

Partyservice **BUDER**

IHR CATERING AUS LICHTENRADE



Partyservice Buder

Hilbertstraße 5

12307 Berlin

Tel 030 744 84 47

Fax 030 744 04 08

info@partyservice-buder.de

www.partyservice-buder.de

Buffetvariationen ab 10 Personen

1. Kaltes "Berliner" Buffet**15,30 € / Person**

gem. Aufschnittplatte (div. Braten und deftige Wurstsorten), Hackepeter auf einem Zwiebelbett, Mini-Bouletten, gem. Fischplatte (Dillhappen, Rollmops, Stremellachs, Makrele), Käseplatte (div. rustikale Käsesorten), gem. Partybrötchen, Butter in kleinen Stücken, hausgemachtes Griebenschmalz mit Röstzwiebeln, hausgemachter Fleischsalat, Kartoffelsalat mit Majonäse nach Omas Rezept, Spreewälder Gurkentopf, Rote Grütze mit Vanillesoße

2. Kaltes "klassisches" Buffet**23,40 € / Person**

Bratenaufschnitt (vom Rind, vom Schwein und von der Pute), Serrano Schinken auf Melonenschiffchen, Käseplatte (gem. internationale Käsesorten), gem. Fischplatte (Makrele, Stremellachs, Lachs, Forelle, Aal und Garnelen mit Sahnemeerrettich und Honig-Senf), Schweinemedallions mit Lebercreme garniert, Hähnchenbrustfilets in Scheiben und mit Obst garniert, Butterflocken, gem. Partybrötchen, Salate nach Wahl, Vanille-Mousse oder Mousse au Chocolat mit Vanillesoße

3. Kalt/Warmes "Berliner" Buffet**18,80 € / Person**

warm: Kasselerbraten oder Kräuterspießbraten auf Sauerkraut
kalt: gem. Fischplatte (Makrele, Stremellachs, Dillhappen, Rollmops), gem. Käseplatte (div. rustikale Käsesorten), Hackepeter auf einem Zwiebelbett, hausgemachtes Griebenschmalz mit Röstzwiebeln, Butter in kleinen Stücken, gem. Partybrötchen, Kartoffelsalat mit angebratenem Speck, Gurkensalat mit Dill in Essig-Öl-Marinade, Rote Grütze mit Vanillesoße

4. Kalt/Warmes "klassisches" Buffet**25,70 € / Person**

warm: Prager Schinken besonders knusprig oder Kasseler in Blätterteig, Kartoffelgratin, Hähnchenkeulen
kalt: gem. Fischplatte (Makrele, Stremellachs, Lachs, Forelle, Aal und Garnelen mit Sahnemeerrettich und Honig-Senf) gem. Käseplatte (gem. internationale Käsesorten), Serrano Schinken auf Melonenschiffchen, Schweinemedallions mit Lebercreme garniert, gem. Partybrötchen, Butterflocken, Salate nach Wahl, Waldbeer-Mousse oder Mousse au Chocolat mit Vanillesoße

5. Bayerisches Bauern Buffet**20,90 € / Person**

Halbe gegrillte Schweinehaxe besonders knusprig, Fleischkäse, Weißwürstl dazu süßer Senf und Meerrettich, hausgemachtes Bayr. Kraut, deftiger Wurstsalat, Kartoffelsalat mit angebratenem Speck, Gurkensalat mit Dill in Essig-Öl-Marinade, gedrehter Rettich, Brotzeitplatte (bayrische Wurst- und Schinkenspezialitäten), gem. Käseplatte (div. ländliche Käsesorten), Butter in kleinen Stücken, hausgemachtes Griebenschmalz mit Röstzwiebeln, Laugenbrezeln, gem. Brot- und Brötchenkorb, Bayerische Creme mit Fruchtmark

6. Fingerfood Buffet**15,70 € / Person**

Tomate/Mozzarella-Spieße, Gemüsespalten, Käsepasteten (Blätterteig mit Frischkäse), Käsespieße mit Früchten, Käsetaler (Pumpernickel mit Frischkäse), Pangasius-Spieße, Seelachshäppchen im Knusperteig, Hähnchenspieße (verschieden gewürzt), Boulettenspieß mit Gemüse, dazu verschiedene Dips, Baguettes und Mini-Muffins

7. Kinder Buffet**13,10 € / Person**

Makkaroni mit Tomatensoße, Chicken Nuggets, Chickenfingers, Boulettenspieße, Mini-Würstchen, dazu Ketchup, Käsespieße mit Früchten, Süßigkeiten, Mini-Muffins, Rote Grütze mit Vanillesoße und etwas zum Spielen

Mini Buffet ab 5 Personen

Buffet I	10,80 € / Person
Mini-Bouletten mit Senf, Hackepeter auf einem Zwiebelbett, Mini-Nackensteaks, Hähnchenkeulen, Kartoffelsalat mit Majonäse nach Omas Rezept, Butter in kleinen Stücken und Baguette	
Buffet II	10,80 € / Person
Kasselerbraten (warm oder kalt), Mini-Nackensteaks, Käseplatte (div. rustikale Käsesorten), Kartoffelsalat mit frischen Kräutern in einer Essig/Öl-Marinade, Butter in kleinen Stücken und Baguette	
Buffet III	10,80 € / Person
Fleischkäse mit Bratkartoffeln (warm), pikanter Krautsalat, Rote Grütze mit Vanillesoße	
Buffet IV	10,80 € / Person
Hähnchenbrustfilets, Hähnchenkeulen, Mini-Bouletten mit Senf (warm oder kalt), Reissalat mit Paprika, Zwiebeln, Gewürzgurke in einer Essig/Öl-Marinade, Baguette und hausgemachte Soljanka	
Buffet V	10,80 € / Person
Texas-Chickenwings und Chicken Nuggets mit Dip, Kartoffelspalten (warm), Krautsalat, Baguette und Schokoladenpudding mit Vanillesoße	
Buffet VI	10,80 € / Person
Gem. Wurstplatte mit deftigen Wurstsorten, Hackepeter auf einem Zwiebelbett, Mini-Bouletten mit Senf, Butter in kleinen Stücken, gem. Partybrötchen	
Buffet VII	10,80 € / Person
Schnitten von der Baguettestange (verschieden belegt), Boulettenspieß mit Gemüse, Chicken Nuggets mit Dip, Käsespieße mit Früchten und Mini-Muffins	

Menüs ab 10 Personen

Spargelmenü (nur in der Saison) Spargelcremesuppe, frischer deutscher Spargel, dazu Salzkartoffeln, Schnitzel und zerlassene braune Butter mit Semmelbrösel und Nachspeise nach Wahl	Preis auf Anfrage
Menü I Spargelcremesuppe, Putenbrust in Currysoße dazu Butterreis, Blumenkohl und Nachspeise nach Wahl	16,85 € / Person
Menü II Champignoncremesuppe, Rehkeule mit Pilzrahmsoße dazu Spätzle, Rotkohl, Rosenkohl, Birne mit Preiselbeeren und Nachspeise nach Wahl	24,00 € / Person
Menü III Brokkolicremesuppe, Schweinemedallions mit Champignons in Rahmsoße dazu Kartoffeln, Spätzle, Leipziger Allerlei und Nachspeise nach Wahl	18,70 € / Person
Menü IV Minestrone, Putengeschnetzeltes "Elsass" mit Zwiebeln, Porree und Estragon in einer Sahneseoße, dazu Butterreis und Nachspeise nach Wahl	21,10 € / Person
Menü V Blumenkohlsuppe, Rinder- und Schweinebraten in Rahmsoße dazu Kartoffeln, Brokkoli, Rosenkohl und Nachspeise nach Wahl	17,70 € / Person
Menü VI Tomatencremesuppe, Makkaroni mit Filetspitzen und Champignons in Sahneseoße und Tiramisu	17,10 € / Person

