

PARTYSERVICE & CATERING

www. partyservice – max. de

Manfred Gunkel • Bottroper Strasse 132 • 45356 Essen • Fon. 0201-662526

***Essen ist ein Bedürfnis,
genießen ist eine Kunst.***

***Beratungszeiten durch Fachpersonal!
Wir freuen uns auf Sie & beraten Sie gerne!
Bitte nach telefonischer Vereinbarung!
FON. 0201- 662526***

**Von der kleinen Feier bis zur großen Gala
organisieren wir fast alles für Sie.**

-Frische Küche-

Warme & Kalte Büffets

Büro- & Konferenzservice

Betriebsfeiern, Vereinsfeiern, Polterabende, Straßenfeste

ABI- Feiern & viele andere Events

Hochzeiten & Familienfeiern aller Art

Finger Food & Gabel Food Büffet



10 Personen – ca. 500 Personen

❖ Max Speisen & Büffet Verzeichnis	Seite 2
❖ Max Sonderaktionen & Saisonale- Angebote	
❖ Max Frühstück- Büffet F1	Seite 3
❖ Max Komplettgericht- Angebote- K1- K11	Seite 3 - 4
❖ Max Deftiges- Party- Buffet 1	Seite 5
❖ Max Rustikales- Büffet 2	Seite 5
❖ Max Party- Büffet 3	Seite 6
❖ Max Party- Büffet « Kalt und Warm » 4	Seite 6
❖ Max Komplett- Büffet 5	Seite 7
❖ Max Hochzeits- Büffet 6	Seite 8
❖ Max Festtags- Büffet 7	Seite 9
❖ Max Italienisches Büffet 8	Seite 10
❖ Max Spanisches Büffet 9	Seite 11
❖ Max Mexikanisches Büffet 10	Seite 11
❖ Max Stehparty- Sektempfang- Besprechung	Seite 12
❖ Max Kalte Fleischvariationen	Seite 12
❖ Max Brotkörbe & Buttersorten	Seite 13
❖ Max Brötchen - Economy- Klassik & Buisness- Edel	Seite 13
❖ Max Graubrot- Schnittchen	Seite 13
❖ Max Kanapees & Cocktailschnittchen	Seite 13
❖ Max Finger- Food- Büffet 1- 2 – 3 – 4 – 5	Seite 14
❖ Max Finger- Food- Büffet 6 -7	Seite 15
❖ Max Anti- Pasti- Platten 1 - 2 - 3	Seite 15
❖ Max Aus unserem frischem Suppentopf	Seite 16
❖ Max Warme Fleischspezialitäten	Seite 17
❖ Max Unsere besondere Spezialität	Seite 18
❖ Max Bratenparade vom Rind	Seite 19
❖ Max Pfannengerichte	Seite 19
❖ Max Gemüse – Auswahl	Seite 20
❖ Max Warme Kartoffel – Nudel-Beilagen	Seite 20
❖ Max Hausgemachte frische Nudelgerichte & Aufläufe	Seite 21
❖ Max Salatplatten	Seite 21
❖ Max Salate frisch aus eigener Herstellung	Seite 22
❖ Max Fischplatten & Käseplatte	Seite 23
❖ Max Verführerische Gaumenfreuden	Seite 24
❖ Max Lieferungen- Geschirr- Besteck & Mobiliar	Seite 25
❖ Max Servierpersonal & Künstlervermittlung	Seite 25
❖ Max Allgemeine Geschäftsbedingungen	Seite 26
❖ Max Rücknahme vom Leihgeschirr	Seite 26
❖ Max Kunden- Notizen	Seite 26

Max-Frühstücks- Buffet**Angebot – F 1**

ab 15 Personen pro Person 13.90€

Frische Pfannen- Rühreier mit magerem Schinken & Schnittlauch
 Schinken & Braten- Auswahl garniert
 Edelsalami- Auswahl garniert
 Gemischte Käseplatte mit Obstgarnituren
 Marmelade, Nutella & Imkerhonig
 Gemischter Brot & Brötchenkorb
 Butter & Sahnequark

Angebot – F 2- Kleines Frühstück z. B. für Seminare

ab 20 Personen pro Person 8.75€

Schinken & Braten- Auswahl garniert
 Edelsalami, Zwiebelmett & hausgemachter frischer Fleischsalat
 Käseplatte mit Obstgarnituren
 Gemischter Brot, Brötchenkorb und Butter

Max-Komplettgericht- Angebote**Max-Angebot – K 1**

ab 25 Personen pro Person 12.90€

Ganzes Spanferkel mit kross gebräunter Schwarte & deftiger Sauce
 Sauerkraut „deftig“
 Krautsalat „hausgemacht“ in Sahne- Dill- Dressing
 Kartoffelsalat „Bayrische Art“ mit gerösteten geräucherten Schinkenwürfeln & frischem Schnittlauch
 zusätzlich mit pro Person 14.90€
 Gemischtem frischem Brotkorb & Schmalz mit Kräutern – Kräuter- Knoblauchbutter

Max-Angebot – K 2

ab 15 Personen pro Person 12.90€

Deftige Fleisch- Spieße“ vom Geflügelfilet mager“ mit Paprika & Bacon in pikanter Sauce
 Kartoffel- Gemüse- Auflauf „überbacken“
 Salatplatte der Jahreszeit mit Dressing nach Wahl
 oder
 Gemüseplatte der Saison mit zerlassener Butter

Max-Angebot – K 3

ab 15 Personen pro Person 19.90€

Kaltes Büffet
 Schweinefilet-Medaillons in Mandelpanade
 Putenfilet-Spieße mit Ananas, Paprika &
 Salsa- Dipp süß- säuerlich
 Partyfrikadellen mit scharfer Creme & Kirschtomate garniert
 Röllchen vom Schinken mit Gemüsepüree & Kressesauce
 Geflügelfilet- Salat mit Mandarinen in leichter Cremesauce
 Curry- Eiersalat mit Champignons
 Farmersalat mit frischem Kohl, Mais, Lauch, Ananas & Paprika in Sahne- Dressing
 Käseplatte aus Deutschem Lande garniert mit Oliven, Nüssen & Saisonobst
 Gemischter Brotkorb mit hausgemachter Mascarpone- Kräutercreme
 Süßspeise nach Wahl

Max-Angebot – K 4

ab 15 Personen pro Person 14.90€

Kalte Fleischplatten „garniert“
 Schnitzel- Medaillons, Pfannen- Frikadellen & Geflügelfilet- Medaillons
 Kartoffelsalat mit frischen Eiern & Gewürzgurken „Klassik“
 Gartensalat- Platte mit Zitronen- Öl- Dressing
 Krautsalat in Essig- Öl- Dressing
 Kleines Käsebrett
 Schinken- Gewürzmett mit Zwiebeln, Paprika & Schnittlauch fein garniert

