

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.

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

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

Antipasti

Melonenschiffchen à la Venedig
mit Parmaschinken

Eingelegte Mini-Mozzarella-Sticks
mit frischer Paprika und Oliven

Salatbuffet

Italienischer Spargelsalat
mit frischem Rucicola, 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 Schweinerückensteaks
in pikanter Paprika-Marinade

Kräuter-Rostbratwürstchen
eine Spezialität unseres Hauses

Aus dem Meer

Gegrilltes Lachsfilet

in Folie mit frischen Kräutern

Aus der Riesenfanne

Pariser Röstkartoffeln mit Speck und Zwiebeln

Broccoli-Möhren-Pfanne mit Soja-Sprossen

Dazu reichen wir verschiedene Dips, Grillsaucen,
Zaziki und Kräuterquark

Ofenfrische Partybrötchen, Baguette und Ciabatta
mit Kräuter- und Knoblauchbutter

Dessert

Mousse au Chocolate mit Sahnehäubchen

Kirsch-Traum mit Süßkirschen, Quark u

Preis pro Person 21,90 Euro

zzgl. 1 Grill, 1 geteilte Riesenfanne,
1 x Grillpersonal und 1 x Holzkohle

Gartenparty...

BBQ „Rustikaler Grillabend“

Ab 30 Personen

Salatbuffet

Pellkartoffelsalat mit Ei und Gurke

Nudelsalat „Gärtnerin“ mit Cocktailtomaten,
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 16,90 Euro

zzgl. 1 Grill, 1 Grillmeister und 1 x Holzkohle



BBQ „Das nennt man Grillen“

Ab 60 Personen

Aus dem Meer

Geräucherter Lachs an Honig-Dill-Sauce

Salatbuffet

Floridasalat mit verschiedenen Früchten

Knackiger Herrensalat

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 Gemüwestreifen

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 24,90 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

aus der großen Pfanne vor Ort frisch

Bratkartoffeln

frische Champignons

mit Knoblauch-Dip

Rosamarinkartoffeln aus der großen Pfanne

Auswahl frischer Salate

dazu 2 Sorten Dressing

Käsebrett

Brotauswahl

Dessert

Erdbeeren mit Vanilleeis

Frisch vor Ort zubereitet

Kaiserschmarrn

Dazu Vanilleeis

Preis pro Person € 19,90

zzgl. 1 Grill, 1 geteilte Riesenpfanne,

1 x Grillpersonal und 1 x Holzkohle



BBQ „Richtfest“

Ab 40 Personen

Buntes Salatbuffet
hausgemachter Kartoffelsalat
Sellerie-Orangen-Salat
mit gerösteten Pinienkernen
Weißkrautsalat
Feuriger Rindfleischsalat mit Gurkenschnitzel
Vom Holzkohlengrill
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 13,90 Euro
zzgl. 1 Grill, 1 Riesenpfanne
1 Grillmeister und 1 x Holzkohle

Zum Selbergrillen (Abholung in unserem Haus) 12,90 €
ohne Equipment

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
Salatbuffet

Fruchtiger Geflügelsalat mit Ananasstückchen
Gartenfrischer Cesaarsalat mit geschmorten
Champignons und gerösteten Speckwürfeln
Bayerischer Weißkrautsalat

Bunter Bohnensalat aus dreierlei Bohnen
mit Knoblauchcroustons

Vom Holzkohlengrill

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 Schweinefiletspeieße in Waldpilzmarinade

Aus der Riesenpfanne

Pariser Röstkartoffeln mit Speck und Zwiebeln
oder

Baked Potatoes mit Schnittlauchquark

Geschmorte Champignons mit Kräuterquark

Dazu reichen wir verschiedene Dips und Grillsaucen

Ofenfrisches Baguette und Ciabatta

mit Butter und Kräuterbutter

Dessertbuffet

Münsterländer Herrencreme

mit Kirschen und Rum verfeinert

Frischer exotischer Obstsalat mit Vanillesauce

Preis pro Person 19,90 Euro

zzgl. 1 Grill, 2 Riesenpfannen, 1 Grillmeister
und 1 x Holzkohle



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 Johannisbeersöße

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 19,90 Euro
zzgl. 1 Grill, 2 Riesenpfannen, 1 Grillmeister
und 1 x Holzkohle



F R A N Z

partyservice



BBQ

Grill
Holzkohlegrill 30,00 €
Gasgrill incl. Gas 25,00 €
Spanferkelgrill, inkl. Personal 130,00 €
Arbeitstisch 15,00 €
Buchenholzkohle 15 kg 25,00 €
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
- ein besonderer Anlass braucht eine exklusive
Ausstattung. Wenden Sie sich einfach an unsere
Kundenberater, die Ihnen gerne weiter helfen.