

# 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 15,90€

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 11,90€

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 13.90€

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  
 Gemischtem frischem Brot im Weidenkorb dazu Schmalz und Kräuterbutter  
 pro Person 2.90€

**Max-Angebot – K 2**

ab 15 Personen pro Person 14,90€

Deftige Fleisch- Spieße " vom Geflügelfilet " mit Paprika & Bacon in pikanter Sauce  
 Kartoffel-Gratin „überbacken“  
 Salatplatte der Jahreszeit mit Dressing nach Wahl  
 oder  
 Gemüseplatte der Saison mit Butter verfeinert

**Max-Angebot – K 3**

ab 15 Personen pro Person 22.90€

Kaltes Büffet  
 Gemischter Brotkorb mit hausgemachter Mascarpone- Kräutercreme  
 Schweinefilet-Medaillons in Mandelpanade  
 Putenfilet-Spieße mit Ananas, Paprika & Salsa- Dipp süß- säuerlich  
 Partyfrikadellen mit scharfer Creme & Kirschtomate garniert  
 Röllchen vom Schinken mit Spargel & Remoulade  
 Geflügelfilet- Salat mit Mandarinchen 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  
 Süßspeise nach Wahl

**Max-Angebot – K 4**

ab 15 Personen pro Person 17.50€

Kalte Fleischplatten „garniert“  
 Hähnchenbrust - 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 23,90€

**Schweinefilet- Medaillons mit frischen Champignons**

Blattspinat in Sahnesauce „Käse überbacken“

Pfannenkartoffeln oder eine andere Beilage

Gemischter Brotkorb mit hausgemachter Kräuter- Knoblauchbutter

Salatplatte mit frischen Marktsalaten & Joghurt-Dressing

Gemischte kalte garnierte Platten mit

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

dazu reichen wir einen Mascarpone- Dipp mit Kräutern

**Max-Angebot – K 6**

ab 15 Personen pro Person 11,90€

**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 14,90€

**Schweinefilet - Streifen mit Champignons in Bratenjus**

Kartoffel- Kroketten oder hausgemachte Butterspätzle

Prinzess-Böhnchen & Blumenkohl mit Butter verfeinert

**Max-Angebot – K 8**

ab 15 Personen pro Person 14,50€

**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 20,90€

**Lachssteaks ohne Haut & Gräten auf feiner Bechamel- Kräutersauce**

Mini- Kartoffeln mit Rosmarin gebacken

Knackiger Blattsalat mit Dressing nach Wahl

Vanille- Mousse mit Beersauce

**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 22,90€

Knackiger Blattsalat & Dressing

Mini Reibekuchen mit Lachs & Dipp des Hauses

**Hähnchenbrustfilet in Tranchen geschnitten im Saucenbeet**

Butterknöpfle

Broccoli- Röschen mit Sauce Hollandaise

Mascarpone- Kirsch- Creme

**Max- Deftiges- Party- Büffet - 1**

ab 20 Personen pro Person 19,50 €

**Brotkorb**

verschiedene aufgeschnittenen Brotsorten im Weidenkorb angerichtet & hausgemachte Kräuterbutter & Schmalz

**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**

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

**Zum süßem Abschluss**

Rote Beeren Grütze mit Vanillesauce

**Max- Rustikales- Party- Büffet – 2**

ab 25 Personen pro Person 19.90€

**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 & Butterknöpfe

**Rustikales Käsebrett**

mit Nüssen & Saisonobst

**Max-Party- Büffet - 3**

ab 25 Personen pro Person 23,50 €

**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** 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 & Butterspätzle

**Gemüseplatte** von 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 24.50€

**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

**Kalte Fleischplatten „garniert“**

Geflügel-Filet-Medaillons mit Obstgarnitur  
Schnitzel- Medaillons in verschiedenen Panaden  
Hackröllchen garniert und Dip

