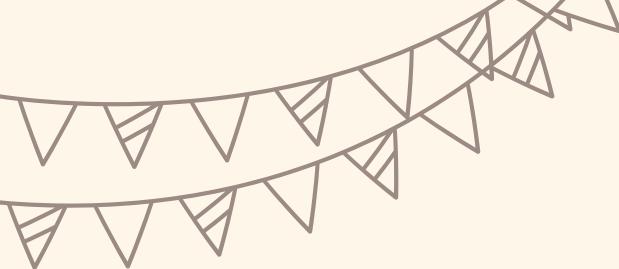




# Partyservice

## Otte GmbH





**Liebe Kunden,**

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

**Ganz gleich, ob Sie ein Familienessen, eine  
besondere Veranstaltung  
oder eine Jugendweihe / Einschulung planen**

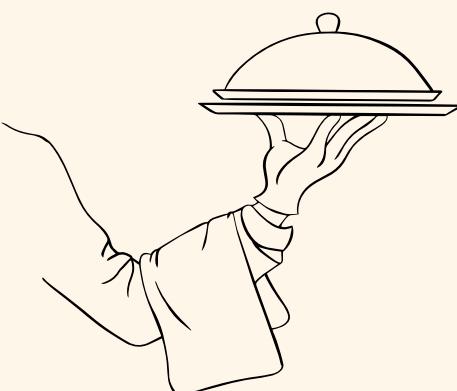
**– wir gehen gerne  
auf Ihre individuellen Wünsche ein.**

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

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

**Telefon: 030/4286228**

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



**Auskünfte zu den einzelnen Allergenen können auf unserer Webseite heruntergeladen werden**

# Fingerfood & Plattenservice

## Pikante Spießplatte

kleine Häppchen auf Vollkornscheibe - 30 Stück:

Boulettespieße mit Gewürzgurke & Zwiebelchen

Medaillon vom Schwein mit Backpflaume

Geflügelbrust mit Mandarine

Edelpilzkäse mit Ananas & Weintraube

Lachsroschen mit Dillfähnchen

Gouda mit Frischkäse & Walnuss

**Platte I 72,00 €**

## Gemüsestick-Platte



Knackig frisches Gemüse, appetitlich & farbenfroh auf einer Platte angerichtet

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

**für 10 pax I 38,95 €**

## 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 55,00 €**



## ½ Eier gefüllt ab 10 Stück pro Sorte

½ gefüllte Eier mit Schnittlauchcreme **je 1,50 €**

½ gefüllte Eier mit Taramas & Forellenkaviar **je 2,10 €**

½ gefüllte Eier mit Taramas & Lachskaviar **je 2,45 €**



# kalte Platten



## Vitello tonnato

Kalbsfleischscheiben in Thunfischsauce

**für 6 pax | 45,00 €**



**1 kg frischer Hackepeter**  
mit Zwiebeln & Gewürzgurken  
**18,50 €**

**Platte frischer Kasslerbraten**  
auf Apfel-Zwiebel-Salat  
  
**für 6 Personen | 23,50 €**

## Mini-Schnitzel-Platte

frisch gebratene kleine Schnitzel  
mit Zitronengarnitur  
kalt angerichtet

10 Stück gemischt  
Schwein **35,00 €**  
Kalb **65,00 €**

## Gegrillten

## Hähnchenschenkel

frisch gebratene Keulen  
auf einer Platte kalt  
angerichtet & garniert  
**15 Stück | 45,00 €**

## Boulettenkarussell

60 Minibouletten,  
frisch gebraten, angerichtet  
mit Senf & Tomatenketchup  
**Platte | 36,00 €**

## Berliner Platte - kalt angerichtet

5 gebratene Hähnchenschenkel  
5 Berliner Bouletten  
5 Kasslerrückenbraten in Scheiben  
5 kleine Schweineschnitzel

20 Stück gemischt  
**65,00 €**

# kalte Platten

## Gutsherrenplatte



Landschinken aus dem Buchenrauch, Salami im Käsemantel,  
Saftschinken & Kasslerbraten, Bunte Sülze mit Remoulade,  
Knacker, geräucherte Putenbrust & bunten Boulettenspießen

