

# Partyservice-Angebotskatalog

## Unsere Büro-Öffnungszeiten:

Montag – Freitag  
nach tel. Voranmeldung... um alles andere kümmern wir uns!

## Sie erreichen uns:

Partyservice Gera  
Inhaber Michael Pollok  
Berliner Straße 157  
07546 Gera  
Tel. 03 65 / 20 55 99 03

[www.partyservice-gera.de](http://www.partyservice-gera.de)  
eMail: [info@partyservice-gera.de](mailto:info@partyservice-gera.de)

*Für Beratung und Auftragsannahme stehen Ihnen unsere Mitarbeiter gern zur Verfügung.*

**Alle Preise derzeit unter Vorbehalt!**

Alle Preise für Speisen enthalten 7% MwSt, alle Serviceleistungen, wie z.B. Leihservice Aufbau und Getränke, 19 % MwSt. Sobald eine 19 %-Leistung hinzu bestellt wird, erhöht sich der Komplettauftrag auf 19 % MwSt.  
(BStB I 2008)



**„Man soll die Feste feiern, wie sie fallen!“**

**... und wer möchte nicht gern als Gastgeber genügend Zeit für seine Gäste haben und selbst Freude am Feiern finden?**

**Damit sich dieser Wunsch erfüllt, bieten wir Ihnen auf den folgenden Seiten unser reichhaltiges und abwechslungsreiches Angebot.**

**Das heißt für Sie: „Vorbereiten mit geringem Aufwand, aber feiern mit großer Wirkung!“**

**Gelungene Feierlichkeiten, an die man sich jederzeit gern erinnern mag, wünscht Ihr**

**Team vom Partyservice**

# *Inhaltsverzeichnis*

**Vorsuppen / Gemüse- und Sättigungsbeilagen / Desserts  
Unser Angebot aus der warmen Küche**

**Verschiedene kalte Platten**

**Häppchen, halbe belegte Brötchen und -schnitten  
Kanapees am Spieß**

**Feinkost- und Gemüsesalate**

**Klassisches Buffet mit und ohne Warmanteil  
Thüringer Spezialitätenbuffet mit und ohne Warmanteil  
Italienisches Buffet  
Asiatisches Buffet  
Exclusives Buffet  
Finger Food Buffet mit und ohne Warmanteil  
Warmes Buffet**

**Kleine Beigaben  
Warme kleine und große Speisen  
Vegetarische Gerichte / Fischgerichte  
Beiwerk**

**Kuchenangebot**

**Getränkeangebot**

**Tisch- und Buffetdekoration**

**Verleih-Service  
Bedienungspersonal  
Lieferservice-Kosten**

**Geschäftsbedingungen**

## Vorsuppen

	<b>Lieferung</b> <b>(inkl.7% Mwst)</b>	<b>bei Lieferung mit</b> <b>Dienstleistung</b> <b>(inkl. 19% Mwst)</b>
<b>Klare Kraftbrühe mit Gemüse und Eierstich</b> 0,25 l	4,10 €	4,60 €
<b>Cremesuppe nach Ihrer Wahl</b> 0,25 l	4,50 €	5,05 €



*Foto: Kürbis-Ingwer-Suppe*

## Gemüse-Beilagen

<b>verschiedene Gemüsesorten</b> (Ausnahme: saisonbezogene Sorten)	<b>pro Portion</b>	<b>2,80 €</b>	<b>3,15 €</b>
-----------------------------------------------------------------------	--------------------	---------------	---------------

## Sättigungsbeilagen

<b>Kartoffeln, Reis, Kartoffelpüree u. a.</b>	<b>pro Portion</b>	<b>2,80 €</b>	<b>3,15 €</b>
-----------------------------------------------	--------------------	---------------	---------------

## Dessert

<b>Obstsalat</b>	<b>4,20 €</b>	<b>4,70 €</b>
<b>Fruchtgrütze mit Vanillesoße</b>	<b>3,90 €</b>	<b>4,40 €</b>
<b>Fruchtgrütze mit Vanille-Mascarpone</b>	<b>4,00 €</b>	<b>4,50 €</b>
<b>Tiramisu (ab 5 Portionen)</b> u.v.m.	<b>4,30 €</b>	<b>4,80 €</b>