Spezialitäten aus "Omas Küche"
ab 10 Personen

Schweinebraten

10,20 € / Person

Schweinebraten besonders knusprig, dazu Pflaumenrotkohl, Kartoffeln und Soße

Kohlrouladen

12,20 € / Person

Weißkohl gefüllt mit Schweinehack ca. 250g, dazu Kartoffeln und Soße

Königsberger Klopse

10,20 € / Person

Schweinehack-Knödel in süß/saurer Soße, dazu Kartoffeln

Sauerbraten

10,80 € / Person

Rindfleisch süß/sauer eingelegt, dazu Pflaumenrotkohl, Klöße und Soße



Internationale Spezialitäten ab 10 Personen

Asia Buffet

21,10 € / Person

Sauer-Scharf-Suppe hausgemacht, Mini-Frühlingsrollen,
Bali-Huhn (Hähnchenfleisch in Ingwer/Honig-Soße) dazu Reis,
Nudelpfanne mit Asia-Gemüse und Schweinefleisch,
Mango-Rucola-Salat mit Ingwerdressing, Nudelsalat mit
Sojakeimlingen, Bambussprossen und Paprika,
Asiatischer Fruchtsalat aus Litschi, Mango, Ananas...

Indisches Buffet

21,10 € / Person

Currysuppe mit Banane, Samosa (Teigtasche mit Gemüsefüllung),
Pakoras (Blumenkohl in Teig gebacken), Hähnchenspieß „Curry“,
Schweinefleisch-Curry mit Tomaten, Ingwer und Honig,
dazu Basmatireis, Alu-Ghobi (vegetarische Speise aus Blumenkohl,
Kartoffeln, Tomaten, Zwiebeln und Ingwer), Tomaten-Gurken-Salat
mit Joghurt, Pikanter Reissalat mit Hähnchenbrust, Fladenbrot,
Mango-Mousse

Mediterranes Buffet

28,00 € / Person

Antipasti aus Oliven, getr. Tomaten, Artischocken, Champignons...,
Pasta Romana (Farfalle mit Zucchini, Kabanossi und Tomaten in
Essig/Öl-Marinade), Griechischer Bauernsalat mit Schafskäse und
Essig/Öl-Vinaigrette, Vitello Tonnato (Kalbfleisch an Thunfisch-Kapernsoße),
gem. italienische Schinken- und Salamisorten,
Tomate-Mozzarella an Balsamicocrema mit Basilikum,
spanische Paella, Abbacchio alla Romana (Lammfleisch mit
Knoblauchsoße), Makkaroni/Zucchini-Auflauf,
gem. italienische Käsesorten, Olivenbrot, Ciabatta, Tiramisu

Italienische Spezialitäten ab 10 Personen

Buffet I

24,60 € / Person

Bärlauchsuppe mit Scampi,
Vitello Tonnato (Kalbsbraten an Thunfisch-Kapernsoße),
Tomate-Mozzarella an Balsamicocreme mit Basilikum,
Ciabatta, Hähnchen-Saltimbocca (Hähnchenbrust gefüllt mit
Salbei und Schinken in einer Pfeffersahnesoße),
Penne rigate und Cappuccino-Mousse mit Krokantagel.

Buffet II

17,70 € / Person

Antipasti aus Oliven, getr. Tomaten, Artischocken, Champignons...,
Parmaschinken auf Melonenschiffchen,
Tomate-Mozzarella an Balsamicocreme mit Basilikum,
Hähnchenbrust in einer Tomaten-Sahnesoße, Farfalle,
Hirtensalat (Blattsalat, Tomate, Paprika, Oliven, Thunfisch mit
Schafskäse und Limetten-Vinaigrette),
Olivenbrot und Panna cotta mit Caramelsirup.

Vorspeisen

Antipasti aus Oliven, getr. Tomaten, Artischocken, Champignons...	29,00 € / kg
Bruschetta: Schinken, Tomate, Spinat	1,00 € / Stück
Carpaccio vom Lachs an Kräuter-Limetten-Vinaigrette	51,00 € / kg
Carpaccio vom Rind an Kräuter-Limetten-Vinaigrette	51,00 € / kg
Parmaschinken auf Melonenschiffchen	2,50 € / Stück
Tomate-Mozzarella an Balsamicocreme mit Basilikum	10,20 € / kg
Vitello Tonnato (Kalbsbraten an Thunfisch-Kapernsoße)	51,00 € / kg

Kalte Variationen

Käseplatte (gem. italienische Käsesorten)	10,90 € / Person
Schinkenplatte (Coppa di Parma, Südtiroler Rauchfleisch, Parmaschinken...)	14,10 € / Person
Wurstplatte (gem. italienische Edelsalami, Mortadella, Prosciutto...)	13,10 € / Person

Warme Variationen

Abbacchio alla Romana (Lammfleisch mit Zwiebeln in einer Knoblauch-Kräuter-Sauce)	25,30 € / kg
Artischocken-Brokkoli-Auflauf mit Käse überbacken	12,50 € / kg
Brokkoli-Schinken-Auflauf mit Käse überbacken	12,50 € / kg
Filetto al Pepe (Schweinemedallions mit grünem Pfeffer in einer Sahnesauce)	22,00 € / kg
Hähnchenbrustfilets in einer Tomaten-Sahnesauce	5,70 € / Stück
Hähnchen-Saltimbocca (Hähnchenbrust gefüllt mit Salbei und Schinken in einer Pfeffer-Sahnesauce)	6,70 € / Stück

Pasta

Spinaci Farfalle mit Blattspinat in einer Gorgonzolasauce	13,80 € / kg
Lachslasagne (Lachs geschichtet mit Blattspinat, Tomaten, Bechamelsauce und Blattnudeln)	19,90 € / kg
Maccheroni-Zucchini-Auflauf mit Käse überbacken	10,20 € / kg
Maccheroni Scampi (Maccheroni mit Riesengarnelen in einer mediterranen Tomatensauce)	13,30 € / kg
Penne rigate mit mediterranem Gemüse in Sahnesauce	10,50 € / kg
Rigatoni rossini (Penne Rigate mit Filetspitzen in einer Champignon-Sahnesauce)	15,30 € / kg

Salate

Artischockensalat (Artischockenherzen mit Tomate, Oliven, Knoblauch und mediterraner Vinaigrette)	20,00 € / kg
Hirtensalat (Blattsalat, Tomate, Paprika, Oliven, Thunfisch mit Schafskäse und Limetten-Vinaigrette)	14,80 € / kg
Maccheronissalat (Maccheroni mit Kirschtomaten, Gurken, Zwiebeln, Rucola und einer Tomatenbutter-Vinaigrette)	13,80 € / kg
Pasta Romana (Farfalle mit Zucchini, Kabanossi und Tomate in Essig/Öl-Vinaigrette)	13,80 € / kg
Pasta Venezia (Penne Rigate mit Gurken in Dill-Sahnecreme)	13,80 € / kg
Tomatensalat (Tomaten mit Paprika, Eisbergsalat, Mozzarella und mediterraner Vinaigrette)	14,80 € / kg
Tortellinissalat (Tortellini mit Tomaten, Gurken, Kochschinken und Majonäse)	13,80 € / kg

Dessert

Cappuccino-Mousse mit Krokant Hagel	2,30 € / Person
Mascarponecreme mit Früchten der Saison	2,60 € / Person
Mousse Stracciatella (Vanille-Mousse mit Schokoladensplittern)	2,30 € / Person
Obstsalat aus Früchten der Saison mit Amaretto	3,20 € / Person
Panna Cotta mit Caramelsirup	2,30 € / Person
Panna Cotta über Pfirsichstückchen	2,50 € / Person
Tiramisu	3,00 € / Person



Amerikanisches Buffet ab 10 Personen

Buffet I

13,65 € / Person

Spare Ribs in Barbecuesoße, Chicken Nuggets mit Dip, Kartoffelspalten, Maisfritters (frittierter Maistaler), Cole Slaw, Weiße-Bohnen-Salat mit Essig/Öl-Vinaigrette, Gemüsespalten mit Dip, Milchreis mit Früchtesoße.

