

GASTROSERVICE

Selle GmbH

Geschäftsführer: Holger Selle

Gröbaer Str. 1a

01591 Riesa

Tel.: 03525 / 73 32 -51 sowie -52

Fax.: 03525 / 73 32 -54

Webseite: www.gastroservice-selle.de

E-Mail: info@gastroservice-selle.de



Betriebsverpflegung

Frischmenüs

Partyservice

Gästeräume

Fleischerei



1 Inhaltsverzeichnis

1	Inhaltsverzeichnis	2
2	Einleitung	3
3	Der kalte Teil	4
3.1	Belegte Snacks	4
3.2	Kalte Platten	6
3.3	Brot und Butter	9
3.4	Salate	10
3.5	Unsere Salate als Sättigungsbeilage	12
4	Der warme Teil	13
4.1	Aus dem Suppentopf und kleine Vorspeisen	13
4.2	Braten	13
4.2.1	<i>Vom Schwein</i>	<i>13</i>
4.2.2	<i>Vom Rind</i>	<i>15</i>
4.2.3	<i>Vom Geflügel</i>	<i>15</i>
4.2.4	<i>Vom Wild</i>	<i>15</i>
4.2.5	<i>Diverses</i>	<i>16</i>
4.3	Kurzgebratenes	16
4.3.1	<i>Vom Schwein</i>	<i>16</i>
4.3.2	<i>Vom Rind</i>	<i>17</i>
4.3.3	<i>Vom Geflügel</i>	<i>17</i>
4.3.4	<i>Aus Fluß und Meer</i>	<i>17</i>
4.3.5	<i>Vegetarisch</i>	<i>18</i>
4.4	Überbackenes und Aufläufe	18
4.4.1	<i>Vom Schwein</i>	<i>18</i>
4.4.2	<i>Vom Geflügel</i>	<i>18</i>
4.4.3	<i>Auflauf</i>	<i>18</i>
4.4.4	<i>Vegetarisch</i>	<i>19</i>
4.5	Gemüsebeilagen	19
4.6	Sättigungsbeilagen	19
5	Süßes	20
6	Diverses	21



Gastroservice Selle GmbH

Unser Partyserviceprogramm für Sie



2 Einleitung

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

wir möchten Ihnen mit diesem Katalog einen Überblick über unser Angebot im Bereich Partyservice bieten.

Möchten Sie ein paar belegte Brötchen oder Gabelbissen, kalte Platten, etwas Warmes oder ein komplettes Buffet?

Wir stehen Ihnen gern von Montag bis Freitag zwischen 09:00 Uhr bis 15:00 Uhr bzw. nach Absprache für ein persönliches Gespräch in unserem Hause oder am Telefon zur Verfügung. Dabei erstellen wir Ihnen ein individuelles und unverbindliches Angebot.

Entsprechend Ihres Anlasses liefern wir Partyservice in Riesa und Umgebung und können Ihnen Geschirr, Besteck, Gläser und Biertischgarnituren leihen.

Für Ihre Familien- oder Firmenfeiern können Sie zudem unsere gastronomischen Einrichtungen in der Gröbaer Str. 1a (ehemalige Hauptküche, 4 Räume von 20 bis 200 Personen) nutzen.

Für Ihren Auftrag und Ihr Vertrauen dankt

Das Partyserviceteam

3 Der kalte Teil

3.1 Belegte Snacks

Für den festlichen Empfang bzw. Imbiss bieten wir Ihnen Gabelbissen bzw. Kanapees, belegte Brötchen oder belegte Schnitten.

Belegte Brötchen oder Schnitten mit diversen Belägen (z.B. Schinken, Salami, Käse, Hackepeter, o.ä.) und Garnitur



Gabelbissen bzw. Kanapees mit diversen Belägen (z. B. Hackröllchen, kleine Putensteaks, gefüllte Lendenmedaillons, Lachs o.ä.) und Garnitur.

Die Gabelbissen können wahlweise mit Baguette oder Pumpernickel zubereitet werden.



Käseigel
(Appetithäppchen von Obst und Käse)



½ Eier mit Paprika, gespritzt oder mit Kaviar



Tomatenkörbchen,
gefüllt mit Eiersalat, alternativ auch mit Fleischsalat



Pfirsiche,
gefüllt mit Geflügelsalat



Party-Turm



3.2 Kalte Platten

Alle kalten Platten sind in den Größen klein (außer Kombiplatte), rund, oval, mittel und groß erhältlich.

