

GALA BUFFET



... damit Ihre Feier zum Genuss wird!

Partyservice & Spanferkelbraterei

Ihr Partyservice
für alle festlichen Gelegenheiten

gültig ab November 2021



Sehr verehrter Kunde!

Bei uns sind Sie in den besten Händen. Wir machen Ihre Party oder Feier zu einem optischen und kulinarischen Erlebnis, von dem Ihre Gäste noch lange schwärmen werden. Zu Preisen, welche sich jeder erlauben kann.

Wir bieten Ihnen neben den aufgeführten Gerichten von der Gabel, über die Bestuhlung, bis zum Kellner alles, was Sie benötigen.

Wir liefern in Bochum-Wattenscheid, Bochum und nähere Umgebung, wie Gelsenkirchen, Essen, Hattingen, Witten, Herne, Recklinghausen, Dortmund, Castrop Rauxel, Ennepetal usw.

Lesen Sie unbedingt unsere Lieferbedingungen.

Tipps und Hinweise für den Kunden:

Überlastungen:

Wir haben elektrische Warmhaltegeräte von 300 bis 900 Watt pro Gerät.

Auf eine Sicherung (230 V x 16 A = 3680 Watt) sollten Sie nicht mehr als vier bis fünf Geräte anschließen.

Tischlänge und Steckdosenmenge:

Ausreichende Tischlänge, Steckdosenmenge und Stromzufuhr liegt in der Eigenverantwortung des Kunden.

Für folgende Punkte hat sich der Kunde zu verantworten:

- ausreichende Tischlänge
- genügend Steckdosen
- ausreichende Stromzufuhr
- Vorlegebesteck (große Löffel, Suppenkelle, Saucenkelle, Zange),
gerne stellen wir dieses aber auch gegen eine kleine Leihgebühr zur Verfügung.

Wir planen und gestalten Ihre Firmenfeier, Veranstaltung, Eröffnung, Präsentation, Familienfeier etc.

Für Fragen zu Angeboten und Beratungen stehen wir Ihnen jederzeit gerne zur Verfügung.

• Spanferkel, Grillschinken, Krustenbraten.....	4
• Suppen, Vorspeisen, Eintöpfe	5
• belegte Brötchen, der kleine Snack, Canapees	6
• Beilagen, Aufläufe, Saucen.....	7
• Salate (Feinkost & Rohkost).....	8
• kaltes Buffet, kaltes & warmes Buffet.....	9
• kaltes & warmes Buffet.....	10
• kaltes & warmes Buffet.....	11
• kaltes & warmes Buffet.....	12
• kaltes & warmes Buffet.....	13
• warme Buffetvorschläge	14
• vom Schwein, Braten im Ganzen	15
• vom Rind, Geflügel	16
• Komplett-Menü Vorschläge	17
• Dessert, Liefergebühren, Lieferzeiten, Öffnungszeiten	18
• AGB	19

Liebe Kundin, lieber Kunde!

Bitte beachten Sie die folgenden Kennzeichnungen der Inhaltsstoffe und Allergene um allergische Reaktionen zu vermeiden.

Kennzeichnung	Allergene:	Kennzeichnung	Inhaltsstoffe:
A.....	glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel)	1	Farbstoff
B.....	Krebstiere	2	Konservierungsstoffe
C.....	Eier	3	Nitrit Pökelsalz
D.....	Fisch	4	Antioxidationsmittel
E.....	Erdnüsse	5	Geschmacksverstärker
F.....	Soja/ Sojabohnen	6	Schwefel
G.....	Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose)	7	Süßstoff
H.....	Schalenfrüchte (Mandel, Wallnuss, Haselnuss)	8	Phosphat
I.....	Sellerie	9	Coffein
J.....	Senf	10.....	Chinin
K.....	Sesam		

Zutatenlisten können sich ändern und Übertragungsfehler können wir leider nicht zu 100% ausschließen, daher sprechen Sie uns bitte bei Allergien und Nahrungsunverträglichkeiten an.

Spanferkel, Grillschinken und Krustenbraten

ohne Beilagen:

<i>Preis pro Person</i>	<i>Spanferkel</i> ab 12 Personen	<i>Grillschinken</i> (ohne Knochen) ab 10 Personen	<i>Krustenbraten</i> (ohne Knochen) ab 10 Personen
bis 30 Personen	9,70 €	9,30 €	9,20 €
ab 30 Personen	9,30 €	8,90 €	8,80 €
ab 50 Personen	8,90 €	8,50 €	8,40 €
Spanferkel-Knochen ausgelöst (Aufpreis)1,10 € pro Person			

Inklusive Beilagen: ab 20 Personen Auswahl von vier verschiedenen Beilagen möglich

<i>Preis pro Person</i>	<i>(S)</i> <i>Spanferkel</i> ab 12 Personen	<i>(G)</i> <i>Grillschinken</i> (ohne Knochen) ab 10 Personen	<i>(K)</i> <i>Krustenbraten</i> (ohne Knochen) ab 10 Personen
SGK Angebot - 1 Sauerkraut oder Krautsalat und Baguette	12,20 €	11,80 €	11,30 €
SGK Angebot - 2 Sauerkraut oder Krautsalat und Kartoffelgratin oder Bratkartoffeln	13,80 €	13,60 €	13,40 €
SGK Angebot - 3 Sauerkraut oder Krautsalat und Kartoffelpüree oder warmer Kartoffelsalat	13,60 €	13,40 €	13,20 €
SGK Angebot - 4 Kartoffelgratin oder Bratkartoffeln und Gemüseplatte mit Sauce Hollandaise	15,60 €	14,80 €	14,30 €
SGK Angebot - 5 Kartoffelpüree oder warmer Kartoffelsalat und Gemüseplatte mit Sauce Hollandaise	15,30 €	14,60 €	14,10 €

Mengenrabatt für SGK Angebote Nr. 1 bis 5

ab 30 Personen	0,30 € Rabatt pro Person
ab 50 Personen	0,50 € Rabatt pro Person
ab 70 Personen	0,70 € Rabatt pro Person

