

# Party-Service



seit 1873

**OTTO VELTEN**

FLEISCHEREI · PARTY-SERVICE

*Velten-Frische  
ist ein  
Grund zum Feiern ...*



[www.otto-velten.de](http://www.otto-velten.de)



## *Verehrter Kunde,*

bevor Sie die reichhaltige Auswahl an Buffets, Menüs, kalten Platten etc. studieren, möchte ich Ihnen mit wenigen Worten die Fleischerei Velten nebst der damit verbundenen Tradition vorstellen.

Seit 1873 gibt es unsere Fleischerei in Steele. Nunmehr 125 Jahre ist Ihre Zufriedenheit unser größtes Anliegen. Mein Ur-Urgroßvater, Urgroßvater, Großvater und mein Vater sind in all den Jahren ihrem Beruf mit viel Engagement nachgegangen, und es ist mein Streben dieser Tradition von Qualität und Frische gerecht zu bleiben. Dabei einer der jüngsten (seit 1988) Fleischermeister in Deutschland zu sein, erfüllt mich mit zusätzlichem Stolz.

Mein bisheriger Erfolg im Bereich Party-Service basiert nicht zuletzt auf der guten Zusammenarbeit mit meiner Frau. Diese hat als ausgebildete Hotelfachfrau in vielen führenden Häusern, sowohl in Deutschland als auch im europäischen Ausland gearbeitet und bereichert unseren Party-Service durch viel Erfahrung, Kreativität und gute

Ideen. Sie sollen wissen, dass Ihr Vertrauen in unseren Party-Service sich bezahlt macht, denn die Ware, die unser Haus verlässt, ist stets frisch und mit besten Zutaten liebevoll zubereitet:

Sie erhalten alle hausgemachten Produkte ohne Konservierungsstoffe.

Auf den folgenden Seiten erwartet Sie ein kurzer Einblick in unser Angebot an kalten und warmen Speisen für Ihre Festlichkeiten. Es bleibt Ihnen natürlich freigestellt, ein Buffet ganz nach Ihren Wünschen zusammenstellen zu lassen. Dank unserer Erfahrung sind dabei Ihrer Phantasie keinerlei Grenzen gesetzt.

Frische, Qualität und unsere Liebe zum Detail, das alles - so meine ich - ist doch ein Grund zum Feiern.

Ihr Otto Velten





## Cocktail Snacks

1301 Melonenschiffchen mit Parmaschinken	2,80
1302 Melonenspieß mit Rauchfleisch	2,80
1303 Roquefort Birne	2,80
1304 Orangenkörbchen mit Waldorfsalat	3,30
1305 Tomate gefüllt mit Kräuterfleischsalat	1,90
1306 Spargelröllchen	2,80
1307 Schweinebratenröllchen gefüllt mit Waldorfsalat	2,80
1308 Roastbeefröllchen mit Meerrettich oder Kräuterfleischsalat	2,80
1309 Zarte Hähnchenbruststreifen im Pfirsichkörbchen mit Currysauce und Kokosraspeln	4,00
1310 ½ Pfirsich gefüllt mit Käsecreme	1,50
1311 Kleiner Windbeutel mit Roquefort-Creme	2,80
1312 Bunter Käsespieß	2,80
1313 ½ belegtes Brötchen einfach	1,10
1314 ½ belegtes Brötchen garniert	1,50
1315 ½ belegtes Brötchen mit Braten oder Schinkenspezialitäten, Garnierung	1,90
1316 Tomate gefüllt mit Krabbencocktail	2,80
1317 Avocado gefüllt mit Krabbencocktail	4,00
1318 Krabbencocktail auf Artischockenboden	2,80
1319 Lachsrollchen mit Sahne-Meerrettich	2,80
1320 Forellenfilet mit Sahne-Meerrettich	2,30
1321 Aal auf Eierstich	2,80
1322 Matjes auf Apfelfringen mit Preisselbeer-Sahne	3,50
1323 Lachsmousse auf Zucchini, ab 10	3,50
1324 Forellmousse auf Limone, ab 10	3,50
1325 Kleine Rollmöpse	1,80

## Canapées



1000 Canapées aller Art	2,50
1100 Fischvariationen	3,00
1200 Edelcanapées	3,50
	2,20
1350 zu Sektempfängen bieten wir Ihnen unsere exklusive Hausmarke an pro Flasche	5,00



1326 Kleine Bierstengel	1,50
1327 Kleine Partyfrikadelle	1,00
1328 1/2 Hähnchenkeule	1,90
1329 Hähnchenbrustfilet garniert	2,80
1330 Putenmandelschnitzel, garniert	2,90
1331 Kleines Schnitzel aus der Lende	2,80
1332 Kleines Schnitzel Hawaii	2,80
1333 Medaillon vom Schwein, garniert	2,80
1334 Medaillon im Speckmantel	3,00
1335 Tournedo vom Rind, mit Lebercreme	5,00
1336 Tournedo vom Rind, mit Spargelspitzen	5,00

*Velten-Frische ist ein Grund zum Feiern ...*



## Salate 200g pro Portion

2000	Fleischsalat mit und ohne Kräuter	1,90
2001	Krautsalat, Öl und Essig	1,90
2002	Krautsalat mit Sahne	1,90
2003	Nudelsalat	1,99
2004	Tortellinisalat	2,80
2005	Eiersalat mit Lachsschinken	1,90
2006	Kartoffelsalat Hausfrauen-Art	1,90
2007	Schweizer Wurstsalat mit Käse	1,90
2008	Bayerischer Wurstsalat	1,90
2009	Geflügelsalat Hawaii	2,50
2010	Geflügelsalat Bombay mit Curry	2,60
2011	Waldorfsalat	2,60
2012	Mexikanischer Maissalat	1,90
2013	Lauchsalat mit gekochtem Schinken und Champignons	2,90
2014	Rindfleischsalat natur	2,90
2015	Rindfleischsalat mit Meerrettich	2,90
2016	Broccolisalat	2,50
2017	Käsesalat Amsterdam	2,90
2018	Spargelsalat Norderney mit Krabben	3,30
2019	Wildreissalat Bayreuth	2,50
2020	Chinakohlsalat mit Erdbeerdressing	2,20
2021	Sommersalat mit Schafskäse	2,90
2022	Tomatensalat natur	1,80
2023	Gurkensalat mit Sahne	1,80
2024	Gurkensalat natur	1,80
2025	Grüner Bohnensalat	1,70
2026	Bunter Salatteller mit Dressing	2,60
2027	Heringssalat Delikatess	2,50
2029	Bremer Heringstopf	2,40
2030	Bunter Matjessalat	2,60
2031	Meeresfrüchtesalat	4,00

