

Partyservice Urban

Wir sind ihr kreativer Partner für alle Anlässe

Ob Tagung, Firmenjubiläum, Hochzeit oder Geburtstag, wir sorgen dafür, dass Ihre Feier ein Erfolg wird.

Damit Ihnen Zeit für Ihre Gäste bleibt, verstehen wir uns als „hilfreiche Geister“ im Hintergrund. Auf Wunsch übernehmen wir aber auch die komplette Organisation für Sie.

Bitte betrachten Sie unsere Vorschläge als Ideensammlung, welche jederzeit nach Ihren Wünschen und Vorstellungen geändert werden können.

Noch ein paar Worte zu unseren Produkten:

alle kleinen und großen Köstlichkeiten werden natürlich nur mit ausgesuchten und frischen Zutaten in unserem Hause hergestellt.

Für internationale Spezialitäten haben wir zuverlässige Lieferanten, die ebenfalls für Spitzenqualität stehen.

Um Ihnen ein detailliertes Angebot über den Rahmen und Ablauf Ihres Festes maßzuschneidern, wäre ein persönliches Gespräch und eventuell eine Ortsbesichtigung empfehlenswert. Beratung ist unsere Stärke.

Für weitere Fragen stehen Ihnen gerne zur Verfügung:

Frau Stingl, Frau Liebetrau oder Frau Urban.

Telefon Gotha 03621 / 854921

Buffet Thüringen

ab 20 Personen

1006

*

Grillplatte

Minischnitzel ,gefüllte Pilze ,Klopse ,Medaillons
,Hähnchenbrust

*

Kartoffelgratin

Brokkoli und Schinken
mit Käsehaube

*

gemischter Brotkorb

Brot und Brötchenauswahl

*

Käsevariationen

internationale Spezialitäten

*

Fischplatte

Räucherfisch wie Forelle, Heilbutt ,Lachs, Schillerlocke

*

Butterrosen

*

Hirtensalat

Tomate , Gurke , Paprika, Zwiebeln, Olive mit Schafskäse
abgeschmeckt

*

Schichtsalat

Lauch , Schinken , Ei ,Mais , Ananas in einer leichten
Joghurtcreme

*

Kaviareier

*

Obstplatte- exotische Früchte

*

je Gast 13,80 €

Buffet „Vier Jahreszeiten“

ab 20 Personen

1008

*

Jungschweinerücken in Whisky -
Pfefferrahm
an Kartoffelwedges

mit Rosmarin

*

Roastbeefröllchen

auf mariniertem Rucola

*

Mangoschiffchen mit Rohschinken

*

Tranchen von der Hähnchenbrust

mit Blattspinat gefüllt

*

Käsevariationen

aus verschiedenen Ländern

*

Räucherfischspezialitäten

*

Partybrotkorb

*

Butterrosen

*

Gurken – Melonen – Salat

in einer Honig - Dill - Vinaigrette

*

Brokkolisalat

In leichter Joghurtsoße

*

Ananasragout mit einem Hauch Chili

auf Vanillemousse

*

je Gast 15,00 €

Buffet "Frühlingserwachen"

ab 20 Personen

1012

*

Geflügelschlemmerpfännchen

Thüringer Putenröllchen mit einer Pilz- Duxell- Füllung,
Medaillons von der Hähnchenbrust mit Tomaten-Käse-
Kruste

*

dazu glacierte Chilinudeln

*

Fischplatte

Räucherfischspezialitäten wie Lachs , Heilbutt, Forelle...

*

Käsepotpourri

Internationale Vielfalt mit reichlich Obst garniert

*

Grüner Spargel

von Basilikumcreme und Parmaschinken umhüllt

*

Brokkoli- Romanesco

in herzhafter Gemüsevinaigrette

*

**Fruchtiger Salat von Zuckerschoten und
Mango**

mit Walnuß abgeschmeckt

*

Party-Brotkorb

dazu reichen wir Landbutter

*

leichte Quark-Terrine auf Beerenragout

*

je Gast 15,70 €

Gartenparty

ab 10 Personen

1005

*

Eine Auswahl an rohem Grillfleisch wie :

magere Schweinenackensteaks

Steaks vom Truthahn

Thüringer Bratwurst

Rindersteaks

Grillpilze, verschiedene Fleischspieße

Alles nach Thüringer Art gewürzt und mariniert

*

dazu Salsasauce und Knoblauchdip

*

Hausgemachter Kartoffelsalat

*

Blattsalat

in herzhafter Vinaigrette

*

Gemüsesticks mit Dip

*

Partybrotkorb

Zwiebelbrot, Baguette.

*

bunte Käsewürfel

mit Obst garniert

*

exotische Obstplatte

*

je Gast 14,50 €

Buffet „Italia“

ab 15 Personen

1002

*

Schweinelendchen „Romana“
in aromatisch bunter Pfeffersoße

*

Rosmarinkartöffelchen

*

Mediterraner Blumenkohlsalat
mit gerösteten Pinienkernen in leichter Currysoße

*

Antipasti
gegrilltes Mittelmeergemüse

*

Tomaten – Mozzarella - Platte
mit frischen Basilikum und Olivenspritzer

*

Melonenschiffchen mit Parmaschinken

*

Carpaccio vom Rinderfilet

*

Italienischer Brotkorb
mit Olivenciabatta und Nussbrot...

