

PARTYMAPPE



Fleischerei und Partyservice Freistühler

Steinstr. 14 , 45657 Recklinghausen

www.partyservice-freistuehler.de

Telefon: 02361/22832

FEIERN WILL GELERNT SEIN



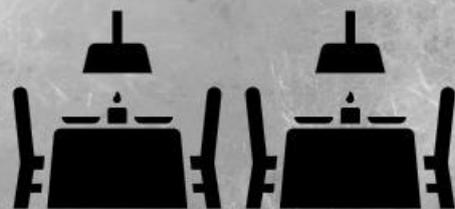
Nichts ist schöner als ein gelungenes Fest. Und oft ist nichts schwieriger, als dieses zu organisieren, denn Feste zu feiern will gelernt sein. Damit Sie für Ihr Fest den bestmöglichen Rahmen finden, möchten wir Ihnen unseren leistungsstarken Catering- und Partyservice als kompetenten und zuverlässigen Partner vorstellen.

Als Spezialisten für Festlichkeiten aller Art - vom kleinen Familienfest bis zum großen Firmenjubiläum - bieten wir perfekten Service nach Maß. Ob Canapees, kalte oder warme Buffets oder komplette Menüs: Wir sind für alle Fälle bestens gerüstet. Dazu gehört eine erstklassige Küche, deren Spezialitäten Feinschmeckerherzen höher schlagen lässt. Kommen Sie zu uns, ehe die nächsten Gäste zu Ihnen kommen – sie werden es Ihnen danken.

Wir freuen uns auf Sie!

Ihre Familie Freistühler





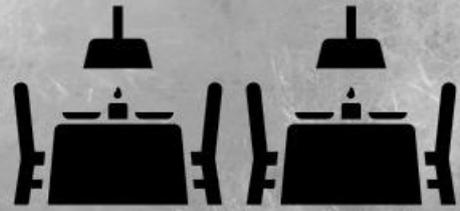
Der Sektempfang

	pro Stück
Baguetteschnittchen , (ab 60 Stück) üppig belegt und Stück für Stück anspruchsvoll garniert mit:	
1) geräuchertem Lachs, Forelle, Thunfischcreme, Schweinelendchen, Putenstreifen, Schinkenröllchen, Tomaten/Mozzarella, Hähnchen, Scampi	3,00 €
2) Roastbeef, hausgemachter roher Schinken, verschiedene Bratensorten, hausgemachte Salamisorten, Käse, Obatzta, Camembert, gekochter Schinken	2,50 €
Halbe Brötchen/Schnittchen	
1) reichlich belegt aus unserem hausgemachten Wurst- und Schinkensortiment, verschiedene Käsesorten, Ei	2,50 €
2) mit Mehrkornbrötchen	2,60 €

Kleine Snacks

ab 20 Stück je Sorte:

	pro Stück
Party-Frikadelle	2,10 €
Partyschnitzel	3,10 €
Putenmandelschnitzel	3,10 €
Schinkenröllchen mit Spargel	3,90 €
Chicken Nuggets mit Dip	1,20 €
Hähnchen-Spießchen mit Dip	3,20 €
Wraps verschieden gefüllt	5,90 €
Caprese-Spieße (Tomaten/Mozzarella)	2,70 €
Käse-Würfel mit Früchten gespießt	1,20 €
Rohkoststicks mit Kräuterquark im Gläschen	5,90 €
Nudelsalat "Antipasti" im Gläschen	4,90 €
Melone mit hausgemachtem Rohschinken	4,50 €
Bruschetta , Baguetteschnittchen mit Tomatenwürfeln und Käse überbacken	3,00 €
Kleine italienische Vorspeisenplatte ab 15 Personen mit gefüllten Auberginen, Zucchini, Champignons und Dip	9,90 €/Port.
Große italienische Vorspeisenplatte ab 15 Personen mit gefüllten Auberginen, Zucchini, Champignons, Parmaschinken, italienischer Salami, Oliven, mariniertem Paprika, gefüllten Peperoni, Auberginen-Quarkröllchen, gehobeltem Parmesan, Caprese mit Basilikum	18,90 €/Port.



Aus Neptuns Reich

Feine Räucherfischplatte: ab 15 Personen

15,90 €/Port.

geräucherter Lachs
 Wacholder-geräucherte Forellenfilets
 edle Scampi in Knoblauch-Kräuteröl
 dazu Sahnemeerrettich und Preiselbeersahne

Große Bornholmer Lachsplatte: ab 15 Personen

19,90 €/Port.

marinierter Gravedlachs
 Lachs-Kräutercrepes-Röllchen
 Lachs-Blätterteig-Tüten
 Röstinchen mit Lachs
 gefüllte Eier
 Garnelen in Dillcreme

Spezialitäten vom Schwein ab 15 Personen

„Freistühlers“ Filettopf – das Original

22,90 €/Port.

mit Kartoffelgratin und gemischter Gemüseplatte
 „Dieses Gericht wurde von mir exklusiv erarbeitet und im Laufe von Jahren ist es eine konkurrenzlose Spezialität geworden.“

Schweinefilet

22,90 €/Port.

mit gebratenen Champignons, dazu Kartoffelgratin und gemischte Gemüseplatte
 „Die leichte Variante von Freistühlers Filettopf.“

Filetpfanne mediterran

22,90 €/Port.

