für MEHR KREATIVITÄT *und PERFEKTION*

AUF IHREM EVENT, PRIVATER FEIER ODER BEI EINEM DINNER FÜR ZWEI

Partyservice Gabriel

Partyservice Gabriel

...mit Liebe zum Detail

Fingerfood

„Vier-Gänge-Menü“ für Zwei

ERSTER GANG
Wildkräutersalat mit marinierten Trauben,
Ziegenfrischkäse und Walnüssen
Feigen-Senf-Dressing
Hausgebackenes Topfbrot mit Walnüssen
Kräuterbutter und
hausgemachte Süßrahmbutter
Bruschetta-Schmand-Dip
Käse-Kräuter-Dip
Dattel-Curry-Dip

ZWEITER GANG
Saisonale Suppe
mit Toppings

DRITTER GANG
Büffelmozzarella mit Pestofüllung
Bulgurbällchen mit leichter Joghurtcreme
Paprikaschiffchen mit Frischkäse und Schinken
Lachstatar mit Honig-Senf-Sauce
Forellenmousse auf gebuttertem Toasttaler
Zucciniröllchen mit Fetakäse gebacken
Käsepraline
Vegetarischer Mini-Wrap

Mini-Schaschlik
Flammkuchenröllchen
Hähnchenmedaillon mit Babyananas und Rahmkäse gebacken
Blätterteigröllchen
Pflaume im Speckmantel
Burgertaler mit Tomate und Cheddar gebacken
Rindfleisch mit Preiselbeer-Soja-Sauce

VIERTER GANG
Panna Cotta mit saisonalem Fruchtspiegel

32,50 Euro a' Person

Tipp…Dieses Angebot mit einer Flasche Wein nach Ihrer Wahl
2016er Württemberger Lemberger / feinherb
oder 2018er Saar Riesling-Hochgewächs / trocken
UND einem dreiflammigen Kerzenständer
und schon ist das Candle-Llight-Dinner komplett.
a’ Person 5,50

- Alle Preise inkl. 7% Mwst. -

Bahnhofstraße 35 · 26209 Hatten-Sandkrug · Tel: 04481-7647 · www.partyservice-gabriel.de

Partyservice Gabriel

...mit Liebe zum Detail

Fingerfood

„Vier-Gänge-Menü“ für Zwei oder mehr

VEGETARISCH

ERSTER GANG
Wildkräutersalat mit marinierten Trauben,
Ziegenfrischkäse und Walnüssen
Feigen-Senf-Dressing
Hausgebackenes Topfbrot mit Sonnenblumenkernen
Kräuterbutter und
hausgemachte Süßrahmbutter
Bruschetta-Schmand-Dip
Käse-Kräuter-Dip
Dattel-Curry-Dip

ZWEITER GANG
Saisonale Suppe
mit Toppings

DRITTER GANG
Sojaschnetzel mit Curry-Ingwer-Sauce
MIt Spinat und Feta gebackener Champignonkopf
Lauch-Schmand-Röllchen
Auberginenpäckchen mit Honig-Senf-Creme
Grillgemüse am Spieß
Vegetarischer Bratling mit Salsasauce
Quiche mit Birnen & Ziegenkäse

Büffelmozzarella mit Pestofüllung
Bulgurbällchen mit leichter Joghurtcreme
Paprikaschiffchen mit in Basilikumöl mariniertem Tofu
Balsamico-Antipastispieß
Linsen-Nocken mit Pepperdrops
Zucchiniröllchen mit Fetakäse gebacken
Käsepraline
Vegetarischer Mini-Wrap

VIERTER GANG
Panna Cotta mit saisonalem Fruchtspiegel

32,50 Euro a' Person

Den passenden Wein können Sie gleich mitbestellen.
Weißwein oder Rosewein stellen wir bereits für Sie kalt.

- Alle Preise inkl. 7% Mwst. -

Bahnhofstraße 35 · 26209 Hatten-Sandkrug · Tel: 04481-76 47 · www.partyservice-gabriel.de

„Grillbuffet“ für Zwei

Feuer & Flamme

Dickfleischige Zwiebelrippen, Venezia-Steaks vom Schwein
mit Tomate und Mozzarella gefüllt, würzige Nackensteaks,
Käse-Krakauer, Hähnchenspieße,
Gemüse-Pfännchen mit gegrillter Zucchini,
gegrillte Auberginen, gegrillte rote Paprika und
gebratene Champignons
Rauchkartoffelsalat mit Bacon
Curry-Ingwer-Sauce, Rauchige BBQ-Sauce, Pfeffersauce,
Fruchtig-scharfer Senf
Kräuterbutter, Meersalzbutter
Frühlingslauch-Dip, Tomaten-Schmand-Dip,
Knoblauch-Curcuma-Dip
Hausgebackenes Foccacia

