



Partyservice, Kindergarten-  
Catering & Kochevents

Verehrte Kunden,

vielen Dank für Ihr Interesse an unserem Service. Der „Grillmeister-Partyservice“ wurde im Jahr 1977 von Erhard Fieber gegründet und hat sich seitdem einen Bekanntheitsgrad erarbeitet, der weit über die Grenzen von Bochum hinausgeht. Seit dem 01. Januar 2012 wird der Betrieb von Jörg Borgards weiter geführt.

Durch ständige Entwicklung und kreative Ideen bieten wir Ihnen die Möglichkeit, Sie zu jedem Anlass passend zu bewirten.

Ob abwechslungsreiche Buffets, Snacks oder Fingerfood, wir sind täglich gerne für Sie da.

Wir liefern zu Ihnen nach Hause oder an den Veranstaltungsort Ihrer Wahl. Dabei umfasst unser Service ebenfalls die Möglichkeit, Getränke, Geschirr, Besteck, Gläser und auch Personal mit zu buchen, so dass Sie völlig entspannt den kompletten Bedarf für Ihre gelungene Feier aus einer Hand erhalten.

Unser Motto lautet: „Sie kümmern sich um Ihre Gäste, wir kümmern uns um den Rest.“

Lassen Sie sich von unserer Speiskarte inspirieren oder fragen Sie uns nach individuellen Angeboten. Wir stehen Ihnen jederzeit gerne zur Verfügung. Rufen Sie uns an und vereinbaren Sie einen persönlichen Beratungstermin.

Wir freuen uns auf Sie



Jörg Borgards

Ihr Team vom Grillmeister-Partyservice

## Canapees und Fingerfood

Ab 10 Personen, Preise pro Stück

### Rustikale Clubschnittchen

reichlich belegt mit

- Salami
- geräucherte Putenbrust
- Westfälischer Knochenschinken
- Kasselerbraten
- Schweinebraten
- Schinkenmett
- Pfefferkäse
- Kräuterfrischkäse

**2,00**

### Fingerfood mediterran

- Mozzarellaspieße mit Kirschtomaten
- überbackene Auberginen-Tomatentürmchen
- Rote Beete mit Ziegenkäse gefüllt und Honig gratiniert
- überbackene Zucchinirollchen mit Hackfüllung
- Hähnchenspieße süß-scharf mariniert
- Pflaumen im Speckmantel (3 Stück)
- Zucchinispieß mit gebeiztem Lachs
- Gamba-Gemüsespieße

**2,30**

### Exclusive Canapees

reichlich belegt mit

- Räucheraal
- Räucherlachs
- Forellenfilet
- Krabben
- Schweinefilet
- Roastbeef
- Rinderfilet
- Geflügelbrust
- Camembert
- Käsecreme

**2,60**



## Appetithäppchen

Preise pro Stück

### Halbes Brötchen oder Schnittchen

Reichlich belegt mit

- Käse
- Kräuterfrischkäse
- Schinken
- Salami

**1,60**

### Halbes Brötchen oder Schnittchen

Reichlich belegt mit

- Camembert
- Kochschinken
- Roastbeef
- Thunfisch

**1,90**

### Blätterteigtaschen

gefüllt mit

- Spinat und Schafskäse
- Ratatouillegemüse
- Hackfleisch

**2,20**

### ½ Wraps

dick gefüllt mit Hähnchencurry oder Thunfisch, knackigem Salat und Mais

**2,90**

### Partyfrikadelle

**1,20**

### Pfefferbeisser

**1,50**

### Partyschnitzel

**2,00**

### Hähnchenkeule

mit frischem Obst

**2,20**

### Spargel-Schinkenröllchen

mit Mayonnaise und Eidekoration

**2,50**

### Roastbeefröllchen

mit Champignonduxelles und Remoulade

**3,00**

### Medallion vom Schweinefilet

mit Eigelbutter und Olive garniert

**3,50**

### Medallion vom Rinderfilet

mit Preiselbeerfrischkäse

**4,50**

**Alle Preise in Euro, inkl. der gesetzlichen MwSt.**

Was können wir Ihnen empfehlen? Wir beraten Sie gern! 0234 301109

## Frühstücksfreuden

Ab 10 Personen, Preise pro Stück

### Frühstücksbuffet 1

12,00

#### Kalt

- Brot, Brötchen und Croissants mit Butter, Honig und Marmeladenauswahl
- Aufschnittplatte mit ausgewählten Wurstsorten, Schinken
- Käseaufschnitt und Frischkäse
- Frisches Schinkenmett mit Zwiebeln
- Rohkostplatte mit Kräuterquark

#### Warm

- Nürnberger Rostbratwürstchen, knusprig gebratener Bacon

### Frühstücksbuffet 2

15,50

#### Kalt

- Brot, Brötchen und Croissants mit Butter, Honig und Marmeladenauswahl
- Aufschnittplatte mit Roastbeef, Braten und Schinken
- Käsebrett mit frischen Weintrauben
- Krabbcocktail mit Melone
- Kartoffelsalat, Nudelsalat

#### Warm

- Rührei mit Parmaschinkenwürfeln und frischen Kräutern

### Frühstücksbuffet 3

16,50

#### Kalt

- Brot, Brötchen und Croissants mit Butter, Honig und Marmeladenauswahl
- Müsli mit frischer Vollmilch
- Obstsalat, Sahne-Vanillequark
- Rohkostplatte mit Kräuterquark
- Käseaufschnitt und Frischkäse
- Aufschnittplatte mit ausgewählten Wurstsorten, Schinken
- Lachs, geräuchert und gebeizt

#### Warm

- Hähnchengeschnetzeltes in fruchtiger Currysauce mit Gemüserais

### Brunch 1

19,50

#### Kalt

- Gemischte Brötchen und Brot mit Butter, Honig und Marmeladenauswahl
- Aufschnittplatte mit ausgewählten Wurstsorten,
  - Braten und Schinken
- Käseaufschnitt und Frischkäse
- Gebeizter Lachs, geräucherte Forelle
- Tomate-Mozzarella mit frischem Basilikum

#### Warm

- Rindfleischsalat
- Nudelsalat
  
- Sahnequark mit Beerenmix

#### Warm

- Hähnchenbrust, gefüllt mit Schinken und Salbei
- Ratatouillegemüse, Rosmarinkartoffeln

### Brunch 2

23,50

#### Kalt

- Gemischte Brötchen und Brot mit Butter, Honig und Marmeladenauswahl
- Aufschnittplatte mit Roastbeef, Braten und Schinken
- Käsebrett mit frischen Weintrauben
- Räucherlachs, Krabbcocktail mit frischer Melone
- Rohkostplatte mit Kräuterquark
- Müsli mit frischer Vollmilch
- Obstsalat

