

OTTO
PARTYSERVICE



Ihr Cateringspezialist



INHALT

Fingerfood	Seite 07
Auf dem Löffel angerichtet	Seite 09
Im Glas oder in der Schale angerichtet.....	Seite 09
Herzhafte Kleinigkeiten	Seite 10
Gefüllte Leckereien.....	Seite 10
Kalte Speisen	Seite 13
Kalte Platte.....	Seite 14
Kalte Platte und „Miniatures“	Seite 14
Großes Buffet (ab 18 Personen).....	Seite 15
Klassiker.....	Seite 16
Käseplatten.....	Seite 16
Fischplatten & mehr.....	Seite 17
Brot.....	Seite 18
Butter & Schmalz.....	Seite 18
Cocktails & Salate	Seite 21
Salate.....	Seite 22
Cocktails.....	Seite 23
Warme Speisen	Seite 25
Suppen (Portion 250 ml).....	Seite 27
Eintöpfe (Portion 350 ml).....	Seite 27
Braten.....	Seite 28
Spanferkel.....	Seite 29
Pfannen- und Topfgerichte.....	Seite 30
Herzhafte Kleinigkeiten.....	Seite 31
Fischgerichte.....	Seite 32
Kartoffel & Co.....	Seite 34
Gemüse von A bis Z.....	Seite 34
Nachtisch, Dessert & Co.	Seite 36
Desserts im Cocktailglas.....	Seite 36
Törtchen, Obst etc.....	Seite 36
Geschnitzte Melone mit Motivwunsch.....	Seite 37
Special: Grillbuffet	Seite 38
Special: Kinderbuffet	Seite 39
Equipment	Seite 43
Geschirr, Gläser & Besteck.....	Seite 44
Tische, Stühle & Hussen.....	Seite 44
Zelte.....	Seite 45
...was sonst noch fehlt.....	Seite 45
Omas Gänsebraten	Seite 46





Wir freuen uns, dass Sie sich für unseren Cateringservice interessieren. Als Catering-Spezialist am Flughafen Berlin-Schönefeld sind wir für Sie da, um aus Ihrer Feier, Ihrer Hochzeit oder Ihrem Event mit Geschäftskunden ein unvergessliches Erlebnis zu machen.

Feiern Sie ohne Stress und überlassen Sie uns die Arbeit. Vom Fingerfood bis zur kompletten Betreuung ihrer Veranstaltung - wir stehen Ihnen zur Seite.

Damit auch alles nach Ihren Vorstellungen umgesetzt werden kann, besprechen wir gern mit Ihnen jedes Detail und planen das passende Catering nach Ihren Wünschen und Vorstellungen



FINGERFOOD

A close-up photograph of a glass tray containing several small, bite-sized food items. In the foreground, a spoon holds a dollop of creamy, light-colored dip, possibly crab or chicken salad, garnished with a small green herb leaf. Next to it is a slice of yellow cucumber and a piece of red bell pepper. In the background, there are several dark brown, fried items, likely fritters or croquettes, and other blurred food items. The tray is set on a light-colored surface, and the overall lighting is bright and focused on the food.

FINGERFOOD

Mindestabnahmemenge
für unser Fingerfood
beträgt 5 Stück
je Sorte.

Belegte ½ Brötchen
Schnittchen (verschiedene Variationen)
Canapés (verschiedene Variationen)
Gefüllte ½ Eier mit Lachs
Gefüllte ½ Eier mit Kaviar
Boulettenspieße
Wrap-Spieße
Parmaschinken mit Melonenkugeln.
Backpflaumen im Speckmantel
Datteln im Speckmantel
Hähnchenspieße in scharfer Caramelsauce
Hähnchen-Teriyaki-Spieß
Garnelenspieße im Kartoffelmantel

Gefüllte ½ Eier mit Gemüsegarntur
Grüne Gurken mit Kräuterfrischkäsefüllung
Frischkäse im Pumpernickelmantel
Zucchini mit pikanter Schafskäsefüllung
Obstspieße
Käsespieße
Tomate-Mozzarellaspieße



