

*Sie erwarten Gäste?*

PARTYSERVICE  
**STERZENBACH**  
catering & mehr...



## **Wir helfen Ihnen, Ihre Gäste zu verwöhnen!**

**Wir haben uns die Weiterentwicklung und die Perfektionierung eines modernen Caterings zur Aufgabe gemacht und freuen uns, Ihnen unsere kulinarische Welt vorstellen zu können.**

**Vielfalt, Natürlichkeit und die Nähe zum Gast stehen dabei für uns im Vordergrund. Sie können die Speisen für Ihr Wunschmenü oder Buffet individuell auswählen und zusammenstellen.**

**Wir möchten Ihre Sinne für besondere Geschmackserlebnisse sensibilisieren und setzen dabei auf hochwertige Produkte und eine natürliche Zubereitung.**

**Hochzeit ♦ Jubiläum ♦ Betriebsfeier ♦ Geburtstag  
Konfirmation ♦ Kommunion ♦ Brunch  
Sektfrühstück ♦ Gartenparty u.v.m.**

**Sie erwarten Gäste?  
Fragen Sie uns!**

## Halbe belegte Brötchen

1/2 belegtes Brötchen oder 1/2 Scheibe Brot mit Aufschnitt, Hackepeter, Käse, Braten, gekochtem Schinken oder rohem Schinken	je	1,30 €
Als Vollkornbrötchen	je	1,50 €
1/2 Brötchen mit Heringssalat	je	1,90 €
1/2 Brötchen mit Lachs und Forelle	je	2,50 €

## Aus der kalten Küche

### Canapé-Platten für jeden Anlass!

Canapés mit Aufschnitt und Käse	je	1,50 €
Canapés mit versch. Sorten Fisch	je	2,35 €
Canapéplatte "Royal", 6 Canapés pro Pers., angerichtet auf rundem Grau-, Misch-, und Schwarzbrot, belegt mit gem. Aufschnitt, Aal, Lachs, Forelle, versch. Sorten Käse, zusätzlich mit Hackbällchen und kleinen Schnitzeln	pro Pers.	12,35 €
Canapéplatte "Exquisite", 6 Canapes pro Pers., angerichtet auf rundem Grau-, Misch- und Schwarzbrot, belegt mit gem. Aufschnitt, Aal, Lachs, Forelle, versch. Sorten Käse und Schweinemedailles, garniert mit frischen Früchten der Saison	pro Pers.	12,65 €

**Alle Canapéplatten werden von uns festlich garniert.**

## **Aufschnitt-, Käse- und Fischplatten**

### **Gourmet-Aufschnittplatte**

Kochschinkenröllchen mit Spargel, Ammerländer Knochenschinken, Schweinebraten  
Mettwurst, Kasselerbraten, Kräuterschinken, Pasteten

**pro Pers. 8,90 €**

### **Gemischte Käseplatte „Spezial“**

Deutsche, Französische, Holländische Käsespezialitäten,  
ausgesuchte Schnitt- und Weichkäsesorten

**pro Pers. 8,90 €**

### **Räucherfischplatte**

Räucherlachs, Zwischenahner Räucheraal, Stremellachs und Forellenfilets

**pro Pers. 14,90 €**

### **Gemischte Platte „Allerlei“**

Kräuterkasseler, Ammerländer Landschinken,  
Bratenspezialitäten, Burgunderschinken, versch. Käsespezialitäten,  
Aal, Forellenfilets, Lachs