**Diverse warme Delikates – Fleischvariationen**

Putenbrustfilet- Spieße in feiner milder Zwiebelrahm-Sauce  
Zarter Rollbraten in milder bunter Pfefferrahmsauce

**Beilagen**

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

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

**Käsebrett „garniert“**

Feine Käsehappen von diversen Camembert Sorten, Frischkäse und einer frischen Obstgarnierung

**Zum süßem Abschluss**

Weißer Mousse und Orangenwackelpudding mit Joghurtcreme

**Max - Komplett – Büffet – 5**

ab 25 Personen pro Person 25.90€

**Brotkorb**

verschiedene Brotsorten

&

hausgemachten Buttersorten

**Salatplatte der Jahreszeit**

mit Balsamico & Joghurt-Zitronen- Dressing

**Delikates Lachsplatte Auswahl an Lachs- Spezialitäten**

& gefüllte Eier mit Käsecreme und einen Dip des Hauses

**Kalte Fleischplatten „fein garniert“**

Schweinefilet- Medaillons in Mandelhülle mit Topping

Party- Hackfleisch- Bällchen mit Bruschetta- Topping

**Diverse warme Delikates – Fleischvariationen**

Filetopf „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**

von Gemüsen der Saison

**Zum Abschluss**

Sahnejoghurtspeise mit Pfirsichen

„feines Käsebrett“ mit verschiedenen Sorten an Weichkäse aufgeschnitten und garniert

**Max – Hochzeits- Büffet- 6**

ab 30 Personen pro Person 30.90€

**Brot, Butter & Schmalz**

Brotkorb mit Kräuterbutter &amp; Fetacreme

**Aus dem Suppentopf**Hühnersuppe mit zartem Hühnerfleisch & Safranreis  
oder

Rindfleischsuppe mit Rindfleischwürfeln &amp; Fadennudeln

**Vorspeisen- Fischplatte**Pazifik – Delikates – Kräuter- Krabben, Lachs- Auswahl,  
Forellenfilets aus dem Wacholder Rauch, milde Makrelenfilets mit Paprika, Zwiebeln & Pfeffer  
oderGanzer pochiertes Lachs garniert  
dazu reichen wir Meerrettich- Sahne – Dipp**Kalte Fleischplatten**Schweinefilet- Medaillons garniert  
Roastbeef in dünnen Scheiben geschnitten und hausgemachte Remoulade  
Hähnchenbrustfilet- Tranchen mit Obstgarnitur**Feine Salate**Waldorfsalat mit Mandarinen & Walnüssen  
Nudelsalat „Mediterrane Art“ mildem Balsamico- Dressing  
Gemischte Salatplatte dazu ein Dressing**Käse- Auswahlplatte**

mit feiner exotischer Obstgarnitur

**Warme zarte Fleischgerichte**Magerer Rinderbraten mit Champignons in Rahmbratensauce  
Schweinefilet- Geschnetzeltes in milder Pfeffersauce**Beilagen**Hausgemachte Klöße  
Kartoffel- Gratin von frischen Marktkartoffeln  
Mandel- Spätzle oder Mohnspätzle**Gemüse der Saison dazu Hollandaise**

z. B. Prinzess- Böhnchen, Möhren, Blumenkohl....

**Gaumenfreuden zum Abschluss**Pina- Colada- Creme mit Ananas &  
Schokoladen- Mousse auf Kirschebeeren- Dessert



**Max – Festtags - Büffet- 7**

ab 30 Personen pro Person 32,90€

**Brotkorb**

mit verschiedenen aufgeschnittenen Baguettesorten  
dazu Kräuterbutter & Fetacreme

**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  
Hackbällchen mit Kräutern und Dip

**Kalte Fleischplatten- Auswahl**

Vitello Tonato hauchschicht 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**

Rinderfilet- Spitzen in Morchelrahm- Sauce  
Schweinelendchen mit frischen Champignons in Rahmsöße

