

Müllers Partyservice

Warme und kalte Spezialitäten
immer frisch nach Ihren Wünschen!

Immer zu reellen Preisen, frisch und
regional!

Alle Preise verstehen sich als Angebot für 10
Personen! Bitte fragen Sie Mehr- und
Mindermengen an. Wir unterbreiten Ihnen
gern ein Angebot!

Wir berechnen für folgende Ausleihgegenstände
Pfand:

-Platten: Stck. 5,00€, bei mehreren max. 40,00€
-Chafing Dish: 20,00€ bei mehreren max. 150,00€
(bei großen Bufetts max. 250,00€ Pfand)

Wir sind verpflichtet, unsere kalten Produkte in
Schmuckkartons auszuliefern. Daher berechnen
wir pro Karton 2,50 €.

Hier ein Auszug aus unserem Angebot.

Für eine persönliche Beratung sprechen Sie
uns an!

www.muellers-partyservice.de

Preisliste gültig ab 21.03.2019 (alle vorherigen Preislisten verlieren ihre Gültigkeit)
Die angegebenen Preise beinhalten 7% MwSt., bei Buchung diverser
Serviceleistungen (Geschirr usw.) erhöht sich die MwSt. auf 19%.
Lieferaufschlag in Stendal 6,50 €, ab 150 € Auftragswert frei Haus,
außerhalb Stendal bis 20 km 15,00 €, ab 200 € Auftragswert frei Haus, jeder
weitere km 1,00 €. Es gelten unsere AGB!

Gemischte Platten

gemischte kalte Platte	pro Pers. ca. 250g	7,70
Hackepeter, Kassler Braten, Koch- Land- und Lachsschinken, Salami, Schnittkäse, Frischkäse und französischer Weichkäse, sowie ein gefülltes Ei		
Braten-Schinken-Salami-Platte	pro Pers. ca. 320g	7,70
gebr. Filetmedaillon, kl. Boulette, kl. Schnitzel, Kassler Braten, Lachsschinken, Schinkenspeck, 3 Sorten Salami		
Schinken-Salami-Käse-Platte	pro Pers. ca. 220g	7,70
3 Sorten Schinken, 3 Sorten Salami, 3 Sorten Käse		
gemischte Bratenplatte	pro Pers. ca. 420g	7,70
kl. Boulette, kl. Schnitzel, Kassler Braten, Hähnchenunterschenkel, Filetmedaillon mit Pilzen, warm geliefert		
gemischte Platte	pro Pers. ca. 400g	10,40
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.		
Käseplatte	pro Pers. ca. 150g	6,70
Schnittkäse, französischer Weichkäse, Blauschimmelkäse, Räucherkäse, Frischkäse, Baby Bell (nach Angebot)		
Hauschlachteplatte	pro Pers. ca. 330g	7,70
Leberwurst, Rotwurst, Schlackwurst, Stülze, Stiefelfleisch, Schinkenspeck, Lachsschinken, Hackepeter		
Obststeller	Versch. Sorten nach Saison pro Pers. ca. 230g	2,60

Canapé, Belegte Brötchen & Co.

halbes Brötchen	pro Stück	1,10
halbes Mehrkornbrötchen	pro Stück	1,30
mit Kassler, Schinken, Salami, Käse, frischem Hackepeter und Ei		
Canapé	pro Stück	1,40
kleine Appetithäppchen auf Kaviarbrötchen, belegt mit Räucherlachs, Kassler, Schinken, Putenbrust, Salami, Käse, frischem Hackepeter und Ei, aufwendig garniert		
Bouletten Spieße	pro Stück	0,80
Partyboulette, garniert mit Käse und Weintraube		
Käsespieße	pro Stück garniert mit frischem Obst	0,80
Tomaten-Mozzarella-Spieß	pro Stück	0,70
Cocktailtomaten und Mini-Mozzarella		
Obst- oder Gemüsespieße	pro Stück frisch und lecker, nach Angebot	0,80
gefüllte Eier	pro Stück	0,70
ein halbes Ei, gefüllt mit Ei creme, aufwendig garniert		
Tomatenhäppchen	pro Stück	0,80
kleine Tomate, gefüllt mit Kräuterfrischkäse		
halber Pfirsich	gefüllt mit Geflügelsalat pro Stück	1,20
Kochschinkenröllchen	pro Stück	1,20
gefüllt mit Stangenspargel und Sahnemeerrettich		
Roastbeef-Röllchen	pro Stück	1,80
gefüllt mit Sahnemeerrettich		
Crêpes-Röllchen	pro Stück	1,20
gefüllt mit Räucherlachs und Kräuterfrischkäse		