Grüner Text = vegetarische Speisen

FINGERFOOD



Auf dem Löffel angerichtet

Forellennockerln mit Pumpernickel

Shrimps mit Krabbencreme

Räucherlachs mit Frischkäsefüllung

Hähnchen mit Ananas und Mandarincrème

geräucherte Entenbrust mit Feigensenfcreme

Kräuterfrischkäse mit Cherrytomaten

Tomatencreme mit Wachtelei

Im Glas oder in der Schale angerichtet

Lachstatar mit Kurkuma-Gelee

Lachstatar mit Currymousse

Räucherlachs mit Wasabicreme

Geflügel auf Mangochutney

Hackbällchen in scharfer Karamellsauce

Rote Beetemousse mit Entenkönigt

und schwarzem Sesam

Käsesalat mit Bambussprossen

Tomate-Mozzarella mit Basilikumcreme

Kräuter-Kresse-Frischkäse auf Pumpernickel

FINGERFOOD



Herzhafte Kleinigkeiten

Kleine Hähnchenschnitzel.

Hähnchenkeulen

Kleines Schweinschnitzel

Kleine Bouletten

Kartoffelrösti mit Lachs und Schmand

Zucchini rösti mit Lachsschinken & Schmand

Melonenschiffchen mit Parmaschinken

Gefüllte Leckereien

Gefüllte Tomaten mit Fleischsalat

Gefüllte Tomaten mit Thunfischcreme

Gefüllte Tomaten mit Kräuterfrischkäse

Gefüllte Tomaten mit Mozzarella & Gemüse

Gefüllte ½ Pfirsiche mit Geflügelsalat

Gefüllte ½ Birnen mit Waldorfsalat

Gefüllte Avocados mit Krabbensalat

Gefüllte Avocados mit Schafskäse & Gemüse

Grüner Text = vegetarische Speisen



Gefüllte „Miniatures“

Asiatische Teigtaschen mit einer süß-scharfen Sauce
(verschiedene Füllungen)

Zungentaschen mit Johannisbeere-Meerrettichcreme

Roastbeefröllchen mit Johannisbeere-Meerrettichcreme

Schinkentüten mit Johannisbeere-Meerrettichcreme

Kasselertaschen mit Eiersalatfüllung

Schweinetaschen mit Eiersalatfüllung

Geflügelmedaillons mit Mandarin-Meerrettichcreme

Schweinemedaillons mit Johannisbeere-Meerrettichcreme



A buffet table featuring a variety of cold dishes. In the foreground, there are skewers with salmon, shrimp, and vegetables, along with a large watermelon carved into a heart shape. The background shows more buffet items, including a plate of green vegetables and a bowl of salad.

KALTES BUFFET

KALTES BUFFET



Kalte Platte

- Schweinebraten
 - Kasselerbraten
 - Zunge
 - Roastbeef
 - Putenbrust
 - Ungarische Salami
 - Lachsschinken
 - und Saftschinken
 - gefüllte ½ Eier
 - kleine Bouletten
 - Butterrosen
 - 2 Salate nach Wunsch
-
- Käseplatte
mit zehn verschiedenen
Käsesorten –
ab 10 Personen inklusive

Kalte Platte und „Miniatures“

- Schweinebraten
 - Kasselerbraten
 - Zunge
 - Roastbeef
 - Putenbrust
 - Ungarische Salami
 - Lachsschinken
 - Saftschinken
 - gefüllte ½ Eier
 - kleine Bouletten
 - Butterrosen
 - 3 Salate nach Wunsch
 - gefüllte Roastbeefröllchen
 - Zungentaschen
 - Kasselertaschen
 - Schinkentütchen
 - Schweinemedailleurs
-
- Käseplatte
mit zehn verschiedenen
Käsesorten –
ab 10 Personen inklusive

Unsere kalten Platten können Sie ab 5 Personen bestellen.

