

# Müllers Partyservice

**Wir fertigen warme und kalte  
Spezialitäten immer nach Ihren  
Wünschen!  
Immer zu reellen Preisen!  
Und selbstverständlich immer  
frisch!**

- **Persönliche Beratung**
- **Anlieferung und Rückholung**
- **Getränkesservice mit  
Rücknahmegarantie**
- **Geschirr, Bestecke, Gläser,  
Tischwäsche**
- **Verschiedene Grills, Stehtische,  
Festzeltgarnituren, Schanktechnik  
usw.**

**Wir sind jederzeit für Sie da,  
auch am Wochenende  
oder an Feiertagen!**

**[www.muellers-party-service.de](http://www.muellers-party-service.de)  
[partyservice-stendal@web.de](mailto:partyservice-stendal@web.de)**

Preisliste gültig ab 09.09.2016 (alle vorherigen Preislisten verlieren ihre Gültigkeit)  
Die angegebenen Preise beinhalten 7% MwSt., bei Buchung diverser  
Serviceleistungen (Geschirr usw.) erhöht sich die MwSt. auf 19%.

Liefersaufschlag in Stendal 5,00 €, ab 100 € Auftragswert nur 3,00 €,  
außerhalb Stendal bis 20 km 10,00 €, ab 100 € Auftragswert nur 6,00 €,  
jeder weitere km 0,80 €. Es gelten unsere AGB!

## Gemischte Platten

(ab 5 Personen)

<b>gemischte kalte Platte</b>	<b>pro Pers. ca. 250g</b>	<b>6,90</b>
Hackepeter, Kassler Braten, Koch- Land- und Lachsschinken, Salami, Schnittkäse, Frischkäse und französischer Weichkäse, sowie ein gefülltes Ei		
<b>Braten-Schinken-Salami-Platte</b>	<b>pro Pers. ca. 320g</b>	<b>6,90</b>
gebr. Filetmedaillon, kl. Boulette, kl. Schnitzel, Kassler Braten, Lachsschinken, Schinkenspeck, 3 Sorten Salami		
<b>Schinken-Salami-Käse-Platte</b>	<b>pro Pers. ca. 220g</b>	<b>6,90</b>
3 Sorten Schinken, 3 Sorten Salami, 3 Sorten Käse		
<b>gemischte Bratenplatte</b>	<b>pro Pers. ca. 420g</b>	<b>6,90</b>
kl. Boulette, kl. Schnitzel, Kassler Braten, Hähnchenunterschenkel, Filetmedaillon mit Pilzen, warm geliefert		
<b>gemischte Platte</b>	<b>pro Pers. ca. 400g</b>	<b>9,50</b>
Kassler Braten, Koch- Land- und Lachsschinken, Salami, Edamer, Frischkäse und französischer Weichkäse, gefüllte Eier, dazu Partybouletten, kleine Schnitzel und Filet-Medaillons sowie Hähnchenkeulen. Der Bratenanteil wird warm geliefert.		
<b>Käseplatte</b>	<b>pro Pers. ca. 150g</b>	<b>5,90</b>
Schnittkäse, französischer Brie, Blauschimmelkäse, Räucherkäse, Frischkäse, Baby Bell (nach Angebot)		
<b>Edelfisch-Räucher-Platte</b>	<b>pro Pers. ca. 210g</b>	<b>9,50</b>
Aal, Butterfisch, Heilbutt, Forellenfilets, Lachslocken, Schillerlocken, Makrelenfilet (nach Angebot)		
<b>Hausschlachteplatte</b>	<b>pro Pers. ca. 330g</b>	<b>6,90</b>
Leberwurst, Rotwurst, Schlackwurst, Sülze, Stiefelfleisch, Schinkenspeck, Lachsschinken, Hackepeter		
<b>Obststeller</b>	<b>pro Pers. ca. 230g</b>	<b>2,30</b>
Verschiedene mundgerechte Stücke nach Saison		

