

En'
Goude
Hunger!

WÜNSCHT

PARTYSERVICE NAGEL

Frankfurter Str. 19

63654 Büdingen-Büches

T: 06042 / 3535

F: 06042 / 3668

E: info@partyservice-nagel.de

W: www.partyservice-nagel.de

Verehrte Kundschaft,

Sie planen eine Familienfeier, ein Firmenjubiläum, eine Grillparty oder einen Kindergeburtstag? Dann sind Sie bei uns in den richtigen Händen!

Egal ob rustikale Brotzeit, Fingerfood, Event-Catering oder ein festliches Hochzeitsbuffet: Vegetarisch, vegan, Fisch oder auch mal Wild? Ihren kulinarischen Ideen und Träumen sind keinerlei Grenzen gesetzt. Unser erfahrenes Team freut sich, Ihre Wünsche kreativ in unvergessliche Gaumenfreuden zu verwandeln.

Alle unsere Gerichte werden stets frisch aus besten Zutaten in bewährter haus- und handgemachter Tradition zubereitet.

In dieser Broschüre haben wir für Sie einige bewährte Menü- und Buffetvorschläge zusammengestellt. Viel Spaß beim Lesen und Ausschauen!

GUT ZU WISSEN

- die genannten Preise sind Netto-Preise und verstehen sich alle zuzüglich der geltenden MwSt.
- die genannten Preise sind Abholpreise
- bei einer Bestellung ab 50 Personen beliefern wir Sie ohne Aufpreis
- bei einer Bestellung für mehr als 100 Personen gewähren wir Ihnen einen Nachlass von 10%
- An Sonn- und Feiertagen sowie bei einer Bestellung unter 20 Personen berechnen wir einen Aufschlag von 10%
- in der Regel bringen Sie Geschirr, Behälter, etc. an dem Ihrer Feier folgenden Werktag gereinigt und vollständig zu uns zurück
- für das Abholen und / oder Spülen berechnen wir nach Aufwand 25€ pro Stunde – wir bitten um Ihr Verständnis!

Kristin Vogel



EINZELGERICHTE

Canapés

Suppen **10+** Pers.

Vorspeisen **10+** Pers.

Hauptspeisen **10+** Pers.

Beilagen **10+** Pers.

Desserts **10+** Pers.

Canapés (Fingerfood)

Leckere Häppchen, reich verziert

mit geräuchertem Lachs	1,80 € / Stück
mit geräucherter Forelle	1,80 € / Stück
mit Käse (verschiedene Sorten) zum Beispiel Gouda, Leerdammer, Camembert	1,60 € / Stück
mit Schinken, Braten oder Salami	1,60 € / Stück
mit Wurst	1,50 € / Stück
mit gekochtem Ei	1,50 € / Stück

½ belegte Brötchen oder Brote

mit geräuchertem Lachs	2,00 € / Stück
mit Forelle	2,00 € / Stück
mit Käse (verschiedene Sorten) zum Beispiel Gouda, Brie oder Appenzeller	1,80 € / Stück
mit Schinken, Salami oder Braten	1,80 € / Stück
mit Aufschnitt	1,60 € / Stück
mit Hausmacher Wurst (Leberwurst, Blutwurst oder Presskopf)	1,50 € / Stück
mit Mett und Zwiebeln	1,50 € / Stück
mit Fleischsalat	1,50 € / Stück

i Gerne belegen wir Ihnen auch Vollkornbaguette oder Vollkornbrötchen.
Hier berechnen wir Ihnen einen Aufschlag von 0,20 € pro Stück.



Seit über 40 Jahren

beliefern wir Kunden mit professionellem Partyservice. Sie profitieren von dieser Erfahrung und dem traditionellen Handwerk unserer Metzgerei.

Suppen *ab 10 Personen*

Zum satt essen (0,5 Ltr.)

Nagels Gulaschsuppe	4,50 € / Person
Chili con Carne	4,50 € / Person
Kartoffelcremesuppe mit Wursteinlage	4,50 € / Person
Erbsen- oder Linseneintopf ein Rinds- oder Bockwurstchen dazu	3,50 € / Person 1,00 € / Stück
Gemüseintopf (Minestrone)	4,00 € / Person

Als Vorspeise (0,25 Ltr.)