*

Butterplatte

*

Panna Cotta mit exotischem Fruchtpüree

*

je Gast 15,80 €

Bunter Herbst

ab 20 Personen

1007

*

Teufelsbraten
Kräftig gewürzter Schweine-, Rind -und
Kasslerbraten
in Schwarzbiermarinade

*

Hausgemachte Rostklößchen
in Butter geschwenkt

*

gemischter Brotkorb
Partybrötchen und verschiedenen Brotsorten

*

Käsevariationen
Spezialitäten aus verschiedenen Ländern

*

Geräucherte Putenbrust
auf Apfel – Nuß – Salat

*

Butterrosen

*

Waldpilzsalat

*

Gemüsesalat mit Fetakäse

*

Kaviareier auf Salatbett

*

Grießflammerie
auf Herzkirschen

*

je Gast 14,70 €

Buffet „Hüttengaudi“

ab 20 Personen

1004

*

Schwarzbierfleisch

Unser deftiger Gulasch mal anders!

*

Allgäuer Schupfnudelpfanne

in Butter geschwenkt

*

Tiroler Gröstl

*

Fruchtiger Krautsalat

Vitaminsalat

Mixed Pickle

*

Geräuchertes Forellenfilet

auf mild gesäuertem Linsensalat

*

Bergkäseauswahl

mit Feigensenf und Nüssen

*

Brotzeit

dazu Salzbutter

*

Grießflammerie auf Herzkirschen

*

je Gast 14,80 €

Buffet „Länderreise“

ab 20 Personen

1011

*

Tournedos

Schweinefilet, Rindersteak, Hähnchenbrust

*

Gemüsestrudel

*

Gorgonzolasoße

*

Zuckerschotensalat

mit Champignons und Lachs

*

Thailändischer Nudelsalat

*

Zucchini - Carpaccio

mit getrockneten Tomaten

*

Vitello Tonato

Sardellen- Thunfischcreme auf Kalbsrücken

*

französisches Käsebrett

*

italiänischer Brotkorb

*

Salzbutterrosen

*

Schwarzwälder Kirschdessert

*

je Gast 18,90 €

Buffet „Rennsteig“

ab 15 Personen

1001

*

Räuberschmaus

Rippchen, Kassler, Minihaxen, Minibratwurst
dazu Sauerkraut und
Majoranbratkartoffeln

*

Vitaminsalat

mit Apfel , Lauch, Käse, Tomate und Nuß abgeschmeckt

*

marinierte Brokkoli- Romanesco -
Röschen

*

Thüringer Schinkenbrett

*

Käse - Trauben - Spießchen

*

Wachteleier auf Salatherzen
mit Preiselbeervinaigrette

*

Gehacktesplatte
mit Kräuterknoblauch

*

Partybrotkorb

*

Butterrosen

*

Waldbeergrütze mit Vanilleschaum

je Gast 14,00 €

Buffet „Weihnachtszauber“

ab 20 Personen

1003

*

Maronencremesuppe

*

Hirschkalbskeule mit Honigkruste
in würziger Waldbeerensoße

*

Hausgemachte Rostklößchen
in Butter geschwenkt

*

dazu Kirschrotkohl

*

kalt aufgeschnittene Entenbrust
in Orangenmarinade

*

Lachs - Carpaccio
mit Knoblauchöl und Rucoula garniert

*

bunte Käsehappen
mit Obst dekoriert

*

Partybrotkorb

*

Butterrosen

*

Schoko – Panna – Cotta
mit Mangochutney verfeinert

je Gast 17,90 €

Buffet „Advents – Party“

ab 20 Personen

1009

*

Wildsuppe „Hubertus“

*

Französische Barbarie - Entenkeulen
in Koriander- Apfel- Soße

*

Hausgemachte Rostklößchen
in Butter geschwenkt

*

Apfelrotkohl

*

Krabbencocktail
auf mariniertem Blattsalat

*

Wachteleier
mit Preiselbeervinaigrette

*

Käsepotpourri
mit frischen Feigen garniert

*

Partybrotkorb

*

Butterrosen

*

Spekulatiuscreme
auf Kirschkompott

je Gast 17,50 €

Unsere Favoriten

2303	Urbans Grillplatte Schnitzel, Hackklopse, gefüllte Hähnchenbrust, Schweinemedallions, gefüllte Pilze dazu Hirtensalat und Brotkorb	79,90 €
2300	Spanferkel auf Sauerkraut 3 große Salate, dazu Baguette, Senf und Ketchup,	69,90 €
2313	Geflügel – Grillplatte Raffiniertes von Huhn und Pute, dazu bunten Krautsalat, Baguettekorb	79,90 €
2302	Räuberschmaus Rippchen, Kassler, Minihaxen, Bratwurst auf Sauerkraut, dazu 1 Zwiebelbrot	69,90 €
2311	Teufelsbraten Schwein, Rind und Kasslerfleisch mit Gemüse in würziger Biermarinade, Tomatensalat, Gurkensalat, Baguette	79,90 €
2307	„ Sizilianischer Fischtopf “ verschiedene Fischarten und Gemüse in mediterraner Soße , Baguette Mix	79,90 €
2321	Vegetarische Schupfnudelpfanne Bunter Krautsalat , Baguette-Mix	74,90 €
2304	Meeresvariation Gegrillte Fischfilets z.B Lachs im Blätterteig , Kalamaris, Bundbarsch, Blattsalat , Baguettekorb	84,90 €
2322	Mediterraner Filettopf dazu Rosmarinkartoffeln und Gurkensalat	79,90 €
2317	Steak – House – Pfanne Schweinesteaks, Hacksteaks, Truthahnsteak, Rindersteaks Westergemüse (Bohnen, Mais, Paprika) Baguette	79,90 €
2318	Schlemmerpfännchen Gefüllte Putenröllchen und Hähnchenbrust gratiniert, mit frischem Blattsalat, Baguette Mix	84,90 €

