

Mit vielen neuen
Ideen!

FEIERN UND GENIESSEN



Fleischerei &  **Jürgen Hahn** Partyservice

HERZLICH WILLKOMMEN...

Hier finden Sie Vorschläge für Ihre Feier. Anhand der nachfolgenden Rubriken können Sie sich schnell orientieren. Natürlich lässt sich alles kombinieren, austauschen - so wie Sie es wünschen. Lassen Sie sich beraten.

IHR PARTYSERVICE-TEAM



Vorspeisen	Seite 4
Frühstück & mehr	Seite 5
WARME BUFFETS	
Komplett-Buffets	Seite 6-8
Fitness-Buffets	Seite 9
Motto-Buffets	Seite 10-11
SPECIALS	
Heiße Klassiker	Seite 12-13
Unsere Preisbrecher	Seite 14
KALTE BUFFETS	
Aus dem Meer	Seite 19
Suppen/ Aus der	
Gulaschkanone	Seite 20
Selbst zusammenstellen	Seite 21
Beilagen & Salate	Seite 22
Desserts & Käse	Seite 23
Fingerfood	Seite 24
Service & Geschirr	Seite 25
AGBs	Seite 26
Alphabetischer Index	Seite 27

- Heiße Speisen
- Kalte Speisen
- Heiße und kalte Speisen

DAS KÖNNEN

SIE ERWARTEN...

Individuelle, kostenlose Beratung.

In den Filialien - oder direkt in unserer Frischküche.

Vor-Ort-Service

Bei großen Veranstaltungen beraten wir Sie auch gerne individuell vor Ort.

Kostenloser Lieferservice*

Kompetent und flexibel an den Ort Ihrer Wahl.

* innerhalb 5 km rund um den Bestellort

Equipment-Service

Die von Ihnen benötigten Geräte stellen wir Ihnen individuell bereit, einschließlich Brennpasten etc.

Qualitätsgarantie

Beste, ausgesuchte Qualität aller Produkte, die wir verarbeiten. Garantiert.

Rundum-Sorglos-Paket

Gleich was und wo Sie feiern wollen. Wir stellen Ihnen die nötige Ausstattung leihweise zur Verfügung.

Getränke-Service

Auf Wunsch stellen wir Ihnen gerne das Getränke-Paket Ihrer Wahl zusammen.

Abholservice

Machen Sie sich keinen Stress. Wenn Sie wollen holen wir das Leergut wieder bei Ihnen ab.

RIDDERSKAMP & HAHN

PARTYSERVICE

ZUVERLÄSSIG & KOMPETENT

VORSPEISEN



Original Parmaschinken mit Honigmelone 4,00 €

Mozzarella mit Tomaten an frischem Basilikum 3,00 €

Marinierte Zucchini oder gegrillte Auberginen in Olivenöl gebraten 3,50 €

Champignonköpfe oder Cocktailtomaten mit Doppelrahmkäse gefüllt 3,50 €

Gambas in "Aioli" (Riesengarnelen in pikanter Knoblauchsauce) 6,50 €

Tomaten-Bruschetta 2,00 €

Antipasti-Kreationen 3,50 €

Carpaccio vom Rinderfilet marinierte, hauchdünne Scheiben vom rohen Rinderfilet 6,50 €

Melonenschiffchen Mit Heide- oder Schwarzwaldschinken 3,00 €



FRÜHSTÜCK UND MEHR...

Zum Empfang, zur Eröffnung oder als Brunch

- 
- **Brunch-Bufferet** Wurstplatte, Käseplatte, gemischter Räucherfisch, kleine Konfitüren, Rührei und Bacon, Butter, Croissants und verschiedene Brötchen, dazu 2 Flaschen Sekt. 16,50 €
 - **Kleiner Sektempfang** Canapées mit gekochtem Saftschinken, kaltem Braten, Lachsschinken, Thüringer Mett und ausgewähltem Käse, angerichtet auf dekorativen Platten. Zwei Flaschen trockener Sekt, zwei Flaschen Orangensaft und 10 Sektflöten runden dieses Angebot ab. Pro Person 4 Canapées. 11,50 €
 - **Canapées nach Wahl**
 - exzellente Canapées, fein ausdekoriert
 - ... mit Wurst, Käse und Schinkenmett. 1,95 €
 - ... mit gekochtem Saftschinken, kaltem Braten und Edelsalami. 2,25 €
 - ... mit Schweinefiletscheiben, Hähnchenbrustfilet, Truthahnbrust, echtem Räucherlachs oder wacholdergeräucherten Forellenfilets. 2,50 €
 - **Liebevoller Schnittchen** liebevoll dekorierte Schnittchen für jeden Anlass, belegt mit Käsespezialitäten, Lachs, Forelle, verschiedenen Sorten Bratenaufschnitt; fünf halbe Schnittchen pro Person. 7,50 €
 - **Halbe, belegte Brötchen**
 - ... mit Mett, Schnittkäse, frischem Aufschnitt oder Salami 1,30 €
 - ... mit Braten, Schinken oder Kochschinken, fein dekoriert 1,50 €
 - **Mettigel** ... mit Zwiebeln 2,00 €

KOMPLETT-BUFFETS

*Diese besonders reichhaltigen Buffets kommen mit Vorspeisen und Desserts.
Damit können Sie bis in die Nacht feiern! Ideal für Geburtstage, Hochzeiten und vieles mehr...*

● ● Unser Hausbuffet "Küchenchef"



Als **Vorspeisen** reichen wir Melonenschiffchen mit Heideschinken, Roastbeefröllchen mit Sahnemeerrettich, sowie eine Edelfischplatte mit Räucherlachs, dazu einen Brotkorb mit Butter und Kräuterbutter.

20,50 €

Die **Hauptspeise** bilden wahlweise Schweinefiletsteaks mit Spargel, Hähnchenfilets mit Obst oder Rinderfiletsteaks natur mit frischen Champignons. Dazu gibt es Sauce Bernaise oder Pfeffersauce, Röstkartoffeln, Reis und eine Gemüseplatte. Abgerundet wird das Menü durch gemischte Salate der Saison mit Dressing nach Wahl.

Als **Dessert** reichen wir Mango-Quark und Obstsalat mit Vanillesauce.

● Rosa gebratenes Roastbeef

Vorspeisen: Honigmelone mit Parmaschinken.

