QUALITÄT SEIT 1999 GEWOHNTE QUALITÄT

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

Sascha Semrau • An der Kreisstr. 1 • 27632 Misselwarden

PARTY-SERVICE SEMRAU

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 Wursten....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.
Genaue 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 Semrau
Sascha Semrau
An der Kreisstraße 1
(Wehlsbrücke)
27632 Misselwarden

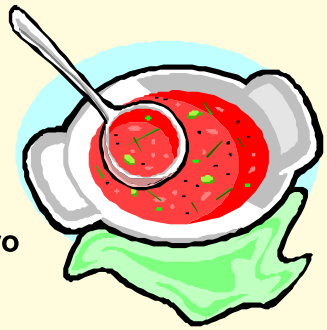
04742 - 81 51
Handy 0170 - 58 33 239
info@pslw.de

PARTY-SERVICE SEMRAU

Vorsuppen ab 20 Pers.

Tomatencremesuppe	**pro Pers.**	**3,00 Euro**
Champignoncremesuppe	**pro Pers.**	**3,00 Euro**
Hochzeitssuppe	**pro Pers.**	**3,00 Euro**
Spargelcremesuppe	**pro Pers.**	**3,00 Euro**
Hühnersuppe	**pro Pers.**	**3,00 Euro**
Broccolicremesuppe	**pro Pers.**	**3,00 Euro**
Blumenkohlcremesuppe	**pro Pers.**	**3,00 Euro**
Krabbensuppe	**pro Pers.**	**5,00 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. 10,50 Euro

Halbe belegte Brötchen (ab 30 Stk.)
mit Schinken, Salami, Käse, Hackepeter,
rohem und gekochtem Schinken **Stück 2,10 Euro**

Belegte Brötchen mit:
Lachs und Forelle Preis pro Stück **2,80 Euro**

Belegte Brötchen mit:
Aal und Krabben Auf Anfrage

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. 8,00 Euro

Canapés Excellent:
Hackepeter, Käse, Graved Lachs, Forelle, Kasseler, Lachsschinken, Tomate/Mozzarella

pro Pers. 10,00 Euro

Canapés Royal:
Krabben, Roastbeef, Camenbert, Graved Lachs, Räucheraal, zartes Schweinefilet, Hähnchenbrustfilet

pro Pers. 11,50 Euro

Stellen Sie sich Ihre eigenen Variationen zusammen:
- Preis auf Anfrage

Salami
gekochter Schinken
Roherschinken
Kasseler
Hackepeter
Putenbrust

Käse
Camenbert
Frischkäse
Tomate Mozzarella
Antipasti
Rührei
gekochtes Ei

Matjesfilet
Bismarkhering
Graved Lachs
Räucher Lachs
Räucheraal
geräucherte Forellenfilets
frische Nordsee Krabben
Flußkrebse
Garnelen

Schnitzel vom Geflügel
Frikadellen
Roastbeef
Schweinemedaillons
Hähnchenbrustfilet
Geflügelsalat
Fleischsalat
Eiersalat
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/**10,50 Euro**

Gefüllte Cocktailtomaten mit Frischkäse
Melonenschiffchen
Antipastaspieße
Datteln im Speckmantel
Tomate-Mozzarella-Sticks
Obstspieße — 20 Stk/**16,00 Euro**

Tartlette mit Geflügelsalat gefüllt
verschiedene Mini-Frühlingsrollen
Tartlette mit Garnele und Knoblauchcreme
Fleischspieße
Krabbencocktail auf Gourmetlöffeln
Lachsröllchen mit Cremé fraiche
Mini-Pastete gefüllt mit Geflügelsalat
gefüllte Mini-Tortillas
Schweinefiletspieße
Garnelenspieße mit Frucht — 20 Stk./**22,00 Euro**

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

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, Kitney-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. **4,80 Euro/Pers.**
ab 50 Pers. **4,50 Euro/Pers.**
ab 100 Pers. **4,30 Euro/Pers.**

Pro Pers. reichen wir mind. 500 ml Suppe.

