

PARTY-SERVICE



Ihr Caterer für
Komplettlösungen!

SEMRAU

Zeltverleih

... denn das Auge isst mit !



WWW.PSLW.DE

☎ 04742 - 8151



Handy 0170 - 58 33 239
E-Mail info@pslw.de

Speisen ab 20 Personen



Öffnungszeiten Büro: MO-FR 9.00 Uhr - 15.00 Uhr

**Ihr Caterer für
Komplettlösungen!**

...aus Misselwarden
Fam. Semrau



Sascha Semrau • An der Kreisstr. 1 • 27632 Misselwarden

Übersicht

Vorsuppen.....	4
Canapés, Fingerfood.....	5,6
Warme Speisen	
Suppen.....	7
Schwein.....	8,9
Geflügel.....	10
Rind, Gemischtes.....	11,12
Saisonessen.....	12
Fisch.....	13
Spanferkel für den besonderen Anlaß.....	14
Gerichte aus der Riesenpfanne.....	14
Tipp vom Chef.....	15
Pizza auf dem Riesenblech.....	15
Die leckere Mitte	
Hier finden Sie je nach Jahreszeit unsere Saisonangebote	
Mediterrane Menues.....	16
Desserts	17
Unsere Buffets	
Land Würsten.....	18
Rustikal.....	19
Fit in den Frühling.....	20
Italiano.....	21
Eversand.....	22
Emma.....	23
Mediterran.....	24
Grillspezialitäten.....	25,26,27
Unsere Menues	
Hochzeitsmenue.....	28
Deichgrafenmenue.....	28
Wehlsbrückmenue.....	29
Mitternachts-Snack.....	29
Vollcatering	30,31
Party-, VIP- und Festzeltverleih	32,33
Leihservice, Leih-Mobiliar	34,35
Bierwagen, Toilettenwagen, Getränke	36,37
Veranstaltungen	38
Planung Ihrer Feierlichkeit	39



Herzlich willkommen

Wir sind ein Party- und Cateringservice im klassischen Sinne,
aber trotzdem modern und zu einem unschlagbaren Preis.

Gerne orientieren wir uns an Ihren eigenen Wünschen und Ansprüchen,
um Ihre geschäftlichen oder privaten Festlichkeiten auszurichten.

Von A-Z können Sie alles von uns erhalten.

Bei der Organisation Ihrer Feier stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Sobald Sie wissen, zu welchem Termin Sie eine Veranstaltung planen,
sollten Sie Kontakt zu uns aufnehmen.

Eine frühzeitige Anfrage gibt Planungssicherheit hinsichtlich
Ihres Budgets und der Organisation.

Genauere Personenzahlen werden 1 Woche vor Lieferdatum mitgeteilt.

Wählen Sie zwischen einer Vielzahl von warmen und kalten
Menüs (ab 20 Personen) und lassen sich von einer
Auswahl an Gerichten verwöhnen.

Haben Sie eine besondere Idee?

Wenden Sie sich an uns!

Wir setzen sie in die Tat um!

Wir freuen uns auf Sie und bedanken uns im voraus
für das entgegengebrachte Vertrauen.
Alle Preise sind inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.



Party-Service Land Wursten
Sascha Semrau
An der Kreisstraße 1
(Wehlsbrücke)
27632 Misselwarden

☎ 04742 - 81 51

Handy 0170 - 58 33 239

info@pslw.de



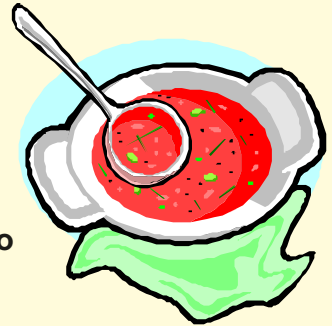
Vorsuppen ab 20 Pers.



Tomatencremesuppe	pro Pers. 2,50 Euro
Champignoncremesuppe	pro Pers. 2,50 Euro
Hochzeitssuppe	pro Pers. 2,80 Euro
Spargelcremesuppe	pro Pers. 2,50 Euro
Hühnersuppe	pro Pers. 2,50 Euro
Broccolicremesuppe	pro Pers. 2,50 Euro
Blumenkohlcremesuppe	pro Pers. 2,50 Euro
Krabbensuppe	pro Pers. 4,00 Euro

Wir berechnen 300 ml pro Person
Auf Wunsch liefern wir auch kleine Brötchen!

Ab 30 Personen
1 Suppe nach Wahl und 4 Canapés
gemischt belegt pro Pers. 8,50 Euro



Halbe belegte Brötchen (ab 30 Stk.)
mit Schinken, Salami, Käse, Hackepeter,
rohem und gekochtem Schinken **Stück 1,80 Euro**

Belegte Brötchen mit:
Lachs und Forelle **Preis pro Stück 2,30 Euro**

Belegte Brötchen mit:
Aal und Krabben **Auf Anfrage**



ab 20 Pers.

Canapés

Kleine mundgerechte Häppchen auf gebutterten Stangen- oder Schwarzbrot, pikant belegt und fantasievoll garniert.

Wir empfehlen Ihnen 7 Stück pro Person.

Canapés Classic:

gekochter Schinken, Salami, Hackepeter, Ei, Käse, roher Schinken, Putenbrust

pro Pers. 7,00 Euro



Canapés Excellent:

Hackepeter, Käse, Graved Lachs, Forelle, Kasseler, Lachsschinken, Tomate/Mozzarella

pro Pers. 9,00 Euro

Canapés Royal:

Krabben, Roastbeef, Camenbert, Graved Lachs, Räucheraal, zartes Schweinefilet, Hähnchenbrustfilet

pro Pers. 10,50 Euro

Stellen Sie sich Ihre eigenen Variationen zusammen:

- Preis auf Anfrage

Salami	Käse
gekochter Schinken	Camenbert
Roherschinken	Frischkäse
Kasseler	Tomate Mozzarella
Hackepeter	Antipasti
Putenbrust	Rührei
	gekochtes Ei
Matjesfilet	Schnitzel vom Geflügel
Bismarkhering	Frikadellen
Graved Lachs	Roastbeef
Räucher Lachs	Schweinemedallions
Räucheraal	Hähnchenbrustfilet
geräucherte Forellenfilets	Geflügelsalat
frische Nordsee Krabben	Fleischsalat
Flußkrebse	Eiersalat
Garnelen	Thunfischsalat
	Lachstatar



Fingerfood ab 20 Pers.