#### Warm

- Geflügelsalat
- Tortellinisalat

- Mousse au chocolat

#### Warm

- Schweinefiletmedallions in Champignonrahmsauce Buttergemüse, Kartoffelgratin

**Alle Preise in Euro, inkl. der gesetzlichen MwSt.**

Was können wir Ihnen empfehlen? Wir beraten Sie gern! 0234 301109

## Das Kalte Buffet

Ab 10 Personen, Preise pro Stück

### „Kalte gemischte Platte“

- Hähnchenkeule
- Partyschnitzel
- Hackbällchen
- Goudawürfel
- Mettwurst
- Parmaschinken
  
- Kartoffelsalat, Nudelsalat, Bauernsalat mit Schafskäse
  
- Baguette, Kräuterbutter

### Buffet „Rustikal“

- Hähnchenkeule mit frischem Obst
- Partyschnitzel
- Partyfrikadelle mit Essiggemüse
- Matjesfilet auf Pumpnickel mit Zwiebeln und Meerrettichsahne
  
- Kartoffelsalat, Nudelsalat
  
- Partybrötchen, Kräuterbutter

### Warm

- Saftiger Spießbraten mit Schmorzwiebeln

### Buffet „Standard“

- Roastbeefröllchen, gefüllt mit Champignonduxelles
- Medallion vom Schweinefilet
- Kasseler im Blätterteig mit Sauergemüse
- Röllchen vom Speckpannkuchen
- Partyfrikadelle
- Hähnchenbrustmedallions, mit Tomate und Käse überbacken
- Matjes auf Apfel-Lauchzwiebelsalat
  
- Geflügelsalat, Kartoffelsalat
  
- Baguette, Partybrötchen, Kräuterbutter

**11,50**

### Buffet „Mediterran“

- Gamba-Gemüsespieße
- Marinierte Hähnchenspieße
- Ofenpaprika mit Kräuterfrischkäse
- Überbackene Zucchinirollchen mit Hackfüllung
- Überbackene Auberginentürmchen, gefüllt mit Tomate-Mozzarella
- Hähnchenbrustmedallions, gefüllt mit Spinat und Schafskäse
- Speckpflaumen
- Tortillahappen
- Wrapplatten mit Thunfischfüllung
- Gebeizter Lachs auf Rucola mit Balsamicovinaigrette
  
- Cous-Coussalat, Nudelsalat mit Tomate, Shrimps und Pesto, Hummus
  
- Giabatta, italienisches Landbrot, Salzbutter, Aioli, Chili-Tomatendip

**21,50**

### Buffet „Gala“

- Flugentenbrust auf Orangensauce
- Medallion vom Rinderfilet mit Preiselbeerfrischkäse
- Roastbeef mit Remouladensauce
- Kalbsmedallions mediterran
- Parmaschinken mit Melone
- Gebeizter Lachs, Aal, gebratene Gambas in Zitronen-Kräuter marinade
- Käsebrett mit frischen Weintrauben
  
- Geflügelsalat, Rindfleischsalat, Reis-Thunfischsalat
  
- Baguette, Partybrötchen, Kräuterbutter

**26,00**

**Alle Preise in Euro, inkl. der gesetzlichen MwSt.**

Was können wir Ihnen empfehlen? Wir beraten Sie gern! 0234 301109

## Kalt-warme Buffets

Ab 15 Personen, Preise pro Stück

### Buffet „Sparfuchs“

11,50

#### Kalt

- Salatplatte mit knackigen Blattsalaten und Rohkost
- Joghurt-Kräuter dressing, Balsamicovinaigrette

#### Warm

- Hähnchenbrustgeschnetzeltes in Curryrahmsauce, Pfefferbraten vom Schwein
- Gemüsepfanne mit Sc. Hollandaise
- Butterspätzle, Kartoffelgratin

### Buffet-Angebot 1

14,50

#### Kalt

- Brötchenkorb, Kräuterbutter
- Krautsalat, Bohnensalat, Gurkensalat, Tomatensalat
- Käsebrett mit frischen Weintrauben

#### Warm

- Rustikaler Spießbraten vom Schwein mit Schmorzwiebeln
- Grillschinken
- Sauerkraut mit Speck und Zwiebeln
- Speckkartoffelsalat, Kartoffelgratin

### Buffet-Angebot 2

18,50

#### Kalt

- Baguette, Kräuterbutter, Kräuterquark
- Salatplatte mit knackigen Blattsalaten und Rohkost
- Joghurt-Kräuter dressing, Balsamicovinaigrette

- Partyschnitzel
- Hackbällchen mit Tomatendip
- Hähnchenspieße, mit Sweet-Chilimarina

- Käsebrett mit frischen Weintrauben

#### Warm

- Schweinefiletgeschnetzeltes mit Champignonrahmsauce Buttergemüse, Kartoffelgratin
- Hähnchensteaks mit geschmorter Paprika, Tomatenjus Bandnudeln

#### Dessert

- Zitronencreme

### Buffet-Angebot 3

19,50

#### Kalt

- Gemischter Brotkorb, Kräuterbutter, Kräuterquark
- Hähnchenkeulen mit frischem Obst
- Partyschnitzel
- Schinkenmett mit Zwiebelwürfeln
- Gebeizter Lachs, geräucherte Forelle, Krabbencocktail mit Melonenbällchen

- Tortellinisalat, Bauernsalat mit Schafskäse

- Käsebrett mit frischen Weintrauben

#### Warm

- Rinderbraten in Zwiebel-Rotweinsauce, Buttergemüse, Spätzle
- Medallions von der Hähnchenbrust, Blattspinat, Kartoffelgratin

#### Dessert

- Mousse von weißer Schokolade mit Erdbeerpüree

### Buffet-Angebot 4

23,50

#### Kalt

- Gemischter Brotkorb, Kräuterbutter, Kräuterquark
- Roastbeefröllchen mit Duxellesfüllung, Remoulade
- Schweinefiletmedallions mit Eigelbbutter
- Hähnchenbrust, gefüllt mit mariniertem Dörrobst auf Karotten-Orangensalat
- Rotbarbenfilet mit getrockneten Tomaten und Oliven, Räucherlachs, Forellenfilets

- Rindfleischsalat, Cous-Coussalat

- Käsebrett mit frischen Weintrauben

#### Warm

- Schweinefiletmedallions mit Pfefferrahmsauce, Speckbohnen, Kartoffelgratin
- Lachs mit Zitronen-Creme fraiche, Buttergemüse, Wildreis

#### Dessert

- Orangen-Tiramisu
- Herrencreme

### Alle Preise in Euro, inkl. der gesetzlichen MwSt.

Was können wir Ihnen empfehlen? Wir beraten Sie gern! 0234 301109

## Große kalt-warme Buffets

Ab 40 Personen, Preise pro Stück

### Buffet-Angebot 5

16,50

#### Kalt

- Gemischter Brotkorb, Kräuterbutter, Kräuterquark
- Roastbeefröllchen mit Duxellesfüllung, Remoulade
- Schinkenröllchen mit Stangenspargel, Mayonnaise und Eidekoration
- Schweinefiletmedallions mit Eigelbbutter
- Poulardenbrust mit frischem Obst
- Partyfrikadellen mit Mixed Pickles
- Schnitzeltaler
- Pellkartoffelsalat, Geflügelsalat, Tortellini Salat
- Käsebrett mit frischen Weintrauben