+ frischen Hackepeter mit Zwiebeln & Gurken  
und ein Schmalztöpfchen  
**für 6 Personen | 55,90 €**  
**½ Platte | 29,45 € (ohne HP)**



## Bratenplatte "Exzellent"

Roastbeef 'rosa', geräuchertes Schweinefilet,  
tranchierte geräucherte Entenbrust, frischer Kasslerbraten,  
gebratenes Hähnchenbrustfilets auf Honigmelone,  
6 gefüllte Eier mit Forellen Kaviar & 6 frisch gebratene  
Medaillons vom Schwein

- dazu gibt es Waldorfsalat (nur bei ganzen Platten)

**für 6 Personen | 65,00 €**

**½ Platte | 34,75 €**

## Roastbeefplatte

600g kalt aufgeschnittene Roastbeeftranchen

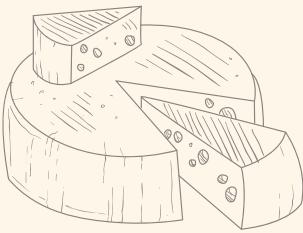
- dazu Remoulade im Schälchen

**für 6 Personen | 40,00 €**

**½ Platte | 24,00 €**

**halbe Platten nur möglich wie geschrieben**  
**Alle Preise inkl. 7% MWST und ausschließlich für private Kunden**





# kalte Platten

## Gourmetplatte

geräucherter Saftschinken & Schweinefilet,

Serranoschinken mit Honigmelone,

Roastbeef 'rosa', Entenbrusttranchen,

geräucherter Heilbutt mit Honig-Kräuterdressing,

Räucherlachstranchen an Sahne-Meerrettich,

französischer Weichkäse, Hartkäse mit Cranberries

& Castello Blue mit Weintrauben

- dazu extra Waldorfsalat

**für 6 Personen | 84,00 €**



## Käsebuffet auf Schieferplatte

französische Brietorte, Affine mit Trüffel,

Hartkäse mit Cranberry's, Morbier,

Roquefort, Ziegenfrischkäse,

Bergkäse mit Wiesenblüten,

Marmorini mit schw. Knoblauch,

Gorgonzola & Büffelcamembert

- garniert mit Weintrauben,  
Strauchtomaten & fruchtigen Feigensenf

**für 20 Personen | 150,00 €**

**½ Platte | 80,00 €**

## Käsespezialitäten – Platte

Französischer – & Walzpilz Camembert,

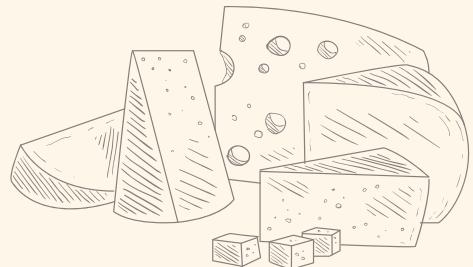
Caciotta, Bavaria blu, Nusskringel,

Pfefferfrischkäse, Castello blue auf

Schnittkäsevariation in Scheiben,

ausgarniert mit Cherrytomaten & Trauben

**Für 6 Personen | 45,50 €**



**halbe Platten nur möglich wie geschrieben**

**Alle Preise inkl. 7% MWST und ausschließlich für private Kunden**



# kalte Platten



**Räucherfischplatte „Bornholm“**  
Stremellachs & frischer Räucherlachs,  
Forellenfilets aus dem Rauch, geräucherte Buttermakrele,  
Variation von Räuchefischpralinen, Goldlocken,  
mit Sahnemeerrettich & Kräuter-Senf-Sauce

**für 6 Personen | 84,00 €**

**½ Platte | 45,00 €**



## Fischbuffet „Neptun“

Frischer Räucherlachs, zart geräucherter Heilbutt,  
Tranchen vom Lachs-Loin mit Zitrone-Estragon,  
6 halbe Eier mit Forellen Kaviar, 6 Kabeljau-Senf-Taler  
& 6 Knoblauchgarnelen-Spieße mit Oliven,  
geräucherter Graved- Lachs  
mit Sahnemeerrettich & Kräuter-Senf-Sauce