Schweinefilet „Saltim Bocca“ und Hähnchenfilet auf Pimentosoße mit Ruccola,
 dazu Parmesam-Knoblauch-Kartoffeln und italienisches Pfannengemüse

Gefülltes Schweinefilet „Emilia-Romagna“

22,90 €/Port.

gefüllt mit Parmaschinken und getrockneten Tomaten auf italienischem Pfannengemüse,
 dazu Tagliatelle und Ruccola-Antipasti-Salat

Schweine-Lendchen gratiniert

22,90 €/Port.

auf Brokkoli mit Gorgonzolasoße, dazu Ofenkartoffeln mit Rosmarin und Tomaten/Mozzarella

Gemischte Filetpfanne für Feinschmecker – ab 18 Personen

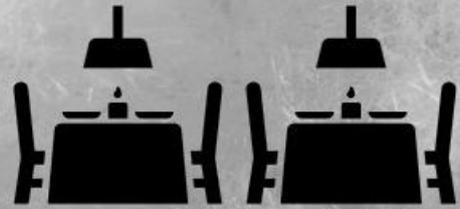
29,90 €/Port.

zartes Rinderfilet in Pfefferrahm, zartes Schweinefilet in Gorgonzolasoße, gratiniertes Hähnchenfilet auf Blattspinat, dazu Kartoffelgratin und gemischte Gemüseplatte

Gemischte Bratenplatte „Bürgerlich“ – ab 18 Personen

26,90 €/Port.

Rinderbraten mit Pfifferlingen, Schweinebraten mit Schnittlauchsoße, Putenbraten indisch in Currysoße,
 dazu Röstkartoffeln, Reis, Spätzle, gemischte Gemüseplatte

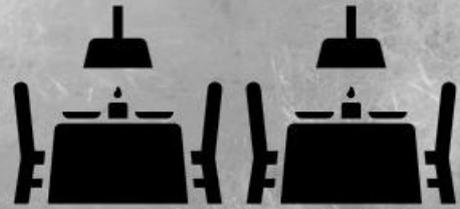


Spezialitäten vom Rind ab 15 Personen

Ochsenbäckchen in Portwein-Balsamico-Soße fein marmoriert, dazu Kartoffelgratin und gemischte Gemüseplatte	29,90 €/Port.
Kleine Tournedos in Parmaschinkenmantel auf Blattspinat mit Sauce Bénaise, dazu Kartoffelgratin und gemischte Gemüseplatte	35,90 €/Port.
Edler Sauerbraten zart und mager, mit viel Soße, dazu Klöße und Apfelrotkohl nach Großmutter's Rezept	22,90 €/Port.
Rinderrouladen zart und mager, mit viel Soße, dazu Klöße und Apfelrotkohl nach Großmutter's Rezept	25,90 €/Port.
Rinder- und Schweinebraten traditionell mit dunkler Bratensoße, dazu Kartoffelklöße und Apfelrotkohl nach Großmutter's Rezept	21,90 €/Port.
Rindergeschnetzeltes Stroganoff mit Champignons, Gurkenstreifen und einem Schuss Weinbrand, dazu Butterspätzle und gemischte Gemüseplatte	22,90 €/Port.
Rumsteaks mit Schmorzwiebeln und gebratenen Champignons, dazu Kartoffelgratin und gemischte Gemüseplatte, Kräuterbutter	35,90 €/Port.
Filet Wellington klassische Spezialität mit Champignon-Farce in Blätterteig gebacken, dazu Kartoffelgratin und gemischte Gemüseplatte	37,90 €/Port.

Spezialitäten vom Kalb ab 15 Personen

Kalbstaufelspitz in Meerrettichsoße dazu Salzkartoffeln und gemischte Gemüseplatte	25,90 €/Port.
Züricher Kalbgeschnetzeltes mit Berner Rösti und gemischte Gemüseplatte	24,90 €/Port.
gefüllte Kalbs-Involtinis kleine Kalbsröllchen auf Pfannengemüse, dazu italienische Nudeln und Tomaten/Mozzarella	29,90 €/Port.
Kalbfilet mit Pfirsichen in Feigen-Senf-Soße mit Kartoffelgratin und gemischter Gemüseplatte	36,90 €/Port.
Piccata alla Milanese vom Kalbsschnitzel in Tomaten-Basilikumsoße mit Risotto Toskana und Tomaten mit Mozzarella	29,90 €/Port.
Cordon Bleu von der Kalbsoberschale gefüllt mit Kochschinken und Käse in feiner Rahmsauce, dazu Kartoffelgratin und gemischte Gemüseplatte	32,90 €/Port.
Kalbgeschnetzeltes in Tomatenrahm mit frischen Champignons und Erbsen, dazu Parmesankartoffeln und italienisches Pfannengemüse	24,90 €/Port.



Spezialitäten vom Geflügel ab 15 Personen

Pollo alla Cacciatore

Hähnchenfilet in Tomatensoße mit Oliven und Kapern, dazu Parmesankartoffeln, italienisches Gemüse und Tomaten/Mozzarella

22,90 €/Port.

Hähnchengeschnetzeltes „Peking“

süß-sauer mit Cashew-Kernen, dazu Basmatireis und Chinagemüse mit Curry

22,90 €/Port.

