

F R A N Z
partyservice

Catering

Geburtstag



Eine runde Sache...

F R A N Z
partyservice

Catering

Unser Service. .

Es sind die verschiedensten Anlässe, für die ein Partyservice gebucht wird. Fachliche Kompetenz und Leistungsfähigkeit vorausgesetzt, sind es vor allem absolute Termintreue, Flexibilität und ein gutes Preis-Leistungs-Verhältnis, die einen guten Partyservice ausmachen. Sie sollen sich schließlich in aller Ruhe um Ihre Gäste kümmern können.

Bei uns hat Qualität Tradition.
Seit mehr als 25 Jahren liefern wir erstklassige Qualitätswaren aus der eigenen Produktion, vom kleinen Buffet bei Ihnen zu Hause bis zum Gala-Event.

Wir legen großen Wert auf Ihr Vertrauen in die Qualität unserer Produkte und beziehen unsere Ausgangsprodukte und Rohwaren deshalb nur bei ausgewählten Erzeugern und Lieferanten aus der Region.

Perfektion zu jedem Anlass!
Ob Hochzeit, Silber- oder Goldhochzeit, Geburtstag, Kommunion oder Konfirmation, wir machen Ihr wichtigstes Event zu einem unvergesslichen Ereignis.

Von der Planung bis hin zur Durchführung bieten wir Ihnen unseren Fullservice.

- Unsere Ansprechpartner informieren Sie detailliert und unterstützen Sie bei Ihrer Planung. Wir kümmern uns um alles Weitere – so können Sie auch vor dem großen Ereignis ruhig schlafen.
- Das kompetente und freundliche Team ist das Tüpfelchen auf dem „i“ und der Garant für einen harmonischen Ablauf Ihrer Veranstaltung.
- Wählen Sie aus unserem reichhaltigen Angebot verschiedener Buffets Ihr Wunschgericht oder kombinieren Sie einfach. Von rustikal bis extravagant bieten wir für jeden den passenden Geschmack.

Vereinbaren Sie einen Termin und lassen Sie sich von uns persönlich und ganz nach Ihren individuellen Vorstellungen beraten!



Ich werde 18

ab 25 Personen
kalt-warmes Buffet für junge Leute

Kalter Buffeteil

Tomaten-Mozzarellaspieße ^G
gefüllte Zucchini ^G
Mini-Hacksteaks
Party-Schnitzel ^{A,C}
gartenfrische Salate der Saison

Warmer Buffeteil

gegrillte Drumsticks
Chicken Nuggets ^{A,C}
mit Heinz-Tomatenketchup
Chicken Wings mit scharfem Dip
3 verschiedene Nudelspezialitäten:
Tagliatelle ^{A,C}
mit Knoblauchsoße und Basilikum
Tortellini ^{A,C,G}
mit Spinatfüllung und Käsesoße
vegetarische Spinatlasagne ^G
Beilagen
leckere Desserts
verschiedene Brotsorten ^{A,C}
Knoblauch- und Kräuterbutter ^G
Käsesticks ^G
Preis pro Person 15,90 Euro

Meine rustikale Geburtstagsparty

ab 40 Personen
Spanferkel
im ganzen gebraten & vor Ort tranchiert
Königsputer im Ganzen vom Grill
(vor Ort tranchiert)

Speksauerkraut
Apfelrotkohl
Bratkartoffeln
Knochenschinken liebevoll garniert
hausgemachte Schlachtplatte
Krautsalat
Pellkartoffelsalat ^{C,G}
Käsesticks ^G
rustikales Brot und Butter ^{A,C}
Preis pro Person 18,90 Euro

Feiern mit Freunden

ab 15 Personen
Kalter Buffeteil
Roastbeef mit Apfelmeerrettich ^G
Kochschinkenröllchen mit Spargelfrische ^G
zarte Putenschnitzel ^{A,C}
Schweinefiletmedaillons
Hähnchenbrustfilets mit Buttermandeln ^{A,C,H}
Party-Mettwürstchen mit verschiedenen Dips
Warmer Buffeteil
Putenbruststeaks in Currycream ^G
Schweinesteaks in Pfefferrahmsoße ^G
Kartoffelgratin ^G
bunte Gemüseplatte mit Sauce Hollandaise
Salate
Geflügelsalat
Weißkrautsalat
Waldorfsalat ^{G,H}
Für die eine Hälfte der Personenzahl:
Käsespezialitäten mit Brot und Butter ^{A,C,G}
Für die andere Hälfte der
Personenzahl: Herrenmousse ^G
Preis pro Person 20,90 Euro



Mein 40. Geburtstag

ab 40 Personen

Als Vorspeise bieten wir Ihnen an ^{A,C,D,G}
Frischer Salm auf Blattspinat im Blätterteig gebacken
Grüner Spargel mit Lachs umwickelt ^D
Zucchinirollchen mit Käse ^G
Datteln im Speckmantel

An kalten Speisen bieten wir Ihnen an
Zartes Roastbeef mit Kräuterremoulade ^G
Putenbrust „Hawaii“ mit frischer Ananas ^G
Mini-Wraps mit Lachsfiletstreifen und Joghurt-Dip ^{A,C,D,G}
Mini-Wraps mit Putenbruststreifen und texanischem Dip ^{A,C,D,G}
Blätterteigtaschen gefüllt mit Spinat und Feta
Blätterteigtaschen mit pikanter Hackfleischfüllung ^{A,C}
Veg. Zucchinistrudel im Blätterteig gebacken ^{A,C}

An Salaten bieten wir Ihnen an
Frische Rohkostplatte mit erlesenen Dressings ^G
Floridasalat mit Früchten ^G
Farmersalat mit Karotten ^G
Geflügelsalat mit Ananas und Curry ^G
Broccolisalat mit Mais und Bohnen

