

Büfetts

€

Warm / Kaltes Büfett, ab 20 Personen
warm: Krustenbraten geschnitten, gegrillte Hähnchenbrust, Rahmsoße⁷, Kaisergemüse, Kartoffelgratin⁷, Röstiecken
kalt: Schinken / Melone, Mettwurstplatte garniert, Räucherlachs und Forellenfilets garniert und Sahnemeerrettich, gemische Käseplatte⁷ mit Obst garniert, Party-Bouletten^{42/43} und Party-Schnitzel, Th-Mett mit Zwiebelgarnitur, Fitnesssalat^{1B} mit Italien- und Joghurdressing, gemischter Brotkorb¹ und Party-Brötchen¹, Butter⁷ leicht angarniert, 2 Dessert nach Wahl

pro Pers. ab 39,-

Büfett des Hauses, ab 10 Personen
Tomate-Mozzarella, Schinken mit Melone, gem. Bratenaufschnitt^{43/46}, Party-Schnitzel⁴⁶, Party-Bouletten^{42/43}, Th.-Mett-Igel, Räucherlachs und Forellenfilets, gem.-Käseplatte⁷, 2-Salate Ihrer Wahl, Partybrötchen¹, Brot¹ und Butter⁷, Dessert nach Wahl
pro Pers. ab 26,00

Rustikales Bauernbüfett, ab 10 Personen
Schlachteplatte, Zwiebelfleisch, Sülze, Th.-Mett, Schinken-Mettwurstbrett, Party-Bouletten^{42/43}, Käsebrett⁷ mit Schmalz, 2 Salate Ihrer Wahl, Party-Brötchen¹, Brot¹ und Butter⁷
pro Pers. ab 19,90

Allergene:

1= Gluten; 1A= Weizen; 1B= Gerste; 1C= Roggen;
1D= Hafer; 2= Schalentiere; 3= Eier; 4= Fisch;
5= Erdnuss; 6= Soja; 7= Milch; 8= Schalenfrüchte;
9= Sellerie; 10= Senf; 11= Sesam; 12= Schwefeloxid;
13= Lupine; 14= Weichtiere

Inhaltsstoffe:

31= mit Farbstoff; 33= mit Antioxidationsmittel;
36= geschwärzt; 37= gewachst; 38= mit Phosphat;
39= mit Süßungsmittel; 41= mit Alkohol; 42= mit Rind;
43= mit Schwein; 44= mit Konservierungsstoff;
46= mit Geflügel

Party-Service Dreschel

Abholung: Mo. bis Sa. nach Vereinbarung

Anlieferung: nach Absprache zzgl. Lieferpauschale

Alle gelieferten Gegenstände sind Eigentum der Firma Party-Service Dreschel. Fehlende oder beschädigte Gegenstände werden zum Anschaffungspreis in Rechnung gestellt.

Alle angegebenen Preise verstehen sich als Abholpreise.

Bei Aufträgen über 200,- € bitten wir um 50 % Vorauszahlung.

Barzahlung bei Abholung bzw. Lieferung. Zeitabsprachen werden wir nach Möglichkeit einhalten, evtl. Verzögerungen berechtigen jedoch nicht zur Rechnungsminderung o.ä.

In unseren Speisen/Büfetts sind Allergene, Inhaltsstoffe enthalten.
Sprechen Sie uns Bitte an.

Party-Service & Fleischerei Dreschel
Zur Finkenkuhle 40 · 38259 Salzgitter (Bad)
Telefon 0 53 41/39 08 48, Fax 39 20 99
E-Mail: partyservicedreschel@t-online.de

ab 01.06.2025

DRESCHEL

Partyservice & Fleischerei

Unsere Empfehlungen
für Ihre

Festlichkeiten

**Veranstaltungsräume
zur Vermietung !**



Nutzen Sie
unseren Service und
seien Sie Gast auf
Ihrer eigenen Feier.

Haben Sie Fragen? Rufen Sie uns an.

 **0 53 41-39 08 48**

www.partyservicedreschel.de

Menueangebote €

Rückenbraten vom Schwein, Soße, Gemüse, Kartoffeln	12,00
Schweine Krustenbraten, Bratensoße, Gemüse, Kartoffeln	13,00
Kasselerbraten, Gemüse, Kartoffeln, Bratensoße	13,00
Pfannengyros, Krautsalat, Zaziki, Weißbrot	15,00
Grünkohl mit Bregenwurst Kassellerscheibe und Kartoffeln	15,00
Haxe (500g), mit Weinkraut, Bratensoße, Kartoffeln	15,00
Gefülltes Schweinefilet, mit Kräuterpestete, Soße, Gemüse und Rösti	17,50
Schweineschnitzel ¹ paniert mit Soße ⁷ , Gemüse, Rösti	15,00
Hähnchenschnitzel ¹ paniert mit Soße ⁷ , Gemüse, Rösti	16,00
Kasseler im Blätterteig, Soße ⁷ , Gemüse Kartoffelgratin	16,00
Schweinebraten, Fleischkäse und Weißwurst, auf Sauerkraut, süßer Senf, Laugengebäck	16,50
Hähnchenbrust, Sahnesoße ⁷ , Gemüse Kartoffelgratin	16,00
Schweinefilet, Rahmsauce ⁷ , Gemüse, Kartoffelgratin	17,50
Rinderroulade in Bratensoße, Rotkohl, Kartoffelklöße	19,50
Wildgulasch oder Hirschkalbskeule mit Rotkohl und Klößen	19,50

