

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)

2 / a

Schweinelende im Blätterteigmantel
(mit Käse und Schinken ummantelt)

2/ g / a

Spanferkel (im Ganzen ab mindestens 13 Personen)

a/i/j

Herzhaft geschmorte Kalbs.- oder Ochsenbäckchen im eigenen Bratensud

a / i / j

Landentenbrust mit Rotweinsauce

a

Osso Bucco in Rotwein -Tomatensauce

a

Herzhafte Braten

Jägerschmaus
(Schälbraten mit Pilz- und Kräuterfüllung)

a / c

Mutzbraten (Schweinekamm über Birkenholz gebraten)

a

Kasslerrücken

a/2

Zwiebelrostbraten (sanft gegartes Rinderroastbeef)

a

Wildbraten in einer Rotweinsauce (Wildschwein, Hirsch oder Reh)

a

Kalbsbraten in einer Steinpilzsauce

a / g

Rinderzunge in Buttersauce

a/g/2

Für den Suppenkasper

Italienische Tomatensuppe mit Rotwein und Kräutern (Vegetarisch)

Soljanka

2 / a

Gulaschsuppe

a / i / j

Kürbissuppe (Vegetarisch)

a / g

Karotten-Ingwersuppe (Vegan)

g / a

Thai Currysüppchen mit Hühnchen

a

Kurzgebratenes aus der Pfanne

Warme gemischte Bratenplatte
(Schnitzel, Beefsteak, Hähnchenspieße, Hähnchenkeulen)

2 / a / c

Mailänder Schnitzelpfanne
(Schälbratensteak im Parmesanmantel auf Pilz-Porree-Schinkenbett)

2/a/c/g

Thüringer Rostbrätl (Kammsteaks in Zwiebel- Biersoße)

a

Mini Schweinehaxen

Raffinierte Pfannen

Thai Curry mit Hühnchen (Hähnchenbrust, Gemüse, Tomaten und Kokosmilch)	
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 italienischem Gemüse)	a / g
Mediterraner Lamm-Topf (Lammkeule mit Kräutern, Knoblauch und Hirtenkäsesoße)	a / g
Rotweinhühnchen (Hähnchenbrust mit Tomaten, Zwiebeln, Knoblauchzehen, Oliven, und Rotwein)	a
Züricher Geschnetzeltes (Kalbgeschnetzeltes mit Champignons und Sahnesoße)	a/g
Schweinelendchen mit Champignons und Sahnesoße	a/g
Hähnchenbrust im Schinkenmantel mit Rosmarinsoße	2/a/g
Sächsisches Wilderer Töpfchen (Wildragout mit Waldpizen und Preiselbeeren)	a
Involtini (kleine Kalbsrouladen in Tomaten- Rotweinssoße)	a/2
Schwarzbierragout (Rinderragout mit Schwarzbier und Kümmel)	a

Vegetarisches

Champignon – Kartoffelpfanne mit Cashewnüssen (vegan)	a/h
Persische rote Bohnenpfanne(vegan) (vegetarische Pfanne mit Tomate, Chili und orientalischen Gewürzen)	
Gefüllte Tomaten (Tomaten mit Reis, Ei und Italienischen Gewürzen, gefüllt)	a/c/g
Thai Curry(vegan) (pikant scharfes Gemüse mit Tomaten und Kokosmilch)	