*Weingelee mit versteckter  
Mascarpone-Crem*



*Obstsalat , Fruchtgrütze*



*Obstsalat, Limettencreme, Tiramisu*



## *Unser Angebot aus der warmen Küche*

Fleischeinsatz ca. 200g Rohgewicht

*Alle Preise auf Anfrage*

**Sahnegeschnetzeltes**

**Roulade „Hausfrauen-Art“ in Sahnesauce**

**Rinderbraten aus falscher Lende**

**Schweinekrustenbraten (aus Kamm)**

**Hirschkeule in Rotweinsauce**

**Entenbrust in Orangensauce**

**Mini-Entenkeule in Orangensauce**

**Putenrollbraten in Sahnesauce**

**Fischroulade auf Spinat**

**Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“**

Bitte wählen Sie Ihre Beilagen aus unserem Sättigungs- und Gemüsebeilagen-Angebot.  
Gern beraten wir Sie auch hierzu.

**Auf Anfrage fertigen wir Ihnen auch gern andere Speisen Ihrer Wahl.**

*Sehr geehrte Kunden,*

*die auf den folgenden Seiten dargestellten Abbildungen bieten einen Ausschnitt unseres umfangreichen Sortiments, welches sich durch individuelle Kreativität unserer Köche auszeichnet.*

## ***Kalte Platten***

**Lieferung**  
**(inkl.7% Mwst)**

**bei Lieferung mit  
Dienstleistung**  
**(inkl. 19% Mwst)**

Bestellung ab 4 Personen

### **Delikatess-Platte**

**Preis pro Person:**

**7,80 €**

**8,75 €**



Delikatess-Kasseler  
Schweinebraten  
Schweinezunge  
Roastbeef  
Salami  
Butter

Foto 6 Personen

### **Bunte Platte**

**Preis pro Person:**

**7,90 €**

**8,85 €**



gekochter Schinken  
roher Schinken  
Salami  
Schweinezunge  
Delikatess-Kasseler  
Schweinebraten  
Schnittkäse  
gefüllte Eihälften  
Butter

Foto 4 Personen

### **Thüringer Platte**

**Preis pro Person:**

**7,90 €**

**8,85 €**



geräucherte Bratwurst  
Bauernsülze  
verschiedene Schinkensorten  
Thüringer Rotwurst  
Hausmacher-Leberwurst  
Hackbällchen

Foto 6 Personen

**Lieferung**  
**(inkl.7% Mwst)**

**bei Lieferung mit  
Dienstleistung**  
**(inkl. 19% Mwst)**

**Aufschnittvariation**

**Preis pro Person:**

**8,00 €**

**8,95 €**



Foto: 4 Personen

Schweinebraten  
Schweinezunge  
Delikatess-Kasseler  
roher Schinken  
gekochter Schinken  
Pasteten  
Salami  
Butter

**Schinkenplatte**

**Preis pro Person:**

**8,00 €**

**8,95 €**



Foto: 4 Personen

Nuss-Schinken  
Lachsschinken  
Hinterschinken  
Schinkenspeck  
Spargelschinken  
Kernschinken  
Butter

**Spezialplatte**

**Preis pro Person:**

**9,90 €**

**11,10 €**



Foto: 5 Personen

Hähnchenkeulen  
Schweinemedallions  
Roastbeef  
Kasseler  
Zunge  
Salami  
Schweinebraten  
Butter

**Lieferung**  
**(inkl.7% Mwst)**

**bei Lieferung mit  
Dienstleistung**  
**(inkl. 19% Mwst)7**

**Käseplatte**

**Preis pro Person:**

**8,10 €**

**9,10 €**



verschiedene Sorten  
Schnittkäse  
Frischkäse  
Weichkäsesorten  
Camembert  
Butter

**Käse-Salami-Platte**

**Preis pro Person:**

**8,40 €**

**9,45 €**



verschiedene Sorten  
Schnittkäse  
verschiedene Sorten  
Salami  
Weichkäsesorten  
Camembert  
Butter

Foto: 4 Personen

**Fischvariation I**

**Preis pro Person:**

**7,90 €**

**8,85 €**



Matjesfilet  
Lachsscheiben  
Tunfisch  
Ölsardinen  
Fisch in Sahnesauce  
Räuchermakrele

Foto: 4 Personen

**Fischvariation II**

**Preis pro Person:**

**9,90 €**

**11,10 €**



Räuchermakrele  
Heilbutt  
Lachsscheiben  
Ölsardinen u.ä.

