Ochtendung

FESTSAAL EVENTCATERING AND MORE

Buffets Catering Konditorei

Party- und Cateringservice bis 2500 Personen

Unsere Philosophie

Der Kunde -steht für uns im Mittelpunkt

Das Produkt – Die hohe Qualität der Rohstoffe und das richtige Handwerk führen zu dem besten Ergebnis

Der Service – stimmig, kompetent, freundlich

Sie als Kunde und Ihre Gäste sind für uns das Wichtigste!

Durch unseren Service, unsere Leistungen und unsere Produkte ist es stets unser Ziel Sie äußerst zufrieden zu stellen!

Dabei hilft uns unsere Erfahrung seit fast 100 Jahren in der Gastronomie.

Sowohl im Außer Haus Catering wie auch bei uns im Saal, ob für 5 Personen oder für 2500 Personen wir machen alles möglich damit Sie glücklich sind!

Um dieses zu erreichen setzen wir sowohl auf die stets besten Rohstoffe unserer ausgesuchten Lieferanten als auch auf unsere wertvollen Mitarbeiter/innen.

Preise im Internet unter
www.Partyservice-Plettenberg.de

Vielen Dank, dass Sie sich für unsere Produkte interessieren.

Mit dieser Liste der Speisenvorschläge möchten wir Ihnen Ideen geben, was möglich ist. Natürlich gibt es noch unzählige weitere Speisen, die wir Ihnen zubereiten können.

Die Preise für die Speisen sind abhängig von der Personenzahl.

Für Ihre Feier, Ihr Jubiläum oder welchen Anlass Sie auch haben, wir können Ihnen Essen und Geschirr /Gläser und weiteres Equipment für bis zu 2500 Personen liefern! Auf Wunsch kümmern wir uns um Alles, was für die Bewirtung Ihrer Gäste notwendig ist.

Ob Zelte, Heizstrahler, Biertischgarnituren, Stehtische, Stoffservietten, Zapfanlagen für Bier, Servicepersonal, Dekorationen….

Sie sagen uns was Sie benötigen und wir kümmern uns darum. Sprechen Sie uns an!

Alle Speisen sind aus eigener Herstellung! Wir verwenden selbstverständlich keine Fertigprodukte, Geschmacksverstärker, Farbstoffe oder andere künstliche Zusatzstoffe!

Die sehr gute Qualität der verwendeten Rohstoffe ist für uns selbstverständlich!

Preise im Internet unter
www.Partyservice-Plettenberg.de

Festsaal und Feierräume

Unser großer Saal bietet Ihnen Platz für bis zu 200 Personen.
Es können sowohl runde als auch eckige Tische aufgestellt werden.
Sie erreichen den Saal durch einen separaten Eingang mit Garderobe und eigener Toilettenanlage.
Der Saal ist ausgestattet mit einer Getränke- und Zapftheke.
Die große Bühne bietet Ihnen Platz für eine Band, einen DJ oder Ihre eigene Aufführung.

Der kleine Saal bietet Ihnen Platz für bis zu 70 Personen.
Er ist sowohl für kleinere Feiern sowie als Tagungs- und Seminarraum nutzbar.
Der Saal ist mit einer eigenen Getränke- und Zapftheke ausgestattet.

Das alte Restaurant ist eine schöne Location für kleinere und gemütliche Feiern.
Der individuell nutzbare Raum ist ideal für Konfirmationen, Kommunionen, Geburtstage oder Beerdigungs-Kaffeetrinken.
Hier finden bis zu 50 Personen Platz.

Ein kleiner separater Raum bietet Ihnen Platz für kleine Versammlungen oder auch das Buffet bei der Feier im alten Restaurant.

Unsere Räume sind nur in Verbindung mit unserm Getränke- und Essens-Service buchbar oder für Vorträge. Ein selbst organisiertes oder fremdes Catering ist leider nicht möglich

Preise im Internet unter
www.Partyservice-Plettenberg.de

Polterabend, Hochzeit, Geburtstag, Jubiläumsfeier, Sommerfest, Weihnachtsfeier, Firmen- oder Vereinsfest

Unsere Leistungen für Sie bei uns im Haus:

Ganz individuell nach Ihren Wünsche und Vorgaben gestalten wir Ihre Feier für Sie. Alles geschieht in enger Absprache mit Ihnen.
Wir bereiten den Raum für Sie vor, stellen sämtliche Tische und Stühle, auch mit Stuhl Hussen, Kerzenleuchtern und Servierten.
Blumendekoration bestellen wir gerne für Sie bei einem örtlichen Floristen. Auch die Musikanlage und der DJ oder die Band kann über uns gebucht werden. Natürlich dürfen sie auch selbst dekorieren und Ihrer Kreativität freien Raum lassen.
Unser freundliches und aufmerksames Service Team betreut Sie während Ihrer Veranstaltung und versorgt Sie ganz nach Ihren Wünschen mit Getränken und Speisen aus unserem Haus.
Nach der Veranstaltung räumen wir natürlich alles auf und übernehmen auch sämtliche Reinigungsarbeiten.

Wir bietet Ihnen sowohl eine individuelle Getränkeabrechnung nach Verbrauch an, sowie eine Getränkepauschale.

Unsere Getränkeauswahl umfasst alkoholische wie nicht alkoholische Getränke:

Softdrinks: Cola, Fanta, Cola Zero, Apfelschorle, Mineralwasser
Säfte, Malzbier, Bitter Lemon
Biere: Krombacher Pils (auch vom Fass), Krombacher Pils alkoholfrei,
Weizen, Weizen alkoholfrei
Wein und Sekt
Cocktails
Diverse Spirituosen

Gerne erstellen wir Ihnen ein unverbindliches Angebot

Preise im Internet unter
www.Partyservice-Plettenberg.de

Speisenvorschläge

Kalte Speisen:

Brot, Baguette und Partybrötchen aus unserer hauseigenen Konditorei:

Partybrötchen (Auch als Brot erhältlich)
- Mit Mohn
- Mit Sesam
- Mit Käse überbacken

Ciabatta Partybrötchen
Olivenbrötchen
Tomatenbrötchen
Kräuterbrötchen
Zwiebelbrötchen
Vollkornbrötchen

Baguette
Zwiebel Baguette
Französisches Baguette

Fisch

- -Fischplatte mit hausgeräucherten
  - Forellen
  - Lachs
  - Stremel Lachs
  - Aal
  - Heilbutt
  - Thunfisch
  - Buttermakrele
  - Graved - Lachs
  - Kalt geräucherter Lachs

  dazu Meerrettichsahne
  Preiselbeeren
  Honig Dill Sauce

- Garnelenspieße
- Lachstatar mit Limone im Löffel
- Hummer / Hummerscheren
- Flusskrebse / Flusskrebsschwänze
- Frische Austern
- Miesmuscheln