SGK Angebote Nr. 2 bis 5

dazu empfehlen wir

Baguette (geschnitten) im Brotkorb und Braten-Sauce + 0,90 € Aufpreis pro Person

Suppen

350 ml / pro Person

ab 10 Personen

pro Person

- Tomatencremesuppe^{A,G} 3,40 €
- klare Hühnersuppe mit Einlage^{A,C,G,I,1} 3,40 €
- Broccolicremesuppe^{A,G} 3,40 €
- Spargelcremesuppe^{A,G} 3,80 €
- Champignoncremesuppe^{A,G} 3,80 €
- Kürbissuppe^{A,G} 3,80 €
- klare Gemüsesuppe^{A,I,5} 3,80 €
- Minestrone^{A,I,5} (italienische Gemüsesuppe) 4,20 €
- Gulaschsuppe^{A,I,5} 4,80 €
- Kartoffel-Lauchsuppe
mit Lachsstreifen^{A,G,D} 4,80 €
- Rinderbouillon mit Markklößchen^{A,I,C,5} 4,80 €
- Erbsensuppe
mit Fleischwurststeinlage^{A,I,1,2,3,4,5} 4,80 €

Eintöpfe und mehr

500 ml / pro Person

ab 10 Personen

pro Person

- Gemüsegulasch mit Baguette^{A,I,1,5} 6,20 €
- Möhre Eintopf mit Fleischwurststeinlage
und Baguette^{A,I,1,2,3,4,5} 6,20 €
- Chili con carne (pikant) mit Baguette^{A,I} .. 8,40 €
- Grünkohleintopf 10,40 €
mit Mettwurst^{A,I,1,2,3,4,5}
- Hühnerfrikassee mit Reis^{A,I} 10,40 €
- Räubertopf mit Reis oder Baguette^{A,I} .. 10,40 €

Vorspeisen

ab 7 Personen

pro Person

- Mozzarella auf Tomaten (3 Stück)
mit Olivenöl und Basilikum^{A,G} 4,20 €
- mediterrane Gemüseantipasti
gegrillte Gemüsefilets mariniert etc.^{A,G} ... 5,20 €
- Parmaschinken
an Melonenspalten (2 Stück) 5,20 €
- geräucherte Entenbrust
auf Feldsalat mit Cumberlandsauce^{A,2,3} .. 5,90 €
- Gambas „Aioli“
Riesengarnelen mit pikantem
Knoblauch-Dipp^{A,B,I,G,J} 5,90 €
- Lachscarpaccio (mit gebeiztem Lachs)
aufgeschnitten mit Senf-Kräutersauce^{A,J} ... 6,60 €
- Vitello Tonnato (Kalbfleisch)
dünn aufgeschnitten mit
Thunfischcremesauce^{A,B,D,G} 7,80 €
- Carpaccio vom Rind (Rinderfilet)
dünn aufgeschnitten mit Rucolasalat
und Parmesankäse^{G,1,2} 10,20 €



halbe belegte Brötchen und Handschnitten

ab 50 Stück

- gut belegt und garniert mit Kochschinken, Käsesorten, Salami, rohem Schinken, Wurstsorten, Bratenaufschnitt, Hähnchenbrustfilet, geräucherter Lachs^{A,C,G,I,1,2,3,4,5}
- Preis pro Stück 2,20 €

Die Auswahl an Sorten:

- unter 50 Stück (gemischt) mit drei Sorten
- ab 50 bis 100 Stück (gemischt) mit sechs Sorten
- ab 100 Stück (gemischt) mit allen Sorten

der kleine Snack

ab 10 Stück

Preis pro Stück

- Partymettwürstchen^{A,C,I,J,3,4,5} 1,40 €
- Partyfrikadellen (2 Stück am Spieß)^{A,C} ... 1,60 €
- Schinkenröllchen
mit Spargelfüllung^{A,G,I,1,2,3,4,5,7} 1,60 €
- Frikadelle (kalt oder warm)^{A,C} 2,20 €
- Hähnchenbrustfilet^{A,C,2}
mit Süß-Sauer-Sauce 2,90 €
- Partyschnitzel (kalt oder warm)^{A,C} 2,90 €
- Putenschnitzel (kalt oder warm)^{A,C} 2,90 €
- Hähnchenbrustfilet in Mandelkruste^{A,C,H} 2,90 €
- Tomatenhälften
gefüllt mit Fleischsalat^{A,I,G,1,2,3,4,5} 3,60 €
- Tomatenhälften
gefüllt mit Waldorfsalat^{G,I,H} 3,60 €

zusätzliche Platten

ab 10 Personen

pro Person

- Käseplatte^{G,1,2} 6,90 €
verschiedene Käsesorten mit Früchten
- Fischplatte^{A,C,G,1,2} 10,80 €
geräucherter Lachs, Forelle, Makrele,
Stremellachs, Party-Garnelen,
Rollmops usw.
- Käseigel (Stück)^{D,G,1,2} 18,00 €

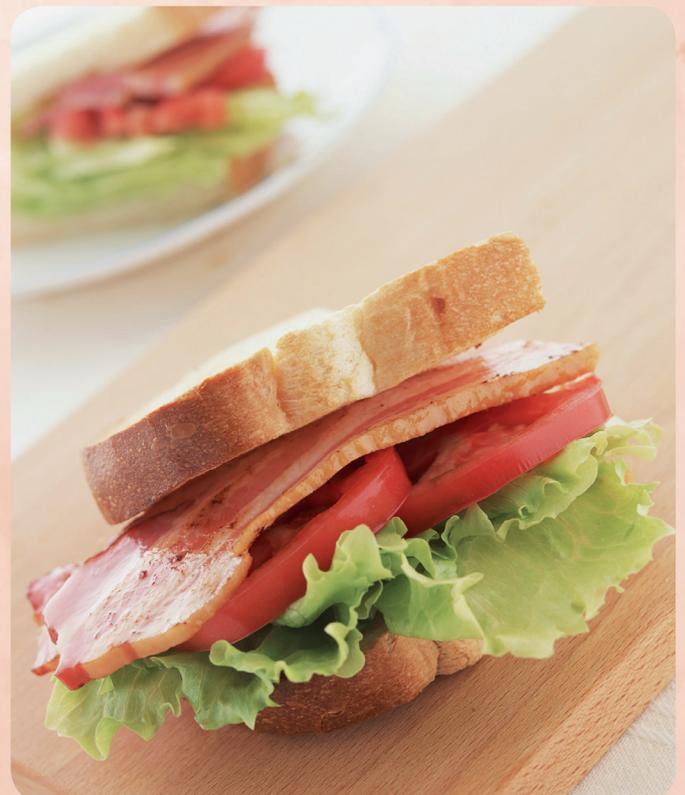
zum Sektempfang Canapees

ab 50 Stück

Preis pro Stück

- Internationale Käsespezialitäten^{G,1,2} 2,80 €
- geräucherte Forellenfilets^D 2,80 €
- Putenröllchen mit Spinat 2,80 €
- Hähnchenbrustaufschnitt 2,80 €
- Medaillons mit Früchten 2,80 €
- mild geräucherter Lachs^D 3,20 €
- Graved Lachs (gebeizter Lachs)^D 3,20 €
- Riesengarnelen mit „Aioli“ Dipp^{A,B,I,G,3} ... 4,20 €

Wir empfehlen vier Stück pro Person.