**für 6 Personen | 96,00 €**

**½ Platten | 55,00 €**

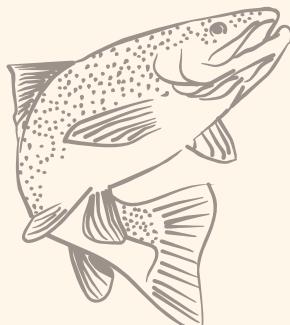


## Große Lachsplatte

1 kg Räucherlachs in Tranchen gelegt,  
mit Honig-Senf- Dressing & frischer Zitrone

**für 6 Personen | 62,00 €**

**½ Platte | 35,00 €**



**halbe Platten nur möglich wie geschrieben**  
**Alle Preise inkl. 7% MWST und ausschließlich für private Kunden**

## Nudelsalate

### **Nudelsalat -Pesto**

italienische Nudeln mit Paprika, Zwiebeln, getrockneten Tomaten und Basilikumpesto, verfeinert mit Olivenöl  
**kg 123 €**

### **Sommernudelsalat**

italienische Pasta mit sommerlichem Gemüse & Mandarinen in einem leichtem Buttermilchdressing  
**kg 123 €**

### **Hörnchen Nudelsalat**

mit jungen Erbsen, Karottenstückchen & knackigen Gewürzgurken in feiner Salatmayonnaise  
**kg 123 €**



## Klassiker

### **Waldorfsalat**

nach Waldorf-Art mit Sellerie, Äpfeln, Ananas, Mandarinen & Walnüssen und würziger Salatcreme  
**kg 122 €**

### **Hirtensalat**

gewürfelte Tomaten, Gurken, Paprika & rote Zwiebeln in einem würzigen Dressing mit Hirtenkäse  
**kg 123 €**

### **Blattsalat -Variation der Saison**

mit Tomate, Gurke, Paprika, Mais, Lauch - und Joghurt Dressing  
**kg 123 €**

### **Tomatensalat mit Mozzarella &**

Basilikum  
**kg 123 €**



# Salate

## Kartoffelsalate

### **Berliner Kartoffelsalat**

herzhafte Kartoffelscheiben, Gewürzgurken & verfeinert mit Joghurt und Schnittlauch  
**kg 121,50 €**

### **Kartoffelsalat Essig – Öl**

Würzige Kartoffelscheiben in Essig-Öl Marinade, mit grünen Gurkenwürfeln  
**kg 121 €**

### **Süßkartoffelsalat mit gebratenen Kräuterseitlingen**

Gurken und Frühlingslauch in einem mildfeinem Chili-Orangendressing  
**kg 124 €**

### **Kanarischer Kartoffelsalat**

herzhafte Kartoffelscheiben, Oliven, Mandeln, Cherrytomaten, etwas Knoblauch & verfeinert mit Koriander  
**kg 123 €**

## mit Fleisch oder Fisch

### **Thailändischer Rindfleischsalat**

zartes Rindfleisch mit knackigem Gemüse-, Paprika, Zuckerschoten & Sojabohnenkerne mit Koriander-Ingwer-Chili-Dressing  
**kg 138 €**



### **Rindfleischsalat ,Klassiker'**

Feine Rindfleischwürfel in Tomatenmarinade mit Gewürzgurken und Silberzwiebeln  
**kg 128 €**

### **Bunter Matjessalat**

Matjeshappen nach nordischer Art mit Äpfeln, Gewürzgurken und Paprika in einem pikant gewürzten klaren Kräuterdressing  
**kg 124,50 €**

### **Hähnchenbrustsalat Tandoori**

Zartes Hähnchenfleisch, Paprika & Früchte, kombiniert mit einer leichten Tandoori-Sauce  
**kg 123 €**