Hochzeitssuppe
mit Fleischklößchen, Eierstich, Suppengemüse, Kräutern und Nudeln
ab 30 Pers. **4,30 Euro/Pers.** ab 50 Pers. **4,00 Euro/Pers.**

Zu jeder Suppe reichen wir auf Wunsch

Stangenbrot		**pro Pers.**	**1,00 Euro**
Mini-Mix-Brötchen	**3 Stk. pro Pers.**	**pro Pers.**	**1,50 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. 11,50 Euro

Deftige Schweinshaxe mit knuspriger Schwarte
dazu reichen wir hausgemachte Stampfkartoffeln,
Sauerkraut und Bratensoße

pro Pers. 11,00 Euro

Kasseler im Blätterteig ab 20 Pers.
dazu reichen wir Kartoffelgratin
und eine frische gemischte Salatplatte

pro Pers. 12,50 Euro

Schweinefilet "Pariser Art"
mit Bratkartoffeln und Bohnen im Speckmantel,
dazu reichen wir eine leckere Gemüseplatte
und Sauce Hollandaise

pro Pers. 15,00 Euro

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

pro Pers. 11,50 Euro

Gyrosbraten
mit Kartoffelgratin, dazu reichen wir Krautsalat,
Tzatziki und Brot **pro Pers. 11,50 Euro**

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

pro Pers. 10,00 Euro

Krustenbraten mit knackiger Schwarte

- dazu reichen wir Bratkartoffeln oder Kartoffelgratin, Krautsalat, Tzatziki und Stangenbrot **pro Pers. 12,00 Euro**
- mit **Salatplatte,** frischem Gemüse der Saison und verschiedene Dressings **pro Pers. + 2,50 Euro**
- mit **Sauerkraut,** Bratkartoffeln und Soße **pro Pers. 12,00 Euro**
- mit **Gemüseplatte,** Bratkartoffeln und Soße **pro Pers. 13,50 Euro**

Schweineschnitzel "Jäger Art"
Saftige Schweineschnitzel mit Bratkartoffeln, Gemüseplatte der Saison und Jägersoße
pro Pers. 12,00 Euro

Rahmgeschnetzeltes "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. 11,50 Euro

Schweinefilet in einer Käse - Kräuter - Sahne - Soße
dazu reichen wir Bratkartoffeln und eine frische Salatplatte der Saison
pro Pers. 15,00 Euro

Schweinefilet
Zartes Schweinefleisch mit Pfeffersoße, dazu reichen wir Bohnen im Speckmantel, Broccoli und Kartoffelröstis
pro Pers. 15,00 Euro

Warme Speisen vom Geflügel ab 20 Pers.

Überbackene Putenschnitzel in Sahnesoße
dazu reichen wir eine leckere Gemüseplatte
und Butterreis **pro Pers. 12,00 Euro**

Putenrahmgeschnetzeltes
mit Pilzen und Paprika, dazu reichen wir
Salat-Mix mit Dressing und Spätzle
pro Pers. 12,00 Euro

Putenrouladen
gefüllt mit Pfifferlingen, dazu reichen wir Salzkartoffeln,
eine Gemüseplatte und Pfifferlingsoße
pro Pers. 14,00 Euro

Putengeschnetzeltes "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. 12,00 Euro

Hähnchenbrustfilet "Natur"
Zartes Filet von der Hähnchenbrust mit Currysoße, dazu reichen wir Blattsalat mit Sahnedressing, Reis und gebackene Früchte
pro Pers. 12,50 Euro

Hühnerfrikassee
"Nach Art des Hauses"
mit Erbsen und Reis, dazu reichen wir einen frischen Salat
pro Pers. 11,00 Euro

ab 20 Pers. Warme Speisen - Gemischtes

2 Rinderrouladen
dazu reichen wir Rotkohl, Petersilienkartoffeln
oder Klöße und eine Bratensoße **pro Pers. 15,00 Euro**

Rinder-, Schweine- und Putenbraten
dazu reichen wir Gemüseplatten, Salzkartoffeln
oder Klöße und eine Bratensoße **pro Pers. 15,00 Euro**

