

Partyservice 2014

Ihre Zufriedenheit ist unser Erfolg!

Unser Ziel ist es, Ihnen ein kompetenter Partner bei all Ihren Privat- oder Firmenfeiern zu sein.

Über 60 Jahre Erfahrung helfen uns dabei.

Ihr Partyservice-Team Bollweg

Lieferbedingungen für unseren Partyservice

- * *Lieferung frei Haus innerhalb der Stadt Lippstadt ab einem Auftragswert von 50.00 €*
- * *Verleih von Geschirr, Besteck, Platten, Töpfen, u.a.*
- * *Das Abholen und / oder Reinigen von Geschirr, Besteck, Platten, Töpfen, u. a. berechnen wir gesondert. Wir unterbreiten Ihnen ein individuelles Angebot.*
- * *Alle Preise gelten ab 20 Portionen eines Artikels / Menüs. Bei kleineren Mengen berechnen wir einen Aufschlag nach Aufwand. Wir unterbreiten Ihnen ein individuelles Angebot.*
- * *Es gelten die Preise des individuellen Angebots.*

Wir beraten Sie gerne bei der Planung Ihrer Feier, liefern Brotkörbe, sorgen für Getränkeservice und Servicemitarbeiter.

Die präsentierten Artikel stellen eine Auswahl unseres reichhaltigen Sortiments dar. Natürlich sind wir auch gerne bereit, Ihre besonderen Wünsche zu erfüllen.

Bitte beachten Sie in unserer Fleischerei den täglich wechselnden Mittagstisch. Alle Speisen werden täglich frisch zubereitet.

Bei uns kocht die Chefin persönlich!

Leihgeschirr

Suppenteller

Essteller

Suppentassen

Salatteller

Dessertteller

Kaffeesevice

Gabel

Messer

Esst ffel

Dessertl ffel

Kuchengabel

Anlegebesteck

Schneidebrett mit Fleischgabel und Fleischmesser

Großer Grill / Tag

Wurstchenstand / Tag

Wurstchenwagen / Tag

Servicekräfte / Stunde

*Wir sorgen auch für Blumenarrangements und Tischdekoration.
Diese werden nach Ihren Wünschen gefertigt und gesondert
nach Aufwand berechnet.*

Menü 1.

*Hähnchenschnitzel mit Ananassaucе
dazu Butterreis und frischer Salat
mit Dressing nach Wahl*

Menü 2.

*Hähnchenschnitzel im Mandelmantel
mit Kartoffelgratin und gemischtem Gemüse*

Menü 3.

A large, semi-transparent watermark of the Bollweg logo is visible in the background of this section.

*Hähnchenbrust in Curryfruchtrahmsauce
dazu Mandelreis und Broccoli*

Menü 4.

*Hähnchen Geschnetzeltes in Champignonrahmsauce
dazu Spätzle und Maisgemüse*



Menü 5.

*Hähnchenschnitzel alla Bollweg
überbacken mit Gurke, Tomate, Kochschinken, Käse
dazu Röstis und Rohkostplatte mit Dip*

Bitte beachten Sie auch unsere gesonderte Spargelkarte (saisonabhängig)



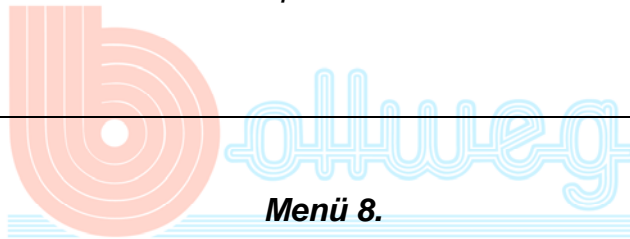


Menü 6.

*Spießbraten
überbackenes Schnitzel
Bratkartoffeln
gemischtes Gemüse*

Menü 7.

*Backschinken
Mini Haxen
Sauerkraut
Stampfkartoffeln*



Menü 8.

*Schweinemedallions in Pfifferlingrahmsauce
Spätzle
Gemüseplatte*

Menü 9.

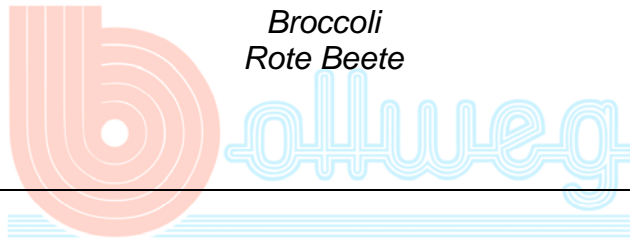
*Schweinefilet in Rahmsauce
gefüllter Spießbraten
Röstkartoffeln von Drillingen
Gurkensalat
gemischtes Gemüse*

Menü 10.

