

## Preis- und Lieferbedingungen

*Wir bitten um rechtzeitige Terminabsprache.*

*Beanstandungen können nur sofort nach Lieferung anerkannt werden.*

*Zahlung bei Lieferung, sofern keine andere Zahlungsweise vereinbart wurde. Geschirrabholung wird gesondert berechnet.*

*Preise gelten rein Netto, ohne Skontoabzug, einschließlich der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Bei Speisen 7%, für Getränke, Gastrozubehör und Personalgestellung 19%.*

*Gläser, Geschirr und Besteck wird gegen eine geringe Gebühr zur Verfügung gestellt.*

*Zerbrochene oder verlorengegangene Teile werden zum Selbstkostenpreis in Rechnung gestellt. Reinigungskosten werden gesondert berechnet.*

*Die Kg-Preise bei den angebotenen Fleischgerichten beziehen sich jeweils auf das Frischgewicht.*

*Unser Angebot ist freibleibend. Nicht alle Artikel sind zu jedem Termin immer verfügbar.*

*Bei Schäden an Personen oder Gegenständen die durch ausgeliehenes Inventar entstehen, übernehmen wir keine Haftung.*

*Leider lassen sich trotz großer Mühe unsererseits im Einzelfall leichte Verspätungen oder leicht verfrühte Lieferungen nicht immer gänzlich ausschliessen.*

*Wir bitten in diesem Fall um Ihr Verständnis.*

*Die Stornierung oder die Änderung eines Auftrages sind spätestens 48 Stunden vor dem vereinbarten Liefertermin telefonisch oder schriftlich anzuzeigen und bedürfen unserer schriftlichen Bestätigung.*

*Gerichtsstand und Erfüllungsort ist Velbert.*

*Stand : März 2007*

# PARTYSERVICE



## W. Meuersmorp

Abtskücher Str.50 · 42579 Heiligenhaus

Telefon: 020 56/6 03 77 · Fax: 020 56/59 55 59

E-Mail: meuersmorp@T-online · Internet: www.meuersmorp.de

*Die Gastlichkeit, das gemeinsame Erleben und das Zusammensein mit Familie und Freunden, ist ein fester Bestandteil unserer heutigen Küchenkultur und macht das Leben einfach schöner.*

*Wo lässt sich diese Kunst der Gastlichkeit besser erleben als auf Ihrer eigenen Feier?*

*Aus Erfahrung können wir sagen, dass ein gut organisiertes und passend arrangiertes Buffet ein Fest abrundet.*

*Ich würde mich freuen Ihnen dabei behilflich zu sein, Sie und Ihre Gäste zu bewirten.*

*Ihr*

*Werner Meuersmorp*

## Partybrote und Brötchen

**Laugenbrezen**  
**gemischte Partybrötchen**  
**diverse gemischte Knüppel**  
z.B. Käse, Speck, Nuß, Sesam, Mohn, Zwiebel  
u.a. gemischte Roggenknüppel  
**Ciabatta**



## Vollkornbrote

**Dinkelknüppel, Mehrkornknüppel, Vollkornknüppel,**  
**Vollkornpartybrötchen**  
**Hafer-, Kürbis-, Nuß-, Dinkelbrötchen**



## Sonstiges

**Lieferung von Getränken, rustikalen Tischen und Bänken,**  
**Stehischen, Landhausschirmen, Zelten, Gläsern, Geschirr,**  
**Blumen und Dekorationsmaterial**

**auf Wunsch Bedienung durch unsere Mitarbeiter/innen**



## Vorspeisen

Preis auf Anfrage

**gem . geräucherte Fischplatte mit**  
**( Lachs, Forelle, Makrelen ,**  
**Shrimpspieße Fischpralinen)**  
**Flusskrebssalat**  
**Anti Pasti Platte**  
**Tomaten Mozzarella mit frischen Basilikum**  
**Tomaten Mozzarella Salat**  
**Melonensalat mit Orangen Vinaigrette u. Schwarzwälder Schinken**  
**Vitello Tonato**  
**Rucolasalat mit Mangoscheiben u. Mozzarella u. Pinienkernen**  
**Melone mit Schinken**

