



DAS PARTYHAUS

teuer gibt's woanders ...



Partyservice

2015

All inklusive - Geburtstage - Kommunionen - Konfirmationen - Empfänge - Gartenpartys - Themenpartys

Gültig ab 1.1. 2015



Herzlich willkommen

Im Partyhaus

Die erste Adresse wenn es um Ihre Feierlichkeiten geht.

Ob Hochzeit, Polterabend, Geburtstag, Betriebsfeier, Kommunion oder Konfirmation wir können Ihnen für jeden Anlass die richtigen Räumlichkeiten anbieten.

Bei uns finden Sie vom deftigen Eintopf über attraktive "all inklusive" Buffets bis hin zum absoluten Feinschmeckerbuffet alles was den Gaumen erfreut. Neben leckeren Speisen bieten wir ihnen auch die passenden Räumlichkeiten an, denn in unserem großen Saal für bis zu 130 Personen oder im gemütlichen kleinen Saal für bis zu 40 Personen lässt es sich trefflich feiern. Selbstverständlich können Sie sich alle Speisen auch von unserem Hauseigenen Partyservice bequem bis nach Hause liefern lassen. Von der Qualität unseres Speiseangebotes können Sie sich gern beim Mittagstisch überzeugen, den wir von Montag bis Freitag zwischen 12:00 und 15:00 Uhr anbieten.

Unser Service beinhaltet nicht nur das liefern von kulinarischen Köstlichkeiten, sondern im Rahmen eines „all inklusive“ Angebotes auch die Durchführung und Vorbereitung ihrer Veranstaltung. So finden Sie auf den Serviceseiten unter www.partyhaus-herten.de alles was Ihnen sonst noch für Ihre Feier fehlt.

Beachten Sie bitte bei ihrer Bestellung auch unser
Hier erhalten Sie Informationen und Tipps zu ihrer



Symbol.
Bestellung...

und nun wünschen wir ihnen viel Spaß beim stöbern in unserer Speisekarte



Aus der Suppenküche

(ab 10 Personen)

je 0,25 l

Klare Suppen

Doppelte Rinderkraftbrühe.....1,90

Hühnerkraftbrühe mit Einlage.....1,90

Was feines... Rahmsuppen

Champignoncremesuppe.....2,00

Brocolirahmsuppe.....2,00

Spargelcremesuppe.....2,00

Gurkenrahmsuppe.....2,00

Pfefferrahmsuppe mit Pernod.....2,00

Herzhaftes und feuriges...

Goulaschsuppe.....2,30

Mexikanischer Feuertopf.....2,30

Französische Käsesuppe mit Hackfleisch.....2,30

Eintöpfe... wie bei Müttern

(ab 20 Personen)

je 0,5 l

Hausgemachte Erbsensuppe.....2,20

Mit viel Fleischeinlage

Grünkohl mit Mettwurst und Kasseler.....7,90

Chili con Carne.....5,90

Mit Fladenbrot

Hausgem. Kartoffelsuppe mit Mettwurst.....3,00



Für Empfang oder Vorspeise...

Canapés

Belegt mit:

Edelfisch
Filetmedaillons
Hähnchenbrustfilet
Spanischem Serranoschinken
Ausgesuchten Käsesorten
Gourmetaufschnitt

8,80 €

Mediterraneo

Ein sommerlicher Genuss
mit

Zucchinirollchen
mit Fetacreme Füllung

Grissini mit Serranoschinken

Lachs Frischkäseröllchen

Capresespießchen
mit Cocktailtomate Mozzarella und Basilikum

Tortillaröllchen mit Salat

8,80 €

Die oben angegebenen Vorspeisenportionen sind für Empfänge berechnet. Als reine Vorspeise verwendet sind die Portionen sehr reichlich und sollten angepasst werden. Fragen Sie uns welche Menge sie für ihren Bedarf benötigen. Wir beraten Sie gern.