Cop au vin vom Entenbrüstchen

französische Spezialität mit Champignons, Schalotten und Kräutern in Burgunder, dazu Kartoffelgratin und gemischte Gemüseplatte

36,90 €/Port.

Flugentenbrust a'la orange

in feiner Orangensoße, dazu Spätzle, Klöße und gemischte Gemüseplatte

36,90 €/Port.

gratiniertes Putensteak

mit Tomaten und Mozzarella in Tomaten-Kräutersoße, dazu Rosmarinkartoffeln und gemischte Gemüseplatte

22,90 €/Port.

Kleine Putenvoltinis

mit Blattspinat-Ricottafüllung, dazu Pesto-Nudeln und italienisches Pfannengemüse

28,90 €/Port.

Putencurryragout

mit Ananas, dazu Reis und gemischte Gemüseplatte

20,90 €/Port.

Poulardenbrüstchen

mit Brokkolifüllung in Tomatenrahm, dazu Nudeln und gemischte Gemüseplatte

23,90 €/Port.

warme Fischspezialitäten ab 15 Personen

überbackene Lachsschnitten Emilia Romagna

dazu Rosmarinkartoffeln und italienisches Pfannengemüse

36,90 €/Port.

Wildlachs auf Blattspinat mit Cherrytomaten

dazu Rosmarinkartoffeln und italienisches Gemüse

36,90 €/Port.

Thunfisch und Lachs

in Tomaten-Basilikum-Creme, dazu Taglialle, Rosmarinkartoffeln und gemischte Gemüseplatte

38,90 €/Port.

Lachsfilet „Mediterran“

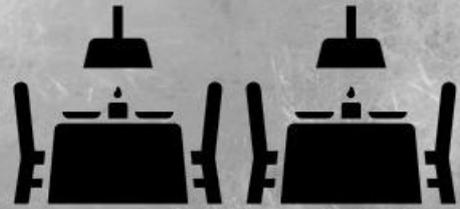
gebraten, auf gedünstetem Lauch, Oliven und Tomaten mit Kräuterschaum, dazu Parmesankartoffeln und Ruccola-Antipasti-Salat

36,90 €/Port.

Lachsfilet auf Fenchel

mit Mango-Ingwer-Soße, dazu bunter Wildreis und Ruccola-Antipasti-Salat

36,90 €/Port.



Pasta vom Feinsten ab 15 Personen

Lasagne Classico

mit Rinderhack und Bechamelsoße, überbacken mit Parmesan, typisch italienisch

15,90 €/Port.

Gemüselasagne

vegetarische Variation mit italienischer Tomaten-Gemüsesoße und Bechamelsoße, überbacken mit Parmesankäse

14,90 €/Port.

Lachslasagne

feine Variation mit Lachs und Blattspinat, überbacken mit Parmesankäse

18,90 €/Port.

Steinpilzlasagne

Pasta auf Piemonteser Art mit Fleischtomaten, Salbei und natürlich Steinpilzen, überbacken mit Parmesankäse

17,90 €/Port.

Penne-Nudeln Monte Christo

mit Lachswürfeln, Paprika, schwarzen Oliven und Zucchini in Tomaten-Kräutersoße, feine Variation von Pasta und Fisch

16,90 €/Port.

Sardische-Rigatoni-Nudelpfanne

mit Lachs, Fenchel, Chilis und Pinienkernen in Pestosoße, klassisch, kräftig, köstlich

17,90 €/Port.

Trio-Veneziano – ab 18 Personen

drei verschiedene Sorten Nudeln, Spaghetti, Tortellini, Tagliatelle Verde, dazu drei verschiedene Soßen: Bolognese, Lachsssoße, Basilikumsoße

17,90 €/Port.

Pfälzer Zwiebelkuchen

auf feinem Teigboden mit Speckstreifen und einer Prise Kümmel, genau richtig für die gemütliche Weinrunde

9,90 €/Port.

Elsässer Lauch-Champignon-Torte

mit gekochtem Schinken, Lothringer Variation des Zwiebelkuchens, genau richtig für die gemütliche Weinrunde

11,90 €/Port.

Als Beilage zu diesen Gerichten empfehlen wir einen Blick in unsere Salatauswahl auf Seite 13, sowie in unsere Brot- und Käseauswahl.

Rustikales vom Lande ab 15 Personen

-regional, international und rustikal -

Spanische Bauernpfanne

gegrillte Hähnchenteile auf Ofenkartoffeln mit Paprika

19,90 €/Port.

Münsterländer Landhauspfanne

Nackensteaks, Bauernschnitzel, Rindersteaks auf Ofenkartoffeln, Lauch und Möhren

25,90 €/Port.

American Dream

hot Chicken, Spare Ribs, texanische Hackfleischbällchen auf Tomaten-Bohnen-Chili-Ragout mit Zwiebeln und Bacon

22,90 €/Port.

Bayerische Brotzeit

Weißwürstl, Leberkäse und Schweinsbratwürstel auf Sauerkraut, dazu süßer Senf und Brezel

22,90 €/Port.

