

PARTY-TEAM

Stefan Borzým

Partyservice • Catering • Eventtechnik

Tel.: 03 66 93 / 3 55 31

Friedensstraße 1c • 07613 Crossen a.d. Elster

Fax: 03 66 93 / 2 36 37

info@party-team-borzým.de

...Ihr Veranstaltungsservice



*Partykomplettservice, Catering, Veranstaltungstechnik,
Mietpark, Personal, Künstler, DJ & Videotechnik u.v.m.*

Unsere Angebote

www.party-team-borzým.de
03 66 93 3 55 31

Das Party-Team Stefan Borzym ist ein aus einem Hobby entstandenes Unternehmen. Es wurde von Stefan Borzym, dem Namensgeber, am 19.10.2001 gegründet. Das Team besteht überwiegend aus jungem Personal.

Derzeit arbeiten mehrere Festangestellte und mehr als 20 Pauschalkräfte im Party-Team.

Diese wissen genau, wodurch Ihre Veranstaltung zum Erlebnis für Gast und Gastgeber wird!

Innerhalb kurzer Zeit wurde das Party-Team Stefan Borzym, durch die problemlosen und zuverlässigen Abwicklungen und Durchführungen der Feiern & Feste, zu dem gefragtesten Veranstaltungsservice im Saale-Holzland-Kreis!

Eines wissen wir genau: Sie können Ihre Veranstaltung nachträglich nicht tauschen!

Wir stehen Ihnen jeder Zeit mit besten Empfehlungen zur Verfügung.

Stefan und Nadine Borzym

Inhaltsverzeichnis

Seite

Seite

Unsere Vorschläge für Ihr Buffet

• unser Leistungsangebot im Überblick	3
• Suppen	4
• kalte Vorspeisen	5
• warme Vorspeisen	6
• Aufläufe	7
• Salate	8
• kalte Platten	9
• vom Rind	10
• vom Schwein	11
• vom Wild / vom Lamm	12
• Geflügel / Wildgeflügel	13
• Fischgerichte	14
• Beilagen	15
• Gemüse	17
• Soßen	18
• Dressings / Dips	20
• vegetarische / vegane Gerichte	21
• Fingerfood	22
• Desserts	23
• Angebot Grundbuffet	24
• Angebot Festtagsbuffet	25
• Angebot Exquisitbuffet	26
• Angebot VIP Exquisitbuffet	27
• Festtagskaffeeangebot	28
• Frühstückangebot	29
• Partyservice - Getränke	30

Catering Speisen

• vom Holzkohlegrill / vom Gyrosgrill	31
• aus der Riesenbratpfanne	32
• aus dem Holzbackofen und Smoker	33
• am großen Spieß / vom Hähnchengrill	34
• über dem Wasserdampf / aus der Feldküche	35
• vom Mutzbratengrill / von der Griddleplatte	36
• aus dem Feuerkessel	37
• von der Crêpes Platte / einfach süß	38

Catering - Getränke

• vom Tresen / aus der Cocktailbar	39
------------------------------------	----

Hochzeitsangebote

• *** Basicangebot	40
• ***** Classic	41
• ***** Premium	42
• Ideen & Hochzeitshighlights	43
• unsere Coffeebar	44
• unser Mietpark	45
• persönliche Angaben für Ihr Angebot	46
• Skizzen und Notizen zu ihrer Veranstaltung	47
• Anfahrtkarte	48

Unser Leistungsangebot im Überblick

Partyservice von Rustikal bis Gourmet

- Plattenservice
- kalt- warme Buffets bis 2000 Pers.
- Kaffeebuffets
- Frühstücksbuffets
- Fingerfoodbuffets
- Lunchpakete
- Getränkebereitstellung

Catering mit und ohne Beteiligung

- Speisenversorgung auf öffentlichen Festen
- Getränkeversorgung auf öffentlichen Festen
- Cocktailbereitung
- Bereitstellung von Speisen- & Ausschanktechnik
- Lieferung von Speisen & Getränken

Vermietung

(fragen Sie nach unserer Mietpreisliste!)

- Geschirr & Bestecke
- Gläser
- Buffetequipment
- Speisenzubereitungstechnik
- Ausschanktechnik
- Veranstaltungsmobilar
- Festzelte & Bühnen
- Licht, Ton- und Videotechnik
- Kühltechnik
- Lokationen & Räumlichkeiten
- Veranstaltungszubehör von A-Z

Vermittlung

u.a. Partnerfirmen für:

- Künstler
- Shows
- Mitmach- & Aktionsgeräte
- Themenpartys
- Feuerwerke
- geschultes Veranstaltungspersonal
- u.v.m.

Weitere Dienstleistungen

- Fahrerservice
- Lokalisierungssuche
- Dekorationen und Eindecken
- Behördenabwicklungen
- Lieferungen / Transporte
- Veranstaltungswerbung
- Plakatierung



Unsere Vorschläge für Ihr Buffet:

Suppen

Kesselgulasch
Tomatencremesuppe mit Croutons
Blumenkohlcremesuppe mit oder ohne Lachs
Erbsensuppe
Zwiebelsuppe
grüner Bohneneintopf
Linseneintopf
Hühnernudeleintopf
Meeresfrüchteeintopf
Avocadosuppe
Bärlauchcremesuppe
Apfelmeerrettichsuppe
Kürbiscremesuppe
ungarische Gulaschsuppe



Spargelcremesuppe mit Croutons
Soljanka
Broccolicremsuppe mit Croutons
Gemüseeeintopf
Party-Team Topf (lassen Sie sich überraschen)
Kartoffelsuppe
Möhreneintopf
Hochzeitssuppe mit oder ohne Fleischeinlage
Fischsuppe mit Pasta
Jägertopf
Hexensuppe
Käsesuppe mit Lauch und Hackfleisch
Leberknödelsuppe
Pichelsteiner Eintopf
Flädlesuppe



Wir können natürlich auch jede andere Suppe oder jeden anderen Eintopf für Sie zubereiten.

Ihre Wünsche sind unsere Aufgabe.

partyservice

Unsere Vorschläge für Ihr Buffet:

kalte Vorspeisen

halbe Eier mit Anchovis
Kanapees belegt nach Wahl
Kochschinkenröllchen mit Spargel & Meerrettich
Käsespieße mit Oliven und Weintrauben
Tomaten-Mozzarella-Spieße
Lachstatar mit Gurke und Ei
Parmaschinken-Carpaccio
Avocados mit Kaviar & Räucherlachs
Käserouladen mit Schinken und Tomatenpesto
Thunfisch-Pfirsiche



halbe Eier mit Kaviar und Seelachs
gespritzte Eier
Schinkenbrot mit Fetastückchen
Seezungenröllchen mit Parmaschinken
Griebenschmalz mit frischen Weißbrotscheiben
pikant gefüllte Crêpesröllchen
gefüllte Zitronen mit Antipasti
Bärlauch-Schinkenröllchen
gefüllte Weinblätter mit Feta und Schinken
gefüllte Tomaten mit Frischkäse und Lachs
Rohkostvielfalt mit Dip nach Wahl

Wir können natürlich auch jede andere kalte Vorspeise für Sie zubereiten.

Ihre Wünsche sind unsere Aufgabe.

partyservice

Unsere Vorschläge für Ihr Buffet:

warme Vorspeisen

Kräuterbaguette
Calamares gebacken mit Dip nach Wahl
Würzfleisch mit Käse überbacken
Milchreis
Eierkuchen
Crêpes
Hähnchennuggets
Wiener im Röstimantel
Schnitzelstickys
Chik`n Double Stick
Sundried Tomato Cheese
griechische Vorspeisenplatte
überbackene Tomaten und Paprika
gebackener Camembert



Spinatknödelchen mit Parmesan
Knoblauchbaguette
Scampispieße mit frischem Knoblauch
panierter Blumenkohl
panierter Brokkoli
panierte Champignonköpfe
Tapas im Speckmantel
Hähnchen-Knusperhappen
Seawater Garnelen mit Weißweindip
Fischnugget's mit Kräuterremoulade
gefüllte Champignonköpfe
gebackene Avocadoscheiben
Jakobsmuschel in Weißweinsoße
gebackener Feta
Toast Hawaii

Wir können natürlich auch jede andere warme Vorspeise zubereiten.

Ihre Wünsche sind unsere Aufgabe.

partyservice

Unsere Vorschläge für Ihr Buffet:

Aufläufe

Aufläufe oder Gratins werden von Jung und Alt gern gegessen. Die Vielfalt ist fast grenzenlos. Nicht nur geschmacklich, sondern auch optisch, immer ein Genuss.

Lasagne

Backofenschinken mit pikanter Soße

Nudelaufwurf mit Tomaten

Kartoffel-Speck Auflauf

Pizza-Toast

Wirsingauflauf mit Schweinefilet

Schinken-Nudelaufwurf

Gemüseauflauf

Zucchini-auflauf mit Schinken

Szegediner-Gulaschauflauf

Blumenkohl-Hackfleischauflauf



Ihre Wünsche sind unsere Aufgabe.