Themenplatten für ein Buffet

Hackepeter-Igel	500g	6,50
frisches Hackepeter mit Zwiebeln garniert	750g	8,00
	1kg	10,50
gemischte Aufschnittplatte	ca. 1725g	44,90
Kassler Aufschnitt, Koch- Land- und Lachsschinken, Salami, Edamer, ein dänischer Frischkäse und ein französischer Weichkäse, dazu Hackepeter und gefüllte Eier		
festliche Aufschnittplatte	ca. 1200g	44,90
Land-, Koch- und Lachsschinken, verschiedene Salami, Kassler sowie geräucherte Putenbrust		
Feine Schinkenröllchenplatte	ca. 1000g	44,90
Lachs- und Kochschinken, Kassler und geräucherte Putenbrust mit Spargel, Melone, Maiskölbchen, Oliven und Meerrettich		
rustikales Käsebrett	ca. 650g	21,90
Edamer, französischer Weichkäse, Frischkäse sowie dänischer Blauschimmelkäse und Räucherkäse, garniert mit Trauben		
festliche Käseplatte	ca. 1100g	39,90
französischer Weichkäse, verschiedener Frischkäse, Räucherkäse und dänischer Blauschimmelkäse sowie verschiedene Schnittkäsesorten, garniert mit Trauben und Ananas		
Fischplatte "Hanseatic"	ca. 1500g	54,90
Räucherlachs, geräucherter Aal, Heilbutt und Makrelenfilet sowie Rollmöpse und Ölsardinen		
kleine feine Fischplatte	ca. 900g	46,90
Räucherlachs, geräucherter Aal und Heilbutt		
Fischhäppchen „Gorch Fock“	ca. 450g	29,50
feine Häppchen vom Heilbutt und Lachs		
Große Obstplatte	ca. 5000g	29,90
Ananas, Banane, Trauben, usw. (nach Angebot)		
Butterbäumchen	pro Pers. ca. 50g	0,90
verschiedene Formen (ab 10 Pers.)		

Brot, Brötchen & Co.

Brötchen	0,30
Mehrkornbrötchen	0,50
Kaviarstange	2,30
Zwiebelbaguette	3,20
Kaviarstange, dunkel	3,20
Partysonne, groß	7,90
Mischbrot (geschnitten)	2,90
Mehrkornbrot (geschnitten)	2,90
Brot (Kaviar-, Misch- u. Mehrkornbrot, geschnitten) p. Pers.	1,00

Unsere Beratungsstellen:

Cafeteria im Landratsamt

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

partyservice-stendal@web.de

Fleisch- und Wurstwaren Müller

Scharnhorststraße 45 (Penny-Markt), 39576 Stendal, Tel.: 5758790
(Montag - Freitag 08:00 - 18:00 Uhr, Samstag 08:00 - 12:00 Uhr)

