

# *Töbelmanns Partyservice*

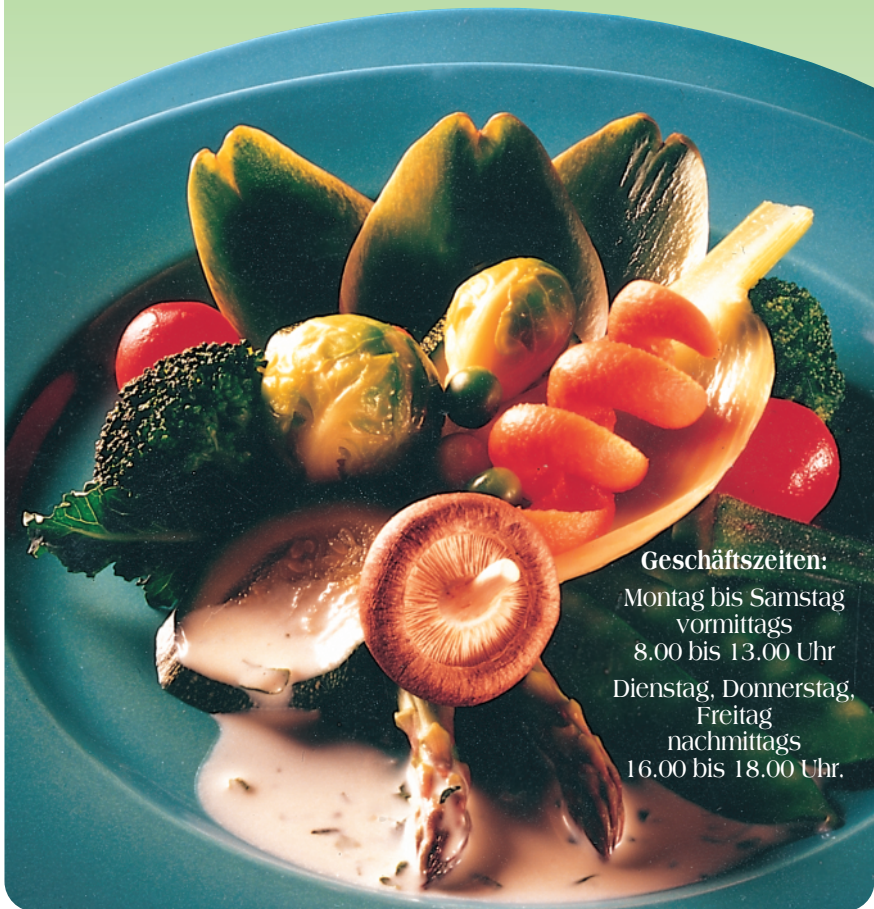
*Inh. Ursel Töbelmann*

Arster Landstraße 39 · 28279 Bremen

Fax 820181

Telefon 0421 820101

Gültig 2011



**Geschäftszeiten:**

Montag bis Samstag  
vormittags

8.00 bis 13.00 Uhr

Dienstag, Donnerstag,  
Freitag

nachmittags

16.00 bis 18.00 Uhr.

# Suppen

	€
Bremer Hochzeitssuppe *1, 3, 4 (Hühnersuppe)	ltr. 8,50
Gulaschsuppe *4	ltr. 7,50
Broccolirahmsuppe *4	ltr. 6,00
Geflügelcremesuppe *4	ltr. 7,50
Spargelsuppe *3,4	ltr. 8,00
Champignoncremesuppe *3, 4	ltr. 6,50
Tomatencremesuppe *3, 4	ltr. 7,50
Käse-Lauchcremesuppe *1,4	ltr. 6,50
Erbsensuppe *4, 8	ltr. 5,50
Kürbiscremesuppe *4	je 7,00

