



MEISTERBETRIEB MIT TRADITION
GEGRÜNDET 1954

INTERNET: WWW.MUELLERSPARTYSERVICE.DE

E-MAIL: MUELLERSPARTYSERVICE@T-ONLINE.DE

☎ 0 40 / 66 36 95 · TELEFAX 0 40 / 66 20 73

SPANDAUER WEG 14 · 22045 HAMBURG-JENFELD

Lieber Kunde,

diese Preisliste zeigt Ihnen die Vielfalt unseres Angebotes. Wenn Sie jedoch etwas vermissen sollten, eine Speisenzusammenstellung ändern möchten, Wünsche oder Fragen haben, sprechen Sie uns bitte an.

Wir stellen Ihnen auf Wunsch **Geschirr, Mobiliar, Zelte und Personal** zur Verfügung. An dieser Stelle möchten wir Sie auch darauf aufmerksam machen, dass wir **Alster- oder Barkassenrundfahrten** ausrichten.

Bei der Vermittlung von **Disk-Jockeys, Musikern** oder **Künstlern** stehen wir Ihnen gerne hilfreich zur Seite.

Wir unterbreiten Ihnen gern ein individuelles Angebot.

Hochzeitstorte

dekoriert mit einem Brautpaar, verziert mit Marzipanrosen und -blättern, beschriftet mit den Namen des Brautpaares.

Die Torten sind auch in den einzelnen Etagen frei wählbar.

-zweistöckig

-dreistöckig

Doppelherztorte

zzgl. gesonderter Lieferkosten bei Einzelbestellung.

Preise für alle Torten auf Anfrage.

Beachten Sie bitte die anteiligen Lieferkosten auf Seite 39.

Suppen

Kartoffelsuppe

(mit zusätzlicher Wursteinlage +0,60 € / Liter)

Gemüsesuppe

Erbsensuppe (mit Wursteinlage)

Tomatensuppe mit Porree und Fleischklößchen

	€
je ltr.	7,-
ab 10 ltr.	je ltr. 6,-
ab 20 ltr.	je ltr. 5,50
ab 50 ltr.	je ltr. 5,-
ab 100 ltr.	je ltr. 4,20

Gulaschsuppe gemischt

Nur Rind	je ltr.	8,-
zzgl. 1,-	ab 10 ltr.	je ltr. 7,50
	ab 20 ltr.	je ltr. 7,-
	ab 50 ltr.	je ltr. 6,-
	ab 100 ltr.	je ltr. 5,50

Vorsuppen

Spargelcremesuppe

Champignoncremesuppe

Broccolicremesuppe

Käse-Lauchsuppe mit Hackfleisch und Champignons

Minestrone

Portion 2,80

Hochzeitsuppe

Portion 2,90

Kürbiscremesuppe

Portion 3,50

Müller's Partyknüller

Pragerschinken (hausgeräuchert)

aus dem Grill, dazu Waldorfsalat, Farmersalat, Krautsalat, Remoulade, Zwiebelbrot, Meterbrot und Partybrot entsprechend der Personenzahl für

	€
15 Personen	141,-
6 - 9 Pers. p.P.	10,50
für 10 - 14 Pers. p.P.	10,-
jede weitere Person	9,40

Pragerschinken im Brotteig

zusätzlich p.P. 1,-

Warme Königsputenbrust (hausgeräuchert)

mit den o.g. Salaten, Zwiebelbrot und Partybrot

12 Personen à € 11,20 / Pers.	134,40
6 - 11 Personen p.P.	12,10
15 Personen à € 10,70 / Pers.	160,50

Warme Beilagen:

im Tausch gegen Salat und Brot bieten wir Ihnen zu allen Braten warme Beilagen wie Gemüse, Salzkartoffeln und Bratensoße an.

Warme Braten

lieferbar ab 6 Personen

Kassler (hausgeräuchert) **im Blätterteig**

dazu Waldorfsalat, Kartoffelspecksalat, Remoulade und Brot

	€
bis 10 Personen p.P.	11,40
ab 11 Personen p.P.	10,90

Spießbraten

dazu Kraut-, Waldorf- und Farmersalat, Remoulade und Brot

bis 10 Personen p.P.	10,90
ab 11 Personen p.P.	10,40

Rundstückwarm

mit Gewürzgurke, Champignonsoße und Meterbrot

bis 10 Personen p.P.	10,90
ab 11 Personen p.P.	10,40

Krustenbraten

Kartoffelspecksalat, Nudelsalat, Senf und Zwiebelbrot

bis 10 Personen p.P.	11,40
ab 11 Personen p.P.	10,90

Spanferkel

Unsere Spanferkel werden im Ganzen gegrillt und angeliefert.

Preise incl. Zerlegen vor Ort

Als Beilagen empfehlen wir:

- Krautsalat, Kartoffelspecksalat,
zwei Sorten Senf und Brot
- oder warmes Ananaskraut
- oder Salate nach Wahl

Je Person 1 kg Spanferkel

	€	€
ohne Beilagen	p.P.	gesamt
ab 15 Pers.	11,70	175,50
ab 20 Pers.	10,90	218,-
ab 30 Pers.	10,40	312,-
ab 40 Pers.	9,90	396,-
ab 50 Pers.	9,40	470,-
ab 60 Pers.	8,90	534,-
mit Beilagen	p.P.	gesamt
ab 15 Pers.	15,20	228,-
ab 20 Pers.	14,40	288,-
ab 30 Pers.	13,90	417,-
ab 40 Pers.	13,40	536,-
ab 50 Pers.	12,90	645,-
ab 60 Pers.	12,40	744,-

Lamm

Lammkeule vom Grill

(lieferbar ab 10 Personen)

mit Tzatziki, Fladenbrot, Cole Slaw und

Krautsalat

p.P.