Max-Angebot – K 5

ab 10 Personen pro Person 21.90€

Schweinefilet- Medaillons mit frischen Champignons

Blattspinat in Sahnesauce „Käse überbacken“

Ofenkartoffeln

Gemischte kalte garnierte Platten mit

Käse-Happen, Putenfilet-Spieße mit Ananas, Hackröllchen & Schweine- Medaillons

dazu reichen wir einen Mascarpone- Dipp mit Kräutern

Salatplatte mit frischen Marktsalaten & Joghurt-Dressing

Gemischter Brotkorb mit hausgemachter Kräuter- Knoblauchbutter

Max-Angebot – K 6

ab 15 Personen pro Person 9.90€

Krustenschinkenbraten

mit frischem Kartoffel- Sauerkraut- Auflauf

Farmersalat- mit Kohl, Möhren, Mais, Ananas & Lauch in Sahne- Dressing

Max-Angebot – K 7

ab 15 Personen pro Person 12.90€

Schweinefilet - Streifen auf Waldpilzen in Bratenjus

Kartoffel- Kroketten oder hausgemachte Kräuterspätzle

Prinzess-Böhnchen & Blumenkohl in Buttersauce

Max-Angebot – K 8

ab 15 Personen pro Person 12.90€

Putenfilet – Geschnetzeltes in Paprika- Tomaten- Sauce

Kaiser - Gemüseplatte mit

Blumenkohl, Möhren & Broccoli mit zerlassener Butter

Pfannen- Drillinge

oder

hausgemachte Butterspätzle

Max-Angebot – K 9

ab 10 Personen pro Person 17.90€

Lachssteaks ohne Haut & Gräten auf feiner Bechamel- Kräuterweinsauce

Mini- Kartoffeln mit Rosmarin gebacken

Knackiger Blattsalat mit Dressing nach Wahl

Vanille- Mousse mit Beerensauce

Max-Angebot –Vegetarisch K 10

ab 10 Personen pro Person 16.90€

Eingelegter Fetakäse mit getrockneten Tomaten, Zwiebeln, Peperoni & Oliven

Penne- Nudel- Auflauf mit Tomaten- Kräuter- Sahne- Sauce

Gemischte Salatplatte der Saison & Balsamico- Dressing

Amarettini- Süßspeise

Max-Angebot – K 11

ab 10 Personen pro Person 19.95€

Mini Reibekuchen mit Lachs & Dipp des Hauses

Knackiger Blattsalat & Dressing

Hähnchenbrustfilet – Tranchen auf Saucenbeet mit Camembert überbacken

Butter- Mais- Plätzchen

Broccoli- Röschen mit Sauce Hollandaise

Mascarpone- Kirsch- Creme

**Stellen Sie sich Ihr Buffet
aus den jeweiligen Kategorien wie folgt zusammen**

5 verschiedene Vorspeisen inklusive Brotkorb & Butter ab 50 Personen

4 verschiedene Vorspeisen inklusive Brotkorb & Butter ab 30 Personen

3 verschiedene Hauptgänge ab 50 Personen p. P. 22.90€

2 verschiedene Hauptgänge ab 30 Personen p. P. 23.90€

3 verschiedene Beilagen & Gemüse- Auswahl ab 30 Personen

3 verschiedene Desserts ab 50 Personen

2 verschiedene Desserts ab 30 Personen

Speisenauswahl

Vorspeisen

**Frische Marktsalate der Saison mit Vinaigrette
Pesto mariniertes Mozzarella auf Tomatenbeet mit Balsamico- Sirup
Anti- Pasti- Auswahl
mit gebratenen & eingelegten Köstlichkeiten
Zucchini, Auberginen, Champignons, Paprika, Möhren, Oliven- Auswahl
Tortellinisalat mit Gemüse & Oliven im Chili- Dressing
Luftgetrockneter Schinken auf Melonenspalten
Vitello Tonato mit feiner Kaperncreme- Sauce
Gegrillte Lachswürfel auf Römersalat mit Vinaigrette
Geflügelfilet- Streifen auf Blattsalate mit Taragon- Dressing
Ruccola- Salatplatte mit gerösteten Brotwürfeln, Tomaten, Pinienkernen,
Parmesanspäne & Balsamico- Dressing
Baguettebrot, Olivenbrot, Ciabatta, Toscanabrötchen,
Partysonne mit Buttersorten**

Hauptgänge

**Frische Ofen- Lasagne mit Bechamelsauce
Penne mit Rauke- Tomaten- Basilikum- Pesto
Gefüllte Involtinis in Weißwein- Sauce
Jungschweinebraten im deftigen Bratenjus
Spießbraten in Pommery- Senf- Sauce
Schweinelendchen- Medaillons in bunter Pfeffersauce
Geflügelfilet- Geschnetzeltes mit Paprika & Champignons in pikanter Sauce
Medaillons vom Geflügelfilet mit Champignons in Estragonsauce
Hähnchenbrust- Tranchen in Kokos- Chilisauce
Rinder- Geschnetzeltes in Thymian- Sahnesauce
Rinder- Rostbraten auf Saucenbeet
Seelachsfilet auf Blattspinat mit Sauce Bernaise
Tilapiabarschfilet auf Mediterranem Pfannen- Gemüse**

Beilagen

Petersilien- Kartoffeln
Kartoffel- Gratin von frischen Marktkartoffeln
Kartoffelsalat im klarem Dressing mit frischem Schnittlauch
Pfannen- Röstkartoffeln
Kartoffel- Mandelstampf
Rosmarin- Drillinge
Hausgemachte Butterspätzle
Butternudeln
Schupfnudeln in Butter geschwenkt
Reiskugeln

Beilagen- Gemüse

Mediterranes Pfannen Gemüse
Gemüse- Variationen mit Butterguss
Gemüse- Auflauf mit Blumenkohl, Möhren, Kohlrabi & Broccoli
Bohnen Auflauf in Sahnesauce

Hausgemachtes Dessert

Mascarponecreme mit Kirschgelee- Grütze
Toblerone- Mousse
Karamelcreme
Vanille- Mousse
Schokoladen- Mousse
Weißer Mousse
Panna Cotta mit Vanille
Marmorcremespeise auf Kirscheeren
Rote Beeren Grütze mit Vanillesauce
Tiramisu nach Art des Hauses
Maracuja- Tiramisu
Orangenwackelpudding mit Joghurtcreme
Joghurt- Sahnecreme mit Mandarinen & Pfirsichen
Fruchtsalat mit Joghurt- Sahnecreme

Max- Deftiges- Party- Büffet - 1

ab 25 Personen pro Person 17.95€

Kalte Fleischplatten „garniert“

Kleine Partyschnitzel- Medaillons & Partyfleischbällchen mit pikanter Creme garniert

Salate aus eigener Herstellung

Kartoffelsalat „Klassik“

Nudelsalat mit Paprika, Mais & Schnittlauch im milden Dressing

Beilagen

Frisches Kartoffel – Gratin mit frischem Lauch & Butterspätzle

Gemüse- Auswahl

Kaisergemüseplatte auf Hollandaise- Spiegel- Möhren, Broccoli, Blumenkohl

Warme Fleischbeilagen

Rollbraten „zart pikant“ in deftiger Zwiebelrahmsauce

Putenfilet – Pfanne in pikanter Paprikasahne- Sauce

Brotkorb

verschiedene Brotsorten & verschiedene hausgemachte Kräuterbutter & Schmalz

Zum süßem Abschluss

Rote Beeren Grütze mit Vanillesauce

Max- Rustikales- Party- Büffet – 2

ab 20 Personen pro Person 18.50€

Kalte Fleischplatten fein garniert

Auswahl an Party- Frikadellen

Schnitzel- Medaillons garniert

Geflügel- Medaillons garniert

Senf & Ketchup

Salate aus eigener Herstellung

Salatplatte der Saison mit Dressing nach Wahl

Pellkartoffelsalat mit Gewürzgurken & Eiern im Creme- Dressing

Warme Fleisch- Gerichte

Kasseler mit Ananas auf Bratenjus

Bunter deftiger Fleischtopf mit Paprika, frischen Champignons, Lauch & Zwiebeln

Beilagen

Pfannen- Röstkartoffeln & Reisplätzchen

Rustikales Käsebrett

mit Nüssen & Saisonobst

Gemischter Baguette- Brotkorb**Kräuter Schmalz & frische Schnittlauchbutter**

Max-Party- Büffet - 3

ab 25 Personen pro Person 19.95€

Vorspeisen- Platte „Anti Pasti“

mit Blattsalaten, gefüllten Kirschtomaten, schwarzen & grünen Oliven, Peperoni gefüllte scharfe Peperoni, Tomaten, Mozzarella, gefüllte Champignons & Cocktail- Dressing

Fischplatte mit geräuchertem Lachsscheiben, Makrelenfilet, gefüllten Eiern & Topping

Schnitzel- Medaillon- Platte „zart und mager“ mit verschiedenen Panaden von mild bis scharf & Dip

Schleifen- Nudelsalat „Mediterrane Art“

mit Tomaten, Mais & Schlangengurken im weißem Balsamico- Dressing

Gefüllter zarter milder Rollbraten

Mett, Röstzwiebeln & Lauch mit einer milden Sauce

Pfannen- Geschnetzeltes mit Marktfrischen Champignons & Schmorzwiebeln in Bratenjus

Pfannen- Drilling mit hausgemachter frischer Kräuterquark- Creme & Reis- Gewürz- Plätzchen

Gemüseplatte auf milder Sauce- Böhnchen, Blumenkohl, Möhren

Käsemix- Platte mit vielen verschiedenen Leckereien & Saisonobst- Garnitur

Brotkorb mit verschiedenen Brotsorten & hausgemachter Knoblauch- Butter

Zum Abschluss eine erfrischende Süßspeise

Vanille Panna Cotta auf Kirsch- Beeren- Dessert

Max- Party- Büffet „Kalt und Warm“ – 4

ab 30 Personen pro Person 21.70€

Delikates – Vorspeisen - Fischplatte

Pazifik – Delikates – Krabben, Nordmeer – Lachsscheiben
Wacholder geräucherte Forellenfilets
& geräucherte Makrelenfilets dazu reichen wir Dipp des Hauses

