



Catering Preise 2023



Genießen Sie feierliche Stunden...

bei einem Fest, einer Veranstaltung oder auch einmal ohne besonderen Anlass.
Möchten Sie Ihre Freunde oder Geschäftspartner einmal so richtig verwöhnen? Wir helfen Ihnen dabei!

Ob „Roastbeef“ oder „Putensteak in Zitronencurrysoße, ob „Zander“ oder „Lachs in Zitronenpfeffer“, ob Tiramisu“ oder „Mousse au Chocolat“ bei uns haben Sie die Auswahl.

Unsere frische Pasta schmeckt nicht nur Vegetariern

Wir beraten Sie gerne, wenn Sie unsere langjährige Erfahrung nutzen möchten, um eine professionelle Auswahl zu treffen.

Unser Service reicht von der Planung über die Vorbereitung bis zur Durchführung der Veranstaltung von 10 – 1.000 Personen. Selbstverständlich sorgen wir auch für die komplette Ausstattung von A bis Z.

Darüber hinaus vermitteln wir Ihnen auch geeignete Festräume und Bedienungspersonal.

Lassen Sie sich bei einem unverbindlichen Beratungsgespräch von unserem Leistungsvermögen überzeugen.

Nun aber zum leiblichen Wohl.

Zur Inspiration möchten wir Sie auf den folgenden Seiten zu einer „kulinarischen Reise“ einladen, ein Thema mit unendlich vielen Variationen. Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim aussuchen Ihres Wunschmenües. Ihr Team von Weber Partyservice

Canapés

Art.- Nr.	Menü	Enthält	€ Preis Netto Stck. /Pers.	€ Preis inkl. MwSt Stck./Pers.
4001	Canapés mit Lachs	1, 4, 12,		
4002	Canapés mit Forelle	1, 4,		
4004	Canapés mit Kräuterfrischkäse	1, 7,		
4005	Canapés mit geräucherter Putenbrust	1, 9, 10,		
4006	Canapés mit Putenbrust	1, 9, 10,		
4007	Canapés mit Parmaschinken	1,		
4008	Canapés mit ital. Käse	1, 7,		
4009	Canapés mit Roastbeef	1,		
4015	Rindertartar auf Pumpnickeltaler	1, 9, 10,		

Crostinis (gebratene Weißbrottaler) ab 20 Stck. pro Sorte

Art.- Nr.	Menü	Enthält	€ Preis Netto Stck. /Pers.	€ Preis inkl. MwSt Stck./Pers.
4050	Tomate-Mozzarella Crostini	1, 7,		
4051	Crostini mit Taleggio	1, 7,		
4052	Crostini mit Vitello	1, 9, 10, 4, 3,		
4053	Crostini mit Putello	1, 9, 10,		
4054	Crostini mit Steinpilzartar	1,		
4055	Crostinis mit Lachstartar	1, 4,		

1/2 belegtes Brötchen / Schnittchen / Garnitur

Art.- Nr.	Menü	Enthält	€ Preis Netto Stck. /Pers.	€ Preis inkl. MwSt Stck./Pers.
3051	1/2 Brötchen / Schnittchen mit Gouda oder Leerdamer	1, 7,		
3052	1/2 Brötchen / Schnittchen mit Tartar	1, 7,		
3053	1/2 Brötchen / Schnittchen mit Salami	1,		
3054	1/2 Brötchen / Schnittchen mit Bratenaufschnitt	1, 9, 10,		
3055	1/2 Brötchen / Schnittchen mit Aufschnitt	1, 9, 10,		
3056	1/2 Brötchen / Schnittchen mit rohem Schinken	1, 9, 10, 12,		
3058	1/2 Brötchen / Schnittchen mit Mett	1, 10,		
3059	1/2 Brötchen / Schnittchen mit Roastbeef	1,		