Aufläufe/Geschnetzeltes €

Broccoli-Käse-Auflauf ⁷ (fleischlos)	pro Pers.	9,00
Gemüse-Kartoffelauflauf ⁷ (fleischlos)	pro Pers.	9,00
Lasagne m. Hackfleischsoße	pro Pers.	9,00
Sahnegeschnetzeltes ⁷ vom Schwein	pro Pers.	13,50
Geschnetzeltes nach Gyrosart vom Schwein	pro Pers.	13,50
Puten Sahnegeschnetzeltes ⁷	pro Pers.	15,00
Lachs auf Blattspinat	pro Pers.	19,00

Warme Braten €

Barzahlung
bei
Abholung

Fleischkäse	8,00
Krustenbraten	9,50
Schnitzel ¹ , vom Schwein 2 Stck. á 160 g	10,00
Hähnchenschnitzel ¹ , 2 Stck. á 160 g	11,00
Burgunderschinken	10,00
Spießbraten, gefüllt mit Mett	10,00
Röstzwiebelbraten	10,00
Pfefferschinken, Kasselerbraten	10,00
Jägerbraten, mit Champignons belegt	10,00
Kasseler in Blätterteig	11,00
Schweizer Braten, mit Käsesoße	12,00
Putenbrust	14,00
Hähnchenbrust gefüllt	13,00
Hähnchenbrust gegrillt	13,00
Rinderbraten aus der Keule	15,00
Hinterhaxen, bayrisch ca. 500 g	8,00
Hinterhaxen, extra groß ca. 950 g	13,00
Grillteller: Hähnchenkeule, Kasselerkotelett, Nackensteak, Boulette, Krakauer 700 g je Port.	18,00

Soßen

Braune Bratensoße, Rahmsauce ⁷	pro Pers.	1,50
Hollandaise	pro Pers.	2,00
Bernaise	pro Pers.	2,00
Champignon-Sahnesauce ⁷	pro Pers.	3,00
Paprikasoße	pro Pers.	3,00
Jägersoße mit Waldpilzen	pro Pers.	3,00

Für Ihren Empfang

garniertes halbes Brötchen mit Th. Mett, Braten, Schinken, Mettwurst, Wurstaufschnitt, Käse ⁷	pro Stk. ab	2,00
garnierte Schnittchen mit Lachs, Braten, Schinken, Wurstaufschnitt, Käse ⁷	pro Stk. ab	2,00
garnierte Canapes mit Lachs, Forelle, Käse ⁷ , Braten, Schinken, Mettwurst	pro Stk. ab	2,90
garnierte Partybouletten ^{42/43}	pro Stk. ab	0,95
garniertes Partyschnitzel ^{46/1}	pro Stk. ab	1,90
Hänchenkeulen	pro Stk. ab	3,00

Salat und Beilagen €

Brotkorb, versch. Sorten Brot ¹ und Partybrötchen ¹	pro Pers.	4,50
Warmes Wein-Sauerkraut	pro Pers.	2,50
Salzkartoffeln	pro Pers.	2,50
Mischgemüse oder Rotkohl	pro Pers.	3,00
Balkanreis oder Butterreis	pro Pers.	3,00
Spätzle ^{1,3} oder Bandnudeln ^{1,3}	pro Pers.	3,00
Krautsalat, kalt	pro Pers.	2,50
Kartoffelsalat, kalt	pro Pers.	2,50
Nudelsalat ^{1,3,7} , kalt	pro Pers.	3,00
Kartoffelklöße oder Röstitaler	pro Pers.	3,50
Warmes Ananas-Sauerkraut	pro Pers.	3,00
Kaisergemüse, Broccoli	pro Pers.	3,00
Speckkartoffelsalat, heiß o. kalt	pro Pers.	3,50
Waldorfsalat ⁷ , kalt	pro Pers.	3,50
Farmersalat ⁷ , kalt	pro Pers.	3,50
Gartensalat/Fitnessalat, kalt	pro Pers.	4,00
Bratkartoffeln mit Speck	pro Pers.	4,50
Kartoffelgratin oder Käsegratin	pro Pers.	5,00
Gemüseplatte, ab 10 Pers., 5-fach sortiert, heiß	pro Pers. ab	7,00

Nachspeisen hausgemacht

Zitronencreme oder Götterspeise	pro Pers.	3,00
Gekochter Schokoladen Pudding	pro Pers.	2,50
Rotwein-Creme ⁴¹	pro Pers.	4,50
Rote Grütze m. Vanillesoße	pro Pers.	4,00
Mousse: Chocolat	pro Pers.	4,00
Frischer Obstsalat	pro Pers.	5,00

Suppen

Gulaschsuppe	pro Pers. ab	6,00
Hochzeitsuppe	pro Pers. ab	5,00
Eintöpfe auf Anfrage	pro Pers. ab	5,00