. Sorten Käse und Schweinemedailles, garniert mit frischen Früchten der Saison	pro Pers.	17,90 €

Alle Canapéplatten werden von uns fein garniert.

Aufschnitt-, Käse- und Fischplatten

Gourmet-Aufschnittplatte

Kochschinkenröllchen mit Spargel, Ammerländer Knochenschinken, Schweinebraten
Mettwurst, Kasselerbraten, Kräuterschinken, Pasteten

pro Pers. 10,90 €

Gemischte Käseplatte „Spezial“

Deutsche, Französische, Holländische Käsespezialitäten,
ausgesuchte Schnitt- und Weichkäsesorten

pro Pers. 10,90 €

Räucherfischplatte

Räucherlachs, Zwischenahner Räucheraal, Stremellachs und Forellenfilets

pro Pers. 19,90 €

Gemischte Platte „Allerlei“

Kräuterkasseler, Ammerländer Landschinken,
Bratenspezialitäten, Burgunderschinken, versch. Käsespezialitäten,
Aal, Forellenfilets, Lachs

pro Pers. 14,90 €

**Auf Wunsch liefern wir auch gemischte Brotkörbe,
Partystangen, Brötchen und vieles mehr.**

Schlemmer-Brunch

Naturjoghurt mit frischen Früchten

Frischkäse-Dips in versch. Geschmacksrichtungen,

Brötchenauswahl

kleine Partybrötchen, gem. Brot mit Schwarzbrot

Schinkenspezialitäten mit Melone

Ammerländer Knochenschinken, Lachsschinken und Schinkenspeck

Rührei mit Speck

Festliche Bratenplatte

kleine Schnitzel, Hackbällchen und Hähnchenbrust im Knuspermantel

Bunter Matjessalat

Tomatencremesuppe

mit frischem Basilikum

Schweinebraten mit Senfkruste

Kartoffelgratin

mit Parmesan überbacken

Rohkostsalatplatte mit zwei Dressings

Porreesalat

Gem. Käseplatte

mit Trauben hell und dunkel

Kirsch-Grütze

mit Orangen-Grießflammerie

ab 20 Personen, pro Pers. 23,90 €

Vorschläge Fingerfood

- Geschichtete Käsecanapés
- Laugenkonfekt
- Zucchini-Krusteln mit Lachs und Feigensenfsauce
- Vitello – Tonnato mit Ciabatta (Kalbfleisch mit einer Thunfischsauce)
- Schnittlauch-Crêpe gefüllt mit geräucherter Forelle und Gemüsejulienne
- Marinierte Antipasti-Spezialitäten
- Prosciutto – Blätterteigstangen
- Mini-Wraps mit Hähnchen oder vegetarisch
- Thailändischer Rindfleischsalat auf Gurke
- Verschiedene Canapés mit Fisch-, Braten- und Käsespezialitäten
- Kleine Schafskäse-Quiche vegetarisch
- Dreierlei Bruschetta
- Mini-Burger
- Hähnchensticks pikant gewürzt
- Canapé-Schnitzel
- Tomaten-Mozzarella-Spieße
- Kleine Hackbällchen
- Schweinemedallions garniert mit frischen Früchten
- Brioches mit Cambozola und Birne überbacken
- Kleine Röstis mit Lachs und Feigensenfsauce
- Räuchertofu – Frühlingsrollen (vegan)
- Gemüsespieße mit Dip (vegan)
- Kichererbsen-Creme auf Gemüsetalern (vegan)
- Mariniertes Gemüse auf Fenchel-Focaccia (vegan)
- Pizzaschnecken aufgerollt und mit gegrillter Paprika und Ruccola gefüllt
- Scampi-Spieße
- Sushi mit Lachs und Thunfisch, dazu Wasabi, Sojasauce und Ingwerscheiben
- Schinken mit Melone
- Sate-Spieße mit Erdnuss-Soße
- Matjes Häppchen auf Apfelscheibe
- Nudelteigsticks
- Gefüllte Tramezzino mediterran
- Und vieles mehr...