## Canapé, Belegte Brötchen & Co.

<b>halbes Brötchen</b>	<b>pro Stück</b>	<b>0,90</b>
<b>halbes Mehrkornbrötchen</b>	<b>pro Stück</b>	<b>1,10</b>
mit Kassler, Schinken, Salami, Käse, frischem Hackepeter und Ei		
<b>Canapé</b>	<b>pro Stück</b>	<b>1,20</b>
kleine Appetithäppchen auf Kaviarbrötchen, belegt mit Räucherlachs, Kassler, Schinken, Putenbrust, Salami, Käse, frischem Hackepeter und Ei, aufwendig garniert		
<b>Bouletten Spieße</b>	<b>pro Stück</b>	<b>0,70</b>
Partyboulette, garniert mit Käse und Weintraube		
<b>Käsespieße</b>	<b>pro Stück</b>	<b>0,60</b>
garniert mit frischem Obst		
<b>Tomaten-Mozzarella-Spieß</b>	<b>pro Stück</b>	<b>0,90</b>
Cocktailtomaten und Mini-Mozzarella		
<b>Obst- oder Gemüsespieße</b>	<b>pro Stück</b>	<b>0,70</b>
frisch und lecker, nach Angebot		
<b>gefüllte Eier</b>	<b>pro Stück</b>	<b>0,60</b>
ein halbes Ei, gefüllt mit Ei creme, aufwendig garniert		
<b>Tomatenhäppchen</b>	<b>pro Stück</b>	<b>0,70</b>
kleine Tomate, gefüllt mit Kräuterfrischkäse		
<b>halber Pfirsich</b>	<b>pro Stück</b>	<b>0,90</b>
gefüllt mit Geflügelsalat		
<b>Kochschinkenröllchen</b>	<b>pro Stück</b>	<b>1,00</b>
gefüllt mit Stangenspargel oder Sahnemeerrettich		
<b>Roastbeef-Röllchen</b>	<b>pro Stück</b>	<b>1,60</b>
gefüllt mit Sahne-Meerrettich		
<b>Crêpes-Röllchen</b>	<b>pro Stück</b>	<b>1,60</b>
gefüllt mit Räucherlachs und Kräuterfrischkäse		

**Wir liefern unsere kalten Produkte in Schmuckkartons aus.  
Daher sind wir verpflichtet, pro Karton 1,00 € zu berechnen.**

## Themenplatten für ein Buffet

<b>Hackepeter-Igel</b>	<b>500g</b>	<b>5,50</b>
frisches Hackepeter mit Zwiebeln garniert	<b>750g</b>	<b>7,00</b>
	<b>1kg</b>	<b>9,00</b>
<b>gemischte Aufschnittplatte</b>	<b>ca. 1725g</b>	<b>39,90</b>
Kassler Aufschnitt, Koch- Land- und Lachsschinken, Salami, Edamer, ein dänischer Frischkäse und ein französischer Weichkäse, dazu Hackepeter und gefüllte Eier		
<b>festliche Aufschnittplatte</b>	<b>ca. 1200g</b>	<b>39,90</b>
Land-, Koch- und Lachsschinken, verschiedene Salami, Kassler sowie geräucherte Putenbrust		
<b>Feine Schinkenröllchenplatte</b>	<b>ca. 1000g</b>	<b>39,90</b>
Lachs- und Kochschinken, Kassler und geräucherte Putenbrust mit Spargel, Melone, Maiskölbchen, Oliven und Meerrettich		
<b>rustikales Käsebrett</b>	<b>ca. 650g</b>	<b>19,90</b>
Edamer, französischer Weichkäse, Frischkäse sowie dänischer Blauschimmelkäse und Räucherkäse, garniert mit Trauben		
<b>festliche Käseplatte</b>	<b>ca. 1100g</b>	<b>37,80</b>
französischer Weichkäse, verschiedener Frischkäse, Räucherkäse und dänischer Blauschimmelkäse sowie verschiedene Schnittkäsesorten, garniert mit Trauben und Ananas		
<b>Fischplatte "Hanseatic"</b>	<b>ca. 1500g</b>	<b>49,90</b>
Räucherlachs, geräucherter Aal, Heilbutt und Makrelenfilet sowie Rollmöpse und Ölsardinen		
<b>kleine feine Fischplatte</b>	<b>ca. 900g</b>	<b>45,90</b>
Räucherlachs, geräucherter Aal und Heilbutt		
<b>Fischhäppchen „Gorch Fock“</b>	<b>ca. 450g</b>	<b>25,50</b>
feine Häppchen vom Heilbutt und Lachs		
<b>Große Obstplatte</b>	<b>ca. 5000g</b>	<b>26,90</b>
Ananas, Banane, Trauben, usw. (nach Angebot)		
<b>Butterbäumchen</b>	<b>pro Pers. ca. 50g</b>	<b>0,50</b>
verschiedene Formen (ab 10 Pers.)		