**Mindestabnahme 1 kg pro Sorte**

**Alle Preise inkl. 7% MWST und ausschließlich für private Kunden**

# *Brot sortiment*



## **Knusperfrische Brötchen im Korb**

Hausgebackene kleine Brötchen, gemischt angerichtet

Haferspitz, Sesambrötchen, Körnerbrötchen  
kleine Schrippe & Schusterjungen

– dazu frische Butterrosen

**pro Portion 4,50 €**

(beinhaltet 4 kl. Brötchen mix + 2 Stk. Butter)

**Weizenbaguette je 4,00 €**  
**Vollkornbaguette je 4,00 €**  
**Landbrotstange je 4,00 €**  
**Ciabatta je 3,00 €**



**andere Brote & glutenfreie  
Produkte auf Anfrage**

**Alle Preise inkl. 7% MWST und ausschließlich für private Kunden**

# Suppen

## vegetarisch

- Karotten- Ingwercremesuppe
- Tomatencremesuppe
- Champignoncremesuppe
- vegetarische Kartoffelsuppe
- Blumenkohlcremesuppe
- Spargelcremesuppe (saisonal)
- Rote Linsensuppe mit Aprikosen und Sellerie
- Kürbiscremesuppe (saisonal)



**ab 6,00 € 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 und glutenfreie Suppen  
sind möglich, fragen Sie gern nach!**

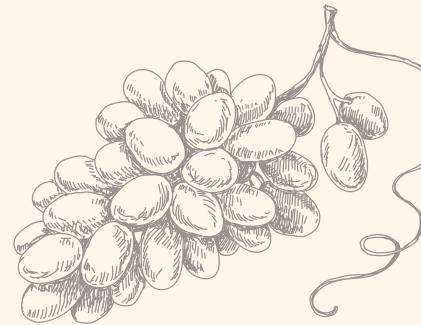


**Mindestabnahme 10 Port. pro Sorte**

**Alle Preise inkl. 7% MWST und ausschließlich für private Kunden**

# Kaltes Schlemmerbuffet

## „Bellevue“



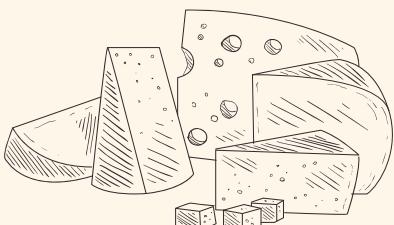
### **kalte Miniaturen**

Geflügelmedaillons mit Mandarinen  
Schweinemedaillons mit Backpflaume  
halbe gefüllte Eier mit Forellenkaviar  
Roastbeefröllchen mit Remoulade

### **kalte Platten**

zartes Schweinefilet aus dem Rauch, frisches Roastbeef "rosa",  
gebratene Hähnchenbrusttranchen

französische Käsespezialitäten Weichkäse, Comté, Roquefort



### **Salate**

Hähnchenbrustsalat "Tandoori"  
Hirtenkäsesalat

### **Brotsortiment**

Weizen – und Vollkornbaguette, Butterrosetten

### **Dessert**

Obstcocktail mit Mascarpone



**ab 10 Personen pro Person 26,00€**

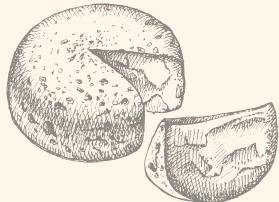
Mindestabnahme 10 Port. pro Buffet  
Alle Preise inkl. 7% MWST und ausschließlich für private Kunden

# Brandenburger Buffet

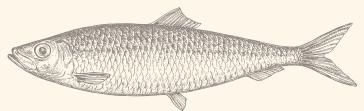
## **kalte Platten**

Landschinken, Kasslerrücken, Saftschinken ,  
Knacker & Bunte Sülze

frischer Hackepeter mit Gewürzgurken & Zwiebeln



Rollmöpse & Heringsfilet



Käsevariationen mit Harzer, Pfefferkäse,  
Blauschimmelecken & Weichkäse mit Trauben

