

Partyservice

Otte GmbH



Liebe Kunden,

wir freuen uns, Ihnen unseren neuen Katalog vorstellen zu dürfen.

**Ganz gleich, ob Sie einen Business-Lunch,
eine besondere Veranstaltung
oder ein köstliches Menü für Ihre Gäste planen**

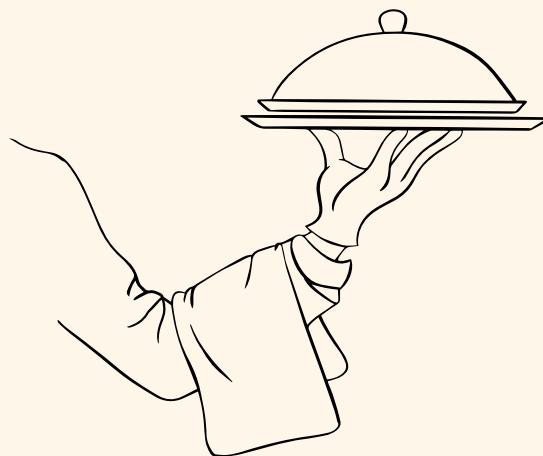
– wir gehen gerne auf Ihre individuellen Wünsche ein.

**Kontaktieren Sie uns für ein kostenloses und unverbindliches
Angebot.**

**Wir freuen uns darauf, Ihre Eventwünsche in die Realität
umzusetzen!**

Telefon: 030/4286228

Email: info@partyservice-otte.de



Canapés & halbe Brötchen

Canapés halbe Brötchen

Frikadelle
Hackepeter & Gurke
mildem Kasslerbraten
geräucherte Putenbrust

je 2,10 € je 2,20 €

verschiedene vegane Aufstriche 

Ei-Scheiben mit Kresse oder Lachs

Frischkäse mit Kräutern
Schnittkäse Gouda/Edamer
delikater Camembert
Lachs- oder Saftschinken
Edelsalami
Baguettesalami mit Edelpilz

je 2,30 € je 2,40 €

Fetacreme mit getr. Tomaten

Tomate-Mozzarella mit Basilikum

Roastbeef 'rosa

Serranoschinken & Parmesan

je 2,60 € je 2,70 €

Räucherlachstranchen
Graved-Lachstranche

je 3,10 € je 3,20 €

Unsere Canapés & Brötchen werden
immer zu gleichen Teilen aus
Weizen- & Vollkornbrot gefertigt



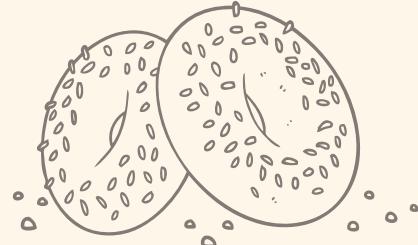
Brotsinfonieschnitten & Bagels

Bagels

veganer Frischkäse mit Gurke 

vegane Toskanacreme mit
Cherrytomate 

je 4,50 €



Brotsinfonieschnitten

aus Roggen- & Vollkorn

Roastbeef rosa

Chorizo

Tête de Moine mit Feigensenf

französischer Brie

Serranoschinken

Tomate & Mozzarella

ab 3,20 €

Gouda mit Paprika
Tomate Mozzarella
Frischkäse-Schnittlauchcreme
mit Gurke
Eicreme & Avocado
je 5,00 €

Roastbeef, saure Gurke
& Honig-Senf Sauce
Räucherlachs, Rucola & Meerrettich
gegrillte Hähnchenbrust
mit Curry & Ananas
je 6,00 €



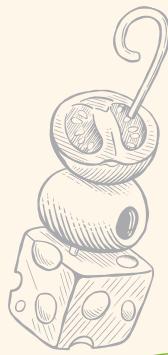
gefüllte kleine Croissants

mit Tomate-Mozzarella

je 3,00 €

mit Rucola & Serrano

je 3,50 €



Fingerfood



Pikante Spießplatte

kleine Häppchen auf Vollkornscheibe
(30 Stück):

