

Sie feiern – Wir kümmern uns um den Genuss

Party - Service Grobitzsch

Nur das Beste
für zufriedene Gäste

Hergestellt mit Fleisch aus der Region
vom Bauer Richter aus Großpillingsdorf
und Bauer Steinhäuser aus Nischwitz

Wir sind für Sie da

Hauptgeschäft und Auslieferadresse
für den Partyservice

Bahnhofstraße 2 07580 Braunichswalde

Tel.: 036608 / 2267 Telefax: 92941

Filiale Gera
Wiesestraße 109 07548 Gera -Debschwitz

Tel.: 0365 / 55238087

**Bei Terminwünschen zur Buffetabsprache bitten wir um
Vor Anmeldung**

fleischerei.grobitzsch@gmx.de

Inhaltsverzeichnis

Vorstellung Partyservice	3
Buffetvorschläge	4
Vorspeisen	6
Belegte Brötchen	7
Rustikale und exklusive Häppchen	8
Cocktails (im Glas)	9
Kalte Spezialitäten	10
Käsespezialitäten aus aller Welt	10
Fisch aus Meer und Fluss	11
Zubehör und Ergänzungen für Ihr Buffet	11
Alles für die Kinderparty	12
Das Besondere	12
Suppen	13
Warme Braten	13
Beilagen	15
Soßen und Dipps	15
Desserts für Ihr Buffet	16
Warme Köstlichkeiten aus dem Rechaud	17
DAS besondere aktive Buffeterlebnis	17
Aufläufe	17
Geschirr- und Geräteverleih	18
Bedienungspersonal und Buffetbetreuung	18
Geschäftsbedingungen	19
Getränke	20
Service von A bis Z	21
Grillen mit dem Oklahoma Joe's	22

Mit uns können Sie Ihre Feste feiern wie sie fallen!

Geselligkeit und Kommunikation unter Menschen gehört schon von je her zu den schönsten Dingen im Leben.

Das leibliche Wohl spielt dabei immer eine wichtige Rolle.

Wir haben Tradition:

Seit 1931 werden in vierter Generation hochwertige Gaumenfreuden hergestellt. Gewiss hat sich bei den Gewohnheiten einiges geändert. Doch die alten Traditionen und die Freundlichkeit werden auch heute wie in Zukunft im Hause Grobitzsch großgeschrieben!

Wir möchten mit unserem Partyservice Ihr Fest so angenehm wie möglich gestalten und stellen individuell nach Ihren Wünschen, festliche Platten, fantasievolle Buffets, und Menüs für Genießer und Entdecker und vieles mehr zusammen.

Unser Partyservice steht für:

- Frische Zutaten aus der Region
- Große Schnittkäsevielfalt von der Baldauf – Käserei aus dem Allgäu
- Fisch aller Art vom Fischhandel Aue
- beste und reine kontrollierte Qualität der Produkte
- besonderen Geschmack und Hochgenuss
- persönlichen und freundlichen Service mit kompetenter Beratung
- minimalen Einsatz von Zusatzstoffen und Zusätzen
- 100% Information über alle Inhaltsstoffe

Nachhaltigkeit ist uns ein Bedürfnis!

Bei uns ist der Kunde König, dafür sorgen Familie Grobitzsch und das gesamte Team. Mit Rat und Tat stehen wir Ihnen sehr gern zur Verfügung.

Für Sie und Ihre Gäste von unserem Team zusammengestellt:

Thüringer Buffet (ab 30 Personen)

- Schinken im Brotteig, saftig und mild gepökelt
- Grillrippchen mit Pfeffer, Salz, Altenburger Senf
- Gebackener Schweinebauch mit Honigkruste
- Herz- und Nierchenscheiben echt Thüringer Art
- Hausgemachtes Sauerkraut
- Wurstständer mit Hausschlachte Wurstringen
- Hausschlachtenes Gehacktes
- Sülztorte mit Remoulade, Zwiebelwürfeln, Essig und Öl
- 1 Topf Thüringer Senf
- Schinkenspezialitäten auf rustikalem Brett mit Gemüse garnitur
- Buntes Käsebrett mit Obstgarnitur
- 2 Rohkostsalate Ihrer Wahl
- Spreewälder Gewürzgurken
- Brotkorb mit 4 verschiedenen Brotsorten in Scheiben

pro Person 800g für 17,00 €

Geburtstagsbuffet (ab 30 Personen)

