



CATERING ANGEBOTE

WEBER *frisch
&
lecker*

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.

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 Vorberei-
tung 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 gerne geeignete Festräume und Bedienungs-Personal.

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 Wunschmenüs.

IHR TEAM VON WEBER PARTYSERVICE



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.

CANAPÉS

Art.-Nr.	Bezeichnung
4001	Canapés mit Lachs
4002	Canapés mit Forelle
4004	Canapés mit Kräuterfrischkäse
4005	Canapés mit geräucherter Putenbrust
4006	Canapés mit Putenbrust
4007	Canapés mit Parmaschinken
4008	Canapés mit italienischem Käse
4009	Canapés mit Roastbeef

CROSTINIS (gebratene Weißbrotaler) ab 20 Stk. pro Sorte

Art.-Nr.	Bezeichnung
4050	Tomate-Mozzarella-Crostini
4051	Crostini mit Taleggio
4052	Crostini mit Vitello
4053	Crostini mit Putello
4054	Crostini mit Steinpilztartar
4055	Crostini mit Lachstartar

1/2 BELEGTE BRÖTCHEN / SCHNITTCHEN / GARNITUR

Art.-Nr.	Bezeichnung
3051	1/2 Brötchen / Schnittchen mit Gouda oder Leerdamer
3052	1/2 Brötchen / Schnittchen mit Tartar
3053	1/2 Brötchen / Schnittchen mit Salami
3054	1/2 Brötchen / Schnittchen mit Bratenaufschnitt
3055	1/2 Brötchen / Schnittchen mit Aufschnitt
3056	1/2 Brötchen / Schnittchen mit rohem Schinken
3058	1/2 Brötchen / Schnittchen mit Mett
3059	1/2 Brötchen / Schnittchen mit Roastbeef

KLEINE SNACKS

Art.-Nr.	Bezeichnung
3101	Kleine Frikadelle
3102	Große Frikadelle
3103	Hähnchenkeule
3104	Hähnchenunterkeule
3105	Hähnchenschnitzel (100g-120g)
3106	Schweineschnitzel klein (80g)
3107	Schweineschnitzel mittel (120g)
3108	Schweineschnitzel groß (200g)



KALTE PLATTEN

Art.-Nr.	Bezeichnung
3201	Knochenschinken + italienische Salami
3202	Fischplatte- Räucher- und Gravedlachs, Räucherforellenfilet, Garnelengarnitur, Honig-Senf-Dillsoße
3203	Käseplatte
3204	Feine Bratenplatte - Kochschinken, Knochenschinken, Roastbeef, Geflügel in Aspik, ital. Salami, Mortadella

SUPPEN UND EINTÖPFE (ab 10 Personen)

Art.-Nr.	Bezeichnung
3001	Rindfleischsuppe mit Eierstich + Markklößchen 0,33 l
3002	Broccolicremesuppe 0,33 l
3003	Zitronengrassuppe 0,33 l
3004	Kürbis-Ingwersuppe 0,33 l
3005	Gulaschsuppe (rein Rind) 0,50 l
3006	Erbsensuppe mit Wurst 0,50 l
3007	Tomatensuppe mit Basilikumpesto 0,33 l
3008	Käse-Lauchsuppe 0,50 l
3009	Westfälische Kartoffelsuppe 0,50 l
3010	Mitternachtssuppe 0,50 l
3011	Gyrossuppe 0,50 l
3012	Leckere Ofensuppe 0,50 l
3014	Erbsen-Minz-Suppe mit Croutons 0,33 l
3015	Steinpilzessenz (klare Steinpilzsuppe 0,33 l
3016	Tomatenessenz (klare Tomatensuppe 0,33 l
3017	Oxtail klare Ochschwanzsuppe 0,33 l
3018	Spargelcremesuppe mit Croutons 0,33 l
3019	Hühnerconsomme mit Schnittlauch 0,33 l

KLEINE GERICHTE

Art.-Nr.	Bezeichnung
3004	Currywurst
3005	Partyschnitzel, kleine Frikadelle, Kartoffelsalat, Baguette, Cornichons, Cocktailtomaten
3007	Leberkäse, Kartoffelsalat, Baguette
3008	Schnitzel 200g, warmer Kartoffelsalat, Baguette
3149	Partybrötchen
3150	Hausgemachte Kräuterbutter