Festliche Menüs

für Sie zusammengestellt...

ab 10 Personen

Festtagsmenü 1

Suppe nach ihrer Wahl

Rinderbraten und Schweinebraten
Gemüseplatte mit Hollandaise
Butterkartoffeln

Dessert nach Wahl

14,90

Festtagsmenü 2

Suppe nach ihrer Wahl

Filetgeschnetzeltes in Sahnsauce
oder ein Filettopf nach ihrer Wahl
Gemüseauswahl mit Hollandaise
Kroketten und Rösti-Ecken

Dessert nach Wahl

15,50

Festtagsmenü 3

Suppe nach ihrer Wahl

Rinderrouladen
Kartoffeln oder hausgemachte Klöße
Apfelrotkohl

Dessert nach ihrer Wahl

15,90

Westfälisches Bauernmenü

Kartoffel Lauchcremsuppe

Krustenbraten und frische Bratwurst
Kartoffelklöße oder Stampfkartoffeln
Sauerkraut

Festtagspudding mit Eierlikör

14,90



Saftige Braten

aus dem Ofen...

Ab 10 Personen (3 Scheiben p.Person)

Vom Schwein

Jägerbraten.....	5,80
Zigeunerbraten.....	5,80
Kasseler Karbonadenbraten.....	5,90
Käse-Broccoli Braten.....	5,80
Zwiebelbraten.....	5,50
Krustenbraten (ab 10 Pers.)..... <i>Schinkenstücke mit Kruste leicht gepökelt</i>	5,90
Senfbraten.....	5,90

Alle Bratenstücke werden aus nahezu fettfreien Schweinerücken hergestellt und sind durch unsere spezielle Zubereitung dennoch saftig. Die Portionen sind mit drei Scheiben pro Person reichlich bemessen und selbstverständlich wird zu jedem Braten auch ausreichend Soße geliefert.



Vom Rind

Rinderbraten Klassisch.....	6,50
Rheinischer Sauerbraten.....	6,50
Burgunder Saftbraten.....	6,20
Rinderroulade.....	6,50

Aus der Putenbrust

Putenbraten in Rahmsauce.....	5,90
Gefüllter Putenbraten (Käse Broccoli).....	6,00
Putenbraten in Honigkruste.....	6,00
Putenbraten Ungarisch (mit Paprikafüllung)	6,00



Kalt-warme Buffets

Kalt warmes Party-Buffet

Herzhafte Gulaschsuppe
Schweinerückenbraten (gefüllt nach Wahl)
Gemischte Gemüseplatte mit Hollandaise
Kroketten und Rösti

Hähnchencrossies aus der Hähnchenbrust
Schweinefiletmedaillons garniert
Spargelröllchen
Partyschnitzel
3 Salate nach Wahl
Käsebrett
Party Brotkorb mit Kräuterbutter

14,90 €

wahlweise mit Filetopf

16,50 €

Buffet „Bella Italia“

Kalte Vorspeise:

Honigmelone mit Italienischem Landschinken

Suppe:

Minestra alla Pomodoro
(leichte Italienische Tomatensuppe mit frischem Basilikum)

Hauptgang:

Scallopine alla Marsala
Mariniertes Schweinefilet in Marsalasauce mit
Mediterranen Gartenkräutern und Champignons
Italienische Gemüseplatte mit:
Zucchini, Auberginen, Grilltomaten,
geschmortem Paprika, Pilzen und Zuckerkarotten

Beilage:

Pasta und Honig Rosmarinkartoffeln
Salatplatte Tricolori mit Mozzarella in Balsamico
Limettendressing

Dessert:

Hausgemachtes Tiramisu

19,90 €



Kalte Buffets

Rustikales Holzbrett

Ab 10 Personen

Belegt mit:

Hähnchenbrustfilet in Mandelkruste
Schinken-Spargelröllchen
Partyschnitzel
Partyfrikadellen
Kasselerbraten oder Putenbraten (wahlweise)
Schweinerückenbraten

Rustikales Käsebrett

3 verschiedene Salate nach ihren Wünschen

Mit Käse und Salaten	12,90 €
Ohne Salate	11,60 €
Ohne Käse	11,60 €
Ohne Käse und Salate	10,60 €

Für die zünftige Bierrunde empfehlen wir...