Arrangement für Zwei - 59,00 Euro

Sommernachtstraum

Gyros-Fetaröllchen, Rosmarin-Filetspieße
Lemon-Pfeffer-Suflaki, Curry-Hähnchenspieße,
Bratwurst-Spieße, Bärlauchwürste
Gemüse-Pfännchen mit gegrillter Zucchini,
gegrillte Auberginen, gegrillte rote Paprika und
gebratene Champignons
Kartoffelsalat nordisch lecker mit Frühlingslauch
Curry-Ingwer-Sauce, Rauchige BBQ-Sauce
Pfeffersauce, Fruchtig-scharfer Senf
Knoblauchbutter, Petersilienbutter
Käse-Kräuter-Dip, Tomaten-Schmand-Dip,
Knoblauch-Curcuma-Dip
Hausgebackenes Foccacia

Arrangement für Zwei - 65,00 Euro

„Grillbuffet“ für Zwei

Gourmet

Rückensteaks mit Senfmarinade, würziges Bauchfleisch,
Mango-Chili-Hähnchen, Gyros-Fetaröllchen, Käse-Bratwürste
Gemüse-Pfännchen mit gegrillter Zucchini, gegrillte Auberginen,
gegrillte rote Paprika und gebratene Champignons
Bratkartoffelsalat
Curry-Ingwer-Sauce, Rauchige BBQ-Sauce, Pfeffersauce,
Fruchtig-scharfer Senf
Knoblauchbutter, Petersilienbutter
Frühlingslauch-Dip, Tomaten-Schmand-Dip,
Knoblauch-Curcuma-Dip
Hausgebackenes Foccacia

Arrangement für Zwei - 59,00 Euro

Italiano

Venezia-Steaks vom Schwein mit Tomate und Mozzarella gefüllt,
Welsh-Black Hüftsteaks,
Lemon-Pfeffer-Suflaki, Kräuterbutter-Nackensteaks,
Salsiccia-Bratwurst
Gemüse-Pfännchen mit gegrillter Zucchini,
gegrillte Auberginen, gegrillte rote Paprika und
gebratene Champingons
Italienischer Kartoffelsalat
Fruchtige Tomaten-Sauce, Rauchige BBQ-Sauce, Pfeffersauce,
Rosmarin-Senf,
Bärlauchbutter, Meersalzbutter,
Käse-Kräuter-Dip, Tomaten-Schmand-Dip,
Knoblauch-Curcuma-Dip
Hausgebackenes Foccacia

Arrangement für Zwei - 75,00 Euro

Partyservice Gabriel

...mit Liebe zum Detail

Fingerfood

„Mini-Büfetts“ für Zwei und mehr

Auswahl Nr. 1

Hausgebackenes Topfbrot mit Walnüssen
Wildkräutersalat mit marinierten Trauben, Ziegenfrischkäse und Walnüssen dazu Feigen-Senf-Dressing
Käse-Kräuter-Dip, Dattel-Curry-Dip, Tomaten-Schmand-Dip
Knoblauchbutter, Süßrahmbutter aus eigener Herstellung und Frühlingslauchringen für die Butter zum „Toppen“

Speisen zun Erwärmen
Flammkuchenröllchen am Spieß, Fleischspieß mit Zucchini und Käse, Hähnchenmedaillons mit Ananas und Käse, Nürnberger Würstchen im Schinkenhemd

Kalte Speisen
Vegetarische Blätterteigschnecken, Miniwrap mit Lachs, Aprikosen im Speckmantel

Fingerfood in Gläschen
Hauchdünnes Rindfleisch mit Preiselbeer-Soja-Sauce, Käsepralinen, Gemischte Antipastispieße

Pro Person 19,50 Euro
(Platte für zwei Personen 39,00 Euro)

Auswahl Nr. 2 - Vegetarisch

Hausgebackenes Topfbrot mit Sonnenblumenkernen, Wildkräutersalat mit getrockneten Tomaten, gehobeltem Parmesan und schwarzen Oliven dazu Balsamico-Dressing, Knoblauch-Curcuma-Dip, Kräuter-Dip,Tomaten-Schmand-Dip, Kräuterbutter, Süßrahmbutter aus eigener Herstellung, Salted-Peanut-Crunch für die Butter zum „Toppen“

Speisen zum Erwärmen
Lauch-Schmand-Röllchen am Spieß, Mini-Quiche mit Ziegenkäse und Cranberries, Fetakäse im Zucchini-mantel, Vegetarische Frikadellen mit Salsasauce

Kalte Speisen
Blätterteigröllchen, Peppercups mit Frischkäse gefüllt, Käsepraline in der Rosinenhülle

Fingerfood in Gläschen
Linsen-Nocken mit Pepperdrops, Bulgurbällchen mit Aiolicreme, Mozzarellabällchen im Pesto-Parmesan-käsemantel am Spieß mit getrockneter Tomate und Olive

Pro Person 19,50 Euro
(Platte für zwei Personen 39,00 Euro)

- Alle Preise inkl. 7% Mwst. -

Bahnhofstraße 35 · 26209 Hatten-Sandkrug · Tel: 04481-7647 · www.partyservice-gabriel.de