## **Brotsortiment**

Weizen- und Dinkelkleingebäck mit Butterrosetten

## **warm im Rechaud**

Kartoffelsuppe mit Wurstscheiben

geschmorerter Schweinekamm vom Brandenburger  
Landschwein auf Sauerkraut

## **Dessert**

Rote Beerengrütze mit Vanillesauce



**ab 10 Personen pro Person 28,00€**

Mindestabnahme 10 Port. pro Buffet  
Alle Preise inkl. 7% MWST und ausschließlich für private Kunden





# Spanisches Buffet



## kalte Platten

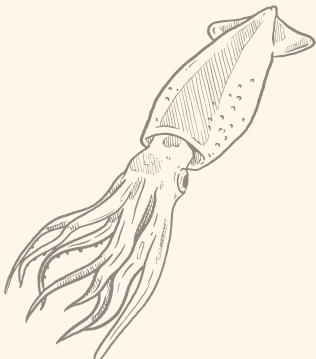
Escalivada- gegrillte marinierte Paprika, Auberginen, Zucchini & Oliven in verschiedenen Sorten

Aufschmittplatte mit luftgetrockneten Schinken, Cantaloupe Melone, Chorizo & Salami Salchichon

Käseauswahl mit Queso Semicurado, Manchego-Käse, Ziegenweichkäse & Weintrauben

## Salate

mediterraner Meeresfrüchte-Salat  
Garnelen, Tintenfischtringen & Pulposcheiben  
und getrocknete Tomaten in einem feinem Kräuter dressing



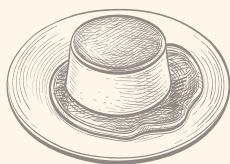
pikanter Reis-Nudelsalat  
mit Paprika & Oliven



**Brotsortiment**  
mediterranes Brot, Aioli & Butterrosetten

**warm im Rechaud**  
gefülltes Schweinefilet mit Aprikosen & Haselnüssen  
Kabeljau im Serranoschinkenmantel

Gemüsepfanne mit Aubergine, Zucchini, Paprika, Tomaten & Knoblauch  
Rosmarinkartoffeln mit Salsa verde



## Dessert

Flan mit Karamellsauce

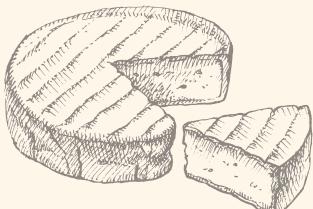
**ab 10 Personen pro Person 35,00 €**

Mindestabnahme 10 Port. pro Buffet  
Alle Preise inkl. 7% MWST und ausschließlich für private Kunden

# Europäisches Buffet

## kalte Platten

Aufschmittplatte mit geräucherter Entenbrust,  
Roastbeef "rosa", Brüsseler Leberpastete & Serranoschinken an  
Honigmelone



Brie & Mobier ausgarniert mit  
Weintrauben & Strauchtomaten

halbe gefüllte Eier mit Forellenkaviar  
Kartoffelplätzchen mit Räucherlachstranche

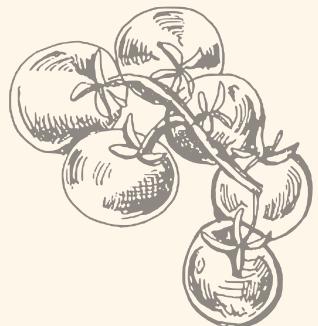
Holländisches Matjesfilet auf Apfel-Zwiebel-Salat

## Brot sortiment

französisches Baguette, Landbrotstange  
Butterrosetten

## warm im Rechaud

Roastbeefstreifen mit Champignons  
& saurer Sahne verfeinert  
- dazu Butterspätzle