Käsebrett „garniert“

Feine Käsehappen von diversen Camembertsorten, Kräuterkäsesorten & einer tollen frischen Obstgarnierung

Kalte Fleischplatten „garniert“

Geflügelfilet-Medaillons mit Obstgarnitur
Schnitzel- Medaillons in verschiedenen Panaden
& Hackröllchen mit Topping garniert

Beilagen

Hausgemachtes Kartoffel – Gratin von frischen Marktkartoffeln & Bauernspätzle „hausgemacht“ mit gerösteten geräucherten Schinkenwürfeln & Schmorzwiebeln

Feine Gemüse- Beilagen- Platte mit Blumenkohl, Möhren, Bohnen auf Zitronenbuttersauce

Diverse warme Delikates – Fleischvariationen

Putenbrustfilet- Spieße in feiner milder Zwiebellorbeersahne-Sauce & Zarter Rollbraten in milder bunter Rahmpfeffersauce

Brotkorb & Butter

verschiedene Brotsorten mit hausgemachter Knoblauchbutter & Pfefferbutter

Zum süßem Abschluss

Weißer Mousse und Orangenwackelpudding mit Joghurtcreme

Max - Komplett – Büffet – 5

ab 20 Personen pro Person 22.95€

Delikates Lachsplatte Auswahl an Lachs- Spezialitäten

& gefüllte Eier mit Forellencreme

Topping des Hauses

„feines Käsebrett“ mit Nüssen und Garnitur

Kalte Fleischplatten „fein garniert“

Schweinefilet- Medaillons in Mandelhülle mit Topping

&

Party- Hackfleisch- Bällchen mit Bruschetta- Topping

Salatplatte der Jahreszeit

mit Balsamico & Joghurt-Zitronen- Dressing

Beilagen & Gemüse- Auswahl

Kartoffel – Gratin von frischen Marktkartoffeln

&

hausgemachte Butterspätzle

Feine Trio- Gemüse – Beilagen

auf Buttercreme – Sauce

Diverse warme Delikates – Fleischvariationen

Filettopf „zart & mager“ nach Art des Hauses

&

Putenbrustfilet – Geschnetzeltes pikant
mit Paprika, Champignons in Sahnerahmsauce

Brotkorb

verschiedene Brotsorten

&

hausgemachten Buttersorten

Zum süßem Abschluss

Sahnejoghurtspeise mit Pfirsichen

**Sie dürfen sich, Ihr Büffet, auch gerne selbst
zusammen stellen! Zusätzlich zu unseren Klassikern, bieten
wir ständig wechselnde Marktkarte, so dass wir immer auf
saisonale Gegebenheiten zurückgreifen können.
Egal ob Spargel- Wild oder Pilzzeit- für jede Jahreszeit
finden Sie hier das entsprechende Angebot.**

Max – Hochzeits- Büffet- 6

ab 30 Personen pro Person 25.75€

Vorspeisen- Fischplatte

Pazifik – Delikates – Kräuter- Krabben, Lachs- Auswahl,
Forellenfilets aus dem Wacholder Rauch, milde Makrelenfilets mit Paprika, Zwiebeln & Pfeffer
oder

Ganzer pochiertes Lachs garniert
dazu reichen wir Meerrettich- Sahne – Dipp

Aus dem Suppentopf

Hühnersuppe mit zartem Hühnerfleisch & Safranreis
oder
Rindfleischsuppe mit Rindfleischwürfeln & Fadennudeln

Kalte Fleischplatten

Schweinefilet- Medaillons garniert
Rindermedaillons mit Senfrüchten &
Hähnchenbrustfilet- Tranchen mit Obstgarnitur

Feine Salate

Waldorfsalat mit Mandarinen & Walnüssen
Nudelsalat „Mediterrane Art“ mildem Balsamico- Dressing
Schichtsalat mit Lauch, Mais & Ananas

Käse- Auswahlplatte

mit feiner exotischer Obstgarnierung

Warme zarte Fleischgerichte

Magerer Rinderbraten mit Pfifferlingen in Rahmbratensauce
Schweinefilet- Geschnetzeltes in milder Pfeffersauce

Beilagen

Hausgemachte Klöße
Kartoffel- Gratin von frischen Marktkartoffeln
Mandel- Spätzle oder Mohnspätzle

Triologie vom Gemüse auf Hollandaise

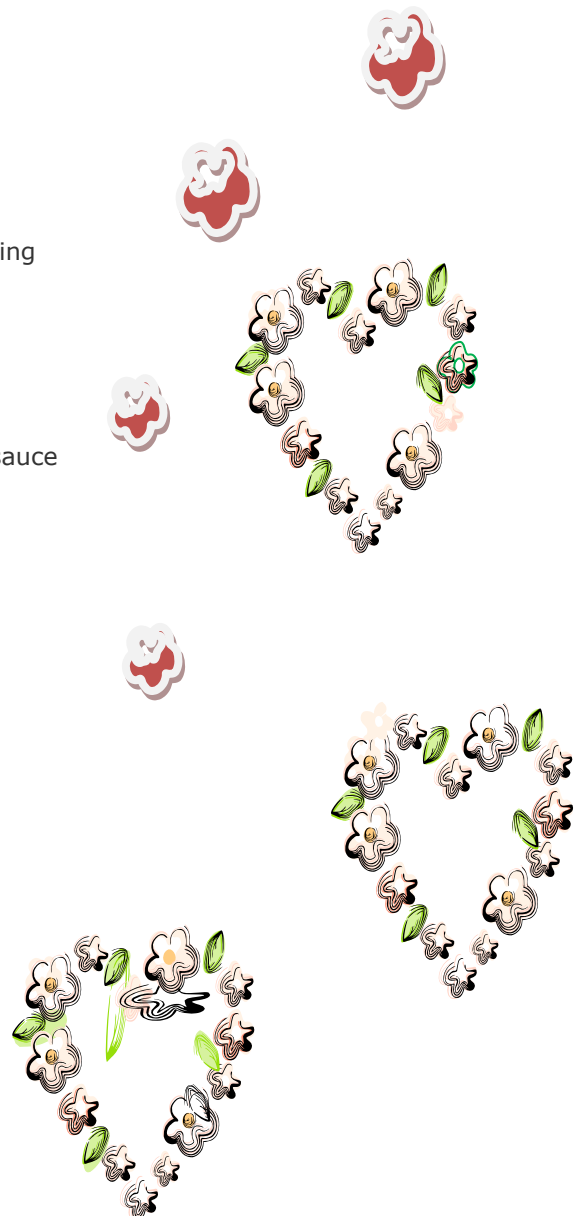
Prinzess- Böhnchen, Möhren & Blumenkohl

Brot, Butter & Schmalz

Brotkorb mit Kräuterbutter & Hubertusschmalz

Gaumenfreuden zum Abschluss

Pina- Colada- Creme mit Ananas &
Schokoladen- Mousse auf Kirschebeeren- Dessert



Max – Festtags - Büffet- 7

ab 30 Personen pro Person 28.95€

Süppchen

Kartoffel- Steinpilz- Süppchen mit Schnittlauch

Fischige Vorspeisen

Frischer pochierter Lachs im Ganzen kalt garniert mit Gambas & Dill- Creme
Forellenmus auf frischen halben Eiern

Finger- Food- Variation

Datteln & Pflaumen im Speckmantel
Geflügel- Spießchen in Sate- Sauce
& Sugo- Hackbällchen mit Kräutern

Kalte Fleischplatten- Auswahl

Vitello Tonato hauchschnitt Fleisch mit Sahne- Thunfischsauce
Carpaccio vom Rind mit Kirschtomaten & frischem Pesto

Salatauswahl

Gartensalat- Auswahl mit verschiedenen Dressings
Warmer Endivien- Kartoffelsalat mit Wildkräutern
Geflügelfilet- Salat mit Mandarinen auf Spargelbeet

Hauptspeisen & Beilagen

Rinderfilet- Spitzen in Morchelrahm- Sauce
Kartoffel- Lauch- Gratin von frischen Marktkartoffeln
&
Gemüsepotpourri auf Sauce Hollandaise