## Brot, Brötchen & Co.

<b>Brötchen</b>	<b>0,25</b>
<b>Mehrkornbrötchen</b>	<b>0,45</b>
<b>Kaviarstange</b>	<b>1,90</b>
<b>Zwiebelbaguette</b>	<b>2,80</b>
<b>Kaviarstange, dunkel</b>	<b>2,80</b>
<b>Partysonne, groß</b>	<b>6,90</b>
<b>Mischbrot (geschnitten)</b>	<b>2,50</b>
<b>Mehrkornbrot (geschnitten)</b>	<b>2,50</b>
<b>Brot (Kaviar-, Misch- u. Mehrkornbrot, geschnitten) p. Pers.</b>	<b>0,75</b>

## Unsere Beratungsstellen:

### **Cafeteria im Landratsamt**

Hospitalstraße 1-2, 39576 Stendal, Tel.: 25 72 85  
(Montag - Freitag von 07:30 bis 15:00 Uhr)

### **Restaurant „Winckelmann-Café“**

Altes Dorf 25, 39576 Stendal, Tel.: 79 68 70  
(Montag - Freitag von 14:00 bis 18:00 Uhr)

### **Fleisch- und Wurstwaren Müller**

Scharnhorststraße 45 (Penny-Markt), 39576 Stendal, Tel.: 31 40 10  
(Montag – Freitag 08:00 - 18:00 Uhr, Samstag 08:00 – 12:00 Uhr)

## Frische Salate

- natürlich alle hausgemacht -  
(ab 500g je Sorte)

<b>Krautsalat</b> Weißkraut mit Apfel und Möhren	100g	0,65
<b>Hirtensalat</b> Bohnen, Erbsen, Mais, Paprika, Tomate, Gurke und Feta in herzhafter Marinade	100g	1,10
<b>Russischer Salat</b> Fleischbrät mit Zwiebeln, Paprika, Erbsen und Gewürzgurke in russischer Marinade	100g	0,90
<b>Schopska-Salat</b> Mais, Paprika, Tomate, Gurke und Feta in herzhafter Marinade	100g	1,10
<b>Stockschwämmchen Salat</b> mit Schinkenwürfel und Zwiebeln in Marinade	100g	1,30
<b>Obstsalat "Hausfrauenart"</b> aus Orange, Apfel, Banane und Trauben mit Nüssen und Sultaninen	100g	1,20
<b>Geflügelsalat</b> mit Mandarinen und Champignons in Salatcreme	100g	1,20
<b>Käsesalat</b> mit Mandarinen und Ananas in Salatcreme	100g	1,20
<b>Eiersalat</b> mit Schinken und Gewürzgurke in Salatcreme	100g	0,90
<b>Rindfleischsalat</b> mit Zwiebeln, Paprika, Erbsen und Gewürzgurke in Tomatencreme	100g	1,30
<b>Heringsalat nach Mutters Art</b> mit Apfel, Sellerie, Fleischwurst in Salatcreme	100g	1,20
<b>Tomate mit Mozzarella</b> mit Basilikum	100g	1,30
<b>Broccoli-Salat</b> mit Kochschinken, Käse und Zwiebeln in Salatcreme	100g	1,20
<b>Schichtsalat</b> Mais, Kochschinken, Ananas, Äpfel, Käse und Sellerie mit Eiern in Salatcreme	100g	1,10
<b>Tomaten- oder Gurkensalat</b> in klassischer Marinade	100g	0,90
<b>Nudelsalat</b> mit Zwiebeln, Paprika, Erbsen und Tomate in Salatcreme	100g	0,62
<b>Kartoffelsalat nach Onkel Dieter</b> mit Gurke und Gemüse in Salatcreme	100g	0,59
<b>Bauernsalat</b> mit Kartoffeln, Fleischwurst, Gemüse und Gurke	100g	0,59
<b>Kartoffelsalat nach Mutters Art</b> mit Apfel, Sellerie, Fleischwurst, Ei in Salatcreme	100g	0,59