Zusatzstofflegende am Ende der Preisliste

# Empfangshäppchen

## **Fingerfood Büffet**

€ 12,00

10 Stückchen à Person

Hähnchennugget, Mini Frühlingsröllchen,  
panierte Shrimps \*8, Gemüseröllchen,  
Partyfrikadellen, Pasta-Spieß,  
gefüllter Champignon, Schweinefilet-Spieße,  
Putenfilet-Spieße, Antipasti-Spieße

## **Sortierung ohne Fisch** \*1,8

je Stück € 1,00

verschiedene Medaillons

Geflügelbrust, Roastbeef, Kasseler,  
Schweinebraten, Lachsschinken,  
Hackepeter, kleine Frikadellen, Käse

## **Sortierung mit Fisch** \*1,8

je Stück € 1,20

Aal, Forelle, Lachs

verschiedene Medaillons

Geflügelbrust, Roastbeef, Kasseler  
kleine Frikadellen, Käse

Pro Person rechnen wir ca. 7 bis 8 Häppchen



# Belegte Schnittchen

## Sortierung "mit Fisch"

à Person 7 Stück à Person € 14,00  
Kleine Medaillons  
Geflügelbrust  
Kasseler, Lachsschinken \*3  
Hackepeter  
Käse \*1, 2  
Lachs  
Forelle

## Sortierung "mit Fisch"

à Person 6 Stück à Person € 15,50  
Kleine Medaillons  
Geflügelbrust  
Roastbeef, Schweinebraten  
Aal  
Forelle  
Lachs  
Je Person 2 Käsehäppchen \*1, 2

---

### Zu den Schnittchen bieten wir zusätzlich an

Verschiedene Salate auf kleinen Platten, je Platte  
mit gebutterten Weißbrotecken umlegt € 10,00

Gefügel oder Eier oder Matjes  
oder Waldorf oder Heringshappen \*1, 2, 9  
pro Platte ausreichend als Beigabe für ca. 4-6 Personen

# Schlachtplatte auf Holzbrett

\*2, 3, 4, 8

à Person € 10,50

Roher Schinken  
Gekochter Schinken  
Kasseler  
Schweinebraten  
Hausgemachte Sülze  
Thüringer Rotwurst  
Landleberwurst  
Bauernmettwurst  
Hackepeter  
Apfelschmalz  
Kleine Frikadellen  
Gekochte Mettwurst

# Unser Fischbuffet

à Person € 17,50

Bad Zwischenahner Räucheraal  
Geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich  
Geräucherter Lachs mit Gravedsoße  
Matjes auf Sahnesoße  
Paniertes Shrimp \*8  
Lachshäppchen  
Frischer Granat mit Aiolisoße  
Schwedische Heringshappen \*1, 2, 9  
Gabelrollmops in Tomatendressing

