

PLANEN SIE IHRE PARTY MIT UNS

Wir sind Ihr Ansprechpartner für einen individuellen Service rund ums Essen.

Unser Angebot erstreckt sich vom einfach belegten Brötchen bis zum umfangreichen und exklusiven Buffet nach Ihren Vorgaben und Wünschen. Sie können sich ganz Ihren Gästen widmen, wir kümmern uns um den Rest. Wir tun alles, damit Ihr Fest zu einem besonderen Erlebnis wird.

Sie planen ein Firmenjubiläum, eine Kundenveranstaltung oder eine interne Hausmesse? Dann sind wir Ihr richtiger Ansprechpartner.

Wir beraten Sie individuell und organisieren Ihre bevorstehende Veranstaltung mit unserem kompetenten Mitarbeiterteam. Kreativität, Flexibilität und gute Konzepte sind dabei unsere Stärken.

„Kein Genuss ist vorübergehend, denn der Eindruck, den er zurück lässt, ist bleibend.“

Johann Wolfgang von Goethe

Grill- & Partyservice A. Rummeling
Drift 9, 49757 Werlte-Bockholte

Telefon: 0 59 51/9 94 89 46

Telefax: 0 59 51/9 94 89 47

Mobil: 0 172/88 26 996

E-Mail: info@rummeling-partyservice.de

www.rummeling-partyservice.de



Besuchen Sie uns
auf Facebook

Grill- & Partyservice

Andreas Rummeling



Grillen

Nackensteak, Grillis, Hähnchenbrustfilet, Grillbauch, Bratwurst
ab 100 Personen

Beilagen

Hausgemachte Salate

Kleiner Salat
Kartoffelsalat, Nudelsalat (oder wahlweise auch Bratkartoffeln oder Kartoffelgratin),
bunter Eisbergsalat mit Joghurt oder Essig-Öl-Dressing,
Brotkorb, Senf & Ketchup

Kartoffelsalat, Nudelsalat, bunter Eisbergsalat mit Joghurt oder Essig-Öl-Dressing,
gemischter Sommersalat mit frischen Erdbeeren, Gurkensalat, Möhrensalat,
Tomaten-Kräuter-Salat, Krautsalat

Bratkartoffeln oder wahlweise Kartoffelgratin, Tzatziki, Kräuterbutter,
Brotkorb, Senf & Ketchup

Gerne kommen wir auch ab 50 Personen zu Ihnen nach Hause und grillen vor Ort mit einem
Schwenkgrill und Holzkohle. Angebot gegen Aufpreis und Absprache auch unter 50 Personen
möglich.

Grillfleisch aus eigener Herstellung

Grillmenü Fix & Fertig ab 20 Personen

Wir bereiten alles bei uns zuhause zu und liefern es Ihnen nach Wunsch in Wärmebehältern an.

Nackensteak, Mettgriller, Bratwurst, Hähnchenbrustfilet, Gyros
Salate siehe Grillbeilagen

Zum selber Grillen

Grillpaket 1) Nacken und Stielkotelette gemischt, Grillbauch, Bratwurst

Grillpaket 2) Nacken und Stielkotelette gemischt, Grillbauch, Bratwurst, Grillis

Grillpaket 3) Nackensteak, Grillis, Grillbauch, Bratwurst

Grillpaket 4) Nackensteak, Grillis, Hähnchenbrustfilet, Grillbauch, Bratwurst

Das jeweilige Fleisch wird optimal mit verschiedenen Marinaden aufeinander abgestimmt, z.B.
Kräuter-Knoblauch, Ingwer-Pfeffer-Koriander-Paprika, Mango-Ingwer-Chilli, Honig-Barbecue oder
Pfeffer-Zwiebel-Petersilie



Spanferkelmenüs ab 30 Personen

Das Spanferkel wird bei uns Zuhause zubereitet, gebraten und grob zerlegt, die Feinzerlegung
findet direkt bei Ihnen vor Ort statt.

Menü 1)
Spanferkel mit Bratkartoffeln und Krautsalat

Menü 2)
Spanferkel mit Kartoffelpüree und gedünsteten Zwiebeln sowie Sauerkraut

Menü 3)
Spanferkel mit Kartoffelpüree, gedünsteten Zwiebeln und Weißkohlgemüse
in weißer Soße

Spanferkelmenüs ab 10 Personen

Das Spanferkel wird bei uns Zuhause zubereitet, gebraten, fein zerlegt und in einem Wärmebehäl-
ter dekorativ für Sie angerichtet.

Menü 1)
Spanferkel mit hausgemachtem Kartoffelsalat und Krautsalat

Menü 2)
Spanferkel mit Bratkartoffeln und Krautsalat

Menü 3)
Spanferkel mit Kartoffelpüree, gedünsteten Zwiebeln und Sauerkraut

Menü 4)
Spanferkel mit Kartoffelpüree, gedünsteten Zwiebeln und Weißkohlgemüse

Alle angegeben Menüs können nach Absprache mit uns auch geändert, bzw. ergänzt werden.