Buffet II

17,00 € / Person

Chili con Carne, Chicken-Tortillas (Weizentortillas gefüllt mit Hähnchenfleisch, Tomaten, Zwiebeln, Paprika), Backkartoffeln mit Sauerrahm, Zwiebelringe, Mozzarellastangen mit Dip und Muffins.

Buffet III

17,00 € / Person

Tomatencremesuppe „California“ mit Orangenschale, panierte Hähnchenbrustfilets, Maisauflauf aus den Südstaaten mit Speck und Zwiebeln, Cole Slaw, Mexikanischer Maiscocktail (Mais, rote Bohnen, Paprika, Zwiebeln mit Essig/Öl-Vinaigrette), Fruchtsalat der Saison mit Vanillesoße.

Buffet IV

21,50 € / Person

Krabbencocktail, Räucherlachsplatte mit Sahnemeerrettich, Butterflocken und Baguette, gebackener Virginia-Schinken (gepökelter Schinken, schonend gebraten in einer Sherrysauce), Gemüsespalten mit Dip, Tomatensalat mit Essig/Öl-Vinaigrette, Gurkensalat in Sahne, Apfelkuchen.

Schwein

wir berechnen 250g bis 300g Rohgewicht pro Person

Brokkoli-Geschnetzeltes (Schweinefleisch in Streifen mit Mais und Brokkoli)	21,85 € / kg
Burgunder-Geschnetzeltes (Schweinefleisch in Streifen mit Porree und Cocktailtomaten)	21,85 € / kg
Burgunderbraten im Blätterteig -nur im Stück- (Schweineschinken mit Rotweinaroma und Blätterteighaube)	22,45 € / kg
Eisbein, gekocht (ca. 1000g)	6,80 € / Stück
oder mit Erbspüree, Kartoffeln und Sauerkraut	9,10 € / Portion
Fleischkäse	12,65 € / kg
Kasseler im Blätterteig -nur im Stück-	22,45 € / kg
Kasselerbraten ohne Knochen vom Kotelett	18,40 € / kg
Krustenbraten (Schweinerücken -besonders knusprig-)	18,40 € / kg
Lauchrolle (mit Porree gefüllter Schweinekamm)	17,45 € / kg
Prager Schinken im Brotteig	22,45 € / kg
Prager Schinken mit Kruste -besonders knusprig-	18,40 € / kg
Rucolarolle (Schweinerücken mit Rucola-Feta-Füllung)	18,40 € / kg
Schnitzel, paniert	5,20 € / Stück
oder mit Kartoffeln, Gemüse und Soße	7,50 € / Portion
Schweinebraten mit Kruste (Schweineschinken -besonders knusprig-)	18,40 € / kg
Schweinefilet in Blätterteig (ca. 100g)	5,85 € / Stück
Schweinegeschnetzeltes "Gyros Art"/"China Art"/"Mexiko Art"	19,55 € / kg
Schweinehaxe (ca. 1000g) -besonders knusprig-	6,80 € / Stück
oder mit Kartoffeln, Bayrisch-Kraut und Soße	9,10 € / Portion
Schweinehaxe (halbiert ca. 500g) -besonders knusprig-	5,85 € / Stück
oder mit Kartoffeln, Bayrisch-Kraut und Soße	8,15 € / Portion
Schweinemedallions mit Champignons in Sahnesoße	20,70 € / kg
Spare-Ribs in Barbeceusoße	12,65 € / kg
Spießbraten "Backobst"	22,45 € / kg
(Schweinerücken mit Zwiebeln, Backobst und Weißwein im Bratschlauch gebacken)	
Spießbraten "Zwiebel"	22,45 € / kg
(Schweinerücken mit Knoblauch, Zwiebeln und Rotwein im Bratschlauch gebacken)	
Spießbraten "Kräuter" (Schweinekamm im Kräutermantel)	17,85 € / kg

Geflügel

wir berechnen 250g bis 300g Rohgewicht pro Person

Bali-Huhn (Hähnchenfleisch in Ingwer/Honig-Soße)	21,30 € / kg
Chicken-Tortilla (Weizentortilla gefüllt mit Hähnchenfleisch, Tomaten, Paprika, Zwiebeln und Mais)	3,45 € / Stück
Entenbrust (ca. 300g)	10,95 € / Stück
oder auch in einer Orangensoße	12,10 € / Stück
Hähnchen-Reis-Pfanne (Hähnchenbrust mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten und Kräutern)	21,30 € / kg
Hähnchen-Saltimbocca (Hähnchenbrust gefüllt mit Salbei und Schinken)	5,70 € / Stück
oder auch in einer pikanten weißen Soße	6,70 € / Stück
Hähnchen-Curry (Hähnchenbrustfilet in einer scharf-fruchtigen Soße)	21,30 € / kg
Hähnchenbrustfilet in Blätterteig (ca. 150g)	3,70 € / Stück
Hähnchenbrustfilet warm oder kalt	2,90 € / Stück
Hähnchen-Paprika-Topf (Hähnchenbrust mit Paprika, Zwiebeln, Kirschtomaten, Knoblauch)	21,30 € / kg
Hähnchenpfanne "Gyros Art"	21,30 € / kg
Hähnchenkeule warm oder kalt	2,65 € / Stück
Hähnchenschnitzel (Hähnchenbrustfilet, paniert)	2,90 € / Stück
Martins- und Weihnachtsgans (im Weihnachtsangebot ab November)	Preis auf Anfrage
Pute gepökelt	14,25 € / kg
oder frisch aus dem Ofen, bei Ihnen portioniert	15,95 € / kg
Putenbrust, gebraten	19,55 € / kg
Putenbrust in Currysoße	21,30 € / kg
Putengeschnetzeltes "Piña" mit Zwiebeln und Ananas in einer Sahnesoße	20,70 € / kg
Putengeschnetzeltes "Elsass" mit Zwiebeln, Porree und Estragon in einer Sahnesoße	20,70 € / kg

Rind

wir berechnen 250g bis 300g Rohgewicht pro Person

Boeuf Stroganoff (Rinderfilet in Streifen mit Zwiebeln, Champignons und Gurken)	51,00 € / kg
Filet Wellington (Rinderfilet mit Zwiebeln und Champignons in Blätterteig)	58,00 € / kg
Irish Stew (Eintopf aus Rindfleisch, Weißkohl, Möhren und Kartoffeln)	16,80 € / kg
Kalbsrücken in Weißweinsauce	52,00 € / kg
Rinderfilet im Blätterteig	62,00 € / kg
Rindergeschnetzeltes (Rindfleisch in Streifen mit Zwiebeln und Pilzen)	27,00 € / kg
Roastbeef im Kräutermantel	48,00 € / kg

Wild

wir berechnen 250g bis 300g Rohgewicht pro Person

Hirschkeule gebraten mit Pilzrahmsauce	12,50 € / Person
Hirschkeule mit Rosenkohl, Apfelrotkohl, Klößen und Pilzrahmsauce	15,95 € / Person
Hirschrücken mit Rosenkohl, Apfelrotkohl, Klößen und Pilzrahmsauce	22,00 € / Person
Rehkeule gebraten mit Pilzrahmsauce	18,00 € / Person
Rehkeule mit Apfelrotkohl, Klößen, Pilzrahmsauce und Birne mit Preiselbeeren	22,00 € / Person
Rehrücken gebraten mit Pilzrahmsauce	34,50 € / Person
Wildragout in Preiselbeer-Pilzsauce	10,80 € / Person
Wildragout mit Apfelrotkohl, Semmelknödel und Preiselbeer-Pilzsauce	14,00 € / Person
Wildschweinkeule gebraten mit Pilzrahmsauce	12,00 € / Person
Wildschweinkeule mit Apfelrotkohl, Semmelknödel, Pilzrahmsauce und Birne mit Preiselbeeren	16,00 € / Person