Beilagen

- | <i>ab 10 Personen</i> | pro Person |
|---|------------|
| • Sauerkraut | 2,20 € |
| • Salzkartoffeln | 2,20 € |
| • Butternudeln ^{A,C,G} | 2,20 € |
| • Butterreis ^{A,G} | 2,20 € |
| • Kartoffelkroketten (5 Stück) ^{A,C,G} | 2,60 € |
| • Gemüsereis | 2,60 € |
| • Basmatireis | 2,60 € |
| • Butterspätzle ^{A,C,G} | 2,60 € |
| • Kartoffelrösti (4 Stück) ^{A,C,G} | 2,60 € |
| • warmer Kartoffelsalat mit Speck ^{A,3,4,5} | 3,20 € |
| • Kartoffelpüree ^{A,G} | 3,20 € |
| • Kartoffelgratin ^{A,G,1,2} | 3,20 € |
| • Rosmarinkartoffeln | 3,20 € |
| • Petersilienkartoffeln | 3,20 € |
| • Bratkartoffeln mit Speck & Zwiebeln ^{3,4,5} | 3,20 € |
| • Kartoffel-Pilz-Gratin ^{A,G,1,2} | 3,80 € |

bunte Gemüse-Platte

mit Blumenkohl, Broccoli, Erbsen,
Möhren und Speckbohnen,
dazu Sauce Hollandaise^{A,G,I,1,2,3,4,5,7}
pro Person 4,20 €

Aufläufe

- | <i>ab 10 Personen</i> | pro Person |
|---|------------|
| • Gemüseauflauf | 5,20 € |
| gemischte Gemüsesorten, Kartoffeln
in Tomatensahnesauce ^{A,G,1,2} | |
| • Broccoliauflauf | 5,20 € |
| Broccoli, Kartoffeln mit Schinkenstreifen
in Sahnesauce ^{A,G,I,1,2,3,4,5} | |
| • Blumenkohlauf | 5,20 € |
| Blumenkohl mit Sauce Hollandaise ^{A,G,I,1,2,7} | |
| • Fleischtortellinauflauf | 5,60 € |
| mit frischen Champignons in
Tomatensauce ^{A,G,1,2,4} | |
| • Käsetortellinauflauf | 5,60 € |
| mit Spinat, Schinkenstreifen in
Sahnesauce ^{A,G,I,1,2,3,4,5} | |
| • Gnocchiauflauf | 5,80 € |
| mit Spinat, Schinkenstreifen
in Gorgonzolasauce ^{A,G,I,1,2,3,4,5} | |
| • Nudelauf | 6,20 € |
| Nudeln, Kidneybohnen, Mais, Paprika
in Hackfleischsauce ^{A,G,1,2,4} | |
| • Lasagne Bolognese | 7,40 € |
| mit geschichteten Nudeln,
Hackfleischsauce und Béchamelsauce ^{A,G,1,2} | |
| • Lachs-Spinat-Lasagne | 11,80 € |
| Lachs, Spinat und Béchamelsauce
mit geschichteten Nudeln ^{A,G,1,2} | |

Saucen

- | | pro Liter |
|--|-----------|
| • Bratensauce ^{A,I} | 8,20 € |
| • Rahmsauce ^{A,G,I} | 8,40 € |
| • Pfefferrahmsauce ^{A,G,I} | 8,90 € |
| • Geflügelrahmsauce ^{A,E,G,I} | 8,90 € |
| • Champignonrahmsauce ^{A,G,I} | 8,90 € |
| • Paprikarahmsauce ^{A,G,I} | 8,90 € |

Alle Gerichte sind mit Käse überbacken



Salate

Feinkostsalate ca. 180 gr.

ab 10 Personen

pro Person

- Reissalat^{A,G,1} 3,10 €
- Nudelsalat^{A,C,G,1} 3,10 €
- Kartoffelsalat^{A,C,I,J,1,2,7} 3,10 €
- Eiersalat^{A,C,G,I,J,1,2,7} 3,10 €
- Waldorfsalat^{A,C,G,H,I,J,1,2,7} 3,10 €
- Broccolisalat^{A,C,G,I,1,2,7} 3,10 €
- Lauchsalat^{A,C,G,I,1,2,7} 3,80 €
- Käsesalat^{A,C,G,I,1,2,7} 3,80 €
- Heringsalat^{A,C,D,G,I,1,2,7} 3,80 €
- Geflügelsalat^{A,C,G,I,1,2,7} 3,80 €
- Matjessalat 3,80 €
- Hirtensalat^{A,G,1,2} 3,80 €
- Thunfischsalat^D 3,80 €
- Krautsalat mit Sahne^{A,G,1,2} 3,80 €
- Gurkensalat mit Sahne^{A,G,1,2} 3,80 €
- Teufelsalat 3,80 €
- Krabbensalat^{A,B,C,G,1,2} 5,20 €

Rohkostsalate ca. 200 gr.

ab 10 Personen

pro Person

- Krautsalat 2,20 €
- Bohnensalat 2,20 €
- Tomatensalat 3,10 €
- Gurkensalat 3,10 €
- gemischter Salat 3,80 €

Salatplatte pro Person 4,20 €
mit zweierlei Dressing^{A,C,G,J,1,2,4}



kaltes Buffet

ab 10 Personen

rustikales Buffet

- gemischte Aufschnittplatte^{A,I,1,2,3,4,5}
- Partyschnitzelchen^{A,C}
- Hähnchenbrustfilet mit Süß-Sauer-Sauce^{A,C,2}
- Käseplatte mit Früchten^{A,G,1,2}
- Partyfrikadellen
- Schweinefiletmedaillons mit Früchten
- Partymettwurst^{A,I,J,3,4,5}
- Kartoffelsalat^{A,G,I,1,2,7}
- Nudelsalat^{A,G,1,1,2,7}
- feines Zwiebelschmalz
- Baguette und Kräuterbutter^{A,G,1,2}