# "Rustikales" kaltes Buffet ab 15 Personen

\*1, 2, 3, 8

à Person € 15,50

Backschinken

kalt aufgeschnitten, mit Remouladen- und Currysauce

Roher Schinken auf Melone

Hackepeter

Kleine Frikadellen

Putenschnitzel

Forellenfilet mit Sahnemeerrettich

Matjesfilets

auf einer Apfel-Zwiebel-Sahne-Sauce

Butter und Apfelschmalz

Diverse Brotsorten

Verschiedene Salate nach Wahl

Käsebrett, bunt sortiert

# Kalte Platten garniert für die Tafel

## **Angebot I** \*1, 2, 3, 8

à Person € 13,00

Geräucherte Putenbrust

Medaillons vom Schweinefilet

Kleine Frikadellen

Verschiedene Salate nach Wahl

Kasselerbraten

Schweinebraten

Roher Schinken auf Melone

Schinkenröllchen

Hackepeter

dazu verschiedene Saucen

## **Angebot II** \*1, 2, 3, 8

à Person € 15,00

Forelle mit Preiselbeermeerrettich

Lachs mit Honigsoße

Hähnchenbrustfilet

Medaillons vom Schweinefilet

Kleine Frikadellen

Verschiedene Salate nach Wahl

Schinkenröllchen

Roher Schinken auf Melone

Roastbeef

dazu verschiedene Soßen

# Kalte Platten garniert für die Tafel

**Angebot III** \*1, 2, 3, 8 à Person € 16,50

Bad Zwischenahner Räucheraal  
Geräucherter Lachs mit Honigsenfsoße  
Krabben mit Aiolicreme  
Medallions vom Schweinefilet  
Gebratene Poulardenbrust mit Asiasoße  
Roher Schinken auf Galiamelone  
Verschiedene Sorten Käse  
mit Frischkäse gefüllte Pfirsiche  
und zwei verschiedene Sorten Salat nach Wahl

## Unsere Beilagen zu den kalten Platten

		€
Verschiedene Käsesorten *1, 2	à Person	2,50
5 verschiedene Brotsorten	à Person	2,00
Butter	à Person	0,30
Obsthälften (Pfirsich, Birne) gefüllt mit einer Gervaiscreme *2	Stück	1,10
Kleine Käsehappen, bunt garniert *1, 2	Stück	1,00

# Kalte Platten

## Italienische Art

\*1, 2, 6, 9

à Person € 18,70

### Antipasti

Zucchini, Aubergine, Paprika, Champignons

Tomate an Mozzarella

Gekochtes Kalbfleisch in Thunfischsoße

Medallions vom Schweinefilet und

gebratene Hähnchenbrust

Roher Schinken auf Galiamelone und

Rindfleischröllchen

Basilikum-Lachs und Räucherfischvariationen

Kleine Käsehäppchen

und halbe Birnen gefüllt mit Kräuterfrischkäse

Butter und ein gemischter Brotkorb

## Belegte Brötchen

mit Hackepeter, verschiedener Käse, roher Schinken, gek. Schinken, Salami, Ei gekocht, Fleischsalat \*1, 2, 3, 9

je 1/2 € 1,70

Kleine ganze Partybrötchen € 1,40

mit Aal, Forelle, Lachs, Granatsalat \*2

je 1/2 € 2,30

Kleine ganze Partybrötchen € 1,90

# Kalte Buffets ab 15 Personen

\*1, 2, 3, 6, 8

à Person € 18,00

Gravedlachs  
mit Honigsenfsoße

Forellenfilet  
mit Meerrettichsahne

Bad Zwischenahner Räucheraal

Medaillon vom Schweinefilet

Landschinken auf Melone

Gefülltes Poulardenbrüstchen (Tomate und Oliven)  
mit kalter Currysoße

Zwei Salate nach eigener Wahl

Kochschinkenröllchen

Partyfrikadellchen

Dazu reichen wir einen gemischten Brotkorb  
und Butterröschen

Bunte Käseplatte  
mit Frischkäse gefüllte Pfirsiche

# Kalt-warmes Buffet ab 20 Personen

\*1, 2, 3, 8

à Person € 18,50

Putenmedallions in Zwiebelsahnesoße mit Reis

Schweinefilet in Tomatensoße mit Zucchini und  
Cherrytomaten mit Butterkartoffel

Wurzelrohkostsalat und Tomate-Mozzarellasalat

Hähnchenbrust mit Asiasoße

Roher Schinken auf Melone

Medallions vom Schweinefilet

Roastbeef mit Remouladensoße

Kleine Partyfrikadellen mit Dipp

Graved Lachs mit Honigsenfsoße

Geräuchertes Forellenfilet mit

Preiselbeersahneerrettich

Butter und einen gemischten Brotkorb

Gemischte Käseplatte

Zitronencreme und Obstsalat

# Italienisches Buffet ab 15 Personen

\*1, 2, 3, 4, 8

à Person € 19,80

## Anti Pasti:

Gegrillte Zucchini, Aubergine,  
Paprika, Champignons, Artischocken, Oliven

Tomate Mozzarella

Parma Schinken an Melone

Vitello Tonato (gekochtes Kalbfleisch  
auf Thunfischsoße)