Boulettenspieße mit
Gewürzgurke & Zwiebelchen
Medaillon vom Schwein mit Backpflaume
Geflügelbrust mit Mandarine
Edelpilzkäse mit Ananas & Weintraube
Lachsöschen mit Dillfänchen
Gouda mit Frischkäse & Walnuss

67,30 € pro Platte

Fingerfoodspieße - vegetarisch/ vegan

Käse - Obst *Ananas * Weintraube *Gouda
Obst *saisonal mit ca. 4 Sorten
Tomaten-Mozzarella mit Basilikum
Antipasti *getr.Champi *Paprini *Olive *Paprika
Crepésröllchen Frischkäse & Schnittlauch
vegane Falafel-Spieße mit Cherrytomate
vegane Hirtenkäsespieße mit Oliven &
Kirschtomaten 
vegane Gurken-Tofu-Spieße mit Sojadressing 

ab 2,40 € pro Stück



Fingerfoodspieße - Fleisch/ Fisch

Crepésröllchen Frischkäse & Räucherlachs
Hähnchen Saté Spieße + Sweet - Chili Dip
Bouletten-Spieße mit Cornichon
italienische Salami-Bergkäse- Spieße mit Olive
Schweinefilet im Tramezzinimantel

ab 2,85 € pro Stück

**Mindestabnahme 10 Stk. pro Sorte | Alle Preise zzgl. MwSt. &
ausschließlich für gewerbliche Kunden**

Fingerfood in kleinen Schälchen



vegetarisch / vegan

Rote Bete Würfel mit Ziegenkäse & Walnüssen

veganer Hummus mit Crostini

Antipasti-Gemüse mit Fetacreme & Brotchip

Blumenkohl - Panna cotta mit Afila- Kresse

ab 2,95 € pro Schale

warmes Fingerfood

Currywurst geschnitten im Glas + Sauce

vegane Currywurst geschnitten im Glas + Sauce

Hackfleischbällchen in Tomatenragout

vegane Hackfleischbällchen in Tomatenragout

Mini Boulette auf lauwarmen Kartoffel-Gurkensalat

vegane Mini Boulette auf
lauwarmen Kartoffel-Gurkensalat

vegane Falafel auf Cous Cous Salat mit
getrockneter Tomate, Gurke und Petersilie

ab 4,30 € pro Schale



kalt - Fleisch / Fisch

Vitello tonnato – Kalbsfleischscheiben in
Thunfischsauce

geräucherte Entenbrust auf Süßkartoffelsalat

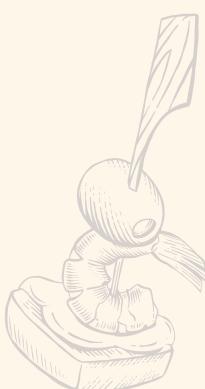
Roastbeef – Crostini mit Gurkenrelish

Pesto Hähnchen mit Cherrytomate & Parmesan

Räucherlachstranche auf Gurken-Wasabi-Salat

Smokey Matjes mit Apfel-Zwiebel-Salat

ab 4,50 € pro Schale



**Mindestabnahme 20 Stk. pro Sorte | Alle Preise zzgl. MwSt. &
ausschließlich für gewerbliche Kunden**

Salate in kleinen Gläsern

vegan 

- frischer Gurkensalat Essig/Öl mit Dill
- Feldsalat mit Orangenspalte & Apfeldressing
- frischer Möhrensalat mit Ananasstückchen
- Rote Bete Salat mit Apfel
- Linsensalat mit Mohrrüben & Stangensellerie
- Orientalischer Cous Cous Salat mit Kichererbsen & Zucchini
- fruchtiger Quinoa-Salat mit Cashewkernen & Mango