Kleine Snacks

Art.-Nr	Menü	Enthält	€ Preis Netto Stck. /Pers.	€ Preis inkl. MwSt Stck./Pers.
3101	Kleine Frikadelle	1, 9, 10,		
3102	Große Frikadelle	1, 9, 10,		
3103	Hähnchenkeule	9, 10,		
3104	Hähnchenunterkeule	1, 3, 7,		
3105	Hähnchenschnitzel (100g-120g)	1, 3, 7,		
3106	Schweineschnitzel klein (80g)	1, 3, 7,		
3107	Schweineschnitzel mittel (120g)	1, 3, 7,		
3108	Schweineschnitzel groß (200g)	1, 3, 7,		

Kalte Platten

Art.- Nr.	Menü	Enthält	€ Preis Netto Stck. /Pers.	€ Preis inkl. MwSt Stck./Pers.
3201	Knochenschinken + italienische Salami	10, 9, 10,		
3202	Fischplatte- Räucher- und Gravedlachs, Räucherforellenfilet, Garnelengarnitur, Honig-Senf-Dillsoße	2, 4, 7, 10,		
3203	Käseplatte	7, 9, 10,		
3204	feine Bratenplatte - Kochschinken, Knochenschinken, Roastbeef, Geflügel in Aspik, ital. Salami, Mortadella	9, 10,		

Suppen und Eintöpfe ab (10 Personen)

Art.- Nr.	Menü	Enthält	€ Preis Netto Stck. /Pers.	€ Preis inkl. MwSt Stck./Pers.
3001	Rindfleischsuppe mit Eierstich + Markklößchen 0,33 l	9, 10, 3, 7, 1,		
3002	Broccolicremesuppe 0,33 l	7, 9, 10,		
3003	Zitronengrassuppe 0,33 l	7, 9, 10,		
3004	Kürbis-Ingwersuppe 0,33 l	7, 9, 10,		
3005	Gulaschsuppe (rein Rind) 0,50 l	9, 10,		
3006	Erbsensuppe mit Wurst 0,50 l	10, 9, 10,		
3007	Tomatensuppe mit Basilikumpesto 0,33 l	7, 9, 10,		
3008	Käse-Lauchsuppe 0,50 l	7, 9, 10,		
3009	Westfälische Kartoffelsuppe 0,50 l	7, 9, 10,		
3010	Mitternachtssuppe 0,50 l	9, 10,		
3011	Gyrossuppe 0,50 l	7, 9, 10,		
3012	leckere Ofensuppe 0,50 l	7, 9, 10,		
3014	Erbsen-Minz-Suppe mit Croutons (0,33l)	7, 9, 10		
3015	Steinpilzessenz (klare Steinpilzsuppe (0,33l)	7, 9, 10		
3016	Tomatenessenz (klare Tomatensuppe (0,33l)	7, 9, 10		
3017	Oxtail (klare Ochschwanzsuppe (0,33l)	7, 9, 10		
3018	Spargelcremsuppe mit Croutons (0,33l)	7, 9, 10		
3019	Hühnerconsommé mit Schnittlauch (0,33l)	7, 9, 10		

Vorspeisen

Art.- Nr.	Menü	Enthält	€ Preis Netto Stck. /Pers.	€ Preis inkl. MwSt Stck./Pers.
3501	Antipastiplatte (gebratene Zucchini, eingelegte Paprika, Oliven, Minipaprika mit Frischkäsefüllung, halbgetrocknete Tomaten)	7,		
3502	Antipastifingerfood (Tomate-Mozzarella-Spieß, Melone mit Parmaschinken, gegrillte Paprika, Salamisticks mit Oliven)	7, 9, 10,		
	(ab 15 Stück) Schälchen	4, 3,		
3503	Parmaschinken-Melone			
3504	Vitello tonato	9, 10, 4, 3,		
3505	Kalte Tafelspitzplatte mit Vinaigrette + Remouladensoße	3, 7,		
3515	Roastbeef mit Rucola + Balsamicocrema	3, 7		
3511	Hähnchenbrustfilet mit Aprikosenvinaigrette	3, 7		
3512	Capaccioplatte Rinderfilet auf Rucola			
3516	rosa gebratenes Kalbstafelspitz mit feinen Gemüse	7,9,10,		
3517	Tafelspitz mit Frankfurter grüner Soße			
3518	Roastbeef mit Remouladensoße	7,9,10,		

