

Spanferkelbraterei Partyservice G. Detloff

Gültig ab
Oktober
2022

www.partyservice-detloff.de

Inh.: K. Feldmeier

Matzenbergstraße 158
46145 Oberhausen

Tel. 0208 / 67 40 09
Fax 0208 / 6 21 46 55

Öffnungszeiten:
10:00 – 19:30 Uhr

Sonntags:
10:00 – 19:00 Uhr

Nur Anlieferung und
Abholung möglich!



⚠ Informationen zu Allergenen können Sie bei der Bestellung erfragen. ⚠

Für Ihren **Sektempfang**

bieten wir Ihnen **1/2 Brötchen**
verschieden belegt und ausgarniert
mit Käse, Schinken, Salami, Braten, Mett und Lachs
ab 20 Stück nach Belag ^{2,3,6,7}
je €2,30 bis €2,70

Canapés verschieden belegt und garniert mit
Lachs, Forelle, Räucher- oder Kochschinken, Käse
ab 20 Stück nach Belag ^{2,3,6,7}
je €2,80 bis €3,20



Für Ihre umfangreicheren Events bieten wir Ihnen diverse garnierte Platten mit
Fingerfood.

pro Person €19,50

Rustikales aus dem Steingutofen

Grillschinken oder Spanferkel (am Stück)

ab 10 Personen pro Person € 12,00

ab 50 Personen pro Person € 11,00



Auf Wunsch können wir Spanferkel auslösen – Aufpreis € 10,00

Schulterbraten

ab 6 Personen pro Person € 10,00

Kasseler natur

3 Scheiben ^{2,13} pro Person € 12,00

Roll-, Spießbraten und Kasseler

je 1 Scheibe ^{2,13} pro Person € 12,00

Schlachtplatte

(Rollbraten, Kasseler, Hähnchenkeule und Sauerkraut) ^{2,3,13} pro Person € 14,00

Bauernplatte

(Rollbraten, Spießbraten, Kasseler, Hähnchenkeulen, Sauerkraut) ^{2,3,13} pro Person € 16,00

Knusprig gebratene Schweinshaxe

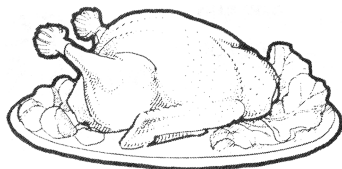
groß pro Stück € 7,00

Hackbraten im Blätterteig

Ein ganzer Hackbraten für etwa 4 Personen € 22,00

Kasseler im Blätterteig

ab 5 Personen ^{8,13} pro Person € 14,00



Beilagen und Soßen

Sauerkraut ² pro Person € 2,00

Krautsalat pro Person € 2,00

Bohnensalat ⁴ pro Person € 2,00

Warmer Speckkartoffelsalat ²
pro Person € 2,50

Erstlinge ²
(Speck, Zwiebel) pro Person € 3,00

Kartoffelgratin ²
ab 10 Personen pro Person € 3,50

Kaisergemüse ² pro Person € 3,50

Püree pro Person € 3,00

Bratensoße 1 Liter € 5,00

Jägersoße 1 Liter € 7,00

Gemüseplatte

(ab 10 Personen) mit Erbsen-Möhren, Champignons, Blumenkohl, Bohnen, Spargel und Soße Hollandaise
pro Person € 8,00

Brot

Brotrad á 30 Brötchen € 10,00

Weißbrotstange 500 g € 4,00

Zwiebelstange 500 g € 4,00

Brotkorb € 22,00

Allergenkennzeichnung: Trotz sorgfältiger Verarbeitung können Kreuzkontaminationen nicht ausgeschlossen werden.

