

# Partyservice - Broschüre

... das Besondere erleben



AUS DER REGION  
FÜR DIE REGION

Neu: 5% Nachlass  
bei Selbstabholung



partyservice & fleischerei

# *Kulinarische Gastfreundschaft mit Tradition*



“Essen ist die Freude am Genuss.”

Am Schönsten ist es, wenn man diese Freude mit lieben Menschen teilen kann. Machen Sie Ihre Veranstaltung mit regionalen Spezialitäten zu etwas ganz Besonderem und feiern Sie ganz ohne Stress. Wir kümmern uns seit vielen Jahren mit Leidenschaft um köstliche Vorspeisen, herzhaft Hauptgerichte, verführerische Desserts und leckeres Fingerfood.

Die Zutaten beziehen wir marktfrisch von regionalen Partnern und diese werden von uns persönlich in bester Fleischerqualität veredelt. Das ist Frische, die man schmeckt!

*Heiko Törre*

*Fragen - Beraten - Bestellen*

Sie haben schon Ihr Menü im Kopf oder möchten sich bezüglich des Angebotes und der Zusammenstellung beraten lassen? Dann ab ans Telefon, Mail schreiben oder direkt in unser Geschäft.

# Wichtige Info & Vorspeisen

1

## Ihre Bestellung !

Damit wir Ihren Auftrag auch vollständig und nach Ihren Wünschen ausführen können, benötigen wir je nach Aufwand der Bestellung **ca. 1 Woche Vorlaufzeit.**

Bei umfangreicheren Aufträgen verlängert sich diese Zeit natürlich:  
Je eher, desto besser!  
Spätere Bestellungen können nur nach Absprache unserer Möglichkeiten, unter Vorbehalt oder auch mit Mehrkosten berücksichtigt werden.

## Suppen

ab 10 Stück

Käse-Lauch-Suppe mit Hackfleisch	A3,A5	0,25l	3,20€
sächsische Kartoffelsuppe mit klein geschnittenen Wienern	A3,A7	0,25l	3,00€
klare Geflügelbrühe mit Einlage	A1,A3,A7	0,25l	3,00€
Soljanka	A3,A5,A8	0,25l	3,10€
Chilli con Carne	A3,A7	0,25l	3,10€
Kesselgulasch	A3,A6,A7	0,25l	3,10€
Champignoncremesuppe	veg. A3,A7	0,25l	3,20€
Tomatencremesuppe	veg. A3,A5,A7	0,25l	3,10€
Karotten-Orangen-Ingwer-Suppe	veg. A3,A7	0,25l	3,10€



## Zum Naschen im Gläschen

ab 10 Stück €/Stück im Glas

Geflügelcocktail	A5, A7, Süßungsmittel	2,95€
Rindfleischcocktail	A7, Süßungsmittel	2,95€
Eiersalatcocktail	A1, A5, Süßungsmittel	2,65€
Schopskasalat mit Schafskäse	A5	2,95€
Sommercocktail mit Lauch, Ananas, Schinken und Mais	A5, Süßungsmittel	2,95€
Käsecocktail mit Früchten	A5	2,95€



## Zum Naschen im Cocktailglas

ab 10 Stück €/Stück im Glas

Toskanischer Penne-Salat mit getr. Tomaten, schw. Oliven u. Ruccola		3,15€
A1, A3		
Bouletten am Spieß mit Kartoffelsalat	A1, A5, A8, Süßungsmittel	3,35€
Wurstsalat mit Käse und saurer Gurke	A5, Süßungsmittel	3,35€



## Fingerfood

ab 10 Stück pro Sorte

gebratene Party Lendenschnitzel garniert	A1, A3, A5	2,40€
Partybouletten mit Käse überbacken	A1, A3, A5, A8	1,95€
Tomate-Mozzarella-Spieße	A5	2,05€
Käse-Obst-Spieße	A5	2,05€
Lachsrollchen (Lachs mit Frischkäse im Crepes)	A1, A2, A3, A5	2,50€
Hähnchenbrustspieß Hawaii	A7, Süßungsmittel	2,35€
Honigmelone mit luftgetrocknetem Schinken		1,95€
Käserollen-Spieß mit Schinken	A5, A7	2,35€
halbe Kaviar-Eier	A1, A2, A5 - nur bei Temperaturen unter 25°C-	1,50€
Datteln mit Bacon gebraten	A7	1,35€
Tortellini-Spieße	A1, A3	2,15€
Schwarzbrot „Petit fours“	A3, A5	2,15€
Obst-Spieße		1,95€
Blätterteigtaschen mit Schinken-Käse-Füllung	A3, A5	2,15€
Wiener im Blätterteig	A1, A3, A5	2,15€
Gemüseboulette mit Käse überbacken 50g	A1, A3, A5, A8	3,15€
Mozzarella - Pinguine	A5	2,05€