Lamm

wir berechnen 250g bis 300g Rohgewicht pro Person

Abbacchio alla Romana (Lammfleisch mit Zwiebeln in einer Knoblauch-Kräuter-Soße)	24,30 € / kg
Lamm-Kräuterrolle (Lammrücken ohne Knochen)	49,00 € / kg
Lammhaxe vom Grill (ca. 300g)	6,00 € / Stück
Lammkeule mit Weinblättern im Mehrkornteig gebacken	26,00 € / kg



Fisch

Lachsfilet mit Spinat in Blätterteig (ca. 200g)	9,20 € / Stück
Lachsfilet in Estragon-Rahmsoße	9,60 € / Person
Lachslasagne	19,90 € / kg
Riesengarnelen in Tomaten-Knoblauchsoße mit Käse überbacken	12,65 € / Person



GRILLSPEZIALITÄTEN

17

Arizona-Steak (vom Schwein, extra zart)	1,60 € / Stück
Bratwurstspieß mit Paprika	1,10 € / Stück
Balkannest (Feta mit Tomate, Gurken und Kräutern in Folie)	1,80 € / Stück
Bombay-Steak (Nackensteak, indisch pikant)	1,30 € / Stück
Cloefer-Steak (vom Schwein, extra zart)	1,60 € / Stück
Cevapcici (extra würzig)	0,80 € / Stück
Champignon gefüllt mit Tomaten, Zwiebeln und Käse in Folie	1,50 € / Stück
Filetspieß (Schweinefilet mit Zwiebeln, Paprika und Speck)	4,50 € / Stück
Fleischspieß "Toskana" (Schweinefleisch mit Zucchini)	1,80 € / Stück
Garnelenspieß (ca. 100 g)	3,00 € / Stück
Gyrostasche (Schweinekotelett mit Schafskäse gefüllt)	2,50 € / Stück
Hackbraten-Spieß (Hackfleischröllchen, würzig am Spieß)	1,50 € / Stück
Hähnchenbrustfilet "Calzone" gefüllt mit Tomaten und Mozzarella	2,50 € / Stück
Hähnchenbrustfilet (Texas oder Indian)	2,00 € / Stück
Hüftsteak (das amerikanische ca. 200 g)	4,50 € / Stück
Küfersteak (durchwachsenes Rumpsteak ca. 200 g)	6,50 € / Stück
Lachsspieß mit Paprika und Zwiebeln	3,80 € / Stück
Lammkotelett (mild gewürzt)	2,80 € / Stück
Lammschnitzel mit Knoblauch und Kräutern	3,60 € / Stück
Malzbiersteak (Nackensteak mit Malzbier mariniert)	1,30 € / Stück
Meisterschnitte (gerollter Schweinekamm in Scheiben, pikant gewürzt)	1,60 € / Stück
Nackensteak (pikant gewürzt)	1,30 € / Stück
Pusztaspieß (Schweinefleisch, feurig gewürzt mit Paprika)	1,30 € / Stück
Putensteak (Putenbrustfilet, würzig mariniert)	1,40 € / Stück
Rostbratwurst (ca. 90 g)	1,00 € / Stück
Rumpsteak (ca. 200 g)	8,00 € / Stück
Schlemmerschnitte "Hawaii" (Schweinekotelett gefüllt mit Schinken, Ananas und Käse)	2,50 € / Stück
Souvlaki (griechischer Fleischspieß)	1,50 € / Stück
Spare-Ribs (amerikanisch pikant ca. 130g)	1,50 € / Stück
Tornado (gefülltes Schweinefilet mit Salami und Käse)	2,50 € / Stück

Auf Wunsch erhalten Sie diese Artikel fertig gegrillt mit einem Aufschlag von 35 %. Gerne nehmen wir Ihnen die Arbeit ab. Wir stellen einen Grillstand auf, bringen Geschirr und Gläser mit und unser Personal kümmert sich um das, was Sie sonst machen müssten.

Spanferkel besonders knusprig

Angebot 1

12,50 € / kg

frisch aus dem Ofen, für Hobbyköche zum selbst portionieren,
bei Bedarf mit Tranchierbesteck

(kleinste Menge 10 kg, ausreichend für ca. 15 Personen)

Beispiel:

Sie benötigen für 20 Personen 12 kg (20 x 600g)

12 kg x 12,50 €; wir berechnen Ihnen 150,00 € bei Abholung

ein möglicher Lieferzuschlag* wird nach Entfernung berechnet

Angebot 2

15,50 € / kg

frisch aus dem Ofen, bei Ihnen portioniert

(kleinste Menge 10 kg, ausreichend für ca. 15 Personen)

Beispiel:

Sie benötigen für 20 Personen 12 kg (20 x 600g)

12 kg x 15,50 €; wir berechnen Ihnen 186,00 €

keine Kosten für Servicepersonal

ein möglicher Lieferzuschlag* wird nach Entfernung berechnet

Angebot 3

16,60 € / Person

(ab 15 Personen)

frisch aus dem Ofen, bei Ihnen portioniert mit Salaten nach Wahl,
gem. Partybrötchen und Rote Grütze mit Vanillesoße

alles inklusive, kein Lieferzuschlag*

keine Kosten für Servicepersonal

Angebot 4

20,00 € / Person

(ab 25 Personen)

frisch aus dem Ofen, bei Ihnen portioniert, Putenbrust gebraten
in Scheiben, Hähnchenkeulen, Bouletten, Hackepeter als
Schweinekopf auf einem Zwiebelbett, Griebenschmalz hausgemacht
mit Röstzwiebeln, Spreewälder Gurkentopf, Kartoffelsalat mit
angebratenem Speck, pikanter Krautsalat, Gurkensalat mit Dill in
Essig-Öl-Marinade, gem. Partybrötchen, Butter in kleinen Stücken,
Käseplatte (div. rustikale Käsesorten) und Rote Grütze mit Vanillesoße

kein Lieferzuschlag*

keine Kosten für Servicepersonal

***innerhalb Berlins und nahem Umland ab 200,00 € Warenwert frei Haus**

Allgemeines:

Schon in den 70er Jahren gab es in der damaligen Fleischerei Buder ofenfrische Spanferkel, die in Lichtenrade und den angrenzenden Bezirken bekannt waren. "Wenn Spanferkel, dann von **BUDER**. Die Kruste ist unvergleichlich." So sprach man damals wie heute. Unsere Spezialöfen garantieren eine besondere krosse Kruste, die selbst für "die Dritten" kein Problem darstellt. Überzeugen Sie sich selbst von unserer Spanferkel-Qualität.

Wie viel muss ich bestellen?

Für eine durchschnittliche Familien- oder Firmenfeier berechnen wir 600g Rohgewicht pro Person. Auf Baustellen oder bei Sportvereinen sogar 750g pro Person.

Wann sollte geliefert werden?

Das Spanferkel wird direkt aus dem Ofen zu Ihnen geliefert. Damit Sie und Ihre Gäste ein frisches, heißes Stück auf den Teller serviert bekommen, bestellen Sie bitte das Ferkel genau zu dem Zeitpunkt an dem Sie essen möchten. Wir garantieren eine pünktliche Lieferung.

Was passiert bei mir vor Ort?