Braten und Gebackenes

<u>Frische Salate</u>		
- natürlich alle hausgemacht -		
Krautsalat	100g	0,79
Weißkraut mit Apfel und Möhren		
Russischer Salat	100g	1,10
Fleischbrät mit Zwiebeln, Paprika, Erbsen und Gewürzgurke in russischer Marinade		
Schopska-Salat	100g	1,30
Mais, Paprika, Tomate, Gurke und Feta in herzhafter Marinade		
Stockschwämmchen Salat	100g	1,50
mit Schinkenwürfel und Zwiebeln in Marinade		
Obstsalat "Hausfrauenart"	100g	1,50
aus Orange, Apfel, Banane und Trauben mit Nüssen und Sultaninen		
Geflügelsalat	100g	1,50
mit Mandarinen und Champignons in Salatcreme		
Käsesalat	100g	1,50
mit Mandarinen und Ananas in Salatcreme		
Eiersalat	100g	1,10
mit Schinken und Gewürzgurke in Salatcreme		
Rindfleischsalat	100g	1,60
mit Zwiebeln, Paprika, Erbsen und Gewürzgurke in Tomatencreme		
Heringsalat Hausfrauen Art	100g	1,50
mit Apfel, Sellerie, Fleischwurst in Salatcreme		
Tomate mit Mozzarella	100g	1,50
mit Basilikum		
Schichtsalat	100g	1,50
Mais, Kochschinken, Ananas, Apfel, Käse und Sellerie mit Eiern in Salatcreme		
Tomaten- oder Gurkensalat	100g	1,10
in klassischer Marinade		
Nudelsalat	100g	0,90
mit Zwiebeln, Paprika, Erbsen und Tomate in Salatcreme		
Kartoffelsalat Onkel Dieter	100g	0,90
mit Gurke und Gemüse in Salatcreme		
Bauernsalat	100g	0,90
mit Kartoffeln, Fleischwurst, Gemüse und Gurke		
Kartoffelsalat Mutters Art	100g	0,90
Apfel, Sellerie, Fleischwurst, Ei in Salatcreme		

Vorsuppen

Altmärkische Hochzeitssuppe	250ml	2,40
Hühnerbrühe mit Fleischklößchen, Eierstich und Spargel		
Käsesuppe	250ml	2,40
mit Hackfleisch und Lauch		
Ungarischer Kesselgulasch	250ml	2,30
ein kräftiger Fleischentopf, herzhaft gewürzt		
Soljanka	250ml	2,30
ein kräftiger Fleischtopf mit Kassler, Salami, Paprika, Zwiebel und Gewürzgurke		

Spanferkelrollbraten	100g	2,00
geschnitten, in Sauce, eine Delikatesse		
Kammrollbraten/Kassler Rollbraten	100g	1,50
gefüllt mit Hackfleisch, Paprika und Pilze oder mit Hackfleisch, nach Gyros Art gewürzt, geschnitten, in Sauce		
Kammrollbraten/Kassler Rollbraten	100g	1,60
gefüllt mit Hackfleisch, Broccoli und Käse, geschnitten, in Sauce		
Gegrillte Spanferkelkeule	100g	1,60
ohne Knochen, ab ca. 4,5 kg vom Frischgewicht ausgehend, im Stück		
Krustenbraten	100g	1,60
ohne Knochen, aus der Vorderkeule, knusprig, mit Schwarte, im Stück geliefert, ab ca 3 kg vom Frischgewicht ausgehend		
Kassler Nackenbraten	100g	1,50
geschnitten, in Sauce		
Rinderbraten	100g	3,10
geschnitten in Rotweinsauce		
Rinderrouladen	St.	3,90
nach Hausfrauenart, in Sauce, auf Wunsch auch geteilt		
Schweinenackenbraten	100g	1,50
klassisch, in Paprikarahm, nach Wilderer Art oder provenzalisch, geschnitten, in Sauce		
Putenbraten	100g	2,80
aus dem zarten Bruststück, geschnitten, in Sauce		
Entenkeule	St.	4,10
knusprige gebraten auf traditioneller Sauce, auf Wunsch auch geteilt		
Schweinefilet im Blätterteig	100g	1,90
gefüllt mit Paprika, Lauch und Käse, ca. 1kg pro Stück		
Kassler Lachsbraten im Blätterteig	100g	1,80
mit Ananas und Käse, ca. 2 bis 2,5 kg pro Stück		
Gebackene Schweinekeule	100g	0,90
ca. 13 bis 16kg vom Frischgewicht ausgehend		
Gegrillte Mini-Haxe	St.	2,70
vom Schwein, ca. 220g je Stück		
Gebackenes Spanferkel	100g	1,10
ab 15 kg vom Frischgewicht ausgehend, teilweise entbeint und gefüllt		
Gebackene Pute	100g	1,10
ab ca. 5 kg vom Frischgewicht ausgehend, im Stück		