Schweinelendchen auf frischem Rahmwirsing
&
hausgemachte Spätzle

Brotkorb

mit verschiedenen Baguettesorten, Partybrötchen & Laugenstangen

Butter

Frische Kräuter- Knoblauch & Pfefferbutter

Käseplatte mit ausgesuchten Käsesorten

mit frischem Saisonobst

Süßspeisen

Variationen von Mousse in Portionsgläschen

Max – Italienisches Büffet – 8

ab 30 Personen pro Person 26.90€

Minestrone

„Gemüsesuppe“ mit frischem Marktgemüse

Parmaschinken

mit Melone „fein garniert“

Anti- Pasti- Platte mit gebratenen- eingelegten Köstlichkeiten und Oliven- Auswahl**Boccocini mit Tomaten**

Mozzarella- & Basilikum- Aceto- Dressing mit Pinienkernen

Hackfleisch- Pesto- Bällchen

mit frischem Tomatenrosmarin- Dipp

Kräuter-Pfannen-Drillinge

mit frischem Rosmarin & Thymian

Gemüse – Gratin

mit Auberginen, Zucchini, Artischocken, Paprika & Kräutercreme- Topping

Vitello Tonato

mit hauchdünnen Fleischscheiben & Thunfisch- Oliven- Sauce

Osso Bucco

Kalbsbraten mit Möhren & Frühlingszwiebeln in feinem Bratenjus

Penne – Auflauf

mit Blattspinat, frischen Champignons & Parmesankäse

Brotkorb

mit Ciabattabrot, Kräuterbrötchen & Sauce Al ioli „Knoblauchmayonnaise“

Süßspeisen

Tiramisù mit Mascaponecreme & Amaretto- Likör
Schokomousse mit Cognac

Max – Spanisches - Büffet- 9

ab 25 Personen pro Person 26.90€

Tapas- Vorspeisen- Platten

Auswahl von Spanischen Schinken & Wurstspezialitäten

Tapas- Fisch- Platten

Marinierte Sardinenfilets

Thunfischpaste

Gambas in Knoblauch mit frischen Kräuter, Grünschalmuscheln & Meeresfrüchte- Salat

Spanische- Anti- Pasti- Platte

Eingelegte Artischocken gegrillte Auberginen, Zucchini, Paprika, Oliven & gebratene Datteln im Baconmantel

Spanische Dipp

Mojo- Sauce mit Kräutern & Rote Mojo- Sauce „scharf“

Tapas- Hauptspeisen- Canecho

Kaninchen- Keulen- Pfanne mit Knoblauch & Kräutern

Pincho Moruno

Maurische Fleischspieße aus magerem Schinkenfleisch mit Spanischer Sauce

Spanisches Pfannengemüse in deftiger Sauce

Paprika, Zucchini, Auberginen & Zwiebeln

Spanische Beilagen

Kanarische Kartoffeln

Spanische Käse- Tapas

mit verschiedenen Sorten Spanischer Käse aus Kuh & Schafsmilch von mild bis kräftig schmeckend verschiedenen Olivensorten & Peperoni

Spanischer Brotkorb

mit verschiedenen Weißbrotarten & Alioli „natur“ & mit frischen Kräutern

Desserts

Katalanische Creme & Aprikosen- Grieß- Creme

Max- Mexikanisches- Büffet- 10

ab 30 Personen pro Person 26.90€

Vorspeisen- Platten

Meeresfrüchte- Salat mit Knoblauch- Salsa &

Pincho de Gambas mit Knoblauch- Dipp & Kräuter gebeizter Lachs mit Limetten & Chilibutter

Salatplatte mit frischen Marktsalaten mit Balsamico & Cocktail- Dressing

Tortillas aus Maismehl gefüllt mit Gehacktes & Gemüse mit Sauercrème- Dip

Diverse warme Fleischgerichte

Chili con Carne mit roten Bohnen, Mais, Peperoni, Rindfleischwürfel, Knoblauch & Paprika- Streifen

Maurische Spieße (Spanische Küche) Schweinefleisch in deftiger Sauce

Hähnchenbrustfilet- Medallions in Tomatillo- Salsa

Pfannen- Gemüse Variation

Bratpeperoni, Zucchini, Möhren, Paprika, Tomaten & Champignons , Maiskolben

Cebollinos „Zwiebelringe“ im Teigmantel

Beilagen

Papa- Asada „Ofenkartoffeln“ von frischen Marktkartoffeln mit Kräuter- Dipp

Polenta- Taler (Mais- Grieß- Mehl)

Toppings

Guacamole & Bohnenmus

Verschiedene Käse- Snacks

fein garniert vom Holzbrett

Nachos- Korb- Varianten

Kräuter & Knoblauchbrot mit Mexikanischen Salsa pikant

Tomatenwürfel mit Chili, Knoblauch, Petersilie & Gewürzen

Süßes zum Abschluss

Finger- Food- Obst- Platte & Maracujacreme

Für Ihre Stehparty**Sektempfang- Besprechung, Finger – Food, Snacks & Gabel – Food**

ab 10 Personen

Max- Kalte Spezialitäten**ab 10 Stück pro Sorte**

0900 Vitello Tonato – Hauchschnitt- Fleisch mit pikanter Thunfisch- Sauce	5.90€
0800 Carpaccio vom Rind mit frischem Pesto, Pinienkernen & Cherrytomaten	7.90€
901 Geflügel – Spießchen p. P. 2 Stck.	2.50€
902 Gefüllte gebratene Zucchini mit Krabben- Eiersalat	2.60€
903 Gebratene Paprika mit Thunfischsauce	2.60€
904 Feta- Käsewürfel mit Oliven, getrockneten Tomaten & Peperoni	2.40€
905 Mozzarella – Spießchen mit Kirschtomaten p. P. 2 Stck.	2.40€
906 Riesen- Champignon mit Blattspinat- Füllung Käse überbacken	2.60€
907 Gefüllte halbe Eier mit Forellenkräuter Creme	1.50€
908 Lachs- Blattspinat- Crepes- Röllchen mit Creme fraiche Schaum	2.80€
909 Bunte Käse- Spieße mit Leckereien	1.75€
910 Shushi- Platte	7.90€
911 Gambas am Spieß	5.50€
912 Gebratene Datteln im Speckmantel p. P. 2 Stck	1.60€
921 Curry- Ananas- Topping	1.00€
922 Sourcreme	1.00€
923 Kräuterquark- Crème	1.00€
924 Salsa- Dipp	1.00€
925 Mascarpone Creme	1.00€
926 Alioli "Knoblauch- Creme"	1.00€
927 Feta- Chili- Creme pikant	1.00€

Max- Kalte Fleischvariationen**Unsere kalten Fleischvariationen ab 10 Stück pro Sorte**

FV 1 Schweinefilet - Medaillon «Natur»	2.60€
FV 2 Schweinefilet - Medaillon in Mandelhülle	2.60€
FV 3 Schweinefilet - Medaillon im Baconmantel	2.60€
FV 4 Hähnchenbrust - Medaillon «Natur»	2.60€
FV 5 Hähnchenbrust - Medaillon in Cornflakespanade	2.60€
FV 6 Hähnchenbrust - Medaillon in Mandelkruste	2.60€
FV 7 Hähnchen – Schnitzel	3.60€
FV 8 Hähnchen - Haxen «Ofen gebacken»	1.60€
FV 9 Putenfilet – Medaillon	2.60€
FV10 Putenfilet – Medaillon in Gewürz - Panade	2.60€
FV11 Putenfilet – Medaillon in einer Mandelkruste	2.60€
FV12 Putenbrust – Schnitzel	3.60€
FV13 Snackfrikadelle einzeln garniert	1.10€
FV14 Snack- Medaillon	2.40€
FV15 Partyschinkenmettwurst- Happen	1.50€
FV16 Melonen – Schiffchen mit feinem Hinterkochschinken	2.50€
FV17 Melonen – Schiffchen mit Räucherschinken	2.50€
FV18 Schinkenröllchen mit Spargel & Remoulade	2.50€
FV19 Gewürz-Schinkenmettbällchen auf Pumpernickel- Taler	1.30€
FV20 Snackfrikadellen-Türmchen mit Creme, Salat, Eischeibe, Gurken & Cherrytomaten	1.50€

Wir liefern Ihnen auch frische**Brotkörbe mit verschiedenen Brotsorten**

p. P. ab	1.95€
801 Baguettebrote	2.50€
802 Stangenbrote verschiedene Sorten	2.95€
803 Party- Snack- Sonne Klein	7.90€
804 Party- Snack- Sonne Gross	12.90€

