

VORSPEISEN

- Shrimps-Cocktail*
- Parmaschinken auf Melone*
- Schwarzwälder Schinken auf Melone*
- Cherrytomate mit Mozzarellabällchen*
- Gefüllte Mini-Paprika mit Fetakäse und Oliven*
- Stangenbrot mit Kräuterbutter und Griebenschmalz*
- Gegrillte Auberginen, Zucchini, Paprika und Champignons*

***Preis auf Anfrage**

SUPPEN

- | | |
|---------------------------------|----------------|
| Brokkolicremesuppe | 7,00 €* |
| Tomatensuppe | 7,00 €* |
| Lauchcremesuppe mit Hackfleisch | 7,00 €* |
| Hühnersuppe | 7,00 €* |
| Champignoncremesuppe | 7,00 €* |
| Gulaschsuppe | 8,00 €* |
| Rindfleischsuppe | 8,00 €* |
| Kartoffelsuppe mit Mettwurst | 8,50 €* |

*Die Preise beziehen sich jeweils auf **1 Liter** Suppe.
Die Mindestbestellmenge beträgt **5 Liter**.

SAISONALE GERICHTE

Auf Anfrage, z.B.:

- Frischer Stangenspargel
- Pfifferlinge
- Steinpilze
- Gutbürgerliche Küche

EVENTS

Sie planen eine private Feier, Versammlung, Präsentation oder Betriebsveranstaltung und wollen Ihren Gästen etwas Besonderes bieten?

Ob Fingerfood, Antipasti, vegetarisches oder kalt-warmes Buffet – unser Partyservice ist der richtige Ansprechpartner für die Planung Ihrer Veranstaltung und bietet ein Catering nach Wunsch.

EVENTRAUM

Unser Eventraum eignet sich ideal für Geburtstage und sonstige Feierlichkeiten, wie beispielsweise die Kommunion, Konfirmation oder Hochzeitsgesellschaft.

Unser Eventraum bietet den perfekten Rahmen für Veranstaltungen und Familienfeiern mit bis zu 60 Personen.

KONTAKT

- | | |
|---|---|
|  |  |
| An der Norf 72
41469 Neuss | info@partyservice-puetz.de |
|  |  |
| 02137-8536 | www.partyservice-puetz.de |

Besuchen Sie uns auch auf Instagram unter:
[instagram.com/partyservice_puetz](https://www.instagram.com/partyservice_puetz) 

FINGERFOOD

Wir sorgen dafür, dass zu jedem Anlass das passende Essen geliefert wird. Eine große Auswahl an Gerichten sowie die Zusammenstellung nach Ihren Wünschen, lassen Ihre Veranstaltung bei Gästen und Kunden in guter Erinnerung bleiben und verleiht dieser eine persönliche Note. Bei uns finden Sie tolle Gerichte, die auf Wunsch warm oder kalt zubereitet werden. Stellen Sie sich Ihren individuellen Speiseplan zusammen und lassen Sie sich professionell beraten.

SERVIERVORSCHLÄGE

- Mini Schnitzel*
- Yakitori-Spieße*
- Minifrikadellen*
- Antipasti-Spieße*
- Garnelenspieße*
- Frühlingsröllchen*
- Gemüsesäckchen*
- Roastbeefröllchen*
- Lachs auf Pumpernickel*
- Putenspieße mit Ananas*
- Tomaten-Mozarella-Spieße*
- Cabanossi*
- Verschieden gefüllte Wraps*
- Verschieden marinierte Hähnchenspieße*

***Preis auf Anfrage**

 **P**üetz
partyservice

HAUPTSPEISEN

Kasseler¹²³⁴ **11,90 €**
dazu Kartoffelpüree, Salzkartoffeln und Sauerkraut

Prager Schinken (gepökelt)¹²³⁴ **12,90 €**
dazu Kartoffelgratin, Kroketten, Gemüseplatte, Salate der Saison, Tomate, Gurke, Mais und drei verschiedene Dressings

Spießbraten mit Schmorzwiebeln **12,90 €**
dazu Kartoffelgratin, Kroketten, Gemüseplatte, Salate der Saison, Tomate, Gurke, Mais und drei verschiedene Dressings

2 Minihaxen **13,50 €**
dazu Kartoffelpüree, Salzkartoffeln und Sauerkraut

Pfannengyros „griechischer Art“ **13,70 €**
in Metaxasauce, dazu Kartoffelecken, Kroketten, Tzatziki und Krautsalat

Schweinebraten aus der Oberschale **13,90 €**
dazu Salzkartoffeln, Kroketten und Apfelrotkohl

Geschnetzeltes „Züricher Art“ **15,10 €**
dazu Spätzle und Basmatireis, Gemüseplatte, Salate der Saison, Tomate, Gurke, Mais und drei verschiedene Dressings

