MENÜVORSCHLÄGE

SIE FEIERN DIE PARTY, WIR LIEFERN DIE SAU

SPANFERKEL PARTYSERVICE

MEHR INFORMATIONEN AUF: WWW.SPANFERKEL-PARTYSERVICE.DE

KONTAKT

0162 / 5961101

INFO@SPANFERKEL-PARTYSERVICE.DE

HERZLICH WILKOMMEN

Sie suchen nach einem besonderen Erlebnis für Ihre Veranstaltung? Wir machen`s möglich - wir bieten einen Spanferkel-Partyservice der besonderen Art. Mit unserem eigens entworfenen Spanferkelgrill haben wir die beste Alternative in der Erlebnisgastronomie gebildet. Sie laden ein - wir grillen das Spanferkel vor Ort! Egal ob Messe, Jubiläum, Hochzeiten, Geburtstage, oder Events - schreiben Sie uns einfach an.

Mit unserer langjährigen Erfahrung im Spanferkel grillen, haben wir unseren Partyservice auf die besondere Art erweitert. Im Raum Bodensee, Ravensburg, Weingarten und Umgebung sind wir gerne für Sie da. Gemeinsam mit Ihnen gestalten wir ein Grill-Konzept, das Ihrem Event eine außergewöhnliche Note verleiht. Wir grillen unsere Spanferkel aus rein regionaler Haltung, denn die Qualität unserer Spanferkel liegt uns sehr am Herzen. Wir arbeiten ausschließlich mit regionalen Metzgerbetrieben zusammen.

SPANFERKEL VOR ORT GEGRILLT

DIE KRÖNUNG JEDES GRILLFESTES

Das Spanferkelgrillen ist die Krönung eines jeden Grillfestes! Wenn sich das Spanferkel auf dem Grill dreht, läuft jedem das Wasser im Mund zusammen.

Wir grillen das Spanferkel direkt vor Ort. Das Spanferkel ist weder vorgekocht noch vorgegart. Dadurch und in Verbindung mit hochwertigem Buchenholzkohle erreichen wir eine ganz besondere Rauchnote, saftiges Fleisch und eine knusprige Kruste.

Bodenständiges, leckeres und regionales Essen wartet auf Sie, wenn Sie sich für das gegrillte Spanferkel entscheiden.

SPANFERKEL PREISE

GEGRILLTES SPANFERKEL AB *vor Ort grillen ab 60 Personen	18,90 € PRO PERSON
GEGRILLTES LAMM AB *vor Ort grillen ab 60 Personen	24,90 € PRO PERSON

*Im Preis ist das grillen vor Ort sowie Aufschneiden inklusive

SPANFERKEL VOM GRILL ZUM ABHOLEN

VOM BESTELLEN ÜBER DAS ABHOLEN BIS ZUM GENIESSEN – SO FUNKTIONIERT'S:

Ihr Spanferkel können Sie in der praktischen Transportbox, mit Aufschneidbrett und beigelegtem Messer, abholen. Lieferung & Zerlege Service möglich!

1. Bestellungen nehmen wir ab 5 Kg Spanferkel an.
2. Die Bestellung sollte spätestens 2 Wochen im Voraus erfolgen.
3. Schicken Sie eine E-Mail an info@spanferkel-partyservice.de mit dem Betreff: Abholung

SPANFERKEL PREISE: ABHOLUNG / ANLIEFERUNG

GEGRILLTES SPANFERKEL AB Mindestbestellmenge ab 5 Kg	19,90 € PRO KG
GEGRILLTES LAMM AB Mindestbestellmenge ab 5 Kg	24,90 € PRO KG

*Bei Anlieferung ist das Zerlegen und die Anfahrt nicht inklusive.

SPANFERKEL MENÜVORSCHLÄGE

SIE FEIERN DIE PARTY, WIR LIEFERN DIE SPEISEN.