13,50

Ein ganzes gegrilltes Lamm

(lieferbar ab 15 Personen, inkl. Zerlegen)

mit herzhaften Kräutern gewürzt,

eine Delikatesse für Feinschmecker

	€	€
ohne Beilagen	p.P.	gesamt
ab 15 Pers.	13,60	204,-
ab 20 Pers.	12,10	242,-
ab 25 Pers.	11,60	290,-

mit folgenden Beilagen:

Tzatziki, Fladenbrot, Krautsalat, Cole Slaw

oder Salaten nach Ihrer Wahl

zusätzlich p.P.

3,50

Diverse warme und kalte Gerichte

Wildschwein (nach Saison)

im Ganzen gegrillt, incl. Zerlegen.

		€
ohne Beilagen ab 20 Pers.	p.P.	17,50
mit folgenden Beilagen: Birnenhälften mit Preiselbeeren, Apfel-Rotkohl, Salzkartoffeln und Soße	p.P.	21,50

Wildschweinbraten

ohne Beilagen ab 10 Pers.	p.P.	14,50
mit Beilagen	p.P.	18,50

Gyros vom Spieß

ab 10 Personen je Sorte

Krautsalat, Tzatziki und Fladenbrot

mit Schweinefleisch	p.P.	11,-
mit Putenbrust	p.P.	12,-
mit Lammkeule	p.P.	13,-

Wird mit einem Grillgerät und Elektromesser
(beides leihweise) bei Ihnen angeliefert.

Grillhaxe

mit warmem Ananaskraut, Senf
und Zwiebelbrot

		€
ab 6 Personen	p.P.	10,-

Roastbeef

mit Bratkartoffeln und Remoulade

ab 6 Personen	p.P.	16,90
---------------	------	-------

ohne Bratkartoffeln (mit Remoulade)	p.P.	13,90
-------------------------------------	------	-------

auf Platten dekoriert und verziert

Lasagne (ab 10 Personen)

Überbackener Nudelaufwurf	p.P.	9,-
---------------------------	------	-----

Lasagne vegetarisch	p.P.	8,-
---------------------	------	-----

Lachs-Lasagne	p.P.	10,90
---------------	------	-------

Pennnudeln (ab 10 Personen)

in Sahnesauce mit Broccoli

(fleischlos)	p.P.	9,-
--------------	------	-----

Rindergulasch mit Nudeln (ab 10 Personen)

	p.P.	9,90
--	------	------

Putengulasch mit Nudeln (ab 10 Personen)

	p.P.	9,90
--	------	------

Pfannengerichte

ab 10 Personen lieferbar

Gemüsepfanne

€

Gemüse der Saison
dazu Vollkornbrot p.P. 8,90

Pfannengyros

Krautsalat, Tzatziki und Fladenbrot,
mit Schweinefleisch p.P. 11,-
mit Putenbrust p.P. 12,-
mit Lammkeule p.P. 13,-

Paella

Reis, Hähnchenfleisch, Shrimps,
Edelfisch, Muscheln
und verschiedene Gemüsesorten p.P. 9,-

Chili con Carne

Hackfleisch, Paprika, rote Bohnen,
Baguette & frischer, grüner Salat, Dressing
(ohne Salat - 60 ct) p.P. 7,60
Aus Putenhackfleisch zzgl. p.P. 1,20

Champignonpfanne

Frische Champignons in Sahnesoße
mit Kräutern, Paprika und Zwiebeln,
dazu Baguettebrot p.P. 9,50

Exotische Geflügelpfanne

zartes Hähnchenbrustfleisch mit chinesischem Gemüse
in Curry-Soja-Soße, dazu Reis p.P. 10,20

Gerne bereiten wir nach Ihren Wünschen und Ideen andere Speisen zu.

Komplettgerichte (ab 10 Personen)

Schweinebraten mit Salzkartoffeln		€
Rotkohl und Soße	p.P.	10,80
Rinderbraten mit grünen Bohnen, Petersilien- kartoffeln und Bratensoße	p.P.	13,90
Rinderrouladen mit Beilagen wie Rinderbraten		
2 Stck.	p.P.	14,90
Grünkohl, Kassler, Kochwurst		
mit Röstkartoffeln, dazu Senf	p.P.	12,90
mit geräucherter Schweinebacke		
zusätzlich	p.P.	1,70
Putenrahmgeschnetztes		
mit Spätzle	p.P.	10,70
- klassisch mit Pilzen und Porree		
Schweinefiletpfanne		
Filetmedaillons auf Kaisergemüse in Rosapfeffersauce gebacken, dazu Röstkartoffeln		
ab 10 Pers.	p.P.	13,20
ab 20 Pers.	p.P.	12,70

Grillparty I (ab 20 Personen)

Grillfleisch:

1 mariniertes Nackensteak, 1 mariniertes Putensteak,
1 Rostbratwürstchen, 1 Hirtenspieß,

Salate:

Kraut-, Kartoffelspeck- und Nudelsalat

Würzsoßen:

Tzatziki, Ketchup, Senf und Zigeunersoße

Brot:

Meter- und Zwiebelbrot p.P. € 13,-

Ein Leih-Grillgerät gehört zu unserem Lieferumfang.

Grillparty II (ab 20 Personen)

Grillfleisch:

- 1 mariniertes Hüftsteak • 1 kl. Filet vom frischen Lachs
- 1 mariniertes Nackensteak • 1 Schinkenbratwurst

Salate:

Grüne Salate (Eisberg, Tomate, Gurke, Paprika, Mais usw.)
Nudelsalat, Kartoffelspecksalat

Würzsoßen:

Tzatziki, Zigeunersoße, Ketchup, Aioli, Senf, American Dressing

Brot:

Baguette und Zwiebelbrot p.P. € 19,80

Mini-Bufferet (ab 6 Personen)

Warm: Gegrillte Putenbrust

Kalt: Roastbeef, Kassler, Schweinebraten
Lachsschinken

Fisch: Lachs, Forelle, Scampis

Käse: Verschiedene nationale u.
internationale Sorten

Salate: Krabben-, Geflügel-, Kraut- und
Waldorfsalat, Remoulade,
Meerrettichsahne

Dessert: Rote Grütze mit Vanillesoße

Buntes Brotsortiment und Butterarrangement

p.P. € 22,80

Kleines Buffet

Warmer Braten

Pragerschinken

Kalte Platten

Roastbeef, Kassler u. Schweinebraten, Lachsschinken, Thüringer Mett, Katenschinken, Katenmettwurst

Käse

Verschiedene nationale u. internationale Sorten

Salate

Matjes-, Waldorf-, Farmer- u. Krautsalat
Heringstopf u. Remoulade

dazu Brotsortiment u. Butterarrangement

ab	10 Pers.	p.P	€ 17,10
ab	12 Pers.	p.P	€ 16,30
ab	15 Pers.	p.P	€ 15,80

Frühstücksbuffet (ab 20 Personen)

Kalte Platte:

Kassler, Schweinebraten, Katenschinken,
Putenbrust und Thüringer Mett

Fisch: Räucherlachs, Brathering

Käse: Verschiedene nationale und
internationale Sorten
(überwiegend Schnittkäse)

Marmelade:

Erdbeermarmelade und Pflaumenmus

Salate: Krabben- und Geflügelsalat,
Remoulade, Meerrettichsahne

Obst: kleiner Obstkorb
(mit Früchten, die sich leicht von Hand
essen lassen)

Warm: Rührei mit Speck und
Kochschinkenstreifen,
kleine Würstchen

**dazu ein buntes Brötchensortiment und
Butterarrangement**

p.P. € 17,20

Kleines Frühstücks-Buffer

Warm

Rührei mit Kochschinkenstreifen

Kalte Platten

Katenmettwurst, Katenschinken, Thüringer Mett

Käse

Gouda, Burlander, Schnittkäse

Salate

Hamburger Heringstopf, Fleischsalat

**dazu ein buntes Brötchensortiment und
Butterarrangement**

p.P. € 9,80

Buffetvorschlag (ab 20 Personen)

Das große Buffet

Warmer Braten:

Kassler im Blätterteig

Kalte Platten:

Kassler, Schweinebraten, Lachsschinken,
Katenschinken, Schinkenmettwurst, Roastbeef

Fisch: Räucherlachs, Forelle, Scampis, Makrele

Salate: Krabbensalat, Cole Slaw, Farmersalat,
Waldorfsalat, Kartoffelspecksalat,
Geflügelsalat,
dazu Remoulade und Sahnemeerrettich

Käse: Verschiedene nationale und internationale Sorten

Dessert: Rote Grütze mit Vanillesoße

Brot und Butterarrangement p.P. € 20,40

Brunch (ab 20 Personen)

Suppe: Broccolicremesuppe

Warmer Braten:
Kassler im Blätterteig

Kalte Platten:
Schweinebraten, Putenbrust, Roastbeef,
Katenschinken

Fisch: Räucherlachs, Scampis, Forellenfilet

Marmelade: Erdbeer-, Himbeer-, Orangenmarmelade
und Pflaumenmus

Käse: Verschiedene nationale u. internationale
Sorten

Salate: Matjes-, Waldorf-, Broccoli- und Kartoffel-
specksalat, Remouladensoße
und Meerrettichsahne

dazu: Kleine Partybrötchen, Baguettebrot,
Mini-Croissants, Schnittbrot und Butter

p.P. € 22,70

Buffetvorschlag (ab 20 Personen)

Warm-kaltes Buffet

Warmer Braten • Pragerschinken und Spießbraten

Warme Beilagen • Ananaskraut

Fisch • Makrele • Brathering
• Räucherlachs • Forellenfilets

Käse • Verschiedene nationale u. internationale Sorten

Salate • Geflügelsalat • Cole Slaw
• Krabbensalat • Nudelsalat
dazu Remoulade und Meerrettichsahne

Brot • Meterbrot • Zwiebelbrot
• Partybrot und Schnittbrot

Butter

p.P. nur € 15,80

Wir berücksichtigen auch gern Ihre individuellen Wünsche.