An warmen Speisen bieten wir Ihnen an
Zarte Roastbeefmedaillons an Pfeffersoße ^G
Käsekrustenbraten mit leckerer Bratensoße
Putensteaks in Curry-Creme ^G
Kartoffelgratin mit Käse und Sahne überbacken ^G
Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln
Safranreis mit frischer Petersilie verfeinert
Bunte Gemüseplatte mit Sauce Hollandaise ^G
Gefüllte Riesenchampignons
Aus der Pastaecke
Lachslasagne mit Blattspinat und Lachsfilet ^{A,C,D,G}

Dessert
Frischer Obstsalat mit Vanillesoße ^G
Italienisches Tiramisu ^{A,C,G}
Internationale Käsespezialitäten ^{A,C,G}
Gemischter Brot- und Brötchenkorb
mit Butter und Kräuterbutter
Preis pro Person 23,90 Euro

Catering

Eine runde Sache...

Ich werde ein halbes Jahrhundert

ab 60 Personen

Kalter Teil
Kochschinkenröllchen mit Spargel ^G
Party-Schnitzel und Party-Mettwürstchen mit Senf ^{A,C,M}
Hacksteaks mit Sauergemüse garniert
Mini-Hacksteaks mit Gorgonzolamousse gefüllt ^G
Hähnchenfilet im Knuspermantel ^{A,C}
Putenbrustfilet „Hawaii“ mit frischer Ananas ^G
Schweinefiletmedaillons mit Gänselebercreme ^G
Zartes Roastbeef mit Kräuterremoulade ^G
Melonenschiffchen mit Lachsschinken
Mini-Mozzarellaspieße mit Cocktailtomaten ^G
Eingelegte, schwarze und grüne Oliven
Mini-Gemüsespieße

An Salaten bieten wir Ihnen an
Broccolisalat mit Schinken und Mais
Geflügelsalat mit Ananas und Curry ^G
Hirtensalat mit Oliven und Schafskäse ^G
Westfälischer Weißkrautsalat
Rohkostkompositionen mit verschiedenen Dressings ^G

An warmen Speisen bieten wir Ihnen an
Frischer Schwertbraten mit Bratensoße
Puter vom Grill mit fruchtiger Johannisbeersoße ^G
Piccata vom Geflügel
Brutzelpfanne mit frischem Gemüse und Dijon-Senf ^M
Vegetarische Spinatlasagne mit Champignons und Knoblauch ^{A,C}
Warme Beilagen
Kartoffelgratin mit Käse und Sahne überbacken ^G
Pariser Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln
Butterspätzle mit frischer Petersilie ^{A,C}
Schlesisches Sauerkraut
Bunte Gemüseplatte mit Sauce Hollandaise ^G
Vegetarische Gemüsepfanne

Als Dessert reichen wir Ihnen
Zitronencreme ^G
Mousse au Chocolate mit Sahnehaube garniert ^G
Frische Rote Grütze mit Vanillesoße ^G
Internationale Käsespezialitäten
Gemischter Brot- und Brötchenkorb ^{A,C,G}
mit Butter und Kräuterbutter
Preis pro Person 21,90 Euro



Das Überraschungsbuffet

ab 10 Personen

Überraschungsbuffet
in drei verschiedenen Varianten:

- in kalter Form
- in gemischter Form
- in warmer Form

Beim Überraschungsbuffet handelt es sich um ein komplettes Buffet, das an diesem Tag in Verbindung mit anderen Buffets hergestellt wird.

Ein gemischtes Buffet besteht

z.B. aus einem warmen Teil
(warme Hauptspeisen, warme Beilagen, Soßen)
und einem kalten Teil

(Salate, kalte Fleischspeisen, einem Brotkorb).

Je nach Wunsch

mit oder ohne Käse und Dessert.

Preis pro Person

ohne Käse und Dessert 16,50 Euro

Preis pro Person

mit Käse und Dessert 18,50 Euro

Geburtstag

mit Freunden und Verwandten

ab 30 Personen

An kalten Speisen bieten wir Ihnen an

Mozzarellaspieße mit Kirschtomaten ^G

Zarter Schweinerückenbraten mit

Brunnenkressedip ^G

Kochschinkenröllchen mit Spargel und Remoulade ^G

Zarte Party-Schnitzel ^{A,C}

Schweinefiletmedaillons mit flambierten Früchten

Hacksteaks mit Sauergemüse garniert

Party-Mettwürstchen mit Senf ^M

Arrangements vom Geflügel mit Cumberlandsoße ^G

Gefüllte Eier ^{C,G}

An Salaten bieten wir Ihnen an

Geflügelsalat mit Ananas und einem Hauch Curry ^G

Gemüsesalat mit Blumenkohl, Erbsen und Möhren

Bohnensalat mit gehackten Zwiebeln

Weißkrautsalat

Lauchsalat mit Ananas und Porree

An warmen Speisen bieten wir Ihnen an

Burgunder Grillschinken,

leicht geräuchert, mit Bratensoße

Pangasiusfilet ^D

mit Speckstippelsoße

Schweinefiletspitzen in einer Cognac-Pfeffer-Soße ^G

Kartoffelgratin mit Käse und Sahne überbacken ^G

Butterspätzle mit zerlassener Butter ^{A,C,G}

Bunte Gemüseplatte mit Sauce Hollandaise ^C

Wirsinggemüse in Rahm ^G

Dessert

Mousse au Chocolat ^G

Fruchtige Erdbeercreme ^G

Wiener Sahne-Likör-Creme ^G

Internationale Käsespezialitäten ^G

Gemischter Brot- und Brötchenkorb

mit Butter und Kräuterbutter ^{A,C,G}

Preis pro Person 21,90 Euro