VORSPEISEN

Art.-Nr.	Bezeichnung
3501	Antipastiplatte (gebratene Zucchini, eingelegte Paprika, Oliven, Minipaprika mit Frischkäsefüllung, halbtrocknete Tomaten)
3503	Parmaschinken-Melone auf Platte
3504	Vitello tonato
3505	Kalte Tafelspitzplatte mit Vinaigrette + Remouladensoße
3511	Roastbeef mit Rucola + Balsamicocreme
3512	Hähnchenbrustfilet mit Aprikosenvinaigrette
3515	Capaccioplatte Rinderfilet auf Rucola
3516	Rosa gebratenes Kalbstafelspitz mit feinen Gemüse
3517	Tafelspitz mit Frankfurter grüner Soße
3518	Roastbeef mit Remouladensoße



UNSERE BUFFETS „KLASSIKER“ (ab 20 Personen)

Art.-Nr.	Bezeichnung
4101	Der Bayerische Abend (20 bis 40 Pers: 2 Fleischgerichte) Minihaxen, Backschinken oder Kasseler, Nürnberger Bratwurst, Fleischkäse, Sauerkraut, Krautsalat, warmer Speckkartoffelsalat, Bratkartoffeln, süßer Senf
4102	Das Rustikale Buffet Backschinken oder Kasseler, Nackenbraten in Pfefferrahm, Rindergulasch gemischtes Gemüse, Krautsalat oder frischer Salat, Bratkartoffeln, Kartoffelgratin, Spätzle
4103	Gutbürgerliches Buffet Hähnchenbrustfilet (Soße nach Wahl), Rinderbraten, Schweinefilet mit frischen Champignons in Schnittlauchrahm gemischte Gemüseplatte, frische Salate der Saison, Joghurtdressing, Vinaigrette, Petersilienkartoffeln, Bandnudeln, Röstkartoffeln
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, Joghurtdressing
4105	Sauerlandbuffet Backschinken oder Kasseler, Schweinefilet in Pfefferrahmsoße, Putengeschnetzeltes in Soße nach Wahl, gemischtes Gemüse, frische Salate der Saison, Kartoffelgratin, Butterspätzle, Drillinge, Pfefferbeißer, Knochenschinken, Käseplatte, Partybrötchen

Saisonabhängig haben für diese Buffets auch eine Auswahl für Herbst & Winter (siehe folgend). Sprechen Sie uns gerne an!

SAISON-BUFFETS (ab 20 Personen)

Art.-Nr.	Bezeichnung
5101	Sauerlandbuffet im Winter <u>Vorspeise:</u> Feldsalat mit Croutons, Honig-Senf- Vinaigrette, Rohkostsalate mit Joghurtdressing <u>Hauptgerichte:</u> Schweinerücken gefüllt mit Backobst, Apfelsoße, Bandnudeln, Rheinischer Sauerbraten, Hähnchen-Schnitzel, Knödel, Rotkohl, Röstkartoffeln <u>Desserts:</u> Apfel-Spekulatiuscreme, Herrencreme optional
5102	Herbst-Winterbuffet <u>Vorspeise:</u> Feldsalat mit Orangenfilets, Walnüssen, Frenchdressing, Rucolasalat mit Pfifferlingen (Saison), Cocktailtomaten, Parmesan <u>Hauptgerichte:</u> Hirschgulasch, Butterspätzle, Apfelrotkohl, Schweinefilet im Speckmantel mit Steinpilzrahm, Bandnudeln Putensteak in Zitronengrascurrysoße, Basmatireis <u>Dessert:</u> Blaubeertiramisu optional
5103	Lecker Winterbuffet <u>Vorspeise:</u> Winterliche Blattsalate mit Mozzarella, Bacon + Mandarinen, Dressing, Fischvorspeise <u>Hauptgerichte:</u> Rinderbäckchen in Glühweinsoße, Kartoffelpüree, Rahmspitzkohl, Schweinefilet in Pfifferlingrahmsoße oder gefüllte Putenrouladen, Tagliatelle, Röstkartoffeln

UNSERE BUFFETS „SPECIAL“ (ab 20 Personen)