Salate

- Matjes mit Zwiebeln und Äpfeln
- Krabbencocktail
- Garnelensalat
- Hummersalat
- Kartoffelsalat mit Gurke und Zwiebel
- Kartoffelsalat mit Krabben
- Geflügelsalat z.B. in der Babyananas
- Salat von der Entenbrust
- Waldorfsalat mit Walnüssen
- Krautsalat (mit oder ohne Kümmel)
- Eiersalat
- Nudelsalat in verschiedenen Variationen
- Angemachter Gurkensalat
- Möhrensalat
- Bohnensalat
- Caprese (Tomate – Mozzarella - Basilikum) mit Olivenöl und grobem Meersalz
- Kirschtomatensalat mit Feta Würfeln und Oliven
- Griechischer Bauernsalat mit Oliven und Feta Würfeln
- Thunfischsalat mit Zwiebeln
- Blattsalate der Saison mit Dressings
- Linsensalat süßsauer
- Avocado Salat
- Artischockensalat
- Fenchelsalat
- Grüne Salate der Saison
  - Feldsalat mit Pinienkernen
  - Rucola Salat mit Orangenfilets
  - Rucola Salat mit frisch gebratenen Speckstreifen

Preise im Internet unter
www.Partyservice-Plettenberg.de

Kalte Spezialitäten:

- Kleine Schweineschnitzelchen
- Vitello tonnato - Kalbfleisch mit Thunfischsauce und Kapern
- Paprika mit Schafskäse gefüllt
- Mascarpone Feigen
- Roquefort Pastete mit Blätterteig
- Tomaten gefüllt mit Gorgonzola
- Hähnchenbrustschnitzelchen mit Früchten
- Schweinefilet mit Gänseleberpastete
- Wildschweinfilet mit Pfefferpreiselbeeren
- Entenbrust mit Preiselbeeren
- Roastbeef
- Kleine Hackbällchen gefüllt mit Frischkäse, Tomate und Basilikum
- Pikante gefüllte Windbeutel
- Geräucherte Entenbrust
- Geräucherte Hähnchenbrustfilets
- Geräucherte Hähnchenschenkel
- Geräucherte Truthahnbrust
- Madeira Pflaumen im Schinkenmantel
- Honigmelone mit Parma oder Serrano Schinken
- Antipasti
- Oliven
- Eingelegte, getrocknete Tomaten
- Eingelegte, gegrillte Paprikaschoten
- Eingelegte Gemüse (Aubergine, Zucchini)
- Geflügelleberpastete im Teigmantel mit Preiselbeeren
- Gänseleberpastete mit Madeiragelee im Löffel
- Gebackene Champignons

Warme Speisen

Rind/ Kalb

- Frisch gebratene Rinderfiletmedaillons
- Tournedo Rossini mit Gänsestopfleber und Trüffeln
- Rinderfilet Stroganoff
- Tafelspitz
  - vom Rind
  - vom Kalb
    - mit Meerrettichsauce
    - im eigenen Sud
- Roastbeef / Entrecôte / Rumpsteak
- Burgunderbraten
- Sauerbraten
- Westfälischer Pfefferpotthast
- Chili con carne
- Rindergulasch
- Sauerländer Rindsrouladen
- Geschnetzeltes vom Rind in verschiedenen Saucen
- Gulasch
- Rinderroulade
- Feine Kalbsrouladen
- Feiner Kalbsbraten
- Kalbsgeschnetzeltes in Morchel Rahm Soße
- Kalbsgeschnetzeltes in Cognac Soße
- Schnitzel vom Kalb
- Saltimbocca vom Kalb mit Salbei und Parmaschinken gefüllt

Wild

- Perlhuhn, Fasan
- Perlhuhn Brust
- Gefüllte Perlhuhn Brust
- Wildente
- Straußenfilet
- Hasenragout
- Kaninchen in Senfsauce
- Kaninchen in Portweinsauce
- Rehgulasch
- Rehrücken, Rehkeule
- Rehragout in Holundersauce
- Hirschkeule mit Cranberry-Holundersauce
- Hirschrouladen
- Hirschragout in Preiselbeeren Soße
- Wildschweinfilet z.B. mit Aprikosensauce oder Pflaumensauce
- Wildschweinkeule in Altbiersauce
- Wildgoulasch mit feiner Soße mit einem Hauch von Vanille und herber Schokolade

Lamm

- Lammrücken mit Kräuterkruste
- Lamm Haxe mit feiner Soße
- Lammbraten mit Kräutern
- Geschnetzeltes vom Lamm
- Lasagne mit Lamm Hackfleisch

Geflügel

- Hähnchenbrustfilet oder Putenroulade mit:
  - Trüffelsauce
  - Kräutersauce
  - Zitronensauce
  - Limonen Sauce
  - Champignonsauce
  - Steinpilzsauce
  - Morchel Rahm
  - Curry-Früchtesauce
  - Currysoße
  - Spargelsauce
  - Champagnersauce
  - Weißweinsauce
  - Cognacsauce
  - Süßsauer mit Früchten
  - Mandelsauce
  - Biersauce
  - Tomatensauce
- Coq au vin
- Saltimbocca vom Hähnchen mit Salbei und Parmaschinken
- Gebackene Ente
- Entenbrust in Orangensauce
- Entenkeule
- Gebackene ganze Gans (auch als Festtagsmenü)
- Gänsekeule/Gänsebrust
- Warm geräucherte Gans
- Gebackene Pute
- Zitronenhuhn
- Hühnerfrikassee
- Hühnergeschnetzeltes
- Putenragout mit frischen Champignons
- Putengoulasch
- Putenbraten in Weißweinsauce
- Gebratene Putenbruststreifen in feiner Weißweinsoße
- Putenbruststreifen in Currysoße
- Putengeschnetzeltes mit Paprikarahm Soße
- Paella
  - mit Huhn, Schwein und/oder Fisch/Garnelen