## Salate

Heiko's Kartoffelsalat mit saurer Gurke und Äpfeln	A1, A5, A7, A8, Süßungsmi.	kg 12,90€
Nudelsalat mit Erbsen und Möhren	A3, A5, A7, A8, Süßungsmittel	kg 10,90€
Toskanischer Penne-Salat getr. Tomaten, schw. Oliven u. Ruccola	A3	kg 13,90€
Schopskasalat, Schafskäse	A5	kg 13,90€
Sommersalat mit Lauch, Ananas, Schinken und Mais	A5, Süßungsmittel	kg 12,90€
Krautsalat mit Öl	A5, Süßungsmittel	kg 7,90€
Fleischsalat mit saure Gurke und Mayonnaise	A5, A8, Süßungsm.	kg 10,90€
Warmer Speck-Kartoffel-Salat mit Öl	Süßungsmittel	kg 12,90€
Rote-Beete-Salat	Süßungsmittel	kg 7,90€

# Canapees

## Canapees

auf Frischkäse

ab 5 Stück pro Sorte

Canapees mit Käse	A3, A5	2,00€
Canapees mit Kaßler	A3, A5	2,00€
Canapees mit franz. Schinken	A3, A5	2,00€
Canapees mit ung. Salami	A3, A5	2,10€
Canapees mit Putenbrust	A3, A5	2,00€
Canapees mit Kräuterschinken	A3, A5, A7	2,00€
Canapees mit geräucherter Lende	A3	2,00€
Canapees mit gebratenem Schweinefilet	A3	2,30€
Canapees mit Trüffelsalami	A3	2,10€
Canapees mit Räucherschinken und Camembert	A3, A5	2,00€
Canapees mediterran mit Bauernschinken und Tete de Moine	A3, A5	2,00€
Canapees mit Nußsalami und Tete de Moine	A3, A5, A6	2,00€
Canapees mit Lachs	A2, A3, A5 Mindestabnahme 10 Stück	2,40€
Canapees mit Wildschinken gereift und geräuchert	A3	2,30€



## Canapees Vegetarisch

ab 5 Stück pro Sorte

Canapees mit Frischkäse und Gurkenscheiben	A3, A5	1,90€
Canapees mit Frischkäse und Ei und saurer Gurke	A1, A3, A5, Süßungsmittel	1,90€
Canapees mit Frischkäse und Paprika	A3, A5	1,90€
Canapees mit Frischkäse und Räucherkäse und Camembert	A3, A5	2,00€
Canapees mit Frischkäse und Tomate-Mozzarella	A3, A5	2,10€



## 1/2 belegte Brötchen

ab 5 Stück pro Sorte

belegte Brötchen mit Käse	A3, A5	1,90€
belegte Brötchen mit Salami	A3, A5	1,90€
belegte Brötchen mit Schweinebraten	A3, A5	1,90€
belegte Brötchen mit Putenbrust	A3, A5	1,90€
belegte Brötchen mit Kochschinken	A3, A5	1,90€
belegte Brötchen mit rohem Landschinken	A3, A5	1,90€
belegte Brötchen mit Bauernschinken	aus dem Schweinekamm A3, A5	1,90€
belegte Brötchen mit Gehacktem	und Zwiebel A3, nur bei Temperaturen unter 25°C	1,90€
belegte Brötchen mit Ei	A1, A3, A5, Süßungsmittel	1,90€
belegte Brötchen mit Fleischsalat	A1, A3, A5, Süßungsmittel	1,90€
belegte Brötchen mit Tomate-Mozzarella	A3, A5	2,10€
belegte Brötchen mit Lachs	auf Frischkäse, Zwiebeln und EIA1, A2, A3, A5	2,80€

## ganze Partybrötchen

auf Frischkäse

ab 5 Stück pro Sorte

Partybrötchen mit Leerdammer Käse	A3, A5, A9	2,05€
Partybrötchen mit Nußkäse	A3, A5, A6, A9	1,95€
Partybrötchen mit Camembert	A3, A5, A9	1,95€
Partybrötchen mit Salami	und Grünländer Räucherkäse A3, A5, A7, A8, A9	2,15€
Partybrötchen mit ung. Salami	A3, A5, A7, A8, A9	2,05€
Partybrötchen mit Kräuter-Kochschinken	mit Meerrettich A3, A5, A7, A9	1,95€
Partybrötchen mit hausmacher Lachsschinken	auf Ruccola A3, A5, A9	1,95€
Partybrötchen mit saftigem Kaßlerbraten	A3, A5, A9	1,95€
Partybrötchen mit saftigem Schweinebraten	A3, A5, A9	1,95€
Partybrötchen mit Gehacktem	und Zwiebel A3, A9, nur bei Temperaturen unter 25°C	1,95€
Partybrötchen mit saftigem Putenschnitzel	80g A1, A3, A5, A9	2,60€
Partybrötchen mit Lachs,	Ei, Zwiebeln und saurer Gurke A3, A4, A5, A7, A9, Süßungsmittel	2,80€