Kräuter-Gratin mit gebratenen Pilzen
Gratin von gelben Rüben mit Käsecreme
Broccoli-Gratin mit Mandeln
Kartoffel-Gratin mit Frischrahmkäse
Bandnudeln-Lachs-Gratin
Gemüse-Gratin mit Kasseler
Tomaten-Hähnchengratin
Fleischragout-Gratin
Knackwurst-Gratin mit Röstzwiebeln
Schinken-Nudel-Ananas-Gratin
Fleischkäse-Zwiebel-Gratin

Wir können natürlich auch jeden anderen Auflauf oder Gratin zubereiten.

partyservice

Unsere Vorschläge für Ihr Buffet:

Salate

Tomatensalat
Tomatensalat mit Feta
Gurkensalat
Eisbergsalat
Mischsalat
Paprikasalat
Sauerkrautsalat
Bohnensalat
Weißkrautsalat
Rotkrautsalat
Karottensalat
Chicoreesalat
Spargelsalat
Rindfleischsalat
Krautsalat mit Feta
Spinatsalat
Partysalat
Rohkostmischsalat
Chinakohl-Apfelsalat



Blumenkohlsalat
Sülze - Apfelsalat
Schweizer Zwiebelsalat
Schwarzwurzelsalat mit Krabben
Meeresfrüchtesalat
Rote-Betesalat
Obstsalat
Olivensalat
Eiersalat
Kartoffelsalat
Nudelsalat
Specksalat
Fleischsalat
Käsesalat
Hirtensalat
Farmersalat
Floridasalat
pikanter Lauchsalat
Matjessalat
Champignonsalat

Wir können natürlich auch jeden anderen Salat zubereiten.

Ihre Wünsche sind unsere Aufgabe.

partyservice

Unsere Vorschläge für Ihr Buffet:

kalte Platten... die Königsklasse

Platte mit sauer eingelegtem Gemüse
 frische Rohkostgemüseplatte mit Dressingauswahl
 Antipastiplatte
 Tomaten-Mozzarella-Platte
 saure Fischplatte
 gemischte Fischplatte
 California Seafoodplatte
 Fischfingerfoodplatte
 Eierplatte mit Kaviar & Seelachsschnitzel
 Eierplatte mit Anchovis
 bunt gemischte Partyteamplatte
 bunt gemischte Aufschnittplatte
 Salami-Schinkenplatte
 Schinken - Bratenplatte
 Roastbeefplatte
 rustikale Vesperplatte
 Frischkäseplatte



Hausschlachteplatte
 Gehacktesplatte
 pikante Schwedenplatte
 Bauernplatte
 Schweinskopfplatte (im Ganzen)
 Bratenplatte mit Sauerkraut
 Schnitzelplatte
 Schinkenröllchenplatte
 Schweinskopfsülzenplatte
 Geflügelplatte
 Wildaufschnittplatte
 Käseplatte royal
 Käseplatte rustikal
 Butterplatte royal
 Butterplatte rustikal
 italienische Melonenplatte
 gemischte Obstplatte
 gemischte exotische Obstplatte



Natürlich können wir Ihnen auch jede andere Platte zusammenstellen und legen.

Ihre Wünsche sind unsere Aufgabe.

Unsere Vorschläge für Ihr Buffet:

vom Rind

zarter Rinderbraten in feiner Bratensoße
gespickter Filetbraten in feiner Bratensoße
Rinderschmorbraten auf jungem Gemüse
Roastbeef mit Kartoffelkruste
Roastbeef in Rotwein auf arabische Art
Rumpsteak mit Kräuterbutter
Rinderrouladen
Tafelspitz mit Meerrettichsoße
Rinder-Tomaten-Schmorbraten
klassischer Sauerbraten
Rindergulasch
garnierter Spickbraten



Hüftsteak mit Kräuterbutter
Kalbshaxe auf Bayrischkraut
Kalbsmedaillons in Champignonrahm
Kalbsbraten in feiner Bratensoße
Kalbsrollbraten auf jungem Gemüse
Rinderfilet im Blätterteig
Schaufelstück mit Trauben & Pilzen
Rotweinbraten in Wacholdersoße
Ochsenbein „Hausfrauen Art“
Beinscheiben „Tiroler Art“
Čevapčići
Bifteki

Wir können Ihnen natürlich auch jedes andere Gericht zubereiten.

Ihre Wünsche sind unsere Aufgabe.

Unsere Vorschläge für Ihr Buffet:

vom Schwein

Schweinebraten vom Kamm in feiner Bratensoße

Schweinelenendenbraten in feiner Bratensoße

Schweinemedallions in Rahmsoße

Minihaxen auf Bayrischkraut

Eisbein gepökelt auf Sauerkraut

Eisbein gebacken auf Sauerkraut

Sahnegeschnetzeltes

frisch gebratene Schnitzel

deftiger Krustenbraten auf Sauerkraut

würziger Spanferkelrollbraten

Kasselerbraten mit Ananas

Zwiebelsteaks

Steak Champignon

Steak Letscho

Paprikasteak

Knoblauchsteak



Mutzbraten

Schweinegulasch

Schweineroulade

Spareribs

glänzende Schweinerippchen

Schaschlik mit Letscho

Kräuterbraten

Schweine-Karree in Pfifferlingrahmsoße

gerollter Senfbraten

gekochter Schinken-Braten

gefüllter Schweinebauch

Rostbrätel mit Schmorzwiebeln

Aschebrätel mit Schmorzwiebeln

herzhafter Pfeffer-Braten

Lende in Blätterteig

gefüllte Schweinelende

ausgelöstes Spanferkel auf Sauerkraut

Sauerbraten



Natürlich können wir Ihnen auch jedes andere Gericht zubereiten.

Ihre Wünsche sind unsere Aufgabe.

Unsere Vorschläge für Ihr Buffet:

vom Wild

Rehkeule in Rotweinsoße
Rehbraten in Rahmsoße
Hirschkeule in Rotweinsoße
Wildschweinbraten in Rotweinsoße
Wildragout
Rehgulasch
Rehsteak
Hirschgulasch
Wildschweingulasch
gemischter Wildgulasch
Hasenbraten
Hasengulasch
geschmorte Hasenläufe
Waidmanns-Topf
deftiger Rehrücken
Hirschmedaillons in Pfeffersoße
Sauerbraten vom Hirsch
Sauerbraten vom Wildschwein
Wild-Schmortopf
Wildschweinschnitzel auf Waldpilzen



vom Lamm

Lammkeule auf Gemüse
Lammkeule in Rotweinsoße
Lammkeule in Tomatensoße
Lammschulter im Letscho
Lammhaxe gebacken
Lammkotelett
Lammshmorbraten
Lammrücken mit Senfruste
Lammrücken mit Kräuterkruste
gefüllter Lamm-Rollbraten
Lammrolle Toscana mit Bohnenbouquet
Lammschulter in Blätterteig

Natürlich können wir Ihnen auch jedes andere Gericht zubereiten.

Ihre Wünsche sind unsere Aufgabe.

Unsere Vorschläge für Ihr Buffet:

Geflügel

Putensahnegeschnetzeltes
Putenschnitzel paniert
Putensteak natur
Putenmedaillon
Putenrollbraten
knusprige Putenkeulen
Hähnchen Cordon bleu
Hähnchenbrust natur
Hähnchenbrust Toscana (mit Tomate & Mozzarella überbacken)
Hähnchenbrust im Pestoahm
Hähnchenwings
Hähnchenkeulen
Schmorhähnchenpfanne
junge halbe Brathähnchen
Hähnchennuggets
Wiener Backhendl
Huhn Florida
Grillente
Entenkeule
Gänsebraten
Gänsekeulen
Grillentenbrust
gefüllte Gänsebrust
Täubchen aus der Folie



Wildgeflügel

Rebhuhn in Folie
Rebhuhn gebacken
gefüllter Fasan
Fasan nach Art der Jäger
Rotwein-Fasan
Wildentenbraten
Wildente mit saftiger Füllung
Wildentenkeule
Wildentenbrust
Wildgänsebraten
Wildgänsebrust
Wildgänsekeule
Straußensteak

Natürlich können wir Ihnen auch jedes andere Gericht zubereiten.

Ihre Wünsche sind unsere Aufgabe.

Unsere Vorschläge für Ihr Buffet:

Fischgerichte

gebackenes Seelachsfilet
gebackenes Schollenfilet
gebackener Schellfisch
gedünstetes Seezungenfilet
gedämpfte Seezunge
gedünsteter Heilbutt
Hecht im Ganzen gegart (oder als Filet)
Stör im Ganzen gegart (oder als Filet)
Wels im Ganzen gegart (oder als Filet)
Aal im Ganzen gegart
Rotbarschfilet
Lachsfilet
Wildlachsfilet
Fischstäbchen
Geschnetzeltes vom Fischdreierlei
Fischragout mit Gemüse
Victoriabarschfilet überbacken
Zanderfilet
Schollenfilet



NEU

Frischer Fisch aus der Region

Zander, Wels, Aal, Forelle,

Lachsforelle, Karpfen oder Stör.

Ob im Ganzen oder als Filet,

ob gedünstet, gebraten oder geräuchert.

Garantiert Frisch!



Forelle „Müllerin“

Forelle „blau“

Karpfen „blau“

Kabeljaufilet gedünstet mit Curry

Kräuterfischrogen mit Bauchspeck

Scampispieße mit Kräutern

Tintenfischringe (Calamares) gebacken

Seawater Garnelen in Kräuter-Knoblauchbutter

geschmorte Meeresfrüchte

Muscheldreierlei in Kräuterbutter

Hummer (Zubereitung nach Absprache)

eingelegter Matjes (Hausfrauen Art)

warme gemischte Fischplatte auf Reis (nach Wahl)

Natürlich können wir Ihnen auch jedes andere Gericht zubereiten.