#### Warm

- Spießbraten mit Schmorzwiebeln
- Grillschinken
- Sauerkraut, Wirsinggemüse
- Speckkartoffelsalat, Kartoffelgratin

### Buffet-Angebot 6

23,50

#### 1/3 Kalt

- Gemischter Brotkorb, Kräuterbutter, Kräuterquark
- Salatplatte mit knackigen Blattsalaten und Rohkost
- Joghurt-Kräuter dressing, Balsamicovinaigrette, Cocktaildressing
- Räucherfischplatte mit Lachs, Forelle und Krabbencocktail
- Parmaschinken mit marinierten getrockneten Tomaten und Oliven
- Tranchen von der Hähnchenbrust mit Spinat und Ziegenkäse gefüllt
- Tomate-Mozzarella mit frischem Basilikum
- Klarer Kartoffelsalat mit Speck, Zwiebeln, Gurken und Radieschen

#### 2/3 Warm

- Roastbeef im Kräutermantel, rosa gebraten, am Buffet tranchiert
- Bohnenbündchen im Speckmantel, Kartoffelgratin
- Schweinefiletgeschnetzeltes mit Champignonrahm
- Gemüsepfanne mit Hollandaise, Butterspätzle

#### Dessert

- Bayerische Creme mit Erdbeerpüree
- Mousse au chocolat

**Alle Preise in Euro, inkl. der gesetzlichen MwSt.**

Was können wir Ihnen empfehlen? Wir beraten Sie gern! 0234 301109

Ab 50 Personen, Preise pro Person

**Buffet-Angebot 7****21,50****Kalt**

- Gemischter Brotkorb, Kräuterbutter, Kräuterquark, Schmalz
  
- Salatplatte mit knackigen Blattsalaten und Rohkost
- Joghurt-Kräuterdressing, Balsamicovinaigrette, Cocktaildressing
  
- Schweinefiletmedallions mit Eigelbbutter
- Hähnchenbrust in Curry-Mandelkruste mit frischem Obst
- Hackbällchen mit Tomaten-Chilidip
- Schinkenmett mit Zwiebeln
- Tomate-Mozzarella mit frischem Basilikum
- Parmaschinken mit Melone
- Gebratene Lachschnitten mit Dill-Senfsauce auf Apfel-Lauchzwiebelsalat
  
- Tortellinisalat, Kartoffelsalat
  
- Käsebrett mit frischen Weintrauben

**Warm**

- Hähnchenbrust mit geschmorter Paprika
- Sahnegeschnetzeltes vom Schwein mit frischen Champignons
- Rinderbraten mit Rotwein-Zwiebelsauce
  
- Rosmarinkartoffeln, Butterspätzle, Kartoffelgratin
- Buttergemüse, Gemüsepfanne mit Sc. Hollandaise

**Dessert**

- Herrencreme
- Creme brûlée

**Buffet-Angebot 8****23,50****Kalt**

- Gemischter Brotkorb, Kräuterbutter, Kräuterquark, Aioli
  
- Salatplatte mit knackigen Blattsalaten und Rohkost
- Joghurt-Kräuterdressing, Balsamicovinaigrette, Cocktaildressing
  
- Gambas picantes in Knoblauch-Olivenöl
- Fischplatte mit Aal, Lachs, Forelle und Krabbencocktail
- Tomate-Mozzarella mit frischem Basilikum
- Parmaschinken mit Melone
  
- Cous-coussalat, Hummus
  
- Käsebrett mit frischen Weintrauben

**Warm**

- Schweinefiletmedallions mit frischen Champignons
- Rindergeschnetzeltes mit Balsamicojus
  
- Butterspätzle, Schwenkkartoffeln
- Bohnen im Speckmantel, Gemüsepfanne mit Sc. Hollandaise
  
- Überbackene Auberginen mit Tomatensauce und Gemüseis

**Dessert**

- Rumcreme
- Joghurtcreme mit frischem Obst

**Alle Preise in Euro, inkl. der gesetzlichen MwSt.**

Was können wir Ihnen empfehlen? Wir beraten Sie gern! 0234 301109



## Das Themenbuffet

Ab 20 Personen, Preise pro Person

### Buffet „Bavaria“

19,50

#### Kalt

- Kasselerbrot, Partybrötchen, Laugenstange
- Kräuterbutter, Schmalz
- Ofentomaten mit Champignonfüllung und kross gebratenem Speck

#### Kalte Platte

- Schinken, grober Leberwurst, Blauschimmelkäse und Obatztn
- Tafelspitz mit Kartoffel-Kräutervinaigrette
- Krautsalat, Tomatensalat, Speckkartoffelsalat mit Radieschen

#### Warm

- Schweinebraten mit Pfeffer-Kräuterkruste, Rahmsauce
- Grillschinken mit milder Senfsauce
- Sauerkraut, Rahmwirsing mit Speck und Zwiebeln
- Kartoffelgratin, Kartoffelknödel

#### Dessert

- Bayerisch Creme mit Erdbeerpüree

### Buffet „Iberico“

22,50

#### Kalt

- Brotkorb, Aioli, Tomaten-Chilidip
- Knackige Blattsalate mit Obst und frischen Kräutern,
- Orangenvinaigrette, Joghurt-Kräuter dressing, Balsamico-vinaigrette

- Champignons mit Chorizo
- Albondigas (Hackbällchen) mit Tomatensauce
- Pflaumen im Speckmantel
- Tortilla mit Oliven und getrockneten Tomaten
- Gambas picantes
- Serranoschinken
- Manchegokäse

- Hummus, Cous-Coussalat mit frischer Minze, Rohkostsalat

#### Warm

- Fleischspieße mit pikantem Knoblauch-Olivenöl (Schweinenacken, Hähnchenbrust, Chorizo)
- Cataplana de peixe (portugisisches Nationalgericht), Schmortopf mit Lachs, Wels und Viktoriabarsch, Tomatensauce, Knoblauch und frischem Koriander
- Geschmortes mediterranes Gemüse
- Kanarische Kartoffeln, Schwenkkartoffeln

#### Dessert

- Crema Catalana mit beschwipstem Obst

**Alle Preise in Euro, inkl. der gesetzlichen MwSt.**

Was können wir Ihnen empfehlen? Wir beraten Sie gern! 0234 301109

Ab 20 Personen, Preise pro Person

**Buffet „Italia“****24,50****Kalt**

- Brotkorb mit Ciabatta und italienischem Landbrot
- Kräuterbutter, Salzbutter, Aioli
  
- Knackige Blattsalate und Rohkost
- Orangenvinaigrette, Joghurt-Kräuter dressing, Balsamico-vinaigrette
  
- Mariniertes Gemüse
- Tomate-Mozzarella mit frischem Basilikum
- Parmaschinken mit Melone
- Italienische Salami mit frischen Feigen
- Vitello Tonato
- Shrimps mit Knoblauch und Zitronen-Kräuter marinade
  
