



# *Partyservice*

Kommen Sie in den Genuss!



# Fingerfood für den Stehempfang

## Baguettehäppchen

Variationen auf französischem Stangenbrot dekorativ garniert. Unsere Baguettehäppchen eignen sich besonders für Stehempfänge, Meetings und Konferenzen.

Je nach Tageszeit sind 3-5 Teile pro Person einzuplanen.

Die Lieferung erfolgt auf dekorativen Platten.

### Belegt mit:

- |                                    |                                     |
|------------------------------------|-------------------------------------|
| • Rohem Schinken                   | <b>1,89 Euro je Stück</b>           |
| • Salami                           | • Rosa gegrilltes Roastbeef         |
| • Gekochter Schinken               | • Geräuchertem Forellenfilet        |
| • Rindermeerrettichschinken        | • Räucher- oder Graved Lachs        |
| • Lendenbraten / Kasseler          | • Gegrilltem Schweinefilet          |
| • Tomaten-Mozzarella mit Basilikum | • Luftgetrocknetem Parmaschinken    |
| • Wacholdertruthahnbrust           | • Serranoschinken mit Greyerzerkäse |
| • Schnittkäse oder Brie            | • Gegrillte Entenbrust              |

## Fingerfood (Mindestbestellmenge 20 Stück je Sorte)

Belegtes halbes Brötchen mit Garnitur	1,89 €/ Stück
Minifrikadellen	1,19 €/ Stück
Minifrikadellen mit Chili-Mangodip	1,59 €/ Stück
Minifrikadellen auf Kartoffelsalat	1,99 €/ Stück
Goudaspieße mit Trauben	1,59 €/ Stück
Käsehäppchen mit Schwarzbrot	1,59 €/ Stück
Kirschtomaten mit Mozzarellakugeln und Basilikumpesto am Spieß	1,79 €/ Stück
Mini Lauchtörtchen, frisch aus dem Heißgrill	2,49 €/ Stück
Mini Laugenhörnchen mit Lachsmousse und Frischkäse gefüllt	2,49 €/ Stück
Mini Laugenhörnchen mit Mosella Landschinken und Salat	2,49 €/Stück
Antipastispieße mit Oliven, gefüllten und getrockneten Tomaten	2,39 €/ Stück
Pizzatartelette	2,49 €/ Stück
Vegetarische Gemüse Tartelette	2,49 €/ Stück
Tafelspitz mit Remoulade im Gläschen	2,69 €/ Stück
Putenspieße mit Chili-Mangodip	2,89 €/ Stück
Feta-Melonenspieße	2,19 €/ Stück
Kaltes rote Linsenragout im Glas	2,59 €/ Stück
Crustini von Tomate-Basilikum und Mozzarella auf Baguette	2,19 €/ Stück
Crêpes mit Frischkäse und Räucherlachs	2,19 €/ Stück
Vegetarische Mini-Wraps	2,19 €/ Stück
Lachs-Tartar auf Meerrettichcreme im Gläschen	2,99 €/ Stück
Spieß von panierten Tempura-Garnelen	2,99 €/ Stück
Falafel auf Humus im Gläschen	2,99 €/ Stück

## **Salatkarte**

**Mindestbestellmenge 10 Portionen**

Kartoffelsalat mit Ei und Gurke	2,80 €/Portion
Kartoffelsalat mit Speck und Zwiebeln	2,80 €/Portion
Farmersalat von Karotte und Sellerie	2,90 €/Portion
Krautsalat mit Paprika und Essig-Öl Vinaigrette	2,90 €/Portion
Bohnensalat mit Zwiebeln und Essig-Öl Vinaigrette	2,90 €/Portion
Griechischer Hirtensalat mit Fetakäse	3,20 €/Portion
Italienischer Spaghettisalat mit Tomate	2,90 €/Portion
Bunter Nudelsalat nach Art des Hauses	2,80 €/Portion
Gemischter Salat mit Jogurtdressing	3,50 €/Portion
Frühlingssalat von Lauch, Schinken und Ananas	2,90 €/Portion
Rohkostsalatbuffet mit verschiedenen Dressings	4,00 €/Portion
Mediterraner Garnelensalat	5,90 €/Portion
Cous Cous vegan	3,50 €/Portion