KALTES BUFFET



Großes Buffet (ab 18 Personen)

- Schweinebraten
- Kasselerbraten
- Zunge
- Roastbeef
- Putenbrust
- Ungarische Salami
- Lachsschinken
- Saftschinken
- gefüllte $\frac{1}{2}$ Eier
- kleine Bouletten
- Butterrosen
- 3 Salate nach Wunsch
- gefüllte Roastbeefröllchen
- Zungentaschen
- Kasselertaschen
- Schinkentütchen
- Schweinemedallions
- Käseplatte mit zehn verschiedenen Käsesorten und Brotkorb
- Schaustück (Rehrücken-, Geflügel- oder Kasseler-schaustück)
- Cocktails (Krabben-, Spargel- oder Früchtecocktail)

KALTES BUFFET



Klassiker

Vitello Tonnato-Platte mit Thunfischsauce

Hackepeter-Igel

Tomate-Mozzarellaplatte

Gemüseplatte mit Dipp

Antipastiplatte

Schafskäseplatte mit Oliven

Käseplatten – mit mindestens 10 internat. Spezialitäten

kleine Käseplatte

mittelgroße Käseplatte

große Käseplatte

Käseteller klein mit Häppchen

Käsebrett rustikal, erlesene Sorten



KALTES BUFFET

Fischplatten & mehr...

kleine Platte Fischplatte

mit mindestens 10 verschiedenen Spezialitäten

mittelgroße Platte Fischplatte

mit mindestens 10 verschiedenen Spezialitäten

große Platte Fischplatte

mit mindestens 10 verschiedenen Spezialitäten

Lachstatar mit Avocado-creme 200 g

geräuchert Forellenfilets mit Schnittlauch-Frischkäse-Dip

Matjesplatte mit Honig-Senf-Dip und Apfel-Zwiebel-Chutney

Räucherlachsplatte mit ½ Eiern und Sahnemeerrettich 500g

Flusskrebse 30 Stück

Sushiplatte mit Fisch 10-12 Stück

Sushiplatte vegetarisch 10-12 Stück

KALTES BUFFET



Brot

Party-Brotkorb (pro Portion 3 Teile)

Baguette hell

Baguette dunkel

Wagenrad mit dunklen Brötchen (30 Teile)

Wagenrad mit hellen Brötchen (30 Teile)

Knoblauchbrot (ca. 24 Scheiben)

Butter & Schmalz

Butterrosen, Landbutter

Knoblauchbutter

Kräuterbutter

Tomatenbutter

Rote Beetebutter

Schmalztopf mit Äpfeln & Zwiebeln

**ICH KANN ALLEM WIDERSTEHEN,
NUR DER VERSUCHUNG NICHT**

Oscar Wilde





SALATE UND COCKTAILS

SALATE UND COCKTAILS



Salate

Champignonsalat

Kartoffelsalat

Kartoffelsalat ohne Mayonnaise

Bohnensalat

Eiersalat

Nudelsalat

Reissalat

Mexikanischer Salat

Rote Beetesalat mit Knoblauch

Spargelsalat

Obstsalat

Gemüsesalat

Schopskasalat

Krabbensalat

Rindfleischsalat

Geflügelsalat

Häckerle

SALATE UND COCKTAILS



Cocktails

Schinkencocktail

Krabbencocktail

Geflügelcocktail

Frühtecocktail

Spargelcocktail

Wir bieten Ihnen eine große Auswahl an feinen Salaten. Sollten Sie Ihren Lieblingsalat nicht gefunden haben, sprechen Sie uns an, wir zaubern gern nach Ihrem Wunsch den richtigen Salat.