Ihre Wünsche sind unsere Aufgabe.

Unsere Vorschläge für Ihr Buffet:

Kartoffelbeilagen

Petersilienkartoffeln
Salzkartoffeln
junge Kartoffeln
Folienkartoffeln
Bratkartoffeln
Pfannkartoffeln
Rahmkartoffeln
Bäckerinkartoffeln
Rosmarinkartoffeln
Pellkartoffeln



Klöße/Knödel/Stampf

Kartoffelklöße
Seidenklöße
Miniklöße
Knödel nach böhmischer Art
Semmelknödel
Thüringer Klöße
Kloßnocken
Kartoffelbrei
Kräuterkartoffelbrei
Karotten-Orangen-Kartoffelbrei



frittierte Beilagen

Westernkartoffeln
Pommes Frites
Kroketten
Herzoginkartoffeln
Röstie-Ecken
griechische Kartoffeln
Kartoffel-Nuß-Kroketten



Natürlich können wir Ihnen auch jede andere Beilage zubereiten.

Ihre Wünsche sind unsere Aufgabe.

Unsere Vorschläge für Ihr Buffet:

Pasta / Reis



Makkaroni
Spirelli
Spaghetti
Schinkenmakkaroni
Spätzle
gebratene Nudeln
Schupfnudeln
Bandnudeln
Tagliatelle
Kräuter-Spätzle
Maultaschen
Tortellini
Käse-Spätzle
Frühlingsnudeln
Reis natur
Wildreis
Curry-Ananas-Reis
Pilz-Risotto
Radicchio-Risotto
Brokkoli-Risotto
Gemüse-Risotto
Dattel-Reis

Backwaren

Partybrot & Partybrötchen
kleine Suppenbrötchen
Knoblauchbaguette
Kräuterbaguette
Vollkornbaguette
Roggenbaguette
Weizenbaguette
Laugenbrezel
Laugenstange
Pizzabrötchen
Ciabatta



Natürlich können wir Ihnen auch jede andere Beilage zubereiten.

Ihre Wünsche sind unsere Aufgabe.

Unsere Vorschläge für Ihr Buffet:

Gemüsebeilagen

Blumenkohl
Brokkoli
Spargel
Rosenkohl
Kaisergemüse
dicker Kohlrabi
dicke Möhren
dicke Erbsen
Porreegemüse
Balkangemüse
Leipziger Allerlei
gemischte Waldpilze
junge Brechbohnen
Gemüsefrikadellen
gebackener Stangensellerie
Buchweizengemüse mit Champignons
Maisgemüse
Wirsinggemüse
Avocadogemüse
Chicoreegemüse
Romanesco



Rotkraut
Sauerkraut
Bayrischkraut
gebackene Auberginen
Champignons a'la Creme
sizilianisches Gemüse
Curry-Gemüse
Gemüsepfanne mit Mandeln
Romanesco
grüne Bohnen im Speckmantel
gebratenes buntes Paprikagemüse
gebackene Bohnen
gefüllte Paprika mit weißem Gemüse
Möhren-Lauchgemüse
Schwarzwurzeltgemüse
gemischte Gemüseplatte
Grill-Tomaten
Artischockengemüse
Grünkohl
Sahnespinat oder Blattspinat



Wir können Ihnen natürlich auch jedes andere Gemüse zubereiten.

Ihre Wünsche sind unsere Aufgabe.

Unsere Vorschläge für Ihr Buffet:

zur Pasta

Soße Bolognese
Soße Arrabiata
Soße Napoli
Soße Funghi
Käsesahnesoße
Broccolisahnesoße
Zucchinisahnesoße
Pilzsoße
Kräuterbuttersoße
Spinatsahnesoße
Lachs-Cremesoße
Specksoße
Schinkensahnesoße
Tom-Jack
Zitronenscampisoße
Mandel-Tomatensoße
Gorgonzolasoße
Tomaten-Basilikumsoße
Tomaten-Mozzarellasoße
Waldpilzsoße

zum Braten

Jägersoße
Schwarzbiersoße
Bratensoße
Rotweinssoße
Weißweinssoße
Waldpilzsoße
Petersiliensoße
Sahnesoße
Braten-Senfsoße
Tomaten-Paprikasoße
Kräutersoße
Nuß-Buttersoße
helle Bratensoße
Wurzelgemüsesoße
Gemüsesoße
Rosmarin-Bratensoße
Zwiebelsoße
Burgundersoße
Gurkensoße
Wacholdersoße

zum Fisch

Dillsoße
Dill-Hollandaise
Zitronensoße
Remouladensoße
Gemüsefond
Petersilienfond
Kräuterfond
Zwiebelsoße
zerlassene Kräuterbutter
Kräuterbuttersahnesoße
Orangenbuttersoße
Currysenfsoße
Rosinensoße
Weißweinssoße
Soße-Maltese
Tomatencremesoße
Mandelsoße
Samtsoße
Meerrettichsoße
Sherrysoße



Wir können Ihnen natürlich auch jede andere Soße zubereiten.

Ihre Wünsche sind unsere Aufgabe.

Unsere Vorschläge für Ihr Buffet:

zu Gemüse

Soße Hollandaise
Soße Bernaise
Mandel-Buttersoße
Kräuterbuttersahnesoße
gebundener Gemüsefond
braune-Buttersoße
Knusper-Buttersoße
Tomaten-Petersiliensoße
Tomaten-Fetasoße
Tomaten-Mozzarellasoße
Käsesahnesoße
Lauch-Cremesoße
Petersilien-Rahmsoße
Weinsoße
Kräutersoße
Eiersoße
Krabbensahnesoße
Kräuter-Creme Fraîche
Zwiebelsahnesoße
Auberginensoße



zum Geflügel

Bratensoße
Champignonsoße
Avocadosoße
Kräutermajonaise (kalt)
Cranberry-Relish (kalt)
Paprikasoße
Zitronensoße
Portweinsoße
Tomatensoße
Currysoße



zu Wild

Rotweinsoße
Sahnesoße
Waldpilzsoße
Preiselbeersoße
Paprikasoße
Steinpilzsoße
Pfifferling-Rahmsoße
Kokos-Pfirsichsoße
Wirsing-Kräutersoße
Schinken-Mandelssoße

Sonstige

Champignon-Rahmsoße
Zigeunersoße
Barbecuesoße
Minzsoße
Bordelaisersoße
römische Soße
indische Soße
Texassoße
Currywurstsoße
Thai Süß-Sauersoße



Wir können Ihnen natürlich auch jede andere Soße zubereiten.

Ihre Wünsche sind unsere Aufgabe.

Unsere Vorschläge für Ihr Buffet:

Dressings

Dressings sind nicht nur für Salate und Dips und nicht nur zum Eintauchen von Nugget's gedacht - man kann mit Dressings und Dips bei den meisten Gerichten, einen besonderen Geschmackscocktail kombinieren.

American Dressing
Italian Dressing
Joghurt Dressing
Thailändisches Dressing
Curry Dressing
Zitronen-Minze Dressing
Knoblauchdressing
American Dressing
Sesam-Dressing
Bärlauch Dressing
Senf-Honig Dressing
Mango Dressing
Basilikum Dressing



Wir können natürlich auch jedes andere Dressing oder jeden anderen Dip zubereiten.

Dips



Knoblauch Dip
Curry Creme Dip
Tzaziki
Sour Cream
süß-saurer Dip
Preiselbeer Dip
bunter Käse Dip
Aioli
Barbecue Dip
Apfel-Meerrettich Dip
Tomaten-Pepperoni Dip

Ihre Wünsche sind unsere Aufgabe.

Unsere Vorschläge für Ihr Buffet:

vegetarische & vegane Gerichte

- | | | |
|--|---|---|
|  Zucchini-scheiben paniert | Frühlingsrollen oder gefüllte Zucchini |  |
|  gemischte Pilzpfanne | Tofuschnitzel oder Käseschnitzel |  |
|  gemischte Gemüsepfanne | Geschmorter Weißkohl mit Tofu |  |
|  asiatische Gemüsepfanne | Hirsotto mit Pilzen |  |
|  Quarkkeulchen | Tofu Bolognese |  |
|  Eierkuchen | Romanesco Pfanne mit Fregola |  |
|  Milchreis mit Kirschen | Penne mit Spinat-Erdnuss-Soße |  |
|  Grießbrei mit Kirschen | Tagliatelle mit Brunnenkresse und Mandelsauce |  |
|  Hefeklöße mit Heidelbeeren | Muschelnudeln mit Gemüseragout |  |
|  Crêpes mit Frischkäsefüllung | Gemüse Paella |  |
|  Gemüsesuppe | Ratatouille |  |
|  Gemüse-Goudastäbchen | Ofengemüse mit Bohnenpüree |  |
|  Pizzastücken Tomate-Mozzarella | Curry- Spinat- Suppe |  |
|  Cheddarpoppers | Kalte Melonensüppchen |  |
|  Gemüse-Bratlinge | Gegrillte Ananas |  |
|  Zucchini-pfanne | Pink Grapefruit mit Minze |  |
|  Reispfanne mit Gemüse | | |
|  gebackene Broccoliröschen | | |
|  gebackene Blumenkohl-röschen | | |
|  gebackene Champignon-köpfe | | |
|  gebackene Mozzarella-sticks | | |
|  gebackener Schafskäse | | |
|  Kartoffeln in Rahmsoße | | |
|  Reisburger | | |
|  gefüllte Kräuterpfannkuchen | | |
|  gefüllte Gemüsezwiebel | | |
|  gefüllte gebackene Tomaten | | |
|  griechische Kartoffelpfanne | | |
|  Eier in Senfsoße | | |
|  Frühlingsgemüse auf Safran-Sauce | | |
|  Gemüseröstis an Kräuterfrischkäse | | |
|  gefüllte Chinakohlblätter mit Tomatenpesto | | |



Natürlich können wir Ihnen auch jedes andere Gericht zubereiten.