## **Warme Suppen und Eintöpfe**

**Mindestbestellmenge 15 Portionen**

Eintöpfe wie z.B. Linsen-, Erbsen- oder Bohneneintopf	4,90 €/Portion
Gemüsebrühe mit Einlage nach „Gärtnerin Art“	4,50 €/Portion
Klare Rindfleischsuppe „Julienne“ mit Gemüsestreifen und Markklößchen	5,50 €/Portion
Hackfleisch-Lauchsuppe	5,50 €/Portion
Pfälzer Kartoffelsuppe	4,90 €/Portion
Italienische Minestrone	4,90 €/Portion
Deftige Gulaschsuppe	5,90 €/Portion
Currywurst mit Brötchen	5,00 €/Portion
Curry-Kokossuppe	4,90 €/Portion
Karotten-Ingwersuppe	4,90 €/Portion

## **Vorspeisenplatten**

- Gemischte Minibuffetplatte ( ab 20 Portionen )** **9,90 €/Portion**  
Räucherlachs, hausgeräucherte Forellenfilets, Serranoschinken mit Melone,  
Braten mit Remoulade, kleine Käseauswahl
- Gemischte Fischplatte ( ab 30 Portionen )** **10,90 €/Portion**  
Räucherlachs, hausgeräucherte Forellenfilets, Krabbenscocktail,  
Apfelmeerrettichsahne, Dill-Senfsoße
- Gemischte Edelfischplatte ( ab 40 Portionen )** **12,90 €/Portion**  
Ganzer pochierter Lachs, Räucherlachs, hausgeräucherte Forellenfilets, Makrelenfilets,  
Krabbenscocktail, Tempuragarnelen, Apfelmeerrettichsahne, Dill-Senfsoße
- Schlemmerplatte ( ab 20 Portionen )** **8,90 €/Portion**  
Luftgetrockneter Schinken, Grissini, Antipasti, Bergkäse
- Gemischte Braten-Schinkenplatte ( ab 30 Portionen )** **8,90 €/Portion**  
Gekochter Schinken mit Spargel, gegrillte Hähnchenbrust, geräucherte Putenbrust, rosa  
gegrilltes Roastbeef, luftgetrockneter Schinken mit Melone, Remouladensauce
- Schweicher Winzervesper ( ab 15 Portionen )** **6,90 €/Portion**  
Hausmacher Schwartenmagen, schlachtfrische Hausmacher Blut- und Leberwurst im Ring,  
Mosella Landschinken, Luftgetrocknete Mettwurst, Rohesser aus dem Buchenkaltrauch
- Große Käseauswahl ( ab 20 Portionen )** **7,50 €/Portion**  
Französischer Rohmilchkäse, Blauschimmelkäse, Schweizer Schnittkäse, Käsewürfel,  
Frischkäse, frisches Obst
- Vitello Tonato ( ab 10 Portionen )** **7,90 €/Portion**  
Gegrillte Kalbsoberschale mariniert auf Tunfischsauce
- Original Italienische Antipasti Auswahl** **7,50 €/Portion**  
Getrocknete Tomaten, Oliven, gegrilltes Gemüse, gefüllte Peperdews und Kirschtomaten
- Caprese von Mozzarella mit Tomate ( ab 10 Portionen )** **5,90 €/Portion**
- Carpaccio vom Rind mit Rucola und Parmesan ( ab 10 Portionen )** **8,90 €/Portion**

## Warme Hauptgänge

Mindestbestellmenge 15 Portionen

### Vom Schwein

Frikadelle mit Zwiebelsauce	5,50 €/Portion
Winzerspießbraten in Zwiebelsauce	5,90 €/Portion
Rauchfrischer Grillschinken	5,90 €/Portion
Brasilianischer Rahmbraten in Sauce Hollandaise	6,50 €/Portion
Spanferkelbraten mit Kräutern und Knoblauch	6,50 €/Portion
Züricher Geschnetzeltes	5,90 €/Portion
Schweineschnitzel mit Sauce nach Wahl	6,90 €/Portion
Schweinefilet im Waldpilzmantel	7,50 €/Portion
Schweinefiletmedallions in Wiener Rahmsauce	7,50 €/Portion
Gegrillte Schweinshaxe	6,50 €/Stück
Ganzes gegrilltes Spanferkel (Zerlegung vor Ort gegen Mehrpreis)	13,90 €/Kg

### Von Rind und Kalb

Burgunderbraten vom Jungrind	7,50 €/Portion
Herzhaftes Rindergulasch	6,50 €/Portion
Kochfleisch im Sud	7,50 €/Portion
Rinderrollbraten mit Rauchfleisch-Zwiebelfüllung	7,50 €/Portion
Kalbsbraten mit feiner Füllung	9,90 €/Portion