Von der Hand in den Mund. Sticks & Rolls, Shots & Spieße werden als Buffet aufgestellt oder stilvoll auf Miniplates serviert.

Käse-Fruchtspieße
Frikadellenspieße
Mettwurstspieße
Kleine Schnitzel **20 Stk/9,50 Euro**

Gefüllte Cocktailtomaten mit Frischkäse
Melonenschiffchen
Antipastaspieße
Datteln im Speckmantel
Tomate-Mozzarella-Sticks
Obstspieße **20 Stk/14,00 Euro**

Tartlette mit Geflügelsalat gefüllt
verschiedene Mini-Frühlingsrollen
Tartlette mit Garnele und Knoblauchcreme
Fleischspieße
Krabbenscocktail auf Gourmetlöffeln
Lachsrollchen mit Crème fraîche
Mini-Pastete gefüllt mit Geflügelsalat
gefüllte Mini-Tortillas
Schweinefiletspieße
Garnelenspieße mit Frucht **20 Stk./20,00 Euro**



Aus unserer großen Auswahl aus mediterranen, regionalen und asiatischen Fingerfood-Spezialitäten stellen wir Ihnen gerne ein spezielles Angebot für Ihren Empfang zusammen.



ab 30 Pers. **Suppen**

Erbsensuppe

mit reichhaltiger Fleisch- und Wursteinlage

Deftige Gulaschsuppe

mit Rind- und Schweinefleisch, Paprika, Pilzen u. Kartoffeln

Würzige Gyrossuppe

mit Schweinefleisch, Hackfleisch, Zwiebeln, Porree, Paprika und Mais

Chili con Carne

mit scharf angebratenem Hackfleisch, Zwiebeln, Kidney-Bohnen, Mais, Paprika

Pikante Mulligatawny "Curryfleischsuppe"

mit zarten Putenfleischstreifen, Mais, chinesischem Gemüse und Früchten

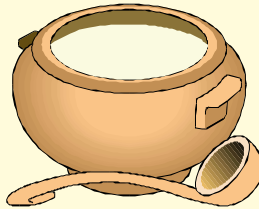
Pizzasuppe

mit Hackfleisch, Salami, Käse, Paprika, Pilzen, Mais und Kräutern

ab 30 Pers. **4,00 Euro/Pers.**

ab 50 Pers. **3,50 Euro/Pers.**

ab 100 Pers. **3,20 Euro/Pers.**



Pro Pers. reichen wir mind. 500 ml Suppe.

Hochzeitssuppe

mit Fleischklößchen, Eierstich, Suppengemüse, Kräutern und Nudeln

ab 30 Pers. **4,00 Euro/Pers.** ab 50 Pers. **3,80 Euro/Pers.**

Zu jeder Suppe reichen wir auf Wunsch

Stangenbrot

pro Pers. 0,80 Euro

Mini-Mix-Brötchen 3 Stk. pro Pers.

pro Pers. 1,00 Euro

Für Ihren persönlichen Suppenwunsch stehen wir Ihnen jederzeit zur Verfügung > denn nichts ist unmöglich !!



Warme Speisen vom Schwein ab 20 Pers.**Gefüllter Schweinebraten**

(gefüllt mit Paprika, Mais, Pilzen, Zwiebeln und Kräutern)
dazu reichen wir Salzkartoffeln oder Klöße, Rahmsoße
und Broccoliröschen

pro Pers. 10,00 Euro**Deftige Schweinshaxe mit knuspriger Schwarte**

dazu reichen wir hausgemachte Stampfkartoffeln,
Sauerkraut und Bratensoße

pro Pers. 9,50 Euro**Kasseler im Blätterteig** ab 20 Pers.

dazu reichen wir Kartoffelgratin
und eine frische gemischte Salatplatte

pro Pers. 11,00 Euro**Schweinefilet "Pariser Art"**

mit Bratkartoffeln und Bohnen im Speckmantel,
dazu reichen wir eine leckere Gemüseplatte
und Sauce Hollandaise

pro Pers. 13,50 Euro**Spießbraten**

gepökelter Spießbraten und Bratkartoffeln, dazu reichen
wir Krautsalat oder einen Salat-Mix mit Dressing,
Tzatziki und Brot

pro Pers. 9,50 Euro**Gyrosbraten**

mit Kartoffelgratin, dazu reichen wir Krautsalat,
Tzatziki und Brot

pro Pers. 9,50 Euro**Überbackene Schweineschnitzel**

in Sahnesoße, dazu reichen wir Bratkartoffeln
und eine Salat- oder Gemüseplatte

pro Pers. 10,00 Euro



ab 20 Pers. **Warme Speisen vom Schwein**

Krustenbraten mit knackiger Schwarte

- dazu reichen wir Bratkartoffeln oder Kartoffelgratin, Krautsalat, Tzatziki und Stangenbrot **pro Pers. 10,00 Euro**
- mit **Salatplatte**, frischem Gemüse der Saison und verschiedene Dressings **pro Pers. + 2,00 Euro**
- mit **Sauerkraut**, Bratkartoffeln und Soße **pro Pers. 10,00 Euro**
- mit **Gemüseplatte**, Bratkartoffeln und Soße **pro Pers. 12,00 Euro**

Schweineschnitzel "Jäger Art"

Saftige Schweineschnitzel mit Bratkartoffeln, Gemüseplatte der Saison und Jägersoße

pro Pers. 10,00 Euro

Rahmgeschnetztes "Wurster Art"

