



OTTO
PARTYSERVICE

Ihr Cateringspezialist

Gesamtkatalog



INHALT

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



HERZLICH WILLKOMMEN BEIM PARTYSERVICE OTTO

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



FINGERFOOD

Fingerfood bezeichnet Speisen, die mit den Fingern statt mit Besteck gegessen werden. Dazu zählen auch Antipasti, Appetithäppchen, Canapés, Meze, Sandwichs, Snacks, Tapas und Tortillas sowie an kleinen Spießen servierte Lebensmittel.

Belegte ½ Brötchen.....	Stück 1,80 €	Gerollte Hähnchenspieße mit Paprika.....	Stück 2,50 €
Schnittchen (verschiedene Variationen).....	Stück 2,00 €	Hähnchen-Teriyaki-Spieß.....	Stück 2,50 €
Canapés (verschiedene Variationen).....	Stück 2,20 €	Garnelenspieße im Kartoffelmantel.....	Stück 6,00 €
Gefüllte ½ Eier mit Lachs.....	Stück 1,80 €	Gefüllte ½ Eier mit Gemüse garnitur.....	Stück 1,80 €
Gefüllte ½ Eier mit Kaviar.....	Stück 1,80 €	Grüne Gurken mit Kräuterfrischkäsefüllung.....	Stück 1,80 €
Boulettenspieße.....	Stück 1,90 €	Frischkäse im Pumpernickelmantel.....	Stück 1,80 €
Wrap-Spieße.....	Stück 2,50 €	Zucchini mit pikanter Schafskäsefüllung.....	Stück 1,80 €
Parmaschinken mit Melonenkugeln.....	Stück 2,00 €	Obstspieße.....	Stück 1,80 €
Backpflaumen im Speckmantel.....	Stück 3,50 €	Käsespieße.....	Stück 1,90 €
Datteln im Speckmantel.....	Stück 4,50 €	Tomate-Mozzarellaspieße.....	Stück 1,90 €
		Petit Fours (verschiedene Variationen).....	Stück 2,20 €



Grüner Text = vegetarische Speisen

FINGERFOOD



Auf dem Löffel angerichtet

Forellennockerln mit Pumpernickel.....	Stück 2,50 €
Shrimps mit Krabbencreme.....	Stück 2,50 €
Räucherlachs mit Frischkäsefüllung.....	Stück 2,50 €
Hähnchen mit Ananas und Mandarincreme.....	Stück 2,50 €
geräucherte Entenbrust mit Feigensenfcreme....	Stück 2,50 €
Kräuterfrischkäse mit Cherrytomaten.....	Stück 2,50 €
Tomatencreme mit Wachtelei.....	Stück 2,50 €

Im Glas oder in der Schale angerichtet

Lachstatar mit Kurkuma-Gelee.....	Stück 2,80 €
Lachstatar mit Currymousse.....	Stück 2,80 €
Räucherlachs mit Wasabicreme.....	Stück 2,80 €
Geflügel auf Mangochutney.....	Stück 2,80 €
Hackbällchen in scharfer Karamellsauce.....	Stück 2,80 €
Rote Beetemousse mit Entenkonzekt und schwarzem Sesam.....	Stück 2,80 €
Käsesalat mit Bambussprossen.....	Stück 2,80 €
Tomate-Mozzarella mit Basilikumcreme.....	Stück 2,80 €
Kräuter-Kresse-Frischkäse auf Pumpernickel.....	Stück 2,80 €

Mindestabnahmemenge für unser Fingerfood beträgt 5 Stück je Sorte.

FINGERFOOD



Herzhafte Kleinigkeiten

Kleine Hähnchenschnitzel	Stück 2,00 €
Hähnchenkeulen	Stück 2,00 €
Hähnchenspieß in scharfer Karamellsauce	Stück 2,80 €
Kleines Schweinschnitzel	Stück 2,00 €
Kleine Bouletten	Stück 2,00 €
Kartoffelrösti mit Lachs und Schmand	Stück 2,80 €
Zucchini-rösti mit Lachsschinken & Schmand	Stück 2,80 €
Melonenschiffchen mit Parmaschinken	Stück 2,80 €

Schnitzel werden vor allem aus der Keule von Schwein und Kalb gewonnen, teilweise auch aus dem Rücken.