- Angebote für ca. 10 Personen kalkuliert
- Abholpreise
- gegen eine geringe Gebühr beliefern wir Sie
- bitte bestellen Sie eine Woche im voraus, spätestens aber bis zwei Tage vor Liefertermin.
- Änderungen jederzeit vorbehalten

Unsere Winter - Hits

2301	Hausgemachte Wildsuppe „ Hubertus“	12,00 €/ Liter
2305	Maronencremesuppe Rahmsüppchen für Feinschmecker	10,90 € / Liter
2306	Wildgrillplatte ,10 Personen Wildroulade, Hirschmedallions ,Wildbällchen, Entenkeulen auf Waldpilzgemüse	99,00 €
2308	Hubertusschmaus,10 Personen Kasslerbraten, Wildbraten, Klöße, Rotkohlgemüse	99,00 €
2309	Entenkeulen – Angebot,10 Personen Flugentenkeulen , Rotkohl , Klöße, Soße	79,00 €
2310	Weihnachtsente, 6 Personen eine Barbarie – Ente und Keulchen , Rotkohl , Klöße ,Soße	69,00 €
2315	Wildbraten mit Soße	12,90 € / Gast
2323	Wildragout- Angebot,10 Personen mit Waldpilzen , Bandnudeln	125,00 €
2316	Entenkeule mit Portwein- Orangensoße	6,90 € / Gast
2319	Schoko – Panna – Cotta mit Mangochutney	1,95 € / Gast
2320	Spekulatiuscreme auf Kirschkompott	1,95 € / Gast

Angebote für ca. 10 Personen kalkuliert
Abholpreise
gegen eine geringe Gebühr beliefern wir Sie
bitte bestellen Sie eine Woche im voraus, spätestens aber bis zwei Tage vor Liefertermin.
Änderungen jederzeit vorbehalten

Suppen

1600	Urbans Haussuppe lassen sie sich überraschen	8,40 € / je ltr.
1601	Deftige Gulaschsuppe	7,90 € / je ltr.
1609	Soljanka	7,60 € / je ltr.
1610	Hexensuppe die etwas andere Gulaschsuppe	8,40 € / je ltr.
1602	Tomatenminestrone mit Käse	7,90 € / je ltr.
1603	Tomaten-Basilikum-Essenz mit Meerrettich Klößchen	7,20 € / je ltr.
1604	Festtagssuppe mit Nudeln und Eierstich	8,00 € / je ltr.
1605	Kartoffelcremesuppe mit Lachsstreifen	7,90 € / je ltr.
1611	Wildgulaschsuppe Saisonartikel Winterhalbjahr	14,80 € / je ltr.
1612	Kürbiscremesuppe mit Röstkernen Saisonartikel :September / Oktober	6,80 € / je ltr.
1613	Möhren – Orangensuppe mit Hackfleisch und Ingwer abgeschmeckt	7,90 € / je ltr.
1614	Französische Zwiebelsuppe mit Käsecroutons	6,80 € / je ltr.
2305	Maronencremesuppe Saisonartikel	10,90 € / je ltr.
1606	Kesselgulasch	8,40 € / je ltr.
1607	Fischsoljanka	8,90 € / je ltr.

Saucen

1901	Sauce Hollandaise	7,20 € / je ltr.
1902	Teufelssauce	6,20 € / je ltr.
1903	Pfefferrahmsauce	7,90 € / je ltr.
1904	Pilzrahmsauce	7,90 € / je ltr.
1905	Bratensauce	5,90 € / je ltr.
1906	Dillrahm mit leichter Senfnote	6,20 € / je ltr.
1907	Tomaten -Basilikum-Sauce	6,20 € / je ltr.
1908	Wildsauce	6,20 € / je ltr.
1909	Whiskysauce	6,90 € / je ltr.
1910	Koriander- Apfel - Sauce	6,90 € / je ltr.
1911	Portwein- Orangen - Sauce	6,20 € / je ltr.
1912	Fenchelsauce zu Fisch	7,20 € / je ltr.

