

# **„Holzfäller“ - Partyservice & Eventcatering**

**Erwin-Fischer-Str. 50 in 23968 Wismar, Tel. (038 41) 62 98 98**

---

**Gültig ab Januar 2015**

**Angebot für Ihre Feierlichkeiten Buffet warm – kalt ab 20 Personen**

[info@party-holzfaeller.de](mailto:info@party-holzfaeller.de)

Sehr geehrte Damen und Herren,

hiermit bieten wir Ihnen für Feierlichkeiten freibleibend, wie folgt an:

## Variante 1 **„Deftiges“**

**17,90 € / Pers.**

- \*Gurkensalat
- \*Käseplatte mit Obst,
- \*Rollmops,
- \*Tomatensalat
- \*Partybouletten –kalt-,
- \*Matjes auf Pumpernickel,
- \*gefüllte Eier bunt garniert,
- \*Kasslernacken und Schweinenacken auf Bratenjus,
- \*Hähnchenbrust auf Rahmchampignons,
- \*Bratkartoffeln und Salzkartoffeln,
- \*Gemüseplatte mit: Bohnen, Buttermöhren & Erbsen
- \*Brotkorb mit Weizenbaguette und verschiedenen Brotsorten,  
\*dazu reichen wir eine Buttermischung und Schmalz
- \*Vanillepudding, portioniert im Glas

## Variante 2 **„Mecklenburg“**

**18,50 € / Pers.**

- \*Hausgemachte Kartoffelsuppe mit Mecklenburger Rauchwurststreifen,
- \*Bunter Salat,
- \*Bohnensalat, Mecklenburger Art,
- \*Backpflaumen im Speckmantel,
- \*Schinkenplatte,
- \*Käseplatte mit Obst dekoriert,
- \*Matjessalat mit Äpfeln, Zwiebeln und Gewürzgurken,
- \*Fischplatte geräuchert, mit Pralinen von Lachs, Makrelenfilet mit Gewürzdekor & Schillerlocke
- \*Mecklenburger Nackenbraten gefüllt mit Backpflaumen und Äpfeln,
- \*Entenbrust mit Orangensoße,
- \*Kasslerlachsbraten auf Bratenjus,
- \*Salzkartoffeln und Klöße,
- \*Rotkohl,
- \*Gemüseplatte mit Blumenkohl, Erbsen, Möhren,
- \*Brotkorb mit Weizenbaguette und verschiedenen Brotsorten
- \*Butterplatte,
- \*Desserts : Schokomousse, Obstsalat (je große Schale), Vanillesoße extra

### Variante 3 „Party“

**18,70 € / Pers.**

- \*Cole Slaw, \*Bunter Salat, \*Gurkensalat,
- \*Geräucherte Fischplatte mit verschiedenen Sorten Fischhäppchen und Fischpralinen,
- \*Käseplatte, \*Bratenplatte mit Hausgemachter Remoulade,
- \*gefüllte Eier, bunt garniert,
- \*Tomatenplatte mit Tomate-Mozzarella, gefüllten Tomaten & getrocknete Tomaten in Öl,
  
- \*Kasslerlachsbraten auf Bratenjus \*Hähnchenbrust überbacken mit Pfirsich und Käse,
- \*Partybouletten, \*Partyschnitzel –paniert- vom Schwein
- \*Rosmarinkartoffeln , \*Kartoffelgratin,
- \*Gemüseplatte mit Möhren geröstet, Blumenkohl, Bohnen
- \*Champignonrahmsöße,
  
- \*Brotkorb mit Baguette, Partybrotscheiben und Kräuterbutter,
- \*Obstplatte, Desserts (Mousse Zitrone, Schoko, Rote Grütze mit Vanillesöße), portioniert

### Variante 4 „Norden“

**18,90 € / Pers.**

- \*gemischter Salat der Saison, \*bunter Nudelsalat,
- \*Fischplatte geräuchert mit Fischpralinen, Lachsvariationen und Forellenfilet  
\*Senf-Dillsoße und Sahnemeerrettich
  
- \*Schinkenröllchen gefüllt mit grünem Spargel,
- \*gemischte Bratenplatte (kalt) mit Remoulade, Gefüllte Eier bunt garniert,
- \*Käseplatte mit Obstgarnitur, \*Gurkentaler, dekorativ angerichtet,
- \*Backpflaumen und frische Ananas im Speckmantel (angebraten, kalt),
  