Wir benötigen einen kleinen stabilen Tisch oder einen Platz in Ihrer Küche, am liebsten jedoch vor Ihren Gästen. Es ist sehr interessant, wie das Ferkel fachgerecht zerlegt wird. Unser Servicepersonal portioniert direkt auf Ihre Teller. Die übrigen Portionen werden auf eine von Ihnen bereitgehaltene Fleischplatte gelegt. In 15 bis 30 Minuten ist das Tranchieren beendet und unser Mitarbeiter zieht sich zurück. Das Spanferkel liegt auf einem Holzbrett mit Safrinne. Es wird nichts tropfen oder spritzen.

Wann muss ich bestellen?

Damit Sie Ihren Wunschtermin bekommen können, bestellen Sie bitte ca. 1 Woche vor Ihrer Feier. Bei kürzerer Vorlaufzeit kann vielleicht Ihre gewünschte Lieferzeit nicht berücksichtigt werden.

wir berechnen 150 bis 300 ml pro Person

Bärlauchsuppe mit Scampi	10,80 € / Liter
Basilikum Rahmsuppe	10,80 € / Liter
Blumenkohl-Cremesuppe	10,80 € / Liter
Blumenkohl-Cremesuppe mit Krabbeneinlage	11,90 € / Liter
Brokkoli-Cremesuppe	10,80 € / Liter
Champignon-Cremesuppe	10,80 € / Liter
Chili con carne	10,50 € / Liter
Currysuppe mit Banane	10,00 € / Liter
Erbsensuppe	8,50 € / Liter
Erbsensuppe mit Wursteinlage	9,50 € / Liter
Französische Fischsuppe	12,90 € / Liter
Gemüsesuppe mit und ohne Nudeln	8,50 € / Liter
Gulaschsuppe	10,50 € / Liter
Käse-Lauchsuppe	11,90 € / Liter
Käse-Lauchsuppe mit Hackfleisch	12,90 € / Liter
Kartoffelsuppe	8,50 € / Liter
Kartoffelsuppe mit Wursteinlage	9,50 € / Liter
Kürbis-Cremesuppe (nur in der Saison)	10,80 € / Liter
Lauch-Cremesuppe	10,80 € / Liter
Maronen-Cremesuppe	12,90 € / Liter
Minestrone (Italienische Gemüsesuppe)	8,50 € / Liter
Orangen-Möhrensuppe mit Hähnchenbrust	10,80 € / Liter
Sauer-Scharf-Suppe	10,50 € / Liter
Soljanka	8,50 € / Liter
Spargel-Cremesuppe	10,80 € / Liter
Tomaten-Cremesuppe	10,80 € / Liter
Zucchini-Tomatensuppe mit Nudeln	10,80 € / Liter

wir berechnen 250 bis 300 g pro Person

Alu-Ghobi aus Blumenkohl, Kartoffeln, Tomaten und Zwiebeln (indisch pikant) vegan	12,50 € / kg
Blumenkohl-Brokkoli-Gemüse mit Käse überbacken	12,50 € / kg
Brokkoli-Kartoffel-Gratin	12,50 € / kg
Chili sin carne Paprika, Rote Bohnen, Tomaten, Zwiebeln, Tofu vegan	12,50 € / kg
Fenchelauflauf mit Käse überbacken	13,50 € / kg
Gemüseauflauf Karotten, Paprika, Kartoffeln, Zwiebeln und Mais mit Käse überbacken	12,50 € / kg
Gemüsepuffer	8,90 € / kg
Gemüseschnitzel	2,50 € / Stück
Gemüsespalten mit Dip vegan	10,80 € / kg
Gemüsespieß verschiedene Gemüse aufgespießt und gegrillt vegan	2,50 € / Stück
Gemüsestrudel Gemüse in Blätterteig gerollt (ab 5 Personen) vegan	25,00 € / kg
Hirsepfanne Paprika, Tomaten, Zwiebeln, Tofu, Hirse vegan (wahlweise mit Hackfleisch)	13,50 € / kg
Kartoffel-Spieß gegrillte Mini-Kartoffeln mit Paprika und Zwiebeln vegan	2,50 € / Stück
Kartoffel-Zucchini-Gratin	12,50 € / kg
Kartoffelgratin mit Zwiebeln und wahlweise mit Speck	12,50 € / kg
Kickererbsen-Bratling	2,00 € / Stück
Kräuter-Tofu mit Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch und Basilikum, mit Weißwein abgelöscht vegan	14,30 € / kg
Maccharoni/Zucchini-Auflauf	10,20 € / kg
Nudelpfanne mit Asia-Gemüse	8,90 € / kg
Ofenkartoffel mit Gemüsefüllung vegan	4,50 € / Stück
Reisbratling vegan	2,00 € / Stück
Sellerieschnitzel mit Käse überbacken	3,50 € / Stück
Spargelrisotto mit Zwiebeln, Spargel, Frischkäse und Weißwein	12,50 € / kg
Spinatröllchen Blätterteig mit Spinat und Schafskäse gefüllt	3,00 € / Stück
Süßkartoffel-Spalten gebacken mit Kräuterquark	6,90 € / kg
Tofu-Gemüse-Spieß Tofu, Zucchini, Paprika aufgespießt und gegrillt vegan	3,00 € / Stück
Wraps (Weizentortilla mit Salat, getrocknete Tomaten, Oliven und Thunfisch)	3,80 € / Stück
Wraps (Weizentortilla mit Salat, Tomate und Mozzarella)	3,20 € / Stück
Wraps (Weizentortilla mit Rohkostfüllung)	3,20 € / Stück

gem. Aufschnittplatte (div. Braten und deftige Wurstsorten)	6,90 € / Person
Bratenaufschnitt vom Rind, vom Schwein und von der Pute	9,55 € / Person
Brotzeitplatte (bayrische Wurst- und Schinkenspezialitäten)	6,50 € / Person
Fischplatte "edel" (Makrele, Stremellachs, Lachs, Forelle, Aal und Garnelen mit Sahnemeerrettich und Honig-Senf)	10,95 € / Person
Fischplatte "rustikal" (Makrele, Stremellachs, Dillhappen, Rollmops)	8,65 € / Person
Fischtorte (Weißbrot gefüllt mit Lachs und Krabben)	28,75 € / Stück
Hackepeter (ab 750g als Schweinekopf geformt)	13,25 € / kg
Italienische Wurst-und Schinkenplatte mit landestypischen Edelsorten	12,10 € / Person
Käseplatte (gem. internationalen Käsesorten)	6,90 € / Person
Käsespieß (Käsewürfel mit Früchten garniert)	0,80 € / Stück
Kinderplatte (Bouletten, Wurst- und Käsespieße, Chicken Nuggets mit Süßigkeiten garniert und etwas zum Spielen)	6,90 € / Person
Lachsplatte mit Sahnemeerrettich und Honig-Senf	12,65 € / Person
Riesengarnelen-Kugel (in Kräuterbutter gegarte Garnelen mit Dip)	56,00 € / kg
Schinkenplatte (diverse rohe Schinkensorten)	11,50 € / Person
Schlemmerplatte (Braten, Schinken, Käse, Fisch und Salate nach Wahl, bis 10 Personen)	16,10 € / Person
Wurstplatte (rustikaler Wurstaufschnitt)	6,10 € / Person