SPANFERKEL – MENÜ NR.1 (*AB 30 PERSONEN)

frisches Spanferkel vom Grill mit Bratensoße

Bratensoße oder Rahmsoße

- Hausgemachte Spätzle und überbackenes Kartoffelgratin

Sesionalem Schmorgemüse oder Salatbüffet

NUR 29,90.- € PRO PERSON

SPANFERKEL – MENÜ NR.2 (*AB 30 PERSONEN)

frisches Spanferkel vom Grill mit Bratensoße

Bratensoße / Rahmsoße

Kartoffelsalat

Hausgemachtes Sauerkraut

NUR 19,90.- € PRO PERSON

SPANFERKEL MENÜVORSCHLÄGE

SIE FEIERN DIE PARTY, WIR LIEFERN DIE SPEISEN.

SPANFERKEL – MENÜ NR.3 (*AB 30 PERSONEN)

frisches Spanferkel vom Grill mit Bratensoße

Krustenbraten vom Schwein mit Bratensauce

Hausgemachte Spätzle und Kartoffelgratin

Sesionalem Schmorgemüse oder Salatbüffet

NUR 23,90.- € PRO PERSON

SPANFERKEL – MENÜ NR.4 (*AB 30 PERSONEN)

frisches Spanferkel vom Grill mit Bratensoße

Schweinegeschnetzeltes in Pilzrahmsauce

Hausgemachte Spätzle und Kartoffelgratin

Sesionalem Schmorgemüse oder Salatbüffet

NUR 25,90.- € PRO PERSON

SPANFERKEL MENÜVORSCHLÄGE

SIE FEIERN DIE PARTY, WIR LIEFERN DIE SPEISEN.

SPANFERKEL – MENÜ NR.5 (*AB 30 PERSONEN)

frisches Spanferkel vom Grill mit Bratensoße

Gegrillter Putenbraten mit Bratensoße

Hausgemachte Spätzle und Kartoffelgratin

Sesionalem Schmorgemüse oder Salatbuffet

NUR 24,90.- € PRO PERSON

SPANFERKEL – MENÜ NR.6 (*AB 30 PERSONEN)

frisches Spanferkel vom Grill mit Bratensoße

Gegrillte Hähnchen-Steak in Curryrahmsauce

Hausgemachte Spätzle und Butter-Reis

Sesionalem Schmorgemüse oder Salatbüffet

NUR 23,90.- € PRO PERSON

SPANFERKEL GRILL MENÜS

SIE FEIERN DIE PARTY, WIR LIEFERN DIE SPEISEN

4 GANG HOCHZEITS MENÜ AB 60 PERSONEN

VORSPEISE
Melonen Salat mit Minimozzarella und Korianderzucker
Crêpesröllchen mit Avocado und geräuchertem Speck
Hänchenroulade serviert auf hauseigener Antipasti

HAUPTGANG
Frisch gegrilltes Spanferkel
dazu gegrilltes Medaillon vom Heimischen Rinderrücken
Hausgemachte Bratensoße

BEIWERKE
Frische Spätzle, Rosmarin-Kartoffeln und Kartoffelgratin

GEMISCHTES SALATBUFFET
Karotten, Gurken, Kraut, Kartoffel und Blattsalat mit Dressing.
Yoghurt Dressing & Balsamico-Dressing

DESSERT 2 GLÄSCHEN PRO PERSON
Mousse au Chocolat-Süße Creme mit frischen Himbeeren
Zitronenmousse-Luftig geschlagen mit Zitronengeschmack

NUR 49,90.- € PRO PERSON

MENÜVORSCHLÄGE - HOCHZEITSFEIER

SIE FEIERN DIE HOCHZEIT, WIR LIEFERN DAS CATERING.