Kleine Gerichte

Art.- Nr.	Menü	Enthält	€ Preis Netto Stck. /Pers.	€ Preis inkl. MwSt Stck./Pers.
3304	Currywurst	7, 9, 10		
3305	Partyschnitzel, kleine Frikadelle, Kartoffelsalat, Baguette, Cornichons, Cocktailtomaten	1, 3, 7, 9, 10,		
3307	Leberkäse, Kartoffelsalat, Baguette	1, 9, 10		
3308	Schnitzel 200g, warmer Kartoffelsalat, Baguette	1, 3, 7,		

Unsere Buffets „Klassiker“ (ab 20 Personen)

Art.- Nr.	Menü	Enthält	€ Preis Netto Stck. / Pers.	€ Preis inkl. MwSt Stck./Pers.
4101	Der Bayrische Abend (20 bis 40 Pers: 2 Fleischgerichte) Minihaxen, Backschinken oder Kasseler, Nürnberger Bratwurst Fleischkäse, Sauerkraut, Krautsalat, warmer Speckkartoffelsalat, Bratkartoffeln, süßer Senf	1, 9, 10, 12,		
4102	Das Rustikale Buffet Backschinken oder Kasseler, Nackenbraten in Pfefferrahm, Rindergulasch gemischtes Gemüse, Krautsalat oder frischer Salat, Bratkartoffeln, Kartoffelgratin, Spätzle	7, 9, 10,		
4103	Gutbürgerliches Buffet Hähnchenbrustfilet (Soße nach Wahl), Rinderbraten, Schweinefilet mit frischen Champignons in Schnittlauchrahm gemischte Gemüseplatte, frische Salate der Saison, Joghurdressing, Vinaig- rette, Petersilienkartoffeln, Bandnudeln, Röstkartoffeln	7, 9, 10,		
4104	„Das schmeckte schon dem Opa“ Tafelspitz mit warmer Meerrettichsoße, Petersilienkartoffeln Schweinefilet in Pfefferrahm, Nackenbraten mit Schmorzwiebeln Möhren-Porree-Gemüse, Brokkoli, Blumenkohl, Böhnchen, Röstkartoffeln, Spätzle, frische Salate der Saison, Joghurdressing	1, 7, 9, 10,		
4105	„Sauerlandbuffet“ Backschinken oder Kasseler, Schweinefilet in Pfefferrahmsoße, Putengeschnetzeltes in Soße nach Wahl, gemischtes Gemüse, frische Salate der Saison, Kartoffelgratin, Butterspätzle, Reis, Pfefferbeißer, Knochenschinken, Käseplatte, Partybrötchen,	1, 7, 9, 10,		

Saison abhängig haben wir für diese Buffets auch eine Auswahl
für Herbst und Winter

Unsere Buffets (ab 20 Personen) (Saisonabhängig extra Auswahl für Herbst / Winter)

Art.- Nr.	Menü	Enthält	€ Preis Netto Stck. /Pers.	€ Preis inkl. MwSt Stck./Pers.
4106	Italienisches Buffet Tomate-Mozzarella mit Pesto, Parmaschinken Melone, Antipastigemüse, ital. Landbrot, gegrillter Lachs, Blattspinat, Rosmarinbrätlinge, Knob- lauchdip, Hähnchenbrust in Zucchini-Senfrahm, Reis, frische Pasta mit Rauke, Cocktailtomaten, Kräuterseitlingen in Parmesanbuttersoße Ab 40 Personen! eine weitere Flesichsorte, z.B Schweinefilet	1, 7, 9, 10,		
4107	Feinschmeckerbuffet Rucola mit Cocktailtomaten, Parmesan + Blaubeerdressing, Babyspinat mit getrockneten Tomaten + Walnüssen, Honigdressing Lachs in Zitronenpfeffer, Schmorbraten aus der zarten Rinderhüfte, Hähnchenbrust in Zitronengrascurrysoße, Rotkohl (im Winter), Schmor Gemüse (im Sommer), Blattspinat, Butternudeln, Rosmarinbrätlinge ,Reis	1, 4 , 7, 9, 10,		