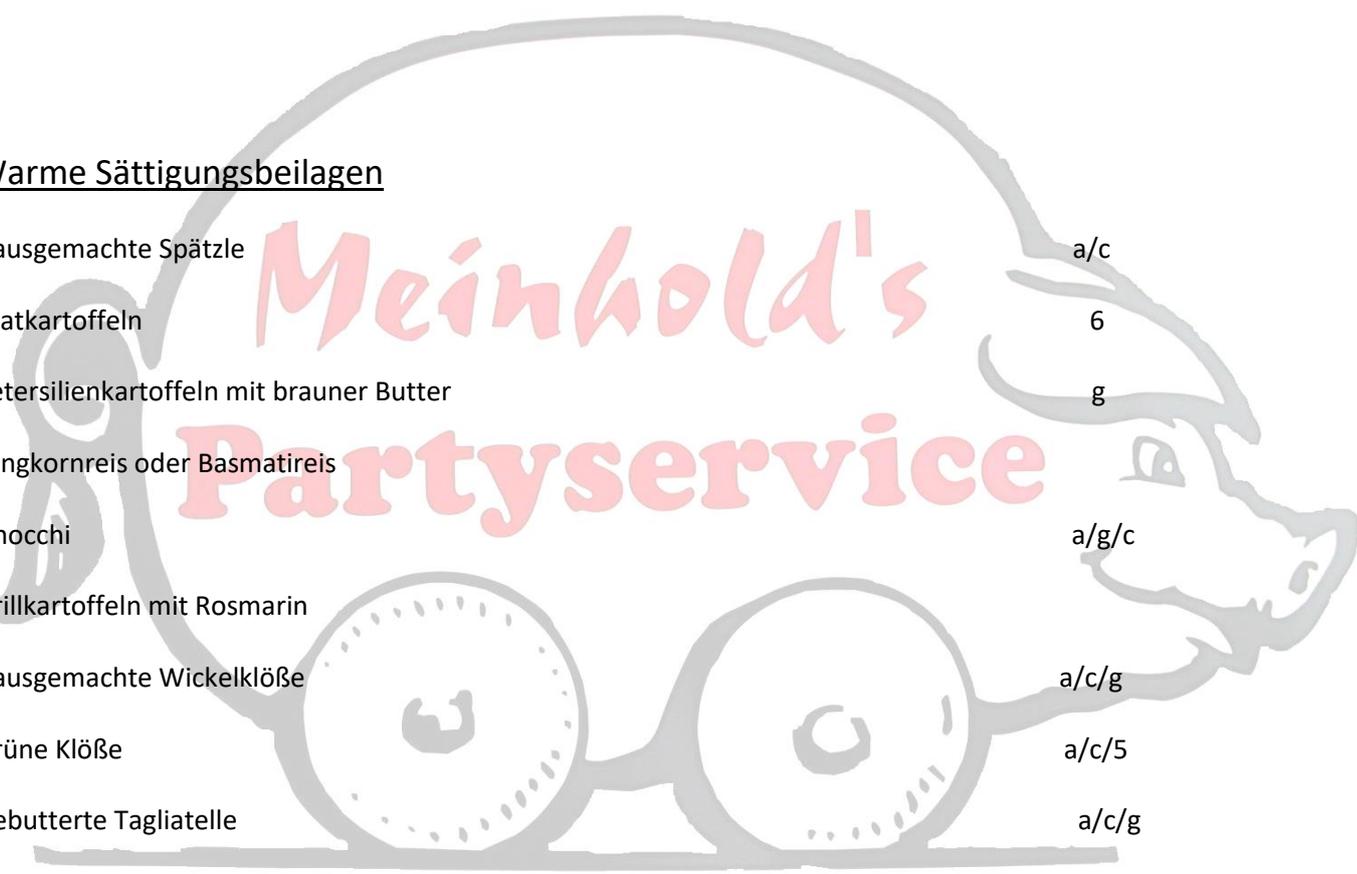
Gefülltes Gemüse

Gefüllter Blumenkohl (mit Schinkenfüllung und Sauce Hollandaise)	2/a/g/c
Gefüllte Champignonköpfe (mit Hirtenkäse und Zwiebeln gefüllt, und Schinken ummantelt)	a/c/g
Gefüllte Zucchini (Tomaten Hackfleischfüllung, mit Hirtenkäse)	a/c/g

Aus dem Wasser

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
Grillkartoffeln mit Rosmarin	
Hausgemachte Wickelklöße	a/c/g
Grüne Klöße	a/c/5
Gebutterte Tagliatelle	a/c/g
Kartoffelgratin	a/g/c

Aus Qualitätsgründen ist es nicht möglich Pommes frites oder Kroketten anzubieten

Gemüse und mehr

Bohnen im Schinkenmantel	6
Champignons	a/g
Waldpilze (Saisonbedingt)	a/g
Spargel (Saisonbedingt)	a/g
Gemischte Gemüsepfanne gebuttert	g
Rosenkohl mit brauner Butter	g
Blumenkohl	
Broccoli	g
Sauerkraut mit Zwiebel und Speck	2
Apfelrotkohl mit Zwiebel und Speck	2
Italienisches Grillgemüse (Zucchini , Paprika, Champignons, Broccoli, Blumenkohl)	

Kalte Platten

Hausgeräuchertes Lachsfilet	
Käsespezialitäten (Heumilchkäse von würzig bis scharf)	
Edelfischplatte (Räucherlachs geschnitten, Forellenfilet, Heilbutt geschnitten)	
Schinken- Braten- Salamiplatten (mit hausgeräucherten Spezialitäten)	2/6
Hausgeschlachtene Platte(Blutwurst, Leberwurst, Bratwürste, Sülze aus eigener Produktion)	
Hackepeter (Igel, Torte oder Schwein)	
Luftgetrockneter Schinken oder Schwarzgeräucherter Schinken mit Honigmelone	2
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

Tomaten- Mozzarellaplatte mit Pesto

Anti Pasti

Rote Beete-Salat (mit Orangen und gerösteten Mandeln)

Avokadosalat mit Frischem Koriander, Paprika und Knoblauch (Saisonbedingt)

