



WIR MÖCHTEN SIE
BEGEISTERN!
DIE GENUSSBROSCHÜTZE

STERZENBACH
PARTYSERVICE & MEHR



Herzlich Willkommen bei Partyservice Sterzenbach

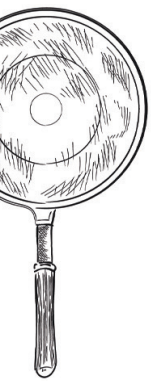
Entspannung für den Gastgeber – Genuss für die Gäste!

Von kleinen Snacks im Stehen, Brötchenplatten, Fingerfood & Canapés, Motto-Buffets, Seminarverpflegung bis zum kompletten Menü – wir haben uns die Weiterentwicklung und die Perfektionierung eines modernen Caterings zur Aufgabe gemacht und freuen uns, Ihnen unsere kulinarische Welt vorstellen zu können.

Hochwertige Produkte, eine natürliche Zubereitung sowie die Nähe zum Gast stehen für uns im Vordergrund.

Egal ob für eine **private Feier, Firmenfeier, Weihnachtsfeier, Geburtstag, Hochzeit, Taufe, Konfirmation oder Jubiläum**. Mit dem höchsten Anspruch an Qualität und Frische und einer großen Portion Leidenschaft und Sorgfalt sorgen wir dafür, dass Sie entspannt mit Ihren Gästen feiern und sich an Ihrer Veranstaltung erfreuen können.

Ihre Familie Sterzenbach



DIE GENUSSBROSCHÜRE



Halbe belegte Brötchen

1/2 belegtes Brötchen oder 1/2 Scheibe Brot mit Aufschnitt, Hackepeter, Käse, Braten, gekochtem Schinken oder rohem Schinken

je 2,30 €

Als Vollkornbrötchen

je 2,80 €

1/2 Brötchen mit Heringssalat

je 3,50 €

1/2 Brötchen mit Lachs und Forelle

je 4,40 €

Aus der kalten Küche

Canapé-Platten für jeden Anlass!

Canapés mit Aufschnitt und Käse

je 2,30 €

Canapés mit versch. Sorten Fisch

je 4,40 €

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. 21,90 €

Canapéplatte „Exquisite“, 6 Canapes pro Pers., angerichtet auf rundem Grau-, Misch- und Schwarzbrot, belegt mit gem. Aufschnitt, Aal, Lachs, Forelle, versch. Sorten Käse und Schweinemedallions, garniert mit frischen Früchten der Saison

pro Pers. 21,900 €

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. 13,90 €

Gemischte Käseplatte „Spezial“

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

pro Pers. 13,90 €

Räucherfischplatte

Räucherlachs, Zwischenahner Räucheraal, Stremellachs und Forellenfilets

pro Pers. 24,90 €

Gemischte Platte „Allerlei“

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

pro Pers. 17,90 €

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. 28,90 €

DIE GENUSSBROSCHÜRE

Fingerfood Variationen

- Geschichtete Käsecanapés
- Laugenkonfekt
- Zucchini-Krusteln mit Lachs und Feigensenfsauce
- Vitello – Tonnato mit Ciabatta (Schweinerücken 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
- Kleine Hackbällchen
- 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 €

DIE GENUSSBROSCHÜRE



Suppen

Erbsensuppe, lecker zubereitet, mit Wurst und Fleisch	Port. 5,50 €
Gulaschsuppe, feurig pikant, aus magerem Rindfleisch	Port. 6,00 €
Käse-Lauchcreme-Suppe mit Hackfleisch	Port. 5,50 €
Broccolicreme mit frischem Broccoli und Sahne	Port. 5,50 €
Rindfleischsuppe mit Einlage	Port. 5,50 €
Hühnersuppe mit Hühnerfleisch, Spargel und Reis	Port. 5,50 €
Chili Con Carne mit viel Hackfleisch	Port. 5,50 €
Gyrossuppe mit Schweinefleisch	Port. 5,50 €
„Minestrone“, italienische Gemüsesuppe mit frischen Kräutern	Port. 5,50 €
Möhren-Kräuter-Suppe mit gewürfeltem Speck	Port. 5,50 €
Vegane Kürbiscremesuppe mit Kokos und Ingwer	Port. 5,50 €

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

Snacks

Hähnchenschenkel // Frikadelle // Schnitzel klein	je Stück 3,50 €
Schnitzel groß	Stück 4,50 €
Kotelett	Stück 3,50 €
Hähnchenbrust im Knuspermantel	Stück 3,90 €



