

**M.Knauthe
Baruther Str. 14
15755 Teupitz**

www.party-teupitz.de

Tel: 033766/219577

Mobil: 0174/9047235

Partyservice "Köstlicher Genuss"

Warme Speisen und Kalte Platten

Buffets für alle Anlässe

365 Tage im Jahr für Sie da!

Schauen Sie doch einfach mal rein!



Allgemeine Geschäftsbedingungen

- Alle Preise sind inkl. MwSt.
- Die Lieferung erfolgt an allen 7 Wochentagen.
- Geringe Lieferpauschale
- Für Leihgeschirr (Besteck, Teller, Tassen, Gläser) werden pro Person bei Rückgabe im gereinigten Zustand 1,50 Euro berechnet. Für ungereinigtes Leihgeschirr sind es 3,00 Euro pro Person. Das Leihgeschirr ist durch den Kunden innerhalb von 4 Werktagen zurückzugeben. Eine Abholung des Leihgeschirrs durch den Lieferanten erfolgt nicht
- Die Bezahlung erfolgt spätestens bei Rückgabe des Geschirrs
- Bei Serviceleistungen oder Verleih von Geschirr werden 12 % auf den vereinbarten Preis aufgeschlagen, da dies mit 19% zu versteuern ist und nicht wie üblich mit 7 %
- Bei der Stornierung von bereits erteilten Gesamtaufträgen berechnen wir wie folgt: 3 Tage (72 h) vor Veranstaltungsbeginn 25% der Angebotssumme, bis 48 Stunden vor Veranstaltungsbeginn 50% der Angebotssumme, ab 24 Stunden vor Veranstaltungsbeginn 100% der Angebotssumme.
- Für die Frische der Lebensmittel und die fachgerechte Lagerung wird garantiert.
- Rohes Hackfleisch am Tag der Lieferung (Sofortverzehr)
- Preis und Leistungsänderungen vorbehalten.

Sie können sich die Buffets je nach Belieben selbst zusammengestellt werden. Es ist alles möglich! Wollten Sie zum Beispiel mal Trüffel probieren oder Sie möchten ein Wildschwein bestellen? Kein Problem! Lassen Sie sich von mir persönlich beraten.

- (1) Alkohol
- (2) Farbstoff
- (3) Konservierungsmittel
- (4) Antioxidationsstoffe
- (5) Geschmacksverstärker
- (6) Phosphat
- (7) Süßungsmittel

Ein Hauch Ungarns

- Ungarisches Kesselgulasch
- Schweinerücken gefüllt mit Mais
Kidneybohnen und Fetakäse
- Gebratener Zander auf Safran – Weißwein – Gemüse
- Brokkoligratin
- Überbackener Kartoffelaufbau
- Saftiger Lachsschinken an Melonenspalten
- Tomaten – Mozzarella – Salat mit frischem Basilikum
- Bunte Früchteplatte
- Mousse au Chocolat (2)

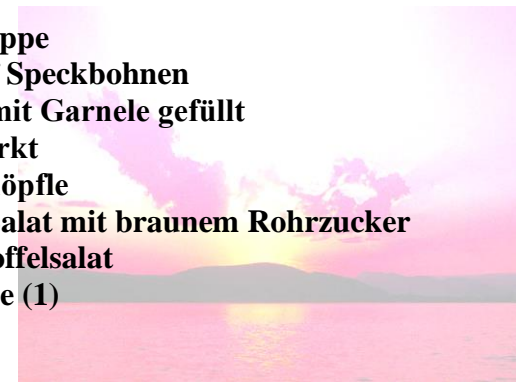


ab 20 Personen

25,50 EUR pro Person

Australien im Sommer

- Brokkolicremesuppe
- Lamnbraten auf Speckbohnen
- Hähnchenbrust mit Garnele gefüllt
- Gemüse vom Markt
- Kartoffelrahmkнопfle
- Mango – Cilli – Salat mit braunem Rohrzucker
- Herzhafter Kartoffelsalat
- Caipirinha Creme (1)