## Vorsuppen (ab 5 Portionen)

<b>Altmärkische Hochzeitssuppe</b> Hühnerbrühe mit Fleischklößchen, Eierstich und Spargel	250ml	1,90
<b>Käsesuppe</b> mit Hackfleisch und Lauch	250ml	1,90
<b>Ungarischer Kesselgulasch</b> ein kräftiger Fleischartopf, herzhaft gewürzt	250ml	1,80
<b>Soljanka</b> ein kräftiger Fleischtopf mit Kassler, Salami, Paprika, Zwiebel und Gewürzgurke	250ml	1,90
<b>Tomatencremesuppe</b> mit einem Schuss Sahne	250ml	1,80

## Braten und Gebackenes

(ab 5 Portionen bzw. 1 kg)

<b>Spanferkelrollbraten</b> geschnitten, in Sauce, eine Delikatesse	100g	1,80
<b>Kammrollbraten/Kassler Rollbraten</b> gefüllt mit Hackfleisch, Paprika und Pilze oder mit Hackfleisch, nach Gyros Art gewürzt, geschnitten, in Sauce	100g	1,40
<b>Kammrollbraten/Kassler Rollbraten</b> gefüllt mit Hackfleisch, Broccoli und Käse, geschnitten, in Sauce	100g	1,50
<b>Gegrillte Spanferkelkeule</b> eine Delikatesse, ca. 3,0 kg vom Frischgewicht ausgehend, im Stück	100g	1,50
<b>Krustenbraten</b> das beste Stück aus der Keule, knusprig, mit Schwarte, im Stück geliefert	100g	1,50
<b>Kassler Nackenbraten</b> geschnitten, in Sauce, der deutsche Braten überhaupt	100g	1,40
<b>Rinderbraten</b> geschnitten in Rotweinsauce	100g	2,90
<b>Rinderrouladen</b> nach Hausfrauenart, in Sauce, auf Wunsch auch geteilt	St.	3,50
<b>Schweinenackenbraten</b> klassisch, in Paprikarahm, nach Wilderer Art oder provenzalisch, geschnitten, in Sauce	100g	1,40
<b>Putenbraten</b> aus dem zarten Bruststück, geschnitten, in Sauce	100g	2,50
<b>Hirschbraten</b> geschnitten in Rotweinsauce	100g	3,80
<b>Entenkeule</b> knusprige gebraten auf traditioneller Sauce, auf Wunsch auch geteilt	St.	3,50
<b>Schweinefilet im Blätterteig</b> gefüllt mit Paprika, Lauch und Käse, ca. 1kg pro Stück	100g	1,60
<b>Schinken im Brotteig</b> mit Senf und frischer Petersilie, ca. 2 bis 2,5 kg pro Stück	100g	1,50
<b>Kassler Lachsbraten im Blätterteig</b> mit Ananas und Käse, ca. 2 bis 2,5 kg pro Stück	100g	1,50
<b>Gebackene Schweinekeule</b> ca. 10 bis 15kg Frischgewicht pro Stück	100g	0,80
<b>Gegrillte Mini-Haxe</b> vom Schwein, ca. 220g je Stück	St.	2,50
<b>Gebackenes Spanferkel</b> ab 15 kg Frischgewicht, teilweise entbeint und gefüllt	100g	0,95
<b>Gebackene Pute</b> ab ca. 3kg Frischgewicht, im Stück	100g	0,95