Gyros aus der Pfanne
dazu reichen wir Krautsalat, Tzatziki, Reis oder
Bratkartoffeln und Stangenbrot **pro Pers. 10,00 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. 15,00 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. 19,50 Euro

Rouladenbuffet ab 40 Pers.
mit Rind, Schwein oder Geflügelrouladen
dazu reichen wir Salzkartoffeln oder Klöße, Rouladensoße
und eine Gemüseplatte
pro Pers. 19,00 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. 9,50 Euro

Saisonessen

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

pro Pers. 14,00 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	Schweinefilet	geräucherten Lachs
oder	oder	oder
rohen Schinken	Rindersteak	Schollenfilet in Eihülle
oder		oder
Schnitzel paniert		Limandesfilet in Eihülle

Auf Anfrage

Schollenfilet
fangfrische Nordseeescholle 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. 13,50 Euro**
mit Krabben **Auf Anfrage**

Rotbarschfilet -gedünstet-
mit Senfsoße
dazu reichen wir Salzkartoffeln
und einen Salatteller **pro Pers. 13,50 Euro**

Lachssteak
frisches Lachssteak mit Blattspinat,
Salzkartoffeln und Kräutersoße **pro Pers. 17,50 Euro**

Limandesfilet
in Eihülle gebraten,
dazu reichen wir Blattsalat mit süßer Sahne,
Salzkartoffeln oder Bratkartoffeln
und Sauce Hollandaise **pro Pers. 19,00 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. 24,50 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. 14,00 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. 12,00 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
Jägerpfanne
Chinapfanne
Bratkartoffeln
Reispfanne
Schollenfilet
Limandesfilet
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. 8,50 Euro

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

pro Pers. 8,50 Euro

Gyrosauflauf
mit Krautsalat, Tzatziki, Reis und Stangenbrot

pro Pers. 9,50 Euro

Tortellini
Nudeltaschen mit Hackfleisch-füllung in Sahnesoße mit Käsestreifen überbacken

pro Pers. 8,50 Euro

Pullet Pork
mit Brötchen und verschiedenen Saucen, Krautsalat und Gemüsestreifen **pro Pers. 10,50 Euro**

ab 20 Pers. Pizza auf dem Riesenblech

wahlweise mit :

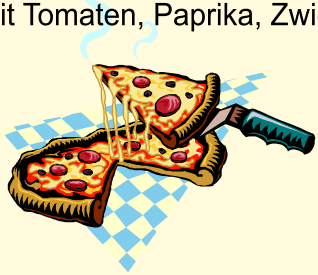
Thunfisch
mit Tomaten, Zwiebeln und Käse

Salami
mit Tomaten, Paprika und Käse

Schinken
mit Ananas und Käse

Vegetarisch
mit Tomaten, Paprika, Zwiebeln, Champignons u. Käse

pro Pers. 8,00 Euro



PARTY-SERVICE SEMRAU

Mediterrane Menues ab 20 Pers.

Menue Mediterran I
Schweinefilet im Ganzen mit Kräuterkruste
Mediterrane Gemüsepfanne
Rosmarinkartoffeln
Ruccolasalat mit Tomaten,
Mozzarella & Pinienkernen pro Pers. **17,00 Euro**

Menue Mediterran II
Medaillons vom Schwein oder Hähnchen
Zucchini, Champignons, Auberginen,
Tomaten, Paprika mit frischen Kräutern
Rosmarinkartoffeln pro Pers. **14,00 Euro**

Menue Mediterran III
Gemüseauflauf
Champignons, Auberginen, Zucchini,
Tomate, Paprika, Zwiebeln,
Karottenstreifen mit Käse überbacken
Brotauswahl pro Pers. **9,00 Euro**

