Party-Service Otte GmbH

Business-Katalog

für unsere Geschäftskunden



Liebe Kunden,

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

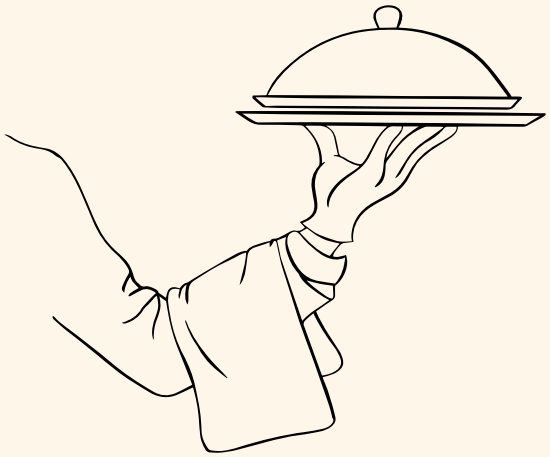
**Ganz gleich, ob Sie einen Business-Lunch,
eine besondere Veranstaltung
oder ein köstliches Menü für Ihre Gäste planen**

– 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



Auskünfte zu den einzelnen Allergenen können auf unserer Webseite heruntergeladen werden



Canapés & halbe Brötchen

	Canapés	halbe Brötchen
Frikadelle Hackepeter & Gurke mildem Kasslerbraten geräucherte Putenbrust	**je 2,50 €**	**je 2,70 €**
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 2,60 €**	**je 2,80 €**
Fetacreme mit getr. Tomaten Tomate-Mozzarella mit Basilikum Roastbeef 'rosa Serranoschinken & Parmesan	**je 2,80 €**	**je 2,95 €**
Räucherlachstranchen Graved-Lachstranche	**je 3,10 €**	**je 3,20 €**

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

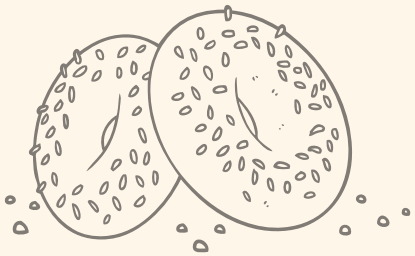
Bagels

veganer Frischkäse mit Gurke
vegane Toskanacreme mit
Cherrytomate
je 4,50 €

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 €





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
Lachsröschen 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

-

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 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

-

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



**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 I 21 €

Fenchel-Ananas-Salat
geraspelter roher Fenchel mit frischer Ananas
in einem würzigen Dressing
kg I 21 €

Süßkartoffelsalat mit gebratenen Kräuterseitlingen
Gurken, Frühlingslauch, Cashewkerne
in einem mildfeinem Chili-Orangendressing
kg I 23 €

Hirtensalat
Tomaten, Gurken, Paprika & rote Zwiebeln
in einem würzigen Dressing mit Hirtenkäse
kg I 21 €

Tomatensalat mit Mozzarella & Basilikum
kg I 21 €

Berliner Kartoffelsalat
herzhafte Kartoffelscheiben, Gewürzgurken,
Zwiebeln, verfeinert mit Joghurt & Schnittlauch
kg I 20 €

Nudelsalat -Pesto
italienische Nudeln mit Paprika, Zwiebeln, getrockneten
Tomaten und Basilikumpesto, verfeinert mit Olivenöl
kg I 20 €

Brokkoli-Apfel-Paprika-Salat
gerösteten Pinienkernen
& fein würzigem Dressing
kg I 21 €

Thailändischer Rindfleischsalat
zartes Rindfleisch mit knackigem Gemüse
-Paprika, Zuckerschoten & Sojabohnenkerne
mit Koriander-Ingwer-Chili-Dressing
kg I 34 €

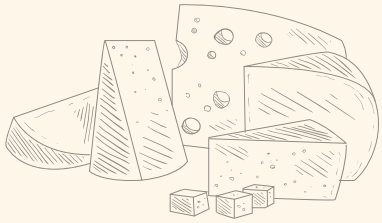
Garnelensalat „Pesto Genovese“
Knackige Riesengarnelen, kombiniert mit Parmesan,
gerösteten Pinienkernen, Basilikum
& aromatischem Olivenöl
kg I 35 €

Wir produzieren immer
hausgemachte & saisonale Salate.

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

Mindestabnahme 1 kg pro Sorte | Alle Preise zzgl. MwSt. & ausschließlich für gewerbliche Kunden

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 I 34,00 €

Vitello tonnato

Kalbsfleischscheiben in Thunfischsauce

1 Platte für 6 pax I 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 I 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 I 75,00 €

Boulettenkarussell

60 Miniboulettenen, frisch gebraten, angerichtet mit Senf & Tomatenketchup

Platte I 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 €

Alle Preise zzgl. MwSt. & ausschließlich für gewerbliche Kunden

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 6,50 € pro Portion

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

VEGAN

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

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 I vegan	**ab 14,00 €**
mit Fleisch	**ab 16,80 €**
mit Fisch	**ab 17,80 €**





Alle Preise zzgl. MwSt. & ausschließlich für gewerbliche Kunden

Ein Auszug unserer warmen Speisen



Hähnchen mit Tomaten-Foccacia-Füllung
Brokkoliröschen I Mandel-Honig-Sauce I Gnocchis
pro Port. 16,80 €

Maishähnchenbrust
zweierlei Bratmöhrchen I Kräutersauce I Kartoffelstampf
pro Port. 17,75 €

Kabeljau „Saltimbocca''
Ratatouillegemüse I Rosmarinkartoffeln
pro Port. 18,90 €

Tafelspitz im Sud
Meerrettichsauce I Markgemüse I Salzkartoffeln
pro Port. 18,20 €

Schweinefilet - Medaillons
Pilzrahm I Jus I Spätzle
pro Port. 17,20 €



Lachsschnitte mit Zitronenkruste
Blattspinat mit gerösteten Pinienkernen I Basmatireis
pro Port. 17,50 €



Kalbs Ossobuco
saisonales Röstgemüse I Safranrisotto
pro Port. 19,80 €

Gemüse-Curry
Kokosmilch I Gemüse I Kichererbsen I Basmati
pro Port. 14,50 €



halbe Paprikaschoten
gefüllt mit Champignons, Tomaten, Ebly I Feta-Käse I pikante Paprikasauce I 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!

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

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**, **Brotauswah**l & 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 I

Thüringer Bratwürste
Schweinekammsteaks
Hähnchenbrustfilet
Grillkäse
Gemüsespieße

Senf, Ketchup,
versch. Grillsaucen

Antipasti-Platten

Salate
Kartoffel I Nudel I Gemüse

Brotsortimente mit Butter

Dessert

Preis pro Person ab 29,00 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 I Nudel I Gemüse

Brotsortimente mit Butter

Dessert

Preis pro Person ab 35,00 EUR



Alle Preise zzgl. MwSt. & ausschließlich für gewerbliche Kunden

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 €





Blechkuchen

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



Obstplatte

saisonal & geschnitten
ab 2,50 € pro Port.

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



Mini Brownies & Blondies - MIX

kleine Brownies & Blondies mit dunkler & weißer Schokolade
je 1,60 €

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:

Servicepersonal
Geschirr I Besteck I Gläser
Tische I Sitzmöglichkeiten

Tischwäsche I Servietten
Blumenarrangements
Kühl- & Warmhaltetechnik

Küchengeräte I Kochutensilien
Getränke I Fassbier I Barzubehör





Vielen Dank für Ihr Vertrauen



Party-Service Otte GmbH

www. partyservice-otte.de