- Grillpfanne nach Ihren Wünschen (5 bis 8 Grillspezialitäten zur Auswahl)
- Kaisergeschnetzeltes (Kasslerlachsstreifen mit Paprika, Pilzen und Sahnesoße)
- Schnitzelpfanne mit Pilz- **oder** Zwiebelsahnesoße
- Bratkartoffeln „Thüringer Art“
- Wild - Basmatireis
- Bunte Käsevielfalt mit Früchtegarnitur
- Schinken-Braten-Salamiplatte mit Gemüse garnitur
- Gurkensalat mit **oder** ohne Sahne
- Tomate-Mozzarella mit Pesto und frischem Basilikum
- 1 Butterteller
- Brotkorb mit 4 verschiedenen Brotsorten in Scheiben

pro Person 800g für 18,00 €

Feinschmeckerbuffet (ab 40 Personen)

- Schinken-Melonenbällchen **oder** Gemüsestifte mit Joghurt Dip im Glas
- Pumpnickelfrischkäsetaler mit Käselnelke
- gefüllte Eier verschieden garniert
- hausgemachte Antipasti **oder** Blätterteigschälchen mit Salatfüllung
- Lendenmedaillons verschieden überbacken (z.B. Ananas-Käse / Waldpilze / Tomate-Mozzarella / Würzfleisch /Spargel – Hollandaise)
- Putenmedaillons mit Mandelkruste in Pilz-Sahne-Soße
- Schnitzelpfanne in Zwiebel- **oder** Pilz-Sahne-Soße
- exklusive Gemüsepfanne (Gemüse nach Ihren Wünschen) mit Sauce Hollandaise und Mandelbutter
- Kartoffelgratin **oder** Schinkenkartoffeln mit Zaziki-Dip,
- Kartoffelkroketten **oder** Westernkartoffeln
- festliche Schinken-Braten-Salamiplatte mit Gemüse garnitur
- internationale Käsevielfalt
- Edelfischplatte
- 2 Rohkostsalate Ihrer Wahl und Saison
- Buttervariation
- gemischter Brot- und Baguettekorb
- Obstplatte mit klein portionierten und geschnitzten Früchten
- Dessert Ihrer Wahl

pro Person 800g für 23,20 €

Mondschein - Buffet für 8 – 10 Personen

- exklusive Edelfischplatte mit Wachteleiern und Gemüse garnituren
(800 g auf Halbmond)
- Braten-Schinkenplatte original Grobitzsch mit Gemüseschnitzereien und Butterrose (1,0 kg auf runder Platte)
- internationale Käsespezialitätenplatte mit Früchte garnitur
(800 g auf Halbmond)
- Obstplatte mit klein portionierten Früchten (1,0 kg auf Halbmond)

Komplettpreis: 175,00 €

Vorspeisen, kleine Leckereien für Ihr Buffet		€/Stück
020 gefüllte Eier mit Kaviar oder Sardellen garniert		1,40
021 Partybuletten (ca. 130 g)		1,50
022 Schweinemedaille m. Leberpaté u. Früchten dekoriert		3,15
023 2 Hähnchenpartyhappen (1 Keule)		2,10
024 Blätterteigpastetchen gefüllt mit Salaten oder Leberpaté`		1,75
025 Schwarzbrottaler mit Käselke u. Frischkäsefüllung, doppelt		2,10
026 Käseherzen mit Erdbeerfüllung (Festlichkeiten mit Herz)		2,50
027 Möhrenblüten mit Kräuterfrischkäsefüllung		3,55
028 Melonenschiffchen mit Parmaschinken		3,75
029 Tomaten, gefüllt mit Geflügel- oder Matjessalat		2,75
030 Gurkensockel mit Peperonifrischkäsefüllung		2,75
031 Babybirnen, gefüllt mit Honig-Senf-Frischkäse		2,75
032 Pfirsiche, gefüllt mit süßem Frischkäse		2,75
033 Tortillas (mit Schinken, Salami, Lebercreme)		2,75
034 Kassler – Carpaccio mit frischen Kräutern	100 g	2,60
035 Rindfleisch in Kräutervinaigrette	100 g	4,20
036 Vitello – Tonnato (Kalb- oder Putenfleisch mit Thunfisch in Kapernsoße)	100 g	4,65
037 Partyschalen mit Gemüsestiften und Joghurt Dipp oder mit Schinken-Melonenbällchen		2,75
038 kleine Partysülzen auf Zwiebelbett mit Remoulade	Stück	0,95
039 Partybuchstaben (gefüllt mit Antipasti und frischen Gemüse auch zum Dippen) nach Saison und Ihren Wünschen zusammengestellt		
040 Antipasti – Schiffchen	klein	4,20
(Salat, 4 verschiedene Antipasti, 2 davon am Spieß)	groß	5,50
041 Tomate-Mozzarella-Spieß		1,80

