

# Es ist Ihr großer Tag!

Wir kreieren

Ihnen Ihr

Hochzeitspaket!



Version 2024





Auf Wunsch bereiten wir Ihnen Ihr Menü gerne auch in Bio-Qualität.

Seit 2006 sind wir zertifiziert. Damals waren wir der erste saarländische Partyservice mit einer Bio-Zertifizierung!

## *Liebes Brautpaar,*

wir freuen uns über Ihr Interesse an unserem Partyservice. Unsere Buffets sind nur Vorschläge und können jederzeit nach Ihren individuellen Wünschen verändert werden.

Wir beraten Sie gerne, denn unser Konzept beruht nicht nur auf der Qualität unserer frischen Speisen, sondern auch auf unserer Erfahrung und Beratungskompetenz. Schließlich soll Ihr Catering etwas Besonders werden und vor allem auch zu den örtlichen Gegebenheiten, der Veranstaltung und Ihren Gästen passen.

Unsere Menüs sind genauso einzigartig, vielfältig und unterschiedlich wie unser Team. Uns verbindet die Leidenschaft zum Kochen und zu gutem Essen. Wir kochen gerne BIO, ebenso bieten wir auch leckere vegetarische und vegane Spezialitäten an.

Egal ob Fingerfood, kaltes oder warmes Buffet. Unser Ziel ist es, Sie und Ihre Gäste zu verwöhnen. Einige Buffets sind saisonal gebunden. Daher behalten wir uns vor, nach Absprache mit Ihnen, verschiedene Elemente anzupassen.

Wir freuen uns auf eine gute Zusammenarbeit.

## *Frisch, gesund, lecker & kreativ*

Gesundes, frisches und leckeres Essen ist unsere Leidenschaft, das ist unserer Philosophie.

Hochwertige und regionale Produkte, ehrliches Kochen ohne Geschmacksverstärker oder Aromastoffe standen bei uns immer schon im Mittelpunkt.

Wir sind immer auf der Suche nach den neuesten kulinarischen Trends, um stets am Puls der Zeit zu sein.

Mit Fingerspitzengefühl arrangieren wir unsere kulinarischen Köstlichkeiten - denn das Auge isst ja bekanntlich auch mit.

## *Gute Qualität aus der Region*

Wir achten sehr auf die Herkunft der Produkte die wir verarbeiten und kaufen daher regional ein. Außerdem sind unsere Speisen saisonal ausgelegt.

Unsere Lieferanten:

- Rindfleisch, frische Milch und Joghurt beziehen wir überwiegend vom Bauernhof Jacobs aus Losheim-Hausbach
- Fleisch und Wurstwaren von der Metzgerei Stroh in Büschfeld sowie von der Firma Schwamm aus Saarbrücken
- Bioeier vom Geflügelhof Zenner, Heusweiler
- Bionudeln von der Fa. Jeremias, Birkenfeld
- Biomöhren von der Fa. Theis, Rheinland-Pfalz
- Kartoffeln vom Bauernhof Hoffmann, Oberlöstern
- Backwaren überwiegend von der Bäckerei Adelman, Piesbach

Unsere Zertifizierungen „BIO“ und „Ebbes von hei“ belegen unsere gleichbleibende Qualität.

Weitere Infos unter: [www.partyservice-schwed.de](http://www.partyservice-schwed.de)





# Hochzeitspakete

Mit dem perfekten Catering, Kreativität und unserer zuverlässigen Organisation, sorgen wir für einen unvergeßlichen Tag!

Gerne sind wir für Sie da, bei kleinen und großen Gesellschaften.

Auf Wunsch übernehmen wir die gesamte Planung Ihrer Hochzeitsfeier oder wir entwickeln ein speziell für Sie zusammengestelltes Paket.

## Zum Sektempfang

Klassisch  
Canapés – 3 Stck. pro Person - belegt mit:  
Räucherlachs, geräucherter Forelle,  
Parmaschinken, gekochtem Saftschinken und Käse  
Raffiniert garniert

Preis pro Stck. 3,30 brutto



## Salty Pops

Fingerfood am Stiel  
Feigen-Mozzarellaspieße mit Romanasalami  
Papa con Serrano y Gamba  
Gegrillte Chilibanane mit Bacon  
Grissini im Schinkenmantel  
Laugenbällchen mit Schafskäse  
Madeleines mit Zwiebeln und Rauchspeck  
Marinierter Oktopus mit Kürbiskernbrot  
Blätterteiglolly mit Spinat und Ziegenkäse  
Pizzamuffins  
Eismeergarnele mit Cocktailsoße  
auf geröstetem Kürbiskernbrot