Rinderkraftbrühe <i>mit viel Fleisch frisch zubereitet</i> dazu Eierstich	2,20 € / Person
dazu Markklößchen	2,50 € / Person
dazu Nudeln	2,00 € / Person
Hochzeitssuppe <i>mit vier Sorten Klößchen und Nudeln</i>	2,90 € / Person
Kartoffelcremesuppe dazu Speck	2,20 € / Person 2,50 € / Person
dazu Räucherlachs	3,00 € / Person
Käsecremesuppe mit Porree und/oder Hackfleischbällchen	2,50 € / Person 2,80 € / Person
Tomatensuppe mit Sahnehaube	2,20 € / Person
Spargelcremesuppe mit Mandeln	2,50 € / Person
feines Kümmelsüppchen	2,20 € / Person
Karottensuppe mit Ingwer	2,20 € / Person
Klare Hühnersuppe mit Einlagen	2,20 € / Person

Vorspeisen *ab 10 Personen*

Gem. Fischplatte

mit Lachs und Forelle, Krabbencocktail, Garnelenschwänzchen, Kräuterpfannkuchenröllchen mit Lachs gefüllt, Sahnemeerrettich, Preiselbeersahne und Gebäckauswahl

6,90 € / Person

Winterzeit

Rosa gebratenes Roastbeef mit Cumberlandsoße, zarte Entenbrust auf Feldsalat mit Himbeerdressing, gefüllte Eier mit Riesengarnelen, geräucherte Lachs-/Forellenplatte mit Sahnemeerrettich und Gebäckauswahl

6,90 € / Person

Typisch deutsch

Schinkenröllchen mit Spargel, Honigmelone mit Luftgetrocknetem Schinken, gefüllte Champignons warm serviert und Gebäckauswahl

6,50 € / Person

Rehrücken

zart rosa gebraten mit Waldorfsalat und Cumberlandsoße, Sahnemeerrettich, ofenfrisches Weißbrot und Partybrötchen

8,50 € / Person

Mediterran

Hausgemachte Antipasti mit gebratenem Gemüse, Schinken und Salami, Caprese, Pastasalat mit Ruccola und Gebäckauswahl mit Ciabatta

6,90 € / Person

Lachs Russischer Art

Eine Spezialität des Hauses: Ein ganzer Lachs pochiert, mit Eigelbcreme garniert, dazu Sahnemeerrettich und Preiselbeersahne, Lachs- und Forellenfilet, ofenfrisches Weißbrot und Partybrötchen

9,50 € / Person

Hauptspeisen *ab 10 Personen*

Frikadellen oder Hackbraten mit Zwiebelsoße	4,00 € / Person
Partyschnitzel mit verschiedenen Soßen	4,50 € / Person
Hähnchenschnitzel im Knuspermantel mit Soße	5,00 € / Person
gemischter Fleischkäse	3,50 € / Person
knusprig gegrillte Schweinehaxe	3,90 € / Person
Schäufelchen, mild gepökelt	7,50 € / Person
saftiges Rippchen mit Sauerkraut	4,50 € / Person
knusprig gegrillter Partyschinken	4,80 € / Person
Spießbraten mit Burgundersoße oder Kräuterbutter	5,90 € / Person
gemischter Braten mit zweierlei Soßen <i>Rind, Schwein und Kasseler</i>	6,50 € / Person
gemischter Gulasch ungarische Art	5,50 € / Person
deftiger Rindergulasch	6,50 € / Person
Wildgulasch, nur aus besten Stücken	8,60 € / Person
zarte Rinderrouladen, deftig gefüllt	8,20 € / Person
Schweinerahmgeschnetzeltes mit Champignons	6,00 € / Person
Schweinegeschnetzeltes „Gyros Art“, mit Tzatziki	6,00 € / Person
Putengeschnetzeltes in Rahmsoße	6,80 € / Person
zarte Hähnchenbrust in Paprikarahmsoße	7,00 € / Person
große Portion Spareribs „amerikanische Art“	5,00 € / Person
Schweinelendentopf „Jäger Art“	8,00 € / Person
Zwiebelrostbraten vom saftigen Schweinenacken	6,50 € / Person
Zwiebelrostbraten aus der saftigen Rinderkeule	8,90 € / Person
gekochtes Rindfleisch mit Meerrettichsoße und Rote Bete	8,00 € / Person

Individuelle Menüs

Bei uns können Sie sich Ihr individuelles Menü anhand von Einzelgerichten zusammenstellen – ganz nach Wunsch und Bedarf. Ob deftig, elegant oder exotisch – bei der reichhaltigen Auswahl ist garantiert auch für Sie etwas dabei.



