



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 7,40 €

„Fischplatte“

Räucherlachs, Forellenfilets, Krabbengarnitur
Matjes, Sahnemeerrettich 6,90 €

„Im Cocktailglas“

Krabbenscocktail
Geflügelcocktail 4,90 €

Canapés – Schnittchen - Aufschnittplatten

	€/ 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 €
Schnittchen 4/4 aus unserem hausgebackenem Brot , geviertelt und garniert	3,00 €
Bratenaufschnittplatte fein garniert	€/kg 28,00 €
Schinken- und Dauerwurstplatte fein garniert	€/kg 32,00 €
Käseplatte fein garniert	€/kg 28,00 €
½ belegte Brötchen mit Käse, Aufschnitt	1,10 €
½ belegte Brötchen mit Lachs, Forelle	1,70 €



Kaltes Buffet

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

Fingerfood (ab 10 Personen)

Schweinefiletmedaillon Tomate- Mozzarella, Schweinefiletmedaillon mit Chili-Füllung, Hähnchenmedaillon Tomate- Mozzarella, Crissini mit rohem Schinken
Blätterteig Schinken Muffins, vegetarische Quiche, Knochenschinken mit Honigmelone

p. Pers. 9,50 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. 11,30 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, Spaghetti Salat, Porreesalat

Salatplatte mit Salatsoße

p.Pers. 18,90 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. 14,90 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

	<u>0,2 l</u>	<u>0,5 l</u>
Rindfleischsuppe	2,00 €	3,90 €
Hühnersuppe	2,00 €	3,90 €
Tomatensuppe	2,00 €	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		3,90 €
Möhreneintopf		3,90 €
Erbsensuppe		3,90 €
Currywurst – gegrillte Bratwurst in unserer hausgemachten Currysoße – servierfertig		5,24 €

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)

11,50 Euro

(oder ab 20 Personen)

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

13,70 Euro

„Das rustikale“ Buffet Menü V:

Euro/Portion (inkl. 7% MwSt)

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

14,20 Euro

„Schnitzelpfannen“ Buffet Menü VI:

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

14,60 Euro

„Das bürgerliche“ Buffet Menü VII:

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

15,70 Euro

„Das deftige“ Buffet Menü VIII:

Spanferkelrücken dazu Rahmsoße
Rinderrostbraten mit geschmorten Zwiebeln
Hähnchenschnitzel paniert
Kartoffelgratin, Spätzle, Reis
Speckbohnen, gemischte Gemüseplatte, Salatplatte mit Salatsoße
Herrencreme und Welfencreme

18,20 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

16,20 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

20,40 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

21,40 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

16,40 Euro

„Das besondere Buffet“ Menü XIII:

gekräutertes Schweinefilet dazu Schnittlauchrahmssoße
Hähnchenroulade Tomate- Mozzarella dazu Tomatensoße
Züricher Geschnetzeltes aus der Kalbskeule
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

8,60 Euro

„Das große Grillbuffet“ Menü XV:

Marinierte Schweinerückensteaks
Marinierte Schweinenackensteaks
Marinierte Hähnchenbrustfilets
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, Rotkohlsalat, Spaghetti Salat

15,20 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. 28,00 – 33,00Euro

Preisangabe circa (Tagespreise und Aufwand)

Dessert

Nusscreme	2,50 Euro
Nusspudding mit Amaretto	2,50 Euro
Vanillepudding	2,50 Euro
Vanillecreme	2,50 Euro
Schokopudding	2,50 Euro
Schokocreme	2,50 Euro
Mousse au Chocolate	2,50 Euro
Herrencreme	2,50 Euro
Welfencreme	2,50 Euro
Rote Grütze mit Vanillesauce	2,50 Euro
Tiramisu	2,60 Euro
Panna Cotta	2,60 Euro
Mandelsplitter	2,50 Euro
Bayrisch Creme	2,50 Euro
Mascarpone- Kirsch- Creme	2,50 Euro
Spaghetti Creme	2,50 Euro
und vieles mehr...	



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	25,00 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
Würstchenstand sechseckig 16,3 m ²	auf- abbauen	120,00 Euro