Kalte Buffets (ab 20 Personen)

Art.- Nr.	Menü	Enthält	€ Preis Netto Stck. /Pers.	€ Preis inkl. MwSt Stck./Pers.
4115	„Webers kaltes Buffet“ Tafelspitz mit Fankfurter Grüner Soße, Roastbeef mit Remouladensoße, Parmaschinken + ital. Salami, Räucherfisch,(Lachs, Forelle, Büsumer Krabben), Honig-Senf-Dill-Soße, kleine Käseauswahl, Frischkäsedipp, Kartoffelsalat, Rucola mit Romatomen + Parmesan, Balsamicocreame, Geflügelsalat, Brotkorb			
4116	Fingerfood Buffet 1 „light lunch“ <u>gut geeignet für Empfänge, Eröffnungen + ä. Für Geburtstage wird empfohlen, das Buffet zu ergänzen mit Salaten, Brot , Dessert</u> Miniquiche mit Lauch-Frischkäsefüllung, Canapés verschieden belegt, Pflaumen im Speckmantel, Geflügelspieß auf Currydip, Tomate-Mozarella-Spießchen, Antipastigemüse Schweinefilet mediterran paniert, Partyschnitzel (80g)	1, 3, 7, 9, 10,		
4117	Fingerfood Buffett (2) Kalbschnitzelmedailons auf Speckkartoffelsalat (im Glas), Minipennenuudelsalat mit Steinpilz-Tomaten-Chutney Rinderhüftspieß auf Minzdipp, Geflügelspieß auf Currydipp, , Tomate-Mozarella-Spieß, Canapés, Dessert im Glas, Antipasti im Schälchen, Schweinefiletmedaillons mediteran paniert	1, 3,		
4118	Fingerfod Buffet (3) Kalbschnitzelmedilons auf Speckkartoffelsalat (im Glas), Dessert im Glas, Glasnudelsalat (im Glas), Riesengarnele im Kartoffelmantel, Canapés mit Lachstartar, Taleggio, Vitello, Geflügelspieß auf Currydipp, Rinderhüftspieß auf Minzdip, Tomate-Mozarella-Salat	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7,		

Warme Pasta-Hauptgerichte (ab 10 Pers.)

Art.- Nr.	Menü	Enthält	€ Preis Netto Stck. /Pers.	€ Preis inkl. MwSt Stck./Pers.
2001	Frische Pasta mit Cocktailtomaten, Rucola, Kräutersaitlingen in Parmesanbuttersoße (unser Tipp für Vegetarier: frische Pasta wird vor Ort aus dem Parmesanlaib serviert)	1, 3, 7,		
2003	Tagliatelle mit Krabben und Salat	1, 3, 7,		
2004	Spaghetti Bolognese, Salat	9, 10,		
2005	Lasagne, Salat	9, 10,		
2006	Tagliatella Panna e Prosciutto (Nudeln mit Schinkensahnesoße)	1, 3, 7, 9, 10,		
2007	Penne Arabiata, Salat	1,3,7		
2008	Gemüselasagne, Salat	1, 3, 7,		
2002	frische Pasta mit Rinderfiletspitzen im eigenen Jus + Wurzelgemüse	1,3,7		
2002	frische Gnoccis mit geschmorten Tomaten, Mozzarella und Pesto	1,3,7		

Warme Geflügel-Hauptgerichte (ab 10 Pers.)

