

Partyservice

Gerd Heß

Der Partyservice für jede Gelegenheit ...
ob Familienfeier, Empfänge und Arbeitsessen, Geschäfts-
feier, Richtfeste, Kinderpartys oder ...
einfach alles, was an Festlichkeiten ins Haus steht.

Wir - bieten ein großes Angebot an Büfets und Speisen
- verleihen Geschirr, Gläser, Bestecke und Tische
- stellen geschultes Personal u.v.m.

Ihre Gäste, sind auch unsere Gäste !
(So unser Slogan seit über 20 Jahren)

Wenn Sie Gäste empfangen, ist es Aufgabe und Wunsch unseres
Hauses, Ihnen alle Mühen und Sorgen abzunehmen. Sie sollen
sich in aller Ruhe Ihrem Besuch widmen können.
Unser Service setzt neue Maßstäbe der Gastlichkeit und garanti-
ert einen reibungslosen Ablauf Ihrer Feier.
Arrangiert wird durch uns einfach alles was Sie wünschen.

Aus diesem Prospekt können Sie die Vielfalt unseres Angebotes
zwar entnehmen, doch wir glauben, dass Ihnen die Zusammen-
stellungen sowie die Gewichtskalkulationen für Ihre Personen-
zahl schwer fallen wird. Wir sind gern bereit, Sie in allen Fragen
persönlich zu beraten und unterbreiten Ihnen auch weitere Vor-
schläge. **Preise** richten sich nach dem kalkulierten Wareneinsatz
(z.B. Gramm p. Person) sowie dem aktuellen Marktpreis.
Rufen Sie bitten an. Wir kommen ins Haus, oder besuchen Sie
uns einfach in unserem Gästehaus.

S 4 „Kasselerbraten“
mit Kräutern der Provence, Stippsauce
und Baguettebrot

S 5 „Spaghettest“
gefüllt mit Sahnechampignons und
verschiedene Fleischmedaillons

S 6 „Zarte Kaninchenkeule“
auf gebratenem Sauerkraut, Sahnesauce
und Petersilienkartoffeln

Sie mögen Hackbällchen, Nudeln und den
Geschmack reifer Tomaten?
Dann empfehlen wir Ihnen unseren Außen-
seiter, die

S 7 „Hackbällchenpfanne“

Spezialitäten

des Hauses

S 1 „Spezialpfanne des Hauses“

In einer nach Hausrezept gekochten pikanten Paprika-Tomaten-Käsesauce, werden Schweinefiletmedaillons, Putenfiletstreifen, Garnelenschwänze und Bandnudeln überbacken.

S 2 „In Brotteig gebacken“

- Burgunderschinkenbraten oder
- Bauernschinkenbraten oder
- Kasselerkambraten

Als Beilage empfehlen wir unseren hausgemachten Weißkrautsalat mit verschiedenen kalten Saucen, Dijonsenf oder Zaziki.

S 3 „Geschnetzeltes“

von der Pute oder Schweinerücken, auf einem Spezial-Zucchini-, Paprika-, Champignon Gemüse
Als Beilage empfehlen wir Reis.

Gästehaus Heß

- Das kleine Hotel -

Klein, aber fein und in bester Lage !

- Mit
- komfortablen Gästezimmern,
 - warmen und kalten Speisen
 - Sitzplätze im Grünen

Unser Knüller !

Wir vermieten das Kaminzimmer (max. 25 Personen) für Feiern jeglicher Art und die benötigten Getränke können Sie selbstverständlich mitbringen. Oder Sie wollen sich von uns kulinarisch verwöhnen lassen. Ab sechs Personen steht dieser Raum und der Service NUR für Sie bereit. Am brennenden Kamin können Sie gerne Platz nehmen. Reden Sie mit uns und überzeugen Sie sich von unserem Service !

Inhalt

1. Frühstücksversorgung
2. Frühstücksbuffet und Stehempfang
3. Kalte Platten (für 4 bis 6 Personen)
4. Brunch
5. Mittagsmenüs
6. Vorspeisen / Cocktails
7. Das kalte Buffet
8. Im Chafing Dish serviert
9. Suppen, Suppentöpfe und Eintöpfe
10. Salate
11. Extras
12. Dessert
13. Lunchpakete
14. Verleih
15. Küchenchef`s Lieblingsbuffet
16. Spezialitäten

Spezialitäten

Sie feiern

- und wir decken den Tisch...

