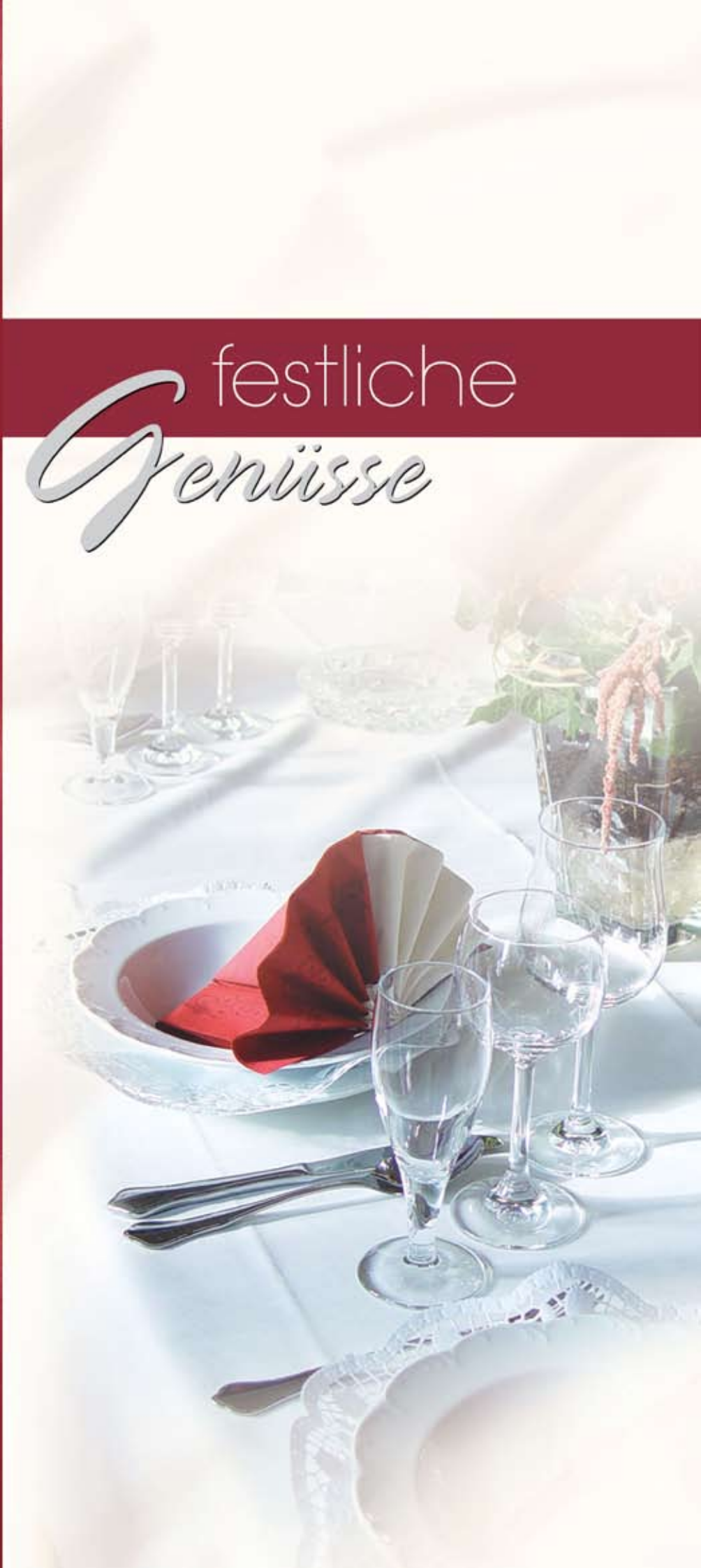


Party Service
BORGHS
Catering
Veranstaltungen

festliche
Genüsse

*...vom Canapé
bis zum Buffet*



Aus Anlässen werden Ereignisse.....

und dafür benötigen Sie ein maßgeschneidertes Catering-Konzept in bewährter Spitzenqualität.

Dabei arbeiten wir mit Perfektion und Leidenschaft an der Umsetzung Ihrer Wünsche, denn zu einem gelungenen Catering gehören neben einer exzellenten Küche auch ein perfekter Service und durchdachte Konzepte mit Biss.

Aufgrund unserer umfangreichen Erfahrung in der Planung und Durchführung kleiner und großer Veranstaltungen sind wir sicherlich der ideale Partner für Ihr besonderes Ereignis.

Qualität aus Tradition.....