**pro Pers. 12,90 €**

**Auf Wunsch liefern wir auch gemischte Brotkörbe,  
Partystangen, Brötchen und vieles mehr.**

## **Schlemmer-Brunch**

**Naturjoghurt mit frischen Früchten**

**Frischkäse-Dips in versch. Geschmacksrichtungen,**

**Brötchenauswahl**

kleine Partybrötchen, gem. Brot mit Schwarzbrot

**Schinkenspezialitäten mit Melone**

Ammerländer Knochenschinken, Lachsschinken und Schinkenspeck

**Rührei mit Speck**

**Festliche Bratenplatte**

kleine Schnitzel, Hackbällchen und Hähnchenbrust im Knuspermantel

**Bunter Matjessalat**

**Tomatencremesuppe**

mit frischem Basilikum

**Schweinebraten mit Senfkruste**

**Kartoffelgratin**

mit Parmesan überbacken

**Rohkostsalatplatte mit zwei Dressings**

**Porreesalat**

**Gem. Käseplatte**

mit Trauben hell und dunkel

**Kirsch-Grütze**

mit Orangen-Grießflammerie

**ab 20 Personen, pro Pers. 17,90 €**

## Snacks & Fingerfood

- fix und fertig -

<b>Gebratenes Schnitzel</b>	<b>Stück 3,00 €</b>
<b>Gebratenes Schnitzel, klein</b>	<b>Stück 1,50 €</b>
<b>Gebratenes Kotelett</b>	<b>Stück 2,50 €</b>
<b>Schweinemedallions, garniert mit Früchten</b>	<b>Stück 2,15 €</b>
<b>Frikadelle</b>	<b>Stück 2,00 €</b>
<b>Hackbällchen</b>	<b>Stück 0,35 €</b>
<b>Haxe, gegrillt</b>	<b>Stück 5,95 €</b>
<b>Hähnchenschenkel</b>	<b>Stück 2,00 €</b>
<b>1/2 Hähnchen</b>	<b>Stück 2,95 €</b>
<b>Hähnchenschnitzel im Knuspermantel</b>	<b>Stück 3,00 €</b>
<b>Folienkartoffel mit Kräutercreme</b>	<b>Stück 1,50 €</b>
<b>Mini-Brezel</b>	<b>Stück 0,40 €</b>
<b>Mini-Früchtekörbchen, 4-fach sortiert</b>	<b>Stück 0,75 €</b>
<b>Mini-Quiche</b>	<b>Stück 0,80 €</b>
<b>Tomaten-Mozzarella-Spießchen</b>	<b>Stück 0,60 €</b>
<b>Frühlingsröllchen mit Sesamsauce</b>	<b>Stück 0,65 €</b>
<b>Scampis mit Cocktailcreme</b>	<b>Stück 1,30 €</b>
<b>Mini-Wraps, vegetarisch</b>	<b>Stück 1,50 €</b>
<b>Natur-, Sesam- Oder Mohn-Bagel, gefüllt mit Salat, Frischkäse, Schinken oder Käse</b>	<b>Stück 3,00 €</b>
<b>Exklusive Mini-Sahnetörtchen in den Sorten Schokoladensahne, Lemonsahne, Tiramisu und Himbeersahne</b>	<b>Stück 3,50 €</b>

Snacks & Fingerfood

Kleinigkeiten - fix und fertig!

## Suppen

<b>Erbsensuppe</b> , lecker zubereitet, mit Wurst und Fleisch	<b>Port. 4,20 €</b>
<b>Gulaschsuppe</b> , feurig pikant, aus magerem Rindfleisch	<b>Port. 4,20 €</b>
<b>Käse-Lauchcreme-Suppe mit Hackfleisch</b>	<b>Port. 4,20 €</b>
<b>Broccolicreme</b> mit frischem Broccoli und Sahne	<b>Port. 4,20 €</b>
<b>Rindfleischsuppe</b> mit Einlage	<b>Port. 4,20 €</b>
<b>Hühnersuppe</b> mit Hühnerfleisch, Spargel und Reis	<b>Port. 4,20 €</b>
<b>Chili Con Carne</b> mit viel Hackfleisch	<b>Port. 4,20 €</b>
<b>Gyrossuppe</b> mit Schweinefleisch	<b>Port. 4,20 €</b>
<b>„Minestrone“</b> , italienische Gemüsesuppe mit frischen Kräutern	<b>Port. 4,20 €</b>
<b>Möhren-Kräuter-Suppe mit gewürfeltem Speck</b>	<b>Port. 4,20 €</b>

Eine Portion entspricht einem 1/2 Liter.  
Weitere Suppen auf Anfrage.