Vorspeisen: deftig, kräftig, schlachtfrisch	€/Stück
075 Oma Frieda's Fettbemme mit Gewürzgurke (2 halbe Schnitten)	1,80
076 Hackepeter auf Weißbrot mit frischen Zwiebelringen und Kräutern	1,35
077 Salami aus eig. Herst. auf 1/2 Mischbrotscheiben mit Mixedpickles	1,70
078 Thüringer Hausschlachtene Spezialitätenbuffet ab (ab 20 Personen, individuelle Zusammenstellung / Preis nach Absprache)	18,00

weitere Buffetvorschläge finden Sie auf der ersten Seite

<i>Belegte halbe Brötchen</i>	€/Stück
080 Hackepeter (mager mit frischen Zwiebelringen und Kräutern)	1,35
081 Lachsschinken, rauchzart mit Früchtegarnitur	1,70
082 Schinkenspeck, herzhaft mit Petersilie	1,55
083 Kochschinken, mild gepökelt mit Salat und Gewürzgurken	1,70
084 Salami aus eigener Herstellung mit Eicreme und Petersilie garniert	1,70
085 Kaßlerbraten (Paprika- oder Kräuternote) mit Gemüsegarnitur	1,60
086 verschiedene Schnittkäsesorten	1,80
087 Bonifaz / Blauschimmelkäse etc.	1,80
088 Eierscheiben mit Kaviar und Schnittlauchröllchen	1,55
089 Eier- oder Fleischsalat	1,55
090 kalter Braten mit Meerrettich	1,75
091 Aufschnittsortiment mit Gemüsegarnitur	1,70
092 Grobitzsch's frische hausschlachtene Spezialitäten (Blut-, Leber- oder Sülzwurst)	1,10
093 gefüllte Schweinelende mit Früchtegarnitur	1,75
094 rustikale Fischsemmel mit Salat, Gurke und Zwiebel	3,35
095 Roastbeef rosé	2,45

Rustikale und exklusive Häppchen

- Wahlweise auf Roggen-, Körner- oder Weißbrotlänge
- Ideal für den Empfang, besondere Eröffnungen und kleine Snacks für Genießer
- Angerichtet auf festlichen Platten oder Etageren

Wir empfehlen 4-6 Stück pro Person	€ / Stück
050 Kochschinken mit Gemüse garnitur	1,50
051 Lachsschinken mit Früchte garnitur	1,60
052 Kasslerbraten, Paprika oder Kräuternote	1,50
053 kalter Braten vom Schwein mit Meerrettich	1,60
054 Frischkäse – Lauchschnittchen mit frischen Gartenkräutern	1,60
055 Fleisch-, Eier- und Käsesalate, hausgemacht	1,50
056 geräucherte Schweinelende oder Putenbrust, süß garniert	2,20
057 luftgetrockneter Rinderschinken mit Früchte garnitur	2,20
058 Eierscheiben mit Kaviar und Dillspitzen	1,50
059 Eierscheiben mit Forellenkaviar und Dillspitzen	2,35
060 Räucherlachs oder Graved – Lachs mit frischem Dill	2,70
061 Räucherforelle auf Blattsalat mit Eicreme und Zitrone	2,50
062 Schnittkäse, versch. Sorten aus dem Allgäu, mild bis würzig	1,85
063 Tomate – Mozzarella – Schnittchen mit frischem Pesto	1,85
064 gemischte Aufschnittwurst – Häppchen mit Gurke und Petersilie	1,50
065 Chilitartar mit kaltgepresstem Olivenöl, ohne Ei	1,50
066 Pute mit Dill und Kräuterfrischkäsedipp	1,65
067 Salami	1,75
069 Rindersaftschinken oder gefüllte Schweinelende	1,80
070 Zunge	1,80
071 Hackepeter (mager mit frischen Zwiebelringen und Kräutern)	1,50