Westfälische Schlachtplatte

Große Hausmacher Wurtplatte
Westfälischer Knochenschinken vom Holzbrett
Rustikales Käsebrett
Frische Landmettwurst geräuchert
Deftige Bauernfrikadellen
Landbrotkorb und rustikale Brötchen
mit Schmalz und Butter
Kräuterschnaps

11,50 €



Filettöpfe... das beste vom Schwein

Filettopf „Calvados“.....	9,90
Mit karamellisierten Apfelspalten in Rahmsauce	
Pfeffertopf „Madagaskar“.....	9,90
Mit grünem Madagaskarpfeffer (mild & sahnig)	
Pfeffertopf „Pernod“.....	9,90
In Pernodrahmsauce mit grünem Pfeffer	
Filet „Jäger - Art“.....	9,90
Mit frischen Champignons	
Filet in Paprikarahm.....	9,90
In milder Paprikarahmsauce mit herzhaftem Schinken und Paprikastreifen	
Schweinelemdchen „Fuego“.....	9,90
In feuriger Chilisauce mit Paprikastücken	
Räuberpfanne	9,90
Mit Champignons, Paprika und Pfefferonen in pikanter Sauce	
Schweinefilet „Waidmannsart“.....	11,50
Mit Pfifferlingen in Sahnesauce	
Schweinefilet „Sizilianisch“.....	9,90
In leckerer Tomaten Basilikumsauce mit Tomatenwürfeln	
Schweinefilet „Asia“.....	9,90
Süß sauer oder scharf abgeschmeckt mit Bambus und Sojakeimen	
Rahmgeschnetzeltes „Züricher Art“.....	9,90
Mit Champignons in Sahnesauce	
Schweinefilet in Curryrahm.....	9,90
Mit indischem Curry und Ananas zubereitet	
Filet auf dem Gemüsebett.....	10,00
Auf schonend gegartem Edलगemüse mit Spargel Hollandaise und Berner Rahmsauce	

Zu allen Filettöpfen erhalten Sie...
Kroketten, Rösti, Spätzle oder Reis,
so wie eine große gemischte
Gemüseplatte mit Hollandaise
Alle Beilagen sind im Preis enthalten

info





Schnitzelkarte

(ab 10 Pers. mind. 5 Schnitzel pro Sorte)

Jägerschnitzel	8,80
Mit frischen Champignon	
Zigeunerschnitzel	8,80
Mit hausgemachter Zigeunersauce pikant abgeschmeckt	
Pfefferschnitzel	8,80
Mit mildem grünem Pfeffer in Sahnesauce	
Schnitzel „Pedro“	8,80
Feurig..... mit Peperonisauce	
Paprikarahmschnitzel	8,80
In milder Paprikarahmsauce	
Zwiebelschnitzel	8,80
Mit Käse überbacken	
Floridaschnitzel	8,80
Mit Pfirsich Choron und Käse überbacken	
Gutsherrenschnitzel	9,80
Mit Pfifferlingen in Sahnesauce	
Walbecker Spargelschnitzel	8,80
Mit Spargel Hollandaise und Käse überbacken	
Hawaiischnitzel	8,80
Mit Ananas und Käse überbacken	
Champignonrahmschnitzel	8,80
Mit Champignons in Sahnesauce	
Capreseschnitzel	8,80
Mit Tomate Mozzarella und frischem Basilikum	

Alle Schnitzel werden mit Kroketten
und Rösti sowie einer Gemüseplatte
mit Hollandaise geliefert.

Sie können alle Schnitzelvarianten
auch unpaniert – naturell- als
saftige Schweinerückensteaks, als
Nackensteak oder aus der Putenbrust
geschnitten erhalten.