## Geflügel

<b>Hähnchenbrust</b> , knusprig gegrillt, Reis o. Bratkartoffeln, Salat	<b>pro Pers. 10,90 €</b>
<b>Geflügelpfanne</b> mit einer Curry-Früchte-Sauce, Reis und Salat	<b>pro Pers. 9,90 €</b>
<b>Putenbraten</b> mit Paprikakruste, Reis oder Kartoffelgerichte nach Wahl, dazu Rohkostsalat mit Joghurt-Dressing	<b>pro Pers. 9,90 €</b>
<b>Hähnchenbrust</b> „al Limone“, grüne Bandnudeln mit Gorgonzolasauce, Ruccolasalat mit Cherrytomaten	<b>pro Pers. 10,90 €</b>
<b>Hähnchenbrust</b> „Parisienne“, mit Schupfnudein und Broccoli-Gemüse und Buttermandeln	<b>pro Pers. 10,90 €</b>

## Rind

<b>Gulasch</b> nach „Hausfrauen Art“ mit Apfelrotkohl, Salzkartoffeln, Bohnensalat und Dessert	<b>pro Pers. 10,90 €</b>
<b>Rinderbraten</b> mit Salzkartoffeln, gem. Gemüseplatte, rote Grütze mit Vanillesauce	<b>pro Pers. 14,90 €</b>
<b>Rinderrouladen</b> mit Apfelrotkohl, Salzkartoffeln, Dessert nach Wahl	<b>pro Pers. 14,90 €</b>
<b>Rheinischer Sauerbraten</b> mit Kartoffelklößen, Speckbohnen, Vanillemousse mit Himbeersauce	<b>pro Pers. 14,90 €</b>
<b>Roastbeef</b> , im Ganzen gegrillt, Thymiankartoffeln, frischer Blattsalat mit Dressing, Broccoli mit Buttermandeln	<b>pro Pers. 18,90 €</b>



## Schwein

<b>Sahneschnitzel</b> mit Bratkartoffeln und Salat	<b>pro Pers. 9,90 €</b>
<b>Schweinelenden</b> in pikanter Pfeffersauce oder einer Estragon-Lauch-Sauce, Reis o. Kartoffelgratin und Salat	<b>pro Pers. 11,90 €</b>
<b>Geschnetzeltes</b> nach Wahl mit Reis und Salat	<b>pro Pers. 9,90 €</b>
<b>Schweinefilet im Speckmantel</b> , überbacken, in Gorgonzolasauce, Bandnudeln, frischer Blattsalat mit Balsamicodressing	<b>pro Pers. 12,50 €</b>
<b>Cordon bleu</b> vom Schwein, Bandnudeln in Sahnesauce, Möhrenrohkostsalat	<b>pro Pers. 9,90 €</b>
<b>Milanese-Piccata</b> Schweinelachsschnitzel mit Parmesankruste, dazu herzhaft Ofenkartoffeln und Hiitensalat	<b>pro Pers. 10,90 €</b>

## Fisch

Von **Aal** bis **Zander**  
mit verschiedenen Beilagen täglich frisch  
zum Tagespreis bei uns erhältlich

## Vegetarisch

Suppen, Aufläufe, Gemüseschnitzel, gefüllte Spezialitäten  
und vieles mehr auf Anfrage erhältlich.

