

Unser Partyservicekatalog



*Leubnitzer Hauptstrasse 34
08412 Werdau OT Leubnitz*

Tel.: 03761/3523

oder 03761/81356

partyservice-meinhold@t-online.de

www.party-service-meinhold.eu

Meinholds

Für jede Feier das passende Essen !

**Von Hausmannskost bis zu exotischen Spezialitäten,
gehen wir gerne auf Ihre speziellen Wünsche ein.**


Wir berücksichtigen Allergien oder Abneigungen gegen spezielle Gewürze und Zusatzstoffe.

Ob Fleischliebhaber, Vegetarier oder Veganer, lassen Sie sich Ihr ganz persönliches Menü zusammenstellen.

Die Preise erstellen wir Ihnen in unserem ersten Beratungsgespräch.

Damit wir sie ganz individuell beraten können vereinbaren Sie bitte einen Termin 03761/ 3523

Aus dem Backofen



Kasslerrücken im Brotteigmantel (Mindestmenge 10 Personen)	6 / a
Schweinelende im Blätterteigmantel (mit Käse und Schinken ummantelt)	6 / g / a
Spanferkel (im Ganzen ab mindestens 13 Personen)	a/i/j
Spanferkelbraten aus der Keule	a
Landentenkeulen in Rotweinsauce	a
Landentenbrust mit Rotweinsauce	a
Kalbsaxe im Ganzen geschmort in Pilz-Buttersauce	g / a
Ossobucco in Rotwein -Tomatensauce	a
Kaninchenkeulen in Wildkräuter- Weißweinsauce	a/ g

Herzhafte Braten

Jägerschmaus (Schälbraten mit Pilz- und Kräuterfüllung)	a / c
Altdeutscher Bierbraten (Schälbraten in einer Bier-Kümmelsauce)	a
Mutzbraten (Schweinekamm über Birkenholz gebraten)	
Kasslerrücken	a/6
Zwiebelrostbraten (sanft gegartes Rinderroastbeef)	a
Wildbraten in einer Rotweinsauce (Wildschwein, Hirsch oder Reh)	a
Kalbsbraten in einer Steinpilzsauce	a / g

Für den Suppenkasper

Italienische Tomatensuppe mit Rotwein und Kräutern (Vegetarisch)

Soljanka

Gulaschsuppe

2 / 6 / a

Kürbissuppe (Vegetarisch

a / g

Hochzeitsuppe mit Hackbällchen

a / c/g

Sächsische Kartoffelsuppe

g / 2 / 6

Karotten-Ingwersuppe (Vegan)

g / a

Thai Currysüppchen mit Hühnchen (auch Vegan möglich)

a

Kurzgebratenes

Warme gemischte Bratenplatte

(Schnitzel, Beefsteak, Schaschlik, Hähnchenkeulen)

6 / a / c

Mailänder Schnitzelpfanne

(Schälbratensteak im Käsemantel auf Pilz-Porree-Schinkenbett)

6/a/c/g

Thüringer Rostbrätl (Kammsteaks in Zwiebel- Biersoße)

Mini Schweinehaxen

Raffinierte Pfannen

Thai Curry (Vegan)

a

Champignon – Kartoffelpfanne mit Cashewnüssen

(Vegan)

a/h

Französische Pfanne

(Schweinelende mit Röstzwiebel und Leber mit Bratapfelstücke in Sahnesoße)

a, g

Schweinesteak Toskana

(Schälbratensteak mit Tomaten, Basilikum und Mozzarella überbacken)

g

Hähnchenpfanne Florenz

(Hähnchenbrust mit Marktgemüse der Saison)

a / g

Römischer Lamm-Topf

(Lammkeule mit Kräutern, Knoblauch und Hirtenkäsesoße)

a / g

Rotweinhühnchen

(Hähnchenbrust mit Tomaten, Zwiebeln, Knoblauchzehen, Oliven, und Rotwein)

a

Züricher Geschnetzeltes

(Kalbsgeschnetzeltes mit Champignons und Sahnesoße)

a/g

Schweinelendchen mit Champignons und Sahnesoße

a/g

Hähnchenbrust im Schinkenmantel mit Rosmarinsoße

6/a/g

Kokos- Ananashühnchen

a

Sächsisches Wilderer Töpfchen

(Wildragout mit Waldpizen und Preiselbeeren)