Schwein

- Schweinefilet mit
  - Kräutersauce
  - Steinpilzsauce
  - Morchel Rähm
  - Spargelsauce
  - Weißweinsauce
  - Cognacsauce
  - Gorgonzolasauce
  - Pfeffersoße
  - Champignon Rahm Soße
- Schweinebraten
  - Krustenbraten
  - Wacholderbraten
  - Geschmort mit Rotwein
  - Gefüllter Spießbraten
  - Schweineschinken mit Senfkruste in Biersauce
- Kleine Schweinshaxe auf Sauerkraut
- Kassler mit Sauerkraut oder Grünkohl
- Mettwürstchen mit Sauerkraut oder Grünkohl
- Spanferkelbraten
- Ganzes Spanferkel
- Gefüllte Roulade von Schwein
- Geschnetzeltes vom Schwein mit Champignon Soße
- Geschnetzeltes vom Schwein mit Spargelsoße
- Schnitzelgerichte
  - Rahmschnitzel
  - Champignonrahmschnitzel
  - Pfefferrahmschnitzel
  - Zwiebelschnitzel
  - Schnitzel Florida mit Brie, Pfirsichen und Preiselbeeren
  - Schnitzel in Gorgonzolasauce
  - Schnitzel Hawaii
- Paella
  - mit Huhn, Schwein und/oder Fisch

Fisch

- Lachs in Zitronensauce / Zitronen-Thymiansauce
- Lachs in Weißweinsauce
- Lachs in Champagnersauce
- Lachs in Orangensauce
- Gebratene/gegrillte Dorade
- Ganze Dorade im Ofen gebacken mit frischen Kräutern und Knoblauch
- Schollenfilet in Limettensauce
- Seelachsfilet in Senfsauce
- Pangasius Filet in Kräutersauce
- Seezungenröllchen
  - gefüllt mit einer Garnele
- Zanderfilet in Champagnersauce
- Thunfischfilet in Orangensauce oder Zitronensauce
- Ganze gebratene Forelle
- Ganze warm geräucherte Forelle
- Ganze Forelle in der Folie gegart mit Kräutern und Olivenöl
- Paella
  - mit Huhn, Schwein und/oder Fisch

Beilagen

- Kartoffeln
  - Salzkartoffeln
  - Petersilienkartoffeln
  - Schwenkkartoffeln
  - Pellkartoffeln
  - Gratinierte Pellkartoffeln
  - Ofenkartoffeln mit Kräuterquark
  - Röstkartoffeln
  - Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln
  - Provenzalische Kartoffeln
  - Drillinge im Ofen gebacken mit Olivenöl, grobem Meersalz und frischem Rosmarin
  - Sahnekartoffeln
  - Kartoffelgratin
- Pommes frites
- Kartoffel Kroketten
- Röstitaler
- Kartoffel-Klöße
- Gnocchi mit frischen Kräutern in Butter geschwenkt
- Angebratene Schupfnudeln
- Sauerländer Potthucke, auch als eigenständiges Gericht mit Apfelmuss
- Reis
  - Basmati Reis
  - Butterreis
  - Wildreis
  - Tomatenreis
  - Gemüsereis
  - Risotto mit echtem Safran
- Frische, hausgemachte Nudeln
  - Bandnudeln
  - Grünen Bandnudeln
  - Tomatennudeln
  - Schokonudeln (passt gut zu kräftigen Fleischgerichten)
  - Eiernudeln
  - Karottennudeln
- Spätzle
- Tortellini mit verschiedenen Füllungen
- Maultaschen
- Lasagne mit Rinderhackfleisch und Tomatensauce
- Lasagne mit Lammhackfleisch, Tomatensauce und Fetakäse
- Nudel-Gemüse Auflauf
- Gebratene Polenta

Gemüse

- Spargel mit frischer Sauce Hollandaise
- Pariser Karotten in Butter geschwenkt
- Speckbohnen
- Bohnen im Speckmantel
- Blumenkohl
- Broccoli
- Spitzkohl – gratiniert mit Parmesankäse
- Überbackener Fenchel
- Erbsen und Möhren
- Lauchgemüse
- Rotkohl
- Sauerkraut
- Weißkohl
- Gebackene Tomate mit Knoblauch und Olivenöl
- Grünkohl
- Rosenkohl
- Kohlrabi
- Sauergemüse kalt
- Zuckerschoten
- Mediterranes gemischtes Gemüse (Ratatouille)
- Romanesco
- Kaisergemüse
- Gebratene Champignons
- Gebratene Pfifferlinge
- Gebratene Steinpilze
- Gemischte Pilzpfanne

Dips und Saucen und Aufstriche

- Butter
  - Kräuterbutter
  - Knoblauchbutter
  - Safranbutter
  - Trüffelbutter
  - Kaviarbutter
  - Salzbutter
  - Hummerbutter
  - Gorgonzolabutter
  - Zitronenbutter
- Apfel-Grieben Schmalz
- Paprikadip (würzig, scharf)
- Mojo (rojo oder verde)
- Humus (Bohnenpüree)
- Kräuterquark
- Süßsauer Dip
- Guacamole
- Avocado Dip
- Chili-Mais Dip
- Curry-Dip
- Jalapeño Dip
- Ricotta Dip
- Tomatendip
- Oliventapenade
- Knoblauchmayonnaise - Aioli
- Feigensenf
- Quittensenf
- Sauce Hollandaise
- Sauce Béarnaise
- Sauce Choron
- Pesto aus Basilikum, Parmesankäse, Pinienkernen und Olivenöl
- Remouladensauce

Desserts

- Bratapfel mit Marzipanfüllung dazu Vanillesauce
- Gebratene Banane mit Honig
- Herrenkrem mit Rum und herben Schokoladenstückchen
- Vanillecreme
- Zitronencreme
- Orangencreme
- Schokoladencreme
- Kaffeemousse
- Mousse au Chocolat
- Weiße Mousse au Chocolat
- Vollmilch Mousse au Chocolat
- Tiramisu
- Rote Grütze mit Vanillesoße
- Hausgemachtes Eis
  - Milchspeiseeis
    - Vanille
    - Schokolade
    - Nuss
    - Banane
    - Stracciatella
    - Joghurt
  - Sorbet (Fruchteis mit sehr hohem Fruchtanteil)
    - Zitrone
    - Limette-Rohrzucker
    - Erdbeere
    - Mango
    - Maracuja
    - Himbeere
    - Sauerkirsche
    - Honigmelone
- Tahiti-Vanille Sahnekrem mit Schokoladenkern
- Obstsalat auch mit Cointreau
- Zitronensahnetörtchen mit Schokoladenkruste
- Fruchtsaucen zu den Desserts
  - Mango
  - Passionsfrucht/ Maracuja
  - Kiwi
  - Himbeere
  - Erdbeere
  - Honigmelone
  - Brombeere
  - Rhabarber Vanille
- Torten und Kuchen in jeder Variation (Siehe hinten im Katalog)

Besondere Dessertaktionen:

- Früchte und Gebäck am Schokoladenbrunnen
- Ganzer Baumkuchen dazu Vanilleeis
- Frische Crêpes, vor Ort gebacken mit verschiedenen Füllungen

