

# 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



**ab**

**15 Personen**

❖ <b>Max Speisen &amp; Büffet Verzeichnis</b>	<b>Seite 2</b>
❖ <b>Frühstück- Büffet F1</b>	<b>Seite 3</b>
❖ <b>Komplettgericht- Angebote- K1- K4</b>	<b>Seite 3</b>
❖ <b>Komplettgericht- Angebote- K5 - K11</b>	<b>Seite 4</b>
❖ <b>Deftiges- Party- Buffet 1</b>	<b>Seite 5</b>
❖ <b>Rustikales- Büffet 2</b>	<b>Seite 5</b>
❖ <b>Party- Büffet 3</b>	<b>Seite 6</b>
❖ <b>Party- Büffet « Kalt und Warm » 4</b>	<b>Seite 6</b>
❖ <b>Komplett- Büffet 5</b>	<b>Seite 7</b>
❖ <b>Hochzeits- Büffet 6</b>	<b>Seite 8</b>
❖ <b>Festtags- Büffet 7</b>	<b>Seite 9</b>
❖ <b>Italienisches Büffet 8</b>	<b>Seite 10</b>
❖ <b>Spanisches Büffet 9</b>	<b>Seite 11</b>
❖ <b>Brotkörbe &amp; Buttersorten</b>	<b>Seite 12</b>
❖ <b>Brötchen - Economy- Klassik &amp; Buisness- Edel</b>	<b>Seite 12</b>
❖ <b>Graubrot- Schnittchen</b>	<b>Seite 12</b>
❖ <b>Kanapees &amp; Cocktailschnittchen</b>	<b>Seite 12</b>
❖ <b>Finger- Food- Büffet 1- 2 – 3 – 4 – 5</b>	<b>Seite 13</b>
❖ <b>Finger- Food- Büffet 6 -7</b>	<b>Seite 14</b>
❖ <b>Anti- Pasti- Platten 1 - 2 - 3</b>	<b>Seite 14</b>
❖ <b>Frischem aus unserem Suppentopf</b>	<b>Seite 15</b>
❖ <b>Warme Fleischspezialitäten</b>	<b>Seite 16</b>
❖ <b>Spanferkel aus dem Ofen</b>	<b>Seite 17</b>
❖ <b>Bratenparade vom Rind</b>	<b>Seite 17</b>
❖ <b>Pfannengerichte</b>	<b>Seite 17</b>
❖ <b>Gemüse – Auswahl</b>	<b>Seite 18</b>
❖ <b>Warme Kartoffel – Nudel-Beilagen</b>	<b>Seite 18</b>
❖ <b>Hausgemachte frische Nudelgerichte &amp; Aufläufe</b>	<b>Seite 19</b>
❖ <b>Salatplatten</b>	<b>Seite 19</b>
❖ <b>Salate frisch aus eigener Herstellung</b>	<b>Seite 20</b>
❖ <b>Fischplatten &amp; Käseplatte</b>	<b>Seite 21</b>
❖ <b>Verführerische Gaumenfreuden</b>	<b>Seite 22</b>
❖ <b>Lieferungen- Geschirr- Besteck &amp; Mobiliar</b>	<b>Seite 23</b>
❖ <b>Servicepersonal</b>	<b>Seite 23</b>
❖ <b>Allgemeine Geschäftsbedingungen</b>	<b>Seite 24</b>
❖ <b>Rücknahme vom Leihgeschirr</b>	<b>Seite 25</b>
❖ <b>Kunden- Notizen</b>	<b>Seite 26</b>

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

ab 15 Personen pro Person 14,90€

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 9,90€

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 13,50€

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 15,50€  
 Gemischtem frischem Brotkorb & Schmalz mit Kräutern – Kräuter- Knoblauchbutter

**Max-Angebot – K 2**

ab 15 Personen pro Person 13,90€

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 20,90€

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 Gemüsepuree & 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 15,90€

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 Sahneseauce „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 10.50€

**Krustenschinkenbraten**

mit frischem Kartoffel- Auflauf, deftiges Sauerkraut oder

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

**Max-Angebot – K 7**

ab 15 Personen pro Person 13,90€

**Schweinefilet - Streifen mit Champignons in Bratenjus**

Kartoffel- Kroketten oder hausgemachte Butterspätzle

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 18.50€

**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

**Max- Deftiges- Party- Büffet - 1**

ab 20 Personen pro Person 18,50 €

**Kalte Fleischplatten „garniert“**

Kleine Partyschnitzel- Medaillons & Partyfleischbällchen mit pikanter Creme garniert

