



Partyservice Wucherpfennig

Ihr Partner für Frische und Qualität.

Sie planen Ihre nächste Party, Familienfeier oder ein Firmenfest?
Dann sind Sie bei uns genau richtig!

Partysnacks (Belegtes & mehr)

BELEGTE TEILE

- Belegte Brötchen
(nach Wahl mit frischen Aufschnitt, Schinken, Salami, Käse, rohem Schinken, Putenbrust, Braten, Mettwurst, Thüringer Mett, Ei sowie auf Wunsch mit Lachs. Die Art der Brötchen ist nicht festgelegt).^{2,3,4,5,11}
- Belegte Brotscheiben
(nach Wahl mit frischen Aufschnitt, Camembert, Schinken, Salami, Käse, rohem Schinken, Putenbrust, Braten, Mettwurst, Thüringer Mett, Ei sowie auch Fisch).^{2,3,4,11}

WRAPS

- Mit verschiedenen leckeren Füllungen

KALTE PLATTEN

- Gemischte Schinken- / Bratenplatte
(exklusiver Schinken- & Bratenaufschnitt mit Spargelröllchen & Garnitur)^{2,3,4}
- Rustikale Bauernplatte
(mit feinsten hausgeschlachteten Wurstspezialitäten)^{5,11}
- Mettwurstplatte
(Original Eichsfelder Mettwurst aus eigener Herstellung)²
- Gemischte Aufschnittplatte
(Köstliche Sorten Aufschnitt und Garnitur)^{3,5,11}
- Käseplatte
(verschiedene Sorten Hart- und Weichkäse mit Garnierung)
- Fischplatte
(erlesene Fischvariationen für Genießer)
- Eierplatte
(nach altem Rezept – der Renner bei jeder Feier)²



“Unsere reichhaltig belegten Imbisse sind köstlich garniert und können bei größeren Bestellungen auch beliebig kombiniert werden. Sonderwünsche erfüllen wir gerne!”

Linus Wucherpennig, Inhaber



DEFTIGE EINTÖPFE

- Gulaschsuppe⁵
feurig scharf mit Paprika und Zwiebeln
- Party-Eintopf⁵
scharf gewürzt
- Erbsen- und Linsen-Eintopf⁵

VORSPEISEN

- Roher Schinken auf Melone^{2,3,5,11}
- Schinkenröllchen mit Spargel²
- Tomaten-Mozzarella-Platte
- Verschiedene Antipasti-Sorten
- Carpaccio vom Schwein- oder Rindfilet
- Krabbencocktail^{2,5}
- Geflügelsalat^{2,5}
- Wraps, mit verschiedenen leckeren Füllungen^{2,4,5}
- Gegrillter Schafskäse²

SUPPEN

- Eichsfelder Hochzeitssuppe
mit Eierstich, Markklößen und Spargel^{4,5}
- Broccolicremesuppe^{4,5}
- Spargelcremesuppe^{4,5}
- Tomatencremesuppe^{4,5}

HAUPTSPEISEN

SPEZIALITÄTEN DES HAUSES

- Knusprig gegrilltes Spanferkel^{3,4,5,11}
(ab 15 Personen)
- Mini-Haxe ohne Schwarte^{3,4,5,11}
- Grill-Haxe^{3,4,5,11}
ca. 400 – 500 g, knusprig gegrillt
- Spare-Ribs in scharfer Soße⁵
- Kohlroulade „Hausmacher Art“⁵
- Schaschlik mit Soße⁵
- Gefüllte Kochschinkenröllchen^{5,3}
- Pustagulasch⁵
feurig scharf mit Paprika und Zwiebeln
- Rahmgulasch mit kleinen Champignons^{4,5}
- Gefüllte Schnitzelröllchen^{2,4,5}
in Rahmsoße mit Feta- und Knoblauchfüllung
- Bregenwurst⁵
frisch oder geräuchert, dazu Grünkohl und Salzkartoffeln (ab Oktober)

