



NEY'S

---

PARTYSERVICE

---

BERLIN

Berliner Strasse 93a  
13467 Berlin-Hermsdorf  
Fax: 434 01 307  
Mobil: 0163 633 97 57  
[www.neys-partyservice.de](http://www.neys-partyservice.de)

**Tel: 433 97 57**

Bitte vereinbaren Sie  
Termine, Reservierungen, Bestellungen, Besprechungen  
**TELEFONISCH oder per FAX**

**Nr. 1 in Preis - Leistung**  
Partyservice ist an jedem Tag möglich

---

**PARTY- / VERANSTALTUNGSRAUM / ZELTVERLEIH**

Quickborner Str. 98, 13469 Berlin  
Herr Hahn, Tel: 412 52 42 (Raum bis ca. 250 Pers.)

---

Lieferungen an Wochenenden ohne Aufpreis  
Unsere Buffets sind Vorschläge, Austausch oder Änderungen sind kein Problem  
Mindestbestellwert

# Ney's Partyservice

Berliner Str. 93a 13467 Berlin

Tel: 030 / 433 9757

Fax: 030 / 434 01307

Mobil Hr.Ney: 0163/6339757

Bestellung/ Angebot bis:

Lieferanschrift:

Tel:

Etage:

Fax:

Fahrstuhl: ja / nein

**Datum:**

**Ankunftszeit:**

**Beginn:**

**Personenanzahl:**

Kalt:

warm:

Dessert:

Ausstattung:

Sonstiges

**Lieferung** ja / nein

**Abholung** ja / nein

**Müll/Speisereste** ja / nein

**gereinigt retour** ja / nein

**Bezahlung: Bar oder Überweisung**

**PREIS:**

## Mietpreise

(Barpreise ohne Lieferung und Mehrwertsteuer)

Gläser : pro Stück / Mietereinheit 3 Tage / Rückgabe ungerneigt	Preis	Anzahl	Gesamtpreis
Bierseidel	€ 0,30		
Biertulpe	€ 0,30		
Willbecher für Bier und Softdrinks 0,3 l	€ 0,30		
Calpi-Glas 0,2 l / 0,4 l	€ 0,30		
Ballonglas (Rot- u. Weißwein) standard	€ 0,30		
Rotweinglas exklusiv	€ 0,60		
Ballonglas (Rot- u. Weißwein) standard	€ 0,30		
Weißweinglas exklusiv	€ 0,60		
Sektglas standard	€ 0,30		
Sektglas exklusiv	€ 0,60		
Schnaps: Stampfer, Avena	€ 0,30		
Obstbrandglas	€ 0,40		

## Geschirr standard Acopall weiß

Teller 19 cm	€ 0,30		
Teller 24 cm	€ 0,40		
Desertschale	€ 0,40		
Dessertschale durchsichtig	€ 0,40		
Suppenteller	€ 0,40		
Kaffeelasse mit Untertasse	€ 0,50		

## Geschirr Porzellan weiß

Teller 19 cm weiß	€ 0,40		
Teller 24 cm weiß	€ 0,50		
Suppentasse mit Untertasse	€ 0,60		
Kaffeelasse mit Untertasse	€ 0,60		
Pizzateller 30 cm Ø	€ 0,80		
Suppenteller	€ 0,50		
Espressotasse mit Untertasse	€ 0,60		
Milchkaffeepott mit Untertasse	€ 0,70		

## Besteck

Dessertlöffel/ Kuchengabel	je € 0,20		
Messer / Gabel / Suppenlöffel	je € 0,30		
Tortenheber	je € 1,00		
Vorleger: Löffel, Zangen, Kellen, Brotmesser	je € 0,50		
Pauschal ab 20 Pers.: Geschirr u. Besteck passend zum bestellen Buffet, Buffetgeschirr und Verzehrgeschirr verschmutzt retour	pro Pers. € 2,00		

