

FRANZ

partyservice

Geburtstag



Eine runde Sache...

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!



Ich werde 18

ab 25 Personen
kalt-warmes Buffet für junge Leute
Kalter Buffeteil
Tomaten-Mozzarellaspieße
gefüllte Zucchini
Mini-Hacksteaks
Party-Schnitzel
gartenfrische Salate der Saison
Warmer Buffeteil
gegrillte Drumsticks
Chicken Nuggets
mit Heinz-Tomatenketchup
Chicken Wings mit scharfem Dip
3 verschiedene Nudelspezialitäten:
Tagliatelle
mit Knoblauchsoße und Basilikum
Tortellini
mit Spinatfüllung und Käsesoße
vegetarische Spinatlasagne
Beilagen
leckere Desserts
verschiedene Brotsorten
Knoblauch- und Kräuterbutter
Käsesticks
Preis pro Person 14,50 Euro

Geburtstag...

Meine rustikale Geburtstagsparty

ab 40 Personen
Spanferkel
im ganzen gebraten & vor Ort tranchiert
Königspüter im Ganzen vom Grill
(vor Ort tranchiert)
Specksauerkraut
Apfelrotkohl
Bratkartoffeln
Knochenschinken liebevoll garniert
hausgemachte Schlachtplatte
Krautsalat
Pellkartoffelsalat
Käsesticks
rustikales Brot und Butter
Preis pro Person 15,90 Euro

Feiern mit Freunden

ab 15 Personen
Kalter Buffeteil
Roastbeef mit Apfelmeerrettich
Kochschinkenröllchen mit Spargelfrische
zarte Putenschnitzel
Schweinefiletmedaillons
Hähnchenbrustfilets mit Buttermandeln
Party-Mettwürstchen mit verschiedenen Dips
Warmer Buffeteil
Putenbruststeaks in Currycream
Schweinesteaks in Pfefferrahmsoße
Kartoffelgratin
bunte Gemüseplatte mit Sauce Hollandaise
Salate
Geflügelsalat
Weißkrautsalat
Waldorfsalat
Für die eine Hälfte der Personenzahl:
Käsespezialitäten mit Brot und Butter
Für die andere Hälfte der
Personenzahl: Herrenmousse
Preis pro Person 18,90 Euro



Mein 40. Geburtstag

ab 40 Personen

Als Vorspeise bieten wir Ihnen an
Frischer Salm auf Blattspinat im Blätterteig gebacken
Grüner Spargel mit Lachs umwickelt
Zucchinirollchen mit Käse
Datteln im Speckmantel

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

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

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

Dessert
Frischer Obstsalat mit Vanillesoße
Italienisches Tiramisu
Internationale Käsespezialitäten
Gemischter Brot- und Brötchenkorb
mit Butter und Kräuterbutter
Preis pro Person 19,90 Euro

Eine runde Sache...

Ich werde ein halbes Jahrhundert

ab 60 Personen

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

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

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

Als Dessert reichen wir Ihnen
Zitronencreme
Mousse au Chocolate mit Sahnehaube garniert
Frische Rote Grütze mit Vanillesoße
Internationale Käsespezialitäten
Gemischter Brot- und Brötchenkorb
mit Butter und Kräuterbutter
Preis pro Person 17,90 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 14,50 Euro
Preis pro Person
mit Käse und Dessert 16,50 Euro

ein Grund zum Feiern...

Geburtstag mit Freunden und Verwandten ab 30 Personen

An kalten Speisen bieten wir Ihnen an
Mozzarellaspieße mit Kirschtomaten
Zarter Schweinerückenbraten mit Brunnenkressedip
Kochschinkenröllchen mit Spargel und Remoulade
Zarte Party-Schnitzel
Schweinefiletmedaillons mit flambierten Früchten
Hacksteaks mit Sauergemüse garniert
Party-Mettwürstchen mit Senf
Arrangements vom Geflügel mit Cumberlandsoße
Gefüllte Eier

An Salaten bieten wir Ihnen an
Geflügelsalat mit Ananas und einem Hauch Curry
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
mit Speckstippelsoße
Schweinefiletspitzen in einer Cognac-Pfeffer-Soße
Kartoffelgratin mit Käse und Sahne überbacken
Butterspätzle mit zerlassener Butter
Bunte Gemüseplatte mit Sauce Hollandaise
Wirsinggemüse in Rahm

Dessert
Mousse au Chocolat
Fruchtige Erdbeercreme
Wiener Sahne-Likör-Creme
Internationale Käsespezialitäten
Gemischter Brot- und Brötchenkorb
mit Butter und Kräuterbutter
Preis pro Person 17,90 Euro



Das Beste für meine Gäste

ab 80 Personen

An kalten Speisen bieten wir Ihnen an
Mini-Melonenspieße mit Parmaschinken
Mini-Geflügelspieße mit Ananascreme
und einer feinen Currynote
Datteln im Speckmantel
Barbarie-Flugentenbrust an Cumberlandsoße
Mailänder Salamiauswahl
Mini-Zucchini mit Frischkäse
Eingelegte Champignons
Gefüllte Cocktailtomaten

Geräucherter Lachs
Stehender Salm auf Gemüse
Marinierte Forellenfilets mit Schrotbrot
Mini Stremelchenlachs
auf Crostini mit Honig-Dill-Dip
Mini Zanderröllchen auf Gurkentörtchen
und Limettencreme

An Salaten bieten wir Ihnen an
Waldorfsalat
mit Sellerie, Walnüssen und Mandarinen
Hirtensalat mit Oliven und Schafskäse
Paprikasalat mit frischer Petersilie
Tomatensalat mit Mozzarella und frischem Basilikum
Eisbergsalat mit Mandarinen und Walnüssen
Feldsalat mit Walnüssen
und frischen Orangenspalten
Dorotheensalat mit Dressing

Das Beste...

An warmen Speisen bieten wir Ihnen an
Kalbshaxe an Thymiansoße
mit frischen Kräutern der Provence
Zanderfilet unter der Kartoffelhaube
an Hummersoße
Gnocchi in Kräutersoße

Frisch vor Ort in der Riesenfanne zubereitet
Pikant marinierte Schweinesteaks
Filetsteaks vom Rind in rosa Pfeffermarinade
Scampi-Spieße in Knoblauch-Öl eingelegt

Als Beilagen reichen wir Ihnen
Pariser Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln
Potatoe Wedges mit Sour Cream
Grüne Bandnudeln in zerlassener Butter
Bohnen im Speckmantel
Frisches Ratatouillegemüse mit Paprika
Marinierte Waldpilze mit Sauce Hollandaise

Als Dessert empfehlen wir Ihnen
Frische, exotische Obstplatte mit
Schokoladenbrunnen
Beschwipste Pflaume mit Wodka
Crème Brûlée, vor Ort gebläht
Trüffel

Preis pro Person 29,90 Euro

Notizen

Partyservice Franz GmbH
Dieselstr.2
32584 Löhne
Tel: 05732/8051
Fax: 057328053
[www. Partyservicefranz.de](http://www.Partyservicefranz.de)