

# 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.müllers-party-service.de](http://www.müllers-party-service.de)

Preisliste gültig ab 01.01.2020 (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

<b>gemischte kalte Platte</b>	pro Pers. ca. 250g	7,70
Hackepeter, Kassler Braten, Koch- Land- und Lachsschinken, Salami, Schnittkäse, Frischkäse und französischer Weichkäse, sowie ein gefülltes Ei		
<b>Braten-Schinken-Salami-Platte</b>	pro Pers. ca. 320g	8,70
gebr. Filetmedaillon, kl. Boulette, kl. Schnitzel, Kassler Braten, Lachsschinken, Schinkenspeck, 3 Sorten Salami		
<b>Schinken-Salami-Käse-Platte</b>	pro Pers. ca. 220g	8,70
3 Sorten Schinken, 3 Sorten Salami, 3 Sorten Käse		
<b>gemischte Bratenplatte</b>	pro Pers. ca. 420g	14,00
kl. Boulette, kl. Schnitzel, Kassler Braten, Hähnchenunterschenkel, Filetmedaillon mit Pilzen, warm geliefert		
<b>gemischte Platte</b>	pro Pers. ca. 400g	13,50
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>	pro Pers. ca. 150g	8,70
Schnittkäse, französischer Weichkäse, Bauschimmelkäse, Räucherkäse, Frischkäse, Baby Bell (nach Angebot)		
<b>Hauschlachteplatte</b>	pro Pers. ca. 330g	8,70
Leberwurst, Rotwurst, Schlackwurst, Sülze, Stiefelfleisch, Schinkenspeck, Lachsschinken, Hackepeter		
<b>Obststeller</b>	Versch. Sorten nach Saison pro Pers. ca. 230g	2,60

## Canapé, Belegte Brötchen & Co.

<b>halbes Brötchen</b>	pro Stück	1,30
<b>halbes Mehrkornbrötchen</b>	pro Stück	1,90
mit Kassler, Schinken, Salami, Käse, frischem Hackepeter und Ei		
<b>Canapé</b>	pro Stück	1,60
kleine Appetithäppchen auf Kaviarbröt, belegt mit Räucherlachs, Kassler, Schinken, Putenbrust, Salami, Käse, frischem Hackepeter und Ei, aufwendig garniert		
<b>Bouletten Spieße</b>	pro Stück	1,10
Partyboulette, garniert mit Käse und Weintraube		
<b>Käsespieße</b>	pro Stück garniert mit frischem Obst	1,10
<b>Tomaten-Mozzarella-Spieß</b>	pro Stück	1,05
Cocktailtomaten und Mini-Mozzarella		
<b>Obst- oder Gemüsespieße</b>	pro Stück frisch und lecker, nach Angebot	1,10
<b>gefüllte Eier</b>	pro Stück	1,20
ein halbes Ei, gefüllt mit Ei creme, aufwendig garniert		
<b>Tomatenhäppchen</b>	pro Stück	1,20
kleine Tomate, gefüllt mit Kräuterfrischkäse		
<b>halber Pfirsich</b>	gefüllt mit Geflügelsalat pro Stück	1,90
<b>Kochschinkenröllchen</b>	pro Stück	1,70
gefüllt mit Stangenspargel und Sahnemeerrettich		
<b>Roastbeef-Röllchen</b>	pro Stück	2,10
gefüllt mit Sahnemeerrettich		
<b>Crêpes-Röllchen</b>	pro Stück	1,90
gefüllt mit Räucherlachs und Kräuterfrischkäse		