8 Teile pro Person 19,90 €

10 Teile pro Person 24,90 €

Suppen

Erbsensuppe , lecker zubereitet, mit Wurst und Fleisch	Port. 4,90 €
Gulaschsuppe , feurig pikant, aus magerem Rindfleisch	Port. 4,90 €
Käse-Lauchcreme-Suppe mit Hackfleisch	Port. 4,90 €
Broccolicreme mit frischem Broccoli und Sahne	Port. 4,50 €
Rindfleischsuppe mit Einlage	Port. 4,90 €
Hühnersuppe mit Hühnerfleisch, Spargel und Reis	Port. 4,90 €
Chili Con Carne mit viel Hackfleisch	Port. 4,90 €
Gyrossuppe mit Schweinefleisch	Port. 4,90 €
„Minestrone“ , italienische Gemüsesuppe mit frischen Kräutern	Port. 4,90 €
Möhren-Kräuter-Suppe mit gewürfeltem Speck	Port. 4,90 €
Vegane Kürbiscremesuppe mit Kokos und Ingwer	Port. 4,90 €

Eine Portion entspricht einem 1/2 Liter.
Zusätzlich mit Stangenbrot oder kleinen Brötchen.
Weitere Suppen auf Anfrage.

Snacks

Hähnchenschenkel	Stück 2,90 €
Frikadelle	Stück 2,90 €
Schnitzel	Stück 3,90 €
Schnitzel klein	Stück 2,90 €
Kotelett	Stück 3,50 €
Hähnchenbrust im Knuspermantel	Stück 3,50 €

Geflügel

Hähnchenbrust , knusprig gegrillt, Reis o. Bratkartoffeln, Salat o. Gemüse	pro Pers. 16,90 €
Geflügelpfanne mit einer Curry-Früchte-Sauce, Reis und Salat	pro Pers. 14,90 €
Putenbraten mit Paprikakruste, Reis oder Kartoffelgerichte nach Wahl, dazu Rohkostsalat mit Joghurt-Dressing	pro Pers. 14,90 €
Poulardenbrust „al Limone“, grüne Bandnudeln mit Gorgonzolasauce, Ruccolasalat mit Cherrytomaten	pro Pers. 16,90 €
Hähnchenbrust „Parisienne“, mit Schupfnudein und Broccoli-Gemüse und Buttermandeln	pro Pers. 16,90 €

Rind

Gulasch nach „Hausfrauen Art“ mit Apfelrotkohl, Salzkartoffeln, Bohnensalat und Dessert	pro Pers. 18,90 €
Rinderbraten mit Salzkartoffeln, gem. Gemüseplatte, rote Grütze mit Vanillesauce	pro Pers. 18,90 €
Rinderrouladen mit Apfelrotkohl, Salzkartoffeln, Dessert nach Wahl	pro Pers. 19,90 €
Rheinischer Sauerbraten mit Kartoffelklößen, Speckbohnen, Vanillemousse mit Himbeersauce	pro Pers. 18,90 €
Roastbeef , im Ganzen gegrillt, Thymiankartoffeln, frischer Blattsalat mit Dressing, Broccoli mit Buttermandeln	pro Pers. 29,90 €

Schwein

Sahneschnitzel mit Bratkartoffeln und Salat	pro Pers. 16,90 €
Schweinelenden in pikanter Pfeffersauce oder einer Estragon-Lauch-Sauce, Reis o. Kartoffelgratin und Salat	pro Pers. 19,90 €
Geschnetzeltes nach Wahl mit Reis und Salat	pro Pers. 14,90 €
Schweinefilet im Speckmantel , überbacken, in Gorgonzolasauce, Bandnudeln, frischer Blattsalat mit Balsamicodressing	pro Pers. 19,90 €
Cordon bleu vom Schwein, Bandnudeln in Sahnesauce, Möhrenrohkostsalat	pro Pers. 16,90 €
Milanese-Piccata Schweinelachsschnitzel mit Parmesankruste, dazu herzhaft Ofenkartoffeln und Hiitensalat	pro Pers. 16,90 €