pro Person..... 17,80 €

Wattenscheider Buffet

- Partyschnitzelchen^{A,C}
- Käseplatte mit Früchten^{A,G,1,2}
- gemischte Aufschnittplatte^{A,I,1,2,3,4,5}
- Partyfrikadellen
- Schweinefiletmedaillons mit Früchten
- Hähnchenbrustfilet mit Süß-Sauer-Sauce^{A,C,2}
- Schinkenröllchen mit Spargelfüllung^{A,I,1,2,3,4,5}
- Geflügelsalat
- Kartoffelsalat^{A,I,1,2,7}
- Baguette und Kräuterbutter^{A,G,1,2}

pro Person..... 18,60 €

Mare & Monti

- Mediterrane Gemüseantipasti^{A,G,1,2}
- Käseplatte mit Früchten^{A,G,1,2}
- gegrillter Lachs mit Remoulade^{A,D,G,I,1,2,7}
- Schweinefiletmedaillons mit Früchten
- Mozzarella auf Tomatenscheiben^{A,G}
- Hähnchenbrustfilet in Mandelkruste^{A,C,H}
- Matjessalat
- Eiersalat^{A,C,G,I,1,2,7}
- Baguette und Kräuterbutter^{A,G,1,2}

pro Person..... 19,60 €

kaltes & warmes Buffet

ab 10 Personen

gemischtes Buffet

kalt

- Schinkenröllchen mit Spargelfüllung^{A,G,1,2,3,4,5}
- Hähnchenbrustfilet in Mandelkruste mit Dipp^{A,C,H}
- geräucherte Forellenfilets auf Pumpernickelbrot^{A,C,G,D,I,4}
- Kartoffelsalat^{A,G,I,1,2,7}
- Baguette und Kräuterbutter^{A,G,1,2}

warm

- Pfefferbraten in Bratensauce^{A,1}
- Kartoffelgratin oder Bratkartoffeln^{A,G,1,2}
- Butterspätzle^{A,C,G}
- Putengeschnetzeltes mit frischen Champignons^{A,G}
- gemischte Gemüsesorten mit Sauce Hollandaise^{A,C,I,1,4}

pro Person..... 21,60 €

Geflügel Buffet

kalt

- Hähnchenbrustfilet in Mandelkruste mit Dipp^{A,C,H}
- Geflügelbrüstchen mit Blattspinatfüllung
- Mozzarella auf Tomatenscheiben^G
- Geflügelsalat^{A,C,G}
- Baguette und Kräuterbutter^{A,G,1,2}

warm

- Putenrollbraten mit Geflügelrahmsauce^{A,G,1,2}
- Spinat-Kartoffel-Gratin^{A,G,1,2}
- Hähnchenmedaillons in Paprikarahmsauce^{A,G,1,2}
- gemischte Gemüsesorten mit Sauce Hollandaise^{A,C,G,I,1}

pro Person..... 21,60 €

kaltes & warmes Buffet

ab 10 Personen

Klassisches Buffet

kalt

- Hähnchenbrustfilet mit Süß-Sauer-Sauce^{A,C,2}
- Kochschinkenröllchen mit Spargelfüllung^{A,G,I,1,2,3,4,5}
- Partyfrikadellen mit Cherrytomaten^{A,C}
- Kartoffelsalat^{A,G,I,1,2,7}
- Baguette und Kräuterbutter^{A,G,1,2}

warm

- Schweinefilet-Geschnetzeltes^{A,G} mit frischen Champignons
- Rinderbraten in Cognacsauce^{A,I}
- Butterspätzle^{A,C,G}
- Salzkartoffeln oder Kartoffelpüree^{A,C}
- gemischte Gemüsesorten mit Sauce Hollandaise^{A,C,G,I,1}

pro Person.....22,80 €

Geburtstagsbuffet

kalt

- Partyfrikadellen mit Cherrytomaten^{A,C}
- Mozzarella auf Tomatenscheiben mit Basilikum und Olivenöl^G
- Lachsmedaillons in Mandelkruste^{A,C,H}
- Nudelsalat^{A,G,I,1,2,7}
- Baguette und Kräuterbutter^{A,G,1,2}

warm

- Hähnchenbrustfilet in Tomaten-Basilikum-Sauce^{A,G}
- Schweinemedallions in Pfefferrahmsauce^{A,G,I}
- Kartoffelgratin^{A,G,I,2}
- gemischte Gemüsesorten mit Sauce Hollandaise^{A,C,G,I,1}

Dessert

- Limonen-Joghurt-Mousse mit Himbeermark^{A,C,G}

pro Person.....23,60 €

ab 20 Personen

Buffet „Toscana“

kalt

- Mozzarella auf Tomatenscheiben mit Basilikum und Olivenöl^G
- gegrillte Zucchini mit Thunfischpastefüllung^G
- Putenröllchen mit Spinatfüllung
- Thunfischsalat^{A,C,G}
- Baguette und Kräuterbutter^{A,G,1,2}

warm

- Putenbrustspieße mit Erdnussauce^{A,E,G,I,F}
- Basmatireis oder Kartoffelgratin
- Lachslasagne mit Blattspinat^{A,G}
- gemischte Gemüsesorten mit Sauce Hollandaise^{A,C,G,I,1}

Dessert

- Bayerische Creme mit Himbeermark^{A,C,G}

pro Person.....23,60 €



kaltes & warmes Buffet

Buffet Romana

ab 20 Personen

kalt

- mediterrane Gemüse-Antipasti^{G,1,2}
- Tomaten-Mozzarellaspieß mit Basilikum^G
- Vitello Tonnato (Kalbfleisch)^{A,G}
- Meeresfrüchtesalat
- Baguette und Kräuterbutter^{A,G,1,2}

warm

- Lammkeule auf Ratatouille-Gemüse mit Rosmarinsauce^{A,G}
- Schweinemedallions in Gorgonzolasauce^{A,G,1,2}
- Kartoffelgratin^{A,G,1,2}
- Rosmarinkartoffeln
- gemischte Gemüsesorten mit Sauce Hollandaise^{A,C,G,I,1}
- Salatplatte mit Hausdressing (kalt)^{A,C,G,J,1,2,4}

Dessert

- Panna Cotta mit Himbeermark^{A,G}

pro Person.....26,80 €

Gala Buffet ab 20 Personen

kalt

- Mozzarella auf Tomatenscheiben mit Basilikum und Olivenöl^G
- Serranoschinken an Melonenspalten
- Räucherlachs mit Sahnemeerrettich^{A,D,G}
- Hirtensalat mit Oliven und Schafskäse^{G,1,2}
- Baguette und Kräuterbutter^{A,G,1,2}

warm

- Schweinemedallions in Paprikarahmsauce^{A,G,2}
- Kartoffelgratin^{A,G,1,2}
- Hähnchenbrustfilet auf Ratatouille-Gemüse^{A,G}
- Basmatireis
- gemischte Gemüsesorten mit Sauce Hollandaise^{A,C,G,I,1}
- Salatplatte mit Hausdressing (kalt)^{A,C,G,J,1,2,4}