- Desserts im Glas serviert
  - Tiramisu
  - Schokoladen-Chili Sahnecreme mit Mango Mousse
  - Eis Split Parfait im Glas
  - Mascarponecreme mit Waldfrüchten, Himbeeren oder Erdbeeren
  - Vanillesahne mit Rumtopffrüchten
  - Mousse au Chocolat mit Himbeeren
  - Kaffee Mousse
  - Mango Mousse
  - Erdbeer Mousse
  - Himbeer Mousse
  - Maracuja Mousse

Käseplatte mit Früchten
dazu hausgemachte Partybrötchen und Butter

Preise im Internet unter
www.Partyservice-Plettenberg.de

www.Partyservice-Plettenberg.de

Canapés:

- Räucherlachs mit Meerrettich
- Forellenmousse auf Schwarzbrot
- Geräucherter Wildlachs
- Graved Lachs mit Honig Dill Sauce
- Geräucherte Forelle mit Preiselbeere
- Lachsröllchen mit Ei und Frischkäse
- Thunfischsalat auf Weißbrot
- Schweinefilet mit Gänseleber Pate und Früchten
- Gebratene Hähnchenbrusttranchen mit Frischkäse und Früchten
- Kleines Hähnchenschnitzelchen mit Frischkäse und Früchten
- Rosa gebratene Entenbrust mit Preiselbeere
- Madeirapflaume im Speckmantel
- Dattel, Aprikose oder Feige im Speckmantel
- Roastbeef Scheiben mit Remouladensauce
- Kleines Bratenröllchen mit Geflügelsalat gefüllt
- Mit Feta-Käse gefüllte Kirschtomate
- Brie mit Weintrauben
- Gebratene, gefüllte Champignons
- Gemüseröllchen mit Kräuterfrischkäse
- Parmesankäse auf Pumpernickel mit Feigensenf
- Serrano Schinken und Melone

Wir richten unsere Canapés auf Weißbrot an. Alternativ ist natürlich auch Graubrot, Baguette oder Pumpernickel möglich.

und viele mehr sind möglich… Verschiedene Sorten sind Mengenabhängig.

Canapé Klassiker ab 5 Personen

Räucherlachs mit Meerrettich

Geräucherte Forelle mit Preiselbeere

Schweinefilet mit Gänseleber Pate und Früchten

Gebratene Hähnchenbrusttranchen mit Frischkäse und Früchten

Madeirapflaume im Speckmantel

Brie mit Weintrauben

Fingerfood

- Frivolitäten (kleine Blätterteigtaschen verschieden gefüllt)
- Caprese Spieß (Kirschtomate - Mozzarella - Basilikum)
- Hähnchenspieß (Gebratenes Hähnchenbrustfilet mit Früchten)
- Entenbrust mit Madeirapflaume am Spieß
- Serrano Schinken mit Melonenkugeln am Spieß
- Antipasti Spieß mit Oliven Tomaten und Paprika
- Garnelenspieß mit Knoblauch Dipp
- Käsespieß
- Honigmelone mit Parmaschinken
- Kleine gefüllte Hackbällchen
- Bärlauch Hackfleischbällchen mit Kirschtomate am Spieß
- Krabbencocktail im Löffel
- Vitello tonnato im Löffel (Kalbfleisch mit Thunfischsauce und Kapern)
- Lachstatar mit Limone im Löffel
- Riesengarnele mit Knoblauch-Dip im Glas
- Gänseleber Pate mit Madeiragelee im Löffel
- Dekoriertes Partyschnitzelchen
- Kleines Hackbällchen
- Dattel, Madeirapflaume, Feige oder Aprikose im Speckmantel

Wrap Röllchen am mini Spieß

- mit Kräuterfrischkäse, Salat und Putenbrust
- mit Frischkäse, Salat und Ei
- mit Lachs und Frischkäse
- mit Garnelen und Mango
- mit Gorgonzola und Rucola
- mit Thunfisch und Cocktailcrem
- mit Roastbeef Remouladensoße und Ei

Mini Burger (kalt oder warm)

Kleines hausgemachtes Burger Brötchen belegt mit:

- Hamburger: Rinderfleischfrikadelle, Tomate, Gurke, Zwiebel und Soße
- Cheeseburger: Rinderfleischfrikadelle, Käse, Tomate, Gurke und Soße
- Hähnchen Burger: Gebratener Hähnchenbrust, Tomate und Soße
- Garnelen Burger Gebratenen Garnelen, Salat und Cocktailkrem
- Italien Burger: Tomate und Mozzarella und Pesto
- Fisch Burger: Gebratenes Fischfilet, Salat und Soße

Salate im Glas

- Kartoffelsalat
- Gebratene Garnele auf Kartoffelsalat
- Mediterraner Nudelsalat
- Klassischer Nudelsalat
- Bauernsalat mit Fetakäse und Oliven
- Gurkensalat mit Dill
- Tomatensalat mit Rucola und Parmesan
- Wurstsalat
- Geflügelsalat mit Ananas
- Eiersalat
- Krabbencocktail
- Thunfischsalat
- Heringsstipp auf Eisbergsalat
- Entenbrustsalat süßsauer
- Guacamole mit Nachos im Glas
- Gemischtes Antipasti Gläschen
- Obstsalat im Glas

Feine belegte Brötchen oder Bagels mit:

- Käse und Tomate
- Gorgonzola und Kirschtomate
- Brie und Blattsalate
- Kräuterfrischkäse und Tomate
- Schweinebraten und Remoulade
- Putenbrust und Remoulade
- Salami und Salat
- Leberwurst und Sauer-Gurken
- Partyschnitzelchen und Senf
- Bauernschinken und Salat
- Gekochter Schinken und Salat
- Serrano Schinken und Tomate
- Mett und Zwiebeln
- Leberkäse und süßer Senf
- Garnelen und Aioli
- Thunfischsalat
- Lachs und Ei
- Graved Lachs und Dill Soße
- Krabbensalat

Belegte Brötchen

Brötchen belegt und dekoriert mit:

- Gouda Käse
- Brie Käse
- Salami
- Gekochtem Schinken
- Rohem Schinken
- Putenbrust

Flying Buffet 1

Canapé mit Räucherlachs und Meerrettich

Canapé mit Hähnchenschnitzelchen und Früchten garniert

Canapé mit Parmesankäse und Feigensenf

Hausgemachter Kartoffelsalat im Glas

Bauernsalat im Glas

Gemischtes Antipasti Gläschen

Flying Buffet 2

Canapé mit Serrano Schinken und Melone

Wrap Röllchen mit Frischkäse und Ei am Spieß

Caprese Spießchen mit Tomate und Mozzarella

Lachstatar im Löffel

Kleines gefülltes Hackbällchen

Dattel im Speckmantel

Mediterraner Nudelsalat im Glas

Kleines Business Buffet:

Partybrötchen mit Butter

Kartoffelsalat

Blattsalate mit Dressing

Hähnchenschnitzel mit Früchten garniert und kleine Frikadellen mit Senf

Dessert

Business Catering

Sommerfest-Grillfest-Weihnachtsfeier-Jubiläum

Bei uns im Festsaal oder Sie stellen die Location, wir das Equipment, das Essen, den Service. Egal welcher Anlass, wir bieten Ihnen den kompletten Service rund um Ihre Veranstaltung. Lassen Sie sich unverbindlich informieren und ein Angebot erstellen!