Vegetarische und Vegane Gerichte

- Gefüllte Zucchini oder Auberginen
- Linsen-Dal
- Riesenrösti
- Quinoa-Bratling mit Kichererbsen-Sauce
- Enchiladas
- Kartoffel-Broccoli-Gratin
- Bandnudeln in Sahne-Sauce mit frischen Champignons, Blattspinat und Cocktailtomaten
- **Und vieles mehr, lassen Sie sich von uns beraten**

Komplettlösungen für Ihr Fest

Hackbraten

„mediterran“ auf Blech oder „klassisch“ in der Form

Krustenbraten

aus dem Hinterschinken, saftig und mit Schwarte

Traditions-Spießbraten

ein herzhaft gewürzter Schweinenacken

Zwiebelbraten

Schweinenacken mit Zwiebeln gespickt und edlen Gewürzen

Gyrosbraten

Schweinenacken nach griechischer Art gewürzt und gefüllt

Schlemmerbraten

magerer Schweinerücken, pikant gefüllt mit Kräutermett

Hirtenbraten

magerer Schweinerücken, mit Käse und Schinken gespickt und mit Käse überbacken

Verschiedene Braten und dazu Salate nach Wahl oder Gemüseplatte pro Pers. 14,90 €

oder

Verschiedene Braten, Bratkartoffeln oder andere Kartoffelspezialitäten und Salate oder Gemüseplatte nach Wahl pro Pers. 16,90 €

Oldenburger Grünkohl-Essen

Grünkohl, Fleischpinkel, Kochwurst, Kasselerbraten, frischer Bauch und Salzkartoffeln, Dessert

pro Pers. 18,90 € ohne Dessert 17,90 €

Spargel Gala

Spargelcremesuppe, Spargel „Solo“ (500 gr. Rohgewicht), dazu servieren wir Ihnen Buttersauce oder Sauce Hollandaise und Salzkartoffeln, Ammerländer Knochenschinken, Schweineschnitzel oder Medaillons vom Schweinefilet, frische Erdbeeren

(zum Tagespreis)

Gänse-Menü

Möhrencremesuppe
mit Kürbiskernen

Gänsekeule oder Entenkeule
auf Orangensauce mit Rosenkohl und Kartoffelklößen

Apfelkompott
mit Mascarpone-Calvados-Creme

pro Pers. 34,90 €

Herbstliches Jagd-Buffer

Kürbiscremesuppe

abgeschmeckt mit Kürbiskernöl und geschälten Kürbiskernen

Hirschkalbsrücken

mit Preiselbeersauce

Feldsalat

mit Speck, marinierten Apfelscheiben und gerösteten Walnußkernen

Wildschweinbraten

auf Pfifferlingrahmsauce

Rotkohl

mit Apfelstückchen

Blumenkohl-Romanesco-Gratin

Steinpilzkartoffeln

mit einem Speckmantel und herzhaftem Käse überbacken

Orangencreme

mit Grand Marnier

ab 25 Personen, pro Pers. 45,00 €

Wild-Menüs

herbstliche Gaumenfreuden

Grillbuffet

Vom kalten Buffet:

Gemischter Brotkorb mit Malz-, Oliven-, Vitalbrot und Baguette Brot
dazu verschiedene Grillsaucen
bunter Salat von Fetakäse, Tomaten, Gurken, Zwiebeln und Oliven
vegetarischer Ricotta-Tortellini Salat mit Ruccula
Gemischter Blattsalat mit zweierlei Dressing
Hausgemachter Kartoffelsalat
Knoblauch und Kräuterbutter