Braten 1

1700	Krustenbraten Hinterschinken, knusprig gebacken	4,30 € / je Gast
1701	Zwiebelfleisch Schweinenacken mit Zwiebel-Senf-Füllung gratiniert	5,90 € / je Gast
1702	Schweine- Keule knusprig gebraten	4,30 € / je Gast
1703	Kassler im Brotteig	6,90 € / je Gast
1704	Schwarzbierfleisch	7,50 € / je Gast
1705	Spanferkel, ganz	4,90 € / je Gast
1706	Spanferkelkeule	6,60 € / je Gast
1708	Hähnchenbrustfilets mit verschiedenen Füllungen	6,90 € / je Gast
1710	Schweinefilet mit pikanter Füllung	5,80 € / je Gast
1711	Wildbraten aus der Hirschkeule	12,90 € / je Gast
1712	Burgunderbraten vom Rind	8,00 € / je Gast

Braten 2

1713	Fleischpfanne „Gemüsegarten“ nach verschiedenen Varianten	4,90 € / je Gast
1714	Teufelsbraten Schwein ,Rind , Kassler in Biermarinade kräftig gewürzt	6,90 € / je Gast
1715	Stroganoff Schweinefilet mit Rote Beete und Gurke	7,90 € / je Gast
1716	Räuberschmaus Rippchen, Kassler, Minihaxen und Minibratwurst auf Sauerkraut	5,50 € / je Gast
1717	Urbans Grillplatte Minischnitzel, Hackklops, Minihähnchen, Schweinemedallions, Pilze	5,90 € / je Gast
1718	Urbans Grillplatte ,spezial Mini- Rinderfilet , Mini- Schweinefilet, Mini- Hähnchenfilet , gefüllte Champi , Mini- Filetspieße	7,90 € / je Gast
1709	Geflügelgrillplatte Raffiniertes von Huhn und Pute	5,90 € / je Gast
1719	Schinkenröllchen „Milano“ Schinkenröllchen in fruchtiger Paprikasoße gratiniert	6,90 € / je Gast
1720	Steak-House-Pfanne Schweinesteaks, Hacksteaks, Truthahnsteaks, Rindersteaks Westerngemüse (Bohnen, Mais, Paprika)	7,90 € / je Gast
1721	Geflügel Schlemmerpfännchen Gefüllte Putenröllchen und Hähnchenbrust gratiniert	6,90 € / je Gast
1722	Saltimbocca Rücken vom Jungschwein mit rohem Schinken in Salbei	7,90 € / je Gast

Heiße Beilagen

1810	Pasta- Mix	1,50 € / je Gast
1811	Risotto , Gemüsereis , Curryreis	1,40 € / je Gast
1812	Kartoffelgebäck	1,50 € / je Gast
1801	Thüringer Bratkartoffeln mit Zwiebeln und Speck	1,50 € / je Gast
1813	Kartoffelspalten mit Rosmarin	1,50 € / je Gast
1802	Thüringer Klöße, Knödel	1,40 € / je Gast
1803	Nudelgratin	1,80 € / je Gast
1814	Kartoffelgratin	1,80 € / je Gast
1804	Rahmpilze	3,50 € / je Gast
1805	Sauerkraut	1,40 € / je Gast
1806	Apfelrotkohl	1,40 € / je Gast
1807	Gemischte Gemüsepfanne Blumenkohl, Brokkoli, Möhren, Erbsen, Kohlrabi	1,50 € / je Gast
1808	Nudelgratin mit Lachs und Spinat	2,80 € / je Gast
1816	Waldpilzkartoffelgratin	2,00 € / je Gast
1815	frischer Thüringer Spargel mit Hollandaise oder Zitronenbuttersauce- Saisonartikel	Preis auf Anfrage
1800	Vegetarische Schupfnudelpfanne Schupfnudeln, Gemüse , Waldpilze pikant abgeschmeckt	2,70 € / je Gast
1809	Rostklößchen Mini - Kartoffelklöße angebraten und in Butter geschwenkt	1,50 € / je Gast
1818	Rosmarinkartöffelchen	1,50 € / je Gast
1819	Röstitaler	1,50 € / je Gast

Spezialitäten aus dem Meer

2350	Fischsoljanka nach Art des Hauses	2,30 € / je Gast
2351	Tintenfischringe im Knuspermantel	3,40 € / je Gast
2352	Fischfilet „Käpt'n Nemo“ gedünsteter Buntbarsch in Dillsauce	7,80 € / je Gast
2353	Schlemmer- Lachs - Filet mit Banane und Tomate gratiniert	9,90 € / je Gast
2354	Lachsfilet mit Spinatfüllung im Blätterteig gebacken	4,90 € / je Gast
2355	Meeresgrillplatte nach Marktangebot z.B Lachs im Blätterteig , Fischfilet gefüllte Fischspezialitäten , Tintenfischringe	6,90 € / je Gast
2356	Lachs – Kalamaris – Variation auf einen Tomaten – Basilikum – Ragout	9,90 € / je Gast
2357	Paella Safranreis. Meeresfrüchte , Hühnchen, mediterranes Gemüse	7,80 € / je Gast
2358	Sizilianischer Fischtopf versch. Fischarten und Gemüse in mediterraner Soße	6,90 € / je Gast
2359	Grillfisch mit Tomaten- Kapern- Butter überzogen	7,80 € / je Gast

Kinderseite

3500	Kinderplatte „Piratenschmaus“ eine Häppchenvariation für ca. 10 Kinder	48,00 € / je Platte
3501	Kleine Hamburger mit Paprika , Gewürzgurke , Hacksteak Mindestabnahme 10 Stück	1,20 € / je Stk.
3503	Piratenschiffe mit Salami und Käse auf Baguette Mindestabnahme 10 Stück	1,30 € / je Stk.
3504	Obstspieße verschiedene Obstsorten aufgespießt	1,20 € / je Stk.
3505	Dino – Schnitzel kalt oder warm serviert Mindestabnahme 10 Stück	0,55 € / je Stk.