Cocktails (im Glas ab 6 Stück)	€ / Portion
100 Geflügelcocktail, herzhaft oder süß	4,50
102 Krabbencocktail	5,10
103 Lachscocktail	4,80
Salate	€ / 100g
109 Inge's Kartoffelsalat	1,30
110 Thüringer Speckkartoffelsalat	1,30
111 Spaghettisalat mit Zucchini und Salami oder mit Knoblauch und Kräutern	1,75
112 Geflügelsalat, süß oder nach Hausfrauen Art	2,05
113 Fleischsalat nach Hausfrauen Art oder mild gewürzt, nur mit Schnittlauch	1,50
114 Schinken – Broccoli – Salat	2,08
115 Zigeunersalat	1,50
116 Zungensalat mit Paprika und Zwiebelwürfeln	2,60
117 Kalbfleischsalat oder Rindfleischsalat	2,60
118 bunter Gemüsesalat mit Feta und Oliven extra	1,82
119 Matjessalat nach Hausfrauen Art	2,15
120 Matjeshäppchen in Dill – Rahm	2,00
121 Weißkraut- oder Rotkrautsalat	1,30
122 Rohkostsalat nach Saison	1,30
123 Gurken-Bohnensalat	1,30
124 Stangensellerie-Obstsalat	1,82
125 Tomate-Mozzarellascheiben mit Basilikum garniert	p. P. 2,50
126 Partyrollmöpfe mit bunter Gemüse garnierung	Stück 1,10
127 Bratrollmöpfe auf Zwiebelringen	1,95
128 Eiersalat, herzhaft nach Hausfrauen Art	1,55
130 Nudelsalat mit Mayonnaise	1,28
131 Lauchsalat	2,15
132 Nizza – Salat mit Gemüse und Thunfisch	2,48
133 bunte Gemüseplatte mit Joghurt – Dipp ohne zusätzliche Konservierungsstoffe	1,75
134 hausgemachte Anti – Pasti (100 g)	3,85
135 1 Glas Gemüsestifte mit Joghurt – Dipp	1,70
135 Eierplatte mit Tomate und Schinken (1 kg Eiersalat)	35,00
Weitere Salate auf Anfrage!	

<i>Kalte Spezialitäten</i>	€/100g
140 festlich exklusive Braten und Schinkenplatte	4,18
141 Schlemmerplatte (internationale Salami-, Schinken und Käsesorten mit Lachs- und Antipasti – Rosen)	5,06
142 festlich gemischte Schinken - Braten - Salami Platte	4,29
143 Thüringer Spezialitätenplatte aus eigener Produktion	2,84
145 Hackepeter in versch. Formen (Zahl, Igel, Schwein, Bällchen, Maus)	1,52
146 Roastbeefplatte mit hausgemachtem Sahnemeerrettich oder Ei-Cremefüllung	5,30

Dekorative Schauplatten auch mit Wild fertigen wir gern nach Ihren Wünschen an!

<i>Käsespezialitäten aus aller Welt</i>	€ / 100 g
150 Käseplatte I „rustikal“ (5 verschiedene Käsesorten)	4,29
151 Käseplatte II „exklusiv“ (8 verschiedene Käsesorten)	4,52
152 Käse – Igel auf Apfel	Stück 15,40
153 Käse – Igel auf Honigmelone	Stück 28,50
154 Brie- Käsetorten mit verschiedenen Füllungen von herzhaft bis süß (klein, mittel, groß) Preis auf Anfrage	

Käse - Schauplatten entnehmen Sie bitte unserem Fotokatalog!

<i>Fisch aus Meer und Fluss</i>	€/100 g
160 Fischplatte I (Gabelrollmöpse, Sprotten, Räuchermakrele, Lachslocken)	3,80
161 Fischplatte II (Aal, Lachs, Räuchermakrele, Heilbutt u. a.)	5,40
162 Fischplatte III (Lachs, Heilbutt, Schillerlocke, Butterfisch, ger. Forelle)	6,50
163 Lachsröschen mit gespießten Shrimps	Port. 80 g 7,25
164 Fischsnacks, verschieden gewürzt köstliche Finger-Food nach Saison (Pastetchen, Löffelchen, Pralinen)	5,20

Zubehör und Ergänzungen für Ihr Buffet **€/ pro Person**

Brotvielfalt -wählen Sie selbst- unsere Partner sind die Bäckerei Schumann aus Linda und die Bäckerei Bauer aus Braunichswalde

170 Brotkorb mit 4 versch. Brotsorten	p. P.	1,80
171 gemischter Brotkorb mit Butterarrangement	p. P.	2,55
172 Party-Weißbrot	Stück	3,75
Roggenlänge	Stück	3,85
Körnerlänge	Stück	3,85
173 Zwiebel-, Kümmel- o. Schinkenbrot (500g in Scheiben)	Stück	3,55
174 Ciabatta (italienische Weißbrotspezialität)	Stück	4,95
175 Partyrad klein	Stück	17,05
176 Partyrad groß	Stück	25,85
177 Party – Kleingebäck	30 Stück	29,35
180 von Hand modellierte Butterfiguren (200 g – 500 g)	Stück	ab 19,30
Butterzuckertüte	Stück	22,00
181 Butterrosen	Stück	3,18
182 Butterteller (100 g)		1,55