Preise im Internet unter
www.Partyservice-Plettenberg.de

Suppen:

Tomatenkremsuppe mit Sahnehaube und einem Schuss Gin

Klare Tomaten Consommé

Zwiebelsuppe mit Croutons und geriebenem Parmesankäse

Klare Hühnersuppe mit Einlage

Klare Rindfleischsuppe mit Markklößchen

Gulaschsuppe, auf Wunsch auch pikant

Kartoffelsuppe mit Räucherlachsstreifen und Kresse

(Auch in anderen Variationen erhältlich)

Würzige Bohnensuppe mit Hackfleisch

Erbseneintopf mit Sauerländer Bockwurst oder Mettwurst

Linseneintopf mit Mettwurst

Hühnersuppe mit Kokosnussmilch und Curry

Kürbis Cremesuppe

Lauch Cremesuppe

Käse-Lauch Suppe mit Hackfleisch

Brokkoli Cremesuppe

Blumenkohl Cremesuppe

Klare Gemüsesuppe

Möhrensuppe mit Ingwer

Spargel Cremesuppe

Kräuter Cremesuppe

Sellerie Cremesuppe

Champignon Cremesuppe

Champagner Cremesuppe mit Garnelen oder Jakobsmuschel

Feine Cremesuppe mit schwarzem Trüffel

Zu allen Suppen empfehlen wir unsere hausgemachten Brötchen und Baguettes

Buffetvorschläge

Buffets bis 2500 Personen

Sie haben weniger Personen als unter den Buffets angegeben, kein Problem, sprechen Sie uns an und wir sagen Ihnen was möglich ist.

Kleines kaltes Buffet: ab 10 Personen

Brotkorb mit Kräuterbutter
Hausgemachter Kartoffelsalat
Hausgemachter Krautsalat
Tomatensalat mit grobem Meersalz und Olivenöl
Kleine Schnitzelchen aus dem Schweinerücken
Kleine Hackbällchen dazu Senf
Saures Gemüse (Cornichons, Maiskölbchen und Senfgurken)
Überraschungsdessert

Kaltes Buffet für einen besonderen Anlass ab 15 Personen

Brotkorb mit Butter, Kräuterbutter und Kräuterquark
Räucherfischplatte
mit Meerrettich und Preiselbeeren Sahne
Caprese (Tomaten mit Mozzarella, Basilikum und Olivenöl)
Galia Melone mit Parmaschinken
Frischer Geflügelsalat mit Früchten
Kleine gefüllte Frikadellen
Roastbeef mit Remouladensauce
Schweinefilettranchen mit Gänseleber Pate und Früchten
Käseplatte mit Weintrauben
Tahiti-Vanille Sahnekrem mit Passionsfrucht- und Himbeersauce

Preise im Internet unter
www.Partyservice-Plettenberg.de

Internationales kaltes Buffet ab 25 Personen

Großer Brotkorb mit verschiedenen Partybrötchen

Butter, Kräuterbutter, Aioli, Avocado Dip

Garnele im Glas

Lachröllchen mit Frischkäse

Gegrillte eingelegte Paprika

Balsamico Champignons

Getrocknete Tomaten

Grüne und schwarze Oliven

Spinatquiche

Bunter Salat mit Balsamico Dressing

Tortellini Salat mit Pesto

Kleine Hähnchenspieße

Bratenröllchen mit Geflügelsalat

Canapé mit Schweinefilet

Mousse au Chocolat im Glas mit Himbeeren

Gut und günstig ab 10 Personen

Baguette mit Butter

Krautsalat

Kartoffelsalat

Hackbällchen dazu Senf und ein feuriger Tomatendip

Schweinebraten mit Senfkruste **oder** Rinderschmorbraten

Salzkartoffeln

Broccoli mit Zwiebel und Speckwürfeln

Kleine Käseauswahl mit Früchten

Der Klassiker ab 15 Personen

Brotkorb, dazu Butter und Kräuterbutter

Räucherfischplatte

Gemischter Salat mit zweierlei Dressing

Hähnchenschnitzelchen garniert mit Frischkäse und Obst

Burgunderbraten

Hähnchenbrustfilet in Champignonsauce

Speckböhnchen

Salzkartoffeln

Spätzle

Käseauswahl mit Weintrauben

Mousse au Chocolat oder Tiramisu

Frische Früchte

Spanferkel Buffet ab 25 Personen

Rustikaler Brotkorb dazu Griebenschmalz

Bauernsalat

Kartoffelsalat mit Gurke und Zwiebel

Ganzes gebackenes Spanferkel

Sauerkraut

Stampfkartoffeln

Der Sauerländer ab 15 Personen

Sauerländer Brotkorb

Griebenschmalz, Schnittlauchbutter

Schinkenplatte

Heringsfilet in Sahnesauce

Geräucherte Sauerländer Forelle

Kleine Schnitzelchen, dazu Senf und eingelegte Gemüse

Pfefferpotthast

Salzkartoffeln

Verschiedene Gemüse mit Speck und Zwiebeln

Herrenkrem

Ruhrpott ab 15 Personen

Graubrot und Schnittlauchbutter

Graupensuppe

Kleine Frikadellen mit Kartoffelsalat

Herignsstipp

Falscher Hase dazu Bratkartoffeln

Schaschlik Spieße mit Lamm, Schwein und Leber

Bohnen mit Speck

Himmel und Erd (Kartoffelpüree mit Apfelmus, Zwiebeln und Blutwurst)