Feinschmeckerbuffet

*Schwäbisches Festtagssüppchen
Mit Gemüseeinlage und Kräuterflädle*

Hauptgerichte:

*Pfeffertopf „Madagaskar“
mit mildem Madagaskarpfeffer in Pernod-Samtsauce*

*Medaillons vom Schweinefilet
in einer Paprika-Sahnesauce mit geröstetem Schwarzwaldschinken*

Gemüseauswahl

*Mit Erbsen, Fingermöhren, Blumenkohlröschen, Mandelbroccoli, Rosenkohl,
Prinzessbohnen, Spargel und frischen Wiesenchampignonsdazu Sauce Hollandaise*

Beilagen

Kartoffelkroketten und Rösti - Ecken

Kalte Platten mit:

*Roastbeefscheiben am Stück gebraten mit Preiselbeerpeffer
Hähnchenbrustfiletmedaillons mit Mandelblättchen auf Ananas
Spargel-Schinkenröllchen mit Mailänder Salat
Schweinefilet garniert mit exotischen Früchten
Heißgeräucherte Putenbrusttranchen*

Fischplatte „Hafenmeister“

*mit Kaisergranat, Sandelholz geräuchertem Schwedenlachs, Heilbuttröschen,
Wachholdergeräuchertes Forellenfilet, vegetarischem Kaviar
und Stremelchen vom Salm*

Salate:

*Klassischer Geflügelsalat mit Spargel Ananas und Champignons
Griechischer Hirtensalat mit Schafskäse
Broccoli Schinkensalat
Waldorfsalat mit Mandarinenfilets*

Rustikales Käsebrett

*Mit ausgesuchten Französischen, Deutschen und Niederländischen Käsesorten,
Garniert mit süßer Costa Rica Ananas und Italienischen Trauben*

Bauernbrotkorb mit Butter und Schmalz

Dessert:

*Festtagscremespeise mit Eierlikörspiegel und Sahne
Hamburger Rote Grütze mit frischem Beerenobst und Vanillesauce*

Ab 20 Personen / 25,50 € p. Pers



Beilagen...

made aus Kartoffeln...

ab 10 Personen

Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln.....	1,90
Schmorkartoffeln.....	1,90
Salzkartoffeln.....	1,50
Rosmarinkartoffeln.....	1,90
Hausgemachte Stampfkartoffeln	1,70
Kartoffel-Sahnegratin.....	2,40
Schupfnudeln.....	1,90
Gnocchi (in Butter gebraten).....	1,90
Pommes frites.....	1,60
Kroketten.....	1,60
Rösti.....	1,60
Hausgemachte Klöße.....	1,80

Reis (China-frites) und Nudeliges...

Schwäbische Spätzle.....	1,60
Butterreis.....	1,50
Wildreis Melange.....	2,00

Gesunde Gemüsebeilagen

Gemischte Gemüseplatte <i>6 verschiedene Gemüsesorten mit Hollandaise</i>	2,60
Gemüseplatte „mediterranè“ <i>Mit Auberginen, Zucchini, Grilltomate Paprika und Champignons in Olivenöl gebraten</i>	3,50
Apfelrotkohl	1,60
Brombeerrotkohl	1,80
Speckbohnen	2,00
Sauerkraut	1,70



Frísche Salate...

für jeden Geschmack...

	<i>ab 10 Pers</i>
Balkansalat.....	1,90
Griechischer Hirtensalat mit Schafskäse.....	2,00
Broccoli Schinkensalat.....	1,90
Delfter Käsesalat mit Nüssen.....	1,90
Eiersalat.....	1,90
Farmersalat.....	1,90
Geflügelsalat.....	1,90
Indischer Geflügelsalat mit Curry.....	2,00
Krautsalat naturell.....	1,90
Kraut-Ananas-Salat.....	1,90
Kraut-Sahnesalat mit Dill.....	1,90
Nudelsalat.....	1,90
Porreesalat mit Mandarinen u. Schinken.....	1,90
Teufelssalat, feurig abgeschmeckt.....	2,20
Thunfisch-Reis-Salat.....	1,90
Waldorfsalat mit Walnuss Sahnedressing.....	1,90
Schweizer Wurstsalat.....	2,00
Hausgemachter Kartoffelsalat.....	1,90

Salatplatten

ab 10 Pers.

