ESTD 1914

FREISTÜHLER

Fleischerei & Catering

Partymappe

Das Beste für Ihre Feste.

FREISTÜHLER

Fleischerei und Partyservice Freistühler
Steinstraße 14
45657 Recklinghausen
www.partyservice-freistuehler.de
Telefon 02361-22832

FREISTÜHLER

FEIERN WILL GELERNT SEIN

Nichts ist schöner als ein gelungenes Fest. Und oft ist nichts schwieriger, als dieses zu organisieren, denn Feste zu feiern will gelernt sein. Damit Sie für Ihr Fest den bestmöglichen Rahmen finden, möchten wir Ihnen unseren leistungsstarken Catering- und Partyservice als kompetenten und zuverlässigen Partner vorstellen.

Als Spezialisten für Festlichkeiten aller Art - vom kleinen Familienfest bis zum großen Firmenjubiläum - bieten wir perfekten Service nach Maß. Ob Canapees, kalte oder warme Buffets oder komplette Menüs: Wir sind für alle Fälle bestens gerüstet. Dazu gehört eine erstklassige Küche, deren Spezialitäten Feinschmeckerherzen höher schlagen lässt. Kommen Sie zu uns, ehe die nächsten Gäste zu Ihnen kommen – sie werden es Ihnen danken.

Wir freuen uns auf Sie!

Ihre Familie Freistühler

Preisliste gültig ab 01 - 2024
Alle anderen Preise verlieren hiermit Ihre Gültigkeit.

Der Sektempfang

	pro Stück
Baguetteschnittchen, (ab 60 Stück) üppig belegt und Stück für Stück anspruchsvoll garniert mit:	
1) geräuchertem Lachs, Forelle, Thunfischcreme, Schweinelendchen, Putenstreifen, Schinkenröllchen, Tomaten/Mozzarella, Hähnchen, Scampi	3,00 €
2) Roastbeef, hausgemachter roher Schinken, verschiedene Bratensorten, hausgemachte Salamisorten, Käse, Obatzta, Camembert, gekochter Schinken	2,50 €
Halbe Brötchen/Schnittchen	
1) reichlich belegt aus unserem hausgemachten Wurst- und Schinkensortiment, verschiedene Käsesorten, Ei	2,50 €
2) mit Mehrkornbrötchen	2,60 €

Kleine Snacks

	pro Stück
ab 20 Stück je Sorte:	
Party-Frikadelle	2,10 €
Partyschnitzel	3,10 €
Putenmandelschnitzel	3,10 €
Schinkenröllchen mit Spargel	3,90 €
Chicken Nuggets mit Dip	1,20 €
Hähnchen-Spießchen mit Dip	3,20 €
Wraps verschieden gefüllt	5,90 €
Caprese-Spieße (Tomaten/Mozzarella)	2,70 €
Käse-Würfel mit Früchten gespießt	1,20 €
Rohkoststicks mit Kräuterquark im Gläschen	5,90 €
Nudelsalat “Antipasti” im Gläschen	4,90 €
Melone mit hausgemachtem Rohschinken	4,50 €
Bruschetta, Baguetteschnittchen mit Tomatenwürfeln und Käse überbacken	3,00 €
Kleine italienische Vorspeisenplatte ab 15 Personen mit gefüllten Auberginen, Zucchini, Champignons und Dip	9,90 €/Port.
Große italienische Vorspeisenplatte ab 15 Personen mit gefüllten Auberginen, Zucchini, Champignons, Parmaschinken, italienischer Salami, Oliven, mariniertem Paprika, gefüllten Peperoni, Auberginen-Quarkröllchen, gehobeltem Parmesan, Caprese mit Basilikum	18,90 €/Port.

Aus Neptuns Reich

Feine Räucherfischplatte: ab 15 Personen — 15,90 €/Port.
geräucherter Lachs
Wacholder-geräucherte Forellenfilets
edle Scampi in Knoblauch-Kräuteröl
dazu Sahnemeerrettich und Preiselbeersahne

Große Bornholmer Lachsplatte: ab 15 Personen — 19,90 €/Port.
marinierter Gravedlachs
Lachs-Kräutercrepes-Röllchen
Lachs-Blätterteig-Tüten
Röstinchen mit Lachs
gefüllte Eier
Garnelen in Dillcreme

Spezialitäten vom Schwein ab 15 Personen

„Freistühlers“ Filettopf – das Original — 22,90 €/Port.
mit Kartoffelgratin und gemischter Gemüseplatte
„Dieses Gericht wurde von mir exklusiv erarbeitet und im Laufe von Jahren ist es eine konkurrenzlose Spezialität geworden.“