Dessert

- Bayrische Creme mit Himbeermark^{A,C,G}

pro Person.....26,80 €

Premium Buffet

ab 20 Personen

kalt

- Gemüse-Antipasti (gegrillte Gemüsefilets)^{G,1,2}
- Garnelen^B auf Chicorée mit Aioli-Dipp^{A,B,I,G}
- geräucherte Forellenfilets auf Pumpernickelbrot mit Sahnemeerrettich^{A,D,G}
- Broccolisalat^{A,G}
- Baguette und Kräuterbutter^{A,G,1,2}

warm

- Zwiebelbraten vom Rind in Zwiebelsauce^{A,G,I}
- Schweinemedallions in Pfefferrahmsauce^{A,G,I}
- Schwenkkartoffeln mit Speckwürfeln^{2,3,4}
- Kartoffelgratin^{A,G,1,2}
- gemischte Gemüsesorten mit Sauce Hollandaise^{A,C,G,I,1}
- Salatplatte mit Hausdressing (kalt)^{A,C,G,J,1,2,4}

Dessert

- Tiramisu^{C,G}

pro Person.....27,80 €



kaltes & warmes Buffet

Italienisches Buffet

ab 30 Personen

kalt

- Vitello Tonnato (Kalbfleisch) dünn aufgeschnitten mit Thunfischcremesauce ^{A,D,G}
- Büffelmozzarella auf Strauchtomaten-scheiben, Basilikum und Olivenöl ^{A,G,1,2}
- mediterrane Gemüse-Antipasti ^{G,1,2}
- Tortellinisalat ^{A,C,G}
- Baguette und Kräuterbutter ^{A,G,1,2}

warm

- Entenbrust mit Orangensauce ^{A,G}
- Schweinemedallions in Gorgonzolasauce
- Rosmarinkartoffeln
- Kartoffelgratin ^{A,G,1,2}
- Butterspätzle
- gemischte Gemüsesorten mit Sauce Hollandaise ^{A,C,G,I,1}
- Salatplatte mit Hausdressing (kalt) ^{A,C,G,J,1,2,4}

Dessert

- Tiramisu ^{C,G}
- Obstsalat mit Vanillesauce ^{A,C,G}

pro Person.....29,80 €

Hochzeitsbuffet

ab 30 Personen

kalt

- Entenbrust mit Cumberland sauce ^{A,J,2,3}
- Hähnchenbrustfilet in Mandelkruste mit Dipp ^{A,C,H}
- mediterrane Gemüse-Antipasti ^{G,1,2}
- Geflügelsalat ^{A,G}
- Baguette und Kräuterbutter ^{A,G,1,2}

warm

- gegrilltes Lachssteak auf Blattspinat mit Safransauce ^{A,D,G,I}
- Schweinemedallions in Paprikarahmsauce
- Basmatireis
- Kartoffelgratin ^{A,G,1,2#}
- Rosmarinkartoffeln
- gemischte Gemüsesorten mit Sauce Hollandaise ^{A,C,G,I,1}
- Salatplatte mit Hausdressing (kalt) ^{A,C,G,J,1,2,4}

Dessert

- Tiramisu ^{C,G}
- Limonen-Joghurt-Mousse mit Himbeermark ^{A,C,G}

pro Person.....29,80 €



kaltes & warmes Buffet

Buffet Exklusiv

ab 50 Personen

kalt

- mediterrane Gemüse-Antipasti^{G,1,2}
- Mozzarella auf Tomatenscheiben mit Olivenöl und Basilikum^G
- Hähnchenbrustfilet in Mandelkruste mit Dipp^{A,C,H,1,2}
- Hackbällchen am Spieß mit Cherrytomaten^{A,C}
- Käsewürfel mit Früchten^{G,1,2}
- Hirtensalat mit Oliven und Schafskäse^{G,1,2}
- Waldorfsalat^{A,G,H,I}
- Baguette und Kräuterbutter^{G,1,2}

warm

- Schweinemedallions in Champignonrahmsauce^{A,G,I}
- Rinderhüftbraten in Cognacsauce^{A,1}
- Hähnchenbrust auf Ratatouille-Gemüse
- Kartoffelgratin^{A,G,1,2}
- Rosmarinkartoffeln
- Basmatireis
- gemischte Gemüsesorten mit Sauce Hollandaise^{A,C,G,I,1}
- Salatplatte mit zweierlei Dressing (kalt)^{A,C,G,J,1,2,4}

Dessert

- Obstsalat mit Vanillesauce^{A,C,G}
- Limonen-Joghurt-Mousse mit Himbeermark^{A,C,G}

pro Person.....24,80 €

ab 100 Personen pro Person 22,60 €

Buffet Romantik

ab 60 Personen

kalt

- mediterrane Gemüse-Antipasti^{G,1,2}
- Käsewürfel mit Früchten^{G,1,2}
- Hähnchenbrustfilet in Mandelkruste mit Dipp^{A,C,H}
- Mozzarella auf Strauchtomatenscheiben mit Basilikum und Olivenöl^G
- Partyfrikadellen mit Cherrytomaten^{A,C}
- Griechischer Hirtensalat^{G,1,2}
- Geflügelsalat^{A,G}
- Baguette und Kräuterbutter^{A,G,1,2}

warm

- Schweinemedallions in Pfefferrahmsauce^{A,G,I}
- Hähnchenbrustfilet in Tomaten-Basilikum-Sauce^{A,G,I}
- Kalbsgeschnetzeltes mit frischen Pilzen^{A,G,I}
- Kartoffelgratin^{A,G,1,2}
- Rosmarinkartoffeln
- Butterspätzle^{A,C,G}
- gemischte Gemüsesorten mit Sauce Hollandaise^{A,C,G,I,1}
- Salatplatte mit zweierlei Dressing (kalt)^{A,C,G,J,1,2,4}

Dessert

- Tiramisu^{C,G}
- Bayrische Creme mit Himbeermark^{A,C,G}
- Obstsalat mit Vanillesoße^{A,C,G}

pro Person.....24,80 €

ab 100 Personen pro Person 22,60 €

warme Buffets ab 10 Personen

zu diesen warmen Buffets gibt es zwei verschiedene Fleischsorten und Beilagen:

Vorschlag – W1

- Mettrollbraten^{A,C}
- Paprikarollbraten
- Sauerkraut oder Krautsalat
- Kartoffelgratin^{A,G,1,2} oder Bratkartoffeln^{3,4,5}

pro Person..... 11,30 €

Vorschlag – W2

- Rollbraten
- Frikadellen^{A,C}
- Sauerkraut oder Krautsalat
- Kartoffelgratin^{A,G,1,2} oder Bratkartoffeln^{3,4,5}

pro Person..... 11,30 €

Vorschlag – W3

- Zwiebelrollbraten
- Kassler^{3,4,5}
- Sauerkraut oder Krautsalat
- Kartoffelgratin^{A,G,1,2} oder Bratkartoffeln^{3,4,5}

pro Person..... 11,60 €

Vorschlag – W4

- Kasslernacknbraten auf Sauerkraut^{3,4,5}
- Frikadellen mit pikanter Sauce
- Kartoffelgratin^{A,G,1,2} oder Bratkartoffeln^{3,4,5}

pro Person..... 12,40 €

Vorschlag – W5

- Schweineschnitzel mit Champignonrahmsauce^{A,C,G,I}
- Rollbraten mit pikanter Sauce
- Kartoffelgratin^{A,G,1,2}
- gemischter Salat

pro Person..... 13,80

Vorschlag – W6

- Rollbraten gefüllt mit Broccoli & Mozzarella^{A,G,1,2}
- Schweinerücken mit Mettfüllung in Pfefferrahmsauce^{A,C}
- Kartoffelgratin^{A,G,1,2}
- gemischte Gemüsesorten mit Sauce Hollandaise^{A,C,G,I,1}

pro Person..... 14,90

Vorschlag – W7

- Hähnchenschnitzel mit Curry-Fruchtsauce^{A,G}
- Nackenbraten in Scheiben geschnitten in Bratensauce^{A,I}
- Kartoffelpüree oder Kartoffelgratin^{A,G,1,2}
- gemischte Gemüsesorten mit Sauce Hollandaise^{A,C,G,I,1}

pro Person..... 14,90

Vorschlag – W8

- Putenrollbraten mit Spinat-Mozzarella-Füllung^G
- Hähnchenbrustfilet in Tomaten-Basilikum-Sauce^{A,G}
- Gemüserais oder Kartoffelgratin^{A,G,1,2}
- gemischte Gemüsesorten mit Sauce Hollandaise^{A,C,G,I,1}

pro Person..... 14,90

Vorschlag – W9

- Kassler (im Ganzen) in Blätterteig^{3,4,5}
- Poulardenfilet in Mandelkruste^{A,C,H}
- Gemüserais oder Kartoffelgratin^{A,G,1,2}
- gemischte Gemüsesorten mit Sauce Hollandaise^{A,C,G,I,1}

pro Person..... 14,90

Vorschlag – W10

- Pfefferbraten vom Schwein in Bratensauce^{3,4,5}
- Kassler auf Sauerkraut
- Kartoffelgratin^{A,G,1,2} oder Bratkartoffeln^{3,4,5}
- gemischte Gemüsesorten mit Sauce Hollandaise^{A,C,G,I,1}

pro Person..... 15,60

vom Schwein

ab 10 Personen

pro Person

- **Haxen mit Sauerkraut** 11,20 €
und Kartoffelpüree^{A,G}
- **Rahmschnitzel**..... 12,20 €
dazu Bratkartoffeln und gemischte
Gemüsesorten mit Sauce Hollandaise^{A,C,G,I,1}
- **Kassler auf Sauerkraut**^{3,4,5} 12,20 €
dazu Kartoffelgratin^{A,G,1,2}
oder Bratkartoffeln
- **Kassler im Blätterteig**^{3,4,5} 13,80 €
dazu Kartoffelgratin^{A,G,1,2}
oder Bratkartoffeln
- **Schweinebraten in Rahmsauce**.... 13,80 €
in Scheiben geschnitten,
dazu Kartoffelpüree und gemischte
Gemüsesorten mit Sauce Hollandaise^{A,C,G,I,1}
- **gefüllte Schweinelachse**..... 13,80 €
mit Mett in Pfeffersauce,
dazu Kartoffelpüree und gemischte
Gemüsesorten mit Sauce Hollandaise^{A,C,G,I,1,1}
- **Rahmgeschnetzeltes vom Schwein** 13,80 €
mit frischen Champignons^{A,G},
dazu Kartoffelgratin^{A,G,1,2} oder Spätzle^{A,G,C}
und Salatplatte mit Dressing^{A,C,G,J,1,2,4}
oder gemischte Gemüsesorten
mit Sauce Hollandaise^{A,C,G,I,1}
- **Schweinefiletgeschnetzeltes** 14,80 €
mit frischen Champignons^{A,G},
dazu Spätzle^{A,G,C} oder Kartoffelgratin^{A,G,1,2}
und Salatplatte mit Dressing^{A,C,G,J,1,2,4}
oder gemischte Gemüsesorten
mit Sauce Hollandaise^{A,C,G,I,2}
- **Schweinemedallions** 15,80 €
in Pfefferrahmsauce, dazu Kartoffelgratin^{A,G,I,1,2}
und gemischte Gemüsesorten
mit Sauce Hollandaise^{A,C,G,I,1}
oder Salatplatte mit Hausdressing^{A,C,G,J,1,2,3,4}
- **Schweinemedallions** 15,80 €
in Champignonrahmsauce
dazu Kartoffelgratin^{A,G,1,2} und gemischte
Gemüsesorten mit Sauce Hollandaise^{A,C,G,I,1}
oder Salatplatte mit Hausdressing^{A,C,G,J,1,2,3,4}