Gemischte Rohkost oder Salatplatte.....	2,60
<i>Inkl Dressing nach Wahl</i>	
Salatplatte Tricolore.....	2,80
<i>Mit Mozzarella und Oliven BalsamicoDressing</i>	



Edle Räucherfisch Platten

und Meer...

ab 10 Personen

Fischplatte „Neptun“

*Buffetlachs Heilbuttröschen Forellenfilet
Makrelenfilets*

7,90



Fischplatte „Hafenmeister“

*Buffetlachs Heilbuttröschen
Forellenfilets Surimi Prawns
Stremellachs*

9,90



Fischplatte „Gourmet“

*Schwedenlachs Nordseekrabben Heibutt
Wachholdergeräuchertes Forellenfilet
Lachsstremelchen Kaisergranat*

12,50



Warme Fischgerichte

Lachsgratin mit Brokkoli

9,50

Lachsgratin mit Blattspinat

9,50



Leichte Geflügelspezialitäten

ab 10 Personen, Preise inklusive Beilagen

Hähnchenbrustfilet „Miami“

Geschnetzeltes in fruchtiger
Curryrahmsauce mit Kokosmilch,
Ingwerwurzel, Ananas, Papaya, Mango und
Banane

-Beilage-

Duftreis

Salatplatte mit Joghurt Orangendressing
oder Gemüseplatte

9,90

Asiatische Hähnchenpfanne

Süß-sauer oder scharf
mit Sojakeimlingen und Bambussprossen

-Beilage-

Basmatireis

Knackiges Gemüse aus dem Wok

9,90

Hähnchenbrust „Mozzarella“

Überbacken mit frisch geriebenem Gran
Padano, angerichtet auf Blattspinat und
gratinierten Kartoffeln

9,90

Die oben genannten Beilagen sind
als Empfehlung zu verstehen und
auf die Speisen abgestimmt..
Sie können aber selbstverständlich
auch Beilagen zusammenstellen, die
ihren Wünschen entsprechen...

info





Desserts... süßes oder saures

Süße Leckereien

(ab 10 Pers).

Mousse au Chocolat.....	2,00
Mit kräftigem Schokoladengeschmack	
Straciatellacreme.....	2,00
Dezent aromatisch...mit Sahne garniert	
Cappuccinocreme.....	2,00
Eine Komposition aus Kaffee und Creme	
Jaffacake Mousse.....	2,00
Ein Genuß mit Orange und echtem Kakao	
Tiramisu.....	3,00
Italienische Spezialität, frisch zubereitet	

Spezialitäten mit „Schuss“

Festtagspudding.....	2,20
Einfach lecker, mit Eierlikörspiegel	
Herrencreme.....	2,20
Mit edlen Bränden abgeschmeckt	
Creme „Praline“.....	2,20
Mit Nougatstückchen und Cream-Liqueur	

Fruchtig und frisch

FrischerObstsalat.....	2,20
Saisonal verschiedene Obstsorten	
Hamburger Rote Grütze.....	2,20
Hausgemacht, mit Vanillesauce	
Götterspeise verschiedene Sorten.....	1,20
z.B. Kirsch, Cola, Cassis.. u.v.a.m	

Auf Anfrage stellen wir auch
Sahnetorten und
Hochzeitstorten her.

info





Fingerfood...

was für auf die Hand

Fingerfood

*Für die lockere Geburtstagsparty
oder einfach weil's schmeckt...*

Coconut-Chicken

BBQ Chicken

Capresespießchen

Gefüllte Kartoffeltaschen

Chiliwraps

Gefüllte Chilipoppers

Nachos

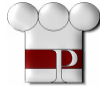
Salat-Schinkenwraps mit Käse

Verschiedene Dips
von Fruchtig bis feurig

Brotkorb mit Kräuterbutter

Salat Tortillas

14,90 €



Kleinigkeiten... das hat mir noch gefehlt

Partyrikadelle

0,50

Partyschnitzelchen

1,50

Bauernfrikadelle

1,00

Roastbeefröllchen

2,00

Schinken Spargelröllchen

1,50

Schweinefiletmedaillons garniert

1,80

Melone mit Parmaschinken

2,50

Hähnchenbrustfilet mit Mandeln

1,90

Käse Brett

Mit verschiedenen Internationalen
Käsesorten auf dem Holzbrett
angerichtet, mit Ananas und Trauben
garniert