ab 20 Personen

26,50 EUR pro Person

Regionales Buffet

- Wildschweinbraten in Kirschwildsoße (2)
- Hähnchenroulade gefüllt mit Brokkoliröschen
- Wels gebraten auf Tomatenbutter
- Wildreis
- Hausgemachte Semmelschinkenknödel
- Waldpilzpfanne mit Schinken und Zwiebeln
- Orientalischer Geflügelsalat
- Schichtsalat
- Räucherfischplatte
- Gebrannte Creme



ab 20 Personen 24,90 EUR pro Person

Internationales Buffet

- Tomaten – Mozzarella – Suppe
- Kasselerrücken auf Weintrauben – Ananas – Sauerkraut
- Zander auf Rahmblattspinat
- Bunter Gemüsestrudel
- Nudel – Schinken – Auflauf
- Hirtsalat
- Geräucherte Entenbrust an Orangenfilets mit Cumberlandsoße
- Käseplatten mit exotischen Früchten
- Hausgemachtes Tiramisu (1)

ab 20 Personen 24,50 EUR pro Person

Desserts

ab 20 Personen

- Caipirinha Creme (1) 3,20 EUR
- Zitronencreme 2,10 EUR
- Tiramisu (1) 3,80 EUR
- Panna Cotta (1) 2,70 EUR
- Amarula Mousse (1) 2,90 EUR
- Amaretto Mousse (1) 2,90 EUR
- Kokoscreme 2,50 EUR
- Mangocreme 2,50 EUR
- Rote Grütze mit Vanillesoße (2) 1,90 EUR
- Kirschgrütze mit Vanillesoße (2) 1,90 EUR
- Götterspeise mit Vanillesoße (2) 1,25 EUR
- Frischer Fruchtsalat 2,50 EUR
- Jogurtcreme mit Früchten 2,25 EUR



(pro Person)

Cocktails

Ab 20 Personen

- Geflügelcocktail 3,50 EUR
- Krabbenscocktail 3,90 EUR
- Spargelcocktail (Saison) 3,90 EUR
- Käsecocktail 2,80 EUR
- Melonenscocktail 3,10 EUR
- Lachscocktail 4,50 EUR
- Heringscocktail 3,30 EUR
- Rinder-Fruchtcocktail 3,40 EUR
- Schinken-Käse-Cocktail 3,10 EUR

(pro Person)

Kalte Platten

- Bunte Früchteplatte (ab 20 Personen) (pro Person)

Mit mindestens 6 verschiedenen Früchten je nach Saison (Mango, Ananas, Trauben, Bananen, Papaya, Litschi, Pitahaya, Karambola, Wassermelone, Honigmelone ...)

9,00 EUR

- Räucherfischplatte

Lachsforelle, Wels, Lachs, Pfeffermakrele, Eier gefüllt mit Kaviar, reichlich aus garniert

13,90 EUR

- Lachsplatte

Zweierlei vom Lachs mit Honig – Senf – Dill – Sauce, Sahneerrettich, Eier gefüllt mit Kaviar und Zitrone

9,50 EUR

- Fleischplatte

Hausgemachte Bouletten, Schnitzel, Kasseler, Hähnchenbrust garniert mit Früchten und Essiggemüse

9,50 EUR

- Schinkenplatte

3 verschiedene Sorten Schinken mit Melonenschiffchen, reichlich aus garniert

7,90 EUR

- Käseplatte

5 verschiedene Sorten Käse mit exotischen Früchten und Käsespießen

10,50 EUR

- Hummerplatte

2 amerikanische Hummer, Eier gefüllt mit Kaviar Garnelensalat, Zitrone, reichlich aus garniert

- Geräucherter Stör (von April bis Oktober)

