

Müller's Partyservice

**Wir fertigen warme und kalte
Spezialitäten immer nach Ihren
Wünschen!**

**Immer zu reellen Preisen!
Und selbstverständlich immer
frisch!**

- **Persönliche Beratung**
- **Anlieferung und Rückholung**
- **Getränkesservice mit
Rücknahmegarantie**
- **Geschirr, Bestecke, Gläser,
Tischwäsche**
- **Verschiedene Grills,
Riesenbratpfanne, Pizzaofen**
- **Stehtische, Festzeltgarnituren
Schanktechnik usw.**

**Wir sind jederzeit für Sie da,
auch am Wochenende
oder an Feiertagen!**

**www.müllers-party-service.de
partyservice-stendal@arcor.de**

Preisliste gültig ab 01.03.2012 (alle vorherigen Preislisten verlieren ihre Gültigkeit)
Lieferschlag in Stendal 3,00 €, außerhalb Stendal bis 20 km 6,00 € jeder
weitere km 0,50 €.
Es gelten unsere AGB!

Gemischte Platten

(ab 5 Personen)

gemischte kalte Platte	pro Pers. ca. 250g	5,90
Hackepeter, Kaßleraufschnitt, Koch- Land- und Lachsschinken, Salami, Schnittkäse, Frischkäse und französischer Weichkäse, sowie ein gefülltes Ei		
Braten-Schinken-Salami-Platte	pro Pers. ca. 320g	6,90
gebr. Filetmedaillon, kl. Boulette, kl. Schnitzel, Kaßlerbraten, Lachsschinken, Schinkenspeck, 3 Sorten Salami		
Schinken-Salami-Käse-Platte	pro Pers. ca. 220g	6,50
3 Sorten Schinken, 3 Sorten Salami, 3 Sorten Käse		
gemischte Bratenplatte	pro Pers. ca. 420g	5,90
kl. Boulette, kl. Schnitzel, Kaßlerbraten, Hähnchenunterschinken, Filetmedaillon mit Pilzen, warm geliefert		
gemischte Platte	pro Pers. ca. 400g	8,00
Kaßleraufschnitt, Koch- Land- und Lachsschinken, Salami, Edamer, Frischkäse und französischer Weichkäse, dazu Partybouletten, kleine Schnitzel und Steaks sowie Hähnchenkeulen und gefüllte Eier Der Bratenteil wird warm geliefert.		
gebratener Party-Mix	pro Pers. ca. 260g	5,00
je ein kleines Schnitzel und Steak, dazu eine Partyboulette sowie eine halbe Hähnchenkeule, warm geliefert		
Frühstücksplatte	pro Pers. ca. 250g	4,80
Koch- u. Lachsschinken, Kaßleraufschnitt, Salami und Schnittkäse, dazu Hackepeter und ein gefülltes Ei		
Käseplatte	pro Pers. ca. 150g	4,50
Schnittkäse, Brie, Blue Master, Räucherkäse, Frischkäse, Babybell (nach Angebot)		
Edelfisch-Räucher-Platte	pro Pers. ca. 210g	7,80
Aal, Butterfisch, Heilbutt, Forellenfilets, Lachslocken, Schillerlocken, Makrelenfilet (nach Angebot)		
Hausschlachteplatte	pro Pers. ca. 330g	6,50
Leberwurst, Rotwurst, Schlackwurst, Sülze, Stiefelfleisch, Schinkenspeck, Lachsschinken, Hackepeter		
Obststeller	pro Pers. ca. 230g	1,90
Verschiedene mundgerechte Stücke nach Saison		

Canapé, Belegte Brötchen & Co.