FÜR GENIESSER

- Filetmedaillons^{4,5}
mit frischen Champignons in Waldpilzsoße
- Filetmedaillons in Pfeffersoße^{4,5}
- Schlemmertopf, Filetmedaillons^{2,4,5}
 - mit Soße Hollandaise
 - Champignons und Broccoli oder mit Rosenkohl überbacken
- Zarte Entenbrust in Orangensoße^{4,5}



GERICHTE VOM SCHWEIN

SCHNITZELVARIATIONEN

- Zartes paniertes Schnitzel
ca. 100g²
- Zartes paniertes Schnitzel
ca. 200g²
- Sahne-Schnitzel
mit Mett, Zwiebeln, Champignons und Crème
Fraîche^{2,4,5,11}
- Cordon Bleu - Schnitzel
mit Schinken und Käse gefüllt^{2,3,5}
- Schnitzelpanne Jägerart mit frischen
Champignons, Paprika und Zwiebeln^{2,5}
- Schnitzelpfanne „Roma“ mit Tomate,
Mozzarella und frischen Champignons²
- Schnitzeltopf
mit Gemüse und Käse überbacken²
- Herzhaftes Zwiebelschnitzel^{2,4}
- Schlemmerschnitzel mit Schinken, Käse und
Tomate überbacken^{2,5}

GESCHNETZELTES

- Gyros, mit Fetasoße überbacken⁵
- Gyros, mit scharfer Soße überbacken⁵
- Schweinegeschnetzeltes „Gyros-Art“⁵
- Schweinegeschnetzeltes „Jäger-Art“^{4,5}
- Schweinegeschnetzeltes „Mexico-Art“,
feurig-scharf^{4,5}

BRATEN

- Schinkenbraten^{2,3,5}
- Broccolibraten^{2,3,5}
- Bressobraten mit Frischkäse gefüllt^{2,3,5}
- Cordon Bleu - Braten
mit Kochschinken und Käse gefüllt^{2,3,5,11}

- Zigeunerbraten mit Mett, Paprika und
Zwiebeln gefüllt^{2,3,5,8}
- Jägerbraten
mit Mett, Zwiebeln und Champignons^{2,3,5,8}
- Zwiebelrollbraten^{2,3,5}
- Kräuterbraten
mit äußerlichen Kräuterwürzung^{2,5}
- Spießbraten, herzhaft (saftiger Nackenbraten)
mit Außenwürzung^{2,5}
- Sir-Henry-Braten (saftiger Nackenbraten)
mit Zwiebeln und roh. Schinken^{2,3,5}
- Burgunderbraten^{2,3,5}
- Kasselerbraten, mager oder durchwachsen^{2,3,5,11}
- Kasselerbraten, saftig vom Nacken^{2,3,5,11}
- Kasselerbraten, in Blätterteig^{2,3,5,11}

HERZHAFTES

- Schweinerouladen, gefüllt⁵
- Gefüllte Kochschinkenröllchen, über
backen^{2,5}
- Lasagne „Hausmacher Art“
mit Bolognese Soße²

GERICHTE VOM RIND

- Rinderrouladen mit Soße, mittel^{2,3,5}
- Rinderrouladen mit Soße, groß^{2,3,5}
- Zarter Sauerbraten oder Schmorbraten
mit Soße^{2,5}
- Rindergeschnetzeltes in feiner Burgunder
Soße⁵

GEFLÜGELSPEZIALITÄTEN

SCHNITZELVARIATIONEN

- Hähnchenschnitzel, paniert, auf Wunsch mit Käse- oder Currysoße ⁵
- Hähnchenschnitzel „Hawaii“ ⁵

GESCHNETZELTES VON DER HÄHNCHENBRUST

- Hähnchenbrustgeschnetzelttes mit frischen Champignons und Broccoli mit Käse überbacken ⁵
- Hähnchenbrustgeschnetzelttes mit Porree, Erbsen, Champignons und Reis, pikant mit Sojasoße abgeschmeckt ⁵
- Hähnchenbrustgeschnetzelttes „süß-sauer“, mit Pfirsich und Ananas ⁵
- Hähnchenbrustgeschnetzelttes „Curry-Art“, mit Pfirsich und Ananas ⁵