1 geräucherter Stör, Lachsroschen, Eier gefüllt mit Kaviar Garnelensalat, Zitrone reichlich aus garniert

nach Vereinbarung

Grill Spezia

- 1 Scheibe Schweinenackensteak (Barbecue)
- 1 Golbener Grillwurst
- 2 Hähnchenbruststeaks aus wahlweise 2 Marinaden (Knoblauch, Curry, Orient, Kokos – Rohrzucker, Kräuter, Balsamico, Paprika, Caipirinha, Lemon)
- Suchen Sie sich 2 Salate aus Kartoffelsalat, Nudelsalat, Curry – Nudelsalat, Gurkensalat, Tomatensalat, Frischer Salat, Bohnensalat, Hirtensalat, Bauernsalat,
- 2 Soßen zum Fleisch Zigeuner, Curry, Knoblauch, Honig – Senf – Dill, Barbecue Zaziki, Kräuter,
- Toast, hausgemachte Knoblauch und Kräuterbutter werden mitgeliefert

ab 20 Personen 20,90 EUR pro Person

Liger, Mönch und Jungfrau

- Rinderfilet Stroganoff
- Garnelenspieße in Zitronengras – Currysoße
- Saltimbocca auf Gemüse
- Risotto ai funghi (Safran – Risotto mit Pilzen)
- Kräutergnocchi
- Oberländer Salat
- Platte mit Bündner Trockenfleisch und Essiggemüse
- Käseplatte mit Schweizer Käse (Der Beste der Welt)
- Hausgemachtes Tiramisu

ab 20 Personen 38,90 EUR pro Person

(Ich widme dieses Buffet meinem ehemaligen Küchenteam aus Grindelwald in der Schweiz. Es war ne tolle Zeit mit euch. Danke für alles!!!)

Brandenburger Abendmahl

- Putenrahmgeschnetzeltes
- Prager Schinken im Brotteig
- Lachsrollchen gefüllt mit Mozzarella
- Butterspätzle
- Kartoffeltaschen gefüllt mit Kräuterfrischkäse
- Herzhafter Nudelsalat
- Käseauswahl mit exotischen Früchten
- Räucherfischvariation
- Kirschgrütze mit Vanillesoße
- Frischer Obstsalat

ab 20 Personen 25,50 EUR pro Person

Vom Hof in die Wildnis

- Überbackenes Schweinefilet mit Champignons und Röstzwiebeln
- Hirschroulade Spreewälder Art
- Hausgemachte Semmelknödel
- Überbackener Gemüseauflauf
- Anipasti - Variation
- Zweierlei vom Lachs mit Honig – Senf – Dill – Soße
- Schichtsalat
- Butterplatte
- Brot- und Brötchenauswahl
- Kokoscreme

ab 20 Personen 25,90 EUR Pro Person

Suppen

ab 20 Personen

pro Person

- Käselauchsuppe mit Hackfleisch 3,50 EUR
- Kartoffelcremesuppe 3,10 EUR
- Tomaten – Mozzarella – Suppe 3,10 EUR
- Mandelcremesuppe 3,90 EUR
- Brokkolicremesuppe 2,50 EUR
- Soljanka 3,50 EUR
- Ungarischer Kesselgulasch (2) 4,00 EUR
- Wildsuppe Hubertus (1) 4,90 EUR
- Wildgulasch (2) 4,90 EUR

Braten frisch aus dem Ofen

ab 20 Personen

pro Person

- Schwarzbierbraten (2) 8,50 EUR
- Kasseler unter der Honig – Senf – Kruste 8,90 EUR
- Prager Schinken im Röstzwiebelbrot 9,90 EUR
- Gefüllter Wildschweinerücken 13,90 EUR
- Gefüllter Schweinerücken 7,90 EUR
- Rotweinbraten (Rind) 9,90 EUR
- Senfrostbraten (Rind) (2) 9,90 EUR
- Partyferkel ohne Knochen mit Sauerkraut
ca 7-8 Kg je Kg 31,90 EUR
- Festtagsgans oder Ente komplett mit Beilagen
(Kartoffeln, Klöße, Rotkohl, Grünkohl, Soße
und dem passenden Wein.) nach
Vereinbarung