Hausschlachtene Platte

mit Hackepeter, Blut- und Leberwurst, Knacker, geräucherter Lende, Schinken und Hausmacher Sülze



Gemischte Platte

mit rohem und gekochtem Schinken, Salami, versch. Bratensorten und Zunge



Käseplatte

mit großer Auswahl an Schnitt- und Weichkäsesorten



Kombiplatte als Mix aus gemischter, hausschlachtener und Käseplatte

Alternativ:

Gemischte Platte mit Hausschlachtenem oder

Gemischte Platte mit Hackepeter und Käse



delikate Fischplatte

mit reichhaltigem Sortiment an geräuchertem Fisch sowie Rollmops und hausgemachten Brathering belegt



Gemüseplatte

frisches und sauer eingelegtes Gemüse



oder auch Tomate-Mozarella-Platte



Spezialitäten des Hauses:

Schauplatte (auch als Holzbrett)
mit Hausschlachtenem



Hackepeterplatte
angerichtet als Hackepeterigel (klein 0,7
kg, groß 1,0 kg), Hackepeternester



oder als Hackepeterherz



Alle hausschlachteten Produkte werden in unserer betriebseigenen Fleischerei hergestellt.

3.3 Brot und Butter

Wir stellen Ihren Brotkorb gern nach Ihren Wünschen aus hellen und dunklen Brotsorten, Brötchen und Baguette her. Die Backwaren beziehen wir täglich frisch vom Bäcker.



Für Ihr Buffet liefern wir Ihnen verschiedene dekorative Buttervariationen:

- Butterkugeln
- Tierfiguren
- Butterrosen
- Butterkapelle (zur Konfirmation)



3.4 Salate

Ein frisch zubereiteter Salat sollte auf keinem Buffet fehlen. Es besteht die Auswahl zwischen:

- Geflügel- und Rindfleischsalat
- Käse- und Eiersalat
- Champignonsalat
- Hering-, Shrimp- oder Thunfischsalat

Weitere Salate fertigen wir auf Anfrage entsprechend Ihren Wünschen an.

Sie werden in einzelnen Gläsern (klein, normal und groß) oder auch als Fächerplatte mit 5 oder 6 verschiedenen Salaten angeboten



Weiterhin bieten wir:

Gemischter Salat (Tomate, Gurke, Paprika, Eisbergsalat, Mais) mit separatem Joghurt-Kräuter-Dressing



Schopskasalat (Tomate, Gurke, Paprika, Zwiebel - würzig angerichtet) mit Fetakäse



Frischer Gurkensalat



Frischer Tomatensalat



3.5 Unsere Salate als Sättigungsbeilage

Hausgemachter Kartoffelsalat



Hausgemachter Nudelsalat



4 Der warme Teil

4.1 Aus dem Suppentopf und kleine Vorspeisen

Als Vorsuppe oder zum späteren Verzehr bei einem langen Partyabend empfiehlt sich eine Suppe. Ab ca. 10 Portionen liefern wir diese in einem beheizbaren Fass aus.

Es besteht die Auswahl zwischen:

- Vorsuppe mit Ei und Gemüse oder mit Fleischklößchen,
- Käsesuppe,
- Gulaschsuppe,
- Kesselgulasch
- Soljanka mit Toast,
- Rahmgeschnetzeltes mit Champignons,



Spezielle Wünsche, auch entsprechend des saisonalen Angebotes, sind nach Absprache jederzeit möglich.

Als kleine Vorspeise bzw. Appetithäppchen bieten wir Ihnen:

- Würzfleisch mit Käse überbacken,
- Schinken-Spargel-Röllchen,
- gefüllte Champignonköpfe (mit Hackmasse gefüllt und frittiert)

4.2 Braten

4.2.1 Vom Schwein

Spanferkel, ganz, halb
oder auch gefüllt
mit Fond und Senf,



geschmorte Schweinskeule oder –
schulter auch vom Spanferkel
mit Fond und Senf



diverse Braten, z.B.:

- Spanferkelrollbraten,
- Schweinekeulenbraten
- Schweinekrustenbraten,
- Schweinegulasch
- Schweinslende oder
Lendenpfanne mit Champignons und grünem Pfeffer
- Zwiebelbraten
- Kasselerbraten mit Senf
- Kasseler im Brotteig mit Senf
- Zunge
- Roulade
- Schweinshaxe mit Senf

4.2.2 Vom Rind

diverse Braten, z.B.:

- Rinderbraten
- Kalbsbraten
- Tafelspitz mit Meerrettichsoße
- Rindslende mit Soße
- Zunge
- Roulade

4.2.3 Vom Geflügel

diverse Braten, z.B.:

- Putenbraten
- Putenrollbraten
- Gänsebraten
- Entenbraten
- Hähnchenkeulen auch halbiert



Auf Vorbestellung können z.B. auch ganze Puten, Enten oder Gänse geliefert werden.

