

PARTYSERVICE TEPE



FESTLICHE BUFFETS

FÜR FESTE, DIE IN ERINNERUNG BLEIBEN

Genussvoll feiern mit unserem vielseitigen Angebot

FESTLICHES BUFFET 1

WARME GERICHTE

Zartes Schweinefilet mit frischen Champignons und Zwiebeln in einer Rahmsauce

Schweineschnitzel mit Jägersauce

Thai Mango Curry (VEGAN) mit gebratenen Hähnchenbruststreifen und verschiedenen Gemüsesorten wie Mungobohnenkeimlinge, Karotten, Wasserkastanien, Sojabohnen, Bambus, Champignons, Zuckererbsenschoten

Saftiger Spießbraten pikant gewürzt aus dem Schweinefleisch an Senf-Zwiebelsauce

Apfelrotkohl mit feinem Apfelmus und Nelken

Broccoli mit Mandelbutter

Feine Prinzessbohnen mit Speck und Zwiebeln

Grüne Erbsen und glasierte Butter-Möhren

Salzkartoffeln

Sahniges Kartoffelgratin mit Käse überbacken

Butterreis

SALATE

Chinakohlsalat mit Mandarinen

Frischer Krautsalat mit Essig und Öl

Bohnensalat

Möhren-Apfelsalat mit Honig verfeinert

DESSERT

Herrencreme mit Rum und Schokoladenstücke

Ananas-Cocoscreme

Ab 100 Personen, pro Person 19,70 €

Ab 50 Personen, pro Person 22,10 €

Ab 20 Personen, pro Person 24,90 €

Leihgeschirr, pro Person 3,00 €

FESTLICHES BUFFET 2

WARME GERICHTE

Saftige Rinderrouladen in Bratensauce

Schweineschnitzel mit Jägersauce

Saftiger Spießbraten pikant gewürzt aus dem Schweinefleisch an Senf-Zwiebelsauce

Hähnchenbrust goldbraun gebraten auf fruchtiger

Curry-Pfirsichsauce

Apfelrotkohl mit feinem Apfelmus und Nelken

Broccoli mit Mandelbutter

Blumenkohl mit Sauce Hollandaise

Feine Prinzessbohnen mit Speck und Zwiebeln

Salzkartoffeln

Sahniges Kartoffelgratin mit Käse überbacken

Schwenkkartoffeln

Pennenudeln mediterran mit Tomaten, Zucchini und italienischen Gewürzen verfeinert (VEGAN)

SALATE

Bauernsalat mit Fetakäse

Chinakohlsalat mit Mandarinen

Bohnensalat

Farmersalat

DESSERT

Herrencreme mit Rum und Schokoladenstücken

Creme Karamell mit Biskuit-Crumble

Rote Beerengrütze mit Vanillesauce

Ab 100 Personen 21,30 €

Ab 50 Personen 23,90 €

Ab 20 Personen 26,70 €

Leihgeschirr, pro Person 3,00 €

FÜR FESTE, DIE IN ERINNERUNG BLEIBEN

Genussvoll feiern mit unserem vielseitigen Angebot

FESTLICHES BUFFET 3

WARME GERICHTE

Saftige Rinderrouladen in Bratensauce
Butterfischfilet mit Kräutern und Limetten,
Kräuter-Knoblauchdipp
Zartes Schweinefilet mit frischen Champignons
und Zwiebeln in einer Rahmsauce
Saftiger Spießbraten pikant gewürzt aus dem Schweine-
nacken an Senf-Zwiebelsauce
Hähnchenbrust goldbraun gebraten „Mediterran“
auf Basilikum-Tomaten-Sahnesauce

Gnocchi in Curry-Kokossauce (VEGAN) mit verschiedenen
Gemüsesorten wie Mungobohnenkeimlinge, Karotten,
Wasserkastanien, Sojabohnen, Bambus, Champignons,
Zuckererbsenschoten

Rotkohl mit feinem Apfelmus und Nelken
Broccoli mit Mandelbutter
Blumenkohl mit Sauce Hollandaise
Feine Prinzessbohnen mit Speck und Zwiebeln
Salzkartoffeln
Sahniges Kartoffelgratin mit Käse überbacken
Kartoffeldrillinge in Schale mit Rosmarin
Parboiled Langkornreis

SALATE

Bauernsalat mit Fetakäse
Indian Summer (Salatmix aus Quinoa, Kichererbse, Paprika,
Tomaten und Bohnen)
Green Vally (Salatmix aus Buchweizen und grünem Gemüse)
Chinakohlsalat mit Mandarinen
Farmersalat