Ihre Wünsche sind unsere Aufgabe.



Unsere Vorschläge für Ihr Buffet:

kalt

Es hat natürlich einen Grund, warum Fingerfood so beliebt geworden ist. Fingerfood bietet eine große Auswahl an kleinen Geschmacksfeuerwerken. Man kann einfach nicht genug bekommen.

kleine Schüsselsülze
bunt belegte Kanapees
geräucherte Fischhappen auf Toast
bunte Sushi-Auswahl
Beefsteak Häppchen
Käse-Oliven-Weintrauben-Häppchen
Hackfleisch-Bällchen-Häppchen
Vollkornecken mit pikanten Salaten
gefüllte halbe Eier
Matjes-Röllchen in Cocktailcreme
Zungenröllchen mit Ingwer-Sahne
gefüllte Avocados
gefüllte Thunfischtomaten
Salatgurke mit Camembertcreme
Käse-Kaviar-Happen
Schinkenröllchen mit Meerrettichcreme



warm

pikante Törtchen mit Pfifferlingen
gebratene Jakobsmuscheln und Sauce Bernaise
Mini-Pizzen mit Champignons
Käse-Croutons
gefüllte Tomaten italienische Art
Krabbenfleisch-Taschen
Bohnen im Speckmantel
Oliven im Speckmantel
Schnecken mit Kräuterbutter
Muscheln in Kräutersoße
Hummerkrabben in Kräuterbutter
Fleisch-Pastetchen mit Champignons
neue Kartoffeln mit Kaviar-Sahne
gefüllte Champignonköpfe



Natürlich können wir Ihnen auch jeden anderen kleinen Leckerbissen zubereiten.

Ihre Wünsche sind unsere Aufgabe.

Unsere Vorschläge für Ihr Buffet:

Desserts

Für diese Leckereien, ist selbst nach dem besten Essen, noch ein wenig Platz.

gemischte Obstplatte
 gemischte exotische Obstplatte
 Obstkörbchen
 bunt gemischte Cremedesserts
 bunt gemischte Puddingdesserts
 bunt gemischte Joghurtdesserts
 bunt gemischte Quarkdesserts
 Obstcocktail mit Vanillesoße
 rote Grütze mit Vanillesoße
 Milchreis mit Apfelmus
 Grießbrei mit Kirschen
 gemischte Buttermilchdessert
 Pfirsichkompott
 Ananaskompott
 Mandarinenkompott
 Erdbeerkompott
 Birnenkompott
 warmer Apfelstrudel
 gebackene Ananasringe mit Vanilleschaum

**HAUSGEMACHTES SPEISEEIS IN
 IHREN WUNSCHSORTEN.
 FRAGEN SIE UNS!**



Pannacotta mit Himbeersoße
 Himbeer-Parfait mit Ananas *1
 Wallnuss-Parfait mit Pflaumen *1
 Schokoladenfondue mit frischem Obst
 Eistorte (nach Wunsch beschriftet)
 bunt gemischte Kuchen & Tortenstückauswahl
 Gebäckvielfalt
 Donuts-Muffins-Windbeutel-Auswahl
 Mousse au Chocolat
 Mousse au Vanille mit Makronen
 Berliner Luft
 Granité von Orangen mit Vanilleschaum
 Mokka-Parfait *1
 Tiramisu (Klassik, Aprikose, Piña Colada u.a.)
 Erdbeertiramisu
 warmer Pfirsichauflauf mit Quarkkruste
 Schokoküchlein
 Marzipan-Pfirsische
 Schlosserbuben
 gefüllte Germknödel mit Butter und Mohn

Wir können Ihnen natürlich auch jedes andere Dessert zubereiten.

Ihre Wünsche sind unsere Aufgabe.

*1 - Nur in Verbindung mit vorhandener Tiefkühlung vor Ort

- Kesselgulasch oder Soljanka
- Kasseler mit Ananas oder Mutzbraten
- paniertes Seelachsfilet oder Sahnegeschnetzeltes
- Sauerkraut und Mischgemüse
- Bratkartoffeln und Reis
- Käseplatte
- Aufschnittplatte
- saure Platte
- Butterplatte
- Tomaten-Mozzarella-Platte
- Eierplatte mit Kaviar & Seelachsschnitzeln
- Hausschlachteplatte mit Gehacktem
- Tomatensalat
- Gurkensalat
- Eisbergsalat
- Obstplatte
- Obstcocktail mit Vanillesoße



Dazu empfehlen wir Partybrot & Partybrötchen.

Raum für Notizen

Bestellbar ab 30 Personen zum Superpreis ab 24,50 € (netto) pro Person, oder stellen Sie sich Ihr Buffet selbst zusammen.

Wir unterbreiten Ihnen ein individuelles Angebot und liefern Ihnen auch das passende Geschirr zum Buffet.

- Tomatencremesuppe oder Hochzeitssuppe
- Schweinemedallions in Rahmsauce oder gebratener Lachs auf Bandnudeln
- Hähnchenbrust Toscana oder Hähnchenbrust in Basilikum-Pesto-Sahnesauce
- warme Gemüseplatte mit Sauce Hollandaise
- warme Platte mit Schnitzelchen, Gehacktesbällchen & Geflügelteilen
- Schinken-Braten-Salamiplatte
- rustikale Käseplatte
- rustikale Butterplatte
- Floridasalat oder Rohkostmischsalat
- Tomaten-Mozzarella-Platte
- Eierplatte mit Kaviar & Seelachsschnitzel
- saure Platte
- Hausschlachteplatte mit Gehacktem
- kleine gemischte Fischplatte
- Obstplatte und verschiedene Joghurtdesserts



Dazu empfehlen wir Partybrot & Partybrötchen.

Raum für Notizen

Bestellbar ab 30 Personen zum Superpreis ab 32,50 € (netto) pro Person, oder stellen Sie sich Ihr Buffet selbst zusammen.

Wir unterbreiten Ihnen ein individuelles Angebot und liefern Ihnen auch das passende Geschirr zum Buffet.

- Flädlesuppe oder Hochzeitssuppe mit Eierstich
- Lendenpfanne oder Burgunderschmorbraten
- Sauerbraten oder Wildragout
- gebratenes Lachsfilet auf Spinat mit Bandnudeln oder Seawatergarnelen in Zitronensahnesoße
- paniierter Blumenkohl oder paniierter Broccoli
- Kartoffeln oder Schupfnudeln
- Kaisergemüse und Rotkraut
- Klöße und Kroketten
- Tomaten-Mozzarella-Platte
- Antipasti-Platte
- Schinken-Braten-Salami-Platte
- gemischte Fischplatte
- Käseplatte Royal
- Butterplatte Royal
- Rohkost-Dip-Platte
- Rohkostmischsalat und Spargelsalat
- Chicoreesalat mit Orangen
- exotische Obstplatte
- Mousse au Chocolat hell und dunkel sowie Tiramisu



Dazu empfehlen wir Partybrot & Partybrötchen.

Raum für Notizen

Bestellbar ab 30 Personen zum Superpreis ab 42,00 € (netto) pro Person, oder stellen Sie sich Ihr Buffet selbst zusammen.

Wir unterbreiten Ihnen ein individuelles Angebot und liefern Ihnen auch das passende Geschirr zum Buffet.