Partyservice Gabriel

...mit Liebe zum Detail

Saison

Burger Style

Pulled Pork (Schweinefleisch)
Little baked Potatoes mit Knoblauchsauce
Roasted Onions (geröstete Zwiebeln)
Chester Cheese (Scheibenkäse)
BBQ Sauce
Chili-Cheese-Sauce
Coleslaw (Amerikanischer Krautsalat)
Burger Buns (Hamburger Brötchen)

á Person **13,90 Euro** (7% Mwst.)
15,45 Euro (19% Mwst.)

ab 10 Personen erhältlich

Bahnhofstraße 35 · 26209 Hatten-Sandkrug · Tel: 04481-7647 · www.partyservice-gabriel.de

Schnitzel Büfett

Ab 10 Personen - 2 Schnitzelsorten, 2 Saucen und 2 Beilagen
ab 30 Personen - 3 Schnitzelsorten, 3 Saucen und 3 Beilagen
ab 50 Personen - 4 Schnitzelsorten, 4 Saucen und 4 Beilagen

100% Handarbeit

Schnitzel

vom Schwein
- Klassische Panade
- Walnussbrotpanade
- Bretzelpanade

vom Hähnchen
- Pankopanade
- Backteig
- Cornflakespanade
- Gebacken mit Ananas und Käse

Vegetarisch
- Vegetarisches Schnitzel

Soßen

- Rahmsoße
- Fruchtige Currysauce
- Paprika-Zwiebelsoße (vegan)
- Champignon-Rahmsoße
- Pfeffersauce
- Tomatensoße (vegan)

Beilagen

- Kartoffelgratin
- Kartoffelgratin mit frischen Kräutern
- Bratkartoffeln
- In Olivenöl gebratene Petit-Kartoffeln
- gebratener Würzreis
- Curcumareis
- Frische Pasta

á Person **12,90 Euro** **(7% Mwst.)**
14,35 Euro (19% Mwst.)

Empfehlung:

Frischer Rohkostsalat mit
zwei Dressings nach Wahl (Cocktail-, Balsamico-, Kräuter-Joghurt- oder Vinaigrette-Dressing)
oder
gemischtes Gemüse mit Sauce Hollandaise

á Person **2,90 Euro** **(7% Mwst.)**
3,23 Euro (19% Mwst.)

Klassisches Bratenbuffet

Schweine-Bratenauswahl: Alle Braten sind geschnitten und werden im Chiving Dish auf Saucen präsentiert.

- Magerer Schweinerücken auf Tomaten-Sauce
- Kräftiger Rosmarinbraten auf würzigem Bratenjus
- Spießbraten mit einer Zwiebel-Schinken-Füllung auf Kräutersauce
- Rustikaler Schweinebraten auf Biersauce
- Magerer Jägerbraten auf Waldpilzsauce

Salatauswahl: Alle Salate sind aus eigener Herstellung und werden frisch ohne Konservierungsstoffe zubereitet.

- Klassischer Kartoffelsalat
- Italienischer Nudelsalat
- Nudelsalat mit Currycreme
- Bunter Rohkost-Mix mit Cocktail- und Vinaigrette-Dressing
- Krautsalat
- Bunter Bohnensalat
- Möhren-Apfel-Salat
- Chinakohl-Schmand-Salat

Ab 10 Personen - 1 Braten und 2 Salate
Ab 20 Personen - 2 Braten und 3 Salate
Ab 30 Personen - 3 Braten und 4 Salate

á Person **9,90 Euro** **(7% Mwst.)**
11,01€ (19% Mwst.)

Empfehlung: Ergänzung von warmen Beilagen

- In Olivenöl gebratene Petit-Kartoffeln
- Bratkartoffeln
- Kartoffelgratin
- Gebratene Chilinudeln
- Römische Kartoffelklöße
- Gebratener Würzreis

Ab 10 Personen - 1 Beilage
Ab 20 Personen - 2 Beilagen
Ab 30 Personen - 3 Beilagen

á Person **2,60 Euro** **(7% Mwst.)**
2,89€ (19% Mwst.)

Gerne bieten wir Ihnen auch Geflügelfleisch an.

Für die kleine Runde ab 4 Personen

- ☐ Zarte Schweinefiletmedaillons in Rahmsoße
  Kartoffelgratin **oder** Hof-Kartoffeln
  Gebratene Champignons mit Zwiebeln
  Prinzessbohnen im Speckmantel — 15,90 Euro

- ☐ Rinderrouladen mit klassischer Füllung
  aus Speck, Gewürzgurken und Senf
  mit kräftiger Rouladensoße
  Kartoffelklöße mit geröstetem Speck und Zwiebeln
  oder Hof-Kartoffeln
  Apfel-Rotkohl — 21,90 Euro

- ☐ Zarte Hähnchenmedaillons in Orangen-Chili-Sauce
  mit rosa Pfefferbeeren
  Curcumareis
  Knackiges Blechgemüse der Saison — 13,90 Euro