Art.- Nr.	Menü	Enthält	€ Preis Netto Stck. /Pers.	€ Preis inkl. MwSt Stck./Pers.
2049	Mediterrane Gemüsepfanne, Brätlinge + Hähnchebrust	7, 9, 10,		
2050	Putengeschnetzeltes in Curry-Sahne-Soße, Reis, Salat	7, 9, 10,		
2051	Putengeschnetzeltes in Paprikarahm, Bandnudeln, Salat	7, 9, 10,		
2052	Putensteaks in Zitronengrascurrysoße, Basmatireis, Salat	7, 9, 10,		
2053	Putengeschnetzeltes in Champignonrahmsoße, Spätzle, Salat	7, 9, 10,		
2060	Hähnchenbrustfilet in Tomatensoße, Bandnudeln, Schmorgemüse	7,		
2061	Hähnchenbrustfilet Zucchini-Senfrahm, Reis, Blattsalat	7, 10,		
2062	Hähnchenbrustfilet Teriyaki mit Gemüse, Basmatireis	6,		
2063	Hähnchenbrustfilet in leichter Aprikosenrahmsoße, Reis, Salat	7,		
2064	Maispoularde, feines Kartoffelgratin, Salat	7,		
2065	Hühnerfrikassé, Reis, Salat (ab 15 Pers)	7,10,		
2066	Putenfrikadelle, junges Rahmgemüse, Butterkartoffeln, Soße	7,10		
2067	Hähnchenschnitzel, Rahmmöhrchen, Butterkartoffeln, Soße	7, 9, 10,		

Warme Schweinefleisch-Hauptgerichte (ab 10 Pers.)

Art.- Nr.	Menü	Enthält	€ Preis Netto Stck. /Pers.	€ Preis inkl. MwSt Stck./Pers.
2100	Kräutersahneschnitzel, Butterspätzle, Salat	1, 3, 7, 9,		
2101	Jäger - oder Zigeunerschnitzel (2 Stck. a 100g) Bratkartoffel, Gemüse	1, 3, 7, 9,		
2105	Frikadelle, Petersilienkartoffeln, Rahmmörchen, Soße	1, 9, 10,		
2106	1* Minihaxe, Sauerkraut, Bratkartoffel	9, 10,		
2107	Kasseler, Sauerkraut, Mettwurstchen, Kartoffelpüree	9, 10,		
2107	Mettwurstchen, Grünkohl, Kartoffeln, Kasseler	9, 10,		
2108	Bayrischer Schweinsbraten, Rotkohl, Knödel	1, 9, 10,		
2109	Backschinken, Kartoffelgratin/Bratkartoffeln, Salat	1, 7, 9, 10		
2110	Gyrosgeschnetzeltes, Tzaziki, Krautsalat, Bratkartoffeln	7,		
2111	Nackenbraten mit Schmorzwiebeln, Bratkartoffeln, Salat			
2112	Nackenbraten in Pfefferrahm, Bandnudeln, Salat	7,		
2114	Spießbraten vom Schweinerücken, Kartoffelgratin, Salat	7,		
2120	Züricher Rahmgesschnetzeltes, Butterspätzle, Salat	7, 9, 10,		
2122	Schlemmertöpfchen vom Schweinerücken, Bandnudeln, Salat	1, 3, 7,		

Warme Rindfleisch-Hauptgerichte (ab 10 Pers.)

Art.- Nr.	Menü	Enthält	€ Preis Netto Stck. /Pers.	€ Preis inkl. MwSt Stck./Pers.
2150	Rindergulasch, Nudeln, Salatschüssel	1, 2, 9, 10,		
2151	Boeuf Bourguignon (Rindergulasch in Rotwein mit mag. Speck, Champignons, Silberzwiebeln), Gnoccis, Salat	1, 9, 10,		
2152	Rinderbäckchen in Rotweinsauce, Kartoffelpüree, Rahmspitzkohl	9, 10,		
2153	Rinderbraten, Petersilienkartoffel, Rotkohl oder Böhnchen, Salat	9, 10,		
2154	Rinderrouladen, Böhnchen, Petersilienkartoffeln	9, 10		
2155	Sauerbraten, Rotkohl, Klöße	1, 9, 10,		
2156	Ragout von der geschmorten Rinderschulter, geschmortes Gemüse, Gnoccis	1, 9, 10,		
2160	Tafelspitz mit Meeretich- und Remouladensoße, Kartoffeln, Möhren-Poree-Gemüse	7, 9, 10,		
2161	Rindergeschnetztes Stroganoff (mit roter Beete, Cornichons + Champignons) Nudeln, Salat	1, 7, 9, 10		
2163	Rinderfiletspitzen, Bandnudeln, Gemüse, Salat	1, 7, 9, 10		
2164	Roastbeef (rosa gebr.) Pfeffersauce, feines Kartoffelgratin, Schmorgemüse	7, 9, 10		

Warme Kalbfleisch-Hauptgerichte (ab 10 Pers.)