Alles für die Kinderparty

€

- Gemüseplatte mit Gurkenschlange
- Bimbo-Bullettenauto (4 – 6 Kinder) Stück ab 18,00
- Schnaggel-Schildkröte (8 – 10 Kinder) Stück ab 28,50
- Kinderplatte mit Wiener-Eisenbahn 100 g 1,95
- Nudelsalatdrachen mit warmen oder kalten Wienern 100 g 1,95
- Gurkenkrokodil mit Wienern 22,00
- Gurkenkrokodil mit Gemüse 20,00

Kinder – Buffet

Alter 4 bis 10 Jahre – warm / kaltes Buffet

Spaghetti – Bolognese, saftige Aufläufe, Würstchen – Igel,
Kinder – Sandwichs, Buttertiere, geschnittene Früchte,
leckeres Dessert und vieles mehr

p. P. ab 12,00

Das Besondere (inkl. Aufschneiden vor Ort) € / 100 g

041 Spanferkel von 10 – 25 kg mit Knochen 1,80

042 Spanferkel ab 15 kg
(Spanferkel ist ausgelöst u. gefüllt, pro Portion 300 g) 2,38

043 Schweineschinken im Ganzen mit Schwarte (20 Pers.) 1,85

044 Gebackene Riesenpute (für ca. 20 Personen/ ab 8 kg) ab 2,25
mit versch. Dipps (Whisky, Hawaii, grüner Pfeffer, siehe Soßen und Dipps)

045 Putenbrust am Korb (ab 8 Personen) 3,10
mild gepökelt, goldbraun gebacken, auf Wunsch auch flambiert

046 Norwegischer Wildlachs auf Krautsockel gebacken
Preis nach Saison

047 Roastbeef im Salzteig gebacken, auf Wunsch auch flambiert 3,50

<i>Suppen</i> als Vorspeise (300 ml p. P.)	€/Portion
011 Hochzeitssuppe nach alter Tradition mit Eierstich	3,70
010 Spargelcremesuppe	3,45
009 Champignoncremesuppe	3,45
008 Tomatencremesuppe mit Croutons oder Reis	3,45
007 Lachs-Shrimps-Cremesuppe	4,65
006 Soljanka nach Art des Hauses	3,45
005 Gulaschsuppe, deftig, würzig (50% Fleisch)	4,05
004 Rustikale, deftige Suppen nach Saison	ab 3,45
012 Minestrone [die echte italienische Gemüsesuppe(vegetarisch) mit gebrochenem Parmesan]	4,30

Warme Braten

<i>(Schweinefleisch vom Bauer Richter aus Großpillingsdorf)</i> ab 10 Portionen		<i>€/pro Person</i> (ca. 130g)
220 Pökelkamm in der Form gegart		3,90
221 Partygrillhaxe	Stück	5,75
222 Braunichswalder Mutzbraten (180 g)	Stück	5,15
Partymutzbraten (120 g)	Stück	3,20
223 Schlachtfestpfanne (Wellfleisch, Herz und Nierchen)		3,65
224 Braunichswalder Saftschinken im Brotteig gebacken (300 g p. P.)		7,05
225 Krustenbraten vom Schwein		4,25

226 Burgunderbraten	4,90
227 Schlemmerlende oder gefüllte Lende	6,70
228 Schweinefilet	9,95
229 Rinderbraten nach Art des Hauses	5,85
230 Roastbeef rosé	9,99
231 Rinderfilet	13,20
232 Rinder-Partyroulade (130 g)	4,80
Rinder – Rouladen (230 g)	5,58
Schweine – Partyrouladen	4,05
241 Sauerbraten	6,18

Wild von unseren Braunschwalder und Seelingstädter Jägern aus heimischen Wäldern

233 Rehbraten (3 Bratenscheiben mit Soße)	14,50
234 Hirschbraten (2 Bratenscheiben mit Soße)	12,50
235 Wildschweinbraten (2 Bratenscheiben mit Soße)	12,50
236 Wildhasenkeule mit Knochen (ca. 300 g mit Soße)	13,00

Frischgeflügel von Familie Heimer aus Thonhausen

238 Gänsekeule, goldbraun gebraten mit Soße	9,80
239 Gänsebrust, 2 tranchierte Brüste am Knochen mit Soße (2-3 Pers.)	18,00
240 Entenkeule mit Knochen, knusprig geschmort mit Soße	9,10

Bei Wildspezialitäten mit Rotwein oder Rahmsoße. Bei Taube, Perlhuhn, Fasan, Gans, Ente oder Stallhase (auf Wunsch auch mit Füllung) bitten wir Sie Ihre Bestellung rechtzeitig abzugeben.
Der Preis richtet sich nach Saison und Angebot.