Seit mehr als 20 Jahren liefern wir erstklassige Produkte aus handwerklicher Herstellung in der gesamten Region am unteren Niederrhein. Keine Familiengesellschaft ist uns zu klein, kein Firmenevent zu groß, keine Produktpräsentation zu extravagant und keine Location zu weit. Ob traditionelle Gerichte oder die neue deutsche Küche, unser Sortiment und unsere Buffetkreationen unterliegen einem ständigen Wandel. Darüber hinaus sorgen wir mit eigenen Kreationen und vielen regionalen Spezialitäten für Vielfalt.

Nichts dem Zufall überlassen.....

Das Geheimnis eines gelungenen Service liegt darin, den Gästen ihre Wünsche schon von den Augen abzulesen, bevor sie entstehen. Entscheiden Sie sich für unseren Full-Service, so beinhaltet dies die Planung und perfekte Durchführung Ihres Events. Dabei können Sie sicher sein nur beste Qualität zu erhalten und einen zuverlässigen Partner an Ihrer Seite zu haben. Einzig das Vertrauen in unsere Arbeit erwarten wir von Ihnen.

Unser Service....

- Gerne informieren wir Sie ausführlich und helfen Ihnen bei der Planung Ihrer Veranstaltung. Unsere umfangreichen Erfahrungen geben wir gerne an unsere Kunden weiter, um für Sie und Ihre Gäste eine perfekte Veranstaltung zu planen und durchzuführen.
- Auch bei der Suche nach einer „Location“ sind wir gerne behilflich. Über unsere Partner können wir fast alles für Sie organisieren. Auch bei der Auswahl von Festzelten in allen Größen inkl. der gesamten Ausstattung sind wir der richtige Ansprechpartner.
- Unser freundliches und kompetentes Serviceteam ist der Garant für einen harmonischen Ablauf Ihrer Veranstaltung. Unser Buffetservice sorgt für einen reibungslosen Ablauf bei der Speisenausgabe.
- Wünschen Sie die komplette Abwicklung Ihres Events durch uns, buchen Sie einfach unseren Full-Service. Neben der Planung Ihres Ereignisses sorgen wir für alles, was Sie zur Durchführung benötigen. Getränke, Service, Dekoration, Ausstattung usw.. Bitte sprechen Sie uns diesbezüglich an....

Vereinbaren Sie einfach einen Termin mit uns, wir beraten Sie gerne in einem persönlichem Gespräch und helfen Ihnen dabei, Ihre Feier zu einem unvergesslichen Ereignis zu machen.

Heinz Borghs



Party- & Cateringservice
Veranstaltungen
Firmenevents

Zeppelinstraße 40 · 47638 Straelen
Tel: 0 28 34 / 9 43 08 30
Fax: 0 28 34 / 7 87 13
E-Mail: info@party-service-borghs.de
Web: www.party-service-borghs.de

Gerade bei unseren umfangreichen festlichen Buffets legen wir besonders großen Wert auf eine liebevolle Dekoration der kalten Platten.

Die köstliche Welt der Vorspeisen ist besonders vielfältig und bietet kreativen Spielraum, der es uns erlaubt Ihr Buffet richtig in Szene zu setzen.

Vorspeisen aus dem Hause Borghs sind stets Augen- und Gaumenfreude zugleich und gerade bei besonders festlichen Anlässen besonders beliebt.

Lassen Sie sich inspirieren und wählen Sie ganz nach Ihren Vorstellungen aus unserem umfangreichen Angebot.

Vorspeisen mit Fisch

- Variation von Räucherfischen mit Sahnemeerrettich
- geräucherte Bachforelle mit Apfelmeerrettich
- Tartar vom Räucherlachs mit Ei auf Kressebett
- Carpaccio vom geräucherten Heilbutt mit Tomatenjulienne und Frühlingszwiebeln in Balsamico
- Lachs „Bellevue“ - mit Räucherfischen umlegt
- Räucherlachs auf Rukkola mit Senf-Dill Sauce
- hausgemachter Garnelencocktail - im Glas garniert
- Garnelencocktail auf Snacklöffeln
- marinierte Riesengarnelen auf buntem Blattsalat
- Meeresfrüchtesalat „Odysseus“
- Creperöllchen mit Räucherlachs und Frischkäse gefüllt



Vorspeisen - vegetarisch

- Tomate-Mozarella mit frischem Basilikum
- marinierte Zucchinischnitten mit Mozzarella
- gegrillte Zucchini mit Oliven & Schafkäse
- Antipasti Variation
- bunte Blattsalate - belegt mit marinierten Champignons
- Rapunzelsalat mit Brotcroutons und gerösteten Kernen
- Gemüsespalten mit Frischkäsedip
- Rukkolasalat mit Kirschtomaten und gehobeltem Parmesan
- bunter Gartensalat, belegt mit Kirschtomaten, Champignons und Parmesankäse, dazu Himbeervinaigrette
- Bauernsalat mit Oliven und Schafkäse
- Spaghettinester mit schwarzen Oliven und Peperoni
- Waldorfsalat „Astoria“ mit Mandarinen



