



# Bernhard Schulte Assmann

**Wir können nur  
lecker!**

Fleisch- und Wurstwaren, Partyservice,



**Wir bringen Ihnen  
das Restaurant nach Hause**

[www.partyservice-beckum.de](http://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  
Geflügelcocktail 7,00 €

## 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, Zucchini Röllchen, Tomate- Mozzarella Spieße, Salat Wrap, Käsehappen

p.Pers. 18,50 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. 18,50 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. 18,50 Euro

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

Kleine Mäuschen, kleine Schnitzelchen, Schweinefilet mit Tomate- Mozzarella überbacken, Kochschinken- Spargelröllchen, rosa Roastbeef mit Remoulade Kleine Frikadelle, Eier mit Remoulade, Käsehappen, Räucherlachs und Forelle Bauernsalat mit Schafskäse, Nudel- Rucola Salat, Porree Salat

Salatplatte mit Salatsoße p.Pers. 26,90 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 Mettenden frischer Salat, Porreesalat, Kartoffelsalat, Bauernsalat

p. Pers. 22,90 Euro

## Italienische Spezialitäten

Spaghetti mit Sauce Bolognese	Portion	8,90 Euro
Hackfleischlasagne	Portion	9,90 Euro
Gemüselasagne	Portion	9,90 Euro
Lachslasagne	Portion	11,90 Euro
Penneauflauf mit Auberginen, Knoblauch, Tomaten überbacken		8,90 Euro

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

Preis Stand 9/ 2023



## 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

21,90 Euro

„Das rustikale“ Buffet Menü V:

Euro/Portion (inkl. 7% MwSt.)

Krustenbraten, dicke Rippe

Stäbchenfleisch, Hackbällchen im Speckmantel

Stampfkartoffeln, Bratkartoffeln

Wirsinggemüse, Rosenkohl

Rotkohl

21,90 Euro

„Schnitzelpfannen“ Buffet Menü VI:

Panierte Schweineschnitzel dazu Champignonrahmsauce

Hähnchenbrust natur mit Spargelspitzen in Käsesahne überbacken

Kräuterkartoffeln, Spätzle

Gemüseplatte mit Sauce Hollandaise

21,90 Euro

„Das bürgerliche“ Buffet Menü VII:

Hähnchenbrust natur mit Obstsoße

Kleine Rinderroulade, Schweinefilet in Champignonrahmsauce

Bandnudeln, Kartoffelgratin, Reis

gemischte Gemüseplatte, Salatplatte mit Salatsoße

22,90 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

26,50 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

24,90 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

28,90 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

29,90 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

24,90 Euro

### „Das besondere Buffet“ Menü XIII:

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

28,90 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

14,90 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

22,90 Euro

zusätzlich mit

Wildlachs gegrillt und Garnelenspieße

27,90 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 <sup>2</sup>	auf- abbauen		200,00 Euro