... auch samstags, sonntags,

feiertags, rund um die Uhr

15. Küchenchef`s Lieblingsbüffet

(Beispiel für die Zusammenstellung eines Büffets)

Auf Edelstahlplatten dekorativ angerichtet:

- Canapes oder Festschnittchen
belegt mit: Räucherlachs, Forellenfilets, Mecklenb. Zartschinken, gek. Hinterschinken, Kasselerlachs, intern. Käseauswahl, halbe gef. Eier

Aus dem Chafing Dish reichen wir:

- **Garnelenschwänze**
in fruchtiger Paprika-, Tomaten-, Käsesauce;
mit Fetakäse überbacken, Baguettebrot, Reis
- **„Spaghettinest“**
gefüllt mit Sahnechampignons und versch. Fleischmedaillons
- **„Spanische Hähnchenpfanne“**
gebratene Hähnchenkeulen auf einer Gemüsepfanne angerichtet, bestehend aus: Zucchini, Paprika, Oliven, Zwiebeln und Kartoffeln, sowie div. Gewürze

Als Nachspeise reichen wir:

- **Kirschdessert** mit Vanillesauce

Die Mitternachtssuppe, serviert im Kupferkessel:

- **Hausgemachte Soljanka**

1. Frühstücksversorgung mit

a) halbe belegte Brötchen

Belag u.a.: versch. Sorten Frischwurst, Leberwurst, Salami, Ei, Käse, Rilletts,...

b) halbe belegte Festbrötchen -reichlich garniert –

Belag u.a.: Steak von Pute und Schwein, geräucherter Schinken, Kochschinken, Kasselerrücken, Hackbällchen, Zwiebelmett, Ei, Edelsalami, intern. Käseauswahl, Eiersalat, Geflügelsalat, Räucherlachs, Matjesfilet,...

c) Stullen, deftig belegt – gebuttert oder mit Schmalz bestrichen

Belag u.a.: Leberwurst, Blutwurst, Katenrauchwurst, Schlackwurst, Schinkenspeck, Leberkäse, Schmalzstullen mit Handkäse,...

Dazu empfehlen wir

- Gewürzgurken
- Rote Beete
- Süß-sauren Kürbis

Eine Bereicherung des Frühstücks wären Suppen oder Würstchen, angeboten aus dem Farmertopf oder Kupferkessel.

8. Im Chafing Dish serviert

(Als eigenständiges Gericht oder Warmanteil beim Buffet)

- a) Kasselerkammbraten
mit Sauerkraut oder Steckerübengratin
- b) Schweinespießbraten
auf Sauerkraut, Speckbohnen oder
Champignon-Zwiebel-Gemüse angerichtet
- c) „Allerlei“ – Steaks
Lummer-, Puten- und Hacksteak, Geflügelleber
auf Champignon-Zwiebel-Gemüse oder
Bohnen-Champignon-Gemüse angerichtet
- d) Schweinelachssteak oder Putensteak
mit Paprika-Käse-Cremegemüse
- e) Jungschweinsrückensteak
mit Champignon-Zwiebel-Gemüse o. Broccoli
in einer Sahnesauce und mit Käse überbacken
- f) Putenbruststeak oder Hähnchenbrustpfanne
Steaks in fruchtiger Sahnesauce, mit Käse überbacken
- g) Hähnchenpfanne
gebratene Hähnchenkeulen auf einer Gemüsepfanne
von Zucchini, Paprika, Champignons, Kartoffeln, Zwiebeln
- h) Teufels-Hackpfanne
Hack mit Tomaten, Paprika, Zwiebeln und Champignon
belegt und gebacken
- i) Nackenbraten
auf Gemüse (z.B. Speckbohnen) angerichtet
- j) Kasseler-Lummer
auf Ananaskraut
- k) Lammkeule
mit Honigkruste und Speckbohnen
- l) Garnelenschwänze
in sahnig-scharfer Paprika/Tomatensauce und mit
Fetakäse überbacken

- m) Grüne Bandnudelpfanne
mit Kochschinken und Porree, in einer Sahnesauce
und mit Käse überbacken
- n) Krustenbraten
mit Wirsing Kohl und Beilage
- o) Bunte Gemüsepfanne
gebutterter Blumenkohl, Spargel, Prinzessbohnen,
Erbsen und Möhren, Rinderfiletbraten
- p) Blumenkohl-Broccoligratin
mit Schnitzel oder versch. Steaks

Zu allen Speisen (außer m) empfehlen wir verschiedene
Sorten Brot und/oder Krokette, Kartoffelecken, Herzogin-
kartoffeln und möglichst Salate der Saison.