Vorspeisen mit Fleisch

- mariniertes Tafelspitz, mit Gemüse belegt, dazu Remoulade
- Roastbeefröllchen - pikant gefüllt mit Remoulade
- Roastbeefplatte mit Butterrosen
- Vitello Tonnato - gekochtes Kalbfleisch mit Thunfischsauce
- Kochschinkenröllchen mit Spargel
- Carpaccio aus Kasseler Braten an Preiselbeersahne
- Spargelcocktail mit Schinkenstreifen
- Feldsalat mit Speckcroutons und Joghurtdressing
- Filetmedaillons mit Früchten
- tranchierte Hähnchenbrustfilets auf Eisbergsalat mit Pfirsich
- Geflügelspezialitäten mit Cumberlandsauce
- Rapunzelsalat mit geräucherter Entenbrust & Pinienkernen
- Creperöllchen, gefüllt mit Frischkäse & Seranoschinken
- Salamiröllchen „Il Fiocco“ gefüllt mit Frischkäse & Peperoni
- Partyschnitzel aus dem Schweinerücken
- Hackbällchen mit Salsa-Dip
- Partymettwürstchen mit Cornichons
- Hähnchen-Knusperschnitzel mit Curry-Dip
- pikante Chicken-Sticks mit Curry-Dip
- Putenmedaillons in Madelpanade



Wir können Ihnen hier nur einen kleinen Auszug aus unserem vielfältigen Sortiment präsentieren. Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass hier leider keine Preisangaben möglich sind. Bitte erfragen Sie unser individuelles Angebot.

Stellen Sie sich Ihr Wunschbuffet einfach selbst zusammen, und das zum Festpreis. Wählen Sie aus folgenden Gerichten:

- **2 x Hauptbeilage Ihrer Wahl**
- **1 x vegetarische Beilage nach Wahl**
- **2 x warme Beilage nach Wahl**
- **und natürlich Vitamine vom Salatbuffet**

Egal wie Sie kombinieren, dieses Buffet kostet pro Person 15,98 Euro* ab 25 Personen



1. wählen Sie zwei Hauptbeilagen

vom Schwein

- Spanferkelrücken in feinem Bratenjus
- Filetspieß „Tournedo“ im Speckmantel an Pfeffer-Cognacsauce
- Filetmedaillons in Pfeffer-Cognacsauce
 - oder auf knackigem Gemüse in Rahm
 - oder auf sahnigem Pilzragout
 - oder Mailänder Art mit Tomaten & Mozzarella

vom Geflügel

- Putenmedaillons, knusprig gebraten mit Brokkoliröschen
 - oder in Curry-Früchte Rahm
 - oder in Paprika Rahm
- gebackene Hähnchenbrüstchen
 - in Riesling-Kräuter Rahm
 - oder in Orangensauce
 - oder auf Champignonragout
- Involtinies aus der Putenbrust gefüllt mit feinem Gemüse in Kräuterrahm
- Picatta auf Tomatenragout, wahlweise:
 - mit Zucchini und Parmesan gratiniert
 - oder mit Ruccola und Mozzarella überbacken

vom Rind & Kalb

- Rip-Eye Braten mit kräftiger Zwiebelsauce
- Rinder-Burgunderbraten
- Original rheinischer Sauerbraten
- Kalbgeschnetzeltes Züricher Art
- Saltim Bocca vom Kalb in Salbeijus mit Parmaschinken und Salbei belegt
- Wiener Kalbsbraten aus der Keule in feiner Bratensauce

2. wählen Sie ein vegetarisches Gericht

- Schweizer Bandnudeln mit Waldpilzrahm und Gartenkräutern
- Käsespätzle mit Zwiebelschmelze
- Zucchini-Gemüsegratin mit Karotten, Paprika, Tomaten, Zwiebeln
- Kartoffel-Gemüse Gratin
- Spinatlasagne mit Tomatensauce
- Lachslasagne mit Spinat und Tomaten

3. wählen Sie zwei warme Beilagen

- köstliches Kartoffelgratin
- Schmorkartoffeln mit Speckcroustons
- gratinierte Kräuter-Sahnekartoffeln
- hausgemachte Eierspätzle
- in Salzbutter geschwenkte Tagliatelle
- Wildreismischung mit Hollandaise und gehobelten Mandeln
- Rahmwirsing

4. wählen Sie Vitamine vom Salatbuffet

- bunte gemischte Salatauswahl
- Kraut-, Karotten-, Bohnen-, Gurkensalat, Farmer-, Porree-Frucht, Paprikasalat, liebevoll auf Platten angerichtet - Auswahl abhängig von der Gästeanzahl
- bunte Salatschüssel mit Vinaigrette und Joghurtdressing

zu Ihrem Wunschbuffet reichen wir Baguette und Kräuterbutter



*Der Preis versteht sich ab 25 Personen ohne Leihgeschirr, Servicepersonal & Endreinigung inkl. 7% MwSt. Anlieferung, Aufbau sind im Preis enthalten. Ab 10 Km Anfahrt berechnen wir eine kleine Lieferpauschale, die je nach Bestellmenge variieren kann.

