

Müllers Partyservice

**Wir fertigen warme und kalte
Spezialitäten immer nach Ihren
Wünschen!
Immer zu reellen Preisen!
Und selbstverständlich immer
frisch!**

- **Persönliche Beratung**
- **Anlieferung und Rückholung**
- **Getränkesservice mit
Rücknahmegarantie**
- **Geschirr, Bestecke, Gläser,
Tischwäsche**
- **Verschiedene Grills, Stehtische,
Festzeltgarnituren, Schanktechnik
usw.**

**Wir sind jederzeit für Sie da,
auch am Wochenende
oder an Feiertagen!**

**www.muellers-party-service.de
partyservice-stendal@web.de**

Preisliste gültig ab 01.10.2017 (alle vorherigen Preislisten verlieren ihre Gültigkeit)
Die angegebenen Preise beinhalten 7% MwSt., bei Buchung diverser
Serviceleistungen (Geschirr usw.) erhöht sich die MwSt. auf 19%.

Liefersaufschlag in Stendal 5,00 €, ab 100 € Auftragswert nur 3,00 €,
außerhalb Stendal bis 20 km 10,00 €, ab 100 € Auftragswert nur 6,00 €,
jeder weitere km 0,80 €. Es gelten unsere AGB!

Gemischte Platten

(ab 5 Personen)

gemischte kalte Platte	pro Pers. ca. 250g	6,90
Hackepeter, Kassler Braten, Koch- Land- und Lachsschinken, Salami, Schnittkäse, Frischkäse und französischer Weichkäse, sowie ein gefülltes Ei		
Braten-Schinken-Salami-Platte	pro Pers. ca. 320g	6,90
gebr. Filetmedaillon, kl. Boulette, kl. Schnitzel, Kassler Braten, Lachsschinken, Schinkenspeck, 3 Sorten Salami		
Schinken-Salami-Käse-Platte	pro Pers. ca. 220g	6,90
3 Sorten Schinken, 3 Sorten Salami, 3 Sorten Käse		
gemischte Bratenplatte	pro Pers. ca. 420g	6,90
kl. Boulette, kl. Schnitzel, Kassler Braten, Hähnchenunterschenkel, Filetmedaillon mit Pilzen, warm geliefert		
gemischte Platte	pro Pers. ca. 400g	9,50
Kassler Braten, Koch- Land- und Lachsschinken, Salami, Edamer, Frischkäse und französischer Weichkäse, gefüllte Eier, dazu Partybouletten, kleine Schnitzel und Filet-Medaillons sowie Hähnchenkeulen. Der Bratenteil wird warm geliefert.		
Käseplatte	pro Pers. ca. 150g	5,90
Schnittkäse, französischer Brie, Blauschimmelkäse, Räucherkäse, Frischkäse, Baby Bell (nach Angebot)		
Edelfisch-Räucher-Platte	pro Pers. ca. 210g	9,50
Aal, Butterfisch, Heilbutt, Forellenfilets, Lachslocken, Schillerlocken, Makrelenfilet (nach Angebot)		
Hausschlachteplatte	pro Pers. ca. 330g	6,90
Leberwurst, Rotwurst, Schlackwurst, Stülze, Stiefelfleisch, Schinkenspeck, Lachsschinken, Hackepeter		
Obstteller	pro Pers. ca. 230g	2,30
Verschiedene mundgerechte Stücke nach Saison		

Canapé, Belegte Brötchen & Co.

halbes Brötchen	pro Stück	0,90
halbes Mehrkornbrötchen	pro Stück	1,10
mit Kassler, Schinken, Salami, Käse, frischem Hackepeter und Ei		
Canapé	pro Stück	1,20
kleine Appetithäppchen auf Kaviarbrötchen, belegt mit Räucherlachs, Kassler, Schinken, Putenbrust, Salami, Käse, frischem Hackepeter und Ei, aufwendig garniert		
Bouletten Spieße	pro Stück	0,70
Partyboulette, garniert mit Käse und Weintraube		
Käsespieße	pro Stück	0,60
garniert mit frischem Obst		
Tomaten-Mozzarella-Spieß	pro Stück	0,90
Cocktailtomaten und Mini-Mozzarella		
Obst- oder Gemüsespieße	pro Stück	0,70
frisch und lecker, nach Angebot		
gefüllte Eier	pro Stück	0,60
ein halbes Ei, gefüllt mit Ei creme, aufwendig garniert		
Tomatenhäppchen	pro Stück	0,70
kleine Tomate, gefüllt mit Kräuterfrischkäse		
halber Pfirsich	pro Stück	0,90
gefüllt mit Geflügelsalat		
Kochschinkenröllchen	pro Stück	1,00
gefüllt mit Stangenspargel oder Sahnemeerrettich		
Roastbeef-Röllchen	pro Stück	1,60
gefüllt mit Sahne-Meerrettich		
Crêpes-Röllchen	pro Stück	1,60
gefüllt mit Räucherlachs und Kräuterfrischkäse		