China Pfanne „Peking City“

knuspriges Putenfleisch auf knackigem China-Gemüse mit Reis und pikanter Wok-Soße

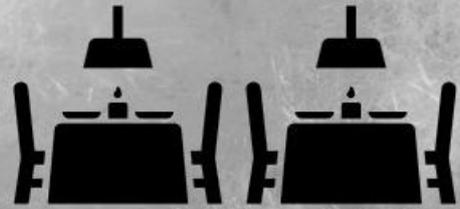
22,90 €/Port.

Griechische Grillpfanne

zarte Lammsteaks, pikante Gyrosspieße, Hacksteaks mit Schafskäse, magere Lummersteaks auf Thymian-Reis mit gegrillten Auberginen und Zucchini

25,90 €/Port.

Auf Seite 13 finden Sie unsere Auswahl frischer Salate, die sich als Beilage genauso empfehlen wie ein knuspriger Brötchenkorb.

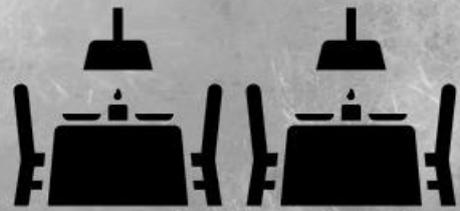


Unsere Urigen Spezialitäten ab 12 Personen

Prager Backschinken mit Kräutern dieser mild gepökelte Schweineschinken wird mit Zwiebeln und Kräutern im eigenen Saft geschmort „Seit Jahren schon ist er die Nummer eins bei unseren Kunden“	13,90 €/Port.
Bayerischer Krustenbraten mit Soße klassischer Braten mit Krustenstückchen und dunkler Bayerischer Soße	13,90 €/Port.
Spießbraten „Idar Oberstein“ mit gebratenen Zwiebeln, knusprig, deftig-würzige Spezialität, bei uns traditionell mit Buchenspeilen gespießt	13,90 €/Port.
Schweinebraten Florenz gefüllt mit Blattspinat oder Brokkoli, dazu leckere Gorgonzolasoße – typisch italienisch	13,90 €/Port.
Billerbecker Schinkenbraten regionale Spezialität aus zarten Nuss-Stücken in Rotwein-Rahmsoße mit edlen Gewürzen	13,90 €/Port.
Westfälischer Pfefferpothast das Urgestein der heimischen Küche, gekochtes Rinderragout abgeschmeckt mit Zitrone und sämig gebunden mit Paniermehl	16,90 €/Port.
Jägerbraten gefüllter Nackenbraten mit Jägermett und Champignons, dazu feine Champignon-Rahmsoße	13,90 €/Port.
Nackenkasseler „Winzerfest“ gefüllt mit Sauerkraut, Ananas und Käse, dazu feine Rieslingsoße	13,90 €/Port.
Pusta-Braten zarter Nackenbraten gefüllt mit Paprika, Käse und Speck, dazu pikante Paprika-Rahmsoße	13,90 €/Port.
Griechischer Hirtenbraten Nackenbraten gefüllt mit Mett, Schafskäse, Zwiebeln und Oliven, dazu pikante Kräuter-Lauchsoße	13,90 €/Port.
Würzbraten „Provence“ kräuterwürziger Nackenbraten auf Ratatouille mit Creme Fraiche und Käse gratiniert	15,90 €/Port.
Zu unseren urigen Spezialitäten empfehlen wir Kartoffelgratin und gemischte Gemüseplatte	zusammen 9,90 €/Port.

Eintöpfe ab 20 Personen

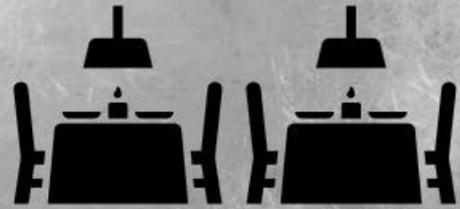
Grünkohl-Eintopf mit Kasseler und Mettwurst	13,90 €/Port.
Sauerkraut mit Püree, Kasseler und Mettwurst	13,90 €/Port.
Currywurst mit Brötchen	4,90 €/Port.



Alles aus dem Suppentopf ab 20 Personen

Port. 0,3 l

Gulaschsuppe „deftig und kräftig, zu allen Anlässen, mit reichlich Fleisch“	8,90 €/Port.
Westfälische Hochzeitssuppe klare Rinderkraftbrühe mit Klößchen, Ei, Porree	7,90 €/Port.
Italienische Tomatensuppe mit frischem Basilikum und Thymian „leicht und lecker zu jeder Gelegenheit“	7,90 €/Port.
Elsässer Zwiebelrahmsuppe mit Speckstreifen „elegant und bodenständig zugleich“	7,90 €/Port.
Spargelcremesuppe von frischem Spargel (zur Saison) „Die Königin unter den Suppen“	9,90 €/Port.
Florentiner Spinatcremesuppe mit Schafskäse „Ihre Gäste werden Sie lieben“	8,90 €/Port.
Currysuppe indisch mit Hühnerfleisch und Reis „Exotisch-fruchtig aus 1001-Nacht“	7,90 €/Port.
Norddeutsche Kartoffelsuppe mit Lachsstreifen „fein und edel, ideal für den Sektempfang“	9,90 €/Port.
Minestrone italienische Gemüsesuppe – „klassisch, beliebt und leicht“	7,90 €/Port.
Brokkolicremesuppe „cremig-lecker mit kleinen Röschen“	7,90 €/Port.
Käse-Lauchsuppe mit oder ohne Hackfleisch „schmeckt zum Buffet oder einfach mit unserem Baguette“	7,90 €/Port.
Zucchini cremesüppchen mit Shrimps „leichtes Süppchen, fein und mild“	9,90 €/Port.
Steinpilzrahmsuppe „Exklusivität mit Raffinesse dieser Spezialität werden Ihre Gäste begeistern“	8,90 €/Port.