### Vom Geflügel

Putenrollbraten mit Brokkoli-Schinkenfüllung an Rieslingsud	6,90 €/Portion
Pariser Zwiebelrahmbraten von der Putenbrust in Käsesauce	6,90 €/Portion
Italienische Hähnchenbrust mit Tomaten und Mozzarella	6,90 €/Portion
Putengulasch Karibik in Currysauce	6,50 €/Portion
Curryrahmbraten von der Putenbrust	6,90 €/Portion
Panierte Putenschnitzel und Hollandaise	7,50 €/Portion
Barbarie Entenbrust in Orangen-Rotweinsauce	10,90 €/Portion

### Sonstige Gerichte

Pochierte Lachsmedallions auf Rieslingseksauce	9,90 €/Portion
Zanderfilet auf Rieslingkraut	9,90 €/Portion
Spaghetti Bolognese	6,90 €/Portion
Spaghetti mit Räucherlachs	7,90 €/Portion
Lasagne al Forno	7,50 €/Portion
Vegetarische Gemüsefrikadelle auf Tomatensauce	5,90 €/Portion
Vegane Cous-Couspfanne	5,90 €/Portion
Spanische Paella	8,90 €/Portion
Currywurst mit Brötchen	5,00 €/Portion
Gemüselasagne	7,50 €/Portion

## **Beilagen (ca. 250g Portion)**

Mindestbestellmenge 15 Portionen

Kartoffelgratin	3,90 €/Portion
Brokkoli-Blumenkohlgratin	3,90 €/Portion
Petersilienkartoffeln	3,50 €/Portion
Rosmarinkartoffeln	3,90 €/Portion
Kappestertisch	3,50 €/Portion
Prinzessbohnenbündchen	4,50 €/Portion
Gedünstetes Kaisergemüse	3,50 €/Portion
Gedünstete Erbsen und Möhrchen mit Schinken und Zwiebeln	3,60 €/Portion
Gedünsteter Brokkoli mit Sauce Hollandaise	4,50 €/Portion
Butterspätzle	3,90 €/Portion
Italienische Spinatnudeln	3,90 €/Portion
Gemüserisotto	3,90 €/Portion
Gemischte Gemüseauswahl mit separater Sauce Hollandaise	5,90 €/Portion

## **Süßspeisen**

Mindestbestellmenge 15 Portionen

Vanillecreme mit frischen Waldfrüchten	3,00 €/Portion
Frucht-Quarkcreme (in verschiedenen Geschmacksrichtungen)	3,00 €/Portion
Bayrische Vanillecreme mit Sahne und Haselnusskernen garniert	3,00 €/Portion
Mousse au Chocolat	3,00 €/Portion
Weisse Mousse au Chocolat	3,00 €/Portion
Riesling-Weincreme	3,00 €/Portion
Panna Cotta	3,00 €/Portion
Latte Macchiato Mousse mit Caramel	3,50 €/Portion
Frischer Fruchtsalat	4,00 €/Portion
Hausgemachtes Tiramisu (auch nach Saison mit Obst /Frucht)	4,50 €/Portion
Baileyscreme mit Cookies und Banane	3,50 €/Portion
Veganer Cheesecake	3,50 €/Portion

Unser Vorschlag 1  
**Das Rustikale Buffet**  
( ab 30 Personen )

Backschinken oder Rindergulasch  
Nackenbraten mit Pfefferrahm

Gemischte Gemüseplatte  
Röstkartoffeln oder Kartoffelgratin  
Butterspätzle  
Krautsalat

Vanillepudding mit Schokoraspeln  
Brot- und Brötchenauswahl

**Preis je Person € 17,50**

Unser Vorschlag 2  
**Vegetarisches Buffet**  
( ab 30 Personen )

Kartoffel-Lauchsuppe  
Ziegenkäsepralinen mit frischen Salaten

Pilze in Blätterteig  
Gemüsefrikadelle auf Tomatensauce  
Penne mit Streifen von marktfrischem Gemüse und Gorgonzolasauce  
Gemüselasagne

Quarkcreme mit frischen Früchten  
Veganer Cheesecake

**Preis je Person € 20,90**

Unser Vorschlag 3  
**Großes Moselländisches Buffet**  
( ab 30 Personen )

**Vorspeise**

Herzhaftes Hackfleisch-Lauchsüppchen  
Rustikale Winzervesper auf dem Wurzelbrett

**Salate**

Krautsalat mit Trester und Knoblauch  
Farmersalat von Karotte und Sellerie

**Warmes Buffet**

Weinsauerbraten vom Jungrind  
Krustenbraten von Eifelschwein  
Döppe-Lappes mit Apfelkompott  
Butterbohnen und Rotkraut