ab 2,20 € pro Glas



mit Fleisch

- Thailändischer Rindfleischsalat mit Paprika, Zuckerschoten & Edamame in leichtem Chili-Dressing
- Klassischer Hähnchensalat mit Pfirsichen, Ananas & Salatcreme
- Rindfleischsalat in Tomatensauce & Perlzwiebeln
- Hähnchenbrustsalat 'Tandoori' zartes Hähnchenfleisch mit Paprika in Joghurtsauce

ab 3,80 € pro Glas



vegetarisch

- frischer Gurkensalat in Dillsahne
- Hirtensalat (Tomate, Gurke, Paprika, Hirtenkäse)
- Tomaten-Mozzarella-Salat
- Nudelsalat Pesto mit Paprika & Basilikum
- Cole Slaw (Krautsalat in Salatcreme)

ab 2,70 € pro Glas

mit Fisch / Meeresfrüchten

- Riesengarnelensalat mit Mango-Kokos-Dressing & Fruchtstückchen
- Garnelencocktail mit Paprika & Frühlingslauch in leichtem Kräuter-Dressing
- Matjessalat mit roten Zwiebeln, Gurkenscheiben & Apfelstückchen

ab 3,90 € pro Glas



Salate

Kanarischer Kartoffelsalat

herzhafte Kartoffelscheiben, Oliven, Mandeln, Cherrytomaten,
etwas Knoblauch & verfeinert mit Koriander

kg I 21 €

Süßkartoffelsalat mit gebratenen Kräuterseitlingen

Gurken, Frühlingslauch, Cashewkerne
in einem mildfeinem Chili-Orangendressing

kg I 23 €

Tomatensalat mit Mozzarella & Basilikum

kg I 21 €

Nudelsalat -Pesto

italienische Nudeln mit Paprika, Zwiebeln, getrockneten
Tomaten und Basilikumpesto, verfeinert mit Olivenöl

kg I 20 €

Thailändischer Rindfleischsalat

zartes Rindfleisch mit knackigem Gemüse
-Paprika, Zuckerschoten & Sojabohnenkerne
mit Koriander-Ingwer-Chili-Dressing

kg I 34 €

Fenchel-Ananas-Salat

geraspelter roher Fenchel mit frischer Ananas
in einem würzigen Dressing

kg I 21 €

Hirtensalat

Tomaten, Gurken, Paprika & rote Zwiebeln
in einem würzigen Dressing mit Hirtenkäse

kg I 21 €

Berliner Kartoffelsalat

herzhafte Kartoffelscheiben, Gewürzgurken,
Zwiebeln, verfeinert mit Joghurt & Schnittlauch

kg I 20 €

Brokkoli-Apfel-Paprika-Salat

gerösteten Pinienkernen
& fein würzigem Dressing

kg I 21 €

Garnelensalat „Pesto Genovese“

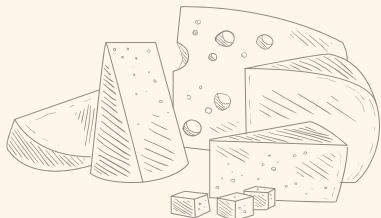
Knackige Riesengarnelen, kombiniert mit Parmesan,
gerösteten Pinienkernen, Basilikum
& aromatischem Olivenöl

kg I 35 €

**Wir produzieren immer
hausgemachte & saisonale Salate.**

**Gerne können Sie bei Ihrer Anfrage nach den
aktuellsten Salaten fragen.**

kalte Platten



Gemüsestick-Platte VEGAN

Knackig frisches Gemüse, appetitlich & farbenfroh auf einer Platte angerichtet

Rettich, Kohlrabi, grüne Gurkenstreifen, Tomatenspalten, bunte Paprika, Broccoli & Karottenstifte
- dazu 2 verschiedene Dips

Platte für 10 pax | 34,00 €

Vitello tonnato

Kalbsfleischscheiben in Thunfischsauce

1 Platte für 6 pax | 42,00 €



Antipasti-Platte

Auswahl aus gegrillter Zucchini, Paprika, Champignons, Aubergine, Borettane-Zwiebeln, getrockneten Tomaten in Basilikumöl, pikante Peperonis & Paprini mit Frischkäse, grüne Mamut- & schwarze Kalamata-Oliven

