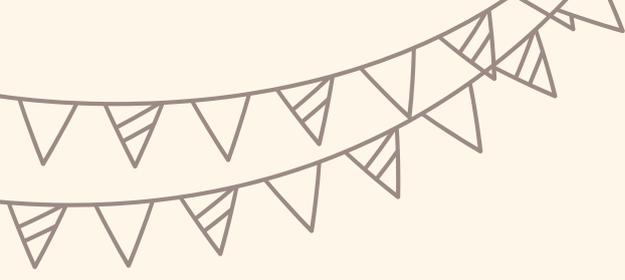




Partyservice
Otte GmbH





Liebe Kunden,

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

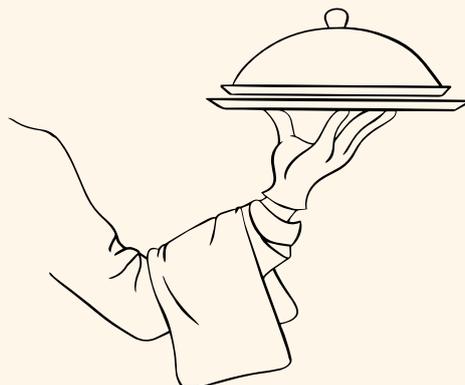
Ganz gleich, ob Sie ein Familienessen, eine besondere Veranstaltung oder eine Jugendweihe / Einschulung planen

– 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



Auskünfte zu den einzelnen Allergenen können auf unserer Webseite heruntergeladen werden

Fingerfood & Plattenservice

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



Gemüsestick-Platte

Knackig frisches Gemüse, appetitlich & farbenfroh auf einer Platte angerichtet

Platte I 72,00 €

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 €**



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

kalte Platten



Mini-Schnitzel-Platte

frisch gebratene kleine Schnitzel
mit Zitronengarnitur
kalt angerichtet

10 Stück gemischt

Schwein **35,00 €**

Kalb **65,00 €**

Vitello tonnato

Kalbsfleischscheiben in Thunfischsauce
für 6 pax | **45,00 €**



Gegrillten

Hähnchenschenkel

frisch gebratene Keulen
auf einer Platte kalt
angerichtet & garniert

20 Stück | 50,00 €

Boulettenkarussell

60 Minibouletten,
frisch gebraten, angerichtet
mit Senf & Tomatenketchup

Platte | 36,00 €

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

Platte frischer Kasslerbraten
auf Apfel-Zwiebel-Salat

für 6 Personen | 23,50 €

Berliner Platte - kalt angerichtet

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

20 Stück gemischt

65,00 €

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



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 "Exzellente"

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

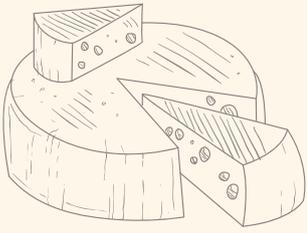
für 6 Personen | 40,00 €

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-Kräuter dressing,
Räucherlachstranchen an Sahne-Meerrettich,
französischer Weichkäse, Hartkäse mit Cranberries
& Castello Blue mit Weintrauben



- dazu extra Waldorfsalat
für 6 Personen | 75,00 €
½ Platte | 40,00 €



Käsebuffet auf Schieferplatte

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

- garniert mit Weintrauben,
Strauchtomaten & fruchtigen Feigensenf
für 20 Personen | 130,00 €
½ Platte | 70,00 €

Käsespezialitäten – Platte

Französischer – & Waldpilz Camembert,
6 kleine Gouda-Spieße, Blauschimmelkäse,
Bavaria blu, Nusskringel, Pfefferfrischkäse auf
Schnittkäsevariation & Fol Epi 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, Brathering,
Sahnemeerrettich & Honig-Senf-Sauce