Max- Butter & Schmalzsorten – Frische Küche -

p. P. 1.00€

806 Kräuterbutter
807 Knoblauch – Butter
808 Chilibutter
809 Schnittlauchbutter
810 Hubertus- Schmalz

001 Economy- Klassik**ab 30 Stück sortiert**

Belegte halbe Brötchen garniert – auf Platten im ganzen garniert
Schinkenmett, verschiedene Salamisorten, gekochten Schinken,
rohen Schinken, Käse- Auswahl

1.65€

oder ab 30 Stück sortiert

Belegte ganze Spezial- Brötchen mit Butter, Salat einzeln garniert mit Leckereien
Schinkenmett, verschiedene Salamisorten, gekochten Schinken, Braten, Putenbraten
rohen Schinken, Käse- Auswahl

2.35€

002 Buisness- Edel**ab 30 Stück sortiert**

Belegte halbe Brötchen
einzeln garniert mit üppiger Frischobst & Leckereien- Garnitur
Schinkenmett, verschiedene Salamisorten, gekochten Schinken,
rohen Schinken, Camembert, Schnittkäse- Sorten, Bratenaufschnitt
Lachsschinken u. v. m.
Geräucherter Lachs oder Forellenfilet

1.85€

3.00€

003 Graubrot-Schnittchen „ Handschnitten“ einzeln garniert**ab 30 Stück sortiert**

Belegt mit Edelaufschnitt, Schinkenspezialitäten & Käsesorten
Geräucherter Lachs oder Forellenfilet

1.85€

3.00€

**004 Kanapees & Cocktailschnittchen mit Frischobst, Creme & Leckereien
einzeln garniert****ab 30 Stück sortiert**

mit Schinkenmett
mit Schnittkäse
mit Camembert oder Brikäse
mit Braten oder Schinkensorten
mit Geräucherter Lachs oder Forellenfilet
mit Nordmeer – Krabben

2.20€

2.40€

2.60€

2.80€

3.50€

3.50€

Max- Finger- Food- Büffet- 1 - Frische Küche-
ausreichend für 8-10 Personen 119.90€
 Graubrot- Ecken mit Butter, Braten, Käse- Auswahl & Schinken
 Bunte- Käse- Spieße mit Leckereien
 Geflügel- Medaillon mit Obstgarnitur
 Snackfrikadellen- Hamburger mit Creme, Salat, Eischeibe, Gurken & Tomaten
 Tagessalat aus eigener Herstellung im Portionsbechern mit Gabeln

Max- Finger- Food- Büffet- 2 - Frische Küche-
ausreichend für 8-10 Personen 129.90€
 Kanapees vom Grau & Weißbrot mit Käseaufschnitt, Schinken & Braten
 Geflügelfilet- Spießchen mit Ananas auf Salsa- Dipp
 Partyfrikadelle mit Cherrytomate
 Schnitzel- Medaillon mit Garnitur am Zangenbambus- Spießen
 Halbes gefülltes Ei mit Thunfischcreme &
 Roh-Kost- Gemüse- Sticks mit Dipp im Portionsbecher- Saisonal oder Portionsalat

Max- Finger- Food- Büffet – 3 - Frische Küche-
ausreichend für 8-10 Personen 139.90
 Kanapee mit Lachs, Kanapee mit zarter Putenbrust & Kanapee mit Brikäse
 Hähnchenbrust- Medaillon auf Dekospieß mit würziger Chilikruste
 Partyfrikadelle mit Dipp & Garnitur
 Mini- Schnitzel- Medaillon mit Obstgarnitur
 Butter- Pumpnickel- Kanapee mit Gewürz- Kräuter- Schinken- Mettbällchen
 Käsewürfel vom jungen Gouda an Finger- Food- Saisonobst

Max- Finger- Food -Büffet – 4 - Frische Küche-
ab 10 Personen pro Person 14.50€
 Lachsscheibe auf Butter- Vollkorntaler garniert
 Mini- Frikadelle mit Kirschtomate am Spieß mit BBQ- Sauce zum dippem
 Geflügel- Chiliwürfel am Spieß mit Ananas
 Schnitzel- Medaillon am Zangenbambus- Spieß mit Obstgarnitur
 Käse- Spieße bunt garniert
 Baguettebrot mit Tomaten- Kräuter- Bruchetta
 Portionssalat mit Gabel aus eigener Herstellung

Max- Finger- Food -Büffet- 5 - Frische Küche-
acht Häppchen pro Person 18.50€
ab 15 Personen pro Person
 Portionssalat mit Gabel aus eigener Herstellung
 Lachs- Kanapee fein garniert in einer Manschette
 Kräuter- Hackbällchen auf Salsa im Portionsbecher mit Holzgabel
 Geflügelfilet- Spieß im Portionsbecher mit Balsamico- Sirup & geröstetem Sesam
 Mozzarella- Spieße mit Kirschtomaten & Basilikum
 auf dunklem Balsamico- Sirup im Portionsbecher
 Pikante Käsecreme im Portionsbecher mit frischer Olive & Longlöffel
 Geflügel- Medaillon an Zangenbambus- Spieß
 Spargel- Schinken- Röllchen im Portionsbecher mit Kräuterschaum und Gabel
 Party- Sonne gemischte kleine Brötchen auf Weidenkorb

**Max- Finger- Food- Buffet- 6 - Frische Küche-
zum satt werden**

ab 15 Personen pro Person	22.00€
Portionssalat aus eigener Herstellung mit Gabel	
Lachs- Kanapee fein garniert in einer Manschette	
Kräuter- Hackbällchen auf Pesto im Portionsbecher mit Holzgabel	
Geflügelfilet- Spieß im Portionsbecher mit Balsamico- Sirup & geröstetem Sesam	
Oliven- Variation- Spieß garniert	
Gefüllte Peppersweet mit Mozzarella & Basilikum	
auf dunklem Balsamico- Sirup im Portionsbecher	
Gebratene scharfe Teufelchen im Baconmantel am Spieß im Portionsbecher	
Gefüllte halbe Eier mit Fisch- Mousse in einer Manschette	
Geflügelfilet- Medaillon mit Butter- Mandel- Panade an Zangenbambus- Spieß	
Party- Sonne gemischte kleine Brötchen auf Weidenkorb	
mit frischer Kräuter- Mascarponecreme	
Süßspeisen- Variationen im Portionsbecher mit Minilöffeln	

**Max- Finger- Food- Buffet- 7 - Frische Küche-
zum satt werden**

ab 15 Personen pro Person	22.00€
Kanapees vom Graubrot fein garniert	
Anti- Pasti- Portions- Becher mit Dip	
Snackfrikadellen- Hamburger mit Creme, Salat, Eischeibe, Gurken & Tomaten	
Geflügelfilet- Spieße mit geröstetem Sesam	
Mozzarella- Oliven- Variation- Spieß garniert	
Gefüllte Champignons auf dunklem Balsamico- Sirup im Portionsbecher	
Gebratene scharfe Teufelchen im Baconmantel am Spieß im Portionsbecher	
Gefüllte halbe Eier mit Feta- Chili- Creme in einer Manschette	
Geflügelfilet- Medaillon mit Butter- Cornflakes- Panade an Zangenbambus- Spieß	
Gemischter Snack- Brötchenkorb mit frischer Kräuter- Knoblauch- Butter	
Süßspeisen- Variationen im Portionsbecher mit Minilöffeln	

Max- Anti Pasti Platten ab 10 Personen - Frische Küche-

Anti- Pasti- Platte „Italienische Art“ - 1

mit Blattsalaten, Tomaten, Schlangengurken, Käse gefüllte Champignons Kirschtomaten, Olivensorten, Peperoni, Mozzarellakugeln mit Cocktail- Dressing & Balsamico- Dressing p. P.	5.90€
--	-------

Anti- Pasti- Platte „Italienische Art“ - 2

mit kalten gebratenen Gemüsesorten Paprika, Zucchini, Champignons, Auberginen, Balsamico- Zwiebeln, Möhren, gefüllten Champignons, Peppersweet, Olivensorten, gefüllte Peperoni frische Kräuter & Thunfischcreme p. P.	8.90€
---	-------

Anti- Pasti- Platte „Italienische Art“ - 3

mit kalten gebratenen Gemüsesorten Paprika, Zucchini, Champignons, Auberginen, Balsamico- Zwiebeln, Möhren, gefüllten Champignons, Peppersweet, Olivensorten, Gambas, Serranoschinken & Chorizo- Salami frische Kräuter & Fetacreme p. P.	11.50€
--	--------

