



**STERZENBACH**  
PARTYSERVICE & MEHR



WIR MÖCHTEN SIE  
**BEGEISTERN!**  
DIE GENUSSBROSCHÜRE



# Herzlich Willkommen bei Partyservice Sterzenbach

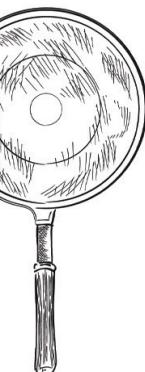
## Entspannung für den Gastgeber – Genuss für die Gäste!

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

Canapés mit versch. Sorten Fisch

je 2,30 €

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 Schweinemedaillons,  
garniert mit frischen Früchten der Saison

pro Pers. 21,900 €

**Alle Canapéplatten werden von uns fein garniert.**

DIE GENUSSBROSCHÜRE



## 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.

DIE GENUSSBROSCHÜRE



## 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

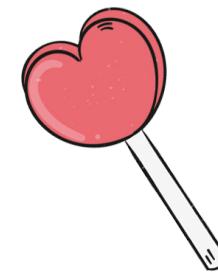
Kartoffelgratin mit Parmesan überbacken

Rohkostsalatplatte mit zwei Dressings, Porreesalat

### Gem. Käseplatte mit Trauben hell und dunkel

Kirsch-Grütze mit Orangen-Grießflamme

ab 20 Personen, pro Pers. 28,90 €



GERNE  
BERÜCKSICHTIGEN  
WIR IHRE JUNGEN GÄSTE.

BITTE SPRECHEN  
SIE UNS AN!

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

- Schweinemedaillons 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

<b>Hähnchenbrust</b> , knusprig gegrillt, Reis o. Bratkartoffeln, Salat o. Gemüse	pro Pers. 17,90 €
<b>Geflügelpfanne</b> mit einer Curry-Früchte-Sauce, Reis und Salat	pro Pers. 16,90 €
<b>Putenbraten</b> mit Paprikakruste, Reis oder Kartoffelgerichte nach Wahl, dazu Rohkostsalat mit Joghurt-Dressing	pro Pers. 16,90 €
<b>Poulardenbrust</b> „al Limone“, grüne Bandnuedeln mit Gorgonzolasauce, Ruccolasalat mit Cherrytomaten	pro Pers. 17,90 €
<b>Hähnchenbrust</b> „Parisienne“, mit Schupfnudein und Broccoli-Gemüse und Buttermandeln	pro Pers. 17,90 €

## Rind

<b>Gulasch</b> nach „Hausfrauen Art“ mit Apfelrotkohl, Salzkartoffeln, Bohnensalat und Dessert	pro Pers. 19,90 €
<b>Rinderbraten</b> mit Salzkartoffeln, gem. Gemüseplatte, rote Grütze mit Vanillesauce	pro Pers. 24,90 €
<b>Rinderrouladen</b> mit Apfelrotkohl, Salzkartoffeln, Dessert nach Wahl	pro Pers. 24,90 €
<b>Rheinischer Sauerbraten</b> mit Kartoffelklößen, Speckbohnen, Vanillemousse mit Himbeersauce	pro Pers. 24,90 €
<b>Roastbeef</b> , im Ganzen gegrillt, Thymiankartoffeln, frischer Blattsalat mit Dressing, Broccoli mit Buttermandeln	pro Pers. 39,90 €

## Schwein

<b>Sahneschnitzel</b> mit Bratkartoffeln und Salat	pro Pers.	17,90 €
<b>Schweinelenden</b> in pikanter Pfeffersauce oder einer Estragon-Lauch-Sauce, Reis o. Kartoffelgratin und Salat	pro Pers.	19,90 €
<b>Geschnetzeltes</b> nach Wahl mit Reis und Salat	pro Pers.	16,90 €
<b>Schweinefilet im Speckmantel</b> , überbacken, in Gorgonzolasauce, Bandnudeln, frischer Blattsalat mit Balsamicodressing	pro Pers.	19,90 €
<b>Cordon bleu</b> vom Schwein, Bandnudeln in Sahnesauce, Möhrenrohkostsalat	pro Pers.	17,90 €
<b>Milanese-Piccata Schweinelachsschnitzel</b> mit Parmesankruste, dazu herzhafte Ofenkartoffeln und Hütensalat	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 Cocktailltomaten

Und vieles mehr, lassen Sie sich gern von uns beraten

DIE GENUSSBROSCHÜRE



## Hackbraten

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

## Krustenbraten

aus dem Hinterschinken, saftig und mit Schwarze

## Traditions-Spießbraten

ein herhaft gewürzter Schweinenacken

## Zwiebelbraten

Schweinenacken mit Zwiebeln gespickt und edlen Gewürzen

## Gyrosbraten

Schweinenacken nach griechischer Art gewürzt und gefüllt

## Schlemmerbraten

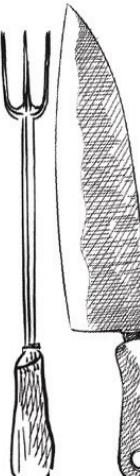
magerer Schweinerücken, pikant gefüllt mit Kräutermett

## 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 €

DIE GENUSSBROSCHÜRE



## Herbstliches Jagd-Buffet

### 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 €



## 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.)



DIE GENUSSBROSCHÜRE

## Kalt-warmes Buffet „Friesland“

**Hirtenbraten, Pouladenbrust, Spießbraten**

Kartoffelgratin - Bratkartoffeln - Gemüseplatte

Chinakohlsalat mit Mandarinen und Dressing - Porree- u. Bauernsalat

**Fischplatte** belegt mit Lachs und Forelle

**Ammerländer Knochenschinken** mit Melone, **Schweinemedaillons** 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**, Schweinemedaillons; mit Kräutern herhaft 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 €

DIE GENUSSBROSCHÜRE



## Pik-Ass-Buffet

**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-Buffet

Hähnchensticks, Mini-Quiche mit Feta (veggie)

Tomaten-Mozzarella-Spieße, Antipasti-Spieße

Samosas (gefüllte Teigtaschen)

Mini-Rösti mit Lachs & Feigensenfsauce

Schweinemedaillons mit frischen Früchten garniert

Scampi-Spieße, Falafelbällchen mit Humus-Dip

Dessertgläschen



10 Teile pro Pers. 24,90 €

DIE GENUSSBROSCHÜRE

## 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

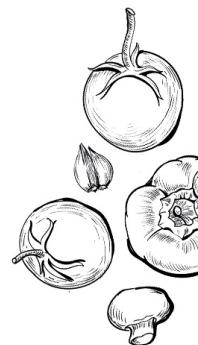
dazu Ciabatta - Partybrötchen

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.



DIE GENUSSBROSCHÜRE

## 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, Be-  
stuhlung 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)**

DIE GENUSSBROSCHÜRE



# STERZENBACH

## PARTYSERVICE & MEHR

Landschlachterei Ilona Sterzenbach

Vertreten durch / Geschäftsinhaberin Ilona Sterzenbach  
Hauptstrasse 31  
26215 Wiefelstede  
Telefon: 04402 6276

eMail: [ilona.sterzenbach@party-sterzenbach.de](mailto:ilona.sterzenbach@party-sterzenbach.de)