Sollten Sie weniger Gäste haben oder weiter entfernt wohnen, erstellen wir Ihnen gerne ein persönliches Angebot.

Buffet „Polterhochzeit“

kalte Speisen

- Kochschinkenröllchen mit Spargel
- Partyschnitzel aus dem Schweinerücken
- Hackbällchen mit Salsa-Dip
- Partymettwürstchen mit Cornichons
- Hähnchen-Knusperschnitzel mit Barbecue-Dip
- pikante Chicken-Sticks mit Curry-Dip
- Creperöllchen, gefüllt mit Frischkäse & Seranoschinken
- Melonenschiffchen mit rohem Schinken
- Geflügelsalat mit Ananas & Curry
- Gemüsespalten mit Frischkäsedip

warme Speisen

- Backschinken mit Preiselbeersahne
- Rahmgeschnetzeltes aus der Putenbrust mit Gartenkräutern und Champignons
- Spinatlasagne - vegetarisch
- Kartoffelgratin
- Bratkartoffeln mit Speckcroutons
- Butterreis

Salatauswahl

- Bauernsalat mit Oliven
- Lauchsalat mit Ananas, Ei und Gemüsemais
- weißer Krautsalat in sahniger Sauce
- Partysalat, mit Paprika, roten Bohnen, Mais

Dessert

- Herrencreme mit eingelegten Kirschen
- Mousse au Chocolat
- fruchtiger Erdbeerquark

zum Abschluss

- internationale Käsespezialitäten
- Brotauswahl mit Kräuterbutter

Preis ab 60 Personen **18,90 Euro**



köstliches Fingerfood

Gerade auf Hochzeiten ist unser beliebtes Finger-Food eine schöne alternative zu Kaffee & Kuchen oder für Ihren Sektempfang vor oder nach der Trauung.

Unsere Broschüre „köstliches Fingerfood“ steht Ihnen auf unserer Internetpräsentation unter www.partyservice-borghs.de zum Download zur Verfügung



Buffet „Dans op de Deel“

Suppe

- feines Champignon-Cremesüppchen mit Croutons

kalte Speisen

- Kirschtomaten mit Mini-Mozarella und Basilikum
- Salamirollchen „Il Fiocco“ gefüllt mit Frischkäse & Peperoni
- Hackbällchen mit pikantem Dip
- Mini-Geflügelspieße mit fruchtigem Erdnuss-Dip
- Eisbergsalat, belegt mit tranchen aus der Hähnchenbrust
- gegrillte Zucchini mit Schafskäse & Oliven
- Geflügelcocktail auf Snacklöffeln
- Rohkostspalten mit Frischkäse

warme Speisen

- Schwertbraten mit gerösteten Zwiebeln
- Putenmedaillons in Paprika-Rahmsauce
- Mini-Rinderrouladen in feiner Bratensauce
- Kartoffelgratin
- geschmorte Pariser Kartoffeln mit Speck
- Gemüseauswahl der Saison

Salatauswahl

- bunte Salatplatten, belegt mit frischen Gemüsesalaten
- Lauchsalat mit Ananas, Ei und Gemüsemais
- Broccolisalat „Florenz“

Dessert

- fruchtige Orangencreme
- Schwarzwälder Vanillecreme mit Kirschen
- Obstsalat im Glas

zum Abschluss

- internationale Käsespezialitäten
- Brotauswahl mit Kräuterbutter

Preis ab 60 Personen **22,90 Euro**

Hochzeitsbuffet - Classic

Suppe

- traditionelle Hochzeitssuppe
klare Rinderbrühe, mit Markklößchen,
Eierstich und feiner Gemüseeinlage