- ☐ Zarte Hähnchenmedaillons in Bruschettarahm
  Frische Pasta mit Basilikumöl
  Mediterranes Pfannengemüse bestehend aus
  roter Paprika, Zucchini, Auberginen,
  Zwiebeln und getrockneten Tomaten — 14,90 Euro

- ☐ Kräftiger Schweinebraten mit Bratensoße
  Kartoffelgratin **oder** Hof-Kartoffeln
  Frisches Wurzel-Möhrengemüse mit
  Petersilienbutter — 12,90 Euro

- ☐ Backschinken mit Hopfen-Malz-Sauce
  Kartoffelklöße mit Zwiebeln und Speck
  oder Bratkartoffelstampf
  Tomaten-Rahmkraut — 13,90 Euro

- alle Preise inkl. 7% Mwst. -

Suppen-Büfett

ab 15 Personen

- Kräftige Gulaschsuppe
- Gyrossuppe
- Mitternachtssuppe
- Curry-Creme-Suppe mit Geflügelfleisch
- Chili-con-Carne-Suppe
- Kokos-Curry-Suppe (vegan)
- Tomaten-Creme-Suppe mit Zucciniwürfeln (vegetarisch)
- Karotten-Creme-Suppe mit Orange und Ingwer (vegetarisch)
- Kartoffel-Curcuma-Suppe (vegetarisch)

Wählen Sie zwei Suppen

- Kräuterbutter
- Meersalzbutter
- Knoblauchbutter
- Tomatenbutter

Wählen Sie zwei Buttersorten

- Knoblauch-Curcuma-Dip
- Curry-Dattel-Dip
- Bruschetta-Dip (Vegan)
- Pesto Genovese
- Chili-Dip

Wählen Sie zwei Dipps

- Gemischte Brotauswahl

á Person **8,50 Euro** **(7% Mwst.)**

9,45 Euro (19% Mwst.)

Kennen Sie schon unser biologisches Einweggeschirr? Sprechen Sie uns an!

Partyservice Gabriel

...mit Liebe zum Detail

Suppen

	pro 0,5 Liter 7% Mwst. / 19% Mwst.
Suppen	
Hochzeitssuppe	3,60 / 4,00
Indische Curry-Creme-Suppe mit Hähnchenfleisch	3,60 / 4,00
Käse-Creme-Suppe mit Schnittlauchröllchen (vegetarisch)	3,40 / 3,80
Käse-Creme-Suppe mit Hackfleisch	3,60 / 4,00
Tomaten-Creme-Suppe mit Zucchiniwürfeln (vegetarisch)	3,40 / 3,80
Karotten-Creme-Suppe mit Orange und Ingwer (vegetarisch)	3,20 / 3,55
Mitternachtssuppe	3,40 / 3,80
Gyrossuppe	3,40 / 3,80
Ungarische Gulaschsuppe	3,40 / 3,80
Bruschettasuppe mit Hähnchenfleisch	3,20 / 3,55
Pulled Pork-Suppe mit mediterranen Gemüse	3,40 / 3,80
Eintöpfe „wie bei Oma“	
Erbsensuppe mit Wursteinlage	3,20 / 3,55
Linsen-Eintopf „Süß-Sauer“ mit Wursteinlage	3,20 / 3,55
Berliner Kartoffelsuppe mit Wursteinlage	3,40 / 3,80
Hühner-Nudel-Topf	3,20 / 3,55
Vegane Suppen	
Thai-Suppe „Red Curry“	3,60 / 4,00
Mediterrane Tomatensuppe	3,40 / 3,80
Saisonale Suppen	
Hokkaido-Kürbis-Suppe	3,20 / 3,55
Oldenburger Grünkohl-Eintopf mit Fleisch und Wursteinlage	3,60 / 4,00
Spargel-Creme-Suppe	3,80 / 4,20
Schottischer Steckrüben-Eintopf	3,20 / 3,55
Fruchtige Paprika-Creme-Suppe mit leichter Schärfe vom Chili	3,40 / 3,80

	Preis pro Person 7% Mwst. / 19% Mwst.
Alternative zur Suppe (ab 8 Personen)	
Curry-Wurst-Pfanne mit Baguettebrot	5,90 / 6,55
Chili-con-Carne mit gebratenem Würzreis	6,40 / 7,12
Bio-Soja-Pfanne mit Gemüsestreifen (Vegan)	6,80 / 7,55

Buchen Sie unser Suppen-Fahrrad als Hingucker für Ihr Fest oder Event!

Alle Suppen ab einer Menge von 5 Liter erhältlich. Werfen Sie einen Blick auf unser Palmenblattgeschirr und sparen Sie damit die Mehrwersteuerdifferenz!