- Karotten – Ingwer – Suppe mit Kokosmilch oder Curry – Zitronengras Suppe mit Garnelenspießchen,
- Gespicktes und auf ihrer Veranstaltung vor Ort tranchiertes brasilianisches Rinderfilet in Portweinsoße oder Roastbeef mit Kräuter - Senf Kruste auf ihrer Veranstaltung vor Ort tranchiert an Estragonrahm,
- Medallions vom Rehrücken in Feigensoße oder Wildschweinnacknbraten in Steinpilz – Rotweinsoße,
- gebratenes Filet vom Steinbeisser an Safransoße oder gegrillte Barbarie Entenbrust in Beifußjus,
- frisches Romanescogemüse,
- pikant geschmorter Mangold,
- Pfifferlinge auf „Klassische Art“ zubereitet,
- Ananasrotkohl,
- gebutterte Rosmarienkartoffeln,
- Variationen von Kartoffel- und Semmelknödel,
- Kartoffelplätzchen oder Kartoffelgratin,
- gespritzte Eierplatte mit verschiedenem Kaviar und Seelachs garniert,
- Tomaten – Büffelmozzarella –Platte garniert mit frischem Basilikum und Balsamicocrema,
- Variation von gebratenem mediterranen und gefülltem Gemüse,
- große Auswahl verschiedener ausgesuchter Sorten von Schinken, Braten und Salami,
- erlesene Auswahl verschiedenster Käsesorten am Stück, dazu Kracker, knackige Trauben, Feigenchutney und frisches Baguette,
- bunte Vielfalt aus dem Schlachthaus,
- Butterfigur mit Butterrößchen garniert,
- gemischte frische Blattsalate mit gebratene Austernpilzen und Himbeervinaigrette,
- exotische Fruchtspieße mit Schokolade überzogen oder Schokoladenfondue,
- Dreierlei: Panna cotta, Crème brûlée und Mousse au Chocolat im Gläschen,
- im Teig gebackene Apfel- oder Ananasringe mit Vanilleschaum,

**Bestellbar ab 40 Personen zum
Superpreis von 49,90 € (netto) pro
Person,
oder stellen Sie sich Ihr Buffet
selbst zusammen.**

**Wir unterbreiten Ihnen ein
individuelles Angebot und
liefern Ihnen auch das passende
Geschirr zum Buffet.**



Festtagsgetränke

Kaffee
Kaffee koffeinfrei
Kaffee Creme
Malzkaffee
Milchkaffee
Latte Macchiato
Espresso
gemischte Teevielfalt
heiße Schokolade
heiße weiße Schokolade
heiße Zitrone
Rumkaffee
Glühwein



Kekse & Gebäck

Zimt-Plätzchen
Biskuit-Plätzchen
Pfannkuchen
Haselnußbecken
Schokoladenplätzchen
Rosinenschnecken
Schweinsohren
Haselnuß-Makronen
gemischtes Mandelgebäck
Butter-Hörnchen
Schwarz-Weiß-Gebäck
Festtagskekse
Vanille-Kipferl
u.v.m.



Kuchen & Torten

Bienenstich
Apfelkuchen
Aprikosenkuchen
Erdbeer-Biskuit-Schnitten
Orangen-Schnitten
Donauwelle
Papageienkuchen
Biskuit-Schnitten
Sacher-Torte
Erdbeertorte
Käse-Sahne-Torte
Baisertorte
Schwarzwälder Kirschtorte
u.v.m.



Für Ihre Traumhochzeitstorte vermitteln wir Ihnen gern einen professionellen Partner!

Eistorte
Bildertorte
Eisbombe
Tiramisu
Erdbeertiramisu
Biskuit-Omeletts
Haselnußrolle
Biskuit-Törtchen
Waffeln
Windbeutel
Krapfen
Candy-Bar
u.v.m.



Ob Nachmittag oder Mitternacht, Kaffee und Kuchen gehören zu jeder Festlichkeit. Wir können Ihnen natürlich auch jegliche anderen Sorten an Keksen, Gebäcken, Kuchen oder Torten liefern.

Das passende Geschirr, sowie die Technik für die Kaffeegetränke, auch wenn es mal mehr Gäste werden, halten wir für Sie bereit.

unsere Vorschläge für Ihre Frühstückskomponenten

Die wohl schönste Mahlzeit des Tages, ein leckeres, reichhaltiges Frühstück. Gern bereiten wir Ihnen und Ihren Gästen ein Traumfrühstück zu.

Getränke:

Kaffee
Milch
Kakao
Tee
Cappuccino
Milchkaffee
Orangensaft
Multivitaminsaft
Grapefruitsaft
Mineralwasser
Tomatensaft
Karottensaft
Sekt

Warmes:

gekochtes Ei hart oder weich
Spiegelei
Rührei pur oder mit feinen
Zutaten wie Käse Tomaten,
Kräuter oder Schinken
knuspriger Bacon
Nürnberger Würstchen
Gehacktesklöpschen
Wiener Würstchen
Weißwürstchen
Gemüseterrine

Backwaren:

frische Frühstücksbrötchen
Vollkornbrötchen
frische Croissants
Baguettes
gemischte Roggenbrötchen
Toast
Knäckebröt
Mischbrot
Vollkornbrot
Weißbrot
Frühstückskuchenmix

Herzhaftes:

Frischkäseplatte, Weichkäseplatte, Käseaufschnittplatte,
Frühstückswurstplatte, Mettplatte, Frühstückslachsplatte,
Fischplatte, rustikale Vesperplatte, Gemüseplatte, Frühstücksbutterplatte



Süßes:

Erdbeermarmelade, Sauerkirschkonfitüre, Himbeermarmelade,
Aprikosenkonfitüre, Pflaumenmus, Nutella, Nudossi, Waldblüten-
honig, Akazienhonig, Heideblütenhonig, Rübensirup

weiterhin:

Müsli-Mix, Cornflakes-Mix, getrocknete Früchte, Joghurtmix,
Quarkmix, frische Obstplatten, Obstsalat, Obstkorb, Waffeln



Natürlich können wir Ihnen auch alle anderen Frühstückskomponenten bereiten.

Ihr Wunsch ist unsere Aufgabe.

Getränke

Für den Partyservice-Bereich, stellen wir Ihnen für Ihre Veranstaltung, nach ihrem Wunsch, eine große Vielfalt an Getränken zur Verfügung. Natürlich können Sie auch die benötigten Gläser, sowie Ausschanktechnik dazu bekommen. Wir berechnen Ihnen im Nachhinein lediglich Ihren Verbrauch. Somit haben Sie kein Risiko. Die Auswahl unseres Getränkeangebotes ist fast unendlich.

Zum Beispiel bekommen Sie passend zu der Anzahl ihrer Gäste von uns.

Bier vom Faß (nach Wahl), Schwarzbier vom Faß (nach Wahl), Hefeweizen
Wasser, Wasser medium, Wasser still

Cola, Fanta, Sprite

Tonic, Bitter Lemon, Ginger Ale

Orangensaft, Apfelsaft, Kirschsafft, Bananensaft, Multivitaminsaft

3 verschiedene Sorten roten Wein (nach Wahl)

3 verschiedene Sorten weißen Wein (nach Wahl)

Sekt trocken, Sekt halbtrocken, Sekt mild, (nach Wahl)

6 verschiedene Sorten Spirituosen Kleinstflaschen (nach Wahl)

6 verschiedene Sorten sonstige Spirituosen (nach Wahl)

4 verschiedene Cocktails z.B. Caipirinha, Bacardi Razz, Hugo

... und alles Andere was Sie gern haben möchten!

Abgerechnet wird nur das, was Sie verbraucht haben.

Köstritzer



Diese Speisen sind dafür bestimmt, dass man sie im Freien zu sich nimmt!

vom Holzkohlegrill

Wir können auf insgesamt 16 Systemgrills, auch die größten Veranstaltungen versorgen. Auf guter Holzkohle, mit hochwertigen Produkten ist ein perfekter Geschmack sicher. Auch zu Jahreszeiten in denen der Grill normaler Weise kalt bleibt, setzen wir diesen gern ein, da zu dieser Zeit der Appetit auf Gegrilltes oft groß ist.

Die Vielfalt der Gerichte auf dem Grill kann sehr interessant gestaltet werden.

Einige Vorschläge, die sehr beliebt sind.

klassisch:

Thüringer Rostbratwurst, Grillwurst, Nürnberger, Wildbratwurst, Rostbrätel, Aschebrätel, Bauchscheiben, Grillzöpfe, Gehacktesklopse, Schaschlyk, Hähnchenkeulen, Leberkäse u.v.m.

modern: (aus der Stahlpfanne auf Holzkohle)

Rießengarnelen, Lammkoteletts, Forellen, Rumpsteak, Spareribs, grobe Gemüsestreifen, Entenbrust, Thunfischsteak u.v.m



vom Gyrosgrill



Für Fleischliebhaber gibt es ab sofort verschiedene Fleischsorten, (Kalbfleisch, Putenfleisch, Hähnchenfleisch, Rindfleisch oder gemischt) direkt vom Drehgrill.

Beilagen und Gewürzmischungen sind frei wählbar. Der Partykracher auch für viele Gäste!

Überraschen Sie Ihre Gäste doch einfach mal mit dem Anderen vom Grill.

Diese Speisen sind dafür bestimmt, dass man sie im Freien zu sich nimmt!

aus der Riesenbratpfanne

Die Riesenbratpfanne ist optisch schon ein Highlight. Die Vielfalt der Gerichte, auch in größeren Mengen ist fast unendlich. Das Garen und Präsentieren in einem, ist der große Vorteil dieser schweren Küche. Mit fast 60 Kilogramm ist sie ein Schwergewicht der Cateringküche. Unabhängig davon kann sie sehr elegant Ihren Inhalt zur Schau stellen.

Ob Fleisch, Gemüse oder Beilagen, in dieser Pfanne ist alles gut aufgehoben.

Wir möchten Ihnen hier, ein paar interessante, schnell zubereitete Gerichte vorstellen:

- Geschnetzeltes vom Schwein oder der Pute, gern mit frischen Champignons,
- Pilzpfanne mit frischen roten Zwiebeln, auch mit Waldpilzen immer wieder ein Genuss,
- Gemüsepfanne aus allem möglichen frischem Gemüse, mit Reis oder Nudeln, ein Traum,
- Jägerpfanne mit Wild und Waldpilzen isst jeder gern,
- Asiatische Pfanne mit Sprossen, Gemüse & Hähnchen,
- Nudelpfanne mit Gehacktesbällchen und Tomatensoße, aber auch klassische Beilagen wie Bratkartoffeln, Schupfnudeln oder Käsespätzle gelingen sicher,



Alles was man in einer Pfanne zubereiten kann, vom Schnitzel über Medallions und Fisch bis hin zum Rührei, ist in dieser großen Version natürlich auch möglich.