Beilagen *ab 10 Personen*

Salzkartoffeln	1,20 € / Person
Butter- oder Curryreis	1,60 € / Person
Butterspätzle, Bandnudeln oder Makkaroni	2,20 € / Person
Kroketten	2,50 € / Person
Kartoffelklöße oder Semmelknödel	2,20 € / Person
Serviettenknödel mit Speck	2,50 € / Person
Kartoffelgratin mit oder ohne Speck	2,80 € / Person
Bratkartoffeln oder Knoblauchkartöffelchen	2,50 € / Person
Kartoffelpüree	2,20 € / Person
Schupfnudeln	2,50 € / Person
Kartoffelsalat oder Nudelsalat „Hausmacher Art“	2,50 € / Person
Blattsalat mit Sahnesoße oder Hausdressing	2,00 € / Person

Gemüse

Apfelrotkohl	1,60 € / Person
Wirsinggemüse	1,80 € / Person
Rosenkohl oder Bohnenbündchen	1,80 € / Person
Leipziger Allerlei	2,50 € / Person
Wokgemüse	3,20 € / Person
Mediterranes Pfannengemüse	3,00 € / Person
Gemüsegratin <i>bunt gemischt, fein abgeschmeckt, überbacken</i>	3,00 € / Person
Gemüseplatte nach Art des Hauses <i>mit Blumenkohl in Sahnesoße, Broccoli mit Sauce Hollandaise, Karotten und Erbsengemüse natur</i>	3,50 € / Person

i *Saisonal frischer Spargel oder Waldpilzpfanne nach Tagespreis.*

Desserts *ab 10 Personen*

Unsere süßen Versuchungen

Schokoladenpudding mit Vanillesoße	2,50 € / Person
Vanillepudding mit Himbeersoße	2,50 € / Person
Wackelpudding mit Vanillesoße	2,20 € / Person
Quarkspeise mit Früchten	2,50 € / Person
verschiedene Cremes/Mousses <i>z.B. Schokolade hell oder dunkel, Vanille, Erdbeere, Champagner, Cappuccino</i>	2,80 € / Person
Obstsalat hausgemacht <i>hierzu reichen wir nach Wunsch Vanillesoße oder frische Sahne</i>	3,50 € / Person
Tiramisu	3,50 € / Person
Panacottacreme mit Früchten	3,20 € / Person
Rote Grütze mit Vanillesoße	3,20 € / Person
Bayrisch Creme mit Fruchtsoße	3,20 € / Person
Kirschsahnedessert	3,20 € / Person
Himbeertraum	3,50 € / Person
Germknödel mit Vanillesoße	3,50 € / Person
Waffeln mit Weinsoße (oder Vanillesoße)	3,50 € / Person

i *Gerne servieren wir Ihnen das Dessert in Gläsern als Portionen. Hierfür Berechnen wir einen Aufschlag von 0,50 € pro Person*



Für jeden Anlass das **passende Buffet**

Ob Hochzeitsfeier,
Jubiläum, geschäft-
liche oder private
Anlässe – Sie dürfen
von uns jederzeit das
Beste erwarten, näm-
lich Eins-A-Qualität,
optimales Timing und
Spitzenservice zu an-
gemessenen Preisen.

BUFFETVORSCHLÄGE

Kalte Buffets **15+** Pers.

Kleine Buffets **15+** Pers.

Festliche Buffets **50+** Pers.

Mitternacht Buffets **10+** Pers.

Kalte Buffets *ab 15 Personen*

Fingerfood Buffet

Canapés, belegt mit Käse, Fisch, Schinken usw., Tomate-Mozzarella-Spieße, Satespieße mit Putenfleisch, Hackbällchen auf Spieß mit Gurke, Kräuterpfannkuchenröllchen mit Lachs gefüllt, gefüllte Eier, Käsespießchen mit Trauben, Schinkeneiersalat mit Ananas und Sellerielauchsalat im Glas serviert, Mettenden, dazu Partybrötchen

16,50 € / Person

Der Klassiker

gemischte Fischplatte mit geräuchertem Lachs, Forellenfilets, Krabbencocktail und Sahne-merrettich, gemischte Schinkenplatte, mit rohem und gekochtem Schinken, Bratenplatte mit Roastbeef, große Käsauswahl, reich mit Obst verziert, Butter, frisches Tatar mit Zwiebeln, Eigelb und Sardellen sowie große Gebäckauswahl