## Zubehör

Servietten	Farbe: 30 Stück	€ 2,00	
Tischdecke 120x160cm	Farbe: 3 Stück	€ 14,90	

Alle Preise ohne Mehrwertsteuer

## Möbel/Ausstattung

	Preis	Anzahl	Gesamtpreis
Bankettstisch klappbar ca. 1,80x0,80m	€ 8,00		
Bankettstuhl gepolstert/stapelbar	€ 5,00		
Barhocker Chrom Schwarzes Leder	€ 6,00		
Bierzellgarntur: 1 Tisch, 2 Bänke 2,20m , 8-10 Personen	€ 10,00		
Brennpaste für Chaiingdlish Brenndauer 2 Std	€ 1,50		
Chaiingdlish Einsätze nach Wahl	€ 15,00		
Deckentüter dimmbar	€ 6,00		
Elektropfannen rund 0,50m Ø	€ 15,00		
Espressobüromaschine inkl. 1kg Kaffeebohnen	€ 50,00		
Flaschenkühlschrank mit Glastür	€ 40,00		
Gasgrill 1,00x0,60m inkl. Gas	€ 50,00		
Kaffeefiltermaschine Gastro , 2 Glaskannen ohne Kaffee	€ 30,00		
Kohlegrill rund Dreibein 1,20m Ø	€ 30,00		
Partyschirm rund 3m Ø inkl. Ständer	€ 25,00		
Partyschirm rund 4m Ø inkl. Ständer	€ 40,00		
Stehstisch rund 0,80m Ø klappbar weiß Kunststoff	€ 10,00		
Stehstischussen 0,80 m Ø	€ 5,00		
Terrassenheizstrahler inkl. Gas 11 kg	€ 45,00		
Tiefkühltruhe	€ 30,00		
Zelte, Pavillons unter 030 / 412 52 42 (Herr Hahn, Partyausstatter 24)			

*Diverse weitere Mietartikel auf Anfrage z.B. Kerzenständer, Menagen, Aschenbecher, Thermoskannen Spülbecken, Küchengeräte, Spülmaschine, Grills, Umluftöfen, Pizzaofen, Dönergrill, Glühweinkocher u.v.m.*

## Getränke

	Preis		
Königs Pilsener inkl. Durchlaufkühler	20 l	€ 65,00	
Prosecco/Lauten Rosé oder Weiß	0,75 l Flasche	€ 8,50	
Weißwein: Grauer Burgunder Spätlese trocken	0,75 l Flasche	€ 8,50	
Gutedel trocken	0,75 l Flasche	€ 8,50	
Rotwein: Pinot Noir trocken	0,75 l Flasche	€ 10,50	
Spätburgburgunder Qualitätswein	0,75 l Flasche	€ 8,50	
Mineralwasser Brandenburg	0,70 l Flasche	€ 2,50	
Pellegrino	0,70 l Flasche	€ 3,50	
Orangensaft / Apfelsaft / Coco Cola	1,00 l Flasche	€ 2,50	
Orangensaft / Apfelsaft / Coco Cola / Schweppes	0,20 l Flasche	€ 1,50	
Kaffee im Warmhalter inkl. Zucker + Milch	1,00 l Kanne	€ 6,50	
Tee im Warmhalter inkl. Zucker + Milch	1,00 l Kanne	€ 5,00	
Eiswürfel/CrashEis	5 kg	€ 7,50	
Getränke Pauschal o. als Kommissionsware (es sollen 70 % abgenommen werden)			Ney's Partyservice -S.- 3-

## Frühstücks-Buffer

### **Kalt**

Schinken- u. Wurstplatte, Bratenplatte  
Hackepeterschwein mit Delikatessgurken  
buntes Käsebrett mit Schnittlauchquark  
große Brot- und Brötchenauswahl, dazu Butter  
geräucherter Lachs mit Sahnemeerrettich  
Geflügelsalat, Eiertartar  
Tomate-Mozzarella mit Basilikum  
Konfitüren und Honig, Fruchtjoghurt  
Kuchen und Obstsalat

### **Warm**

Deftiges Rührei  
Kleine Nürnberger Rostbratwürstchen und Speckstreifen

**ab 20 Personen pro Person 14,50 €**  
**ab 30 Personen pro Person 13,00 €**  
**ab 50 Personen pro Person 12,00 €**

## Gutsherren-Buffer

### **Kalt**

Scheiben vom Schweinelachs auf Senfmarinade  
Hackepeterschwein mit Zwiebeln und Delikatessgurke  
Rustikale Käseauswahl mit Brot  
und Brötchenauswahl  
hausgemachte Bouletten mit Senf  
Eiertartar, Nudelsalat  
Tomatensalat mit Feta und Mozzarella  
Schinken-Salami-Platte

### **Warm**

Schweinebauch im Ganzen mit Schwarte  
Kartoffelasagne, Hühnerkeulchen, Kasseler in Scheiben

**ab 20 Personen pro Person 14,00 €**  
**ab 30 Personen pro Person 12,50 €**  
**ab 50 Personen pro Person 9,90 €**

## Überraschungs-Buffer

### **Kalt**

Mindestens 7 verschiedene Vorspeisen mit Salaten

### **Warm**

Mindestens 6 verschiedene Speisen  
z.B. Pasta, Braten, Geschnetzeltes, Beilagen usw.

