

Diverse KleinigkeitenWarme Gerichte ab 10 PersonenBuffets zum Feiern

Best. Nr.	Artikel	Preis pro Stück
0001	Canapee`s mit Putenbrust, Roastbeef, Jungschweintrücker, Kassler, etc.	1,80 EUR
0002	Canapee`s mit gebeiztem Lachs, Forellenfilets, Aal, Shrimps	2,20 EUR
0003	halbes belegtes Brötchen mit Salami, Käse, Zwiebelmatt, Ei, Matjes, etc.	1,30 EUR
0004	Partybouletten, verschieden garniert	0,90 EUR
0005	halbes gefülltes Ei mit Kaviar garniert	0,90 EUR
0006	mexikanische Tacos mit Hack- und Gemüsefüllung	2,80 EUR
0007	Hähnchenunterkeule gegrillt ca. 150 g	1,80 EUR
0008	Schweinemedallions mit Früchten	2,20 EUR
0009	kleines Schweineschnitzel in Sesamhülle ca. 100g	1,80 EUR
0010	Berliner Boulette, hausgemacht, wie bei Muttern	1,60 EUR
0011	Datteln und Pflaumen im Speckmantel	0,80 EUR
	<u>Aus unserem Suppentopf</u>	Preis pro Liter
0015	kräftige Goulaschsuppe nach Art des Hauses	8,50 EUR
0016	Chili con Carne	9,00 EUR
0017	Soljanka mit Schmand	7,50 EUR
0018	Tomatensuppe mit Gin und Basilikumschaum	8,50 EUR
0019	Waldpilzrahmsuppe	10,50 EUR
0020	Berliner Kartoffelsuppe mit Wursteinlage	7,50 EUR
0021	Erbsensuppe mit Speck	7,50 EUR
0022	Erbsensuppe mit Wienerwürstchen	8,50 EUR
0023	Spargel-, Blumenkohl- oder Broccolicremesuppe	8,00 EUR
0024	pikante Fischsuppe, Spreewälder Art	10,50 EUR
0025	Fränkische Pfifferlingssuppe	15,00 EUR
	<u>Salate</u>	Preis pro Kilo
0031	Berliner Kartoffelsalat	7,50 EUR
0032	Bauernsalat mit Kartoffeln, Öl und Speck	7,50 EUR
0033	Bunter Nudelsalat	8,50 EUR
0034	Eiersalat	8,00 EUR
0035	Weißkrautsalat	7,00 EUR
0036	Kartoffelsalat mit Creme Fresh, Joghurt, und Speck	8,00 EUR
0037	Geflügelsalat	10,00 EUR
0038	Mediterraner Nudelsalat mit Zucchini, getrockneten Tomaten u. Parmesankäse	8,50 EUR
0039	Thunfischsalat	10,00 EUR
0040	Krabbensalat	14,00 EUR
0041	Champignon-Tomatensalat mit Balsamico	14,00 EUR
0042	gemischter Salat der Saison mit Schafskäse, Oliven und Dressing	12,00 EUR
0043	Simones Spezial-Salat (Mais, Porree, Apfel, Mirakel Whip)	9,00 EUR

Best. Nr.	Artikel	Preis pro Person
0051	Eisbein ca. 1000 g mit Sauerkraut, Erbspüree, Panaschee und Salzkartoffeln	8,50 EUR
0052	Grillhaxe ca. 1000 g mit Bayrisch Kraut, Specksauce und Schwenkkartoffeln	9,00 EUR
0053	Schweinemedallions in Estragon-Cognac-Sahnesauce mit Broccoli und Herzoginnenkartoffeln	14,00 EUR
0054	Schnitzel mit Leipziger Allerlei, Sauce und Salzkartoffeln	8,50 EUR
0055	Kasslerrücken mit Sauerkraut, Sauce und Salzkartoffeln	8,50 EUR
0056	Rinderroulade mit Rotkohl, Sauce und Kartoffelklöße	9,50 EUR
0057	Gänsekeule mit Rot- und Grünkohl, Sauce und Salzkartoffeln	13,50 EUR
0058	Schweinemedallions mit Bohnengratin und Salzkartoffeln	14,00 EUR