20,00 €

Hauptspeise: zartes, rosa gebratenes Roastbeef (auf Wunsch auch durchgebraten) dazu Waldpilzsauce, marktfrisches Gemüse und Kartoffelgratin.

Als **Dessert** gibt es eine feine Herrencreme.

● Unser "Frischmacher"

Vorspeise: Doppelte Kraftbrühe mit Einlage.

16,50 €

Hauptspeise: Rinderbraten medium aus der zarten Hüfte in feiner Rotweinsauce, Schweinerücken mit frischen Champignons in Sahnesauce, dazu eine feine Gemüseplatte und Butterkartoffeln.

Als **Dessert** reichen wir friesische Rote Grütze mit Vanillesauce.



KOMPLETT-BUFFETS

●● Kalt-Warmes Buffet



● Das Genießer-Buffet

Heißes Hauptgericht: gefüllter Rollbraten oder Grillschinken mit kräftiger Sauce und Kartoffelgratin.

18,50 €

Kaltes Buffet: Schön dekorierte Platten mit Spargelröllchen, Schwarzwälderröllchen, Waldorfsalat, Roastbeef, gefüllten Eiern und Käse. Dazu Partyschnitzel, Mandel- und Kokossteaks mit süßen Saucen und unser Partybrot mit zwei hausgemachten Salaten.

Als **Dessert** unsere Rote Grütze mit Vanillesauce.

Als **Vorspeise** bieten wir einen delikaten Flusskrebssalat.

19,00 €

Der **Hauptgang** besteht aus Schweinefilets, im Ganzen zartrosa gebraten und tranchiert, dazu eine pikante Kräuterschaumsauce. Als Beilage werden grüne Tagliatelle (italienische Bandnudeln) und mit Buttermandeln überbackene Broccoliröschen gereicht.

Als **Nachspeise** reichen wir Tiramisu mit Mascarpone und einem Schuss Amaretto (auf Wunsch auch alkoholfrei).

● Spezialitäten-Buffet

Hauptspeise: Schweinemedallions in Waldpilzrahmsauce, Kasseler in Blätterteig mit Cumberlandsauce, Hähnchenbrust "Prinzess", dazu eine feine Gemüseplatte, frische Champignons in Sauce und Kartoffelgratin.

20,50 €

Dessert nach Ihrem Wunsch.



KOMPLETT-BUFFETS

Diese besonders reichhaltigen Buffets kommen mit Vorspeisen und Desserts.

Damit können Sie bis in die Nacht feiern! Ideal für Geburtstage, Hochzeiten und vieles mehr...

● ● Unser Klassikbuffet „Exotik“

Vorspeise: Schweinefiletmedaillons mit Lebermousse, mit exotischen Früchten gefüllte Hähnchenbrustfilets und hausgebeizter Graved-Lachs mit Sahnemeerrettich. Dazu gibt es einen Brotkorb mit Butter und Kräuterbutter, Schweizer Wurstsalat, Geflügelsalat "Hawaii".

17,50 €

Hauptspeise: Putenbrust "Hawaii" in Curry-Früchte-sauce mit Butterreis und gemischtem Salat.

Zum **Dessert** reichen wir Käse vom Brett, garniert mit Salzgebäck.

● Frühlingsbuffet

Vorspeise: Rindfleischsuppe mit viel Einlage

16,50 €

Hauptspeise: Schweinerücken und Rinderbraten mit einer fein abgestimmten Sauce, Petersilienkartoffeln, Gemüseplatte überbacken mit Sauce Hollandaise.

Zum **Dessert** lockt dann überbackener Apfelstrudel mit Sahne.

● Filet-Medaillons

Vorspeise: Broccolicremesuppe

14,50 €

Hauptspeise: Zarte Schweinefilet-Medaillons in Paprika-Rahmsauce, dazu Gemüse nach Wahl, Salzkartoffeln oder Butterreis.

Als **Dessert** Obstsalat mit Sahne.



FITNESS-BUFFETS

Fit bleiben und trotzdem Schlemmen.

● Fitness-Bufferet Kalt

mit fettreduzierten leichten Spezialitäten: Spargelröllchen, Chicken-Sticks, Gemüsesticks mit Dip, Käse-Obst-Spieße, Puten-Pesto Röllchen, Geflügelsalat, Melonen-Gurkensalat und Fitnessbrot.

13,00 €

● ● Wellness-Bufferet

Als **Vorspeise** reichen wir eine feine Kartoffelsuppe mit Krabben.

16,00 €

Der **Hauptgang** besteht aus gedünstetem Lachs auf Zucchini Gemüse, kalten gefüllten Hähnchenbrüstchen, Serranoschinken mit Melone, Gemüsesticks kalt mit verschiedenen Dips, Käseplatte und einem Vollkornbrotkorb.

Als **Dessert** wird Obstsalat gereicht.



MOTTO-BUFFETS

Urlaubsfeeling ohne Flieger... Sie mögen's italienisch? Hier finden Sie landestypische Spezialitäten und vieles mehr..

● Italienisches Buffet „Francesca“

typisch italienisch mit vielen **Vorseisen**, natürlich mit kaltgepresstem Olivenöl zubereitet. Eingelegte Zucchini, gefüllte Champignons, Saltimbocca mit luftgetrocknetem Schinken, mit Früchten der Saison garnierter Parmaschinken, Oliven, eingelegte Knoblauchzehen, getrockneten Tomaten, Fleischtomaten mit Mozzarella, Ruccola mit herzhaftem Dressing aus kalt gepresstem Olivenöl und Balsamicoessig, bestreut mit Parmesankäse, mit Doppelrahmfrischkäse gefüllte Cocktailtomaten und knuspriges Ciabatta mit feinen Butterlocken.

21,00 €

Als **Hauptgericht** bieten wir mageren Schweinerücken abgeschmeckt mit Knoblauch und Oregano an einer Weißweinsauce, mit Spinat-Tomaten-Kartoffelauflauf.

Als **Dessert** hausgemachtes Tiramisu mit hochfeinem Kakao gepudert (Auf Wunsch auch ohne Alkohol).

● Griechisches Buffet

saftiger Gyros-Braten, mit Pepperoni gefüllter griechischer Hackbraten mit Tomatensauce, gefüllte Paprika, eingelegte Zucchini, Pepperoni, Kraut- und Bauernsalat, Fladenbrot und Tzatziki.