Zartes Schweinefleisch in Streifen geschnitten, in einer pikanten Rahmsoße mit Zwiebeln und Pilzen, dazu reichen wir Reis und frische Salate der Saison

pro Pers. 10,00 Euro

Schweinefilet in einer Käse - Kräuter - Sahne - Soße

dazu reichen wir Bratkartoffeln und eine frische Salatplatte der Saison

pro Pers. 13,50 Euro

Schweinefilet

Zartes Schweinefleisch mit Pfeffersoße, dazu reichen wir Bohnen im Speckmantel, Broccoli und Kartoffelröstis

pro Pers. 13,50 Euro





Überbackene Putenschnitzel in Sahnesoße

dazu reichen wir eine leckere Gemüseplatte
und Butterreis

pro Pers. 10,00 Euro

Putenrahmgeschnetztes

mit Pilzen und Paprika, dazu reichen wir
Salat-Mix mit Dressing und Spätzle

pro Pers. 10,00 Euro

Putenrouladen

gefüllt mit Pfifferlingen, dazu reichen wir Salzkartoffeln,
eine Gemüseplatte und Pfifferlingsoße

pro Pers. 12,50 Euro

Putengeschnetztes "China Art"

Putenbrust in Streifen mit Paprika,
Zwiebeln und Chinagemüse, dazu reichen wir Reis,
eine Salatplatte und Partybrot
wählbar als Curry oder Süßsauer

pro Pers. 10,00 Euro

Hähnchenbrustfilet "Natur"

Zartes Filet von der Hähnchen-
brust mit Currysoße, dazu
reichen wir Blattsalat mit
Sahnedressing, Reis und
gebackene Früchte

pro Pers. 11,00 Euro

Hühnerfrikassee

"Nach Art des Hauses"

mit Erbsen und Reis, dazu
reichen wir einen frischen
Salat

pro Pers. 9,00 Euro





ab 20 Pers. **Warme Speisen - Gemischtes**

2 Rinderrouladen

dazu reichen wir Rotkohl, Petersilienkartoffeln
oder Klöße und eine Bratensoße **pro Pers. 13,00 Euro**

Rinder-, Schweine- und Putenbraten

dazu reichen wir Gemüseplatten, Salzkartoffeln
oder Klöße und eine Bratensoße **pro Pers. 13,50 Euro**

Gyros aus der Pfanne

dazu reichen wir Krautsalat, Tzatziki, Reis oder
Bratkartoffeln und Stangenbrot **pro Pers. 8,50 Euro**

ab 70 Pers. aus der Pfanne **pro Pers. 8,00 Euro**

Schnitzelparade ab 30 Pers.
Schweine- und Putenschnitzel,
in vier verschiedenen Variationen.

Bratkartoffeln, Kartoffelgratin
Jägersoße, Zigeunersoße, Sauce
Hollandaise, Kaisergemüse und
Salatbuffet mit Dressing
(nur als Buffet)



pro Pers. 13,50 Euro

Steakpfanne ab 20 Pers.

Zartes Filet vom Rind, Schwein und Pute mit Pfeffersoße,

dazu reichen wir Bratkartoffeln und Country-Kartoffeln,
Champignons mit Speck und Zwiebeln, Kaisergemüse
und Salatplatte

pro Pers. 17,50 Euro

Rouladenbuffet ab 40 Pers.

mit Rind, Schwein oder Geflügelrouladen
dazu reichen wir Salzkartoffeln oder Klöße, Rouladensoße
und eine Gemüseplatte

pro Pers. 16,50 Euro

**Gerne stellen wir Ihnen Personal, um die frischen
Speisen direkt aus der Pfanne zu servieren!**

30,00 Euro/Std.



Warme Speisen - Gemischtes ab 20 Pers.



Gulasch

Zartes Rind- und Schweinefleisch mit Pilzen, Paprika und Zwiebeln, dazu reichen wir Bohnensalat, Nudeln oder Salzkartoffeln

pro Pers. 12,00 Euro

Seemannslabskaus

mit Spiegelei, Matjes oder Rollmops, saure Gurke und Rote Beete



pro Pers. 8,50 Euro

Saisonnessen

Grünkohl

mit Kasselerbraten, Pinkelwurst, geräuchertem Speck und Kochwurst, dazu reichen wir Salzkartoffeln **oder** Bratkartoffeln und Senf

pro Pers. 12,00 Euro

Hirschkeule, Rehkeule oder Wildgulasch

dazu reichen wir Klöße und Salzkartoffeln mit Apfel-Rotkohl, Rosenkohl und Broccoliröschen, Rotweinbirne und Preiselbeeren

Auf Anfrage

Spargel

pro Pers. servieren wir 250g geschälten Spargel mit Salzkartoffeln oder Bratkartoffeln, dazu Buttersoße und Sauce Hollandaise



...dazu reichen wir auf Wunsch

gekochten Schinken
oder
rohen Schinken
oder
Schnitzel paniert

Schweinefilet
oder
Rindersteak

geräucherten Lachs
oder
Schollenfilet in Eihülle
oder
Limandesfilet in Eihülle

Auf Anfrage



ab 20 Pers.

Warme Speisen - Fisch

Schollenfilet

fangfrische Nordseescholle in Eihülle gebraten
mit Bratkartoffeln oder Salzkartoffeln, Sauce Hollandaise,
frischen Champignons, dazu reichen wir einen frischen
Salatteller mit Dressing oder einen Blattsalat

mit süßer Sahne

pro Pers. 12,00 Euro

mit Krabben

Auf Anfrage

Rotbarschfilet -gedünstet-

mit Senfsoße

dazu reichen wir Salzkartoffeln
und einen Salatteller

pro Pers. 11,50 Euro

Lachssteak

frisches Lachssteak mit Blattspinat,
Salzkartoffeln und Kräutersoße

pro Pers. 14,50 Euro

Limandesfilet

in Eihülle gebraten,

dazu reichen wir Blattsalat mit süßer Sahne,
Salzkartoffeln oder Bratkartoffeln
und Sauce Hollandaise

pro Pers. 17,00 Euro

Fischplatte ab 30 Pers.