**Salate aus eigener Herstellung**

Kartoffelsalat „Klassik“

oder

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 25 Personen pro Person 18.90€

**Gemischter Baguette- Brotkorb**

dazu

**Kräuter Schmalz & frische Schnittlauchbutter**

**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

**Max-Party- Büffet - 3**

ab 25 Personen pro Person 21,50 €

**Brotkorb** mit verschiedenen Brotsorten & hausgemachter Knoblauch- Butter

**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

**Zum Abschluss eine erfrischende Süßspeise**

Vanille Panna Cotta auf Kirsch- Beeren- Dessert

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

ab 30 Personen pro Person 22.50€

**Brotkorb & Butter**

verschiedene Brotsorten mit hausgemachter Knoblauchbutter & Pfefferbutter

**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“**

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

**Diverse warme Delikates – Fleischvariationen**

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

**Beilagen**

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

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

**Zum süßem Abschluss**

Weißer Mousse und Orangenwackelpudding mit Joghurtcreme

**Max-Komplett – Büffet – 5**

ab 25 Personen pro Person 22.90€

**Brotkorb**

verschiedene Brotsorten

&

hausgemachten Buttersorten

**Salatplatte der Jahreszeit**

mit Balsamico & Joghurt-Zitronen- Dressing

**Delikates Lachsplatte Auswahl an Lachs- Spezialitäten**

& gefüllte Eier mit Forellencreme

Topping des Hauses

**Kalte Fleischplatten „fein garniert“**

Schweinefilet- Medaillons in Mandelhülle mit Topping

&

Party- Hackfleisch- Bällchen mit Bruschetta- Topping

**Diverse warme Delikates – Fleischvariationen**

Filettopf „zart & mager“ nach Art des Hauses

&

Putenbrustfilet – Geschnetzeltes pikant

mit Paprika, Champignons in Sahnerahmsauce

**Beilagen & Gemüse- Auswahl**

Kartoffel – Gratin von frischen Marktkartoffeln

&

hausgemachte Butterspätzle

**Feine Trio- Gemüse – Beilagen**

auf Buttercreme – Sauce

**Zum Abschluss**

Sahnejoghurtspeise mit Pfirsichen

und ein

„feines Käsebrett“ mit Nüssen und Garnitur

**Max – Hochzeits- Büffet- 6**

ab 30 Personen pro Person 27.90€

**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 Obstgarnitur

**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 Kirscheeren- Dessert



**Max – Festtags - Büffet- 7**

ab 30 Personen pro Person 29.90€

**Süppchen**

Kartoffel- Steinpilz- Süppchen mit Schnittlauch

**Vorspeisen vom Fisch**

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 27.90€

**Brotkorb**

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

**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 Dipps**

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

**Beilagen**

Kanarische Kartoffeln

**Käse- Tapas**

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

**Desserts**

Katalanische Creme & Aprikosen- Grieß- Creme

**Zusätzlich zu unseren Klassikern  
dürfen Sie sich, Ihr Büffet, auch gerne selbst  
zusammen stellen!  
Dazu bieten wir Ihnen eine Beratung an.**

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

p. P. ab	1.95€
<b>801</b> Baguettebrote	2.50€
<b>802</b> Stangenbrote verschiedene Sorten	2.95€

**Max- Butter & Schmalzsorten – Frische Küche -**

p. P. 1.00€

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

**Belegte Brötchen im ganzen oder halbe****001 Economy- Klassik****ab 30 Stück sortiert**

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

1.75€

**oder****ab 30 Stück sortiert**

Belegte ganze Brötchen mit Butter, Salat einzeln garniert mit Leckereien  
Schinkenmett, verschiedene Salmisorten, 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 Salmisorten, 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 Briekäse
- 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 Portionssalat

**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- Pumpernickel- 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* 14.90€  
 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	21,90€
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	22.90€
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*