Fingerfood Canapes / Schnittchen

Mindestabnahme 10 Stück je Sorte

1402	Canape` mit Schinken, Salami, Käse	1,30 € / je Stück
1403	Canape` bitte wählen Sie zwischen Heilbutt, Lachs, Forelle , Matjes	1,50 € / je Stück
1425	Canape mit Ei und Thunfischcreme	1,50 € / je Stück
1400	belegtes halbes Brötchen mit Wurst, Schinken, Käse – Premium Garnitur	1,10 € / je Stück
1419	belegtes halbes Brötchen bitte wählen Sie zwischen Heilbutt, Lachs, Forelle , Matjes	1,20 € / je Stück
1420	Studentenbrötchen belegt mit Wurst , Schinken , Käse – einfache Garnitur	1,00 € / je Stück
1426	belegtes halbes Partybrötchen mit Ei und Frühlingszwiebeln	1,20 € / je Stück
1427	belegtes halbes Partybrötchen mit Tomate – Mozarella und Basilikumpesto	1,30 € / je Stück
1408	Hähnchenschnitten mit Blattspinat gefüllte Hähnchenbrust auf Vollkornbaquette	1,30 € / je Stück
1409	Schlemmerschnitten Kassler mit Salatgurke auf dunklem Brot	1,20 € / je Stück
1410	Parmaröllchen Schinken - Spargelcreme auf Minibrötchen	1,40 € / je Stück
1416	Mettbrödl	0,80 € / je Stück
1415	Schmalzschnitten	0,80 € / je Stück

Fingerfood

Mindestabnahme 10 Stück je Sorte

1407	Chicoree – Schiffchen mit Thunfischmousse gefüllt	1,20 € / je Stück
1411	Königshäppchen Schweinefilet, fruchtig garniert	1,80 € / je Stück
1414	Zucchini-Schinkenröllchen Zucchini mit Parmaschinken + Käse gefüllt	1,30 € / je Stück
1421	Rosmarinplätzchen mit Lachscreme	0,60 € / je Stück
1423	Käsetaler mit süßen Frischkäse	0,80 € / je Stück
1424	Quiches raffiniert herzhaft belegt	1,30 € / je Stück
1438	gefüllte Eier mit Eicreme und Kaviar	0,80 € / je Stück
2014	Minigebäck	0,80 € / je Stück
1422	Minikuchen	0,80 € / je Stück

Unser Tip :

- 10 Stück pro Person zum „Sattessen“
- 6 Stück pro Person zum „Empfang“

Fingerfood - Lolliparade

Mindestabnahme 10 Stück je Sorte

1412	Hackfleisch-Gemüsespieße	1,20 € / je Stück
1418	Grissini mit Parmaschinken umhüllt	1,00 € / je Stück
1404	Scampi – Mix –Spieß Scampi –Tomate - Babymozarella –Olive	1,50 € / je Stück
1413	Nordseehappen Fischlolly mit Gemüse	1,70 € / je Stück
1406	Käsewürfel mit Obst garniert	0,70 € / je Stück
1428	Käse- Lolly mit verschiedenen Früchten	1,00 € / je Stück
1401	Tomaten- Mozzarella- Spicker	1,20 € / je Stück
1405	Hähnchenfilet- Stick gegrillte Hähnchenbrust auf Bambusspieß	1,20 € / je Stück
1429	Anitpasti – Lolly mit Schafskäse	1,00 € / je Stück
1430	Fruchtpicker	1,20 € / je Stück

Fingerfood - Miniglas

Mindestabnahme 10 Stück

1431	Mango - Zuckerschoten Cocktail mit Walnuß	1,80 € / je Stück
1432	Möhren – Sellerie- Cocktail auf Zwiebelschmand	1,50 € / je Stück
1433	Matjestatar auf Blattsalat	1,60 € / je Stück
1434	fruchtiger Geflügelsalat mit Minze	1,30 € / je Stück
1435	Grillgemüse mit Olivenschmand	1,30 € / je Stück
1436	Sticks vom Marktgemüse auf Lauchfrischkäse	1,50 € / je Stück
1437	Rindfleischsalat auf Romana	1,50 € / je Stück