MENÜVORSCHLAG NR.1 (*AB 30 PERSONEN)

Zarter Rinderraten mit Rotweinsoße
Schweinebraten mit Champignonrahm
Hausgemachte Spätzle und überbackenes Kartoffelgratin
Sesionalem Schmorgemüse oder Salatbüffet

NUR 23,90.- € PRO PERSON

MENÜVORSCHLAG NR.2 (*AB 30 PERSONEN)

Gebratenes Schweinefilet – Medaillons
Rosa Rinderrostbraten vom Buchmann´s Weiderind
Gegrillte Putenbrust dazu
Champignonrahm und Bratensoße
Hausgemachte Spätzle und Semmelknödel
Überbackenes Kartoffelgratin
Sesionalem Schmorgemüse oder Salatbüffet

NUR 28,90.- € PRO PERSON

MENÜVORSCHLÄGE - HOCHZEITSFEIER

SIE FEIERN DIE HOCHZEIT, WIR LIEFERN DAS CATERING.

MENÜVORSCHLAG NR.3 (*AB 30 PERSONEN)

Zarter Kalbsbraten mit Rahmsauce

Gefüllter Schweinebraten mit Kräuterbrätfüllung

Panierte Putenschnitzel mit extra Bratensauce

Hausgemachte Spätzle und überbackenes Kartoffelgratin

Sesionalem Schmorgemüse oder Salatbüffet

NUR 27,90.- € PRO PERSON

MENÜVORSCHLAG NR.4 (*AB 30 PERSONEN)

Krustenbraten vom Schwein mit Bratensauce

Champignongeschnetzeltes von der Putenbrust

Hausgemachte Spätzle und Kartoffelgratin

Sesionalem Schmorgemüse oder Salatbüffet

NUR 23,90.- € PRO PERSON

MENÜVORSCHLÄGE - HOCHZEITSFEIER

SIE FEIERN DIE HOCHZEIT, WIR LIEFERN DAS CATERING.

MENÜVORSCHLAG NR.5 (*AB 30 PERSONEN)

Krustenbraten vom Schwein mit Bratensauce

Champignongeschnetzeltes von der Putenbrust

Hausgemachte Spätzle und Kartoffelgratin

Sesionalem Schmorgemüse oder Salatbüffet

NUR 23,90.- € PRO PERSON

MENÜVORSCHLAG NR.6 (*AB 30 PERSONEN)

Paniertes Putenschnitzel mit extra Bratensauce

Schweinegeschnetzeltes in Pilzrahmsauce

Hausgemachte Spätzle und Kartoffelgratin

Sesionalem Schmorgemüse oder Salatbüffet

NUR 23,90.- € PRO PERSON

MENÜVORSCHLÄGE - HOCHZEITSFEIER

SIE FEIERN DIE HOCHZEIT, WIR LIEFERN DAS CATERING.

MENÜVORSCHLAG NR.7 (*AB 30 PERSONEN)

Schweinebraten „ Jäger Art“ mit Champignonrahmsauce

Gegrillter Putenbraten mit Bratensauce

Hausgemachte Spätzle und Kartoffelgratin

Sesionalem Schmorgemüse oder Salatbuffet

NUR 24,90.- € PRO PERSON

MENÜVORSCHLAG NR.8 (*AB 30 PERSONEN)

Schweinefilet-Medallions in Champignonrahmsauce

Gegrillte Hähnchen-Steak in Curryrahmsauce

Hausgemachte Spätzle und Butter-Reis

Sesionalem Schmorgemüse oder Salatbüffet

NUR 23,90.- € PRO PERSON

MENÜVORSCHLÄGE - HOCHZEITSFEIER

SIE FEIERN DIE HOCHZEIT, WIR LIEFERN DAS CATERING.

MENÜVORSCHLAG NR.9 (*AB 30 PERSONEN)

Schweinebraten „ Jäger Art“ mit Champignonrahmsoße

Gegrillter Putenbraten mit Bratensoße

Hausgemachte Spätzle und Kartoffelgratin

Sesionalem Schmorgemüse oder Salatbuffet

NUR 29,90.- € PRO PERSON

MENÜVORSCHLAG NR.10 (*AB 30 PERSONEN)