Unsere Buffetvorschläge

Zünftiger Abend

- Gulaschsuppe pikant gewürzt
- Partyfrikadelle mit Gürkchen
- Partyschnitzel mit Früchten
- klarer Kartoffelsalat
- Käsewürfel mit Weintrauben
- knuspriges Baguette
- Kräuterbutter, Griebenschmalz

ab 15 Pers. 22,90 €/Port.
 ab 25 Pers. 19,90 €/Port.

Der Fetenhit

- Partyfrikadellen mit Gürkchen
- Hähnchenfilet mit Currycreme
- Partyschnitzel
- Mettigel mit Zwiebeln
- Nudelsalat
- bunter Partysalat
- Käseplatte von internationalen Sorten
- knuspriges Baguette, Knoblauchdip

ab 15 Pers. 24,90 €/Port.
 ab 25 Pers. 21,90 €/Port.

Warmes Buffet als Variation

Buffet wie vor, jedoch mit gefülltem Jägerbraten und Spätzle statt Partyschnitzel

ab 15 Pers. 29,90 €/Port.
 ab 25 Pers. 26,90 €/Port.

Das leichte Buffet für jeden Anlass

- Baguetteschnittchen bunt gemischt
- Putenstreifen auf Curry mit Obst
- Partyfrikadellen
- Große Salatplatte, dazu zwei Dressings
- Käseplatte
- knuspriges Baguette, Kräuterbutter

ab 15 Pers. 26,90 €/Port.
 ab 25 Pers. 23,90 €/Port.

Recklinghäuser Altstadtbuffet

- Rustikales Wurstbrett mit Blutwurst, Leberwurst, Mett, Mettwurstchen, lufttrockene Mettwurst, Fleischwurst, Sülze, Senf
- Schinkenbrett mit verschiedenen Schinkenspezialitäten
- Bratenplatte mit Gemüse garnitur und hausgemachter Remoulade
- Partyfrikadellen
- Krautsalat, Farmersalat, Regensburger Wurstsalat
- Rustikales Käsebrett
- gemischter Brötchenkorb, Laugengebäck
- Butter, Griebenschmalz
- Rote Grütze mit Vanillesoße

ab 15 Pers. 29,90 €/Port.
 ab 25 Pers. 27,90 €/Port.

Warmes Buffet als Variation

Buffet wie vor, jedoch mit Düsseldorfer Altbierschinken und warmer klarer Kartoffelsalat statt Bratenplatte

ab 15 Pers. 34,90 €/Port.
 ab 25 Pers. 31,90 €/Port.

Das Schlemmerbuffet

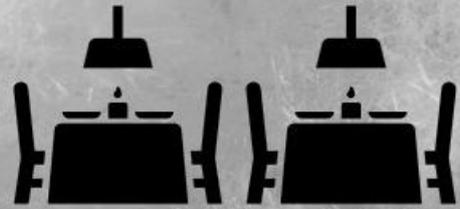
- Schweinelendchen auf Tomaten-Basilikum-Creme
- Hähnchenfilet auf Currycreme
- gefüllte Tomaten mit Lachscreme
- Roastbeefröllchen gefüllt Waldorfsalat
- Ruccola-Antipasti-Salat
- Farmersalat, Nudelsalat
- Käseplatte von internationalen Sorten
- gemischter Brötchenkorb, Butter, Kräuterbutter

ab 15 Pers. 29,90 €/Port.
 ab 25 Pers. 27,90 €/Port.

Warmes Buffet als Variation

- Buffet wie vor, jedoch mit heißem Champignon-Rahmbraten und Kartoffelgratin

ab 15 Pers. 36,90 €/Port.
 ab 25 Pers. 32,90 €/Port.



Unsere Buffetvorschläge

Bayerischer Abend

warmes Buffet:

- Krustenbraten mit bayerischer Soße
- hausgemachter Leberkäse mit Zwiebeln
- Sauerkraut, Weißwurst'l, handgedrehte Semmelknödel

kaltes Buffet:

- Wurstsalat, Krautsalat, Bayerischer Haxensalat, Partybrötchen, Laugenbrezel, Obatzda, Hubertusschmalz, süßer Senf

Dessert:

- Bayerische Creme mit Himbeeren

ab 15 Pers. 35,90 €/Port.
 ab 25 Pers. 29,90 €/Port.