**Beilagen**

hausgemachte Butterspätzle und Kartoffel - Lauch Gratin

Gemüse – Potpourri, Sauce Hollandaise und Rahmwirsing

**Käseplatte mit ausgesuchten Käsesorten**

mit frischem Saisonobst

**Süßspeisen**

Variationen von Mousse in Portionsgläsern

**Max – Italienisches Büffet – 8**

ab 30 Personen pro Person 29.90€

**Brotkorb**

mit Ciabattabrot, Kräuterbrötchen.....  
Fetacreme & Aioli

**Minestrone**

„Gemüsesuppe“ mit frischem Marktgemüse

**Parmaschinken**

und Melonenspalten „fein garniert“

**Anti- Pasti- Platte**

mit kalten gebratenen Gemüsesorten Paprika, Zucchini, Champignons,  
Auberginen, Möhren, Peppersweet, Olivensorten.....

**Boccocini**

Tomaten- Mozzarellascheiben geschichtet Basilikumpesto und Aceto- Dressing.

**Hackfleisch- Pesto- Bällchen**

mit frischem Tomatenrosmarin- Dipp

**Kräuter-Pfannen-Drillinge**

mit frischem Rosmarin & Thymian

**Pfannengemüse**

mit Zucchini, Paprika, geschmolzenen Kirschtomaten..... & Kräutercreme – Dipp

**Vitello Tonato**

mit hauchdünnen Fleischscheiben & Thunfisch- Oliven- Sauce

**Osso Bucco**

Kalbsbraten mit Möhren & Frühlingszwiebeln in feinem Bratenjus

**Penne – Auflauf**

mit Blattspinat, frischen Champignons & Parmesankäse

**Süßspeisen**

Tiramisù mit Mascaponecreme & Amaretto- Likör

Schokomousse mit Cognac

**Max – Spanisches - Büffet- 9**

ab 25 Personen pro Person 29.90€

**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 Kräutern, 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 Brotkörbe**

mit verschiedenen aufgeschnittenen Baguette Sorten p. P. ab 2,30€

**Max-hausgemachte Dips** p. P. ab 1.20€

**805** Aioli

**806** Kräuterbutter

**807** Knoblauch – Butter

**808** Chili Feta Creme

**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 Salamisorten, gekochten Schinken,  
rohen Schinken, Käse- Auswahl

1.85€

**oder****ab 30 Stück sortiert**

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

2.25€

**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

2.00€

2.90€

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

Belegt mit Edelaufschnitt, Schinkenspezialitäten & Käsesorten  
Geräucherter Lachs oder Forellenfilet

2.00€

2.90€

**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€

3.90€

**Max- Finger- Food- Büffet- 1 - Frische Küche-**  
*ausreichend für 8-10 Personen* 125.90€  
 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* 135.90€  
 Kanapees vom Grau & Weißbrot mit Käseaufschnitt, Schinken & Braten  
 Geflügel- 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* 145.90  
 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* 15.90€  
 Lachsscheibe auf Butter- Vollkorntaler garniert  
 Mini- Frikadelle mit Kirschtomate am Spieß mit BBQ- Sauce zum dippen  
 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**  
*ab 15 Personen pro Person* 19.90€  
 Portionssalat mit Gabel aus eigener Herstellung  
 Lachs- Kanapee fein garniert in einer Manschette  
 Kräuter- Hackbällchen auf Salsa im Portionsbecher mit Holzgabel  
 Geflügel- 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	23,90€
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	25.90€
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.	9.90€
---	-------

**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.	12.90€
--	--------

**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€
<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	5,90€
<b>204 Gehacktes- Rahm – Suppe</b> mit frischem Lauch & Käse ab	5,90€
<b>205 Kartoffelcremesuppe</b> mit Bockwurst oder Mettwurst mit Lachs- Streifen oder Krabben	5,50€ 6.95€