Schweinefilet-Medallions in Champignonrahmsoße

Gegrillte Hähnchen-Steak in Curryrahmsoße

Zarter Kalbsbraten mit Rahmsoße

Hausgemachte Spätzle und Kartoffelgratin

Frische mediterane Gemüsepfanne

Sesionalem Schmorgemüse oder Salatbüffet

NUR 32,90.- € PRO PERSON

BEIWERKE & SALATE

Frische Produkte aus Regionalem Erzeugnis

BEILAGEN & SOßEN

FOLIENKARTOFFELN MIT SOUR-CREAM	4,00 €
KARTOFFELGRATIN MIT FRISCHEM PARMESAN	5,50 €
FRISCHE SPÄTZLE	4,00 €
ROSMARIN-KARTOFFELN	5,50 €
KARTOFFELKNÖDEL	5,00 €
FRISCHES GRILLGEMÜSE	6,50 €
BRATENSOßE	5,50 €
GEMISCHTE BRÖTCHEN	2,00 €
TELLER/BESTECK GEREINIGT ZURÜCK	1,70 €

*PREISE PRO PERSON

SALAT - BUFFET

GEMISCHTER BEILAGENSALAT	4,50 €
BLATTSALAT	4,00 €
KARTOFFELSALAT	4,00 €
GURKENSALAT	4,00 €
KAROTTENSALAT	4,00 €
WEIßKRAUTSALAT	4,00 €
NUDELSALAT	4,00 €
TMATEN - MOZZARELLA	5,50 €
TOAMTEN - SALAT	4,50 €

*PREISE PRO PERSON

SUPPEN & VESPER

SUPPEN

Flädlesuppe 4,90 €
in Rinderkraftbrühe mit geschnittenen Pfannkuchen

Knödelsuppe 4,90 €
Rinderkraftbrühe mit Grieß und Leberknödel

Zwiebelsuppe 4,90 €
Zwiebelsuppe, verfeinert mit Weißwein

Maultaschensuppe 4,90 €
Rinderkraftbrühe mit geschnittenen Maultauschen

Karotten-Kokos-Suppe 4,90 €
mit Karotten, Kokos und Ingwer

Tomaten-Basilikum-Suppe 4,90 €
mit italienischen Kräutern

*PREISE PRO PERSON

VESPER

Allgüer - Wurstsalat 8,90 €
Käse und frischen Zwiebeln dazu Brot

Schwäbischer - Wurstsalat 9,50 €
Schwarzwurst und frischen Zwiebeln dazu Brot

Lumbasalat - Wurstsalat 9,90 €
mit Stinker Käse, Schwarzwurst und Zwiebeln dazu Brot

Saurer Käs 9,40 €
mariniert mit Zwiebeln dazu Brot

Halb / Halb 9,90 €
Wurstsalat mit Stinker Käse und frischen Zwiebeln dazu Bauernbrot

*PREISE PRO PERSON

VEGETARISCH & MEDITERAN

VEGETARISCH

Süsskartoffel-Gnocchi 14,90 €
in Erdnusspesto, mit Kürbiskernen, Tomaten, gelben Karotten und Kidneybohnen

Linsen–Gemüse–Bolognese 13,90 €
Selbstgemachte vegetarische Bolognese mit Linsen und gemischtem Gemüse

Vegetarische Maultaschen 13,60 €
Selbstgemachte vegetarische Maultaschen mit Gartengemüse und Petersilienbutter

Kartoffelcurry 14,90 €
mit Sojabohnen, Mango, roter und gelber Paprika und kräftigem Jaipur Curry

Spätzle Gemüsepfanne 12,90 €
mit Brokkoli, Zucchini und Karotten

*PREISE PRO PERSON

FINGERFOOD

Vitelo tonnato 6,50 €
mit Tomatenrelish, Frischkäsepralinen und Pistazien, im Island-Glas

Curyyhünchensalat 5,90 €
mit Erdnussmoussue aus Hänchenbrust, mit bunten Paprikawürfel

Schweinebäcken 6,50 €
auf Rotkohl und Karotten-Thymianmousse in Haselnuss-Kräuterpanade