Saftige heiße Braten

		Preis per Kilo
0060	Spanferkel gegrillt mit knuspriger Schwarte, ab ca. 8 kg <u>o. Knochen</u>	17,00 EUR
0061	Spanferkel gegrillt mit knuspriger Schwarte, ab ca. 13 kg	10,50 EUR
0062	Tranchieren	20,00 EUR
0063	Prager Schinken in Brotteig gebacken	16,00 EUR
0064	Prager Schinken ohne Brot	13,50 EUR
0065	Schweinerücken mit Kruste	13,50 EUR
0066	Schweinekrustenbraten	15,00 EUR
0067	Kasslerrücken, gebraten	13,00 EUR
0068	Lammkeule Provenciale	15,00 EUR

Verschiedene Süßigkeiten

		Preis pro Kilo
0071	Rote Grütze mit Vanillesauce	10,00 EUR
0072	Götterspeise mit Vanillecreme	9,00 EUR
0073	Bayrisch Creme mit diversen Früchten	10,00 EUR
0074	Mousse au Chocolat oder Vanille	13,50 EUR
0075	Frischer Obstsalat „Jamaica“	15,00 EUR
0076	Tiramisu	15,00 EUR
0077	Schokobrunnen mit Obst und Schokolade pro Portion	3,50 EUR
0078	Obstplatte von auserlesenen Obstsorten pro Portion	3,00 EUR

Kuchen-, Geburtstags-, und Hochzeitstorten nach Wunsch und Absprache

Best. Nr.	Artikel	Preis Pro Person
0101	Berliner Buffet , ab 12 Personen	
-	Sauerkohlsuppe mit Kassler oder Knacker	
-	Zwiebelmatt als Schweinekopf angerichtet	
-	Kalte Bratenplatte mit Schweinebraten, Kassler, Salami und roher Schinken	
-	Berliner Bouletten und Hähnchenkeulen wie bei Muttern	
-	Rollmöpse und Bratmöpse	
-	Rustikales Käsebrett mit verschiedenen deftigen Sorten Kartoffelsalat, Nudelsalat, Krautsalat, Butter, Schmalz und Brötchen	
		12,00 EUR
0102	Buntes Partybuffet , ab 12 Personen	
-	Goulaschsuppe nach Art des Hauses	
-	Zwiebelmatt als Schweinekopf angerichtet	
-	Kalte Bratenplatte mit Roastbeef, geräucherte Putenbrust und Jungschweintrücker	
-	Sesam Hähnchenschnitzel	
-	Halbe gefüllte Eier mit Partybouletten angerichtet	
-	Fischplatte mit Lachs, Forelle und Meerrettich	
-	Käseplatte mit Obstgarnitur	
-	Cole Slaw Salat, Eiersalat, Nudelsalat	
-	Rote Grütze mit Vanillesauce, Butter, Schmalz und Brötchen	
		15,00 EUR
0103	Gourmetplatte , ab 6 Personen	
-	Jungschweintrücker, Putenbrust, Roastbeef, Partybouletten, kleine Hähnchenkeulen, gefüllte Eier, Räucherlachs, Forellenfilets, Meerrettich, gefüllte Kirschtomaten, französische Käsesorten, Geflügelsalat, Krabbensalat, Butter und Partybrötchen	
		17,50 EUR
0104	Buffett „Mediterrane“ , ab 15 Personen	
-	Tomatencremesuppe mit Gin und Basilikumschaum	
-	Carpaccio, hauchdünn geschnittenes Rinderfilet in Marinade mit Champignons und frischem Parmesan	
-	oder Vitello Tonato, hauchdünn geschnittenes Kalbfleisch mit Thunfisch-Kapern. Sauce	
-	Antipastiplatte mit Zucchini, Aubergine, Gef. Champignons, Paprika, Peperoni etc.	
-	Mozzarella mit Tomate und Basilikum	
-	Italienischer Schinken auf Honigmelone	
-	Gemischter Salat mit Meeresfrüchten	
-	Toskanischer Braten m. Kräuterkruste u. Rosmarin Scallopa Milano, kleine Schnitzel mit Parmesan-Panade	
-	Funghi Ripiene, Champignons gefüllt mit Spinat und Gorgonzola in Sahnesauce	

b.w.