Phantom der Oper

kaltes Buffet:

- Putenbrust mit Früchten auf Currycreme
- Schweinefilet auf Tomaten-Basilikum-Creme
- Roastbeefcarpaccio
- Preiselbeerbirnen
- Tomaten gefüllt mit Lachscreme
- Gemischte Fischplatte mit geräuchertem Lachs, wacholgeräucherten Forellen, Scampi, Sahnemeerrettich und Preiselbeersoße
- Brokkolisalat, Waldorfsalat, Farmersalat
- Käseplatte von internationalen Sorten
- gemischter Brötchenkorb, Butter, Kräuterbutter

Dessert:

- Weiße Mousse mit Himbeeren
- Dunkle Schoko-Mousse mit Vanillesoße

ab 20 Pers. 34,90 €/Port.

Warmes Buffet als Variation

- Buffet wie vor, jedoch mit Freistühlers Filettopf und Kartoffelgratin statt Schweinefilet auf Tomaten-Basilikum-Creme

ab 20 Pers. 39,90 €/Port.

Die westfälische Meisterküche

kaltes Buffet:

- Schweinelendchen in Blätterteig
- Lachs- und Matjestatar auf Pumpernickel
- knusprige Ente auf marinierten Brokkoli
- Rapunzel mit Cherrytomaten, Walnüssen und Croutons und Himbeer-Vinaigrette
- Schichtsalat mit Porree, Mais und Äpfeln
- gemischter Brötchenkorb, Butter, Griebenschmalz
- kleine Käseauswahl

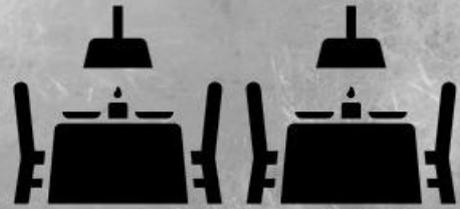
warmes Buffet:

- Lachsfilet in Mantel von Sauerländer Schinken mit Petersilienschäum auf Steinpilzrisotto
- westfälisches Zwiebelfleisch vom Rind
- kleine Kartoffeln, Gemüse der Saison

Dessert:

- Pumpernickellasagne, Schokomousse mit Vanillesoße, Herrencreme mit Rum

ab 20 Pers. 39,90 €/Port.



Unsere Buffetvorschläge

Münsterländer Bauernhochzeit

Vorsuppe:

- klare westfälische Hochzeitsuppe mit Ei und Lauchgemüse

kaltes Buffet:

- Canapes mit westfälischem Knochenschinken und lufttrockener Mettwurst
- Lachs- und Matjestatar auf Pumpernickel
- Käse-Lauchsalat
- Edelblatt-Antipasti-Salat mit Himbeer-Vinaigrette
- Farmersalat
- Brokkolisalat mit Mais und Äpfelchen
- Roastbeef mit Remoulade
- Käseplatte schön gemischt
- gemischter Brötchenkorb, Griebenschmalz, Butter, Kräuterbutter
- Carpaccio vom Kalbstafelspitz mit Meerrettich

Warmes Buffet:

- westfälisches Zwiebelfleisch vom Rind, zart und mager, mit klassischer heller Zwiebelsoße
- Schweinelendchen in Pumpernickelkruste mit Altbierschaum
- Petersilienkartoffeln, Kartoffelgratin
- gemischte Gemüseplatte

Dessert:

- Rotweincrème
- Herrencrème
- Pumpernickel-Quark

ab 20 Pers. 39,90 €/Port..

Mein Hochzeitstag

kaltes Buffet:

- Melonenschiffchen mit Parmaschinken
- gemischte Fischplatte mit Lachs, Scampi, Forelle
- Pochierte Salmwürfel mit Woksoße
- Rossini-Röllchen vom Schweinerücken
- Party-Frikadellen
- Chicken-Nuggets mit Dip
- gefüllte Tomaten
- Büffelmozzarella mit Tomaten
- Waldorfsalat mit Walnüssen
- Ruccola-Antipasti-Salat
- gemischter Brötchenkorb, Butter, Kräuterbutter

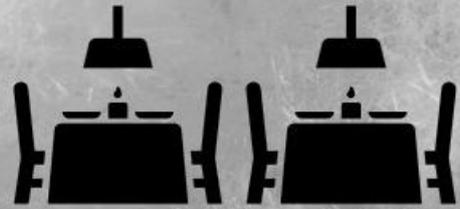
warmes Buffet:

- Entenbrüstchen in Orangensoße
- gefüllte Schweinelendchen Emilia-Romagna
- Spätzle, Parmesankartoffeln
- gemischte Gemüseplatte

Dessert:

- Herrencrème mit Rum
- Schokomousse mit Vanillesoße
- bunte Obstplatte

ab 20 Pers. 42,90 €/Port.



Unsere Buffetvorschläge

Fingerfoof zu jeder Zeit

kaltes Buffet:

- Filetröllchen „Saltim Bocca“
- Lachs-Blätterteig-Säckchen
- Capresespießchen mit Pesto
- Paprikaröllchen mit Schafskäse
- Hähnchensticks mit Ananas und Asia-Dip
- Brokkoli-Nuggets mit Curry-Dip
- kleine Flammküchle aus dem Elsaß
- Scampi-Gemüse-Spießchen
- Lachs-Kräutercrepes-Röllchen
- gemischter Brötchenkorb
- kleine Obst-Käse-Schaschlik
- Gebäck-Minis

ab 15 Pers. 36,90 €/Port.
 ab 25 Pers. 32,90 €/Port.

