



HANSIS

partyzeltverleih

zeltverleih · partyservice · catering · dekoration

buffet & co.





Vorwort

Vorwort

*„Aber kein Genuss ist vorübergehend,
denn der Eindruck den er hinterlässt ist bleibend.“*

Johann Wolfgang von Goethe

Sehr geehrte Damen und Herren,

*ob der private Anlass oder das Firmenfest von
10 bis 200 Personen, Sie als Kunde wünschen sich ein
unvergessliches Fest für sich und Ihre Gäste.*

*Wir helfen Ihnen mit Rat und Tat auf dem Weg zur gelun-
genen Veranstaltung. Mit dieser Broschüre erhalten Sie einen
Überblick über unser Grundsortiment. Sollte Ihr Wunschessen
nicht aufgeführt sein, stellen wir Ihnen selbstverständlich ein
individuelles Sortiment zusammen.*

*Wir möchten uns an dieser Stelle bei Ihnen für das entgegen-
gebrachte Vertrauen bedanken, denn es ist uns eine Ehre Ihre
Veranstaltung oder Ihr Fest zu beliefern.*

*Ihr Hansis Partyzeltverleih und Partyservice
Inhaber Hans-Dieter Riské*

Hauptgerichte

Hauptgerichte

Gemischte Bratenplatte

mit Backschinken, Nackenbraten, Spießbraten und Rinderschmorbraten

Hausplatte "Hansis"

mit halben Rouladen, Schweinefilet mit Rahmchampignons, Hähnchenbrust mit Currysoße und kl. Schnitzeln

Erlesenes von Rind und Schwein

kleine Rouladen, Rinderbraten, Grillis und Schweinefiletmedaillons mit Rahmchampignons

Variation vom Schwein

mit Nackenbraten, Spießbraten, Gyros, kl. Schnitzeln und kl. Frikadellen

Putengeschnetzeltes „Mediterran“

Gulasch große Putenstücke mit Zwiebeln, Champignons und Antipasti, in Kräutersahnesoße

Zu allen Hauptgängen reichen wir:

Speckbohnen, Blumenkohl, Kohlrabi, Brokkoli, Erbsen-Möhren, und Rosenkohl, ebenso Möhrensalat, Gurkensalat, Krautsalat, Bohnensalat, Tomatensalat mit Mozzarella.

Sättigungsbeilagen werden bei uns kundenindividuell zusammengestellt
Auswahl: Kartoffelgratin, Bratkartoffeln, Salzkartoffeln und verschiedene Sorten Reis.

Allerlei Leckereien

Allerlei Leckereien



Puten- und Schweinegeschmetzeltes in Rahmsoße
mit Reis, Bratkartoffeln und gemischten Salaten

Schweineschnitzel „Hansis Art“
mit Gratin, Bratkartoffeln und gemischtem Salat,
dazu Jäger- und Zigeunersoße

Gyrospfanne
mit Reis, Krautsalat, Zaziki und Stangenbaguette

Schlachtfestpfanne
frische Mettwurst, kleine Haxen, Grillis und Backschinken
mit Kohlrabi, Brokkoli, Bohnen und Krautsalat
dazu Bratkartoffeln

Gemischtes Rinder- und Schweinegulasch
mit Tomaten-, Gurken-, Bohnen-, und Krautsalat
dazu Spätzle und Salzkartoffeln

Fischplatte „Hansis Art“
Lachsstücke, Rotbarschfilet, Pangasius und
Seelachs gebraten, mit versch. Salaten,
dazu Reis und Salzkartoffeln

Klassiker Klassiker

*Puten- und Schweineschnitzel
mit Gratin, Bratkartoffeln und gemischte Salatplatte,
dazu Curry- und Jägersoße*

*Grünkohl
mit Kassler, Pinkel, Rauchwurst und gekochtem Bauchspeck,
dazu Bratkartoffeln, Salzkartoffeln und Senf*