Vorspeisenbuffet

- marinierter Tafelspiz, mit Gemüse belegt, dazu Remoulade
- Rapunzelsalat mit Brotcroutons und gerösteten Kernen
- Kochschinkenröllchen mit Spargel
- gefüllte Roastbeefröllchen rosè
- Geflügelspezialitäten mit Cumberlandsauce
- Lachs „Bellevue“ umlegt mit Räucherfischen
- Melonenschiffchen mit Parmaschinken
- bunter Gartensalat, belegt mit Kirschtomaten, gehobelten Champignons & Parmesankäse, dazu Himbeervinaigrette
- Garnelencocktail auf Snacklöffeln
- Waldorfsalat „Astoria“ mit Mandarinen & Walnüssen

warme Speisen

- Rinder-Burgunderbraten in feiner Sauce
- Schweinefiletmedaillons in Pfeffer-Cognacsauce
- Hähnchenbrustfilet an Orangensauce
- vegetarische Gemüselasagne
- Schmorkartoffeln mit Speckcroutons
- Kartoffelgratin
- gebutterte Bandnudeln
- bunte Gemüsebeilage
- geschmorte Champignons

Salate - knackig & frisch

- Salatplatte „Gärtnerin“,
belegt mit verschiedenen Gemüsesalaten
- Bauernsalat mit Oliven
- Porree-Fruchtsalat

Dessertauswahl

- Herrencreme mit Schokosplittern
- weiße & braune Mousse mit Fruchtsaucen
- Bayrisch Creme mit Beerenkompott
- frischer Obstsalat

zum Abschluss

- Brotauswahl mit Kräuterbutter
- internationale Käsevariation

Preis ab 60 Personen **28,90 Euro**



Hochzeitsbuffet „Niederrhein“

Suppe

- traditionelle Hochzeitssuppe
klare Rinderbrühe, mit Markklößchen,
Eierstich und feiner Gemüseeinlage

Vorspeisenbuffet

- Variationen von Räucherfischen mit Sahnemeerrettich
- Feldsalat mit Speckcroutons und Joghurdressing
- Roastbeefplatte mit Remoulade
- Filetmedaillons vom Schwein mit Früchten
- Mini Putenmedaillons in Mandelpanade
- tranchierte Hähnchenbrustfilets auf Eisbergsalat mit Pfirsich
- Kasseler Braten an Preiselbeersahne
- Geflügelcocktail in Weingläsern
- Spargelsalat mit Schinkenstreifen und Ei (Saison)
- Rapunzelsalat mit geräucherter Entenbrust und Pinienkernen

warme Speisen

- Backschinken mit Petersiliensauce - wird vor Ort geschnitten
- Mini-Rinderrouladen - gefüllt nach Hausfrauen Art in Sauce
- Putenmedaillons im Speckmantel in Kräuter-Rahmsauce
- Kartoffel-Gemüsegratin - vegetarisch
- Schmorkartoffeln mit Speckcroutons
- Kartoffelgratin
- hausgemachte Eierspätzle
- bunte Gemüsebeilage

Salate - knackig & frisch

- Salatplatte „Gärtnerin“,
belegt mit verschiedenen Gemüsesalaten
- bunte Salatschüssel mit Joghurdressing
- Rohkostplatte mit verschiedenen Dressings

Dessertauswahl

- Herrencreme mit Kirschen
- Mousse au Chocolat
- Griesflammerie mit Erdbeermark
- Fruchtspieße am Schokoladenbrunnen

zum Abschluss

- Brotauswahl mit Kräuterbutter
- internationale Käsevariation

Preis ab 60 Personen **27,90 Euro**

Figaros Hochzeit

Vorspeisenbuffet

- Lachs „Bellevue“ mit Honig-Dillsauce
- Fischvariationen mit Sahnemeerrettich
- mit Kräutern marinierte Garnelenspieße
- Filetmedaillons mit Früchten
- Snacklöffel mit Geflügelcocktail
- Hähnchenbrustfilet auf bunten Blattsalaten
- Antipasti Variation bunt gemischt
- gegrillte Zucchini-scheiben mit Schafskäse & Oliven
- marinierte Kirschtomaten mit Mozarellakugeln & Basilikum
- Creperöllchen, gefüllt mit Frischkäse & Parmaschinken

warme Speisen

- Maispourelade auf Spargelragout
- geviertelte Lammhaxen in Rosmarinjus
- Schweinefiletmedaillons „Mailänder Art“ mit geschmolzenen Tomaten und Mozzarella gratiniert
- vegetarisches Zucchini-Gemüsegratin
- gratinierte Kräuterkartoffeln
- gebutterter Wildreis
- grün - weiße Bandnudeln in Olivenöl

Salate - knackig & frisch

- bunte Salatplatte - belegt mit verschiedenen Gemüsesalaten
- pikanter Bauernsalat mit Oliven
- bunte Blattsalate mit Essig-Öl Vinaigrette