## Fingerfood „von der Hand in den Mund“

Preis auf Anfrage

**Melone mit Schinken**  
**Hähnchenspieße mit Mandeln**  
**Hähnchenspieße, herzhaft**  
**Schinkendatteln**  
**Pflaumen im Speckmantel**  
**Tomaten Mozzarellaspieße**  
**Frikadellenspieße**  
**gem. Anti Pastispieße**  
**Garnelenspieße**  
**Garnelen mit Frischkäse auf Gurkentalern**  
**Fischpralinen**  
**Schweinefilet auf Gurkenscheiben**  
**gem. Käsesticker**  
**gem. Bruschetta**  
**Käsegebäckstangen**  
**Zucchini – Frittata**

## Schwein

<b>Spanferkel im ganzen gebraten, ab 25 Personen</b>	195,00 €	Stück
<b>Krustenbraten</b>	17,50 €	Kilo.
<b>Spießbraten mit Zwiebeln gefüllt</b>	17,50 €	Kilo.
<b>Senfbraten mit feinem Dijonsenf</b>	17,50 €	Kilo.
<b>Kasseler mild geräuchert</b>	17,50 €	Kilo.
<b>Kasseler im Blätterteig</b>	19,00 €	Kilo.
<b>Kasseler „Hawaii“ / Käse und Ananas</b>	3,20 €	Stück
<b>Schulter mit Kruste</b>	17,50 €	Kilo.
<b>Schulter gepökelt mit Kruste</b>	17,50 €	Kilo.
<b>Currybraten in feiner Curryrahmsauce</b>	18,50 €	Kilo.
<b>gefüllter Kräuterbraten „Provence“</b>	19,00 €	Kilo.
<b>Rollbraten „Pikant“</b>	17,50 €	Kilo.
<b>Räuberbraten „deftig“</b>	17,00 €	Kilo.
<b>Almbraten gefüllt mit Pflaumen od. Aprikosen</b>	17,50 €	Kilo.
<b>Altdeutscher Bierbraten</b>	18,00 €	Kilo.
<b>Burgunderbraten in Rotweinsauce</b>	18,00 €	Kilo.
<b>Schweinenüsschen wahlweise mit Pfeffer- oder Champignonrahmsauce</b>	19,50 €	Kilo.
<b>Leberkäse</b>	14,00 €	Kilo.
<b>Kl. gepökelte Haxe</b>	3,20 €	Stück
<b>Schweinepfeffer, süß-sauer</b>	7,00 €	pro Pers.
<b>Schweinegeschnetzeltes</b>	7,50 €	pro Pers.
<b>Schweinegulasch ungarisch</b>	7,00 €	pro Pers.
<b>Schweinegulasch herzhaft</b>	7,00 €	pro Pers.
<b>Schweinefilettopf in Sahnerahmsauce</b>	10,50 €	pro Pers.
<b>Rahmschnitzel mit Champignons</b>	4,00 €	Stück
<b>Rahmschnitzel mit Spinat u. Käse überbacken</b>	4,50 €	Stück
<b>Schnitzel mit einer Käsesauce</b>	4,50 €	Stück
<b>Spaeribs</b>	5,00 €	pro Pers.
<b>Paprikaschoten, gefüllt mit Schweinegehacktem</b>	3,50 €	Stück



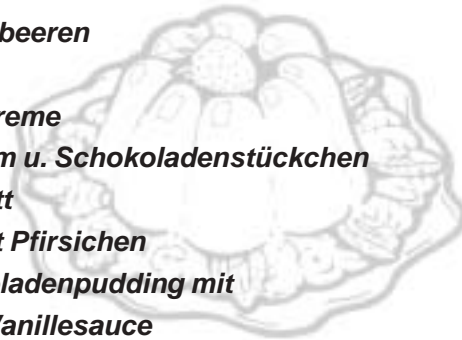
## Käse

<b>gem. Käseplatte ab 10 Personen</b>	46,00 €	
<b>gem. kl. Käseplatte</b>	28,00 €	
<b>gem. Käsestickers garniert</b>	0,50 €	Stück
<b>Obatzter -bayrische Käsespezialität-</b>	17,00 €	Kilo.