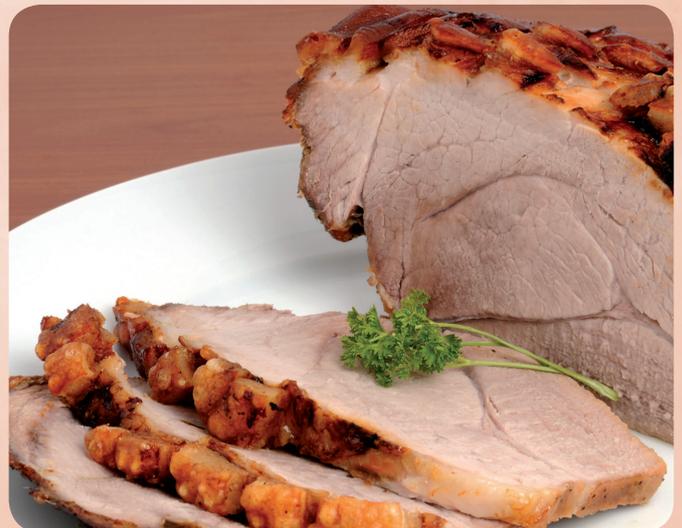
- **Schweinemedallions**..... 15,80 €
in Paprikarahmsauce^{A,G,I},
dazu Kartoffelgratin^{A,G,1,2} und gemischte
Gemüsesorten mit Sauce Hollandaise^{A,C,G,I,1}
oder Salatplatte mit Hausdressing^{A,C,G,J,1,2,4}
- **Schweinemedallions**..... 18,80 €
in Pfifferlingrahmsauce^{A,G,I},
dazu Kartoffelgratin^{A,G,1,2} und Salatplatte mit
Hausdressing^{A,C,G,J,1,2,4} oder gemischte
Gemüsesorten mit Sauce Hollandaise^{A,C,G,I,1}

Braten im Ganzen

ca. 2,5 kg Frischgewicht

- Nackenbraten im Ganzen 36,80 €
- Salzbraten im Ganzen..... 37,80 €
- Rollbraten im Ganzen 39,80 €
- Paprikarollbraten im Ganzen..... 44,80 €
- Zwiebelrollbraten im Ganzen 44,80 €
- Broccoli-Käse-Rollbraten im Ganzen^{G,1,2} 44,80 €
- Mettrollbraten im Ganzen^{A,C} 44,80 €

in Scheiben geschnitten (pro Braten)..... 4,80 €



vom Rind

- ab 10 Personen** pro Person
- **Rindergulasch** 12,90 €
dazu Butternudeln
und gemischter Salat^{A,C,G}
 - **Rinderbraten in Cognacsauce** 16,80 €
dazu Salzkartoffeln
oder Kartoffelgratin^{A,G,1,2}
und gemischte Gemüsesorten
mit Sauce Hollandaise^{A,C,G,I,1}
 - **Zwiebelbraten in Zwiebelsauce**.... 16,80 €
dazu Schwenkkartoffeln
oder Kartoffelgratin^{A,G,1,2}
und gemischte Gemüsesorten
mit Sauce Hollandaise
 - **Rheinischer Sauerbraten** 17,40 €
dazu Apfelrotkohl
und Kartoffelklöße^{A,C,G,J,I}

Geflügel

- ab 10 Personen** pro Person
- **gegrilltes Hähnchenbrustfilet** 13,10 €
auf Ratatouille-Gemüse,
dazu Basmatireis oder Kartoffelgratin^{A,G,1,2}
und Salatplatte mit Dressing^{A,C,G,J,1,2,4}
 - **Hähnchenbrustfilet** 13,10 €
mit Blattspinatfüllung
und Geflügelrahmsauce, dazu
Kartoffelgratin^{A,G,E,1,2} und frische Salatplatte
mit Hausdressing^{A,C,G,J,1,2,4} oder gemischte
Gemüsesorten mit Sauce Hollandaise^{A,C,G,I,1}
 - **Hähnchengeschnetzeltes „Bombay“** 13,10 €
pikant mit grünem Pfeffer und Peperoni,
dazu Basmatireis und frische Salatplatte
mit Hausdressing^{A,C,G,J,1,2,4} oder gemischte
Gemüsesorten mit Sauce Hollandaise^{A,C,G,I,1}
 - **Hähnchenbrustfilet** 13,40 €
in Tomaten-Basilikum-Sauce,
dazu Kartoffelgratin^{A,G,1,2} und gemischte
Gemüsesorten mit Sauce Hollandaise^{A,C,G,I,1}
oder Salatplatte mit Dressing^{A,C,G,J,1,2,4}
 - **Putenrollbraten** 13,40 €
mit feiner Geflügelrahmsauce,
dazu Apfel-Rotkohl und Kartoffelklöße^{A,C,G,I}
 - **Putengeschnetzeltes** 13,40 €
mit frischen Champignons, dazu Basmatireis
oder Butterspätzle^{A,C,G}, frische Salatplatte
mit Dressing^{A,C,G,J,1,2,4} oder gemischte
Gemüsesorten mit Sauce Hollandaise^{A,C,G,I,1}
 - **Entenbrust** mit Balsamicosauce, 16,20 €
dazu Kartoffelgratin^{A,G,1,2} und Salatplatte mit
Dressing^{A,C,G,J,1,2,4} oder gemischte
Gemüsesorten mit Sauce Hollandaise^{A,C,G,I,1}
 - **Entenbrust** 16,20 €
mit Maronensauce,
dazu Kartoffelklöße und Apfel-Rotkohl^{A,C,G,H}



Vorschläge für Komplett-Menüs

ab 10 Personen (ab 30 Personen zwei Beilagen und Desserts möglich)

Menü - 1

- Hühnersuppe mit Eierstich^{A,C,G,I,1}
- Rinderbraten in Pfeffersauce^{A,G,I}
- Schweinebraten in Rahmsauce^{A,G,I}
- gemischte Gemüsesorten mit Sauce Hollandaise^{A,C,G,J,I,1}
- Kartoffelpüree oder Kartoffelgratin^{A,G,1,2}
- Rote Grütze mit Vanillesauce^{A,C,G}

pro Person..... 19,80 €

Menü - 2

- Spargelcremesuppe^{A,G,I}
- Schweinefiletgeschnetzeltes mit frischen Champignons^{A,G,I}
- Salatplatte mit Dressing^{A,C,G,J,1,2,4} oder gemischte Gemüsesorten mit Sauce Hollandaise^{A,C,G,I,1}
- Butterspätzle^{A,C,G} oder Kartoffelgratin^{A,G,1,2}
- Bayrische Creme mit Himbeermark^A

pro Person..... 19,80 €

Menü - 3

- Minestrone (italienische Gemüsesuppe)^{A,I,1,5}
- Lammkeule auf Ratatouille-Gemüse dazu Rosmarinsauce^{A,G,I}
- Rosmarinkartoffeln oder Kartoffelgratin^{A,G,1,2}
- Panna Cotta mit Himbeermark^{A,G}

pro Person 24,80 €

Menü - 4

- Champignoncremesuppe^{A,G}
- Schweinemedallions in Paprikarahmsauce^{A,G,I}
- gemischte Salatplatte mit Dressing^{A,C,G,J,1,2,4} oder gemischte Gemüsesorten mit Sauce Hollandaise^{A,C,G,J,I,1}
- Rosmarinkartoffeln oder Kartoffelgratin^{A,G,1,2}
- Obstsalat mit Vanillesauce^{A,C,G}