warm oder kalt

Blätterteighäppchen (gefüllt mit Lachs und Spinat)	0,80 € / Stück
Blätterteigschnecke (gefüllt mit Schinken, Zwiebeln und Käse)	1,00 € / Stück
Boulette (ca. 70g) mit Senf	0,80 € / Stück
Boulette mit Gemüse aufgespießt	1,00 € / Stück
Bruschetta 3 Sorten: Schinken, Tomate, Spinat	0,90 € / Stück
Chicken Drums (ca. 100g aus der Hähnchenunterkeule)	2,40 € / Stück
Chicken Finger (kleine panierte Hähnchenbrust), dazu Dip	1,15 € / Stück
Chicken Nuggets (kleines Stück paniertes Hähnchenfleisch), dazu Dip	0,70 € / Stück
Chicken Wing (kleiner Hähnchenflügel, pikant gewürzt), dazu Dip	0,65 € / Stück
Fisch-Spieß "Lemon" (Pangasiusfilet aufgespießt), dazu Dip	1,40 € / Stück
Fisch-Spieß "Sweet chili" (Pangasiusfilet aufgespießt), dazu Dip	1,40 € / Stück
Hähnchenspieß "Curry" (Hähnchenbrust, indisch pikant)	1,30 € / Stück
Hähnchenspieß "Chili" (Hähnchenbrust mit Chilimarinade)	1,30 € / Stück
Hähnchenspieß "Ananas" (Hähnchenbrust mit Ananas)	1,30 € / Stück
Hähnchenspieß "Italia" (Hähnchenbrust mit Paprika und Olive)	1,30 € / Stück
Knusper-Seelachs (paniertes Seelachsstückchen), dazu Dip	0,70 € / Stück
Mini-Hähnchen-Schnitzel	2,10 € / Stück
Mini-Lachsspieß (Lachs pikant gewürzt mit Fenchelsalat)	2,00 € / Stück
Mini-Nackensteak	1,00 € / Stück
Mini-Schnitzel	2,10 € / Stück
Mini-Souvlaki (griechischer Fleischspeiß)	1,30 € / Stück
Mozzarella-Röllchen (Räucherlachs mit Frischkäse, eingerollt in einem Noriblatt)	1,00 € / Stück
Paprikaschiffchen im Speckmantel (gefüllt mit Frischkäse)	1,20 € / Stück
Piccolini (Mini Pizza verschieden belegt)	1,10 € / Stück
Riesengarnele "Butterfly", paniert, dazu Dip	1,15 € / Stück
Riesengarnelen-Spieß, dazu Dip	2,10 € / Stück
Schinken-Kürbis-Törtchen -nur in der Saison- (Mürbeteigtörtchen mit Schinken-Kürbisfüllung)	2,50 € / Stück
Schweinemedallion (Schweinefilet in Scheiben, bunt garniert)	2,40 € / Stück
Zucchini-Parma-Röllchen	2,10 € / Stück

vegetarisch

Antipasti-Spieß mit Olive, Champignon und getrockneter Tomate vegan	2,30 € / Stück
Blumenkohlröschen, paniert	0,65 € / Stück
Champignon, paniert	0,90 € / Stück
Chili Popper (Chilischote mit Cheddar-Käse -scharf-)	1,15 € / Stück
Frühlingsrolle mini, dazu Dip vegan	0,70 € / Stück
Käsepastete (Blätterteigpastete mit Frischkäse gefüllt)	1,00 € / Stück
Käsespieß (kleiner Käsewürfel mit Früchten garniert)	1,00 € / Stück
Käsetaler (Pumpernickel mit Frischkäse)	1,00 € / Stück
Kichererbsen-Bratling mit Gemüse aufgespießt	1,20 € / Stück
Mini-Tofuspieß (gebratener Tofu mit Olive und Paprika) vegan	1,80 € / Stück
Mozzarellastangen	17,25 € / kg
Pakoros (Blumenkohl in Teig gebacken, indisch pikant) dazu Dip vegan	0,80 € / Stück
Samosas (Teigtasche mit Curry-Gemüsefüllung) vegan	1,85 € / Stück
Sandwichröllchen (Vollkornbrot gefüllt mit Paprika-Tomaten-Aufstrich) vegan	1,00 € / Stück
Selleriespieß (panierter Selleriewürfel mit Gemüse aufgespießt) vegan	1,20 € / Stück
Tomate/Mozzarella-Spieß mit Pesto vegan	1,20 € / Stück
Wildreis-Auberginen-Bällchen vegan	2,00 € / Stück
Zebrabrot-Spieß (Pumpernickel mit zweierlei Frischkäse)	1,00 € / Stück

Spanische Spezialitäten (Tapas)

ab 5 Personen

Albóndigas (Fleischnäpfe in Tomatensoße)	6,50 € / Portion
Andalusischer Fleischspieß (Schweinefilet mit Kreuzkümmel)	3,00 € / Portion
Backpflaume im Speckmantel	3,45 € / Portion
Datteln im Speckmantel	3,45 € / Portion
Flammierte Chorizo	4,50 € / Portion
gebackene Schafskäse-Würfel	4,90 € / Portion
Hähnchenfleisch in Knoblauch-Honigsoße	5,30 € / Portion
Lachstortilla-Spieß (Räucherlachs mit Spargel, Tomaten und Kräuter im Weizenfladen)	4,20 € / Portion
Patatas bravas (gebackene Kartoffeln in scharfer Tomatensoße)	3,90 € / Portion
Pimientos (kleine Paprikaschoten in Olivenöl gebraten mit grobem Meersalz)	4,20 € / Portion

Brot & Brötchen

Baguettstange (500g)	3,20 € / Stück
Brotkorb: gemischte Brotsorten in Scheiben	1,50 € / Person
Ciabatta (300g) Olive, Kräuter, klassisch	2,80 € / Stück
Olivenbrot (300g)	4,50 € / Stück
Laugenbrezel (95g)	1,30 € / Stück
Partybrötchenkorb:	0,50 € / Stück
Knüppel, Schusterjungs, Kaiserbrötchen, Käsebrötchen, Mehrkornbrötchen, Zwiebelbrötchen	

Halbe Brötchen und Schnitten von der Baquettstange

z. B. belegt mit:

Braten	1,70 € / Stück
Wurst	1,70 € / Stück
Hackepeter	1,70 € / Stück
Käse	1,70 € / Stück
Lachs	2,25 € / Stück
Forelle	2,25 € / Stück

Oder nach Ihren Wünschen belegt.

DIES & DAS

Aioli (Knoblauchölsoße)	10,30 € / kg
aufgedrehter Rettich	5,75 € / Stück
Butter in kleinen Stücken	11,50 € / kg
Butterflocken	12,50 € / kg
Buttertraube (ab 500g)	17,00 € / kg
Gefüllte Eier mit Kaviar	1,90 € / Stück
Gefüllte Tomaten mit Waldorfsalat	1,90 € / Stück
Griebenschmalz (hausgemacht mit Röstzwiebeln)	9,20 € / kg
Kräuterbutterhäubchen	17,00 € / kg
Sauerrahm	10,30 € / kg
Spreewälder Gurkentopf (Knoblauchgurken, Pfeffergurken, Senfgurken, Gewürzgurken in kleinen Stücken)	7,90 € / kg
Tomaten-Kräuterbutterhäubchen	17,00 € / kg
Zaziki	10,30 € / kg