Schwein zwischen Hopfen und Malz

- Lausitzer Schwarzbierbraten (2)
- Schweinefilet auf Rahmchampignons
- Gebratene Hähnchenbrust auf Bohnen
Mais – Feta – Gemüse
- Lachsrollchen mit Garnele gefüllt
- Kartoffelklöße
- Hackepeterigel
- Kartoffelsalat mit geröstetem Schinkenspeck
- Frischer Gurkensalat
- Tomatensalat

ab 20 Personen 25,00 EUR pro Person

Kinder Party

- Bunte Nudeln mit wahlweise Tomatensoße
oder Schinken – Sahne – Soße
- Räuberplatte mit Minibouletten, Schnitzelspießen
und Hähnchen mit Früchten
- Bunte Obstplatte
- Schinken – Nudel – Käse – Salat
- Rote Grütze mit Vanillesoße

ab 20 Kinder 12,50 EUR pro Kind

Feinschmecker Buffet

- Mandelcremesuppe
- Rinderfilet gefüllt mit Pilzen
- Black – Tiger – Garnelenspieße
in Limettenbutter
- Knackiger Gemüseauflauf
- Getrüffelte Butterbandnudeln
- Parmaschinken an Melonenschiffchen
- Eiersalat
- Italienischen Vorspeisenvariationen
- Ceasar Salat (Romana Salat mit geröstetem
Schinkenspeck, Croutons, Parmesan und Ceasar Dressing)
- Caipirinha Creme (1)

ab 20 Personen 32,90 EUR pro Person

Sonnenschein im Frühling

- Spargelcremesuppe
- Kalbsrahmgeschnetztes (2)
- Rinderroulade Gärtnerin Art (2)
- Überbackenes Ananashähnchen
- Kräuterspätzle
- Gemüse der Saison
- Matjes Hering in Hausfrauensoße
- Krabbencocktail
- Melonensalat mit Minze und Marachino (1)
- Brotkorb
- Zitronencreme

ab 20 Personen 26,50 EUR pro Personen

Überbackenes und Aufläufe

ab 20 Personen	(pro Person)
- Gemüseauflauf	4,50 EUR
- Brokkoligratin	4,50 EUR
- Kartoffelgratin	3,90 EUR
- Nudelaufauf	3,70 EUR
- Putenbrust in Zwiebel – Sahne – Soße	4,80 EUR
- Schweinefilet mit Champignons gebacken	6,20 EUR
- Überbackene Lachsrollchen	7,90 EUR
- Hähnchen in Kokosmilch	5,20 EUR

Gemüsebeisagen

ab 20 Personen	(pro Person)
- Sommergemüse	1,90 EUR
- Leipziger Allerlei	2,20 EUR
- Möhren - Lauch – Gemüse	2,60 EUR
- Bohnenbündel im Speckhemd	2,20 EUR
- Apfelrotkohl (7)	1,70 EUR
- Preiselbeerrotkohl (7)	1,90 EUR
- Grünkohl	2,40 EUR
- Rosenkohl	2,40 EUR
- Waldpilze	3,90 EUR
- Spargel (Saison)	4,50 EUR
- Ananassauerkraut	1,40 EUR
- Champignons	2,10 EUR
- Asiagemüse	2,50 EUR
- Mais – Feta – Gemüse	2,60 EUR

Aus Kessel und Kochtopf

- Chili con carne
- Kalbsrouladen in Pfifferlingrahm(2)
- Rotbarschfilet auf Weißweingemüse
- Kräuterspätzle
- Waldpilzpfanne
- Platte mit Kasseleraufschnitt, hausgemachte Bouletten und Bautzener Senf
- Oberländer Salat (Blattsalat, Käse, Schinken, Ei, Tomaten)
- Fruchtiger Geflügelsalat
- Panna Cotta

ab 20 Personen 24,90 EUR pro Person

United States

- Suppe vom amerikanischen Hummer mit Tiefseekrabben
- Schweinerücken auf texanischem Gemüse
- Geflügelleber mit Apfelspalten und Balsamico
- Amerikanische Kartoffeln
- Roastbeefplatte mit Tartarsoße
- Curry – Nudel – Salat mit Hähnchen
- Käsespieße mit Früchten
- Räucherfischplatte
- Geflügelplatte mit Erdnussdip
- Jack Daniels Mousse (1)