Brunchbuffet de Lux

kaltes Buffet:

- Schinken-Salami-Platte
- Käseplatte mit Schnitt- und Weichkäse
- Happy-Chicken (kl. Filet-Nuggets mit Curry-Dip)
- Party-Frikadellen mit Gürkchen
- kleine Bornholmer Lachsplatte mit Graved- und geräuchertem Lachs, gefüllte Eier
- Waldorfsalat mit Wallnüssen und Sellerie
- Caprese (Tomaten-Mozzarella mit Basilikum)
- Ruccola-Antipasti-Salat
- Quark mit frischen Kräutern
- gemischter Brötchenkorb, Butter, Kräuterbutter

warmes Buffet:

- Rührei mit Bacon
- kleine Frühstückswurstchen
- Schweinegeschnetzelte mit frischen Champignons
- Kartoffelgratin und Spätzel

Dessert:

- süße Gebäckminis
- Herrencreme mit Rum
- Schokomousse mit Vanillesoße

ab 20 Pers. 37,90 €/Port.

Spanischer Traum

- Maurische Filetspieße zum Dippen
- Hühnerbrüstchen in Sherry mit Oliven
- Gambas aus Kantabrien
- Katalonischer Sommersalat
- Marinierte Paprikaschoten, gefüllte Champignons, gefüllte Peperoni, eingelegte Oliven, Pflaumen im Speckmanter, Möhren süß-sauer, pikante Bohnen, Melone mit Serrano-Schinken, gefüllte Auberginen, gefüllte Zucchini
- gemischter Brötchenkorb, Kräuterbutter

ab 15 Pers. 36,90 €/Port.

Dessert:

- Andalusische Orangencreme

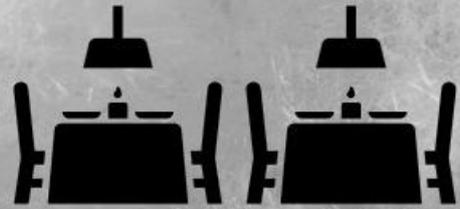
ab 30 Pers. 31,90 €/Port.

Warmes Buffet als Variation

- Kalbfleisch „La Mancha“ mit Safran-Reis und spanisches Grillgemüse

ab 15 Pers. 42,90 €/Port.

ab 30 Pers. 37,90 €/Port.



Unsere Buffetvorschläge

Bella Italia

Antipasti

- Schweinefleischstreifen „primavera“ mit Pesto auf zartem Frühlingsgemüse
- Caprese (Tomaten-Mozzarella mit Basilikum)
- Gemüse-Antipasti mit Zucchini, Auberginen, Champignons
- bunter Tortellinisalat mit Brokkoli
- gemischter Brötchenkorb, Kräuterbutter

warmes Buffet:

- Lasagne classico mit Bolognese- und Bechamel-Soße ab 15 Pers. 32,90 €/Port.

La Dolce Vita

kaltes Buffet:

- Schweinelendchen auf Tomaten-Basilikum-Creme
- gebackene Zucchini-Rüstchen mit Lachs und Dip
- vitello tonnato (In Weißwein gegartes Kalbfleisch mit Thunfischsoße)
- Antipasti
- Gemüsecarpaccio fein mariniert
- Ebly-Kräutersalat aus der Toscana mit Zartweizen
- Orangen-Thunfischsalat
- gemischter Brötchenkorb, Kräuterbutter

warmes Buffet:

- Piccata vom Hähnchen auf Tagliatelle-Nudeln

Dessert:

- leichte Buttermilch Panna-Cotta
- Waldbeerenmousse mit Mascarpone ab 20 Pers. 35,90 €/Port.

Italienisches Festessen

kaltes Buffet:

- Carpaccio (hauchdünnes, mariniertes Rinderfilet)
- Gemüse-Antipasti mit Zucchini, Auberginen, Champignons
- italienische Delikatessen:
 - Rossini-Röllchen, Saltim-Bocca-Spieße, Schweinefleischtaschen Ferrari, Marsala-Apfelröllchen
- Coppa, Felino, Parmaschinken mit Feigen und gehobeltem Parmesan
- Bruchetta in verschiedenen Variationen
- gemischter Brötchenkorb, Kräuterbutter

warmes Buffet:

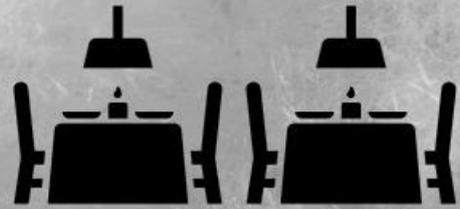
- Kalbsinvoltinis auf italienischen Nudeln mit Brokkoli und Tomatencreme
- Lachsfilet auf Gemüserisotto mit Basilikumsoße

Salate:

- Melonen-Gurken-Salat, Artischockensalat mit Oliven und Tomaten
- Salatvariation Romana mit Ruccola und Balsamico-Vinaigrette
- Caprese (Buffelmozzarella mit Tomaten und Basilikum)

Dessert:

- kleine Käseauswahl
- leichte Buttermilch Panna-Cotta
- Tiramisu classico oder mit Erdbeeren
- frisches Obst mit Mascarpone-Creme ab 25 Pers. 49,90 €/Port.