Platte für 10 pax | 51,40 €

Käsebuffet auf Schieferplatte

französische Brietorte, Affine mit Trüffel, Hartkäse mit Cranberry's, Morbier, Roquefort, Ziegenfrischkäse, Bergkäse mit Wiesenblüten, Marmorini mit schw. Knoblauch, Gorgonzola und Büffelcamembert

- garniert mit Weintrauben & Strauchtomaten und fruchtigen Feigensenf

für 20 Personen | 145,00 €

½ Platte | 75,00 €

Boulettenkarussell

60 Minibouletten, frisch gebraten, angerichtet mit Senf &

Tomatenketchup

Platte | 32,00 €

herzhafte Snacks

kleine Schweineschnitzel

je 3,50 €

kleine Kalbsschnitzel

je 6,00 €

hausgemachte Bouletten (halb/halb)
je 3,50 €

hausgemachte Rinderbouletten
je 4,00 €

vegetarische Bouletten
je 3,00 €

Hähnchenschenkel mariniert und gegrillt
je 2,50 €

Suppen

vegetarisch

Karotten- Ingwercremesuppe

Tomatencremesuppe

Champignoncremesuppe

vegetarische Kartoffelsuppe

Blumenkohlcremesuppe

Spargelcremesuppe (saisonal)

Rote Linsensuppe mit Aprikosen & Sellerie

Kürbiscremesuppe (saisonal)

ab 5,60 € pro Portion



mit Fleisch

ungarischer Kesselgulasch

Soljanka mit Sauerrahm

Kartoffelsuppe mit geschnittenen Wienerwürstchen

klassische Linsensuppe mit Knackern

Bouillon mit Gemüse und Fleischklößchen

ab 6,00 € pro Portion

**vegane, lactosefreie & glutenfreie Suppen
sind möglich, fragen Sie gern nach!**



warme Speisen im Rechaud serviert

Unsere warmen Speisen – frisch & saisonal

Wir legen großen Wert auf ausgewählte, frische regionale Zutaten.

Unsere warmen Gerichte sind nicht nur ausgewogen und gesund, sondern können auch ganz nach Ihren individuellen Wünschen zusammengestellt werden.

Preise für Hauptgänge

vegetarisch | vegan
mit Fleisch
mit Fisch

ab 14,00 €
ab 16,80 €
ab 17,80 €



Ein Auszug unserer warmen Speisen

Hähnchen mit Tomaten-Foccacia-Füllung

Brokkoliröschen | Mandel-Honig-Sauce | Gnocchis
pro Port. 16,80 €

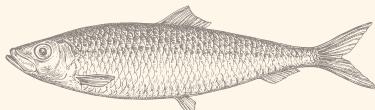


Maishähnchenbrust

zweierlei Bratmöhrrchen | Kräutersauce | Kartoffelstampf
pro Port. 17,75 €

Tafelspitz im Sud

Meerrettichsauce | Markgemüse | Salzkartoffeln
pro Port. 18,20 €



Lachsschnitte mit Zitronenkruste

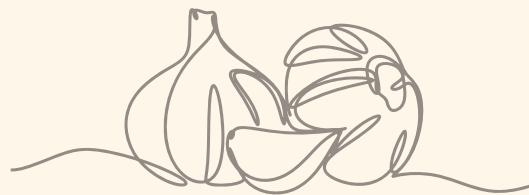
Blattspinat mit gerösteten Pinienkernen | Basmatireis
pro Port. 17,50 €