Vom Grill:

Marinierte Nacken und Schweinerückensteaks
Poulardenburst
Bratwurst
Dazu kleine überbackene Käsekartoffeln
Vegetarisch gefüllte Zucchini und Auberginen auf Grillgemüse

ab 30 Personen, pro Pers. 34,90 €
(inklusive Grill, Grillmeister und Geschirr)

Kalt-warmes Buffet "Friesland"

Hirtenbraten, Poulardenbrust, Spießbraten
Kartoffelgratin - Bratkartoffeln - Gemüseplatte
Chinakohlsalat mit Mandarinen und Dressing - Porree- u. Bauernsalat
Fischplatte belegt mit Aal, Lachs und Forelle
Ammerländer Knochenschinken mit Melone
Schweinemedallions garniert mit frischen Früchten
Kochschinkenröllchen mit Spargel
Halbe Williamsbirnen mit Preiselbeersahne
kleine Partyfrikadellen - Käseplatte mit internationalen Köstlichkeiten
Rote Grütze mit Vanillesauce - Sahnequarkcreme mit Früchten

ab 30 Personen, pro Pers. 39,90 €

Buffets

Feiern auf exklusive Art

"Landhaus Buffet"

Snirtjebraten auf Champignonrahmsauce, Schweinemedallions
mit Kräutern herzhaft gewürzt

Kartoffelgratin mit Käse überbacken - überbackenes Sahnegemüse

Krustenbraten leicht geräuchert auf Röstzwiebelsauce,

maritime Fischplatte mit Lachs, Forelle und Sahnemeerrettich

Ammerländer Schinkenplatte mit Melone garniert

gem. Blattsalate mit Zitronen-Sahne-Dressing - Bauern- u. Landfruchtsalat

Rote Grütze mit Vanillesauce

Ammerländer Käsespezialitäten mit frischen Früchten

Butterstreifen und gem. Brotsorten

ab 20 Personen, pro Pers. 34,90 €

Buffets

Feiern auf exklusive Art

Pik-Ass-Bufferet

Schweinerücken auf Pfefferrahmsauce
Zwiebelbraten - Kartoffelgratin und deftige Bratkartoffeln
Marktfrisches Gemüse mit Sauce Hollandaise
Feine Räucherlachsplatte und Forellenfilets mit Meerrettichsahne
Porreesalat - Rohkostsalat mit Kräuterdressing
Gemischte Blattsalate mit Zitronenjoghurt-Sauce
Käsespezialitäten-Platte mit frischen Früchten
Gemischte Brotsorten - Butterstreifen
Mousse au Chocolat - Sahniges Vanilledessert

ab 20 Pers., pro Pers. 29,90 €

Buffets

Feiern auf exklusive Art

Fingerfood Buffet

Hähnchensticks

Mini-Quiche mit Feta (veggie)

Tomaten-Mozzarella-Spieße

Antipasti-Spieße

Samosas (gefüllte Teigtaschen)

Mini-Rösti mit Lachs & Feigensenfsauce

Schweinemedallions mit frischen Früchten garniert

Scampi-Spieße

Falafelbällchen mit Humus-Dip

Dessertgläschen

10 Teile pro Pers. 24,90 €

Buffets

Feiern auf exklusive Art

Griechischer Abend

Auberginen-Auflauf „Moussaka“
Griechischer Bauernsalat
Würziges Gyros, Djuvetsch Reis, Tsatsiki und Krautsalat
Eingelegter Schafskäse
Grießflammerie mit Sirup
pro Pers. 19,90 €

Mexikanisches Buffet

Mexikanische Mais-Hähnchenbrust
Enchiladas vegetarisch gefüllt
Knackiger Mexiko-Salat
Paprika-Fleisch-Spieße in feuriger Sauce
Grillgemüse mit Mais
Rosmarinkartoffeln
Guacamole mit Tortilla-Chips
Mousse citron-lime
Frische Früchte mit Nüssen
pro Pers. 19,90 €

