

FRANZ
partyservice

BARBEQUE



frisch vom Grill..

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!

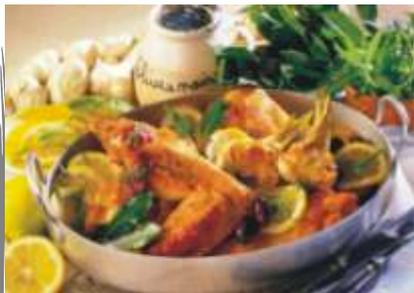
Ob Hochzeit, Silber- oder Goldhochzeit, Geburtstag, Kommunion oder Konfirmation, wir machen Ihr wichtigstes Event zu einem unvergesslichen Ereignis.

Qualität, Zuverlässigkeit und Vertrauen – das sind die Standards als Garant für eine unvergessliche und gelungene Feier:

- 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.
- Mit unseren Veranstaltungssälen stehen Ihnen Räumlichkeiten für 25 bis 400 Gäste zur Verfügung. Ob im großen Hochzeitssaal, Open-Air oder bei Ihnen – Sie wählen die Location, und wir kümmern uns um alles Weitere.
- 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!



BBQ „Zuhause“

Ab 30 Personen

Eingelegte Mini-Mozzarella-Sticks
mit frischer Paprika und Oliven
Italienischer Spargelsalat
mit frischem Ruccola, Tomaten und Gurkenschnitt
Griechischer Bauernsalat
mit Schafskäse, Oliven und Zwiebeln
Sonnengereifte Tomaten mit italienischem
Mozzarella und frischem Basilikum

Vom Holzkohlengrill
Zarte Putensteaks
in fruchtiger Apfel-Chutney-Marinade
Rumpsteaks à la Minute gegrillt
mit frischer Kräuterbutter
Delikate Schweinenackensteaks
in pikanter Paprika-Marinade
Kräuter-Rostbratwürstchen
eine Spezialität unseres Hauses
Aus dem Meer
Gegrilltes Lachsfilet
in Folie mit frischen Kräutern

Aus der Riesenpfanne
Pariser Röstkartoffeln mit Speck und Zwiebeln
Kartoffelbeutel mit Rosmarin, Schafskäse & Tomaten
Gemüsepfanne mit Paprika, Zuckerschoten,
Zucchini, Bohnen & Chili
Dazu reichen wir verschiedene Dips, Grillsaucen,
Zaziki und Kräuterquark

Ofenfrische Partybrötchen, Baguette und Ciabatta
mit Kräuter- und Knoblauchbutter
Dessert
Mousse au Chocolate mit Sahnehäubchen
frisches Obst oder frische Erdbeeren (Saison)
mit Vanilleeis
Preis pro Person 23,90 Euro
zzgl. 1 Grill, 1 geteilte Riesenpfanne,
1 x Grillpersonal und 1 x Holzkohle

Gartenparty . . .

BBQ „Rustikaler Grillabend“

Ab 30 Personen

Salatbuffet
Pellkartoffelsalat mit Ei und Gurke
Nudelsalat „Gärtnerin“ mit Cocktailltomaten,
Schinkenstreifen und Erbsen
Bayerischer Weißkrautsalat
Gartenfrische Rohkostsalate
auf einer Platte angerichtet mit
erlesenen Dressings zur Wahl

Vom Holzkohlengrill
Schweinenackensteaks à la minute zubereitet
in verschiedenen Marinaden
In Curry marinierte Putensteaks
Original Thüringer Rostbratwürstchen
Frankfurter Mettwurstchen frisch aus dem Rauch
Spare Ribs amerikanischer Art
in rauchiger Honey-Smoke-Marinade
Vegetarische Gemüsespieße
mit frischen Kräutern der Provence
Pikante Filetspieße vom Schwein
Dazu reichen wir verschiedene Dips, Grillsaucen,
Zaziki und Sour Cream
Ofenfrisches Baguette und Ciabatta
mit Butter und Kräuterbutter
Dessert
FrISCHE exotische Obstvarianten
auf einem Spiegel angerichtet
FrISCHE Erdbeeren mit Vanillesauce