13,00 € / Person

Rustikale Brotzeit

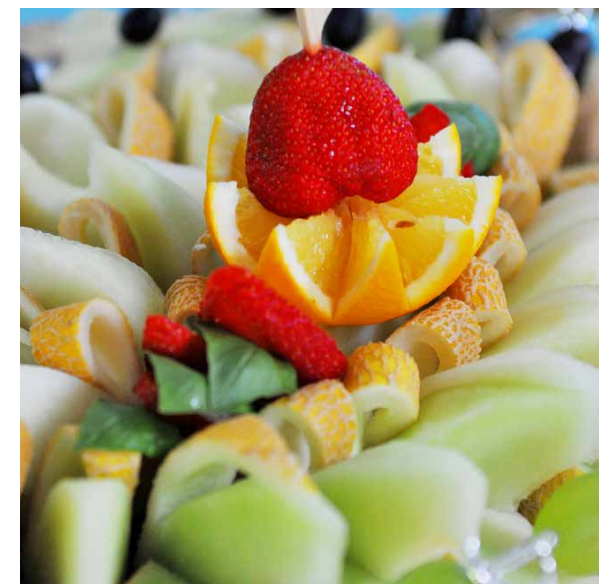
Partyschnitzelchen, Hackfleischbällchen, Hausmacher Wurstbrett mit Mixed Pickles und Gurken, Mettplatte mit Zwiebelwürfelchen, Handkäs mit Mussig, rustikale Käseplatte mit Butter, Kartoffelsalat, Nudelsalat, Bauernbrot, Steinofenbrot und Brötchen

11,80 € / Person

Das Besondere

Melonenspießchen mit Schinken, Mozzarellaspieße mit Basilikum, Kräuterpfannkuchenröllchen mit Lachs gefüllt, Satespieße „Asia“ mit Putenfilet, Canapés mit Lachs und Brie, gefüllte Champignons, frisch gegrillte Garnelenspieße, Gemüsespalten mit Dip, dreierlei Käsespießchen, ofenfrische Partybrötchen, Schokocreme, Rote Grütze mit Vanillesoße, im Glas serviert

18,50 € / Person



Ihr spezielles Buffet

Wählen Sie aus regionalen, nationalen und internationalen Speiseangeboten Ihr spezielles Buffet aus. Wir freuen uns, wenn Sie mit uns zufrieden sind.

Kleine Buffets *ab 15 Personen*

Buffet 1

Partyschnitzelchen
Hackfleischbällchen
Hähnchenschenkel
Jägersoße
Kartoffelsalat, Nudelsalat
Gebäckauswahl

8,90 € / Person

Buffet 2

Nagels Hackbraten
Pizzafleischkäse
Zwiebelsoße
Kartoffelgratin
verschiedene Salate
Gebäckauswahl

8,50 € / Person

Buffet 3

würziger Spießbraten, deftig
gefüllt, Hähnchenschnitzel im
Knuspermantel, kleine Frikadel-
len, Bratensoße, Sauce Holland-
aise, Knoblauchkartöffelchen,
Spätzle und verschiedene Salate

9,90 € / Person

Buffet 4

Der Klassiker

deftiger Rinderbraten
zarter Schweinebraten
vom Nacken
Kasseler Rauchrücken
Partyschnitzelchen
Burgundersoße und Rahmsoße
Klöße, Salzkartoffeln
und Kroketten
Gemüseplatte nach
„Art des Hauses“ sowie
Blattsalat und Krautsalat

11,50 € / Person

Buffet 5

zarte Rinderrouladen,
deftig gefüllt
gefüllte Schweinelende
mit frischer Champignon-
rahmsoße
Hähnchenschnitzel
mit Sauce Hollandaise
Semmelknödel, Butterspätzle,
Broccoligemüse und Apfelrotkohl
sowie verschiedene Salate

13,60 € / Person

Buffet 6

Unser Top Favorit

deftiger Zwiebelrostbraten
vom Schweinenacken
zarte Hähnchenbrust
in Paprikarahmsoße
Lendentopf „Jäger Art“
Spätzle
Kartoffelgratin
Bratkartoffeln
Gemüseplatte
nach „Art des Hauses“
sowie verschiedene Salate