- dazu Matjessalat mit Paprika & Zwiebeln

für 6 Personen | 69,00 €

½ Platte | 36,00 €

Fischbuffet „Neptun“

Frischer Räucherlachs mit Sahnemeerrettich,
zartes Heilbuttfilet, Forellenfilets aus dem Rauch,
6 halbe Eier mit Forellen Kaviar
& 6 Knoblauchgarnelen-Spieße mit Oliven
geräucherter Graved- Lachs & Honig-Senf-Sauce

für 6 Personen | 84,00 €

½ Platten | 45,00 €

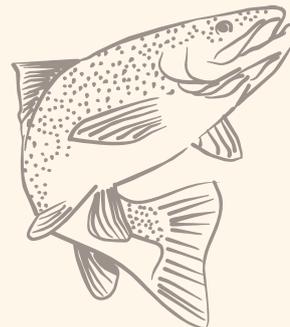


Große Lachsplatte

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 | 23 €

Sommernudelsalat

italienische Pasta mit sommerlichem Gemüse & Mandarinen in einem leichtem Buttermilchdressing

kg | 23 €

Hörnchen Nudelsalat

mit jungen Erbsen, Karottenstückchen & knackigen Gewürzgurken in feiner Salatmayonnaise

kg | 23 €



Klassiker

Waldorfsalat

nach Waldorf-Art mit Sellerie, Äpfeln, Ananas, Mandarinen & Walnüssen und würziger Salatcreme

kg | 22 €

Hirtensalat

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

kg | 23 €

Blattsalat-Variation der Saison

mit Tomate, Gurke, Paprika, Mais, Lauch
- und Joghurt Dressing

kg | 23 €

Tomatensalat mit Mozzarella & Basilikum
kg | 23 €



Salate

vegan



Brokkoli-Apfel-Paprika-Salat

gerösteten Pinienkernen & fein würzigem Dressing

kg | 23 €

Rote Bete Salat mit Apfel

grobe Rote Bete & Apfel Stücken im Dressing aus eigenem Saft

kg | 23,00 €

frischer Gurkensalat

in Dillsahne oder

Essig-Öl-Vinaigrette

kg | 22 €

Obstsalat

mit frischen Obstsorten der Saison

kg | 23 €



Kartoffelsalate

Berliner Kartoffelsalat

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

kg | 21,50 €

Kartoffelsalat Essig – Öl

Würzige Kartoffelscheiben in Essig-Öl Marinade, mit grünen Gurkenwürfeln

kg | 21 €

Süßkartoffelsalat mit gebratenen Kräuterseitlingen

Gurken und Frühlingslauch in einem mildfeinem Chili-Orangendressing

kg | 24 €

Kanarischer Kartoffelsalat

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

kg | 23 €

mit Fleisch oder Fisch

Thailändischer Rindfleischsalat

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

kg | 38 €

Rindfleischsalat ‚Klassiker‘

Feine Rindfleischwürfel in Tomatenmarinade mit Gewürzgurken und Silberzwiebeln

kg | 28 €

Bunter Matjessalat

Matjeshappen nach nordischer Art mit Äpfeln, Gewürzgurken und Paprika in einem pikant gewürzten klaren Kräuterdressing

kg | 24,50 €

Putenbrustsalat Tandoori

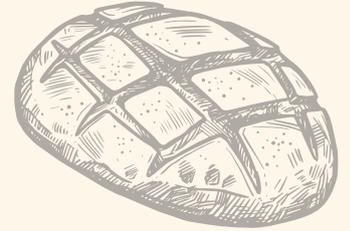
Zartes Putenfleisch, Paprika & Früchte, kombiniert mit einer Joghurt-Tandoori-Sauce

kg | 23 €

Mindestabnahme 1 kg pro Sorte

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

Brotsortiment



Knusperfrische Brötchen im Korb

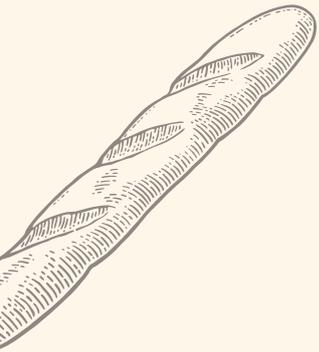
Hausgebackene kleine Brötchen, gemischt angerichtet