<b>200 Rindfleischsuppe</b>		
mit frischem Gemüse & Reis		
oder		
mit frischem Gemüse & Nudeln		3.90€
oder		
mit frischem Gemüse & frischen Griessnockerln		4.35€
<b>201 Flockensuppe</b>		
mit Reis & Eierflocken		
oder		
mit Nudeln & Eierflocken		3.90€
<b>202 Hühnersuppe</b>		
mit frischem Eierstich, Gemüse & Reis		
oder		
feinen Nudeln & Eierstich		3.90€
<b>203 Gulaschsuppe</b>	mit Paprikastreifen „pikant gewürzt“	ab 4.95€
<b>204 Gehacktes- Rahm – Suppe</b>	mit frischem Lauch & Käse	ab 4.95 €
<b>205 Kartoffelcremesuppe</b>		
mit Bockwurst oder Mettwurst		4.95€
mit Lachs- Streifen oder Krabben		5.95€

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

<b>208</b> Broccoli- Suppe mit Mandelblättern		
<b>209</b> Champignon- Suppe mit Croutons	ab	3.90€
<b>210</b> Möhrensuppe mit Kokosschaum		
<b>211</b> Tomatenkräutersuppe mit Basilikum		
<b>212</b> Kartoffel- Sellerie- Süsschen mit Steinpilzen		
<b>213</b> Rote- Bete- Suppe mit Wasabisahne		

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

<b>220</b> Erbsensuppe		
<b>221</b> Bohnensuppe oder		
<b>222</b> Linsensuppe mit Einlage		4.95€
<b>223</b> Grünkohleintopf mit Mettwurst, Kasseler & Senf		
<b>224</b> Möhregemüseeeintopf mit Mettwurst, Kasseler & Senf		8.95€
<b>227</b> Schinkenmettwurst		2.00€
<b>228</b> Bockwurst die Großen		2.20€
<b>229</b> Kasseler- Steak „mager“		2.20€
<b>230</b> Fleischbällchen		1.00€
<b>231</b> Paar Wienerle		2.50€

Andere Suppen, Eintöpfe und Großabnahmen auf Anfrage!

**Max- Warme Fleischspezialitäten**

ab 10 Personen pro Person

<b>WF 1 Hausgemachter ofenfrischer Fleischkäse „fein“</b> mit süßem & scharfem Senf	4.90€
<b>WF 2 Hackbraten</b> mit Lauchzwiebeln, Paprika & grünem Pfeffer	4.90€
<b>WF 3 Grillhaxe</b> „mit knackiger Kruste“	5,50€
<b>WF 4 Krustenschinkenbraten</b> mit kross gegrillter Schwarte	5.90€
<b>WF 5 Nackenbraten</b> „zart und saftig“ in Senf- oder Kräuterknoblauchmarinade	6,50€
<b>WF 6 Spießbraten</b> lecker gefüllt mit Mett & Zwiebeln oder Mett, Lauch & Käse	6,50€
<b>WF 7 Westfalenbraten</b> "deftig im Baconmantel"	6,50€
<b>WF 8 Karbonaden - Braten</b> „mager“ gefüllt mit Broccoli & Pfifferlingen	7,90€
<b>WF 9 Kasselerbraten</b> „Natur“ oder mit Backpflaumen gefüllt	6.90€
<b>WF11 Schweinelachs- Sahnebraten</b>	6.90€
<b>WF12 Putenfilet- Geschnetzeltes</b> in Erdnusssauce mit Champignons	7,50€
<b>WF13 Fleisch - Spieße</b> zarte Fleischwürfel am Spieß mit Bacon, Zwiebeln, Paprika & hausgemachte pikante Sauce	7.90€
<b>WF14 Rahmgeschnetzeltes vom Putenfilet</b> in feiner heller Sauce	7.50€
<b>WF15 Schweinefiletstreifen</b> in Zwiebelrahmsauce	7.90€
<b>WF16 Geflügelfilet - Geschnetzeltes</b> mit Paprikastreifen, Champignons & Zwiebeln in Sahnerahmsauce	7.90€
<b>WF17 Geschnetzeltes „ Züricher Art“ mit frischen Champignons</b> vom Geflügelfilet	7.90€
<b>WF18 Schweinelendchen – Medaillons</b> in bunter Pfeffersauce auf Wunsch auch mit „Käse überbacken“	8,50€
<b>WF19 Schweinelendchen- Streifen</b> mit frischen Champignons in Rahmsauce	7.90€
<b>WF20 Filettopf</b> nach Art des Hauses	7.90€
<b>WF21 Hähnchenbrustfilet</b> in Tomaten- Paprika- Sugo	7.90€
<b>WF22 Gefüllte Puten- Involtinis</b> in Rahmsauce „Käse überbacken“	8,50€
<b>WF23 Geflügelfilet- Medaillons auf frischem</b> Lauch - Möhren – Gemüse mit „Käse überbacken“	9.90€
<b>WF24 Junges Lamm- Geschnetzeltes</b> in Chili- Kokos- Sauce	10.90€