15,00 €

● Balkan-Platte

drei Sorten Fleisch, Paprikabraten, Pfefferbraten und Zwiebelbraten in kräftiger Sauce. Dazu gibt es Speckkartoffelsalat und würzigen Zigeunersalat.

11,50 €

● Zigeuner-Buffet

Als **Hauptgericht** bieten wir Ihnen gefüllten Spießbraten "Ungarn Art", Paprikaschnitzel mit Schaschliksauce, Pustabraten scharf gefüllt, dazu Reis, Zigeunersalat, Rindfleischsalat, Partybrot und Butterlocken.

15,00 €

Als **Dessert** Rotweincreme.

MOTTO-BUFFETS

● ● Bayrisches Buffet

deftig kräftig und geschmackvoll.

13,00 €

Als **Vorspeise** gibt es eine herzhafte Leberknödelsuppe.

Als **Hauptspeisen** reichen wir heißen Leberkäs, die Weißwurstl mit süßem Senf, Minihaxen, Speckkartoffelsalat und Kümmelbraten in deftiger Sauce. Daneben eine kalte Bauernschinkenplatte und Kümmel-Krautsalat.

Verschiedene Brötchen, Brezeln, und Kräuterbutter runden das Buffet ab.



● Westfalen-Bufferet

vier Sorten Fleisch in einem Buffet, kleines Rahmschnitzel mit Champignons, Hähnchenkeule, Spießbraten mit pikanter Sauce und Zwiebelhacksteak. Dazu gibt es warmen Kartoffelsalat und gemischten Salat.

12,50 €



HEISSE KLASSIKER

Klassische Fleischgerichte, ideal für runde Geburtstage, Jubiläen, Familienfeiern...

- **Schweinerücken und Rinderbraten** mit Salzkartoffeln, einer Gemüseplatte und einer fein abgestimmten Sauce. 13,00 €
- **Sahne-geschnetzeltes** zartes, mageres Schweinefleisch in sahniger Pilzsauce, dazu Butterreis und eine frische Salatplatte. 9,50 €
- **Lammfilet** **Vorspeise:** Blumenkohlcremesuppe 20,00 €
Hauptgericht: Zartes Lammfilet, angerichtet in einer Rotwein-Champignon-Sauce, dazu gibt es Kartoffelgratin und zwei verschiedene Gemüsesorten nach Wahl.
Dessert: Sahnige Rotweincreme
- **Rinderrouladen** gefüllt mit Speck, Gurken und Zwiebeln, abgeschmeckt mit Senf, Salz und Pfeffer in würziger Sauce, dazu Apfelrotkohl und Salzkartoffeln. 12,50 €
- **Rheinischer Sauerbraten** zarte, magere Scheiben Sauerbraten in dunkler Sauce, dazu Apfelrotkohl, Salzkartoffeln oder Klöße. 12,50 €
- **Zwiebelsteaks** zarte Nackensteaks mit gerösteten Zwiebeln, dazu Kraut-salat und Kartoffelgratin. 10,00 €
- **Zwiebel-schmorbraten** hausgemachter Rinderbraten in Rotweinsauce mit einer Gemüseplatte, Sauce Hollandaise und Kartoffelgratin. 13,00 €



HEISSE KLASSIKER

- **Schweinerücken mit Pfeffersauce** mageres Fleisch in einer pikanten Sauce, mit Blumenkohl-Broccoli-Gratin und Baguette. 10,00 €
- **Kasseler in Blätterteig** mit zwei kalten hausgemachten Saucen, zwei verschiedenen Salaten und Partybrot. 11,00 €
- **Delikater Rehrücken** mit Preiselbeeren, dazu Röstitaler, Apfelrotkohl und Pfifferlinge in Sahnesauce. 20,00 €
- **Rinderfiletspitzen „Stroganoff“** angemacht mit Zwiebeln, Gurkenstreifen und frischen Champignons in Sahnesauce, dazu weiße Bandnudeln. 16,50 €
- **Rinderfilet** rosa gebraten mit einer Pfifferling-Rahmsauce und einer Gemüseplatte mit Sauce Hollandaise und Kartoffelgratin. 17,50 €
- **Gänsekeule** knusprig und zart, in Orangensauce mit leckerem Apfelrotkohl und Klößen. 12,50 €
- **Gefüllte Gans** eine knusprige Gans gefüllt mit Apfel und Orange in delikater Pfeffer-Sauce, ausreichend für 4 - 5 Personen, dazu gebackener Bratapfel. Als Beilagen reichen wir Apfelrotkohl und Klöße. *Komplettpreis* 59,50 €



UNSERE PREISBRECHER

Besonders günstig – besonders reichhaltig. Ideal für die spontane Feier unter Freunden.

- **Spanferkelbraten** saftig, mit knuspriger Schwarte, gefüllt mit Paprika, dazu eine leckere Sauce, Krautsalat, Kräuterbutter und Partybrot. 6,50 €
- **Unser Partyknüller** knusprig gegrillter Prager Schinken, geschmortes Sauerkraut mit Apfel oder Ananas, eine deftige braune Sauce, dazu Kräuterbutter und Partybrot. 8,50 €
- **Rindergulasch** mit Paprika, Zwiebeln, deftigem Rotkohl und Salzkartoffeln oder Butterspätzle. 9,00 €
- **Pfundstopf** mit Schweinefleisch, Rindfleisch, Gehacktem, Fleischwurst und Mettwurstchen, zu gleichen Teilen in einer leckeren Sauce angemacht, dazu Weißbrot und Krautsalat. 9,50 €
- **Putengeschnetzeltes** mageres, saftiges Putenfleisch mit Reis, in einer Champignon-Rahmsauce und dazu eine frische Salatplatte der Saison. 9,00 €
- **Pute „Bombastik“** ganze Putenbrust mit knuspriger Haut, servierfertig vorgeschnitten, im Ofen gegrillt, auf einem Reisbett serviert mit Ananas und Currysauce. 9,50 €



KALTE BUFFETS

Köstlichkeiten – kalt serviert.

Ideal in der Sommerzeit und für jeden Anlass das Richtige.

