



# *Bernhard Schulte Assmann*

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.)

„Salatbuffet – mediteran“	€/Port.
Geflügelsalat, griechischer Bauernsalat Auberginen, Zucchini, Tomaten mit Mozzarella Und Basilikum	5,40 €
„Antipasti- Korsika“	
Gefüllte Peperoni, gefüllte Tomaten mit Frischkäsefüllung, eingelegter Schafskäse gefüllte Champignon, Oliven in Knoblauchöl	7,40 €
„Fischplatte“	
Räucherlachs, Forellenfilets, Krabbengarnitur Matjes, Sahnemeerrettich	6,90 €
„Im Cocktailglas“	
Krabbenscocktail Geflügelcocktail	4,90 €

## Canapés

	€/ Stück
Canapés mit Lachs	1,80 €
Canapés mit Forelle	1,80 €
Canapés mit Roastbeef	1,80 €
Canapés mit Käse	1,20 €
Canapés mit Schinken und Dauerwurst	1,20 €
Canapés mit Bratenaufschnitt	1,20 €

## 1/2 belegte Brötchen

1/2 belegte Brötchen mit Käse, Aufschnitt	1,10 €
1/2 belegte Brötchen mit Lachs, Forelle	1,70 €
Schnittchen 4/4	2,80 €



## Kaltes Buffet

	€/Stück
kleine Frikadelle 40g	0,60 Euro
Schnitzel 100g	2,50 Euro
mini Schnitzel 70g	1,50 Euro
Hähnchenschnitzel 120g	2,60 Euro
Hähnchenschnitzel 70g	1,70 Euro

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

Kleine Hähnchen-, kleine Schweineschnitzel, gefüllte Frikadelle  
 Knochenschinken mit Honigmelone, kleine Frikadelle  
 Käsehappen  
 Salatplatte mit Salatsoße, Schichtsalat, Kartoffelsalat

p.Pers.            10,90 Euro

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

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

p.Pers.            18,30 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.            14,70 Euro

## Italienische Spezialitäten

Spaghetti mit Sauce Bolognese	Portion	5,60 Euro
Hackfleischlasagne	Portion	6,90 Euro
Gemüselasagne	Portion	6,90 Euro
Lachslasagne	Portion	7,90 Euro
Penneauflauf mit Auberginen, Knoblauch, Tomaten überbacken		5,60 Euro



## Suppen und Eintöpfe

	0,21	0,51
Rindfleischsuppe	1,80 €	3,90 €
Hühnersuppe	1,80 €	3,90 €
Tomatensuppe	1,80 €	3,90 €
Käsesuppe	2,00 €	4,40 €
Reitersuppe	2,00 €	4,40 €
Mitternachtssuppe	2,00 €	4,40 €
Gulaschsuppe	2,00 €	4,40 €
Ochsenschwanzsuppe	2,20 €	4,65 €
Minestrone	2,00 €	4,40 €
Pizzasuppe	2,00 €	4,40 €
Gyrossuppe	2,00 €	4,40 €
Currywurstsuppe		4,40 €
Linseneintopf		3,40 €
Möhreneintopf		3,40 €
Erbsensuppe		3,40 €

## Unsere Buffets (ab 10 Personen)

### „Der bayrische Abend“ Menü IV:

kleine Schweinshaxe, Backschinken  
Kartoffelpüree, Schwenkkartoffeln,  
Sauerkraut, bayrisch Kraut

Euro/Portion

11,20 Euro

### (oder ab 20 Personen)

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

13,20 Euro

### „Das rustikale“ Buffet Menü V:

Krustenbraten, Rindergulasch  
gepökelter Schweinenacken  
gemischte Gemüseplatte, Krautsalat  
Schwenkkartoffeln, Kartoffelgratin

13,60 Euro

„Schnitzelpfannen“ Buffet Menü VI:

Euro/Portion

Panierte Schweineschnitzel dazu Champignonrahmsoße  
Hähnchenbrust natur mit Spargelspitzen in Käsesahne überbacken  
Kräuterkartoffeln, Spätzle  
Gemüseplatte mit Sauce Hollondaise

14,10 Euro

„Das bürgerliche“ Buffet Menü VII:

Hähnchenbrust natur mit Obstsoße  
Kleine Rinderroulade, Schweinefilet in Champignonrahmsoße  
Salzkartoffeln, Kartoffelgratin, Reis  
gemischte Gemüseplatte, Salatplatte mit Salatsoße

15,20 Euro

„Das deftige“ Buffet Menü VIII:

Schweinefilet in Champignonrahm  
Rinderrostbraten mit geschmorten Zwiebeln  
Hähnchenschnitzel paniert  
Kartoffelgratin, Salzkartoffeln, Reis  
Speckbohnen, gemischte Gemüseplatte, Salatplatte mit Salatsoße  
Herrencreme und Welfencreme