Rote-Beete-Kardamonschnitte 5,90 €
auf Radieschen Frischkäse und Paprikagel

Garnelen-Schnitte 6,90 €
garniert mit marinierter Avocado, Mango und Paprika

*PREISE PRO PERSON

MENÜVORSCHLAG – GRILLBÜFFET

GRILLBÜFFET 1

FLEISCH
Rückensteaks vom Landschwein
Steak von der Putenbrust
Medaillon vom Heimischen Rinderrücken
Rote & Weiße Bratwürste

BEIWERK
Frische Spätzle & Kartoffelgratin

GEMISCHTES SALATBUFFET
Karotten, Gurken, Kraut, Kartoffel
und Blattsalat mit Dressing
Yoghurt Dressing,& Balsamico-Dressing

PREIS PRO PERSON NUR 29,90 €

GRILLBÜFFET 2

FLEISCH
Rückensteaks vom Schwäbischen
Steak von der Putenbrust, Cevapcici
Medaillon vom Heimischen Rinderrücken
Rote & Weiße Bratwürste
Marinierte Hächnchenbrust, Lammsteak,

BEIWERK
Kartoffelgratin & Rosmarinkartoffeln

GEMISCHTES SALATBUFFET
Karotten, Gurken, Kraut, Kartoffel
und Blattsalat mit Dressing
Yoghurt Dressing,& Balsamico-Dressing

DESSERT 2 GLÄSCHEN p.P
Mousse au Chocolat
Schwarzwälder Kirsch-Dessert im Glas

PREIS PRO PERSON NUR 39,90 €

AMERICAN BARBECUE

BARBECUE

Saftiges Pulled Pork 300g — 19,90 €
mi Colw Slow Salat und Folienkartoffel

Saftige Spareribs 750g — 18,90 €
mit Colw Slow Salat und Folienkartoffel

Saftige Spareribs 1 Kg — 21,90 €
mit Colw Slow Salat und Folienkartoffel

Safiges Beef Brisket 300g — 21,90 €
mit Maispüree und Colw Slow Salat

Moink Balls 250g — 16,90 €
in Hausgemachter Tomatensoße mit Bacon

Smoked Chicken 200g — 17,90 €
gesmokte Hähnchenbrust in Koriander, Kokossoße

BBQ - MENÜ

Menü Asterix 1 Kg pro Person — 21,90 €
Pulled Pork, Beef Brisket, Spareribs und
Cola Slow Salat mit Maispüree

Menü Obelix 1 Kg pro Person — 24,90 €
Pulled Pork, Beef Brisket, Spareribs, Pulled Chicken
und Cola Slow Salat mit Maispüree

BURGER

Pulled Pork Burger 200g — 9,00 €
mit BBQ Soße, Colw Slow Salat

Beef Burger 150g — 8,50 €
mit BBQ Soße, Gurken, Zwiebeln, Käse & Salat

*PREISE PRO PERSON

VORSCHLÄGE HAUPTGÄNGE

HAUPTGÄNGE

Saftiges Kesselgulasch 18,90 €
mi Rotkraut und Butterspätzle

Geschmorte Rinderroulade 18,90 €
mit Rotkraut und Spätzle

Zarter Rinds Tafelspitz 18,90 €
An Meerrettichsoße und Salzkartoffeln

Kalbfleisch 19,50 €
in Orientalischer Granatapfelsauce mit Kichererbsen, schwarzen Bohnen und Paprika, vserviert mit Spätzle

Schwäbischer Sauerbraten 19,90 €
serviert mit Oma´s Semmelknödel

Putenröllchen 16,90 €
gefüllt mit Bacon, Salbei und Mozzarella, in mediterraner Tomatensauce geschmort, serviert mit Spätzle

HAUPTGÄNGE

Rindersugo klassisch 18,90 €
mediterran mit Tomaten und Fenchel serviert mit Spätzle

Rotes Curry vom Schweinefilet 15,50 €
mit Mango und Shiitakepilzen, serviert mit Spätzle