- **Schlemmer Buffet** Als **Vorspeise** gibt es Spargelröllchen mit Kochschinken, eine internationale Käseplatte, Schinkenspezialitäten mit Melone, zwei Saucen, Butterlocken, unser Partybrot und verschiedene Salate nach Wahl. Zusätzlich eine exclusive Fischplatte mit edlen Räucherfischen.

Das **Hauptgericht** besteht aus Poulardenbrüstchen Hawaii, knusprigen Mandelsteaks und zarten Putensteaks in Kokos.

Als **Dessert** wird Rote Grütze mit Vanillesauce gereicht.

Auf Wunsch auch ohne Fischplatte als **“Lukullus-Buffet“**.

21,00 €
- **Kaltes Buffet** Die reine Vielfalt aus Melonenschiffchen mit rohem Schinken, Hirtenbraten, gekochtem Kasseler, Delikatess-Schinkenröllchen gefüllt mit Spargel, Roastbeef medium gebraten mit zwei kalten Saucen schmeicheln Ihrem Gaumen ebenso, wie die mild gefüllten Putenbrüströllchen mit Knoblauch-Kräutersauce.
“Metzgermeister“ Waldorfsalat, Schinken-Broccoli-Salat und frischer gemischter Salat mit Dressing nach Wahl, abschließend Käse vom Brett, sowie ein gemischter Brotkorb mit Butter und Kräuterbutter.

17,00 €



KALTE BUFFETS

Köstlichkeiten – kalt serviert.

Ideal in der Sommerzeit und für jeden Anlass das Richtige.

● Das „klassische“ Buffet“



Als **Vorspeise** einen exklusiven Grönland-Krabbencocktail, dazu geben wir original kanadischen Lachs mit Sahne-Meerrettich.

21,00 €

Die **Hauptgerichte** Pouladenbrüstchen Hawaii, Medallions vom Rinderfilet und Rehrücken „Wienerin Art“ mit zwei kalten Saucen erfreuen den Genießer-Gaumen. Dazu reichen wir Waldorf-Astoria-Salat, sowie französisches Stangenbrot und garnierte Butter.

Die **Desserts**, der Obstsalat „Grand Manier“ mit Schlag- sahne und eine internationale Käseplatte bilden den krönenden Abschluss.

● Buffet „Carmen“

zartes Rinderfilet, Schweinemedallions und Hähnchenfilet mit zwei kalten Saucen als **Hauptspeise** wird durch eine Schinkenspezialplatte mit Parmaschinken, Heideschinken, Kochschinken und Spargel ergänzt. Dazu eine exklusive Fischplatte, internationale Käsespezialitäten, verschiedene Salate und einen Brotkorb mit Butter.

21,50 €

Das **Dessert** reichen wir nach Ihren Wünschen.

● Buffet „Royal“

gebackenes Kasseler im Blätterteigmantel mit zwei kalten Saucen, Roastbeef-Röllchen mit pikanter Füllung, Schweinemedallions in Mandelhülle, mit gefülltem Pfirsich garnierte Hähnchenfilets werden ergänzt durch die Fischplatte „Nordischer Dreiklang“, sowie eine internationale Käseplatte, frisches Stangenbrot und feine Butterblumen.

19,50 €



KALTE BUFFETS



- **Kalte Geflügelplatte**

Ob Hähnchen oder Pute, immer mager und saftig. Wir bieten Ihnen eine große Auswahl, wie gebratene Hähnchenkeulen und -schnittel, Kokossteaks, gefüllte Hähnchenbrust und leckere Saucen, dazu einen Brotkorb und Geflügelsalat Hawaii.

14,00 €

- **Kalte Bratenplatte**

mageres Kasseler, Schweinebraten, Putengrillbraten, Krustenbraten kalt aufgeschnitten, schön dekoriert, mit zwei süßen Saucen, Kartoffel- oder Nudelsalat und dazu einen Brotkorb mit Butter.

10,00 €

- **Rustikales Wurstbrett**

herzhafte hausgemachte Wurstsorten, Igel aus Schinkenmett mit Zwiebelstacheln, hausgemachte Sülze mit Remoulade, Westfälische Knochenschinkenplatte, zwei rustikale Salate nach Wahl, delikate Mixed Pickles und dazu einen Brotkorb mit Kräuterbutter.

10,00 €



KALTE BUFFETS

Köstlichkeiten – kalt serviert.

Ideal in der Sommerzeit und für jeden Anlass das Richtige.

- **Party-Bufferet** ein rustikales Wurstbrett, Mettigel, Bierknacker, kleine Frikadellen, kalter Schweinebraten mit süßen Saucen, zwei rustikale Salate, Käseplatte, Partybrot, Kräuterbutter, Schmalztopf. 10,00 €
- **Fleischplatte für Feinschmecker** eine reichhaltige Auswahl: knusprige Partyschnitzel, zarte Mandel- und Kokossteaks, Hähnchenschnitzel, verschiedene Sorten Schweinebraten, Schweinefilet mit Backpflaumen, dabei zwei Saucen. Dazu gibt's unser Partybrot mit Kräuterbutter, sowie zwei Salate nach Wahl. 17,00 €
- **Partyplatte "Cardinal"** Schweinefilets in Scheiben, Flugentenbrust à l'Orange, Filet-Medaillons in feiner Mandelhülle mit zwei kalten Saucen, Roastbeefröllchen mit delikater Füllung, Brotkorb mit Butter und Schinken Broccolisalat. 17,00 €
- **Kalte Fleischplatte "Förster Art"** Partyschnitzel, Frikadellen, Hähnchenkeulen, zwei verschiedene Schweinebraten, zwei kalte Saucen, sowie Pilzsalat, Brotkorb und Kräuterbutter. 12,50 €



Aus dem Meer

Erlesene Fischspezialitäten für den feinen Gaumen.