Gefüllte Leckereien

Gefüllte Tomaten mit Fleischsalat	Stück 2,00 €
Gefüllte Tomaten mit Thunfischcreme	Stück 2,00 €
Gefüllte Tomaten mit Kräuterfrischkäse	Stück 2,00 €
Gefüllte Tomaten mit Mozzarella & Gemüse	Stück 2,00 €
Gefüllte ½ Pfirsiche mit Geflügelsalat	Stück 2,00 €
Gefüllte ½ Birnen mit Waldorfsalat	Stück 2,00 €
Gefüllte Avocados mit Krabbensalat	Stück 3,80 €
Gefüllte Avocados mit Schafskäse & Gemüse	Stück 3,80 €

FINGERFOOD



HERZHAFTE KLEINIGKEITEN

Gefüllte „Miniatures“

Asiatische Teigtaschen mit einer süß-scharfen Sauce (verschiedene Füllungen)	Stück 1,60 €
Zungentaschen mit Johannisbeere- Meerrettichcreme	Stück 2,00 €
Roastbeefröllchen mit Johannisbeere- Meerrettichcreme	Stück 2,00 €
Schinkentüten mit Johannisbeere- Meerrettichcreme	Stück 2,00 €
Kasselertaschen mit Eiersalatfüllung	Stück 2,00 €
Schweinetaschen mit Eiersalatfüllung	Stück 2,00 €
Geflügelmedaillons mit Mandarin- Meerrettichcreme	Stück 3,00 €
Schweinemedaillons mit Johannisbeere- Meerrettichcreme	Stück 3,00 €

A long buffet table is set up with a variety of cold dishes. In the center, a large watermelon is carved into a decorative shape and sits on a white pedestal. To the left, there are plates of salmon, shrimp, and other seafood. In the foreground, there are several bowls of salads, including one with orange segments and another with hard-boiled eggs. To the right, there are skewers of salmon, shrimp, and other ingredients, along with a plate of fried chicken. The table is covered with a white tablecloth and the dishes are arranged in a line, creating a long buffet line.

KALTES BUFFET

KALTES BUFFET



Unsere kalten Platten können Sie ab 5 Personen bestellen.

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

pro Person 14,00 €

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
- Schweinemedallions
- Käseplatte mit zehn verschiedenen Käsesorten – ab 10 Personen inklusive

pro Person 16,50 €

KALTES BUFFET



Großes Buffet (ab 18 Personen)

- Schweinebraten
- Kasselerbraten
- Zunge
- Roastbeef
- Putenbrust
- Ungarische Salami
- Lachsschinken
- Saftschinken
- gefüllte ½ 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 Kassellerschaustück)
- Cocktails (Krabben-, Spargel- oder Früchtecocktail)

pro Person 25,00 €

KALTES BUFFET



Klassiker

Vitello Tonnato-Platte mit Thunfischsauce	35,00 €
Hackepeter-Igel	100 g 2,00 €
Tomate-Mozzarellaplatte.....	Stück 25,00 €
Gemüseplatte mit Dipp	Stück 35,00 €
Antipastiplatte.....	Stück 38,00 €
Schafskäseplatte mit Oliven.....	Stück 38,00 €

Käseplatten – mit mindestens 10 internat. Spezialitäten

kleine Käseplatte	45,00 €
mittelgroße Käseplatte.....	72,00 €
große Käseplatte.....	92,00 €
Käseteller klein mit Häppchen.....	58,00 €
Käsebrett rustikal, erlesene Sorten.....	105,00 €



KALTES BUFFET

Fischplatten & mehr...

kleine Platte Fischplatte mit mindestens 10 verschiedenen Spezialitäten	52,00 €
mittelgroße Platte Fischplatte mit mindestens 10 verschiedenen Spezialitäten.....	82,00 €
große Platte Fischplatte mit mindestens 10 verschiedenen Spezialitäten	102,00 €
Lachstatar mit Avocadocreme 200 g	19,50 €
geräuchert Forellenfilets mit Schnittlauch-Frischkäse-Dip.....	500g - 42,00 €
Matjesplatte mit Honig-Senf-Dip und Apfel-Zwiebel-Chutney	500g - 42,00 €
Räucherlachsplatte mit ½ Eiern und Sahnemeerrettich	500g - 42,00 €
Flusskrebse 30 Stück	38,00 €
Sushiplatte mit Fisch 10-12 Stück	22,00 €
Sushiplatte vegetarisch 10-12 Stück	20,00 €