Aus unserem *Max*- Suppentopf –Frische Küche-
ab 10 Personen pro Person

200 Rindfleischsuppe		
mit frischem Gemüse & Reis		
oder		
mit frischem Gemüse & Nudeln		2.90€
oder		
mit frischem Gemüse & frischen Griessnockerln		3.35€
201 Flockensuppe		
mit Reis & Eierflocken		
oder		
mit Nudeln & Eierflocken		2.90€
202 Hühnersuppe		
mit frischem Eierstich, Gemüse & Reis		
oder		
feinen Nudeln & Eierstich		2.90€
203 Gulaschsuppe mit Paprikastreifen „pikant gewürzt“	ab	4.00€
204 Gehacktes- Rahm – Suppe mit frischem Lauch & Käse	ab	4.00€
205 Kartoffelsuppe		
als rahmige Vorspeise		2.90€
kräftiger Eintopf mit Bockwurst oder Mettwurst		4.95€
mit Lachs- Streifen oder Krabben		5.90€
206 Klare Gemüsesuppe „vegetarisch“ mit frischem Knackgemüse		4.00€

***Max*- Cremesuppen- Auswahl als Vorspeise oder Hauptgericht**

207 Knoblauch- Creme- Suppe		
208 Broccoli- Suppe mit Mandelblättern		
209 Champignon- Suppe mit Croutons	ab	3.30€
210 Möhrensuppe mit Kokosschaum		
211 Tomatenkräutersuppe mit Basilikum		
212 Kartoffel- Sellerie- Süppchen mit Steinpilzen		
213 Rote- Bete- Suppe mit Wasabisahne		

***Max*- Eintöpfe – Frische Küche - pro 1/2 Liter**

220 Erbsensuppe		
221 Bohnensuppe oder		
222 Linsensuppe mit Einlage		4.75€
223 Grünkohleintopf mit Mettwurst, Kasseler & Senf		
224 Möhregemüseintopf mit Mettwurst, Kasseler & Senf		7.95€
227 Schinkenmettwurst		2.00€
228 Bockwurst die Großen		2.20€
229 Kasseler- Steak „mager“		2.20€
230 Fleischbällchen		1.00€
231 Paar Wienerle		2.50€

Andere Suppen, Eintöpfe und Großabnahmen auf Anfrage!

Max- Warme Fleischspezialitäten

ab 10 Personen pro Person

WF 1 Hausgemachter ofenfrischer Fleischkäse „fein“ mit süßem & scharfem Senf	4.00€
WF 2 Hackbraten mit Lauchzwiebeln, Paprika & grünem Pfeffer	4.40€
WF 3 Grillhaxe „mit knackiger Kruste“	4.90€
WF 4 Krustenschinkenbraten mit kross gegrillter Schwarte	5.90€
WF 5 Nackenbraten „zart und saftig“ in Senf- oder Kräuter Knoblauchmarinade	5.95€
WF 6 Spießbraten lecker gefüllt mit Mett & Zwiebeln oder Mett, Lauch & Käse	5.95€
WF 7 Westfalenbraten „deftig im Baconmantel“	5.95€
WF 8 Karbonaden - Braten „mager“ gefüllt mit Broccoli & Pfifferlingen	6.60€
WF 9 Kasselerbraten „Natur“ oder mit Backpflaumen gefüllt	6.60€
WF10 Senfbraten in Kräuter-Senf- Mantel	6.60€
WF11 Schweinelachs- Sahnebraten	6.60€
WF12 Putenfilet- Geschnetzeltes in Erdnusssauce mit Champignons	6.90€
WF13 Fleisch - Spieße zarte Fleischwürfel am Spieß mit Bacon, Zwiebeln, Paprika & hausgemachte pikante Sauce	7.00€
WF14 Rahmgescchnetzeltes vom Putenfilet in feiner heller Sauce	7.00€
WF15 Schweinefiletstreifen in Zwiebelrahmsauce	7.90€
WF16 Geflügelfilet - Geschnetzeltes mit Paprikastreifen, Champignons & Zwiebeln in Sahnerahmsauce	7.50€
WF17 Geschnetzeltes „ Züricher Art“ mit frischen Champignons vom Geflügelfilet	7.90€
WF18 Schweinelendchen – Medaillons in bunter Pfeffersauce auf Wunsch auch mit „Käse überbacken“	7.90€
WF19 Schweinelendchen- Streifen mit frischen Champignons in Rahmsauce	7.90€
WF20 Filettopf nach Art des Hauses	7.90€
WF21 Hähnchenbrustfilet in Tomaten- Paprika- Sugo	7.90€
WF22 Gefüllte Puten- Involtinis in Rahmsauce „Käse überbacken“	7.90€
WF23 Geflügelfilet- Medaillons auf frischem Lauch - Möhren – Gemüse mit „Käse überbacken“	8.90€
WF24 Junges Lamm- Geschnetzeltes in Chili- Kokos- Sauce	10.90€

Unsere besondere Spezialität

Spanferkel aus dem original Spanferkelofen mit kross gebräunter Schwarte

ab 30 Personen pro Person	6.50€
ab 40 Personen pro Person	6.20€
ab 50 Personen pro Person	5.90€

zu dem Spanferkel können wir Ihnen bieten!

Sauerkraut mild mit Ananas oder deftig mit Speck & Zwiebeln
oder
Rotkraut deftig oder Apfelrotkohl mild
Kartoffelsalat mit gerösteten geräucherten Schinkenwürfeln
& frischem Schnittlauch
Frisches Kartoffel- Gratin oder Pfannen- Drillinge
Kartoffelsalat „ Klassik“
Butterspätzle oder Butter- Spätzle überbacken

Max- Bratenparaden vom Rind

ab 10 Personen pro Person

BR 1	Rinderbraten mit Pfifferlinge & einer delikaten Sauce	8.50€
BR 2	Rinderbraten mit frischen Champignons & feine Bratensauce	8.50€
BR 3	Rinder - Rostbraten mit krossen knackigen Röstzwiebeln & deftiger Sauce	8.50€
BR 4	Wiener - Tafelspitz gekochtes Rindfleisch aus der Keule in milder Meerrettich – Sahnesauce	8.50€
BR 5	Roastbeef Medium gebacken	9.90€
BR 6	Rinderfilet- Spitzen a la Stroganof	9.90€
BR 7	Roastbeef mit Kräuterkruste der Provence & feine hausgemachte Remouladensauce	11.90€
BR 8	Thymian- Rahm- Geschnetzeltes von der Rinderhüfte	9.90€
BR 9	Rinder- Rouladen „Klassiker“ von der Rinder- Oberschale	Tagespreis

Max- Pfannengerichte *ab 10 Personen pro Person*

PG1	Zwiebel- Pfanne „zart & pikant“ dazu reichen wir hausgemachte Kräuterbutter	7.50€
PG2	Räuber – Pfanne Baconstreifen, Zwiebeln, Paprika & Lauch dazu reichen wir hausgemachte Kräuterquarkcreme	7.90€
PG3	Rindfleisch - Pfanne aus der Rinderhüfte mit Knoblauch, Zwiebeln, Pilze & Paprika dazu reichen wir hausgemachte Sauercreme	8.90€

Max- Gemüse – Auswahl*ab 10 Personen pro Person*

GA 1 Apfelrotkraut nach Hausfrauenart mit frischen Apfelstücken	2.20€
GA 2 Sauerkraut „deftig“ oder mild mit Ananas	2.20€
GA 3 Prinzess – Böhnchen- Gratin mit geschmorten Baconwürfeln in Sahnebutterrahm	3.00€
GA 4 Kaiser- Gemüse- Platte Möhren, Blumenkohl, Broccoli mit Butter	2.90€
GA 5 Broccoli in Sauce Hollandaise	2.90€
GA 6 Mandelbroccoli in Butter	3.00€
GA 7 Rahm- Wirsing – Möhren - Gratin	2.90€
GA 8 Kohlrabi in Sahnesauce mit Petersilie	3.00€
GA 9 Bohnchenbündchen mit hauchzartem Baconscheiben & Butterflöckchen	3.50€
GA10 Gemüsepotpourri von Sorten der Saison mit hausgemachter Kräuterkäse-Sahnesauce oder Sauce Hollandaise	3.30€
GA11 Wirsing mit Pfifferlingen in Sahneschaum	3.50€
GA12 Blattspinat mit frischen Champignons & Mozzarella „Käse überbacken“	3.50€
GA13 Mediterrane Misch- Gemüse- Pfanne Champignons, Zucchini, Paprika, Lauch & Kirschtomaten	3.50€