---

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

<b>208</b> Broccoli- Suppe mit Mandelblättern	
<b>209</b> Champignon- Suppe mit Croutons	ab 4,50€
<b>210</b> Möhrensuppe mit Kokosschaum	
<b>211</b> Tomatenkräutersuppe mit Basilikum	
<b>212</b> Kartoffel- Sellerie- Süppchen 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	5.95€
<b>223</b> Grünkohleintopf mit Mettwurst, Kasseler & Senf	8,95€
<b>224</b> Möhrengemüseeeintopf mit Mettwurst, Kasseler & Senf	8.95€
<b>227</b> Schinkenmettwurst	2.30€
<b>228</b> Bockwurst die Großen	2.50€
<b>229</b> Kasseler- Steak „mager“	2.50€
<b>230</b> Paar Wienerle	2.90€

Andere Suppen, Eintöpfe auf Anfrage!

**Max- Warme Fleischspezialitäten**

ab 10 Personen pro Person

<b>WF 1 Hausgemachter ofenfrischer Fleischkäse „fein“</b> mit süßem & scharfem Senf	5.90€
<b>WF 2 Hackbraten</b> mit Lauchzwiebeln, Paprika & grünem Pfeffer	5.90€
<b>WF 3 Grillhaxe</b> „mit knackiger Kruste“	6,90€
<b>WF 4 Krustenschinkenbraten</b> mit kross gegrillter Schwarte	6.90€
<b>WF 5 Nackenbraten</b> „zart und saftig“ in Senf- oder Kräuter Knoblauchmarinade	6,90€
<b>WF 6 Spießbraten</b> lecker gefüllt mit Mett & Zwiebeln oder Mett, Lauch & Käse	6,90€
<b>WF 7 Westfalenbraten</b> "deftig im Baconmantel"	7,90€
<b>WF 8 Karbonaden - Braten</b> „mager“ gefüllt mit Broccoli und Mett	7,90€
<b>WF 9 Kasselerbraten</b> „Natur“ oder mit Backpflaumen gefüllt	7.90€
<b>WF11 Schweinelrückenbraten mit Rahmsoße</b>	7.90€
<b>WF12 Putenfilet- Geschnetzeltes</b> in süß saurerer Soße	7,50€
<b>WF13 Fleisch - Spieße</b> zarte Fleischwürfel am Spieß mit Bacon, Zwiebeln, Paprika & hausgemachte pikante Sauce	8.90€
<b>WF14 Rahmgeschnetzeltes vom Putenfilet</b> in feiner heller Sauce	7.90€
<b>WF15 Schweinefiletstreifen</b> in Rahmsauce	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	8,90€
<b>WF18 Schweinelendchen – Medaillons</b> in bunter Pfeffersauce	8,90€
<b>WF19 Schweinelendchen- Streifen</b> mit frischen Champignons in Rahmsauce	8.90€
<b>WF20 Filettopf</b> nach Art des Hauses	8.90€
<b>WF21 Hähnchenbrustfilet</b> in Tomaten- Paprika- Sugo	8.90€
<b>WF22 Gefüllte Puten- Involtinis</b> in Rahmsauce „Käse überbacken“	9,50€
<b>WF24 Junges Lamm- Geschnetzeltes</b> in Rosmarin - Sauce	12.90€



## **Unsere besondere Spezialität**

### **gebackenes Spanferkel aus dem Original Spanferkelofen** mit kross gebräunter Schwarte

ab 30 Personen pro Person	7.90€
ab 40 Personen pro Person	7.50€
ab 50 Personen pro Person	6,90€

zu dem Spanferkel empfehlen wir Ihnen!