- \*Putenbruststeaks in Rahm mit frischen Champignons
- \*Schweinefilet natur geschmort auf Bratensoße
- \*Schollenfilet „Büsum Art“ alternativ „Finkenwerder Art“
- \*Bratkartoffeln, \*Kartoffelgratin,
- \*Gemüse (Möhren -geröstet-, Speckbohnen, Romanesco)
  
- \*Brotkorb mit Weizenbaguette und verschiedenen Brotsorten, \*Butterrosen,
- \*Rote Grütze und Vanillesöße, Schokomousse, portioniert,

### Variante 5 „Italien“

**19,90 € / Pers.**

- \*gemischte Salatplatte mit Eisberg, Ruccola, Tomaten, Oliven und Schafskäse mit Balsamicodressing,
- \*Garnelenspieße –gebraten, kalt angerichtet,
- \*Tomatenplatte mit Tomate-Mozzarella, gefüllte Tomaten & Tomaten-Mozzarella-Lasagne
- \*Honigmelone mit Serranoschinken,
- \*Vitello Tonnato mit Kapernsoße,
- \*Käsebrett mit verschiedene Sorten und aufgeschnittenem Obst,
  
- \*Bohnensalat ital. Art, Zucchitaler in Olivenöl geschmort gefüllt und dekoriert (kalt),
- \*Hausgemachte Antipastiplatte mit verschiedenen Spezialitäten in Olivenöl und Balsamicoessig
- \*Roastbeef mit Feta-Kräuterkruste auf Kirschtomaten und roten Zwiebeln gebettet
- \*Thymianjus,

- \*Schweinelachsbraten unter einer Kräuter-Senf-Haube,
- \*Pestokartoffeln, Kartoffel-Lauch-Gratin,
- \*frische Pilze geschmort mit frischen Rosmarin, Grillgemüse mediterran,
- \*Kräuterbutter,                    \*Korb mit verschiedenen Baguette (Dunkel, Weizen, Olive),
- \*Desserts (Panna Cotta mit Fruchtaufstrich und Mascarponecreme)

**Variante 6 “Festlich”**

**22,90 € / Pers.**

- \*gemischte Salatplatte der Saison mit Jogurtdressing,
- \*Tomatenplatte mit Mozzarella und Tomaten, Balsamico, frischem Basilikum, gefüllten Tomaten & Tomaten-Mozzarella-Spießen,
- \*Honigmelone mit Serranoschinken,
- \*Käseauswahl zum schneiden,                    \*Geflügelsalat auf Pfirsichschiffchen,
- \*Roastbeefplatte mit hausgemachter Remoulade,
- \*Hausgemachte Antipastiplatte mit verschiedenen Spezialitäten in Olivenöl und Balsamicoessig
- \*Minilachsduetts mit Spinat im Blätterteig, \*Garnelenspieße,                    \*Fischpralinen geräuchert,
- \*Schweinefilet mit Bacon gewickelt, geschnitten, auf Rotweinjus
- \*Schweinefilet natur geschmort auf Pfefferrahmsoupe,
- \*Perlhuhn gefüllt mit Kräutern, oder Lachstranchen auf Wirsinggemüse
- \*frische Champignons in Sahne, Mandelbroccoli, Karottenvariationen –geröstet-
- \*Kartoffel-Lauch-Gratin, Kräuterkartoffeln, Baconkartoffeln,
- \*Tomaten- und Kräuterbutter,                    \*Korb mit verschiedenen Partybrötchen,
- \*Obstplatte, mundgerecht aufgeschnitten                    \*Schokofrüchten
- \*Schokomousse portioniert in essbarer Schokotasse,
- \*Panna Cotta mit Waldfruchtaufstich,

**Natürlich ist auch eine andere Zusammenstellung des Buffets, entsprechend Ihrer Wünsche, möglich.**

Die o.g. Preise verstehen sich inkl. Mehrwertsteuer.

Für evtl. Fragen stehen wir Ihnen gerne unter der Tel.-Nr.: (0 38 41) 62 98 98 zur Verfügung.

Öffnungszeiten:	Mo – Fr.	09:00 – 18:00 Uhr	Sa / So	10:00 – 13:00 Uhr
	Do.	09:00 – 19:00 Uhr		

Natürlich beliefern wir Sie auch außerhalb dieser Zeiten.  
Gerne stellen wir Ihnen Wärmerechauds zur Verfügung.

Wir würden uns freuen, Ihren Auftrag zu erhalten und verbleiben

als Ihr Holzfäller Partyservice

***Unsere Speisen werden frisch für Sie hergestellt, deshalb enthalten sie keinerlei deklarationspflichtige Inhaltsstoffe. Die zu Deklarierenden Allergene können Sie gerne bei unserem Fachberater für Allergene erfragen.***