## Dessert

<b>Rote Grütze mit Vanillesauce</b>	2,40 €	Portion
<b>Tirami Su</b>	2,50 €	Portion
<b>Rotweincreme</b>	2,60 €	Portion
<b>Mousse au Chocolate</b>	2,50 €	Portion
<b>Capuccino - Sahne - Creme</b>	2,40 €	Portion
<b>Rumtopfcreme</b>	2,60 €	Portion
<b>Quarkcreme mit Himbeeren</b>	2,60 €	Portion
<b>Zitronen Mousse</b>	2,40 €	Portion
<b>Blutorangen Quarkcreme</b>	2,60 €	Portion
<b>Herrencreme mit Rum u. Schokoladenstückchen</b>	2,40 €	Portion
<b>Pfirsich im Traumbett</b>	2,60 €	Portion
<b>Bayrische Creme mit Pfirsichen</b>	2,40 €	Portion
<b>Vanille- oder Schokoladenpudding mit Schokoladen- oder Vanillesauce</b>	1,90 €	Portion
<b>Luzerner-Nidle-Öpfle warm</b>		Preis nach Saison
<b>Obstsalat</b>		Preis nach Saison
<b>Erdbeeren mit Vanillesauce oder Mascarponecreme</b>		Preis nach Saison
<b>Früchte zum „Stippen“ aus dem Schokoladenbrunnen ab 10 Personen</b>		Preise auf Anfrage
<b>Bergische Kaffeetafel</b>		Preise auf Anfrage
<b>Hochzeitstorte 3 Etagen</b>		Preise auf Anfrage
<b>Diverse Torten und Kuchen</b>		Preise auf Anfrage



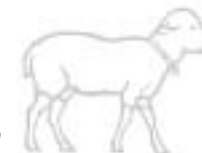
## Suppen

<i>Rindfleischbrühe mit Markklößen</i>	7,50 €	Liter
<i>Hühnersuppe mit Nudeln oder Reis</i>	7,50 €	Liter
<i>Gemüsesuppe mit Nudleinlage</i>	7,50 €	Liter
<i>Italienische Minestrone</i>	8,50 €	Liter
<i>Gulaschsuppe</i>	8,00 €	Liter
<i>Broccolicremesuppe mit Schinkenstreifen</i>	7,50 €	Liter
<i>Lauchcremesuppe vegetarisch</i>	7,00 €	Liter
<i>Tomatencremesuppe vegetarisch</i>	7,50 €	Liter
<i>Spargelcremesuppe vegetarisch</i>	9,00 €	Liter
<i>Champignoncremesuppe vegetarisch</i>	8,00 €	Liter
<i>Leberknödelsuppe</i>	8,00 €	Liter
<i>Erbsensuppe mit Bockwurstchen</i>	6,00 €	Liter
<i>Linsensuppe mit Mettwurstchen</i>	6,00 €	Liter
<i>Kartoffelsuppe mit Bockwurstchen</i>	7,50 €	Liter
<i>Bohnensuppe mit Mettwurstchen</i>	7,50 €	Liter
<i>Chili con Carne mit Rindfleisch</i>	8,00 €	Liter



## Lamm

<i>Lammkeule</i>	21,00 €	Kilo.
<i>Lammstelzen</i>	4,50 €	Stück
<i>Lammragout mit Delikatessbohnen</i>	8,00 €	pro Pers.



## Rind

<i>Rinderschmorbraten</i>	22,00 €	Kilo.
<i>Rinderbraten in Marsalasauce</i>	22,50 €	Kilo.
<i>Rheinischer Sauerbraten</i>	22,00 €	Kilo.
<i>Roastbeef mit Sauce Bearnaise</i>	38,00 €	Kilo.
<i>Rinderbrust in Meerrettich - Sahne - Sauce</i>	22,50 €	Kilo.
<i>Rinderrouladen</i>	4,50 €	Stück
<i>Kalbsbraten</i>	28,50 €	Kilo.
<i>Kalbsgeschnetzeltes</i>	9,00 €	pro Pers.