Salate

wir berechnen 200g bis 250g pro Person

Artischockensalat (mit Tomaten und Oliven in Essig-Öl-Marinade)	20,00 € / kg
Bohnensalat (grüne Bohnen mit Zwiebeln in Kräutermarinade)	10,20 € / kg
Brokkolisalat (mit Mais, Paprika, Sellerie, Schinken, Majonäse)	17,80 € / kg
Bunter Salat (Blattsalate, Tomate, Gurke, Paprika mit einer Senf-Honig-Vinaigrette)	14,80 € / kg
Carmensalat (Hähnchenbrustfilet, Reis, Paprika und Erbsen in einer Estragon-Vinaigrette)	12,50 € / kg
Cole Slaw (Weißkraut, Karotten mit Sahne und Majonäse)	10,80 € / kg
Eiersalat	12,00 € / kg
Farmersalat (Karotten, Sellerie, Lauch, Ananas und Majonäse)	12,80 € / kg
Geflügelsalat	21,90 € / kg
Griechischer Salat (Gurken, Tomaten mit Schafskäse in Essig-Öl-Marinade)	14,80 € / kg
Gurkensalat (in Sahne)	12,80 € / kg
Gurkensalat (mit Dill in Essig-Öl-Marinade)	12,80 € / kg
Hirtensalat (Blattsalat, Tomaten, Paprika, Oliven, Thunfisch mit Schafskäse und Limetten-Vinaigrette)	14,80 € / kg
Kartoffelsalat (mit frischen Kräutern, Gurken, Paprika in Essig-Öl-Marinade)	10,20 € / kg
Kartoffelsalat (mit grüner Gurken, Tomaten, Zwiebeln in Essig-Öl-Marinade)	10,20 € / kg
Kartoffelsalat (mit Joghurt)	10,80 € / kg
Kartoffelsalat (mit Majonäse, nach Omas Rezept)	10,20 € / kg
Katalanischer Kartoffelsalat (mit Paprika, Kapernäpfeln, Sardellenfilets und Oliven in einer Sherry-Weißweinessig-Majonäse)	13,40 € / kg
Krabbensalat (mit Ananas, Mandarinen, Majonäse und Weinbrand)	25,30 € / kg
Maccheronissalat (Maccheroni mit Kirschtomaten, Gurken, Zwiebeln, Rucola und einer Tomatenbutter-Vinaigrette)	13,80 € / kg

Salate

wir berechnen 200g bis 250g pro Person

Matjessalat (mit Äpfeln, Zwiebeln und Ei in Sahne)	21,00 € / kg
Mexikanischer Maiscocktail (mit Kidneybohnen, Paprika, Zwiebeln, in Essig-Öl-Marinade)	17,20 € / kg
Nudelsalat (mit Erbsen, Karotten, Champignons und Majonäse)	11,95 € / kg
Pasta Romana (Farfalle mit Zucchini, Kabanossi und Tomaten in Essig-Öl-Vinaigrette)	13,80 € / kg
Pasta Venezia (Penne Rigate mit Gurken in Dill-Sahnecreme)	13,80 € / kg
Porreesalat (mit Ananas, Äpfeln, Sellerie, Wurst und Majonäse)	13,80 € / kg
Rucolasalat (mit Kirschtomaten, Serranoschinken, Pinienkernen und Parmesan)	19,40 € / kg
Salat von roten Linsen (mit Äpfeln, Zwiebeln, Paprika in einer Weißweinessig-Vinaigrette)	12,00 € / kg
Schwäbischer Kartoffelsalat (mit Gurken, Zwiebeln, Speck, Dill, in Essig-Öl-Marinade)	10,80 € / kg
Thunfischsalat (mit Nudeln, Tomaten, Gurken, Zwiebeln)	13,50 € / kg
Thunfischsalat (mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln)	12,50 € / kg
Tomaten-Avocado-Salat (mit Ei und Gartenkräuter in Essig-Öl-Marinade)	14,80 € / kg
Tomatensalat (mit Paprika, Eisbergsalat, Mozzarella und mediterraner Vinaigrette)	14,80 € / kg
Tomaten-Chili-Salat (mit Frühlingszwiebeln in Essig-Öl-Marinade)	14,80 € / kg
Tortellinisalat (mit Tomaten, Gurken, Kochschinken und Majonäse)	13,80 € / kg
Waldorfsalat (Sellerie, Ananas, Äpfeln, Nüssen, Majonäse)	17,90 € / kg
Weißkrautsalat (pikant in Essig-Öl-Marinade)	10,80 € / kg
Zucchini-salat (mit Äpfeln, Karotten, Tomaten, Paprika in Essig-Öl-Marinade)	14,80 € / kg

Für Salate im Portionsglas berechnen wir 1,00 € Aufschlag pro Portion.

Beilagen

wir berechnen 150g bis 200g pro Person

Apfelrotkohl	5,75 € / kg
Backkartoffel	1,80 € / Stück
Bayrisch Kraut (Weißkohl süß-sauer mit Speck und Zwiebeln)	7,90 € / kg
Blumenkohl	6,90 € / kg
Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln	6,90 € / kg
Brokkoli	6,90 € / kg
Champignons	6,90 € / kg
Erbsen und Karotten	5,90 € / kg
Erbspüree mit Röstzwiebeln	6,90 € / kg
Grüne Bohnen	6,90 € / kg
Kartoffelklöße	0,70 € / Stück
Kartoffelpüree	6,90 € / kg
Kartoffelspalten	6,90 € / kg
Kroketten	6,90 € / kg
Grünkohl	7,90 € / kg
Maisfritters (frittierter Maistaler)	6,90 € / kg
Mediterranes Gemüse	7,90 € / kg
Nudeln	5,75 € / kg
Pommes frites	5,90 € / kg
Reis/Butterreis	6,90 € / kg
Rosenkohl	6,90 € / kg
Rosmarin-Kartoffeln	6,90 € / kg
Salzkartoffeln	5,90 € / kg
Sauerkraut deftig mit Speck und Röstzwiebeln	6,90 € / kg
Semmelknödel	0,70 € / Stück
Spargel mit brauner Butter und Semmelbrösel (gefrorene Ware)	8,00 € / kg
Spargel, frischer deutscher (nur in der Saison)	Preis auf Anfrage
Spätzle	5,75 € / kg
Speckbohnen	6,90 € / kg
Zwiebelringe	11,50 € / kg

Nachspeisen

Ananas-Mousse mit Ananasstücken	2,30 € / Person
Cappuccino-Mousse mit Krokant Hagel	2,30 € / Person
Fruchtcocktail mit Früchten der Saison	3,20 € / Person
Karamell Creme	2,20 € / Person
Mango-Mousse mit Mangostücken	2,60 € / Person
Mascarpone mit Früchten der Saison	2,60 € / Person
Milchreis mit Früchtesoße	2,20 € / Person
Mousse Stracciatella (Vanille-Mousse mit Schokoladensplittern)	2,30 € / Person
Mousse au chocolat mit Vanillesoße	2,30 € / Person
Obstplatte (Früchte der Saison in kleinen Stücken)	3,20 € / Person
Panna Cotta mit Caramelsirup (italienische Sahnespeise)	2,30 € / Person
Rote Grütze mit Vanillesoße	1,80 € / Person
Rum-Mousse mit Rumrosinen	2,50 € / Person
Snickers Salad (Vanillepudding mit Apfel und Snickers)	2,50 € / Person
Spekulatius-Mousse	2,30 € / Person
Tiramisu	3,00 € / Person
Vanille-Mousse	2,30 € / Person
Waldbeer-Mousse	2,30 € / Person
Weißer Mousse mit Schokoladensoße	2,30 € / Person

Für Nachspeisen im Portionsglas berechnen 1,00 € Aufschlag pro Portion.

Kuchen

Blechkuchen: Kirsch-, Apfel-, Butterstreusel (aus eigener Herstellung)	2,00 € / Stück
Frankfurter Kranz	35,00 € / Stück
Marzipantorte (aus eigener Herstellung)	40,00 € / Stück
Mini-Berliner	1,00 € / Stück
Mini-Eclair	1,00 € / Stück
Mini-Muffins (Schokolade, Zitrone)	0,75 € / Stück
Muffins (Schokolade, Blaubeere)	1,80 € / Stück
Obstkuchen nach Wahl (aus eigener Herstellung)	25,00 € / Stück
Petit four	2,80 € / Stück
Schwarzwälder Kirschtorte (aus eigener Herstellung)	40,00 € / Stück
Traditionelle österreichische Torten aus der Patisserie	ab 35,00 € / Stück

Geschirrvermietung

Bierkrug 0,4	0,25 € / Stück
Dessertschale mit Löffel	0,65 € / Stück
Kaffeegedeck:	
Teller, Kaffeetasse mit Untertasse, Kaffeelöffel, Kuchengabel	1,30 € / Person
Saftglas	0,25 € / Stück
Sektglas	0,30 € / Stück
Speiseteller, Messer, Gabel, Einwegserviette	0,90 € / Person
Suppentasse mit Löffel	0,65 € / Stück
Weinglas	0,30 € / Stück
und vieles mehr	

Bei nicht gereinigtem Geschirr berechnen wir eine Reinigungsgebühr von 30% des Mietpreises.