Foto: 4 Personen

**Lieferung**  
**(inkl.7% Mwst)**

**bei Lieferung mit  
Dienstleistung**  
**(inkl. 19% Mwst)**

**Graved Lachs**

**Preis pro Person:**

**8,90 €**

**9,95 €**



mit Honig-Dill-Soße

**Buffetplatte**  
**“Für die kleine Runde“**

**Preis pro Person:**

**10,90 €**

**12,25 €**



Schweinebraten  
Salami  
gekochter Schinken  
roher Schinken  
Kasseler

Butterkäse  
Räucherkäse  
verschiedene  
Weichkäsesorten

Räuchermakrele  
Räucherlachs  
u.ä.  
Butter

**Kinderplatte “Pfiffikus”**

**Preis pro Person:**

**6,20 €**

**6,95 €**



Grillwürstchen  
Hähnchenfigurensnacks  
Hackbällchen

Obst der Saison als  
Garnitur  
kindgemäße Dekoration

**Lieferung**

**bei Lieferung mit**

**(inkl.7% Mwst)**

**Dienstleistung**

**(inkl. 19% Mwst)**

**Schinken-Braten-Platte**

**Preis pro Person:**

**8,30 €**

**9,30 €**



Kochschinken  
Schinkenbraten  
Schweinebraten  
Savoyer Schinken  
Roastbeef  
Kasseler  
Salami  
Lachsfleisch  
Butter

Foto 4 Personen

**Schinken-Braten-Platte „Extra“**

**Preis pro Person:**

**10,40 €**

**11,65 €**



Kochschinken  
Schinkenbraten  
Schweinebraten  
Savoyer Schinken  
Roastbeef  
Kasseler  
Salami  
Lachsfleisch  
Hähnchenkeulen  
Schweinemedailleurs  
Butter

# Häppchen / Brötchen / Schnittchen

**Lieferung**  
(inkl. 7% MwSt)

**bei Lieferung mit  
Dienstleistung**  
(inkl. 19% MwSt)



**halbe belegte Schnittchen,**  
attraktiv garniert

**2,20 € / Stck.**

*2,45 € / Stck.*



**halbes Brötchen,**  
*hell*

attraktiv garniert

**2,20 € / Stck.**

*2,45 € / Stck*

**Mettbrötchen**

**3,50 € / Stck.**

*3,35 € / Stck.*

**halbes Brötchen,**  
*dunkel*

attraktiv garniert

**2,50 € / Stck.**

*2,80 € / Stck*



**Baguettehäppchen**

attraktiv garniert

**2,40 € / Stck.**

*2,70 € / Stck.*

**Baguettehäppchen Variante II**

mit Ei und Kaviar, Roastbeef  
Räucherlachs

**2,90 € / Stck.**

*3,25 € / Stck*

## *Salate* - Preis je 100 g -

	<b>Lieferung</b> <b>(inkl.7% Mwst)</b>	<b>bei Lieferung mit</b> <b>Dienstleistung</b> <b>(inkl. 19% Mwst)</b>
<b>Kartoffelsalat mit Wurst</b>	2,80 €	3,15 €
<b>Bunter Nudelsalat „Nach Art des Hauses“ ohne Mayonnaise</b>	2,80 €	3,15 €
<b>Eiersalat</b>	2,60 €	2,95 €
<b>Schweizer Wurstsalat (Käse, Porree)</b>	2,60 €	2,95 €
<b>Wurstsalat</b>	2,50 €	2,80 €
<b>Heringsalat</b>	2,60 €	2,95 €
<b>Geflügelsalat</b>	2,70 €	3,05 €
<b>Rindfleischsalat</b>	2,70 €	3,05 €
<b>Käse-Salami-Salat</b>	2,60 €	2,95 €
<b>Broccoli-Schinken-Salat</b>	2,60 €	2,95 €
<b>Party-Salat (Wurst, Apfel, Gurke)</b>	2,60 €	2,95 €
<b>Ungarischer Wurstsalat (Käse, Paprika, Tomatenmark)</b>	2,60 €	2,95 €
<b>Gemüsesalate mit Dressing oder saurer Sahne (Gemüseangebot ist saisonbezogen)</b>	2,50 €	2,80 €