**Dessert**

Weincreme  
Mousse au Chocolat  
Käsewürfel mit Weintrauben  
Brot- und Brötchensortiment

**Preis je Person € 22,90**

Unser Vorschlag 4  
**Kalt-warmes Buffet Gratianus**  
( ab 40 Personen )

**Vorspeisen**

Räucherlachs an Dill-Senfsauce  
Zwiebel- und Pfeffermakrelen  
Hausgeräucherte Forellenfilets an Apfelmeerrettichsahne  
Kaiserbraten mit Früchten  
Hähnchenbrust „Pariser Art“ im Blätterteigmantel  
Hausgemachter Geflügelcocktail mit Früchten

**Salate**

Farmersalat von Karotte und Sellerie  
Krautsalat mit Sherry und Knoblauch  
Grüne Blattsalate mit Vinaigrette

**Warmes Buffet**

Rinderbrühe „Julienne“ mit Gemüsestreifen und Markklößchen  
Moselaner Grillschinken mit Kappestertisch  
Schweinemedallions in feiner Wiener Rahmsauce  
Butterspätzle und Kräuterkartoffeln

**Dessert**

Internationale Käseauswahl vom Holzbrett mit Obst garniert  
Laugengebäck und verschiedene Fluitsorten  
Riesling-Weincreme  
Latte Macciato Mousse

**Preis je Person € 26,90**

## Unser Vorschlag 5

# **Spanisches Buffet**

( ab 50 Personen )

### **Vorspeise**

Gratinierte Medaillons vom Lachs  
Pochierter Pazifklachs mit Dips  
Oliven und Aioli  
Pflaumen im Speckmantel  
Serranoschinken mit Melone  
Gambasalat „Andalusischer Art“ mit Tomaten und Knoblauch  
Mediterrane Gemüseantipasti

### **Warm**

Geschmorte Kaninchenkeulen im Speckmantel  
Spanische Paella  
Gegrillte Spanferkelkeule

### **Beilagen**

Kanarische Kartoffeln mit Dips  
Paprikareis  
Auswahl von Blattsalaten mit Hausdressing  
Brot- und Brötchenkorb

### **Dessert**

Früchteplatte  
Panna Cotta  
Käseauswahl

**Preis je Person € 26,90**

Unser Vorschlag 6  
**Italienisches Buffet Grande Festa**  
( ab 50 Personen )

**Vorspeise**

Italienische Gemüsesuppe Minestrone  
Antipastiauswahl  
Riesengarnelensalat mit Oliven und Knoblauch  
Italienischer Schinken an Melonenspalten  
Vitello Tonato vom Milchkalb  
Mozzarella mit Tomate und Basilikum

**Warmes Buffet**

Italienischer Rinderbraten mit Kräutern  
Hähnchenbrust Parma mit Parmaschinken umwickelt  
Ratatouille  
Rosmarinkartoffeln  
Spinatlasagne

**Dessert**

Panna Cotta  
Italienisches Tiramisú  
Italienische Käsespezialitätenplatte  
Frisches Baguette und Ciabatta

**Preis je Person € 26,90**

Unser Vorschlag 7  
**Griechisches Buffet**  
( ab 40 Personen )

**Vorspeise**

Gefüllte Weinblätter  
Marinierte Oliven, Tomaten und Champignons  
Gefüllte Peperoni  
Griechischer Bauern- und Gurkensalat  
Auswahl von mediterranen Fischspezialitäten  
Filosnack mit Kalamataoliven  
Minifrikadellen mit Fetafüllung

**Warmes Buffet**

Gyros mit Tzatziki  
Griechischer Rahmbraten von der Pute  
Moussaka  
Gemüselasagne  
Paprikareis  
Gegrillte Tomaten

**Dessert**

Mousse au Chocolat  
Obstsalat mit griechischem Jogurt  
Käsespezialitätenplatte  
Frisches Baguette

**Preis je Person € 26,90**

Unser Vorschlag 8  
**Frühstücksbuffet**  
( ab 15 Personen )

Rührei mit Bacon  
Croissants mit Marmelade und Nutella  
Honig  
Gemischte Brötchenauswahl  
Schinken mit Melone  
Tomate mit Mozzarella an Pesto  
Geräucherter Lachs und Forelle mit Meerrettich  
Gemischte Wurstausswahl  
Auf Wunsch frisches Mett  
Käseauswahl  
Naturjogurt mit Müsli  
Obst im Gläschen  
Butter

**Preis je Person € 15,90**

## Unser Vorschlag 7

### **Grillbuffet**

( ab 50 Personen )