Haferspitz, Sesambrotchen, Körnerbrötchen
kleine Schrippe & Schusterjungen

– dazu frische Butterrosetten

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

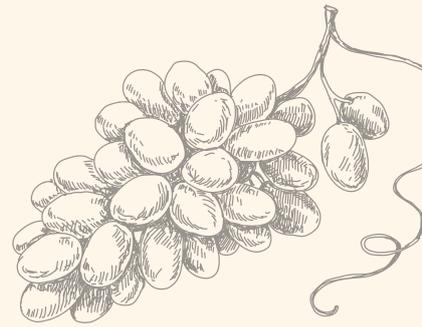
**vegane, lactosefreie und glutenfreie Suppen
sind möglich, fragen Sie gern nach!**



Mindestabnahme 10 Port. pro Sorte

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

Kaltes Schlemmerbuffet „Bellevue“



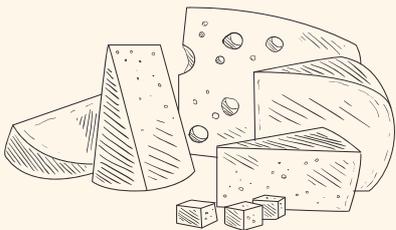
kalte Miniaturen

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, Fol Epi, Roquefort



Salate

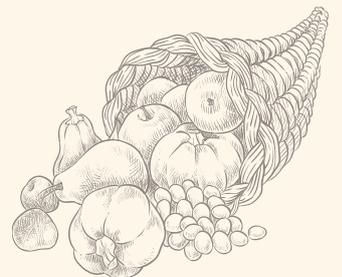
Putenbrustsalat "Tandoori"
Hirtenkäsesalat

Brotsortiment

Weizen – und Vollkornbaguette , Butterrosetten

Dessert

Obstcocktail mit Mascarpone



ab 10 Personen pro Person 26,00€

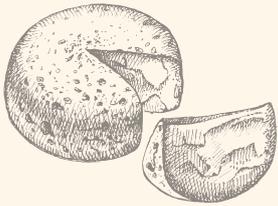
Mindestabnahme 10 Port. pro Buffet
Alle Preise inkl. 7% MWST und ausschließlich für private Kunden

Brandenburger Buffet

kalte Platten

Landschinken, Kasslerrücken, Saftschinken ,
Knacker & Bunte Sülze

frischer Hackepeter mit Gewürzgurken & Zwiebeln



Rollmöpfe & Heringsfilet



Käsevariationen mit Romadur, Harzer,
Blauschimmelecken & Weichkäse mit Trauben

Brotsortiment

Vollkornbaguette, Zwiebelbrot,
Schusterjungen, Butterrosetten

warm im Rechaud

Kartoffelsuppe mit Wurstscheiben

geschmorter 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

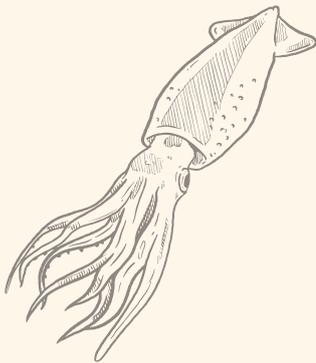
Escalivada- gegrillte marinierte Paprika, Auberginen, Zucchini & Oliven in verschiedenen Sorten

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

Käseauswahl mit Queso Semicurado, Manchego-Käse, Ziegenweiskäse & Quittengelee

Salate

mediterraner Meeresfrüchte-Salat
Garnelen, Tintenfischringen & Pulposcheiben
und getrocknete Tomaten in einem feinem Kräuterdressing



pikanter Reis-Nudelsalat
mit Paprika & Oliven

Brotsortiment

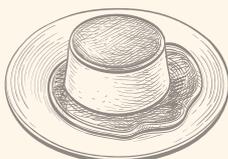
mediterranes Brot, Aioli & Butterrosetten