## Themenplatten für ein Buffet

<b>Hackepeter-Igel</b>	500g	8,50
frisches Hackepeter mit Zwiebeln garniert		
	750g	11,60
	1kg	15,50
<b>gemischte Aufschnittplatte</b>	ca. 1725g	54,50
Kassler Aufschnitt, Koch- Land- und Lachsschinken, Salami, Edamer, ein dänischer Frischkäse und ein französischer Weichkäse, dazu Hackepeter und gefüllte Eier		
<b>festliche Aufschnittplatte</b>	ca. 1200g	54,90
Land-, Koch- und Lachsschinken, verschiedene Salami, Kassler sowie geräucherte Putenbrust		
<b>Feine Schinkenröllchenplatte</b>	ca. 1000g	54,90
Lachs- und Kochschinken, Kassler und geräucherte Putenbrust mit Spargel, Melone, Maiskölbchen, Oliven und Meerrettich		
<b>rustikales Käsebrett</b>	ca. 650g	31,90
Edamer, französischer Weichkäse, Frischkäse sowie dänischer Bauschimmelkäse und Räucherkäse, garniert mit Trauben		
<b>festliche Käseplatte</b>	ca. 1100g	49,90
französischer Weichkäse, verschiedener Frischkäse, Räucherkäse und dänischer Bauschimmelkäse sowie verschiedene Schnittkäsesorten, garniert mit Trauben und Ananas		
<b>Fischplatte "Hanseatic"</b>	ca. 1500g	61,00
Räucherlachs, geräucherter Aal, Heilbutt und Makrelenfilet sowie Rollmöpse und Ölsardinen		
<b>kleine feine Fischplatte</b>	ca. 900g	51,00
Räucherlachs, geräucherter Aal und Heilbutt		
<b>Fischhäppchen „Gorch Fock“</b>	ca. 450g	35,50
feine Häppchen vom Heilbutt und Lachs		
<b>Große Obstplatte</b>	ca. 5000g	38,50
Ananas, Banane, Trauben, usw. (nach Angebot)		
<b>Butterbäumchen</b>	pro Pers. ca. 50g	1,50
verschiedene Formen (ab 10 Pers.)		

## Brot, Brötchen & Co.

Brötchen	0,45
Mehrkornbrötchen	0,80
Kaviarstange	2,90
Zwiebelbaguette	3,80
Kaviarstange, dunkel	3,80
Partysonne, groß	8,90
Mischbrot (geschnitten)	3,30
Mehrkornbrot (geschnitten)	3,30
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 14:30 Uhr)

[bestellen@müllers-party-service.de](mailto:bestellen@müllers-party-service.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)

## Frische Salate

- natürlich alle hausgemacht -

<b>Krautsalat</b>	100g	1,40
Weißkraut mit Apfel und Möhren		
<b>Russischer Salat</b>	100g	1,70
Fleischbrät mit Zwiebeln, Paprika, Erbsen und Gewürzgurke in russischer Marinade		
<b>Schopska-Salat</b>	100g	2,00
Mais, Paprika, Tomate, Gurke und Feta in herzhafter Marinade		
<b>Stockschwämmchen Salat</b>	100g	2,30
mit Schinkenwürfel und Zwiebeln in Marinade		
<b>Obstsalat "Hausfrauenart"</b>	100g	2,20
aus Orange, Apfel, Banane und Trauben mit Nüssen und Sultaninen		
<b>Geflügelsalat</b>	100g	2,10
mit Mandarinen und Champignons in Salatcreme		
<b>Käsesalat</b>	100g	2,10
mit Mandarinen und Ananas in Salatcreme		
<b>Eiersalat</b>	100g	2,10
mit Schinken und Gewürzgurke in Salatcreme		
<b>Rindfleischsalat</b>	100g	2,40
mit Zwiebeln, Paprika, Erbsen und Gewürzgurke in Tomatencreme		
<b>Heringssalat Hausfrauen Art</b>	100g	2,50
mit Apfel, Sellerie, Fleischwurst in Salatcreme		
<b>Tomate mit Mozzarella</b>	100g	2,10
mit Basilikum		
<b>Schichtsalat</b>	100g	2,50
Mais, Kochschinken, Ananas, Apfel, Käse und Sellerie mit Eiern in Salatcreme		
<b>Tomaten- oder Gurkensalat</b>	100g	1,70
in klassischer Marinade		
<b>Nudelsalat</b>	100g	1,40
mit Zwiebeln, Paprika, Erbsen und Tomate in Salatcreme		
<b>Kartoffelsalat Onkel Dieter</b>	100g	1,40
mit Gurke und Gemüse in Salatcreme		
<b>Bauernsalat</b>	100g	1,40
mit Kartoffeln, Fleischwurst, Gemüse und Gurke		
<b>Kartoffelsalat Mutters Art</b>	100g	1,40
Apfel, Sellerie, Fleischwurst, Ei in Salatcreme		