17,80 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

15,90 Euro

„Das komplette“ Buffet Menü X:

Rindfleischsuppe mit Eierstich und Markklöße  
Schweinefiletopf in Champignonrahm  
Hähnchenschnitzel paniert im Knuspermantel  
Rinderbraten mit geschmorten Zwiebeln und Champignon  
Salzkartoffeln, Spätzle, Reis  
gemischte Gemüseplatte, Salatplatte mit Salatsoße  
Mascarpone Kirschcreme, Bayrisch Creme

19,90 Euro

„Das etwas andere“ Buffet Menü XI:

Euro/Portion

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

20,90 Euro



„Das Neue Buffet“ Menü XII:

Schweinefilet im Blätterteigmantel dazu pikante Senfsoße  
Hähnchenbrustfilet natur mit heißem Pfirsich  
Wildschweingulasch,  
Steinpilzkartoffeln, Salzkartoffeln, Röstitaler  
Blumenkohl- Tomatenaufauf, Romanesco, Erbsen und Möhren

15,90 Euro

„Das besondere Buffet“ Menü XIII:

Schweinefilet mit Chilifüllung (pikant) dazu Senfsoße  
Hähnchenroulade Tomate- Mozzarella dazu Tomatensoße  
Saltimbocca (Kalbsschnitzel mit Knochenschinken)  
Kräuterkartoffeln, Schwenkkartoffeln  
Lachslasagne,  
gefüllte Champignons  
Gemüseplatte

18,90 Euro

*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  
Kartoffelsalat, Nudelsalat  
Krautsalat, hausgebackenes Brot, Kräuterbutter  
Senf, Ketchup

8,40 Euro

## „Das große Grillbuffet“ Menü XV:

Marinierte Schweinerückensteaks  
Marinierte Schweinenackensteaks  
Marinierte Hähnchenbrustfilets  
Holzfällersteak – scharf  
Rostbratwurst, Chiliknacker  
Antipasti, hausgebackenes Brot  
Kräuterbutter, Tomaten- Basilikumauflauf  
Champignon in Knoblauchöl  
Kräuterkartoffeln, Steinpilzkartoffeln  
Salatplatten mit Salatsoße, Bauernsalat, Schweizer Salat  
Kartoffelsalat

14,70 Euro

## „Das Hochzeitsgrillbuffet“ Menü XVI: ab ca. 50 Personen

vom Grill:

Rumpsteak mit Kräuterbutter  
Roastbeef mit Porree Zwiebel  
Hähnchenspieße an Honig- Limetten Sauce  
gekräutertes Schweinefilet, Fetaröllchen  
Gemüsespieße  
Lachs mit Thymian, Garnelenspieße  
geschmorte Champignon  
kanarische Kartoffeln mit Mojo Sauce  
Folienkartoffeln mit Kartoffelcreme, Steinpilzkartoffeln  
Antipasti, knackige Salatauswahl

ca. 30,00 – 33,00Euro

Preisangabe circa (Tagespreise und Aufwand)

# Dessert

Nusscreme	2,40 Euro
Nusspudding mit Amaretto	2,40 Euro
Vanillepudding	2,40 Euro
Vanillecreme	2,40 Euro
Schokopudding	2,40 Euro
Schokocreme	2,40 Euro
Mousse au Chocolate	2,40 Euro
Herrencreme	2,40 Euro
Welfencreme	2,40 Euro
Rote Grütze mit Vanillesauce	2,40 Euro
Tiramisu	2,60 Euro
Panna Cotta	2,60 Euro
Mandelsplitter	2,40 Euro
Bayrisch Creme	2,40 Euro
Mascarpone- Kirsch- Creme	2,40 Euro
Spaghetti Creme	2,40 Euro





# Leihgeschirr und Service

Teller groß mit Messer und Gabel	nur leihen	pro Person	0,30 Euro
Teller groß mit Messer und Gabel	leihen und spülen	pro Person	1,20 Euro
Suppentasse mit Unterteller und Löffel	nur leihen	pro Person	0,30 Euro
Suppentasse mit Unterteller und Löffel	leihen und spülen	pro Person	1,20 Euro
Dessertteller mit kleinem Löffel	nur leihen	pro Person	0,20 Euro
Dessertteller mit keinem Löffel	leihen und spülen	pro Person	0,60 Euro
Servicepersonal		pro Stunde	21,00 Euro
Grill leihen und reinigen			21,00 Euro
Pavillon klein 3m * 3m	auf- abbauen		30,00 Euro
Pavillon groß 5m * 8m	auf- abbauen		100,00 Euro
Würstchenstand 3m * 3m	auf- abbauen		90,00 Euro