### **Dessert**

Käseplatte mit Butter, gemischter Brötchenkorb  
2-3 verschiedene Dessert

**ab 20 Personen pro Person 17,90 €**  
**ab 30 Personen pro Person 16,90 €**  
**ab 50 Personen pro Person 15,90 €**

## Ney's Buffet

### **Kalt**

Vitello Tonnato (v. Schwein)  
Parmaschinken mit Melone  
Lachsvariation von geräuchertem, gebeiztem  
und pochiertem Lachs, dazu 2 Saucen  
Scheiben v.d. marinierten Steakhüfte mit frischem Meerrettich  
Tomate mit Mozzarella und Basilikum  
Schopskasalat m. Schafskäse  
Gebratene Zucchini mit Walnüssen und Joghurt-Honigsauce

### **Warm**

Lasagne  
Broccoli und Blumenkohl mit Käse überbacken  
Kasselerrücken mit Gurken-Kartoffelsalat  
Poulardenbruststreifen mit Champignonsauce, Basmatireis

### **Dessert**

Käseplatte mit Brötchenkorb und Butter  
Panna Cotta mit eingelegten Beeren und Vanillesauce  
Bananen-Erdnuss-Tirami Su

**ab 20 Personen pro Person 18,50 €**  
**ab 30 Personen pro Person 17,50 €**  
**ab 50 Personen pro Person 16,50 €**

## Schlemmer-Buffer

### **Kalt**

Zucchini schnitzel mit getrockneten Tomaten und Kräutersaitlingen  
Vitello Tonnato (v. Kalb)  
Rote Beete und Mango mit Jacobsmuscheln  
Lammfilets mit Senfkruste im Löffel  
Bresaola mit Melone und Parmesan  
Gebeizter Thunfisch mit Wasabi u. Seegrassalat  
Blätterteigschnecke gefüllt mit Feta

### **Warm**

Hähnchenspieße mit Erdnussauce  
Rinderfilet im Ganzen gebraten mit Bernaise\*,  
Rosmarinkartoffeln und Möhrchen  
Auberginentaschen mit Mozzarella und Basilikum gefüllt  
Lachscrepes mit Spinat gefüllt  
Garnelen mit Fenchelgemüse

### **Dessert**

Edle Käseauswahl mit Feigensenf u. gem. Brotkorb  
weißes Schokoladenmousse mit eingelegten Himbeeren  
Dessert nach Wunsch

**ab 20 Personen pro Person 29,50 €**  
**ab 30 Personen pro Person 27,50 €**  
**ab 50 Personen pro Person 25,00 €**

## Buffer Bergruf

### **Kalt**

Radicarpaccio mit Kürbiskernöl u.  
gebratenen Drebeziner  
Scheiben vom Weideochsen auf Rauke  
m. Zitronenmarinade  
Wurstsalat auf Kraut mit Ziegengouda  
Geräuchertes Forellenfilet m. Apfeln  
Erdäpfelcanapees m. Schwarzwälder Schinken  
Fencheleierkuchen mit Flusskrebsschwänzen  
In Weinteig gebackener Karfiol  
mit Rahm-Gurken-Dip

### **Warm**

Tafelspitzbrühe mit Markklößchen  
Weißwürste mit süßem Senf und Laugenbrötchen  
Schweinsbraten mit Kümmeljus und Miniknödel  
Backendl-Filets mit Kartoffel-Gurkensalat  
Gefüllte Schwammerln mit Faschiertem  
Zwiebelfleckerln mit Petersilien-Kürbiskern-Pesto

### **Dessert**

Bergkäse- Bavaria Blue Torte mit Obatzter u. Bärlauchbrot  
Warmer Apfeldatschi mit Vanillesauce  
Rübli-Schicht-Dessert mit weißer Schokolade  
Limetten-Topfencreme mit gebeizten Beeren (portioniert)

**ab 20 Personen pro Person 18,50 €**  
**ab 30 Personen pro Person 17,50 €**  
**ab 50 Personen pro Person 16,90 €**

## Döner-Grill-Buffer

Eisbergsalat, Tomaten-Gurkenwürfel, Zwiebeln,  
Rot- und Weißkraut, Feta usw.