Preis pro Person 18,90 Euro



BBQ „Das nennt man Grillen“

Ab 60 Personen

Aus dem Meer

Geräucherter Lachs an Honig-Dill-Sauce

Salatbuffet

Floridasalat mit verschiedenen Früchten

Knackiger Herrnsalat

Farmersalat

mit Sellerie, Walnüssen und Mandarinen

Frisch gehobelter Weißkrautsalat

Sonnengereifte Tomaten

mit Mozzarella und frischem Basilikum

Frisch vom Holzkohलगrill

Zarte Putensteaks in Currymarinade

Würzig marinierte Nackensteaks

Lachssteaks in einer Dillmarinade

Flammenspieße in würziger Paprikamarinade

T-Bone Steaks nach Wunsch gegrillt

Rumpsteaks in pikanter Pfeffermarinade

Dazu reichen wir Ihnen verschiedene Grillsaucen,

Dips, Senf und Ketchup

Aus der Riesenpfanne

Bratkartoffeln mit gehackten Zwiebeln

und kleinen Speckwürfeln

Nudelpfanne mit knackigen Gemüsestreifen

und zarten Putenbruststreifen

Reibekuchen aus frischen Kartoffeln mit Apfelmus

Geschmorte Champignons mit Kräutersauce

Dessert

Frische Erdbeeren mit Bourbon-Vanille-Sauce

Hausgemachter Grießpudding mit Zwetschgen

Verschiedene Sorten von Melonen

mit fruchtigem Obstcocktail

Kleine Käsesticks mit verschiedenen Früchten

Als Beilage reichen wir Ihnen einen gemischten

Brotkorb mit frischer Butter und Kräuterbutter

Preis pro Person 26,90 Euro

zzgl. 1 Grill, 2 Riesenpfannen,

2 Grillmeister und 1 x Holzkohle

Sommernacht. . .

BBQ „Ab in den Süden“

ab 25 Personen

mediterrane Vorpeisen

Tomate-Mozzarella

Datteln im Speckmantel

MiniPaprika gefüllt mit Frischkäse

Erdbeeren mit Serrano-Schinken

Verschiedene Sorten Oliven

Kartoffeltaschen gefüllt mit Frischkäse

Hähnchenspieße mit Dip

(vom Holzkohलगrill)

Filetzöpfe aus dem Jungschweinfilet

Lachsfilet aus der Kräutertasche

Gemüseschaschliks

dazu verschieden Grillsaucen

Roastbeef unter der Senfkruste

Vor Ort frisch aufgeschnitten

oder argentische Rumpsteaks

aus der großen Pfanne vor Ort frisch

Bratkartoffeln

frische Champignons

mit Knoblauch-Dip

Rosamarinkartoffeln aus der großen Pfanne

Italienische Blattsalate

Ruccola mit Pinienkernen, Kirschtomaten und

Parmesan

Käsebrett

Brotauswahl

Dessert

Erdbeeren mit Vanilleeis

Frisch vor Ort zubereitet

Kaiserschmarrn

Dazu Vanilleeis



BBQ „Richtfest“

Ab 40 Personen

Buntes Salatbuffet
hausgemachter Kartoffelsalat
Sellerie-Orangen-Salat
mit gerösteten Pinienkernen
Weißkrautsalat
Feuriger Rindfleischsalat mit Gurkenschnitzel
Vom Holzkohlegrill
Nackensteaks in verschiedenen Marinaden
westfälische Bratwürstchen & Grillkrakauer
Fackelspieße mit frischer Paprika und Zwiebeln
marinierte Hähnchenbrüstchen
Dazu reichen wir Ihnen:
verschiedene Dips und Grillsaucen
Folienkartoffeln mit Sour Creme

Ofenfrisches Baguette und Ciabatta
mit Butter und Kräuterbutter
Dessert
Fruchtige Zitronencreme mit Erdbeersauce
Rote Grütze mit Vanillesauce

Preis pro Person 15,90 Euro
zzgl. 1 Grill, 1 Riesenpfanne
1 Grillmeister und 1 x Holzkohle

Grillen ist Maennersache

BBQ „Wir machen mal eine Gartenparty“

Ab 40 Personen
Antipasti
Mini-Mozzarellasticks mit frischer Paprika und Oliven
Gefüllte Baby-Zucchini mit Frischkäse und Kräutern
Italienische Blattsalate
Ruccola mit Pinienkernen, Kirschtomaten und Parmesa
Gartenfrischer Cesarsalat mit geschmorten Champignons und gerösteten Speckwürfel
Bayerischer Weißkrautsalat

Vom Holzkohlegrill
Rinderfiletsteaks medium gebraten mit grünem Pfeffer
In Knoblauch marinierte Scampi-Spieße
Original Thüringer Rostbratwürstchen
Knusprig gegrillte Flammenspieße in süßlicher Honigmarinade
Vegetarische Zucchini-Champignon-Spieße mit frischem Knoblauch
Delikate Schweinefiletspieße in Waldpilzmarinade
Lachfilet im Alubag mit frischem Dill

Aus der Riesenpfanne
Rosmarinkartoffeln in Olivenöl
Kartoffelbeutel mit Rosmarin, Schafskäse & Tomaten
Geschmorte Champignons mit Kräuterquark
Dazu reichen wir verschiedene Dips und Grillsaucen

Ofenfrischen Baguette und Ciabatta mit Butter und Kräuterbutter
Dessertbuffet
Münsterländer Herrencreme mit Kirschen und Rum verfeinert
Frischer exotischer Obstsalat oder frische Erdbeeren mit Vanilleeis

Preis pro Person 21,90 Euro
Preisangabe zuzüglich:
1x Grill
2x Riesenpfanne
1x Grillmeister



Das Betriebsfest ...