Bayern Buffet

ab 15 Personen

Gebackene Schweinshaxen

Bayerischer Leberkäse auf
geschmorten Zwiebeln

Weißwürstchen

Specksauce

Kartoffelpüree mit Lauchzwiebeln

In brauner Butter gebratene Miniknödel

Sauerkraut und
geschmortes süßes Kraut

Obatzter
Honig-Senf-Dipp
Süßer Senf
Laugenkonfekt

a`Person **15,90 €** **(7% Mwst.)**
17,65 € (19% Mwst.)

Bayerische Creme mit pürierten Himbeeren

a`Person **3,20 €** **(7% Mwst.)**
3,55 € (19% Mwst.)

Passende Verleih- und Dekorationsgegenstände finden Sie in unserem Verleih-Shop.

Partyservice Gabriel

...mit Liebe zum Detail

Vegetarisch & Vegan

Vegetarische Speisen

- [ ] Gemüse-Curry mit Safranreis..... 9,50 €
- [ ] Gnochis in Käsesauce mit gebratenen Zucchinitalern..9,50 €
- [ ] Kartoffel-Gemüse-Auflauf „Nordische Art“ mit Krabben.....10,90 €
- [ ] Petit-Klöße auf Bechamel gebacken mit gegrillten Cherrytomaten..... 9,50 €
- [ ] Kürbis-Auflauf-Lasagne mit Rahmkäse gebacken..... 9,50 €

YES VE GAN

Vegane Speisen

- [ ] Pfannenschmaus auf Sojabasis mit geschmorter Paprika, Zucchini, roten Zwiebeln und Champignons..... 9,50 €

Alle Speisen ab 8 Personen. Bei geringeren Personenzahlen, 2,80 Euro Aufpreis pro Person.

- alle Preise inkl. 7% Mwst.. -

Bahnhofstraße 35 · 26209 Hatten-Sandkrug · Tel: 04481-76 47 · www.partyservice-gabriel.de

Partyservice Gabriel

...mit Liebe zum Detail

Salate

1000 g / inkl. 7% Mwst.

Gemüse	Rettich-Schmand-Salat	9,90 €
	Farmersalat	9,90 €
	Waldorfsalat	9,90 €
	Klassischer Krautsalat	5,90 €
	Sahne-Kraut-Salat	7,90 €
	Bunter Bohnensalat	7,90 €
	Klarer Gurkensalat mit Dill	5,90 €
	Lauch-Frucht-Salat	8,90 €
	Rote-Bete-Salat mit Wassermelone	12,90 €
	Griechischer Bauernsalat	15,90 €
	Möhren-Apfelsalat	6,90 €
Kartoffel	Klassischer Kartoffelsalat mit Gurke	6,90 €
	Italienischer Kartoffelsalat	12,90 €
	Mediterraner Kartoffelsalat	12,90 €
	Spreewälder Speckkartoffelsalat	8,90 €
Nudel	Spaghettisalat mit gerösteten Pinienkernen und Knoblauch	12,90 €
	Nudelsalat mit Currycreme	6,90 €
	Klassischer Nudelsalat mit Kochschinkenstreifen	7,90 €

Antipasti

100 g / inkl. 7% Mwst.

Marinierte schwarze Oliven	2,20 €
Marinierte grüne Oliven	2,20 €
Marinierte sonnengereifte, getrocknete Tomaten	2,80 €
Marinierte grüne Peperoni gefüllt mit Doppelrahmfrischkäse	2,80 €
Marinierte rote Peperoni gefüllt mit Doppelrahmfrischkäse	2,80 €
Peppadew gefüllt mit Doppelfrischkäse	2,90 €
Marinierte gegrillte Zuccinis	2,50 €
Marinierte gegrillte Auberginen	2,50 €
Kleine Paprika gefüllt mit Doppelfrischkäse	2,50 €
Marinierter Weißkäse mit gegrillter Paprika	2,20 €
Bulgurbällchen mit Joghurtcreme	1,80 €
Mozzarellabällchen in Pestomarinade	1,90 €
Gut sortierte Antipastiplatte - 250g pro Person	5,90 €

Bahnhofstraße 35 · 26209 Hatten-Sandkrug · Tel: 04481-76 47 · www.partyservice-gabriel.de

Partyservice Gabriel

...mit Liebe zum Detail

Dipps

100g / inkl. 7% Mwst.

- Bruschetta-Dipp..... 1,90 €
- Käse-Kräuter-Dipp..... 1,90 €
- Café de Paris-Dipp..... 1,90 €
- Honig-Senf-Dipp..... 1,80 €
- Wasabi-Dipp..... 1,80 €
- Tomaten-Basilikum-Dipp..... 1,80 €
- Aioli-Creme-Dipp..... 0,95 €
- Tzatziki..... 1,25 €
- Remoulade..... 0,95 €
- Pesto Rosso..... 2,40 €
- Pesto Genovese..... 2,40 €

Butter

100g / inkl. 7% Mwst.

