



Warm-/ Kalt Buffet (ab 20 Personen)

Partyschnitzel ^{a,d}, gefüllter Spießbraten, Hähnchen-unterschenkel, kleine Frikadellen ^{a,d}, Kochschinken-Spargelröllchen, gefüllte Eier, Käse-Igel ^g, Kartoffelsalat ^d, Nudelsalat, Salat, Kräuterbutter ^g, Brotkorb

p.P. 19,90 €

Haxen Essen

mit Kartoffelpüree ^{g,h} und Sauerkraut und Speck-Zwiebeln

p.P. 14,90 €

Grünkohl Essen

Grünkohl, Kohlwurst, Pinkel, Kasslernacken, geräucherter Speck und Salzkartoffeln

p.P. 15,90 €

Snirtje Essen

Schweinefleisch in Soße ^{a,i}, Salzkartoffeln, Kürbis, Rote Beete, Rotkohl und Bohnensalat

p.P. 15,90 €

Bei den hier aufgeführten Speisen handelt es sich nur um einen Auszug aus unserem kompletten Angebot.

Gerne bereiten wir auch Wunschmenüs nach Ihren eigenen Vorstellungen zu.

Sprechen Sie uns einfach an!

Allergene

^a glutenhaltiges Getreide, Weizen ^b Fisch ^c Krebstiere ^d Eier ^e Erdnüsse ^f Soja ^g Milcheiweiß und laktosehaltige Milchprodukte ^h Nüsse, Nussorten angeben ⁱ Sellerie ^j Senf ^k Sesam ^l Sulfite von mehr als 10 mg je Kilo ^m Lupine ⁿ Weichtiere

Zusatzstoffe

¹ Farbstoffe ² Konservierungsstoffe ³ Antioxidationsmittel ⁴ mit Geschmacksverstärker ⁵ geschwefelt ⁶ geschwärzt ⁷ gewachst ⁸ mit Phosphat ⁹ mit Süßungsmittel ¹⁰ Phenylalaninquelle

Allgemeine Geschäftsbedingungen

Sollten Sie nicht die Möglichkeit haben, das Geschirr am nächsten Tag bei uns wieder abzugeben, holen wir dies auch gerne wieder ab. Hierfür berechnen wir eine vorher vereinbarte Fahrkostenpauschale. Bei Serviceleistungen oder Leihgeschirr berechnen wir 19% MwSt. Bei Selbst-Abholung berechnen wir 7% MwSt. Bei Lieferung ist ein Zeitfenster von +/- 30 Minuten zu kalkulieren.

Geschirr Ausleihe:	Hauptgericht + 1,50 € p.P	Suppenteller + 0,50 € p.P	Dessert + 0,50 € p.P
Geschirr Reinigung:	Hauptgericht + 1,50 € p.P	Suppenteller + 0,50 € p.P	Dessert + 0,50 € p.P

Wärmebehälter Reinigung: 3,00 € / Stück

Lieferservice bis 10 km pauschal 15 €.
Ab 10 km Entfernung Preis nach Absprache.
Zahlung in Bar bei Lieferung oder Vorkasse.



Carl-Benz-Str. 11
26683 Saterland-Seldelsberg

Tel.: 0 44 92 / 709700
Mobil: 0152 / 02 80 83 31

info@hansis-partyservice.com
www.hansis-partyservice.com

Inhaber: Hans Jürgen Steenken

Leckere Suppen und Eintöpfe

je 0,5 Liter

Hühnersuppe ^{a,d}, Rindfleischsuppe ^{a,d}, ungarische Gulaschsuppe ^a, cremige Käsesuppe ^{a,g}, pikante Gyrosuppe ^{a,g}, Erbsensuppe ⁱ mit Fleisch- und Wursteinlage

p.P. 4,50 €

Hühner- oder Rindfleischsuppe ^{a,d}

Rinderroulade ⁱ, Schweinefilet in Champignonrahmsauce ^{a,g}, saftiger Nackenbraten, Soße ^{a,i}, Salzkartoffeln und Kartoffelgratin ^{a,g}, Kaisergemüse in Sauce Hollandaise, gemischte Salate, Herrencreme ^{a,g} und Zitronenpudding ^{a,d,g}

p.P. 23,90 €

Kalte Platten ab 15 Personen

1. Variation (8 Teile pro Pers.)

Auf Baguette angerichtet: Roher Schinken, Käse ^g, Aufschnitt. Dazu Spargelröllchen, kleine Frikadellen ^{a,d}, gefüllte Eier, Hähnchen Nuggets ^{a,d}