pro Person..... 24,80 €

Menü - 5

- Fischsuppe mit Einlage^{A,D,I}
- Lachsfilet mit Safransauce^{A,D,G,I}
- Salatplatte mit Dressing^{A,C,G,J,1,2,4} oder gemischte Gemüsesorten mit Sauce Hollandaise^{A,C,G,I,1}
- Basmatireis oder Kartoffelgratin^{A,G,1,2}
- Obstsalat mit Vanillesauce^{A,C,G}

pro Person 26,80 €

Menü - 6

- Rinderbouillon mit Einlage^{A,C,I}
- Rinderhüftbraten in Cognacsauce^{A,G,I}
- Salatplatte mit Dressing^{A,C,G,J,1,2,4} oder gemischte Gemüsesorten mit Sauce Hollandaise^{A,C,G,J,I,1}
- Schwenkkartoffeln oder Kartoffelgratin^{A,G,1,2}
- Tiramisu^{C,G}

pro Person..... 26,80 €



Dessert

ab 5 Personen

pro Person

- Vanillecreme mit Kirschsauce^{A,C,G}3,10 €
- Rote Grütze mit Vanillesauce^{A,C,G}3,10 €
- Limonen-Joghurt-Mousse3,80 €
mit Himbeermark^{A,C,G}
- Mousse au chocolat3,80 €
- Weiße Mousse mit Cassissée-Sauce^{A,C,G}3,80 €
- Bayrische Creme mit Himbeermark^{A,C,G} ...3,80 €
- Obstsalat mit Vanillesauce^{A,C,G}3,80 €
- Panna Cotta mit Himbeermark^{A,C,G}4,20 €
- Tiramisu (nur ab 10 Personen)^{A,C,G}4,60 €



Lieferzeiten:

Täglich von 8.00 Uhr bis 20.00 Uhr.

Öffnungszeiten (Bestellannahme & Leergutannahme):

Montag.....9.30 Uhr - 13.00 Uhr / nachmittags geschlossen

Dienstag.....9.30 Uhr - 13.00 Uhr / nachmittags geschlossen

Mittwoch.....9.30 Uhr - 13.00 Uhr / nachmittags geschlossen

Donnerstag.....9.30 Uhr - 13.00 Uhr / 15.00 Uhr – 18.00 Uhr

Freitag.....9.30 Uhr - 13.00 Uhr / 15.00 Uhr – 18.00 Uhr

Samstag, Sonntag, an Feiertagen ist das Büro geschlossen.

Termine außerhalb der
Öffnungszeiten nach
Rücksprache möglich.

Anlieferung:

Innerhalb des Stadtgebietes bis 5 km..... Pauschal 14,00 €

Innerhalb des Stadtgebietes bis 10 km.... Pauschal 16,00 €

Innerhalb des Stadtgebietes ab 10 km Pauschal 19,00 €

Bei einem Bestellwert ab 300,- € ist die Anlieferung kostenfrei.

Abholung und Reinigung:

Gerne holen wir die gelieferten Gegenstände gegen eine Anfahrtsgebühr und ggf. Reinigungsgebühr wieder ab.

Allgemeine Geschäftsbedingungen:

Bestellung:

Bestellungen sind grundsätzlich bis eine Woche vor dem Liefertermin zu vereinbaren.

Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir bei kurzfristigen Bestellungen (unter einer Woche) nicht unsere vollständigen Angebote anbieten können.

Änderung / Rücktritt von der Bestellung:

Sie haben die Möglichkeit, Änderungen in der Bestellung, wie angegebene Personenzahlen bis zu vier Werktagen (außer Samstag) vor Liefertermin noch zu ändern, danach können wir keine Änderungen mehr berücksichtigen. Tritt der Auftraggeber von fest gebuchten Veranstaltungen, Essen oder Leihgegenständen (Bestellung) zurück, ist Galabuffet Partyservice berechtigt wie folgt Aufwandsersatz auf der Grundlage des Leistungsumfanges zu berechnen. Rücktritt bis drei Tagen vor Auslieferung 10 %, Rücktritt bis zwei Tagen vor Auslieferung 25 %, Rücktritt bis ein Tag vor Auslieferung 50 % und Rücktritt weniger als 24 Stunden vor Auslieferung 75 %. Eine Auftragsstornierung hat in jedem Fall schriftlich vom Auftraggeber zu erfolgen.

Lieferung:

Wir liefern täglich von 8.00 Uhr bis 20.00 Uhr, auch an Sonn- und Feiertagen.

Alle vorgenannten Preise sind Abholpreise von der Vorstadtstr. 48 in 44866 Bochum.

Natürlich liefern wir Ihre Bestellung auch gegen einen geringen Aufpreis! (siehe Tabelle Anlieferung).

Bei einem Bestellwert ab 300,- € ist die Anlieferung kostenfrei.

Bezahlung:

Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass unser Personal angewiesen ist nur gegen Barzahlung zu liefern.

Alle hier angegebenen Preise enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer.

Lieferzusagen bezüglich der Lieferzeit werden wir nach besten Kräften versuchen einzuhalten.

Eventuelle Zeitüberschreitungen berechtigen jedoch nicht zum Auftragsrücktritt, zur Annahmeverweigerung oder Rechnungsminderung.

Leergutrückgabe:

Alle von uns gelieferten Gegenstände, welche wir für Ihr Buffet benötigen, sind in sauberem Zustand innerhalb von 5 Werktagen, während den Öffnungszeiten an uns zurückzugeben.

Anderenfalls werden die Gegenstände von uns gegen Berechnung abgeholt.

Ausrüstungsgegenstände:

Für die leihweise zur Verfügung gestellten Ausrüstungsgegenstände haftet bei Beschädigung oder Verlust der Besteller.

Die Lieferung von Ausrüstungsgegenständen erfolgt nur mit einer Essensbestellung.

Tipps für den Kunden:

- Steckdosenanzahl für warme Buffets erfragen/sicherstellen.
- Benötigte Tischlänge für das gesamte Essen erfragen/sicherstellen.

GALA BUFFET

... damit Ihre Feier zum Genuss wird!

GALA BUFFET

Vorstadtstraße 48
44866 Bochum

Tel.: 02327 / 60 54 55
Mobil: 0157 / 70 43 22 20

www.galabuffet-partyservice.de
info@galabuffet-partyservice.de