## **Komplettlösungen für Ihr Fest**

### **Hackbraten**

„mediterran“ auf Blech oder „klassisch“ in der Form

### **Krustenbraten**

aus dem Hinterschinken, saftig und mit Schwarte

### **Traditions-Spießbraten**

ein herzhaft gewürzter Schweinenacken

### **Zwiebelbraten**

Schweinenacken mit Zwiebeln gespickt und edlen Gewürzen

### **Gyrosbraten**

Schweinenacken nach griechischer Art gewürzt und gefüllt

### **Schlemmerbraten**

magerer Schweinerücken, pikant gefüllt mit Kräutermett

### **Hirtenbraten**

magerer Schweinerücken, mit Käse und Schinken gespickt und mit Käse überbacken

**Verschiedene Braten und dazu Salate nach Wahl oder Gemüseplatte pro Pers. 7,40 €**

oder

**Verschiedene Braten, Bratkartoffeln oder andere Kartoffelspezialitäten und Salate oder Gemüseplatte nach Wahl pro Pers. 8,90 €**

## **Wildschwein-Menü**

Kartoffel-Kresse-Suppe

---

Wildschweinrücken

auf Pfifferlingsauce, mit Mandelbroccoli und Butterspätzle

---

Traubencreme

**pro Pers. 23,90 €**

## **Gänse-Menü**

Möhrencremesuppe

mit Kürbiskernen

---

Gänsekeule

auf Orangensauce mit Rosenkohl und Kartoffelklößen

---

Apfelkompott

mit Mascarpone-Calvados-Creme

**pro Pers. 25,90 €**

## **Herbstliches Jagd-Bufferet**

Kürbiscremesuppe

abgeschmeckt mit Kürbiskernöl und geschälten Kürbiskernen

hausgemachte Wildterriner

Hirschkalbsrücken

mit Preiselbeersauce

Feldsalat

mit Speck, marinierten Apfelscheiben und gerösteten Walnußkernen

Wildschweinbraten

auf Pfifferlingrahmsauce

Rotkohl

mit Apfelstückchen

Blumenkohl-Romanesco-Gratin

Steinpilzkartoffeln

mit einem Speckmantel und herzhaftem Käse überbacken

Orangencreme

mit Grand Marnier

**ab 25 Personen, pro Pers. 35,00 €**

**Buffets**

Feiern auf **exklusive Art**

## **Kalt-warmes Buffet "Friesland"**

Hirtenbraten, Puterbrust, Spießbraten  
Kartoffelgratin - Bratkartoffeln - Gemüseplatte  
Chinakohlsalat mit Mandarinen und Dressing - Porree- u. Bauernsalat  
Fischplatte belegt mit Aal, Lachs und Forelle  
Ammerländer Knochenschinken mit Melone  
Schweinemedallions garniert mit frischen Früchten  
Kochschinkenröllchen mit Spargel  
Halbe Williamsbirnen mit Preiselbeersahne  
kleine Partyfrikadellen - Käseplatte mit internationalen Köstlichkeiten  
Rote Grütze mit Vanillesauce - Sahnequarkcreme mit Früchten

**ab 30 Personen, pro Pers. 25,00 €**

**Buffets**

Feiern auf exklusive Art

## "Landhaus Buffet"

Snirtjebraten auf Champignonrahmsauce, Schweinemedallions  
mit Kräutern herzhaft gewürzt

Kartoffelgratin mit Käse überbacken - überbackenes Sahnegemüse

Krustenbraten leicht geräuchert auf Röstzwiebelsauce,

maritime Fischplatte mit Lachs, Forelle und Sahnemeerrettich

Ammerländer Schinkenplatte mit Melone garniert

gem. Blattsalate mit Zitronen-Sahne-Dressing - Bauern- u. Landfruchtsalat

Rote Grütze mit Vanillesauce

Ammerländer Käsespezialitäten mit frischen Früchten

Butterstreifen und gem. Brotsorten

**ab 20 Personen, pro Pers. 23,00 €**

Buffets

Feiern auf exklusive Art

## **Pik-Ass-Bufferet**

Schweinelachsbraten auf Pfefferrahmsauce  
Zwiebelbraten - Kartoffelgratin und deftige Bratkartoffeln  
Marktfrisches Gemüse mit Sauce Hollandaise  
Feine Räucherlachsplatte und Forellenfilets mit Meerrettichsahne  
Porreesalat - Rohkostsalat mit Kräuterdressing  
Gemischte Blattsalate mit Zitronenjoghurt-Sauce  
Käsespezialitäten-Platte mit frischen Früchten  
Gemischte Brotsorten - Butterstreifen  
Mousse au Chocolat - Sahniges Vanilledessert