- Käsebrett mit frischen Weintrauben
  
- Tortellinisalat mit Tomaten, Rucola und gehobeltem Parmesan

**Warm**

- Schweinefilet geschnetzeltes mit frischen Austernpilzen
- Medallions von der Hähnchenbrust, gefüllt mit Schinken und Salbei
- Ratatouillegemüse
- Bandnudeln, Rosmarinkartoffeln

**Dessert**

- Orangentiramisu
- Mousse au chocolat

**Buffet „Sicilia“****27,50****Kalt**

- Brotkorb mit Ciabatta und italienischem Landbrot
- Kräuterbutter, Salzbutter, Aioli
  
- Knackige Blattsalate und Rohkost mit Orangenvinaigrette
- Joghurt-Kräuter dressing, Balsamicovinaigrette
  
- Mariniertes Gemüse
- Champignonköpfe, gefüllt mit Kräuterfrischkäse
- Gratinierte Zucchini-Hackröllchen
- Auberginentürmchen, gefüllt mit Tomate-Mozzarella
- Rote Beete, gratiniert mit Ziegenkäse und Honig
- Gambas in Knoblauch-Olivenöl
- Carpaccio vom Rinderfilet mit Rucola und Parmesan
  
- Käsebrett mit frischen Weintrauben
  
- Nudelsalat mit tomatisiertem Gemüse und Hähnchenbruststreifen

**Warm**

- Nudel-Fischpfanne mit Zucchini, Tomaten und frischen Austernpilzen
- Kalbsröllchen, gefüllt mit Mozzarella, getrockneten Tomaten und Basilikum
- Tomatensauce, Mandelbroccoli und Schwenkkartoffeln

**Dessert**

- Tiramisu
- Panna cotta mit frischem Obst



**Alle Preise in Euro, inkl. der gesetzlichen MwSt.**

Was können wir Ihnen empfehlen? Wir beraten Sie gern! 0234 301109

## Das Grillfest

Ab 50 Personen, Preise pro Person  
inkl. Grill, Holzkohle und 2 Stunden Grillpersonal

### Grillfest „Ruhrpott“

**14,50**

#### Kalt

- Baguette, Partybrötchen
- Kräuterbutter, Schmalz
  
- Salatplatte mit knackigen Blattsalaten und Rohkost
- Joghurt-Kräuter dressing, Balsamicovinaigrette
  
- Krautsalat, Nudelsalat, Kartoffelsalat

#### Saucen

- Currysauce
- Senf
- Ketchup

#### Glühend heiß

- Bratwurst
- Saftige Schweinenackensteaks
- Schweinefiletspieße mit Gemüse
- Hähnchensteaks, pikant mariniert

### Grillfest „Grillmeister“

**17,00**

#### Kalt

- Baguette, Partybrötchen
- Kräuterbutter, Salzbutter, Schmalz
  
- Salatplatte mit knackigen Blattsalaten und Rohkost
- Joghurt-Kräuter dressing, Balsamicovinaigrette
  
- Krautsalat, Bauernsalat, Nudelsalat, Kartoffelsalat

#### Saucen

- Teufelsauce
- Aioli
- Tsatsiki
- Sauce Béarnaise
- Senf
- Ketchup

#### Glühend heiß

- Bratwurst
- Nürnberger Rostbratwürstchen
- Cevapcici
- Saftige Schweinenackensteaks
- Schweinefiletspieße mit Gemüse
- Lammkoteletts, pikant mariniert
- Rumpsteaks mit saftig-würziger Kruste

### Grillfest „Exklusiv“

**20,50**

#### Kalt

- Baguette, Partybrötchen
- Kräuterbutter, Salzbutter, Schmalz
  
- Salatplatte mit knackigen Blattsalaten und Rohkost
- Joghurt-Kräuter dressing, Balsamicovinaigrette
  
- Tortellinisalat mit Rucola, Kirschtomate und gehobeltem Parmesan
- klarer Kartoffelsalat mit Gurke, Tomate und Radieschen
- Cous-Coussalat mit frischer Minze
- Bauernsalat mit Schafskäse

#### Saucen

- Teufelsauce
- Aioli
- Tsatsiki
- Sauce Bernaise
- Senf
- Ketchup

#### Glühend heiß

- Bratwurst
- Cevapcici
- Saftige Schweinenackensteaks
- Schweinefiletspieße mit Gemüse
- Hähnchensteaks, pikant mariniert
- Lammkoteletts, pikant mariniert
- Rumpsteaks mit saftig-würziger Kruste
- Lachs mit Zitronen-Creme fraiche, aus der Folie
- Mediterrane Rotbarbenfilets, aus der Folie
- Marinierte Zucchini- und Auberginenscheiben

#### Dessert

- Mascarpone-Kaffeecreme
- Frischer Obstsalat



**Alle Preise in Euro, inkl. der gesetzlichen MwSt.**

Was können wir Ihnen empfehlen? Wir beraten Sie gern! 0234 301109

[www.grillmeister-partyservice.de](http://www.grillmeister-partyservice.de)

## Vorspeisen Buffet

Ab 6 Personen je Sorte, Preise pro Person

### Vegetarisch:

- Brot mit Aioli **3,50**
- Knackige Blattsalate **3,50**  
mit Rohkost, frischem Obst, Joghurtdressing  
und Balsamicovinaigrette
- Bruschetta **3,50**  
geröstetes italienisches Landbrot, mit Tomate  
und Knoblauch
- Bruschetta „formaggio“ **4,00**  
geröstetes italienisches Landbrot, mit Tomate  
und Knoblauch, mit Schafskäse gratiniert
- Tomate-Mozzarella **4,50**  
mit frischem Basilikum und Balsamicovinaigrette
- Gemüseplatte „italienisch“ **4,50**  
Aubergine, Zucchini, getrocknete marinierte  
Tomaten, Oliven, Ofenpaprika

### Mit Fleisch:

- Parmaschinken **4,50**  
mit Melonenspalten und buntem gestoßenem  
Pfeffer
- italienische Salami **5,00**  
mit frischen Feigen und Honigsenf
- Roastbeef, rosa **5,50**  
mit Kräuter-Duxellesmasse und Remoulade
- Entenbrust, rosa **5,90**  
gebratenes Medallion auf Radicchio-Orangen-  
salat
- Vitello Tonato **6,50**  
Kalbfleisch mit Thunfischsoße und Kapern
- Carpaccio vom Rinderfilet **8,90**  
mit Ruccola, Kirschtomaten, Parmesan und  
Balsamicovinaigrette