## Dessert

Mousse au chocolat

**ab 10 Personen pro Person 34,00€**



Mindestabnahme 10 Port. pro Buffet

Alle Preise inkl. 7% MWST und ausschließlich für private Kunden

# Italienisches Buffet

## kalte Platten

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

Parmaschinken, Salami im Edelpilzmantel, ital. Mortadella Garnelen im Melonenkörbchen mit Senf-Honig-Dressing

italienische Käseauswahl mit Schnittkäse, Caciotta & Gorgonzola mit Weintrauben



Vitello tonnato

**Salate**  
Nudelsalat mit Pesto  
Tomaten-Mozzarella-Salat



**Brotsortiment**  
Ciabatta & Butterrosetten

## warm im Rechaud

Hähnchenbrustfilet in Tomatensugo & Mozzarella gratiniert mit gebratenen Gnocchis

mediterranes Pfannen-Gemüse mit Paprika, Zucchini, Pilzen, Schoten, Lauch & Süßkartoffeln

**Dessert**  
Panna cotta mit Mangosauce

**ab 10 Personen pro Person 32,95€**

Mindestabnahme 10 Port. pro Buffet  
Alle Preise inkl. 7% MWST und ausschließlich für private Kunden

# warme Speisen im Rechaud serviert

## **2 Medaillons vom Schwein**

an mediterranem Pfannengemüse

- Paprika, Zucchini, Champignons, Lauch & Süßkartoffeln

- dazu Butterspätzle

**pro Portion 16,85 €**

## **geschmarter Schweine- oder Kasslerkamm**

auf Rahmwirsing, Sauce mit Petersilienkartoffeln

**pro Portion 16,50 €**

## **Schwein**



## **Filetspitzen vom Schwein**

mit Champignons in Sahnesauce & Butterspätzle

**pro Portion 16,85 €**

## **Spanferkelkeule**

auf Sauerkraut mit Petersilienkartoffeln

**pro Portion 15,95 €**

## **Eisbein**

portioniertes gepöckeltes Eisbein mit Sauerkraut,

Erbsenpüree & Petersilienkartoffeln

-dazu reichen wir Meerrettich & Senf

**pro Portion 15,95 €**

## **Spanferkel – im Ganzen**

extra dazu Sauerkraut &

Schusterjungen

Senf & Meerrettich

**pro kg 20,00 €**

**min. 12-15 kg**

## **Cordon bleu vom Schwein**

gefüllt mit Schwarzwälderschinken & Limburger an saisonalem Mischgemüse & Kartoffelröstis

**pro Portion 17,75 €**

## **Beilagen**

alle Beilagen können gern getauscht werden

Petersilienkartoffeln

Spätzle

Gnocchis

Kartoffelröstis

Rosmarinkartoffeln

Spirelli's

Kartoffelpüree

Buttereis

**pro Portion 3,00 €**



**Mindestabnahme 10 Port. pro Speise**

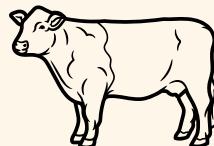
**Alle Preise inkl. 7% MWST und ausschließlich für private Kunden**

# warme Speisen im Rechaud serviert

## **Roastbeefstreifen nach Art "Stroganoff,"**

mit Champignon, sauren Gurken,  
roter Bete und saurer Sahne verfeinert  
- dazu Butterreis  
**pro Portion 17,95 €**

### **Rind**



### **Sauerbraten**

mit Apfel-Rotkohl, Thüringer Klößen  
& Rosinensauce  
**pro Portion 18,75 €**



### **Kalbs-Tafelspitz**

mit Meerrettichsauce, geschmorte Möhrchen & Salzkartoffeln  
**pro Portion 19,45 €**

### **Vegetarisch**

  
**Mediterranes Pfannengemüse**   
mit Paprika, Zucchini,  
Champignons, Lauch &  
Süßkartoffeln  
**pro Portion 14,00 €**

### **gefüllte Paprikaschote**

halbe Paprikaschote gefüllt mit Champignons,  
Tomaten, Zucchini mit Feta-Käse überbacken  
- dazu pikante Paprikasauce & Butterreis  
**pro Portion 16,00 €**

### **Spätzlepfanne mit Halloumi**

gebratene Spätzle mit saisonalem Gemüse  
und gebratenen Halloumi  
**pro Portion 15,00 €**