Grüner Text = vegetarische Speisen



WARME KÜCHE



**NACH EINEM GUTEN ESSEN
IST MAN BEREIT JEDEM
ZU VERZEIHEN,
SELBST DEN EIGENEN
VERWANDTEN**

Oscar Wilde



SUPPEN & EINTÖPFE

Suppen (Portion 250 ml)

Kesselgulasch

Soljanka

Gyrossuppe

Chinesische Glasnudelsuppe

Waldpilzsuppe

Joghurt-Lauch-Suppe mit Lachs

Tomatensuppe

Kürbissuppe

Spargelsuppe

Broccolisuppe

Eintöpfe (Portion 350 ml)

Kartoffelsuppe

herzhafter Linseneintopf

deftiger Bohneneintopf

Erseneintopf mit Rauchfleisch

Bunter Fischtopf mit Gemüse

Auf Wunsch können wir Ihnen unsere Eintöpfe und Suppen auch vegetarisch anbieten.

WARME KÜCHE



Braten

Kasselerlachsbraten

Kasselerkamm

Krustenbraten

Schweinekamm gefüllt mit Champignons und Zwiebeln

Prager Schinken im Brotteig gebacken

Schweinerücken gefüllt mit Backpflaumen

Rinder-Sauerbraten mit Sauce

Rinderschmorbraten mit Sauce

Tafelspitz mit Meerrettichsauce

Rinderfiletbraten mit Sauce

Lammkeule ohne Knochen mit Sauce

Wildschweinkeule mit Waldpilzsauce

Hirschkeule mit Preiselbeersauce.

Truthahn oder Pute - gefüllt mit Putenfarce & Champignons

WARME KÜCHE



Spanferkel

Spanferkel, ab 12 Kg ohne Knochen gefüllt mit Filet,
Sauerkraut und Knacker

Spanferkel, ab 12 Kg ohne Knochen
gefüllt mit gehacktem Schweinefilet & Pilzen

Spanferkelkeule frisch oder geräuchert

Spanferkelrollbraten gefüllt mit Senfzwiebeln

Spanferkelschinkenbraten geräuchert

WARME KÜCHE



Pfannen- und Topfgerichte

Kasseler-Sauerkraut-Pfanne mit Ananas

Geschnetzeltes vom Schwein mit Champignons

Lasagne „nach Art Bolognese“

Schweineroulade „nach Toskana Art“ mit Tomate-Mozzarella

Schweineroulade klassisch

Jungschweintrüben mit Crème champignons

Schweinefleischgulasch „Ungarische Art“

Filetpfanne vom Schwein mit Champignons

Schweinefilet im Wirsingkohl-Hähnchenmantel auf Wirsingkohlbett

Eisbein frisch oder gepökelt

Geschnetzeltes vom Geflügel mit Champignons

Indische Geflügelpfanne mit Ananas und Curry

Frikassee mit Spargel und Erbsen

Hähnchenroulade gefüllt mit Spinat und Feta

Hähnchenpfanne „Toskana“ mit Tomaten und Rosmarin



Rindergulasch „nach Art Stroganoff“

Hirschgulasch.

Rehrücken im Wirsingkohl-Hähnchenmantel auf Wirsingkohlbett

Herzhafte Kleinigkeiten, Warm

Spanferkelhaxen mini

Gefüllte Champignons mit Hackfleischfüllung in Käse-Sahne-Sauce

Gefüllte Champignons mit Spinat und Gorgonzola

Thüringer Roastbrädel

Saltimbocca vom Schweinesteak mit Parmaschinken

Hähnchenbrust mit Pfirsich überbacken

Hähnchenbrust mit Tomate-Mozzarella überbacken

Aufläufe

Kartoffelauflauf

Kartoffel- & Rosenkohlaufauf

Broccoli- & Blumenkohlaufauf

Zucchini-, Tomate- & Kartoffelaufauf

WARME KÜCHE



Fischgerichte

Fischfilet mit Gemüse in Folie gebacken

Lachs in Dillsauce

Lachs auf Spinat
Fischpfanne mit Seelachs, Gemüse und Sahne

Fischpfanne mit Lachs, Gemüse und Sahne

Fischpfanne „Toskana“ –

drei Sorten Fisch mit Kartoffel und Parmesan gratiniert

ganzer Ofenlachs – 3,5 Kg

Hummer gratiniert mit Rotweinbutter

VEGETARISCHE KÜCHE



Vegetarische Küche

Lasagne mit Spinat und Feta

Schupfnudelpfanne mit frischem Gemüse

Gnocchi mit Basilikum-Tomaten Pesto

WARME KÜCHE



Kartoffel & Co.

