

# ***PARTY - SERVICE***

## ***HUGENBRUCH***

*Inhaber Norbert Jakobowski*



**Gültig ab 01.11.2023**

*Sohlstättenstraße 32 • 40880 Ratingen*

*Telefon 02102 / 41791*

*info@partyservice-hugenbruch.de*

*www.partyservice-hugenbruch.de*

### ***Unsere Öffnungszeiten***

*Montag 11.30 - 14.00 Uhr*

*Dienstag bis Freitag 11.30 - 14.00 Uhr*

*und 17.00 - 20.00 Uhr*

*Partyservice auch Samstags, Sonntags und an Feiertagen.*

## **BRATEN**

***Euro***

|   |           |
|---|-----------|
| Kasseler Hawaii mit Ananas-Paprika-Soße                   | 22,00/ kg |
| Kasseler Rustikal   | 22,00/ kg |
| Kasseler im Blätterteig                                   | 28,00/ kg |
| Kasseler im Brotteig                                      | 28,00/ kg |
| Krustenbraten vom Schinken                                | 25,00/ kg |
| Schweinebraten gefüllt mit Äpfeln und Pflaumen            |           |
| vom Schweinenacken  | 24,00/ kg |
| vom Schweinelumner  | 24,00/ kg |
| Schweinebraten gefüllt mit Schinken und Lauch             |           |
| vom Schweinenacken  | 24,00/ kg |
| vom Schweinelumner  | 24,00/ kg |
| Spießbraten mit Zwiebeln und Soße                         |           |
| vom Schweinenacken  | 24,00/ kg |
| vom Schweinelumner  | 24,00/ kg |
| Champignonbraten gefüllt und garniert mit Champignons     |           |
| vom Schweinenacken  | 24,00/ kg |
| vom Schweinelumner  | 24,00/ kg |
| Zigeunerbraten gefüllt und garniert mit Paprika           |           |
| vom Schweinenacken  | 24,00/ kg |
| vom Schweinelumner  | 24,00/ kg |
| Spanferkelrolle garniert mit Zwiebeln                     | 24,00/ kg |
| Schweineleber mit Zwiebeln                                | 22,00/ kg |
| Mini Haxe   | 5,50/ St. |
| Hubertustopf: Schweinefleisch mit Waldpilzen in Sahnesoße | 25,00/ kg |



## **GEFLÜGEL - KÖSTLICHKEITEN**

***Euro***

|  |            |
|--|------------|
| Hähnchenfilet Früchtesoße                | 4,50 / St. |
| Hähnchenkeulen                           | 4,00 / St. |
| Hähnchenbrustfilet garniert mit Früchten | 4,50 / St. |
| Putenschnitzel                           | 4,50 / St. |

---

## **BRATEN - SPEZIALITÄTEN**

***Euro***

|  |           |
|--|-----------|
| Hackbraten mit Paprika und Zigeunersoße                            | 23,00/ kg |
| Hackbraten mit Schafskäse und „Grüner Amazonas“ Pfeffersoße        | 23,00/ kg |
| Putenrollbraten garniert mit Früchten                              | 22,00/ kg |
| Putengeschnetzeltes mit Champignons und Spargel                    | 23,00/ kg |
| Rinderbraten mit Rahmsoße  | 30,00/ kg |
| Rinderbraten mit „Grüner Amazonas“ Pfeffersoße                     | 32,00/ kg |
| Rindergeschnetzeltes mit Paprika, Tomaten und grünen Bohnen        | 30,00/ kg |
| Putenbraten gefüllt mit Blattspinat                                | 24,00/ kg |
| Putensteaks Indisch<br>mit Pfirsichen, Mandeln und Käse überbacken | 22,00/ kg |



## **KLEINE SCHLEMMEREIEN**

|   |                   |
|---|-------------------|
| Schweinemedallions mit Früchten garniert              | 5,00 / St.        |
| Rindermedallions mit Früchten garniert                | Preis auf Anfrage |
| Rindermedallions mit Rahmchampignons                  | Preis auf Anfrage |
| Rindermedallions mit Waldpilzen und Zwiebeln          | Preis auf Anfrage |
| Schweinerückensteak mit Zwiebeln                      | 6,50 / St.        |
| Schweinerückensteak mit Rahmchampignons               | 7,00 / St.        |
| Schweinerückensteak mit „Grüner Amazonas“ Pfeffersoße | 7,00 / St.        |
| Schweinerückensteak nach „Wiener Art“                 | 5,00 / St.        |

## **BROTKÖRBE**

Butter – Kräuterbutter – Schmalz



nach Absprache



## **FISCH - PLATTEN**

***Euro***

Geräucherte Forellenfilets auf Salatgurke mit Sahnemeerrettich

auf Anfrage

Lachs mit verschiedenen Soßen reichhaltig garniert

auf Anfrage

Heilbutt

auf Anfrage

Krabben

auf Anfrage

Matjes

auf Anfrage

Heringssalat mit Apfel und Gurke in Dillsoße

auf Anfrage



## **KALTE SOSSEN - DIPS**

Knoblauchsoße

2,00 / 100g

Meerrettichsoße

2,00 / 100g

Grüne Pfeffersoße

2,00 / 100g

Chilisoße

2,00 / 100g

Tzatziki

2,00 / 100g

## **SUPPEN**

Gulaschsuppe

14,00 / ltr.