## *Salate* - Preis je 100 g –

	<b>Lieferung</b> <b>(inkl.7% Mwst)</b>	<b>bei Lieferung mit</b> <b>Dienstleistung</b> <b>(inkl. 19% Mwst)</b>
<b>Tomaten-Mozzarella</b>	<b>2,70 €</b>	<b>3,05 €</b>
<b>Schichtsalat</b>	<b>3,50 €</b>	<b>3,95 €</b>
<b>Griechischer Salat</b>	<b>3,00 €</b>	<b>3,35 €</b>
<b>Brotsalat ital. Art ab 500 g</b>	<b>3,70 €</b>	<b>4,15 €</b>
<b>Antipasti-Platte ab 500 g</b>	<b>6,00 €</b>	<b>6,75 €</b>
<b>Linsensalat im Glas (150 g)</b>	<b>4,50 € /Glas</b>	<b>5,05 € / Glas</b>

**u.v.a. auf Anfrage und saisonal bedingt.**

*Tomate-Mozzarella-Salat oder -Teller*



*Feldsalat mit Granatapfel und Nüssen*  
*(Mindestabnahme 800g)*



*Eisberg mit Melone und Mango*  
*(Mindestabnahme 800g)*



*Antipasti-Platte*  
*(Mindestabnahme 500g)*



*Bunter Linsensalat*  
*im Glas*

## *Klassisches Buffet*



Schinken-Braten

Käse

Fisch

Feinkostsalate

Gemüsesalate

Obstschale

Buttertraube

Brot (verschiedene Sorten)

*ohne Warmanteil*

2090

**Preis pro Person (ab 15 Personen) 21,00 € (inkl. 7% MwSt)**

**23,50 € (inkl. 19% MwSt)**

**Preis pro Person (ab 10 Personen) 22,00 € (inkl. 7% MwSt)**

**24,65 € (inkl. 19% MwSt)**

*mit Warmanteil*

2100

Kesselgulasch oder Soljanka

Hähnchenkeulen

Hackbällchen

Steak mit Champignons oder Rostbrätl mit Zwiebeln

Kartoffelgratin

**Preis pro Person (ab 15 Personen) 22,50 € (inkl. 7% MwSt)**

**25,20 € (inkl. 19% MwSt)**

**Preis pro Person (ab 10 Personen) 23,50 € (inkl. 7% MwSt)**

**26,35 € (inkl. 19% MwSt)**

Wünschen Sie den Aufbau Ihres Buffets, so erfolgt ein Aufpreis.

# Thüringer Spezialitätenbuffet

Thüringer Wurst- und Schinken-Braten-sortiment

Schweinebauch  
Hackbällchen  
Fett-Topf  
Käseplatte

Heringssalat, Wurstsalat,  
Eiersalat  
Saures Gemüse  
Frische Gemüsesalate

Buttertraube

Partybrötchen, Laugenbrezeln, Brot (verschiedene Sorten)

## *ohne Warmanteil*

2095

**Preis pro Person (ab 15 Personen) 20,80 € (inkl. 7% MwSt)**

**23,30 € (inkl. 19% MwSt)**

**Preis pro Person (ab 10 Personen) 21,80 € (inkl. 7% MwSt)**

**24,40 € (inkl. 19% MwSt)**



## *mit Warmanteil*

2092

Gulaschsuppe  
Spanferkelrollbraten  
Mutzbraten mit Sauerkraut  
Rostbrätl  
Kartoffelsalat

**Preis pro Person (ab 15 Personen) 22,80 € (inkl. 7% MwSt)**

**25,55 € (inkl. 19% MwSt)**

**Preis pro Person (ab 10 Personen) 23,80 € (inkl. 7% MwSt)**

**26,65 € (inkl. 19% MwSt)**

Wünschen Sie den Aufbau Ihres Buffets, so erfolgt ein Aufpreis.

# Italienisches Buffet I

Frische Tomatensuppe  
mit Sahne und Basilikum



Saltimbocca  
(gefüllte Steaks mit Salbei und Schinken)

Grüne Bandnudeln mit Lachssahnesoße

Tortellini mit Gorgonzolasoße



Risotto mit frischen Champignons

Tomaten-Mozzarellasalat

Eisberg-Erdbeersalat mit Mandeln

Schinkenplatte mit Melone

Käse-Salami-Platte



Hähnchenteilchen in Lauch-Sahnesoße



verschiedene Baguette

Butter

Auf Wunsch sind Pasta und Soßen gegen einen eventuell geringen Aufpreis austauschbar.

**Preis pro Person** (ab 15 Personen) **23,00 €** (inkl. 7% MwSt)

**25,75 €** (inkl. 19% MwSt)

**Preis pro Person** (ab 10 Personen) **24,00 €** (inkl. 7% MwSt)

**26,90 €** (inkl. 19% MwSt)

Wünschen Sie den Aufbau Ihres Buffets, so erfolgt ein Aufpreis.