KALTES BUFFET

BROT, BUTTER UND SCHMALZ



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

Oscar Wilde

Brot

Party-Brotkorb (pro Portion 3 Teile)	Portion 1,90 €
Baguette hell	Stück 3,50 €
Baguette dunkel	Stück 3,60 €
Knoblauchbrot (ca. 24 Scheiben).....	Stück 5,60 €
Wagenrad mit dunklen Brötchen (30 Teile)	Stück 22,00 €
Wagenrad mit hellen Brötchen (30 Teile)	Stück 22,00 €

Butter & Schmalz

Butterrosen, Landbutter	Stück 0,80 €
Knoblauchbutter	Stück 0,80 €
Kräuterbutter	Stück 0,80 €
Tomatenbutter	Stück 0,80 €
Rote Beetebutter.....	Stück 0,80 €
Schmalztopf mit Äpfeln & Zwiebeln.....	Stück 12,00 €

SALATE UND COCKTAILS



SALATE UND COCKTAILS



Salate

Champignonsalat.....	je 100 g - 1,60 €	Spargelsalat	je 100 g - 1,80 €
Kartoffelsalat	je 100 g - 1,60 €	Obstsalat	je 100 g - 1,80 €
Kartoffelsalat ohne Mayonnaise	je 100 g - 1,60 €	Gemüsesalat.....	je 100 g - 1,80 €
Bohnensalat.....	je 100 g - 1,60 €	Schopskasalat	je 100 g - 1,80 €
Eiersalat	je 100 g - 1,60 €	Krabbensalat	je 100 g - 1,80 €
Nudelsalat	je 100 g - 1,60 €	Rindfleischsalat	je 100 g - 1,80 €
Reissalat.....	je 100 g - 1,60 €	Geflügelsalat.....	je 100 g - 1,80 €
Mexikanischer Salat	je 100 g - 1,60 €	Häckerle	je 100 g - 1,80 €
Rote Beetesalat mit Knoblauch	je 100 g - 1,60 €		

SALATE UND COCKTAILS



Cocktails

Schinkencocktail	je Glas 3,80 €
Krabbencocktail	je Glas 3,80 €
Geflügelcocktail	je Glas 3,80 €
Frühtcocktail	je Glas 3,80 €
Spargelcocktail	je Glas 3,80 €

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

WARME KÜCHE



SUPPEN & EINTÖPFE



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

Oscar Wilde

Suppen (Portion 250 ml)

Kessलगulasch.....	Portion 3,80 €
Soljanka	Portion 3,80 €
Gyrossuppe	Portion 3,80 €
Chinesische Glasnudelsuppe.....	Portion 3,80 €
Waldpilzsuppe	Portion 3,80 €
Joghurt-Lauch-Suppe mit Lachs.....	Portion 3,80 €
Tomatensuppe	Portion 3,80 €
Kürbissuppe.....	Portion 3,80 €
Spargelsuppe	Portion 3,80 €
Broccolisuppe.....	Portion 3,80 €

Eintöpfe (Portion 350 ml)

Kartoffelsuppe	Portion 5,50 €
herzhafter Linseneintopf	Portion 5,50 €
deftiger Bohneneintopf.....	Portion 5,50 €
Erbseintopf mit Rauchfleisch.....	Portion 5,50 €
Bunter Fischtopf mit Gemüse.....	Portion 5,50 €

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

WARME KÜCHE



Braten

Kasselerlachsbraten	Kg 20,00 €
Kasselerkamm.....	Kg 20,00 €
Krustenbraten.....	Kg 20,00 €
Schweinekamm gefüllt mit Champignons und Zwiebeln.....	Kg 20,00 €
Prager Schinken im Brotteig gebacken	Kg 20,00 €
Schweinerücken gefüllt mit Backpflaumen	Kg 20,00 €
Rinder-Sauerbraten mit Sauce	Kg 28,00 €
Rinderschmorbraten mit Sauce.....	Kg 34,00 €
Tafelspitz mit Meerrettichsauce	Kg 39,00 €
Rinderfiletbraten mit Sauce.....	Kg 65,00 €
Lammkeule ohne Knochen mit Sauce	Kg 49,50 €
Wildschweinkeule mit Waldpilzsauce	Kg 37,00 €
Hirschkeule mit Preiselbeersauce	Kg 39,00 €
Truthahn oder Pute - gefüllt mit Putenfarcie & Champignons	Kg 16,00 €