## Vorsuppen

<b>Altmärkische Hochzeitssuppe</b>	250ml	2,70
Hühnerbrühe mit Fleischklößchen, Eierstich und Spargel		
<b>Käsesuppe</b>	250ml	2,70
mit Hackfleisch und Lauch		
<b>Ungarischer Kesselgulasch</b>	250ml	2,90
ein kräftiger Fleischtopf, herzhaft gewürzt		
<b>Soljanka</b>	250ml	2,90
ein kräftiger Fleischtopf mit Kassler, Salami, Paprika, Zwiebel und Gewürzgurke		

## Braten und Gebackenes

<b>Spanferkelrollbraten</b>	100g	3,00
geschnitten, in Sauce, eine Delikatess		
<b>Kammrollbraten/Kassler Rollbraten</b>	100g	2,10
gefüllt mit Hackfleisch, Paprika und Pilze oder mit Hackfleisch, nach Gyros Art gewürzt, geschnitten, in Sauce		
<b>Kammrollbraten/Kassler Rollbraten</b>	100g	2,20
gefüllt mit Hackfleisch, Broccoli und Käse, geschnitten, in Sauce		
<b>Gegrillte Spanferkelkeule</b>	100g	2,20
ohne Knochen, ab ca. 4,5 kg vom Frischgewicht ausgehend, im Stück		
<b>Krustenbraten</b>	100g	2,20
ohne Knochen, aus der Vorderkeule, knusprig, mit Schwarte, im Stück geliefert, ab ca 3 kg vom Frischgewicht ausgehend		
<b>Kassler Nackenbraten</b>	100g	2,10
geschnitten, in Sauce		
<b>Rinderbraten</b>	100g	3,90
geschnitten in Rotweinsauce		
<b>Rinderrouladen</b>	St.	4,50
nach Hausfrauenart, in Sauce, auf Wunsch auch geteilt		
<b>Schweinenackenbraten</b>	100g	2,10
klassisch, in Paprikarahm, nach Wilderer Art oder provenzalisch, geschnitten, in Sauce		
<b>Putenbraten</b>	100g	3,70
aus dem zarten Bruststück, geschnitten, in Sauce		
<b>Entenkeule</b>	St.	4,90
knusprige gebraten auf traditioneller Sauce, auf Wunsch auch geteilt		
<b>Schweinefilet im Blätterteig</b>	100g	2,50
gefüllt mit Paprika, Lauch und Käse, ca. 1kg pro Stück		
<b>Kassler Lachsbraten im Blätterteig</b>	100g	2,80
mit Ananas und Käse, ca. 2 bis 2,5 kg pro St.		
<b>Gebackene Schweinekeule</b>	100g	1,80
ca. 13 bis 16kg vom Frischgewicht ausgehend		
<b>Gegrillte Mini-Haxe</b>	St.	3,40
vom Schwein, ca. 220g je Stück		
<b>Gebackenes Spanferkel</b>	100g	1,90
ab 15 kg vom Frischgewicht ausgehend, teilweise entbeint und gefüllt		
<b>Gebackene Pute</b>	100g	2,10
ab ca. 5 kg vom Frischgewicht ausgehend, im Stück		
<u>Beilagen</u>		
<b>Gemüseplatte</b>	über 3kg	26,00
Broccoli, Blumenkohl, gebr. Champignons, Erbsen, Fingermöhren mit Sauce Hollandaise und brauner Butter		
<b>Prinzessbohnen im Speckmantel</b>	120g	2,90
<b>Sauerkraut, Bayrisch Kraut, Rotkohl, Grünkohl, Rosenkohl</b>	1 kg	5,90
<b>Rahmchampignons</b>	1 kg	6,20
<b>gebuttertes Marktgemüse</b>	1 kg	6,20
<b>Kartoffel- o. Erbspüree</b>	1 kg	6,20
<b>Kartoffelkrokotten</b>	1 kg	6,20
<b>Herzhafte Bratkartoffeln</b>	1 kg	6,20
<b>Petersilienkartoffeln, Reis</b>	1 kg	5,90
<b>Bandnudeln, Butterspätzle, Gnocchi</b>	1 kg	6,40
<b>Mini-Kartoffelklöße</b>	ca. 25g	5 St. 2,90