Saucen: scharf, Knoblauch, Kräuter u. Joghurt

Dönergrill inkl. Kalbsdöner (ca. 300 – 500 gr. Fleisch pro Person)  
+ Gemüsereis und Fladenbrot

Dazu Kontaktgrill fürs Fladenbrot, elektr. Messer und Gasflasche

**bei 20 Personen 280,00 €**  
**bei 30 Personen 360,00 €**  
**bei 40 Personen 440,00 €**  
**ab 50 Personen pro Person 10,00 €**

## Europa-Bufferet

### **Kalt**

Roastbeefröllchen mit Gemüse gefüllt  
Cous Cous-Salat mit Antipasti,  
gefüllten Weinblättern u. Schafskäse  
kleine Zwiebelkuchenstücke \*  
Vitello Tonnato (v. Schwein)  
spanischer Kartoffelsalat mit Thunfisch und Oliven  
Parmaschinken mit Melone  
Gefüllte Räucherlachscrepes

### **Warm**

Maiscremesuppe mit Koriander  
Hähnchenbrust „Züricher Art“ mit  
belgischen kleinen Kartoffeln, dazu Tzatziki  
Ungarisches Gulasch mit Spätzle  
Penne mit Broccoli, Röstzwiebeln,  
Tomatenwürfeln und Käse überbacken  
Cevapcici in Paprikasauce

### **Dessert**

Käseauswahl mit Brotkorb und Butter  
Apfelcrumble\* mit Vanillesauce  
Mousse au Chocolate, Rote Grütze

**ab 20 Personen pro Person 18,90 €**  
**ab 30 Personen pro Person 17,90 €**  
**ab 50 Personen pro Person 16,90 €**

## Italia-Bufferet

### **Kalt**

Tomate mit Mozzarella und Basilikum  
Antipasti (gebr. Gemüse)  
Chile Camerones  
Vitello Tonnato (v. Kalb), Carpaccio,  
Parmaschinken mit Melone  
Rucolasalat mit Thunfisch, Feta und zweierlei Dressing

### **Warm**

Lasagne Bolognese  
Spaghetti mit Chili, Olivenöl, getrockneten  
Tomaten und Pesto  
gefüllte Auberginen mit Mozzarella auf Tomaten  
Streifen von der Poulardenbrust  
in Gorgonzolasauce mit Rosmarinkartoffeln  
Lachsschnitte mit Kräuterkruste  
und Safran-Balsamico-Creme  
Gefüllte Champignons mit Spinat

### **Dessert**

Käsebrett mit Trauben mit gebackenem Hausbrot  
Panna Cotta mit Beerensauce  
Frischer Obstsalat, Tiramisu

**ab 20 Personen pro Person 19,90 €**  
**ab 30 Personen pro Person 18,90 €**  
**ab 50 Personen pro Person 17,90 €**

## Carlifornia-Bufferet

### **Kalt**

Nachos mit Dips  
Avocados mit Speck, Radieschen in Vinaigrette  
gebratener Fischsalat mit Oliven  
Thailändischer Nudelsalat  
Cole Slaw, Shrimp-Cocktail, Wraps mit Huhn u. Hackfleisch  
Rosa Entenbrustscheiben mit Sesammarinade

### **Warm**

Chili con carne,  
Spare Ribs, Chicken Wings  
Baked Potatoes mit Zwiebeln,  
Käse und Sauerrahm  
Roastbeef im Ganzen  
mit grüner Pfeffersauce und Wokgemüse\*  
Grüenschalmuscheln mit Tomaten,  
Sonnenblumenkernen, Speck und Knoblauch

### **Dessert**

Verschiedene Ziegen- u. Schafskäse  
mit Kürbis-Chutney und Maisbrot  
Mango und Bananen in Kokoscreme  
Caramelisierter Mandelmilchpudding mit Blaubeerkaltschale  
Schoko-Ingwer-Cheesecake

**ab 30 Personen pro Person 18,90 €**  
**ab 50 Personen pro Person 17,90 €**

## Gala-Bufferet

### **Kalt**

Bresaola mit Melone,  
Vitello Tonnato (v. Kalb)  
verschiedene Gemüse mit Roquefortcreme  
Fischplatte mit verschiedenen Saucen  
Pflaumen in geräuchertem Putenmantel  
Pfannkuchen mit Rauke, Mozzarella  
und getrockneten Tomaten gefüllt  
Scheiben vom Weideochsen mit Walnüssen und Parmesan  
Gurken-Chile-Cameronessalat

### **Warm**

Penne mit Ratatouille und Feta überbacken  
Scheiben von der geschmorten Lammkeule mit grünen Bohnen  
Kartoffelgratin,  
Curryhuhn mit Ananas überbacken  
Lachsschnitte mit Senfkruste in Kräutersauce mit Basmatireis

### **Dessert**

Käseplatte mit Brötchenauswahl und Butter  
Erdbeer Ricotta auf Schokoladencreme  
frischer Obstsalat  
gefüllte Profiteroles  
Pflaumen-Marzipan-Auflauf in Vanillesauce

