

Spanferkelbraterei Partyservice

G. Detloff

www.partyservice-detloff.de

Gültig ab
September
2018

Matzenbergstraße 158
46145 Oberhausen

Tel. 0208 / 67 40 09

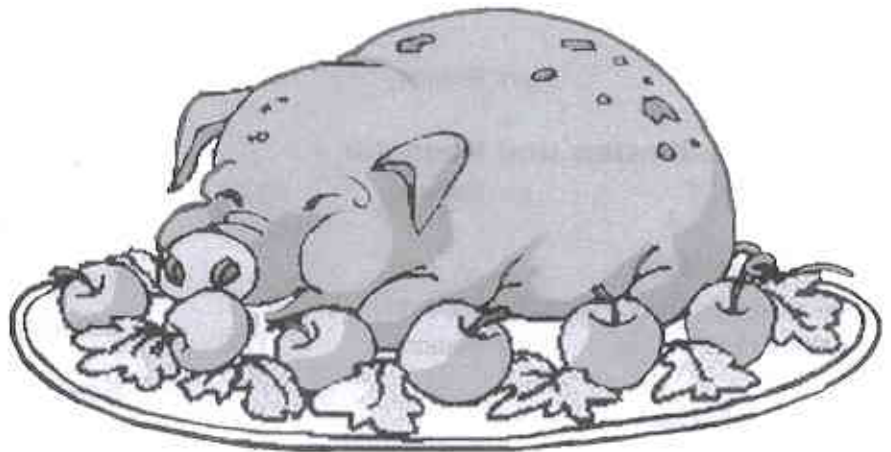
Fax 0208 / 6 21 46 55

Öffnungszeiten:

10:00 – 19:30 Uhr

Sonn- und Feiertags:

10:00 – 19:00 Uhr



⚠ Informationen zu Allergenen können Sie bei der Bestellung erfragen. ⚠

Für Ihren **Sektempfang**

bieten wir Ihnen **1/2 Brötchen**

verschieden belegt und ausgarniert

mit Käse, Schinken, Salami, Braten, Mett und Lachs

ab 20 Stück nach Belag ^{2,3,6,7}

je €1,80 bis €2,40

Canapés verschieden belegt und garniert mit

Lachs, Forelle, Räucher- oder Kochschinken, Käse

ab 20 Stück nach Belag ^{2,3,6,7}

je €2,60 bis €3,20

Für Ihre umfangreicheren Events bieten wir Ihnen diverse garnierte Platten mit Fingerfood.

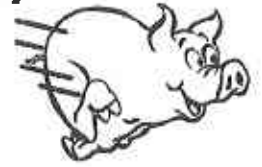
pro Person €15,50



Rustikales aus dem Steingutofen

Grillschinken oder Spanferkel (am Stück)

ab 10 Personen	pro Person	€ 9,00
ab 50 Personen	pro Person	€ 8,00



Auf Wunsch können wir Spanferkel auslösen – Aufpreis € 10,00

Schulterbraten

ab 5 Personen pro Person € 7,50

Kasseler natur

3 Scheiben ^{2,13} pro Person € 9,00

Roll-, Spießbraten und Kasseler

je 1 Scheibe ^{2,13} pro Person € 9,00

Schlachtplatte

(Rollbraten, Kasseler, Hähnchenkeule und Sauerkraut) ^{2,9,13} pro Person € 11,50

Bauernplatte

(Rollbraten, Spießbraten, Kasseler, Hähnchenkeulen, Sauerkraut) ^{2,9,13} pro Person € 13,50

Knusprig gebratene Schweinshaxe

klein pro Stück € 5,00
groß pro Stück € 6,00

Hackbraten im Blätterteig

Ein ganzer Hackbraten für etwa 4 Personen € 22,00

Kasseler im Blätterteig

ab 5 Personen ^{9,13} pro Person € 12,00



Beilagen und Soßen

Sauerkraut ² pro Person € 1,50

Krautsalat pro Person € 1,50

Bohnensalat ⁴ pro Person € 1,50

Warmer Speckkartoffelsalat ²
pro Person € 2,00

Erstlinge ²
(Speck, Zwiebel) pro Person € 2,50

Kartoffelgratin ²
ab 10 Personen pro Person € 3,00

Kaisergemüse ² pro Person € 3,00

Püree pro Person € 2,50

Bratensoße 1 Liter € 4,00

Jägersoße 1 Liter € 6,00

Gemüseplatte

(ab 10 Personen) mit Erbsen-Möhren, Champignons, Blumenkohl, Bohnen, Spargel und Soße Hollandaise
pro Person € 5,50

Brot

Brotrad á 30 Brötchen € 8,00

Weißbrotstange 500 g € 4,00

Zwiebelstange 500 g € 4,00

Brotkorb € 22,00

Allergenkennzeichnung: Trotz sorgfältiger Verarbeitung können Kreuzkontaminationen nicht ausgeschlossen werden.