halbes Brötchen	pro Stück	0,80
halbes Mehrkornbrötchen	pro Stück	0,90
mit Kaßler, Schinken, Salami, Käse, frischem Hackepeter und Ei		
Canapé	pro Stück	1,10
kleine Appetitshäppchen auf Kaviarbrötchen, belegt mit Räucherlachs, Kaßler, Schinken, Putenbrust, Salami, Käse, frischem Hackepeter und Ei, aufwendig garniert		
Boulettenspieße	pro Stück	0,60
Partyboulette, garniert mit Käse und Weintrauben		
Käsespieße	pro Stück	0,60
garniert mit frischem Obst		
Obst- oder Gemüsespieße	pro Stück	0,60
frisch und lecker, nach Angebot		
gefüllte Eier	pro Stück	0,40
Ein halbes Ei, gefüllt mit Eicreme, garniert mit Seelachs und Forellenkaviar		
Tomatenhäppchen	pro Stück	0,70
kleine Tomate, gefüllt mit Kräuterfrischkäse		
halber Pfirsich	pro Stück	0,85
gefüllt mit Geflügel- oder Waldorfsalat		
Butterportion	ca. 50g	0,45
Brot (Kaviar-, Misch- u. Mehrkornbrot, geschnitten) p. P.		0,50

Themenplatten für ein Buffet

Hackepeter-Igel	500g	5,00
frisches Hackepeter mit Zwiebeln garniert	750g	6,50
	1kg	7,80
gemischte Aufschnittplatte	ca. 1725g	35,90
Kaßleraufschnitt, Koch- Land- und Lachsschinken, Salami, Edamer, ein dänischer Frischkäse und ein französischer Weichkäse, dazu Hackepeter und gefüllte Eier		
festliche Aufschnittplatte	ca. 1200g	38,80
Land-, Koch- und Lachsschinken, verschiedene Salami, Kaßler sowie geräucherte Putenbrust		
Feine Schinkenröllchenplatte	1000g	36,60
Lachs- und Kochschinken, Kaßler und geräucherte Putenbrust mit Spargel, Melone, Maiskölbchen, Oliven und Meerrettich		
rustikales Käsebrett	ca. 650g	17,90
Edamer, französischer Weichkäse, Frischkäse sowie dänischer Blauschimmelkäse und Räucherkäse, garniert mit Trauben		
festliche Käseplatte	ca. 1100g	29,80
französischer Weichkäse, verschiedener Frischkäse, Räucherkäse und dänischer Blauschimmelkäse sowie verschiedene Schnittkäsesorten, garniert mit Trauben und Ananas		
Fischplatte "Hanseatic"	ca. 1500g	45,90
Räucherlachs, geräucherter Aal, Heilbutt und Makrelenfilet sowie Rollmöpse und Ölsardinen		
kleine feine Fischplatte	ca. 900g	39,90
Räucherlachs, geräucherter Aal und Heilbutt		
Fischhäppchen „Gorch Fock“	ca. 450g	19,50
feine Häppchen vom Heilbutt und Lachs		
Große Obstplatte	ca. 5000g	26,90
Ananas, Banane, Trauben, usw. (nach Angebot)		
Butterbäumchen	pro Pers. ca. 50g	0,49
verschiedene Formen (ab 10 Pers.)		

Brot, Brötchen & Co.

Brötchen	0,22
Mehrkornbrötchen	0,40
Kaviarstange	1,80
Zwiebelbaguette	2,20
Kaviarstange, dunkel	2,20
Partysonne	6,50
Mischbrot (geschnitten)	2,50
Mehrkornbrot (geschnitten)	2,50

Unsere Beratungsstellen:

Cafeteria im Landratsamt

Hospitalstraße 1-2, 39576 Stendal, Tel.: 25 72 85
(Montag - Freitag von 07:30 bis 15:00 Uhr)

Restaurant „Winckelmann-Café“

Altes Dorf 25, 39576 Stendal, Tel.: 79 68 70
(Montag - Freitag von 14:00 bis 18:00 Uhr)

Fleisch- und Wurstwaren Müller

Scharnhorststraße 45 (NORMA-Markt), 39576 Stendal, Tel.: 31 40 10

Frische Salate

- natürlich alle hausgemacht -
(ab 500g je Sorte)