WARME KÜCHE



Spanferkel

Spanferkel, ab 12 Kg ohne Knochen gefüllt mit Filet, Sauerkraut und Knacker	Kg 13,20 €
Spanferkel, ab 12 Kg ohne Knochen gefüllt mit gehacktem Schweinefilet & Pilzen.....	Kg 13,20 €
Spanferkelkeule frisch oder geräuchert - ab ca. 1,8 bis 2,5 Kg pro Stück.....	Kg 21,50 €
Spanferkelrollbraten gefüllt mit Senfzwiebeln - ab ca. 1,8 bis 2,5 Kg pro Stück	Kg 21,50 €
Spanferkelschinkenbraten geräuchert - ab ca. 1,8 bis 2,0 Kg pro Stück.....	Kg 29,00 €





WARME KÜCHE



WARME KÜCHE

Pfannen- und Topfgerichte

Eisbein frisch oder gepökelt.....	Stück 6,80 €
Kasseler-Sauerkraut-Pfanne mit Ananas.....	Portion 7,80 €
Geschnetzeltes vom Schwein mit Champignons.....	Portion 8,10 €
Lasagne „nach Art Bolognese“	Portion 7,80 €
Schweineroulade „nach Toskana Art“ mit Tomate-Mozzarella	Portion 9,50 €
Schweineroulade klassisch.....	Portion 9,50 €
Jungschweinrücken mit Cremechampignons.....	Portion 9,50 €
Schweinefleischgulasch „Ungarische Art“.....	Portion 9,50 €
Filetpfanne vom Schwein mit Champignons.....	Portion 12,50 €
Schweinefilet im Wirsing Kohl-Hähnchenmantel auf Wirsingkohlbett.....	Portion 14,00 €
Geschnetzeltes vom Geflügel mit Champignons.....	Portion 8,10 €
Indische Geflügelpfanne mit Ananas und Curry	Portion 9,50 €
Frikassee mit Spargel und Erbsen.....	Portion 9,50 €
Hähnchenroulade gefüllt mit Spinat und Feta.....	Portion 9,50 €
Hähnchenpfanne „Toskana“ mit Tomaten und Rosmarin	Portion 9,50 €



Rindergulasch „nach Art Stroganoff“.....	Portion 14,00 €
Hirschgulasch.....	Portion 15,50 €
Rehrücken im Wirsing Kohl-Hähnchenmantel auf Wirsingkohlbett	Portion 17,60 €



Herzhafte Kleinigkeiten

Spanferkelhaxen mini	Stück 2,50 €
Gefüllte Champignons mit Hackfleischfüllung in Käse-Sahne-Sauce	Stück 2,90 €
Thüringer Roastbrädel	Stück 4,50 €
Saltimbocca vom Schweinesteak mit Parmaschinken	Stück 5,10 €
Hähnchenbrust mit Pfirsich überbacken.....	Stück 4,90 €
Hähnchenbrust mit Tomate-Mozzarella überbacken	Stück 4,90 €
Kartoffelauflauf	je Portion 6,80 €
Kartoffel- & Rosenkohlaufauf	je Portion 6,80 €





WARME KÜCHE

LACHS, HUMMER & CO.



WARME KÜCHE

VEGETARISCHES

Fischgerichte

Fischfilet mit Gemüse in Folie gebacken	Portion 8,50 €
Lachs in Dillsauce.....	Portion 10,50 €
Lachs auf Spinat.....	Portion 10,50 €
Fischpfanne mit Seelachs, Gemüse und Sahne	Portion 12,00 €
Fischpfanne mit Lachs, Gemüse und Sahne	Portion 12,90 €
Fischpfanne „Toskana“ – drei Sorten Fisch mit Kartoffel und Parmesan gratiniert.....	Portion 13,50 €
ganzer Ofenlachs – 3,5 Kg.....	Stück 120,00 €
Hummer gratiniert mit Rotweinbutter	Stück 80,00 €



Gefüllte Champignons mit Spinat und Gorgonzola	Stück 2,90 €
Lasagne mit Spinat und Feta.....	je Portion 7,80 €
Schupfnudelpfanne mit frischem Gemüse.....	je Portion 7,80 €
Broccoli- & Blumenkohlaufauf.....	je Portion 6,80 €
Zucchini-,Tomate- & Kartoffelaufauf	je Portion 6,80 €



WARME KÜCHE



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

Oscar Wilde

Kartoffel & Co.