Kabeljau „Saltimbocca“

Ratatouillegemüse | Rosmarinkartoffeln
pro Port. 18,90 €

Schweinefilet – Medaillons

Pilzrahm | Jus | Spätzle
pro Port. 17,20 €



Kalbs Ossobuco

saisonales Röstgemüse | Safranrisotto
pro Port. 19,80 €

Gemüse-Curry

Vegan
Kokosmilch | Gemüse | Kichererbsen | Basmati
pro Port. 14,50 €

halbe Paprikaschoten

gefüllt mit Champignons, Tomaten, Eby |
Feta-Käse | pikante Paprikasauce | Butterreis
pro Port. 14,95 €

Ofengemüse mit Halloumi

saisonales Gemüse im Ofen gebacken
on top gebratener Halloumi
pro Portion 14,00 €



**vegane, lactosefreie & glutenfreie Gerichten
sind möglich, fragen Sie gern nach!**



Grill- & Richtfeste

Unser BBQ-Catering bietet eine köstliche Auswahl an
Bratwürsten, saftigen Steaks &
schmackhaften veganen Alternativen,
die für jeden Geschmack etwas bereithalten.

Auch **frische Salate, Brotauswahl & hausgemachte Dips**
gehören dazu und runden das Buffet ab

Für ein rundum gelungenes Event stellen wir auch das
passende Equipment zur Verfügung.

Dazu gehören ein hochwertiger **Grill**, ein stilvolles **Partyzelt** für
den optimalen Schutz vor Wetter & ein erfahrener **Grillmeister**,
der sich um die Zubereitung kümmert.

So können Sie sich entspannt zurücklehnen und das BBQ in
vollen Zügen genießen!



Grill- & Richtfeste

Beispiel II

Beispiel I

Thüringer Bratwürste
Schweinekammsteaks

Hähnchenbrustfilet

Grillkäse

Gemüsespieße

Senf, Ketchup,
versch. Grillsaucen

Antipasti-Platten

Salate

Kartoffel | Nudel | Gemüse

Brotsortimente mit Butter

Dessert

Preis pro Person ab 28,00 EUR



Thüringer Bratwürste
Schweinekammsteaks

Rumpsteak

Lachsschnitte auf Gemüsebett im Päckchen
Feta-Käse mit Kirschtomate im Päckchen

Grillgemüsepflanne

Rosmarinkartoffeln oder Backkartoffel mit
Kräuterquark

Senf, Ketchup,
versch. Grillsaucen

Antipasti-Platten

Salate
Kartoffel | Nudel | Gemüse

Brotsortimente mit Butter

Dessert

Preis pro Person ab 35,00 EUR



Dessert & Kuchen

vegan 

Kokoscreme mit Maracuja
Obstsalat mit Minze
veganes Schokoladenmousse

vegetarisch

Panna cotta mit Mangosauce
Schokoladencreme mit Himbeeren
Rote Beerengrütze mit Vanillesauce
Obstcocktail mit Mascarpone
Schokoladenpudding mit Vanillesauce
Mousse au chocolat
Tiramisu
Flan mit Karamellsauce
rote oder grüne Götterspeise
Obstcrumble mit Vanillesauce
Vanille-Cantuccini-Creme

ab 4,00 €



Fragen Sie gerne nach unseren
veganen und/oder **glutenfreien**
Produkten



Obstplatte

saisonale & geschnitten
ab 2,50 € pro Port.



Mini Brownies & Blondies – MIX

kleine Brownies & Blondies
mit dunkler & weißer
Schokolade

je 1,45 €

Petit fours

kleine französische
Törtchen, in
verschiedenen
Variationen
je 1,75 €



Ausstattung

Für Ihre Veranstaltung jeder Art und Größe können wir Sie mit allerlei Ausstattung rund um die gebuchte Speisenauswahl unterstützen.

Wir vermieten:

[HOME](#) [ABOUT](#) [MORE](#)

Servicepersonal
Geschirr | Besteck | Gläser
Tische | Sitzmöglichkeiten

Tischwäsche | Servietten
Blumenarrangements
Kühl- & Warmhaltetechnik

Küchengeräte | Kochutensilien
Getränke | Fassbier | Barzubehör



Vielen Dank

für Ihr Vertrauen