Dessertauswahl

- Champagnermousse mit Weintrauben
- Panna Cotta mit Himbeermark
- Obstsalat mit Mascarpone-schaum

zum Abschluss

- Brotauswahl mit Kräuterbutter
- internationale Käsevariation

Preis ab 60 Personen **29,90 Euro**



Unser schönster Tag

Vorspeisenbuffet

- Mini Mozzarella an marinierten Kirschtomaten
- Zucchini-schiffchen, gefüllt mit Ricotta
- Melonenschiffchen mit San Daniele Schinken
- Roastbeefplatte mit Butterrose
- Mini Schnitzel mit Ananaspalten und Curry-Dip
- pikante Hackbällchenpicker mit Barbecue-Dip
- Hirten Salat mit schwarzen Oliven und Schafskäse
- Carpaccio vom Kasseler Braten an feinem Himbeerdressing
- bunte Salatplatte mit gebratenen Putenbruststreifen belegt
- Waldorfsalat „Astoria“ mit Mandarinen

warme Speisen

- Filetmedaillons in pikanter Pfeffer-Cognacsauce
- Züricher Kalbsgeschnetzeltes mit frischen Champignons
- Involtinies aus der Putenbrust mit Kräuter-Hackfleischfüllung
- Kartoffelgratin
- geschmorte Pariser Kartoffeln mit Speck
- hausgemachte Eierspätzle
- Wildreis gebuttert
- Gemüsevariation der Saison

Salate - knackig & frisch

- bunte Salatplatte - belegt mit verschiedenen Gemüsesalaten
- feiner Porree-Fruchtsalat
- bunte Salaschüssel mit zweierlei Dressing

Dessertauswahl

- fruchtige Orangencreme
- Weiße Mousse auf süßen Erdbeeren
- Schwarzwälder Vanillecreme mit Kirschen
- bunte Obstplatte mit Schokoladenbrunnen

zum Abschluss

- Brotauswahl mit Kräuterbutter
- internationale Käsevariation

Preis ab 60 Personen **26,90 Euro**

Bella Italia

Vorspeisenbuffet

- Melonenschiffchen mit Parmaschinken
- Caprese - Tomate-Mozarella mit Basilikum
- Antipasti Variationen
- Vitello Tonnato - zartes Kalbfleisch aus der Keule in Weißwein gegart mit Thunfischsauce
- Thunfischsalat „Nizza“ mit Tomaten, grünen Bohnen, Zwiebeln
- marinierte Garnelenspieße mit Pesto Genovese
- Carpaccio aus dem Rinderfilet mit gehobelem Parmesan
- Salame „Il Fiocco“, gefüllt mit Frischkäse & Peperoni
- Spaghettinester mit Oliven und Salbeivinaigrette
- Rukkolasalat mit Pinienkernen und Olivenöldressing
- Sizilianischer Bauernsalat mit Oliven & Schafskäse
- Ciabattabrot mit Frischkäse & Kräuterbutter

warme Speisen

- Involtini ala Milanese - gefüllte Kalbsröllchen
- Roastbeef mit Kräuterhaube, rosa gebraten
- Spanferkelkotelett mit Tomaten & Knoblauch
- Zucchini-Gemüsegratin vegetarisch
- gratinierte Kräuterkartoffeln
- geschmorte Rosmarinkartoffeln
- in Salzbutter geschwenkte Farfalle
- Mandelbrokkolie
- Speckbohnenröllchen

Salate - knackig & frisch

- bunte Salatplatte - belegt mit verschiedenen Gemüsesalaten
- bunte Blattsalate mit Essig-Öl & Joghurtvinaigrette
- Tomatensalat mit Zwiebelringen

Dessertauswahl

- Panna Cotta mit Fruchtmark
- Amarettocreme mit Amarenakirschen
- Tiramisu - hausgemacht

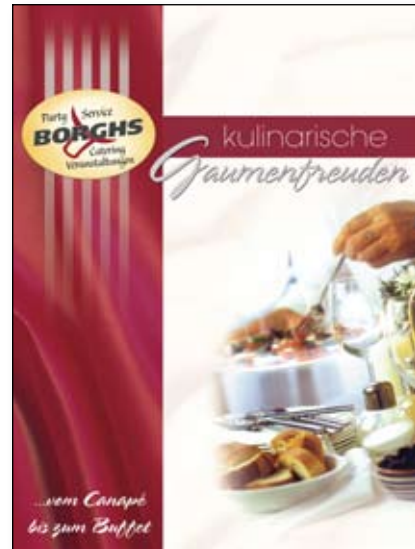
Preis ab 60 Personen **29,90 Euro**



kulinarische Gaumenfreuden

Schauen Sie doch mal in unserer Broschüre „kulinarische Gaumenfreuden“. Dort finden Sie noch viele Gerichte und Buffets für Ihren besonderen Anlass.