Art.-Nr.	Bezeichnung
4106	Italienisches Buffet Tomate-Mozzarella mit Pesto, Parmaschinken mit Melone, Antipastigemüse, italienisches Landbrot, gegrillter Lachs, Blattspinat, Rosmarinbrätlinge, Knoblauchdip Hähnchenbrust in Zucchini-Senfrahm, Reis, frische Pasta mit Rauke, Cocktailtomaten, Kräuterseitlinge in Parmesanbuttersoße <i>Ab 40 Personen eine weitere Fleischsorte, z.B. Schweinefilet</i>
4107	Feinschmeckerbuffet Rucola mit Cocktailtomaten, Parmesan+ Blaubeerdressing, Babyspinat mit Granatapfelkernen + Walnüssen, Honigdressing Schmorbraten aus der zarten Rinderhüfte, Hähnchenbrust in Zitronengrascurrysoße, Lachs in Zitronenpfeffer, Butternudeln, Rotkohl (im Winter) / Schmorgemüse (im Sommer), Blattspinat, Rosmarinbrätlinge, Reis



GRILLBUFFET - LIVE 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.
------	--

MENÜ | FLYING-BUFFET (WARM)

5105	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.
------	--

KALTE BUFFETS (ab 20 Personen)

- | Art.-Nr. | Bezeichnung |
|----------|---|
| 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, Frischkäsedip, Kartoffelsalat, Rucola mit Romatomen + Parmesan, Balsamicocreme, Geflügelsalat, Brotkorb |
| 4116 | Fingerfood Buffet (1) „light lunch“
<i>Gut geeignet für z.B. Empfänge oder Eröffnungen // Für Geburtstage wird empfohlen, das Buffet zu ergänzen mit Salaten, Brot & Dessert</i>
Miniquiche mit Lauch-Frischkäsefüllung, Canapés verschieden belegt, Pflaumen im Speckmantel, Partyschnitzel (80g), Antipastigemüse, Tomate-Mozzarella-Spießchen, Schweinefilet mediterran paniert, Geflügelspieß auf Currydip |
| 4117 | Fingerfood Buffet (2)
Kalbschnitzelmedailons auf Speckkartoffelsalat (im Glas), Minipennnudelsalat mit Steinpilz-Tomaten-Chutney, Rinderhüftspieß auf Minzdip, Geflügelspieß auf Currydip, Tomate-Mozzarella-Spieß, Canapés, Antipasti im Schälchen, Schweinefiletmedaillons mediteran paniert, Dessert im Glas |
| 4118 | Fingerfood Buffet (3)
Kalbschnitzelmedilons auf Speckkartoffelsalat (im Glas), Glasnudelsalat (im Glas), Riesengarnele im Kartoffelmantel, Canapés mit Lachstartar, Taleggio, Vitello, Geflügelspieß auf Currydip, Rinderhüftspieß auf Minzdip, Tomate-Mozzarella-Salat, Dessert im Glas |



WARME PASTA-HAUPTGERICHTE (ab 10 Personen)

Art.-Nr.	Bezeichnung
2001	Frische Pasta mit Cocktailtomaten, Rucola, Kräutersaitlingen in Parmesanbuttersoße <i>Unser Tipp für Vegetarier: frische Pasta wird vor Ort aus dem Parmesanlaib serviert</i>
2002	Frische Gnoccis mit geschmorten Tomaten, Mozzarella und Pesto
2003	Tagliatelle mit Krabben und Salat
2004	Spaghetti Bolognese und Salat
2005	Lasagne und Salat
2006	Tagliatelle Panna e Prosciutto (Nudeln mit Schinkensahnesoße)
2007	Penne Arrabiata und Salat
2008	Gemüselasagne und Salat

WARME GEFLÜGEL-HAUPTGERICHTE (ab 10 Personen)

