buffetideen

liebe gäste,

eine sehr schöne und erfolgreiche zeit des partyservice beate & thomas petry geht zum jahreswechsel 2011/2012 mit einem lachenden und einem weinenden auge zu ende.

nach insgesamt über 47 jahren, die 1964 mit der fleischerei rita & ernst petry sen. begann und dann seit 1991 von beate & thomas petry weitergeführt wurde, übernahm ich am 01.01.2012 den partyservice meines bruders.

nach 20 jahren in der internationalen 5 sterne hotellerie und exklusiven gastronomie möchten wir nun die dort erworbenen kenntnisse und erfahrungen im familienbetrieb mit viel motivation und engagement umsetzen.

wir hoffen sehr, sie als unsere gäste begrüßen zu dürfen und mit ausgewählten produkten und buffetzusammenstellungen zu begeistern.

sollten sie beim durchstöbern unserer folgenden vorschläge nicht 100%ig fündig werden, scheuen sie sich bitte nicht, mit uns in kontakt zu treten. (fast) alles ist möglich.

gehen wir es gemeinsam an, wir freuen uns auf sie.

ernst petry & team

02

€ 14,50 inkl. mwst.
(ab 10 personen)

menü:

kartoffelsalat
remouladensauce
brot & kräutercreme

wiener krautbraten
(schweinenacken gefüllt mit sauerkraut & speck)

01

€ 14,50 inkl. mwst.
(ab 10 personen)

menü:

krautsalat
brot & kräutercreme

hähnchenkeule in tomatenpaprikasauce
reis

€ 17,50 inkl. mwst.
(ab 10 personen)

menü:

kartoffelsalat, frühlauch
krautsalat, sauerrahm, dill
brot & kräutercreme

schweinegeschnetzeltes in waldpilzrahm
gefüllte paprikaschote auf tomatensugo
bratkartoffeln

€ 20,00 inkl. mwst.
(ab 10 personen)

menü:

salat von kirschtomaten & minimozzarella
italienischer nudelsalat mit pesto
brot & kräutercreme

hähnchenfilet in zwiebelrahm
fischfilet in weissweinsauce
saisonales marktgemüse
pastabeilage

mascarponecreme

€ 22,00 inkl. mwst. (ab 10 personen)

menü:

orangencouscoussalat
mit getrockneten früchten & nüssen
glasnudelsalat mit shrimps
brot & kräutercreme

grünes thaicurry mit hähnchen
asiatisches welsfilet mit tandoorikruste
wokgemüse
kokosreis

limettenquarkcreme

€ 24,50 inkl. mwst. (ab 15 personen)

menü:

krautsalat, sauerrahm, dill
lachsfilet mit senfdillsauce
tafelspitz mit grobem senf & frischen kräutern
gemischte blattsalate mit dressing nach wahl
brot & kräutercreme

zwiebelrostbraten vom deutschen rind
zander auf rieslingkraut

saisongemüse
maultaschen mit zwiebelschmelze
kartoffelgratin

beerengrütze mit vanillesauce
blechkuchen

07

€ 27,50 inkl. mwst. (ab 15 personen)

menü:

badischer kartoffelsalat mit speck & frühlauch
ochsenbrust mit meerrettichvinaigrette
salat von shrimps, ananas, eisberg & cocktailsauce
gemischte blattsalate mit dressing nach wahl
brot & kräutercreme

rinderrouladen „hausfrauenart“
pannfisch in senfsauce
marktgemüse
kartoffelpürre mit röstzwiebeln & kräutern
schupfnudeln

leichte milchcreme mit beerencoulis
blechkuchen mit zimtsahne

08

€ 29,50 inkl. mwst. (ab 15 personen)

menü:

gebratene truthahnbrust auf
thunfischsauce mit kapernäpfeln
getrocknete tomaten mit mozzarella
kartoffelsalat mit pesto & pinienkernen
gemischte blattsalate mit dressing nach wahl
brot & kräutercreme

saltim bocca in salbeijus
mediterrane garnelenpfanne mit knoblauch
ratatouillegemüse
pastabeilage
kartoffelgnocchi

amarettoschaum
blechkuchen mit vanillesahne

€ 32,50 inkl. mwst. (ab 15 personen)

menü:

gegartes rindercarpaccio mit rucola & parmesan
rauchlachs mit limonen crème fraîche
gebratenes gemüse mit gereiftem balsamico
marinierte hähnchenstreifen in kräuteröl
gemischte blattsalate mit dressing nach wahl
brot & kräutercreme

geschmorte lammkeule
kabeljau auf winzerkraut
rindergeschnetzeltes in rahmsauce
marktgemüse, kartoffelgratin, spätzle

käseauswahl

mousse au chocolat, milchreisflammerie

€ 35,00 inkl. mwst. (ab 15 personen)

menü:

rindertartar mit croûtons, geräucherter heilbutt,
rosa gebratene entenbrust mit pfefferkirschen
büffelmozzarella mit getrockneten strauchtomaten
gemischte blattsalate mit dressing nach wahl
brot & kräutercreme

geschmorte ochsenbacke in madeirajus
maispoularde auf waldpilzrahm
wildlachsfilet in safransauce, marktgemüse
getrüffelter kartoffelschaum, basmati kräuterreis

internationale käseauswahl

panna cotta mit waldbeeren, nougatmousse
blechkuchen mit sahne

... noch immer nicht fündig geworden?

auf den folgenden seiten bieten wir ihnen weitere anregungen für verschiedene motto- bzw. themenbuffets, die wir ihnen gerne in einem persönlichen gespräch definieren.

unsere themenbuffets:

afrikanisch, amerikanisch, asiatisch, biobuffet, brunch, dessert buffets, fingerfoodbuffet, grillbuffet, italienisch, karibisch, **kinderbuffet,** kleines oder großes frühstück, kuchentafel, mitternachtsimbiss, oktoberfest, rheinisch, rustikale brotzeit, sandwichbuffet, spargelbuffet, vegetarisch, weißwurstfrühstück ...

weitere leistungen:

exklusive menüs von uns bei ihnen zubereitet,
firmen catering, kochkurse, begleitende weine ...

unsere live-stationen:

ihr ausgewähltes buffet lässt sich bequem durch eine der folgenden live-stationen erweitern:

bbq, burgerstation, cocktailbar, flammkuchenstation, hot dog station, pastastation, risottostation, sandwichstation, smoker, sushistation, weinbar, wokstation ...

informationen über zusatzstoffe & allergene sind bei uns einsehbar.
fragen sie gerne nach!

petry
einfach gut essen

majodesign.de

oberstraße 7 · 41516 grevenbroich-wevelinghoven

tel. 02181. 740 40 · fax 02181. 77 41

info@partyservice-petry.de · www.partyservice-petry.de

stand 02. 24