5,00



unser Geschirrservice...

ab 10 Gedecke
(Preis bis Rückgabetermin in Euro)

Gedeck 1.....	0,30
Teller Messer Gabel	
Gedeck 2.....	0,50
Teller Vorspeisenteller Messer Gabel	
Gedeck 3.....	0,75
Vorspeisenteller Teller Dessertschale Messer Gabel Dessertlöffel	
Menuegedeck 1 (3 Gänge).....	1,20
Suppentasse Unterteller Teller Dessertschale Suppenlöffel Messer Gabel Dessertlöffel	
Menuegedeck 2 (4 Gänge).....	1,40
Suppentasse Unterteller Vorspeisenteller Teller Dessertschale Suppenlöffel 2xMesser 2xGabel Dessertlöffel	
Kaffeegedeck.....	0,50
Kaffeetasse Untertasse Kuchenteller Teelöffel Kuchengabel	
Suppengedeck.....	0,30
Suppentasse mit Untertasse oder Teller Löffel	

Gern liefern wir Ihnen auf
Anfrage, zu Ihrem Geschirr auch
passende Vorlegebestecke, diese
sind dann im Preis enthalten.
Weitere Einzelheiten finden Sie
in unseren Lieferbedingungen





Informationen... das sollten sie wissen

Die Anlieferung erfolgt so Zeitnah wie möglich an der gewünschten Uhrzeit, es kann jedoch zu Verzögerungen kommen, die wir nicht beeinflussen können.

Z.B. Unwetter, Schnee, Glatteis hohes Verkehrsaufkommen, Stromausfall, ufo-Entführungen oder ähnliches hierfür bitten wir um Verständnis.

Die Lieferung von Speisen Geschirr und Leihmaterial erfolgt ab einem Bestellwert von 99,00 € frei Haus.

Anfahrt von Personal im Umkreis von 15 km frei, über 15 km berechnen wir je nach Entfernung eine Anfahrpauschale.

Die Benutzung von Leihmaterial erfolgt auf eigene Gefahr. Gehen sie also bitte vorsichtig mit Messern und Gabeln um...

Wenn möglich helfen unsere freundlichen Fahrer ihnen beim Aufbau des Buffets, eine Verpflichtung hierfür besteht für die Fahrer aber nicht.

Die Preise für das Leihgeschirr und Leihmaterial beziehen sich auf Geschirr das gespült zurückgegeben wird, wenn Sie uns das Geschirr ungespült zurückgeben möchten berechnen wir den angegebenen Preis zzgl 100% Reinigungsaufschlag. unsere Spülfrau weigert sich nämlich immer noch beharrlich umsonst für uns zu arbeiten...





Gesprächsnotizen

Lieferdatum / meine Feier am:

Gewünschte Lieferzeit:

Meine Bestellung:

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Mein Ansprechpartner:.....

Lieber Gast,

Wir möchten das Ihre Feier von Anfang an ein rundum gelungenes Fest für Sie und Ihre Freunde und Verwandten wird, darum haben wir für Sie zur Bestellannahme Zeiten reserviert die außerhalb der Betriebszeiten für unseren Mittagstisch liegen.

Damit wir ganz für Sie da sind und Sie uns schon ihre Bestellung in entspannter Atmosphäre bei einer Tasse Kaffee mitteilen können.

Natürlich nehmen wir Ihre Bestellung auch gern Telefonisch unter 02366 / 54112 entgegen.

Öffnungszeiten für Besprechungen und Bestellannahme:

Montag - Freitag durchgehend von 10:00 - 15:00 Uhr

Samstag, Sonntag oder Wochentags außerhalb der Geschäftszeiten nur nach Terminvereinbarung

Öffnungszeiten Mittagstisch:

Montag - Freitag von 12:00 - 15:00 Uhr