Tomatensalat mit Basilikum

Gurkensalat mit Dill

Bauernsalat mit Hirtenkäse

Sächsischer Kartoffelsalat

Orientalischer Cous-Cous Salat

Italienischer Nudelsalat

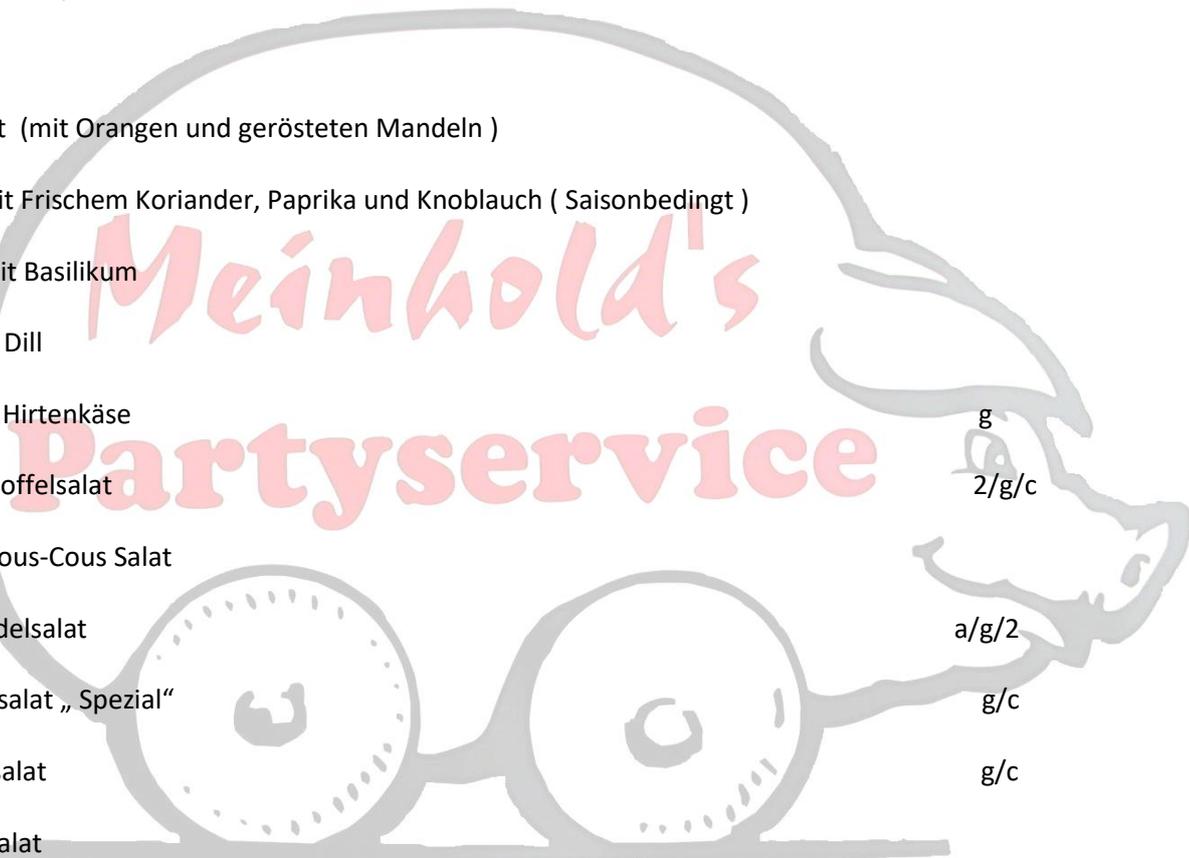
Schweinefleischsalat „ Spezial“

Hähnchenbrustsalat

Bunter Heringsalat

Bratheringsfilet

Eiersalat



g

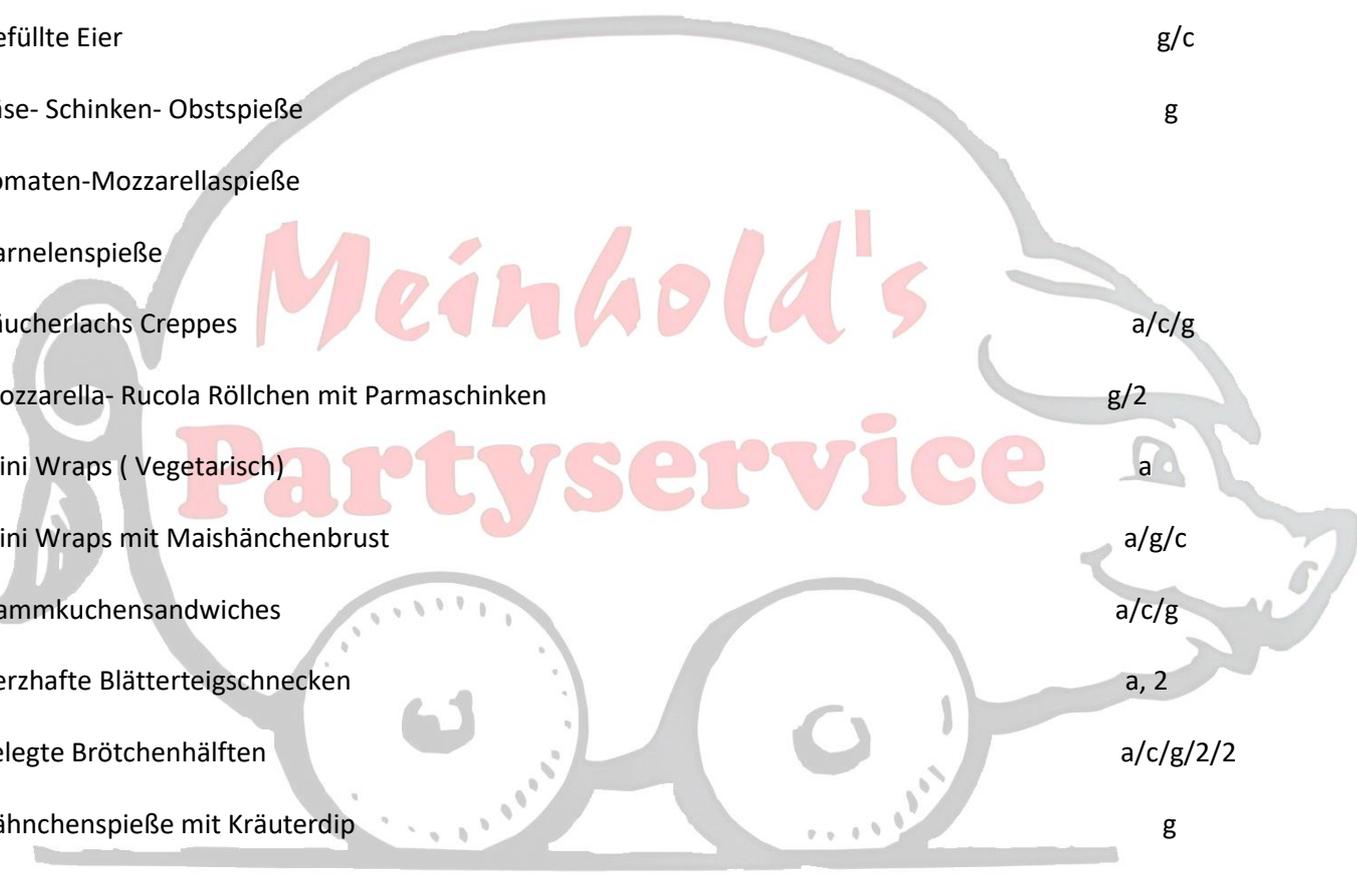
2/g/c

a/g/2

g/c

g/c

Finger Food (aus der Hand in den Mund)



Verschieden belegte Baguettescheiben	2 / c / g
Gefüllte Eier	g/c
Käse- Schinken- Obstspieße	g
Tomaten-Mozzarellaspieße	
Garnelenspieße	
Räucherlachs Creppes	a/c/g
Mozzarella- Rucola Röllchen mit Parmaschinken	g/2
Mini Wraps (Vegetarisch)	a
Mini Wraps mit Maishänchenbrust	a/g/c
Flammkuchensandwiches	a/c/g
Herzhafte Blätterteigschnecken	a, 2
Belegte Brötchenhälften	a/c/g/2/2
Hähnchenspieße mit Kräuterdip	g
Hackbällchen auf Kartoffel- Gurkensalat mit Honig und Senfdressing im Glas	g / j

Desserts (Mindestbestellmenge 10 Gläser pro Sorte)

Obstplatten

Fruchtspieße (mindestens 10 Stück)

Salat von frischen Früchten (Vanillesoße kann dazu bestellt werden)

Tiramisu c/g

Kokoscreme mit Kokosrösti (vegan und Lactosefrei)

Cappuccinocreme mit Mandelkeksen 8/g

Sauerkirschen auf Baileyscreme g

Weißer Schokoladenmousse mit Himbeeren g

Dunkle Schokoladenmousse mit Karamellsoße g

Rosmarin Joghurt - Pannacotta g

Brot, Brötchen , Baguette und Butter

Partybrötchen gemischt

Grillzopf

Baguette

Brotkorb

Butterförmchen

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

Beratungsgespäche bitte Ausschließlich mit vorheriger Terminabstimmung

Abholzeiten nach vorheriger Absprache

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

Ist leider keine Lieferung möglich

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 .

Werden weitere Dienstleistungen

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

Aktuell ab August 2022

Damit haben alle vorherigen Kataloge keine Gültigkeit mehr .

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