## 1/2 belegte Körnerbrötchen auf Frischkäse ab 5 Stück pro Sorte

Körnerbrötchen mit Käse	A3, A5, A9	2,20€
Körnerbrötchen mit Edamer und Nuß-Salami	A3, A5, A7, A8, A9	2,20€
Körnerbrötchen mit Camembert	A3, A5, A9	2,40€
Körnerbrötchen mit Salami	A3, A5, A9	2,20€
Körnerbrötchen mit ung. Salami und Grünländer Räucherkäse	A3, A5, A7, A8, A9	2,40€
Körnerbrötchen mit Kochschinken	A3, A5, A7, A9	2,20€
Körnerbrötchen mit geräuchertem Bauernschinken	A3, A5, A9	2,20€
Körnerbrötchen mit saftigem Kasslerbraten	A3, A5, A9	2,20€
Körnerbrötchen mit saftiger Putenbrust	A3, A5, A9	2,20€
Körnerbrötchen mit Gehacktem und Zwiebel	A3, A9 -nur bei Temperaturen unter 25°C-	2,20€
Körnerbrötchen mit Fleischsalat und saurer Gurke	A1, A3, A5, A8, A9, Süßungsmittel	2,20€
Körnerbrötchen mit Ei	A1, A3, A5, A9	2,20€
Körnerbrötchen mit Tomate-Mozzarella	A3, A5	2,40€



# Schnittchen

7



## 1/2 belegte Schwarzbrotsschnittchen auf Frischkäse ab 5 Stück pro Sorte

Schwarzbrotsschnittchen mit Käse	A3, A5, A9	1,85€	
Schwarzbrotsschnittchen mit Edamer	A3, A5, A7, A8, A9	1,85€	
Schwarzbrotsschnittchen mit Salami	A3, A5, A9	1,85€	
Schwarzbrotsschnittchen mit ung. Salami	und Grünländer Räucherkäse	A3, A5, A7, A8, A9	2,15€
Schwarzbrotsschnittchen mit Kräuter-Kochschinken	mit Meerrettich	A3, A5, A7, A9	1,85€
Schwarzbrotsschnittchen mit geräuchertem Bauernschinken	A3, A5, A9	1,85€	
Schwarzbrotsschnittchen mit saftigem Kaßlerbraten	A3, A5, A9	1,85€	
Schwarzbrotsschnittchen mit saftiger Putenbrust	A3, A5, A9	1,85€	
Schwarzbrotsschnittchen mit hausmacher Leberwurst	und Zwiebeln und saurer Gurke		1,85€
A3, A5, A7, A9, Süßungsmittel			1,85€
Schwarzbrotsschnittchen mit hausmacher Knackwurst und Gurke	A3, A5, A7, A9	1,85€	
Schwarzbrotsschnittchen mit hausmacher Blutwurst	und Zwiebeln und saurer Gurke		1,85€
A3, A5, A7, A8, A9, Süßungsmittel			1,85€
Schwarzbrotsschnittchen mit Lachs	Ei, Zwiebeln und saurer Gurke		2,90€
A2, A3, A5, A7, A9, Süßungsmittel			2,90€
Schwarzbrotsschnittchen mit Fleischsalat	und saurer Gurke auf Frischkäse		1,85€
A1, A3, A5, A8, A9, Süßungsmittel			1,85€
Schwarzbrotsschnittchen mit Gehacktem	und Zwiebel	A3, A9	1,85€
nur bei Temperaturen unter 25°C			1,85€
Schwarzbrotsschnittchen mit Ei und Schnittlauch	A1, A3, A5, A9	1,85€	
Fettschnitte mit saurer Gurke	A5, A7, A9, Süßungsmittel	1,25€	

## hausgemachte Antipasti

ab 10 Personen

Salami-Käse-Spieß, Mini Paprika mit Frischkäsefüllung, Champignons mit Frischkäsefüllung, Oliven in Knoblauchöl, gebratene Paprika, Zucchini und Auberginen, Tomaten-Mozzarella-Spieße, Melone mit Schinken