Sauerkraut mild mit Ananas oder deftig mit Speck & Zwiebeln

Rotkraut deftig oder Apfelrotkohl mild

Kartoffelsalat mit gerösteten geräucherten Schinkenwürfeln  
& frischem Schnittlauch

Frisches Kartoffel- Gratin oder Pfannen- Drillinge

### **Max- Bratenparaden vom Rind**

*ab 10 Personen pro Person*

<b>BR 1 Rinderbraten</b>	In Scheiben geschnitten mit Rahmauce	8.90€
<b>BR 2 Rinderbraten</b>	mit frischen Champignons & feine Bratensauce	9,50€
<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	10.90€
<b>BR 5 Roastbeef</b>	Medium gebacken	Tagespreis
<b>BR 6 Roastbeef</b>	mit Kräuterkruste der Provence & feine hausgemachte Remouladensauce	Tagespreis
<b>BR 6 Rinderfilet- Spitzen a la Stroganof</b>		12.90€
<b>BR 8 Thymian- Rahm- Geschnetzeltes</b>	von der Rinderhüfte	12.90€
<b>BR 9 Rinder- Rouladen „Klassiker“</b>	von der Rinder- Oberschale	12,90€

---

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

<b>PG1 Zwiebel- Pfanne</b>	„zart & pikant“ dazu reichen wir hausgemachte Kräuterbutter	8,50€
<b>PG2 Räuber – Pfanne</b>	Baconstreifen, Zwiebeln, Paprika & Lauch dazu reichen wir hausgemachte Kräuterquarkcreme	8.90€
<b>PG3 Rindfleisch - Pfanne</b>	aus der Rinderhüfte mit Knoblauch, Zwiebeln, Pilze & Paprika dazu reichen wir hausgemachte Sauercreme	11,50€

**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	3.50€
<b>GA 4 Kaiser- Gemüse- Platte</b> Möhren, Blumenkohl, Broccoli mit Butter	3.20€
<b>GA 5 Broccoli</b> in Sauce Hollandaise	3.60€
<b>GA 6 Mandelbroccoli</b> in Butter	3.00€
<b>GA 7 Rahm- Wirsing – Möhren - Gratin</b>	3.50€
<b>GA 8 Kohlrabi</b> in Sahnesauce mit Petersilie	3.00€
<b>GA 9 Bohnchenbündchen</b> mit hauchzartem Baconscheiben & Butterflöckchen	3.90€
<b>GA10 Gemüsepotpourri</b> von Sorten der Saison mit hausgemachter Sauce Hollandaise	3.90€
<b>GA11 Blattspinat</b> in Rahmsoupe und mit Käse überbacke	3.50€
<b>GA13 Mediterrane</b> Misch- Gemüse- Pfanne Champignons, Zucchini, Paprika, Lauch & Kirschtomaten	3.90€

---

**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	3.30€
<b>KN 8 Hausgemachte Bauern- Spätzle</b> mit Röstzwiebeln & „Käse überbacken“	3.90€
<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

<b>NA 1 Kartoffelauflauf</b> Kartoffelscheiben, Schinken, Lauch, Zwiebeln, Kräuter mit Sahne & Käse überbacken	9.50 €
<b>NA 2 Gratiniertes Nudelauflauf Max</b> Blattspinat, Champignons, Schinken in Käse- Sahnesauce	9.50€
<b>NA 3 Gratiniertes Tortellini –Auflauf</b> mit frischen Champignons & Kräutern	10.90€
<b>NA 4 Chili con Carne</b> mit Langkornreis oder Nudeln und ofenfrischen Weißbrotstangen	9.50€
<b>NA 5 Nudelpfanne mit Geflügelfilet- Medallions</b> Paprika, Zwiebeln & Lauch- Sauce ist EXTRA	10.50€
<b>NA 6 Penne- Auflauf</b> mit Hähnchenbrustfilet & Morcheln in Sahne- Kräutersauce dazu eine knackige Blattsalat- Platte mit Balsamico- Dressing	12.90€