Schweinefilet **16,70 €**
in Champignon- oder Pfefferrahm
dazu Herzoginkartoffeln und Kroketten, Gemüseplatte, Salate der Saison, Tomate, Gurke, Mais und drei verschiedene Dressings

Schweinefilet in Calvadosrahm **17,20 €**
dazu Herzoginkartoffeln, Kroketten, Gemüseplatte, Salate der Saison, Tomate, Gurke, Mais und drei verschiedene Dressings

HAUPTSPEISEN

Putenrollbraten **13,50 €**
dazu Kartoffelgratin, Rösti, Gemüseplatte, Salate der Saison, Tomate, Gurke, Mais und drei verschiedene Dressings

Putengeschnetzeltes **13,70 €**
mit Champignons, Kartoffelgratin, Nudeln, Gemüseplatte, Salate der Saison, Tomate, Gurke, Mais und drei verschiedene Dressings

Putengeschnetzeltes „Bombay“ **13,70 €**
mit heißen Früchten in Currysauce, Basmatireis, Kroketten, Salate der Saison, Tomate, Gurke, Mais und drei verschiedene Dressings

2 Entenkeulen **13,80 €**
mit Orangensauce, Salzkartoffeln, Kroketten und Butter-Rosenkohl

Schwabentopf mit Putenbruststreifen **14,20 €**
geschmorte Champignons, Paprika, Porree, Spätzle und Käse überbacken

Putensteak in Champignon- oder Pfefferrahm **14,50 €**
dazu Herzoginkartoffeln oder Kroketten, Gemüseplatte, Salate der Saison, Tomate, Gurke, Mais und drei verschiedene Dressings

Putensteak **14,80 €**
mit gedünsteten Paprikastreifen, Basmatireis, Kroketten, Salate der Saison, Tomate, Gurke, Mais und drei verschiedene Dressings

Marinierte Hähnchenbrust gefüllt mit Spinat **14,90 €**
dazu Basmatireis, Salate der Saison, Tomate, Gurke, Mais und drei verschiedene Dressings

Putensteak „Milanese“ **15,80 €**
Putensteak in Käse, Ei Hülle mit einer Tomatensauce
dazu Spaghetti, Salate der Saison, Tomate, Gurke, Mais und drei verschiedene Dressings

HAUPTSPEISEN

Rindergulasch **12,20 €**
dazu Nudeln, Salzkartoffeln und Apfelrotkohl

Rinderrouladen **13,50 €**
dazu Salzkartoffeln, Kroketten und Apfelrotkohl

Rinderschmorbraten aus der Semerrolle **15,90 €**
dazu Salzkartoffeln, Kroketten und Apfelrotkohl

Wiener Tafelspitz **16,80 €**
mit Kräutersauce, Salzkartoffeln, Kroketten, Gemüseplatte, Salate der Saison, Tomate, Gurke, Mais und drei verschiedene Dressings

Marinierte Lammkeule **15,60 €**
dazu Rosmarinkartoffeln und Prinzessbohnen

Hirschragout **15,80 €**
dazu Waldpilze, Butterspätzle und Rosenkohl

Frisches Lachsfilet auf Blattspinat **Tagespreis**
dazu Sauce Béarnaise und Butterkartoffeln

Bei Fragen zu Zusatzstoffen oder Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffen die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können oder deren Dokumentation, wenden Sie sich bitte direkt an unsere Mitarbeiter/-innen oder im Vorfeld unter **02137-8536**.

Deklarierungspflichtige Zusatzstoffe der Speisen:

¹ Konservierungsstoffe

² Antioxidationsmittel

³ Geschmacksverstärker

⁴ Nitritpökelsalz

DESSERTS

Mousse au Chocolat **2,30 €**

Joghurt-Zitronen-Mousse **2,30 €**

Orangencreme **2,30 €**

Kiwicreme **2,30 €**

Erdbeercreme **2,30 €**

Zitronencreme **2,30 €**

Tiramisucreme **2,80 €**

Frischer Obstsalat **2,80 €**

Apfel-Panna Cotta **3,00 €**

Bayrisch-Creme mit Früchten **3,00 €**

Panna Cotta mit Erdbeermark **3,00 €**

Rote Grütze mit Vanillesauce **3,20 €**

Gemischte Käseplatte **6,80 €**

VERSCHIEDENES

Currywurst **4,30 €**

Schaschlik vom Schwein **5,00 €**

Spanferkel (ausgelöst – ab 10 Personen)
knusprig gebraten und herzhaft gewürzt **9,90 €**

Pulled Pork **8,90 €**
dazu Krautsalat und zwei Sesambrötchen

Pulled Beef (US-Rind) **11,50 €**
dazu Krautsalat und zwei Sesambrötchen