*Schweinerückenbraten
Hähnchenbrustfilet in Curryfruchtsauce
Kartoffelgratin
Röstis
gemischte Gemüseplatte
gemischte Salatplatte*

Menü 11.

*Tafelspitz in Sahnemeerrettich
Salzkartoffeln
Broccoli
Rote Beete*



Menü 12.

*Westfälischer Pfefferpotthast
Salzkartoffeln
Rote Beete
Gewürzgurke*

Menü 13.

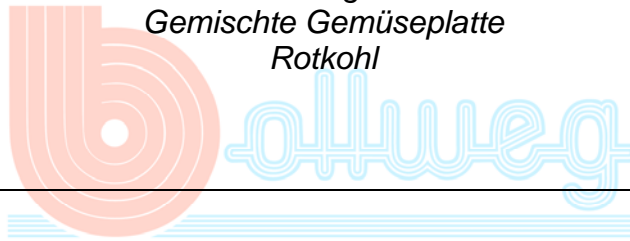
*Filet Stroganoff
Reis
Romanescogemüse*

Menü 14.

*Rinderroulade nach Art des Hauses
Schweinefilet
Salzkartoffeln
Knödel
Rotkohl
Bohnenbündchen im Speckmantel*

Menü 15.

*Schweinebraten
Sauerbraten
Knödel
Kartoffelgratin
Gemischte Gemüseplatte
Rotkohl*



Menü 16.

*Grünkohl
Bratkartoffeln
geräucherte und frische Kohlwurst
Kasseler*

Menü 17.

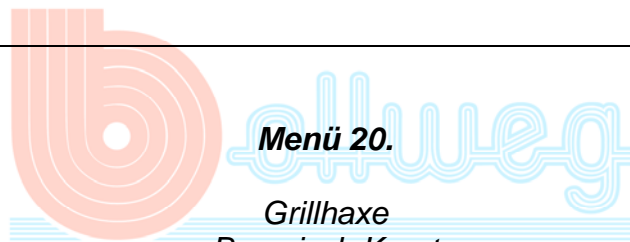
*Dicke Bohnen
Bauchspeck
Kasseler
Salzkartoffeln*

Menü 18.

*Spanferkel
Sauerkraut oder Rahmwirsing
Bratkartoffeln*

Menü 19.

*Spareribs
Spaltenkartoffeln
Paprikasalat*



Menü 20.

*Grillhaxe
Bayerisch Kraut
warmer Speckkartoffelsalat*

Menü 21.

*Wildgulasch mit Mischpilzen
Spätzle
Apfelmus mit Preiselbeeren*

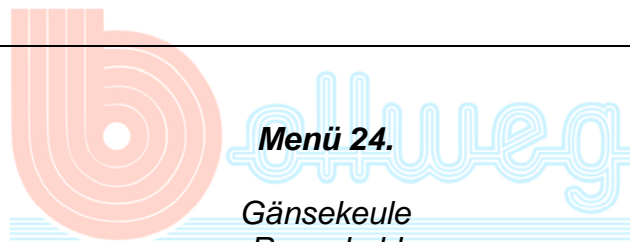


Menü 22.

*Hirschkeule
Semmelknödel
Bohnenbündchen im Speckmantel*

Menü 23.

*Entenbrust
Rotkohl
Salzkartoffeln*



Menü 24.

*Gänsekeule
Rosenkohl
Spaltenkartoffeln*

Buffet 1.

„Lippstädter Frühstücksplatte“

Mettigel mit Zwiebelringen, Fleischsalat, Dauerwurstaufschnitt, Frischwurstaufschnitt, Käseplatte, Brot und Brötchen, Butter

Buffet 2.

„Brunch“

Gebratene Würstchen, Bacon, Rührei, Schnitzel, Frikadellen, Aufschnitt-, Braten-, Dauerwurst-, Käseplatte, Brot und Brötchen, Marmelade, Butter, Rohkostplatte

A large, semi-transparent version of the Bollweg logo is centered on the page, overlapping the horizontal line and the text for Buffet 4. It consists of a red 'b' with concentric lines and the word 'ollweg' in blue, with a blue line below.

Buffet 4.

„Rustikal“

Bratenaufschnitt, Mettigel mit Zwiebelringen, Hausmacher Wurstplatte, Fischplatte, Käseplatte, Eihälften, Schinkenröllchen, Hähnchenschenkel, Mettbällchen, Bauernsalat, Krautsalat, Kartoffelsalat, Brotkorb, Butter

Buffet 5.

„Lukull“

Filetmedaillons mit Lebercreme, Roastbeefplatte, Edelfischplatte, Hähnchenbrustfilet im Mandelmantel, Internationale Käseplatte, Gefüllte Fleischsalattomaten, Honigmelone im Schinkenmantel, Waldorfsalat, Broccolischinkensalat, Heringssalat, Krautsalat, Brotkorb, Butter

Buffet 6.