DESSERT

Vanilleeis mit heißen Kirschen
Herrencreme mit Rum und Schokoladenstücken
Windbeutelcreme
Rote Beerengrütze mit Vanillesauce

Ab 100 Personen	24,50 €
Ab 50 Personen	26,90 €
Ab 20 Personen	29,95 €
Leihgeschirr, pro Person	3,00 €

FESTLICHES BUFFET 4

WARME GERICHTE

Saftige Rinderrouladen in Bratensauce
Zartes Schweinefilet mit frischen Champignons und Zwiebeln
in einer Rahmsauce
Schweineschnitzel mit Jägersauce
Gebratene Maispouladenbrust auf Kerbelsauce
Flusslachs „nach Flammlachs Art“, Kräuter-Knoblauchdip
Gnocchi in Curry-Kokossauce (VEGAN) mit verschiedenen
Gemüsesorten wie Mungobohnenkeimlinge, Karotten,
Wasserkastanien, Sojabohnen, Bambus, Champignons,
Zuckererbsenschoten

Broccoli mit Mandelbutter
Glasierter Butter-Möhren
Feine Prinzessbohnen mit Speck und Zwiebeln
Rotkohl mit feinem Apfelmus und Nelken
Kartoffeldrillinge in Schale mit Rosmarin
Sahniges Kartoffelgratin mit Käse überbacken
Parboiled Langkornreis
Pennnudeln mediterran mit Tomaten,
Zucchini und Italienischen Gewürzen verfeinert (VEGAN)

SALATE

Bunte Antipasti Variation mit eingelegtem und gefülltem
Gemüse, marinierten Oliven und eingelegtem Fetakäse
Indian Summer (Salatmix aus Quinoa, Kichererbse, Paprika,
Tomate und Bohnen)
Salat von Baby Mozzarella, Tomate und Nudeln mit Pesto
Avocadosalat mit Azukibohnen, schwarzem Reis und
Chimichurri-Dressing
Chinakohlsalat mit Mandarinen

DESSERT

Vanilleeis mit heißen Kirschen
Herrencreme mit Rum und Schokoladenstücken
Mousse von dunkler Schokolade mit Vanille-Split
Rote Beerengrütze mit Vanillesauce

Ab 100 Personen	26,20 €
Ab 50 Personen	28,50 €
Ab 20 Personen	31,50 €
Leihgeschirr, pro Person	3,00 €

FÜR FESTE, DIE IN ERINNERUNG BLEIBEN

Genussvoll feiern mit unserem vielseitigen Angebot

FESTLICHES BUFFET 5

AM BUFFET FRISCH GESCHNITTEN

Flusslachs „nach Flammlachs Art“ mit Kräuter-Knoblauchdip
Roastbeef mit Sauce Bernaise

WARME GERICHTE

Schweinefilet im Serranoschinkenmantel auf
Pfefferrahmsauce
Mais-Pouladenbrust auf Estragon-Cognacsauce
Gnocchi in Curry-Kokossauce (VEGAN) mit verschiedenen
Gemüsesorten wie Mungobohnenkeimlinge, Karotten,
Wasserkastanien, Sojabohnen, Bambus, Champignons,
Zuckererbsenschoten
Broccoli mit Mandelbutter
Möhren und ZucchiniGemüse
Feine Prinzessbohnen mit Speck und Zwiebeln
Frische Champignons mit Zwiebeln
Kartoffeldrillinge in Schale mit Rosmarin
Sahniges Kartoffelgratin mit Käse überbacken
Kräuter-Reis

SALATE

Bunte Antipasti Variation mit eingelegtem und gefülltem
Gemüse, marinierten Oliven und eingelegtem Fetakäse
Green Vally (Salatmix aus Buchweizen und grünem Gemüse)
Salat von Baby Mozzarella, Tomaten und Nudeln mit Pesto
Avocadosalat mit Azukibohnen, schwarzem Reis und
Chimichurri-Dressing
Chinakohlsalat mit Mandarinen

DESSERT

Vanilleeis mit heißen Kirschen
Herrencreme mit Rum und Schokoladenstücke
Mousse von dunkler Schokolade mit Vanille-Split
Rote Beerengrütze mit Vanillesauce

Ab 100 Personen 39,80 €
inkl. Leihgeschirr und Koch am Buffet
Ab 50 Personen 42,95 €
inkl. Leihgeschirr und Koch am Buffet