BBQ „Betriebsfest“

Ab 100 Personen

Antipasti

Mini-Mozzarellasticks
mit frischer Paprika und Oliven
Tomate-Mozzarella
Datteln im Speckmantel
MiniPaprika gefüllt mit Frischkäse
Erdbeeren mit Serrano-Schinken
Verschiedene Sorten Oliven
Kartoffeltaschen gefüllt mit Frischkäse
Hähnchenspieße mit Dip

Salatbuffet

Floridasalat mit verschiedenen Früchten
Wachsbohnsalat mit frischen Kräutern
Knackiger texanischer Gemüsesalat
Apfel-Chicoree-Salat
mit kleinen Walnusskernen
Frisch gehobelter Weißkrautsalat
Lauchsalat mit frischem Porree und
Ananas
Bunte Rohkostplatte aus frischem Gemüse
mit erlesenen Dressings
Cole Slaw amerikanischer Krautsalat
mit geraspelten Karotten

Frisch vom Spießgrill
Knuspriges Spanferkel mit Jägersauce
ganzer Königssputer
an Johannisbeersoße

Vom Holzkohlengrill
Rumpsteaks medium gebraten
mit grünem Pfeffer
In Knoblauch marinierte Scampi-Spieße
Original Thüringer Rostbratwürstchen
Knusprig gegrillte Flammenspieße
in süßlicher Honigmarinade
Vegetarische Zucchini-Champignon-Spieße
mit frischem Knoblauch
Delikate Schweinefiletspieße in Waldpilzmarinade

Aus der Riesenpfanne
Pariser Röstkartoffeln mit Speck und Zwiebeln
Geschmorte Champignons mit Kräuterquark

Aus dem Kartoffelofen
Baked Potatoes mit Schnittlauchquark

Dazu reichen wir verschiedene Dips und Grillsaucen
Ofenfrisches Baguette und Ciabatta
mit Butter und Kräuterbutter

Dessertbuffet
Herrencreme
mit Kirschen und Rum verfeinert
Frischer exotischer Obstsalat mit Vanilleeis
Joghurtcreme mit Erdbeerpüree

Preis pro Person 22,90 Euro
zzgl. 2 Grill, 2 Riesenpfannen, 3 Grillmeister
und 1 x Holzkohle





BBQ

Grill

Holzkohlegrill 30,00 €

Gasgrill incl. Gas 25,00 €

Spanferkelgrill, inkl. Personal 130,00 €

Arbeitsstisch 15,00 €

Pfanne

Riesenpfanne mit Brenner und Gas 15,00 €

Zubehör

Buffettische 10,00 €

Grillmeister pro Pers./Std. 25,90 €

Geschirr und Besteck

in doppelter Ausführung pro Person 2,00 €

(2 Teller, 2 Messer, 2 Gabeln, 2 Servietten

(Farbe frei wählbar),

1 Dessertschale und ein Teelöffel)

Auf- und Abbau, evtl. Dekoration und
Transport wird separat berechnet.



Das Zubehoer



Ausstattung

Wir bieten Ihnen noch eine Reihe von anderen
Ausstattungsgegenständen an, die Ihre Veran-
staltung einfach unvergesslich machen lässt.

- Zelte / Großgeräte
- Mobiliar / Technik
- Stühle
- Bühne
- Tische
- Theken / Kühlschränke
- Grillgeräte / Frontcooking
- Getränke
- Wäsche
- Geschirr
- Gläser
- Dekoration
- Personal
- etc.



Weihnachtsfeier, Hochzeit, runder
Geburtstag,
Firmenjubiläum oder die
Außendiensttagung

Notizen

Partyservice Franz GmbH

Dieselstr.2

32584 Löhne

Tel: 05732/8051

Fax: 057328053

[www. Partyservicefranz.de](http://www.Partyservicefranz.de)

Geschäftsführer: Jürgen Franz

HRB 10066

Amtsgericht Bad Oeynhausen

F R A N Z

partyservice