Art.- Nr.	Menü	Enthält	€ Preis Netto Stck. /Pers.	€ Preis inkl. MwSt Stck./Pers.
2180	Kalbsgeschnetztes, Butterspätzle, frische Salate	1, 7, 9, 10		
2182	Osso buco (geschmorte Kalbshaxe),frische Tagliatelle, buntes Gemüse	9, 10,		
2183	Wiener Schnitzel mit frischen Gemüse, Petersilienkartoffel, zerlassene Butter	1, 3, 9, 10,		
2184	Kalbstafelspitz, mit Rahmspitzkohl, Biokartoffeln, Meerrettichsoße	1, 7, 9, 10,		
2185	Kalbsbraten mit Spargel, Sauce Hollandiase, Butterkartoffeln	1, 7, 9, 10,		

Kalbsroulade mit Parmaschinken, Tagliatelle, buntes Gemüse

Warme Schweinefilet-Hauptgerichte (ab 10 Pers.)

Art.- Nr.	Menü	Enthält	€ Preis Netto Stck. /Pers.	€ Preis inkl. MwSt Stck./Pers.
2124	Schweinefilet in Schnittlauchrahm+ Champignons, Bandnudeln, Gemüse			
2123	Kräuterfilettopf, Tagliatelle, gemischter Salat	1, 7,		
2125	Schweinefilet in Pfefferrahm, Spätzle, Gemüse, Blattsalat	1, 7, 9,		
2127	Schweinefilet im Speckmantel mit Steinpilzsoße, Tagliatelle, frischer Salat	1,7,9		

Warme Fisch-Hauptgerichte (ab 15 Pers.)

Art.- Nr.	Menü	Enthält	€ Preis Netto /Pers.	€ Preis inkl. MwSt Stck./Pers.
2350	Lachs in Zitronenpfeffer, Brätlinge, Blattspinat, Knoblauchdipp	4, 7, 9, 10		Tagespreis
2353	Zander mit Pfefferrahmkraut, Thymianbrätlinge	7, 9, 10,		Tagespreis
2354	Zander mit Blattspinat, Gemüseris oder Petersilienkartoffeln	7, 9, 10,		Tagespreis

Warme Wild-Hauptgerichte (ab 10 Pers.)

Art.- Nr.	Menü	Enthält	€ Preis Netto Stck. /Pers.	€ Preis inkl. MwSt Stck./Pers.
2300	Hirschgulasch, Butterspätzle, Apfelrotkohl	1, 7, 9, 10,		
2301	Rehkeule mit Wirsing/Rotkohl, Preiselbeerapfel, Kartoffel-Stampf	7, 9, 10,		
2310	Entenkeule mit Wirsing/Rotkohl, Klöße, Feldsalat	7, 9, 10,		
2311	Gänsekeule			
2312	Gans geschmort			
2313	Sauerbraten von der Rehkeule, Apfelrotkohl , Serviettenknödel	7,9,10		

Spezialitäten im Grillofen (ab 20 Pers)

Art.- Nr.	Menü	Enthält	€ Preis Netto kg	€ Preis inkl. MwSt kg
4501	Spanferkel (mindestens 20 Pers) lecker gewürzt, gegrillt im Ofen bei Ihnen zu Hause	9, 10,		
4502	Puten pikant gewürzt, knusprig gegrillt im Ofen bei Ihnen zu Hause	9, 10,		
4503	Lamm Junges Milchlamm mariniert mit mediterranen Gewürzen, gegrillt im Ofen bei Ihnen zu Hause	9, 10,		