Krautsalat Weißkraut mit Apfel und Möhren	100g	0,60
Hirtensalat Bohnen, Erbsen, Mais, Paprika, Tomate, Gurke und Feta in herzhafter Marinade	100g	0,90
Russischer Salat Fleischbrät mit Zwiebeln, Paprika, Erbsen und Gewürzgurke in russischer Marinade	100g	0,70
Schopska-Salat Mais, Paprika, Tomate, Gurke und Feta in herzhafter Marinade	100g	0,90
Stockschwämmchensalat mit Schinkenwürfel und Zwiebeln in Marinade	100g	0,90
Obstsalat "Hausfrauenart" aus Orange, Apfel, Banane und Trauben mit Nüssen und Sultaninen	100g	0,90
Geflügelsalat mit Mandarinen und Champignons in Salatcreme	100g	1,10
Käsesalat mit Mandarinen und Ananas in Salatcreme	100g	0,90
Eiersalat mit Schinken und Gewürzgurke in Salatcreme	100g	0,70
Rindfleischsalat mit Zwiebeln, Paprika, Erbsen und Gewürzgurke in Tomatencreme	100g	1,10
Waldorfsalat Äpfel und Sellerie mit Nüssen in Salatcreme	100g	0,85
Heringssalat nach Mutters Art mit Apfel, Sellerie, Fleischwurst in Salatcreme	100g	0,90
Broccoli-Salat mit Kochschinken, Käse und Zwiebeln in Salatcreme	100g	0,99
Schichtsalat Mais, Kochschinken, Ananas, Äpfel, Käse und Sellerie mit Eiern in Salatcreme	100g	0,89
Nudelsalat mit Zwiebeln, Paprika, Erbsen und Tomate in Salatcreme	100g	0,62
Kartoffelsalat nach Onkel Dieter mit Gurke und Gemüse in Salatcreme	100g	0,40
Bauernsalat mit Kartoffeln, Fleischwurst, Gemüse und Gurke	100g	0,49
Kartoffelsalat nach Mutters Art mit Apfel, Sellerie, Fleischwurst, Ei in Salatcreme	100g	0,49

Vorsuppen

(ab 5 Portionen)

Altmärkische Hochzeitssuppe Hühnerbrühe mit Fleischklößchen, Eierstich und Spargel	250ml	1,80
Käsesuppe mit Hackfleisch und Lauch	250ml	1,90
Ungarischer Kesselgulasch ein kräftiger Fleischtopf, herzhaft gewürzt	250ml	1,70
Soljanka ein kräftiger Fleischtopf mit Schinken, Paprika, Zwiebel und Gewürzgurke	250ml	1,70

Braten und Gebackenes

(ab 5 Portionen bzw. 1 kg)

Spanferkelrollbraten eine Delikatess	100g	1,50
Kammrollbraten gefüllt mit Hackfleisch, Paprika und Pilze oder mit Hackfleisch, nach Gyrosart gewürzt	100g	0,80
Kammrollbraten gefüllt mit Hackfleisch, Broccoli und Käse	100g	0,95
Kaßlerrollbraten gefüllt mit Hackfleisch, Paprika und Pilze	100g	0,80
Krustenbraten das beste Stück aus der Keule, knusprig, mit Schwarte	100g	1,35
Kaßlernackenbraten der deutsche Braten überhaupt	100g	1,30
Rinderbraten in Rotweinsauce	100g	1,90
Rinderrouladen nach Hausfrauenart	St.	2,60
Schweinenackenbraten klassisch, in Paprikarahm, nach Wilderer Art oder provenzalisch	100g	1,30
Putenbraten aus dem zarten Bruststück	100g	1,90
Hirschbraten in Rotweinsauce	100g	2,80
Entenbraten eine knusprige Entenkeule auf traditioneller Sauce	100g	0,95
Schweinefilet im Blätterteig gefüllt mit Paprika, Lauch und Käse(ca. 1kg pro Stück)	100g	1,40
Schinken im Brotteig mit frischer Petersilie(ca. 2 bis 2,5 kg pro Stück)	100g	1,10
Kaßlerlachsbraten im Blätterteig mit Ananas und Käse(ca. 2 bis 2,5 kg pro Stück)	100g	1,15
Gebackene Schweinekeule ca. 10 bis 15kg Frischgewicht pro Stück (ausreichend für 20 bis 30 Pers.)	100g	0,69
Gegrillte Mini-Haxe vom Schwein (ca. 220g Frischgewicht je Stück)	100 g	1,10
Gebackenes Spanferkel ab 15 kg Frischgewicht (ausreichend für ca. 20 Pers)	100g	0,70
Gebackene Schweinshaxe (ca. 700g Frischgewicht je Stück)	100g	0,39
gebackene Pute ab ca. 3kg Frischgewicht (ausreichend für ca. 5 Pers)	100g	0,69