- **Sylter Fischplatte** Lachs, Seezunge und Riesengarnelen in Zitronenbutter-sauce, dazu Buttermandeln überbackene Broccoliröschen und eine aromatische Wildreismischung. 17,00 €
- **An der Haut gebratenes Zanderfilet** mit feiner Weissweinsauce, würzig abgeschmecktem Rahmsauerkraut und Salzkartoffeln. 14,50 €
- **Feine Fischspezialitäten aus der Räucher-kate** Räucherlachs, Stremel-Lachs, Makrelenfilets und verschiedene Räucherfischpralinen, mit Sahnemeerrettich und edler Senf-Dillsauce, dazu eine Auswahl Baguettes, Partybrötchen und frischer Butter. 15,50 €
- **Hausgebeizter Graved Lachs** mit Sahnemeerrettich und Senf-Dillsauce, dazu frisches Stangenbrot und Butterlocken. 9,50 €
- **Fischplatte mit rustikalem Räucherfisch** mit rustikalen Räucherfischen wie Räucherlachs, Makrelen- und Forellenfilets sowie verschiedenen Räucherfischpralinen. 7,50 €
- **Krabbencocktail** in klassischer Cocktailmarinade, fein abgeschmeckt und dekoriert 4,50 €
- **Matjessalat** zarte Matjesfilets mit Paprika, Zwiebeln und Äpfeln in pikantem Dressing 4,00 €



SUPPEN/AUS DER GULASCHKANONE



Doppelte Kraftbrühe	4,00 €
Kräftige Rindfleischsuppe	3,50 €
Klare Hühnersuppe mit Einlage	3,50 €
Spargelcremesuppe	4,00 €
Kartoffelsuppe mit Krabben	4,00 €
Mitternachtsgulaschsuppe mit besonders viel Qualitätsrindfleisch	3,50 €
Käse-Lauch-Suppe	3,50 €
Broccolicremesuppe	3,50 €
Schmackhafte Gulaschsuppe	3,00 €
Erbseneintopf	2,50 €
Westfälischer Kartoffeleintopf	2,50 €
Linseneintopf	2,50 €
Bohneneintopf	2,50 €
Chili con Carne, feurig mexikanisch	3,50 €
Grünkohl dazu eine Schinkenmettwurst und eine saftige Scheibe Kasseler.	7,50 €



SELBST ZUSAMMENSTELLEN

● Heiße Fleischgerichte

Pfefferbraten	Schweinenacken gefüllt mit Mett und grünem Pfeffer, dazu eine pikante Sauce	7,00 €
Spießbraten	magerer Schweinenacken gefüllt mit Mett, Zwiebeln und Paprika, dazu eine deftige Sauce	7,00 €
Spanferkelbraten	krosse Kruste und saftiges Fleisch mit einer leckeren Sauce	5,50 €
Jägerbraten	saftiger Schweinenacken mit Champignonrahmsauce.	7,00 €
Schweinebraten	mageres Fleisch mit delikater Rahmsauce	6,50 €
Rinderbraten	mit delikater Sauce	8,00 €
Prager Schinken	saftiges, gepökelttes Fleisch mit krosser Kruste, dazu eine leckere Sauce	5,50 €
Saucen	verschiedene, hausgemacht	2,00 €
Krustenbraten	saftiger Schweineschinken, rustikal mit Sauce	5,50 €

● Für Kinder

Minischnitzel	in Jägersauce, mit Kroketten	6,50 €
Fischstäbchen	mit Pommes	5,50 €
Chicken Nuggets	mit Pommes	5,50 €

● Kaltes kombinieren

Schinkenplatte mit ausgesuchten rohen und gekochten Schinkenspezialitäten, schön ausdekoriert	5,50 €	Brotkorb, mit Baguette und Partybrötchen, dazu Butter oder Kräuterbutter	2,20 €
Kochschinken-Spargelröllchen	2,00 €	Brotrad mit 25 Brötchen	8,95 €
Roastbeef-Röllchen mit feiner Meerrettichfüllung	3,00 €	Melonenschiffchen mit Heide- oder Schwarzwälder Schinken	3,00 €
Gemischte Aufschnittplatte	2,50 €	Kokossteak (Putenfilet)	3,00 €
Schweinefiletmedaillons	3,00 €	Mandelsteak (Schweinefilet)	3,00 €
Rinderfiletmedaillons	5,00 €	Party-Frankfurter (Bierknacker)	1,00 €
Kleine Partyschnitzel ca. 60g	1,50 €	Party-Frikadellen ca. 50g	1,00 €
Hähnchenfiletmedaillons	3,00 €		

BEILAGEN UND SALATE

● Gemüse



Apfelrotkraut, fein abgeschmeckt	1,80 €
Blumenkohl-Broccoli-Gratin mit Käse und Sahne überbacken	3,00 €
Prinzessbohnen mit Speck	2,20 €
geschmortes Sauerkraut mit Apfel oder Ananas	1,80 €
Gemüse-Gratin mit Käse und Sauce Hollandaise überbacken	3,00 €
Gemüseplatte der Saison mit Sauce Hollandaise	3,00 €
Reis, mit Butter abgeschmeckt	7,50 €

● Nudel-Variationen

Gemüselasagne	4,50 €
Butterspätzle	1,80 €
Tagliatelle (italienische Bandnudeln)	3,00 €

● Kartoffel-Variationen

Bratkartoffeln mit viel Speck und Zwiebeln	2,50 €
Kartoffelgratin, mit Käse goldbraun überbacken	3,00 €
Rösti, Schweizer Art	2,50 €
Petersilienkartoffel	2,00 €

● Salate



Nudelsalat mit Schinken	2,50 €
Krautsalat	1,50 €
Frühlingsalat	2,50 €
Kartoffelsalat	2,00 €
Geflügelsalat „Hawaii“	3,50 €
Große Salatplatte mit frischen Salaten der Saison, mit Dressing nach Wahl	3,00 €
Speckkartoffelsalat	2,00 €
Ruccola oder Feldsalat mit gerösteten Schinkenwürfelchen und Pinienkernen, mit Balsamicoessig und kaltgepresstem Olivenöl	4,00 €
Broccoli-Schinken-Salat	3,50 €
Schweizer Wurstsalat	2,50 €
Waldorfsalat	2,50 €
extra French-, Joghurt- oder Cocktaildressing	1,00 €

DESSERTS UND KÄSE

• Desserts



Tiramisu, mit Mascarpone und einem Schuss Amaretto (auf Wunsch auch alkoholfrei)	2,50 €
Mousse au Chocolat	2,25 €
Weißer Mousse Vanille	2,25 €
Cappuccino-Creme	2,25 €
Pfirsiche gefüllt mit süßem Frischkäse	2,50 €
Erdbeer-Sahne-Quark	2,00 €
Rote Grütze mit Vanillesauce	2,50 €
Frischer Obstsalat	3,00 €
Rotweincrème	2,25 €
Weißweincrème	2,25 €
Schokoladenfrüchte auf Spieß	3,00 €
Herrencrème	2,25 €
Schlagsahne oder Vanillesauce extra	1,00 €



• Käse

Käseigel	gespickt mit leckerem Gouda und Weintrauben	1,50 €
Käseplatte I	reichhaltige Auswahl an Schnittkäsen	2,50 €
Käseplatte II	reichhaltige Auswahl an Schnittkäsen und verschiedenen Schmelzkäsezubereitungen	3,50 €
Käseplatte III	reichhaltige Auswahl an Schnittkäsen, verschiedene Schmelzkäsezubereitungen und herzhaft pikante Edelschimmelkäse	4,50 €



FINGERFOOD

Locker von der Hand – ideal für Stehempfänge und vieles mehr.