Basilikum-Orange Lachs

Geflügel-Spieße

Bunter Antipasti-Salat

Hähnchenbrust gefüllt mit Spinat und Käse  
in Gorgonzolasoße

Schweinefilet in Paprika-Broccoli-Gemüse

Rosmarinkartoffel und Tagliatelle

kleine Käseauswahl

Ciabatta und kleine Brötchen

Tiamisu und Panna-Cotta

# Kalt-warmes Buffet ab 15 Personen

\*1, 2, 3, 8, 9

à Person € 17,80

## **Warmer Braten**

Burgunder Schinken  
Röstkartoffeln  
Remouladen  
und kalte Currysoße

## **Rohkostsalate**

bunter Gemüsesalat  
Farmersalat  
Weißkrautsalat

## **rustikale Beilagen**

Hackepeter  
Forellenfilet mit  
Sahnemeerrettich  
Matjesfilet auf Sahnesoße  
roher Schinken  
Hähnchenbrust  
kl. Frikadellen  
verschiedene Butter  
gemischte Brötchen  
und Baguettes

## **Dessert**

Käsebrett  
Rote Grütze mit Vanillesoße

# Rustikales Buffet ab 20 Personen

\*1, 2, 3, 8, 9

à Person € 15,00

## Warmes Fleisch

Burgunder Schinken  
Spießbraten  
Putenschnitzel

## Kalte Soßen

Knoblauchsoße  
Currysoße  
Salsasoße  
Senf

## Salatbeilage

Leichter Kartoffelsalat  
mit Gurke, Apfel, Ei  
Speckkartoffelsalat  
Tomate-Mozarella-Salat  
Bunter Gemüsesalat  
Zwiebel-Ananas-Salat

verschiedene Sorten Brötchen  
und Grillbutter

## Dessert

Rote Grütze mit Vanillesoße

# Spezielles aus der warmen Küche

je Portion € 14,00

Lieferung ab 6 Personen

Burgunderschinken \*2

Gefüllter Schweinerücken

mit rohem Schinken \*2, Tomate, Zwiebel

Kräuterspießbraten vom Schweinenacken

Mini Schweinehaxen

Schweinefiletspieße (Schaschlik) \*2

Schnitzel vom Putenfilet und Schweinerücken

Gegrillte Hähnchenbrust

**Zu allen Gerichten liefern wir:**

Kalte Remouladen- und Currysoße

Baguettebrot

Warmen Speckkartoffelsalat

Krautsalat, Frühlingssalat und Farmersalat

\*1, 2, 3, 8, 9

**Extra Beilagen:**

je Portion 3,00

Sahnekartoffeln, Bratkartoffeln \*2,  
Rosmarinkartoffeln, Reis, Butterspätzle,  
Nudeln, Salzkartoffeln

	€
<b>Sahne Schnitzel</b>	
Medaillons vom Schwein mit Champignon, Tomate, Zwiebel *1	12,00
<b>Rindersteakhüfte in Pfeffersoße</b>	12,00
<b>Filetgulasch "Art Stroganoff" *1, 4</b>	
von Schweinefiletspitzen	12,00
<b>Rinder-Rouladen</b>	
klassisch gefüllt mit Speck, Zwiebel und Gurke *1, 2, 4	12,00
<b>Lammkeulenbraten im Kräutermantel</b>	
in feiner Bratensoße *1, 4	13,00
<b>Medaillon vom Schweinefilet</b>	
mit Paprika-Broccoli-Gemüse	12,00
<b>Medaillon vom Schweinefilet</b>	
mit Zucchini-Tomate-Mozzarella	12,00
<b>Putenmedaillon in Currysahnesoße</b>	
mit Banane, tropischem Obstcocktail und Mangochutney	12,00
<b>Bremer Hühnerfrikassee</b>	
mit Sahne und Weißwein verfeinert *4	11,00
<b>Putenfiletbraten</b>	
mit Sauce Hollandaise und Obstbeilagen	12,00
<b>Hähnchenbrust-Roulade</b>	
gefüllt mit Mozzarella, Tomaten und Oliven *4, 6	12,00
<b>Wildragout</b>	
mit Williamsbirnen und Preiselbeeren *1, 4	13,50