Arme Ritter mit Zwetschgen Kompott

Alles Wild ab 20 Personen

Brotkorb dazu Petersilienbutter

Warm geräucherter Wildlachs

Blattsalate der Saison mit Nussdressing

Aufgeschnittener Rehrücken mit Wildpreiselbeeren

Geräucherte Perlhuhn Brust

Wildschweinpfeffer

Hasenfilet in weißer Sherry Sauce

Stampfkartoffeln

Schupfnudeln

Gebratene Pilze

Fallobstkuchen mit Vanillesauce

Winterzeit ab 15 Personen

Brotkorb mit Butter

Räucherfischplatte mit Preiselbeeren- und Meerrettichsahne

Frischer Geflügelsalat

Gänsebrust in Orangen-Rotweinsoße

Hähnchenbrust in Pilzrahmsoße

Rotkohl

Kartoffelklöße

Spätzle

Bratapfel mit Marzipanfüllung und Rosinen dazu Vanillesoße

oder

Vanillekrem mit Rumtopffrüchten

Der Bayer ab 15 Personen

Verschiedene kleine Brötchen und Brez´n dazu Schmalz und Butter

Geräucherte Forelle mit Preiselbeeren

Zwiebelmett und Fleischpflanzerl

Radies

Kraut und Wurstsalat

Grüner Salat mit Dressing

Geräucherter Schinken und Käse

Süßer Senf

Schweinshaxe mit Sauerkraut

Weißwurst und Leberkäs

Bratkartoffeln

Bayrisch Krem

Vegetarisches Buffet ab 20 Personen

Brotkorb mit Butter und Kräuterbutter

Tomaten Mozzarella Salat

Linsensalat süßsauer

Tortilla mit Kartoffeln und Gemüse

Gefüllte überbackene Kartoffeln

Bulgur Frikadellen

Penne Nudeln mit gebratenem Mittelmeer Gemüse

Sellerie Schnitzel

Gebratene Champignons

Vanillekrem mit roten Früchten

Das außergewöhnliche Buffet ab 15 Personen

Gefüllte Partybrötchen dazu Currybutter
Zucchinisalat mit Granatapfel und Walnüssen
Mozzarella-Orangen Salat, dazu Balsamico
Kalt aufgeschnittenes, geräuchertes Schweinefilet mit Trüffel Öl und Goldstaub

Entenbrust in Orangensoße oder Schweinebraten mit Backpflaumen Soße, dazu hausgemachte Schokoladennudeln und Gemüse

Mango Mousse mit Schoko-Chili Soße

Das bunte Buffet ab 15 Personen

Bunte hausgemachte Partybrötchen mit farbiger Kräuterbutter
Farbenfroher Schichtsalat
Grüner Salat mit bunter Hähnchenbrust

Schweinelendchen in roter Pfeffer Soße, dazu grünes Gemüse und blaue Kartoffeln

Regenbogen Dessert

www.Partyservice-Plettenberg.de

Das besondere Mediterrane ab 25 Personen

Olivenbrot, Tomaten-Ciabatta, Zwiebelbrötchen

Ziegenfrischkäsekrem

Kräuterbutter mit Olivenöl

Frische Aioli

Vitello tonnato

Gefüllte Kirschtomaten

Hähnchenleber Pâté mit Madeiragelee im Löffel

Riesengarnele mit Knoblauchdip

Frischer Salat der Saison mit Orangenvinaigrette

Lachsfilet in Zitronensauce

Saltimbocca vom Hähnchen in Weißweinsauce

(gefüllt mit Salbei und Parmaschinken)

Geschnetzeltes vom Rind in Rotweinsauce

Rosmarinkartoffeln

Spätzle

Basmati Reis

Glasierte Pariser Karotten

Junge Bohnen mit Speck und Zwiebeln

Käseauswahl

Zweifarbiger Sahnekrem mit frischen Fruchtsaucen

und Früchten der Saison

Der kleine Italiener I ab 15 Personen

Kleine Kräuterbrötchen, Ciabatta-Brot,
Kräuterbutter
Caprese (Tomaten mit Mozzarella und Basilikum)
Getrocknete Tomaten
Oliven
Gegrillte, eingelegte Paprika

Hausgemachte Lasagne
Hähnchenbrust in Salbeisauce
Gebratene Champignons
Kleine Ofenkartoffeln mit Meersalz

Käseplatte

Der kleine Italiener II ab 15 Personen

Italienischer Brotkorb dazu Basilikumbutter
Antipasti
Melone mit Parmaschinken

Lasagne mit Spinat und Lachsfilet
Hähnchenbrust in Kräutersoße
Gebratene Gnocchi
Grüne Bandnudeln

Tiramisu

Der große Römer ab 20 Personen

Italienisches Fladenbrot mit Kräutern, Olivenbrötchen, Tomatenbrötchen
Kräuterbutter, würziger Tomatendip und Oliventapenade
Luftgetrocknete Tomaten in Olivenöl
Gegrillte Gemüse in Olivenöl und gefüllte Oliven
Vitello tonnato (Kalbfleisch mit Thunfischsauce)
Insalata Caprese (Tomate, Mozzarella, Basilikum)
Kl. Hackbällchen mit Oregano und Tomatenwürfeln
Melonenturm mit Parmaschinken
Gemischter Sommersalat
Joghurtdressing, Vinaigrette
Kraut- und Rotkohlsalat

Penne al arrabiata, scharf mit Tomaten und Oliven, dazu Parmesankäse
Schweinefilet in Gorgonzolasauce
Saltimbocca vom Hähnchen in Zitronensauce
Gebackene Tomaten mit Knoblauch, Olivenöl und grobem Meersalz
Gnocchi in Butter geschwenkt

Schoko Mango Sahnekrem
Tiramisu im Glas

Zum großen Römer passt auch:

Thunfischsalat mit Zwiebeln und Oliven,
Artischockensalat
Tomatennudeln mit Pesto und Olivenöl dazu Parmesankäse
Cannelloni mit Geflügelfüllung und Gorgonzolasauce
Hähnchenbrustfilet in Safransauce mit Prosecco
Cannelloni mit Lachsfüllung und Zitronensauce
Saltimbocca vom Hähnchen in Weißweinsauce (mit Salbei und Schinken gefüllt)
Maracuja Sahnekrem mit Vanille
Marinierter Obstsalat

Preise im Internet unter
www.Partyservice-Plettenberg.de

Südafrika ab 20 Personen

Brotkorb mit Ingera (Fladenbrot) und Maisbrot

Avocado Krem

Hühnersuppe mit Kokosmilch

Chili Bites (Blätterteiggebäck mit Chili und Käse)

Samoesas (gefüllte, frittierte Teigtaschen) dazu Kap-malaiisches Chutney

Port Elisabeth Roastbeef-Teller (mariniertes Roastbeef mit Früchten)

Frischer Salat mit Dressing

Mixed Pickels

Wild Bredie (Wildragout mit Aprikosen, Maiskölbchen und Bier)