**ab 20 Pers., pro Pers. 22,00 €**

# Buffets

Feiern auf exklusive Art

## **Buffet "Royal"**

Roastbeef mit Meerrettichsahne - Käsekartoffeln  
Kleine Schnitzel und Hähnchenbrust gegrillt  
Hackbällchen - Käseauswahl - Versch. Salate und Dessert

**pro Pers. 16,90 €**

## **Fingerfood Buffet**

Canapés mit Fischvariationen - Schmetterlings-Garnelen  
Kartoffel-Rollies, gefüllt mit Apfel und Zimt  
Brioche mit Birne & Käse - Schafskäse-Quiche  
gefüllte Speck-Aprikosen - Crispy Vegetable Sticks  
Eistee-Creme mit Pfirsich - Mini Gourmet Snacks - Dessert

**pro Pers. 16,90 €**

**Buffets**

Feiern auf exklusive Art



## Buffet "Dänemark"

Unverfälscht und bodenständig - so mag man's im Norden.

Dazu gehört alles, was die Natur hergibt: Fisch, Fleisch, Pilze und Beeren

Dänische gelbe Erbsensuppe

Smørrebrød auf viererlei Art

Krabben-Brot mit Appetitsild, Dill und Zitrone garniert

Putenbrust-Brot mit Bacon, Gurke und Remoulade

Käse-Brot mit Edelpilzkäse, Erdbeeren, Melisse und Pfeffer garniert

Ei-Brot mit Forellenfilet, garniert mit Forellenkaviar und Dill

Graved-Lachs traditionell gebeizt mit frischem Dill auf Blinis

Kartoffel-Herings-Salat

Terrine vom Matjes in Sauerrahm-Mousse und Lachsmantel

Schweinebraten mit Backpflaumen

Zanderfilet auf Gemüsestreifen

Hackbällchen in Pilzsahne

„Janssons frestelse“ Janssons Versuchung:

Kartoffel-Auflauf abwechselnd mit Kartoffeln und Anchovisfilets geschichtet

Blumenkohlsalat

Schwedische Mandeltorte

Rote-Grütze-Charlotte mit Sahne-Trauben-Pistazien-Garnitur

Birne Helene - Dänische Käseauswahl mit frischem Obst

**ab 30 Personen, pro Pers. 25,00 €, ohne Erbsensuppe pro Pers. 23,00 €**

Buffets

Feiern auf exklusive Art

## **Griechischer Abend**

Auberginen-Auflauf „Moussaka“, Griechischer Bauernsalat, weiße Bohnen mit Tomaten, würziges Gyros, Djuvetsch Reis, Tsatsiki und Krautsalat, eingelegter Schafskäse, Grießflammerie mit Sirup  
**pro Pers. 13,90 €**

## **Fiesta Mexicana**

Würziger Putenbraten, knackiger Mexico-Salat, feuriges Chili con Carne, Paprika-Fleisch-Spieße, Guacamole mit Tortilla-Chips, pikant gefüllte Tacos, heiße Maiskolben mit Butter, frische Früchte mit Nüssen

**pro Pers. 14,90 €**

## **Großes Matjes-Essen**

Zweierlei Matjes auf Eis, neue Kartoffeln, Radieschen-Kresse-Vinaigrette, Tomatensahne mit Gin, Curry-Bananen-Sauce, Senf-Honig-Sauce mit Dill, Matjessalat mit Apfel u. Paprika, Matjes in Sherry-Marinade, Roggenbrot mit Sonnenblumenkernen, Rote-Beeren-Grütze

**(zum Tagespreis)**

## **Oldenburger Grünkohl-Essen**

Grünkohl, Fleischpinkel, Kochwurst, Kasselerbraten, frischer Bauch und Salzkartoffeln