Menue Mediterran IV
Gemüseauflauf mit Hähnchenbruststreifen
Champignons, Auberginen, Zucchini,
Tomate, Paprika, Zwiebeln,
Karottenstreifen mit Käse überbacken
Brotauswahl pro Pers. **12,00 Euro**

ab 20 Pers. **Desserts**

Schokoladenpudding mit Vanillesoße	2,20 Euro/Pers.
Vanillepudding mit Schokosoße	2,20 Euro/Pers.
Götterspeise mit Vanillesoße	2,00 Euro/Pers.
Frischer Obstsalat	
mit Sahne	3,00 Euro/Pers.
mit Vanilleeis	4,30 Euro/Pers.
Rote Grütze mit Vanillesoße	2,80 Euro/Pers.
Heiße Waldbeeren mit Vanilleeis	3,80 Euro/Pers.
Quarkspeise mit Früchten	2,50 Euro/Pers.
Heiße Kirschen mit Vanilleeis	3,50 Euro/Pers.
Mousse au Chocolat	2,30 Euro/Pers.
Himbeertraum	3,30 Euro/Pers.
Exotische Früchteplatte	4,00 Euro/Pers.
Dessert Buffet ab 25 Pers. versch. Variationen inkl. Gläsern fein garniert	5,00 Euro/Pers.

Andere Buffets auf Anfrage!

Buffet „LAND WURSTEN“ ab 30 Pers.

-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. 25,00 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. 20,00 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. 17,50 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. 19,50 Euro

PARTY-SERVICE SEMRAU

Buffet „EVERSAND“ ab 30 Pers.

-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. 16,00 Euro

-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. 20,50 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 30 Personen **pro Pers. 19,50 Euro**

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

pro Pers. **10,00 Euro**

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

pro Pers. **12,00 Euro**

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

pro Pers. **14,50 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) 16,50 Euro**
pro Pers. **(mit Rind) 18,00 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. **21,50 Euro**

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

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

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

pro Pers**. 23,00 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**. 31,00 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 23,50 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 24,50 Euro

ab 30 Pers. Wehlsbrückmenue

Tomatencremesuppe mit Sahnehaube

Schweinemedaillons “natur” gebraten
mit frischen Champignons
Schollenfilet in Eihülle gebraten
dazu Brat- und Salzkartoffeln
knackige Salatauswahl
Gemüseplatte
leichte Pfeffersoße und Sauce Hollandaise

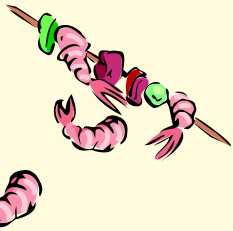
Dessert
versch. Variationen in kl. Gläsern fein garniert

pro Pers. 23,50 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. 8,50 Euro

Vollcatering

Viele Gastgeber entscheiden sich bei ihren Veranstaltungen für maßgeschneiderte Lösungen. Wir bieten Ihnen Komplett-pakete über Speisen, Getränke, freundliches Personal, dekorative Zelte, sowie die Technik bis hin zum Entertainment an.
Nach individueller Zusammenstellunge erarbeiten wir Ihnen gern 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 wir 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
Auf- u. Abbau	pro Std./pro Pers.	35,00 Euro

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	Stück	9,00	Euro
-mit Husse	Stück	14,00	Euro
Festzelt Sitzgarnitur	Stück	13,00	Euro
-mit Husse	Stück	25,00	Euro
Sitzgarnitur-Auflage	Stück	3,00	Euro
Biergartengarnitur - 1 Tisch, 4 Stühle	Stück	30,00	Euro

Bierzeltgarnitur -rustikal- 1 Tisch, 2 Bänke mit Lehne	Stück	30,00	Euro

Bankettstuhl gepolstert (blau)	Stück	4,00	Euro
-Stretchhussen - weiß	Stück	3,00	Euro
Bankett-Tisch 1,80 x 0,80 m	Stück	10,00	Euro
Bankett-Tisch 1,80 x 0,60 m	Stück	8,00	Euro
Tisch rund 1,25 m	Stück	15,00	Euro
Tisch rund 1,50 m	Stück	18,00	Euro
Tisch rund 1,80 m	Stück	23,00	Euro