Eine reichhaltige Fischplatte mit
Schollenfilet, Limandesfilet,
Lachssteak, Heilbutt, Scampis
und Krabben,dazu reichen wir
eine gemischte Salatplatte
,Bratkartoffeln, Salzkartoffeln
und verschiedene Soßen

pro Pers. 19,50 Euro

Gerne stellen wir Ihnen Personal,
um Ihnen den frischen
Fisch direkt aus der Pfanne zu
servieren! 30,00 Euro/Std.



Spanferkel für den besonderen Anlaß



Spanferkel "Rustikal" ab 50 Pers.
über Holzkohlefeuer
am Spieß gegrillt
mit Bratkartoffeln,
Krautsalat, Tzatziki,
Stangenbrot und einer
Salatplatte
(inkl. Personal)



Preis auf Anfrage

Spanferkel "gebacken" ab 30 Pers.
im Ofen gebacken und servierfertig zubereitet,
mit Bratkartoffeln, Krautsalat, Tzatziki, Stangenbrot
und einer Salatplatte

pro Pers. 12,00 Euro

Gerne stellen wir Ihnen Personal zum Aufschneiden - Preis auf Anfrage -

Spanferkel "gebacken" ab 30 Pers.
im Ofen gebacken und servierfertig zubereitet,
mit Kartoffelsalat, Krautsalat und Stangenbrot

pro Pers. 10,00 Euro

Gerne stellen wir Ihnen Personal zum Aufschneiden - Preis auf Anfrage -



Auf Wunsch können Sie Spanferkel, Lamm,
Haxen, Wildschwein, Schinkenbraten
Ente und Hähnchen direkt aus dem
Panorama-Grill serviert bekommen.
-Preis auf Anfrage -

Gerichte aus der Riesenpfanne - Preise auf Anfrage -

Ab 70 Personen direkt aus der Pfanne...

Gyros	Reispfanne
Jägerpfanne	Schollenfilet
Chinapfanne	Limandesfilet
Bratkartoffeln	Champignons



Sprechen Sie uns an, wir machen Ihnen gerne ein Angebot!



Der Tipp vom Chef

...lecker und günstig ab 20 Pers.

Lasagne

mit Hackfleisch und Käsesoße, dazu reichen wir einen Salat-Mix mit Dressing und Stangenbrot

pro Pers. 7,50 Euro

Gemüseauflauf

mit Nudeln und Käsestreifen überbacken, dazu reichen wir einen Salat-Mix mit Dressing und Stangenbrot

pro Pers. 7,00 Euro

Gyrosauflauf

mit Krautsalat, Tzatziki, Reis und Stangenbrot

pro Pers. 8,00 Euro



Tortellini

Nudeltaschen mit Hackfleischfüllung in Sahnesoße mit Käsestreifen überbacken

pro Pers. 7,50 Euro

Pullet Pork

mit Brötchen und verschiedenen Saucen, Krautsalat und Gemüsestreifen

pro Pers. 9,50 Euro

ab 20 Pers. Pizza auf dem Riesenblech

wahlweise mit :

Thunfisch

mit Tomaten, Zwiebeln und Käse

Salami

mit Tomaten, Paprika und Käse

Schinken

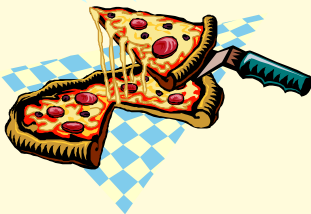
mit Ananas und Käse

Vegetarisch

mit Tomaten, Paprika, Zwiebeln, Champignons u. Käse



pro Pers. 7,00 Euro



Mediterrane Menues

ab 20 Pers.



Menue Mediterran I

Schweinefilet im Ganzen mit Kräuterkruste
Mediterrane Gemüsepfanne
Rosmarinkartoffeln
Ruccolasalat mit Tomaten,
Mozzarella & Pinienkernen

pro Pers. **16,00 Euro**

Menue Mediterran II

Medaillons vom Schwein oder Hähnchen
Zucchini, Champignons, Auberginen,
Tomaten, Paprika mit frischen Kräutern
Rosmarinkartoffeln

pro Pers. **12,50 Euro**

Menue Mediterran III

Gemüseauflauf
Champignons, Auberginen, Zucchini,
Tomate, Paprika, Zwiebeln,
Karottenstreifen mit Käse überbacken
Brotauswahl

pro Pers. **8,00 Euro**

Menue Mediterran IV

Gemüseauflauf mit Hähnchenbruststreifen
Champignons, Auberginen, Zucchini,
Tomate, Paprika, Zwiebeln,
Karottenstreifen mit Käse überbacken
Brotauswahl

pro Pers. **10,00 Euro**





ab 20 Pers.

Desserts



Schokoladenpudding
mit Vanillesoße

2,00 Euro/Pers.

Vanillepudding
mit Schokosoße

2,00 Euro/Pers.

Götterspeise
mit Vanillesoße

1,80 Euro/Pers.

Frischer Obstsalat
mit Sahne
mit Vanilleeis



2,80 Euro/Pers.

4,00 Euro/Pers.

Rote Grütze
mit Vanillesoße

2,50 Euro/Pers.

Heiße Waldbeeren
mit Vanilleeis

3,50 Euro/Pers.

Quarkspeise
mit Früchten

2,20 Euro/Pers.

Heiße Kirschen
mit Vanilleeis

3,20 Euro/Pers.

Mousse au Chocolat



2,00 Euro/Pers.

Himbeertraum

3,00 Euro/Pers.

Exotische Früchteplatte

3,00 Euro/Pers.