## Fischgerichte

Gebratenes Zanderfilet	300g	10,40
auf einer Bärlauch-Rahm-Sauce		
Gebackenes Lachsfilet	300g	9,90
auf Blattspinat		

## Kurzgebratenes

<b>kl. Hähnchen-Ananas-Spieß</b>	pro Stück	1,00
<b>kleine Partyboulette</b>	pro Stück	0,95
<b>Boulette</b>	pro Stück	1,90
<b>kl. Schnitzel, kl. Steak</b>	pro Stück	2,00
<b>Hähnchenunterschenkel</b>	pro Stück	1,90
<b>Hähnchenkeule</b>	pro Stück	2,50
<b>Hähnchenschnitzel</b>	pro Stück	2,10
<b>Schashlik (180g Rohgewicht)</b>	pro Stück	2,90
<b>Fleischspieß (mit Speck u. Paprika, 130g roh)</b>	pro Stück	2,50
<b>Schweinefiletmedaillon</b>	pro Stück	2,10
<b>gebratene Leber</b>	mit geschmorten Zwiebeln pro Port.	1,70
<b>Steak „ou four“</b>	300g	4,20
Schweinelachssteak mit Würzfleisch und Käse überbacken		

## Gulasch, Geschnetzeltes und Aufläufe

<b>Gulasch vom Schwein</b>	300g	3,60
mit Tomaten und Paprika oder mit Champignons		
<b>Försterpfanne</b>	300g	3,60
Fleischstreifen vom Schwein mit Champignons in Jägersoße		
<b>herzhaftes Würzfleisch</b>	300g	3,70
mit Champignons		
<b>Pfannengyros</b>	300g	3,30
Geschnetzeltes in Rahmsauce nach griechischem Rezept		
<b>Sahneschnitzel</b>	300g	3,90
Rückensteak, mit Paprika und Zwiebeln in Rahmsauce		
<b>Geschnetzeltes in Käse-Rahm</b>	300g	3,60
mageres Schweinefleisch mit Paprika in einer herzhaften Sauce		
<b>Schweinemedallions</b>	300g	7,40
drei Stück in Pfifferlingsrahmsauce oder mit Früchten und Käse überbacken		
<b>Hühnerfrikassee "Altmarkart"</b>	300g	3,70
mit Fleischklößchen, Spargel und Champignons		
<b>Putenrahmgeschnetzeltes</b>	300g	3,70
mit Champignons, nach „China-Art“ oder mit Früchte-Curry-Sauce		
<b>Gefüllte Champignons (min. 3 St./Port.)</b>	300g	3,50
frische Champignonköpfe, gefüllt mit herzhaftem Mett und mit Käse überbacken, in einer Weißwein-Knoblauch-Rahmsauce		
<b>Kartoffelgratin</b>	300g	3,90
mit Pilzen, Broccoli und Möhren in Rahmsauce, mit Käse überbacken		
<b>Gemüsegratin</b>	300g	3,90
mit Möhren, Blumenkohl und Broccoli in Rahmsauce, mit Käse überbacken		

<u>Desserts</u>	Glas	2,70
-----------------	------	------

**Zitronencreme, Erdbeercreme, Mousse au chokolat** mit Sahnehaube

**Rote Grütze oder Götterspeise** mit Vanillesoße