- Kräuterbutter..... 1,90 €
- Meersalzbutter..... 1,90 €
- Senfbutter..... 2,20 €
- Tomatenbutter..... 2,20 €
- Café de Paris-Butter..... 2,40 €
- Knoblauchbutter..... 1,90 €
- Currybutter..... 2,20 €

Brot

- Kaviar-, Roggen-, Zwiebel und Mehrkornbaguette.....
- Brötchen-Pralinen.....
- Rustikales Stangenbrot.....
- Nussbrot.....
- Laugenkonfekt.....
- Ciabatta gebacken mit getrockneten Tomaten.....
- Ciabatta gebacken mit schwarzen Oliven.....

Preise auf Anfrage

Bahnhofstraße 35 · 26209 Hatten-Sandkrug · Tel: 04481-76 47 · www.partyservice-gabriel.de

Partyservice Gabriel

...mit Liebe zum Detail

Dessertspezialitäten

Portion / inkl. 7% Mwst.

- Mousse au Chocolat ..... 2,70 €
- Schokomousse „Black & White“ ..... 2,80 €
- Pistazien-Mousse ..... 2,80 €
- Bayrische Creme mit Himbeeren ..... 3,20 €
- Latte-Machiatto-Dessert ..... 3,20 €
- Panna Cotta Karamell ..... 2,80 €
- Brownie-Dessertwürfel mit Karamell ..... 3,00 €

...mit Alkohol

- Schwarzwälder Kirschcreme ..... 3,20 €
- Klassische Herrenspeise mit Rum ..... 2,80 €
- Tiramisu ..... 3,30 €
- Amaretto-Mousse mit Schokolade ..... 3,20 €
- Caipirinha-Mousse ..... 3,50 €

...fruchtig

- Rote Grütze mit Vanillesoße ..... 2,80 €
- Sahnige Quarkspeise mit Früchten ..... 2,70 €
- Limetten-Joghurt-Creme mit Rohrzucker geschichtet ..... 2,90 €
- Geschichtete Melbacreme ..... 2,90 €
- Mango-Mousse ..... 2,90 €
- Panna Cotta mit Fruchtspiegel ..... 2,90 €
- Frischer Obstsalat ..... 2,90 €

Dessert im Fingerfoodglas - 2 Sorten ..... á Person 3,40 €

Hausgebackene Blechkuchen **(32 Stücke pro Blech)**

- Apfel-Streusel-Kuchen ..... 35,00 €
- Käsekuchen ..... 29,00 €
- Butterkuchen ..... 35,00 €

Dessert ab 10 Personen / Portionen pro Dessert!

Partyservice Gabriel

...mit Liebe zum Detail

Schnittchen & Canapees

Schnittchen „Klassiker“ - je Platte 4 Sorten á 4 Stück

☐ Auswahl „1“
(je 4 Stck. - 16 Stck. pro Platte) - 24,90 Euro

Gekochter Schinken
Butterkäse
Geräucherter Schinken
Chilikäse

☐ Auswahl „2“
(je 4 Stck. - 16 Stck. pro Platte) - 24,90 Euro

Hähnchenbrust
Ei
Salami
Gouda

☐ Auswahl „3“
(je 4 Stck. - 16 Stck. pro Platte) - 24,90 Euro

Geräucherter Schinken
Kräuterschnittkäse
Thüringer Mett
Briekäse

☐ Auswahl „4“
(je 4 Stck. - 16 Stck. pro Platte) - 28,90 Euro

Paprikakäse
Forellenfilet
Bergkäse
Räucherlachs

Canapéplatte - je Platte für ca. 4 - 6 Personen

☐ Auswahl „Ilse“ - 30 mundgerechte Teile - 44,20 Euro
Kernschinken, Französischer Camembert mit Feigen-Senf-Sauce, geräucherter Lachs, Eischeiben, italienische Salami, gegrillte Hähnchenbrust

☐ Auswahl „Etta“ - 30 mundgerechte Teile - 44,20 Euro
Frischkäse mit Walnuss, Roastbeef mit Meerrettichcreme, Rahmkäse, Zwiebel-Mett mit Scharlotten, Forellenmousse, gekochter, aalgeräucherter Schinken

- alle Preise inkl. 7% Mwst. -

Bahnhofstraße 35 · 26209 Hatten-Sandkrug · Tel: 04481-7647 · www.partyservice-gabriel.de

Fingerfood- & Canapéplatten

☐ Auswahl „1“

Canapé mit gekochtem, schwarzgeräuchertem Schinken,
Marinierter Hähnchenspieß,
Speck-Dattel mit Ziegenfrischkäse, Orange und Rosmarin,
Lachswrap, Bulgurbällchen mit Knoblauchcreme (V),
Toaströllchen (V),
Matjeshäckerle auf Pumpernickeltaler

46,50 Euro

☐ Auswahl „2“

Ziegencamembert mit Feige,
Mozzarellabällchen im Pesto-Parmesankäsemantel,
Linsensalat mit Pepperdrops (Vegan), Mini-Zwieback mit Aubergine,
Zucchiniröllchen mit Tofu gebacken (Vegan),
Gemüsebrattaler mit Kräuter-Dip,
Canapé marinierter Weichkäse und gegrillter Paprika