Beilagen

Gemüseplatte	über 3kg	19,90
Broccoli, Blumenkohl, Rahmchampignons, Erbsen, Fingermöhren mit Sauce Hollandaise und brauner Butter		
Prinzessbohnen im Speckmantel	120g	2,70
Sauerkraut, Bayrisch Kraut, Rotkohl, Grünkohl, Rosenkohl		
Rahmchampignons	1 kg	4,90
gebuttertes Marktgemüse	1 kg	5,20
Kartoffel- o. Erbspüree	1 kg	5,20
Kartoffelkroketten	1 kg	5,20
Herzhafte Bratkartoffeln	1 kg	5,20
Petersilienkartoffeln, Reis	1 kg	4,90
Bandnudeln, Butterspätzle, Gnocchi	1 kg	5,40
Mini-Kartoffelklöße ca. 25g	5 St.	1,90

Fischgerichte

Gebratenes Zanderfilet	300g	6,40
auf einer Bärlauch-Rahm-Sauce		
Gebackenes Lachsfilet	300g	5,90
auf Blattspinat		

Kurzgebratenes

kl. Hähnchen-Ananas-Spieß	pro Stück	0,70
kleine Partyboulette	pro Stück	0,70
Boulette	pro Stück	1,20
kl. Schnitzel, kl. Steak	pro Stück	1,40
Hähnchenunterschenkel	pro Stück	1,30
gegrillte Hähnchenkeule	pro Stück	1,90
Hähnchenschnitzel	pro Stück	1,80
Schachlik (auf Wunsch auch geteilt)	pro Stück	1,80
Fleischspieß (ohne Leber, a. Wunsch geteilt)	pro Stück	1,90
Schweinefiletmedaillon	pro Stück	1,80
gebratene Leber mit geschmorten Zwiebeln	pro Port.	1,50
Steak „ou four“	300g	3,90
Schweinelachssteak mit Würzfleisch und Käse überbacken		

Gulasch, Geschnetzeltes und Aufläufe

Gulasch vom Schwein	300g	2,70
mit Tomaten und Paprika oder mit Champignons		
Försterpfanne	300g	3,00
Fleischstreifen vom Schwein mit Champignons in Jägersoße		
herzhaftes Würzfleisch	300g	3,00
mit Champignons		
Pfannengyros	300g	3,00
Geschnetzeltes in Rahmsauce nach griechischem Rezept		
Sahneschnitzel	300g	3,20
Rückensteak, mit Paprika und Zwiebeln in Rahmsauce		
Geschnetzeltes in Käse-Rahm	300g	3,00
mageres Schweinefleisch mit Paprika in einer herzhaften Sauce		
Schweinemedaillons	300g	6,50
drei Stück in Pfifferlingsrahmsauce oder mit Früchten und Käse überbacken		
Hühnerfrikassee "Altmarkt"	300g	3,40
mit Fleischklößchen, Spargel und Champignons		
Putenrahmgeschnetzeltes	300g	3,20
mit Champignons, nach „China-Art“ oder mit Früchte-Curry-Sauce		
Gefüllte Champignons (min. 3 St./Port.)	300g	3,20
frische Champignonköpfe, gefüllt mit herzhaftem Mett und mit Käse überbacken, in einer Weißwein-Knoblauch-Rahmsauce		
Kartoffelgratin	300g	2,90
mit Pilzen, Broccoli und Möhren in Rahmsauce, mit Käse überbacken		
Gemüsegratin	300g	2,90
mit Möhren, Blumenkohl und Broccoli in Rahmsauce, mit Käse überbacken		

Desserts	Glas	1,70
-----------------	------	------

Zitronencreme, Erdbeercreme, Mousse au chokolat mit Sahnehaube

Rote Grütze oder Götterspeise mit Vanillesoße