## **Unsere besondere Spezialität**

### **Spanferkel aus dem original Spanferkelofen** mit kross gebräunter Schwarte

ab 30 Personen pro Person	6.70€
ab 40 Personen pro Person	6.50€
ab 50 Personen pro Person	6,20€

zu dem Spanferkel können bieten wir Ihnen!

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

<b>BR 1 Rinderbraten</b> mit Pfifferlinge & einer delikaten Sauce	8.50€
<b>BR 2 Rinderbraten</b> mit frischen Champignons & feine Bratensauce	8.50€
<b>BR 3 Rinder - Rostbraten</b> mit krossen knackigen Röstzwiebeln & deftiger Sauce	8.50€
<b>BR 4 Wiener - Tafelspitz</b> gekochtes Rindfleisch aus der Keule in milder Meerrettich – Sahnesauce	8.90€
<b>BR 5 Roastbeef</b> Medium gebacken	10.90€
<b>BR 6 Rinderfilet- Spitzen a la Stroganof</b>	9.90€
<b>BR 7 Roastbeef</b> mit Kräuterkruste der Provence & feine hausgemachte Remouladensauce	12.50€
<b>BR 8 Thymian- Rahm- Geschnetzeltes</b> von der Rinderhüfte	9.90€
<b>BR 9 Rinder- Rouladen</b> „Klassiker“ von der Rinder- Oberschale	Tagespreis

---

### **Max- Pfannengerichte** ab 10 Personen pro Person

<b>PG1 Zwiebel- Pfanne</b> „zart & pikant“ dazu reichen wir hausgemachte Kräuterbutter	7.90€
<b>PG2 Räuber – Pfanne</b> Baconstreifen, Zwiebeln, Paprika & Lauch dazu reichen wir hausgemachte Kräuterquarkcreme	7.90€
<b>PG3 Rindfleisch - Pfanne</b> aus der Rinderhüfte mit Knoblauch, Zwiebeln, Pilze & Paprika dazu reichen wir hausgemachte Sauercreme	9,50€

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

<b>GA 1 Apfelrotkraut</b> nach Hausfrauenart mit frischen Apfelstücken	2.40€
<b>GA 2 Sauerkraut</b> „deftig“ oder mild mit Ananas	2.40€
<b>GA 3 Prinzess – Böhnchen- Gratin</b> mit geschmorten Baconwürfeln in Sahnebutterrahm	3.30€
<b>GA 4 Kaiser- Gemüse- Platte</b> Möhren, Blumenkohl, Broccoli mit Butter	3,00€
<b>GA 5 Broccoli</b> in Sauce Hollandaise	3,50€
<b>GA 6 Mandelbroccoli</b> in Butter	3.00€
<b>GA 7 Rahm- Wirsing – Möhren - Gratin</b>	3,30€
<b>GA 8 Kohlrabi</b> in Sahnesauce mit Petersilie	3.00€
<b>GA 9 Bohnchenbündchen</b> mit hauchzartem Baconscheiben & Butterflöckchen	3.60€
<b>GA10 Gemüsepotpourri</b> von Sorten der Saison mit hausgemachter Kräuterkäse-Sahnesauce oder Sauce Hollandaise	3.30€
<b>GA11 Wirsing</b> mit Pfifferlingen in Sahneschaum	3.90€
<b>GA12 Blattspinat</b> mit frischen Champignons & Mozzarella „Käse überbacken“	3.50€
<b>GA13 Mediterrane</b> Misch- Gemüse- Pfanne Champignons, Zucchini, Paprika, Lauch & Kirschtomaten	3.50€