### Frisch aus dem Wasser:

- Matjes **3,50**
- Matjesfilet auf Pumpernickel mit Kräuterquark  
und Zwiebeln **3,50**
- Rotbarbenfilet **4,50**  
auf Apfel-Lauchzwiebelsalat mit Vinaigrette  
von hellem Balsamico
- Rotbarbenfilet mediterran **5,00**  
mit marinierten getrockneten Tomaten und  
Oliven, auf Linsensalat
- Lachs Rösti **6,50**  
Rösti aus frischer Kartoffelmasse mit haus-  
gebeiztem Lachs und Dill-Senfsauce
- Shrimpscocktail **6,90**  
in Cocktailsauce mit Melonenkugeln
- Gambas picantes **7,50**  
Gebratene Riesengarnelen in scharfem  
Knoblauch-Olivenöl
- Gambas Aioli **7,50**  
Gebratene Riesengarnelen in dezentem  
Knoblauchdip
- Exklusive Fischplatte **9,50**  
Räucheraal, Räucherlachs, Shrimpscocktail  
mit Melonenkugeln, Forellenfilet Dill-  
Senfsauce und Sahnemeerrettich
- Büsumer Nordseekrabben **12,50**  
fein abgeschmeckt mit Zitrone und frischen  
Kräutern

**Alle Preise in Euro, inkl. der gesetzlichen MwSt.**

Was können wir Ihnen empfehlen? Wir beraten Sie gern! 0234 301109

## Frische Salatvariationen

aus eigener Produktion, 200g pro Portion, Preise pro Portion

■ Pellkartoffelsalat mit Mayonnaise, Eiern und Gewürzgerurken	<b>2,00</b>	■ Shrimpsalat mit Radicchio, Frühlingszwiebeln, Zitrone, Öl und Petersilie	<b>6,00</b>
■ Klarer Pellkartoffelsalat mit Brühe, Speck, Zwiebeln, Gurken und Radieschen	<b>2,00</b>	■ Salatplatte mit knackigen Blattsalaten, Rohkost und 3 Dressings	<b>3,00</b>
■ Nudelsalat mit Mayonnaise, Eiern, Fleischkäse, Gewürz- gurken und Tomaten	<b>2,20</b>	■ Krautsalat mit Essig und Öl	<b>1,80</b>
■ Nudelsalat „mediterran“ mit Basilikumvinaigrette, Hähnchenstreifen, Rucola, Tomaten und Oliven	<b>2,90</b>	■ Gurkensalat mit Dillsahne	<b>2,20</b>
■ Tortellinisalat mit Schinken, Paprika und getrockneten Tomaten	<b>3,50</b>	■ Grüner Bohnensalat mit Zwiebeln, Essig, Öl und Bohnenkraut	<b>2,20</b>
■ Eiersalat mit Mayonnaise, Spargel und Champignons	<b>3,00</b>	■ Tomatensalat mit Zwiebeln, Essig, Öl und Petersilie	<b>2,20</b>
■ Wurstsalat mit Vinaigrette, Käse und Zwiebeln	<b>3,20</b>	■ Waldorfsalat mit Mayonnaise, Sellerie, Möhren und Äpfeln	<b>3,00</b>
■ Geflügelsalat mit Mayonnaise und Obst	<b>3,50</b>	■ Cous-Coussalat mit Tomate, Gurke und frischer Minze	<b>3,00</b>
■ Rindfleischsalat, scharf mit Ketchup, Paprika und Perlwiebeln	<b>3,70</b>	■ Bauernsalat mit Schafskäse	<b>3,00</b>
■ Reis-Thunfischsalat mit Paprika und Petersilie	<b>2,50</b>	■ Broccolisalat mit Mais und Kochschinken	<b>3,50</b>
■ Matjessalat mit Apfel und Zwiebeln	<b>3,20</b>	■ Artischockensalat mit Essig, Öl, Spargel und Tomaten	<b>3,50</b>



**Alle Preise in Euro, inkl. der gesetzlichen MwSt.**

Was können wir Ihnen empfehlen? Wir beraten Sie gern! 0234 301109

## Heiße Suppenküche

Ab 8 Personen, Preise pro Person

### Vorsuppen (250 ml pro Portion)

- Tomatencremesuppe mit Reis und Tomatenwürfeln **2,50**
- Kartoffelcremesuppe mit Speck, Zwiebeln und Gemüsewürfelchen **2,70**
- Hühnerkraftbrühe mit Hühnerfleisch, Gemüse, Reis und Eierstich **2,70**
- Rinderkraftbrühe mit Rindfleisch, Gemüse, Nudeln und Eierstich **2,80**
- Französische Gemüsesuppe mit weißen und grünen Bohnen, Wurzelgemüse, Zucchini, Tomaten und Basilikumpüree **2,80**
- Kartoffelcremesuppe mit Zwiebeln, Gemüsewürfelchen und Lachs **3,00**
- Karotten-Orangensuppe mit Ingwer, Kartoffelwürfeln und Hähnchencurry **3,00**

### Mitternachts-Suppen (250 ml pro Portion)

- Ungarische Gulaschsuppe mit reichlich Fleisch, Kartoffelwürfeln und Paprika **2,80**
- Chili con Carne mit Hackfleisch, Bohnen und Mais **2,80**
- Käse-Lauchsuppe mit Hackfleisch **2,80**
- Schöpfcurrywurst mit der „Grillmeister-Currysauce“ und frischem Baguette **2,80**

### Eintöpfe (500 ml pro Portion)

- Erbsensuppe mit reichlich Fleisch- und Bockwursteinlage **4,40**
- Linsensuppe mit reichlich Fleisch- und Bockwursteinlage **4,40**
- Westfälische Kartoffelsuppe mit Speck, Zwiebeln, Mettwurst und Gemüsewürfelchen **4,40**
- Pichelsteiner Eintopf mit Weißkohl, Wurzelgemüse, Kartoffelwürfeln und Rindfleisch **5,00**

**Alle Preise in Euro, inkl. der gesetzlichen MwSt.**

Was können wir Ihnen empfehlen? Wir beraten Sie gern! 0234 301109

## Schmackhafte Aufläufe und Nudelgerichte

Ab 5 Personen, Preise pro Person

- |  |             |   |              |
|--|-------------|---|--------------|
| ■ Lasagne Bolognese mit Hackfleisch und Tomatensauce   | <b>7,50</b> | ■ Käsetortellini in Kräuterrahmsauce, mit Zucchini, Paprika und Frühlingslauch      | <b>8,50</b>  |
| ■ Gemüse-Lasagne mit Zucchini, Paprika, Auberginen und Tomatensauce                          | <b>7,50</b> | ■ Lachs-Lasagne mit Rahm-Blattspinat und Lachswürfeln                               | <b>9,50</b>  |
| ■ Gemüse-Kartoffelauflauf mit Zucchini, Paprika, Auberginen und Tomatensauce                 | <b>7,50</b> | ■ Penne Regate mit Rahm-Blattspinat und Lachswürfeln                                | <b>9,50</b>  |
| ■ Spinat-Kartoffelauflauf mit Rahm-Blattspinat und Hähnchenbruststreifen                     | <b>7,50</b> | ■ Bunte Bandnudeln in Pfefferrahm Sauce, mit Schweinefiletspitzen und Austernpilzen | <b>11,50</b> |
| ■ Penne all'arrabiata in scharfer Tomatensauce, mit Zwiebeln, Knoblauch und Oliven, Parmesan | <b>7,50</b> | ■ Bunte Bandnudeln in Weißwein-Rahm Sauce, mit Krabben, Broccoli und Tomaten        | <b>12,50</b> |
| ■ Gratinierte Zucchini mit Hackfleischfüllung, Gemüsereis und Tomatensauce                   | <b>7,50</b> |   |              |

