

Kalte Platte

ab € 4,50

diverser roher und gekochter Schinken
verschiedene Mettwurstsorten
Auswahl von kalten Braten
stiftvoll aus garniert

rustikales Buffet

€ 12,50

hausmacher Wurstbret mit Schweine-Mett,
Zwiebelfleisch, Mettwurst, roher Schinken und mehr
Gurken und Senf,
Partyfrikadellen mit Dip, fein gefüllte Eier
Räucherfisch & Rollmöpse
Käseauswahl mit Harzer und Griebenschmalz
verschiedene rustikale Brotsorten, Butter

Schlemmer - Buffet

€ 16,50

Schweine-Medallions mit gefüllten Pfirsichen
roher und gekochter Schinken mit Melone und Spargel
Auswahl an kalten Braten
Hähnchensnackies in Currysoße
Partyfrikadellen mit Dip
Fischplatte mit Lachs, Forelle und anderem Edelfisch
exzellente Käseauswahl
Feinkostsalate wie Waldorf-, Geflügel-, Hirten Salat
verschiedene Brotsorten und Partybrötchen, Butter

Feinschmecker-Buffet

€ 18,90

Schweine-Medallions mit gefüllten Pfirsichen
rosa Flugentenbrust mit Preiselbeersahne
Serranoschinken mit Melone
gekochter Schinken mit Spargel
Hähnchensnackies in Currysoße
zartes Roastbeef und Auswahl an kalten Braten
Party schnitzel und Partyfrikadellen mit Dip
Fischplatte mit Shrimpscocktail, Lachs, Forelle
und feinem anderen Edelfischen
exzellente Käseauswahl mit Obstgarnitur
Feinkostsalate wie Waldorf-, Geflügel-, Hirten Salat
verschiedene Brotsorten und Partybrötchen, Butter
Buffets ab 15 Personen / Preisangabe pro Person

Geschäftsbedingungen

Mindestbestellwert: ab 10 Personen, Buffets ab 15 Personen Sollten Sie eine kleinere Anzahl an Gästen haben, so unterbreiten wir Ihnen immer gerne ein unverbindliches Angebot.

Individuelles Angebot: Selbstverständlich arbeiten wir für Sie ein individuelles Angebot aus. Die darin angegebenen Preise sind drei Wochen lang gültig.

Geschirr / Warmhaltevorrichtungen: Gerne leihen wir Ihnen Porzellan und Besteck aus. Die ausgeliehenen Platten, Warmhaltevorrichtungen und das Geschirr bitten wir gesäubert zurückzugeben. Fehlmengen, Bruch, Beschädigungen und Säuberungskosten gehen zu Lasten des Kunden. Für ungewaschenes Geschirr berechnen wir je nach Personalaufwand pro Stunde € 23,80

Bedienungspersonal: Bei Ihrer Veranstaltung unterstützt Sie gerne unser fachkundiges Bedienungspersonal. Preis pro Stunde: € 23,80.

Lieferbedingungen: Bei Anlieferung oder Abholung berechnen wir eine Liefergebühr ab € 5,50.

Höhere Gewalt: Bei Lieferausfall durch höhere Gewalt besteht keine Rechtsanspruch auf Lieferung.

Zahlungsbedingungen: bar oder per Überweisung nach Erhalt der Rechnung ohne Abzug. Wir behalten uns das Recht vor, bei Bestellung eine Anzahlung zu fordern. Mit der Bestellung werden unsere Zahlungs- und Lieferbedingungen anerkannt.

Preise: Es gilt die jeweils aktuelle Preisliste. Die Preise sind Abholpreise und beinhalten die ges. Mehrwertsteuer. Bei frischen Salaten halten wir uns marktbedingte Preisänderungen vor. Stand 11/2/2017 / alle anderen Preise verlieren hiermit ihre Gültigkeit.

Gerichtsstand ist Northheim.

„Warum sollten die Gemüsse dieser Welt nur für die Sünder sein...“ (JHl. Hieronymus)

Party – Service der Spezialitäten-Fleischerei & Party-Service Wolff GmbH

Kurze Strasse 9, 37154 Northheim

Tel: 05551 – 34 14 Fax: 05551 – 62 005

Sie planen eine Familienfeier, einen runden Geburtstag oder eine rauschende Party mit Freunden? Wir beraten Sie gerne persönlich und ganz individuell, damit gerade Sie als Gastgeberin und Gastgeber das Fest genießen können. Mit gekonnt zusammengestellten kulinarischen Gaumenfreuden gelingt jede Feier und wird zum gewünschten Erfolg sowie einer bleibenden Erinnerung.

Umsetzung finden Sie einige Anregungen aus unserem vielfältigen Party-Programm. Bitte sprechen Sie uns mit Ihren persönlichen Wünschen an. Mit mehr als 30jähriger Erfahrung im Bereich regionaler und internationaler Fleisch- Wurst- und Käsespezialitäten finden wir immer die richtige Auswahl für Ihren Anlass: ob Fingerfood und Anti-Pasti für die zwanglose Party mit Kollegen und Freunden oder das Feinschmeckerbuffet für den ganz besonderen Anlass; ob italienische Nacht oder karibische Strandparty, sprechen Sie uns an. Wir setzen Ihre Ideen professionell um. Der Phantasie sind keine Grenzen gesetzt!