4.2.4 Vom Wild

An Wildgerichten stehen Ihnen zur Wahl:

- Wildbraten mit Soße von Hirsch und Wildschwein
- Hirschrollbraten
- Wildgulasch

Auf Vorbestellung ist Reh- und Hasenbraten möglich.

4.2.5 Diverses

Zusätzlich bieten wir Ihnen folgende Braten:

- Kaninchenbraten
- Kängurubraten

4.3 Kurzgebratenes

4.3.1 Vom Schwein

Als Kurzgebratenes vom Schwein bieten wir Ihnen folgendes:

- Steak mit Röstzwiebeln
- Steak mit Champignons
- Lendenmedaillon mit Champignons
- gefüllte Lendenmedaillons mit Champignons
- Schaschlik
- Hackröllchen oder Beefsteak
- Partywürstchen
- Leber mit Röstzwiebeln
- Schnitzel, auch halbiert
- Schnitzel gefüllt
- gebratener Leberkäse im Blätterteigmantel

Und hier ein kleiner Menüvorschlag:

Steak mit Röstzwiebeln und
Steak mit Champignons



Grillplatte „Art des Hauses“ mit
Hackröllchen, Partywürstchen,
Steak mit Röstzwiebeln,
Lendenmedaillon mit Champignon



Grillplatte mit
Schaschlik,
Partywürstchen und
Steak mit Champignons



4.3.2 Vom Rind

Als Kurzgebratenes vom Rind bieten wir Ihnen folgendes:

- Kalbssteak mit Röstzwiebeln
- Kalbsschnitzel

4.3.3 Vom Geflügel

Als Kurzgebratenes vom Geflügel bieten wir Ihnen folgendes:

- Putensteak mit Champignons
- Putenschnitzel auch selbst gefüllt als Cordon bleu
- Hähnchenschnitzel auch selbst gefüllt als Cordon bleu

4.3.4 Aus Fluß und Meer

Als Fischgerichte bieten wir Ihnen jeweils paniert oder mehliert:

- Seelachs
- Wildlachs
- oder als Spezialität Fischplatte nach „Art des Hauses“ mit 4 verschiedenen Sorten (saisonabhängig)
- echt norwegischer Dorsch

Auf Wunsch bieten wir Ihnen auch andere Fischarten sowie Zubereitungsarten (z.B. gedünstet) an.

4.3.5 Vegetarisch

Als vegetarisches Speisen bieten wir Ihnen:

- Brokkoli-Nuss-Ecke mit Sauce hollandaise
- Blumenkohl-Käse-Medaillon mit Sauce hollandaise

4.4 Überbackenes und Aufläufe

4.4.1 Vom Schwein

- Steak Hawaii
- Steak mit Pfirsich und Käse überbacken
- Steak mit Würzfleisch und Käse überbacken
- Steak Toskana (mit Tomate und Mozzarella)
- Steak Försterin Art (mit Champignons und Käse überbacken)
- Steak Florentiner Art (mit Spinat-Sahne-Soße)



4.4.2 Vom Geflügel

- Putensteak Hawaii
- Putensteak mit Pfirsich und Käse überbacken
- Putensteak mit Würzfleisch und Käse überbacken
- Putensteak Toskana (mit Tomate und Mozzarella)
- Putensteak Försterin Art (mit Champignons und Käse überbacken)
- Putensteak Florentiner Art

4.4.3 Auflauf

Wie wäre es mit einem Auflauf?