Zusatzstoffkennzeichnung:

1 = mit Farbstoff, 2 = mit Konservierungsstoff, 3 = mit Geschmacksverstärker, 4 = mit Süßungsmittel, 5 = enthält eine Phenylalaninquelle, 6 = mit Antioxidationsmittel, 7 = mit Phosphat, 8 = mit Milcheiweiß, 9 = koffeinhaltig, 10 = chininhaltig, 11 = geschwärzt, 12 = geschwefelt, 13 = mit Natrippökelsalz, 14 = mit Nitrat, 15 = gewachst, 16 = gentechnisch veränderter Rohstoff

* = Lebensmittelzubereitung aus Magermilch und Pflanzenfett,

** = Geflügelfleisch;

*** = Kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen,

a = Geflügelfleisch,

b = Rinder-Schinkenpastele aus Fleischstücken zusammengefügt

Gerichte ab 10 Personen

Schaschlik für 10 Personen
2 Spieße mit Butterreis, Kraut- und Bohnensalat ^{2,4}
€90,00

Goulasch für 10 Personen
Nudeln oder Kartoffeln, Erbsen und Möhren o. Salat ^{2,4}
€90,00

Ungarischer Schweinegoulasch
mit Salzkartoffeln und Salat ^{2,4} pro Person €10,50

Räuberfleisch
mit Butterreis, Kraut- und Bohnensalat ^{2,4}
pro Person €10,50

Geschnetzeltes „Züricher Art“
mit Spätzle und Salat ^{2,8} pro Person €13,50

Rinderbraten „Ratsherrn“
2-3 Scheiben mit Rotkohl und Kartoffeln
pro Person €14,50

Rahm-Medaillons „Jäger Art“
3 kleine Medaillons in einer Champignonrahmsauce
dazu Spätzle oder Kartoffeln, Erbsen u. Möhren ^{1,2,8}
pro Person €17,50

Burgunderbraten vom Rind
in Rotweinsauce mit Spätzle oder Klöße,
Rotkohl oder Kaisergemüse ^{W,3} pro Person €15,50

Rinderrouladen (2 Stück)
Mit Salzkartoffeln und Kaisergemüse
pro Person €17,00

Putengeschnetzeltes „Hawaii“
in Curryrahm mit Früchten dazu Butterreis
und Salat ⁸ pro Person €13,50

Putengeschnetzeltes „Jäger Art“
in Champignonrahmsauce mit Butterreis
und Salat ⁸ pro Person €13,50

Putenbraten
mit Butterreis, Erbsen und Möhren
pro Person €13,50



Menüs ab 10 Personen

Menü 1 – Roll-Spieß-Kasseler
und Gemüseplatte mit Erbsen-Möhren, Champignons,
Blumenkohl, Bohnen, Spargel sowie Kartoffeln und
Soße ^{2,18}
pro Person €17,50

Menü 2 – Rinder- und Schweinebraten
und Gemüseplatte mit Erbsen-Möhren, Champignons,
Blumenkohl, Bohnen, Spargel, Kartoffeln u. Soße, sowie
Dessert mit Vanille- oder Schokoladenpudding ^{2,3,8}
pro Person €19,50

Menü 3 – á la Chef de Cuisine
Schwarzwälder Schinken auf Honigmelonenschiffchen,
Rinderfilet Wellington (im Blätterteig), mit Kraftsoße,
Kartoffelgratin, Brokkoli, Spargel, Prinzessbohnen
Dessert: Moussé au Chocolate ^{W,2,3,6,8}
pro Person €29,50