**Wir liefern unsere kalten Produkte in Schmuckkartons aus.
Daher sind wir verpflichtet, pro Karton 1,00 € zu berechnen.**

Themenplatten für ein Buffet

Hackepeter-Igel	500g	5,50
frisches Hackepeter mit Zwiebeln garniert	750g	7,00
	1kg	9,00
gemischte Aufschnittplatte	ca. 1725g	39,90
Kassler Aufschnitt, Koch- Land- und Lachsschinken, Salami, Edamer, ein dänischer Frischkäse und ein französischer Weichkäse, dazu Hackepeter und gefüllte Eier		
festliche Aufschnittplatte	ca. 1200g	39,90
Land-, Koch- und Lachsschinken, verschiedene Salami, Kassler sowie geräucherte Putenbrust		
Feine Schinkenröllchenplatte	ca. 1000g	39,90
Lachs- und Kochschinken, Kassler und geräucherte Putenbrust mit Spargel, Melone, Maiskölbchen, Oliven und Meerrettich		
rustikales Käsebrett	ca. 650g	19,90
Edamer, französischer Weichkäse, Frischkäse sowie dänischer Blauschimmelkäse und Räucherkäse, garniert mit Trauben		
festliche Käseplatte	ca. 1100g	37,80
französischer Weichkäse, verschiedener Frischkäse, Räucherkäse und dänischer Blauschimmelkäse sowie verschiedene Schnittkäsesorten, garniert mit Trauben und Ananas		
Fischplatte "Hanseatic"	ca. 1500g	49,90
Räucherlachs, geräucherter Aal, Heilbutt und Makrelenfilet sowie Rollmöpse und Ölsardinen		
kleine feine Fischplatte	ca. 900g	45,90
Räucherlachs, geräucherter Aal und Heilbutt		
Fischhäppchen „Gorch Fock“	ca. 450g	25,50
feine Häppchen vom Heilbutt und Lachs		
Große Obstplatte	ca. 5000g	26,90
Ananas, Banane, Trauben, usw. (nach Angebot)		
Butterbäumchen	pro Pers. ca. 50g	0,80
verschiedene Formen (ab 10 Pers.)		

Brot, Brötchen & Co.

Brötchen	0,25
Mehrkornbrötchen	0,45
Kaviarstange	1,90
Zwiebelbaguette	2,80
Kaviarstange, dunkel	2,80
Partysonne, groß	6,90
Mischbrot (geschnitten)	2,50
Mehrkornbrot (geschnitten)	2,50
Brot (Kaviar-, Misch- u. Mehrkornbrot, geschnitten) p. Pers.	0,75

Unsere Beratungsstellen:

Cafeteria im Landratsamt

Hospitalstraße 1-2, 39576 Stendal, Tel.: 25 72 85
(Montag - Freitag von 07:30 bis 15:00 Uhr)

Restaurant „Winckelmann-Café“

Altes Dorf 25, 39576 Stendal, Tel.: 79 68 70
(Montag - Freitag von 14:00 bis 15:00 Uhr)

Fleisch- und Wurstwaren Müller

Scharnhorststraße 45 (Penny-Markt), 39576 Stendal, Tel.: 31 40 10
(Montag – Freitag 08:00 - 18:00 Uhr, Samstag 08:00 – 12:00 Uhr)

Frische Salate

- natürlich alle hausgemacht -
(ab 500g je Sorte)