Salzkartoffeln
Bandnudeln
Backkartoffel mit Sauerrahm
Klöße
Serviettenknödel
mini Kartoffelknödel mit
rote Beete
mini Kartoffelknödel mit
Süßkartoffeln
Reis
Kartoffelpüree im Mantel
Spätzle
Kartoffelecken mit Rosmarin
Gnocchi
Bratkartoffeln

Gemüse von A bis Z

Sauerkraut
Rotkohl
Möhrengemüse
Grünkohl
Rosenkohl
Grüne Bohnen im Speckmantel
Speckbohnen
Grillpfannengemüse mediterran
Sommergartengemüse
Blumenkohl mit Semmelbrösel
Crème-Champignons

**ICH HABE EINEN GANZ
EINFACHEN GESCHMACK.
ICH BIN STETS MIT DEM BESTEN
ZUFRIEDEN**

Oscar Wilde



NACHTISCH, DESSERT & CO.

Desserts im Cocktailglas, kleines Gläschen oder Schale

Rote Grütze

Zitronencreme

Mousse au chocolat

Tiramisu

Vanillecreme

Stracciatellacreme

Blueberry Cheesecakecreme

Cheesecake mit Apfel und Keks-Chip

Fruchtjoghurt oder -quark mit frischem Obst

Törtchen, Obst etc.

Minitörtchen verschiedene Sorten

Petit four, kleines Törtchen

Blechkuchen

Vanillesauce

Obstplatte

(mindestens 12 verschiedene Sorten)

NACHTISCH, DESSERT & CO.

**GESCHNITZTE MELONE
MIT MOTIVWUNSCH
ALS GESCHENK ODER DEKORATION**



SPECIAL: GRILLBUFFET

Alles Zum Grillen

Grillsaucen

Tzatziki

Maiskolben in gebutterter Folie

Gemüsespieße in Kräutermarinade

Thüringer Rostbratwurst

Gerollter Schweinebauch auf dem Spieß

Kammsteak

Schaschlik

Grillhaxen klein

Gerollter Rinderspieß mit Speck und Kräuter

Geflügelspieße mit Pflaumen im Speckmantel

Hähnchenbrust

Grillfisch mit Gemüse in Folie

Zubehör

Holzkohlegrill

Gasgrill

SPECIAL: KINDERBUFFET

WIR LIEFERN AB 10 KINDER

- Chicken Nuggets
- Nudeln mit Tomatensauce
- kleine Pizzaschnecken
- Mini-Burger
- Würstchen-“Kraken“-Spieße
- kleine Boulettenspieße
- gefüllte Pinguin-, Pilz-, oder Mäuseeier
- Gurkenzug mit Gemüsesticks
- Baguettestange mit Käsewürfeln und Tomaten
- Weintrauben-Igel
- Melone am Stiel
- Götterspeise-Figuren mit Vanillesauce
- Mini-Berliner mit Zucker- und Schokoguss
- Butterrosen
- Mini-Brötchen



GETRÄNKE



Mineralwasser 1,0 l
Stilles Wasser 1,0 l
Coca-Cola 1,0 l
Fanta 1,0 l
Sprite 1,0 l
Orangensaft 1,0 l
Apfelsaft, 1,0 l.
Tonic Water 1,0 l
Ginger Ale 1,0
Bitter Lemon 1,0 l
Flaschenbiere alle Sorten 0,5 l