**ab 20 Personen pro Person 21,50 €**  
**ab 30 Personen pro Person 20,50 €**  
**ab 50 Personen pro Person 19,50 €**

\* Stromanschluss erforderlich

## Advents-Buffer

### **Kalt**

Honiglachs mit Walnüssen und geräucherter Lachs mit Preiselbeer-Kren  
Vitello Tonnato (v. Schwein)  
Kirschtomaten mit Mozzarella und Pesto  
Gebratenes Gemüse und Fritata  
Schwarzwälder Schinken mit Melone  
Eismeerkrabben mit Blutorangensauce  
Marinierte Steakhüfte mit Champignons u. Zitronen-Parmesan-Chips

### **Warm**

Teile von der Ente ohne Knochen mit Apfelsauce  
Kartoffelklöße, Rotkohl  
Nudelaufguss mit Tomaten, Broccoli und Feta  
Pragerschinken und Kartoffelgratin  
Cevapcici mit süßfeuriger Chinasauce

### **Dessert**

Frischer Obstsalat  
Glühweingrütze und Marmor-Pudding  
Apfelcrumble mit Vanillesauce  
Verschiedene Käsesorten mit Brotkörbchen

**ab 20 Personen pro Person 18,50 €**

**ab 30 Personen pro Person 17,50 €**

**ab 50 Personen pro Person 16,50 €**

## 1/2 Berliner Schrippe oder Canapees, hausgebacken

gemischt belegt mit z. B. Lachs, Käse, Brie, Braten, Schinken, Salami, Thunfisch, Eiersalat, Bratei, Tomato-Mozzarella

**ab 100 Stk. pro Person 1,60 €**

## Fingerfood-Buffer

**(8 Teile pro Person)**

### **Kalt**

Canapees verschieden belegt mit Käse, Krabben, Schinken, Vitello  
Gefüllte Räucherlachscrepes  
Spieße m. Kirschtomaten Mini-Mozzarella u. Basilikum  
Kasselerrollchen mit Spargel gefüllt  
Gemüsesticks mit Quarkdip

### **Warm**

Zwiebelkuchen, Meatballs mit Chinadip  
Hähnchenspieße mit Erdnusssauce

**ab 20 Personen pro Person 14,50 €**

**ab 30 Personen pro Person 13,50 €**

**ab 50 Personen pro Person 12,50 €**

## Fingerfood-Auswahl

**zur Ergänzung**

**oder eigener Zusammenstellung - Mindestbestellwert 300,00 €**

Blätterteigtasche gef. m. Hähnchen o. Käse o. Lachs	20 Stk	20,00 €
Mini-Bouletten / Mini-Schnitzel / kleine Hühnerkeulen	10 Stk	15,00 €
Crepes gefüllt mit		
Lachs / gek. Schinken / Mozzarella-Rucola	10 Stk	15,00 €
Scampi-Spieße 100 gr.	10 Stk	30,00 €
Spieße mit		
Obst / Tomato-Mozzarella / Käse / Melone-Schinken	20 Stk	20,00 €
Pumpnickel mit 3 versch. Frischkäsen	30 Stk	20,00 €
Quiche / Gemüsetortilla / Mini-Frühlingsrollen	20 Stk	20,00 €
Schweinefilet mit Lebermousse und Obst	10 Stk	25,00 €
Wraps gefüllt mit Hackfleisch oder Hähnchen	10 Stk	15,00 €
Pflaume im Speckmantel	20 Stk	20,00 €
1/2 Eier mit Krabben und deutschem Kaviar	20 Stk	20,00 €
Garnelenring mit Dip ca.	30 Stk	12,00 €
Mini-Naschereien		
(Windbeutel, kl. Kuchenstücke, Früchtfours)	20 Stk	20,00 €

## Suppen

(Suppen werden im Warmhalter und mit Baguette und Brötchen geliefert, Preise verstehen sich pro Liter, 1 L = 5 = Portionen )

Tomatencremesuppe mit Basilikum	13,50 €
Rosa-Linsencremesuppe mit Himbeeressig vollendet	13,50 €
Maiscremesuppe mit Koriander abgeschmeckt	13,50 €
Zwiebelsuppe mit Weißbrot und Käse überbacken	13,50 €
Tafelspitzbrühe mit Markklößchen oder Maultaschen	15,50 €
Eintopf von Meeresfrüchten	19,50 €
Minestrone	13,50 €
Kartoffelcremesuppe mit Würstchen oder Steinpilzen	14,50 €
Chili con carne	13,50 €
Broccolicremesuppe	13,50 €

Weitere Suppen / Eintöpfe auf Anfrage

## Vorspeisen

(Vorspeisen können auf Platten o. auf Tellern angerichtet werden, dazu werden Baguette, Brötchen u. Butter geliefert)

Krabbencocktail in der Sektschale bunt garniert pro Schale 6,00 €  
(weitere Cocktails mit Spargel, Schinken, Muscheln usw.)

Tafelspitz mit Kräutern in Paprikavinaigrette und Sauce Tatar pro Person 5,50 €

Gebratene Gemüse Auberginen, Fenchel, Zucchini, Paprika, Zwiebeln, Knoblauch, getrocknete Tomaten und Peperoni pro Person 4,50 €

Caprese Tomate m. Mozzarella u. Basilikum u. Balsamico-Dressing pro Person 4,50 €

Käseigel 1 Ananas mit Käsespießen Stück 25,00 €

Geröstete Tomaten mit Knoblauch und Oliven pro Person 3,50 €

Cous-Cous mit gebratenem Gemüse, Schafskäse, Scheiben vom Lammrücken dazu Chilidressing pro Person 6,90 €

Mexikanischer Avocadosalat mit gebratenem Speckstreifen dazu Radieschen pro Person 5,50 €

Rucola-Salat mit Parmesan, Croutons, Kürbiskernen mit zweierlei Dressing pro Person 3,50 €

Mexikanischer Fischsalat mit gebratener Rotzunge, Oliven, Tomaten, Kapern, Zwiebeln und Kräutern pro Person 7,00 €

Rindercarpaccio auf Rucola mit Parmesan pro Person 7,50 €

Vitello Tonnato vom Kalb pro Person 7,50 €

## Hausgemachte Salate

Preise verstehen sich pro Kilogramm ( 1 kg = ca. 6 Portionen)

Gurkensalat mit Vinaigrette-Dressing	6,00 €
Frische Salatplatte mit zwei Dressings	pro Person 2,50 €
Eiersalat mit Mayonnaise	6,00 €
Kartoffelsalat mit Gurke, Äpfeln, Zwiebeln u. Mayonnaise	6,00 €
Speckkartoffelsalat mit Vinaigrette-Dressing	6,00 €
Spanischer Kartoffelsalat m. Thunfisch, Eiern, Erbsen, Oliven, Paprika, Kürbiskernen u Mayo	8,00 €
Grüner Bohnensalat mit Thunfisch, Kartoffeln, Tomaten, Zwiebeln und Vinaigrette	7,50 €
Nudelsalat mit Mayonnaise	6,00 €
Krautsalat mit Vinaigrette-Dressing	6,00 €
Cole Slaw mit Mayonnaise	6,00 €
Schweizer Wurstsalat mit Vinaigrette-Dressing	6,00 €
Geflügelsalat mit gebratener Poulardenbrust, Sellerie	
Ananas und Mayonnaise	8,00 €
Schopskasalat mit Schafskäse und Vinaigrette-Dressing	7,00 €

## Zum Grillen, ab 10 Portionen

(Fleisch pro Stück ca. 150-180gr roh eingelegt)

Thüringer Bratwurst ca. 100gr	2,00 €
Schweinenackensteak	3,50 €
Putensteak	3,50 €
Rumpsteak	8,50 €
Lammkeulensteak	8,00 €
Folienkartoffeln mit Schnittlauchquark im Warmhalter	Stk. 2,50 €

## Pasta und Aufläufe

Lasagne Bolognese oder vegetarisch	4,50 €
Kartoffel-Lasagne mit Thunfisch oder Chili oder Gemüse	4,50 €
Spaghetti m. Peperoni, Knobl., Tomaten, Pesto, Olivenöl	4,00 €
Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Schinken	4,50 €
Bandnudeln mit Poulardenbrust o. Gemüse in Sahne-Tomatensauce	5,50 €
Lachscrêpes mit Spinat und Käse gefüllt auf Kräutersauce	6,00 €
Champignons gefüllt mit Spinat oder verschiedenen Füllungen auf Käsesauce	Stück 2,50 €

## Hauptgänge

(Hauptgänge werden im Warmhalter geliefert, ab 10 Portionen je Gericht, Preise pro Portion)

Schinkenreisbein ca. 1-1,2 kg mit Sauerkraut, Erbspüree, Senf und Kartoffeln	12,50 €
Schweinekrustenbraten mit Bratensauce, Rotkohl und Klößen	9,50 €
Überbackene Schweinesteaks mit Tomate, Kräutern, Zwiebeln dazu Kartoffelgratin u. Salatteller	9,50 €
Schweinefiletsteaks auf Gorgonzolasauce mit Broccoli und Gnocchi	12,50 €
Scheiben vom Kasselerrücken mit Champignonsauce überbacken dazu Folienkartoffeln und Schnittlauchquark	8,50 €
Streifen von der Poulardenbrust mit Champignons, Schwarzwurzel in Estragon-Senfesauce und Gemüseris	7,50 €
Scheiben von der Lammkeule in Thymianjus mit grünen Bohnen und Kartoffelgratin	13,50 €
Gänsebrust ca. 500g Rohg. mit Apfelsauce, Grünkohl, Rotkohl, u. Kartoffelklößen	14,90 €
½ Ente ca. 1200g Rohg. mit Orangen-Majoransauce, Rotkohl, Rahmkraut und Kartoffelklößen	12,90 €
Gulasch mit Spätzle und Salatteller	10,50 €
Krautwickel mit Schinken-Käsemantel auf Kräuter-Specksauce mit Gemüse-Kartoffelpfanne	8,50 €
Gebratenes Zanderfilet auf Linsengemüse mit Karotten und Kartoffeln	12,50 €
Lachsschnitte mit Dillsauce, Spinat und Kartoffelgratin	12,50 €
Duett von gebratener Rotzunge und Garnelenspieß an Hummersauce verschiedene Gemüse und Basmatireis	14,50 €

**Hausgemachte Desserts**  
(Die angegebenen Preise verstehen sich pro Kg  
1 Kg = ca. 6 Port)

Trifle, verschiedene Desserts geschichtet	15,00 €
Rote Grütze	13,00 €
Mousse au Chocolate (hell o.dunkel, mit Vanille o. Beerensauce)	
	16,00 €
Frischer Obstsalat	16,00 €
Tirami Su (ohne Ei)	15,00 €
Warmer Obst-Crumble (Obst mit Toffeesauce und Streuseln)	15,00 €
Panna Cotta mit Beerensauce	13,00 €
Creme Caramel	15,00 €
Erdbeer-Melonen-Salat	15,00 €
Original altdeutscher Schokoladenpudding	15,00 €
Griesauflauf mit Früchten	13,00 €
Erdbeer-Ricotta	13,00 €
Obstspieße	Stk 2,00 €
Marmorpudding	13,00 €

**Kuchen/Torten**

Pistazien-Mohnsahnetorte 28cm Ø, 2200g, ca.16 Port.	24,00 €
Kranz Frankfurter Art 28cm Ø, 2000g, ca.20 Port.	23,50 €
Rübli-Torte Haselnuss-Karotten-Rührmasse, 28cm Ø, 1450 g, ca.14 Port.	19,50 €
Exotic-Torte Biskuitböden m. Vanillesahne u. exotischen Früchten belegt, 28cm Ø, 2050g, ca.14 Port.	18,00 €
Himbeerkuchen Biskuitböden m. Vanillesahne und Himbeeren belegt, 28cm Ø, 1950g, ca.14 Port.	18,00 €
Pfirisch-Melba-Sahne-Torte 28cm Ø, 1950g, ca.16 Port.	20,00 €
Käse-Sahne-Torte 28cm Ø, 1800g, ca.16 Port.	18,00 €
Donauwelle 25x38cm, 1950g, ca.20 Port.	19,50 €
Blechkuchen hausgebacken, versch. Sorten, ca.20 Port, zB. Apfel-Streusel	19,50 €
Tartes: auf krossem Mürbeteig, 29cm Ø, 1100g Kokos, Zitronen, Schoko, Erdbeer, Span. Mandel	je 14,50 €
Cheesecake mit Erdbeeren u. Frischkäse m. Erdb. auf Mürbeteig 24cm Ø, 1450g	19,50 €
Mini-Nascherei (verschiedene Sorten, je 10 Stück)	10,00 €
weitere Kuchen / Torten auf Anfrage, zB. auch Italian-Style	

**Bestellablauf / Allgemeine Information**

**Schritt 1: Termin blocken:**

Bitte schnellstmöglich Wunschtermin reservieren, wir haben nur begrenzte Kapazitäten.  
Dabei angeben:  
- Name  
- Datum / Uhrzeit  
- Ort (Bezirk)  
- Personenzahl

**Schritt 2: Bestellung:**

spätestens 7 Werktage vor Termin:  
telefonisch, per Fax oder **per email**  
(**neys.partyservice@alice-dsl.net**).  
Aus Zeitgründen erfolgt keine e-mail Korrespondenz – bitte klären Sie Ihre Fragen ausschließlich telefonisch.  
Bestellungen und Absprachen am besten:  
Mo. 9:00 – 12:00 u. Mi – Fr. 9:00 – 18.00 Uhr – kurze Auskünfte gern jederzeit!  
Für individuelle Angebote benötigen wir:  
- Speisen / Ausstattungswunsch oder Preisvorstellung  
Bestellungen sind erst nach Bestätigung fix.