- Calamari Livornese, Tintenfisch in Tomatensauce
 - Kartoffelgratin
 - Tiramisu, Brot und Brötchen
- 24,00 EUR**

- 0105 **Feinschmeckerbuffet**, ab 10 Personen
- Fränkische Pfifferlings Suppe
 - Schweinelendchen in Gorgonzolasauce (warm)
 - Roastbeefröllchen mit Palmenherzen
 - Schweinemedallions mit exotischen Früchten garniert
 - Sesamhähnchenbrust mit Sojasauce und Knoblauch mariniert auf Sprossen-Ingwer-Salat
 - Variationen von gebeiztem Lachs mit Orangenmeerrettich
 - Käsearrangement mit Früchten
 - Amerikanischer Nudelsalat mit geröstetem Speck
 - Griechischer Schafskäsesalat mit Traubenessig und Olivenöl
 - Geflügelsalat mit Mango und Lychees
 - Mousse au Chocolat mit Minzesauce
 - Partybrötchen, Brot und Butter
- 20,00 EUR**

Die besonderen Buffets

Best. Nr.	Artikel	Preis pro Person
106	Buffet „Fingerfood“ , ab 12 Personen	
-	Chilli Con Carne mit frischem Baguette	
-	Tacos mit Hackfleisch und Gemüsefüllung, mit Dip	
-	Gefüllte Gurkenhäppchen mit Rindfleischsalat (mexikanisch)	
-	Roastbeefröllchen mit Palmenherzen und Meerrettich	
-	Hähnchenunterschenkel mit Paprika	
-	Kleine Schweineschnitzel mit Sesampanade	
-	Kleine Frühlingsrollen mit süß-saurer Sauce	
-	Diverse Gemüsesticks mit verschiedenen Dips	
-	Shrimpsbällchen mit Hummersauce	
-	Panierte Käsehäppchen mit Oliven und Weintrauben	
-	Ananas-Gurkensalat	
-	Gemischte Obstplatte aus erlesenen Früchten	
		20,00 EUR

Best. Nr

- 107 **Buffet Vegetarisch**, ab 12 Personen
- Kartoffelgratin mit Champignons, warm
 - Blumenkohl-Brokkoli-Auflauf mit Sesam, warm
 - Sellerieschnitzel in Eihülle, warm
 - Gemüseschnitzel, warm
 - Anti-Pasti-Platte mit Zucchini, Aubergine, Champignons usw.
 - Mozarella-Ruccola-Roulade mit Fleischtomaten und Pesto
 - Ofenkartoffeln mit Rote-Bete-Schmand
 - Avocado-Paprika-Salat
 - Internationale Käseplatte mit Obst
 - Bayrische Creme mit Früchten
 - Baguettebrot, Butter oder Pflanzenmargarine
- 20,00 EUR

Diverse Vorspeisen

Ab 10 Personen		Preis pro Person
0201	Mozzarella mit Tomaten und Basilikum	2,50 EUR
0202	Antipastiplatte (Zucchini, Aubergine, Peperoni, Champignon, Paprika etc.)	4,50 EUR
0203	Asiatische Köstlichkeiten (Saté Spieße, gebackene Wan Tan, kleine Frühlingsrollen und Dim Sum, mit verschiedenen Saucen auf Sprossen-Ingwer-Salat)	4,50 EUR
0204	Carpaccio, hauchdünn geschnittenes Rinderfilet (in hausgemachter Marinade, frische Champignons und frischem Parmesan) oder Vitelo Tonato (Kalbfleisch mit Thunfisch-Kapern-Sauce)	5,50 EUR
0205	Ananas-Igel „Südsee“ (Mit verschiedenen Käsesorten und Früchten)	2,50 EUR
0206	Panierte bunte Käsehäppchen nach Spanischer Art mit Oliven und Weintrauben	3,50 EUR
0207	Kulinarisches Gemüsealphabet mit diversen Dips (mundgerecht geschnitten)	2,50 EUR

Diverse Leihartikel Geschirr, Besteck, Gläser, Tische, Stühle, Zelt, Zapfanlage usw. auf Anfrage.

*Der Mindestbestellwert von Montag bis Samstag
beträgt 100,00 EUR
sowie an Sonn- und Feiertagen
250,00 EUR*

Party-Service Jäkel

Mensa in der Schilling Schule

Kalte Buffets und warme Speisen
Lieferung frei Haus

Inh.: Simone Jäkel
Paster-Behrens-Straße 81
12359 Berlin

Tel: 030/60 10 70 71
Tel: 030/661 41 94
Fax: 030/66 06 47 41
Funk: 0172/322 84 09
www.partyservicejaekel.de



Erfolg ist käuflich,
kaufen Sie ihn bei uns!!!

Bei uns finden Sie alles, was Ihre Party
erfolgreich macht! Unser Team steht Ihnen
gerne mit Rat und Tat, von der Planung
bis zur und während der Durchführung
Ihrer Feier, zur Seite.

Ihre
Simone Jäkel

Februar 2010