



Bernhard Schulte Assmann

**Wir können nur
lecker!**

Fleisch- und Wurstwaren, Partyservice,



**Wir bringen Ihnen
das Restaurant nach Hause**

www.partyservice-beckum.de

Oststrasse 44, 59269 Beckum

Tel: 02521 3170

Vorspeisen (ab 10 Pers.)

€/Port. (inkl. 7% Mwst)

„Antipasti- Korsika“

Gefüllte Peperoni, gefüllte Tomaten
mit Frischkäsefüllung, eingelegter Schafskäse
gefüllte Champignon, Oliven in Knoblauchöl 8,20 €

„Fischplatte“

Räucherlachs, Forellenfilets, Krabbengarnitur
Matjes, Sahnemeerrettich 9,30 €

„Im Cocktailglas“

Krabbencocktail 7,00 €
Geflügelcocktail

Canapés – Schnittchen - Aufschnittplatten

	€/ Stück
Canapés mit Lachs	2,80 €
Canapés mit Forelle	2,80 €
Canapés mit Roastbeef	2,80 €
Canapés mit Käse	2,00 €
Canapés mit Schinken und Dauerwurst	2,00 €
Canapés mit Bratenaufschnitt	2,00 €
Schnittchen 4/4 aus unserem hausgebackenem Brot, geviertelt und garniert	5,30 €
Bratenaufschnittplatte fein garniert	€/Pers. 3,80 €
Schinken- und Dauerwurstplatte fein garniert	€/Pers. 3,80 €
Käseplatte fein garniert	€/Pers. 3,80 €
½ belegte Brötchen mit Käse, Aufschnitt	1,40 €
½ belegte Brötchen mit Lachs, Forelle	1,90 €



kaltes Buffet

	€/Stück
kleine Frikadelle 50g	1,00 Euro
Schnitzel 100g	4,20 Euro
kleine Schnitzel 70g	2,50 Euro
Hähnchenschnitzel 120g	4,90 Euro
Hähnchenschnitzel 70g	3,30 Euro
und vieles mehr...	

Fingerfood – vegetarisch (ab 10 Personen)

Bruschetta mit Tomate, vegetarische Blätterteig Muffin, Lachsrollchen überbackene Aubergine, überbackene Zucchini, Tomate- Mozzarella, Käsehappen, Baguette Brot dazu Aioli

p.Pers. 17,50 Euro

Fingerfood (ab 10 Personen)

Schweinefiletmedaillon Tomate- Mozzarella, Schweinefiletmedaillon mit Chili-Füllung, Hähnchenmedaillon Tomate- Mozzarella, Crissini mit rohem Schinken Blätterteig Zwiebelkuchen klein, Knochenschinken mit Honigmelone

p. Pers. 17,50 Euro

Das „kleine Kalte“ (ab 10 Personen) – Menü I:

Kleine Hähnchen-, kleine Schweineschnitzel, kleine Hackbällchen im Speckmantel, Knochenschinken mit Honigmelone, kleine Frikadelle Käsehappen, Salatplatte mit Salatsoße, Schichtsalat, Kartoffelsalat

p.Pers. 17,50 Euro

„kaltes Buffet“ (ab 10 Personen) – Menü II:

Kleine Mäuschen, kleine Schnitzelchen, Schweinefilet mit Tomate- Mozzarella überbacken, Kochschinken- Spargelrollchen, rosa Roastbeef mit Remoulade Kleine Frikadelle, Eier mit Remoulade, Käsehappen, Räucherlachs und Forelle Bauernsalat mit Schafskäse, Spaghetti Salat, Porreesalat Salatplatte mit Salatsoße

p.Pers. 25,90 Euro

Das „große Kalte“ (ab 20 Personen) – Menü III:

Schweinefiletmedaillon mit Chilifüllung (pikant), Schweinefiletmedaillon Tomate- Mozzarella, kleine Schweine- und Hähnchenschnitzel, kleine Hackbällchen, Mettbällchen im Speckmantel Hähnchenbrustfilet Medaillon – gefüllt mit Tomate- Mozzarella, Crissini mit rohem Schinken, Käsehappen, kleine Mettendchen frischer Salat, Porreesalat, Kartoffelsalat, Bauernsalat

p. Pers. 21,90 Euro

Italienische Spezialitäten

Spaghetti mit Sauce Bolognese	Portion	8,30 Euro
Hackfleischlasagne	Portion	9,50 Euro
Gemüselasagne	Portion	9,50 Euro
Lachslasagne	Portion	10,90 Euro
Penneauflauf mit Auberginen, Knoblauch, Tomaten überbacken		8,30 Euro

Die angegebenen Preise verstehen sich inklusive 7 % Mehrwertsteuer (Preis freibleibend)