Krautsalat Weißkraut mit Apfel und Möhren	100g	0,65
Hirtensalat Bohnen, Erbsen, Mais, Paprika, Tomate, Gurke und Feta in herzhafter Marinade	100g	1,10
Russischer Salat Fleischbrät mit Zwiebeln, Paprika, Erbsen und Gewürzgurke in russischer Marinade	100g	0,90
Schopska-Salat Mais, Paprika, Tomate, Gurke und Feta in herzhafter Marinade	100g	1,10
Stockschwämmchen Salat mit Schinkenwürfel und Zwiebeln in Marinade	100g	1,30
Obstsalat "Hausfrauenart" aus Orange, Apfel, Banane und Trauben mit Nüssen und Sultaninen	100g	1,20
Geflügelsalat mit Mandarinen und Champignons in Salatcreme	100g	1,20
Käsesalat mit Mandarinen und Ananas in Salatcreme	100g	1,20
Eiersalat mit Schinken und Gewürzgurke in Salatcreme	100g	0,90
Rindfleischsalat mit Zwiebeln, Paprika, Erbsen und Gewürzgurke in Tomatencreme	100g	1,30
Heringssalat nach Mutters Art mit Apfel, Sellerie, Fleischwurst in Salatcreme	100g	1,20
Tomate mit Mozzarella mit Basilikum	100g	1,30
Broccoli-Salat mit Kochschinken, Käse und Zwiebeln in Salatcreme	100g	1,20
Schichtsalat Mais, Kochschinken, Ananas, Apfel, Käse und Sellerie mit Eiern in Salatcreme	100g	1,10
Tomaten- oder Gurkensalat in klassischer Marinade	100g	0,90
Nudelsalat mit Zwiebeln, Paprika, Erbsen und Tomate in Salatcreme	100g	0,62
Kartoffelsalat nach Onkel Dieter mit Gurke und Gemüse in Salatcreme	100g	0,59
Bauernsalat mit Kartoffeln, Fleischwurst, Gemüse und Gurke	100g	0,59
Kartoffelsalat nach Mutters Art mit Apfel, Sellerie, Fleischwurst, Ei in Salatcreme	100g	0,59

Vorsuppen (ab 5 Portionen)

Altmärkische Hochzeitssuppe Hühnerbrühe mit Fleischklößchen, Eierstich und Spargel	250ml	1,90
Käsesuppe mit Hackfleisch und Lauch	250ml	1,90
Ungarischer Kesselgulasch ein kräftiger Fleischartopf, herzhaft gewürzt	250ml	1,80
Soljanka ein kräftiger Fleischtopf mit Kassler, Salami, Paprika, Zwiebel und Gewürzgurke	250ml	1,90
Tomatencremesuppe mit einem Schuss Sahne	250ml	1,80

Braten und Gebackenes

(ab 5 Portionen bzw. 1 kg)

Spanferkelrollbraten geschnitten, in Sauce, eine Delikatesse	100g	1,80
Kammrollbraten/Kassler Rollbraten gefüllt mit Hackfleisch, Paprika und Pilze oder mit Hackfleisch, nach Gyros Art gewürzt, geschnitten, in Sauce	100g	1,40
Kammrollbraten/Kassler Rollbraten gefüllt mit Hackfleisch, Broccoli und Käse, geschnitten, in Sauce	100g	1,50
Gegrillte Spanferkelkeule Ohne Knochen, ab ca. 4,5 kg vom Frischgewicht ausgehend, im Stück	100g	1,50
Krustenbraten Ohne Knochen, aus der Vorderkeule, knusprig, mit Schwarte, im Stück geliefert, ab ca 3 kg vom Frischgewicht ausgehend	100g	1,50
Kassler Nackenbraten geschnitten, in Sauce, der deutsche Braten überhaupt	100g	1,40
Rinderbraten geschnitten in Rotweinsauce	100g	2,90
Rinderrouladen nach Hausfrauenart, in Sauce, auf Wunsch auch geteilt	St.	3,50
Schweinenackenbraten klassisch, in Paprikarahm, nach Wilderer Art oder provenzalisch, geschnitten, in Sauce	100g	1,40
Putenbraten aus dem zarten Bruststück, geschnitten, in Sauce	100g	2,50
Hirschbraten geschnitten in Rotweinsauce	100g	3,80
Entenkeule knusprige gebraten auf traditioneller Sauce, auf Wunsch auch geteilt	St.	3,90
Schweinefilet im Blätterteig gefüllt mit Paprika, Lauch und Käse, ca. 1kg pro Stück	100g	1,60
Schinken im Brotteig mit Senf und frischer Petersilie, ca. 2 bis 2,5 kg pro Stück	100g	1,50
Kassler Lachsbraten im Blätterteig mit Ananas und Käse, ca. 2 bis 2,5 kg pro Stück	100g	1,50
Gebackene Schweinekeule ca. 13 bis 16kg vom Frischgewicht ausgehend	100g	0,80
Gegrillte Mini-Haxe vom Schwein, ca. 220g je Stück	St.	2,50
Gebackenes Spanferkel ab 15 kg vom Frischgewicht ausgehend, teilweise entbeint und gefüllt	100g	0,95
Gebackene Pute ab ca. 5 kg vom Frischgewicht ausgehend, im Stück	100g	0,95