# Italienisches Buffet II

## Warmanteil

Saltimbocca  
(gefüllte Steaks mit Salbei und Schinken)

Spaghetti in  
Kräuter-Koblauchbutter geschwenkt  
mit Garnelen

versch. Pasti

Sauce: Carbonara (Schinken-

Käse)

Bolognese  
Tomaten-Basilikum,scharf

gebackene Hähnchenbrust im Parmesan-Mantel  
auf Gemüse

## Kaltanteil

Schinkenplatte mit Melone

Käse-Salami-Platte

Tomate-Mozzarella-Platte

Antipasti-Platte

Bruschetta-Schnittchen

verschiedene Baguette

Tiramisu *oder* Panna Cotta

Butter

Preis pro Person (ab 15 Personen) **26,00 €** (inkl.7% Mwst)

**29,15 €** (inkl. 19% Mwst)

Preis pro Person (ab 10 Personen) **28,040 €** (inkl.7% Mwst)

**31,35 €** (inkl. 19% Mwst)

Wünschen Sie den Aufbau Ihres Buffets, so erfolgt ein Aufpreis.

## *Exclusives Buffet*



Schinken-Braten-Platte

Käseplatte

Fischplatte

Feinkostsalate

Gemüsesalate

Obstplatte

gefüllte Eier

gefüllte Roastbeef – und  
Schinkenröllchen

Hähnchenkeulen

Dessert

Butter

Partybrötchen

Brot (verschiedene Sorten)

**Preis pro Person** (ab 15 Personen) **23,00 €** (inkl. 7% MwSt)

**25,75 €** (inkl. 19% MwSt)

**Preis pro Person** (ab 10 Personen) **24,00 €** (inkl. 7% MwSt)

**26,90 €** (inkl. 19% MwSt)

## *mit Warmanteil*

Spargelcremesuppe

Schweinemedallions in Champignonrahm

Chicken Wings

Balinesisches Rindergeschnetzeltes

**Preis pro Person** (ab 15 Personen) **26,00 €** (inkl. 7% MwSt)

**29,15 €** (inkl. 19% MwSt)

**Preis pro Person** (ab 10 Personen) **27,00 €** (inkl. 7% MwSt)

**30,25 €** (inkl. 19% MwSt)

Wünschen Sie den Aufbau Ihres Buffets, so erfolgt ein Aufpreis.



## *Asiatisch - mediterranes Buffet*

*ab 15 Personen*

Minestrone (ital. Gemüsesuppe)  
oder  
Tomatensuppe aus frischen Tomaten

### *Kaltanteil*

Mango-Hähnchen-Salat  
Griechischer Bauernsalat  
Tomate-Mozzarella-Spießchen mit Basilikum  
Graved Lachs an Honig-Dill-Soße  
Luftgetrockneter Schinken mit Melone

### *Warmanteil*

Nasi-Goreng  
würzige Ente auf scharfem Gemüse  
frisches Lachsfilet auf Blattspinat,  
oder  
Seelachsrollchen in Zitronesoße



überbacken

Schnitzelchen mit Salbei und Schinken umhüllt  
Poulardenbrustmedaillons auf Gemüse mit Tomatensauce  
Spaghetti mit Ruccola und Tomatenwürfeln

Kurkomareis  
Bandnudeln  
Chiabatta, versch. Baguette



### *Dessert*

Tiramisu  
oder  
Exotischer Obstsalat mit  
Limettencreme



**Preis pro Person 27,50 € (inkl. 7% MwSt)**  
(ab 15 Personen)

**30,80 € (inkl. 19% MwSt)**

Wünschen Sie den Aufbau Ihres Buffets, so erfolgt ein Aufpreis.

## *Warmes Buffet mit Kaltanteil*

Rinderbraten

Putenbrustbraten mit Sahnesoße

Seelachsfilet gebraten in Zitronensoße

*Gemüse*

Möhrengemüse, Erbsengemüse

Blumenkohl, Champignons,

Rotkohl

*Beilagen*

Klöße, Butterreis, Kartoffeln

Bruschetta-Linguini,

Dessert

Fruchtgrütze mit Vanillesoße

Mascarponecreme

**Kaltanteil**

Schinken-Braten-Platte

Käseplatte

aufgeschnittene Obstvariationen

frische Gemüsesalate

versch. Feinkostsalat

Butter

Brot, Brötchen, Baguette



**Preis pro Person** (ab 15 Personen) **25,00 €** (inkl. 7% MwSt)

**Preis pro Person** (ab 10 Personen) **26,00 €** (inkl. 7% MwSt)

**28,00 €** (inkl. 19% MwSt)

**29,15 €** (inkl. 19% MwSt)

Wünschen Sie den Aufbau Ihres Buffets, so erfolgt ein Aufpreis.