Beilagen	€/pro Person
232 Kartoffeln (150 g)	1,65
233 Speckkartoffeln mit Zaziki (300 g)	3,58
234 Kartoffelgratin (200g)	2,90
235 Reis (150g) oder Bratkartoffeln (200g)	2,38
236 Thüringer Klöße oder Mehlklöße (2 Stück pro Person 200g)	1,85
Partyklöße (2 Stück pro Person 140g)	1,45
 Kartoffelkroketten, Mandelbällchen, Westernkartoffeln oder Rösti - Taler auf Absprache! (100 g)	 1,75
237 Sauerkraut	1,25
238 Ananas- oder Apfelrotkohl	1,45
239 Kaisergemüse	2,05
240 Rahmchampignons	2,15
241 große exklusive Gemüsepfanne (für 8 - 10 Personen) (Blumenkohl, Broccoli, Fingermöhrrchen, Spargel mit Hollandaise) (Gesamtgewicht 2 kg angerichtet im Rechaud)	25,60
 Soßen und Dipp (zubereitet nach Art des Hauses)	
242 Rotwein-, Braten- oder Rahmsoße	1,30
243 Pfeffer- oder Pilzrahmsoße	1,50
244 Zitronen- oder Kräuterbuttersoße	1,55
245 Whisky – Dipp	2,00
Grüner – Pfeffer – Dipp	1,65
Hawaii – Dipp	1,88

Desserts fürs Buffet

€/Person

200 Himbeer – Grütze	Schüssel	1,15
201 Himbeer – Grütze	Glas	1,70
202 Vanillesoße	Karaffe	0,95
203 Schoko- oder Vanille – Mousse	Schüssel	1,35
204 Schoko- oder Vanille – Mousse	Glas	2,10
205 Weinschaum mit Früchten Ihrer Wahl	Schüssel	1,65
206 Weinschaum mit Früchten	Glas	2,30
207 Kiwi-, Himbeer- oder Sharon-Mousse	Schüssel	1,65
208 Kiwi-, Himbeer- oder Sharon-Mousse	Glas	2,30
209 Zitronencreme mit Schlagsahnehaube	Glas	2,30
210 Obstsalat, von Hand geschnitten, aus erlesenen Früchten, Schale für 10 Personen		kg 20,00
211 kl. Party-Mürbeteigschalen, gefüllt mit Mousse u. Früchten		3,25
212 süßer Fruchtetraum (klein portionierte und geschnittene Früchte, angerichtet auf dekorativen Platten oder als Obst – Etagere)		100 g ab 1,50
213 Schokobrunnen (Schokolade Ihrer Wahl) mit mundgerechten Früchten (ab 10 Personen)		Preis auf Anfrage
214 Exotisches Melonen – Früchtecarpaccio		100 g 2,05
215 Glaspokal Naturjoghurt mit Früchten der Saison (ca.3,5 kg)	Stück	52,50

Eisspezialitäten oder Marzipan - Schaustücke mit Feuerwerk

Zaubern Sie die Urlaubsstimmung in die Gesichter Ihrer Gäste
mit Obst- und Gemüseschnitzereien

Warme Köstlichkeiten aus dem Rechaud

€/ 100g

250 Party – Schweineschnitzel	2,80
251 Rustikale Grillpfanne (5 - 7 verschiedene Partygrillsachen)	2,45
252 Gefüllte Champignonköpfe (auch vegetarisch gefüllt)	2,52
253 Schnitzelpfanne mit Pilz- oder Zwiebelrahmesoße	2,15
254 Rinder - Steakpfanne mit Zwiebelrahmesoße	3,92
255 Putenmedaillons mit Mandelkruste in Pilzsahnesoße	2,84
256 Putenmedaillons in würziger Pilzkräutersoße oder mediterraner Gemüse – Tomatensoße	2,60
257 Partyschnitzel vom Putenfilet	3,00
258 Lendenmedaillons, verschieden überbacken (Tomate-Mozzarella, Spargel-Sauce Hollandaise, Würzfleisch, Waldpilze, Broccoli-Käse oder Ananas – Käse)	3,30
259 Pfundstopf (Rind, Schwein, Kassler, Paprika, Zwiebel)	2,26
260 Kasslerpfanne auf Krautbett	1,59
261 warmer Zungensalat, abgelöscht mit Rotwein	2,80
262 Rinderzunge in Rotweinsauce m. frischen Champignons	3,55
263 Burgunderspargelröllchen in Sauce Hollandaise	2,26
273 Kaisergeschnetzeltes (zarte Kasslerstreifen mit Paprika und Champignons)	2,02