14,80 € / Person

Buffet 7

Pfannengyros mit Tsatsiki
Partyschinken mit Bratenjus
Hähnchenschnitzel im
Knuspermantel
Djuwetschreis
Schwenkkartoffeln
Krautsalat
Tomatensalat
Blattsalat

9,80 € / Person

Buffet 8

Schweinefilet
in Pfefferrahmsoße
Lammhaxen in Rosmarinsoße
Mini Cordon Bleu
Spätzle
Knoblauchkartöffelchen
Gemüseplatte
mit Bohnenbündchen
Blattsalate mit
verschiedenen Soßen

14,60 € / Person

Buffet 9

Hackfleischlasagne
Tortellini in
Schinken-Sahnesoße
Partyschnitzel mit Rahmsoße
verschiedene Salate
und ofenfrisches Weißbrot

8,90 € / Person

...hier gehts weiter →

Buffet 10

Bayerische Brotzeit

frische Weißwürstchen mit
Brezeln und süßem Senf
kleine Schweinshaxen
knusprig gegrillt
ofenfrischer Fleischkäse
Schweinebraten mit Biersoße
deftige Hähnchenschenkel

Semmelknödel
Bratkartoffeln

Bayrisch Kraut
Kartoffelsalat
Weißkrautsalat
Radi mit Salz und Pfeffer
Obazda
Allgäuer Emmentaler am Stück
Backhausbrot

13,80 € / Person

Buffet 11

Oberhessischer Abend

Spitzbuben mit Specksoße
dazu Birnenstückchen
Rippchen mit Sauerkraut
und Kartoffelpüree
gekochtes Rindfleisch
mit Meerrettich
Salzkartoffeln und Rote Bete
Kartoffelgemüse mit
gebratenen Knobelinchen

Handkäs mit Mussig
Kochkäse mit Kümmel

Fleischwurstsalat mit Apfel
Hausmacher Wurstbrett
Bauern- und Backhausbrot

Waffeln mit Weinsoße
Früchtequark

14,80 € / Person

Kinder Buffet 12

Für Ihren Kindergeburtstag

i Die Portionen sind wirklich nur
für Kinder oder als Zusatzbuffet
für Ihre Feier geeignet!

Fischstäbchen
mit Kartoffelpüree
Schnitzeltaler mit
Kroketten und Ketchup
Nudeln mit Tomatensoße

Karotten
Erbsengemüse
Gurkensalat

Wackelpudding mit Vanillesoße
ein paar kleine Überraschungen

8,00 € / Person

Herkunft & Verarbeitung

Unsere Produkte werden aus eigener Schlachtung hergestellt. Die Produktion der Fleisch- und Wurstwaren findet direkt im Nebengebäude statt. Unser Schlachtvieh besitzt grundsätzlich ein Herkunftszertifikat.



Festliche Buffets *ab 50 Personen*

Brunchbuffet

Rührei und gekochte Eier
direkt am Buffet zubereitet
Müsli mit Milch, Marmelade, Nutella, Honig

gemischte Räucherfischauswahl mit Sahnemeerrettich, Heringsalat „Hausfrauen Art“, gemischte Schinken- und Bratenplatte, Käsebrett, reich garniert mit Butter und Obst

Ofenfrisches Weißbrot, Croissants, Brötchenauswahl, Toastbrot und Brotauswahl

Partyschinken, direkt vor Ort tranchiert, Hähnchenbrust in

Paprikarahmsoße, kleine Schweinelendensteaks, frisch in der Pfanne zubereitet, dazu servieren wir Pfefferrahmsoße, Zwiebeln und Kräuterbutter

Kartoffelgratin, Butterspätzle, Gemüseplatte nach „Art des Hauses“

Blattsalate mit verschiedenen Soßen, Tomatensalat, Gurkensalat

Quarkspeise mit Früchten
Tiramisu

28,50 € / Person

Italienisches Buffet

Antipasti „Hausmacher Art“ mit Zucchini, Aubergine, Paprika, Pilzen, Salami, Schinken usw., gemischte Fischplatte mit Lachs und Forellenfilets, Krabbencocktail, Sahnemeerrettich und Preiselbeersahne, Tomate-Mozzarella-Platte, gemischte Gebäckauswahl mit Ciabatta

Schweinefilet in Gorgonzolasoße, Putensteak „Mailänder Art“, Seezungenröllchen in Zitronensoße
Spaghetti mit Meeresfrüchten