Schweinefilet — 22,90 €/Port.
mit gebratenen Champignons, dazu Kartoffelgratin und gemischte Gemüseplatte
„Die leichte Variante von Freistühlers Filettopf.“

Filetpfanne mediterran — 22,90 €/Port.
Schweinefilet „Saltim Bocca“ und Hähnchenfilet auf Pimentosoße mit Ruccola,
dazu Parmesam-Knoblauch-Kartoffeln und italienisches Pfannengemüse

Gefülltes Schweinefilet „Emilia-Romagna“ — 22,90 €/Port.
gefüllt mit Parmaschinken und getrockneten Tomaten auf italienischem Pfannengemüse,
dazu Tagliatelle und Ruccola-Antipasti-Salat

Schweine-Lendchen gratiniert — 22,90 €/Port.
auf Brokkoli mit Gorgonzolasoße, dazu Ofenkartoffeln mit Rosmarin und Tomaten/Mozzarella

Gemischte Filetpfanne für Feinschmecker – ab 18 Personen — 29,90 €/Port.
zartes Rinderfilet in Pfefferrahm, zartes Schweinefilet in Gorgonzolasoße, gratiniertes Hähnchenfilet auf Blattspinat, dazu Kartoffelgratin und gemischte Gemüseplatte

Gemischte Bratenplatte „Bürgerlich“ – ab 18 Personen — 26,90 €/Port.
Rinderbraten mit Pfifferlingen, Schweinebraten mit Schnittlauchsoße, Putenbraten indisch in Currysoße,
dazu Röstkartoffeln, Reis, Spätzle, gemischte Gemüseplatte

Spezialitäten vom Rind ab 15 Personen

Ochsenbäckchen in Portwein-Balsamico-Soße — 29,90 €/Port.
fein marmoriert, dazu Kartoffelgratin und gemischte Gemüseplatte

Kleine Tournedos — 35,90 €/Port.
in Parmaschinkenmantel auf Blattspinat mit Sauce Bérnaise, dazu Kartoffelgratin und gemischte Gemüseplatte

Edler Sauerbraten — 22,90 €/Port.
zart und mager, mit viel Soße, dazu Klöße und Apfelrotkohl nach Großmutters Rezept

Rinderrouladen — 25,90 €/Port.
zart und mager, mit viel Soße, dazu Klöße und Apfelrotkohl nach Großmutters Rezept

Rinder- und Schweinebraten traditionell — 21,90 €/Port.
mit dunkler Bratensoße, dazu Kartoffelklöße und Apfelrotkohl nach Großmutters Rezept

Rindergeschnetzeltes Stroganoff — 22,90 €/Port.
mit Champignons, Gurkenstreifen und einem Schuss Weinbrand, dazu Butterspätzle und gemischte Gemüseplatte

Rumsteaks mit Schmorzwiebeln — 35,90 €/Port.
und gebratenen Champignons, dazu Kartoffelgratin und gemischte Gemüseplatte, Kräuterbutter

Filet Wellington — 37,90 €/Port.
klassische Spezialität mit Champignon-Farce in Blätterteig gebacken, dazu Kartoffelgratin und gemischte Gemüseplatte

Spezialitäten vom Kalb ab 15 Personen

Kalbstafelspitz in Meerrettichsoße — 25,90 €/Port.
dazu Salzkartoffeln und gemischte Gemüseplatte

Züricher Kalbsgeschnetzeltes — 24,90 €/Port.
mit Berner Rösti und gemischte Gemüseplatte

gefüllte Kalbs-Involtinis — 29,90 €/Port.
kleine Kalbsröllchen auf Pfannengemüse, dazu italienische Nudeln und Tomaten/Mozzarella

Kalbsfilet mit Pfirsichen in Feigen-Senf-Soße — 36,90 €/Port.
mit Kartoffelgratin und gemischter Gemüseplatte

Piccata alla Milanese vom Kalbsschnitzel in Tomaten-Basilikumsoße — 29,90 €/Port.
mit Risotto Toskana und Tomaten mit Mozzarella

Cordon Bleu von der Kalbsoberschale — 32,90 €/Port.
gefüllt mit Kochschinken und Käse in feiner Rahmsoße, dazu Kartoffelgratin und gemischte Gemüseplatte

Kalbsgeschnetzeltes — 24,90 €/Port.
in Tomatenrahm mit frischen Champignons und Erbsen, dazu Parmesankartoffeln und italienisches Pfannengemüse

Spezialitäten vom Geflügel ab 15 Personen

Pollo alla Cacciatore — 22,90 €/Port.
Hähnchenfilet in Tomatensoße mit Oliven und Kapern,
dazu Parmesankartoffeln, italienisches Gemüse und Tomaten/Mozzarella