a

Involtini (kleine Kalbsrouladen in Tomaten- Rotweinssoße)

a/6

Schwarzbierragout (Rinderragout mit Schwarzbier und Kümmel)

a

Gefülltes Gemüse

Gefüllter Blumenkohl (mit Schinkenfüllung und Holländischer Soße)	6/a/g/c
Gefüllte Champignonköpfe (Hackfleisch- Kräuterfüllung)	a/c/g
Gefüllte Zucchini (Tomaten Hackfleischfüllung mit Hirtenkäse--- auch vegetarisch möglich)	a/c/g
Gefüllte Paprikas mit Gemüse-Cous - Cous und Tomatensahnesoße (Vegetarisch)	a/g/c

Aus dem Wasser

Wikinger Fischpfanne (3 verschiedene Fischfilets, Garnelen auf knackigem Gemüse und Reis)	
Seehecht in Weißweinsauce	a/g
Roulade vom Seelachs mit Kräuter (mit Spinat – Hirtenkäsefüllung)	a/g
Lachsfilet mit Zitronenbuttersoße	a/g
Kabeljaufilet in Senfsoße	a/g/j

Warme Sättigungsbeilagen

Hausgemachte Spätzle	a/c
Bratkartoffeln	6
Petersilienkartoffeln mit brauner Butter	g
Langkornreis oder Basmatireis	
Gnocchi	a/g/c
Blechkartoffeln mit Rosmarin und Knoblauch	
Hausgemachte Wickelklöße	a/c/g
Grüne Klöße	a/c/5
Folienkartoffeln (Rahm kann dazu bestellt werden)	g
Gebutterte Tagliatelle	a/c/g
Kartoffelgratin	a/g/c
Kartoffelplätzchen	a/g/c/5

Gemüse und mehr

Bohnen im Schinkenmantel	6
Champignons	a/g
Waldpilze (Saisonbedingt)	
Spargel (Saisonbedingt)	a/g
Gemischte Gemüsepfanne gebuttert	g
Rosenkohl mit brauner Butter	g
Blumenkohl	
Broccoli	g
Sauerkraut mit Zwiebel und Speck	6
Apfelrotkohl	6
Italienisches Grillgemüse (Zucchini, Paprika, Kaiserschoten, Kräuterbutter)	
Mango Chutney	
<u>Kalte Platten</u>	
Hausgeräuchertes Lachsfilet	
Käsespezialitäten (Weichkäse, Hartkäse von würzig bis mild, Frischkäse)	
Edelfischplatte (Räucherlachs geschnitten, Forellenfilet, Heilbutt geschnitten)	
Schinken- Braten- Salamiplatten	2/6
Hausschlachtene Spezialitäten	
Hackepeter (Igel, Torte oder Schwein)	
Luftgetrockneter Schinken mit Honigmelone	6
Vitello Tonnato (pochiertes Kalbfleisch mit einer Thunfisch- Sardellensoße)	g/c
Rindercarpaccio mit Rucola und Parmesanspalten	g

Hausgemachte Salate

Frischkostplatte (Eisbergsalat, Rucola, Tomaten, Paprika, grüne Gurke, Mais- dazu Dressing) g/j

Anti Pasti

Rote Beete-Salat (mit Orangen und gerösteten Mandeln)

Avokadosalat mit Frischem Koriander, Paprika und Knoblauch

Tomatensalat mit Basilikum

Gurkensalat mit Dill

Bauernsalat mit Hirtenkäse

Sächsischer Kartoffelsalat

Schwäbischer Kartoffelsalat

Orientalischer Cous-Cous Salat

Italienischer Nudelsalat

Roastbeefsalat mit Lauch, Tomaten und Kräutern

Schweinefleischsalat „ Spezial“

Hähnchencurrysalat

Räucherforellensalat

Flußkrebssalat

g

2/g/c

a/g/6

g/c

g/c

g/c

Finger Food (aus der Hand in den Mund)