FESTLICHES BUFFET 6

AM BUFFET FRISCH GESCHNITTEN

Flusslachs „nach Flammlachs Art“ mit Kräuter-Knoblauchdip
Rinderfilet mit Sauce Bearnaise

WARME GERICHTE

Schweinefilet im Serranoschinkenmantel auf
Pfefferrahmsauce
Barbarie Entenbrust à l'Orange
Gnocchi in Curry-Kokossauce (VEGAN) mit verschiedenen
Gemüsesorten wie Mungobohnenkeimlinge, Karotten,
Wasserkastanien, Sojabohnen, Bambus, Champignons,
Zuckererbsenschoten
Broccoli mit Mandelbutter
Möhren und ZucchiniGemüse
Feine Prinzessbohnen mit Speck und Zwiebeln
Frische Champignons mit Zwiebeln
Kartoffeldrillinge in Schale mit Rosmarin
Sahniges Kartoffelgratin mit Käse überbacken
Kräuter-Reis

SALATE

Bunte Antipasti Variation mit eingelegtem und gefülltem
Gemüse, marinierten Oliven und eingelegtem Fetakäse
Sultan of Swing (Salatmix aus Perl Couscous, Grünzeug und
legerer Vinigraite)
Salat von Baby Mozzarella, Tomaten und Nudel mit Pesto
Italienischer Brotsalat „Panzanella“ mit Rucola, Tomate, Gurke,
Paprika, italienischen Kräutern und gerösteten Pinienkernen
Gurken-Käsesalat mit Weintrauben

DESSERT

Eisauswahl mit heißen Kirschen
(Eiswaffel, verschiedene Toppings und Saucen)

IM WECKGLAS ANGERICHTET

Pannacotta mit Fruchtsauce
Mousse von dunkler Schokolade mit Vanille-Split
Ab 100 Personen 43,80 €
inkl. Leihgeschirr und Koch am Buffet
Ab 50 Personen 46,95 €
inkl. Leihgeschirr und Koch am Buffet

FÜR FESTE, DIE IN ERINNERUNG BLEIBEN

Genussvoll feiern mit unserem vielseitigen Angebot

ERWEITERUNG FÜR FESTLICHE BUFFETS

FINGERFOOD EMPFANG (3 Stück pro Person)

Mariniertes Hähnchenfilet am Bambusspieß

Pikante Blätterteighäppchen gefüllt

Caprese Spicker (Baby-Mozzarella-Tomatenspieß)

IM GOURMETGLAS

Garnele und Zucchini, Geflügelsalat mediterran

IM GOURMETSCHÄLCHEN

Vitello Tonnatto (Kalbfleisch mit Thunfischsauce und Kapern)

pro Person 8,70 €

VORSPEISE 1 am Tisch serviert

Bunte Antipasti Variation mit eingelegtem und gefülltem

Gemüse, marinierten Oliven und eingelegtem Fetakäse

Rose vom Serranoschinken an Cantaloupe-Melonen

Datteln im Speckmantel

Vitello Tonnatto (Kalbfleisch mit Thunfischsauce und Kapern)

Sultan of Swing (Salatmix aus Perl Couscous, Grünzeug und legerer Vinigraite)

Frischkäsedipp, Kräuterbutter

Ciabatta, Baguette, kleine Party-Brötchen

Aufpreis pro Personen 8,60 €

Leihgeschirr Vorspeise 1,50 €

VORSPEISE 2 am Tisch serviert

Bunte Antipasti Variation mit eingelegtem und gefülltem

Gemüse, marinierten Oliven und eingelegtem Fetakäse

Rose vom Serranoschinken an Cantaloupe-Melonen

Geräuchertes Lachs- und Forellenfilet

Datteln im Speckmantel

Hähnchenbrustfilet-Streifen in knuspriger indischer

Naanbrot-Panade

Indian Summer (Salatmix aus Quinoa, Kichererbse, Paprika, Tomate und Bohnen)

Frischkäsedip, Kräuterbutter

Ciabatta, Baguette, kleine Party-Brötchen

Aufpreis pro Personen 9,60 €

Leihgeschirr Vorspeise 1,50 €

ERWEITERUNG FÜR FESTLICHE BUFFETS

SUPPE am Tisch serviert

Rindfleisch- oder Hühnersuppe „nach Art des Hauses“

Weitere Suppen auf Anfrage

Aufpreis pro Personen 4,00 €

Leihgeschirr 1,00 €

KALTE PLATTE 1

Matjes mit Zwiebeln und Hausfrauensauce

Pikante Blätterteighäppchen gefüllt

Mariniertes Hähnchenfilet am Bambusspieß

Herzhafte Weizentortilla-Röllchen gefüllt mit Crème fraîche, Zwiebeln und Schinken