Schweinemedaillions 17,90 €
mit Steinpilzrahm, serviert mit Spätzle

Lammcurry „Indisch“ 18,90 €
mit Apfelwürfeln, pikant gewürzt mit Erdnuss und Thai-Curry, serviert mit Basmatireis

Schweinegeschnetzeltes 16,90 €
in Pfirsich-Pffefersauce mit Pfirsichspalten und Paprikastücke, serviert mit Spätzle

Hänchengeschnetzeltes 16,90 €
exotisch-fruchtig-würzig, mit Mango, Paprika, Äpfeln und Lauch, serviert mit Spätzle oder Reis

*PREISE PRO PERSON

SERVICE & LEISTUNGEN

Personal

Koch / Grillpersonal	45 € pro Angefangene Stunde
Servicepersonal	40 € pro Angefangene Stunde

Für eine ausführliche Beratung und zur Beantwortung Ihrer organisatorischen Fragen stehen wir Ihnen jederzeit zur Verfügung!
Getränke können wir Ihnen gerne auf Anfrage anbieten.

Mehrwertsteuer

Bei Inanspruchnahme von unseren Dienstleistungen wie „Servicepersonal“, „Koch- und Grillpersonal“ und „Geschirrservice“ werden 19 % MwSt. berechnet !
Bei Bestellungen von ausschließlich Kalten und Warmen Speisen und Selbstabholung werden 7% Mehrwertsteuer berechnet !

GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

LIEFERSERVICE

Alle Preise verstehen sich ab Lager für einen Tag (Wochenende). Die Aufstellung, das Eindecken und der Abbau (Bestuhlung, etc.) werden nach Zeitaufwand berechnet. Mit der Übernahme der Gegenstände durch den Kunden geht die Gefahr für Verlust, Beschädigung, Verminderung und Verschlechterung einschließlich der Haftung gegenüber Dritten, auf den Kunden über. Die Rückgabefrist für gesäubertes Geschirr, Gläser, Platten, Mobiliar etc. berechnen wir mit einem Aufschlag. Nicht zurückgeliefertes, beschädigtes oder in Verlust geratenes Leergut & Mobiliar berechnen wir zum Wiederbeschaffungspreis. Alle Preise zzgl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Eigene Fahrzeuge liefern für Sie im Großraum Ravensburg (auch an Sonn- & Feiertagen) Termingerecht nach Vereinbarung. Anteilige Lieferkosten werden nach Entfernung und Aufwand berechnet.

LIEFERUNGS- UND LEISTUNGSBESTIMMUNGEN

Unsere Rechnungen sind grundsätzlich bei Erhalt der Ware Bar zu bezahlen, brutto, ohne Abzug. Bei Rechnungsstellung nach Veranstaltung räumen wir ein Zahlungsziel von 7 Tagen ab Rechnungsdatum ein. Bei Zahlungsverzug behalten wir uns vor, die Verzugskosten zu erheben. Bei Auftragserteilung werden unsere Lieferungs und Zahlungsbedingungen anerkannt. Anzahlung betragen 40% des Rechnungswerts. Gerichtsstand ist Ravensburg. Unser Angebot ist freibleibend und kann je nach Marktlage in gleichwertige Produkte gewandelt werden.

Werden besondere Nebenleistungen, z.B Dekorationen, Musik, Sonderdrucke usw. gewünscht, so werden diese separat berechnet.

Die genaue Personenzahl für Menüs oder Buffet bitten wir 7 Tage vorher verbindlich anzugeben. Diese oben genannten Zahlen gilt für die Rechnungstellung.

Alle Preise verstehen sich zzgl. Der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

SPANFERKEL
PARTYSERVICE

WIR GRILLEN DAS SPANFERKEL DIREKT
VOR ORT AUF IHRER VERANSTALLTUNG

KONTAKT

DRAGAN PRIBICEVIC
TEL: 0162/596 11 01
WEB: WWW.SPANFERKEL-PARTYSERVICE.DE
E-MAIL: INFO@.SPANFERKEL-PARTYSERVICE.DE

FACEBOOK/SPANFERKEL PARTYSERVICE