Italienisches Buffet

Das weckt „den Italiener“ in Ihren Gästen!
Schweinefilet auf Pfefferrahmsauce
Poulardenbrust „al Limone“ erfrischend und leicht
Grüne Bandnudeln in Butter geschwenkt
Basilikumkartoffeln mit Parmesan überbacken
Melonenspalten mit Parmaschinken
„Vitello tonnato“ Schweinerücken mit Thunfischsauce
Antipasti-Platte mit versch. Köstlichkeiten
Scampis in Knoblauchöl
Bauernsalat
Bunter Tortellinisalat
Grüner Salat mit frischem Parmesan
Käsespezialitäten mit Weintrauben
dazu Ciabatta - Partybrötchen
Kräuter- u. Knoblauchbutter
dunkle Mousse au Chocolat
Panna Cotta auf Beerenspiegel

ab 30 Personen, pro Pers. 34,90 €

**Gerne stellen wir für Sie ein auf Ihre individuellen Wünsche
abgestimmtes Buffet zusammen.**

Desserts

Rote Grütze mit Vanillesauce	Port. 3,90 €
Mousse au chocolat (hell und dunkel)	Port. 3,90 €
Zitronencreme	Port. 2,50 €
Sahne-Quarkspeise	Port. 2,50 €
Frischer Obstsalat	Port. 3,90 €
Tiramisu	Port. 3,90 €
Götterspeise, farblich geschichtet, mit Vanillesauce	Port. 1,90 €
Joghurtterrine, erfrischend leicht, mit Beeren-Dreierlei	Port. 3,90 €
Panna Cotta mit Erdbeerkompott	Port. 3,90 €
Rhabarber-Charlotte	Port. 3,90 €
Mandarinen-Mascarpone-Creme	Port. 3,90 €

und vieles mehr...

Saisonspecials auf Anfrage, wie z. B. Brombeertarte oder Bayrischcreme mit Zimtpflaumen

Allgemeine Informationen

Natürlich können Sie Geschirr wie Teller, Tassen, Gläser und Bestecke bei uns ausleihen.

Auf Wunsch liefern wir Ihnen auch alle Getränke für Ihr Fest.

Legen Sie Wert auf individuelle Bedienung der Gäste?

Dann stellen wir Ihnen gegen Mehrpreis qualifiziertes Bedienungspersonal.

Wenn Sie möchten, kümmern wir uns auch um Ihre Tisch- und Buffet-Dekoration.

Auf Wunsch können Sie bei uns auch Partyzelte, Tische und Stühle bestellen.

Wir bitten Sie, die angelieferten Platten umgehend und sauber zurück zu geben.

An Sonn- und Feiertagen berechnen wir einen Aufschlag von 10 %.

Bei Anlieferung und Abholung der Platten und Thermobehälter erlauben wir uns, außerhalb Wiefelstedes, anteilige Fahrtkosten zu berechnen.

Um Sie in gewohnter Qualität verwöhnen zu können, können wir Umbestellungen und Personenänderungen leider nur bis **5 Tage** vorher entgegennehmen.

Alle angegebenen Preise enthalten die gesetzliche **MwSt. von 7 %**. Sollten Sie Zusatzleistungen wie Geschirr, Bestuhlung oder Service-Personal in Anspruch nehmen, erhöht sich die gesetzliche Mehrwertsteuer auf **19 %**.

Änderungen in Preis und Leistung sind vorbehalten!

Irrtum vorbehalten! (Stand Januar 2023)

PARTYSERVICE

STERZENBACH

catering & mehr ...

Hauptstr. 31 ♦ 26215 Wiefelstede ♦ Tel.: 04402/6276 ♦ Fax: 04402/60880

www.party-sterzenbach.de ♦ ilona.sterzenbach@party-sterzenbach.de