ab 20 Personen 25,90 EUR pro Person

Salate

- Nudelsalat
- Nudel – Curry – Salat
- Tomatensalat
- Tomaten – Mozzarella – Salat
- Gurkensalat
- Spargelsalat (Saison)
- Mango – Chili – Salat
- Gemischter Salat
- Bauernsalat
- Hirtensalat
- Oberländer Salat
- Geflügelsalat
- Schichtsalat
- Thunfischsalat
- Bohnensalat
- Kartoffelsalat
- Curry – Mais – Salat
- Melonen – Minz – Salat
- Rindfleischsalat

nach
Absprache

Canape`s

- Lachs oder Pfeffermakrele	2,30 EUR
- Kochschinken oder Lachsschinken	1,70 EUR
- Weichkäse oder Hartkäse	1,50 EUR
- Hähnchenbrust oder Roastbeef	1,90 EUR
- Wildsalami	1,90 EUR
- Eier gefüllt mit Kaviar	1,00 EUR
- Pastete vom Wild	2,60 EUR

pro Stück

Wie in der DDR

- Soljanka
- Hackbraten mit Pilzrahmsauce(2)
- Kasseler auf Sauerkraut
- Geflügelleber mit Zwiebeln
- Kartoffelbrei
- Kräuterris
- Überbackenes Gemüse
- Hausgemachte Bouletten mit Bautzener Senf
- Hähnchenkeulen mit Werder Ketchup
- Hausgebackene Eierschecke
- Apfelkompott mit Vanillesauce(7)

ab 20 Personen 21,90 EUR pro Person

Gedeckter Tisch

- Kalbsroulade in Pfifferlingsauce (2)
- Gebratene Entenbrust Barbarie
- Kasseler unter der Honig – Senfkruste
auf Bayerischkraut
- Kräutergnocci
- Mexikanisches Gemüse
- Kartoffelschinkenauflauf
- Gefüllte Eier mit Kaviar , Seelachs und Kräutern
- Gepökelte Rinderzunge mit Granatapfelkernen
- Platte mit bunten Garnelenspießen
- Hähnchenspieße mit Erdnussauce
- Kokoscreme

ab 20 Personen 28,90 EUR pro Person

Frühstück ist Fertig

- Rührei mit Bacon und frischem Schnittlauch
- Hausgemachte warme Minibouletten mit Senf und Ketchup
- Gebratene Würstchen
- Käseplatte mit Trauben und Nüssen
- Wurst und Aufschnittplatte
- Früchteplatte
- Fruchtarmelade
- Brötchen und selbstgebackenes Röstzwiebelbrot
- Butterplatte

ab 20 Personen 17,90 EUR pro Person

Früchte dieser Erde

- Wildsuppe Hubertus (2)
- Hirschkeule an Rotweinpflaumen
- Schweinefilet in Brandy – Rahm – Soße
- Hähnchenspieße mit Backpflaumen
- Kräuterwildreis
- Gebratene Austernpilze
- Schinkenröllchen mit Spargel
- Tomaten – Mozzarella – Spieße
- Platte mit gebackenen Meeresfrüchten und Chilisauce
- Joghurtcreme mit frischen Früchten

ab 20 Personen 27,50 EUR pro Person

Ländliche Region

- Steinpilz – Creme - Suppe
- Kalbsrouladen in Thymiansoße (2)
- Gebackene Entenbrust auf Thaigemüse
- Ragout fin vom Hähnchen
- Eierspätzle
- Petersilien – Butter – Kartoffeln
- Apfelrotkohl
- Schinkenaufschnitt an Essiggemüse
- Salamiplatte mit hausgebackenem Röstzwiebelbrot
- Butterplatte
- Rindfleischsalat
- Panna Cotta

ab 20 Personen 26,50 EUR pro Person

Kaltes Buffet

- Bunte Hähnchenbrustspieße mit frischen Früchten
- Käseauswahl mit Trauben und Nüssen
- Schinkenplatte mit Melonenspalten
- Kasseleraufschnitt
- Eier gefüllt mit Kaviar
- Boulettenplatte mit Bautzener Senf und Gewürzgurken
- Lachsplatte mit Sahnemeerrettich
- Hackepeterigel
- Butterplatte
- Hausgebackenes Röstzwiebelbrot und Brötchen
- Dessert nach ihrer Wahl

ab 20 Personen 22,90 EUR pro Person