A5,A6,A8,A9

Preis p.P. 12,90€



## Sächsisches Buffet

ab 10 Personen

sächsische Kartoffelsuppe, zarte Schweinebäckchen in Rotweinsauce, Kümmelbraten in Senfsauce, Rinderbraten in Rosinensauce, Sahnepilze, Apfelrotkohl, Butterbohnen, Wickelklöße, Partykartoffeln, Kartoffelbrei, Quarkkeulchen mit Apfelmus

A1,A3,A5,A7,A8

Preis p.P. 23,50€

## Schnitzel Buffet

ab 10 Personen

Hähnchenschnitzel mit Knusperkruste, Leberwurstschnitzel- Schweineschnitzel gef. mit hausm. Leberwurst, Pilzramensauce, Mischgemüse, Kartoffeln, Bratkartoffeln, Krautsalat

A1,A3,A5,A7,A8

Preis p.P. 17,50€

## Bürgerliches Buffet

ab 10 Personen

Rinderbraten mit Pilzen, Schweinefilet in Sauce Bearnaise, Hähnchenbrustfilet mit Tomate-Mozzarella, gemischte Gemüseplatte mit Hollandaise, Kartoffelgratin, Reis und Spätzle,

A1,A3,A5,A7,A8

Preis p.P. 21,50€

## Festliches Buffet

ab 10 Personen

Rinderbraten mit Pilzen, Hähnchenbrustfilet mit Currysauce und Früchten, Schweinefilet in Schnittlauchrahm, gemischte Gemüseplatte mit Hollandaise, Wickelklöße, Thymiankartoffeln, Reis, Rote Grütze mit Vanillesauce

A1,A3,A5,A7,A8

Preis p.P. 23,90€

## Rustikales Buffet

ab 10 Personen

Backschinken, Rindergulasch, Nackenbraten in Pfefferrahm, gemischte Gemüseplatte, gebratene Partykartoffeln mit Speck und Zwiebeln, sahniges Kartoffelgratin, Spätzle

A1, A3, A5, A7, A8

Preis p.P. 19,90€

## Fingerfood Buffet

ab 10 Personen

Hähnchenbrustspieß „Hawaii“, Garnelenspieß, Partybouletten mit Käse, Schnitzel vom Schweinefilet, Lachsrollchen, Frischkäse auf Schwarzbrottaoler, Wiener im Blätterteig, Tomaten-Mozzarella-Spieß, Käse-Obst-Spieße

A1,A3,A5,A7

Preis p.P. 20,90€

## Ratsherren Buffet

ab 10 Personen

Rindfleischcocktail, Tafelspitz in Meerrettichsauce, Schweinebäckchen in Rotweinsauce, Schweinefilet in Schnittlauchrahm, gemischte Gemüseplatte mit Hollandaise, sächsische Wickelklöße, Rosmarin-Kartoffeln, gebratene Schupfnudeln

A1,A3,A5,A7

Preis p.P. 22,50€



## Feinschmecker Buffet

ab 10 Personen

Zanderfilet auf Blattspinat, Krabben in leichter Knoblauchsauce, Indische Hähnchenbrust in Curry-Rahmen-Sauce, Schweinefilet in Pfeffersauce, gemischte Gemüseplatte mit Hollandaise, frische Salate mit Salatsauce, Reis, Bandnudeln, Rosmarin-Kartoffeln

A1,A2,A3,A4,A5,A7,A8

Preis p.P. 27,00€

## Kaltes Buffet

ab 10 Personen

Putenbrust mit Ananas und Käse überbacken, Schinken-Braten-Platte, gemischte Käseplatte, Schweinemedallions garniert, Melone mit Schinken, Lachstorte, Geflügelcocktail, Buttertraube, gemischter Brotkorb

A1,A3,A5,A7,A8, Süßungsmittel

Preis p.P. 19,90€

## La Dolce Vita

ab 10 Personen

Piccata milanese in Parmesanhülle vom Hähnchen, gebratenes Lachsfilet auf Bandnudeln, Spinatravioli in Gorgonzolasauce, Schweinefilet in Estragonsauce, Mediterranes Gemüse, Kräuterkartoffeln, Panna Cotta mit Erdbeersauce

A1,A2,A3,A5,A7,A8

Preis p.P. 25,90€

## Pulled Pork

ab 10 Personen

Du liebst Pulled Pork? Dann mach dir daraus einen leckeren Burger. Hier sind alle Sachen um den BBQ-Genuss zu Hause nachzumachen. Pulled Pork - extra lange schonend geschmorter Nackenbraten-, Krautsalat, Zwiebelringe, saure Gurke, Burger-Brötchen -2pro Person- und Barbecuesauce