## Fisch

<i>Lachssteak mit Sauce Bearnaise</i>	6,00 €	Stück
<i>Meeresfruchtspieße</i>	3,60 €	Stück
<i>Lachsgratin mit grünen Bandnudeln und Blattspinat</i>	9,00 €	pro Pers.
<i>Aal geräuchert</i>	45,00 €	Kilo.
<i>Lachs mit Meerrettichsahne</i>	46,00 €	Kilo.
<i>Shrimpsalat</i>	35,00 €	Kilo.
<i>Flusskrebssalat</i>	36,-,00 €	Kilo.
<i>Forellenfilet mit Meerrettichsahne</i>	3,90 €	Stück
<i>Matjesfilet mit Zwiebeln u. Schwarzbrot</i>	3,00 €	Stück
<i>Garnelenspieße mit Knoblauchsauce</i>	3,60 €	Stück
<i>gemischte geräucherte Fischplatte mit Lachs, Forelle, Makrelen, Shrimpspieße u. Fischpralinen</i>	4,70 €	pro Pers.



## Wild

<i>Hirschbraten</i>	29,50 €	Kilo.
<i>Rehbraten</i>	29,50 €	Kilo.
<i>Wildschweinbraten</i>	29,00 €	Kilo.
<i>Wildschweinsauerbraten</i>	32,00 €	Kilo.
<i>Wildschwein- oder Hirschragout</i>	8,50 €	pro Pers.
<i>Wildschweingulasch- ungarisch</i>	8,50 €	pro Pers.
<i>Wildschweinbolognese</i>	6,50 €	pro Pers.
<i>Wildschweinfrikadellen</i>	1,60 €	Stück
<i>Wildhackbraten</i>	26,00 €	Kilo.
<i>als Ergänzung zu allen Wildgerichten empfehlen wir Balsamicoessig - Zwetschgen</i>		
		Preis nach Saison



## Geflügel

<b>Putenbrust mit Obst in Curry - Sahnesauce</b>	21,50 €	Kilo.
<b>Putenbrust in Rahmsauce und Champignons</b>	21,50 €	Kilo.
<b>Putenbrust mit grünen Pfefferkörnern in Rahmsauce</b>	21,50 €	Kilo.
<b>Almbraten von der Pute gefüllt mit Pflaumen</b>	21,50 €	Kilo.
<b>Putengeschnitzeltes „Hawaii“ mit Ananasscheiben u. Käse überbacken</b>	8,50 €	pro Pers.
<b>Putengeschnitzeltes „California“, mit Pfirsichen u. Käse überbacken</b>	8,50 €	pro Pers.
<b>Putengeschnitzeltes mit Obst in Curry-Sahnesauce</b>	8,20 €	pro Pers.
<b>Putengulasch mit Chinagemüse in Curryrahm</b>	8,20 €	pro Pers.
<b>Putenschnitzel in einer Rahmsauce</b>	4,00 €	Stück
<b>Hähnchenbrustfilet mit Spinat gefüllt u. Käse überbacken</b>	3,70 €	Stück
<b>Hähnchenbrust mit Mandel u. Pilzrahmsauce</b>	3,70 €	Stück
<b>Hähnchenbrust mit Zwiebelrahmsauce</b>	3,70 €	Stück
<b>Hähnchenbrust im Speckmantel</b>	3,70 €	Stück
<b>Hähnchenbrust „Involtini“ mit Champignons gefüllt</b>	3,90 €	Stück
<b>Entenbrust mit Schattenmorellensauce</b>	8,50 €	Stück
<b>Gänsekeulen oder Gänsebrust</b>		nach Saison

## Kalte Platten

<b>Schweinemedallions / ab 10 Stck.</b>	2,50 €	Stück
<b>Rindermedallions / ab 10 Stck.</b>	3,50 €	Stück
<b>Rehrückenmedallions / ab 10 Stck.</b>	4,50 €	Stück
<b>Kasselerbraten</b>	25,00 €	Kilo.
<b>Lummerbraten</b>	25,00 €	Kilo.
<b>Roastbeef</b>	43,00 €	Kilo.
<b>Putenbrust</b>	25,00 €	Kilo.
<b>Vitello Tonato</b>	36,00 €	Kilo.
<b>Roher Schinken</b>	19,00 €	Kilo.
<b>Hähnchenbrustfilet mit Mandeln</b>	3,30 €	Stück
<b>Hähnchenschenkel</b>	2,20 €	Stück
<b>Lummerschnitzel</b>	3,30 €	Stück
<b>Schinkenröllchen mit Spargel</b>	1,70 €	Stück
<b>Partymettwürstchen</b>	0,85 €	Stück
<b>Frikadellenspieße</b>	0,85 €	Stück
<b>Pfirsiche mit Käsecreme</b>	1,30 €	Stück
<b>Pfirsiche mit Preiselbeerfrischkäse</b>	1,30 €	Stück
<b>Birnen mit Käsecreme</b>	1,30 €	Stück
<b>Melone mit Schinken</b>	1,50 €	Stück
<b>Birnen mit Preiselbeeren</b>	0,95 €	Stück
<b>1/2 Eier mit Mayonaissecreme</b>	0,55 €	Stück
<b>gem. Wurstplatte</b>	15,00 €	Kilo.
<b>Mettigel - nur gekühlt zu lagern-</b>	13,50 €	Kilo.