Art.-Nr.	Bezeichnung
2054	Putengyros mit Drillingen, Currysoße & Tzaziki
2049	Mediterrane Gemüsepfanne, Bratlinge & Hähnchenbrust
2050	Putengeschnetzeltes in Curry-Sahne-Soße, Reis, Salat
2051	Putengeschnetzeltes in Paprikarahm, Bandnudeln, Salat
2052	Putensteaks in Zitronengrascurrysoße, Basmatireis, Salat
2053	Putengeschnetzeltes in Champignonrahmsoße, Spätzle, Salat
2060	Hähnchenbrustfilet in Tomatensoße, Bandnudeln, Schmorgemüse
2061	Hähnchenbrustfilet in Zucchini-Senfrahm, Reis, Blattsalat
2062	Hähnchenbrustfilet Teriyaki mit Gemüse, Basmatireis
2063	Hähnchenbrustfilet in leichter Aprikosenrahmsoße mit Reis, Salat
2064	Maispoularde, feines Kartoffelgratin, Salat
2065	Hühnerfrikasse, Reis, Salat (ab 15 Pers)
2066	Putenfrikadelle, junges Rahmgemüse, Butterkartoffeln, Soße
2067	Hähnchenschnitzel, Rahmmöhrrchen, Butterkartoffeln, Soße

WARME SCHWEINEFLEISCH-HAUPTGERICHTE (ab 10 Personen)

Art.-Nr.	Bezeichnung
2100	Kräutersahneschnitzel, Butterspätzle, Salat
2101	Jägerschnitzel oder Schnitzel in Paprikasoße (2 Stk. à 100 g) Bratkartoffeln, Gemüse
2105	Frikadelle, Petersilienkartoffeln, Rahmmörchen, Soße
2106	1x Minihaxe, Sauerkraut, Bratkartoffel
2107	Kasseler, Sauerkraut, Mettwurstchen, Kartoffelpüree
2107	Mettwurstchen, Grünkohl, Kartoffeln, Kasseler
2108	Bayrischer Schweinsbraten, Rotkohl, Knödel
2109	Backschinken, Kartoffelgratin/Bratkartoffeln, Salat
2110	Gyrosgeschnetzeltes, Tzaziki, Krautsalat, Bratkartoffeln
2111	Nackenbraten mit Schmorzwiebeln, Bratkartoffeln, Salat
2112	Nackenbraten in Pfefferrahm, Bandnudeln, Salat
2114	Spießbraten vom Schweinerücken, Kartoffelgratin, Salat
2120	Züricher Rahmgeschnetzeltes, Butterspätzle, Salat
2122	Schlemmertöpfchen vom Schweinerücken, Bandnudeln, Salat
2123	Kräuterfilettopf, Tagliatelle, gemischter Salat
2124	Schweinefilet in Schnittlauchrahm+ Champignons, Bandnudeln, Gemüse
2125	Schweinefilet in Pfefferrahm, Spätzle, Gemüse, Blattsalat, frischer Salat
2127	Schweinefilet im Speckmantel mit Steinpilzsoße, Tagliatelle, frischer Salat

WARME KALBFLEISCH-HAUPTGERICHTE (ab 10 Personen)

Art.-Nr.	Bezeichnung
2180	Kalbsgeschnetzeltes, Butterspätzle, frische Salate
2182	Osso buco (geschmorte Kalbshaxe), frische Tagliatelle, buntes Gemüse
2183	Wiener Schnitzel mit frischem Gemüse, Petersilienkartoffel, zerlassener Butter
2184	Kalbstafelspitz mit Rahmspitzkohl, Biokartoffeln, Meerrettichsoße
2185	Kalbsbraten mit Spargel, Soße Hollandaise, Butterkartoffeln

WARME RINDFLEISCH-HAUPTGERICHTE (ab 10 Personen)

Art.-Nr.	Bezeichnung
2150	Rindergulasch, Nudeln, Salatschüssel
2151	Boeuf Bourguignon (Rindergulasch in Rotwein mit mag. Speck, Champignons, Silberzwiebeln), Gnoccis, Salat
2152	Rinderbäckchen in Rotweinsauce, Kartoffelpüree, Rahmspitzkohl
2153	Rinderbraten, Petersilienkartoffel, Rotkohl oder Böhnchen, Salat
2154	Rinderrouladen, Böhnchen, Petersilienkartoffeln
2155	Sauerbraten, Rotkohl, Klöße
2156	Ragout von der geschmorten Rinderschulter, geschmortes Gemüse, Gnoccis
2160	Tafelspitz mit Meerrettich- und Remouladensauce, Kartoffeln, Möhren-Porree-Gemüse
2161	Rindergeschnetzeltes Stroganoff (mit roter Beete, Cornichons + Champignons), Nudeln, Salat
2163	Rinderfiletspitzen, Bandnudeln, Gemüse, Salat
2164	Roastbeef (rosa gebr.) Pfeffersauce, feines Kartoffelgratin, Schmorgemüse