A5,A7,A8, Süßungsmittel

Preis p.P. 16,90€



## Kinder Buffet

ab 10 Personen

Spirelli mit Tomatensauce, Chicken-Schnitzel, Chicken-Schenkel, Partybouletten, Wiener im Blätterteig, Hot Dog mit Zwiebeln und Käse, Milchreis mit Apfelmus im Glas, Gummibärchen

A1,A3,A5,A6,A7, Verpackungshinweise

Preis p.P. 15,90€

## kalte Platten

Lachstorte <small>A2,A3,A5</small>	Stück	26,90€
Frischkäsetorte mit Käse, Schinken, Ei und Kräutern <small>A3,A5,A7</small>		29,90€
Käseplatte <small>A5</small>	ab 5 Personen	p.P. 8,90€
Schinken-Braten-Platte <small>A5</small>	ab 5 Personen	p.P. 8,50€
Hausschlachteplatte <small>A5</small>	ab 5 Personen	p.P. 8,50€
Fischplatte <small>A1,A2,A4,A5,A7</small>	ab 5 Personen	p.P. 11,90€
Gehacktes Schwein <small>mit Zwiebel nur bei Temperaturen unter 25°C</small>	ab 10 Personen	p.P. 1,69€



## Grillpfanne

ab 15 Personen

Partybouletten mit Käse überbacken, kleine Schweinesteak mit Zwiebeln, kleine Schaschlik, kleine Bratwurst, Champignon gefüllt mit Hackfleisch und Käse

A1,A3,A8

Preis p.P. 12,90€

## Bauernpfanne

ab 15 Personen

Spanferkelrollbraten, 1/2 knusprige Schweinehaxe, Kassler mit Zwiebelsauce, kleine Bratwürste, Sauerkraut

A3,A7

Preis p.P. 12,90€

## Schnitzelpfanne

ab 15 Personen

Schweineschnitzel, Putenschnitzel, Schweinemedallions als Schnitzel gebraten, Schweine-Cordon-Bleu mit Schinken-Käse gefüllt

A1,A3,A5

Preis p.P. 12,90€

**Bratenhit**

ab 15 Personen

Kasslerbraten in Zwiebelsauce, Spanferkelrollbraten, Nackenbraten in Pfefferrahmsauce, Sauerkraut, Mischgemüse, Rosmarinkartoffeln

A3,A5,A7,A8

Preis p.P. 13,90€

**Pastahit**

ab 15 Personen

Tortellini in Schinken-Sahnesauce, Penne in Tomaten-Paprikasauce mit Putenstreifen, Nudelaufwurf mit Schinken-Broccoli, Schopska-Salat mit Schafskäse

A1,A3,A5,A7,A8

Preis p.P. 13,90€

**Frühjahrs-hit**

ab 15 Personen

Putengeschnetzeltes in Currysahnesauce, Schweinegeschnetzeltes in Pfefferrahmsauce, Frühlingsgemüse mit Hollandaise, Partykartoffeln, Reis

A3,A5,A7,A8

Preis p.P. 13,90€

**Sommerhit**

ab 15 Personen

Knusperschnitzel, Bratwürstchen, Partybouletten mit Käse überbacken, kleine Hähnchenschenkel, Nudelsalat, Krautsalat, Sommersalat

A1,A3,A5,A6,A7,A8

Preis p.P. 13,90€

**Herbsthit**

ab 15 Personen

Hähnchenschenkel, Schnitzel-Cordon-Bleu, Spießbraten in Pilzrahmsauce, Mischgemüse mit Hollandaise, Rosmarinkartoffeln

A1,A3,A5,A7,A8

Preis p.P. 13,90€

**Winterhit**

ab 15 Personen

1/2 Haxe in Schwarzbiersauce, gebr. Leberkäse, Kasslerbraten in Zwiebelsauce, Sauerkraut, gebratene Partykartoffeln mit Speck und Zwiebeln

A3,A5,A7,A8

Preis p.P. 13,90€



## Lecker im Ganzen

Partykeule <small>A3,A7,A8</small> (Rohgewicht 13-15kg)	für ca. 20 Personen
Schweinekeule mit Knusperkruste	Stückpreis 175,00€
Spanferkel gebacken ab 12 kg <small>A3,A7</small>	ab 15 Personen
	Preis p.P. 16,90€

dazu empfehlen wir Sauerkraut und Zwiebelbrot

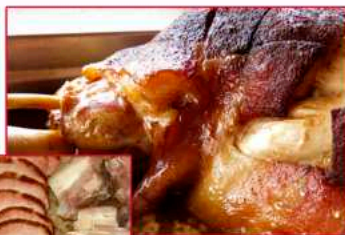
Puter im Ganzen <small>A3,A7,A8</small> ca. 13-14kg Rohgewicht	für ca. 20 Personen
	Stückpreis 195,00€

dazu empfehlen wir Rotkohl und Wickelklöße

## Mini Menü

Portion und Preis ab 10 Personen !