Zusatzstoffkennzeichnung:

1 = mit Farbstoff, 2 = mit Konservierungsstoff, 3 = mit Geschmacksverstärker, 4 = mit Süßungsmittel, 5 = enthält eine Phenylalaninquelle, 6 = mit Antioxidationsmittel, 7 = mit Phosphat, 8 = mit Milcheiweiß, 9 = koffeinhaltig, 10 = chininhaltig, 11 = geschwärzt, 12 = geschwefelt, 13 = mit Nitritpökelsalz, 14 = mit Nitrat, 15 = gewachst, 16 = gentechnisch veränderter Rohstoff

* = Lebensmittelzubereitung aus Magermilch und Pflanzenfett,

** = Geflügel Fleisch,

*** = Kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen,

a = Geflügel Fleisch,

b = Rinder-Schinkenpastete aus Fleischstücken zusammengefügt

Gerichte ab 10 Personen

Schaschlik für 10 Personen

2 Spieße mit Butterreis, Kraut- und Bohnensalat ^{2,4}
€120,00

Goulasch für 10 Personen

Nudeln oder Kartoffeln, Erbsen und Möhren o. Salat ^{2,4}
€110,00

Ungarischer Schweinegoulasch

mit Salzkartoffeln und Salat ^{2,4} pro Person €13,50

Räuberfleisch

mit Butterreis, Kraut- und Bohnensalat ^{2,4}
pro Person €13,50

Geschnetzeltes „Züricher Art“

mit Spätzle und Salat ^{2,8} pro Person €16,00

Rinderbraten „Ratsherrn“

2-3 Scheiben mit Rotkohl und Kartoffeln
pro Person €18,00

Rahm-Medaillons „Jäger Art“

3 kleine Medaillons in einer Champignonrahmsauce
dazu Spätzle oder Kartoffeln, Erbsen u. Möhren ^{1,2,8}
pro Person €21,00

Burgunderbraten vom Rind

in Rotweinsauce mit Spätzle oder Klöße,
Rotkohl oder Kaisergemüse ^{W,3} pro Person €20,00

Rinderrouladen (2 Stück)

Mit Salzkartoffeln und Kaisergemüse
pro Person €21,00

Putengeschnetzeltes „Hawaii“

in Curryrahm mit Früchten dazu Butterreis
und Salat ⁸ pro Person €17,00

Putengeschnetzeltes „Jäger Art“

in Champignonrahmsauce mit Butterreis
und Salat ⁸ pro Person €17,00

Putenbraten

mit Butterreis, Erbsen und Möhren
pro Person €17,00



Menüs ab 10 Personen

Menü 1 – Roll-Spieß-Kasseler

und Gemüseplatte mit Erbsen-Möhren, Champignons,
Blumenkohl, Bohnen, Spargel sowie Kartoffeln und
Soße ^{2,13}
pro Person €21,00

Menü 2 – Rinder- und Schweinebraten

und Gemüseplatte mit Erbsen-Möhren, Champignons,
Blumenkohl, Bohnen, Spargel, Kartoffeln u. Soße, sowie
Dessert mit Vanille- oder Schokoladenpudding ^{2,3,8}
pro Person €23,00

Menü 3 – á la Chef de Cuisine

Schwarzwälder Schinken auf Honigmelonenschiffchen,
Rinderfilet Wellington (im Blätterteig), mit Kraftsoße,
Kartoffelgratin, Brokkoli, Spargel, Prinzessbohnen
Dessert: Mousse au Chocolate ^{W,2,3,6,8}
pro Person €34,00



Dessert

Götterspeise

grün oder rot mit Vanillesoße Portion €2,00

Rote Grütze

mit Vanillesoße Portion €3,50

Pudding

Vanille oder Schokolade Portion €2,50

Obstsalat

Portion €4,00

Mousse au Chocolate

Portion €3,50

Herrencreme

hell oder dunkel mit Rum Portion €4,00

Quarkspeise

Mandarine oder Kirsche Portion €4,00



Gerichte ab 5 Liter

Erbsensuppe

(2 Portionen / Liter) €6,00

Goulaschsuppe

(2 Portionen / Liter) €12,00

Grünkohl „Westfälisch“

gabelfertig mit Mettwurst ² pro Person €8,50

Rinder- oder Hühnerbrühe mit Einlage

1 Liter €9,90

Büfett-Angebote

Kaltes Büfett

ab 5 Personen Kasseler-Spießbratenaufschnitt (6 Scheiben / Person), Party-Schnitzel, Party-Frikadellen, Hähnchenkeulen (gebacken) und 3 Salate nach Wahl ^{W,2,3,8,13}