Preis pro Stck. 3,50 brutto



## ***Festliches Buffet***

### ***Fingerfood***

Champignon-Cannelloni

Erbsen-Flan mit Curry-Joghurt-Dip

Herzhafter Kartoffelkäsekuchen

Brotterrine mit Crème fraîche und Rotweinschalotten

Krabbensalat mit Limettencreme im Waffelhörnchen

Blumenkohl Panna Cotta mit Speck und Zwiebeln auf Pumpernickel

### ***Salatplatte der Saison***

### ***Hauptspeisen***

Gebratene Kalbsröllchen mit Mangold und Frischkäse gefüllt, dazu Gnocchi

Saisonale Gemüseplatte

Zander mit lardo di colonnata, auf Pinot Grigio-Schaum, dazu Tagliatelle

### ***Desserts***

Panna Cotta mit Himbeercoulis  
Creme caramell

Preis pro Person 44,90 brutto

Zuzüglich Equipment-Pauschale: 250,- brutto



## ***BBQ-Buffet "Hot Summerday"***

Buffet ab 50 Personen

### ***Am Tisch serviert***

Flûtesvariationen  
mit Salzbutter und Tomatencreme

### ***Fingerfood - Live-Cooking Station***

Saisonale Espuma mit verschiedenen Toppings  
Dreierlei Tartar vom Rind, Lachs und frischen Tomaten

### ***Fingerfood am Buffet***

Marokkanischer roter Linsensalat mit Kirschtomaten, Karotten, Lauchzwiebeln und Datteln

Blumenkohl Panna cotta mit  
Speck und Zwiebeln auf Pumpernickel

Mini-Röstinchen mit Räucherlachs und Meerrettichcreme

Feigen-Mozzarella-Spieße mit Edelsalami

### ***Gemischte Salatplatte***

der Saison mit Balsamico-Dressing

### ***Hauptspeisen- Live-Cooking Station***

Gegrilltes Roastbeef vom Simmertaler Rind  
Saisonales Grillgemüse  
Rosmarinkartoffeln

Linguine aus dem Parmesanrad  
Shrimps mit Zitronenbutter, Ruccola  
und Basilikum  
Zweierlei Pesto und Ricotta

Tomahawk-Steak vom Strohschwein  
eingelegt in Olivenöl, Rosmarin und grobem Pfeffer

### ***Auswahl Dip's***

Wildkräuterquark, BBQ-Sauce,  
Chimichurri und Joghurt Aioli

### ***Auswahl Desserts***

Joghurt-Mascarponecreme  
mit saisonalen Beeren und Crumble

Veganes Mango Kompott mit Kokos-Creme  
und gerösteten Kokosraspeln

Mousse au chocolat

Menü-Preis pro Person: 79,00 brutto

Menu-Preis Kinder:

4-10 Jahre: 39,50 brutto

Kinder 0-3 Jahre kostenlos

Zuzüglich  
Equipment-Pauschale:  
350,- brutto





## Streetfood

### *Am Tisch serviert*

Focaccia mit Kräutern, Tomaten, Oliven und Olivenöl  
Focaccia mit Zaatar und Hummus **vegan**

### *Vorspeisen*

Gegrillter Sellerie mit Basilikum und Haselnuss **vegan**  
Austern Moscow Mule oder  
Ceviche mit Paprika, Koriander und Limettensaft  
Gyoza, im Bambuskorbchen gedämpfte  
Teigtaschen, gefüllt mit Hähnchen und Karotten  
Salat-Bowle mit Edamame  
und Balsamico-Vinaigrette **vegan**

### *Hauptspeisen*

Simmentaler Roastbeef, am Stück gegart  
mit Sauce Hollandaise und frittierten Salzkartoffeln  
Burger Royal mit 100% Rindfleisch,  
Cheddarkäse und hausgemachter BBQ Sauce  
Alternativ: mit Kidney-Bohnen Patty **vegan**  
Panama Tacos mit Dorade und Pico de gallo  
Fried Chicken mit Sriracha-Mayo

### *Dessert*

Gegrillte Banane mit Safraneis  
Crêpes mit verschiedenen Toppings

Preis pro Person 55,90 brutto

Miete Foodtruck 550,- brutto  
inkl. Reinigung und Köche vor Ort



## Eis-Bar

verschiedene Eissorten,  
frisch vor Ort in Waffeln oder Schälchen  
mit Obst nach Wahl,  
Sahne und verschiedenen Toppings

Inkl. Servicepersonal für 2 Stunden  
bei 50 Personen 390,- brutto

## Mitternachtssnack

z.B. Mini-Burger, Currywurst, Edle Käseauswahl  
mit Feigensenf und Trauben

Preis pro Person 4,90 brutto





## Geschirrpaket

Menüteller doppelt, Besteck doppelt,  
Sekt-, Wasser- und Universalweingläser,  
Kaffeegedeck komplett mit Besteck