Tagesfrische Salate

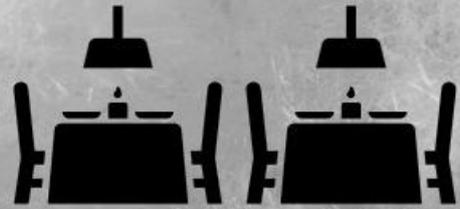
Schichtsalat mit Porree, Mais und Äpfeln	30,90 €/kg
Waldorsalat mit Sellerie, Früchten und Wallnüssen	30,90 €/kg
Farmersalat mit Möhren, Sellerie und leichtem Joghurtdressing	30,90 €/kg
Geflügelsalat mit Spargel und Mandarinen	33,90 €/kg
Putenstreifen in Currycreme mit Aprikosen und grünem Pfeffer	33,90 €/kg
Brokkolisalat mit Paprika und Mais	30,90 €/kg
Griechischer Bauernsalat mit Schafskäse	30,90 €/kg
Hähnchenfilet Toskana mit Paprika, getrockneten Tomaten und Balsamico	33,90 €/kg
Lendchensalat mit Lauch und Waldpilzen	33,90 €/kg
Spargelsalat	39,90 €/kg
Artischockensalat mit Oliven und Tomaten	39,90 €/kg
Floridasalat mit Kraut und Früchten	19,90 €/kg
Italienischer Nudelsalat im Gläschen	4,90 €/Stück
Wurstsalat, Fleischsalate, Krautsalat, Kartoffelsalate, Spargelsalate	

Bunte Salatplatten für Feinschmecker, jeweils ab 15 Personen

Ruccola-Antipasti-Salat	9,90 €/Port.
Tomaten/Mozzarella mit frischem Basilikum	7,90 €/Port.
Edelbaltsalate mit gebratenen Entenstreifen, Champignons und Orangendressing	9,90 €/Port.
Bunte Salatplatte der Saison mit Dressing	9,90 €/Port.

Brot und Käse ab 12 Personen

Korb mit gemischten Partybrötchen	3,20 €/Port.
Laugenbrezel oder Laugestangen frisch gebacken	2,30 €/Stück
Baguette	4,90 €/Stück
Käsewürfel mit Früchten gespießt	1,20 €/Stück
Gemischte Käseplatte aus internationalen Sorten mit Trauben	8,90 €/Port.



Süße Verführungen ab 12 Personen

Rote Grütze mit Vanillesoße	5,90 €/Port.
Herrencreme mit Rum und Schokoflocken	5,90 €/Port.
Schokoladen-Mousse classico mit Vanillesoße	5,90 €/Port.
Panna Cotta mit Himbeersoße	6,90 €/Port.
Quark-Pfirisch-Lasagne	6,90 €/Port.
Zimt-Apfel-Creme	6,90 €/Port.
Hessische Schmandmousse mit Pflaumen	6,90 €/Port.
Omas fränkischer Weindessert	6,90 €/Port.
Champagnercreme auf frischen Erdbeeren	7,90 €/Port.
Tirami Su	7,90 €/Port.
Tirami Erdbeer	7,90 €/Port.
Zitronencreme mit Himbeerschaum	6,90 €/Port.
Waldbeeren-Mousse mit Mascarpone	6,90 €/Port.
Frühtecarpaccio auf Vanillemousse	8,90 €/Port.
leichte Buttermilch-Panna Cotta auf Mangopüree	6,90 €/Port.

Information

Leihgeschirr (gespült zurück)

- Teller, Messer, Gabel	2,50 €/Stück
- Stehtische	20,00 €/Stück
- Festzeltgarnitur	25,00 €/Stück
- Spülen des Geschirrs zur halben Leihgebühr	

Geschäftsbedingungen

- Unser umfangreiches Sortiment ist ständig saisonalen Veränderungen und variabler Marktverfügbarkeit unterworfen, sowohl hinsichtlich der Artikel selbst als auch der Preise. Daher sind kurzfristige Änderungen vorbehalten.
- Die genannten Preise verstehen sich freibleibend, inkl. der gesetzlichen MwSt.
- Unsere Waren liefern wir ab einem Warenwert von 200,00 € aus.
- Für Lieferungen im Stadtgebiet Recklinghausen sowie den Nachbarstädten über einem Warenwert von 200,00 € berechnen wir pro Einzelfahrt pauschal 20,00 €.
- Die Rückgabe der Töpfe, Geschirr etc. erbitten wir gespült und innerhalb von 3 Tagen nach Auslieferung. Für eine Abholung der Platten, Schüsseln etc. berechnen wir eine Gebühr von 20,00 €.
- Änderungen zu Inhalt oder Menge an Ihrem bestellten Buffet können Sie nur bis 5 Tage vor Auslieferung vornehmen.
- Alle Preise verstehen sich inklusive 7 % MwSt. Nach dem Steuergesetz ändert sich der Mehrwertsteuersatz auf 19 %, wenn Sie zusätzliche Leistungen wie Leihgeschirr, Tische usw. in Anspruch nehmen - auch für die Speisen!

„Für die genussvollen
Momente im Leben“



Fleischerei Heinrich Freistühler e.K.
Steinstr. 14
45657 Recklinghausen
www.partyservice-freistuehler.de
Tel. 02361/22832