Hähnchengeschnetzeltes „Peking“ — 22,90 €/Port.
süß-sauer mit Cashew-Kernen, dazu Basmatireis und Chinagemüse mit Curry

Cop au vin vom Entenbrüstchen — 36,90 €/Port.
französische Spezialität mit Champignons, Schalotten und Kräutern in Burgunder,
dazu Kartoffelgratin und gemischte Gemüseplatte

Flugentenbrust a´la orange — 36,90 €/Port.
in feiner Orangensoße, dazu Spätzle, Klöße und gemischte Gemüseplatte

gratiniertes Putensteak — 22,90 €/Port.
mit Tomaten und Mozzarella in Tomaten-Kräutersoße, dazu Rosmarinkartoffeln und gemischte Gemüseplatte

Kleine Puteninvoltinis — 28,90 €/Port.
mit Blattspinat-Ricottafüllung, dazu Pesto-Nudeln und italienisches Pfannengemüse

Putencurryragout — 20,90 €/Port.
mit Ananas, dazu Reis und gemischte Gemüseplatte

Poulardenbrüstchen — 23,90 €/Port.
mit Brokkolifüllung in Tomatenrahm, dazu Nudeln und gemischte Gemüseplatte

warme Fischspezialitäten ab 15 Personen

überbackene Lachsschnitten Emilia Romagna — 36,90 €/Port.
dazu Rosmarinkartoffeln und italienisches Pfannengemüse

Wildlachs auf Blattspinat mit Cherrytomaten — 36,90 €/Port.
dazu Rosmarinkartoffeln und italienisches Gemüse

Thunfisch und Lachs — 38,90 €/Port.
in Tomaten-Basilikum-Creme, dazu Taglialle, Rosmarinkartoffeln und gemischte Gemüseplatte

Lachsfilet „Mediterran“ — 36,90 €/Port.
gebraten, auf gedünstetem Lauch, Oliven und Tomaten mit Kräuterschaum,
dazu Parmesankartoffeln und Ruccola-Antipasti-Salat

Lachsfilet auf Fenchel — 36,90 €/Port.
mit Mango-Ingwer-Soße, dazu bunter Wildreis und Ruccola-Antipasti-Salat

Pasta vom Feinsten ab 15 Personen

Lasagne Classico — 15,90 €/Port.
mit Rinderhack und Bechamelsoße, überbacken mit Parmesan, typisch italienisch

Gemüselasagne — 14,90 €/Port.
vegetarische Variation mit italienischer Tomaten-Gemüsesoße und Bechamelsoße, überbacken mit Parmesankäse

Lachslasagne — 18,90 €/Port.
feine Variation mit Lachs und Blattspinat, überbacken mit Parmesankäse

Steinpilzlasagne — 17,90 €/Port.
Pasta auf Piemonteser Art mit Fleischtomaten, Salbei und natürlich Steinpilzen, überbacken mit Parmesankäse

Penne-Nudeln Monte Christo — 16,90 €/Port.
mit Lachswürfeln, Paprika, schwarzen Oliven und Zucchini in Tomaten-Kräutersoße,
feine Variation von Pasta und Fisch

Sardische-Rigatoni-Nudelpfanne — 17,90 €/Port.
mit Lachs, Fenchel, Chilis und Pinienkernen in Pestosoße,
klassisch, kräftig, köstlich

Trio-Veneziano – ab 18 Personen — 17,90 €/Port.
drei verschiedene Sorten Nudeln, Spaghetti, Tortellini, Tagliatelle Verde, dazu drei verschiedene Soßen:
Bolognese, Lachssoße, Basilikumsoße

Pfälzer Zwiebelkuchen — 9,90 €/Port.
auf feinem Teigboden mit Speckstreifen und einer Prise Kümmel,
genau richtig für die gemütliche Weinrunde

Elsässer Lauch-Champignon-Torte — 11,90 €/Port.
mit gekochtem Schinken, Lothringer Variation des Zwiebelkuchens,
genau richtig für die gemütliche Weinrunde

Als Beilage zu diesen Gerichten empfehlen wir einen Blick in unsere Salatauswahl auf Seite 13, sowie in unsere Brot- und Käseauswahl.