Max- Warme Kartoffel- Nudel-Beilagen*ab 10 Personen pro Person*

KN 1 Marktfrische Petersilienkartoffeln mit frischer Petersilie	2.20€
KN 2 Basmati oder Butterreis „leicht & locker“	2.20€
KN 3 Butterspätzle „hausgemacht“	2.90€
KN 4 Baconkartoffeln im Baconmantel mit Sauercreme oder Kräuterbutter	3.30€
KN 5 Rosmarin- Drillinge	3.30€
KN 6 Kartoffel- Gratin von frischen Marktkartoffeln	3.30€
KN 7 Röstkartoffeln nach Art des Hauses	3.00€
KN 8 Hausgemachte Bauern- Spätzle mit Röstzwiebeln & „Käse überbacken“	3.50€
KN 9 Schupfnudeln in Butter geschwenkt	3.30€
KN10 Butter- Gnocchi oder Wasabi- Gnocchi	3.30€
KN11 Kartoffelsalat mit gerösteten geräucherten Schinkenwürfeln & frischem Schnittlauch	3.50€

Max- Hausgemachte frische Nudelgerichte und Aufläufe*ab 10 Personen pro Person*

NA 1 Kartoffelauflauf Kartoffelscheiben, Schinken, Lauch, Zwiebeln, Kräuter mit Sahne & Käse überbacken	6.00€
NA 2 Gratiniertes Nudelauflauf Max Blattspinat, Champignons, Schinken in Käse- Sahnesauce	7.90€
NA 3 Gratiniertes Tortellini –Auflauf mit frischen Champignons & Kräutern	7.90€
NA 4 Chili con Carne mit Langkornreis, Nudeln oder ofenfrischen Weißbrotstangen	7.50€
NA 5 Nudelpfanne mit Geflügelfilet- Medaillons Paprika, Zwiebeln & Lauch- Sauce ist EXTRA	9.50€
NA 6 Penne- Auflauf mit Hähnchenbrustfilet & Morcheln in Sahne- Kräutersauce dazu eine knackige Blattsalat- Platte mit Balsamico- Dressing	9.70€

Max- Salatplatten mit Dressing- Sorten –Frische Küche -*ab 10 Personen pro Person***Cocktail- Dressing, Joghurt- Zitronen Dressing, Taragon- Dressing
Balsamico- Dressing oder Kräuter- Dressing**

SP 1 Salatplatte Max gemischter Salat mit Dressing nach Wahl	3.35€
SP 2 Salatplatte Max «Gourmet» mit ausgesuchten Salaten der Saison & zwei Dressings nach Wahl	3.75€
SP 3 Bauernsalatplatte mit Feta - Käse, Zwiebeln, Oliven, Peperoni, Schlangengurken, Tomaten & Dressings nach Wahl	3.90€
SP 4 Salatplatte – Thunfisch mit Blattsalat, Tomaten, Gurken, Mais, Ei & hausgemachtes Cocktail- Dressing	3.90€
SP 5 Mozzarellaplatte mit frischen Tomatenscheiben, Basilikumblättern Pinienkernen & Balsamico- Dressing	4.50€
SP 6 Feldsalatplatte (Saisonal) mit gerösteten Baconwürfeln, gerösteten Weißbrotwürfeln & dunklem Balsamico Dressing	Preis auf Anfrage
SP 7 Gebratene frische Geflügelfilet-Streifen auf Blattsalate & Gemüse des Gartens mit Parmesanspänen & Dressing	6.75€

Max- Salate -Frische Küche-
ab 10 Portionen pro Salat

KS 1 Frischer Krautsalat in Essig – Öl – Dressing	2.00€
KS 2 Frischer Krautsalat in Dillsahnesauce	2.00€
KS 3 Krautsalat „Bayrischer Art“ mit geschmorten Baconwürfeln	2.20€
KS 4 Chinakohlsalat „leicht“ mit Paprika & Äpfel	2.20€
KS 5 Eiersalat mit Erbsen & Pilze in Sahnecremesauce	2.20€
KS 6 Lauchschichtsalat mit Eiern, Ananas & Champignons	3.00€
KS 7 Broccolisalat mit Möhren, Paprika & Mais in Cremesauce	3.00€
KS 8 Geflügelsalat mit Mandarinen im Hausdressing	3.00€
KS 9 Kartoffelsalat mit Eiern & Gewürzgurken	3.00€
KS 10 Speckkartoffelsalat mit Baconwürfeln & Schnittlauch süß-sauer	3.50€
KS 11 Nudelsalat mit Erbsen, Paprika, Pilze & Gurken	2.75€
KS 12 Waldorfsalat mit Mandarinen, Äpfel & Walnüssen	2.75€
KS 13 Schleifennudelsalat mit Schlangengurken, Tomaten & Mais im klarem Balsamico- Dressing	2.95€
KS 14 Delikates Matjessalat mit Gurken & Zwiebeln	2.95€
KS 15 Linsensalat mit frischen Gemüsewürfeln	2.50€
KS 16 Asia- Spaghettisalat mit Lauch, Paprika & Mais	2.75€
KS 17 Portionsglas mit frischen Meeresfrüchten in Kräuter- Vinaigrette	3.90€
KS 18 Portionsglas- Gourmet Krabbensalat «hausgemacht» mit Früchten in Cocktailsauce & frischem Schnittlauch	4.50€
KS 19 Ihr Wunschsalat fein garniert	Tagespreis

Max- Fischplatten ab 10 Personen pro Person

FP 1 Fischplatte Max «Gourmet» gross mit einer interessanten Fischauswahl & Leckereien Geräucherter Lachs, Forellenfilet, Kräuter- Krabben Makrelenfilets mit Zwiebeln, Pfeffer & Paprika, Graved Lachs, Butterfisch & Lachslocke mit Sahne- Meerrettich & Honig – Dill –Dipp	9.50€
FP 2 Max- Delikate – Vorspeisen - Fischplatte mit Nordmeer – Lachsscheiben & Pazifik – Delikates - Krabben „fein garniert“ mit Honig – Dill –Dipp	6.50€
FP 3 Max- Heringsfilet «hausgemacht» im delikatem Sahne- Hausdressing	6.50€
FP 4 Max- Heringstipp «hausgemacht» mit Gewürzgurken, Zwiebeln & Äpfel in Sahne – Dill – Dipp	6.50€
FP 5 Max- Delikaten Heringsalat «hausgemacht» mit Roter Bete & Äpfeln	4.50€
FP 6 Max- Matjesfilet „mild“ (Saisonal) mit frischen Zwiebelringen	Saisonpreis
FP 7 Max- Lachs – Salat – Nester Fein garniert mit Senf – Honig – Dill - Dipp	4.40€

Käseplatten gemischt

KP 1 Max „Bunte Käse- Spießchen“ p.Stck.	1.70€
KP 2 Käseplatte Max mit verschiedenen Käse – Sorten	49.00€
KP 3 Käseplatte Max «Rustikal» mit kräftig schmeckendem Käse	59.00€
KP 4 Käseplatte Max «Gourmet» normal mit feinen Käsehappen von edlen Camembertsorten, Kräuterkäserollen & Schnittkäsesorten mit feiner Saisonobst- Garnierung	65.00€
KP 5 Käseplatte Max «Gourmet» gross mit feinen Käsehappen von edlen Camembertsorten, Kräuterkäserollen & Schnittkäsesorten mit feiner Saisonobst- Garnierung	89.00€

Unsere hausgemachten *Max* verführerischen Gaumenfreuden!
ab 10 Personen pro Person

032 Vanilletraumpudding oder Schokotraumpudding	2.35€
033 Mandarinen oder Pfirsich- Sahnequarkspeise „lecker und erfrischend“	2.50€
034 Rote Beeren Grütze hausgemacht mit Vanillesoße	2.90€
035 Dessert mit Pflaumen, Kirschen oder Apfel	2.90€
036 Apfeltraum auf Vanillecreme	3.00€
037 Zitronen- Mousse	3.00€
038 Toblerone- Mousse	3.50€
039 Weiße Zimtcreme auf kandierter Apfelgeleesauce	3.30€
040 Pina- Colada- Creme mit Ananasstücken & Cocosmark	3.30€
041 Mousse au Chocolate nach Art des Hauses	3.30€
042 Marmorcremespeise in Kirsch- Beerenbeet	3.50€
043 Süßspeisen- Variationen im Portionsglas	3.75€
044 Tiramisu nach Art des Hauses mit Amarettolikör	3.50€
045 Finger- Food- Saisonobstplatte	Tagespreis
046 Süßspeisen Tiramisu lassen Sie sich überraschen! Schoko, Vanille oder Fruchtgeschmack	3.50€
047 Mousse Platte mit verschiedenen Moussesorten Vanille, Schokolade & Frucht- Mousse fein garniert	3.50€
048 Obstsalat mit frischen Früchten der Saison & hausgemachte Vanillesauce	3.50€
049 Weiße Mousse nach Art des Hauses	3.50€
050 Hausgemachter Orangen- Wackelpudding mit Joghurt- Creme	3.00€

**Auf Wunsch, füllen wir Ihnen gegen einen Aufpreis von 0,40€
die Süßspeisen ab 10 Personen auch in Portionsgläsern.**

Liefer- Aufbau des Büffet und Reinigungspauschalen!