## Saftige, würzige Braten

200 g Gargewicht, ab 6 Personen, Preise pro Person

- |   |             |   |             |
|---|-------------|---|-------------|
| ■ Spießbraten Saftiger Schweinebraten aus der Schulter mit Schmorzwiebeln                           | <b>6,50</b> | ■ Käsebraten Saftiger Schweinebraten aus der Schulter, mit würziger Käsesauce                           | <b>7,50</b> |
| ■ Zigeunerbraten Saftiger Schweinebraten aus der Schulter, Zigeunersauce mit Paprikagemüse          | <b>7,00</b> | ■ Jägerbraten Saftiger Schweinebraten aus der Schulter, Rahmsauce mit Champignons und Zwiebeln          | <b>8,50</b> |
| ■ Pfefferbraten Saftiger Schweinebraten aus der Schulter, Bratensauce mit Cognac und grünem Pfeffer | <b>7,00</b> | ■ Schweinebraten „mediterran“ saftig aus der Schulter mit Zucchini, Aubergine, Paprika und Tomatensauce | <b>8,50</b> |
| ■ Grillschinken mild gepökelt, mit milder Senfsauce   | <b>7,00</b> | ■ Spanferkelbraten mit Malzbierkruste und malziger Rahmsauce  | <b>9,00</b> |
| ■ Kasseler-Braten mit Rahmsauce   | <b>7,00</b> |   |             |

**Alle Preise in Euro, inkl. der gesetzlichen MwSt.**

Was können wir Ihnen empfehlen? Wir beraten Sie gern! 0234 301109

## Beilagen zu unseren Braten

200 g Gargewicht, ab 6 Personen, Preise pro Person

### Gemüse

■ Sauerkraut mit Speck und Zwiebeln	<b>2,00</b>
■ Rotkohl mit Rotwein, Apfel, Zwiebel und Schmalz	<b>2,00</b>
■ Rosenkohl mit Butter, Speck und Zwiebeln	<b>2,20</b>
■ Blumenkohl mit gebräunter Butter	<b>2,30</b>
■ Frische Karotten mit Butter und Petersilie	<b>2,30</b>
■ Rahmwirsing mit Weißwein, Speck und Zwiebeln	<b>2,50</b>
■ Blattspinat mit Zwiebeln, Weißwein und Rahm, fein abgeschmeckt mit Muskat	<b>2,60</b>
■ Prinzessböhnchen mit Zwiebeln, Bohnenkraut und Butter	<b>2,60</b>
■ Broccoli mit Mandelbutter	<b>2,80</b>
■ Gemüsepfanne mit Blumenkohl, Broccoli, Rosenkohl, Karotten und Bohnen, Sauce Hollandaise	<b>2,80</b>
■ Bohnenbündchen im Speckmantel	<b>3,00</b>
■ Ratatouille Gemüse Zucchini, Aubergine, Paprika, Tomate und Zwiebeln mit Tomatensauce	<b>3,50</b>
■ Frische Champignons mit Weißwein, Rahm, Speck und Zwiebeln	<b>3,50</b>
■ Frische Pfifferlinge (in der Saison)	<b>3,50</b>
mit Weißwein, Rahm, Speck und Zwiebeln	<b>Tagespreis</b>

### Kartoffeln

■ Salzkartoffeln	<b>1,80</b>
■ Kartoffelklöße	<b>1,90</b>
■ Schwenkkartoffeln	<b>2,00</b>
■ Speckkartoffelsalat (warm)	<b>2,40</b>
■ Kartoffelgratin	<b>2,60</b>
■ Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln	<b>2,60</b>
■ Gnocchi mit Salbeibutter	<b>2,80</b>

### Nudeln und Co.

■ Semmelknödel	<b>2,00</b>
■ Bunte Bandnudeln	<b>2,40</b>
■ Djuvec-Reis	<b>2,40</b>
■ Safran-Risotto	<b>2,50</b>
■ Butterspätzle	<b>2,50</b>



**Alle Preise in Euro, inkl. der gesetzlichen MwSt.**

Was können wir Ihnen empfehlen? Wir beraten Sie gern! 0234 301109



## Delikate Hauptgänge

Ab 6 Personen, Preise pro Person

### Vom Schwein

- Grünkohl (Wintersaison) mit Mettwurst, Kasseler Braten, Nürnberger Rostbratwurst, Bratkartoffeln **11,50**
- Sahnegeschnetzeltes mit Buttergemüse oder Gemüsepfanne, Spätzle, Salat mit Balsamico Vinaigrette **12,00**
- Filetgeschnetzeltes in Champignonrahmsauce, Buttergemüse oder Gemüsepfanne, Spätzle **13,50**
- Filetmedaillons in Champignonrahmsauce, Buttergemüse oder Gemüsepfanne, Spätzle **14,80**
- Filetmedaillons im Speckmantel in Pfefferrahmsauce, Buttergemüse oder Gemüsepfanne, Kartoffelgratin **14,80**
- Filetmedaillons in Rotwein-Schalotten Sauce, Mandelbroccoli, Schwenkkartoffeln **14,80**
- Filetmedaillons mit Tomate und Käse gratiniert, Blattspinat, Knoblauch-Kartoffelstampf **14,80**
- Filetmedaillons mit Kräuter-Pfefferkruste, Tomatensauce, Ratatouille Gemüse und Rosmarinkartoffeln **14,80**
- Rinder- und Schweinebraten mit Gemüsepfanne und Kartoffelgratin **15,00**

### Vom Rind

- Ungarischer Gulasch mit Paprika, Tomaten und Bohnensalat, Petersilienkartoffeln **13,50**
- Rinderbraten mit geschmorten Zwiebeln, Gemüsepfanne und Bratkartoffeln **15,00**

- Tafelspitz in Meerrettichsauce, geschmortem Röstgemüse und Spätzle **15,50**
- Rheinischer Sauerbraten mit Rosinen, Apfelrotkohl und Kartoffelknödel **15,50**
- Filetgeschnetzeltes in Estragon Sauce, Austernpilzen, Butterspätzle, Salatplatte mit 2 Dressings **17,50**
- Filetgeschnetzeltes in Rotwein-Schalotten Sauce, Buttermöhren und Kartoffelgratin **17,50**
- Roastbeef, rosa am Stück gebraten mit Kräuter-Pfefferkruste, mit Pfefferrahmsauce, Bohnen im Speckmantel und Kartoffelgratin **19,50**
- Filetmedaillons im Speckmantel in Pflaumen-Pfeffersauce, Buttergemüse und Mandelreis **19,90**
- Filetmedaillons mit Kräuter-Pfefferkruste, Rotwein-Schalotten Sauce, Buttergemüse und Kartoffelgratin **19,90**