*Rouladen „Hausfrauenart“
gefüllt mit Senf, Speck, Gewürzgurke und Zwiebel, dazu Rotkohl,
Salzkartoffeln und Soße*

*Snirtje
Snirtjebraten mit Rotkohl und Speckbohnen, dazu Salzkartoffeln,
Zwiebelsoße, Kürbis und saure Gurke*

*Backschinken Essen
saftiger Backschinken (im Stück oder aufgeschnitten) mit Sauerkraut,
Kartoffelpüree und Zwiebelsoße*



Aufläufe und Überbackenes

Aufläufe und Überbackenes



Spätzleauflauf „Hansis Art“

Spätzle mit Schinken, Zwiebeln, Brokkoli und Tomaten,
in einer Kräutersahnesoße, mit Käse überbacken

Nudelaufwurf „Nizza“

Rigatoni in Sahnesoße mit gebratenen Hähnchenbruststreifen, Brokkoli,
Erbsen- Möhren und Zwiebeln, mit Käse überbacken

Kartoffelaufwurf „International“

Kartoffelscheiben in Sahnesoße mit Antipasti, Fetakäse,
Zwiebeln und Tomaten, mit Goudakäse überbacken

Klassische Lasagne

geschichtete Nudelteigplatten zwischen einer Hackfleischsoße,
mit Mozzarella und Gouda überbacken

Spinat-Lachs-Lasagne

geschichtete Nudelteigplatten zwischen Rahmspinat und Lachs,
überbacken mit Tomaten, Käse und Mozzarella

Zu allen Gerichten reichen wir:
eine Salatauswahl von mind. 5 Sorten
sowie verschiedene Sorten Baguette

Rustikale Bauernplatte

Rustikale Bauernplatte

*Schnittchenbrot belegt mit:
Gouda, Camembert, ger. Schinken, Mett und
Aufschnitt, des Weiteren Räucherlachs, Forelle und
Matjes, dazu reichen wir Hackbällchen, Schnitzelchen,
garnierte Eier und Schinkenröllchen, mit Obst, Tomate
und Gurke garniert*

*Schnittchenplatte
verschiedene Sorten Körnerbrot bebuttert und belegt mit Butterkäse,
Aufschnitt, Schinken und Brie, garniert mit Obst, Gurke und Tomate*

*Mundgerechte Häppchen
kleine Brothappen belegt mit verschiedenen Käsesorten, ger. Schinken, Mett,
Aufschnitt, Räucherlachs, Forelle und Matjes*

*Erweitert mit:
Nordseekrabben, Aalfilet und Gravedlachs*



Der schönste Tag im Leben „Hochzeitsbuffet“
Der schönste Tag im Leben „Hochzeitsbuffet“



Suppe

*Rinderkraftbrühe mit Eierstich,
Nudeln, Rindfleisch, Klößchen und Gemüse*

Vorspeisen

*Parma- und Seranoschinken an Melone,
Auswahl von Antipasti mind. 5 Sorten,
Räucherfischplatte Deluxe mind. 5 Sorten,
dazu diverse Dippes, Brot, Baguette und Butter*

Hauptgang

*Rinderschmorbraten, halbe Roulade, gefüllte Hähnchenbrust,
Schweinefiletmedaillons mit Rahmhampignons, Schnitzelchen dazu
großes Salatbuffet mit mind. 6 Sorten sowie große Gemüseauswahl
mit Speckbohnen, Blumenkohl, Brokkoli, Kohlrabi, Rosenkohl,
als Beilagen reichen wir Kartoffelgratin, Bratkartoffeln und Gemüseris*

Dessert

Tiramisu, Mousse au Chocolat und Quarkspeise

*Angebot gilt ab mind. 85 Personen
inkl. Anlieferung und Abholung innerhalb 25 km.*