**Max- Salatplatten mit Dressing- Sorten –Frische Küche -**  
ab 10 Personen pro Person

**Cocktail- Dressing, Joghurt- Zitronen Dressing, Taragon- Dressing  
Balsamico- Dressing oder Kräuter- Dressing**

<b>SP 1 Salatplatte Max</b> gemischter Salat mit Dressing nach Wahl	3.50€
<b>SP 2 Salatplatte Max «Gourmet»</b> mit ausgesuchten Salaten der Saison & zwei Dressings nach Wahl	3.90€
<b>SP 3 Bauernsalatplatte</b> mit Feta - Käse, Zwiebeln, Oliven, Peperoni, Schlangengurken, Tomaten & Dressings nach Wahl	4.90€
<b>SP 4 Salatplatte – Thunfisch</b> mit Blattsalat, Tomaten, Gurken, Mais, Ei & hausgemachtes Cocktail- Dressing	4.90€
<b>SP 5 Mozzarellaplatte</b> mit frischen Tomatenscheiben, Basilikumblättern Pesto & Balsamico- Dressing	4.90€
<b>SP 6 Feldsalatplatte (Saisonal)</b> mit gerösteten Baconwürfeln, gerösteten Weißbrotwürfeln & dunklem Balsamico Dressing	Preis auf Anfrage

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

<b>KS 1 Frischer Krautsalat</b> in Essig – Öl – Dressing	2.50€
<b>KS 2 Frischer Krautsalat</b> in Dillsahnesauce	2.50€
<b>KS 3 Krautsalat „Bayrischer Art“</b> mit geschmorten Baconwürfeln	2.70€
<b>KS 4 Lauchschichtsalat</b> mit Eiern, Ananas & Champignons	3.00€
<b>KS 5 Eiersalat</b> mit Erbsen & Pilze in Sahnecremesauce	3.00€
<b>KS 6 Kartoffelsalat</b> mit Eiern & Gewürzgurken	3.20€
<b>KS 7 Speckkartoffelsalat</b> mit Baconwürfeln & Schnittlauch süß-sauer	3.60€
<b>KS 8 Nudelsalat</b> mit Erbsen, Paprika, Pilze & Gurken	2.90€
<b>KS 9 Asia- Spaghettisalat</b> mit Lauch, Paprika & Mais	2.90€
<b>KS 10 Schleifennudelsalat</b> mit Schlangengurken, Tomaten & Mais im klarem Balsamico- Dressing	3.60€
<b>KS 11 Waldorfsalat</b> mit Mandarinen, Äpfel & Walnüssen	3.60€
<b>KS 12 Broccolisalat</b> mit Möhren, Paprika & Mais in Cremesauce	3.80€
<b>KS 13 Geflügelsalat</b> mit Mandarinen im Hausdressing	4.50€

**Tagespreis**

**Käseplatten gemischt**

<b>KP 1 Max „Bunte Käse- Spießchen“</b> p.Stck.	1.70€
<b>KP 2 Käseplatte Max</b> mit verschiedenen Käse – Sorten	59.00€
<b>KP 3 Käseplatte Max «Rustikal»</b> mit kräftig schmeckendem Käse	69.00€
<b>KP 4 Käseplatte Max «Gourmet» normal</b> mit feinen Käsehappen von edlen Camembertsorten, Kräuterkäserollen & Schnittkäsesorten mit feiner Saisonobst- Garnierung	79.00€
<b>KP 5 Käseplatte Max «Gourmet» gross</b> mit feinen Käsehappen von edlen Camembertsorten, Kräuterkäserollen & Schnittkäsesorten mit feiner Saisonobst- Garnierung	95.00€