Beilagen, Desserts

Gemüseplatte Broccoli, Blumenkohl, Rahmchampignons, Erbsen, Fingermöhren mit Sauce Hollandaise und brauner Butter	über 3kg	17,90
Prinzessbohnen im Speckmantel Sauerkraut, Bayrisch Kraut, Rotkohl, Grünkohl, Rosenkohl	120g	2,50
Rahmchampignons	1 kg	4,20
gebuttertes Marktgemüse	1 kg	4,50
Kartoffel- o. Erbspüree	1 kg	4,50
Kartoffelkroketten	1 kg	4,50
Herzhafte Bratkartoffeln	1 kg	4,50
Petersilienkartoffeln, Reis	1 kg	4,20
Bandnudeln, Butterspätzle, Gnocchi	1 kg	4,80
Mini-Kartoffelklöße ca. 25g	5 St.	1,40

Fischgerichte

(ab 5 Portionen)

Gebratenes Zanderfilet auf einer Bärlauch-Rahm-Sauce	300g	5,90
Gebackenes Lachsfilet auf Blattspinat	300g	5,40

Kurzgebratenes

(ab 5 Portionen bzw. Stück)

kl. Hähnchen-Ananas-Spieß	pro Stück	0,60
kleine Partyboulette	pro Stück	0,60
Boulette	pro Stück	0,90
kl. Schnitzel, kl. Steak	pro Stück	1,00
Hähnchenunterschenkel	pro Stück	1,00
gegrillte Hähnchenkeule	pro Stück	1,30
Hähnchenschnitzel	pro Stück	1,40
Schaschlik (auf Wunsch auch geteilt)	pro Stück	1,50
Fleischspieß (ohne Leber, a. Wunsch geteilt)	pro Stück	1,60
Schweinefiletmedaillon	pro Stück	1,40
gebratene Leber mit geschmorten Zwiebeln	Port.	1,30

Gulasch, Geschnetzeltes und Aufläufe

(ab 5 Portionen)

Gulasch vom Schwein mit Tomaten und Paprika oder mit Champignons	300g	2,40
Försterpfanne Fleischstreifen vom Schwein mit Champignons in Jägersoße	300g	2,70
herzhaftes Würzfleisch mit Champignons	300g	2,70
Pfannengyros Geschnetzeltes in Rahmsauce nach griechischem Rezept	300g	2,70
Sahneschnitzel Rückensteak, mit Paprika und Zwiebeln in Rahmsauce	300g	2,90
Geschnetzeltes in Käse-Rahm mageres Schweinefleisch mit Paprika in einer herzhaften Sauce	300g	2,70
Hirschgulasch mit Champignons	300g	4,90
Pilzrahmgeschnetzeltes mageres Schweinefleisch mit Champignons	300g	2,70
Schweinemedallions drei Stück in Pfefferlingsrahmsauce oder mit Früchte und Käse überbacken	300g	5,50
Steak „ou four“ Schweinelachssteak mit Würzfleisch und Käse überbacken	300g	3,40
Hühnerfrikassee "Altmarkart" mit Fleischklößchen, Spargel und Champignons	300g	2,90
Putenrahmgeschnetzeltes mit Champignons, nach „China-Art“ oder mit Früchte-Curry-Sauce	300g	2,90
Gefüllte Champignons (min. 3 St./Port.) frische Champignonköpfe, gefüllt mit herzhaftem Mett und mit Käse überbacken, in einer Weißwein-Knoblauch-Rahmsauce	300g	2,90
Kartoffelgratin mit Pilzen, Broccoli und Möhren in Rahmsauce, mit Käse überbacken	300g	2,20
Gemüsegratin mit Möhren, Blumenkohl und Broccoli in Rahmsauce, mit Käse überbacken	300g	2,20

Desserts

(ab 8 Portionen je Sorte)

Zitronencreme, Erdbeercreme, Mousse au chokolat mit Sahnehaube	Glas	1,40
Rote Grütze oder Götterspeise mit Vanillesoße		