Galabuffet

Galabuffet

Vorspeisen

eine erlesene Auswahl an Räucherfisch bestehend aus:
Pfeffermakrele, Forelle, Graved- und Räucherlachs,
Matjes mit Senf- Dillsoße, Sahnemeerrettich und
Zwiebel-Gurkendipp

Italienische Leckereien

Variation aus Antipasti bestehend aus:
eingelegten getrockneten Tomaten, Oliven, Peperonis, Zucchini's,
mit Frischkäse gefüllte Schinkenröllchen und Fetakäse

Hauptgang

Rinder- und Schweineschmorbraten, halbe Rouladen, Schweinefilet
mit Rahmchampignons und gebratene Hähnchenbrust in Kräuterrahm,
dazu reichen wir eine reichhaltige Gemüseauswahl bestehend aus:
Möhren, Tomaten, Gurken, Kraut- und Paprikasalat, zur Sättigung
empfehlen wir Kartoffelgratin, Brat- und Salzkartoffeln

Dessert

eine Auswahl bestehend aus:
Herrencreme. Rote Grütze. Mousse au Chocolat und Vanillesoße

Angebot gilt ab mind. 70 Personen
inkl. Anlieferung und Abholung innerhalb 25 km.



Schlemmerfischbuffet

Schlemmerfischbuffet



Vorspeise

edle Räucherplatte belegt mit Gravedlachs, Räucherlachs, Forelle, Aal, Krabben und Heilbutt, dazu Senf-Dillsoße und Meerrettichsahne sowie Baguette und Butter

Suppe

Bäsumer Krabbensuppe mit Gemüsestreifen, frischen Krabben und Weinbrandsoße

Hauptgang

gedünsteter Lachs mit gebratenem Rotbarschfilet an Kräuterrahm, gebratene Schollenfilets mit Speckstippe, gebratene Seelachs- und Pangasiusfilets auf Gemüseréis mit Bernaise, dazu reichen wir ein reichhaltiges Angebot von Salaten wie z.B.: Tomaten, Gurken, Möhren, Paprika, Kraut- und Bohnensalat als Beilage empfehlen wir Salzkartoffeln, Bratkartoffeln und Butterreis

Dessert

Zitronencreme, Caramelcreme und Quarkspeise
pro Person: 24,80 Euro

Angebot gilt ab mind. 70 Personen
inkl. Anlieferung und Abholung innerhalb 25 km.



Schlemmerbrunch Schlemmerbrunch

Aufschnitt und Käse

eine Variation beliebter Käse- und Wurstsorten wie Gouda, Emmentaler, Butterkäse, Brie und Camembert sowie ger. Schinken, Kochschinken, Salami, Mett und Bierwurst, dazu Brot, Brötchen und Butter

Das Drumherum

Quark, Fruchtjoghurt, Obst und Müsli

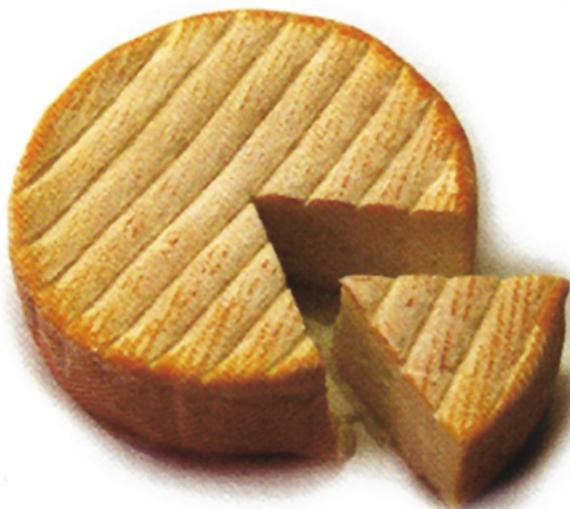
Etwas Warmes

Nürnberger Rostbratwurst, gebratener Speck, Rührei, Backschinken, Schweinebraten und Hähnchenbrust, mit Bohnen-, Gurken- und Tomatensalat, dazu Gemüse (mind. 5 Sorten) Kartoffelgratin und Kroketten