Serbische Bohnensuppe

10,00 / ltr.

Erbsensuppe mit Einlage

10,00 / ltr.

Tomatensuppe mit Hühnerfleisch

11,00 / ltr.

Spargelcremesuppe

10,00 / ltr.

Gemüsesuppe

11,00 / ltr.

Hexensuppe mit Gehacktes

12,00 / ltr.

Käsesuppe mit Hackfleisch

12,00 / ltr.

Hühnersuppe mit Spargel und Reis

12,00 / ltr.



## **BEILAGEN**

Kaisergemüse

Portion 4,00

Blumenkohl - Broccoli mit Soße Hollandaise

Portion 4,00

Ratatouille Aubergine Zucchini Paprika und Tomaten

Portion 4,50

Reis - Spätzle - Nudeln - Salzkartoffeln

pro Portion 3,00

Kroketten, Bratkartoffeln

pro Portion 3,00

Rosmarinkartoffeln

pro Portion 3,00

## **SALATE - GEMÜSE - GRATIN**

**Euro**

|  |                |
|--|----------------|
| Kartoffelsalat   | 11,00 / kg     |
| Nudelsalat mit Fleischwurst und Paprika                                  | 11,00 / kg     |
| Grüner Nudelsalat mit Schinken, Thunfisch und Käse                       | 14,00 / kg     |
| Zigeunersalat (Weißkohl mit Paprika)                                     | 11,00 / kg     |
| Mexikosalat (rote Bohnen, Mais und Paprika)                              | 11,00 / kg     |
| Krautsalat mit Dill und Sahne  | 11,00 / kg     |
| Krautsalat „Natur“   | 11,00 / kg     |
| Rindfleischsalat   | 20,00 / kg     |
| Geflügelsalat  | 20,00 / kg     |
| Warmer Kartoffelsalat  | 14,00 / kg     |
| Eiersalat mit Spargel und Champignons                                    | 16,00 / kg     |
| Krabbensalat mit Früchten  | 24,00 / kg     |
| Krabbensalat mit Spargel und Champignons                                 | 24,00 / kg     |
| Bauernsalat mit Schafskäse   | 14,00 / kg     |
| Gemischter Gartensalat   | 13,00 / kg     |
| Roter Kartoffelsalat mit Hering, Apfel und Nüssen                        | 16,00 / kg     |
| Heringssalat in Dillsoße mit Apfel und Gurke                             | 16,00 / kg     |
| Sauerkraut   | 12,00 / kg     |
| Gemüseplatte   | 5,00 / p.Pers. |
| Salatplatte  | 5,00 / p.Pers. |
| Kartoffelgratin  | 12,00 / kg     |
| Kartoffelgratin mit Käse überbacken                                      | 13,00 / kg     |
| Kartoffelgratin mit Schinken und Käse überbacken                         | 14,00 / kg     |
| Kartoffel-Broccoli-Gratin mit Käse überbacken                            | 13,00 / kg     |
| Nudelgratin mit Gehacktes und Käse überbacken                            | 14,00 / kg     |
| Nudelgratin mit Broccoli, Schinken, Soße Hollandaise und Käse überbacken | 14,00 / kg     |



## **Rustikales Büffet I**

**(ab 20 Personen)**

***Euro***

Schweineschinken gepökelt  
warmer Speckkartoffelsalat  
Sauerkraut nach Hausfrauenart  
Zwiebelbrot und Griebenschmalz

Preis pro Person

22,00

## **Rustikales Büffet II**

**(ab 10 Personen)**

Spanferkelrolle garniert mit Zwiebeln  
Kasseler „Rustikal“  
warmer Speckkartoffelsalat  
Sauerkraut nach Hausfrauenart  
Krautsalat mit Sahne  
gem. Partybrötchen und Kräuterbutter

Preis pro Person

25,00

## **Rustikales Büffet III**

**(ab 10 Personen)**

Spießbraten = Nackenbraten  
garniert mit Zwiebeln und Soße  
Champignonbraten = Schweinelumme  
gefüllt mit Champignons und garniert mit Champignons  
Kartoffelgratin  
Krautsalat mit Sahne  
Bauernsalat mit Schafskäse  
Käsebrett garniert  
Brotkorb mit Butter und Kräuterbutter  
rote Grütze mit Vanillesoße

Preis pro Person

26,00

---

## ***MENÜS FÜR BESONDERE ANLÄSSE***

***Euro***

### **MENÜ 1**

Spargelcremesuppe  
Putengeschnetzeltes mit Spargel und Champignons  
Kartoffelkroketten und Reis  
Eisbergsalat mit Tomaten und Gurken  
rote Grütze mit Vanillesoße