Klapptresen 2 x 0,70 m	Stück	25,00	Euro
-mit Spüle	Stück	27,00	Euro
Klapptheke mit LED	Stück	35,00	Euro
Kühltruhe klein	Stück	20,00	Euro
Kühltruhe groß	Stück	30,00	Euro
Kühlschrank	Stück	35,00	Euro
Bodenstrahler	Stück	12,00	Euro
LED-Strahler	Stück	14,00	Euro
Garderobe - mit 40 Haken	Stück	25,00	Euro
Trennwand 2 x 1,40 m	Stück	20,00	Euro
Tanzparkett 1x1m	Stück	6,50	Euro

Bühne 1x1m	Stück	30,00	Euro
Sonnenschirm 4 Ø m	Preis auf Anfrage		
Heizstrahler + Gas 25,00 €	Stück	30,00	Euro
Heizlüfter + Gas 25,00 €	Stück	40,00	Euro
Gebläseheizung m. Belüftungs- schläuchen + Öl nach Verbrauch	Preis auf Anfrage		
Teppich - div. Farben und Größen	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 120,00 Euro
großer Bierwagen ab 180,00 Euro
Kühlanhänger 150,00 Euro

Toilettenwagen

WC-Wagen, inkl. Waschbecken, Lüftung und Heizung.
200,00 Euro pro Tag (1x Damen, 1x Herren m. 1x Urinal)
300,00 Euro pro Tag (3x Damen, 1x Herren m. 2x Urinal)

V.I.P.-WC-Wagen, inkl. Waschbecken, Lüftung und Heizung.
450,00 Euro pro Tag (3x Damen, 1x Herren m. 4x Urinal)

Weitere Größen auf Anfrage.

Getränke

Alle Getränke werden auf Komission geliefert zzgl. Anfahrtskosten.

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

1 l	2,30 € / Fl.
1 l Selter (Vilsa)	2,00 € / Fl.
1 l Apfelsaft (Becker`s Bester)	3,00 € / Fl.
1 l Orangensaft (Becker`s Bester)	3,00 € / Fl.
1 l Bitter Lemon	2,30 € / Fl.
1 l Tonic	2,30 € / Fl.
0,75 l Fl Prosecco	11,00 € / Fl.
0,75 l Fl Sekt “Hausmarke”	8,50 € / Fl.
0,70 l Fl Rotwein trocken	10,30 € / Fl.
0,70 l Fl Weißwein trocken	10,50 € / Fl.
0,70 l Fl Rosè “lieblich”	10,50 € / Fl.
weitere Weinsorten liefern wir auf Anfrage	
0,70 l Fl Korn Strothmann	11,00 € / Fl.
0,70 l Fl Weinbrand	11,00 € / Fl.
0,70 l Fl Whisky Jim Beam	24,00 € / Fl.
0,70 l Fl Whisky Ballentines	24,00 € / Fl.
0,70 l Fl Bacardi	21,00 € / Fl.
0,70 l Fl Wodka	17,00 € / Fl.
0,70 l Fl Havanna	21,00 € / Fl.
0,70 l Fl Jägermeister	20,00 € / Fl.
0,70 l Fl Mackenstedter *Waldmeister, Maracuja*	11,00 € / Fl.

Bier vom Faß Krombacher 4,50 Euro je Liter
andere Sorten auf Anfrage, inkl. Zapfanlage und Gläser

Eiswürfel 3 kg 6,50 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 Semrau 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 SEMRAU

PARTY-SERVICE

Ihr Caterer für
Komplettlösungen!

SEMRAU

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 Semrau“, 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 Anfahrtskosten 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.

Preisliste gültig ab Juni 2021