Dessert

Götterspeise
grün oder rot mit Vanillesoße Portion €2,00

Rote Grütze
mit Vanillesoße Portion €3,50

Pudding
Vanille oder Schokolade Portion €2,50

Obstsalat Portion €4,00

Mousse au Chocolate Portion €3,50

Herrencreme
hell oder dunkel mit Rum Portion €4,00

Quarkspeise
Mandarine oder Kirsche Portion €4,00



Gerichte ab 5 Liter

Erbsensuppe
(2 Portionen / Liter) €5,00

Goulaschsuppe
(2 Portionen / Liter) €9,90

Grünkohl „Westfälisch“
gabelfertig mit Mettwurst ² pro Person €7,50

Rinder- oder Hühnerbrühe mit Einlage
1 Liter €9,90

Büfett-Angebote

Kaltes Büfett

ab 5 Personen Kasseler-Spießbratenaufschnitt (6 Scheiben / Person), Party-Schnitzel, Party-Frikadellen, Hähnchenkeulen (gebacken) und 3 Salate nach Wahl ^{W,2,3,8,13}

pro Person € 16,50

Kasseler-Spießbratenaufschnitt ^{2,8,13}

(6 Scheiben/Person – ab 5 Pers.) pro Person € 9,00

Hähnchenkeulen Stück € 2,50

Putenschnitzel ^{W,8} Stück € 2,80

Party-Frikadelle ^{W,8,2} Stück € 1,30

Frikadelle groß ^{W,8,2} Stück € 1,80

Party-Schnitzel ^{W,8} Stück € 3,00

Großes Schnitzel ^{W,8} Stück € 5,00

Schinkenröllchen

gefüllt mit Spargel Stück € 2,50

Roastbeef

garniert, ab 5 Pers., pro Person € 11,50

Filetmedaillons

garniert mit Früchten Stück € 3,50

Rustikale Käseplatte ² ab 5 Personen, pro Person € 8,50

Fischplatte klein € 90,00
groß € 140,00

Porzellan

Teller, Besteck und Serviette € 1,50

Nachtischschale mit Löffel (klein) € 0,50

Suppentasse mit Löffel (groß) € 1,00

(Besteck und Geschirr wird aus hygienischen Gründen gereinigt zurückgegeben. Bei ungespültem Geschirr erheben wir, je nach Aufwand, € 30,00 bis € 50,00 für die Reinigung).

Einweg

Teller, Besteck und Serviette € 1,00
in der praktischen Pochette

Suppenschale 500 oder 750 ml mit Löffel und Serviette € 0,80

Festtagsbüfett ab 15 Personen

Schulter – Sauerkraut warm und 2 Salate nach Wahl ^{W,2,3,8,13}

10 Party-Schnitzel,
10 Party-Frikadellen,
10 Schinkenröllchen,
10 Medaillons,
Käseplatte für 5 Personen und 1 Brotrad

pro Person € 19,90

Salate (Portion ca. 200 g)

Waldorfsalat ⁴ € 3,00

Teufelsalat ^{2,4} € 3,00

Nudelsalat ^{2,4,7} € 2,50

Geflügelsalat ^{2,4,7,8} € 3,50

Kartoffelsalat ⁴ € 2,50

Eiersalat € 3,00

Reissalat ^{2,6,7} € 3,00

Gemischter Salat € 3,00

„Woran Sie noch denken sollten“



Für unsere leihweise überlassenen Platten, Schüsseln usw. erheben wir ein Pfand.

(Nach der Auftragsgröße € 30,00 bis € 100,00)

Warmhalteplatten stellen wir Ihnen, sofern vorrätig, für € 2,00 je Platte und € 3,00 je Rechaud leihweise zur Verfügung.

Benötigen Sie weitere Dinge für Ihre Party, wie **Vorlege- und Tranchierbesteck?**

„Sprechen Sie uns bitte an.“ Diese sowie weitere Dinge gehören **nicht zum Lieferumfang**.

Die Rückgabe des gereinigten Leihgeschirrs sollte innerhalb der nächsten 3-4 Tage erfolgen, bei ungereinigtem Geschirr erheben wir eine Spülgebühr.

Anlieferung

bis 10 km € 9,00
über 10 km € 12,00
über 20 km auf Anfrage



Zahlungsbedingungen

Bar bei Lieferung bzw. Abholung. Rechnungen stellen wir gerne bei Rückgabe des Pfandgutes aus. Bei Bestellungen über € 500,00 erheben wir eine Anzahlung von 50 %. Zahlbar ohne Abzug, rein Netto.