#### **Salatauswahl**

Farmersalat  
Nudelsalat Classic  
Weißkrautsalat mit Sherry  
Kartoffelsalat mit Bacon  
Antipastiauswahl

#### **Vom Grill**

Zarte Rinderhüftsteaks in Kräuterbuttermarinade  
Westernsteaks vom Schweinenacken  
Lammchops in Provencekräutern  
Putensteaks in Chili-Mangomarinade  
Spare Ribs in Honey-Smoke  
Grillwürstchen-Auswahl  
Gemüsespieße

#### **Beilagen**

Rosmarinkartoffeln mit getrockneten Tomaten  
Folienkartoffel mit Kräuterquark  
Auswahl verschiedener Grillsaucen

#### **Dessert**

Frische Quarkcreme mit Früchten  
Frischer Obstsalat  
Käse vom Brett  
Gemischte Brotauswahl

**Preis je Person € 24,90**

**Ein Koch für den Grill je Stunde € 50,00**

**Upgrade Fisch je Person 4,50 €**

**(Lachs, Thunfisch und Garnelenspieße)**

## **Geschirrverleih-Preisliste**

Flache Teller	0,60 €
Dessertteller	0,50 €
Suppentassen	0,50 €
Butterteller	0,40 €
Kaffeetasse	0,40 €
Kaffeuntertasse	0,30 €
Menügabel	0,40 €
Menümesser	0,40 €
Fischmesser	0,40 €
Menüöffel	0,40 €
Kaffeelöffel	0,40 €
Bierglas 0,25 l	0,60 €
Sektglas 0,1 l	0,70 €
Weinglas Fiori	0,70 €
Stehtisch	20,00 €
Stehtisch mit Husse	25,00 €

**Verleihdauer:** Die aufgeführten Preise gelten für die Dauer einer Verleihperiode (1 Verleihperiode = 4 Tage). Wird die Verleihperiode überzogen, verlängert sie sich automatisch um eine weitere Verleihperiode.

**Bruch oder Verlust:** Bei Bruch oder Verlust der ausgeliehenen Gegenstände berechnen wir Ihnen unsere Wiederbeschaffungskosten.

**Spülservice:** Gegen einen Kostenbeitrag von € 0,10 je Stück reinigen wir die ausgeliehenen Gegenstände für Sie.

## **Unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen**

1. Nach Auftragserteilung des Kunden und Auftragsbestätigung unsererseits, gilt der Vertrag als geschlossen. Bei Rücktritt vom Vertrag berechnen wir Ihnen je nach Zeitabstand bis zum Liefertermin mindestens 50 % des Auftragswertes zur Deckung unserer bis dahin entstandenen Kosten.
2. Die Büffet- und Mietpreise verstehen sich ab unserem Firmenstandort in Schweich. Mindestbestellwert bei Auslieferung ist 300,- €. Transportkosten i. H. von 1,39 € pro gefahrenem km gehen zu Lasten des Bestellers. Ausgenommen sind Lieferungen in Schweich und Issel.
3. Gemietete Artikel sind Eigentum der Firma Herres Fleisch + Küche.
4. Der Mieter verpflichtet sich, die gemieteten Gegenstände pfleglich zu behandeln und in einwandfreiem Zustand zurückzugeben. Fehlmengen, Bruch und Beschädigungen gehen zu Lasten des Mieters. Bei Verlust hat der Mieter Schadenersatz in Höhe des Bezugspreises zu leisten.
5. Alle Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzlich festgelegten Umsatzsteuer von zurzeit 7 % bei reinen Essenslieferungen und 19 % bei Bestellungen mit Serviceanteil.
6. Auf unsere Rechnungen gewähren wir ein Zahlungsziel von 14 Tagen ab dem Rechnungsdatum.
7. Mit Auftragserteilung werden vom Besteller die vorstehenden Liefer- und Zahlungsbedingungen verbindlich anerkannt.
8. Gerichtsstand und Erfüllungsort ist für beide Parteien Trier.

Stand: Januar 2025



### **Schweich**

Richtstraße 10  
54338 Schweich

Öffnungszeiten:

Mo - Fr 6.00 - 18.30 Uhr

Sa 6.00 - 13.00 Uhr

### **Mehring**

(Filiale im Edeka-Markt)  
Peter-Schröder-Platz 4  
54346 Mehring

Öffnungszeiten:

Mo - Fr 6.30 - 18.30 Uhr

Sa 6.30 - 14.00 Uhr

Tel.: 065 02/22 31  
info@fleischerei-herres.de

**fleischerei-herres.de**