Kap-malaiisches Huhn (Mit exotischen Gewürzen und Gemüse)

Geelrijs (Gelber Reis mit Rosinen)

Möhren in Rosmarinsenf

Melonen mit Muscadel (marinierte Honigmelone)

Zitronen–Käse Krem (Sieht nach Eiskrem aus und Schmeckt wie Käsekuchen)

Zum Südafrika Buffet passt auch:

Rehkeule mit Honig Zitronensauce

Rindfleisch mit Cranberry Soße und Äpfeln

Breyani Hühnchen auf Reis mit Joghurt-Zitronen Sauce

Perlhuhn auf Kohlgemüse

Lamm Bobotie (Lammhackfleisch Auflauf)

Straußenspieß in Marsalasauce

Lammcurry mit Bananen

Kartoffelsuppe mit Sherry, Curry und Oliven

Marsalareis

Lammspieße mit Aprikosen in Kap malaiischer Grillsauce

Geschmorte Kudu Keule

Springbockragout, Bisongulasch, Blessbock Braten

Der Spanier ab 20 Personen

Brotkorb

Aioli, Olivenkrem

Datteln im Speckmantel

Garnelen in Knoblauch

Sardellen in Öl

Eingelegte Paprika

Spanischer Kartoffelsalat (Russischer Salat)

Kichererbsen Salat mit Oliven

Kaninchen in Sherry Sauce

Paella mit Huhn, Schwein, Garnelen, und Fisch

Albondigas (Hackbällchen in Tomatensauce)

Patatas arrugadas (kl. Kartoffeln mit Meersalz und Olivenöl)

Orangenpudding

Schokoladenkrem mit Früchten

Zum spanischen Buffet passt auch:

Eingelegter Thunfisch

Balsamico Zwiebeln

Gebackene, gefüllte Champignons

Tortilla de marisco

Gebratene Chorizo (Paprikawurst)

Thunfischsteak in Zitronensauce

Schweineschnitzel in Gorgonzolasauce

Ganze Dorade (im Ofen gegart)

Lamm- oder Ziegenkeule, Lammragout

Hähnchenbrust in Tomaten-Oliven Sauce

Gulasch vom Schwein mit Kastanien

Flan Karamell, Mandelkuchen mit Vanillesauce

Kastanienkuchen, Mango Parfait mit Schoko-Chili Sauce

Maracuja-Vanille Parfait

Der Grieche ab 15 Personen

Griechischer Brotkorb

Tsatsiki

Safranbutter

Anginaáres Jemistés (gef. Artischockenböden)

Choriátika Saláta (Bauernsalat)

Lagós Stifádo (Hasenragout mit Oliven)

Kalbfleisch in Knoblauch-Wein Sauce

„Pantöffelchen “ (Mit Hackfleisch gefüllte Auberginen)

Burani (Reis mit Gemüse)

Orangenküchlein

Der Franzose ab 15 Personen

Französischer Brotkorb

Trüffelbutter

Fischplatte mit Hummer, Makrele, frischen Austern und Stremel Lachs

Quiche Lorraine

Geflügelpastete im Teigmantel

Huhn in Weißweinsauce

Rindfleisch in Burgundersauce

Kleine französische Kartoffeln in der Schale gebacken

Gebratene Pfifferlinge

Mousse au Chocolat mit Frucht Coulis

Französische Käseplatte

Speedy Gonzales ab 10 Personen

Maisbrot

Guacamole

Feurig scharfer Tomatendip

Nachos

Gemischter Salat mit Mais

Gefüllte Paprikaschoten

Jalapeño

Chili con Carne (von scharf bis mild)

Grillkartoffeln

Schoko-Chili Sahnekrem

Jerusalem ab 25 Personen

Fladenbrot und Hummus

Auberginendipp mit Knoblauch und Zitrone

Tabbouleh (Bulgur Salat)

Artischocken Salat mit Rucola, Minze, Koriander und Pecorino Käse

Geschmortes Lammfleisch mit Backpflaumen

Frikadellen mit Zitrone, Petersilie und Joghurt

Milchreis mit Kardamom, Pistazien und Rosenwasser

Gebackene Süßkartoffel mit Feigen, Frühlingszwiebeln und Ziegenkäse

Couscous mit Tomate und Zwiebeln

BBQ Buffet ab 15 Personen

Auf Wunsch auch mit Grill und Grillmeister

Hausgemachter Brotkorb dazu Kräuterbutter

Bauernsalat mit Schafskäse, Oliven und Zwiebeln

Kartoffelsalat mit Gurke und Zwiebel

Nudelsalat mit Früchten und Curry

Frischer Krautsalat

Verschiedene Soßen

Für den Grill:

Rostbratwurst

Marinierte Nackensteaks

Marinierte Schweinerückensteaks

Marinierte Putensteaks

Vorgegarte Folienkartoffeln

Ergänzungen zum Grillbuffet:

Kinder Würstchen, Chorizo Bratwurst, Käse-Bratwurst

Marinierte Hähnchensteaks

Marinierte Spareribs

Rumpsteaks, Filetsteak

Hähnchen Spieße, Fleisch Spieße, Garnelen Spieße

Lamm Kotelette/ Lammspieße

Ganze Forelle oder Dorade mit Kräutern in Folie

Grill-Gemüse Taschen in Folie

Bratkartoffeln, Rosmarinkartoffeln, überbackene gefüllte Kartoffeln

Gebratene Champignons mit Knoblauchdipp

Gemüse aus der Riesenpfanne

Gebratene Champignons aus der Riesenpfanne

Burger Grill Buffet

Verschiedene Burger Brötchen
Frisch gegrilltes Angus Beef oder Wildhackfleisch
Verschiedene Salate, Soßen und Käse für den eigenen individuellen Burger
und als Beilage

Hausgemachte Currywurst
Frische Pommes direkt aus der Fritteuse

USA Buffet ab 25 Personen

Cesars Salat
Variation von 3 verschiedenen kalten mini Burgern
Hähnchenkeule in Erdnusssoße oder Bourbon Chicken „New Orleans Style“
Gebratene Riesengarnelen
Gegrillte Maiskolben
Baked Potatoes mit Sour Cream