Dessert Buffet ab 25 Pers.
versch. Variationen
in kl. Gläsern fein garniert

3,50 Euro/Pers.

Andere Buffets auf Anfrage!



-warm-

frisches Schollenfilet in einer Eihülle gebraten
Sauce Hollandaise
Bratkartoffeln

Schweinefilet mit frischen Champignons,
Pfeffersoße
und Röstis

-kalt-

Rohkost-Salatbuffet
Knoblauchsoße und Cocktailsoße
Spargelspitzen in Schinken gerollt
hausgemachter Kartoffelsalat
gefüllte Eier nach Art des Hauses,
geräucherter Schinken in Melonenschiffchen
geräucherte Lachs- und Forellenplatte
frische Nordseekrabben
reichhaltige Käseplatte mit Käsespießen
Exotikplatte
Butterplatte, Brotaufschnitt
Partybrötchen und Stangenbroten



Dessert

Himbeertraum
Mousse au Chocolat
in kl. Gläsern

pro Pers. 23,00 Euro



ab 30 Pers.

Buffet „RUSTIKAL“

-warm-

Saftiger Burgunderbraten mit knackiger Kruste,
Bratkartoffeln oder Kartoffelgratin

Rohkost-Salatbuffet

Knoblauchsoße und Cocktailsoße
Spargelspitzen in Schinken gerollt
frischer Krautsalat, gefüllte Eier
nach Art des Hauses,
Hähnchenschnitzel, kl. Frikadellen,
Tzatziki, reichhaltige Käseplatte mit
Käsespießen Aufschnittplatten
(verschieden belegt)

Exotikplatte (verschiedene Obstsorten)
Eine große Auswahl an Brot mit Butterplatte.



Dessert

Schokoladenpudding
mit einer cremigen Vanillesoße

pro Pers. 18,50 Euro

Buffet „Fit in den Frühling“ ab 30 Pers.



-warm-

Gyrosbraten mit Kartoffelgratin

-kalt-

Rohkost-Salatbuffet, Knoblauch- und Cocktailsoße
Krautsalat und Tzatziki,
Hähnchenbrustfilet garniert
mit Tropic-Früchten,
Kasselerrücken mit Remoulade und Ananas,
gefüllte Eier nach Art des Hauses, Spargelschinkenröllchen,
Gemüsehackfrikadellen, Schinken mit
Melone, Spaghettisalat,
bunte Käseplatte garniert mit Exotik-Früchten,
Brotauswahl mit Butter und Kräuterbutter



Dessert

Rote Grütze mit Vanillesauce

pro Pers. 15,50 Euro

Auf Wunsch reichen wir auch Rauchfleisch, Lachs,
Aal, Forelle und Krabben **Preis auf Anfrage**





ab 30 Pers.

Buffet „ITALIANO“

-warm-

Schweinefilet

in einer Tomaten - Mozzarella - Soße überbacken
dazu reichen wir Bandnudeln

**Mediterraner Auflauf
hausgemachte Lasagne
Tortellini in Sahnesoße**

-kalt-

Tomate-Mozzarella mit frischem Basilikum
Vitelo Tonnato

kalter Kalbsbraten mit Thunfischsoße und Kapern

italienischer Bauernsalat
Antipasti

Schinken mit Melone
internationales Käsebrett
exotische Obstplatte

Stangenbrot, Ciabattabrot, hausgebackene Pizza-
brötchen, Butter, Kräuterbutter

Dessert Tiramisu in kl. Gläsern



pro Pers. 17,50 Euro





-warm-

Rahmgeschnetzeltes mit Reis und Spätzle

Räucherfischplatte, deftige Aufschnittplatte,
exotische Käseplatte



-kalt-

Rohkost-Salatbuffet mit
Knoblauch- und Cocktailsoße

Obstplatte

Brotaufschnitt, Partybrötchen, Stangenbrot

Butter und Kräuterbutter

Dessert

Mousse au Chocolat in kl. Gläsern

pro Pers. 14,00 Euro





ab 30 Pers.

Buffet „EMMA“

-warm-

Medaillons vom Schwein
Hähnchenbrustfilets mit Broccoli und Käse überbacken
Sahnekartoffeln



-kalt-

Rohkost-Salatbuffet mit Knoblauch- und Cocktailsoße

Nudelsalat, Tomate mit Mozzarella, kleine
Schweineschnitzel, gefüllte Eier nach Art des Hauses,
geräucherter Lachs und Forellenfilet mit
Meerrettichsoße, Käseplatte dekoriert mit exotischen
Früchten, rustikaler Brotkorb, Butterplatte



Dessert

Quarkspeise mit Früchten

pro Pers. 18,00 Euro

Buffet „Mediterran“ ab 30 Pers.



-warm-

Lachssteak in Käsesoße überbacken mit frischem Ruccola,
Hähnchenbrustfilet Toscana überbacken mit fruchtiger
Tomatensoße und frischem Basilikum,
mediterrane Gemüsepfanne, Rosmarinkartoffeln
Bandnudeln

-kalt-

Tomaten mit Mozzarella und
frischen Basilikum,
frischer Bauernsalat mit Dressing,
geräucherter Lachs und
Exotikplatte
Käseplatte

Dessert

Panna Cotta mit Fruchtmark
Mousse au Chocolat
in kl. Gläsern

Brotkorb
Ciabatta und Meterbrot
Butterplatte



ab 20 Personen **pro Pers. 17,00 Euro**





ab 30 Pers. **Grillspezialitäten**

Grillbuffet I

Nackensteak & Bratwurst,
Krautsalat & Kartoffelsalat,
Ketchup, Senf & Brot

pro Pers. **8,00 Euro**



Grillbuffet II

Nackensteak, Putensteak & Bratwurst,
Bratkartoffeln, Salatbuffet mit Dressing
Ketchup, Senf & Brot

pro Pers. **10,00 Euro**

Grillbuffet III

Nackensteaks und Putensteaks verschieden
mariniert und zubereitet, Bratwurst,
frische Champignons & Bratkartoffeln,
Salatbuffet mit Dressing,
Krautsalat & Nudelsalat
Grillsoßen und Brot

pro Pers. **12,50 Euro**



Holzkohlegrill oder Gasgrill auf Anfrage.