- Filetaufauf
- Nudelaufauf mit Schinkenstreifen und Gemüse
- Kartoffelaufauf mit Schinkenstreifen und Gemüse
- Gemüseaufauf mit Schinkenstreifen und Gemüse

- Würzfleisch im Schälchen überbacken mit Toast

4.4.4 Vegetarisch

Und nicht nur für Vegetarier:

- Gemüseauflauf vegetarisch
- Nudelaufwurf vegetarisch,
- Kartoffelaufwurf vegetarisch

4.5 Gemüsebeilagen

Unser Gemüseangebot – je nach Jahreszeit:

- Champignons (geschnitten) oder auch Rahmchampignons,
- weißer Stangenspargel, (je nach Jahreszeit frisch oder tiefgefroren),
- Schwarzwurzel,
- Mischgemüse (nach Wunsch mit einem ganzen Blumenkohl),
- Leipziger Allerlei (Karotten, Erbsen, Spargel),
- Kaisergemüse (Karottenscheiben, Blumenkohl und Brokkoliröschen)
- Juligemüse (Streifengemüse)
- Sauerkraut,
- Apfelrotkraut,
- Butterbohnen u.a.

4.6 Sättigungsbeilagen

- Petersilienkartoffeln und Kartoffelpüree,
- deftige Bratkartoffeln mit Salami und Zwiebeln,
- Kartoffelklöße auch als Miniklöße,
- Reis in vielen Varianten,
- Teigwaren in vielen Varianten,
- Butterspätzle,
- Kroketten und Pommes frites,
- Kartoffelspalten und Kartoffelspiralen,
- Röstitaler



5 Süßes

Und hier unser süßer kulinarischer Ausklang:

In Gläsern portioniert oder als Schale:

- Beerenspeise mit Vanillesoße,
- Mousse au Chocolate,
- versch. Cremespeisen (Vanille, Erdbeer, Mint),
- Panna cotta
- Tiramisu
- Fruchtcocktail
- Joghurt-Frucht-Dessert
- Dessert Schwarzwälder Art



Oder ein Obstkorb bzw. eine Obstplatte mundgerecht.





Gastroservice Selle GmbH

Unser Partyserviceprogramm für Sie



6 Diverses

Transportkosten:

Die Belieferung in Riesa sowie bis zu einer Entfernung von 5 km ist ab einem Bestellwert von 80,00 € kostenfrei. Unter 80,00 € fällt ein Minndermengenzuschlag an. Bei Lieferung außerhalb dieses Gebietes fällt ein Unkostenbeitrag, der folgendermaßen gestaffelt berechnet wird:

Entfernungs-km	ab einem Bestellwert von 80,00 €
Riesa sowie 0 bis 5 km	----
5 bis 11 km	5,00 €
12 bis 14 km	7,00 €
15 bis 17 km	10,00 €
18 bis 24 km	15,00 €
25 km	20,00 €

Gerne stellen wir Ihnen folgende Utensilien zur Verfügung:

Ausleihe/Überlassung	Preis/Stück
Ausleihe von:	
- Geschirr wie Abendbrotteller, flache Teller, tiefe Teller, Tassen, Unterteller	0,60 €
- Besteck wie Gabel, Messer, Löffel, Kuchengabel, Kaffeelöffel	0,30 €
- Gläser	0,60 €
- Biertischgarnitur Selbstabholung	9,00 €
- Biertischgarnitur mit Anlieferung	12,00 €
- Husse für Biertischgarnitur	25,00 €
- Stehtische rund	6,00 €
- Husse für Stehtisch	15,00 €
- Warmhaltegerät ohne Lieferung Warmteil	7,00 €
- Deko-Set, jahreszeitlich angepasst	4,50 €
Bereitstellung von	
- Einweggeschirr (Besteck, Becher)	0,25 €
- Einweggeschirr (Teller, Tassen)	0,50 €
- auch in höherwertigen Qualitäten	Auf Anfrage



Gastroservice Selle GmbH

Unser Partyserviceprogramm für Sie



Für entstandene Schäden am Leihgut haftet der Kunde.

Für Ihre Dekoration können wir Ihnen Servietten bedrucken lassen.

Im zu bezahlenden Preis für den Party-Service als Lieferung Außer Haus ist der verminderte Steuersatz der gesetzlichen Mehrwertsteuer von derzeit 7% enthalten.

Bei Lieferung von Geschirr, Besteck und Gläsern muss aufgrund der aktuellen Rechtsprechung für die **gesamte Bestellung** der volle Mehrwertsteuersatz (derzeit 19 %) angesetzt werden.

Bei Nutzung unserer Räumlichkeiten in der Gröbaer Straße 1a fallen Mietkosten in Höhe von 100,00 € an. Im Preis enthalten ist das Eindecken und Dekorieren der Tafel, die Bedienung bzw. Betreuung des Buffets bis ca. 21:30 Uhr sowie das Säubern der Räumlichkeiten.