Alle Salate ohne Konservierungsmittel

## Saucen & Suppen

### Warme Saucen: Preise pro Portion

4011	Zwiebelsauce	1,00
4012	Meerrettichsauce	1,00
4013	Dijon-Senfsauce	1,00
4014	Pfeffer-Cognac-Sauce	1,00
4015	Pilzrahmsauce	1,00
4016	Currysauce	1,00
4017	Tomatensauce	1,00
4018	Madeirasauce	1,30
4019	Bratensauce	1,00
4020	Sauce Bearnaise	1,30
4021	Sauce Hollandaise	1,30
4110	Zigeunersauce	1,00

### Kalte Saucen + Dips: Preise pro Portion

4022	Remouladensauce	0,90
4023	Tzatzikisauce	0,90
4024	Cocktailsauce	0,90
4025	Kräutersahnesauce	0,90
4026	Apfel-Meerrettich-Sauce	0,90
4027	Bananen-Curry-Sauce	0,90
4028	Sauce Orientale	0,90
4029	Grüne Kräutersauce	0,90
4030	Cumberlandsauce	0,90
4031	Preiselbeersauce	0,90
4032	Apfel-Dip	0,90
4033	Limonen-Dip	0,90
4034	Feigen-Dip	0,90
4035	Knoblauch-Dip	0,90
4036	Feinschmecker-Dip	0,90

### Suppen ab 10 Personen, 300 g pro Portion

4000	Champignoncremesuppe	2,90
4001	Gemüsecremesuppe	2,90
4002	Spargelcremesuppe	2,90
4003	Blumenkohlcremesuppe	2,90
4004	Tomatencreme à la Bordelaise	2,90
4005	Tiroler Kartoffelsuppe	2,90
4006	Kartoffelrahmsuppe mit Steinpilzen	3,50
4007	Broccolicreme Milano	2,90
4008	Gurkencremesuppe mit frischen Krabben und Dill	3,50
4009	Gulaschsuppe "Halasz Bastia"	2,90



## Rustikale Schlemmereien

- |      |   |                      |       |
|------|---|----------------------|-------|
| 3100 | <b>Schlemmerplatte "Deutschland"</b>  | <i>ab 8 Personen</i> | 60,00 |
|      | Hessische Mettwurst, Schwarzwälder Schinken, Thüringer Blutwurst, Westfälischer Knochenschinken, Bayerische Bierwurst und Hamburger Bratenschnitzchen                       |                      |       |
| 3101 | <i>jede weitere Person</i>  |                      | 6,00  |
| 3200 | <b>Internationales Schinkenbrett</b>  | <i>ab 8 Personen</i> | 70,00 |
|      | Südtiroler Bauernschinken, Westfälischer Knochenschinken, Lachsschinken, Orig. Parmaschinken, Velten's Nußschinken, Ardennenschinken und Velten's Schinkenspeck             |                      |       |
| 3201 | <i>jede weitere Person</i>  |                      | 8,00  |
| 3300 | <b>Bratenplatte "Senator"</b>   | <i>ab 8 Personen</i> | 70,00 |
|      | Roastbeefröllchen gefüllt mit frischem Kräuterfleischsalat, Schweinebratenröllchen gefüllt mit Waldorfsalat, Kasseler Braten, Zigeuner Braten, Putenbrust und Grillschinken |                      |       |
| 3301 | <i>jede weitere Person</i>  |                      | 8,00  |



- |      |   |                      |       |
|------|---|----------------------|-------|
| 3400 | <b>"Rustikaler Bauernschmaus"</b>   | <i>ab 8 Personen</i> | 60,00 |
|      | Hausmacher Sülze, Thüringer Blutwurst, Grillbauch, Rohschinken, Krakauer und zarte Scheiben vom Krustenbraten |                      |       |
| 3401 | <i>jede weitere Person</i>  |                      | 6,00  |



- |      |  |       |      |
|------|--|-------|------|
|      | <i>ab 8 Personen</i>   |       |      |
| 3000 | Herzliche Braten-Schinken-Platte für herzliche Anlässe: Braten- und Schinkenspezialitäten, auf Herz aus echtem Schiefer, freie Auswahl | 80,00 |      |
| 3001 | <i>jede weitere Person</i>   | 8,00  |      |
|      | <i>ab 8 Personen</i>   |       |      |
| 3500 | Gemischtes Wurstbrett, nur hausgemachte Produkte nach Wahl   | 60,00 |      |
| 3501 |  |       | 6,00 |

*Velten-Frische ist ein Grund zum Feiern ...*

## Köstlichkeiten aus Fluss, See und Meer

2200	<b>Krabbencocktail "Keitum"</b> ab 8 Personen	80,00
2201	pro Person	7,00
2300	<b>Kalte Hummernkrabbenschwänze im Speckmantel</b> mit einer Kräutersahnesauce	60,00
2301	Stück	5,00
2400	<b>Salm "Miramar"</b> ab 8 Personen	75,00
	ein ganzer Lachs auf einer Platte fein, garniert mit einer Dill-Sahne-Sauce	
2401	jede weitere Person	6,50
2500	<b>Matjesfilets in Kräuterdressing</b> ab 8 Personen, mit Äpfeln, Gurken und Zwiebeln	55,00
2501	pro Person	4,50
2600	<b>Matjesstip "Hausfrauen Art"</b> ab 8 Personen, mit Bratkartoffeln	80,00
2601	pro Person	7,50
2700	<b>Fischplatte "Nelson"</b> ab 8 Personen	80,00
	Matjes auf Apfelfringen mit Preiselbeersahne, Rollmöpse, Kieler Sprotten, Shrimps auf Tomate und Bremer Heringstopf	
2701	jede weitere Person	8,00
2800	<b>"Sylter Traum"</b> ab 8 Personen, Aal auf Eierstich, Forellenfilet auf Zitrone, Tomaten gefüllt mit Krabbencocktail und Lachsrollchen gefüllt mit Sahnemeerrettich	85,00
2801	jede weitere Person	8,50