SONSTIGE

- Hähnchenschenkel
- ½-Hähnchen knusprig gegrillt
- Hähnchenbrust auf grünen Bandnudeln, mit Käsesoße ⁵
- Hähnchenbrust „mit fruchtiger Currysoße“ ⁵
- Hähnchenbrust „in Paprika-Zwiebel-Soße“ ^{4,5}
- Hähnchenbrustfilet mit Zwiebel-Sahne-Soße überbacken ^{4,5}
- Hähnchenbrust auf Blattspinat ^{4,5}
- Hähnchenbrust - Saltimbocco (gefüllt mit Tomate, Mozzarella und Rucola in einer Pestosoße) ^{2,4,5}

WILD

- Wildschweinragout in feiner Preiselbeersoße ⁵
- Hirsch-Kalbsbraten mit Pfifferlingen und gefüllten Birnen ⁵

FISCHGERICHTE

- Lachsfilet auf Fettuccine (Ital. Frischnudeln) ^{4,5}
- Lachsfilet auf JulienneGemüse ^{4,5}
- Lachsfilet auf Blattspinat ^{4,5}

VEGETARISCH

- Tortellinis mit Käsefüllung ⁵
- Gefüllte Champignons ⁵
- Gemüse-Kartoffel-Gratin ⁵
- Spinat-Quiche mit Schafskäse ^{2,5}
- Spargel-Quiche ⁵
- Anti-Pasti
- Ofenkartoffeln
- Gefüllte Kartoffeln mit Kräuterquark ⁵
- Wraps, mit Käse und Salat gefüllt



BEILAGEN

- Kartoffel - Gratin ^{2,5}
- Kartoffel - Röstis
- Petersilienkartoffeln
- Kartoffelklöße
- Rosmarinkartoffeln
- Warmer Specksalat (warmer Kartoffelsalat mit Zwiebeln und mageren roh. Schinken) ^{2,3,4,5}
- Reis
- Spätzle

GEMÜSE

- Rotkohl
- Sauerkraut
- Grünkohl
- Rosenkohl (nur Saison)
- Erbsen und Möhren

- Leipziger Allerlei (Erbsen, Möhren und Spargel)
- Blumenkohl mit Butter oder Soße Hollandaise ²
- Bohnenröllchen mit Speckmantel ^{2,3,11}
- Überbackener Broccoli
- Spargel, mit Butter oder Soße Hollandaise ² (nur Saison)

Pro Auftrag sind drei Gemüsesorten möglich.

SOSSEN

- Jägersoße ^{4,5}
- Zigeunersoße ^{4,5}
- Käsesoße ^{4,5}
- Currysoße ^{4,5}
- Zwiebel-Sahne-Soße ^{4,5}
- Paprika-Zwiebel-Soße ^{4,5}
- Soße Hollandaise ²



„Auch hier garantieren wir beste Qualität und Frische.

Sie werden es schmecken! Alles was wir nicht selbst produzieren, beziehen wir vornehmlich aus der Region, von ausgewählten Lieferanten und Erzeugern, ergänzt durch überregionale Produkte. So können wir Ihnen das ganze Jahr über eine große Auswahl an frischen Gemüse und Obst sowie Kartoffeln anbieten.“

Linus Wucherpennig, Inhaber



SALATE

- Kartoffelsalat ^{2,5}
- Schichtsalat ²
- Krautsalat ²
- Krautsalat mit Porree und Ananas ^{2,5}
- Selleriesalat ⁵
- Chinakohlsalat, mit roten Zwiebeln
- Chinakohlsalat, mit Joghurt-Dressing
- Apfel-Möhren-Rohkost
- Bohnensalat mit Schmand ²
- Bohnensalat mit Essig und Öl ⁵
- Lauch-Mais-Salat ²
- Rohkostplatte mit zwei Dressings ⁵
- Tomaten mit Mozzarella
- Eiersalat ²
- Italienischer Spaghettisalat ²
- Rucola-Champignon-Salat ⁵
- Bauernsalat
- Fitness-Salat mit frischen Tomaten, Gurken, Paprika und Putenstreifen garniert ^{2,3,5}
- Tortellinisalat ²
- Schlawiner-Salat (bunter Nudelsalat) ^{2,3,5}
- Geflügelsalat ²