Rustikales vom Lande ab 15 Personen

-regional, international und rustikal -

Spanische Bauernpfanne — 19,90 €/Port.
gegrillte Hähnchenteile auf Ofenkartoffeln mit Paprika

Münsterländer Landhauspfanne — 25,90 €/Port.
Nackensteaks, Bauernschnitzel, Rindersteaks auf Ofenkartoffeln, Lauch und Möhren

American Dream — 22,90 €/Port.
hot Chicken, Spare Rips, texanische Hackfleischbällchen auf Tomaten-Bohnen-Chili-Ragout mit Zwiebeln und Bacon

Bayerische Brotzeit — 20,90 €/Port.
Weißwürstl´, Leberkäse und Schweinsbratwürstel auf Sauerkraut, dazu süßer Senf und Brezel

China Pfanne „Peking City“ — 22,90 €/Port.
knuspriges Putenfleisch auf knackigem China-Gemüse mit Reis und pikanter Wok-Soße

Griechische Grillpfanne — 25,90 €/Port.
zarte Lammsteaks, pikante Gyrosspieße, Hacksteaks mit Schafskäse, magere Lummersteaks
auf Thymian-Reis mit gegrillten Auberginen und Zucchini

Auf Seite 13 finden Sie unsere Auswahl frischer Salate, die sich als Beilage genauso empfehlen wie ein knuspriger Brötchenkorb.

Unsere Urigen Spezialitäten ab 12 Personen

Prager Backschinken mit Kräutern dieser mild gepökelte Schweineschinken wird mit Zwiebeln und Kräutern im eigenen Saft geschmort „Seit Jahren schon ist er die Nummer eins bei unseren Kunden“	13,90 €/Port.
Bayerischer Krustenbraten mit Soße klassischer Braten mit Krustenstückchen und dunkler Bayerischer Soße	13,90 €/Port.
Spießbraten „Idar Oberstein“ mit gebratenen Zwiebeln, knusprig, deftig-würzige Spezialität, bei uns traditionell mit Buchenspeilen gespießt	13,90 €/Port.
Schweinebraten Florenz gefüllt mit Blattspinat oder Brokkoli, dazu leckere Gorgonzolasoße – typisch italienisch	13,90 €/Port.
Billerbecker Schinkenbraten regionale Spezialität aus zarten Nuss-Stücken in Rotwein-Rahmsoße mit edlen Gewürzen	13,90 €/Port.
Westfälischer Pfefferpothast das Urgestein der heimischen Küche, gekochtes Rinderragout abgeschmeckt mit Zitrone und sämig gebunden mit Paniermehl	16,90 €/Port.
Jägerbraten gefüllter Nackenbraten mit Jägermett und Champignons, dazu feine Champignon-Rahmsoße	13,90 €/Port.
Nackenkasseler „Winzerfest“ gefüllt mit Sauerkraut, Ananas und Käse, dazu feine Rieslingsoße	13,90 €/Port.
Pusta-Braten zarter Nackenbraten gefüllt mit Paprika, Käse und Speck, dazu pikante Paprika-Rahmsoße	13,90 €/Port.
Griechischer Hirtenbraten Nackenbraten gefüllt mit Mett, Schafskäse, Zwiebeln und Oliven, dazu pikante Kräuter-Lauchsoße	13,90 €/Port.
Würzbraten „Provence“ kräuterwürziger Nackenbraten auf Ratatouille mit Creme Fraiche und Käse gratiniert	15,90 €/Port.
Zu unseren urigen Spezialitäten empfehlen wir Kartoffelgratin und gemischte Gemüseplatte	zusammen 9,90 €/Port.

Eintöpfe ab 20 Personen

Grünkohl-Eintopf mit Kasseler und Mettwurst	13,90 €/Port.
Sauerkraut mit Püree, Kasseler und Mettwurst	13,90 €/Port.
Currywurst mit Brötchen	4,90 €/Port.

Alles aus dem Suppentopf ab 20 Personen

Port. 0,3 l

Gulaschsuppe „deftig und kräftig, zu allen Anlässen, mit reichlich Fleisch“	8,90 €/Port.
Westfälische Hochzeitssuppe klare Rinderkraftbrühe mit Klößchen, Ei, Porree	7,90 €/Port.
Italienische Tomatensuppe mit frischem Basilikum und Thymian „leicht und lecker zu jeder Gelegenheit	7,90 €/Port.
Elsässer Zwiebelrahmsuppe mit Speckstreifen „elegant und bodenständig zugleich“	7,90 €/Port.
Spargelcremesuppe von frischem Spargel (zur Saison) „Die Königin unter den Suppen“	9,90 €/Port.
Florentiner Spinatcremesuppe mit Schafskäse „Ihre Gäste werden Sie lieben“	8,90 €/Port.
Currysuppe indisch mit Hühnerfleisch und Reis „Exotisch-fruchtig aus 1001-Nacht	7,90 €/Port.
Norddeutsche Kartoffelsuppe mit Lachsstreifen „fein und edel, ideal für den Sektempfang“	9,90 €/Port.
Minestrone italienische Gemüsesuppe – „klassisch, beliebt und leicht“	7,90 €/Port.
Brokkolicremesuppe „cremig-lecker mit kleinen Röschen“	7,90 €/Port.
Käse-Lauchsuppe mit oder ohne Hackfleisch „schmeckt zum Buffet oder einfach mit unserem Baguette“	7,90 €/Port.
Zucchinicremesüppchen mit Shrimps „leichtes Süppchen, fein und mild“	9,90 €/Port.
Steinpilzrahmsuppe „Exklusivität mit Raffinesse dieser Spezialität werden Ihre Gäste begeistern “	8,90 €/Port.