Preis pro Person



25,00

### **MENÜ 2**

Hühnersuppe mit Spargel und Reis  
Schweinebraten mit Soße  
Rinderbraten mit Rahmsauce  
gemischte Gemüseplatte  
2 Salate nach Wahl  
Salzkartoffeln, Kartoffelkroketten  
Pommes frites  
rote Grütze mit Vanillesoße

Preis pro Person

30,00

### **MENÜ 3**

Rindfleischsuppe  
Schweinefilet mit Pfifferlingen in Sahnesauce  
Rindergeschnetzeltes mit Paprika und Tomaten  
Butterspätzle und Herzoginkartoffeln  
gemischter Salat  
Vanille Mousse mit Früchtesauce

Preis pro Person

30,00

## ***MENÜS FÜR BESONDERE ANLÄSSE***

***Euro***

### **MENÜ 4**

Tomatensuppe mit Hühnerfleisch  
Rindermedaillons mit Champignons  
Schweinerückensteak mit Zwiebeln  
Hähnchenbrustfilets mit Früchten  
frische Salatplatte (Salate der Saison) mit zwei verschiedenen Dressings  
Kartoffelgratin  
Mousse au Chocolat

Preis pro Person 40,00

### **Tiefenbroicher Buffet kalt (ab 10 Personen)**

Lummerkasseler garniert mit Ananas  
kl. Lummerschnitzel  
kl. Frikadellen  
Blut- und Fleischwursthappen garniert mit Gurke  
Mettigel mit Zwiebeln  
Käseplatte mit Mainzer und Harzer  
Pfefferbeißer  
Heringssalat in Dillsoße mit Apfel und Gurke  
Kartoffelsalat  
Brotkorb mit Röggelchen und und Zwiebelbrot  
Griebenschmalz und Kräuterbutter

Preis pro Person 28,00

---

**„Italienisches Büffet“*****(ab 20 Personen)******Euro***

Kalbsbraten „Vitello Tonnato“ mit Kapern-Thunfischsoße  
Rinderhüfte mit grüner Pfefferrahmsoße  
Schweinerückensteak mit Kräuterrahmsoße  
Hähnchenbrustfilet mit Früchten  
kleine Frikadellen mit Schafskäse  
kalte Putenbrust mit Melone und Preiselbeeren  
Fischplatte - Lachs - Forelle - Aal  
mit Knoblauchsoße und Sahnemeerrettich  
Käsebrett garniert  
Kartoffelgratin  
Zucchini – Gratin mit Mozzarella  
Tomate mit Mozzarella auf Platte garniert  
grüner Nudelsalat mit Schinken, Thunfisch und Käse  
Bauernsalat mit Schafskäse  
Tiramisu  
gemischter Brotkorb  
Butter und Kräuterbutter

Preis pro Person

45,00

**Brunch*****(ab 20 Personen)***

Rührei mit Schinken  
gem. Aufschnitt mit Schinken und Braten  
gem. Käseplatte  
Fischplatte mit Aal, Lachs und Forelle  
Brotkorb – Brötchen, Stuten, Schwarzbrot, Nuß-Zwiebel-Baguette  
Butter und Kräuterbutter  
Rindfleischsuppe  
Krustenbraten mit Soße  
Rinderbraten mit Pfeffersoße  
Chicken Crossis mit süß-sauer Soße  
Bratkartoffeln und grüne Nudeln  
Salatplatte mit zwei Dressings  
Mousse au Chocolat  
Obstsalat mit Sahne

Preis pro Person

40,00



## Sehr geehrte Kundschaft

bitte beachten Sie folgendes:

Alle Speisenangebote bis maximal 150 Personen

Alle in der Preisliste angegebenen Preise sind Brutto-Preise in Euro.  
Mit dieser Preisliste verlieren alle vorherigen ihre Gültigkeit.

|                                       |           |
|---------------------------------------|-----------|
| Die Leihgebühr für Teller und Besteck | 0,50 Euro |
| für Teller, Besteck und Suppentassen  | 0,80 Euro |
| für Biergläser, Saft- und Colagläser  | 0,30 Euro |
| für Wein- und Sektgläser              | 0,50 Euro |

Wir bitten Sie höflichst, alle gestellten Sachen, das heißt:  
Schüsseln, Bretter, Platten, Kartons usw. am darauffolgenden  
Tag zurückzubringen und die Rechnung zu begleichen.

Sollte das Geschirr ungespült zurückgegeben werden,  
müssen wir eine Gebühr für die Reinigung erheben:

|                      |           |
|----------------------|-----------|
| pro Chaffung         | 3,00 Euro |
| pro Teller - Besteck | 1,00 Euro |

Für fehlendes Geschirr berechnen wir den Selbstkostenpreis  
Den Preis für die Anlieferung berechnen wir nach Absprache

Sonn- und Feiertags- Lieferung nach frühzeitiger Absprache

Wir freuen uns, Sie immer zufriedenstellend bedienen zu können.

Mit freundlichem Gruß  
***Norbert und Petra Jakobowski***

Gerne erteilen wir Ihnen Auskunft über eventuell enthaltene Allergene oder Zusatzstoffe  
Preisänderungen vorbehalten.