Auf unserer Internetpräsentation unter www.partyservice-borghs.de steht Ihnen diese zum Download zur Verfügung



exklusive Grillbuffets

Für die warmen Sommermonate haben wir Ihnen hier unser Grillsortiment zusammengestellt. Freuen Sie sich auf außergewöhnliche Grillbuffets und genießen Sie die warmen Sommernächte mit köstlichen Speisen. Download unter www.partyservice-borghs.de.





Romeo & Julia

Vorspeisenbuffet

- geeistes Melonensüppchen mit gehobeltem Parmaschinken, im Glas dekoriert
- Crostinies mit Tomatenragout
- geräucherte Bachforelle mit Apfelmeerrettich
- Tartar vom Räucherlachs mit Ei auf Kressebett
- Carpaccio vom geräucherten Heilbutt mit Tomatenjulienne und Frühlingszwiebeln in Balsamico
- Rapunzelsalat mit Brotcroutons und gerösteten Kernen
- Creperöllchen, gefüllt mit Frischkäse & Seranoschinken
- Spaghettinester mit schwarzen Oliven und Peperoni
- Spargelcocktail mit Schinkenstreifen

warme Speisen

- Filetmedaillons vom Schwein in pikanter Pfeffer-Cognacsauce
- Rinderlende „Rosé“ mit Kräuterhaube in feinem Bratenjus
- Lachssteaks auf Blattspinat mit Gorgonzolasauce
- Kartoffelgratin
- geschmorte Pariser Kartoffeln mit Speck
- Wildreis gebuttert
- Mandelbrokkolie
- Speckbohnenröllchen

Salate - knackig & frisch

- bunte Salatplatte - belegt mit verschiedenen Gemüsesalaten
- bunter Gartensalat mit Sprossen & Keimlingen, dazu zweierlei Salatdressing

Dessertauswahl

- Creme Caramel
- weiße & braune Mousse mit Fruchtsaucen
- Zimt mousse auf frischer Ananas
- bunte Früchteplatte am Schokoladenbrunnen

zum Abschluss

- Brotauswahl mit Kräuterbutter
- internationale Käsevariation

Preis ab 60 Personen **32,90 Euro**

Ausstattung & Equipment

Benötigen Sie noch Tische & Bestuhlung oder planen Sie eine Hochzeit im Festzelt, so können wir Ihnen bei der Umsetzung Ihrer Wünsche gerne behilflich sein.



- Organisation eines passenden Festsaaes
- Festzelte in allen Größen - Pagodenzelte, Pavillons
- Bestuhlung & Tische sowie Dekoration
- Planung & Abwicklung Ihrer gesamten Veranstaltung
- Vermittlung geschulter Servicekräfte
- komplette Getränkeabwicklung



Sprechen Sie uns an und vereinbaren Sie einen Gesprächstermin.....



Feuer & Flamme

Grillbuffet mit großer Beilagenauswahl
Grillservice wird nach Aufwand zusätzlich abgerechnet

Fleischauswahl

- Filetspieß „Tournedo“ im Speckmantel
- Nacken- und Lummersteaks - pikant gewürzt
- argentinische Rinder- Hüftsteaks
- Teufelspieße - magere Schweinehüfte in Chilimarinade
- Putenmedaillons in Curry & Bärlauchmarinade
- Putenspießchen mit Ananas
- Lachskotelett in Zitronen-Dillbutter
- Garnelenspieße - mit Knoblauch mariniert
- Lammkotelett - in Knoblauchbutter
- bunter Würstchenspieß
- dazu reichen wir eine große Auswahl hausgemachter Grillsaucen

warme Beilagen

- Baked Potatoe mit Sour Cream
- geschmorte Rosmarinkartoffeln
- bunte Gemüsepfanne mit Sprossen & Keimlingen auf Wunsch aus der Riesenpfanne

Salate & Beilagen - knackig & frisch

- hausgemachter Kartoffelsalat
- Porree-Fruchtsalat
- Thunfischsalat „Nizza“ mit Bohnen & Zwiebeln
- bunter Gartensalat, belegt mit Kirschtomaten, marinierten Champignons und gehobelttem Parmesankäse,
- bunte Salatplatte „Gärtnerin“ - verschiedene Gemüsesalate
- Tortellinisalat „Napoli“
- Spaghettinester, umlegt mit einer Auswahl an Antipasti
- Ruccolasalat mit marinierten Champignons belegt
- Karotten-Orangensalat mit Walnüssen
- bunter Bauernsalat mit Schafskäse & Oliven
- Melonencarpaccio mit Parmaschinken belegt
- Tomato-Mozarella mit Basilikum & Olivenöl