10x Lasagne Hackfleisch-Käse-Pfanne <small>A1,A3,A5,A7</small>	99,00€
10x Sahniger Kartoffelauflauf mit Broccoli, Schinken, Lauch und Käse überbacken <small>A1,A3,A5,A7,Pöckelsalz</small>	65,00€
10x Kohlrouladen mit Kartoffeln <small>A1,A3,A5,A7</small>	95,00€
10x Rindsrouladen mit Apfelrotkohl, Rosenkohl, Wickelklöße <small>A1,A3,A5,A6,A7,A8</small>	120,00€
10x Schweinebäckchen in Rotweinsauce mit Apfelrotkohl, Rosenkohl, Petersilienkartoffeln, sächs. Wickelklöße <small>A1,A3,A5,A6,A7,A8</small>	110,00€
10x Schweinesteak au four mit Buttererbsen und Partykartoffeln <small>A1,A3,A5,A6,A7,A8</small>	120,00€
10x Schnitzel und Blumenkohl, Sauce Hollandaise und Kartoffeln <small>A1,A3,A5,A7,Z10</small>	99,00€
10x Entenkeule mit Apfelrotkohl, Rosenkohl, Petersilienkartoffeln, sächs. Wickelklöße <small>A1,A3,A5,A6,A7,A8</small>	169,00€



Fisch Pfannen

ab 10 Personen

gebratenes Lachsfilet auf Zucchini-Tomaten-Gemüse mit Tomaten-Reis  
und Bandnudeln

A1,A2,A3,A5,A7,A8

für 10 Pers. 169,00€

gebratenes Zanderfilet auf Gemüsebett mit Kräuter-Rahm-Sauce dazu  
Sellerie-Kartoffel-Brei und Butterreis

A1,A2,A3,A5,A6,A7,A8

für 10 Pers. 159,00€

Lecker im Ganzen

für ca. 10 Personen

ganzer gedämpfter Lachs  
im Gemüsebett mit Bandnudeln und Dillsauce

A1,A2,A3,A5,A7,A8

199,00€



## Vegetarisch

ab 10 Personen

Kartoffelsuppe mit Lauch und Möhren und Spitzbuben A3,A7,A8	Preis p. 0,25l	3,00€
Karotten-Orangen-Ingwer-Suppe A3,A7	Preis p. 0,25l	3,10€
Nudeln sin Carne A1, A3, A7	für 10 Personen	85,00€
vegetarische Tortellini mit Käse-Sahne-Sauce A1,A3,A5,A7	für 10 Personen	65,00€
Kartoffelauflauf mit Broccoli, Lauch und Käse überbacken A1,A3,A5,A7	für 10 Personen	65,00€
Frischkäsetorte mit Käse, Ei und Kräutern A3,A5	Preis p.1Torte	29,90€
Sahnepilze in Kräutersauce mit hausgemachten Semmelknödeln A3,A5,A7,A8	für 10 Personen	85,00€
2 Grillkäse mit Penne-Salat A1, A3, A5, A7	für 10 Personen	85,00€
Gemüsebouletten mit roten Bohnen, Mais und Käse überbacken 150g A1,A3,A5	Preis p.St.	3,90€
gebackener Feta nach gr. Art mit Sesam und Honig A1, A3, A5, A7,A9	Preis p.P.	8,90€

## vegetarisches Buffet

ab 10 Personen

Gemüse-Curry mit Reis, Käse-Tortellini mit Tomatensauce, Blumenkohl mit Hollandaise, Kräuterkartoffel, Schopskasalat mit Hirtenkäse A1,A5	Preis p.P.	14,90€
---	------------	--------





## dazu empfehlen wir

Buttertraube handgerollt	A5	Stück/ für ca. 10 Pers.	6,20€
hausgem. Kräuterbutter	A5,A7	Stück/ für ca. 10 Pers.	7,20€
hausgem. Fetttopf		Stück/ für ca. 10 Pers.	9,20€
Mischbrot	A3	Preis p.St.	4,90€
Zwiebelbrot	A3	Preis p.St.	5,20€
Körnerkastenbrot	A3, A6	Preis p.St.	5,60€
Brötchen	A3,A5	Preis p.St.	0,35€
Körnerbrötchen	A3,A5	Preis p.St.	0,49€
Herrenbrot hell und/oder dunkel geschnitten	A3	Preis p.St.	4,90€
Partybrötchen gemischt	A3,A7	Preis p.St.	0,39€
Butter-Brezeln	A3,A5	Preis p.St.	2,10€
Buttercroissant	A3,A5	Preis p.St.	0,95€
Laugenstange	A3,A5	Preis p.St.	0,90€

