



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“

Krabbencocktail
Geflügelcocktail 4,90 €

Canapés – Schnittchen - Aufschnittplatten

| | €/ Stück |
|--|--------------|
| Canapés mit Lachs | 1,90 € |
| Canapés mit Forelle | 1,90 € |
| Canapés mit Roastbeef | 1,90 € |
| Canapés mit Käse | 1,30 € |
| Canapés mit Schinken und Dauerwurst | 1,30 € |
| Canapés mit Bratenaufschnitt | 1,30 € |
| Schnittchen 4/4 aus unserem hausgebackenem Brot, geviertelt und garniert | 3,20 € |
| | |
| 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 | 1,30 € |
| ½ belegte Brötchen mit Lachs, Forelle | 1,90 € |



kaltes Buffet

| | €/Stück |
|------------------------|-----------|
| kleine Frikadelle 50g | 0,80 Euro |
| Schnitzel 100g | 3,00 Euro |
| kleine Schnitzel 70g | 1,90 Euro |
| Hähnchenschnitzel 120g | 3,00 Euro |
| Hähnchenschnitzel 70g | 1,90 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. 12,90 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. 12,90 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. 12,90 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. 19,90 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. 16,90 Euro

Italienische Spezialitäten

| | | |
|--|---------|-----------|
| Spaghetti mit Sauce Bolognese | Portion | 5,90 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 |

Die angegebenen Preise verstehen sich inklusive 7 % Mehrwertsteuer

Preis Stand 08.2021



Suppen und Eintöpfe

| | <u>0,2 l</u> | <u>0,5 l</u> |
|---|--------------|--------------|
| Rindfleischsuppe | 2,50 € | 4,50 € |
| Hühnersuppe | 2,50 € | 4,50 € |
| Tomatensuppe | 2,50 € | 4,50 € |
| Käsesuppe | 2,50 € | 4,50 € |
| Reitersuppe | 2,50 € | 4,50 € |
| Mitternachtssuppe | 2,50 € | 4,50 € |
| Gulaschsuppe | 2,50 € | 4,50 € |
| Ochsenschwanzsuppe | 2,50 € | 4,50 € |
| Minestrone | 2,50 € | 4,50 € |
| Pizzasuppe | 2,50 € | 4,50 € |
| Gyrossuppe | 2,50 € | 4,50 € |
| Currywurstsuppe | | 4,50 € |
| Linseneintopf | | 4,50 € |
| Möhreneintopf | | 4,50 € |
| Erbsensuppe | | 4,50 € |
| Currywurst – gegrillte Bratwurst in unserer hausgemachten Currysoße – servierfertig | | 4,50 € |

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.)

12,90 Euro

(oder ab 20 Personen)

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

15,90 Euro

„Das rustikale“ Buffet Menü V:

Euro/Portion (inkl. 7% MwSt.)

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

15,90 Euro

„Schnitzelpfannen“ Buffet Menü VI:

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

15,90 Euro

„Das bürgerliche“ Buffet Menü VII:

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

16,90 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

19,90 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

17,90 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

21,90 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

22,90 Euro



„Das Neue Buffet“ Menü XII:

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

17,90 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

19,90 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
Salatauswahl z.B.: Kartoffelsalat, Nudelsalat, Krautsalat,
hausgebackenes Brot, Kräuterbutter
Senf, Ketchup

9,90 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, Rotkohlsalat, Nudel- Rucola Salat

16,90 Euro

zusätzlich mit

Wildlachs gegrillt und Garnelenspieße

19,90 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

29,90 Euro

Dessert

| | |
|------------------------------|-----------|
| Nusscreme | 2,70 Euro |
| Nusspudding mit Amaretto | 2,70 Euro |
| Vanillepudding | 2,70 Euro |
| Vanillecreme | 2,70 Euro |
| Schokopudding | 2,70 Euro |
| Schokocreme | 2,70 Euro |
| Mousse au Chocolate | 2,70 Euro |
| Herrencreme | 2,70 Euro |
| Welfencreme | 2,70 Euro |
| Rote Grütze mit Vanillesauce | 2,70 Euro |
| Tiramisu | 2,70 Euro |
| Panna Cotta | 2,70 Euro |
| Mandelsplitter | 2,70 Euro |
| Bayrisch Creme | 2,70 Euro |
| Mascarpone- Kirsch- Creme | 2,70 Euro |
| Spaghetti Creme | 2,70 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 | 1,50 Euro |
| Suppentasse mit Unterteller und Löffel | nur leihen | pro Person | 0,60 Euro |
| Suppentasse mit Unterteller und Löffel | leihen und spülen | pro Person | 1,50 Euro |
| Dessertteller mit kleinem Löffel | nur leihen | pro Person | 0,40 Euro |
| Dessertteller mit keinem Löffel | leihen und spülen | | |
| | | pro Person | 1,00 Euro |
| Servicepersonal | | pro Stunde | 29,00 Euro |
| Grill leihen und reinigen | | | 29,00 Euro |
| Pavillon klein 3m * 3m | auf- abbauen | | 30,00 Euro |
| Würstchenstand 3m * 3m | auf- abbauen | | 100,00 Euro |
| Würstchenstand sechseckig 16,3 m ² | auf- abbauen | | 150,00 Euro |