46,50 Euro

☐ Auswahl „3“

Emder Matjes auf Pumpernickel, Räucherfischpastete,
Fischfrikadelle mit Dillcreme,
Canapé mit Ei und Forellenkaviar,
Lachstatar mit Honig-Senf-Sauce,
Canapé mit Forellenmousse,
Mini-Wrap mit Thunfisch

48,50 Euro

☐ Auswahl „4“

Aprikose im Speckmantel, Canapé mit Käsecarpaccio (V),
Gemüsebrattaler mit Kräuterdip (V),
Canapé mit Seranoschinken,
Linsensalat mit Pepper-Drops (Vegan),
Canapé mit Hähnchen und Curry-Ingwer-Sauce,
Minifrikadelle mit Preiselbeer-Soja-Frischkäse 46,50 Euro

☐ Auswahl „5“

Canapé mit Rindfleisch und Preiselbeeren, Mini-Wraps,
Mediterrane Frikadelle,
Canapé mit gekochtem, schwarzgeräuchertem Schinken,
Lachs-Carpaccio mit Honig-Senf-Sauce,
Marinierter Hähnchenspieß,
Canapé mit Bulgurbällchen (V) 46,50 Euro

☐ Auswahl „6“

Canapé mit mariniertem Weichkäse,
Zucchini-Feta-Röllchen,
Pumpernickeltaler mit Ziegencamembert und Feige,
Käsecarpaccio mit gepfefferten Trauben,
Mozzarellabällchen im Pesto-Parmesankäsemantel,
Canapé mit süß-scharfen Käseröllchen, Mini Wrap

46,50 Euro

- alle Preise inkl. 7% Mwst. -

Belegte Baguettestücke pro Platte 20 Stck.

☐ Auswahl „1“ Vegetarisch

je 4 Stück - 20 Stück pro Platte - 24,90 Euro

- Tomate-Mozzarella
- Linsen-Karotten-Aufstrich
- Milder Schnittkäse
- Würziger Bulgur-Aufstrich
- Marinierter Weichkäse mit gegrillter Paprika

☐ Auswahl „2“ Herzhaft

je 4 Stück - 20 Stück pro Platte - 24,90 Euro

- Italienische Salami
- Rindfleisch und Preiselbeeren
- Gekochter Schinken
- Curry-Hähnchen
- Seranoschinken und gehobelter Parmesan

Wraps pro Platte 12 Stck.

☐ Auswahl „1“

je 4 Stück - 12 Stück pro Platte - 29,50 Euro

- Wrap mit Linsenaufstrich (vegetarisch)
- Wrap mit Käse und gepfefferten Trauben (vegetarisch)
- Wrap mit Lachs und Wildkräutersalat

☐ Auswahl „2“

je 4 Stück - 12 Stück pro Platte - 29,50 Euro

- Wrap mit Bulgur und Paprika (vegetarisch)
- Wrap mit Thunfisch
- Wrap mit gekochtem Schinken

- alle Preise inkl. 7% Mwst. -

Üppig belegte Brötchenhälften

- Mit frischem Salat belegt und mit Butter oder hausgemachter Brötchencreme bestrichen.....

Auswahl:

- Kräuterkäse
- Chester Käse
- Chillykäse
- Paprikakäse
- Bergkäse
- Gouda
- Butterkäse
- Linsenaufstrich (Vegan)
- Bulguraufstrich (Vegan)
- gekochter, schwarzgeräucherter Schinken
- Salami
- geräucherter Schinken
- Hähnchenaufschnitt
- Thüringer Mett

pro Hälfte **1,80 Euro**

- Forellenfilet..... 3,40 Euro
- Räucherlachs.....2,60 Euro

Die Brötchenhälften sind auf biologisch abbaubaren Palmblattplatten angerichtet, welche über den Bio-Müll entsorgt werden können.

Alle Preise inkl. 7% Mwst.

Frühstücksbuffet **„Guten Morgen“**

- Zarte Hähnchenbrust mit Curry-Ingwer-Sauce
- Hauchdünnes Rindfleisch mit Preiselbeer-Soja-Soße
- Räucherlachs mit Honig-Senf-Sauce
- 3erlei Frischkäsevariation
- Büffelmozzarella mit Pesto Genovese
- Marinierter Weichkäse mit gegrillter Paprika
- Käsecarpaccio mit gepfefferten Trauben
- Kräuterschnittkäse, Rahmkäse und Brie
- Zum Toppen vom Käse: getrocknete Feigen, Walnüsse und Honig
- Linsennocken mit Sweetdrops
- Bulgurbällchen mit leichter Joghurtcreme
- Zucchiniröllchen mit Garnele
- Forellenmousse
- Eischeiben mit Thunfischcreme
- Himbeer-Marmelade, Aprikosen-Marmelade und Nutella-Aufstrich
- Datteln mit Ziegenfrischkäse und Orangenzesten im Speckmantel
- Italienische Salami
- 7 Monate am Knochen gereifter Rohschinken
- Aalgeräucherter, gekochter Schinken und Putenbrustaufschnitt
- Thüringer Mett mit Zwiebeln
- Griechischer Joghurt mit Früchten und Müslicrumble
- Butter, gemischte Brotsorten und Brötchenvariation

á Person **19,50 Euro** (7% Mwst.)
21,69 Euro (19% Mwst.)