Verschieden belegte Baguettescheiben (mit Braten, Schinken, Käse, Räucherlachs, Hackepeter)	6/2/g/c
Gefüllte Tomaten mit Frischkäse	
Gefüllte Eier	g/c
Käse- Schinken- Obstspieße	g
Tomaten-Mozzarellaspieße	
Garnelenspieße	
Räucherlachscreppes	a/c/g
Mini Quiche (Vegetarisch)	a/c/g
Mini Wraps (Vegetarisch)	a
Mini Wraps mit Hähnchencurrysalat	a/g/c
Flammkuchensandwiches	a/c/g
Herzhafte Blätterteigschnecken	a, 6
Räucherlachstatar auf Brotchips	a/g
Belegte Brötchenhälften	a/c/g/2/6
Hähnchenspieße mit Kräuterdip	g
Kichererbsensalat mit Zwiebelmarmelade im Glas	
Ratatouillecrumble mit Hirtenkäse im Glas	g
Hackbällchen auf Kartoffel- Gurkensalat mit Honig und Senfdressing im Glas	g/j

Desserts (Mindestbestellmenge 10 Gläser)

Obstplatten

Salat von frischen Früchten (Vanillesoße kann dazu bestellt werden)

Tiramisu	c/g
Limetten - Joghurt Creme mit Kokosröstis	g
Cappuccinocreme	8/ g
Sauerkirschen auf Baileyscreme	g
Weißer Schokoladenmousse mit Himbeeren	g
Dunkle Schokoladenmousse mit Karamelloße	g
Mandelmousse mit Zimtpflaumen	g
Kokos- Quarkcreme mit Schokosoße	g
Rosmarin Joghurt - Panna Cotta (auch Vegan möglich)	g

Brot, Brötchen , Baguette und Butter

Partybrötchen gemischt

Baguette

Brotkorb mit verschiedenen Sorten

Doppelbrötchen

Roggenbrötchen

Butterschwein

Kräuterbutter, Tomatenbutter, Knoblauchbutter

**Wir sorgen gern auf Ihren Wunsch für Gläser, Geschirr,
Besteck und Tischdecken.**

**Oder helfen bei der Vermittlung von Servicepersonal bzw.
Musikalischer Umrahmung**

Geschäftsbedingungen

Abholzeiten im Geschäft

Montag bis Freitag von 8^{°°} bis 18^{°°}Uhr

Samstag von 7:30 bis 11^{°°} Uhr

Lieferzeiten

werden abgesprochen. Bei allen Lieferarten behalten wir uns eine Ankunft **+/- 30 Minuten** zur vereinbarten Zeit aus personellen und verkehrstechnischen Gründen vor . Wir übernehmen keine Gewähr für höhere Gewalt!

Sonntage und Feiertage

An Sonntagen und Feiertagen müssen wir aufgrund unserer Kalkulation einen Mindestbestellwert von **200,00 €** ansetzen.

Absprache der genauen Gästezahl

Die Absprache der festen Gästezahl für Ihre Veranstaltung findet **1 Woche** vor dem Liefertermin statt , da wir einen gewissen Vorlauf für unsere Bestellungen benötigen . Kurzfristige Änderung der Gästezahl ist nicht möglich.

Bezahlung

Wir bitten um Barzahlung oder EC- Kartenzahlung bei Anlieferung oder Abholung
(falls nicht anders vereinbart)

Leergutrückgabe

Das Leergut ist in sauberem und vollständigem Zustand innerhalb von 3 Werktagen zurückzugeben
Leergutabholungen bedürfen der Absprache und werden extra berechnet.
Für fehlende Teile müssen wir Ihnen den Wiederbeschaffungswert in Rechnung stellen.

Unsere Preise werden mit 7 % MwSt. versteuert ohne jede weitere Dienstleistungen am Veranstaltungsort.

Werden **weitere Dienstleistungen**

(wie Warmhaltegeräte , Geschirr, Tische, Bedienung, Grill usw.) erwünscht,
erhöht sich die MwSt. für den Gesamtauftrag auf 19% gemäß Umsatzsteuer-Gesetz.

Aktuell 2021

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe

- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Konservierungsstoff
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 mit Geschmacksverstärker
- 5 geschwefelt
- 6 mit Phosphat
- 7 mit Milcheiweiß (bei Fleischerzeugnissen)
- 8 koffeinhaltig

Deklarationspflichtige Allergene

- a Glutenthaltiges Getreide
- b Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- c Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- d Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
- e Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- f Soja(bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse
- g Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- h Schalenfrüchte
- i Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- j Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- k Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse