SONSBECKER
PARTYSERVICE
Est. 1985

Gemeinsam GENIESSEN

JÄHRLICH DLG PRÄMIERT

Sonsbecker Räucherpute „Festlich“

Sie erhalten zart und saftig geräuchertes Putenbrustfleisch (in viele Scheiben geschnitten) garniert mit Ananas, Kirschen, Weintrauben, Honigmelone und Williamsbirnen mit Preiselbeeren. Dazu erhalten Sie Waldorfsalat und wahlweise Fitness- oder Indonesiasalat und Curry-Sahne-Ananas-Soße, Kräuterremoulade und frisches Baguette.

Pro Person erhalten Sie ca. 730 g zu essen (250 g Fleisch, 200 g Salat, 60 g Soße und ca. 220 g Baguette und sonstige Beilagen).

Ab 6 Personen
(Ab 10 Personen gibt es eine ganze Putenbrust)

13,30 € p.P.

Für einen kleinen Aufpreis
auch mit Pfirsichen mit Preiselbeer-Frischkäse-Füllung oder Tomaten mit Kräuter-Frischkäse-Füllung.

Bestellen Sie jetzt: 0 28 38 - 35 55

Fordern Sie unsere **ausführliche Speisekarte** telefonisch an oder besuchen Sie uns online unter: **www.sonsbecker-partyservice.de**

WIR LIEFERN 365 TAGE IM JAHR - AUCH AN FEIERTAGEN.

Fingerfood-Platte

Mit 8 Teilen pro Person:
Hähnchenspieße, Cevapcici, Hähnchen-Crossies, Party-Frikadellen, Bifteki (Frikadellen mit Feta-Käse), Mini-Frühlingsrollen, Mini Schnitzel und Nuggets mit Käse-Chilli-Füllung.

Pro Person ca. 230 g zu essen.
Abbildung für 6 Personen.

Ab 5 Personen

9,50 € p.P.

Jubiläums-Buffet

Als **Vorspeise** erhalten Sie eine Fischplatte mit Lachs, Forelle, Krabbencocktail und Pfeffermakrele.
Freuen Sie sich mit der **Hauptspeise** über zart und saftig geräuchertes Putenbrustfleisch (in viele Scheiben geschnitten) garniert mit Ananas, Kirschen, Weintrauben, Honigmelone und Williamsbirnen mit Preiselbeeren. Dazu Waldorf- und Indonesiasalat, sowie Curry-Sahne-Ananas-Soße, Kräuterremoulade und frische Baguettes.

Bei der **Nachspeise** haben Sie die Wahl zwischen zwei Desserts (entweder 1. Mousse au chocolat oder 2. Portwein-Birnen-Mousse) oder 3. - für einen kleinen Aufpreis von 1,50 pro Person - eine Käseplatte mit 7 verschiedenen Sorten Käse.

Pro Person erhalten Sie ca. 900 g zu essen
Abbildung für 13 Personen.

Ab 10 Personen

17,30 € p.P.

Bestellen Sie jetzt: 0 28 38 - 35 55

Fordern Sie unsere **ausführliche Speisekarte** telefonisch an oder besuchen Sie uns online unter: **www.sonsbecker-partyservice.de**

WIR LIEFERN 365 TAGE IM JAHR - AUCH AN FEIERTAGEN.

Geheimtipp!

Kombinieren Sie die geräucherten Putenbrustfilets mit unserer hausgemachten Curry-Sahne-Ananas-Soße. Mmh - lecker!

Buffet Exklusiv

Genießen Sie:
1. Gebratene Entenbrust auf Blattsalat, süß-scharfe-Asia-Soße.
2. Geräucherte Pute, Waldorfsalat, Curry-Sahne-Ananas-Soße.
3. Marinierte Hähnchenspieße, Indonesiasalat.
4. Roastbeef, Fitnesssalat, Kräuterremoulade.
5. Seranoschinken mit Honigmelone.
6. Gefüllte Tomaten, Williamsbirnen und Pfirsiche sowie frisches Baguette.

Pro Person ca. 900 g zu essen.
Die Abbildung zeigt das Buffet für 6 Personen.

Ab 4 Personen

24,80 € p.P.

Fischplatte “Kapitän”

mit 7 Sorten: Räucherlachs, Matjes, geräucherte Forellenfilets, Krabbencocktail, Meeresfrüchte-Salat, Scampis in Knoblauchsoße und Lachswürfel.

Pro Person ca. 230 g zu essen.
Abbildung für 6 Personen.

Ab 4 Personen

10,90 € p.P.

Vegetarische-Platte

mit 8 Teilen pro Person: Blumenkohl-Käse-Knuspermedaillon, Gemüse-Ringel, Spinat-Dinkel-Plätzchen, Mini-Frühlingsröllchen, Sesam- Karotten-Sticks, Chinaschnitte, Broccoli-Nuggets und Gemüsetaler.

Pro Person ca. 400 g zu essen.
Abbildung für 4 Personen.

Ab 2 Personen

12,50 € p.P.

Bestellen Sie jetzt: 0 28 38 - 35 55

Fordern Sie unsere **ausführliche Speisekarte** telefonisch an oder besuchen Sie uns online unter: **www.sonsbecker-partyservice.de**

WIR LIEFERN 365 TAGE IM JAHR - AUCH AN FEIERTAGEN.

Niederrhein Buffet

Genießen Sie:
1. einen würzig gefüllten Schweine-Rollbraten, 2. Hähnchenmedaillons mit Champignon-Kräuter-Kruste und Käse überbacken und 3. zart und saftig geräuchertes "Sonsbecker Räucherputenbrustfilet". Schön garniert mit Honigmelone, Weintrauben und Maissalat im Paprika-Schälchen. Dazu erhalten Sie Fitness- & Pellkartoffelsalat und Curry-Sahne-Ananas-Soße, Kräuterremoulade und frische Baguettes.

Pro Person erhalten Sie ca. 740 g zu essen (300 g Fleisch, 250 g Salat, 60 g Soße und 130 g sonstige Beilagen)

Ab 8 Personen (Abbildung zeigt Buffet für 10 Personen)

16,50 € p.P.

DESSERT

4,00€ Stk.

Zitronengras-Panacotta und Orangenkompott

4,00€ Stk.

Niederrheinisches Tiramisu mit Kirsch und Pumpernickel

4,00€ Stk.

Mousse dunkler Schokolade mit Waldfrüchten

4,00€ Stk.

Vaniellecreme und Beerenkompott

Mindestabnahme 10 Stk. pro Sorte. Pro Gläschen werden 0,50 € Pfand berechnet. Die Gläschen können gereinigt zurückgegeben werden, oder kostenpflichtig bei Ihnen abgeholt werden (Termin nach Absprache). Bei Rückgabe ungereinigter Gläschen entfällt die Pfandgutschrift.

SONSBECKER
PARTYSERVICE
Est. 1985

Viele weitere Speisen und Ideen finden Sie unter:

www.sonsbecker-partyservice.de

Ihr Anruf genügt: 0 28 38 - 35 55
Mo.-Fr. 9-13 Uhr und
Mo.+Fr. 14-17 Uhr

Sonsbecker Räucherputenservice GmbH
Raifeisenstraße 33-35 · D-47665 Sonsbeck
info@sonsbecker-partyservice.de

Auftragsabwicklung- und Geschäftsbedingungen

1. Bitte bestellen Sie **möglichst** eine Woche im Voraus innerhalb der Bürozeiten: Montag bis Freitag von 9-13 Uhr sowie Montag und Freitag von 14-17 Uhr. In **dringenden Fällen** geht es auch manchmal von jetzt auf gleich.
2. Je nach Entfernung werden die Speisen für 5 € bis 30 € ins Haus geliefert. Sie können Ihre Bestellung auch gerne während der Büro zeiten abholen. Bei Anlieferungen beträgt der Mindestbestellwert 49 €.
3. **Sie werden im Laufe des Tages beliefert**, aber in jedem Fall vor dem von Ihnen genannten spätesten Lieferzeitpunkt. Am letzten Bürotag vor der Auslieferung können Sie die Lieferzeit - plus/minus 1 Std. - telefonisch bei uns erfragen oder auf unserer Internetseite einsehen.
4. Die Rechnung ist bei Lieferung sofort bar zahlbar.
5. Die Preise sind Endpreise - Stand März 2019. Bis zur Auftragsannahme sind alle Angebote freibleibend. Marktbedingte Preis- und Materialänderungen bleiben vorbehalten.
6. Kurzfristige Bestellungen, Änderungen oder Stornierungen werden nach Aufwand berechnet. Die Plattengröße oder Aufteilung der Platten werden von uns kalkuliert und sind in die Personenpreise eingerechnet. Diesbezügliche Wünsche oder Änderungen müssen in Rechnung gestellt werden.
7. Wir liefern alle Tage des Jahres, auch an allen Sonn- und Feiertagen, außer an 3 Tagen Betriebsferien - meist Mitte des Jahres. Sonn- und Feiertags ist die Preisergänzung 10%. Dies gilt auch ganztags am 24.12. und 31.12. des Jahres.
8. Die abgebildeten Platten, Salate und Soßen werden in Einwegbehältern bzw. auf schön garnierten Einwegplatten geliefert. Die Bilder in diesem Prospekt sind Dekorationsvorschläge.
9. Inhaltsstoffe und Allergene können bei uns erfragt oder eingesehen werden.

©2019 red baron marketing