Fragen ? - Wir beraten Sie gern!



**Pizza, Brot u.v.m.
absolut frisch und lecker!
Direkt aus dem Holzofen
auf ihren Tisch...**



HEISS

frische Brote, frische Brötchen, frische Pizzas,
frische überbackene Baguettes,
Flammkuchen, überbackenes Ofenbrot,
Gemüseaufläufe, Kartoffelaufläufe,
Nudelaufäufe, Backofenkartoffeln, gefüllte
Backofentomaten oder Paprika, gebackene
Filets vom Fisch, Schmorbraten vom Geflügel,
Rind, Schwein, Wild, gefüllte Schweine oder
Rindslende, ganze Hähnchen, Enten, Puten,
Ofenkäse mit Weißbrot, Spanferkel,
Schweinehaxen, Backofenrippchen,
jegliches Grillgut wie Steaks, Rostbrätel,
Würste sowie allerlei süße Spezialitäten
u.v.m.

Leckereien aus dem Smoker z.B.

Pulled Pork, Spareribs, Hohe Rippe,
Spanferkel, Schweinefilet im Baconmantel,
Bifteki Bacon Balls, Brisket (Rinderbrust),
geräucherte Hähnchen, ganze Enten,
verschiedenste Sorten von Fisch, Rehkeule,
Wildscheinkeule, Wildschweinnacken,
Lammkeule, Roastbeef, Rinderfilet,
gesmokter Schweinebauch, Schaschlyk –
Smokerspieße, Schweineschulter, Rinder-
und Schweinesteaks, Maiskolben sowie
verschiedenes Gemüse
u.v.m.



Diese Speisen sind dafür bestimmt, dass man sie im Freien zu sich nimmt!

am großen Spieß

Unsere Königsdisziplin ist der Spanferkelgrill. Immer wieder eine aufregende Sache, große Grillwaren zu garen.

Mit uns kein Problem, ob vorgegart oder roh. Durch unsere lange Erfahrung bringen wir auch diese Gerichte auf den Punkt.

Spanferkel, Wildschwein, Hammel, Reh, Rinderkeule, Schweinekeule, Pute.

Auf frischem Birkenholz, vor Ihren Augen gegart, regelmäßig mit Gewürzsoßen bestrichen, wird es immer wieder ein Erlebnis.



vom Hähnchengrill

Immer eine saubere Sache der große Hähnchengrill, nicht nur für Hähnchen. Jegliche Arten an Braten, die am Spieß zubereitet werden können, sind auch hier, sehr einfach und lecker zu grillen.

Wir haben schon viele Braten probiert und möchten Ihnen aus Erfahrung folgende empfehlen.

Hähnchen, Hähnchenschenkel, Putenkeulen, Entenkeulen, Gänsekeulen, Kasselerkamm, Lendenbraten, Zwiebelfleisch, griechischer Spießbraten, Spanferkelrollbraten, Putenrollbraten



Natürlich kann man auch einfach die Spieße mischen, somit bietet sich eine größere Auswahl an verschiedenen Fleischsorten, für die Gäste.

Fragen ? - Wir beraten Sie gern!

Diese Speisen sind dafür bestimmt, dass man sie im Freien zu sich nimmt!

über dem Wasserdampf

Wasserdampf ist bis jetzt immer noch die schonenste Methode, zu erwärmen oder zu garen. So können sich empfindliche Waren, wie Gemüse oder Würste, nicht mit Wasser vollsaugen.

Es gibt viele darauf ausgelegte Küchengeräte. Vom Kombidämpfer über Bain Marie bis hin zum Chafing Dish, machen sich alle das Wunder zu Nutze, dass sich Wasser bei 100 Grad in heißen Wasserdampf verwandelt.

Nicht nur Bockwürste, Wiener, Käsewiener, Krakauer oder Weißwürste behalten die gewünschte Qualität, auch frisches, knackiges Gemüse, dazu eine Soße Hollandaise, ist ein absolutes Highlight auf jeder Veranstaltung.



aus der Feldküche

Feldküche oder Gulaschkanone, ein Nostalgiker mit unglaublichen Möglichkeiten.



Die Zubereitung von allen erdenklichen Suppen & Eintöpfen, lässt sich einfach und in großen Mengen zubereiten.

Erbsensuppe, Soljanka, Kartoffelsuppe, Kesselgulasch oder Bohneneintopf gelingen immer.

Auch komplette Gerichte, wie Rouladen mit Klößen und Rotkohl, sind an jedem Ort zuzubereiten.

Bei einem Schlachtfest Wurstsuppe kochen oder auf dem Weihnachtsmarkt den Glühwein extravagant zu präsentieren, sind für die Feldküche die einfachsten Aufgaben.

Fragen ? - Wir beraten Sie gern!

Diese Speisen sind dafür bestimmt, dass man sie im Freien zu sich nimmt!

vom Mutzbratengrill

Eine schönere Aussicht findet man nur in den Bergen oder am Meer. In einen gefüllten Spießbratengrill zu schauen, auf dem sich schwitzend braune Fleischstücken über dem offenen Feuer langsam drehen, lässt auch gern Blicke verweilen.

Auch hier liegt die Vielfalt nicht allein bei dem unvergleichbaren Mutzbraten, der bei uns für Sie schon am Vorabend eingelegt und dann auf frischem Birkenholz zubereitet wird.



Eine kleine Auswahl an Spezialitäten, die an diesem Grill perfekt gelingen:

- Original Schmöllner Mutzbraten, - Köstritzer Schwarzbierfleisch, - Minihaxen,
- Hähnchenkeulen, - Entenkeulen, - Gänsekäulen, - Kasselerwürfel, - Zwiebelbraten,

von der Griddleplatte



Einfach unendlich ist die Vielfalt der Variationen und Gerichte, die wir auf der Griddleplatte frisch auf ihrer Veranstaltung zubereiten können.

In diesem Fall sind Zusammenstellungen vieler frischer Gerichte grenzenlos. Ob Geflügel, Fisch, Meeresfrüchte, Rind, Schwein, Lamm, Kaninchen bis hin zu gebratenen Beilagen, können wir für Sie zubereiten.

Feine Filetstücken und frische Kräuter auf den Punkt gegart und sofort auf den Teller, ein Erlebnis für den Gaumen.

Gern können Sie bei uns die Griddleplatte ausleihen und sich vorbereitete Gerichte liefern lassen. So können Sie Ihren Gästen etwas Besonderes bieten.

Fragen ? - Wir beraten Sie gern!

Diese Speisen sind dafür bestimmt, dass man sie im Freien zu sich nimmt!

aus dem Feuerkessel

30 Liter Fassungsvermögen, ob direkt auf dem offenen Feuer gegart oder auf Brennpasten warm gehalten, ist es möglich, alle Arten von Suppen und Eintöpfen zu kochen oder in großen Buffet's als optisches Highlight zu präsentieren.

Weiterhin ist es möglich, den Kessel gegen einen Teller mit Wölbung zu tauschen. Damit können Sie auf dem offenen Feuer frittieren und am Rand des Tellers Medallions zubereiten.



Gern stellen wir Ihnen den Kessel, nach ihrem Wunsch befüllt, auf Ihre Veranstaltung. Somit haben Sie völlig problemlos etwas Besonderes und rustikales Flair geschaffen.

weiterhin bieten wir an



Pommes Frites
Countrypotatoes
belegte Baguettes
Fischbrötchen
belegte Brötchen
Hot-Dog's
Knoblauchbaguettes

und vieles mehr.

gebratene Maiskolben
frisch geräucherten Fisch
Pizzabaguettes
Hamburger
Cheeseburger
Wraps (gefüllt nach Wahl)
Tomate-Mozzarellabaguette

Gern können Sie sich auch von uns die entsprechende Technik stellen lassen und vorbereitet die Leckereien geliefert bekommen.

So können Sie sich auf ihrer Veranstaltung auch professionell selbst vermarkten. Wir zeigen Ihnen gern wie.

Fragen ? - Wir beraten Sie gern!

Diese Speisen sind dafür bestimmt, dass man sie im Freien zu sich nimmt!

von der Crêpes Platte

Ein moderne Art zu genießen!!

Ob im öffentlichen Verkauf oder im Buffet immer ein beliebter Hit.

Hier eine kleine Auswahl an Möglichkeiten Crêpes zu verfeinern. Diese Varianten haben wir alle probiert und unsere Gäste haben diese für gut befunden.

- **herzhaft:**
mit Frischkäse, Räucherlachs & Dill, mit Gyros, Zwiebeln & Tzaziki, mit Käse & Tomaten, mit Kochschinken & Spargel, mit Kaviar & Olivenöl
- **süß:**
mit verschiedenen Dessertsoßen (Karamel, Erdbeer, Schoko, Himbeer u.s.w.), oder Nutella & Puderzucker, Apfelmuß, Zimt & Zucker, Zucker & Amaretto



einfach süß



Kinderfeste, Jahrmarkt oder Weihnachtsmarkt hier darf es nicht fehlen. Wir bereiten Ihnen auf ihrem Fest frisch:

Popcorn, Zuckerwatte, gebrannte Mandeln, Waffeln, Muffins, Donuts, Eis, Schokoladenfrüchte.