Frische Salate 1

Mindestabnahme 0,500 kg

1500	Hausgemachter Kartoffelsalat auf Wunsch auch mit Essig und Öl	0,69 € / je 100 g
1504	Rustikaler Kartoffelsalat saure Gurke , rote Zwiebelringe , Radieschen in Gewürztunke	0,69 € / je 100 g
1501	Hirtensalat mit Schafskäse	0,90 € / je 100 g
1505	Farmersalat feine Möhren und Selleriestreifen in leichter Joghurtcreme	1,02 € / je 100 g
1515	Blattsalat - Mix mit Rohkost in herzhaftem Dressing	0,90 € / je 100 g
1509	Bunter Krautsalat mit Möhren und Paprika verfeinert	0,85 € / je 100 g
1521	Mediterraner Blumenkohlsalat mit Pinienkernen und Tomatenstückchen	1,36 € / je 100 g
1514	Brokkoli- Blumenkohl- Romanesco- Variation in Vinaigrette	0,99 € / je 100 g
1516	Tomatensalat mit Mozzarellaabällchen in Oliven - Balsamico- Vinaigrette	1,36 € / je 100 g
1502	Thüringer Gurkenschmand mit Dill und Zwiebeln abgeschmeckt	0,90 € / je 100 g
1503	raffiniertes Bohnensalat gelbe, grüne, rote Bohnen in Kräutermarinade	0,90 € / je 100 g
1506	Rote Beete- Apfelsalat	0,99 € / je 100 g
1526	pikanter Spargelsalat in Zitronen – Kräuter - Öl	1,29 € / je 100 g
1512	Putenbrustsalat in Joghurt - Currytunke Staudensellerie, Ananas, Pfirsichstückchen	1,29 € / je 100 g

Frische Salate 2

Mindestabnahme 0,500 kg

1513	Thüringer Geflügelsala mit Ananas und Mandarine	1,09 € / je 100 g
1511	Hähnchenbrust „Toscana“ Filetstücken, Wildreis , Tomaten in Oliven- Balsamico- Marinade	1,52 € / je 100 g
1510	Penne in Gewürzmascarpone ital. Nudeln , Cocktailtomaten, Mortadella	1,36 € / je 100 g
1530	Thailändischer Nudelsalat	1,09 € / je 100 g
1507	Frühlingssalat Rohkost mit Ei und Mais in leichtem Jogurtdressing	1,09 € / je 100 g
1517	Bunter Matjessalat Paprika, Zwiebeln, Lauch in klarem Gewürzaufguss	1,69 € / je 100 g
1519	Meeresfrüchtesalat	2,35 € / je 100 g
1520	Apfel – Möhren Salat	0,90 € / je 100 g
1523	Exotenpower mit Mango, Zuckerschote und Walnuß	1,79 € / je 100 g
1522	Italienischer Gemüsesalat mit Zucchini ,Tomate , Champ., Oliven	1,09 €/ je 100 g
1508	Tiroler- Käse- Salat mit Schinkenstreifen in Vinaigrette	1,09 € / je 100 g
1525	Waldpilzsalat	1,59 €/ je 100 g
1527	Brokkolisalat mit Mais, Schinken, Paprika verfeinert	1,09 €/ je 100 g
1528	Vitaminsalat mit Apfel , Lauch, Käse, Tomate und Nuß abgeschmeckt	0,90 €/ je 100 g
1529	Gurken – Melonen – Salat in Honig – Dill - Vinaigrette	11,50 € / je 100 g
1533	Zuckerschotensalat mit Champignons und Lachs	1,69 € / je 100 g

Kalte Platten

1101	Bratenplatte verschiedene feinste Braten, Salami , Schinken...	4,50 € / je Gast
1102	Schinken - Salami – Variation von Lachsschinken bis Tiroler	4,50 € / je Gast
1108	italienische Bratenplatte	5,10 € / je Gast
1103	Parmaschinken mit Honigmelone	4,50 € / je Gast
1104	Geflügel- Aufschnittvariation Köstlichkeiten wie Salami, Schinken, Braten	4,50 € / je Gast
1105	Rustikale Platte Thüringer Wurstspezialitäten und Gehacktes	3,90 € / je Gast
1107	Fischplatte ausgewählte Räucherfischspezialitäten, saurer Fisch, Meeresfrüchte ...	6,80 € / je Gast
1110	Käseplatte Spezialitäten aus verschiedenen Ländern	4,80 € / je Gast
1114	vegetarische Platte verschiedene Gemüsesticks mit Dip	2,60 € / je Gast
1113	Italia – Mix - Platte Parmaröllchen , Antipasti , Grissini mit Parmaschinken, Hähnchenbrust mit Spinatfüllung , Roastbeefröllchen	5,50 € / je Gast
1112	Mozarellaplatte Tomate und Mozzarella auf Salatbett mit Basilikum und Olivenöl	15,90 € / je kg
1106	Gehacktesplatte mit reichlich Zwiebeln garniert	8,60 € / je kg

Weitere Köstlichkeiten

1200	gefüllte Eier mit Eicreme und Kaviar	0,80 € / je Stück
1212	gefüllte Eier mit Lachscreme	0,90 € / je Stück
1210	Wachteleier auf Salatherzen mit Preiselbeervinaigrette , Mindestabnahme 10 Stk.	0,70 € / je Stück
1201	Butterrose	1,00 € / je Stück
1203	Kräuterbutter	0,30 € / je Stück
1202	Partybrotkorb verschiedene Brot- und Brötchensorten	1,50 € / je Gast
1206	Laugenbrezel	1,00 € / je Stück
1209	Baguettekorb	1,30 € / je Gast
1205	Brotkorb – Rustikal vorwiegend dunkle Brotsorten	1,50 € / je Gast
1217	Antipasti- Platte mit Zitronenöl und Rucoula garniert	26,00 € / je kg
1207	Zucchini – Carpaccio mit Bauchspeck, getrockneten Tomaten, gerösteten Pinienkern	14,90 € / je kg
1208	Lachs- Carpaccio mit Knoblauchöl und Rucoula garniert	29,99 € / je kg
1115	Carpaccio	38,00 € / je kg
1211	Vitello- Tonnato gegarter Kalbsrücken mit Thunfischsauce	6,95 € / je Gast