Belegensalate (Preis pro Person)

Krautsalat	€ 2,00
Nudelsalat	€ 2,00
westfälischer Kartoffelsalat mit Mayonäse	€ 2,00
warmer Kartoffelsalat mit Speck & Essig/Öl	€ 2,00
diverse Feinkostsalate	auf Anfrage
frische Salatvariationen	ab € 3,40
mit Yoghurt-Dressing	

Hauptgänge (Preise pro Person)

Spießbraten , Bratensoße, Erbsen & Möhren, Kartoffeln	€ 9,10
Grünkohl , Regenwurst, Kartoffeln, Senf	€ 6,80
Grünkohl , Regenwurst, Kasselermacken, Kartoffeln, Senf	€ 8,90
Kasseler (Nacken & Rücken) , Burgundersoße, Sauerkraut, Kartoffeln	€ 9,40
Schinken vom Jungschwein mit Rahmsoße, Sommergemüse, Kartoffeln	€ 9,80
Schweinemedaillons , mit Waldpilzen-Soße, Blumenkohl & Brokkoli, K-Gratin	€ 12,60
zarte Putenbrust mit buntem Gemüse, Petersilienkartoffeln	€ 11,50
Rinder-Gulasch , Apfelrotkohl, Kartoffeln	€ 8,30
Rinder-Schmorbraten , Rahmsoße, Blumenkohl, Kartoffeln	€ 11,40
Sauerbraten , Rahmsoße, Rosenkohl, Spätzle	€ 11,70
Wildgulasch mit Rosenkohl und Spätzle	€ 12,80
Hirschbraten mit Wacholderrahmsoße	Tagespreis
Apfelrotkohl, gef. Birne, Kartoffelgratin	

warme Braten (Preise pro Person)

Geschneitztes , in verschiedenen Variationen	€ 5,00
Spießbraten , saftiger Schweinebraten herzhaft gewürzt	€ 4,00
Kassler , vom Nacken und Rücken mild gepökelt – saftig gegart	€ 4,50
Burgunderbraten , aus der Schweineflauß in Rotwein eingelegt	€ 5,50
Hirtenopf , Schweinefleisch mit herzhaftem Gemüse geschichtet und Tzaziki überbacken	€ 6,50
Brutzelfleisch mit Whiskydip, mariniertes Schweinefleisch, kross gegrillt	€ 5,50
Schnitzel , (Schwein oder Pute) in leckerer Panade	€ 4,90
Lord-Nelson-Tasche , Kasseler in Blätterteig mit Käse und Ananas, Portionsstück	€ 5,90
Schinkenbraten , magere Schweineunterschale mit krosser Schwarte	€ 5,50
Jungschweinschinken , mit Mirinisoße, Kirschen und Mandelblättchen	€ 6,90
Bauernschinken , ganzer Schinken mit Knochen und Schwarte gegrillt	Tagespreis
Schinken in Brotteig	€ 6,90
Kasseler in Brot- oder Blätterteig	€ 6,90
Rinder-Zungenragout , mit Rotweinssoße	€ 6,50
Hinterhaxe knusprig gegrillt	€ 6,50
Spare-Ribs, pro KG	€ 11,90
Spanferkel (ab 20 Personen)	Tagespreis

Soßen (Preise pro Person)

Pfeffersoße , mit grünen Pfefferkörnern	€ 1,80
Sahnesoße , lieblich fein	€ 1,80
Estragonsoße passend zur Lammkeule	€ 1,80
Bratensoße	€ 1,80
Champagnersoße , edel prickelnd	€ 2,00
Weißweinssoße mit Kräutern /Zigunnersoße	€ 2,00
Mirinisoße mit Reiswein	€ 2,00
Champignonsoße	€ 2,50
Waldpilzsoße	€ 2,50

Beleggen (Preise pro Person)

Rotkohl / Sauerkraut / Weinkraut	€ 1,80
Blattspinat	€ 2,20
bunte Gemüseplatte	€ 2,40
Gemüse, einzeln oder Leipziger Allerlei	€ 2,00
Spätzle / Reis / Nudeln	€ 1,80
Kartoffeln	€ 1,50
Kartoffelgeratin	€ 2,70

Suppen & Eintöpfe (Preise pro Portion)

Hochzeitsuppe (Tasse)	€ 3,50
Nudelsuppe (Teller)	€ 2,50
Eintöpfe (Teller) : Erbsen-, Linsen-, Gemüse, Schnitzpelböhnen-, serbische Bohnen	€ 2,50
Gulaschsuppe (Tasse)	€ 3,50

Stehempfang (Preise pro Stück)

Brote, ½ Scheibe	€ 1,50
Häppchen , divers belegt	€ 1,60
Häppchen , belegt mit Fisch	€ 2,10
Häppchen , belegt mit Sch.-Filet, Roast-Beef, Flugentenbrust	€ 2,80
½ Weizenbrötchen , divers belegt	€ 1,70
½ Weizenbrötchen , belegt mit Fisch	€ 2,20
½ Körnerbrötchen , divers belegt	€ 1,90
½ Körnerbrötchen , belegt mit Fisch	€ 2,40
Partyfrikadellen mit Dip	€ 0,80
Partyschnitzel mit Dip	€ 1,50
Medaillons vom Schwein mit Pfirsich	€ 1,80
Hähnchensnackies pro 100g	€ 1,95
mit Currydip	
Melonenschiffchen mit Schinken	€ 1,50

Dessert (Preise Person)

Rote Grütze , mit Cointreausahne oder Vanillesoße	€ 2,80
Mousse au Chocolat , braun & weiß	€ 2,00
Obstsalat von frischem Obst	€ 3,00