Unsere Buffetvorschläge

Zünftiger Abend

- Gulaschsuppe pikant gewürzt
- Partyfrikadelle mit Gürkchen
- Partyschnitzel mit Früchten
- klarer Kartoffelsalat
- Käsewürfel mit Weintrauben
- knuspriges Baguette
- Kräuterbutter, Griebenschmalz

ab 15 Pers. 22,90 €/Port.
ab 25 Pers. 19,90 €/Port.

Der Fetenhit

- Partyfrikadellen mit Gürkchen
- Hähnchenfilet mit Currycreme
- Partyschnitzel
- Mettigel mit Zwiebeln
- Nudelsalat
- bunter Partysalat
- Käseplatte von internationalen Sorten
- knuspriges Baguette, Knoblauchdip

ab 15 Pers. 24,90 €/Port.
ab 25 Pers. 21,90 €/Port.

Warmes Buffet als Variation

Buffet wie vor, jedoch mit gefülltem Jägerbraten und Spätzle statt Partyschnitzel

ab 15 Pers. 29,90 €/Port.
ab 25 Pers. 26,90 €/Port.

Das leichte Buffet für jeden Anlass

- Baguetteschnittchen bunt gemischt
- Putenstreifen auf Curry mit Obst
- Partyfrikadellen
- Große Salatplatte, dazu zwei Dressings
- Käseplatte
- knuspriges Baguette, Kräuterbutter

ab 15 Pers. 26,90 €/Port.
ab 25 Pers. 23,90 €/Port.

Recklinghäuser Altstadtbuffet

- Rustikales Wurstbrett mit Blutwurst, Leberwurst, Mett, Mettwürstchen, lufttrockene Mettwurst, Fleischwurst, Sülze, Senf
- Schinkenbrett mit verschiedenen Schinkenspezialitäten
- Bratenplatte mit Gemüsegarnitur und hausgemachter Remoulade
- Partyfrikadellen
- Krautsalat, Farmersalat, Regensburger Wurstsalat
- Rustikales Käsebrett
- gemischter Brötchenkorb, Laugengebäck
- Butter, Griebenschmalz
- Rote Grütze mit Vanillesoße

ab 15 Pers. 29,90 €/Port.
ab 25 Pers. 27,90 €/Port.

Warmes Buffet als Variation

Buffet wir vor, jedoch mit Düsseldorfer Altbierschinken und warmer klarer Kartoffelsalat statt Bratenplatte

ab 15 Pers. 34,90 €/Port.
ab 25 Pers. 31,90 €/Port.

Das Schlemmerbuffet

- Schweinelendchen auf Tomaten-Basilikum-Creme
- Hähnchenfilet auf Currycreme
- gefüllte Tomaten mit Lachscreme
- Roastbeefröllchen gefüllt Waldorfsalat
- Ruccola-Antipasti-Salat
- Farmersalat, Nudelsalat
- Käseplatte von internationalen Sorten
- gemischter Brötchenkorb, Butter, Kräuterbutter

ab 15 Pers. 29,90 €/Port.
ab 25 Pers. 27,90 €/Port.

Warmes Buffet als Variation

- Buffet wie vor, jedoch mit heißem Champignon-Rahmbraten und Kartoffelgratin

ab 15 Pers. 36,90 €/Port.
ab 25 Pers. 32,90 €/Port.

Unsere Buffetvorschläge

Bayerischer Abend

warmes Buffet:
- Krustenbraten mit bayerischer Soße
- hausgemachter Leberkäse mit Zwiebeln
- Sauerkraut, Weißwürst´l, handgedrehte Semmelknödel

kaltes Buffet:
- Wurstsalat, Krautsalat, Bayerischer Haxensalat, Partybrötchen, Laugenbrezel, Obatzda, Hubertusschmalz, süßer Senf

Dessert:
- Bayerische Creme mit Himbeeren

ab 15 Pers. 33,90 €/Port.
ab 25 Pers. 28,90 €/Port.