## Gratins

<b>Tortellinigratin mit Broccoli und Putenstreifen (Tortellini mit Ricotta u. Spinat gefüllt)</b>	9,00 €	pro Pers.
<b>Lasagne mit Bolognesesauce</b>	9,00 €	pro Pers.
<b>Lachsgratin mit grünen Bandnudeln und Blattspinat</b>	9,00 €	pro Pers.
<b>Penne - Nudeln mit gek. Schinken und Zucchini</b>	9,00 €	pro Pers.
<b>Maccaroninudeln mit einer Tomatensahnesauce und Schweinegehacktem</b>	9,00 €	pro Pers.
<b>Auberginen Zucchini Auflauf mit Schweine- gehacktem u. Langkorn- oder Wildreis</b>	9,50 €	pro Pers.

## Canapes, belegte Brötchen u. Wraps

<b>gemischte Canapes zusammengestellt nach Ihren Wünschen z.B. mit Lachs, Forelle, Shrimps, oder diverse andere Fischarten; z.B. mit Lummerbraten, Roastbeef, Kasseler, Putenbrust, Schweinefilet,</b>	ab 2,00 €	Stück
<b>1/2 gem. Brötchen</b>	ab 1,30 €	Stück
<b>Handschnittchen mit verschiedenen Sorten Wurst, Schinken, Käse und Frischkäse</b>	ab 1,30 €	Stück
<b>Wraps gem. gefüllt mit Fleisch oder vegetarisch</b>	ab 1,60 €	Stück

## Beilagen

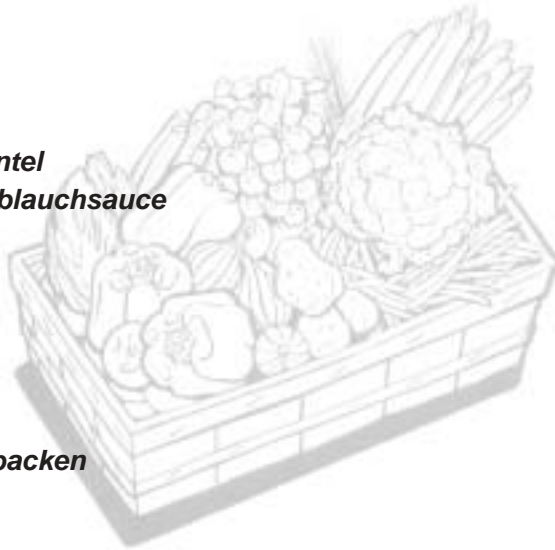
<b>Kartoffelgratin mit Sahne u. Käse überbacken</b>	13,50 €	Kilo.
<b>Bratkartoffeln</b>	2,50 €	Portion
<b>Strohkartoffeln</b>	2,50 €	Portion
<b>Kleine Schmandkartoffeln</b>	2,50 €	Portion
<b>Pötjeserpel mit Rosmarin</b>	2,50 €	Portion
<b>Pötjeserpel im Speckmantel</b>	2,50 €	Portion
<b>Schupfnudeln</b>	2,40 €	Portion
<b>Speckkartoffelsalat warm</b>	9,50 €	Kilo.
<b>Folienkartoffeln m. Tzatziki</b>	2,60 €	Stück
<b>Spätzle</b>	2,30 €	Portion
<b>Nudeln</b>	2,20 €	Portion
<b>Vollkornnudeln</b>	2,40 €	Portion
<b>Langkorn &amp; Wildreis</b>	2,30 €	Portion
<b>Kartoffelklöße</b>	2,50 €	Portion
<b>Semmelknödel</b>	2,50 €	Portion
<b>Salzkartoffeln</b>	2,40 €	Portion
<b>Kroketten</b>	2,40 €	Portion
<b>Röstis</b>	2,40 €	Portion