Salzkartoffeln	Portion 2,00 €
Bandnudeln	Portion 2,20 €
Backkartoffel mit Sauerrahm	Stück 3,50 €
Klöße	Portion 2,50 €
Serviettenknödel	Portion 2,50 €
Reis	Portion 2,00 €
Kartoffelpüree im Mantel	Portion 3,00 €
Spätzle	Portion 3,00 €
Kartoffelecken mit Rosmarin	Portion 3,00 €
Gnocchi	Portion 3,00 €
Bratkartoffeln	Portion 4,50 €

Gemüse von A bis Z

Sauerkraut	Portion 2,00 €
Rotkohl	Portion 2,50 €
Möhrengemüse	Portion 2,50 €
Grünkohl	Portion 3,50 €
Rosenkohl	Portion 2,50 €
Grüne Bohnen im Speckmantel	Portion 2,50 €
Speckbohnen	Portion 2,00 €
Grillpfannengemüse mediterran	Portion 3,90 €
Sommergartengemüse	Portion 3,50 €
Blumenkohl mit Semmelbrösel	Portion 3,00 €
Crème-Champignons	Portion 3,50 €



NACHTISCH, DESSERT & CO.

DESSERT, NACHTISCH & CO.



**GESCHNITZTE MELONE
MIT MOTIVWUNSCH
ALS GESCHENK ODER DEKORATION 60,00 €**

Desserts im Cocktailglas

Rote Grütze.....	Stück 3,20 €
Zitronencreme	Stück 3,20 €
Mousse au chocolat.....	Stück 3,20 €
Tiramisu	Stück 3,20 €
Vanillecreme.....	Stück 3,20 €
Stracciatellacreme.....	Stück 3,20 €
Blueberry Cheesecakecreme	Stück 3,20 €
Cheesecake mit Apfel und Keks-Chip.....	Stück 3,20 €
Fruchtjoghurt oder -quark mit frischem Obst.....	Stück 3,20 €

Törtchen, Obst etc.

Minitörtchen verschiedene Sorten.....	Stück 3,50 €
Vanillesauce	pro Liter 9,00 €
Dessert im kleinen Gläschen (alle Sorten wie im Cocktailglas)	Stück 2,80 €
Dessert in Schalen (alle Sorten wie im Cocktailglas)	pro Liter 12,00 €
Obstplatte (mindestens 12 verschiedene Sorten)	39,00 €

SPECIAL: GRILLBUFFET



Alles Zum Grillen

Grillsaucen	Portion 0,60 €
Tzatziki	100 g 1,80 €
Maiskolben in gebutterter Folie	Stück 2,00 €
Gemüsespieße in Kräutermarinade	Stück 1,80 €

Thüringer Rostbratwurst	Stück 1,80 €
Gerollter Schweinebauch auf dem Spieß	Stück 3,00 €
Kammsteak	Stück 3,80 €
Schaschlik	Stück 3,80 €
Grillhaxen klein	Stück 4,80 €
Gerollter Rinderspieß mit Speck und Kräuter	Stück 4,50 €

Geflügelspieße mit Pflaumen im Speckmantel	Stück 3,80 €
Hähnchenbrust	Stück 3,50 €
Grillfisch mit Gemüse in Folie	Portion 7,00 €

Zubehör

Holzkohle je 1 Kg	2,00 €
Holzkohlegrill (Leihgebühr)	65,00 €
Gasgrill (Leihgebühr)	85,00 €