Phantom der Oper

kaltes Buffet:
- Putenbrust mit Früchten auf Currycreme
- Schweinefilet auf Tomaten-Basilikum-Creme
- Roastbeefcarpaccio
- Preiselbeerbirnen
- Tomaten gefüllt mit Lachscreme
- Gemischte Fischplatte mit geräuchertem Lachs, wacholergeräucherten Forellen, Scampi, Sahnemeerrettich und Preiselbeersoße
- Brokkolisalat, Waldorfsalat, Farmersalat
- Käseplatte von internationalen Sorten
- gemischter Brötchenkorb, Butter, Kräuterbutter

Dessert:
- Weiße Mousse mit Himbeeren
- Dunkle Schoko-Mousse mit Vanillesoße

ab 20 Pers. 34,90 €/Port.

Warmes Buffet als Variation

- Buffet wie vor, jedoch mit Freistühlers Filettopf und Kartoffelgratin statt Schweinefilet auf Tomaten-Basilikum-Creme

ab 20 Pers. 39,90 €/Port.

Die westfälische Meisterküche

kaltes Buffet:
- Schweinelendchen in Blätterteig
- Lachs- und Matjestatar auf Pumpernickel
- knusprige Ente auf marinierten Brokkoli
- Rapunzel mit Cherrytomaten, Walnüssen und Croutons und Himbeer-Vinaigrette
- Schichtsalat mit Porree, Mais und Äpfeln
- gemischter Brötchenkorb, Butter, Griebenschmalz
- kleine Käseauswahl

warmes Buffet:
- Lachsfilet in Mantel von Sauerländer Schinken mit Petersilienschaum auf Steinpilzrisotto
- westfälisches Zwiebelfleisch vom Rind
- kleine Kartoffeln, Gemüse der Saison

Dessert:
- Pumpernickellasagne, Schokomousse mit Vanillesoße, Herrencreme mit Rum

ab 20 Pers. 39,90 €/Port.

Unsere Buffetvorschläge

Münsterländer Bauernhochzeit

Vorsuppe:
- klare westfälische Hochzeitsuppe mit Ei und Lauchgemüse

kaltes Buffet:
- Canapes mit westfälischem Knochenschinken und lufttrockener Mettwurst
- Lachs- und Matjestatar auf Pumpernickel
- Käse-Lauchsalat
- Edelblatt-Antipasti-Salat mit Himbeer-Vinaigrette
- Farmersalat
- Brokkolisalat mit Mais und Äpfelchen
- Roastbeef mit Remoulade
- Käseplatte schön gemischt
- gemischter Brötchenkorb, Griebenschmalz, Butter, Kräuterbutter
- Carpaccio vom Kalbstafelspitz mit Meerrettich

Warmes Buffet:
- westfälisches Zwiebelfleisch vom Rind, zart und mager, mit klassischer heller Zwiebelsoße
- Schweinelendchen in Pumpernickelkruste mit Altbierschaum
- Petersilienkartoffeln, Kartoffelgratin
- gemischte Gemüseplatte

Dessert:
- Rotweincreme
- Herrencreme
- Pumpernickel-Quark

ab 20 Pers. 39,90 €/Port..

Mein Hochzeitstag

kaltes Buffet:
- Melonenschiffchen mit Parmaschinken
- gemischte Fischplatte mit Lachs, Scampi, Forelle
- Pochierte Salmwürfel mit Woksoße
- Rossini-Röllchen vom Schweinerücken
- Party-Frikadellen
- Chicken-Nuggets mit Dip
- gefüllte Tomaten
- Büffelmozzarella mit Tomaten
- Waldorfsalat mit Walnüssen
- Ruccola-Antipasti-Salat
- gemischter Brötchenkorb, Butter, Kräuterbutter

warmes Buffet:
- Entenbrüstchen in Orangensoße
- gefüllte Schweinelendchen Emilia-Romagna
- Spätzle, Parmesankartoffeln
- gemischte Gemüseplatte

Dessert:
- Herrencreme mit Rum
- Schokomousse mit Vanillesoße
- bunte Obstplatte

ab 20Pers. 42,90 €/Port.

Unsere Buffetvorschläge

Fingerfoof zu jeder Zeit

kaltes Buffet:

- Filetröllchen „Saltim Bocca“
- Lachs-Blätterteig-Säckchen
- Capresespießchen mit Pesto
- Paprikaröllchen mit Schafskäse
- Hähnchensticks mit Ananas und Asia-Dip
- Brokkoli-Nuggets mit Curry-Dip
- kleine Flammküchle aus dem Elsaß
- Scampi-Gemüse-Spießchen
- Lachs-Kräutercrepes-Röllchen
- gemischter Brötchenkorb
- kleine Obst-Käse-Schaschlik — ab 15 Pers. 36,90 €/Port.
- Gebäck-Minis — ab 25 Pers. 32,90 €/Port.