## Vegetarisches

5800	<b>Rohkostplatte</b> ab 10 Personen	50,00
	Keimlinge + Sprossen, Tomaten, Paprika, Staudensellerie, Möhren, Schlangengurke und Kohlrabi "alles ganz frisch zubereitet!"	
5801	Pro Person	4,50
5810	<b>Gefüllte Auberginen</b> ab 10 Personen, zwei Hälften pro Person	70,00
	mit Käse überbacken	
5811	jede weitere Person	5,50
5820	<b>Gemüsepfanne "Vital"</b> ab 10 Personen	99,00
	mit Reis, Zucchini, Auberginen, Tomaten, Paprika, Zwiebeln, frischen Champignons, Lauch	
5821	jede weitere Person	8,00





## Kalte Buffets

### It's Brunch-Time

- 6200 Velten's Brunch-Vorschlag beinhaltet grundsätzlich:
- ab 10 Personen 90,00  
Brot, Brötchen, Butterkugeln, Konfitüre, Honig, Wurstaufschnitt, Schinken, Käse, Schlemmermüsl, Obstsalat, Quark, Orangensaft und Rührei mit gebratenem Speck
- 6201 jede weitere Person 8,00
- In Kombination mit: (Preise pro Person)
- 6210 heißem Kassler mit Speckkartoffelsalat, Rollmöpsen, Bratheringen und zartem Räucherlachs pro Pers. 11,00
- 6220 heißem Saftschinken, gratinierten Kartoffeln, Matjesstip Hausfrauenart und Speckkartoffeln pro Pers. 11,00
- 6230 "Himmel und Erde", gebratener Blutwurst, Knackwürstchen, Kartoffelsalat, Bratheringen, Rollmöpsen und rotem Heringssalat pro Pers. 11,00
- 6240 heißem Schweinebraten, geschmortem Sauerkraut, Petersilienkartoffeln, Rollmöpsen, Kieler Sprotten und geräucherter Forelle mit Sahnemeerrettich pro Pers. 12,00
- 6250 Gurkencremesuppe mit frischen Krabben und Dill, gefülltem Spießbraten, Speckkartoffelsalat, Bremer Heringstopf, Petersilienkartoffeln, Rollmöpsen und Bratheringen pro Pers. 17,00
- Sonderwünsche sind willkommen

- 4100 "Deutsches Schlemmerbuffet" 120,00  
ab 10 Personen  
Hamburger Bratenschnittchen, Schwarzwälder Blutwurst, Westfälische Rauchschnecken, Hähnchenkeulen, Partyfrikadellen, Bayerische Bierwurst, Velten's Schinkenspeck, Tomaten gefüllt mit Kräuterfleischsalat, deftiges Brot mit Hubertusschmalz, hausgemachter Kartoffelsalat, zum Dessert Schokoladenpudding mit Vanillesauce
- 4101 ... jede weitere Person 11,00
- 4200 Buffet "Exklusiv" 155,00  
ab 10 Personen  
Schweinemedallions garniert, Roastbeefröllchen, Schweinebratenröllchen, Hähnchenbrustfilet mit gefüllten Birnen, Kasslerscheiben garniert mit Ananas, Eiersalat, Waldorfsalat, deftiges Brot, Butterkugeln, zum Dessert frischer Obstsalat mit Sahne
- 4201 ... jede weitere Person 13,50
- 4300 Buffet "Favorit" 199,00  
ab 10 Personen  
Schweinefilet im Ganzen gebraten, mit Kiwis garniert, Putenmandelschnitzel mit gefüllten Pfirsichen, Roastbeef rosa gebraten, Lachshäppchen, Preisselbeersahne, Remouladensauce, Geflügelsalat, Waldorfsalat, deftiges Brot, Butterkugeln, zum Dessert Rote Grütze mit Vanillesauce
- 4301 ... jede weitere Person 18,00
- 4400 Buffet "Gourmet" 340,00  
ab 15 Personen  
Medallions verschieden garniert, feinste Bratensorten, rustikale Leckerbissen wie westfälische Rauchschnecken, Partyfrikadellen, Mettigel, frischer Matjes auf Apfelringen mit Preiselbeersahne, Forellenfilets & Lachsrollchen mit Sahnemeerrettich, Geflügelsalat, Delikateß-Heringssalat, internationales Käsebrett, deftiges Brot, Butterkugeln und zum Dessert Rotweincreme
- 4401 ... jede weitere Person 22,50
- 4600 Kleines Sektfrühstück 120,00  
ab 10 Personen  
Canapees, Lachsrollchen gefüllt mit Sahnemeerrettich, Shrimps auf Tomate, Hähnchenbrustfilet "Hawaii", 1/2 Birnen gefüllt mit Roquefort-Creme
- 4601 ... Jede weitere Person 11,00

*Velten-Frische ist ein Grund zum Feiern ...*

4502

Auf Wunsch auch mit Original-Deko, wie abgebildet  
Decken, Schilder, Spiegel, Efeu, Kerzen, Ständer,  
Etageren, Weidenkugeln, inkl. Aufbau ... 99,00

## Buffet Royal



... ab 15 Personen

Lendenmedaillons mit Früchten garniert, erlesene Bratensorten, feine Schinkenspezialitäten, Putenmandelschnitzelchen und Hähnchenbrustfilets, gefüllter Lachs, Aalterrine, Edelfischterrinen, Velten's Edelmoussevariationen: Forellen-Mousse, Kräuter-Mousse, Lachs-Mousse, Thunfisch-Mousse, Räucherfisch-Spezialitätenplatte mit Lachs, Aal, Forelle und Kieler Sprotten, Wildreissalat "Bayreuth", Spargelsalat "Norderney" mit Shrimps, Chinakohlsalat mit Erdbeerdressing, deftiges Brot, Butterkugeln, zum Dessert Mousse au chocolat und Rote Grütze mit Vanillesauce, Internationale Käseauswahl