Partyfrikadellen mit Silberzwiebel

Partybrötchen mit Kräuterbutter und Bärlauch-Frischkäse

Aufpreis pro Person 8,00 €

Leihgeschirr 0,50 €

KALTE PLATTE 2

Fischplatte: Räucherlachs, Stremel Lachs, Forellenfilet, Makrelenfilet, Matjes und passende Dips

Garnelen-Avocado-Tomatensalat und Garnelen-Tandoorisalat

Partybrötchen mit Kräuterbutter und Bärlauch-Frischkäse

Aufpreis pro Personen 9,00 €

Leihgeschirr 0,50 €

KALTE PLATTE 3

Fischplatte: Räucherlachs, Stremel Lachs, Forellenfilet, Makrelenfilet, Sprotten, Matjes und passende Dips

Garnelen-Avocado-Tomatensalat und Garnelen-Tandoorisalat

Serranoschinken an Cantaloupe-Melonen

Sprenghuhn-Pumpernickel (gezupfte Curry-Mango-Poularde auf Schwarzbrot)

Rosa Kalbfleischtranchen à la Vitello tonnato mit Tuna-Sauce und Kapern-Äpfeln

Internationale Käseauswahl vom Holzbrett, dazu Feigensenf, Kracker und Trauben

Partybrötchen mit Kräuterbutter und Bärlauch-Frischkäse

Aufpreis pro Personen 11,00 €

Leihgeschirr 0,50 €

Angebot gültig bis voraussichtlich Dez. 2026 – Alle Preise pro Person inkl. 7 % MwSt.

Alle Preise sind Abholpreise. Gerne passen wir das Buffet ihren Wünschen an

FÜR FESTE, DIE IN ERINNERUNG BLEIBEN

Genussvoll feiern mit unserem vielseitigen Angebot

MITTERNACHTS-IMBISS 1

Bauernstuten mit und ohne Rosinen
Aufschnittplatte mit Salami, Mett, Räucher- und Kochschinken
Käseplatte mit Schnitt- und Weichkäse, Butter
Ab 50 Personen 5,50 €
Leihgeschirr 1,50 €

MITTERNACHTS-IMBISS 2

Aufschnittplatte mit Schinken und Mett
Käseplatte mit Schnitt- und Weichkäse
Bunte Platten mit Partyfrikadellen, Schnitzel und 1/2 Eier
Pikante Blätterteighäppchen gefüllt
Partybrötchen, Baguette, Brot, Butterauswahl
Ab 50 Personen 7,55 €
Leihgeschirr 1,50 €

MITTERNACHTS-IMBISS 3

Aufschnittplatte mit Schinken und Mett
Käseplatte mit Schnitt- und Weichkäse
Fischplatte mit Forelle, Räucherlachs, Matjes und Dips
Partybrötchen, Baguette, Schwarzbrot, Butterauswahl
Ab 50 Personen 8,70 €
Leihgeschirr 1,50 €

MITTERNACHTS-IMBISS 4

Aufschnittplatte mit Schinken und Mett
Käseplatte mit Schnitt- und Weichkäse
Fischbrötchen mit Lachs und Matjes
Warm: Currywurst
Partybrötchen, Baguette, Schwarzbrot, Butterauswahl
Ab 50 Personen 9,30 €
Leihgeschirr 1,50 €

MITTERNACHTS-IMBISS 5

Fingerfood: Mini-Burger, Partyfrikadelle
1/2 Eier gefüllt, pikante Blätterteighäppchen gefüllt
Hähnchenbrustfilet-Streifen in knusprigen indischen Naanbrot-Panade
Flammkuchenbaguette, Partybrötchen, Baguette
Fischbrötchen mit Lachs und Matjes
Warm: Currywurst
Ab 50 Personen 9,90 €
Leihgeschirr 1,50 €

ERWEITERUNGEN (optional)

Mitternachts-Imbiss 1 - 3:
Currywurst und Baguette
Ab 50 Personen 2,45 €
Leihgeschirr 1,50 €
Mitternachts-Imbiss 1 - 5:
Kaffee und Tee, Zucker, Milch, inkl. Leihgeschirr
Ab 50 Personen 2,60 €*
2,60 €*