# Kleine Beigaben

		<b>Lieferung (inkl.7% Mwst)</b>	<b>bei Lieferung mit Dienstleistung (inkl. 19% Mwst)</b>
<b>Fruchtspieß</b> (Schnittkäse mit 3 verschiedenen Früchten)		<b>3,10 € / Stck.</b>	<b>3,50 €</b>
<b>Rindfleisch-Cocktail</b>		<b>4,00 € / Stck.</b>	<b>4,50 €</b>
<b>Geflügel-Cocktail</b>		<b>4,40 € / Stck.</b>	<b>4,95 €</b>
<b>Krabben-Cocktail</b>		<b>5,50 € / Stck.</b>	<b>6,15 €</b>
<b>gefüllte Eihälften</b>		<b>2,60 € / Stck.</b>	<b>2,90 €</b>
<b>Schweinemedaille mit Fruchtspieß</b>		<b>4,90 € / Stck.</b>	<b>5,50 €</b>
<b>Hähnchenbrustmedaillon garniert</b>		<b>4,90 € / Stck</b>	<b>5,50 €</b>
<b>Hähnchenkeule</b>		<b>4,50 € / Stck.</b>	<b>5,05 €</b>
<b>Hackbällchen</b>		<b>2,80 € / Stck.</b>	<b>3,15 €</b>
<b>gefülltes Saftschinken- Röllchen</b>		<b>3,30 € / Stck.</b>	<b>3,70 €</b>
<b>gefülltes Roastbeef Röllchen</b>		<b>3,60 € / Stck.</b>	<b>4,05 €</b>
<b>gefüllte Pfirsichhälfte (mit Geflügelsalat)</b>		<b>3,60 € / Stck.</b>	<b>4,05 €</b>
<b>Tomate-Mozzarella Spießchen</b>		<b>3,00 € / Stck.</b>	<b>3,35 €</b>

## *Kleine warme Speisen*

	Lieferung (inkl.7% Mwst)	bei Lieferung mit Dienstleistung (inkl. 19% Mwst)
Schweinslendchen im würzigen Bratenfond	4,50 €	5,05 €
kleines Steak mit Cremechampignons	4,50 €	5,05 €
kleines Steak mit Letscho	4,50 €	5,05 €
kleines Steak in Sahnesoße	4,50 €	5,05 €
kleines Rostbrätl mit gerösteten Zwiebeln	4,50 €	5,05 €
Fleischspießchen mit Gurke und Zwiebeln	5,10 €	5,70 €
Ungarische Gulaschsuppe 0,25 l	4,80 €	5,40 €
Soljanka 0,25 l	4,80 €	5,40 €
Hackbällchen	2,70 €	3,05 €
Hähnchenkeule	4,80 €	5,40 €
Chicken Wings	5,80 €	6,50 €
kleines Party-Schnitzel	3,90 €	4,40 €
kleines Party-Schnitzel mit Champignons	5,30 €	5,95 €
kleines Putensteak mit Paprika-Sahne-Soße (auch als Schweinesteak)	5,30 €	5,95 €
Saltimbocca (gefüllte Steaks mit Salbei und Schinken)	5,00 €	5,60 €
Rindfleisch balinesische Art	6,60 €	7,40 €
würzige Entenbrust auf scharfem Gemüse	7,50 €	8,40 €
Hähnchenbrust auf Gemüse	8,50 €	9,50 €



Foto: 8 Portionen

Die hier aufgeführten Steaks bieten wir Ihnen auch in Form von Putenfleisch an, ohne Preisaufschlag. Auf Wunsch sind die Steaks bzw. Rostbrätl auch mit einem Gewicht zu je 140-150 g erhältlich