490,00

... jede weitere Person

30,00

## Käseplatte International

z.B. Holländer, Cambozola, franz. Camembert, deutscher Butterkäse, Baby-bell, franz. Brie, dänischer Rum-kranz, Schnittlauchkranz, Pfefferkranz, Ananaskranz, Girolle-Käse und Harzer Käse

Alle Käsesorten werden auf unseren Platten grundsätzlich schön dekoriert und mundgerecht angeboten!

ab 8 Personen

55,00

... jede weitere Person

6,00



## Eine Reise durch Italien

### Vorspeisenvorschläge:

7200	Gefüllte Auberginen mit Käse überbacken, 1 Hälfte pro Person	2,90
7201	Gefüllte große Champignonköpfe 2 Stück pro Person	3,90
7202	Mozzarella auf Tomate mit frischem Basilikum	5,00
7203	Vitello Tonato pro Person	7,00
7204	Honigmelone mit Parmaschinken	2,80
7205	Ital. Vorspeisenplatte (Foto) mit marinierten Artischockenherzen in Knoblauch, Balsamicozwiebeln, marinierten Tomaten, Knoblaucholiven, ital. Salami, gefüllte Kirschtomaten pro Person	7,90
Hauptgangvorschläge:		
7300	Spaghetti "al Gamberi" mit Krabben und Knoblauch in Sahne ... pro Person	9,50
7301	Tortellini "alla Panna" in Rahm mit Schinken und frischen Champignons pro Person	9,50
7302	Piccata Milanese - zarte Kalbsschnitzelchen in Eihülle dazu Spaghetti mit Tomatensauce ... pro Person	13,00
7303	Saltimbocca alla romana Kalbsschnitzel mit Schinken und Salbei, dazu Kartoffelplätzchen und Peperonata pro Person	14,00
7304	Lasagne ... pro Person	7,90
7305	Spaghetti "Pesto" mit Kräutern und Knoblauch pro Person	8,90
7306	Spaghetti "Aglio et Olio" pro Person	8,90
7307	Tortellini mit Butter und frischem Parmesan ... pro Person	8,90



### Desserts

7400	Tiramisu	3,50
7401	Coppa di albicoche	2,90
7403	Panna Cotta Klassiker unter den ital. Desserts	3,50
7407	Feigen al Forno (2 ganze gefüllte Feigen)	5,00

*Kombinieren Sie nun Vorspeisen, Hauptgänge und Desserts nach Lust und Laune und genießen Sie mit Ihren Gästen einen echt "italienischen Abend"!*

## Kindergeburtstag

7000	Vorschlag 1: (ab 10 Kinder) Knackwürstchen mit Pommes Frites, dazu viel Senf und Ketchup, Minibrötchen und zum Dessert Schokoladenpudding mit Vanillesauce und Wackelpeter "Waldmeister"	78,00
7001	jede weitere Portion	7,00
7100	Vorschlag 2: (ab 10 Kinder) Party-Frikadellen mit Nudelsalat, Kinderschnitzelchen, dazu viel Senf und Ketchup, Laugenbrezel und Butterkugeln, zum Dessert frischer Obstsalat mit Vanillesauce und Quarkspeise Tropicana	85,00
7101	jede weitere Portion	7,50

## Heisse Menues

### Immer noch Platz 1 bei uns:

- |      |  |        |  |
|------|--|--------|--|
| 5010 | <b>Velten's Saftschinken</b> (ab 9 Personen)<br>mit Zwiebelsauce, Speckkartoffelsalat,<br>gemischter Brotkorb mit Butterkugeln   | 99,00  |  |
| 5011 | ... jede weitere Person  | 8,90   |  |
| 5020 | <b>Gefüllter Spießbraten</b> (ab 9 Personen)<br>aus dem Schweinerücken, mit lockerer<br>Hackfüllung, Zwiebeln oder Paprika,<br>Nudelsalat, gemischter Brotkorb mit<br>Butterkugeln | 99,00  |  |
| 5021 | ... jede weitere Person  | 8,90   |  |
| 5030 | <b>Badische Krautrolle</b> (ab 9 Personen)<br>Nacken in Weißwein eingelegt und mit<br>Sauerkraut gefüllt, gemischter Brotkorb<br>mit Butterkugeln                                  | 99,00  |  |
| 5031 | ... jede weitere Person  | 8,90   |  |
| 5040 | <b>Saftiges Kassler mit Sauerkraut</b><br>und Purree (ab 9 Personen)   | 99,00  |  |
| 5041 | ... jede weitere Person  | 8,90   |  |
| 5050 | <b>Wiener Tafelspitz</b> (ab 9 Personen)<br>mit heißer Meerrettichsauce und<br>Petersilienkartoffeln, dazu grüner<br>Salat mit Dressing  | 120,00 |  |
| 5051 | ... jede weitere Person  | 10,00  |  |
| 5060 | <b>Westfalenschmaus "Himmel<br/>und Erde"</b> (ab 9 Personen)<br>mit gebratener Blutwurst  | 80,00  |  |
| 5061 | ... jede weitere Person  | 7,00   |  |
| 5062 | <b>Schweinefilet-Medaillons</b><br>(ab 9 Personen)<br>in Zwiebel-Sahne, mit Kroketten  | 99,00  |  |
| 5063 | ... jede weitere Person  | 8,90   |  |
|      |  |        |  |
| 5070 | <b>Reispfanne "Sri Lanka"</b><br>(ab 9 Personen) mit zarten<br>Geflügelfiletstreifen,<br>verschiedenen Gemüsen und<br>frischen Pilzen - gut gewürzt                                | 99,00  |  |
| 5071 | ... jede weitere Person  | 8,90   |  |
| 5080 | <b>Velten's Kartoffelauflauf</b><br>(ab 9 Personen)<br>mit Roastbeef, Rohschinken,<br>frischen Kräutern, frischen<br>Champignons und Käse  | 85,00  |  |
| 5081 | ... jede weitere Person  | 7,00   |  |
| 5090 | <b>Hühnerfrikassé "Vin Blanc"</b><br>(ab 9 Personen) in Weiß-<br>weinsauce mit Spargel und<br>Champignons, Reis, grüner<br>Salat mit Dressing                                      | 99,00  |  |
| 5091 | ... jede weitere Person  | 8,90   |  |
| 5100 | <b>Filetgeschnetzeltes "Stroganoff"</b><br>(ab 9 Personen) in cremig-<br>pikanter Sauce, Herzogin-<br>kartoffeln, frischer Blattsalat<br>mit Dressing                              | 150,00 |  |
| 5101 | ... jede weitere Person  | 14,00  |  |
| 5110 | <b>Zürcher Kalbgeschnetzeltes</b><br>(ab 9 Personen) mit frischen<br>Champignons in Rahm und<br>Weißwein, Butterspätzle,<br>gemischter Salat mit Dressing                          | 135,00 |  |
| 5111 | ... jede weitere Person  | 12,00  |  |
| 5120 | <b>Saftiger Putenbraten</b><br>(ab 9 Personen) in Curry-<br>Kirsch-Sauce, Butterreis,<br>dazu grüner Salat mit<br>Dressing   | 99,00  |  |
| 5121 | ... jede weitere Person  | 8,90   |  |