Gern können Sie sich auch die passende Technik bei uns ausleihen und das Material liefern lassen.

So können Sie die Leckerein selbst herstellen.



Fragen ? - Wir beraten Sie gern!

vom Tresen

Unser vielfältiges Ausschankequipment stellt Lösungen für jedes Fest.

Von kleinen Klapptheken mit Spülbecken über Ausschankwagen, bis hin zu kompletten Versorgungszelten, wir bewältigen jeden Ansturm.

Eine große Auswahl an Getränken und den passenden Gläsern, ermöglicht uns immer ein individuelles Konzept für Ihre Veranstaltung bereit zu halten.

Unsere starken Partner sichern einen lückenlosen Nachschub.

Wir machen Schluß mit durstig und Warteschlangen.



aus der Cocktailbar



Uns ist es fast überall möglich, eine Cocktailbar einzurichten und die Gäste niveauvoll und anschaulich, mit den interessantesten Cocktails zu überraschen.

Unser Cocktailequipment umfasst neben mobilen Icecrushern, Eiswürfelbreitern und tollen Glasformen auch das geschulte Personal dazu.

Hier eine kleine Auswahl unserer Cocktailvielfalt:

Grundprogramm alkoholfrei:

Peach Dream, Coconut Kiss, Sportsman, Big Apple, Grand Slam

Grundprogramm alkoholisch:

Caipirinha, Cuba Libre, Swimming Pool, Piña Colada, Planthers Punch, Long Island Ice Tea, Tequila Sunrise, Sex on the Beach, Mai Thai, Uncle Sam

Fragen ? - Wir beraten Sie gern!

Es handelt sich um Richtwerte die je nach Auftragsvolumen und Aufwand abweichen können. Persönliche Anpassungen sind natürlich möglich!

Hier finden Sie 3 Komplettangebote, perfekt für Hochzeiten.

Durch jahrelange Erfahrung, ausgefeilt bis ins kleinste Detail.

Im Angebot enthalten sind:

- Begrüßungssekt,
- aufwendige Tischdekoration und Eindeckung in Wunschfarben,
- ausgefallene Blumendekoration und Stuhlhussen für ein perfektes Ambiente,
- die komplette Kaffeetafel *inkl. aller Vorbereitungen, Kaffeegeschirr, Festtagskaffee, Tee, Kakao & Cappuccino,*
- Vorrichtung der Buffettische, *inkl. Speisenbeschriftung und moderner Warmhaltetechnik,*
- umfangreiche Speisenauswahl z.B.:
 - Kesselgulasch oder Soljanka,
 - Kasseler mit Ananas oder Mutzbraten,
 - paniertes Seelachsfilet oder Sahnegeschnetzeltes,
 - Sauerkraut und Mischgemüse,
 - Bratkartoffeln und Reis,
 - Käseplatte,
 - Aufschnittplatte,
 - saure Platte,
 - Butterplatte,
 - Tomaten-Mozzarella-Platte,
 - Eierplatte mit Kaviar & Seelachsschnitzeln,
 - Hausschlachteplatte mit Gehacktem,
- Salatauswahl z.B.:
 - Tomatensalat,
 - Gurkensalat,
 - Eisbergsalat,
- Obstkorb,
 - Obstcocktail mit Vanillesoße,
 - Partybrot & Partybrötchen,
- Getränkeauswahl z.B.:
 - Bier, Schwarzbier, Hefeweizen,
 - alkoholfreie Getränke, Säfte,
 - Ginger Ale, Bitter Lemon, Tonic
 - Wein & Sekt,
 - Gläser, Servicepersonal,

Komplettpreis:
ab 109,99 € p.Pers.
zzgl. MwSt. und ggf. Extrawünschen

Preisbeispiel für 80 Personen



Es handelt sich um Richtwerte die je nach Auftragsvolumen und Aufwand abweichen können. Persönliche Anpassungen sind natürlich möglich!

Im Angebot enthalten sind:

- Begrüßungssekt,
 - aufwendige Tischdekoration und Eindeckung in Wunschfarben,
 - Servietten mit Logo oder Namen & Datum,
 - ausgefallene Blumendekoration und Stuhlhussen für ein perfektes Ambiente,
 - die komplette Kaffeetafel *inkl. aller Vorbereitungen, Kaffeegeschirr, Festtagskaffee, Tee, Kakao & Cappuccino,*
 - Vorrichtung der Buffettische, *inkl. Speisenbeschriftung und moderner Warmhaltetechnik,*
 - Festtagskaffee und Kuchen,
 - umfangreiche Speisenauswahl z.B.:
 - Tomatencremesuppe oder Spargelcremesuppe, grüne Bandnudeln mit Lachs-Sahnesoße oder gedünstetes Zanderfilet,
 - Schweinemedaillons in Rahmsauce oder Putenmedaillons in Rahmsauce,
 - Schmorhähnchen oder Hähnchenbrust Toskana,
 - Herzoginkartoffeln und Reis, Schinken-Braten-Salamiplatte, Gemüse nach Wahl,
 - Käseplatte rustikal, Butterplatte rustikal, Tomatensalat mit Feta, Floridasalat, Rindfleischsalat, Tomaten-Mozzarella-Platte,
 - Eierplatte mit Kaviar & Seelachsschnitzel, saure Platte, Hausschlachteplatte mit Gehacktem,
 - italienische Melonen-Platte, gemischte Fischplatte,
 - Obstplatte & verschiedene Cremedesserts,
 - Partybrot & Partybrötchen,
 - ausgewählte Getränke für Ihre Feier
 - Bitburger Pils, Köstritzer Schwarzbier,
 - alkoholfreie Getränke (Cola, Fanta, Wasser, Sprite, Ginger Ale, Bitter Lemon, Tonic, Orangensaft, Multivitaminsaft, Apfelsaft),
 - Wein rot und weiß, Sekt halbtrocken, trocken,
 - Gläser
- inkl. Servicepersonal, Bedienung, Luftball



★★★★★
Komplettpreis:
ab 149,99 € p. Pers.
zzgl. MwSt. und ggf. Extrawünschen

Preisbeispiel für 80 Personen

professioneller Licht & Tonanlage, LED
Beleuchtung für Ambiente,

Es handelt sich um Richtwerte die je nach Auftragsvolumen und Aufwand abweichen können. Persönliche Anpassungen sind natürlich möglich!

Im Angebot enthalten sind:

- Begrüßungssekt,
- aufwendige Tischdekoration auf runden Tischen und Eindeckung in Wunschfarben,
- Servietten mit Logo oder Namen & Datum,
- gehobene Blumendekoration und Stuhlhussen für ein perfektes Ambiente,
- die komplette Kaffeetafel *inkl. aller Vorbereitungen, Hochzeitskaffeegeschirr, Festtagskaffee, Tee, Kakao & Cappuccino,*
- Vorrichtung der Buffettische, *inkl. Speisenbeschriftung und moderner Warmhaltetechnik,*
- Festtagskaffee und Kuchen,
- umfangreiche Speisenauswahl z.B.:
 - Flädlesuppe oder Hochzeitssuppe mit Eierstich,
 - Lendenpfanne oder Burgunderschmorbraten, Sauerbraten oder Wildragout, gebratenes Lachsfilet auf Bandnudeln mit Lachs-Sahnesoße oder Seawatergarnelen in Zitronensahnesoße,
 - paniierter Blumenkohl oder paniierter Broccoli, Kartoffeln oder Schupfnudeln, Kaisergemüse und Rotkraut, Klöße und Kroketten,
 - Tomaten-Mozzarella-Platte, Antipasti-Platte, Schinken-Braten-Salami-Platte, gemischte Fischplatte, Käseplatte royal, Butterplatte royal, Rohkost-Dip-Platte, Rohkostmischsalat und Spargelsalat, Chicoresalat mit Orangen, exotische Obstplatte, Joghurtdesserts mit Waldfrüchten und Tiramisu,
 - Partybrot & Partybrötchen,
- ausgewählte Getränke für Ihre Feier
 - Bitburger Pils, Köstritzer Schwarzbier,
 - alkoholfreie Getränke (Cola, Fanta, Wasser, Sprite, Orangensaft, Multivitaminsaft, Apfelsaft),
 - Wein rot und weiß, Sekt halbtrocken, trocken,
 - verschiedene Spiritousen 0,04 l

inkl. Servicepersonal, Bedienung,
Luftballondekoration und
DJ inkl. professioneller Licht & Tonanlage,
Fahrrerservice für die Gäste,
Kinderbetreuung vom Kaffeetrinken an
inkl. aller benötigter Utensilien (ca. 2,5h)
5-6 Minuten Höhenfeuerwerk

★★★★★
Komplettpreis:
ab 169,99 € p. Pers.
zzgl. MwSt. und ggf. Extrawünschen

Preisbeispiel für 80 Personen

Highlights die Ihre Hochzeit unvergessen machen:

- Hochzeitskutsche, Hochzeitslimousine (*Stretchhummer oder Lincoln Stretchlimo*),
- Livemusik zur Trauung und/oder Multimedia-Videodisothek,
natürlich mit der Einbindung eigener Fotos und Videos in die Darbietung,
- Luftballonflug, Taubenflug, lebende Schmetterlinge,
- Hochzeitseistorte in jeder Form (*z.B. als Boot oder Flugzeug*),
- Zeltbau wie ein Hochzeitsschloß,
- Showtrauung, persönlicher Hochzeitssong / Hochzeitstanz,
- die besondere Einladung (wir haben die Ideen), *fragen Sie unsere Mitarbeiter!*
- persönliche Fotoplane (4m breit) mit aufgedruckten Klebezetteln für die besten Hochzeitswünsche,
- der komplette Hochzeitsfotoservice, vom ersten Bild des Tages, bis zum fertigen Fotoalbum oder der eigenen Hochzeitswebseite,
- professionelle Videobegleitung durch den ganzen Tag, *natürlich in HD,*
- persönlich bedruckte Servietten und Saccettos, gravierte Gläser,
- themenbezogene Dekoration und Gastgeschenke,
- der besondere Empfangssekt *z.B. Sekt mit Hibiskus Blüten,*
- Teppichboden in Wunschfarbe, beleuchtetes Buffet,
- Candybar im american Style, Zuckerwatte in Wunschfarbe,
- graviertes Liebesvorhängeschloß,
- kubanische Cocktailbar mit Tänzerinnen, Karibiklounge,
- runde Bankettische,
- professionelle Kinderbetreuung, ausgefallene Sitzpläne,
- Gästetransfer mit Reisebussen, Bodennebel, Hochzeitsbutterfiguren,
- individuelle Lasershow, Skybeamer, Ringeschmieden,
- persönlicher Brautausstatter, VIP Frisör und Visagist,
- eigener Weddingplaner für themenbezogene Hochzeiten,
- u.v.m.

Und falls Sie es nicht glauben wollen...

Das alles kommt von uns selbst! Wir vermitteln nicht, wir machen!

Besuchen Sie unser Technikcenter und unsere Gastroküche und machen sich selbst ein Bild!



PARTY-TEAM

COFFEEBAR

Kaffee in Vollendung!

Die Coffeebar - das aromatische Highlight auf jeder Feier

**SIE LIEBEN KAFFEE? WIR AUCH!
DARUM BEREITEN WIR IHNEN ZU IHREM FEST DEN
KAFFEE IN DEN KÖSTLICHSTEN VARIATIONEN UND
GESCHMACKSRICHTUNGEN FRISCH AUS DER BOHNE ZU.
EIN ERLEBNIS FÜR DIE SINNE!**



Mietpark Preisliste

www.party-team-borzym.de/mietpreisliste

Geschirr, Gläser,
Bestuhlungen,
Ausschanktechnik,
Technik für Speisen-
zubereitung,
Ton- und Lichttechnik,
Videotechnik,
u.v.m.



Download auf unserer Webseite
Alle Preise zzgl. der gesetzlichen MwSt.
Satte Rabatte für Vielmietter!

Persönliche Angaben für Ihr individuelles Angebot

Ihr Name und Vorname

Anlaß

Altersdurchschnitt

Veranstaltungsort oder Lieferadresse

Anzahl der Gäste

Datum ihrer Veranstaltung

Budget

Rechnungsadresse/Anschrift

E-Mail Adresse

Telefonnummer für Rückfragen

Buffet & Speisenversorgung

mit Eindecken

Getränkeversorgung

mit Dekoration

mit Veranstaltungstechnik

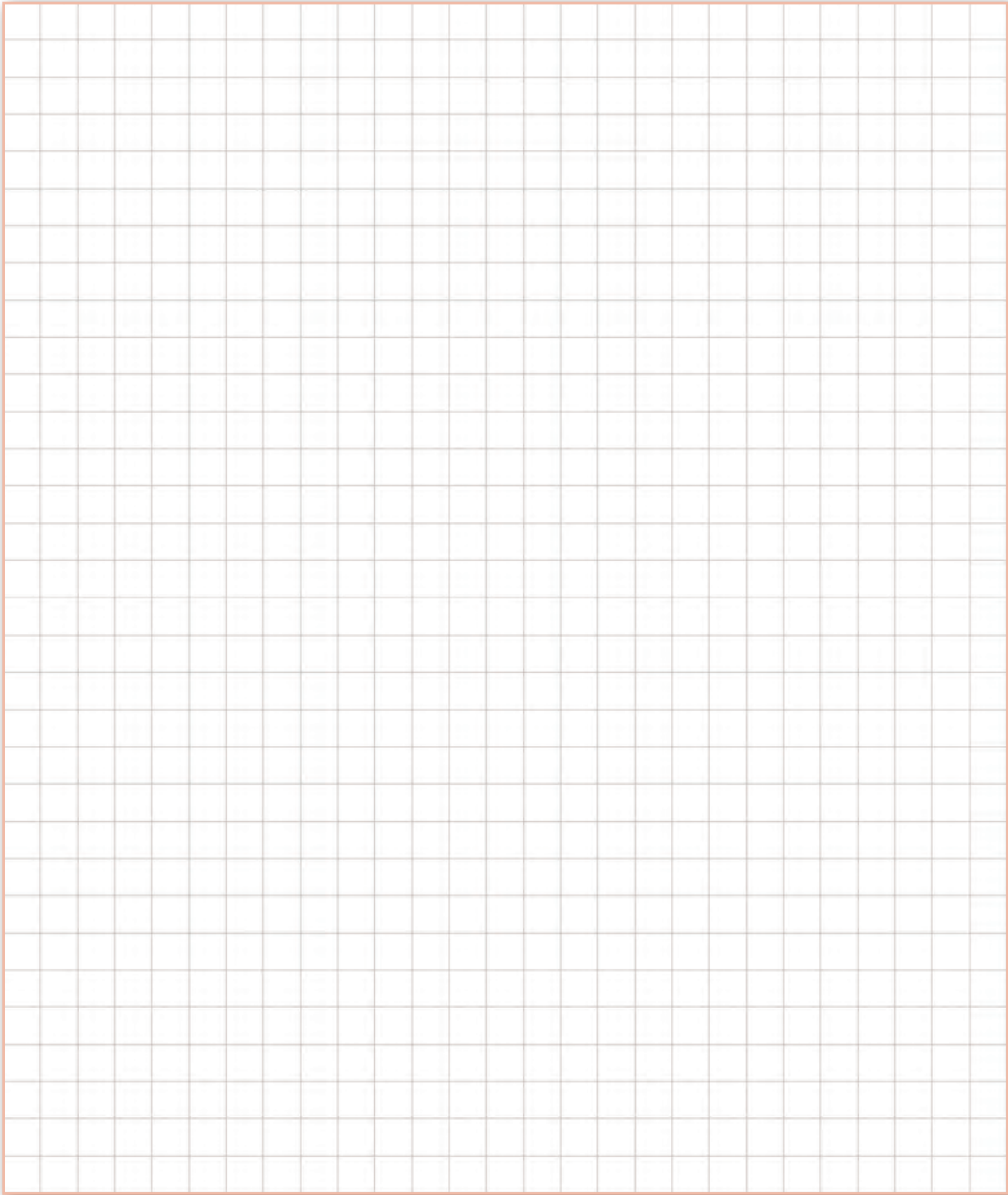
mit DJ / Unterhaltung

Lieferzeit Vorbereitung

Lieferzeit Speisen

Weiteres

Skizzen und Notizen zu ihrer Veranstaltung



PARTY-TEAM

Stefan Borzym

Partyservice • Catering • Eventtechnik

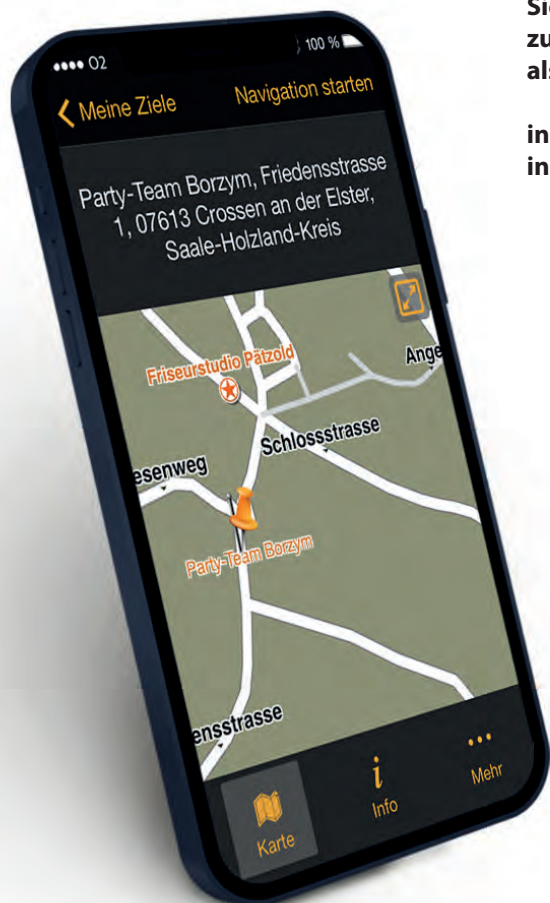
Tel.: 03 66 93 / 3 55 31

Friedensstraße 1c • 07613 Crossen a.d. Elster

Fax: 03 66 93 / 2 36 37

info@party-team-borzym.de

...Ihr Veranstaltungsservice



**Sie finden uns per Auto mit dem Navi,
zu Fuß, per Bahn, mit dem Helikopter,
als Anhalter oder per Taxi...**

**in der Friedensstrasse 1c
in 07613 Crossen an der Elster**

Nur mit dem Flugzeug wird es eng!