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

<b>FP 1</b>	<b>Fischplatte <i>Max</i> «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	11.90€
<b>FP 2</b>	<b><i>Max</i>- Delikate – Vorspeisen - Fischplatte</b> mit Nordmeer – Lachsscheiben & Pazifik – Delikates - Krabben „fein garniert“ mit Honig – Dill –Dipp	9.90€
<b>FP 3</b>	<b><i>Max</i>- Heringsfilet «hausgemacht»</b> im delikatem Sahne- Hausdressing	6.90€
<b>FP 4</b>	<b><i>Max</i>- Heringstipp «hausgemacht»</b> mit Gewürzgurken, Zwiebeln & Äpfel in Sahne – Dill – Dipp	6.90€
<b>FP 5</b>	<b><i>Max</i>- Delikatens Heringsalat «hausgemacht»</b> mit Roter Bete & Äpfeln	5.90€
<b>FP 6</b>	<b><i>Max</i> ganzer pochiertes Lachs</b> Auf einer Platte garniert dazu Sahne Meerrettich oder Honig Dill Dip	Tagespreis
<b>FP 7</b>	<b><i>Max</i>- Lachs – Salat – Nester</b> Fein garniert mit Senf – Honig – Dill - Dipp	6,50€
<b>FP 8</b>	<b><i>Max</i> hausgemachter Meeresfrüchten Salat in</b> Kräuter- Vinaigrette	5.90€
<b>FP 9</b>	<b><i>Max</i> Gourmet Krabbensalat «hausgemacht»</b> mit Früchten in Cocktailsauce & frischem Schnittlauch	5.90€

**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	3.00€
<b>035</b> Dessert mit Pflaumen, Kirschen oder Apfel	3.20€
<b>036</b> Apfeltraum auf Vanillecreme	3.20€
<b>037</b> Zitronen- Mousse	3.40€
<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	3.60€
<b>041</b> Mousse au Chocolate nach Art des Hauses	3.60€
<b>042</b> Marmorcremespeise in Kirsch- Beerenbeet	3.90€
<b>043</b> Süßspeisen- Variationen im Portionsglas ab	3.30€
<b>044</b> Tiramisu nach Art des Hauses mit Amaretto	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. 1.30€		mindestens jedoch	25.00€

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

1010-U-Menüteller ungespült	Einheit	10Stck.	Stck.	0.55€
1010-G-Menüteller gespült	Einheit	10Stck.	Stck.	0.35€
1011-U-Suppentasse mit Untertasse nicht gespült	Einheit	10Stck.	Stck.	0.80€
1011-G-Suppentasse mit Untertasse gespült	Einheit	10Stck.	Stck.	0.60€
1012-U-Snackteller nicht gespült	Einheit	10Stck.	Stck.	0.55€
1012-G-Snackteller gespült	Einheit	10Stck.	Stck.	0.35€
1013-U-Rundum Sorglos Paket Snackteller, Menüteller, Süßspeisenteller- Gabel, Messer, Dessertlöffel & Servietten ungespült	Einheit	20Pers.		59.00€
1013-G- Rundum Sorglos Paket Snackteller, Menüteller, Süßspeisenteller- Gabel, Messer, Dessertlöffel & Servietten gespült	Einheit	20Pers.		49.00€

**Besteck**

1014-U-Messer nicht gespült	Einheit	10Stck.	Stck.	0.40€
1014-G-Messer gespült	Einheit	10Stck.	Stck.	0.30€
1015-U-Gabeln nicht gespült	Einheit	10Stck.	Stck.	0.40€
1015-G-Gabeln gespült	Einheit	10Stck.	Stck.	0.30€
1016-U-Esslöffel nicht gespült	Einheit	10Stck.	Stck.	0.40€
1016-G-Esslöffel gespült	Einheit	10Stck.	Stck.	0.30€
1017-U-Dessertlöffel nicht gespült	Einheit	10Stck.	Stck.	0.40€
1017-G-Dessertlöffel gespült	Einheit	10Stck.	Stck.	0.30€

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

**Benötigen Sie Servicepersonal**

Servicepersonal pro angefangene Std. mindestens 4 Std. plus Anfahrt 29.90€

Personal zu Ihrem Sektempfang  
Licht & Tontechnik

Disco, Künstlervermittlung  
Hochzeitsfahrten mit einer Hochzeitskutsche,  
in einem Oldtimer oder in einer Stretch- 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 4 km 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.

An Sonn- und Feiertagen erheben wir einen Aufschlag von 10 % auf den Auftragswert.

#### **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 01.08.2021**

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!***