weitere Brotsorten auf Anfrage

## Dessert

je Sorte - ab 10 Stück

Rote Grütze mit Vanillesauce	A1,A5,A6	2,80€
Mousse au Chocolat	A1,A5,A6,	2,80€
Mousse au Vanille	A1,A5,A6	2,80€
Erdbeercreme	A1,A5,A6	2,80€
Baileyscreme	A1,A5,A6,Alkohol	2,80€
Amarettocreme	A1,A5,A6,	2,80€
Panna-Cotta mit Erdbeersauce	A1,A5,A6	3,20€
Schoko-Pudding mit Vanillesauce im grossen Glas	A5	3,50€
Vanillepudding mit Erdbeercreme im grossen Glas	A1,A5,A6	3,50€
halbes Stück Obstkuchen	A1,A3,A5	1,50€
Leipziger Lerchen	A1,A3	3,20€



Frischer Obstcocktail	A3,A6,Alkohol	3,80€
Obstplatte	klein	34,00€
Obstplatte	gross	39,00€

Salatschälchen mit Dressing	A3,A5	3,00€
Fingerfood-Gemüse-Platte	klein A3,A5	34,00€
Fingerfood-Gemüse-Platte	gross A3,A5	39,00€
Gurke, Tomate, Paprika, Möhre, Rettich, Schafskäse, ...		

Gurken-Krokodil mit Käsewürfeln, Wienern und Mini-Tomaten St. 28,50€



**extra Grillbuffet** zum selber grillen! ab 10 Personen

Sächsische Bratwurst mit Majoran, Hähnchen-Ananas-Spiesse, Fleisch-Spiesse mit Zwiebel und Paprika, Lenden-Spiess mit Schinken, hausgemachter Kartoffelsalat, hausgemachter Sommersalat, Schopska-Salat, Hirten-Grillkäse mit Olivenöl und Kräutern, Kräuterbutter, gemischter Brotkorb

A1,A3,A5,A6,A7,A8

Preis p.P. 17,50€





Der Gesetzgeber schreibt uns vor, für Lieferungen bei denenreine Speisenlieferungen durch zusätzliche Serviceleistungen (z.B. Geschirr, Büffetausstattung, Servicepersonal ect.) ergänzt wird, den vollen Mehrwertsteuersatz von 19% für die Gesamtlieferung zu erheben.

## Ausleih

	€/Stück
Teller, gross	0,70€
Teller, klein	0,70€
Suppentasse	0,80€
Kaffeetasse mit Unterteller	0,90€
Messer	0,55€
Gabel	0,55€
Löffel, gross	0,55€
Löffel, klein	0,45€
Longdrinkgläser	0,45€
Biergläser	0,50€
Sektgläser	0,50€
Steh Tisch mit Husse	24,00€
Bierzeltgarnitur	29,00€

20

# Cocktail

## Der erste Cocktail aus dem Toaster

Ausleih Toaster	pro Tag	15,00€
Ausleih ohne Getränke	pro Tag	30,00€
Pfand		100,00€
ab 5 Stück pro Sorte	pro Stück	5,00€



**kukki**  
Cocktail

### ECHTES EIS. ECHTE FRÜCHTE. ECHT LECKER.

kukki Cocktails sind einzigartig – denn alles, was ein richtig guter Cocktail braucht, ist schon in der Flasche: hochwertiger Alkohol, beste Säfte, frische Früchte und natürlich Eiswürfel.

Durch ausgewählte frische Zutaten schmecken kukkis einfach fantastisch und brauchen keine Geschmacksverstärker, Farb- und Konservierungsstoffe.

Außerdem sind sie vegan und glutenfrei.

Hergestellt in unserer Berliner Produktion werden kukkis tiefgekühlt ausgeliefert und sind mindestens 12 Monate haltbar.

### 100 % NATÜRLICH UND VEGAN. 100 % LECKER.

100 % NATURAL AND VEGAN. 100 % DELICIOUS.

Ohne Geschmacksverstärker, künstliche Farb- und Konservierungsstoffe.  
Without flavor enhancers, artificial colorings and preservatives.



Anlassen

Thaw

Die tiefgekühlten kukki Cocktails taust du für 30 Sekunden im Toaster an.  
The frozen kukki Cocktails get defrosted inside the kukki toaster for 30 seconds.