Italienisches Buffet (ab 20 Personen)

- Warm:** Fettuccine mit Lachsstreifen
in Sahnesoße
- Kalt:** -Parmaschinken auf Melonenschiffchen
-Tomate-Mozzarella mit Basilikum und
Balsamico-Dressing
-Zucchinischeiben mit Hackfüllung
- Antipast:** Zucchini, Auberginen, Champignons,
Paprika, Broccoli, Tomaten
- Dessert:** Apfel-Tiramisu
- Brot:** Ital. Meterbrot und
Ciabatta (ital. Fladenbrot)

p.P.

€ 17,-

Buffetvorschlag (ab 50 Personen)

Buffet mit Spanferkel

Warmer Braten

- ganzes gegrilltes Spanferkel

Warme Beilagen

- Ananaskraut

Kalte Platten

- Kassler
- Roastbeef
- Lachsschinken
- Hackbällchen
- Schweinebraten
- Katenschinken
- Putenbrust
- Mett-Igel

Fisch

- Räucherlachs und Forelle
- Makrele und Scampis

Käse

- Verschiedene nationale u. internationale Sorten

Salate

- Geflügel-, Broccoli-, und Kartoffelspecksalat,
- Kraut-, Fleisch-, Farmer- und Waldorfsalat,
- Krabbensalat, Tzatziki, Heringstopf
- Remoulade, Meerrettichsahne,
- Zigeunersoße, Senf

Brot

- Meter-, Zwiebel-, Schnitt- und Partybrot

Butter

p.P. nur € 23,90

Buffet "Oktoberfest"

(ab 20 Personen, kleinere Personenzahl auf Anfrage)

Warm

Bayerischer Leberkäse und Weißwürstchen

Kalt

Landjäger, geräucherter Schinken,
feine und grobe Mettwurst, Lachsschinken

Salate

Wurst-, Kraut-, Kartoffelspecksalat
u. warmes Ananaskraut,
dazu mittelscharfer und süßer Senf

Käse

Div. Käsesorten (u.a. Harzer und Limburger)

Brot

Frisches Laugengebäck, Zwiebel-, Weiß-,
und Krustenbrot, Butter und Griebenschmalz

p.P. € 16,30

Fischplatten (alle á 1 kg)

€

Nordmeerplatte

Makrele, Brathering, Räucherlachs
Matjesfilet, Sahnemeerrettich

52,-

Räucherlachsplatte

feiner geräucherter Lachs
auf einer Platte angerichtet,
dazu Sahnemeerrettich

58,-

Atlantikplatte

Lachs, Makrele, Forelle, Scampis
und Sahnemeerrettich

75,-

Fischplatte „Baltic“

Gravedlachs, Scampis, Forellenfilet,
Räucherlachs, Sahnemeerrettich und Aioli

68,-

Beilagen/Vorspeisen

€

Antipasti

Auberginen, Zucchini, Champignons, Broccoli, Paprika, Tomaten geschmort und eingelegt auf italienische Art. Beistellplatte 15 - 20 Personen 49,-

Tomate-Mozzarella

Klassische italienische Vorspeise. Frische Tomaten mit Mozzarella-Käse auf einer Platte. Mit frischem Basilikum, Balsamico-Marinade angerichtet. ca. 20 Personen 41,-

Gratiniertes Gemüse (ab 10 Portionen)

Port. 3,70

Kartoffelgratin (ab 10 Portionen)

Port. 3,-

Bratkartoffeln (ab 10 Portionen)

mit Speck und Zwiebeln Port. 3,-

Vitello Tonnato

Spezialität aus der lombardischen Küche
Kalbfleisch in Thunfischsauce

Platte ca. 1 kg 63,-

Parmaschinken auf Melonenschiffchen

Stk. 2,90

Aufschnittplatten

Müller Spezial

€

- Roastbeef, Kassler, Schweinebraten,
Lachsschinken, Putenbrust, Katenschinken,
Katenmettwurst, Remoulade p.P. 7,90
- wie oben jedoch zusätzlich mit Käse
p.P. 10,90
- Buntes Brotsortiment und
Butterarrangement p.P. 1,50
- **Mett-Igel** (ab 500 g) kg-Preis 16,70
- **Zwiebelfleisch** mit gestossenem Pfeffer
1 kg 17,20
- **Schinkenbrett**
Parmaschinken, Katenschinken,
Katenmettwurst, Mett-Igel,
Lachsschinken, Bündnerfleisch,
Landjäger p.P. 9,40
- **Zusätzliche Leckereien**
 - Gegrillte Putenschnitzelchen Stk. 1,85
 - Hackbällchen Stk. 0,40
 - Schweinefiletmedaillons Stk. 1,95
 - Hähnchenkeulen Stk. 2,60
 - Mini-Frühlingsrolle Stk. 0,60
 - Zucchini-puffer Stk. 1,85

Käse

€

Käse-Igel auf Orange	15,50
Käse-Igel auf Grapefruit	19,-
Käse-Igel auf Melone	28,-
Käse-Igel auf Ananas	40,50

Käsebretter

1 kg Käse 15 - 20 Pers.	44,-
1,5 kg Käse 20 - 30 Pers.	66,-
2 kg Käse 30 - 40 Pers.	88,-

Das Käsesortiment (ca. 10 - 15 Sorten) wird auf einem rustikalen Holzbrett angerichtet und appetitlich dekoriert.

Lunchpaket (ab 10 Stk.)