## Beilagen, Desserts

<b>Gemüseplatte</b> Broccoli, Blumenkohl, Rahmchampignons, Erbsen, Fingermöhren mit Sauce Hollandaise und brauner Butter	über 3kg	17,90
<b>Prinzessbohnen im Speckmantel</b> Sauerkraut, Bayrisch Kraut, Rotkohl, Grünkohl, Rosenkohl	120g	2,50
<b>Rahmchampignons</b>	1 kg	4,20
<b>gebuttertes Marktgemüse</b>	1 kg	4,50
<b>Kartoffel- o. Erbspüree</b>	1 kg	4,50
<b>Kartoffelkroketten</b>	1 kg	4,50
<b>Herzhafte Bratkartoffeln</b>	1 kg	4,50
<b>Petersilienkartoffeln, Reis</b>	1 kg	4,20
<b>Bandnudeln, Butterspätzle, Gnocchi</b>	1 kg	4,80
<b>Mini-Kartoffelklöße ca. 25g</b>	5 St.	1,40

## Fischgerichte

(ab 5 Portionen)

<b>Gebratenes Zanderfilet</b> auf einer Bärlauch-Rahm-Sauce	300g	5,90
<b>Gebackenes Lachsfilet</b> auf Blattspinat	300g	5,40

## Kurzgebratenes

(ab 5 Portionen bzw. Stück)

<b>kl. Hähnchen-Ananas-Spieß</b>	pro Stück	0,60
<b>kleine Partyboulette</b>	pro Stück	0,60
<b>Boulette</b>	pro Stück	0,90
<b>kl. Schnitzel, kl. Steak</b>	pro Stück	1,00
<b>Hähnchenunterschenkel</b>	pro Stück	1,00
<b>gegrillte Hähnchenkeule</b>	pro Stück	1,30
<b>Hähnchenschnitzel</b>	pro Stück	1,40
<b>Schaschlik</b> (auf Wunsch auch geteilt)	pro Stück	1,50
<b>Fleischspieß</b> (ohne Leber, a. Wunsch geteilt)	pro Stück	1,60
<b>Schweinefiletmedaillon</b>	pro Stück	1,40
<b>gebratene Leber</b> mit geschmorten Zwiebeln	Port.	1,30

## Gulasch, Geschnetzeltes und Aufläufe

(ab 5 Portionen)

<b>Gulasch vom Schwein</b> mit Tomaten und Paprika oder mit Champignons	300g	2,40
<b>Försterpfanne</b> Fleischstreifen vom Schwein mit Champignons in Jägersoße	300g	2,70
<b>herzhaftes Würzfleisch</b> mit Champignons	300g	2,70
<b>Pfannengyros</b> Geschnetzeltes in Rahmsauce nach griechischem Rezept	300g	2,70
<b>Sahneschnitzel</b> Rückensteak, mit Paprika und Zwiebeln in Rahmsauce	300g	2,90
<b>Geschnetzeltes in Käse-Rahm</b> mageres Schweinefleisch mit Paprika in einer herzhaften Sauce	300g	2,70
<b>Hirschgulasch</b> mit Champignons	300g	4,90
<b>Pilzrahmgeschnetzeltes</b> mageres Schweinefleisch mit Champignons	300g	2,70
<b>Schweinemedallions</b> drei Stück in Pfefferlingsrahmsauce oder mit Früchte und Käse überbacken	300g	5,50
<b>Steak „ou four“</b> Schweinelachssteak mit Würzfleisch und Käse überbacken	300g	3,40
<b>Hühnerfrikassee "Altmarkart"</b> mit Fleischklößchen, Spargel und Champignons	300g	2,90
<b>Putenrahmgeschnetzeltes</b> mit Champignons, nach „China-Art“ oder mit Früchte-Curry-Sauce	300g	2,90
<b>Gefüllte Champignons</b> (min. 3 St./Port.) frische Champignonköpfe, gefüllt mit herzhaftem Mett und mit Käse überbacken, in einer Weißwein-Knoblauch-Rahmsauce	300g	2,90
<b>Kartoffelgratin</b> mit Pilzen, Broccoli und Möhren in Rahmsauce, mit Käse überbacken	300g	2,20
<b>Gemüsegratin</b> mit Möhren, Blumenkohl und Broccoli in Rahmsauce, mit Käse überbacken	300g	2,20

## Desserts

(ab 8 Portionen je Sorte)

<b>Zitronencreme, Erdbeercreme, Mousse au chokolat</b> mit Sahnehaube	Glas	1,40
<b>Rote Grütze oder Götterspeise</b> mit Vanillesoße		