



Partyservice

Otte GmbH



**Liebe Kunden,**

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

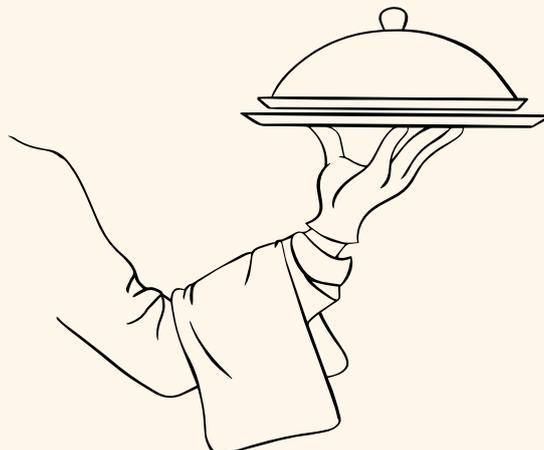
**Ganz gleich, ob Sie einen Business-Lunch,  
eine besondere Veranstaltung  
oder ein köstliches Menü für Ihre Gäste planen**

**– 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](mailto:info@partyservice-otte.de)**



# Canapés & halbe Brötchen

## Canapés halbe Brötchen

Frikadelle Hackepeter & Gurke mildem Kasslerbraten geräucherte Putenbrust	<b>je 2,10 €</b>	<b>je 2,20 €</b>
--	------------------	------------------

verschiedene vegane Aufstriche 

Ei-Scheiben mit Kresse oder Lachs

Frischkäse mit Kräutern  
Schnittkäse Gouda/Edamer  
delikater Camembert

**je 2,30 €**      **je 2,40 €**

Lachs- oder Saftschinken

Edelsalami

Baguettesalami mit Edelpilz

Fetacreme mit getr. Tomaten

Tomate-Mozzarella mit Basilikum **je 2,60 €**      **je 2,70 €**

Roastbeef 'rosa

Serranoschinken & Parmesan

Räucherlachstranchen

**je 3,10 €**      **je 3,20 €**

Graved-Lachstranche

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



**Mindestabnahme 5 Stk. pro Sorte | Alle Preise zzgl. MwSt. &  
ausschließlich für gewerbliche Kunden**

# Brotsinfonieschnitten & Bagels

## Bagels

veganer Frischkäse mit Gurke 

vegane Toscanacreme mit

Cherrytomate 

**je 3,50 €**

Gouda mit Paprika

Tomate Mozzarella

Frischkäse-Schnittlauchcreme  
mit Gurke

Eicreme & Avocado

**je 4,00 €**

Roastbeef, saure Gurke

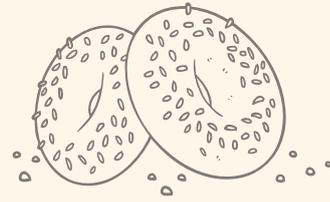
& Honig-Senf Sauce

Räucherlachs, Rucola & Meerrettich

gegrillte Hähnchenbrust

mit Curry & Ananas

**je 5,00 €**



## Brotsinfonieschnitten

aus Roggen- & Vollkorn

Roastbeef rosa

Chorizo

Tête de Moine mit Feigensenf

französischer Brie

Serranoschinken

Tomate & Mozzarella

**ab 3,20 €**



## gefüllte kleine Croissants

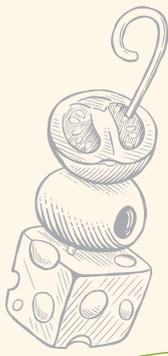
mit Tomate-Mozzarella

**je 3,00 €**

mit Rucola & Serrano

**je 3,50 €**

Mindestabnahme 5 Stk. pro Sorte | Alle Preise zzgl. MwSt. &  
ausschließlich für gewerbliche Kunden



# 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  
Lachsroschen mit Dillfähnchen  
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

**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 Afilakresse

**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 Quinoasalat 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
- 
- Putenbrustsalat ‚Tandoori‘ zartes Putenfleisch 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**