- 1 Mettwurstbrötchen
- 1 Käsebrötchen
- 1 Apfel oder 1 Banane
- 1 Getränk (Apfelschorle, Mineralbrunnen oder Saft)
- 1 Schokoriegel

p.P. 6,50

Gern auch in einer Zusammenstellung nach Ihren Wünschen.

Bagels

ab 2,80

Incl. MWST

Belegte Brötchen

auf Platten gelegt, einzeln dekoriert und verziert

Preis pro 1/2 Brötchen €
 wahlweise auf Vollkornbrötchen oder Vollkornbrot
 zzgl. 0,13

belegt mit z.B.:

Nutella oder Marmelade 1,25

Thür. Mett, Gouda, Ei, Mettwurst, Jagdwurst,
 Bierschinken, Schnittkäse, Fleischsalat, Kräuterquark
 mit Salatgurke, Tomate-Mozzarella,
 Hüttenkäse mit Tomate, Zwiebelfleisch etc. 1,80

Bratenaufschnitt, Katen- oder Lachsschinken, Salami,
 Brikäse, Leerdamerkäse, Rindersaftfleisch, Kassler,
 Schweinebraten, Geflügel-, Matjes-, Heringssalat
 2,-

Makrelenfilet, Nordseekrabbensalat, Roastbeef 2,60
 Räucherlachs, Forellenfilet 2,95

Weißbrotschnittchen Preis wie belegte Brötchen

Roggenbrotschnittchen Preis wie belegte Brötchen

Schmalzbrot

Vollkornbrot mit Griebenschmalz Stk. 1,40

Häppchen

(ab 20 Personen)

€

Kategorie I 5 Häppchen p.P.

Fleischsalat, Thüringer Mett, Matjessalat, Mettwurst,
Makrelenfilet, Schweinebraten, Leberpastete,
Hüttenkäse auf Tomate, Frischkäse und Gouda

p.P. 7,90

Kategorie II 5 Häppchen p.P.

Geflügelsalat, Forellenfilet, Heringstopf, Roastbeef,
Kassler, Schweinebraten, Putenbrust, Beefsteakhack,
Gouda und Brie

p.P. 9,30

Kategorie III 5 Häppchen p.P.

Krabbensalat, Forellenfilet, Räucherlachs, Roastbeef,
Lachsschinken, Kasseler, Katenschinken, Medaillons,
Briekäse, Gouda

p.P. 11,25

Kategorie IV 5 Häppchen p.P.

Gouda, Brie, Tomate-Mozzarella, Quark mit Gurke,
Thür. Mett, Putenbrust, Räucherlachs, Forellenfilet,
Nordseekrabbensalat, Zwiebel-Makrelenfilet

p.P. 10,-

Häppchen

(ab 5 Personen)

€

Rustikale Häppchen

Käse, Kassler, Fleischsalat, Thüringer Mett, feine
Leberpastete, Schweinebraten, Roastbeef, Mettwurst

p.P. 10,35

Häppchen auf Vollkornbrot

Beefsteakhack, Hüttenkäse auf Tomate, Frischkäse,
Katenschinken, Brie, Heringstopf,

Makrelenfilet p.P. 11,25

Cocktail-Häppchen

Tatar, Räucherlachs, Roastbeef, Kassler,
Lachsschinken, Schweinebraten,

Krabbensalat und Käse p.P. 15,80

Fingerfood (ab 10 Personen) 8 Teile p.P.

-Ciabatta-Häppchen mit Tomate und Mozzarella überbacken

-Empanadas (Blätterteigtaschen)

-Käsespieße mit Cherrytomaten

-Backpflaume im Speckmantel; -Mini-Pizza;

-Mini-Frühlingsrolle; -Hackbällchen; -Chickenwings

ab 10 Pers. p.P. 9,10

ab 20 Pers. p.P. 8,30

Brot und Kuchen

Brot und Butter

4 verschiedene Sorten Schnittbrot in einem Brotkorb angerichtet, ab 20 Personen auch mit Meter- und Partybrot
 p.P. € 1,50

	pro Stk.
Meterbrot	2,60
Zwiebelmeterbrot	2,90
Partybrot mit 15 Brötchen	7,50
Partybrot mit 30 Brötchen	10,90
Baguettestange	1,80
Fladenbrot (500g)	1,60
Croissants	1,30
Laugenbrezel	1,30

Kuchen

Nußtorte	14 Stk.	39,50
Marzipantorte	14 Stk.	39,50
Käsetorte	14 Stk.	39,50
Schwarzwälderkirchtorte	14 Stk.	39,50
Eistorte verschiedene Sorten		34,50

Hochzeitstorte -zweistöckig Preis auf Anfrage
 -dreistöckig Preis auf Anfrage

Doppelherztorte

Himbeerschnitte	2,50
Obstschnitte	2,50
Apfelschnitte	2,-
Vanilleschnitte	2,50
Erdbeerschnitte	2,80
Butterkuchen	1,20
Kopenhagener	2,-
Pflaumenkuchen (saisonal)	2,-
Bienenstich	2,10
Berliner	1,50
Quarkschnitte, Rührkuchen	2,-
Sahneschnitten div. Sorten	2,50

Knabbergebäck, Kekse sowie andere Brot- und Kuchensorten liefern wir auf Anfrage.

Salate und mehr...