Schütteln

Shake

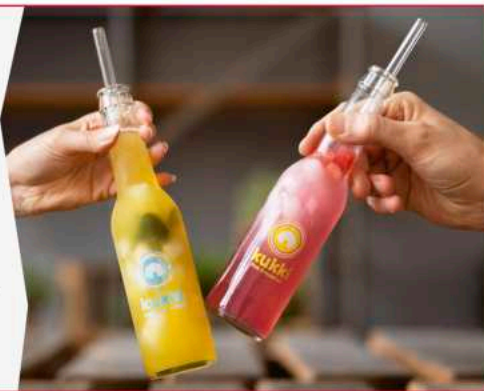
Nach dem Anlassen mischen die kukki Cocktails kräftig geschüttelt werden, damit sich der Alkohol wieder mit den Säften vermischt.  
After defrosting, the kukki Cocktails need a good shake so that the alcohol mixes with the juices again.



Servieren

Serve

Nach dem Schütteln sack einen Trichter rein und schon kannst du einen köstlichen Cocktail servieren!  
After shaking, just put a straw in and the cocktail is ready to be enjoyed.



**Caipi**  
Cachaça,  
Limetten-Likör,  
Rohrzucker,  
Limettensaft,  
frische Limette  
und Eis



**Mojito**  
Weißer Rum,  
Limetten-Min-  
Likör, Zitronen-  
saft, Limettensaft,  
frische Minze  
und Eis



**Sex on the Beach**  
Wodka,  
Ananassaft,  
Cranberrysaft,  
Pfirsichlikör,  
Orangensaft, frische  
Heidelbeeren  
und Eis



**El Presidente**  
Brauner Rum,  
Ananassaft,  
Limettensaft,  
Grenadinesirup,  
Saurkirchsaff,  
frische Heidelbeeren  
und Eis



**Wild Passion Fruit**  
Fruchtwein,  
Maracujasirup,  
Maracujasaft,  
Limettensaft,  
frische Minze  
und Eis



**Pink Grapefruit**  
Fruchtwein,  
Pink Grapefruit-  
saft, Zitronen-  
saft, Limettensaft,  
Orangensaft, Guarana-  
Extrakt, frische  
Grapefruit  
und Eis



**Red Berry**  
Fruchtwein,  
Heidelberisrup,  
Cranberrysaft,  
Himberisraft,  
schwarzer Johannis-  
beersaft und Eis



**Colada**  
Fruchtwein,  
Ananassaft,  
Kokossirup  
und Eis

14,1% Alk. vol.

8,0% Alk. vol.

Mit Erscheinen dieser neuen Preisliste verlieren alle vorangegangenen Ihre Gültigkeit!

Alle Speisen verstehen sich inkl. 7% MwSt.  
Der Gesetzgeber schreibt uns vor, für Lieferungen bei denen reine Speisenlieferungen durch zusätzliche Serviceleistungen (z.B. Geschirr, Büffetausstattung, Servicepersonal ect.) ergänzt wird, den vollen Mehrwertsteuersatz von 19% für die Gesamtlieferung zu erheben.

Wir berechnen für die Lieferung eine Fahrtkostenpauschale.  
Je nach Entfernung ab mind. 10,00 EUR.

Das Party-Service-Geschirr wird von Ihnen im sauber gespülten Zustand nach spätestens 2 Tagen zurückgebracht.  
Fehlendes oder beschädigtes Geschirr wird zum Wiederbeschaffungswert in Rechnung gestellt.

Bei Abholung der Platten und Partyservice-Utensilien erlauben wir uns, anteilige Fahrtkosten zu berechnen.

AGB und Datenschutzbestimmungen auf der Webseite oder im Geschäft einzusehen.



**WOLLEN SIE IHREN GÄSTEN NICHT  
ETWAS MEHR BIETEN?**



## **Partyservice & Fleischerei Tärre**

**Heiko Tärre // Inhaber // Fleischermeister**

Wiederitzscher Landstr. 2, 04158 Leipzig/Wiederitzsch  
Tel. : 03 41. 5 21 32 34

USt-IdNr.: DE 176 818 730

[www.partyservice-leipzig.com](http://www.partyservice-leipzig.com)  
[info@partyservice-leipzig.com](mailto:info@partyservice-leipzig.com)

Ladenzeiten: Mo - Fr 06.30 - 14.30 Uhr  
Partyservice Anlieferung: Mo - Sa 8.00 - 18.00 Uhr oder nach Absprache

Preisliste gültig ab 01.10.2025  
Änderungen und Irrtümer vorbehalten!

**Änderungen sind nach Absprache möglich,  
gegebenenfalls mit Preisänderungen verbunden.**

Allergene Stoffe: A1 Eier, A2 Fisch, A3 gluten haltiges Getreide, A3a Weizen, A3b Roggen,  
A3c Gerste, A3d Hafer, A3e Dinkel, A4 Krebstiere,  
A5 Milch, A6 Schalenfrüchte (Nüsse), A7 Sellerie, A8 Senf, A9 Sesam