Grillspezialitäten

ab 30 Pers.



Grillbuffet IV

Steaks vom Rind, Schwein & Geflügel
verschieden mariniert, Bratwurst,
frische Champignons, Bratkartoffeln,
Salatbuffet (Rohkost) mit Dressing,
Antipasti, Tomate-Mozzarella,
div. Grillsoßen, Kräuterbutter
Brotauswahl



pro Pers. (ohne Rind) 15,00 Euro
pro Pers. (mit Rind) 16,50 Euro

Grillbuffet V

Rindersteaks & Schweinefiletspieße oder
Hähnchenbrustfiletspieße, Scampispieße, Gemüsespieße,
frischer Lachs vom Grill, frische Champignons,
Rosmarinkartoffeln, Käsesalat,
Tomate-Mozzarella mit frischen Basilikum,
Antipasti (5 vers. Sorten), Rucolasalat,
Feldsalat mit Walnüssen,
div. Grillsoßen, Kräuterbutter,
Brotkorb

pro Pers. 19,50 Euro



Gerne stellen wir Ihnen Personal, um die frischen
Speisen direkt aus der Pfanne zu servieren!
30,00 Euro/Std.





ab 30 Pers. **Grillspezialitäten**

Grillbuffet VI

Mangalspieße mit diversen Grillfleischsorten vom Rind, Schwein, Geflügel. Flammenlachs über Buchenholz gegart, dazu mediterrane Gemüsepfanne, Rosmarinkartoffeln

Tomate-Mozzarella, frischer Bauernsalat
Feldsalat mit Cocktailltomaten und Pinienkernen
Antipasti, Brotauswahl, Kräuterbutter und Grillsoßen

pro Pers. **21,50 Euro**

Grillbuffet VII ab 30 Pers.

frisch vom Grill, Rinderfiletsteak, Lammfilet auf Rosmarinzweig
marinierte Gambas, frischer Lachsspieß, Maiskolben,
Ofenkartoffeln, Gemüsespieße, Schafskäse vom Grill

Knoblauchsoße
Cocktailsoße
Quarkcreme mit frischen Kräutern

Feldsalat mit Rucola
Tomatenwürfeln und Pinienkerne
Griechischer Bauernsalat
Tomate-Morzzarella-frischem Basilikum
Anti-Pasti

Grillsoßen
Kräuterbutter
Brotauswahl

Dessert nach Wahl



inkl. Grillpersonal, Grill und Geschirr mit Reinigung

pro Pers. **28,50 Euro**

Hochzeitsmenue ab 30 Pers.



Hochzeitssuppe

Rinder-, Schweine- und Putenbraten
mit Champignons, Speck und Zwiebeln,
Gemüseplatte
(Erbsen + Karotten, Blumenkohl und Rosenkohl)
braune Soße und Sauce Hollandaise
Salzkartoffeln
Kroketten

Dessert

Vanilleeis mit heißen Waldbeeren und Sahne
pro Person - Buffet 19,50 Euro

Deichgrafenmenue ab 30 Pers.

Broccoli-Blumenkohlcremesuppe

Medaillons von Rind, Schwein und Hähnchen
mit Champignons, Speck
und Zwiebeln,
Herzoginkartoffeln und
Kartoffelgratin, brauner
Soße, Gemüseplatte
Salatplatte



Dessert

frischer Obstsalat mit Vanilleeis und Sahne
pro Person - Buffet 19,50 Euro



ab 30 Pers. **Wehlsbrückmenue**

Tomatencremesuppe mit Sahnehaube

Schweinemedallions "natur" gebraten
mit frischen Champignons

Schollenfilet in Eihülle gebraten
dazu Brat- und Salzkartoffeln
knackige Salatauswahl

Gemüseplatte

leichte Pfeffersöße und Sauce Hollandaise

Dessert

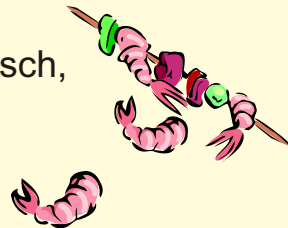
versch. Variationen in kl. Gläsern fein garniert

pro Pers. 19,50 Euro

ab 30 Pers. **Mitternachts-Snack**

Verschieden belegte Canapés mit Lachs,
Forelle, Krabben, Hackepeter, rohem Schinken,
Salami, Spargelschinken, Käse und Camembert

Verschiedene Spieße mit Fleisch,
Gemüse, Käse und Obst



pro Pers. 7,00 Euro

Vollcatering



Viele Gastgeber entscheiden sich bei ihren Veranstaltungen für maßgeschneiderte Lösungen. Wir bieten Ihnen Komplettpakete über Speisen, Getränke, freundliches Personal, dekorative Zelte, sowie die Technik bis hin zum Entertainment an.

Nach individueller Zusammenstellung erarbeiten wir Ihnen ein Angebot!

Vollcatering I

Zelt weiß mit Rundbogenfenster und Boden. Tische und Bänke, sowie Stehtisch, Tresenbereich, Kühlung und Beleuchtung.

Inkl. Auf- und Abbau, Service-Personal und Gläser, Getränke, Bier vom Faß, Korn, Weinbrand, Waldmeister, Maracuja, Softgetränke, A-frei Bier

Preise auf Anfrage



Vollcatering II

Zelt weiß mit Rundbogenfenster und Boden. Tische und Stühle, sowie Stehtisch, Tresenbereich, Kühlung und Beleuchtung.