---

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

<b>KN 1 Marktfrische Petersilienkartoffeln</b> mit frischer Petersilie	2.20€
<b>KN 2 Basmati oder Butterreis</b> „leicht & locker“	2.20€
<b>KN 3 Butterspätzle</b> „hausgemacht“	3,00€
<b>KN 4 Baconkartoffeln</b> im Baconmantel mit Sauercreme oder Kräuterbutter	3.50€
<b>KN 5 Rosmarin- Drillinge</b>	3.30€
<b>KN 6 Kartoffel- Gratin von frischen Marktkartoffeln</b>	3.30€
<b>KN 7 Röstkartoffeln</b> nach Art des Hauses	3.00€
<b>KN 8 Hausgemachte Bauern- Spätzle</b> mit Röstzwiebeln & „Käse überbacken“	3.50€
<b>KN 9 Schupfnudeln in Butter geschwenkt</b>	3.50€
<b>KN10 Butter- Gnocchi</b>	3.50€
<b>KN11 Kartoffelsalat</b> mit gerösteten geräucherten Schinkenwürfeln & frischem Schnittlauch	3.50€

**Max- Hausgemachte frische Nudelgerichte und Aufläufe***ab 10 Personen pro Person***NA 1 Kartoffelaufbau**

Kartoffelscheiben, Schinken, Lauch, Zwiebeln, Kräuter mit Sahne &amp; Käse überbacken

7,90 €

**NA 2 Gratiniertes Nudelaufbau Max**

Blattspinat, Champignons, Schinken in Käse- Sahnesauce

7.90€

**NA 3 Gratiniertes Tortellini –Aufbau**

mit frischen Champignons &amp; Kräutern

8.90€

**NA 4 Chili con Carne**mit Langkornreis, Nudeln  
oder ofenfrischen Weißbrotstangen

8,50€

**NA 5 Nudelpfanne mit Geflügel- Medaillons**

Paprika, Zwiebeln &amp; Lauch- Sauce ist EXTRA

9.50€

**NA 6 Penne- Aufbau**

mit Hähnchenbrustfilet &amp; Morcheln in Sahne- Kräutersauce dazu eine knackige Blattsalat- Platte mit Balsamico- Dressing

10.90€

**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

4.90€

**SP 6 Feldsalatplatte (Saisonal)**mit gerösteten Baconwürfeln,  
gerösteten Weißbrotwürfeln  
& dunklem Balsamico Dressing

Preis auf Anfrage

**SP 7 Gebratene frische Geflügel- Streifen auf Blattsalate & Gemüse des Gartens**

mit Parmesanspänen &amp; Dressing

6.75€

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

<b>KS 1 Frischer Krautsalat</b> in Essig – Öl – Dressing	2.20€
<b>KS 2 Frischer Krautsalat</b> in Dillsahnesauce	2.20€
<b>KS 3 Krautsalat „Bayrischer Art“</b> mit geschmorten Baconwürfeln	2.40€
<b>KS 4 Chinakohlsalat „leicht“</b> mit Paprika & Äpfel	2.20€
<b>KS 5 Eiersalat</b> mit Erbsen & Pilze in Sahnecremesauce	2.50€
<b>KS 6 Lauchschichtsalat</b> mit Eiern, Ananas & Champignons	3.00€
<b>KS 7 Broccolisalat</b> mit Möhren, Paprika & Mais in Cremesauce	3.30€
<b>KS 8 Geflügelsalat</b> mit Mandarinen im Hausdressing	3.50€
<b>KS 9 Kartoffelsalat</b> mit Eiern & Gewürzgurken	3.00€
<b>KS 10 Speckkartoffelsalat</b> mit Baconwürfeln & Schnittlauch süß-sauer	3.50€
<b>KS 11 Nudelsalat</b> mit Erbsen, Paprika, Pilze & Gurken	2.90€
<b>KS 12 Waldorfsalat</b> mit Mandarinen, Äpfel & Walnüssen	3,30€
<b>KS 13 Schleifennudelsalat</b> mit Schlangengurken, Tomaten & Mais im klarem Balsamico- Dressing	3,30€
<b>KS 14 Delikates Matjessalat</b> mit Gurken & Zwiebeln	3,90€
<b>KS 15 Linsensalat</b> mit frischen Gemüsewürfeln	2.50€
<b>KS 16 Asia- Spaghettisalat mit Lauch, Paprika &amp; Mais</b>	2.90€
<b>KS 17 Portionsglas mit frischen Meeresfrüchten in</b> Kräuter- Vinaigrette	3.90€
<b>KS 18 Portionsglas- Gourmet Krabbensalat «hausgemacht»</b> mit Früchten in Cocktailsauce & frischem Schnittlauch	4.90€
<b>KS 19 Ihr Wunschsalat fein garniert</b>	<b>Tagespreis</b>