pro Person € 19,50

Kasseler-Spießbratenaufschnitt ^{2,8,13}

(6 Scheiben/Person – ab 5 Pers.) pro Person € 10,00

Hähnchenkeulen Stück € 3,50

Putenschnitzel ^{W,8} Stück € 3,50

Party-Frikadelle ^{W,8,2} Stück € 1,50

Frikadelle groß ^{W,8,2} Stück € 2,00

Party-Schnitzel ^{W,8} Stück € 3,50

Großes Schnitzel ^{W,8} Stück € 6,00

Schinkenröllchen

gefüllt mit Spargel Stück € 3,00

Roastbeef

garniert, ab 5 Pers., pro Person € 12,50

Filetmedaillons

garniert mit Früchten Stück € 4,00

Rustikale Käseplatte ² ab 5 Personen, pro Person € 8,50

Fischplatte klein € 90,00
groß € 140,00

Porzellan

Teller, Besteck und Serviette € 2,00

Nachtschale mit Löffel (klein) € 0,50

Suppentasse mit Löffel (groß) € 1,00

(Besteck und Geschirr wird aus hygienischen Gründen gereinigt zurückgegeben. Bei ungespültem Geschirr erheben wir, je nach Aufwand, € 30,00 bis € 50,00 für die Reinigung).

Einweg

Teller, Besteck und Serviette € 1,50
in der praktischen Pochette

Suppenschale 500 oder 750 ml mit Löffel und Serviette € 1,00

Festtagsbüfett ab 15 Personen

Schulter – Sauerkraut warm und 2 Salate nach Wahl ^{W,2,3,8,13}

10 Party-Schnitzel,

10 Party-Frikadellen,

10 Schinkenröllchen,

10 Medaillons,

Käseplatte für 5 Personen und 1 Brotrad

pro Person € 23,50

Salate (Portion ca. 200 g)

Waldorfsalat ⁴ € 3,00

Teufelsalat ^{2,4} € 3,00

Nudelsalat ^{2,4,7} € 2,50

Geflügelsalat ^{2,4,7,8} € 3,50

Kartoffelsalat ⁴ € 2,50

Eiersalat € 3,00

Reissalat ^{2,6,7} € 3,00

Gemischter Salat € 3,00

„Woran Sie noch denken sollten“



Für unsere leihweise überlassenen Platten, Schüsseln usw. erheben wir ein Pfand.

(Nach der Auftragsgröße € 30,00 bis € 100,00)

Warmhalteplatten stellen wir Ihnen, sofern vorrätig, für € 2,00 je Platte und € 3,00 je Rechaud leihweise zur Verfügung.

Benötigen Sie weitere Dinge für Ihre Party, wie **Vorlege- und Tranchierbesteck?**

„Sprechen Sie uns bitte an.“ Diese sowie weitere Dinge gehören **nicht zum Lieferumfang**.

Die Rückgabe des gereinigten Leihgeschirrs sollte innerhalb der nächsten 3-4 Tage erfolgen, bei ungereinigtem Geschirr erheben wir eine Spülgebühr.

Anlieferung

bis 10 km
1,00

über 10 km auf Anfrage

Aufschlag pro gefahrene km

€ 12,00

€ 1,20



Zahlungsbedingungen

Bar bei Lieferung bzw. Abholung. Rechnungen stellen wir gerne bei Rückgabe des Pfandgutes aus.

Bei Bestellungen über € 500,00 erheben wir eine Anzahlung von 50 %. Zahlbar ohne Abzug, rein Netto.