Geflügel

Hähnchenbrust, knusprig gegrillt, Reis o. Bratkartoffeln, Salat o. Gemüse

pro Pers. 17,90 €

Geflügelpfanne mit einer Curry-Früchte-Sauce, Reis und Salat

pro Pers. 16,90 €

Putenbraten mit Paprikakruste, Reis oder Kartoffelgerichte nach Wahl, dazu Rohkostsalat mit Joghurt-Dressing

pro Pers. 16,90 €

Poulardenbrust „al Limone“, grüne Bandnudeln mit Gorgonzolasauce, Ruccolasalat mit Cherrytomaten

pro Pers. 17,90 €

Hähnchenbrust „Parisienne“, mit Schupfnudeln und Broccoli-Gemüse und Buttermandeln

pro Pers. 17,90 €

Rind

Gulasch nach „Hausfrauen Art“ mit Apfelrotkohl, Salzkartoffeln, Bohnensalat und Dessert

pro Pers. 19,90 €

Rinderbraten mit Salzkartoffeln, gem. Gemüseplatte, rote Grütze mit Vanillesauce

pro Pers. 24,90 €

Rinderrouladen mit Apfelrotkohl, Salzkartoffeln, Dessert nach Wahl

pro Pers. 24,90 €

Rheinischer Sauerbraten mit Kartoffelklößen, Speckbohnen, Vanillemousse mit Himbeersauce

pro Pers. 24,90 €

Roastbeef, im Ganzen gegrillt, Thymiankartoffeln, frischer Blattsalat mit Dressing, Broccoli mit Buttermandeln

pro Pers. 39,90 €

Schwein

Sahneschnitzel mit Bratkartoffeln und Salat	pro Pers.	17,90 €
Schweinelenenden 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.	16,90 €
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.	17,90 €
Milanese-Piccata Schweinelachsschnitzel mit Parmesankruste, dazu herz hafte Ofenkartoffeln und Hiitensalat	pro Pers.	17,90 €

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 gern von uns beraten

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

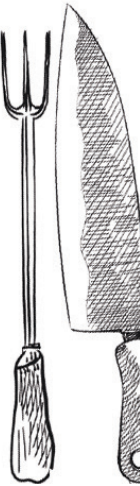
magerer Schweinerücken, pikant gefüllt mit Kräutermett

Hirtenbraten

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

Verschiedene Braten, Bratkartoffeln oder andere Kartoffelspezialitäten und Salate oder Gemüseplatte nach Wahl

pro Pers. 17,90 €



DIE GENUSSBROSCHÜRE



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. 39,90 €

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. 49,00 €

DIE GENUSSBROSCHÜRE



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
Sommerlicher Gurgensalat mit Nektarinen, Blaubeeren und Feta
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. 38,90 €
(inklusive Grill, Grillmeister und Geschirr zuzüglich 19% MwSt.)



Kalt-warmes Buffet „Friesland“

Hirtenbraten, Poulardenbrust, Spießbraten

Kartoffelgratin - Bratkartoffeln - Gemüseplatte

Chinakohlsalat mit Mandarinen und Dressing - Porree- u. Bauernsalat

Fischplatte belegt mit 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 €

„Landhaus Buffet“

Snirtjebraten auf Champignonrahmsauce, Schweinemedallions; mit Kräutern herzhaft gewürzt

Kartoffelgratin mit Käse überbacken - überbackenes Sahnegemüse

Krustenbraten leicht geräuchert auf Röstzwiebelsauce,

Fischplatte mit Lachs, Forelle und Sahnemeerrettich

Ammerländer Schinkenplatte mit Melone garniert

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

Ammerländer Käsespezialitäten mit frischen Früchten

Butterstreifen und gem. Brotsorten

Rote Grütze mit Vanillesauce

ab 20 Personen, pro Pers. 39,90 €

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 zweierlei Dressing

Käsespezialitäten-Platte mit frischen Früchten

Gemischte Brotsorten - Butterstreifen

Mousse au Chocolat - Sahniges Vanilledessert

ab 20 Pers., pro Pers. 36,90 €

Fingerfood-Bufferet

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 €



Griechischer Abend

Auberginen-Auflauf „Moussaka“
Griechischer Bauernsalat
Würziges Gyros, Djuvetsch Reis, Tsatsiki und Krautsalat
Eingelegter Schafskäse
Grießflammerie mit Sirup

pro Pers. 23,90 €

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. 25,90 €

Italienisches Buffet

Schweinefilet auf Pfefferrahmsauce

Poulardenbrust „al Limone“ erfrischend und leicht

Grüne Bandnudeln in Butter geschwenkt

Basilikumkartoffeln mit Parmesan überbacken

Halbe Auberginen und Zucchini gefüllt mit Bulgur und Tomatensauce

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. 42,90 €

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. 3,50 €
Sahne-Quarkspeise	Port. 2,90 €
Frischer Obstsalat	Port. 3,90 €
Tiramisu	Port. 3,90 €
Götterspeise, farblich geschichtet, mit Vanillesauce	Port. 2,90 €
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 €

Saisonspecials auf Anfrage, wie z. B. Brombeertarte oder Bayrischcreme mit Zimtpflaumen und vieles mehr!



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 August 2024)

STERZENBACH

PARTYSERVICE & MEHR

Landschlachtereil Ilona Sterzenbach

Vertreten durch / Geschäftsinhaberin Ilona Sterzenbach

Hauptstrasse 31

26215 Wiefelstede

Telefon: 04402 6276

eMail: ilona.sterzenbach@party-sterzenbach.de