Amerikan Apple Pie
New York Cheesecake

www.Partyservice-Plettenberg.de

Asia Buffet ab 30 Personen

Mini Frühlingsrolle mit Soja Soße und süßsauer Dipp

Auberginen Reis Salat

Süßsauer Salat mit gebackener Entenbrust

Scharfe Reissuppe mit Garnelen

Fischcurry mit Ingwer und Kokosmilch

Hähnchenspieße auf gebratener Ananas

Mariniertes Rindfleisch auf gebratenen Pilzen

Süßkartoffeln mit Mango Würfeln

Thailändischer Duft Reis

Gebratene Banane mit Honig

Kokospudding mit frischem Obst

Hochzeitsbuffet ab 80 Personen

Große Auswahl an Brot und Brötchen

Schmalz, Butter und Kräuterbutter

Große Fischplatte mit geräuchertem Lachs, Graved Lachs, Makrele und Forelle

dazu Meerrettich Sahne, Preiselbeere-Sahne, Dill Soße mit Senf und Honig

Krabbencocktail im Löffel

Schweinefilet Medaillons mit Gänseleber Pate und Früchten

Roastbeef mit Remouladensoße

Schinkenplatte

Melone mit Parmaschinken

Waldorfsalat mit Wallnüssen

Caprese (Tomaten mit Mozzarella Käse und Basilikum)

Gurkensalat und Bohnensalat

Feldsalat mit Pinienkernen und Balsamico Dressing

Lachsfilet in Zitronensoße dazu grüne Bandnudeln

Burgunderbraten

Schweinefilet in Pfefferrahm Soße

Hähnchenbrustfilet in Curry-Früchte Soße

Broccoli mit Speck und Zwiebeln

Blumenkohl

Pariser Karotten

Holländische Soße

Salzkartoffeln

Spätzle

Basmatireis

Früchte und Gebäck vom Schokoladenbrunnen

Obst Torteletts

Vanillekrem mit Erdbeeren im Glas

Flan Karamell

Dessertbuffet ab 80 Personen

Früchte und Gebäck vom Schokoladenbrunnen

Creme Karamell

Zweifarbiger Sahnekrem mit frischen Fruchtsoßen

Obst Torteletts mit Vanillekrem

Mousse au Chocolat mit Himbeeren im Glas

Kaffeemousse mit Kirschen

Vanille-Muffins mit Schokoladenstückchen

Biskuit Röllchen mit Nougatkrem

Oder doch ein ganz individuelles Buffet?

Lassen Sie sich von dieser Karte inspirieren und stellen Sie Ihr ganz persönliches Menü zusammen.

Natürlich ist noch vieles anderes möglich.

Sie haben noch weitere Ideen?

Lassen Sie es uns wissen!

Sie brauchen Equipment für Ihre Feier bei Ihnen zu Hause, im Fest Haus oder in der Firma?

Bei uns sind Sie richtig:

Zelte, Gläser, Geschirr, Stehtische, Heizstrahler, Dekorationen, Stoffservietten, Bierzapfanlage, Bierzeltgarnituren,

Und vieles mehr.

Preise im Internet unter
www.Partyservice-Plettenberg.de

Aus unserer Konditorei:

Hochzeitstorten, Geburtstagstorten, Kommunions- und Konfirmationstorten, Torten mit Fotodruck auf Esspapier……

07.07.2007

70

Zum
Geburtstag
Onkel Lutz

1

Cleftheria
2

Zur
Einschulung

Jessica

Kevin

60

25

25

Wir fertigen Ihnen Torten, Kuchen und Gebäcke ganz nach Ihren Wünschen.

Beliebte Geschmacksrichtungen aus unserer Konditorei sind:

Sahnetorten:

Mascarponesahne mit Erdbeeren, Himbeeren oder Mandarinen

Joghurtsahne mit Erdbeeren, Himbeeren oder Mandarinen

Käsesahne „Natur“ oder mit Obst belegt

Himbeersahne, Erdbeersahne, Mango Sahne, Maracuja Sahne, Zitronen Sahne, Orangen Sahne, Grand Orange Sahne, Whisky Sahne, Mokkasahne, Schwarzwälder Kirsch Sahne, Nuss-Nougat Sahne, Schokoladen Sahne, Herren Sahne, Vanille-Kirsch Sahne, Holländer Kirsch Sahne mit Blätterteigböden und Kirschen

Butterkremtorten

Vanille-Kirsch, Schokolade, Mango, Maracuja, Zitrone, Nuss-Nougat, Herrenbutterkrem, Schwarzwälder Kirsch Butterkrem

Gebackene Torten:

Käsekuchen, Käsekuchen mit Mandarinen

Apfeltorte mit Zimt und Streusel

Apfeltorte mit Rosinen und Rum

Apfeltorte mit Zimt und Mandeln

Birnentorte, Pflaumentorte

Mandeltorte, Marmorkuchen, Sandkuchen, Zitronenkuchen

Obsttorten:

Erdbeer-, Himbeer- oder gemischte Obsttorte mit Vanillecreme

Blechkuchen:

Butterkuchen, Streuselkuchen, Bienenstich, Eierschecke

Streuselkuchen(Rührteig) mit Apfel, Pflaume, Kirsche, Aprikose oder Stachelbeere

Gebäcke:

Muffins, Berliner, Waffeln, Krapfen, Schweineohren, Plundergebäcke, Schokocroissants, Croissants, Donuts

Pralinen aus eigener Herstellung

Wir fertigen Ihnen in höchster handwerklicher Qualität Trüffel und Pralinen aus erlesenen Zutaten. Individuelle Pralinen mit Ihrem Logo sowie unsere bekannte Plettenberger Hestenberg Tunnel Praline stellen wir gerne auf Bestellung für Sie her.

Preise im Internet unter
www.Partyservice-Plettenberg.de

Eventplanung

Wir planen und organisieren Ihre Veranstaltung vor Ort bei Ihnen in der Produktions-, Lager- oder Versandhalle. Auf Wunsch bauen wir am gleichen Tag auf und hinterlassen die Halle nach Veranstaltung besenrein, sodass die Arbeitsabläufe nur so kurz wie nötig unterbrochen werden.

Schützenhallen und Vereinsheime bewirten wir ebenso. Wir stellen und decken die Tische ein, sorgen für alles Notwendige und kümmern uns um den Getränkeservice und das Catering.

Ochtendung
FESTSAAL EVENTCATERING AND MORE

Inhaber Daniel Ochtendung

Herscheider Straße 138

58840 Plettenberg

Fax: 02391/45979

Tel.: 02391/2579

Email: info@ochtendung.catering

Ust.ID.: DE 254600153

www.Festsaal-Plettenberg.de

Natürlich liefern wir Ihnen auch Buffets für kleine Gesellschaften. Sprechen Sie uns dazu bitte an. Manche Gerichte kann man leider nicht für kleine Personenzahlen zubereiten, deshalb sind Mindestpersonen bei den Buffets angegeben. Individuelle Buffets für wenige Personen sind jederzeit möglich.

Stand 01/18

Preise im Internet unter
www.Partyservice-Plettenberg.de