### Vom Kalb

- Züricher Geschnetzeltes in Champignonrahmsauce, Rösti, Salatplatte mit 2 Dressings **16,50**
- Kalbsbraten in Steinpilzrahmsauce, provenzalischem Gemüse und Rosmarinkartoffeln **18,50**
- Kalbsröllchen gefüllt mit Käse, Schinken und Salbei, Ratatouille Gemüse, Kräuterreis **18,50**
- Piccata vom Kalb in Aprikosen-Mandelsauce, Buttergemüse, Bandnudeln **19,50**

**Alle Preise in Euro, inkl. der gesetzlichen MwSt.**

Was können wir Ihnen empfehlen? Wir beraten Sie gern! 0234 301109

**Vom Geflügel**

- Hähnchengeschnetzeltes  
in fruchtig-scharfer Currysauce, Basmatireis,  
Salatplatte mit 2 Dressings
- Hähnchengeschnetzeltes  
in Tomatensauce, mit Paprika, Zucchini und  
Aubergine, Bandnudeln
- Medaillons von der Hähnchenbrust  
gefüllt mit Spinat und Schafskäse, Ratatouille  
Gemüse, Rosmarinkartoffeln
- Medaillons von der Hähnchenbrust  
mit Käse, Schinken und Salbei gefüllt,  
Mandelbroccoli, Schwenkkartoffeln
- Poularden Brust  
in Austernpilz Sauce, Rahmwirsing mit Speck  
und Zwiebeln, Rösti
- Barbarie-Entenbrust  
in Orangen-Aprikosen Sauce, Buttergemüse,  
Schwenkkartoffeln
- Barbarie-Entenbrust  
in Preiselbeer-Cassis Sauce, Romanesco,  
Kartoffelstampf

**Vom Lamm**

- Lamnbraten aus der Keule  
mit Ratatouille Gemüse und Rosmarinkartoffeln
- Lamragout  
in Rosmarin Sauce, Bohnen im Speckmantel  
und Kartoffelgratin
- Gebratene Lammfilets  
in Estragon Sauce, Buttergemüse und  
Knoblauch-Kartoffelstampf

**Vom Wild**

- Wildschweingulasch **10,50**  
in Preiselbeer Sauce mit geschmorten Pilzen,  
Apfelrotkohl und Spätzle
- Hirsch-Edelgulasch **10,50**  
in Preiselbeer Sauce mit Pfifferlingen,  
Apfelrotkohl und Kartoffelknödeln
- Hirschbraten **13,50**  
in Wacholder Sauce, Rosenkohl mit Speck  
und Zwiebeln, Kartoffelgratin

**13,50****13,50****17,50****17,50****Vom Fisch**

- Sardinen aus dem Ofen **12,50**  
in Knoblauch-Olivenöl, Buttergemüse,  
Kanarische Kartoffeln, Chili-Tomatendip
- Gebratene Lachstranche **14,90**  
in Weißwein-Rahm Sauce, Blattspinat, Kartoffelgratin
- Lachstranche **15,50**  
mit Kruste aus Zitronen-Creme fraiche,  
Buttergemüse, Wildreis
- Fischpfanne **16,50**  
mit Lachs, Wels und Viktoriabarsch, in  
Weißwein-Rahm Sauce, mit Austernpilzen,  
Zucchini und Tomaten
- Gebratenes Zanderfilet **16,50**  
in Pommery-Senfsauce, Weinkraut,  
Kartoffelstampf
- Gebratener Fischspieß **16,50**  
mit Lachs, Gambas und Viktoriabarsch,  
in Chili-Knoblauchöl, mit Schwenkkartoffeln,  
Aioli und Rohkostsalat

**Alle Preise in Euro, inkl. der gesetzlichen MwSt.**

Was können wir Ihnen empfehlen? Wir beraten Sie gern! 0234 301109

## Der krönende Abschluss

Ab 6 Portionen je Sorte, Preise pro Portion

### Desserts

■ Beerengrütze mit Vanillesauce	<b>2,50</b>
■ Zitronencreme	<b>2,80</b>
■ Weincreme, rot oder weiß	<b>2,80</b>
■ Mousse au chocolat	<b>2,80</b>
■ Rum Creme	<b>3,00</b>
■ Amaretto Creme	<b>3,00</b>
■ Erdbeer-Mascarpone Creme	<b>3,00</b>
■ Creme brûlée	<b>3,00</b>
■ Bayerisch Creme mit Rumpflaumen	<b>3,20</b>
■ Herrencreme	<b>3,20</b>
■ Tiramisu (8 Personen)	<b>3,20</b>
■ Orangentiramisu (8 Personen)	<b>3,20</b>
■ Kaffee-Mascarpone Creme, Beerenkompott	<b>3,50</b>
■ Karamell-Joghurt Terrine, frisches Obst	<b>3,50</b>
■ Panna Cotta mit Himbeeren	<b>3,50</b>
■ Obstsalat mit Vanille-Sahnequark	<b>3,50</b>
■ Obstplatte mit frischer Minze	<b>3,50</b>

### Kuchen

■ Blechkuchen, Kirschmandel	<b>2,20</b>
■ Blechkuchen, Apfelstreusel	<b>2,20</b>
■ Schlagsahne	<b>0,80</b>

Auf Anfrage liefern wir Ihnen auch gerne Petit Fours, weitere Kuchensorten und Torten

### Käseauswahl, 100 g pro Person

alle Variationen mit Zwiebel dip und frischen Trauben

■ Steigerbrett Gouda, Camembert, Frischkäsecreme auf Pumpernickel	<b>3,20</b>
■ Internationales Käsebrett Chaumes, Saint Albray, Camembert, Appenzeller, Frischkäse	<b>4,00</b>



### Alle Preise in Euro, inkl. der gesetzlichen MwSt.

Was können wir Ihnen empfehlen? Wir beraten Sie gern! 0234 301109

## Brot, Brötchen, Dips und mehr

### Brot

- Party - Brötchen (gemischt) Stück / **0,40**
- Olivenbaguette 300 g / **2,50**
- Pepperonibaguette 300 g / **2,60**
- Baguette 500 g / **3,30**
- Zwiebel Krüstchen 500 g / **2,60**
- Roggenstange 500 g / **2,60**
- Roggenstange, Walnuss 500 g / **3,60**
- Roggenstange, Schinken 500 g / **3,60**
- Roggenstange, Zwiebel 500 g / **3,60**
- Ital. Weizenlandbrot 1000 g / **4,50**
- Partysonne Nordlicht (16 Partybrötchen) mit Tomatensauce, Käse, Mohn und Sesam **6,50**
- Partysonne Südlicht (16 Partybrötchen) mit Tomatensauce, Käse, Kürbis- und Sonnenblumenkerne **6,50**
- Partysonne Mallorca (16 Partybrötchen) mit Tomatensauce, Käse, Oliven, Pepperoni, Zwiebeln, Rosmarin, Salz und Pfeffer **6,50**

Diese Auswahl stellt nur einen kleinen Teil unserer Möglichkeiten dar. Weitere Brot- und Brötchenspezialitäten liefern wir Ihnen gerne auf Anfrage.