Dessertauswahl

- fruchtiger Obstsalat in Gläsern
- Panna Cotta mit Himbeermark
- Mousse au Chokolat
-

zum Abschluss

- Brotauswahl mit Kräuterbutter
- internationale Käsevariation

Preis ab 80 Personen

nach Anfrage



Hochzeitsangebote

Service inklusive

Unsere hier angebotenen Hochzeitsbuffets beinhalten neben den Speisen auch noch folgende Serviceleistungen

- Persönliches Beratungsgespräch
- Ortstermin am Tag vor Ihrer Veranstaltung zur Planung des Buffetaufbaus, außerdem Anlieferung des Geschirrs und weiterer Ausstattung
- Buffetschilder und auf Wunsch die Gestaltung der Menükarten
- Am Veranstaltungstag die Anlieferung und der Aufbau des Buffets
- Abholung der Buffetausstattung zum vereinbarten Termin.
- Sonntagsabholung gegen Kostenerstattung möglich
- Endreinigung des gesamten Geschirrs und der Buffetausstattung im Preis enthalten

(nur bei Buffets aus unserer Broschüre „festliche Genüsse“)

Dieses Angebot gilt nicht für unser Auswahl „Ihr Wunschbuffet“ und für Gerichte aus unseren weiteren Broschüren

Dort werden die Serviceleistungen separat angeboten!

Falls Sie noch den Buffetservice wünschen, so wird dieser gegen Kostenerstattung gerne von uns übernommen.

Bitte erfragen Sie unser Angebot

Wir möchten außerdem auf unsere AGB`s hinweisen, die Sie im Internet unter www.party-service-borghs.de einsehen können.

Party - Checkliste

Diese Checkliste soll Ihnen helfen, Ihr Fest optimal zu organisieren. Nichts soll vergessen und alles an seinem Platz sein. Freuen Sie sich als Gastgeber ganz entspannt auf Ihren Besuch und genießen Sie Ihre Feier....

Datum
Zeit
Ort
Anzahl Gäste
	Erwachsene.....Kinder.....

Buffetbestellung

- Lieferung / Abholung um.....
- Empfang
- Vorspeise
- Hauptspeise
- Dessert
- Mitternachts Snack
- Buffettische in ausreichender Menge und Platz
- Geschirr
Vorspeise Hauptspeise.....Dessert.....
- Besteck
Gabel.....Messer.....
Löffel groß.....Löffel klein.....
- Wäsche für Buffettisch

Getränkebestellung

- Lieferung / Abholung um.....
- Sekt
- Bier - Alt / Pils
- Säfte
- Softdrinks
- Wein - Rot / Weiß
- Spirituosen
- Cocktails inkl. Zutaten
- Eiswürfel
- Gläser
Sekt.....Wein.....Bier.....Softdrinks.....Schnaps.....
- Kühlschrank / Kühltruhen / Kühlwagen
- Stromversorgung Kühlung
- Thekenanlage mit Spülvorrichtung
- Zu- und Abwasser für Thekenanlage

Einladung

- gestalten und drucken
- Gästeliste erstellt
- Einladung verschickt - Termin
- Kleiderordnung mitgeteilt
- Motto.....
- Uhrzeit.....
- Wegbeschreibung

Gäste

- Transport (Taxi, Privatauto, öffentliche Verkehrsmittel)
- Übernachtung / Ort / Hotelreservierung
- Parkplätze

Festraum / Organisation

- Übernahme Festraum.....
- Zeitplan / Team für Vorbereitung Festraum
- Tische / Stühle / Bänke / Sonnenschirm
- Anordnung Tische / Raucherliste
- Dekoration / Dekoteam
- Sanitäre Anlagen / Toilettenwagen & Anschüsse
- Strom / Wasser / Heizung
- Beleuchtung.
- Bühne / Bühnentechnik
- Garderobe
- Wegweiser / Hinweisschilder
- Parkplatzeinweiser

rund um den Tisch

- Lieferung / Abholung um.....
- Tischwäsche
- Tischdekoration
- Servietten
- Blumendeko
- Tischordnung
- Menükarten
- Tischkärtchen

Unterhaltung

- Musikanlage / CD`s / Computer / MP3-Dateien
- Musikgruppe / Entertainer
- Darbietungen / Spiele / Kinderprogramm
- Tischredner
- Fotograf
- Zeitplan erstellen

Servicepersonal

- Bestellt bei.....ab.....Uhr.
- Zapfer / Kellner / Servicekräfte
- Aufbauteam

Aufräumen / Retouren

- Aufräumarbeiten abUhr.
- Abbauteam
- Retouren von Material und Ausstattung / wo & wann
- Abgabetermin Festraum.....

Festabschluss

- Geschenkeliste erstellen
- Danksagungen versenden
- Abrechnung mit Lieferanten.....

sonstiges

.....

.....

.....

.....