4504	Wildschwein Junges Wildschwein eingelegt in leckerer Wildbeize, gegrillt im Ofen bei Ihnen zu Hause	9, 10,
4511	Beilagen Sauerkraut, Rotkraut, Kartoffelpüree, Bratkartoffeln, Knödel,	9, 10,

Desserts

Art.- Nr.	Menü	Enthält	€ Preis Netto Stck. /Pers.	€ Preis inkl. MwSt Stck./Pers.
5001	Joghurt-Waldbeer Dessert	7,		
5002	Joghurtmousse mit Erdbeerpüree	7,		
5004	Herrencreme	7,		
5005	Karamelcreme	7,		
5006	„Suchtcreme“ Kirschen, Pfirsische, Mascarpone + Eierlikör	7,		
5007	Schlemmerquark	7,		
5008	Schwarzwaldbecher (Ouarkcreme mit Sauerkirschen)	7,		
5009	Himbeer Panna cotta	7,		
5010	Panna cotta mit Fruchtpüree	7,		
5011	Schokoladentiramisu	7,		
5012	Schokoladenmousse mit 5 Gewürzen, Topfen und Blaubeeren	7,		
5013	Zitronencreme	7,		
5020	Schlemmerdessert mit frischen Erdbeeren und Quark	7,		
5021	Mousse au Chocolate	7,		
5022	Cappucino Quarkspeise	7,		
5023	Schmandcreme mit Himbeerpüree	7,		
5024	Schokoladen Pana cotta	7,		
5025	Erdbeertiramisu	7, 1,		
5026	Tiramisu	7, 1,		
5027	Beerentiramisu	7, 1,		
5040	Frischer Obstsalat mit Vanilleschaum	7,		
5041	Apfelmus-Mascarponecreme mit karamelisierten Walnüssen	7, 8,		
5042	Feigen-Apfelsalat in Möhrensaftsahne	7, 8,		
5043	„Trifle“ Vanillecreme mit Himbeeren (Vanillecreme + Löffelbisquid)	7, 8, 9,		
5044	Bratapfeltiramisu	7, 8, 9,		
Zum Abschluss:				
3149	Partybrötchen	1,		
3150	Kräuterbutter hausgemacht			

Salate

Art.- Nr.	Menü	Enthält	€ Preis Netto kg	€ Preis inkl. MwSt kg
708	Farfalle Nudelsalat mit getr. Tomaten, Schafskäse, Rucola, Cocktailtomaten			
710	Fleischat			
711	Rindfleischsalat „klassisch“ mit Cocktailsoße			
712	Rindfleischsalat „klar“, mit roten Zwiebeln, Paprika, Tomaten			
713	Kartoffelsalat mit Mayo, gek. Eiern, Essiggurken			
716	Hausmacher Heringsalat			
717	Pesto Nudelsalat mit Pinienkernen, Mozzarella + Tomaten			
719	Geflügelsalat			
720	Waldorfsalat			
721	Spaghettisalat			
725	marinierter Mozzarellasalat mit Pesto			
726	griechischer Bauernsalat			
727	Kartoffelsalat mit Speck + Zwiebeln			
728	Wurstsalat „klar“ mit Käse, Gemüse, Schnittlauch			

Buffets der Saison

Art.- Nr.	Menü	Enthält	€ Preis Netto Stck. /Pers.	€ Preis inkl. MwSt Stck./Pers.
5101	Sauerlandbuffet im Winter <u>Vorspeise:</u> Feldsalat mit Croutons, Honig-Senf Vinaigrette, Rohkostsalate mit Joghurtdressing <u>Fischvorspeise:</u> (Lachs, Forelle, Garnelengarnitur) <u>Hauptgerichte:</u> Schweinerücken gefüllt mit Backobst, Apfelsoße, Bandnudeln, Rheinischer Sauerbraten, Knödel, Rotkohl Hähnchen-Schnitzel, Röstkartoffeln <u>Dessert:</u> Apfel-Spekulatiuscreme/Herrencreme ohne Fischvorspeise	7, 9, 10,		