€

Aioli	1kg	12,60
Ananaskraut, warm	1kg	8,60
Bohnensalat	1kg	9,80
Broccolisalat	1kg	16,10
Chefsalat (Eisberg, Tomate, Gurke, Käse, Kochschinken usw. Dressing)	Schale	15,20
Cole Slaw (Weißkraut, Gurken, Paprika und Karotten im leichten Aufguss)	Schale	12,70
Eiersalat	1kg	15,90
Farmersalat	1kg	13,30
Geflügelsalat	1kg	21,60
Griechischer Salat (Fetakäse, Paprika, Porree, Zwiebeln usw.)	1kg	19,-
Grüner Salat (Eisberg, Tomate, Gurke, Paprika, Mais usw. Dressing)	Schale	12,70
Gurkensalat	1kg	12,70
Kartoffelsalat mit Mayonaise	1kg	8,50
Kartoffelspecksalat	1kg	8,50
Krautsalat natur	1kg	8,40
Nordseekrabbensalat	1kg	Tagespreis
Nudelsalat	1kg	11,90
Remoulade	1kg	11,-
Tomatensalat	1kg	12,70
Tzatziki	1kg	10,60
Waldorfsalat	1kg	15,-
Bratensauce mit Champignons	1ltr.	6,90
Griebenschmalz	1kg	10,90
Salatdressing versch. Sorten	1kg	12,50

Dessert

		€
Rote Grütze mit Vanillesoße	Port.	2,50
Götterspeise rot oder grün mit Vanillesoße	Port.	2,50
Rotweinschaumcreme	Port.	2,50
Schokoladenpudding mit Vanillesoße	Port.	2,50
Mandarinenquarkspeise	Port.	2,50
Mousse au Chocolat	Port.	2,90
Mousse a la Vanille	Port.	2,90
Panna Cotta mit Fruchtsoße	Port.	3,40
Panna Cotta mit Fruchtsoße	Port. im Glas	3,90

Tiramisu

raffiniertes italienisches Creme-Dessert mit Espresso und Likör (ohne Ei) Port. 3,40

Apfel-Tiramisu Port. 3,40

Obstsalat

nur aus frischen Früchten der Saison, ohne Zucker, ohne Alkohol Port. 3,90

Fruchtspieße mit 5 Fruchtstücken (ab 10 Stück) Stk. 2,80

Eisbuffet

1 große Platte mit versch. Eissorten mit Früchten, Sahne und Keksen verziert (wird auf Kühleis im Thermobehälter angeliefert) für ca. 15 - 20 Personen 53,-

Flying Buffet

35 kleine Portionsgläschen mit 7 verschiedenen Sorten Mousse 59,50

Getränkesservice

€

Heißer Kaffee Tasse 0,15 ltr. Portion 1,20
mit Milch- & Zuckerportionen

Schwarzer Tee Tasse 0,15 ltr. Portion 1,20
mit Milch- & Zuckerportionen

Kakao ltr. 3,20

Glühwein Becher 0,2 ltr. Portion 1,50

Punsch alkoholfrei Becher 0,2 ltr. Portion 1,50

Erdbeer / oder
Melonenbowle (gekühlt) ltr. 11,-
Ideal für jede Gartenparty

Sangria ltr. 11,-

Kalte Getränke

Die verschiedenen Getränkesorten halten wir für Sie in Kommission bereit, d.h. Sie zahlen lediglich für angebrochene Kisten oder Fässer. Lieferung und Abholung erfolgt auf Wunsch, die Berechnung erfolgt nach Aufwand. Alle Preise ohne Pfand.

Fassbier:		€
Warsteiner, Köpi, Flensburger, Krombacher	30l	95,-
Warsteiner, Köpi, Flensburger, Krombacher	50l	140,-
andere Sorten auf Anfrage lieferbar		
Flaschenbier:		
Warsteiner, Flensburger, Becks, Jever, Köpi	0,33 l Fl.	1,50
Alkoholfreies:		
Coca Cola, Fanta, Sprite	1l Fl.	1,90
Mineralwasser	0,7 l Fl.	1,20
Orangensaft 100%	1l Fl.	2,50
Apfelsaft 100%	1l Fl.	2,50
alkoholfreies Bier	0,33 l Fl.	1,50
Wein & Sekt:		
Mumm dry Sekt / Rotkäppchen	0,75 l Fl.	7,80
Clos Toribas blanc de blanc (span. Weißwein)	0,75 l Fl.	6,80
Cal y Canto (span. Rotwein)	0,75 l Fl.	6,50
Prosecco	0,7 l Fl.	6,50
Andere Getränkesorten und Alkoholika liefern wir gern auf Anfrage.		
Eiswürfel, 5 kg-Beutel		7,80
Crushed Ice, 5 kg-Beutel		9,80
Kühleis (zur Flaschenkühlung)	10 ltr.	2,80

Personalservice

Kellner und Servierer/-innen

Garderobieren

Köche

Tresenpersonal

zur Buffetbetreuung
zum Ausschank und zur
Bewirtung Ihrer Gäste

Std. € 24,-

**Hafenrundfahrten,
Alsterfleet- und Kanalfahrten
richten wir auch für Sie aus.**

Wir bieten Zelte in allen Größen
(ab 4 x 6 m) mit und ohne Fußboden an.

Wir machen Ihnen gern ein Angebot.
Sprechen Sie uns an.