SPECIAL: KINDERBUFFET



WIR LIEFERN AB 10 KINDER

- Chicksen Nuggets
 - Nudeln mit Tomatensauce
 - kleine Pizzaschnecken
 - Mini-Burger
 - Würstchen-“Kraken“-Spieße
 - kleine Boulettenspieße
 - gefüllte Pinguin-, Pilz-, oder Mäuseeier
 - Gurkenzug mit Gemüesticks
 - Baguettestange mit Käsewürfeln und Tomaten
 - Weintrauben-Igel
 - Melone am Stiel
 - Götterspeise-Figuren mit Vanillesauce
 - Mini-Berliner mit Zucker- und Schokoguss
 - Butterrosen
 - Mini-Brötchen
- 18,50 € pro Kind



GETRÄNKE



Mineralwasser 1,0 l.....	2,00 €	Flaschenbiere alle Sorten 0,5 l.....	2,50 €
Stilles Wasser 1,0 l.....	2,00 €		
Coca-Cola 1,0 l.....	2,80 €	Riesling feinherb QbA Pfalz 0,75 l.....	12,00 €
Fanta 1,0 l.....	2,80 €	Grauburgunder QbA Baden 0,75 l.....	12,00 €
Sprite 1,0 l.....	2,80 €	Pinot Grigio delle Venezie DOC 0,75 l.....	12,00 €
Orangensaft 1,0 l.....	3,50 €	Rosato Puglia IGT 0,75 l.....	12,00 €
Apfelsaft, 1,0 l.....	3,50 €	Cabernet Sauvignon Terre Siciliane IGT 0,75 l.....	12,00 €
Tonic Water 1,0 l.....	3,50 €	Primitivo Puglia IGT 0,75 l.....	12,00 €
Ginger Ale 1,0 l.....	3,50 €	Merlot Terre Siciliane IGT 0,75 l.....	12,00 €
Bitter Lemon 1,0 l.....	3,50 €	Prosecco Frizzane 0,75 l.....	12,00 €
		Riesling Sekt 0,75 l.....	12,00 €

BIER VOM FASS



Warsteiner, Radeberger, Berliner & Wernesgrüner Pils

Fassbier 30 Liter inkl. Zapfanlage mit Kühlung..... 145,00 €

Fassbier 50 Liter inkl. Zapfanlage mit Kühlung..... 195,00 €

Hausmarke Pils

Fassbier 30 Liter inkl. Zapfanlage mit Kühlung..... 95,00 €

Fassbier 50 Liter inkl. Zapfanlage mit Kühlung..... 125,00 €

EQUIPMENT



EQUIPMENT



Geschirr, Gläser & Besteck

Geschirr gereinigt zurück pro Teil 0,35 €
 Geschirr ungereinigt zurück pro Teil 0,50 €

Tische, Stühle & Hussen

StehtischeStück 11,50 €
 Stehtisch HusseStück 12,50 €
 Festzeltgarnitur (8 Plätze)Stück 13,00 €
 Festzeltgarnitur HusseStück 14,00 €
 Tisch rund (8 - 10 Personen).....Stück 20,00 €
 Tisch rund (10 - 12 Personen).....Stück 25,00 €
 TischdeckeStück 22,50 €

BankettstuhlStück 8,80 €
 Bankettstuhl HusseStück 9,50 €

Buffettische (150x80 cm).....Stück 12,00 €
 Buffettische (180x80 cm).....Stück 15,00 €

BankettstuhlStück 8,80 €
 Bankettstuhl HusseStück 9,50 €

StoffserviettenStück 2,50 €
 Duni Servietten (50 Stück)Stück 20,00 €
 Duni Tischdeckeje Meter 3,50 €
 Damasttischdecke (verschiedene Größen).....ab 12,00 €

EQUIPMENT



Zelte

Pagode (5x5 m) 220,00 €
 inkl. Auf- und Abbaukosten

Zelte auf Anfrage und Angebot ab 8,90 €/m²
 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. Zusätzlich einer Stunde für An- und Abfahrt.

pro Person und Stunde 29,50 €
 (zzgl. 1 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 Lieferkosten betragen bis 8 Kilometer im Umkreis 10,00 € zzgl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer und für je weiteren Kilometer berechnen wir 1,50 €.

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%.

Alle angegebenen Preise verstehen sich zuzüglich der entsprechenden gesetzlichen Mehrwertsteuer.

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.



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



Partyservice Otto GmbH
Im Wiesengrund 21 · 12529 Schönefeld
03376248330 · post@otto-party-service.de