Brunchbuffet de Lux

kaltes Buffet:

- Schinken-Salami-Platte
- Käseplatte mit Schnitt- und Weichkäse
- Happy-Chicken (kl. Filet-Nuggets mit Curry-Dip)
- Party-Frikadellen mit Gürkchen
- kleine Bornholmer Lachsplatte mit Graved- und geräuchertem Lachs, gefüllte Eier
- Waldorfsalat mit Wallnüssen und Sellerie
- Caprese (Tomaten-Mozzarella mit Basilikum)
- Ruccola-Antipasti-Salat
- Quark mit frischen Kräutern
- gemischter Brötchenkorb, Butter, Kräuterbutter

warmes Buffet:

- Rührei mit Bacon
- kleine Frühstückswürstchen
- Schweinegeschnetzelte mit frischen Champignons
- Kartoffelgratin und Spätzel

Dessert:

- süße Gebäckminis
- Herrencreme mit Rum
- Schokomousse mit Vanillesoße — ab 20 Pers. 37,90 €/Port.

Spanischer Traum

- Maurische Filetspieße zum Dippen
- Hühnerbrüstchen in Sherry mit Oliven
- Gambas aus Kantabrien
- Katalonischer Sommersalat
- Marinierte Paprikaschoten, gefüllte Champignons, gefüllte Peperoni, eingelegte Oliven, Pflaumen im Speckmanter, Möhren süß-sauer, pikante Bohnen, Melone mit Serrano-Schinken, gefüllte Auberginen, gefüllte Zucchini
- gemischter Brötchenkorb, Kräuterbutter — ab 15 Pers. 36,90 €/Port.

Dessert: — ab 30 Pers. 31,90 €/Port.

- Andalusische Orangencreme

Warmes Buffet als Variation — ab 15 Pers. 42,90 €/Port.

- Kalbfleisch „La Mancha“ mit Safran-Reis und spanisches Grillgemüse — ab 30 Pers. 37,90 €/Port.

Unsere Buffetvorschläge

Bella Italia

Antipasti
- Schweinefleischstreifen „primavera“ mit Pesto auf zartem Frühlingsgemüse
- Caprese (Tomaten-Mozzarella mit Basilikum)
- Gemüse-Antipasti mit Zucchini, Auberginen, Champignons
- bunter Tortellinisalat mit Brokkoli
- gemischter Brötchenkorb, Kräuterbutter

warmes Buffet:
- Lasagne classico mit Bolognese- und Bechamel-Soße

ab 15 Pers. 32,90 €/Port.

La Dolce Vita

kaltes Buffet:
- Schweinelendchen auf Tomaten-Basilikum-Creme
- gebackene Zucchinikrüstchen mit Lachs und Dip
- vitello tonnato (In Weißwein gegartes Kalbfleisch mit Thunfischsoße)
- Antipasti
- Gemüsecarpaccio fein mariniert
- Ebly-Kräutersalat aus der Toscana mit Zartweizen
- Orangen-Thunfischsalat
- gemischter Brötchenkorb, Kräuterbutter

warmes Buffet:
- Piccata vom Hähnchen auf Tagliatelle-Nudeln

Dessert:
- leichte Buttermilch Panna-Cotta
- Waldbeerenmousse mit Mascarpone

ab 20 Pers. 35,90 €/Port.

Italienisches Festessen

kaltes Buffet:
- Carpaccio (hauchdünnes, mariniertes Rinderfilet)
- Gemüse-Antipasti mit Zucchini, Auberginen, Champignons
- italienische Delikatessen:
  - Rossini-Röllchen, Saltim-Bocca-Spieße, Schweinefleischtaschen Ferrari, Marsala-Apfelröllchen
- Coppa, Felino, Parmaschinken mit Feigen und gehobeltem Parmesan
- Bruchetta in verschiedenen Variationen
- gemischter Brötchenkorb, Kräuterbutter

warmes Buffet:
- Kalbsinvoltinis auf italienischen Nudeln mit Brokkoli und Tomatencreme
- Lachsfilet auf Gemüserisotto mit Basilikumsoße

Salate:
- Melonen-Gurken-Salat, Artischockensalat mit Oliven und Tomaten
- Salatvariation Romana mit Ruccola und Balsamico-Vinaigrette
- Caprese (Buffelmozzarella mit Tomaten und Basilikum)

Dessert:
- kleine Käseauswahl
- leichte Buttermilch Panna-Cotta
- Tirami-Su classico oder mit Erdbeeren
- frisches Obst mit Mascarpone-Creme

ab 25 Pers. 49,90 €/Port.