**Lieferung**  
**(inkl.7% Mwst)**

**bei Lieferung mit  
Dienstleistung**  
**(inkl. 19% Mwst)**

## *Deftiges*

**Party-Schulter  
auf garniertem Holzbrett**  
(für ca. 10-15 Personen / 4-5 kg)



**120,00 €**

*134,40 €*

**Spanferkel ohne Knochen**  
(ca. 8-9 kg Fleisch für ca. 12 Personen)



**240,00 €**

*268,80 €*

**Spanferkelrollbraten – Portion**

**7,50 €**

*8,40 €*

**Mutzbraten – Portion**

**7,50 €**

*8,40 €*

**Mini-Schweinshaxe (ca. 180 g)**

**8,50 €**

*9,55 €*

**Sauerkraut – Portion**

**2,50 €**

*2,80 €*

**Chili Con Carne**

**8,00 €**

*8,95 €*

**Fleischpfanne nach „Art des Hauses“**  
(Schweinefleisch oder Putenfleisch, Pilze, Broccoli, Möhren)

**8,00 €**

*8,95 €*

## *Vegetarische Gerichte*

...fertigen wir Ihnen gern auf Anfrage.

## *Fischgerichte*

**Schlemmerfischpfanne mit Fisch, Gemüse  
in Sahnesoße (ca. 250 ml)**

**8,50 €**

*9,55 €*

**Seelachsfilet gebraten, mit Zitronensoße**

**9,50 €**

*10,65 €*

weiter Fischgerichte auf Anfrage

## Gratin / Aufläufe

Bestellungen ab 4 Portionen pro Position

### Preise pro Portion

	<b>Lieferung (inkl.7% Mwst)</b>	<b>bei Lieferung mit Dienstleistung (inkl. 19% Mwst)</b>
<b>Nudelgratin</b> (Broccoli, Paprika)	<b>8,00 €</b>	8,95 €
<b>Kartoffelgratin</b> (Champignons, Möhren)	<b>8,00 €</b>	8,95 €
<b>Puten-Spätzle-Pfanne</b> , überbacken	<b>8,80 €</b>	9,85 €
<b>Spinat-Lachs-Auflauf</b> auf Reibekartoffeln	<b>8,60 €</b>	9,65 €

\* uvm. auf Anfrage \*



Kartoffelgratin überbacken



Spinat-Lachs-Auflauf  
überbacken

Auf Wunsch liefern wir Ihnen die Aufläufe auch ungebakken in einer entsprechenden Backform. Individuelle Wünsche bezüglich der Zutaten für diese Aufläufe (z. B. Gemüsesorten) werden gern von uns berücksichtigt.



# Kuchenangebot

hausbacken – ofenfrisch

**Lieferung**  
**(inkl.7% Mwst)**

**bei Lieferung mit  
Dienstleistung**  
**(inkl. 19% Mwst)**

bunte Kuchenplatte  
3 kleine Stück pro Person



*Foto: Platte für 5 Personen*

**Preis pro Person:**

**4,40 €**

**4,95 €**

## *Obsttorten mit Buttercreme*

**Gemischte Früchte**

**Ananas**

**Mandarine**

**Pfirsich**

**Erdbeer**

**Preise pro Torte**

**auf Anfrage**

**Buttercremetorte hell oder dunkel**

## *Festtagstorte*

**Preis pro Torte:**

**auf Anfrage**

## *Hochzeitstorte*

**Preis pro Torte:**

**auf Anfrage**



*Konditorei & Landbäckerei Alexandra Treibmann, Crimla*



# Getränkeangebot (Auf Wunsch stellen wir Ihnen auch andere Getränke zur Verfügung.)

## I. alkoholfreie Getränke

Preise auf Anfrage

Cola	0,25 l Fl.
Fruchtsaft	1,00 l Fl.
Fruchtsaft	0,20 l Fl.
Mineralwasser	0,25 l Fl.
Mineralwasser	1,00 l Fl.
Apfelschorle	1,00 l Fl.
Vita Cola	1,00 l Fl.

## II. Biere

Premium  
DRAET  
... immer frisch

Köstritzer Edelpils	0,50 l Fl.
Köstritzer Schwarzbier	0,50 l Fl.
Fassbier Köst. Edelpils	1,00 l
Fassbier Köst. Schwarzbier	1,00 l
Clausthaler, alkoholfrei	0,50 l Fl.
Sternquell	0,50 l Fl.

## III. Weine

Weißwein	0,70 l Fl.
Rotwein	0,70 l Fl.
Bowle mit Früchten	1,00 l

## IV. Sekt (Hausmarke)

Sekt halbtrocken	0,75 l Fl.
Sekt mild	0,75 l Fl.
Sekt trocken	0,75 l Fl.