9. Suppen, Suppentöpfe und Eintöpfe

(gereicht aus dem Farmertopf oder Kupferkessel)

- a) Tomatensuppe mit gebutterter Ananas
 - b) Champignonsuppe
 - c) Ungarische Goulaschsuppe
 - d) Spargelcremesuppe
 - e) Geflügelcremesuppe
 - f) Ochsenchwanzsuppe
 - g) Französische Zwiebelsuppe
 - h) Hühnerbrühe mit Gemüse
 - i) Hühnerbrühe mit Eierfädchen, Möhren und Hühnerfleisch
 - j) Fischsuppe
 - k) Soljanka
-
- l) „Mecklenburger Goulaschtopf“
Schweinegoulasch mit Champignons

- m) „Zigeunertopf“
Schweinegoulasch mit Paprika und Tomaten
 - n) „Szegediner Goulaschtopf“
Schweinegoulasch auf Sauerkraut
 - o) „Geflügelragout -Made in GdR-,“
mit Erbsen, Möhren und Ei
 - p) „Geflügelragout -3. Oktober-,“
mit Spargelspitzen und Champignonköpfen
 - q) Weißkohleintopf
mit Hackfleischbällchen
 - r) Erbseneintopf
mit Kasselerhacken oder Bockwurst
 - s) Bunter Gemüseintopf
mit Fleischwurst oder Wiener Würstchen
 - u) Asiatischer Reiseintopf
mit Schweinefleisch
 - v) Kartoffelsuppe
mit Speck, Zwiebel und Lungenwurst
-
- w) Eisbeinessen
gepökeltes Eisbein mit Sauerkraut und Beilage
 - x) Grünkohlessen
mit Kasselerkamm, warme Leberwurst, Knacker,
Lungenwurst, Grützwurst und Beilage

6. Vorspeisen / Cocktails

- a) kleiner Salatteller
- b) Schwarzwälder Knochenschinken auf Melonenschiffchen
- c) Würzfleisch
Toast, Zitronenspalte, Worcester
- d) Räucherlachs
Sahnemeerrettich, Toast und Butter
- e) Wacholdergeräuchertes Forellenfilet
Sahnemeerrettich, Toast und Butter
- f) Matjescocktail „Stockholm“
- g) Geflügelcocktail „Gutsherrenart“
- i) Krabbenscocktail

7. Das kalte Büffet

- a) Das traditionelle Festbüffet
- b) Das rustikale Büffet
- c) Das skandinavische Büffet
- d) Das Büffet im Garten
- e) Das Salatbüffet
- f) Das Büffet -Uni- (Für ganz viele Gäste)

Empfehlung: Eine Bereicherung für jedes Abendbüffet ist
Der teilweise Einsatz von warmen Speisen.
Ob eine leichte Suppe, Goulaschtopf oder
Jungschweinsrücken mit Champignon Gemüse.
Bitte beachten Sie Punkt 8.

5. Mittagsmenüs (Drei-Gänge-Menüs)

- a)
- Feine Hühnerbrühe mit Eierflocken, Möhren und Geflügelfleisch
 - Schweinelachsbraten und Putenbruststeak mit Rahmsauce, bunter Gemüseplatte u. Sahnechampignons
 - Dessert-Kirschen, Vanillesauce
- b)
- Spargelcremesuppe
 - Lummerbraten und falsches Filet vom Rind mit Rahmsauce und bunter Gemüseplatte
 - Eisbecher
- c)
- Geflügelcremesuppe
 - Jungschweinsrücken mit Champignoncremesauce und gebutterten Spargelspitzen
 - Obstsalat von frischen Früchten
- d)
- Tomatencremesuppe
 - Roastbeef rosè gebraten, Prinzessbohnen und Sahnemischpilze mit Sherrysauce
 - Paradiescreme
-

Beilagen nach Wahl:

Petersilienkartoffeln, Kroketten, Herzogin-Kartoffeln

10. Salate aus eigener Herstellung

- a) „Bunter“ Kartoffelsalat
mit Paprika, Radieschen, Gurke, Ei
- b) Geflügelsalat „Hawaii“
mit Ananas
- c) Fleischsalat „Puszta“
mit Gurke, Zwiebel, Paprika, Tomate
- d) Nudelsalat „Roma“
mit Erbsen, Paprika und Käse
- e) Eiersalat
mit Gurke und Paprika
- f) Wurstsalat „Bayerische Art“
mit Fleischwurst, Gurke, Ei, Champignons
- g) Krabbensalat
mit Pfirsich
- h) Heringssalat
mit Gewürzgurke, Zwiebel, Eiweiß
- i) „Mexikanischer Salat“
mit Kidneybohnen, Mais, weißen Bohnen, Paprika,
Zwiebeln und Hühnerfleisch
-
- j) Gurkensalat k) Tomatensalat
- l) Bohnensalat m) Chefsalat
- n) Weißkrautsalat o) Rotkrautsalat

11. „Extras“

- a) Wachtelspieß
4 Wachteln auf gebutterter Ananas
- b) Wikinger – Hähnchen
mit Zigeuner-Sauce

- c) Baby-Hummer
- d) gefülltes Gemüse
(Paprika, Tomaten, Gurken, Champignons)
- e) Eierplatte
(14 halbe gefüllte Eier, kleine Salatschale)
- f) Orange
(gefüllt mit Fleischsalat)
- g) Pfirsichhälften ausgarniert
- h) Käsespieße
- i) Matjesspieße

12. Dessert

- a) Götterspeisen
rot, grün, gelb mit Vanillesauce
- b) Paradiescreme
Schoko und Vanille
- c) Rote Grütze
mit Vanillesauce oder Schlagsahne
- d) Dessertkirschen
mit Vanillesauce oder Schlagsahne
- e) Rot- oder Weißweincreme
mit Sahnehaube
- f) Obstsalat
mit Maraschino
- g) Eisbecher
(siehe Eisangebot / Karte)
- h) Arrangement von frischen Früchten
- i) Obstsalat von frischen Früchten mit Maraschino
in Melone oder Hawaii-Ananas

3. Kalte Platten

- a) „Käseplatte für jeden Geschmack“
z.B. Herrenplatte, Käse und Wein, ...
(siehe EXTRA Katalog)
- b) „Feine Schinkenplatte“
mit rohem Schinken, geräuchertem Schinken, gekochtem Schinken, Lachsschinken, Edelpilzkäse und mit viel Obst garniert
- c) „Deftiges Bauernbrett“
mit rotem Presssack, weißem Presssack, geräuchertem Schinken, Leberkäse, Landleberwurst, garniert mit Tomate, Radieschen, Gewürzgurken, Petersilie, Salat und Zwiebeln
- d) „Deftiges Vesperbrett“
mit rotem Presssack, gekräuterter Leberwurst, Thüringer Rotwurst, Leberkäse, mit Salat, Gurke, Tomaten, Essiggemüse ausgarniert

4. Brunch

Zusammenstellung entsprechen Ihren Wünschen und
Absprache

2. Frühstücksbüffet und Stehempfang

- a) „Rustikal und deftig“
verschiedene Rauchwurstsorten und Handkäse bunt garniert, Butter und Schmalz
- b) „Das traditionelle Frühstücksbüffet“
verschiedene Sorten Frischwurst, Edelsalami, Schinken, Käse, Ei und Lachs, fein garniert, sowie Honig, Marmelade, Kuchen und Obst
- c) „Sektfrühstück / Stehempfang“
Canapès oder Schnittchen, belegt mit:
Schweinefiletmedaillons
Putenbrust
Kasselerrücken
Mecklenburger Zartschinken
Katenschinken gewürfelt
gekochter Schinken
Edelsalami
Ciabatta
Pökelzunge
halbe gefüllte Eier
französischer Käse / intern. Käseauswahl
Hackbällchen
Räucherlachs
Räucheraal
Forellenfilet
Shrimps auf Ei-Creme
Kaviar auf Ei
Brüsseler Leberpastete
oder
Verschiedene Fleischmedaillons

13. Lunchpaket

Für Busreisen, Ausflüge, Vereinsfahrten
- Inhalte laut Absprache –

14. Verleih

von Geschirr, Besteck, Gläsern
Festzeltgarnituren
Stehtische
Festzelte
Tontechnik
Wärmetechnik
Transportkisten