p.P. 15,90 €

2. Variation (11 Teile pro Pers.)

Auf Baguette angerichtet: Räucherlachs ^b, Matjesfilet ^b, verschiedene Käse- ^g und Aufschnittsorten. Dazu Spargelröllchen, kleine Frikadellen ^{a,d}, gefüllte Eier, Hähnchen Nuggets ^{a,d} und kleine Schnitzelchen ^{a,d}

p.P. 22,90 €

Menüs

1. 2 Schnitzelbrötchen ^{a,d} mit Krautsalat und Tzatziki ^g

p.P. 8,00 €

2. Partyschnitzel ^{a,d} Frikadellen ^{a,d}, Currywurstpfanne, Kartoffelgratin ^{a,g}, Reis, Bohnensalat und Krautsalat

p.P. 12,50 €

3. Nackensteak in Zwiebelsoße ^a, Spießbraten gefüllt, Bratkartoffeln, Kartoffelgratin ^{a,g}, gemischter Salat

p.P. 14,00 €

4. Hähnchenschnitzel ^{a,d}, Krustenbraten, Kartoffelgratin ^{a,g}, Bandnudeln ^{a,d} in Käse-Sahne-Sauce ^{a,g}, Salat

p.P. 14,90 €

5. Saftiger Nackenbraten, gefüllter Spießbraten, Partyschnitzel ^{a,d}, Bratkartoffeln, Kartoffelgratin ^{a,g}, Kaisergemüse in Sauce Hollandaise ^{a,j}, Salat

p.P. 15,90 €

6. Schweinefilet in Champignonrahmsauce ^{a,g}, Hähnchenschnitzel ^{a,d}, Kartoffelgratin ^{a,g}, Spätzle ^{a,g}, Kaisergemüse in Sauce Hollandaise ^{a,j}, Salat

p.P. 16,90 €

7. Rinderrouladen ⁱ, Lendchen in Champignonrahmsauce ^{a,g}, saftiger Nackenbraten, Salzkartoffeln und Kartoffelgratin ^{a,g}, Soße ^{a,i}, Rotkohl, Kaisergemüse in Sauce Hollandaise ^{a,j}, Salat

p.P. 18,90 €

Italienisches Buffet (ab 20 Personen)

Lachsfilet ^b auf Spinat, Schweinefilet á la Milanese in Parmesanteig ^{a,d,g}, Hähnchenbrustfilet in Pfeffersauce ^a, Tortellini ^{a,d} in Schinkenrahmsauce ^{a,g}, Spaghetti ^{a,d} Bolognese ^{a,i}, Tomaten-/ Kartoffelgratin ^{a,g}, Hackfleischröllchen ^{a,d} in Tomatensoße ^{a,i}, Rosmarinkartoffeln, mediterranes Pfannengemüse, Tomaten und Mozzarella ^g, frische Salate der Saison, Knoblauchdip und Baguettebrot

p.P. 22,90 €

Griechisches Buffet (ab 20 Personen)

Nackensteak vom Grill, Hacksteak mit Fetakäsefüllung ^{a,d,g}, Gyros, Lendchen in Metaxasoße ^{a,g}, Hähnchenbrust mit Paprika und Zwiebeln in Rahmsauce ^{a,g}, Tomatenreis, Kartoffelgratin ^{a,g}, Weiße Bohnen in Tomatensoße ^a, Krautsalat, Tzatziki ^g, bunter Salat, Feta, Oliven u. Peperoni-Platte

p.P. 20,90 €

Das Schlemmer Buffet (ab 20 Personen)

Lachsfilet ^b, auf Spinat, Schweinefilet in Champignonrahmsauce ^{a,g}, Hähnchenbrust in Käse-Sahne-Sauce, Partyschnitzel ^{a,d}, Rinderbraten in kräftiger Soße ^{a,i}, Kartoffelgratin ^{a,g}, Bandnudeln ^{a,d}, Bratkartoffeln, Kaisergemüse, bunter Salat mit Dressing, gefüllte Eier, Kochschinken - Spargelröllchen, kleine Frikadellen ^{a,d}, Käseplatte ^g, Fischplatte, Brotkorb, Kräuterbutter ^g, Butterteller ^g, drei Desserts

p.P. 43,90 €