## V. Warme Getränke

Bohnenkaffee	1 Tasse
Heiße Schokolade	1 Glas
Tee, verschiedene Sorten	1 Glas



## *Lieferservice - Kosten*

**Die Lieferservice – Kosten richten sich nach dem Anfahrtsweg und dem Umfang des Auftrages.**

**Bitte erfragen Sie diese in unserem Partyservice – Verkaufsbüro.**



**Partyservice Gera**  
**Inhaber Michael Pollok**  
**Berliner Straße 157**  
**07546 Gera**

## **Geschäftsbedingungen für den Partyservice**

### **Unsere Lieferbedingungen**

Wir beliefern Sie täglich, auch an den Wochenenden und Feiertagen in der Zeit von 6:00 – 22:00 Uhr. Bei Anlieferung bzw. Übergabe der Ware ist diese sofort vom Käufer auf Ordnungsmäßigkeit zu überprüfen. Beschädigungen oder Fehlmengen sind auf dem Lieferschein zu vermerken. Beanstandungen müssen am selbigen Tag der Anlieferung bis 22:00 Uhr beim Kundendienstpersonal, per Anruf (auch Anrufbeantworter) oder per Fax erfolgen, da es sich um frische, ohne Konservierungsstoffe behandelte Ware handelt. Wir lagern die Waren bei +4 bis +6°C und garantieren Ihnen somit die Anlieferung frischer Waren. Die Anlieferung in Gartenanlagen kann nur bei ausreichender Zufahrtmöglichkeit für Kleintransporter zugesichert werden. Die Übergabe erfolgt am Haupteingang der jeweiligen Gartenanlage. Alle Waren müssen vom Kunden als Warenempfänger quittiert werden. Geringfügige Lieferungsverzögerungen, insbesondere bei höherer Gewalt (z. B. Störungen im Straßenverkehr), berechtigen nicht zur Abnahmeverweigerung oder Kürzung des Preises der von uns gelieferten Waren.

### **Unsere Zahlungsbedingungen**

Alle im Katalog angegebenen Preise können saisonalen Schwankungen unterliegen. Unsere Rechnungen sind sofort bei Auftragsbestätigung oder bei Erhalt der Ware zahlbar. Bei Großaufträgen ist 50 % der Gesamtsumme Vorkasse zu zahlen.

### **Ihre Rückgabe von Leihgut.**

Die Rückgabe des Leihgutes muss bis spätestens eine Woche nach der Warenanlieferung erfolgen bzw. deren Abholung mit dem Kundendienst des Partyservice schriftlich vereinbart werden. Bleibt die Rückgabe des Leihgutes durch den Kunden trotz seiner Zusicherung aus, wird das Leihgut vom Kundendienst kostenpflichtig abgeholt. Der Kunde ist verpflichtet die Leihgegenstände (z. B. Thermobehälter, Platten, Servierbretter u. ä.) pfleglich zu behandeln und in grob gereinigtem Zustand so zur Abholung bereitzustellen, dass sie vor Zerstörung und Schäden geschützt sind und von keinem dritten mitgenommen werden können. Zur Sicherstellung von Verlust ist auf jedem Lieferschein die Anzahl der jeweiligen Leihgegenstände bei Lieferung und Rückgabe zu notieren. Beschädigtes oder fehlendes Leihgut bzw. Ausstattung wird dem Kunden in Rechnung gestellt.

### **Garantie**

Unsere Frischmenüs und Feinkostartikel werden von uns gemeinsam mit Fachpersonal für Ernährung entwickelt und produziert. Hochwertige Zutaten, sorgfältige Auswahl der Frischeprodukte und eine langjährige Erfahrung garantieren unseren Kunden gesunde, schmackhafte Ernährung und Freude am Essen. Der Betrieb steht unter Kontrolle der zuständigen Behörden und der freiwilligen Selbstkontrolle.

### **Kurzfristige Bestellungen (Bestellungen innerhalb eines Tages)**

Auf Grund des erhöhten Aufwandes und der höheren Kosten bei der Besorgung der Waren bei Bestellungen innerhalb eines Tages, behalten wir uns vor, einen Aufschlag (z.B. belegte Brötchen, Baguette usw. um 0,05 €) zu erheben.

### **Sonstiges**

Das „Braten im Freien“ erfolgt saisonbezogen in den Monaten April bis Oktober. In der Wintersaison werden die betreffenden Speisen in unserem Stammhaus zubereitet.

### **Gerichtsstand**

Erfüllungsort und Gerichtsstand sind Gera.