Möbelvermietung

Buffettisch (200 cm x 70 cm)	15,50 € / Stück
Durchlaufkühler (mit Kohlensäure)	25,00 € / Stück
Skirting (Buffettischverkleidung weiß)	5,70 € / Meter
Einwegtischdecke (in verschiedenen Farben)	2,40 € / Meter
Faltzelt (3 m x 3 m mit Auf- und Abbau)	85,00 € / Stück
Faltzelt (6 m x 3 m mit Auf- und Abbau)	125,00 € / Stück
Festzeltgarnitur (1 Tisch, 2 Bänke)	15,50 € / Stück
Grillzelt (3 m x 3 m mit 2 Tischen, Gas- oder Kohlegrill)	180,00 € / Stück
Leichtbau-Partyzelt (4 m x 3 m mit Auf- und Abbau)	60,00 € / Stück
Leichtbau-Partyzelt (6 m x 3 m mit Auf- und Abbau)	85,00 € / Stück
Weitere Größen auf Anfrage	
Stehtisch (Ø 70 cm)	15,50 € / Stück
Stehtischhülle weiß	15,50 € / Stück
Terrassenheizstrahler (mit Propangas für ca. 10 Std.)	94,00 € / Stück
Servicepersonal	30,00 € / Stunde
und vieles mehr	

Transportpauschale je nach Aufwand ab 25,00 €.

Biere vom Fass
30 und 50 Liter

Becks Pilsner	3,30 € / Liter
Berliner Pilsner	3,30 € / Liter
Erdinger Hefeweizen	3,50 € / Liter
Felsgold Pils	1,80 € / Liter
Hasseröder	3,30 € / Liter
Kindl Jubiläumspils	3,10 € / Liter
Königspils (auch im 20 Liter Fass erhältlich)	3,40 € / Liter
Köstritzer Schwarzbier (nur 30 Liter)	3,15 € / Liter
Warsteiner (auch im 20 Liter Fass erhältlich)	3,40 € / Liter

und viele andere Sorten auch in Flaschen, sowie Sekt und Wein

Ungeöffnete Flaschen oder Fässer werden zurückgenommen.

Allgemeines

Für alle Lieferungen, auch alle zukünftigen, gelten ausschließlich unsere Geschäftsbedingungen, die der Käufer durch die Auftragsbestätigung bestätigt.

Angebote

Eine individuelle Angebotsgestaltung unter Berücksichtigung Ihrer persönlichen Wünsche ist selbstverständlich möglich. Sie nennen uns Produkte und Gästezahl und wir erstellen Ihnen ein detailliertes Angebot. Sollten durch unvorhersehbare Umstände Produkte nicht verfügbar sein, werden wir Ihnen gleichwertige Waren anbieten. Bei Abnahme von Getränken werden ungeöffnete Flaschen oder Fässer zurückgenommen.

Preise / Zahlungsbedingungen

Alle Preise enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer. (Speisen ermäßigter Steuersatz, Non Food voller Steuersatz). Liefern wir Ihnen Speisen zusammen mit Geschirr, Mobiliar und / oder Personal, wird der volle Steuersatz auch auf die Speisen berechnet. An Sonn- und Feiertagen berechnen wir einen Aufschlag von 15%, max. 49,00 € vom Rechnungsbetrag. Bei einem Warenwert unter 200,00 € werden längere Anfahrtswege gesondert berechnet. Transportpauschalen werden nach Aufwand und Entfernung berechnet. Wenn nichts anderes vereinbart, wird der gesamte Rechnungsbetrag bei Lieferung in bar fällig.

Leihgeschirr

Bei Rückgabe von ungereinigtem Geschirr (Teller, Besteck, Gläser) berechnen wir eine Reinigungsgebühr von 30 % des Mietpreises. Wenn nichts anderes vereinbart, müssen Platten, Schüsseln, Bretter, Thermobehälter, etc. aus hygienischen Gründen gereinigt innerhalb der nächsten 4 Tage zurückgebracht werden. Ist Ihnen das nicht möglich, wird gegen Aufpreis abgeholt und gereinigt.

Haftung

Für in Verlust geratene Mietgegenstände haftet der Mieter in Höhe des Wiederbeschaffungswertes, bei Beschädigung in Höhe der Reparaturkosten, wenn sie den Wiederbeschaffungswert nicht übersteigen. Gleiches gilt für leihweise (pfandfrei) überlassene Platten, Schüsseln, Bretter, Thermobehälter etc. Hinsichtlich des einwandfreien Zustandes der Mietsache hat der Mieter bei Empfang unverzügliche Prüfungs- und Rügepflicht, mit deren Nichtausübung die Mängelfreiheit als bestätigt gilt. Gleiches gilt bei Rücknahme durch den Vermieter. Jegliche Haftung seitens des Vermieters für Sach- und Personenschäden im Zusammenhang mit dem Mietgebrauch ist ausgeschlossen.

Gerichtsstand

Erfüllungsort ist der Versandort der Ware. Gerichtsstand ist Berlin

Gültig bis zum Erscheinen einer neuen Preisliste.

2. Auflage 2017



ÜBER UNS

Wo ein besonderes Ereignis feierlich begangen werden soll, muss einfach alles stimmen. Mit dieser Philosophie sorgt Ihr Partyservice Buder dafür, dass private und geschäftliche Festlichkeiten in schöner Erinnerung bleiben.

Im Laufe der Jahre hat sich das Unternehmen weit über Lichtenrade hinaus einen Namen als zuverlässiger und persönlicher Partyservice gemacht. Unsere Geschichte beginnt 1965, als Fleischermeister Ulrich Buder mit seiner Frau Marianne eine ehemalige „Fabrik feiner Fleisch- und Wurstwaren“ in der Hilbertstraße übernahm und bald darauf den Partyservice gründete. Als Sohn führe ich das Unternehmen in der zweiten Generation fort.

Zwar gehen im ehemaligen Verkaufsraum schon lange keine Waren mehr über die Theke – heute besprechen wir hier die Wünsche unserer Kunden –, aber noch immer stellen wir alle Fleischwaren und Salate nach eigenen Rezepten her.

Neben den Klassikern erhalten Sie bei uns unter anderem Buffets mit internationalem Flair, trendiges Fingerfood und sämtliches Partyzubehör aus einer Hand. Kurzum: Wir bieten Ihnen ein Rundum-sorglos-Paket von der pünktlichen Anlieferung bis zum Zelt, von den belegten Brötchen bis zum anspruchsvollen Catering.

Als Familienbetrieb liegen uns besonders der persönliche Kontakt und die Flexibilität am Herzen. Sprechen Sie uns einfach an, wenn Sie Ihr Wunsch-Bufferet aus unserem Angebot individuell zusammenstellen möchten – ob für zwei, 50 oder 500 Gäste. Wir finden garantiert eine Lösung, die zu Ihrem Event passt.

Sie möchten mehr wissen? Mehr verraten wir Ihnen im Gespräch, natürlich auch gern direkt bei uns im Geschäft. Wir freuen uns auf Sie!

Wir sind für Sie da:
Di, Mi, Fr
10:00 bis 13:00 Uhr und
15:00 bis 18:00 Uhr
Do und Sa
10:00 bis 13:00 Uhr

Lieferzeiten:
ab 08:00 Uhr auch an
Sonn- und Feiertagen
montags geschlossen