**Mindestabnahme 10 Port. pro Speise**

**Alle Preise inkl. 7% MWST und ausschließlich für private Kunden**

# warme Speisen im Rechaud serviert

## Frikassee vom Huhn

mit Spargel, Champignons, Kapern & Butterreis

**pro Portion 16,95 €**

## Pikanter Auflauf

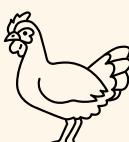
Nudel oder Kartoffel mit Brokkoli, Lauch, Möhren

**pro Portion 13,50 €**

**Extra mit Hähnchenbruststreifen +**

**3,50 €**

## Huhn



## Hähnchengeschnetzeltes

mit Paprika in leichter Sahnesauce & Spätzle

**pro Portion 16,95 €**

## Fisch



## Dorschfilet

an Dijon-Senf-Sauce mit Fingermöhren & Butterkartoffeln

**pro Portion 18,40 €**

## Lachsschnitte mit Zitronenkruste

auf Blattspinat mit gerösteten Pinienkernen & Butterkartoffeln

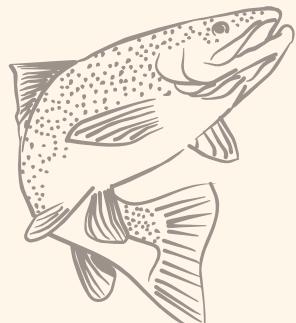
**pro Portion 18,75 €**



## Kabeljau 'Saltimbocca'

an Ratatouille - Gemüse mit Gnocchis & Kräutersauce

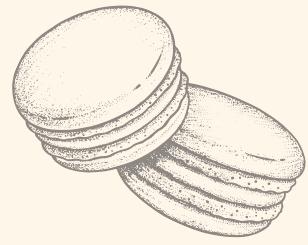
**pro Portion 18,20 €**



**Mindestabnahme 10 Port. pro Speise**

**Alle Preise inkl. 7% MWST und ausschließlich für private Kunden**

# Desserts



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



- portioniert in kl. Gläsern**
- Panna cotta mit Mangosauce
  - Schokoladencreme mit Himbeeren
  - Rote Beerengrütze mit Vanillesauce
  - Obstcocktail mit Mascarpone
  - Schokoladenpudding mit Vanillesauce
  - Mousse au chocolat
  - Flan mit Karamellsauce
  - Obstcrumble mit Vanillesauce

**je 4,30 €**

## **Petit fours**

kleine französische  
Törtchen, in verschiedenen  
Variationen  
**je 1,85 €**



## **Mini Brownies & Blondies – MIX**

kleine schokoladen Brownies  
& Blondies aus weißer Schokolade  
**je 1,55 €**

**Mindestabnahme 10 Port. pro Sorte**  
**Alle Preise zzgl. MWST und ausschließlich für private Kunden**

# Bestellung & Lieferung

Gern beraten wir Sie zu Ihrer Feier und Buffetwünschen.  
Dazu können Sie gern einen **persönlichen Termin vorher telefonisch vereinbaren.**

**Telefonnummer: 030/4286228**  
**Mo. – Fr. 10:00 – 15:00 Uhr**

Ansonsten können Sie uns gern eine Email über das Kontaktformular schicken.

Wir liefern in einem vorher vereinbarten Zeitfenster von 30 min.

Die Lieferkosten berechnen sich nach der Entfernung (Fahrtzeit).  
Mindestens 15,00 €

Die Anlieferung erfolgt, wenn nicht anders vereinbart barrierefrei.  
Mehraufwand wie Etagentransport, Aufbau mit Wartezeit etc.  
wird extra berechnet.

**Lieferzeiten:**  
**Mo.-Fr.: 8:00 – 18:00 Uhr**  
**Sam.: 9:00 – 19:00 Uhr**

Sonn- und Feiertage liefern wir nur nach Vereinbarung und berechnen zusätzlich 25% bis max. 150 €

Alles weitere entnehmen Sie bitte unseren AGB's auf der Webseite



Danke  
für Ihr Vertrauen

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