„Chicken“

Putenschnitzel, Hähnchenkeulen, Partyfrikadellen, Schinkenröllchen, Filetmedaillons, Geflügelsalat in Orangen, Kartoffelsalat, Waldorfsalat, Pusztaalat

A large, faded version of the Bollweg logo is centered on the page, overlapping the text of Buffet 6. It consists of a red 'b' with concentric lines, followed by 'ollweg' in blue, with a blue horizontal line below.

Buffet 7.

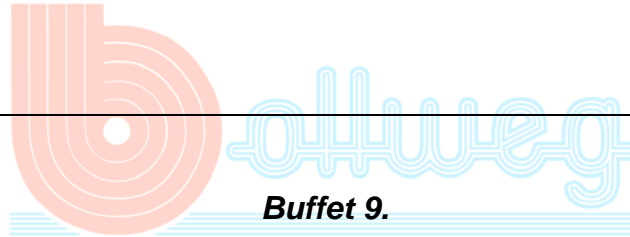
„Kunter Bunt“

Warmer Krustenbraten, Schweinebraten, Schinkenröllchen, Edelfischplatte, Internationales Käsebrett, Bayerischer Wurstsalat, Eiersalat, Kartoffelsalat, Baguette

Buffet 8.

„Hausmacher“

Mini-Schnitzel, Mini-Frikadellen, Hähnchenkeulen, Bierknacker, Hausmacher Wurstplatte, Kartoffelsalat, Krautsalat, Nudelsalat, Griebenschmalz, Baguette



Buffet 9.

„Vegetarisch“

Warme Tomatensuppe, Tomaten Mozzarella Platte, Nudelsalat Italienische Art, Antipasti Platte, Rohkostplatte mit 2 Dips, Couscoussalat mit Fetakäse, warme Gemüsequiche, Tiramisu, Baguette, Butter

Brunch

Sie können Ihren Brunch nach eigenen Wünschen zusammenstellen. Im Folgenden stellen wir Ihnen einige Auswahlmöglichkeiten dar. Für Ihre besonderen Wünsche sprechen Sie uns einfach an. Wir erstellen Ihnen für Ihre Brunchauswahl ein individuelles Angebot.

Suppen:

Rindfleischbrühe mit Lauch, Hühnerbrühe mit Eierstich, Gulaschsuppe, Käsesuppe

Brotsorten:

Weizenbrötchen, Vollkornbrötchen, Roggenbrötchen, Kürbiskernbrötchen, Rosinenbrötchen, Graubrot, Bauernbrot, Roggenbrot, Sonnenblumenbrot, Kürbiskernbrot, Vollkornbrot, Rosinenstuten, Croissants, Hörnchen, Schoko-Croissants

Rund ums Ei:

Rührei Natur, Rührei mit Krabben, Rührei mit Speck, Spiegelei, Spiegelei mit Bacon, Spiegelei mit Baked Beans, gekochtes Ei

Wurst:

Bratenaufschnitt, Roastbeef, Schinkenwurst, Mortadella, Bierschinken, Jagdwurst, hausm. Leberwurst, hausm. Rotwurst, Kochschinken, Sommerwurst, Käsesalami, Zwiebelsalami, ital. Salami, grobe Streichwurst, Galiashinken, Knochenschinken, Parmaschinken

Käse:

Gouda, Edamer, Appenzeller, Esrom, Frischkäse, Brennesselkäse, Blauschimmelkäse, Camembert, Weinkäse, Mozzarella mit Tomaten

Süßer Belag:

Honig, Rübensirup, Nutella, Erdbeermarmelade, Kirschmarmelade, Rhabarber-Bananenmarmelade, Aprikosenmarmelade, Pflaumenmus

Brotaufstrich:

Butter, Margarine, Frischkäse, Quark, Brunch



Cerealien:

Cornflakes, Smacks, Schoko Pops, Müsli, mit: Milch, Quark, Joghurt, Obst

Fisch:

Geräucherter Aal, geräucherte Forelle, gebeizter Lachs, Schillerlocken, geräucherte Makrele, versch. gebratene Fischarten (kalt und warm)

Fleisch:

Spießbraten, Kasseler, Spanferkel, Hähnchenschenkel, Schnitzel, Putenbrust, Schweinemedallions, Roastbeef mit Kräuterkruste, Schinkenbraten

Salate:

Kartoffelsalat, Krautsalat, Möhrensalat, Nudelsalat, Farmersalat, Heringssalat, Waldorfsalat



Suppen (Vorspeise 0,25 l)