DAS besondere aktive Buffeterlebnis

275 Soßenbrunnen mit verschiedenen Grillfleischhäppchen Ihrer Wahl
Preis auf Anfrage

264 Wildlachs auf Gemüsebett im Bratschlauch, vor Ihren Gästen angerichtet	3,47
265 Spinat – Lachslasagne mit Mozzarella überbacken	2,98
266 gegrilltes Edelfischfilet auf Gemüsestreifen mit Zitronen- oder Kräuterbittersauce	3,52
267 Wildlachsfilet auf Blattspinat im Blätterteig gebacken ein besonderer Augenschmaus für Ihre Gäste zum Selbstportionieren	3,97

Aufläufe

267 Hackfleisch - Blumenkohlaufauf mit Kartoffelpüree	1,95
268 Kartoffel-Broccoli-Auflauf (vegetarisch)	1,93
269 bunter Gemüse-Auflauf (vegetarisch)	1,55
270 Nudel- Schinken-Auflauf	1,70
271 Tortellini-Käse-Auflauf	1,75
272 Kartoffel-Thunfisch-Gemüseauflauf	2,32

Geschirr – und Geräteverleih

(bei Rücknahme in sauberem Zustand)

281 Löffel klein			0,20 €
282 Löffel groß			0,20 €
283 Messer			0,20 €
284 Gabel			0,20 €
285 Teller aller Art, Dessertschalen			0,35 €
286 Suppentassen, Kaffeetassen			0,35 €
287 Bierglas, Mehrzweckglas			0,45 €
288 Weinglas			0,55 €
289 Sektklas			0,65 €
290 Schnapsglas			0,35 €
291 Tischdecke (Papier)	pro Meter		2,00 €
301 Servietten	je 100 Stück ab		12,00 €
302 Dekoration für das Buffet		ab	15,00 €
303 Biertischgarnitur	mit Hussen	Stück	14,00 €
304 Stehtische		Stück	11,00 €
305 Rechaud (Warmhaltegerät mit Brennpaste)		Stück	7,00 €
306 Spanferkelgrill mit Holzfeuer von Handbetrieb		Stück	20,00 €
280 Oklahoma Joe		Stück	105,00 €
307 Gerät für Ochse am Spieß (Handbetrieb)		Stück	130,00 €
308 Propagas - Rost mit Gasflasche		Stück	45,00 €
309 Biertresen mit Gläserspüle und Durchlaufkühlung			120,00 €
310 Aschenbecher, Milchkännchen, Zuckerstreuer		Stück	1,20 €
311 Kerzenständer / Windlichter		Stück ab	1,80 €
312 Blumengestecke		nach Absprache	
313 Deko-Tücher, weiße Tafeltücher		nach Absprache	

Bedienungspersonal und Buffetbetreuung pro Stunde

inklusive 19 % MwSt. 35,00 €

Weitere Servicekräfte (Abräumer, Abwäscher, Auf- und Abbau,
Beräumung aller Art sowie Kraftfahrer

inklusive 19 % MwSt. ab 20,00 bis 33,00 €

Allgemeine Geschäftsbedingungen

Anlieferung

Die Anlieferung erfolgt erst ab einem Bestellwert von 100,00 €.

Sehr gerne buchen wir für Sie auch ein Taxi.

Bei Anlieferung im Umkreis von 10 km berechnen wir Fahrkosten in Höhe von 9,00 €, für jeden weiteren Kilometer 1,20 €. Bei allen Lieferfahrten behalten wir uns eine Ankunft von +/- 30 Minuten zum vereinbarten Zeitpunkt aus personellen und verkehrstechnischen Gründen vor.

Geschirr- und Geräteverleih

Die Abholung von Geschirr und Leihgut wird gesondert mit 1,50 € pro Kilometer berechnet.

Platten und Leergut bitte binnen drei Tagen in sauberem Zustand zurückgeben. Nach dem dritten Tag berechnen wir pro Stück eine Leihgebühr von 2,50 €. Bei Rückgabe im verschmutzten Zustand wird die Endreinigung gesondert berechnet. Für fehlende Artikel berechnen wir den Wiederbeschaffungswert.

Zahlungsbedingungen

Wir bitten um Bar- oder Kartenzahlung bei Rückgabe des Leergutes, sofern nichts anders vereinbart ist.

Rücktritt

Aufträge bis 500,00 € können spätestens 8 Werktage vor dem vereinbarten Liefertermin kostenfrei abbestellt werden.

Bei Aufträgen über 500,00 € werden die anfallenden Kosten bis zum Zeitpunkt der Abbestellung in Rechnung gestellt.

Haftung

Alle Ausrüstungsgegenstände sind Leihgaben und bleiben unser uneingeschränktes Eigentum. Bei eintretenden Schäden oder Verlusten wird der Wiederbeschaffungswert in Rechnung gestellt.