1000 Lieferpauschale ab				13.90€
1001 Abholpauschale				13.90€
1002 Reinigungspauschale	p. P. 1.20€		mindestens jedoch	25.00€

Brauchen Sie Leihgeschirr?**Anlieferung- Pauschalsumme nach Mengen!**

1010-U-Menüteller ungespült	Einheit	10Stck.	Stck.	0.50€
1010-G-Menüteller gespült	Einheit	10Stck.	Stck.	0.35€
1011-U-Suppentasse mit Untertasse nicht gespült	Einheit	10Stck.	Stck.	0.70€
1011-G-Suppentasse mit Untertasse gespült	Einheit	10Stck.	Stck.	0.50€
1012-U-Snackteller nicht gespült	Einheit	10Stck.	Stck.	0.50€
1012-G-Snackteller gespült	Einheit	10Stck.	Stck.	0.35€
1013-U-Rundum Sorglos Paket Snackteller, Menüteller, Süßspeisenteller- Gabel, Messer, Dessertlöffel & Servietten ungespült	Einheit	20Pers.		55.00€
1013-G- Rundum Sorglos Paket Snackteller, Menüteller, Süßspeisenteller- Gabel, Messer, Dessertlöffel & Servietten gespült	Einheit	20Pers.		45.00€

Besteck

1014-U-Messer nicht gespült	Einheit	10Stck.	Stck.	0.35€
1014-G-Messer gespült	Einheit	10Stck.	Stck.	0.25€
1015-U-Gabeln nicht gespült	Einheit	10Stck.	Stck.	0.35€
1015-G-Gabeln gespült	Einheit	10Stck.	Stck.	0.25€
1016-U-Esslöffel nicht gespült	Einheit	10Stck.	Stck.	0.35€
1016-G-Esslöffel gespült	Einheit	10Stck.	Stck.	0.25€
1017-U-Dessertlöffel nicht gespült	Einheit	10Stck.	Stck.	0.35€
1017-G-Dessertlöffel gespült	Einheit	10Stck.	Stck.	0.25€

Vorlege- Besteck und Chafing Dish «Service vom *Max* PARTYSERVICE & CATERING»

Benötigen Sie Servicepersonal

Servicepersonal pro angefangene Std. mindestens 4 Std. plus Anfahrt 25.90€

Personal zu Ihrem Sektempfang
Licht & Tontechnik

Disco, Künstlervermittlung
Hochzeitsfahrten mit einer Hochzeitskutsche,
in einem Oldtimer oder in einer Strech- Limousine

Was Sie noch wissen sollten

Unsere *Max*- Gerichte können erst ab 10 Personen zubereitet werden.

Unsere Preise beinhalten schon die gesetzliche Mehrwertsteuer. Sollen wir für Sie das Büffet aufbauen, müssen wir einen anderen Steuersatz berechnen.

Alle Preise und Angebote sind bis zur Auftragsannahme freibleibend. Ab einem Bestellwert von 200.00€ wird innerhalb von 4km bis zur Haustür, keine Anlieferungspauschale berechnet. Jeder weitere gefahrene Kilometer wird gesondert berechnet. Möchten Sie das Büffet, von uns aufgebaut haben, richtet sich der Preis nach dem Aufwand. Wir möchten Sie bitten, daß dann ausreichend Tische und Stromleisten auf den dafür vorgesehen Büffettisch vorhanden sind. Um Verzögerungen beim nächsten Kunden zu vermeiden. Er wird Ihnen und vor allen Dingen uns, sehr dankbar sein.

Mindestbestellwert 150.00€.

Sollten wir Ihren Auftrag entgegen genommen haben müssen Sie eine Anzahlung leisten. Bestellen Sie 14 Tage vor der Auslieferung ab, müssen wir Ihnen 10% des Auftragswertes in Rechnung stellen. Ab 7 Tage vor Auslieferung, werden die bestellten Waren voll in Rechnung gestellt.

Sie möchten feiern, unsere Arbeit beginnt

Alle Büffets, kalte und warme Speisen, sowie Salate, werden frisch zubereitet; deshalb ist unsere Ware von hoher Qualität und unübertroffen frisch.

Sie haben eine Reklamation?

Eindeutige Mängel können von uns nur berücksichtigt werden, wenn die Reklamation sofort nach Erhalt der Lieferung erfolgt. Der Umtausch von falsch bestellten Waren ist nicht möglich. Für unsachgemäße Lagerung durch den Kunden übernehmen wir keine Haftung.

Sie geben unsere Serviceartikel zurück

Bis spätestens zum dritten Tag nach der Lieferung, erwarten wir unser Leihgeschirr (Chafing Dish, Platten, Schüssel, Vorlegebesteck u. s. w.) gereinigt zurück. Haben Sie keine Zeit oder Lust auf das Bringen und Reinigen? Auch kein Problem, wir können es für Sie übernehmen. Bitte erfragen Sie, den Preis der Reinigungspauschale. Sollte etwas zu Bruch gehen oder etwas fehlen, stellen wir Ihnen dieses zum Selbstkostenpreis in Rechnung. Falls Sie die Leihartikel nicht rechtzeitig zurückbringen, berechnen wir Ihnen pro Tag und Fehlteil eine Nutzungsentschädigung von 5.00€. Zusätzlich behalten wir uns die Geltendmachung eines weiteren Schaden vor. Wir bitten um Verständnis! Für Serviceartikel die von uns abgeholt werden, berechnen wir die Fahrtkosten extra.

Rücknahme des Büffet- Equipment
Montag, Dienstag, Mittwoch, Donnerstag & Freitag
bitte nach Vereinbarung!
Sollten sie mit uns keinen Termin vereinbart haben &
sie kommen außerhalb der vereinbarten Zeit können wir
das Büffet- Equipment leider nicht entgegen nehmen!

Jetzt geht es an die Geldbörse

Unsere Lieferungen sind ohne jeden Abzug bei Anlieferung in bar zu zahlen.

An alle gelieferten Waren, behalten wir uns das Eigentumsrecht bis zur vollständigen Bezahlung vor.

Das noch zum Schluss

Gerichtsstand und Erfüllungsort sind für beide Vertragspartner Essen.

Die allgemeinen Geschäftsbedingungen werden als Vertragsbestandteil anerkannt.

Besuchen Sie uns im Internet!
www. partyservice – max. de

Bitte haben Sie für eventuelle Druckteufel Verständnis!

Stand 01.11.2014

Alle vorherigen Büffethefte verlieren mit dem Erscheinen des neuen Heftes ihre Gültigkeit!

Ihre Notizen:

Name.

Privatanschrift.

Telefonnummer.

Mobilnummer.

Lieferdatum.

Lieferzeit.

Lieferanschrift.

Hausanschrift.

Etage.

Gästeanzahl.

Büffet- Auswahl- NR.

Änderungen des Buffets.

Buffettische in Meter.

Geschirr- Besteck.

Servicepersonal.

Dekoration.

Rücklauf & Reinigungs- Service.

Summe der Anzahlung.

Max

PARTYSERVICE

&

CATERING

www.party-service-max.de

info@party-service-max.de

Bottroper Str. 132

45356 Essen

Fon. 0201- 662526

Rücknahme des gereinigten Büffet- Equipment!

Bitte nach telefonischer Vereinbarung!

***Sollten sie mit uns keinen Termin, vereinbart haben,
kann es passieren dass niemand vor Ort ist oder wir
die Zeit nicht haben das Büffet- Equipment
entgegen zu nehmen.***

***Das gelieferte Büffet ist beim Rücklauf
des gereinigtem Büffet- Equipment
in bar zu bezahlen.***

Vielen Dank für Ihr Verständnis!