Geschirr und Besteck-Verleih

Teller, Messer, Gabel als Gedeck

Teller, Messer, Gabel als Gedeck **ohne** Party-Service

jedes weitere Teil in Verbindung mit Partyservice
wie z.B. Glasschälchen, Teelöffel, tiefe Teller, Esslöffel

Zusätzliches Kaffeegeschirr

Kuchenteller, Tasse, Unterteller, Kuchengabel und Teelöffel

Nur Kaffeegeschirr Gedeck komplett ohne Partyservice

Die Rückgabe der Materialien erfolgt nach Absprache.

Menüs

Hausgemachte Suppen

Käsesuppe

Gyrossuppe

Reitersuppe (etwas fruchtig mit Hackfleisch und bunter Einlage)

Gulaschsuppe (mit Rindfleisch und Paprika)

Erbsensuppe (mit deftiger Einlage)

Bei jeder Suppe sind pro Person 2 Brötchen enthalten.
Es werden pro Person 0,5 Liter Suppe gerechnet.

Rindfleischsuppe / Hühnersuppe inklusive 2 Brötchen, pro Person 0,5 Liter

Rindfleisch und Hühnersuppe als Vorspeise zum Menü 0,25 Liter

Verschiedene Brötchenvariationen

2 Spießbratenbrötchen mit Krautsalat, Kartoffelcreme, Tzatziki und Röstzwiebeln

2 Gyrosbrötchen mit Krautsalat, Tzatziki, Kartoffelcreme und Röstzwiebeln

2 Schnitzelbrötchen mit Krautsalat, Tzatziki, Kartoffelcreme und Röstzwiebeln

2 Hähnchenschnitzelbrötchen mit Eisbergsalat, Curry- Dip und Röstzwiebeln

Wir empfehlen die Brötchen nicht mit Teller und Besteck zu servieren, da die Beilagen und das
Fleisch auf 2 Brötchen abgestimmt sind. Im Lieferumfang sind Servietten und Spitztüten enthalten.

Menüvorschläge ab 20 Personen

Menü 1)
Gyrospfanne mit Bratkartoffeln, Krautsalat und Tzatziki

Menü 2)
Backschinken mit Sauerkraut, Kartoffelpüree und gedünsteten Zwiebeln

Menü 3)
Lummer-Schnitzel, Bratkartoffeln, Kaisergemüse mit Sauce Hollandaise

Menü 4)
Mini-Steaks mit Pilzen und Zwiebeln, Schnitzel, Hähnchenschnitzel, Bratkartoffeln,
Blumenkohl mit Sauce Hollandaise, Speckböhnchen, Eisbergsalat mit Dressing

Menü 5)
Rouladen, Lendchen mit Pilzen und Zwiebeln, Hähnchencurry auf Frucht,
Salzkartoffeln, Kartoffelgratin, Reis, Soße, Rotkohl, Speckböhnchen,
bunter Eisbergsalat mit Dressing und Möhren-Apfel-Salat

Kombi-Menüs ab 20 Personen

Stellen Sie sich aus verschiedenen Produkten Ihr eigenes Wunschmenü selber zusammen.

Fleischsorten zum Zusammenstellen:

Backschinken Spießbraten Gyros Bratrippe	Schnitzel Gyrosbraten Mini-Steaks mit Pilzen und Zwiebeln	Hähnchenschnitzel Hähnchencurry auf Frucht Lachsbraten Mini-Haxen
---	--	--

Rinderrouladen Lendchen mit Pilzen und Zwiebeln	Sauerbraten Rinderbraten
--	-----------------------------

Beilagen zum Zusammenstellen:

Salzkartoffeln Kartoffelgratin Kroketten	Butterspätzle Bratkartoffeln	Kartoffelpüree Butterreis
--	---------------------------------	------------------------------

Gemüsesorten zum Zusammenstellen:

Blumenkohl Brokkoli Kaisergemüse jeweils mit Sauce Hollandaise	Erbsen und Möhren Speckbohnen Rosenkohl Rotkohl Sauerkraut
---	--

Salate zum Zusammenstellen:

Krautsalat Bohnensalat Möhren-Apfel-Salat	Gurkensalat bunter Eisbergsalat mit Jogurt/ Essig-Öl-Dressing	Porreesalat Chinakohlsalat
---	---	-------------------------------

Desserts zum Zusammenstellen:

Herrencreme Schokoladencreme Karamellcreme	Vanillepudding mit Waldfruchtgrütze Zitronencreme	Quark mit Kirschgrütze Waldfruchtgrütze mit Vanillesauce
--	---	--