Bandnudeln in Basilikumbutter,

Kroketten, Mediterranes Gemüse, gebackener Blumenkohl

Italienischer Salat, Tomatensalat, Blattsalate mit verschiedenen Soßen

Käseplatte, reich garniert mit Butter und Obst, rohe Schinkenplatte, frisches Weißbrot und Partybrötchen

hausgemachtes Tiramisu, Panacottacreme mit Früchten, Obstsalat mit Sahne

29,50 € / Person

Grillbuffet

Unser Sommer-Hit

i *Dieses Buffet ist nur für die Freiluft-Saison geeignet. Bitte haben Sie Verständnis dafür. Alles wird frisch in Riesenfannen zubereitet.*

Rindersteaks, Lammkrone, Schweinesteaks, Putensteaks, Grillschnecken, Knusperspießchen, Garnelenspieße

Bratkartoffeln, frische Champignonpfanne, mediterrane Gemüsepfanne

Hochzeitsbuffet

gemischte Räucherfischplatte mit Lachs und Forellenfilets, Krabbencocktail, Sahnemeerrettich, Preiselbeersahne, im Ganzen pochierter Lachs, mit Eigelbcreme garniert

Honigmelone mit Schinken, Antipasti nach „Art des Hauses“, Tomate-Mozzarella-Herz mit Basilikum, gefüllte Champignons, warm serviert

zartes Rinderfilet, frisch am Buffet zubereitet, Zwiebeln, Kräuterbutter, gefülltes Schweinefilet mit frischen Champignons in Sahnesoße, Hähnchenbrust in leckerer Paprikarahmsoße,

Kräuterdip, Asiasoße (scharf), Tsatsiki, Currysoße, Kräuterbutter, Röstzwiebeln, Kartoffelsalat, Nudelsalat, Blattsalate mit verschiedenen Soßen, Krautsalat, Tomatensalat, Sellerie-Lauchsalat

Gebäckauswahl, großes Käsebrett, reich mit Butter und Obst verziert

Kirschdessert, Bayrisch Creme

29,50 € / Person

deftiges Wildedelgulasch, dazu Preiselbeerbirne

Kroketten, frisch vor Ort zubereitet, Kartoffelgratin, Serviettenknödel und Bandnudeln

Gemüseplatte nach „Art des Hauses“, Apfelrotkohl, buntes Salatbuffet

Eisbuffet mit bis zu 4 Sorten Eis Ihrer Wahl, heiße Himbeeren, frischer Obstsalat, Sahne

Mitternachtsbuffet:
großes Käsebrett, reich garniert mit Butter und Obst, gemischte Schinkenplatte, frischer Brotkorb

34,00 € / Person

*» Hat es Ihnen bei uns gefallen,
so sagen Sie es bitte allen.
Haben Sie mal Grund zu klagen,
so bitten wir, es uns zu sagen,
weil wir Sie dann in allen Fällen
gern und bestimmt zufriedenstellen. «*

Allgemeine Geschäftsbedingungen

Teilnehmerzahl

Der Auftraggeber verpflichtet sich, Nagel Partyservice die genaue Anzahl der Personen und die definitive Speisen- und Getränkeauswahl bis spätestens 10 Tage vor dem Veranstaltungstermin verbindlich mitzuteilen. Diese Angaben gelten als garantierter Vertragsinhalt und werden bei der Endabrechnung entsprechend berücksichtigt.

Reklamation

Jede gelieferte Ware ist vom Auftraggeber sofort bei Empfang auf ihre ordentliche Beschaffenheit hin zu prüfen. Etwaige Beanstandungen haben unverzüglich nach Empfang der Ware zu erfolgen, und zwar mit der Maßgabe, dass der Auftraggeber alle offensichtlichen Mängel, Fehl-

mengen oder Falschliefereien unverzüglich anzuzeigen hat. Verdeckte Mängel an gelieferten Waren (verderbliche Lebensmittel) müssen uns unverzüglich mitgeteilt werden. Für unsachgemäße Lagerung durch den Auftraggeber übernimmt Nagel Partyservice keine Haftung.

Stornierung

Kündigt der Auftraggeber bis längstens 4 Werktage vor Veranstaltungsbeginn den Vertrag, so werden ihm die bis dahin entstandenen Kosten in voller Höhe in Rechnung gestellt. Bei einer späteren Kündigung wird die volle Auftragssumme fällig.

Alle Preise verstehen sich zuzüglich der geltenden MwSt.

Preisliste gültig ab 1. April 2015