Kurzgebratenes

(ab 5 Portionen bzw. Stück)

kleine Partyboulette	pro Stück	0,50
Boulette	pro Stück	0,80
kl. Schnitzel, kl. Steak	pro Stück	0,99
kl. Hähnchenschnitzel	pro Stück	0,99
Hähnchenunterschenkel	pro Stück	0,99
gegrillte Hähnchenkeule	pro Stück	1,29
Hähnchen-Ananas-Spieß	pro Stück	0,60
Schaschlyk (auf Wunsch auch geteilt)	pro Stück	1,30
Fleischspieß (ohne Leber)	pro Stück	1,50
Schweinefiletmedaillon	pro Stück	1,30
gebratene Leber	180g	1,20
mit geschmorten Zwiebeln, immer wieder gern gegessen		

Fischgerichte

(ab 5 Portionen)

gebratenes Zanderfilet auf einer Bärlauch-Rahm-Sauce	300g	4,50
gebackenes Lachsfilet auf Blattspinat	300g	3,90
gebratenes Welsfilet auf Kräutersauce	300g	2,90

Gulasch, Geschnetzeltes und Aufläufe

(ab 5 Portionen)

Gulasch vom Schwein mit Tomaten und Paprika oder mit Champignons	300g	2,40
Försterpfanne Fleischstreifen vom Schwein mit Champignons in einer herzhaften Jägersoße	300g	2,70
Pfannengyros Geschnetzeltes in Rahmsauce nach griechischem Rezept	300g	2,70
Sahneschnitzel Rückensteak, mit Paprika und Zwiebeln in Rahmsauce	300g	2,80
Geschnetzeltes in Käse-Rahm mageres Schweinefleisch mit Paprika in einer herzhaften Sauce	300g	2,70
Wildgulasch mit Champignons	300g	3,10
Pilzrahmgeschnetzeltes mageres Schweinefleisch mit Champignons	300g	2,70
Schweinemedaillons drei Stück, in Pfifferlingsrahmsauce	300g	4,50
Hühnerfrikassee "Altmarkart" mit Fleischklößchen, Spargel und Champignons	300g	2,40
Putenrahmgeschnetzeltes mit Champignons, nach „China-Art“ oder mit Früchte-Curry-Sauce	300g	2,70
gefüllte Champignons (min. 3 St./Port.) frische Champignonköpfe, gefüllt mit herzhaften Mett und mit Käse überbacken, in einer Weißwein-Knoblauch-Rahmsauce	300g	2,90
Kartoffelgratin mit Pilzen, Broccoli und Möhren in Rahmsauce, mit Käse überbacken	300g	2,20
Gemüsegratin mit Möhren, Blumenkohl und Broccoli in Rahmsauce, mit Käse überbacken	300g	2,20

Beilagen, Desserts

Gemüseplatte Broccoli, Blumenkohl, Rahmchampignons, Erbsen, Fingermöhren mit Sauce Hollandaise und brauner Butter	über 3kg	15,90
Sauerkraut, Bayrisch Kraut,		
Rotkohl, Grünkohl	1 kg	4,00
Rahmchampignons	1 kg	4,45
gebuttertes Marktgemüse	1 kg	4,00
Kartoffel- o. Erbspüree	1 kg	4,20
Kartoffelkroketten	1 kg	4,20
Herzhafte Bratkartoffeln	1 kg	4,20
Petersilienkartoffeln, Reis, Nudeln	1 kg	3,90
- alle Desserts ab 8 Portionen je Sorte -		
Zitronencreme mit Sahnehaube	Glas	1,40
Mousse au chokolat, mit Sahnehaube	Glas	1,40
Rote Grütze mit Vanillesoße	Glas	1,40
Götterspeise mit Vanillesoße	Glas	1,20