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

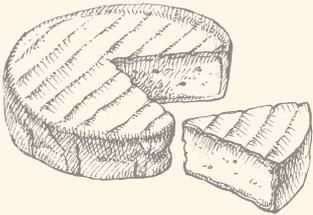
ab 10 Personen pro Person 35,00 €

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

Europäisches Buffet

kalte Platten

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



Brie & Reblochon ausgarniert mit
Weintrauben & Strauchtomaten

halbe gefüllte Eier mit Forellenkaviar
Kartoffelplätzchen mit Räucherlachstranche

Holländisches Matjesfilet mit Apfel-Zwiebel-Salat

Brotsortiment

französisches Baguette, Landbrotstange
Butterrosetten

warm im Rechaud

Roastbeefstreifen nach Art "Stroganoff"
mit Champignons, sauren Gurken,
Roter Bete & saurer Sahne verfeinert
- dazu Butterreis



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

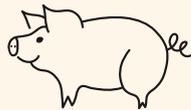
2 Medaillons vom Schwein

an mediterranem Pfannengemüse
- Paprika, Zucchini, Champignons,
Lauch & Süßkartoffeln
- dazu Butterspätzle
pro Portion 16,45 €

geschmorter Schweine- oder Kasslerkamm

auf Rahmwirsing, Sauce
mit Petersilienkartoffeln
pro Portion 15,50 €

Schwein



Filetspitzen vom Schwein

mit Champignons in Sahnesauce & Butterspätzle
pro Portion 16,75 €

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 €

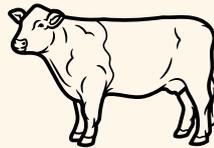
Geschmorte

Ochsenbäckchen

mit Parmesanmöhren &
Kartoffel-Sellerie-Stampf

pro Portion 19,45 €

Rind



Sauerbraten

mit Apfel-Rotkohl, Thüringer Klößen

& Rosinensauce

pro Portion 18,45 €

saftiger Rinderbraten

geschnitten mit Sauce, Mischgemüse
und Kartoffeln

pro Portion 18,45 €

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 14,95 €

Spätzlepfanne mit Halloumi

gebratene Spätzle mit saisonalem Gemüse
und gebratenen Halloumi

pro Portion 14,50 €



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 15,95 €

Hähnchen mit Tomaten-Focaccia-Füllung

mit Brokkolirösschen, überbacken mit Mandel-Honig-Sauce & Reis

pro Portion 16,95 €

Huhn



Pikanter Auflauf

Nudel oder Kartoffel mit Brokkoli, Lauch, Möhren

pro Portion 12,50 €

Hähnchengeschnetzeltes mit Paprika in leichter Sahnesauce & Spätzle

pro Portion 15,95 €

Extra mit Hähnchenbruststreifen + 3,50 €

**Fragen Sie uns gern wegen weiteren Gerichten an
Wir kochen immer frisch und saisonal**

Fisch



Dorschfilet

an Dijon-Senf-Sauce mit Fingermöhren & Butterkartoffeln

pro Portion 17,20 €

Lachsschnitte mit Zitronenkruste

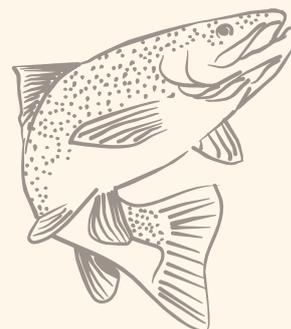
auf Blattspinat mit gerösteten Pinienkernen & Butterkartoffeln

pro Portion 18,75 €

Kabeljau 'Saltimbocca'

an Ratatouille - Gemüse mit Gnocchis & Kräutersauce

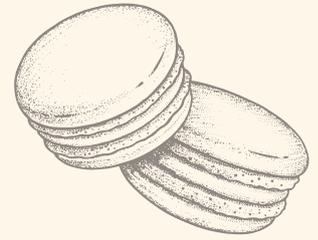
pro Portion 18,20 €



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 4,00 €

Petit fours

kleine französische
Törtchen, in verschiedenen
Variationen

je 1,60 €



Mini Brownies & Blondies - MIX

kleine schokoladen Brownies
& Blondies aus weißer Schokolade

je 1,50 €



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 (Fahrzeit).
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