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

# Salate

## **Kanarischer Kartoffelsalat**



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

**kg | 21 €**

## **Süßkartoffelsalat mit gebratenen Kräuterseitlingen**



Gurken, Frühlingslauch, Cashewkerne in einem mildfeinem Chili-Orangendressing

**kg | 23 €**

## **Tomatensalat mit Mozzarella & Basilikum**

**kg | 21 €**

## **Nudelsalat -Pesto**

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

**kg | 20 €**

## **Thailändischer Rindfleischsalat**

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

**kg | 34 €**

## **Fenchel-Ananas-Salat**



geraspelter roher Fenchel mit frischer Ananas in einem würzigen Dressing

**kg | 21 €**

## **Hirtensalat**

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

**kg | 21 €**

## **Berliner Kartoffelsalat**

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

**kg | 20 €**

## **Brokkoli-Apfel-Paprika-Salat**



gerösteten Pinienkernen & fein würzigem Dressing

**kg | 21 €**

## **Garnelensalat „Pesto Genovese“**

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

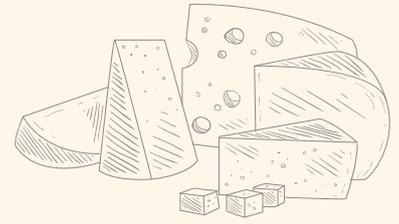
**kg | 35 €**

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

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



# kalte Platten



## Gemüsestick-Platte

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 €**

## Käsebuffet auf Schieferplatte

französische Brietorte, Reblochon, Hartkäse mit Cranberry's, Roquefort Ziegenfrischkäsekäse mit rosa Beeren Camembert aus Büffelmilch, Bergkäse mit Wiesenblüten Gorgonzola, Fol Epi in Scheiben

- garniert mit Weintrauben & Strauchtomaten und fruchtigen Feigensenf

**für 20 Personen | 130,00 €**  
**½ Platte | 70,00 €**



## Vitello tonnato

Kalbsfleischscheiben in Thunfischsauce  
**1 Platte für 6 pax | 42,00 €**

## Boulettenkarussell

60 Minibouletten, frisch gebraten, angerichtet mit Senf & Tomatenketchup  
**Platte | 32,00 €**

## herzhafte Snacks

kleine Schweineschnitzel  
**je 3,50 €**  
kleine Kalbsschnitzel  
**je 6,00 €**

## 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 €**

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

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

<b>vegetarisch   vegan</b>	<b>ab 12,50 €</b>
<b>mit Fleisch</b>	<b>ab 15,80 €</b>
<b>mit Fisch</b>	<b>ab 16,60 €</b>



Alle Preise zzgl. MwSt. & ausschließlich für gewerbliche Kunden

# Ein Auszug unserer warmen Speisen

## Hähnchen mit Tomaten-Foccacia-Füllung

Brokkoliröschen | Mandel-Honig-Sauce | Gnocchis  
**pro Port. 15,80 €**



## Maishähnchenbrust

zweierlei Bratmöhrrchen | Kräutersauce | Kartoffelstampf  
**pro Port. 16,20 €**

## Tafelspitz im Sud

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

## Kabeljau „Saltimbocca“

Ratatouillegemüse | Rosmarinkartoffeln  
**pro Port. 17,90 €**

## Lachsschnitte mit Zitronenkruste

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

## Schweinefilet - Medaillons

Pilzrahm | Jus | Spätzle  
**pro Port. 16,45 €**

## halbe Paprikaschoten

gefüllt mit Champignons, Tomaten, Ebley |  
Feta-Käse | pikante Paprikasauce | Butterreis  
**pro Port. 14,50 €**

## Gemüse-Curry

Kokosmilch | Gemüse | Kichererbsen | Basmati  
**pro Port. 12,50 €**

## Spätzlepfanne mit Halloumi

gebratene Spätzle | saisonalem Gemüse |  
gebratenen Halloumi  
**pro Portion 13,50 €**



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



# Grill- & Richtigfeste

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- & Richtigfeste

## 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**

## Beispiel II

Thüringer Bratwürste  
Schweinekammsteaks

Rumpsteak

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

Grillgemüsepfanne

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 3,70 €**



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

**Blechkuchen**

verschiedenen kleine Blechkuchenstücke  
**-saisonal-**  
Beispiel: Eierschecke, Schoko-Kirsch,  
Mandel & Apfel  
**ab 1,85 €**



**Obstplatte**

saisonal & geschnitten  
**ab 2,50 € pro Port.**

**Mini Brownies & Blondies -  
MIX**

kleine Brownies & Blondies  
mit dunkler & weißer  
Schokolade  
**je 1,40 €**

**Petit fours**

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



Mindestabnahme 5 Stk. pro Sorte | Alle Preise zzgl. MwSt. & ausschließlich für gewerbliche Kunden



# 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*

[www.partyservice-otte.de](http://www.partyservice-otte.de)