### **Zu allen Gerichten liefern wir wahlweise**

Gemischte Salatplatten\*2, 9 oder Eisbergsalat in Zitronensahne

**Extra Beilagen:** je Portion 3,20

Gemischte Gemüseplatte: Speckbohnenröllchen \*2, Erbsen,  
Möhren, Blumenkohl oder Rosenkohl

Saisonbedingte Gemüsesorten sind nach Absprache lieferbar,  
Preis auf Anfrage

# Desserts

\*1,9

€

Weinschaumcreme	je Portion	3,00
Eierlikörcreme	je Portion	3,00
Panna Cotta auf Beerensoße	je Portion	3,00
Schwarzwaldcreme	je Portion	3,00
Rote Grütze *2	je Portion	3,00
Obstsalat	je Portion	3,00
Zitronencreme	je Portion	3,00
Moccacreme	je Portion	3,00
Rotweincreme	je Portion	3,00
San Remo Creme mit frischen Erdbeeren (Saisonbedingt)	je Portion	3,00
Karamelcreme	je Portion	3,00
Orangencreme	je Portion	3,00
Mousse au Chocolat	je Portion	3,00
Punschcreme und Himbeeren	je Portion	3,00
Topfenmousse mit Erdbeermark	je Person	3,00
Himbeertraum	je Person	3,00

... sowie unser weithin bekannter "Butterkuchen"  
Weitere Desserts auf Anfrage

# Salate

Geflügelsalat \*3, 9

Eierchampignonsalat \*3, 9

Matjessalat \*2

Heringshappen in Dillcreme \*3, 9

Italienischer Fleischsalat \*2, 3, 9

Schwedische Heringshappen \*2, 3 9

Nordseekrabbensalat \*2, 9

Weißkohlsalat

Farmersalat \*2, 9

Zwiebel-Ananassalat \*3, 9

Waldorfsalat \*3, 9

Nudelsalat \*3, 9

Speckkartoffelsalat \*2

Schwäbischer Kartoffelsalat Gurken, Äpfel, Eier \*2, 3

Reissalat \*2, 3, 9

Thunfischsalat \*9

Frühlingssalat \*9

Gurkensalat

Bohnensalat

Wurzelsalat

Porreesalat \*3, 9

# Unser Komplett-Party-Dienst

- Lieferdienst:** Es wird ein Transportkostenanteil je nach Stadtgebiet oder Ort erhoben.
- Mitarbeiter:** Wir stellen Ihnen gerne unsere Bedienungen zur Verfügung. Pro Stunde € 19,00
- Mobiliar:** Theken, Tische, Stühle, Bistrotische nur in Verbindung mit Warenlieferung.
- Geschirr:** Verschiedene Größen Teller  
Bestecke  
Kaffeegeschirr, sämtliche Sorten Gläser  
pro Stück € 0,20  
Bruch € 6,00
- Platten  
bitte gereinigt  
zurück**
- Bei Rückgabe von ungereinigtem Geschirr berechnen wir pro Teil € 0,15 extra.  
Leihgeschirr  
nur in Verbindung mit Warenlieferung.

Sämtliche Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Diese Preisliste ist gültig ab April 2011

Alle vorhergehenden Preislisten verlieren hiermit ihre Gültigkeit. Änderungen vorbehalten.

- Zusatzstofflegende:**
- |                        |                  |
|------------------------|------------------|
| 1 Farbstoff            | 5 geschwefelt    |
| 2 Konservierungsstoffe | 6 geschwärzt     |
| 3 Antioxidationsmittel | 7 gewachst       |
| 4 Geschmacksverstärker | 8 mit Phosphat   |
|                        | 9 mit Süßmitteln |