Rindfleischsuppe „Metzger Art“

Hühnersuppe „Witwe Bolte“

Spargelcremesüppchen „Dame Blance“

Broccolisüppchen „Gärtnerinnen Art“

Tomatencremesuppe „Mailänder Art“

Eintöpfe (0,4l)

Gulaschsuppe auf Wunsch mit Rinder- oder Schweinefleisch

Erbsensuppe nach Art des Hauses

Serbische Bohnen Suppe mit Karbanossi wurst

Kartoffelsuppe „Westfälische Art“

Mitternachtssuppe

Lauchsuppe

feuriges Chilli con Carne mit Butterstoast

Pizzasuppe

Gyrossuppe

Käsesuppe

Filetspitzensuppe

Salate (Vorspeise)

*Büsumer-Krabbencocktail mit leichter Cognacsauce
mit Pfirsichen, dazu Melba Toast*



*Geflügelsalat Max und Moritz mit feinen Erbsen, Champignons und Spargelspitzen
in einer leichten Joghurtsauce*



Heringstopf „Hausfrauen Art“ mit Äpfel, Zwiebel und Gurkenstückchen



*Rucola - Tomaten - Mozzarellasalat mit Balsamico und Olivenöl abgeschmeckt dazu
Italienisches Weißbrot*



Thunfischsalat Italia mit Paprika, Olive, Zwiebeln auf Rukolabeet

Rind

Rinderbraten mit Pfifferlingsauce
Rheinischer Sauerbraten
Rinderrouladen gef. mit Speck und Zwiebeln
Geschnetzeltes Stroganoff (Filet)
Pfefferpotthast
Rahm-Rindergulasch
Tafelspitz

Schwein

Filet Fromage
Spießbraten mit verschiedenen Füllungen
Kasselerbraten mit Ananassauce
Krustenbraten in Rotweinsauce
Burgunderschinken
Mini Haxe
Grillhaxe
Spanferkel
Schnitzel (Wiener Art)
Pfefferrahmschnitzel
Champignonrahmschnitzel
Gefülltes Filet mit Champignonrahm

Lamm

Gegrilltes Lammfilet mit Kräuterkruste
Lammbraten mit Sauce der Provence
Lammkeule geschmort in Rosmarinsauce
Irish Stew

Geflügel

Hähnchenroulade, versch. Füllungen
Hähnchenbrustfilet in Curryfruchtsauce
Hühnerfrikassee
Entenbrust
Entenkeule
Gänsekeule
Gänsebrust



Wild

Wildschweinkeule in Rotweinsauce mit Pfifferlingen
Wildschweingulasch in Sahnesauce
Hirschkeule in Preiselbeersauce mit Steinpilzen
Hirsch-Edelgulasch in Rahmsauce
Rehkeulenbraten mit Pfifferlingen

Knusprige Spezialitäten

Schnitzel, 2 Stück pro Portion

Kotelett

Frikadellen

Hähnchenkeule

Putenschnitzel natur

Fisch

Lachs in Dillsauce

Lachs mit Kräuterkruste

Lachs mit Kartoffelkruste

Seelachsfilet mit Spinat gefüllt

A large, semi-transparent version of the Bollweg logo is centered in the background, behind the 'Kalte Köstlichkeiten' section header.

Kalte Köstlichkeiten

Fischplatte

Käseplatte

Aufläufe

Lachslasagne

Gemüselasagne

Bratenplatten

Verschiedene Quiche

Gemüsebeilagen (pro Portion)

Broccoli mit Mandelsplitter

Blumenkohl

Spargel

Preise nach Saison

Buttermöhren

Maisgemüse

Junge Erbsen

Geschmorter Wirsing in Rahmsauce

Curry Rosenkohl

Gemüsegratin

Sauerkraut

Speckbohnen

Gemischte Gemüseplatte

Rotkohl

Kaisergemüse

Leipziger Allerlei

Bohnenbündchen, 3 Stück pro Portion

Gemischte Salatplatte





Beilagen

Bratkartoffeln

Röstkartoffeln von Drillingen

Kartoffelgratin

Salzkartoffeln

Stampfkartoffeln

Rösties, 4 Stück

Knödel halb und halb, 2 Stück

Semmelknödel, 2 Stück

Thymianknoblauch Kartoffeln

Schwedenkartoffeln

Mandelreis

Butterspätzle





Süße Nachspeise

Rote Grütze mit Vanillesauce

Herrencreme

Frischer Obstsalat

Schokoladen Mousse

Quarkspeise

Schokoladenpudding mit Vanillesauce

Rotweincreme

Zitronencreme

Orangencreme

Tiramisu

Weißcreme

Eierlikörcreme

Westfälische Speise

Zimtcreme

Marzipancreme