### **Max- Fischplatten ab 10 Personen pro Person**

<b>FP 1 Fischplatte Max «Gourmet» gross</b> mit einer interessanten Fischauswahl & Leckereien Geräucherter Lachs, Forellenfilet, Kräuter- Krabben Makrelenfilets mit Zwiebeln, Pfeffer & Paprika, Graved Lachs, mit Sahne- Meerrettich & Honig – Dill –Dipp	9.90€
<b>FP 2 Max- Delikate – Vorspeisen – Fischplatte</b> mit Nordmeer – Lachsscheiben & Pazifik – Delikates - Krabben „fein garniert“ mit Honig – Dill –Dipp	7.90€
<b>FP 3 Max- Heringsfilet «hausgemacht»</b> im delikatem Sahne- Hausdressing	6.50€
<b>FP 4 Max- Heringstipp «hausgemacht»</b> mit Gewürzgurken, Zwiebeln & Äpfel in Sahne – Dill – Dipp	6.50€
<b>FP 5 Max- Delikatens Heringsalat «hausgemacht»</b> mit Roter Bete & Äpfeln	5.50€
<b>FP 6 Max- Matjesfilet „mild“ (Saisonal)</b> mit frischen Zwiebelringen	Saisonpreis
<b>FP 7 Max- Lachs – Salat – Nester</b> Fein garniert mit Senf – Honig – Dill - Dipp	4.40€

### **Käseplatten gemischt**

<b>KP 1 Max „Bunte Käse- Spießchen“ p.Stck.</b>	1.70€
<b>KP 2 Käseplatte Max</b> mit verschiedenen Käse – Sorten	55.00€
<b>KP 3 Käseplatte Max «Rustikal»</b> mit kräftig schmeckendem Käse	65.00€
<b>KP 4 Käseplatte Max «Gourmet» normal</b> mit feinen Käsehappen von edlen Camembertsorten, Kräuterkäserollen & Schnittkäsesorten mit feiner Saisonobst- Garnierung	75.00€
<b>KP 5 Käseplatte Max «Gourmet» gross</b> mit feinen Käsehappen von edlen Camembertsorten, Kräuterkäserollen & Schnittkäsesorten mit feiner Saisonobst- Garnierung	89.00€

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

<b>032</b> Vanilletraumpudding oder Schokotraumpudding	2.40€
<b>033</b> Mandarinen oder Pfirsich- Sahnequarkspeise „lecker und erfrischend“	2.60€
<b>034</b> Rote Beeren Grütze hausgemacht mit Vanillesoße	2.90€
<b>035</b> Dessert mit Pflaumen, Kirschen oder Apfel	2.90€
<b>036</b> Apfeltraum auf Vanillecreme	3.20€
<b>037</b> Zitronen- Mousse	3.20€
<b>038</b> Toblerone- Mousse	3.60€
<b>039</b> Weiße Zimtcreme auf kandierter Apfelgeleesauce	3.60€
<b>040</b> Pina- Colada- Creme mit Ananasstücken & Cocosmark	3.30€
<b>041</b> Mousse au Chocolate nach Art des Hauses	3.30€
<b>042</b> Marmorcremespeise in Kirsch- Beerenbeet	3.60€
<b>043</b> Süßspeisen- Variationen im Portionsglas	3.75€
<b>044</b> Tiramisu nach Art des Hauses mit Amarettolikör	3.60€
<b>045</b> Finger- Food- Saisonobstplatte	Tagespreis
<b>046</b> Süßspeisen Tiramisu lassen Sie sich überraschen! Schoko, Vanille oder Fruchtgeschmack	3.50€
<b>047</b> Mousse Platte mit verschiedenen Moussesorten Vanille, Schokolade & Frucht- Mousse fein garniert	3.60€
<b>048</b> Obstsalat mit frischen Früchten der Saison & hausgemachte Vanillesauce	3.50€
<b>049</b> Weiße Mousse nach Art des Hauses	3.60€
<b>050</b> 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				15,00€
1001 Abholpauschale				15,00€
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€
<b><u>Besteck</u></b>				
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 15 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](http://www.partyservice-max.de)**

**Bitte haben Sie für eventuelle Druckteufel Verständnis!**

**Stand 01.02.2017**

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](http://www.party-service-max.de)**

**[info@party-service-max.de](mailto: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!***