Ab 7 Personen erhältlich!

Partyservice Gabriel

...mit Liebe zum Detail

Erklärung Mwst.

Lieferung von Speisen § 12 Abs. 2 Nr. 1 UStG

keine weitere Dienstleistung

ermäßigter Steuersatz 7%

zusätzliche weitere Dienstleistung

Notwendige Deinstleistung verbunden mit der vermarktung der Speisen

zum Beispiel:
- Transport
- Einweg-Geschirr und Besteck
- Servietten
- Reinigung Buffet-geschirr

ermäßigter Steuersatz 7%

Nicht notwendige Dienstleistung verbunden mit der vermarktung der Speisen

zum Beispiel:
- Servicepersonal
- Geschirr und deren Reinigung
- Mobiliar
- individuelle Beratung
- Dekoration vom Buffet

Regelsteuersatz 19%

Bitte beachten Sie, dass die Preise in unserem Prospekt, soweit nicht anders gekennzeichnet, inkl 7% Mwst ausgewiesen werden.

ZU IHREM SCHUTZ: KENNZEICHNUNGSPFLICHTIGE ALLERGENE

Neue Verordnung ab Dezember 2014

Ab dem 13. Dezember 2014 regelt die Verordnung
(EU) Nr. 1169/2011 betreffend die Information der Verbraucher
(so genannte Lebensmittel-Informationsverordnung - LMIV)
die Lebensmittelkennzeichnung.

Wichtig: Diese Verordnung
bezieht sich auch auf unverpackte Lebensmittel.

Deklarationspflichtige Allergene im Überblick

Glutenhaltige Getreide
Krebstiere
Eier und Eierzeugnisse
Fisch und Fischerzeugnisse
Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
Soja und Sojaerzeugnisse
Milch und Milcherzeugnisse
Schalenfrüchte (Nüsse)
Sellerie und Sellerieerzeugnisse
Senf und Senferzeugnisse
Sesamsamen
Schwefeldioxid und Sulfite
Lupinen
Weichtiere (Schnecken, Muscheln, Kalmare, Austern)

Bitte beachten Sie das unsere Speisen Allergene enthalten können. Sprechen Sie uns bei Fragen bitte an. Technologisch unvermeidbare Spuren von Allergenen können nicht ausgeschlossen werden.

Allgemeine Kundeninformationen

Sehr geehrte Kundinnen und Kunden,

wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Stöbern in unserem Prospekt.

Hier ein paar allgemeine Informationen zur Auftragsabwicklung:

Die Rückgabe von Buffetgeschirr oder Verleihgeschirr kann von Montag bis Freitag in der Zeit von 9 bis 13 Uhr und 14 bis 16:30 Uhr, in unserem Ladengeschäft an der Bahnhofstraße 35 in 26209 Hatten Sandkrug erfolgen.

Natürlich können Sie das Buffetgeschirr auch ungereinigt an uns zurück geben. Wir berechnen hier eine Reinigungspauschale von 0,75 Euro pro Person bzw. 1,00 Euro pro Person bei Fingerfood-geschirr.

Eine Abholung des Buffetgeschirrs muss separat vereinbart werden.

Die Bezahlung erfolgt nach Rückgabe per Rechnung. Wir behalten uns vor eine Anzahlung zu nehmen.

Freundliche Grüße,
Ihr Team vom Partyservice Gabriel

Wissenswertes und Informatives

Unser Partyservice ist von
Montag bis Samstag von 8:00 - 19:00 Uhr für Sie da.
An Sonn- und Feiertagen auf Anfrage.

Bürozeiten für Bestellannahme, Verleihabholung und
Geschirrücknahme von Montag bis Freitag
09:00 bis 13:00 Uhr und 14:00 bis 16:50 Uhr

Speisen ohne Zusatzleistungen wie Beratung, Service, Geschirr etc. können wir als Nahrungsmittel und damit mit 7% Mwst. abgeben. Speisen in Verbindung mit sonstigen Dienstleistungen müssen wir aus steuerrechtlichen Gründen mit 19% Mwst. berechnen! (s. Infoblatt)

An Sonn- und Feiertagen berechnen wir
auf unsere Leistungen einen Preisaufschlag von 10%.

Vorlegebesteck für Speisen können Sie kostenlos mitbestellen.

Die Anlieferung der Speisen sollte 30 Minuten vor Essensbeginn erfolgen, um einen reibungslosen Ablauf zu gewährleisten.

Für die Anlieferung von Speisen und/oder Verleihgegenständen, berechnen wir Transportkosten und/oder Montagekosten.