**Stornierungen**

bis 7 Tage vor Termin

**Lieferung:**

An-Abfahrt  
(bei langem Anfahrtsweg evtl. Aufschlag)  
Lieferung grundsätzl. bis Gebäude Eingangstür  
wichtig: Fußweg vom Lkw zum Buffet angeben.  
zB. Kolonien, Etagen

**Wieviel Platz:**

pro 10 Personen ca. 1m<sup>2</sup> (zB. 45 Pers. = 4-5m lang x 0.80 – 1,00m tief, auch verteilt)

**Zahlung:**

bei Lieferung bar  
(Überweisung bedarf der Absprache)

**Abholung:**

Termin wird bei Lieferung vereinbart  
Wichtig: bei Abholung am selben Tag, dies bei der Bestellung angeben.

**Geschirrrückgabe:**

Zustand 1) Buffetgeschirr grundsätzlich sauber  
Zustand 2) Buffetgeschirr verschmutzt – sortiert – Ohne Müll und Speisereste pro Pers. 1,00 €  
Zustand 3) Buffetgeschirr verschmutzt m. Speiseresten pro Pers. 2,00 €

**Mehrwertsteuer:**

7% bei Speisen, 19% bei Getränken/Ausstattung, 19 % bei Speisen und Ausstattung zusammen

Preis- und Lieferänderung sind vorbehalten.  
Ältere Prospekte verlieren ihre Gültigkeit.

**Produktinformationen**

Speisen mit Mayonnaise sind mit den Konservierungsstoffen Sorbin-Säure und Benzoesäure haltbar gemacht. Silberzwiebeln und Meerrettich sind geschwefelt, Oliven sind geschwärzt. Marzipan, Belegfrüchte und Deutscher Kaviar enthalten Farbstoff



## Gastronomie mit Bewirtung und unseren Buffets

### **Casino VFB Hermsdorf** (bis ca. 80 Pers.)

Fußballabteilung  
Am Ried 5 (Ecke Seebadstr.)  
13467 Berlin-Hermsdorf  
Frau Weber  
Tel: 0173 210 59 89

### **al2 Cocktailbar** (bis ca. 60 Pers.)

Pfalzburgerstr. 83  
10719 Berlin-Charlottenburg  
Herr Schulzendorf  
Tel: 0172 3020008  
[www.al2cocktailbar.de](http://www.al2cocktailbar.de)

### **Zur Schmalzstulle**

Niederstr. 45  
16548 Glienicke-Nordbahn  
Tel/Fax: 033056 / 427245  
[www.zur-schmalzstulle.de](http://www.zur-schmalzstulle.de)

### **Haus Hubertus**

Benekendorfstr. 54  
13469 Berlin (Waidmannslust)  
Tel. 030 / 364 20691  
- großer Garten -

### **Bar Frohnau**

Welfenallee 6  
13465 Berlin  
Tel. 030 / 406 36267  
- 2 Terrassen -

### **Schützengilde Tegel**

Buddestr. 1  
13507 Berlin  
Tel. 030 / 433 3470

### **Café Hangar Tegel**

Kurt-Schumacher-Damm 42  
13405 Berlin  
Tel. 030 / 411 99846  
- am Flughafen, großer Parkplatz, für lautstarke Feiern,  
Personenzahlen von 20 – 500 Personen -

### **Hof-Café Wittenau**

Oranienburger Straße 203  
13437 Berlin  
Tel. 030 / 622 08147

## Miet- und Feerräume

### **Villa Weigert**

Ethel und Jul. Rosenbergstr. 10  
16547 Birkenwerder  
Tel. 03303 / 5986

### **Fließtal-Reithalle** (bis ca. 80 Pers.)

Zabel-Krüger-Damm 229  
13469 Berlin-Lübars  
Frau Qualitz  
Tel:030 / 4025525

### **Hofgarten Tegel**

Veitstr. 28  
13507 Berlin  
Tel. 030 / 430 933 72

### **Centre Bagatelle**

Zeltinger Str. 6  
13465 Berlin  
Tel. 030 / 401 050 60

### **Bürgerhaus Gemeinde Glienicke-Nordbahn**

Moskauer Straße 20  
16548 Glienicke  
Ansprechpartner:  
Rathaus: Fr. Lindig 033056 / 69 217  
Fr. Siebenhümer 033056 / 69251