5130	<b>Schweinefilet "Chef"</b>	130,00
	(ab 9 Personen) Filet im Ganzen gebraten mit Sauce Hollandaise, Mandelbroccoli und Kartoffelkroketten	
5131	... jede weitere Person	11,00
5140	<b>Roastbeef</b> (ab 9 Personen)	150,00
	im Ganzen rosa gebraten, deutsches Rindfleisch von jungen Färsen, sehr zart und schmackhaft, dazu gratinierte Kartoffeln, Remouladensauce und frischer Feldsalat	
5141	... jede weitere Person	14,00
5150	<b>Lammrücken "La Provence"</b>	150,00
	(ab 9 Personen) im Ganzen zart rosa gebraten, gratinierte Kartoffeln und drei verschiedene Gemüse der Saison	
5151	... jede weitere Person	13,00
5160	<b>Saftschinken in Brotteig</b>	99,00
	(ab 9 Personen)	
5161	... jede weitere Person	8,90
5170	<b>Spanferkel</b> (ab 9 Personen)	130,00
	mit Kartoffelbeilagen nach Wahl Brot und Butter	
5171	... jede weitere Person	12,00
5180	<b>Saftgulasch</b> (ab 9 Personen)	99,00
	mit Nudeln und grünem Bohnensalat	
5181	... jede weitere Person	8,90
5190	<b>Überbackene Käse-Sahne-Schnitzel</b> (ab 9 Personen)	99,00
	mit Röstkartoffeln	
5191	... jede weitere Person	8,90
5200	<b>Schweinefilet mit Pfifferlingen</b>	120,00
	(ab 9 Personen) im Rahm mit Röstkartoffeln	
5201	... jede weitere Person	11,00

8000 **Menü 1** (ab 15 Personen) pro Person 15,00  
Blumenkohlcremesuppe  
Tafelspitz an Meerrettichsauce  
mit Lauchgemüse und Salzkartoffeln  
Rotweincreme

8001 **Menü 2** (ab 10 Personen) pro Person 17,00  
Broccolicremesuppe  
Curryrahmgeschnetzeltes mit Mandeln  
und Schattenmorellen, dazu Butterreis  
und knackiger Kopfsalat mit Sahnedressing  
Mocca-Eisbombe mit Vanillesahne

8002 **Menü 3** (ab 15 Personen) pro Person 24,00  
Zarte Hähnchenbruststreifen im  
Pfirsichkörnchen mit Currysauce  
und Kokosraspeln  
Spargelcremesuppe  
Roastbeef zartrosa gebraten  
mit Sauce Bearnaise, Keniabohnen  
und Kartoffelkroketten  
Rote Grütze mit Vanillesauce

8003 **Menü 4** (ab 20 Personen) pro Person 29,00  
Graved Lachs an Sauce Lidingoe, wacholder-  
geräucherte Forellenfilets mit Preiselbeer-  
sahnemeerrettich, Thunfischwindbeutel  
gefüllter Hecht, Krabbencanapées mit Kaviar  
Kartoffelrahmsuppe mit Steinpilzen  
Zürcher Kalbgeschnetzeltes mit Butterspätzle  
und gemischtem Salat  
Schokoladeneisbombe mit Vanillesauce



*"Wir heiraten ..."*

## Hier geht es "Wild" zu ...

5300	<b>Hirschragout "Hubertus"</b> (ab 9 Personen) in rahmiger Sauce, mit Pfifferlingen dazu Kartoffelklöße und knackiger Salat mit Dressing	130,00
5301	... jede weitere Person	12,00
5310	<b>Saftige Rehkeule "Diana"</b> (ab 9 Personen) dazu Butterspätzle, Rosenkohl und warme Preisselbeerbirnen	138,00
5311	... je weitere Person	14,00



*Wir übernehmen die komplette Planung,  
Organisation und Durchführung von Groß-  
veranstaltungen - auch über 1.000 Personen.  
Unsere Erfahrung hilft bei jedem Event!*

## Veranstaltungsmanagement

### Desserts

6000	<b>Rote Grütze</b> nach Sylter Originalrezept, mit Vanillesauce	2,50	6008	<b>Erdbeermousse</b> ein unbedingtes Muß mit frischen Erdbeeren	2,30
6001	<b>Obstsalat</b> mit frischen Früchten und Sahne	3,30	6009	<b>Fürst Pückler Mousse</b> Schokoladen-Erdbeer und Vanillemousse geschichtet ab 12 Portionen	2,80
6002	<b>Rotweincreme</b> wir verwenden einen guten Tropfen ...	2,30	6010	<b>Schokoladenpudding</b> nach Art des Hauses, mit Vanillesauce	2,30
6003	<b>Zitronencreme</b>	2,40	6011	<b>Quarkvariationen</b> mit Vanille, Orange, Pfirsich oder auch als Tropicana	2,30
6004	<b>Mandelcreme</b>	2,40	6012	<b>Tiramisu</b> nach Art des Hauses	3,50
6005	<b>Cappuccinocreme</b>	2,50	6013	<b>Coppa di Albicoche</b> mit Aprikosen, Likör, Vanillesauce, Mandeln und Schokoraspelein	3,00
6006	<b>Stachelbeer-Vanillecreme</b>	2,70	6014	<b>Cassata</b> ital. Eisspezialität mit Rosinen	2,90
6007	<b>Mousse au Chocolat</b> mit dunkler oder heller Schokolade	2,50			