- | | | |
|--|---|--------------|
| ● Datteln im Speckmantel | liebevoll zubereitet | 1,20 €/Stück |
| ● Pflaumen im Speckmantel | liebevoll zubereitet | 1,20 €/Stück |
| ● Feine Mozzarella-Spieße | mit mildem Mozzarella, Kirschtomaten, frischem Basilikum und geträufeltem Balsamico | 1,30 €/Stück |
| ● Zwei vegetarische Frühlingsrollen | im Schiffchen in würziger, asiatischer Sauce | 1,50 €/Stück |
| ● Hähnchen-Brustfiletspieß | in süßwürziger, asiatischer Variante, mit zwei ausgesuchten, harmonischen Dips | 1,80 €/Stück |
| ● Mini-Zwiebelkuchen "Elsass" | feinwürzige Teigspezialität, mit frischen Zutaten liebevoll hergestellt | 1,80 €/Stück |
| ● Mini-Lauchtorte "Baden-Baden" | feinwürzige Teigspezialität mit frischem Lauch und frischen Zutaten liebevoll hergestellt | 1,80 €/Stück |
| ● Mini-Blätterteig-Carré | Pasteten mit feiner, würziger Frischkäsecreme gefüllt | 1,50 €/Stück |



SERVICE UND GESCHIRR

Wir bieten Ihnen ...

- ... alle Sorten Geschirr
- ... Stehtische, Stühle, Hocker u.s.w.
- ... Bedienpersonal
- ... Zapfanlagen
- ... Zelte



- ... rundum alles, was Sie für Ihre Party brauchen, auch für größere Veranstaltungen wie z. B. Hochzeiten, Betriebsfeiern oder Tagungen (alles auf Anfrage)

Wir leihen Ihnen zum Beispiel ...

Teller und Besteck	0,50 €	Kaffeegedeck: Tasse, Untertasse, Löffel	0,30 €
Suppentasse mit Löffel	0,30 €	Vorlege-Besteck	0,10 €
Salatteller	0,20 €	Glas	0,20 €
Dessertteller mit Kuchengabel	0,20 €	Wein- und Sektglas	0,30 €

GUTES SCHMECKT
EINFACH BESSER

VIELEN DANK, DASS SIE BEI UNS IHR BUFFET BESTELLT HABEN!

Allgemeine Lieferbedingungen des Partyservice Ridderskamp + Hahn

1. Bestellung

Wir nehmen Ihre Bestellung entweder **vor Ort, telefonisch** oder per **Internet** auf. Sie wird auf einen Bestellschein übertragen; bitte überprüfen Sie diesen Bestellschein sorgfältig. Stimmen Lieferdatum, -Zeit und -Ort? Wurde alles festgehalten? Wenn alles überprüft ist, geben Sie bitte das unterschriebene **Original an uns zurück**, der Durchschlag ist für Sie. Sollten Sie per Telefon oder per Internet bestellt haben, erhalten Sie von uns einen Brief mit dem Bestellschein, den Sie bitte im beiliegenden **Freiumschlag** unterschrieben an uns zurückschicken. Alternativ ist auch eine Zu- und Rücksendung per Fax möglich. **Änderungen** an Ihrer Bestellung, z. B. die Personenanzahl betreffend, können Sie bis zu drei Tage vor der Anlieferung kostenfrei vornehmen. Bei kurzfristigeren Änderungen behalten wir uns die Vereinnahmung eines Anteils der Kosten oder die volle Berechnung vor.

2. Lieferung

Bitte überprüfen Sie direkt nach Anlieferung - mit unserem Servicefahrer- die Vollständigkeit der Lieferung. Sollte etwas fehlen oder nicht Ihren Wünschen entsprechen, rufen Sie sich der Servicefahrer direkt bemühen, die Sache richtig zu stellen. Im Zweifelsfall - während der regulären Geschäftszeiten - rufen Sie uns bitte unter der Telefonnummer 0209-1775401 an. Ist der Servicefahrer gerade weg- 0163-1618884. Sollte die Lieferung zu spät kommen, können Sie unsere Servicefahrer unter der Telefonnummer 0163-1618884 erreichen. Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass es durch Verkehrsbehinderungen, Staus etc. zu Verspätungen kommen kann. Wir tun alles, um pünktlich zu liefern. Im Regelfall melden sich unsere Servicefahrer bei Ihnen, wenn abzusehen ist, dass es etwas später wird. Beachten Sie bitte: Verzögerungen von bis zu einer Stunde sind stets regressfrei. Wir möchten Sie darauf hinweisen, dass jedes gelieferte Warmhaltegerät, Metallplatten, Glasschalen, Teller, Besteck, Brotkörbe usw. **Eigentum der Ridderskamp & Hahn GmbH** sind. Bitte behandeln Sie diese Dinge pfleglich. Für Verlust, Bruch oder etwaige Schäden haftet der Auftraggeber gegen Rechnungslegung. Ein Zurückbehaltungsrecht - aus welchen Gründen auch immer - besteht an den Leihgegenständen nicht.