Alle Preise verstehen sich inkl. 7% MwSt. bei Selbstabholung.

Bei Anlieferung mit Büffetaufbau wird diese Dienstleistung mit 19% MwSt. berechnet.

Irrtümer und Preisänderungen vorbehalten.

Ihr Partyserviceteam der Fleischerei Grobitzsch

***Zu jeder Party
immer das richtige Getränk***

Bitte geben Sie Ihre speziellen
Getränkewünsche
zusammen mit Ihrer Bestellung in Auftrag,
damit diese entsprechend
berücksichtigt werden können.

Außerdem bieten wir Ihnen:

ROTKÄPPCHEN Sekt
Oder **JULES MUMM**
- halbtrocken und trocken -

BIERE IN GROSSER AUSWAHL

WEINE AUS DEUTSCHEN LANDEN
- halbtrocken und trocken -
- weiß, rot oder rosé

Alkoholische sowie alkoholfreie Getränke aller Art

Oder mieten Sie sich die exklusive Cocktailbar
mit einer Servicekraft.

Im Angebot sind 5 – 10 verschiedene Cocktails.

Für die kulturelle Umrahmung bis hin zum Familien–Event
empfehlen wir Lextune Entertainment.

Alexander Gützlaff
Tel.:036608 93213

Web www.lex tune.com

Party-Service Grobitzsch SERVICE VON A- BIS -Z

Preisliste

Unsere Preisliste ist im Baukastenprinzip erstellt, so dass Details hinzugenommen, gestrichen oder erweitert werden können - je nach Umfang und Anlass Ihrer Feierlichkeit.

Wir empfehlen für Ihre Kalkulation
500-900 g Speisen pro Person zu berechnen:

Beispielkalkulation Warm – Kaltes Buffet

200 g	warme Speisen	ca. 6,50 EUR p. P.
80 g	Braten, Schinken, Salami	ca. 3,55 EUR p. P.
50 g	Käse	ca. 2,45 EUR p. P.
50 g	Fisch	ca. 2,65 EUR p. P.
120 g	Salate	ca. 2,50 EUR p. P.
80 g	Brot/Brötchen	ca. 1,30 EUR p. P.
80 g	Hackepeter	ca. 1,30 EUR p. P.
80 g	Dessert	ca. 1,75 EUR p. P.

Gesamt pro Person ca. 22,00 €

Auf Wunsch übernehmen wir auch Ihre Bedienung!

Grillen mit dem Oklahoma Joe

Mit diesem Gerät sind wir der ideale Partner für Ihre Grillfeste, Firmen – und Privatveranstaltungen

Gegrillt wird mit Birkenholz auf 2 Grilletagen.

- Roster, Rostbrätel und Grillrippchen
- Schaschlik, Zucchinihackspieße und Grillzöpfe
- Grillfackeln, Grillbauchscheiben und Mutzbraten
- Spießbraten, gefülltes Spanferkel, Speckkartoffeln
- Forellen und Lachssteaks
- Gemüsespieße, Obstspieße
- Tofu, Halloumi oder anderer Grillkäse
- Bratkartoffeln, Schinkenkartoffeln
- Zubereitung von Kesselgulasch, Soljanka, Eintopf Ihrer Wahl

Zu den gegrillten Leckereien empfehlen wir Ihnen die verschiedensten Rohkostsalate, phantasievolle Soßen und Dipps aus eigener Kreation.

Mit Beilagen können Sie, angefangen vom gemischten Brotkorb über Nudel-, Reis-, und Kartoffelsalat in verschiedensten Variationen, Ihr ganz persönliches Buffet abrunden.

FLEISCHERTRADITION

LIVE ERLEBEN

Wir schlachten Ihre Rinder, Schweine, Schafe oder Ziegen.
Die Tiere zerlegen wir Ihnen küchenfertig oder verarbeiten sie nach
Ihren Wünschen zu Wurst und Schinken.

Wer Lust hat, seine eigene Wurst mit herzustellen und dabei
zuschauen möchte, hat die Möglichkeit, mit Freunden und
Verwandten unser Schlachthaus zu mieten. (nur samstags)

Unter fachmännischer Anleitung können Sie hausschlachtene Wurst
herstellen und nach individuellem Geschmack würzen.

Nach Belieben kann die Wurst gleich fix und fertig im Glas oder auch
frisch geräuchert mit nach Hause genommen werden.

Der Gasthof Hemmann in Braunichswalde bietet Platz in der
Gaststube für 45 Personen.
Hier können zünftige Partys steigen oder deftige Schlachtessen
bis hin zur Wurstverkostung stattfinden.

Für größere Gesellschaften kann auch der Saal bis 200 Personen
angemietet werden.