WARME WILD-HAUPTGERICHTE (ab 10 Personen)

Art.-Nr.	Bezeichnung
2300	Hirschgulasch, Butterspätzle, Apfelrotkohl
2301	Rehkeule mit Wirsing/Rotkohl, Preiselbeerapfel, Kartoffel-Stampf
2310	Entenkeule mit Wirsing/Rotkohl, Klöße, Feldsalat
2311	Gänsekeule
2312	Gans geschmort
2313	Sauerbraten von der Rehkeule, Apfelrotkohl, Serviettenknödel

WARME FISCH-HAUPTGERICHTE (ab 15 Personen)

Art.-Nr.	Bezeichnung
2350	Lachs in Zitronenpfeffer, Brätlinge, Blattspinat, Knoblauchdip

SPEZIALITÄTEN IM GRILLOFEN (ab 20 Personen)

Art.-Nr.	Bezeichnung
4501	Spanferkel (mindestens 20 Pers) lecker gewürzt, gegrillt im Ofen bei Ihnen zu Hause
4502	Puten pikant gewürzt, knusprig gegrillt im Ofen bei Ihnen zu Hause
4503	Lamm junges Milchlamm mariniert mit mediterranen Gewürzen, gegrillt im Ofen bei Ihnen zu Hause
4504	Wildschwein junges Wildschwein eingelegt in leckerer Wildbeize, gegrillt im Ofen bei Ihnen zu Hause
4511	Beilagen Sauerkraut, Rotkraut, Kartoffelpüree, Bratkartoffeln, Knödel

zusätzlich 75,00 € Grillofenmiete + Anfahrt + Abholung/ Fahrtzeit

DESSERTS

Art.-Nr.	Bezeichnung
5001	Joghurt-Waldbeer Dessert
5002	Joghurtmousse mit Erdbeerpüree
5004	Herrencreme
5005	Karamellcreme
5006	„Suchtcreme“ Kirschen, Pfirsiche, Mascarpone + Eierlikör
5007	Schlemmerquark
5008	Schwarzwaldbecher (Quarkcreme mit Sauerkirschen)
5009	Himbeer Panna cotta
5010	Panna cotta mit Fruchtピューree
5011	Schokoladentiramisu
5012	Schokoladenmousse mit 5 Gewürzen, Topfen und Blaubeeren
5013	Zitronencreme
5020	Schlemmerdessert mit frischen Erdbeeren und Quark
5021	Mousse au Chocolat
5022	Cappuccino Quarkspeise
5023	Schmandcreme mit Himbeerpüree
5024	Schokoladen Panna cotta



5025	Erdbeertiramisu
5026	Tiramisu
5027	Beerentiramisu
5040	Frischer Obstsalat mit Vanilleschaum
5041	Apfelmus-Mascarponecreme mit karamellisierten Walnüssen
5042	Feigen-Apfelsalat in Möhrensaftsahne
5043	„Trifle“ Vanillecreme mit Himbeeren (Vanillecreme + Löffelbiscuit)
5044	Bratapfeltiramisu

LEIHGESCHIRR (nach Absprache)

Art.-Nr.	Bezeichnung
1001	Teller, groß
1002	Teller, Suppe
1003	Teller, Dessert
1005	Suppentasse mit Unterteller
1006	Dessertteller
1010	Messer
1011	Gabel, groß
1012	Löffel, groß
1013	Gabel, klein
1014	Löffel, klein

FÜR DIE GENUSSVOLLEN MOMENTE IM LEBEN.



Elbenerstraße 3, 57482 Wenden

Tel.: 02762 929256 | Fax: 02762 929257

info@weber-partyservice.de | www.weber-partyservice.de

Büro-Öffnungszeiten:

Montag - Freitag: 09.00 - 12.00 Uhr und 15.00 - 18.00 Uhr