3. Lieferbedingungen

In der Regel sollte uns Ihr Auftrag drei Tage vor Liefertermin vorliegen. Größere Feiern- ab 30 Personen- sollten uns mindestens 7 Tage vor Ihrer Festivität vorliegen. Als Regel gilt: Je früher-desto besser, desto sicherer erhalten Sie Ihren Wunschtermin. Natürlich sind wir - in Absprache der Gegebenheiten- auch in der Lage, innerhalb von 24 Stunden zu liefern. Hierfür berechnen wir einen Expressaufschlag von 10% des Rechnungswertes. Wir liefern an allen Werk-, Sonn- und Feiertagen nach vorheriger exakter Terminabsprache. Wir behalten uns vor, Lieferzeiten an speziellen Feiertagen - wie Weihnachten, Silvester etc. - jährlich und/oder situativ - neu zu regeln. Aktuell bestehen folgende Lieferzeiten: Heiligabend bis 13:00 Uhr, Weihnachtsfeiertage durchgängig, Silvester bis 13:00 Uhr, Neujahr durchgängig. Die Mindestbestellmenge ist für alle im Partyservicekatalog aufgeführten Produkte/Bufkets etc. auf 10 Personen und einen Mindestbestellwert von 100 Euro ausgelegt (alle im Katalog genannten Preise gelten „je Person“). Etwaige Mindermengen - soweit sie nach Absprache durchführbar sind- werden sodann mit einem Aufschlag von 15% des Rechnungsbetrages ausgeführt. Die Lieferung unseres Partyservice im Umkreis von 5 km ist kostenlos. Ab einem Auftragswert von über 150,00 Euro sind Lieferungen bis zu einer Entfernung von 15 km ebenfalls kostenlos. Bei einem Auftragswert bis 150,00 Euro berechnen wir für die letztgenannte Entfernung eine Lieferpauschale von 10,00 Euro. Im Rahmen der Auftragserteilung, ermitteln wir Ihnen konkret die Lieferbedingungen. Weitere Entfernungen sind auf Anfrage und gegen Berechnung möglich.

4. Warmhaltebehälter

Wir liefern Ihnen auf Wunsch elektrische oder mit Sicherheitsbrennpaste betriebene Warmhaltebehälter. Bitte beachten Sie **bei den elektrischen Geräten**, dass bei den Geräten mit Tauchsieder dieser immer im Wasser liegen muss. Sollte ein Tauchsieder über längere Zeit trocken eingeschaltet sein, brennt er durch. Wir liefern Ihnen die Geräte mit ausreichend Wasser gefüllt aus; etwa zwei Stunden nach der Anlieferung ist dieses Wasser aber verdampft und muss nachgefüllt werden. Bitte fragen Sie unseren Servicefahrer, wenn Sie Ihr Buffet länger als zwei Stunden warm halten oder später wieder erhitzen wollen, er erklärt Ihnen gern, wie Sie Wasser nachfüllen. Bitte beachten Sie **bei den Sicherheitsbrennpaste betriebenen Geräten**, dass sie immer mit ausreichend Wasser gefüllt sind. Die Speisen werden durch Wasserdampf warm gehalten. Sollte das Wasser verdunstet sein, ist es möglich, dass die Speisen unter der direkten Einwirkung der Flamme anbrennen oder nicht gleichmäßig erhitzt werden. Die Brennpaste wird vor der Anlieferung an Sie noch einmal aufgefüllt und hält etwa 1,5 Stunden. Wollen Sie Ihr Buffet länger als zwei Stunden warm halten, oder wollen Sie es später wieder erhitzen, so geben Sie dies bei der Bestellung bitte mit an, damit wir Ihnen das Nachfüllen der Behälter zeigen und zusätzliche Brennpaste beigegeben können.

5. Gefahrenhinweis

Lassen Sie Behältnisse mit Brennpaste niemals unbeaufsichtigt. Für entstandene Schäden aus unsachgemäßer Nutzung haftet der Kunde. Lassen Sie sich von unserem fachkundigen Personal in die Bedienung der Wärmebehälter einweisen. Bei Rückfragen stehen wir Ihnen auch telefonisch zur Verfügung.

6. Leergut

Die Rückgabe des gereinigten Leergutes erfolgt zeitlich unmittelbar, also innerhalb von zwei Tagen nach Lieferung - durch den Auftraggeber an unsere Partyserviceküche oder Ihren Bestelltort (zu den üblichen Geschäftszeiten). Natürlich nehmen wir Ihnen gerne diese Mühe ab: Vereinbaren Sie einen Abholtermin mit unserem Servicefahrer, am besten gleich bei der Anlieferung. Im Umkreis bis zu 20 km um unseren Firmensitz berechnen wir lediglich Selbstkosten - einen Pauschalbetrag von 10 Euro. Weitere Entfernungen nach Absprache. Nicht aufgeführte Sonderleistungen wie z. B. eine ungereinigte Leergutrückgabe, etwaiger Bruch und/oder andere Schäden müssen im Nachhinein berechnet werden (siehe Punkt 2). Nicht gespültes Leergut berechnen wir mit 1,00 Euro Spülgebühr pro Personenanzahl Ihres Auftrages.

7. Zahlung

Bei Bestellung erbitten wir eine Anzahlung von 10% des Auftragswertes. Die Gesamtzahlung entrichten Sie bitte bei der Anlieferung in bar- unsere Servicefahrer sind inkassoberechtigt - oder per Euroscheck. Spätestens jedoch bei Anlieferung oder Abholung des Leergutes.

8. Sonstiges

Alle vorherigen Ausgaben von Allgemeinen Lieferbedingungen und/oder Partyserviceprospekten verlieren mit Ausgabe dieser Version - Stand März 2010 - ihre Gültigkeit. Diese allgemeinen Liefer- und Zahlungsbedingungen gelten für alle Partyservice-Bestellungen. Unsere Angebote sind freibleibend. Sonstige Vereinbarungen- insbesondere mündliche Vereinbarungen und/oder Zusicherungen - werden erst durch schriftliche Bestätigung verbindlich.