Preis Stand 10/ 2022



Suppen und Eintöpfe

	<u>0,2 l</u>	<u>0,5 l</u>
Rindfleischsuppe	3,90 €	6,50 €
Hühnersuppe	3,90 €	6,50 €
Tomatensuppe	3,90 €	6,50 €
Käsesuppe	3,90 €	6,50 €
Reitersuppe	3,90 €	6,50 €
Mitternachtssuppe	3,90 €	6,50 €
Gulaschsuppe	3,90 €	6,50 €
Ochsenchwanzsuppe	3,90 €	6,50 €
Minestrone	3,90 €	6,50 €
Pizzasuppe	3,90 €	6,50 €
Gyrossuppe	3,90 €	6,50 €
Currywurstsuppe		6,50 €
Linseneintopf		6,50 €
Möhreneintopf		6,50 €
Erbsensuppe		6,50 €
Currywurst – gegrillte Bratwurst in unserer hausgemachten Currysoße – servierfertig		6,50 €

wir haben auch viele vegetarische Suppen im Angebot ... Fragen Sie uns ...

Unsere Buffets (ab 10 Personen)

„Der bayrische Abend“ Menü IV:
 kleine Schweinshaxe, Backschinken
 Kartoffelpüree, Schwenkkartoffeln,
 Sauerkraut, bayrisch Kraut

Euro/Portion (inkl. 7% MwSt.)

17,50 Euro

(oder ab 20 Personen)

Stäbchenfleisch, Backschinken
 Weißwurst mit süßem Senf
 Fleischkäse, Hähnchenschenkel
 warmer Kartoffelsalat, Kartoffelpüree
 Sauerkraut und bayrisch Kraut, Obazda
 hausgebackenes Brot

20,90 Euro

„Das rustikale“ Buffet Menü V:

Euro/Portion (inkl. 7% MwSt.)

Krustenbraten, dicke Rippe
Stäbchenfleisch, Hackbällchen im Speckmantel
Stampfkartoffeln, Bratkartoffeln
Wirsinggemüse, Rosenkohl
Rotkohl

20,90 Euro

„Schnitzelpfannen“ Buffet Menü VI:

Panierte Schweineschnitzel dazu Champignonrahmsauce
Hähnchenbrust natur mit Spargelspitzen in Käsesahne überbacken
Kräuterkartoffeln, Spätzle
Gemüseplatte mit Sauce Hollandaise

20,90 Euro

„Das bürgerliche“ Buffet Menü VII:

Hähnchenbrust natur mit Obstsoße
Kleine Rinderroulade, Schweinefilet in Champignonrahmsauce
Bandnudeln, Kartoffelgratin, Reis
gemischte Gemüseplatte, Salatplatte mit Salatsoße

21,90 Euro

„Das deftige“ Buffet Menü VIII:

Schweinefilet im Schinkenmantel mit Gorgonzolasauce überbacken
Rinderrostbraten mit geschmorten Zwiebeln
Hähnchenschnitzel paniert
Kartoffelgratin, Spätzle, Reis
Speckbohnen, gemischte Gemüseplatte, Salatplatte mit Salatsoße
Herrencreme und Welfencreme

25,50 Euro

„Filet- Variationen“ Menü IX:

Schweinefilet im Wirsingbrätmantel
Schweinefilet im Pfifferlingsbrätmantel
Hähnchenbrustfilet paniert- als Roulade gefüllt mit Tomate- Mozzarella
Steinpilzkartoffeln, Schwenkkartoffeln, Djuvec Reis
gemischte Gemüseplatte, Salatplatte mit Salatsoße

23,90 Euro

„Das komplette“ Buffet Menü X:

Rindfleischsuppe mit Eierstich und Markklöße
Schweinefilettopf in Champignonrahm, Hähnchen Mandelschnitzel
Rinderbraten mit geschmorten Zwiebeln und Champignon
Salzkartoffeln, Spätzle, Reis
gemischte Gemüseplatte, Salatplatte mit Salatsoße
Mascarpone Kirschcreme, Bayrisch Creme

27,90 Euro

„Das etwas andere“ Buffet Menü XI:

Euro/Portion

Schweinefiletmedaillon mit Tomate- Mozzarella
Hähnchenbrustfilet paniert, gefüllt mit Frischkäse
Hirtenbraten (gepökelter Schweinenacken)
Lachsfilet auf Gemüsebett dazu Dillsoße
Penneauflauf mit Auberginen, Knoblauch, Tomaten überbacken
gefüllte Champignons, Speckbohnen
Tomaten- Blumenkohlauf
Salatplatte mit Salatsoße, Steinpilzkartoffeln, Kräuterkartoffeln, Reis
Spaghetti Creme, Tiramisu