Inkl. Auf- und Abbau, Service-Personal und Gläser, Getränke, Bier vom Faß, Korn, Wodka, Weinbrand, Sekt, Waldmeister, Maracuja, Softgetränke, A-frei Bier

Preise auf Anfrage



Vollcatering III

Zelt weiß mit Rundbogenfenster und Boden. Tische und Bankettstühle, sowie Stehtisch mit Hussen, Tresenbereich, Kühlung und Beleuchtung.

Inkl. Auf- und Abbau, Service-Personal und Gläser, Getränke, Bier vom Faß, Korn, Wodka, Weinbrand, Havanna, Jägermeister, Waldmeister, Maracuja, Sambuca, Sekt, Weine, Softgetränke, A-frei Bier

Preise auf Anfrage



Die Zeltgröße wird nach Personen berechnet.
Tische, Zelte oder Hallen sind ohne Deko.

Party-, VIP- und Festzelteverleih



Zelte mit Auf- und Abbau

	ohne Boden	mit Boden
3 x 4 m	120,00 Euro	200,00 Euro
6 x 4 m	200,00 Euro	280,00 Euro
9 x 4 m	240,00 Euro	340,00 Euro
12 x 4 m	300,00 Euro	360,00 Euro
jedes weitere Segment (je 3m)	+ 50,00 Euro	+ 100,00 Euro
3 x 6 m	150,00 Euro	220,00 Euro
6 x 6 m	225,00 Euro	270,00 Euro
9 x 6 m	275,00 Euro	350,00 Euro
12 x 6 m	325,00 Euro	450,00 Euro
jedes weitere Segment (je 3m)	+ 50,00 Euro	+ 100,00 Euro
3 x 8 m	180,00 Euro	220,00 Euro
6 x 8 m	250,00 Euro	350,00 Euro
9 x 8 m	300,00 Euro	480,00 Euro
12 x 8 m	375,00 Euro	620,00 Euro
jedes weitere Segment (je 3m)	+ 75,00 Euro	+ 140,00 Euro
3 x 10 m	200,00 Euro	350,00 Euro
6 x 10 m	350,00 Euro	550,00 Euro
9 x 10 m	500,00 Euro	750,00 Euro
12 x 10 m	650,00 Euro	850,00 Euro
jedes weitere Segment (je 3m)	+ 100,00 Euro	+ 200,00 Euro



Party-, VIP- und Festzelteverleih

Pagoden

	ohne Boden	mit Boden
4 x 4 m	150,00 Euro	250,00 Euro
5 x 5 m	150,00 Euro	250,00 Euro



Preise von Zelten können abweichen durch:

- erschwerte Anfahrt
- zu große Bodenunebenheiten
- erschwertes Aufbauen

(z.B. Anbau an feststehende Gebäude u.s.w.)

In den Monaten Oktober bis April, Zeltpreise auf Anfrage!



Kartenpreise der Zelte nur in Verbindung von Getränken & Speisen.

Alle Zelte sind mit Auf- und Abbau, andere Zeltgrößen auf Anfrage.

Wir sind gerne bereit, von heute auf morgen ein Zelt aufzubauen, aber wir können nicht garantieren, dass so kurzfristig die gewünschte Größe und Ausstattung auf Lager ist.

Leihservice



Speiseteller + Messer + Gabel
Suppenteller + Löffel
Dessertschale + Löffel
Kaffeegedeck
Kaffeekanne 1 l



Preis auf Anfrage

Leihgläser

(je Karton oder Kiste)

Biergläser 0,25 l
Longdrink 0,2 l
Schnapsgläser 0,2 cl
Sektgläser 0,1 l
Weingläser 0,1 l
Cocktailgläser



Preis auf Anfrage

Leihgläser - festlich

(je Karton oder Kiste)

Sektgläser 0,1 l
Wassergläser 0,1 l
Weißweingläser 0,2 l
Rotweingläser 0,2 l

Preis auf Anfrage

Wir erstellen Ihnen gern ein individuelles Angebot.



Leih-Mobiliar

Stehtisch - massiv -mit Husse		Stück 8,00 Euro Stück 13,00 Euro
Festzelt Sitzgarnitur -mit Husse		Stück 12,00 Euro Stück 22,00 Euro
Sitzgarnitur-Auflage		Stück 2,00 Euro
Biergartengarnitur - 1 Tisch, 4 Stühle		Stück 25,00 Euro
Bierzeltgarnitur -rustikal- 1 Tisch, 2 Bänke mit Lehne		Stück 25,00 Euro
Bankettstuhl gepolstert (blau) -Stretchhussen - weiß		Stück 4,00 Euro Stück 2,50 Euro
Bankett-Tisch 1,80 x 0,80 m		Stück 8,00 Euro
Bankett-Tisch 1,80 x 0,60 m		Stück 6,00 Euro
Tisch rund 1,25 m		Stück 12,50 Euro
Tisch rund 1,50 m		Stück 15,00 Euro
Tisch rund 1,80 m		Stück 20,00 Euro
Klapptresen 2 x 0,70 m -mit Spüle		Stück 20,00 Euro Stück 25,00 Euro
Klapptheke mit LED		Stück 30,00 Euro
Kühltruhe klein		Stück 15,00 Euro
Kühltruhe groß		Stück 20,00 Euro
Kühlschrank		Stück 25,00 Euro
Bodenstrahler		Stück 10,00 Euro
LED-Strahler		Stück 12,00 Euro
Garderobe - mit 40 Haken		Stück 20,00 Euro
Trennwand 2 x 1,40 m		Stück 15,00 Euro
Tanzparkett 1x1m		Stück 5,00 Euro
Bühne 1x1m		Stück 25,00 Euro
Sonnenschirm 4 Ø m		Preis auf Anfrage
Heizstrahler + Gas 25,00 €		Stück 25,00 Euro
Heizlüfter + Gas 25,00 €		Stück 35,00 Euro
Gebälseheizung m. Belüftungsschläuchen + Öl nach Verbrauch		Stück 120,00 Euro
Teppich - div. Farben		Preis auf Anfrage

Ohne Abnahme von Getränken und Speisen werden gesonderte Preise vereinbart!
Alle Preise verstehen sich zzgl. Anfahrtskosten.