# Leihgegenstände direkt mitbestellen:

## Gläser

			Stck./EUR
9101	36 St.	Sektkelch	0,26
9102	16 St.	Sektschale	0,26
9103	36 St.	Weißweinglas	0,26
9104	25 St.	Rotweinglas	0,26
9105	49 St.	Südweinglas	0,26
9106	25 St.	Pfalzbecher, 0,25l	0,26
9107	36 St.	Whisky Tumbler	0,26
9108	36 St.	Longdrink-Glas	0,26
9109	49 St.	Schnapsglas	0,26
9110	25 St.	Cognac-Schwenker	0,26
9112	36 St.	Punschglas mit Henkel	0,26
9113	36 St.	Biertulpe 0,2l	0,26
9114	25 St.	Weißbierglas 0,3l	0,26
9111	25 St.	Weißbierglas 0,5l	0,38
9115	12 St.	Bierseidel 0,5l	0,38
9116	12 St.	Steinkrug 0,5l	0,38
9117	25 St.	Grand Cru Glas	0,26
9118	25 St.	Cocktailglas	0,32
9135	25 St.	Berliner Weisse	0,32
9139	25 St.	Apfelweinglas	0,32
9140	36 St.	Kölschglas 0,2l	0,26
9142	1 St.	Kölschkranz	6,12
9141	36 St.	Altbierglas	0,26
Neu im Programm: "Mondial-Exklusiv-Gläser"			
9150	36 St.	Sektkelch	0,38
9151	36 St.	Weißweinglas	0,38
9152	25 St.	Rotweinglas	0,38
9153	36 St.	Sherryglas	0,38
9154	25 St.	Wasserglas	0,38
9155	16 St.	Cognac-Schwenker	0,38

## Besteck

			Stck./EUR
Silberbesteck			
9301	12 St.	Messer	0,60
9302	12 St.	Gabel	0,60
9303	12 St.	Suppenlöffel	0,60
9304	12 St.	Dessertmesser	0,60
9305	12 St.	Dessertgabel	0,60
9311	12 St.	Dessertlöffel/Suppentassenlöffel	0,60
9306	12 St.	Kaffeelöffel	0,60
9307	12 St.	Kuchengabel	0,60
9308	12 St.	Mokkalöffel	0,60
9309	12 St.	Fischmesser	0,60
9310	12 St.	Fischgabel	0,60
9312	12 St.	Gourmetlöffel	0,60
Besteck 2. Garnitur-Chromnickel 18/10 hochglanz			
9321	12 St.	Messer	0,25
9322	12 St.	Gabel	0,25
9323	12 St.	Suppen-/Dessertlöffel	0,25
9324	12 St.	Dessertmesser	0,25
9325	12 St.	Dessertgabel	0,25
9326	12 St.	Kaffeelöffel	0,25
9327	12 St.	Kuchengabel	0,25
9328	12 St.	Mokkalöffel	0,25
9329	12 St.	Fischmesser	0,25
9330	12 St.	Fischgabel	0,25
9331	12 St.	Sorbetlöffel	0,25
Besteck 2. Garnitur-Chromargan			
9341	12 St.	Messer	0,25
9342	12 St.	Gabel	0,25
9343	12 St.	Suppenlöffel	0,25
9344	12 St.	Kuchengabel	0,25
9345	12 St.	Kaffeelöffel	0,25
9346	12 St.	Dessertgabel	0,25
9347	12 St.	Dessertmesser	0,25

### Spezialbestecke

wie Austerngabel, Krebs- und Schalenbesteck auf Anfrage

## Vorlagebesteck

9361	1 St.	Portionsschöpfer	1,00
9372	1 St.	Suppenschöpfer	1,50
9363	1 St.	Saucenlöffel	1,00
9364	1 St.	Kartoffel-/Gemüselöffel	1,00
9365	1 St.	Salatbesteck	1,00
9366	1 St.	Tortenheber	1,00
9370	1 St.	Tortenmesser	1,50
9377	1 St.	Tortenmesser-Behälter	6,00
9368	1 St.	Eiszange	1,00
9369	1 St.	Gebäckzange	1,00
9371	1 St.	Zuckerzange	1,00
9362	1 St.	Aufschnittgabel	1,00
9373	1 St.	Tranchiergabel "Profi"	4,25
9374	1 St.	Tranchiermesser "Profi"	5,10
9375	1 St.	Sägemesser "Profi"	3,00
9376	1 St.	Käsemesser "Profi"	6,00

## Top-Angebot:

Wird immer gebraucht, schmutzig zurück!

Teller, Messer, Gabel	0,75
Dessertschale, Löffel	0,50
Suppentasse, U-Tasse, Löffel	0,75

## Platzteller, Platten, Etageren

9354	1 St.	Platzteller Silber	0,51
9388	1 St.	Chromplatte, rund 36cm	2,55
9390	1 St.	Chromnickelstahlplatte, 54x43cm	6,12
9393	1 St.	Platte, rund 36cm	5,10
9394	1 St.	Platte, rund 60cm	18,00
9396	1 St.	Ausstellplatte, eckig 55x65cm	12,00
9397	1 St.	Ausstellplatte, oval 45x60cm	12,00
9391	1 St.	Spiegelplatte, 100x50cm	24,00
9398	1 St.	Holzbrett, rund 50cm	3,00
9399	1 St.	Holzbrett, oval mit Rinde	5,10
9726	1 St.	Lachsbrett	10,20
9367	1 St.	Tortenplatte, hoch ø 30cm	3,80
9389	1 St.	Tortenplatte, nieder ø 30cm	3,00
9395	1 St.	Hochzeitstortengestell, 5-teilig	18,00
9717	1 St.	Etagerè 3-stufig	18,00
9718	1 St.	Etagerè 5-stufig	30,00