Geschirrvermietung I

(Mietpreis je Teil, incl. Reinigung und MWST)

€

Aufschnittplatten verschiedene Größen ab 1,60

Besteckteile je Teil

Gabel, Kuchengabel, Löffel, Messer, Teelöffel 0,20

Dessertschale 0,40

Kaffebecher 0,40

Kaffeetasse mit Untertasse 0,40

Kuchenteller 0,40

Suppenschale 0,40

Teller, flach oder tief 0,40

Gläser

Bierglas 0,3 l 0,40

Caipirinhaglas 0,40

Cocktailglas 0,40

Cognacschwenker 0,40

Longdrinkgläser (Wassergläser) 0,40

Schnapsglas 0,20

Sektglas 0,40

Sherryglas 0,40

Weinglas 0,40

Weizenbiertglas 0,5 l 0,60

Whiskyglas 0,40

Sonstiges

Aschenbecher 0,40

Blumenvase, klein 0,75

Flaschenkühler (isolierend) 1,60

Karaffe (1,5 l Glas) 1,10

Kaffee-Thermoskanne 2,-

Milchkännchen 0,75

Pfefferstreuer 0,50

Salzstreuer 0,50

Sektkühler 1,60

Zuckerstreuer 0,75

Geschirrvermietung II

(Mietpreis je Teil, incl. Reinigung und MWST)			€
Glasschale	300ml	11cm	0,50
Glasschale	1000ml	17cm	0,90
Glasschale	2000ml	22cm	1,60
Glasschale	3000ml	26cm	2,00
Glasschale	5000ml	31cm	2,90
Tortenheber			0,50
Tortenplatten auch mit Deckel			2,00

Bitte berücksichtigen Sie, dass Tischwäsche nicht kurzfristig verfügbar ist.

Stoffservietten	50 x 50	1,50
Stofftischtücher (weiß)	90 x 90	5,20
	110 x 110	6,20
	130 x 130	8,00
	140 x 230	13,-
	140 x 180	10,-

Lackfolie 130 cm breit (15 m doppelt gelegt, Lack auf Lack = 30 m)

-weiß auch meterweise	mtr.	3,10
-alle anderen Farben per Rolle (15 m doppelt gelegt, Lack auf Lack)		93,-

Die Reinigung des Geschirrs bzw. Ausstattungsgegenstände ist in der Mietgebühr enthalten. Die Preise gelten für **einmalige Leihdauer** von drei Tagen bei Abholung. Die Anlieferung wird gesondert berechnet. Darüber hinausgehende Benutzung wird extra berechnet. Bei Verlust oder Beschädigung haftet der Mieter.

Gerätevermietung

ab Lager – Anlieferung auf Wunsch – Berechnung nach Aufwand.

Die einmalige Mietdauer beträgt max. 3 Tage
 (d.h.: 1. Tag abholen, 2. Tag benutzen, 3. Tag zurückbringen).

Bei übermäßiger Verschmutzung wird eine gesonderte
 Reinigungsgebühr in Rechnung gestellt.

	€
Ballonpumpe elek.	5,50
Bänke (ca. 2,20 m x 0,30 m)	3,-
Biertresen, Durchlaufkühler mit 2 Zapfstellen u. Spülbecken	110,-
Bierbar mit Spüle	90,-
Bierzapfanlage, elektrisch mit Kühlung (Verleihdauer 2 Tage, d.h.: 1.Tag holen, 2.Tag bis 12 Uhr zurück)	16,-
Bierzapfanlage, elektr. mit Kühlung ohne Abnahme von Fassbier (Verleihdauer 2 Tage, d.h.: 1.Tag holen, 2.Tag bis 12 Uhr zurück)	26,-
Fritteuse (doppelt, zwei Starkstromanschlüsse)	55,-
Gas 1 kg	3,-
Gasbratofen (Pelion) klein / ohne Gas	55,-
Gasbratofen groß / ohne Gas	135,-
Gasgrillgeräte für Würstchen, Steaks o.ä., o. Gas (ca. 65 x45 cm)	36,-
Gyrosgrill, klein (bis 20 Pers., elektrisch)	21,-
Gyrosgrill, groß (bis 40 Pers., elektrisch)	27,-
Heizlüfter (Gasbetrieb; ohne Gas)	16,-
Heizpilz / Schirmheizung (ohne Gas)	58,-
Hockerkocher	27,-
Holzkohlegrill (45 x 70 cm, ohne Holzkohle)	40,-
Holzkohlegrill (60 x 110 cm, ohne Holzkohle)	82,-
Kaffeemaschine mit zweiter Wärmeplatte	19,-
Klappstuhl	1,70
Lichtschlauch, zehnmeterweise	10,-
Pavillon, 4,5 x 3m mit Seitenteilen	120,-
Marktschirme, 3 x 4 m	53,-
Punschkessel, elektrisch, ca. 30 l	16,-
Rechaud (Chafing Dish)	16,-
Rednerpult	42,-
Riesengasbratpfanne (ca 1m Durchmesser, o. Gas)	54,-
Riesengasbratpfanne (ca 0,7 m Durchmesser, o. Gas)	43,-
Stehtische (ca. 0,70 m Durchmesser)	12,-
Stehtische mit Husse weiß	21,50
Suppenkessel, elektrisch	16,-
Thermobehälter, rund, ca. 30 l	16,-
Thermobehälter, rund, ca. 20 l	14,-
Thermobehälter, rund, ca. 10 l	11,-
Thermobehälter, eckig mit Einsätzen	16,-
Tisch, ca. 2,20 m x 0,50 m	6,-
Tisch, 2,20 x 0,80 m	10,20
Toilette	auf Anfrage

Für Verlust oder Beschädigung haftet der Mieter.
 Alle angegebenen Maße sind Zirkumaße.