Bierwagen



Inkl. 2 Zapfsäulen und Spülbecken.
Mit Abnahme von Getränken
inkl. An- und Abfahrt

kleiner Bierwagen ab 100,00 Euro
großer Bierwagen ab 150,00 Euro
Kühlanhänger 100,00 Euro



Toilettenwagen

WC-Wagen, inkl. Waschbecken, Lüftung und Heizung.
180,00 Euro pro Tag (1x Damen, 1x Herren m. 1x Urinal)
250,00 Euro pro Tag (3x Damen, 1x Herren m. 2x Urinal)



Weitere Größen auf Anfrage.



Getränke

Alle Getränke werden auf Kommission geliefert zzgl. Anfahrtskosten.

Die Getränkepreise gelten nur in Verbindung mit einer Bestellung von Zelten oder Speisen!

1 l     1,80 € / Fl.

1 l Selter (Vilsa) 1,50 € / Fl.

1 l Apfelsaft (Becker`s Bester) 2,50 € / Fl.

1 l Orangensaft (Becker`s Bester) 2,50 € / Fl.

1 l Bitter Lemon 2,00 € / Fl.

1 l Tonic 2,00 € / Fl.

0,75 l Fl Prosecco 9,00 € / Fl.

0,75 l Fl Sekt "Hausmarke" 7,00 € / Fl.

0,70 l Fl Rotwein trocken 9,00 € / Fl.

0,70 l Fl Weißwein trocken 9,00 € / Fl.

0,70 l Fl Rosè "lieblich" 9,00 € / Fl.

weitere Weinsorten liefern wir auf Anfrage

0,70 l Fl Korn Strothmann 9,00 € / Fl.

0,70 l Fl Weinbrand 9,00 € / Fl.

0,70 l Fl Whisky Jim Beam 18,00 € / Fl.

0,70 l Fl Whisky Ballentines 21,00 € / Fl.

0,70 l Fl Bacardi 18,00 € / Fl.

0,70 l Fl Wodka 15,00 € / Fl.

0,70 l Fl Havanna 19,00 € / Fl.

0,70 l Fl Jägermeister 19,00 € / Fl.

0,70 l Fl Mackenstedter *Waldmeister, Maracuja* 9,50 € / Fl.

Bier vom Faß Krombacher 4,00 Euro je Liter

andere Sorten auf Anfrage, inkl. Zapfanlage und Gläser

Eiswürfel 3 kg 5,00 Euro



Cocktailbar

Caipirina

Pina Colada

Tequila Sunrise

Sex on the Beach

San Francisco
alkoholfrei

inkl. Personal für 3 Std., Theke, Beleuchtung, Deko, Gläser

100 Cocktails 350,00 Euro

je weiterer Cocktail 3,00 Euro

Veranstaltungen



Wir bieten Ihnen alles aus einer Hand und begleiten Sie während des Events:

- Schützenfeste
- Dorffeste
- Vereinsfeiern
- Feuerwehrfeste
- Tag der offenen Tür
- Sportfeste
- Zeltfeten

Wir erstellen Ihnen individuelle Konzepte!
Sprechen Sie uns gerne an.



Lieber Party-Service Land Wursten Kunde

Mit dieser Seite wollen wir Ihnen helfen, die Planung Ihrer Feier zu erleichtern.

Nachdem Sie unsere Speisekarte durchgesehen haben, können Sie hier Notizen für Ihre geplante Feierlichkeit machen.

Feier am : _____ Uhrzeit _____ Pers. _____

Wo findet Ihre Feier statt _____

Für welches Gericht haben Sie sich entschieden?

Anrichtform: Buffet am Tisch

Benötigen Sie Leistungen aus unserem Leihservice?
(Zelte, WC-Wagen, Geschirr, Besteck, Gläser, Mobiliar)

Wünschen Sie Getränke?

Sie wünschen einen persönlichen Beratungstermin?
Rufen Sie uns an, wir helfen Ihnen bei der Organisation und Ausrichtung Ihrer Feier: **04742 - 8151**

PARTY SERVICE LAND WURSTEN

Ihr Caterer für
Komplettlösungen!

Zeltverleih

...aus Misselwarden

Allgemeine Geschäftsbedingungen

Bitte reservieren Sie Ihre Termine frühzeitig. Feste Personenzahl, 7 Tage vorher. Sämtliche Platten, Behälter, Geschirr, Gläser, Bestecke u.s.w. sind Eigentum des „Party-Service Land Wursten“, Inhaber: Sascha Semrau und nur Leihgabe. Sie sind pfleglich zu behandeln und nach Gebrauch in gereinigtem Zustand, spätestens **3 Tage** nach Lieferung abzugeben. Nach Absprache wird das Geschirr auch wieder abgeholt.

Bei Rückgabe von nicht gereinigtem Geschirr, wird eine Endreinigung berechnet.

Bei Lieferungen entstehen Anfahrtkosten pro Lieferung. Alle Speisen werden stets frisch zubereitet, deshalb können sich die Anlieferungszeiten um ca. 30 Min. verschieben. Wir bitten in diesem Ausnahmefall um Ihr Verständnis. Für Leistungsstörungen aufgrund höherer Gewalt, übernehmen wir keinerlei Haftung.

Das Eigentum an allen von uns gelieferten Waren und Leistungen behalten wir uns bis zur restlosen Bezahlung aller unserer Forderungen vor. Es gilt der einfache und erweiterte Eigentumsvorbehalt im Sinne der §§ 455.BGB. Mit dem Erscheinen dieser Preisliste verlieren alle vorherigen Preislisten ihre Gültigkeit.

*Bitte reservieren Sie
Ihren Termin
frühzeitig!*



Preisliste gültig ab März 2019



P
A
R
T
Y
-
S
E
R
V
I
C
E

L
A
N
D

W
U
R
S
T
E
N