## Porzellan

			Stck./EUR
9201	24 St.	Speiseteller 26cm	0,25
9202	24 St.	Dessertteller 19cm	0,25
9203	1 St.	Beilagenschüssel 3l	2,50
9205	36 St.	Beilagenschälchen	0,25
9207	1 St.	Löwenkopfterrine 0,5l	0,39
9204	1 St.	Löwenkopfterrine 1,0l	1,00
9206	1 St.	Löwenkopfterrine 2,5l	2,50
Rosenthal-Porzellan-Serie "Classic", weiß			
9210	24 St.	Speiseteller 27,5cm	0,39
9211	24 St.	Speiseteller 25,5cm	0,30
9213	24 St.	Dessertteller 19cm	0,30
9214	20 St.	Brotteller 16cm	0,30
9212	24 St.	Suppenteller 23,5cm	0,30
9222	24 St.	Suppenteller 19,5cm	0,30
9215	12 St.	Suppentasse mit Untertasse	0,45
9216	12 St.	Kaffeetasse mit Untertasse	0,45
9217	12 St.	Mokkatasse mit Untertasse	0,45
9219	1 St.	Thermokanne weiß 1,5l	3,00
9220	1 St.	Sahnekännchen	0,60
9221	1 St.	Zuckerdose	0,70
9223	1 St.	Beilagenschüssel 21cm	2,50
9224	1 St.	Salatschüssel 18cm	1,25
9225	24 St.	Beilagenschale 9,5cm	0,25
9226	1 St.	Bratenplatte oval 35cm	3,50
9241	1 St.	Porzellanleuchter für eine Kerze	0,75
9242	1 St.	Porzellanascher	1,00
9227	36 St.	Dessertteller schwarz 23cm	1,00
9240	25 St.	Kaffeetasse	1,00

## Tischzubehör

9701	1 St.	Silberleuchter 1-armig	3,00
9702	1 St.	Silberleuchter 3-armig	5,00
9703	1 St.	Silberleuchter 5-armig	7,25
9704	1 St.	Glasleuchter für 1 Kerze	0,75
9715	1 St.	Blumenvase	3,00
9713	1 St.	Standascher	6,00
9714	1 St.	Aschenbecher, Glas	0,30
9710	1 St.	Salz- und Pfefferstreuer	0,30
9732	1 St.	Pfeffermühle	3,80
9731	1 St.	Essig-/Öl-Menage	6,00
9711	1 St.	Keramiksälchen, 25g	0,30
9712	1 St.	Senftöpfchen, Keramik	0,60
9709	1 St.	Brezenständer, Holz	0,60
9708	1 St.	Brotkörbchen, Bast	0,60
9728	1 St.	Brotkorb, Silber	3,80
9740	1 St.	Körbe, div. Größen für Buffets	3,80
9742	1 St.	Baguettekorb	5,50

9730	1 St.	Barkorb, hoch	5,50
9722	1 St.	Suppenterrine	5,50
9727	1 St.	Sauciere	3,80
9723	1 St.	Servierpfanne 36cm	5,50
9724	1 St.	Servierpfanne 46cm	12,00
9725	1 St.	Servierpfanne 53cm	18,00
9743	1 St.	Keramiksüssel 31cm	5,30
9744	1 St.	Keramiksüssel 41cm	7,00
9745	1 St.	Dressingtopf, 2l	3,80
9720	1 St.	Bowlegefäß mit Deckel, 8l	30,00
9721	1 St.	Champagnerbowle mit Einsatz	27,00
9820	1 St.	Champagnerfontäne	80,00
9707	1 St.	Sektkühler, Chromnickel oder Edelstahl	2,50
9905	1 St.	Weinkühler, Acryl	3,00

## Service material & Arbeitsgeräte

9705	1 St.	Serviertablett rutschfest, div. Größen	1,75
9706	1 St.	Serviertablett rutschfest, rund mit hohem Rand	1,50
9801	1 St.	Kugelcloche, ø 23cm	3,80
9814	1 St.	Tranchierbrett mit Rille	2,00
9884	1 St.	Aufschnittmaschine	60,00
9850	1 St.	Barset 6-teilig (Shaker, Rührglas, Messbecher, Barlöffel, Barsieb, Barmesser, Schneidebrett)	20,00
9608	1 St.	Espressomaschine Top-Qualität, einfache Bedienung inkl. 48x Espresso-Geschirr	125,00
9612	1 St.	O-Saftspender	15,00
9802	1 St.	Kaffeefilter mit Warmhaltebehälter 10l	27,00
9803	1 St.	Filterpapier, zu 9802	0,30
9804	1 St.	Kaffeemaschine, 100 Tassen Stundenleistung	50,00
9805	1 St.	Filterpapier, zu 9804	0,15
9889	1 St.	Partyautomat, Zapfvorrichtung 29l	25,00
9807	1 St.	Thermokanne mit Zapfvorrichtung 8l	17,00
9809	1 St.	Chafing Dish (Größe 1/1GN)	28,00
9860	1 St.	GN Einsatz 1/3	1,90
9861	1 St.	GN Einsatz 1/2	3,90
9862	1 St.	GN Einsatz 1/1	6,00
9823	1 St.	Suppenstation 2x 5l	27,00
9825	1 St.	Chafing Dish "Marmite" 8l	27,00
9810	1 St.	Brennpaste	1,80
9815	1 St.	Elektroheizplatte, zu 9809	6,00
9878	1 St.	Lükon-Rechaud (5 Platten)	15,00
9879	1 St.	Lükon-Rechaud (10 Platten)	27,00
9811	1 St.	Elektrischer Tellerwärmer	auf Anfrage
9812	1 St.	Hockerkocher	30,00
9813	1 St.	Propangasflasche	27,00
9882	1 St.	Tellerstapler für 48 Teller passend für alle Tellergrößen	36,00
9883	1 St.	Tellerstapler für 84 Teller, fahrbar zusammenklappbar und auf Rollen	72,00
9816	1 St.	Abfallbehälter	9,00
9817	1 St.	Müllsack	0,30
9818	1 St.	Kunststoffwanne mit Spülbürste	2,50
9819	1 St.	Kunststoffwanne für Getränkeabkühlung	3,00