**pro Pers. 13,90 €**

## **Spargel Gala**

Spargelcremesuppe, Spargel „Solo“ (500 gr. Rohgewicht), dazu servieren wir Ihnen Buttersauce oder Sauce Hollandaise und Salzkartoffeln, Ammerländer Knochenschinken, Schweineschnitzel oder Medaillons vom Schweinefilet, frische Erdbeeren

**(zum Tagespreis)**

# Buffets

Feiern auf exklusive Art

## Italienisches Buffet

Das weckt „den Italiener“ in Ihren Gästen!  
Schweinefilet auf Pfefferrahmsauce  
Hähnchenbrust „al Limone“ erfrischend und leicht  
Grüne Bandnudeln in Butter geschwenkt  
Basilikumkartoffeln mit Parmesan überbacken  
Melonenspalten mit Parmaschinken  
„Vitello tonnato“ Kalbfleisch mit Thunfischsauce  
Antipasti-Platte mit versch. Köstlichkeiten  
Scampis in Knoblauchöl  
Bauernsalat  
Bunter Tortellinisalat  
Grüner Salat mit frischem Parmesan  
Käsespezialitäten mit Weintrauben  
dazu Ciabatta - Partybrötchen  
Kräuter- u. Knoblauchbutter  
Helle und dunkle Mousse au Chocolat  
Tiramisu

**ab 30 Personen, pro Pers. 25,00 €**

**Gerne stellen wir für Sie ein auf Ihre individuellen Wünsche  
abgestimmtes Buffet zusammen.**

## Desserts

Rote Grütze mit Vanillesauce	<b>Port. 2,50 €</b>
Mousse au chocolat	<b>Port. 2,50 €</b>
Zitronencreme	<b>Port. 2,00 €</b>
Sahne-Quarkspeise	<b>Port. 1,80 €</b>
Frischer Obstsalat	<b>Port. 2,50 €</b>
Tiramisu	<b>Port. 2,50 €</b>
Götterspeise, farblich geschichtet, mit Vanillesauce	<b>Port. 1,80 €</b>
Joghurtterrine, erfrischend leicht, mit Beeren-Dreierlei	<b>Port. 2,50 €</b>
Vanillemousse	<b>Port. 2,50 €</b>
Rhabarber-Charlotte	<b>Port. 2,50 €</b>
Hefeklößchen mit Mohnbutter	<b>Port. 2,50 €</b>
und vieles mehr...	

## Und außerdem ...

...können Sie Geschirr wie Teller, Tassen, Gläser und Bestecke bei uns ausleihen.

Auf Wunsch liefern wir Ihnen auch alle Getränke für Ihr Fest.

Legen Sie Wert auf individuelle Bedienung der Gäste?

Dann stellen wir Ihnen gegen Mehrpreis qualifiziertes Bedienungspersonal.

Wenn Sie möchten, kümmern wir uns auch um Ihre Tisch- und Buffet-Dekoration.

Auf Wunsch können Sie sich bei uns auch Partyzelte, Tische und Stühle bestellen.

Wir bitten Sie, die angelieferten Platten umgehend und sauber zurück zu geben.

Alle Komplett-Essen-Angebote sind ab 10 Personen erhältlich.

An Sonn- und Feiertagen berechnen wir einen Aufschlag von 10 %.

Bei Anlieferung und Abholung der Platten und Thermobehälter erlauben wir uns, außerhalb Wiefelstedes, anteilige Fahrtkosten zu berechnen.

Änderungen in Preis und Leistung sind vorbehalten!

Irrtum vorbehalten! (Stand September 2013)

PARTYSERVICE

**STERZENBACH**

catering & mehr ...

Hauptstr. 31 ♦ 26215 Wiefelstede ♦ Tel.: 04402/6276 ♦ Fax: 04402/60880

[www.party-sterzenbach.de](http://www.party-sterzenbach.de) ♦ [info@party-sterzenbach.de](mailto:info@party-sterzenbach.de)