Süßspeisen / Desserts

Mindesabnahme 10 Stück je Sorte

2000	Frischer Obstsalat mit Nüssen und Rum	1,50 € / je Port.
2005	Obstcocktail mit Eierlikörcreme	1,60 € / je Port.
2002	Mousse Chocolat / Erdbeere / Vanille / Stracciatella	1,50 € / je Port.
2006	Pina- Colada - Mousse	1,50 € / je Port.
2007	Waldbeerengrütze mit Vanilleschaum	1,50 € / je Port.
2008	Tiramisu	1,95 € / je Port.
2009	Panna Cotta mit Fruchtpüree	1,95 € / je Port.
2015	Schoko – Panna Cotta mit Mangochutney	1,95 € / je Port.
2003	After Eight - Dessert	1,50 € / je Port.
2010	Obstplatte mit exotischen Früchten	1,80 € / je Port.
2011	Frische Erdbeeren auf Joghurt- Vanillecreme Saisonartikel	2,00 € / je Port.
2004	Champagnerschaum im Schokorock	1,60 € / je Port.
2017	Grießflammerie auf Herzkirschen	1,60 € / je Port.
1422	Mini - Kuchen je nach Angebot	0,60 € / je Stück
2014	Blätterteig Minigebäck z.B Nuß, Nougat, Marzipan, Quark	0,80 € / je Stück
2012	Ananasragout auf Vanillemousse	1,95 € / je Stück
2319	Schwarzwälder Kirschdessert	1,60 € / je Stück
2016	Quarkterrine mit Waldfrüchten	1,95 € / je Stück
2020	Spekulatiuscreme auf Kirschkompott	1,95 € / je Stück

Geschirr und Gläser

		Leihgebühr pro Stück / in €	Leihgebühr inkl. Reinigung pro Stück / in €
2200	Teller weiß 24 cm	0,20	0,30
2201	Teller weiß 19 cm	0,20	0,30
2202	Suppentassen oder Teller	0,20	0,30
2203	Kaffeetasse und Untertasse	0,30	0,40
2204	Espressotasse und Untertasse	0,30	0,40
Besteck			
2230	Messer	0,15	0,25
2231	Gabel	0,15	0,25
2232	Suppenlöffel	0,15	0,25
2233	Kaffeelöffel	0,15	0,25
2234	Espressolöffel	0,15	0,25
2235	Kuchengabel	0,15	0,25
2236	Salatlöffel	0,15	0,25
2237	Vorlegebesteck für Fleisch , Suppen , Sauce	0,15	0,25
Gläser			
2250	Sektglas	0,20	0,30
2251	Weinglas	0,20	0,30
2252	Bierglas	0,20	0,30
2253	Mehrzweckglas	0,20	0,30
2258	Schnapsglas	0,20	0,30
2260	Weizenbiertglas	0,20	0,30
2261	Cocktailglas	0,20	0,30
2259	Aschenbecher	0,30	0,40
2256	Einwegbecher	0,10	
2255	Einwegsektglas	0,40	
2257	Einweggedeck Messer, Gabel, Serviette, Teller	0,50	
2262	Platte	1,50	2,00
2263	Schüssel	1,50	2,00
3011	Chavendish	5,00	6,00

Alle Gläser – bzw. Geschirrliehartikel liefern wir Ihnen gewaschen.
Die Leihgebühr gilt für 3 Tage.

Bitte prüfen Sie das Geschirr bei der Anlieferung .
Angeschlagenes Geschirr müssen wir Ihnen leider in Rechnung stellen.

Verlustpreis:	Geschirr pro Stk	2,50 €
	Gläser /Besteck pro Stk.	1,50 €
	Platten pro Stk. Ab	15,00 €
	Vorlegebesteck pro Stk. Ab	5,00 €

Getränke

2401	Bierfass Preis ist markenabhängig	ab 60,00 € / je 30 ltr. Fass
2400	Bierfass Preis ist markenabhängig	ab 100,00 € / je 50 ltr. Fass
2406	Flaschenbier	2,00 € / Flasche
2403	Spirituosen	Preis auf Anfrage
2435	Exotische Sommerbowle	16,00 € / Liter
2432	Cola, Fanta, Sprite	2,90 € / Flasche
2431	Mineralwasser	2,00 € / Flasche
2433	Orangensaft, Apfelsaft und viele andere Sorten	2,90 € / Flasche
2409	Eis Würfel / Crasheis	1,50 € / kg
2434	Glühwein Hausmarke	1,40 € / Tasse
2430	Kaffee	1,20 € / Tasse
2436	Tee	1,20 € / Tasse
2411	Cappuccino	1,80 € / Tasse
2412	Kaffee Latte	1,80 € / Tasse
2413	Latte Macchiato	2,10 € / Tasse
2414	Esspresso	1,40 € / Tasse

