



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)  
[neys.party-service@alice-dsl.net](mailto:neys.party-service@alice-dsl.net)

**Tel: 433 97 57**

**Google neys**

Bitte vereinbaren Sie  
Termine, Reservierungen, Bestellungen  
**TELEFONISCH, E-Mail oder per FAX**

**Nr. 1 in Preis – Leistung-VERY NEYS**

Partyservice ist an jedem Tag möglich

---

Lieferungen an Wochenenden ohne Aufpreis, **10% Rabatt bei Abholung**  
Unsere Buffets sind Vorschläge, Austausch oder Änderungen sind kein Problem  
**Mindestbestellwerte**

# 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:**

## **Buffet für die Corona Zeit**

**Gültig ab 1.6.2020 (andere Buffets verlieren vorübergehend  
ihre Gültigkeit)**

### **Neys-Buffer**

#### **Kalt**

Vitello Tonnato (v. Schwein)

Parmaschinken mit Melone

Duett vom Lachs und Forelle dazu 2 Saucen Saucen

Scheiben vom Weideochsen mit Senfmarinade und Parmesan

Tomate mit Mozzarella und Basilikum

Gebratenes- u. eingelegtes Gemüse (Antipasti)

#### **Warm**

Lasagne mit Ratatouille (veggie) oder Bolognese

Broccoli und Blumenkohl mit Käse überbacken

Kasselerrücken mit Kartoffelstampf, Porree und Gurke

Poulardenbruststreifen mit Champignonsauce, Basmatireis

#### **Dessert**

Käseplatte mit Brötchenkorb und Hausbrot

Panna Cotta mit Roter Grütze und Vanillesauce

Tirami Su

**ab 20 Personen pro Person 22,00 €**

**ab 30 Personen pro Person 21,00 €**

**ab 50 Personen pro Person 20,00 €**

Preise ohne Mehrwertsteuer

## Buffet für die Corona Zeit

Gültig ab 1.6.2020 (andere Buffets verlieren vorübergehend  
ihre Gültigkeit)

### Buffet-Stehempfang

#### **Kalt**

Pumpernickel mit Eiertatar

Canapés mit Vitello Tonnato (vom Schwein)

Gefüllte Räucherlachs Crêpes

Parmaschinken-Kugel mit Melonenspießen

Wraps gefüllt mit Hack

Salat mit Kirschtomaten, Mozzarella u. Pesto (portioniert)

Panierte Schnitzel von Zucchini und Schwein m. Dip

Kartoffel-Gurkensalat

#### **Warm**

Tomatencremesuppe

Meatballs in süß-feuriger Sauce

Gemüse-Quiche

Hähnchenspieße

Chicken Wings

#### **Dessert**

Käseplatte mit Brötchenkorb und Hausbrot

Warmer Apfelcrumble mit Vanillesauce

Mousse au Chocolat

Topfencreme mit eingelegten Beeren

**ab 20 Personen pro Person 22,00 €**

**ab 30 Personen pro Person 21,00 €**

**ab 50 Personen pro Person 20,00 €**

## Speisen für die Corona Zeit

### Zum Austauschen oder zusätzlich ab 20 Personen

### Gültig ab 1.6.2020 (andere Buffets verlieren vorübergehend ihre Gültigkeit)

#### Kalt

Hackepeter mit Zwiebeln und Gewürzgerken	2,00 € pro Person
Bouletten mit Senf/Ketchup und Gewürzgerken	2,00 € pro Person
Nudelsalat	1,00 € pro Person
Bunte Salatplatte mit zweierlei Dressings	2,50 € pro Person
Vitello Tonnato vom Kalb im Austausch von Schwein	2,00 € pro Person
Chile Camerones Salat (Krabben)	2,00 € pro Person

#### Warm

Roastbeef im Ganzen zum selber schneiden mit Wärmelampe und Sauce	5,50 € pro Person
Leberkäse im Ganzen zum selber schneiden mit Wärmelampe und Senf	3,00 € pro Person
Pochierte Lachsschnitte auf Kräutersauce	3,50 € pro Person
Weißwürste mit süßem Senf und Laugengebäck	2,00 € pro Person
Entenbrust aus dem Ofen mit Apfelsauce	3,00 € pro Person
Überbackene Schweinesteaks mit Tomaten, Zwiebeln und Kräutern	3,00 € pro Person
Räucherlachs Crêpes mit Spinat gefüllt auf Kräutersauce	2,50 € pro Person
Gefüllte Auberginen mit Mozzarella und Basilikum auf Tomatensauce, veggie	2,50 € pro Person
Gefüllte Champignons mit Spinat und Käse überbacken , veggie	2,50 € pro Person
Rotkohl, Ingwer-Möhrrchen je	1,50 € pro Person
Rosmarin-Kartoffeln, Kartoffel-Gratin, Kartoffelklöße je	2,00 € pro Person
Saucen im Austausch: Paprika-Tomate, Gorgonzola, Kokosmilch m. rotem Curry, Bernaise	