## Möbel & mehr

	Stck./EUR	
9402	Polsterklappstuhl, sandfarben/chrom	4,25
9403	Bistrostuhl	4,50
9406	Sitzkissen (für 9403)	1,80
9404	Polsterstuhl, schmal stapelbar	5,00
9407	Klappstuhl, weiß/chrom	3,80
9408	Reihenverbindung für 9402 und 9407	0,30
9501	Tisch 80 x 80cm (4 Personen)	7,00
9502	Tisch 120 x 80cm (4-6 Personen)	9,00
9503	Tisch 160 x 80cm (6-8 Personen)	12,00
9504	Tisch rund, 120cm (ca. 6 Personen)	15,00
9505	Tisch rund, 170cm (8-10 Personen)	11,00
	Tische mit Spezialgrößen auf Anfrage	
9506	Tisch weiß, 65cm, 60cm	6,50
9507	Kaffeehaustisch mit schwarzem Fuß, 65cm hoch, 60cm	12,00
9508	Tisch weiß, 70cm hoch, runde Platte 100cm	12,00
9510	Biertisch 220 x 50cm	5,50
9511	Bierbank 220 x 25cm	3,80
9509	Sitzkissen für Bierbänke	3,00
9512	Stehtisch mit schwarzem gußeisernen Fuß, 110cm hoch, 60cm	21,00
9513	Stehtisch weiß, Kunststoff 110cm hoch, 60cm	18,25
9514	Stehtisch weiß, Kunststoff 110cm hoch, 80cm	20,00
9601	Konfektionsständer, Chrom, fahrbar	15,00
9603	Kleiderbügel	0,12
9610	Wirtshausgarnitur, Tisch und 2 Bänke	20,00
9611	Buffettisch 220 x 45cm	10,00
9613	Einleitrige Zapfanlage inkl. Co <sup>2</sup>	22,00
9614	Ankleidespiegel hoch, fahrbar	30,00
9621	Schirmständer, Kunststoff	5,00
9610	Paravent, B210 x H210cm	83,00
9604	Bartheke weiß, B100 x H110 x T50cm zusammenklappbar für Transport	57,50
9605	Barhocker, Chrom, schwarzer Sitz	11,00
9606	Rednerpult, B70 x H120 x T40cm	40,00
9607	Marktstand	50,00
9901	Lostrommel Acryl	60,00
9902	Absperrkordel 180cm, Ständer Chrom	25,00
9903	Podestteile (H50 x B100 x T200cm) auch als Laufsteg geeignet sowie Aufgangstreppe	auf Anfrage
9904	Mobile Tanzfläche 25m <sup>2</sup> zerlegbar, Parkett inkl. Auf- und Abbau ohne Transport pro m <sup>2</sup>	20,00
9880	Sonnenschirm 180cm	15,00
9881	Riesenpartyschirm 400 x 400cm, mit Sockel	120,00
9885	Gasheizstrahler mit Flasche	30,00

## Eis in großen Mengen, ab 10kg

9920	Würfel-Eis in der Thermobox	7,50
9921	Crushed-Eis in der Thermobox	10,50

## Mietbedingungen

Bitte ermitteln Sie Ihren Bedarf im voraus so exakt wie möglich, da Sie für alle ausgeliehenen Artikel bezahlen, auch wenn diese im nachhinein nicht benötigt wurden.

Die Mietgebühr bezieht sich ab Lager auf jeweils 3 Tage pro Mieteinheit. Gibt der Kunde die gemieteten Artikel nicht termingerecht zurück, verlängert sich das Mietverhältnis automatisch bis zur Rückgabe. Es wird jeweils die Gebühr in voller Höhe für jede angefangene Mieteinheit berechnet.

Bemessungsgrundlage der Transportkosten ist das Gewicht Ihrer Bestellung und die Entfernung. Unsere Transportkosten beinhalten die Anlieferung und Abholung in der Zeit von 7.00 und 19.00 Uhr.

Die Transportkosten beinhalten nicht den Auf- und Abbau sowie das Verfrachten und Einsammeln der gemieteten Gegenstände. Diese Leistung übernehmen wir gerne gegen gesonderte Berechnung. Bitte erkundigen Sie sich nach unserem Angebot.

Der Mietpreis einschließlich der Transportkosten ist bei Übernahme der Ware in bar fällig. Bei Neukunden sind wir berechtigt, eine Depotgebühr zu erheben, die bei ordnungsgemäßer Rückgabe vergütet wird. Der Mieter trägt die Verantwortung für gemietete Gegenstände von der Übernahme bis zur Rückgabe. Die Rücknahme erfolgt unter Vorbehalt. Exakte Bruchmengen können erst nach vollständigem Reinigungsprozess ermittelt werden. Eine Nachberechnung für extrem verschmutzte Artikel behalten wir uns vor. Fehlende oder beschädigte Gegenstände werden zum Wiederbeschaffungspreis oder Reparaturpreis berechnet. Eine Ersatzpreisliste können Sie auf Wunsch bei uns anfordern.

Alle Preise verstehen sich als Bruttopreise inkl. der gesetzlichen MwSt.

## Geschäftsbedingungen

Wir liefern ab einem Auftragswert von 100 EUR frei Haus. Für Lieferungen im Wert bis 100 EUR im Stadtgebiet Essen und Bochum berechnen wir eine Zustellgebühr von 18 EUR pro Fahrt. Für Lieferungen über Essen und Bochum hinaus, berechnen wir bei einem Auftragswert unter 500 EUR pro Lastkilometer 1 EUR.

Programm- und Preisänderungen - sowie das Einräumen von Zahlungszielen - behalten wir uns vor.

Die Preise beinhalten den Aufbau der bestellten Waren an dem vom Besteller gewünschten Ort, aus der Bestellung hervorgehende Leihgegenstände (z.B. Warmhaltegeräte, Platten, Schüsseln) sowie die gesetzliche Mehrwertsteuer. Sie beinhalten nicht eine Grundreinigung und Rücktransport der Leihgegenstände!

Durch den Kunden entstandene Wartezeiten bei Aus- und Anlieferung werden mit Fahrstunden in Rechnung gestellt.

Lieferungen an Sonn- und Feiertagen sind nur gegen Aufpreis möglich!

Bei Bestellung wird eine Anzahlung von 80% der Gesamtsumme fällig, der Rest bei Lieferung in bar.

Für die leihweise zur Verfügung gestellten Ausrüstungsgegenstände, Dekorationen etc. haftet bei Beschädigung oder Verlust der Besteller.

Erfüllungsort und Gerichtsstand ist Essen.

Unser "Kleingedrucktes" ...