Dessert

Rote Grütze mit Vanillesoße
Herrencreme und
Schokoladenpudding

ab 15 Personen



Rustikales Bauernbuffet

Rustikales Bauernbuffet



Vorspeise
deftige Schinkenplatte mit geräuchertem Schinken,
luftgetrocknetem Schinken und Kochschinken,
mit kräftigem Brot und Butter
auf dem Holzbrett serviert

Hauptgang
Backschinken, Schweinehaxen und Nackenbraten, mit Rotkohl,
Sauerkraut und Speckbohnen, dazu Kartoffelgratin und Bratkartoffeln

Rustikales Käsebrett
mit verschiedenen Käsesorten,
dekoriert mit Obst, Gurke, Tomate und Salzstangen,
dazu Baguette und Butter

ab 20 Personen



Suppen und Eintöpfe

Suppen und Eintöpfe

*Eine Portion Suppe oder Eintopf entspricht
0,5 Liter, inkl. 3 Sorten ofenfrischem Baguette*

Gulaschsuppe mit viel Einlage

Hühner- oder Rindersuppe mit reichlich Einlage

Frische Erbsensuppe mit Bockwurst

Schnippelbohnen mit Kassler, Rauchwurst und Speck

Gemüseintopf mit verschiedenen Würsten und Kassler

Käselauchsuppe mit Champignons

Mexikanischer Feuertopf

Gyrossuppe



Dessert
Dessert



Mousse au Chocolat

Mousse au Cappuccino

Herrencreme mit Rum und Schokolade

Obstsalat aus frischen Früchten mit Obstler



Quarkspeise mit Obst

Wackelpudding in versch. Sorten



Hausgemachtes Tiramisu

Vanillepudding, Schokopudding und Rote Grütze

Karamel-, Zitronen- oder Stracciatellacreme

*Dies ist nur ein Angebot von Desserts.
Sollten Sie extra Wünsche haben,
sprechen Sie uns doch bitte an.*

Spezialitäten Spezialitäten

Menü 1

Lyoner Senfsüppchen mit Krebschwänzen

Barbarie-Entenbrust und Schweinefilet auf gesäuertem
Linsengemüse, dazu Dauphine-Kartoffeln

Dorado und Bodenseefelchen auf Tomaten-Lauchgemüse,
dazu Schlosskartoffeln

Himbeeren auf Orangenmousse, Panna Cotta auf Calvadosapfel

Menü 2

Frische Austern auf gestoßenem Eis
(je nach Saison)

Pochierte Seeteufelnockerln mit Hummerfleisch auf Zitronensoße
und schwarzen Nudeln

Gebrautes Lammkarree auf mediterranem Gemüse,
dazu Rosmarin-Lorette-Kartoffeln und Portweinsosse

Omelette Surprise

Vanilleeis in Biskuit mit Baisermasse gebacken,
dazu Obstsalat und Fruchtsoße

Alle Preise sowie einen genauen Ablauf
erhalten Sie auf Anfrage.





HANSIS

partyzeltverleih

zeltverleih · partyservice · catering · dekoration

Alle Preise sind Lieferpreise, innerhalb von 10 km, inkl. der gesetzl. MwSt.

Sollten Sie Zusatzleistungen wie z. B. Geschirr, Zelte, Personal, techn. Equipment, Tische, Stühle, Bänke etc. benötigen, bieten wir Ihnen individuelle und maßgeschneiderte Lösungen.

Kalt-Warm-Buffer ab:
20 Personen

Hansis Partyzeltverleih
und Partyservice

An der Fabrik 15
26835 Hesel

Tel. 04946 (916691)

Fax 04946 (916692)

kontakt@hansis-partyzeltverleih.de

www.hansis-partyzeltverleih.de

zeltverleih
partyservice
catering
dekoration