## Gemüse

**Blumenkohl mit Sauce Hollandaise**  
**Broccoli mit Sauce Hollandaise**  
**Broccoligratin**  
**Blumenkohlgratin**  
**Gemüsegratin mit Grünkern**  
**Pilze in Rahmsauce**  
**Leipziger Allerlei**  
**Pariser Karotten**  
**Prinzessbohnen im Speckmantel**  
**Blattspinat mit Käse und Knoblauchsauce**  
**Spargel frisch**  
**Paprika -Gemüse**  
**Erbsen**  
**Möhren**  
**Lauchgemüse**  
**Rotkohl**  
**Kaisergemüse mit Käse überbacken**  
**Sauerkraut**  
**Sauerkraut mit Ananas**  
**Auberginen Zucchini Auflauf**  
**Okraschoten**  
**Delikatessbohnen mit Speck**  
**gem. Gemüse mit Broccoli, Blumenkohl, Leipziger Allerlei**  
**und Delikatessbohnen**

Preise nach Saison



## Salate

<b>Toscanischer Penne Salat</b>	15,50 €	Kilo.
<b>Tomaten Mozzarella mit frischen Basilikum</b>	2,50 €	pro.Pers.
<b>Cocktailtomaten Mozzarella Salat</b>	21,00 €	Kilo.
<b>Reissalat mit Geflügelfleisch</b>	15,00 €	Kilo.
<b>Krautsalat, natur</b>	8,50 €	Kilo.
<b>Krautsalat natur mit gerösteten Speckwürfeln</b>	9,50 €	Kilo.
<b>Krautsalat mit Dressing</b>	9,50 €	Kilo.
<b>Mexico - Salat, herzhaft</b>	15,50 €	Kilo.
<b>Paprika -Mais - Salat</b>	15,50 €	Kilo.
<b>Zwiebel -Ananas - Salat</b>	15,00 €	Kilo.
<b>Broccoli -Blumenkohlsalat</b>	18,50 €	Kilo.
<b>Champignon - Paprika - Salat</b>	21,00 €	Kilo.
<b>Gemüse-Käse-Salat</b>	16,00 €	Kilo.
<b>griech. Bauernsalat m. Feta -Käse u. Oliven</b>	17,00 €	Kiio.
<b>Möhrensalat m. Rosinen</b>	12,00 €	Kilo.
<b>Rotkohlsalat m. Preiselbeeren</b>	12,00 €	Kilo.
<b>Bohnensalat</b>	10,00 €	Kilo.
<b>Tomatensalat</b>	12,00 €	Kilo.
<b>Gurkensalat</b>	12,00 €	Kilo.
<b>Rettichsalat</b>	12,00 €	Kilo.
<b>Eiersalat</b>	14,00 €	Kilo.
<b>Waldorfsalat</b>	15,50 €	Kilo.
<b>Wurstsalat</b>	18,00 €	Kilo.
<b>Geflügelsalat</b>	22,50 €	Kilo.
<b>Rindfleischsalat</b>	22,50 €	Kilo.
<b>Heringssalat</b>	22,50 €	Kilo.
<b>Thunfischsalat</b>	24,00 €	Kilo.
<b>Flußkrebssalat</b>	36,00 €	Kilo.
<b>Feldsalat mit geräucherter Gänsebrust</b>		
<b>oder Bündner Fleisch</b>		Preis nach Saison
<b>Rohkostplatte m. Dressing</b>		Preis nach Saison
<b>gem. Blattsalate m. Tomaten, Gurken u. Kräuterdressing</b>		“
<b>Rucolasalat mit Mangoscheiben, Mozzarella u. Pinienkernen</b>		“



## Salate

<b>Kartoffelsalat</b>	9,50 €	Kilo.
<b>Frühlingskartoffelsalat ohne Majonaise</b>	10,50 €	Kilo.
<b>Speckkartoffelsalat, warm</b>	9,50 €	Kilo.
<b>Nudelsalat</b>	9,50 €	Kilo.
<b>Tortellinisalat mit Pfifferlingen</b>	15,50 €	Kilo.