### Dips

- Aioli 500 g / **4,50**
- Zaziki 500 g / **4,50**
- Remouladensauce 500 g / **4,50**
- Teufelssauce 500 g / **5,00**
- Senf-Honigsauce 500 g / **6,00**

### Butter

- Salzbutter 10 Portionen / **6,00**
- Griebenschmalz 10 Portionen / **6,00**
- Kräuterbutter 10 Portionen / **7,00**
- Knoblauchbutter 10 Portionen / **7,00**

### Dressing

- Cocktail Dressing 0,5 l / **5,00**
- Joghurt Dressing 0,5 l / **5,00**
- Balsamico Vinaigrette 0,5 l / **5,00**
- Orangen Vinaigrette 0,5 l / **5,00**
- Himbeer Vinaigrette 0,5 l / **5,00**



**Alle Preise in Euro, inkl. der gesetzlichen MwSt.**

Was können wir Ihnen empfehlen? Wir beraten Sie gern! 0234 301109

## Getränke

### Heißgetränke

- Tasse Kaffee (200 ml)
- Pott Kaffee (300 ml)
- Tasse Tee (200 ml)

### Softdrinks

- Mineralwasser Flasche 0,2 l / **1,30**
- Coca-Cola oder light Flasche 0,2 l / **1,50**
- Orangensaft Flasche 0,25 l / **1,80**
- Johannisbeersaft Flasche 0,25 l / **1,90**
- Mineralwasser Flasche 0,7 l / **1,80**
- Coca-Cola Flasche, 1,0 l / **2,30**
- Coca Cola light Flasche, 1,0 l / **2,30**
- Fanta Flasche, 1,0 l / **2,30**
- Sprite Flasche, 1,0 l / **2,30**
- Apfelsaft Flasche, 1,0 l / **2,20**
- Orangensaft Flasche, 1,0 l / **2,80**

### Alkoholische Getränke

- 1,50** ■ Fiege Pils Flasche, 0,33 l / **1,50**
- 2,00** ■ Fiege Pils Flasche, 0,5 l / **1,80**
- 1,50** ■ Diebels Alt Flasche, 0,5 l / **1,75**
- Pils oder Alt vom Fass, 0,2 l / **1,60**
- Canforales rot, trocken Flasche 0,7 l / **10,50**
- Canforales weiß, trocken Flasche 0,7 l / **10,50**
- Winzer Rieslingsekt 0,7 l Flasche / **16,00**

### Alle Preise in Euro, inkl. der gesetzlichen MwSt.

Was können wir Ihnen empfehlen? Wir beraten Sie gern! 0234 301109



## Geschirr und Zubehör

Preise pro Gedeck, inklusive Serviette

### Gedeck

■ Vorspeisengedeck Vorspeisenteller, Messer, Gabel	<b>0,80</b>
■ Suppengedeck Suppentasse, Untertasse, Suppenlöffel	<b>1,00</b>
■ Hauptgangedeck Essteller, Messer, Gabel	<b>1,00</b>
■ Dessertgedeck Dessertschale, Kaffeelöffel	<b>0,60</b>
■ Kaffeegedeck Tasse, Untertasse, Dessertteller, Kaffeelöffel, Kuchengabel	<b>1,20</b>

Bei einer Bestellung von Geschirr und Besteck für mindestens 3 Gänge, berechnen wir als Komplettpreis pro Person 2,00.

Ab einer Bestellung für 50 Personen liefern wir Ihnen kostenlos die Hälfte der Bestellmenge zusätzlich.

### Geschirr

Preise pro Stück

■ Besteck aller Sorten	<b>0,30</b>
■ Vorspeisen-/Dessertteller	<b>0,30</b>
■ Suppenteller	<b>0,40</b>
■ Suppentasse mit Untertasse	<b>0,50</b>
■ Hauptgangteller	<b>0,50</b>
■ Dessertschale	<b>0,30</b>
■ Kaffeetasse mit Untertasse	<b>0,50</b>
■ Willibecher	<b>0,30</b>
■ Bierglas	<b>0,35</b>
■ Longdrinkglas	<b>0,35</b>
■ Weinglas	<b>0,40</b>
■ Sektglas	<b>0,50</b>

### Miet-Mobiliar

Preise bei Selbstabholung:

■ Stehtisch Ø 80 cm	<b>8,00</b>
■ Bierzeltgarnitur: Tisch und 2 Bänke	<b>10,00</b>
■ Holzkohlen Grill 1,00 x 0,60 m	<b>60,00</b>

Weiteres Geschirr und Zubehör auf Anfrage

### Personalservice

Auch unser Fachpersonal steht Ihnen zur Verfügung:

■ Servicekraft, pro Stunde	<b>20,00</b>
■ Koch oder Köchin	<b>25,00</b>

**Alle Preise in Euro, inkl. der gesetzlichen MwSt.**

Was können wir Ihnen empfehlen? Wir beraten Sie gern! 0234 301109

### **Geschäftsbedingungen**

Ab einer Bestellung im Wert von 100,00 Euro beinhaltet unser Kundenservice die kostenfreie Anlieferung aller Speisen und Getränke sowie die Abholung von Geschirr und Leergut. Bei einer Bestellung von weniger als 100,00 Euro erheben wir eine Liefergebühr, die sich nach der Entfernung zum Lieferort berechnet. Bei der Lieferung sind wir stets um Pünktlichkeit bemüht. Sollten sich dennoch geringe Zeitverschiebungen ergeben, bitten wir Sie um Verständnis.

Die Lieferung der warmen Speisen erfolgt in elektrisch beheizbaren Wärmebehältern, der Zugang zur Stromversorgung in ausreichender Nähe zum Buffet, liegt in der Verantwortung des Kunden. Kabeltrommel und Mehrfachstecker werden von uns gestellt.

Platten, Behälter und Schüsseln sind gereinigt zum vereinbarten Zeitpunkt zur Abholung bereit zu halten. Für fehlende oder beschädigte Gegenstände haftet der Kunde. Wenn Sie das Zubehör ungereinigt zurückgeben möchten ist dies gegen Aufpreis und nach vorheriger Absprache selbstverständlich möglich.

Alle ausgewiesenen Preise in „Euro“ und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Die Bezahlung erfolgt bei Lieferung in bar.

 **GRILLMEISTER**

**Jörg Borgards** *Der Party-Service*

Hiltroper Straße 131 | 44807 Bochum

Telefon: 0234 / 30 11 09 | Mobil: 0171 / 54 63 448

[info@grillmeister-party-service.com](mailto:info@grillmeister-party-service.com)

[www.grillmeister-party-service.com](http://www.grillmeister-party-service.com)