- Specksalat (warmer Kartoffelsalat mit Zwiebeln und mageren roh. Schinken) ^{2,3,4,5}
- Rindfleischsalat

DESSERTS

- Rote Grütze mit Vanillesoße
- Obstsalat ⁹
- Schoko-Creme
- Quark-Mousse-Creme
- Vanillemousse
- Pistazienmousse
- Vanille-Zimt-Mousse
- Panna Cotta
- Cappuccino-Mousse
- Pfirsich Melba-Creme
- Bayrische Creme
- Apfeltraum geschichtet

Für evtl. fehlende Kenntlichmachung von Zusatzstoffen übernehmen wir keine Haftung.

Sie möchten mehr Informationen oder gleich bestellen?

Für Ihre Party, Familienfeier oder Firmenfest finden Sie bei uns garantiert das dazu passende Buffet oder Menü.

Sie haben konkrete Wünsche oder möchten ausführlich beraten werden, dann besuchen Sie uns doch einfach im Web oder in einer unserer Filialen. Zur Aufnahme Ihrer Bestellung kommen Sie am besten dienstags, mittwochs oder donnerstags während der Öffnungszeiten persönlich in Seulingen vorbei.

Aufgrund langjähriger Erfahrung können wir Ihnen zahlreiche Menü- und Buffet-Vorschläge aufzeigen, hilfreiche Ratschläge geben und ein kostenloses Angebot erstellen. Weil wir oft ausgebucht sind, ist eine rechtzeitige Reservierung des Terminwunsches ratsam.

Bei der Ausrichtung einer Feier ist an Vieles zu denken, deshalb sind wir bestrebt Ihnen hinsichtlich des Buffets bzw. Menüs die Sorgen weitestgehend zu nehmen und entsprechend zu unterstützen. Auf Wunsch sehen wir uns die Örtlichkeiten der Buffeträume vorab an, denn Pünktlichkeit und ein reibungsloser Ablauf sind uns besonders wichtig.

Sprechen Sie uns deshalb einfach an! Besuchen Sie unsere Website, senden Sie uns eine E-Mail oder rufen Sie uns einfach an. Bei allen Belangen rund um den Partyservice sind wir unter folgender Rufnummer für Sie da:



05507 / 2315

Merkblatt Kenntlichmachung von Zusatzstoffen

**Veterinär- und Verbraucherschutzamt
für den Landkreis und die Stadt Göttingen**

**37083 Göttingen
Walkemühlenweg 8
Tel. 0551 – 525 -**

	LMK	Tel.		LMK	Tel.
	Fischer	499		Rinke	788
	Heller	556		Sikulski	324
	Krause	768		Sulimma	129
	Krems	496		Viel	576
	Henschel	307			

Merkblatt Kenntlichmachung von Zusatzstoffen bei lose abgegebenen Lebensmitteln		
<p>Bei verpackten Lebensmitteln gibt das Zutatenverzeichnis auf dem Etikett Auskunft über die im Erzeugnis enthaltenen Stoffe. Dabei stehen die verwendeten Zusatzstoffe hinter dem Klassennamen. Bei loser Abgabe müssen diese wie in der Spalte „Kenntlichmachung“ angegeben werden.</p>		
Nr.	Art des Zusatzstoffes (Klassenname) E-Nummer	KENNTLICHMACHTUNG
1	Farbstoffe (Farbstoff) E 100 - E 180 (dazu gehören auch Beta-Carotin und Riboflavin)	„mit Farbstoff“
2	Konservierungsstoffe (Konservierungsstoffe) E 200 - E 219, E 230 - E 235, E 239 E 249 - E 252, E 280 - E 285, E 1105	„mit Konservierungsstoff“ oder „konserviert“
3	bei Fleischerzeugnissen mit ausschließlicher Verwendung von E 249-252 ersatzweise auch	„mit Nitritpökelsalz“, „mit Nitrat“ oder „mit Nitritpökelsalz und Nitrat“
4	Antioxidationsmittel (Antioxidationsmittel) E 300 - E 321	„mit Antioxidationsmittel“
5	Geschmacksverstärker (Geschmacksverstärker) E 620 - E 635	„mit Geschmacksverstärker“
6	Schwefeldioxid/Sulfite (Konservierungsstoff) E 220 - E 228 (mehr als 10 mg pro kg)	„geschwefelt“
7	Eisensalze (kein Klassenname) E 579, E 585	„geschwärzt“
8	Süßstoffe (Süßstoffe) E 950 - E 952, E 954, E 957, E 959; Zuckeraustauschstoffen (kein Klassenname) E 420, E 421, E 953, E 965 - E 967	„mit Süßungsmittel(n)“
9	zusätzlich bei >100g/kg Anteil Zuckeraustauschstoff	„kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken“
10	Zusätzlich Süßstoff Aspartam (E951)	„enthält ein Phenylalaninquelle“
11	Phosphate (Stabilisator) E 338 bis 341, E 450 - E 452	„mit Phosphat“
12	Wachse etc. E 901- 904 E 912 oder E 914	„gewachst“
13	Thiabendazol	„konserviert mit Thiabendazol“

Stand: 30.06.06

Die Ausführungen dieses Merkblattes erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Für Informationen, die über den Inhalt des Merkblattes hinausgehen, wenden Sie sich bitte an die oben angegebene Anschrift. Die geltenden rechtlichen Bestimmungen bleiben unberührt.

Geschäfts- und Lieferbedingungen für den Partyservice

Unsere Preise verstehen sich als Abholpreise aus dem Hauptgeschäft in Seulingen, bzw. aus den Filialen.

Sie haben keine Möglichkeit zu uns zu kommen?

Zur Auslieferung - von Buffets (ab 35 Pers.) - verfügen wir über zwei Fahrzeuge, welche u.a. unter hygienischen Aspekten speziell hergerichtet sind. Je nach Entfernung und Umfang des Buffets fällt eine entsprechende Lieferpauschale an.

Alle Gerichte liefern wir Ihnen in Thermokisten, in welchen Sie das Essen ca. eine Stunde auf Temperatur halten können. Unser Essen servieren wir in genormten Edelstahlensätzen.

Falls Sie Buffetspeisen über einen längeren Zeitraum anbieten wollen, können Sie von uns Warmhalteplatten beziehen.

Auch folgende Artikel können Sie sich im Zuge eines Auftrags ausleihen:

- Geschirr/Besteck (keine Gläser)
- Warmhaltegeräte
- Grills

Zahlungen sind bar oder per EC-Karte bei Rückgabe unseres gereinigten Leerguts zu leisten. Eine Banküberweisung innerhalb von 14 Tagen nach Erhalt der Ware netto ohne Abzug ist ebenso möglich.

Sollten Sie Ihren Auftrag bei uns kurzfristig absagen müssen, fallen 2 Tage vorher 30% der Gesamtsumme als Stornogebühr an, 1 Tag vorher 50% und bei einer Absage am selben Tag 80% der Gesamtsumme als Stornogebühr an.

Des Weiteren behalten wir uns das Recht vor, einen Teilbetrag bei Auftragserteilung oder Lieferung als Abschlag zu erheben.

Alle Speisen sind zum sofortigen Verzehr. Kaltspeisen müssen unter + 7° Grad Celsius gekühlt werden.

Mit der Bestellung werden unsere Geschäfts- und Lieferbedingungen anerkannt.

Änderungen und Irrtümer in unserer Speisekarte sowie in unserer Online-Speisekarte auf unserer Internet-Website behalten wir uns vor.