Liefer- und Zahlungsbedingungen

Es gilt Barzahlung als vereinbart, fällig bei Lieferung. Unsere Fahrer sind inkassoberechtigt.

Abweichungen von der mit Ihnen vereinbarten Lieferzeit sind möglich und berechtigen nicht zur Preisminderung.

Auf das zur Verfügung gestellte Servier-Geschirr (Platten, Bretter, Schalen etc.) erheben wir pauschal € 30,- Pfand. Bei einer vollständigen Abgabe des gereinigten Geschirrs bei uns erfolgt die Rückerstattung des Pfandgeldes. Das Pfandgeld ist **kein** Kaufpreis für das Geschirr. Die Rückgabe ist in jedem Fall erforderlich.

Einweggeschirr vergeben wir nur auf besonderen Wunsch. Je benötigter Einweg-Aluplatte berechnen wir € 2,60 zusätzlich. Plastikgefäße für Salate werden nicht berechnet.

Abholung von Geschirr nach Vereinbarung und gegen eine der Lieferzone entsprechende Gebühr, mindestens aber € 5,20.

Bei Auftragsstornierungen behalten wir uns das Recht vor, bis zu 100 % vom Auftragswert zu berechnen, je kurzfristiger die Stornierung erfolgt.

Ebenso berechnen wir den Aufwand bei schriftlich erteilten Aufträgen zum Zeitpunkt der Stornierung.

Im Allgemeinen gilt:

5 Tage vor Lieferung	keine Gebühr
4 Tage vor Lieferung	10 % des Auftragswertes
3 Tage vor Lieferung	20 % des Auftragswertes
2 Tage vor Lieferung	50 % des Auftragswertes
1 Tag vor Lieferung	100 % des Auftragswertes

Preisänderungen vorbehalten.

Allergene

Auf Grundlage der neuen LMIV (Lebensmittel-Informationsverordnung der EU) sind wir verpflichtet ab dem 13. Dez. 2014 die 14 Hauptallergene in den einzelnen Speisen auszuweisen.

Die Auflistung finden Sie unter www.muellerspartyservice.de oder bei uns im Geschäft.

Lieferservice

Lieferzone 0: ab € 55,- Auftragswert frei Haus,
(unter € 55,- Auftragswert berechnen wir
€ 3,50 anteiliger Fahrtkosten in Zone 0).
Barsbüttel, Jenfeld, (Alt-) Rahlstedt, Schiffbek, Willinghusen

Lieferzone 1: zuzüglich € 9,-
Billbrook, Billstedt, Braak, Farmsen, Horn, Mariental, Meiendorf,
Mümmelmannsberg, Oststeinbek, Rahlstedt (teilweise),
Stapelhof, Stellau, Stemwarde

Lieferzone 2: zuzüglich € 11,50
Allermöhe, Altstadt, Alsterdorf, Barmbek, Berne, Bergedorf, Bramfeld, Eilbek,
teilweise Freihafen, Fuhlsbüttel, Glinde, Hamm, Moorfleet, Ohlsdorf,
Poppenbüttel, Reinbek, Rothenburgsort, Sasel, St.Georg, Veddel, Volksdorf,
Wellingsbüttel, Wilhelmsburg, Winterhude

Lieferzone 3: zuzüglich € 16,-
Ahrensburg, Altengamme, Altona, Ammersbek, Bergstedt, Duvenstedt,
Eppendorf, teilweise Freihafen, Grande, Großhansdorf, Großborstel,
Harvestehude, Hoisdorf, Hummelsbüttel, Kirchdorf, Lemsahl-Mellingstedt,
Langenhorn, Neuland, Neustadt, Niendorf, Rotherbaum, Siek, St. Pauli, Wentorf

Lieferzone 4: zuzüglich € 18,40
Aumühle, Bahrenfeld, Bargeheide, Bönningstedt, Eidelstedt, Eimsbüttel,
Ellerbek, Großensee, Harburg, Lokstedt, Lütjensee, Lurup, Mollhagen,
Othmarschen, Stellingen, Trittau

Lieferzone 5: zuzüglich € 26,50
Blankenese, Francop, Geesthacht, Maschen, Moorburg, Neugraben,
Norderstedt, Nienstedten, Reinfeld, Rissen, Seevetal, Sülldorf, Finkenwerder

Lieferzone 6: zuzüglich € 40,-
Lübeck

Lieferzone 7: für nicht aufgeführte Orte und Stadtteile
erfragen Sie bitte die anteiligen Fahrtkosten.

Sonn- und Feiertagzuschläge: € 16,-

Bestellungen erbitten wir möglichst bis 10 Tage vor
dem Liefertermin aufzugeben.

Kurzfristige Bestellungen sind möglich.



Öffnungszeiten/Geschirr- u. Plattenabgabe:

Mo.-Fr. 9⁰⁰-18⁰⁰ Uhr

Sa. 9⁰⁰-13⁰⁰ Uhr

oder nach telefonischer Vereinbarung

Für Druckfehler übernehmen wir keine Haftung.

DIESE PREISLISTE GILT AB FEBRUAR 2019

Alle vorherigen Ausgaben verlieren damit ihre Gültigkeit.

☎ 0 40 / 66 36 95