**KLASSISCH -**

Preis pro Person 12,50 brutto inkl. Reinigung

**MODERN -**

Preis pro Person 13,50 brutto inkl. Reinigung



## Tischwäsche

### Tischwäsche weiß

Stofftischdecken Größe 1,30 x 2,20 m oder 1,30 x 1,70 m in der Farbe weiß: 11,10 pro Stück inkl. Reinigung

### Sondergrößen

Runde Stofftischdecken Durchmesser 2 m in weiß: 11,20 pro Stück inkl. Reinigung

Runde Stofftischdecken Durchmesser 2,40 m in weiß: 13,40 pro Stück inkl. Reinigung

Stoffservietten in weiß:  
1,10 pro Stück inkl. Reinigung

Stuhlhussen in weiß: 3,30 pro Stck.  
inkl. Reinigung

Stehtischhussen in weiß: 11,10 pro Stck.  
inkl. Reinigung

## Servicepersonal

**Gerne können Sie sich Ihren Service zubuchen:**

Pro Servicekraft 28,00/Std. brutto

Eventleitung 37,00/Std. brutto

Koch/Köchin 31,00/Std. brutto

**Service ab 24:00 Uhr:**

Pro Servicekraft 41,00/Std. brutto





## AGB

Diese allgemeinen Liefer- und Zahlungsbedingungen gelten für alle Catering- und Partyserviceleistungen. Die Auftragserteilung ist verbindlich mit dem vom Kunden akzeptierten Angebot/Auftrag. Bitte kontrollieren Sie Ihre Auftragsbestätigung nach Datum, Menü, Anlieferadresse und Personenzahl.

Die Mindestpersonenzahl sollten Sie uns bitte spätestens 10 Tage vorher mitteilen.

Eine Reduzierung der Personenzahl nach Ablauf dieser Frist ist dann leider nicht mehr möglich. Diese Mitteilung kann telefonisch, per Fax oder per Email erfolgen.

Die Anlieferung/Abholung der Ware erfolgt auf Wunsch des Kunden direkt ins Haus. Der Kunde stellt sicher, dass eine Zufahrt möglich ist und die Ware barrierefrei angeliefert werden kann. Bei Lieferungen zu einem bestimmten Zeitpunkt sollte eine Toleranz von 30 Minuten eingeplant werden. Bei Lieferausfall durch höhere Gewalt besteht kein Rechtsanspruch auf Lieferung.

## Leihgegenstände

Der Mietpreis für die Leihgegenstände gilt für die Dauer von 3 Tagen. Leihgegenstände und Verpackungsmaterial bleiben Eigentum der Firma. Jegliche Haftung seitens des Vermieters für Sach- und Personenschäden im Zusammenhang mit dem Mietgebrauch ist ausgeschlossen.

Fehlmeldungen, Bruch und Beschädigungen gehen zu Lasten des Auftraggebers, der neben dem Mietpreis die Kosten der erforderlichen Wiederbeschaffung zum Neuwert zu tragen hat.



## Mängel

Die Ware ist vom Auftraggeber beim Empfang zu prüfen. Festgestellte Mängel sind unverzüglich dem Auftragnehmer mitzuteilen. Geschieht dies nicht, gilt die Ware als genehmigt.

## Zahlungsbedingungen

Unsere Rechnung ist, falls nicht anders vereinbart, zahlbar innerhalb 7 Tagen nach Rechnungserhalt. Bei Neukunden behalten wir uns evtl. eine Anzahlung nach Vereinbarung vor.

Bei Stornierungen von bereits erteilten Aufträgen berechnen wir:

7 Tage vor vereinbartem Liefertermin 50% und 3 Tage vor vereinbartem Liefertermin 75% des Auftrages. Bei Stornierung am Liefertag behalten wir uns vor 100% des Auftrages zu berechnen.

Mit Auftragserteilung werden die vorstehenden Liefer- und Zahlungsbedingungen als verbindlich anerkannt. Für weitere Auskünfte stehen wir Ihnen jederzeit gerne zur Verfügung.

## Preise und Mehrwertsteuer

Unsere Preise verstehen sich in Euro, inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

## Anlieferung

Im Umkreis von 25 km - kostenlose Lieferung!  
Über 25 km berechnen wir eine Anlieferpauschale nach Absprache.

## Minderungen

Unsere Menüs sind ab 20 Personen kalkuliert. Bei einer geringeren Personenzahl bitten wir um Rücksprache.



Geschirr  
Deko-Service  
Personal  
Flying Fingerfood  
Kreative Themenbüffets  
Gourmetbüffets  
Kalt- & Warmbüffets  
Vegetarische Köstlichkeiten  
BBQ Grillen vor Ort

1/2024

*Widme Dich der Liebe  
und dem Kochen  
mit ganzem Herzen.*

Dalai Lama



Primsaue 9  
66809 Nalbach

Telefon: 06838 / 8 36 16  
Telefax: 06838 / 89 62 08  
info@partyservice-schwed.de  
www.partyservice-schwed.de