Weine

Rot, Weiß, Rose, Sekt, Prosecco nach Empfehlung



BIER VOM FASS

**Warsteiner, Radeberger,
Berliner & Wernesgrüner Pils,
Hausmarke Pils**

**Fassbier 30 Liter inkl. Zapfanlage mit Kühlung
Fassbier 50 Liter inkl. Zapfanlage mit Kühlung**



EQUIPMENT



EQUIPMENT



Geschirr, Gläser & Besteck

Geschirr gereinigt zurück

Geschirr ungereinigt zurück

Tische, Stühle & Hussen

Stehtische

Stehtisch Husse

Festzeltgarnitur (8 Plätze)

Festzeltgarnitur Husse

Buffettische (180 x 80 cm)

Stoffservietten

Duni Servietten (50 Stück)

Duni Tischdecke

Damasttischdecke (verschiedene Größen)



Zelte

Pagode (5 x 5 m)

inkl. Auf- und Abbaukosten

Zelte auf Anfrage und Angebot

zzgl. Auf- und Abbaukosten

Zeltboden, Beleuchtung & Heizung auf Anfrage und Angebot.

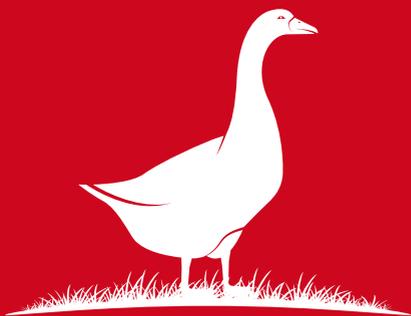
Köche, Kellner, Grillmeister

Wir stellen Ihnen kompetentes und motiviertes Personal an Ihre Seite. Unser Personal wird nach Stunden bezahlt. Zuzüglich einer Stunde für An- und Abfahrt.

..was sonst noch fehlt

Live Musik, DJ, und Unterhaltungsprogramm nach Absprache.

Wir haben auch noch einen passenden Dekorateur zur Stelle. Auf Wunsch übernimmt er gern die Blumenarrangements für Sie.



Omas Gänsebraten

UNSERE GÄNSE KÖNNEN SIE IMMER
ZUR WEIHNACHTSZEIT BESTELLEN.

WIR LIEFERN IHNEN
DEN VORGEGARTEN GÄNSEBRATEN
ZUM AUFKNUSPERN NACH HAUSE
MIT ROTKOHL, GRÜNKOHL,
KLÖSSEN UND SAUCE.

BESTELLUNG EINFACH ONLINE UNTER:
WWW.OMAS-GÄNSEBRATEN.DE



Bitte beachten Sie:

Eine detaillierte Übersicht der verwendeten Allergene händigen wir Ihnen jederzeit aus.

Falls nicht anders angegeben ist eine Abnahmemenge ab fünf Portionen bzw. Stück möglich.

Die Bezahlung Ihrer Bestellung erfolgt bei Lieferung in Bar, wenn nicht anders vereinbart. Geschirr & Equipment bitte innerhalb von 5 Werktagen gereinigt wieder zurückbringen.

Unser Sonn- und Feiertagszuschlag beträgt 15 %.

Unsere AGB's sind Teil unserer Verträge; diese werden auf Wunsch ausgehändigt oder stehen auf unserer Homepage (www.otto-partyservice.de) zum Download zur Verfügung.



**OTTO
PARTYSERVICE**

Partyservice Otto GmbH

Im Wiesengrund 21, 12529 Schönefeld

Geschäftsführerin: Tatjana Otto

Telefon: 033762 / 48330

Telefax: 033762 / 48331

E-Mail: post@otto-partyservice.de

Homepage: otto-partyservice.de

Umsatzsteuer-Identifikationsnummer

gemäß § 27 a Umsatzsteuergesetz: DE 303 810 671



**OTTO
PARTYSERVICE**

Partyservice Otto GmbH
Im Wiesengrund 21, 12529 Schönefeld
033762 / 48330
E-Mail: post@otto-party-service.de
www.otto-party-service.de