28,90 Euro



„Das Neue Buffet“ Menü XII:

Schweinefilet im Blätterteigmantel dazu pikante Senfsoße
Hähnchenbrustfilet paniert, gefüllt mit Blattspinat und Gorgonzola
Wildschweingulasch,
Steinpilzkartoffeln, Salzkartoffeln, Röstitaler
Blumenkohl- Tomatenauf
Romanesco, Erbsen und Möhren

23,90 Euro

„Das besondere Buffet“ Menü XIII:

gekräutertes Schweinefilet dazu Schnittlauchrahmsoße
Hähnchenroulade Tomate- Mozzarella dazu Tomatensoße
Züricher Geschnetzeltes aus der Kalbskeule
Kräuterkartoffeln, Schwenkkartoffeln
Lachslasagne,
gefüllte Champignons,
mediterranes Ofengemüse

27,90 Euro

vegetarische Alternativen

Tofu Bolognese / Tofu Gulasch
Chinapfanne mit geschmorten Nudeln
Käsespätzle mit Röstzwiebeln
Gnocchi- Spinat Auflauf mit Gorgonzola
Zweierlei Knödel dazu Champignonragout
Gefüllte Zucchini ...und vieles mehr...

Jetzt Neu... Gerichte aus der Riesenpfanne...
zum Beispiel: Champignon in Knoblauchöl, Pfannengyros,
Bratkartoffeln und vieles mehr...

Grillbuffets

„Das kleine Grillbuffet“ Menü XIV:

Rostbratwurst, Chiliknacker
Grillsteaks
Hähnchenbrust mariniert
Salatauswahl z.B.: Kartoffelsalat, Nudelsalat, Krautsalat,
hausgebackenes Brot, Kräuterbutter
Senf, Ketchup

14,20 Euro

„Das große Grillbuffet“ Menü XV:

Marinierte Schweinerückensteaks
Marinierte Schweinenackensteaks
Marinierte Hähnchenbrustfilets, Gemüsespieße, halbe Maiskolben
Feta- Röllchen, Schweinefiletspieße, Mäuschen
Rostbratwurst, Chiliknacker
Antipasti, hausgebackenes Brot
Kräuterbutter, Tomaten- Basilikumbutter, Aioli
Champignon in Knoblauchöl, gefüllte Champignon
Steinpilzkartoffeln, Folienkartoffel mit Creme
Salatplatten mit Salatsoße, Coleslaw, Nudel- Rucola Salat

21,90 Euro

zusätzlich mit

Wildlachs gegrillt und Garnelenspieße

25,90 Euro

„Das Hochzeitsbuffet“ Menü XVI:

Hochzeitssuppe mit Markklößchen und Eierstich
Rinderfilet im Blätterteig Brätmantel
Kalbschnitzel
Hirschgulasch
Lachslasagne
Gefüllte Champignon, Rosenkohl
Blumenkohlaufauf
Hausgemachte Kartoffelspalten
Spätzle, Steinpilzkartoffeln
Antipasti, knackige Salatauswahl
Herrencreme, Welfencreme

37,50 Euro

Dessert

Nusscreme	3,20 Euro
Nusspudding mit Amaretto	3,20 Euro
Vanillepudding	3,20 Euro
Vanillecreme	3,20 Euro
Schokopudding	3,20 Euro
Schokocreme	3,20 Euro
Mousse au Chocolate	3,20 Euro
Herrencreme	3,20 Euro
Welfencreme	3,20 Euro
Rote Grütze mit Vanillesauce	3,20 Euro
Tiramisu	3,20 Euro
Panna Cotta	3,20 Euro
Mandelsplitter	3,20 Euro
Bayrisch Creme	3,20 Euro
Mascarpone- Kirsch- Creme	3,20 Euro
Spaghetti Creme	3,20 Euro
und vieles mehr...	



Leihgeschirr und Service

Teller groß mit Messer und Gabel	nur leihen	pro Person	0,60 Euro
Teller groß mit Messer und Gabel	leihen und spülen		
		pro Person	1,90 Euro
Suppentasse mit Unterteller und Löffel	nur leihen	pro Person	0,60 Euro
Suppentasse mit Unterteller und Löffel	leihen und spülen	pro Person	1,90 Euro
Dessertteller mit kleinem Löffel	nur leihen	pro Person	0,40 Euro
Dessertteller mit keinem Löffel	leihen und spülen		
		pro Person	1,30 Euro
Servicepersonal		pro Stunde	36,00 Euro
Grill leihen und reinigen			36,00 Euro
Pavillon klein 3m * 3m	auf- abbauen		30,00 Euro
Würstchenstand 3m * 3m	auf- abbauen		150,00 Euro
Würstchenstand sechseckig 16,3 m ²	auf- abbauen		200,00 Euro