Tagesfrische Salate

Schichtsalat mit Porree, Mais und Äpfeln	30,90 €/kg
Waldorsalat mit Sellerie, Früchten und Wallnüssen	30,90 €/kg
Farmersalat mit Möhren, Sellerie und leichtem Joghurtdressing	30,90 €/kg
Geflügelsalat mit Spargel und Mandarinen	33,90 €/kg
Putenstreifen in Currycreme mit Aprikosen und grünem Pfeffer	33,90 €/kg
Brokkolisalat mit Paprika und Mais	30,90 €/kg
Griechischer Bauernsalat mit Schafskäse	30,90 €/kg
Hähnchenfilet Toskana mit Paprika, getrockneten Tomaten und Balsamico	33,90 €/kg
Lendchensalat mit Lauch und Waldpilzen	33,90 €/kg
Spargelsalat	39,90 €/kg
Artischockensalat mit Oliven und Tomaten	39,90 €/kg
Floridasalat mit Kraut und Früchten	19,90 €/kg
Italienischer Nudelsalat im Gläschen	4,90 €/Stück
Wurstsalat, Fleischsalate, Krautsalat, Kartoffelsalate, Spargelsalate	

Bunte Salatplatten für Feinschmecker, jeweils ab 15 Personen

Ruccola-Antipasti-Salat	9,90 €/Port.
Tomaten/Mozzarella mit frischem Basilikum	7,90 €/Port.
Edelbalttsalate mit gebratenen Entenstreifen, Champignons und Orangendressing	9,90 €/Port.
Bunte Salatplatte der Saison mit Dressing	9,90 €/Port.

Brot und Käse ab 12 Personen

Korb mit gemischten Partybrötchen	3,20 €/Port.
Laugenbrezel oder Laugenstangen frisch gebacken	2,30 €/Stück
Baguette	4,90 €/Stück
Käsewürfel mit Früchten gespießt	1,20 €/Stück
Gemischte Käseplatte aus internationalen Sorten mit Trauben	8,90 €/Port.

Süße Verführungen ab 12 Personen

Rote Grütze mit Vanillesoße	5,90 €/Port.
Herrencreme mit Rum und Schokoflocken	5,90 €/Port.
Schokoladen-Mousse classico mit Vanillesoße	5,90 €/Port.
Panna Cotta mit Himbeersoße	6,90 €/Port.
Quark-Pfirisch-Lasagne	6,90 €/Port.
Zimt-Apfel-Creme	6,90 €/Port.
Hessische Schmandmousse mit Pflaumen	6,90 €/Port.
Omas fränkischer Weindessert	6,90 €/Port.
Champagnercreme auf frischen Erdbeeren	7,90 €/Port.
Tirami Su	7,90 €/Port.
Tirami Erdbeer	7,90 €/Port.
Zitronencreme mit Himbeerschaum	6,90 €/Port.
Waldbeeren-Mousse mit Mascarpone	6,90 €/Port.
Früchtecarpaccio auf Vanillemousse	8,90 €/Port.
leichte Buttermilch-Panna Cotta auf Mangopüree	6,90 €/Port.

Information

Leihgeschirr (gespült zurück)

- Teller, Messer, Gabel	2,50 €/Stück
- Stehtische	20,00 €/Stück
- Festzeltgarnitur	25,00 €/Stück
- Spülen des Geschirrs zur halben Leihgebühr	

Geschäftsbedingungen

- Unser umfangreiches Sortiment ist ständig saisonalen Veränderungen und variabler Marktverfügbarkeit unterworfen, sowohl hinsichtlich der Artikel selbst als auch der Preise. Daher sind kurzfristige Änderungen vorbehalten.
- Die genannten Preise verstehen sich freibleibend, inkl. der gesetzlichen MwSt.
- Unsere Waren liefern wir ab einem Warenwert von 200,00 € aus.
- Für Lieferungen im Stadtgebiet Recklinghausen sowie den Nachbarstädten über einem Warenwert von 200,00 € berechnen wir pro Einzelfahrt pauschal 20,00 €.
- Die Rückgabe der Töpfe, Geschirr etc. erbitten wir gespült und innerhalb von 3 Tagen nach Auslieferung. Für eine Abholung der Platten, Schüsseln etc. berechnen wir eine Gebühr von 20,00 €.
- Änderungen zu Inhalt oder Menge an Ihrem bestellten Buffet können Sie nur bis 5 Tage vor Auslieferung vornehmen.
- Alle Preise verstehen sich inklusive 7 % MwSt. Nach dem Steuergesetz ändert sich der Mehrwertsteuersatz auf 19 %, wenn Sie zusätzliche Leistungen wie Leihgeschirr, Tische usw. in Anspruch nehmen - auch für die Speisen!

„Für die genussvollen Momente im Leben“

FREISTÜHLER

Fleischerei Heinrich Freistühler e.K.
Steinstr. 14
45657 Recklinghausen
www.partyservice-freistuehler.de
Tel. 02361/22832