ALLES AUF EINEM BLICK

Alphabetischer Index der Gerichte

A			
Antipasti-Kreationen.....	4	Gemüsesticks.....	9
Apfelrotkraut.....	22	Genießer-Buffer.....	7
Aubergine, gegrillt.....	4	Gulaschsuppe.....	20
Aufschnittplatte.....	21	Graved Lachs.....	19
		Griechisches Buffet.....	10
a		Grünkohl.....	20
Balkanplatte.....	10	H	
Bayrisches Buffet.....	11	Hähnchenbrustfilet-Spieß.....	24
Blätterteig Carré, mini.....	24	Hähnchenfilet Medaillons.....	21
Blumenkohl-Broccoli-Gratin.....	22	Herrencreme.....	23
Bohnen-, Linsen-, Erbseneintopf.....	20	Hühnersuppe mit Einlage.....	20
Bratenplatte, kalt.....	17		
Bratkartoffeln.....	22	J	
Broccolicremesuppe.....	20	Jägerbraten.....	21
Broccoli-Schinken-Salat.....	22		
Brotkorb.....	21	K	
Brottrad.....	19	Kaites Buffet „Metzgermeister“.....	15
Brötchen, halb belegt.....	5	Kalt-Warmes Buffet.....	7
Brunch Buffet.....	5	Kartoffeln.....	22
Bruschetta.....	4	Kartoffeleintopf, westfälisch.....	20
Buffer „Carmen“.....	16	Kartoffelgratin.....	22
Buffer „Francesca“.....	10	Kartoffelsalat.....	22
Buffer „Küchenchef“.....	6	Kartoffelsuppe.....	20
Buffer „Royal“.....	16	Kasserol im Blätterteig.....	13
Butterspätzle.....	22	Käseigel.....	23
		Käse-Lauch-Suppe.....	20
C		Käseplatte.....	23
Canapées.....	5	Klassische Buffet.....	16
Cappuccino-Creme.....	23	Klassikbuffet „Exotic“.....	8
Carpaccio.....	4	Kochschinken-Spargelröllchen.....	21
Champingnonköpfe, gefüllt.....	4	Kokossteak.....	21
Chicken Nuggets.....	21	Krabbencocktail.....	19
Chicken-Sticks.....	9	Kraftbrühe, doppelt.....	20
Chili con Carne.....	20	Krautsalat.....	22
Cocktailtomaten.....	4	Krustenbraten.....	21
		L	
D		Lammfilet.....	12
Datteln im Speckmantel.....	24	Lauchorte „Baden-Baden“, mini.....	24
Dressing extra.....	22	Linseneintopf.....	20
		M	
E		Mandelsteak.....	21
Erbseneintopf.....	20	Matjessalat.....	19
Erdbeer-Sahne-Quark.....	23	Medaillons, Filet.....	8,21
		Melonenschiffchen.....	4,19
F		Mettigel.....	5
Feldsalat.....	2	Minischnitzel.....	21
Fischplatte Räucherfisch,rustikal.....	19	Mitternachtsgulaschsuppe.....	20
Fischplatte, Sylter Art.....	19	Mousse au Chocolat.....	23
Fischspezialitäten.....	19	Mozzarella mit Tomaten.....	4
Fleischplatte „Feinschmecker“.....	18	Mozzarella-Spieße.....	24
Fleischplatte, „Förster Art“, kalt.....	18		
Fischstäbchen.....	21	N	
„Frischmacher“ Buffet.....	6	Nudelsalat.....	22
Fitness-Buffer, kalt.....	9		
Frühlingsbuffet.....	8	O	
Frühlingsrollen, vegetarisch.....	24	Obstsalat.....	23
Frühlingsssalat.....	22		
		P	
G		Parmaschinken mit Melone.....	4
Gambas in „Aioli“.....	4	Partybuffet.....	18
Gans, gefüllt.....	13	Party-Frankfurter.....	21
Gänsekeule.....	13	Party-Frikadellen.....	21
Geflügelplatte, kalt.....	17	Party-Platte „Cardinal“.....	18
Geflügelsalat „Hawaii“.....	22	„Partyknüller“ Buffet.....	14
Gemüse-Gratin.....	22	Partyschnitzel.....	21
Gemüsesalagné.....	22		
Gemüseplatte der Saison.....	22	Petersilienkartoffel.....	22
		Pfefferbraten.....	21
		Pflaumen im Speckmantel.....	24
		Pfundtopf.....	14
		Pfirsiche, gefüllt.....	23
		Prager Schinken.....	21
		Prinzessbohnen mit Speck.....	22
		Putengeschnetzeltes.....	14
		Pute „Bombastik“.....	14
		R	
		Rehrücken.....	13
		Reis, mit Butter abgeschmeckt.....	22
		Rinderbraten.....	21
		Rinderfilet.....	13
		Rinderfiletmedaillons.....	21
		Rinderfiletspitzen „Stroganoff“.....	13
		Rindergulasch.....	14
		Rinderrouladen.....	12
		Rindfleischsuppe, kräftig.....	20
		Roastbeef, gebraten.....	6
		Roastbeef-Röllchen.....	21
		Rote oder grüne Grütze.....	23
		Rotweincreme.....	23
		Rösti.....	22
		Ruccola.....	22
		S	
		Sahnegeschnetzeltes.....	12
		Salatplatte.....	22
		Saucen, hausgemacht.....	21
		Sauerbraten, rheinisch.....	12
		Sauerkraut.....	22
		Schnitzchen, liebevolle.....	5
		Schinkenplatte.....	21
		Schlagsahne, extra.....	23
		Schlemmerbuffet.....	15
		Schokoladenfrüchte auf Spieß.....	23
		Schweinebraten.....	21
		Schweinerücken.....	12
		Schweinerücken mit Pfeffersauce.....	13
		Sekttempfang, klein.....	5
		Serrano-Schinken mit Melone.....	9
		Spanferkelbraten.....	14,21
		Spargelcremesuppe.....	20
		Speckkartoffelsalat.....	22
		Spezialitätenbuffet.....	7
		Spießbraten.....	21
		T	
		Tagliatelle.....	22
		Tiramisu.....	23
		W	
		Vanillesauce extra.....	32
		Wellness Buffet.....	9
		Westfalen Buffet.....	11
		Weißer Mousse au Vanille.....	23
		Weißweincreme.....	23
		Wurstbrett, rustikal.....	17
		Wurstsalat.....	22
		Z	
		Zanderfilet.....	19
		Zigeunerbuffet.....	10
		Zucchini, mariniert.....	4
		Zwiebelschmorbraten.....	12
		Zwiebelsteaks.....	12
		Zwiebelkuchen „Elsass“, mini.....	24

WIR KOMMEN – ANRUF GENÜGT




Jürgen
Fleischerei & Hahn Partyservice

Blackmannshof 9 · 45889 Gelsenkirchen
Telefon: 02 09/8 62 52 · Telefax: 02 09/78 38 10
info@partyservicehahn.de · www.partyservicehahn.de