Weinkarte

Weißwein:

je 0,7 ltr. Flasche

Grauer Burgunder von der Mosel, trocken	7,90 €
Müller Thurgau aus Franken , fruchtig , trocken	7,90 €
Riesling aus der Pfalz,Q.b.A. , trocken	7,90 €
Chardonnay aus Frankreich , blumiges Bukett ,harmonisch	8,90 €
Chablis aus Frankreich , gefällige Frucht	8,90 €
Pinot Grigio aus Italien , ausgewogene Frucht, zarte Säure	7,90 €
Soave aus Italien , lebendige Frische , harmonisch	7,90 €

Rotwein:

Trollinger aus Baden, zartwürzig	7,90 €
Dornfelder aus Baden, kräftiges Bukett	7,90 €
Cotes du Rhone aus Frankreich , würzig, kräftiges Bukett	8,90 €
Bordeaux aus Frankreich, weicher , runder Geschmack	9,80 €
Valpolicella aus Italien , hochreife Frucht	7,90 €
Merlot aus Südtirol , würziger Geschmack	7,90 €

Rose´wein:

Portugieser Weißherbst ,fruchtig , halbtrocken	7,90 €
--	--------

Sekt:

Rotkäppchen – Sekt Trocken, halbtrocken , Rubin	8,00 €
Riesling – Sekt	11,00 €

Weitere Leistungen

2292	Anlieferung je nach km	ab 10,00 €
2293	Leergutabholung je nach km	ab 10,00 €
2290	Buffetvorbereitung und Aufbau inkl. Dekoration und Tischdecken	1,20 € / je Gast
2285	Bedienpersonal eine Servicekraft	15,00 € / je Stunde
2205	Geschirreinigung	18,00 € / je Stunde
3000	Spezial – Grillkohle, groß	15,00 € / je Sack
2280	Bratwurstrost inkl. Reinigung	20,00 €
2283	Bierkühler inkl. Kohlensäure	20,00 €
2288	Kaffeemaschine inkl. Reinigung	20,00 €
2282	Stehtisch	6,00 €
2281	Biertischgarnitur – für 8 Personen	10,00 €
2289	Buffettisch	6,00 €
3018	Biertisch	6,00 €
2220	Stofftischdecke	2,50 €
3010	Skirting für Buffettisch, inkl. Halter	2,50 €
2294	Stehtischhuse „Galactica“	5,00 €
2224	Riesenpfanne mit Hockerkocher Durchmesser 65 , inkl. Gas und Reinigung	40,00 €
3011	Chavendish versch. Töpfe , Pfannen	5,00 €
3015	Stapelstuhl Kunststoff	3,50 €
3016	Suppentopf	2,50 €
3017	Serviertablets	2,50 €

Weitere Leistungen

2223	Profigrillstand mit elektrischen Drehspieß inkl. Anlieferung , Abholung , Reinigung Verleih nur mit Bedienpersonal	80,00 € / je Stück
	nicht im Preis enthalten, pro Person und Stunde	15,00 €
2291	Zelt 3 x 6 m Selbstabholung, Selbstaufbau	40,00 € / je Stück
2297	Zelt 3x6 m inkl. Anlieferung, Aufbau, Abholung	150,00 € / je Stück
2299	Terrassenstrahler inkl. 20 kg Gasflasche	30,00 € / je Stück
2286	Müllsackständer inkl. Entsorgung	8,00 € / je Stück
2287	Müllsackständer	5,00 € / je Stück

Zahlungs- und Lieferbedingungen:

Alle Preise sind inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer - Anfahrtskosten auf Anfrage

Bei Anlieferung bitten wir um eine Zeittoleranz von 20 Minuten

Bezahlung erfolgt beim Fahrer in bar.

Ab 600 ,00 € Auftragswert wird bis 7 Tage vor Liefertermin eine Anzahlung von 50 % fällig.

Stornierung :

Aufträge können bis 3 Werktage vor dem vereinbarten Liefertermin storniert oder geändert werden. Bei Stornierung innerhalb einer kürzeren Frist von 3 Werktagen vor dem vereinbarten Liefertermin berechnen wir ihnen 10% des Auftragswertes

Reklamationen:

Die Ware ist bei Anlieferung zu prüfen. Festgestellte Mängel müssen spätestens 2 Tage nach Lieferung gemeldet werden. Für unsachgemäße Lagerung übernehmen wir keine Haftung

Leergut:

Sämtliches Leergut ist innerhalb von 3 Tagen gereinigt und bis spätestens Freitagabend zurückzugeben.

Das Leergut kann von uns nach vorheriger Absprache auch wieder abgeholt werden.

Ist das Leergut 14 Tage nach Erhalt noch nicht zurückgegeben worden, wird der gesamte

Wiederbeschaffungswert in Rechnung gestellt

Partyservice Urban

99867 Gotha, Neumarkt 8

Tel. 03621- 854921

Beratungszeiten:

Mo – Fr: 8.00 – 18.30 Uhr

Sa: 8.00 – 13.00 Uhr

www.partyservice-urban.de

e-mail : info@partyservice-urban.de

Unsere Bankverbindung:

Kreissparkasse Gotha

Bankleitzahl: 820 520 20 Kontonummer:750010924

Raiffeisenbank Gotha

Bankleitzahl: 820 641 68 Kontonummer: 102031973

- Preisänderungen sind jederzeit möglich
- Mit Erscheinen eines neuen Kataloges wird der alte Katalog ungültig.
- Katalogstand 01.03.2012