5102 **Herbst-Winterbuffet** 1, 3, 7, 9,
10
Vorspeise: Feldsalat mit Orangenfilets, Walnüssen, Frenchdressing
 Rucolasalat mit Pfifferlingen (Saison), Cocktailtomten, Parmesan
Hauptgerichte: Hirschgulasch, Butterspätzle, Apfelrotkohl
 Schweinefilet im Speckmantel mit Steinpilzrahm, Bandnudeln
 Putensteak in Zitronengrascurrysoße, Basmatireis
Dessert: Blaubeertiramisu

5103 **Lecker Winterbuffet** 1, 3, 9,
10
Vorspeise: Winterliche Blattsalate mit Mozzarella, Bacon + Mandari-
 nen, Dressing
 Fischvorspeise
Hauptgerichte: Rinderbäckchen in Gühweinsoße, Kartoffelpürree,
 Rahmspitzkohl, Schweinefilet in Pfifferlingrahmsoße oder gefüllte
 Putenrouladen, Tagliatelle, Röstkartoffeln

Grillbuffets - Life Cooking

5104 Gerne bieten wir Ihnen in einem persönlichen Gespräch Grillbuffets an.
 Möglich ist auch eine Kombination Grillbuffet + Pastastation mit frischen
 Nudeln aus dem Parmesanlaib,
 oder Pastastation + Schneidestation (Roastbeef oder gebackener
 Schweineschinken), zusätzlich zu einem Vorspeisen- und Salatbuffet.

5105 **Menüs-Fyingbuffets (warm)**
 Sollten Sie für Ihre Feier ein Menü bzw. ein gesetztes Essen wünschen,
 besprechen wir Ihre Wünsche gerne in einem persönlichen Gespräch.
 Bis 100 Personen können wir Ihnen 3 bzw. 5 Gänge mit Porzellan
 anbieten

Alle Preise: Euro pro Person.

Die Bruttopreise verstehen sich inkl. der z. Zt. geltenden MwSt. von 7%. Bei Bestellung inklusive Teller, Besteck oder Service, werden 19% MwSt. berechnet (gilt erst ab 1.01.2024).

Bei Auftragserteilung (mündlich oder schriftlich) kann bis zu 4 Wochen vor Veranstaltung kostenlos storniert werden. Danach werden 50 % des Preises fällig, ab 7 Tage vorher 80% des Preises.

Für die genussvollen Momente im Leben



Elbenerstraße 3

57482 Wenden

Tel.: 02762-929256

Fax: 02762-929257 info@weber-party-service.de
www.weber-party-service.de

Büro-Öffnungszeiten:

Montag – Freitag 09.00 – 12.00 Uhr und 15.00 – 18.00 Uhr

Leihgeschirr (nach Absprache)

Art.- Nr.	Menü	€ Preis N Stck. /Pers.
1001	Teller, groß	0,50
1002	Teller, Suppe	0,50
1003	Teller, Dessert	0,50
1005	Suppentasse mit Unterteller	1,00
1006	Dessertteller	0,50
1010	Messer	0,50
1011	Gabel, groß	0,50
1012	Löffel, groß	0,50
1013	Gabel, klein	0,50
1014	Löffel, klein	0,50

Allergenliste / Lebensmittelanalyse

- (1) **Gluten** (d.h. Weizen, Roggen, Hafer, Dinkel u.a.) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- (2) **Krebstiere** und Krebstiererzeugnisse
- (3) **Eier** und Eierzeugnisse
- (4) **Fisch** und Fischerzeugnisse
- (5) **Erdnüsse** und Erdnusserzeugnisse
- (6) **Soja** und Sojaerzeugnisse
- (7) **Milch** und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)
- (8) **Schalenfrüchte** (Haselnuss, Walnuss, Pistazie u.a.)
- (9) **Sellerie** und Sellerieerzeugnisse
- (10) **Senf** und Senferzeugnisse
- (11) **Sesamsamen** und Sesamsamenerzeugnisse
- (12) **Schwefeldioxid** und **Sulfite**
- (13) **Lupine** sowie Erzeugnisse daraus
- (14) **Weichtiere** (Mollusken) sowie Erzeugnisse daraus