Preise ohne Mehrwertsteuer

## Mietpreise

Preise ohne MwSt. und ohne Lieferung

Gläser : pro Stück / Mietinheit 3 Tage / Rückgabe ungerneigt

	Preis	Anzahl	Gesamtpreis
Bierschale	€ 0,40		
Willibecher für Bier und Softdrinks 0,3 l	€ 0,40		
Caipi-Glas 0,2 l / 0,4 l	€ 0,40		
Balloglas (Rot- u. Weißwein) standard	€ 0,40		
Rotweinglas exklusiv	€ 0,70		
Balloglas (Rot- u. Weißwein) standard	€ 0,40		
Weißweinglas exklusiv	€ 0,70		
Sektglas standard	€ 0,40		
Sektglas exklusiv	€ 0,70		
Schnaps: Stampler Averno	€ 0,40		
Obstbrandglas	€ 0,50		

## Geschirr standard Acopall weiß

Teller 19 cm	€ 0,40		
Teller 24 cm	€ 0,40		
Desertschale	€ 0,40		
Dessertschale durchsichtig	€ 0,40		
Suppenteller	€ 0,40		
Kaffeetasse mit Untertasse	€ 0,70		

## Geschirr Porzellan weiß

Teller 19 cm weiß	€ 0,50		
Teller 24 cm weiß	€ 0,50		
Suppentasse mit Untertasse	€ 0,80		
Kaffeetasse mit Untertasse	€ 0,80		
Pizzateller 30 cm Ø	€ 0,80		
Suppenteller	€ 0,50		
Espresso tasse mit Untertasse	€ 0,70		
Milchkaffeepot mit Untertasse	€ 0,70		

## Besteck

Dessertlöffel/ Kuchen gabel	je € 0,30		
Messer / Gabel / Suppenlöffel	je € 0,40		
Tortenheber	je € 1,00		
Vorteilger: Löffel, Zangen, Keilen, Brotmesser	je € 0,50		
Pauschal ab 20 Pers.: Geschirr u. Besteck passend zum bestellen Buffet, Buffetgeschirr und Verzehrgeschirr verschmutzt retour	pro Pers. € 2,50		

## Zubehör

Servietten Duni	Farbe: 30 Stück	€ 2,50	
Tischdecke 120x160cm Duni	Farbe: 3 Stück	€ 16,90	

## Möbel/Ausstattung

	Preis	Anzahl	Gesamtpreis
Bankettisch Klappbar ca. 1,80x0,80m	€ 10,00		
Bankettstuhl gepolster/stapelbar	€ 6,00		
Barhocker Chrom Schwarzes Leder	€ 7,00		
Bierzeitgarntur: 1 Tisch, 2 Bänke 2,20m , 8-10 Personen	€ 12,00		
Brennpaste für Chafingdish Brenndauer 2 Std	€ 2,00		
Chafingdish Einsätze nach Wahl	€ 16,00		
Deckenfluter dimmbar	€ 10,00		
Espressobüromaschine inkl. 1kg Kaffeebohnen	€ 60,00		
Flaschenkühlschrank mit Glastür	€ 50,00		
Gasgrill 1,00x0,60m inkl. Gas	€ 60,00		
Kaffeefiltermaschine Gastro , 2 Glaskannen ohne Kaffee	€ 30,00		
Kohlegrill rund Dreibein 1,20m Ø	€ 40,00		
Partyschirm rund 3m Ø inkl. Ständer	€ 30,00		
Partyschirm rund 4m Ø inkl. Ständer	€ 45,00		
Stehstisch rund 0,80m Ø klappbar weiß Kunststoff	€ 12,00		
Stehstischussen 0,80 m Ø	€ 6,00		
Terrassenheizstrahler inkl. Gas 11 kg	€ 50,00		
Tiefkühltruhe	€ 40,00		
Kühlanhänger innen 3x1,4m	€ 99,00		
Zeile, Pavillons unter 030 / 412 52 42 (Herr Hahn, Partyausstatter 24)			

Diverse weitere Mietartikel auf Anfrage z.B. Kerzenständer, Menagen, Aschenbecher,

Thermoskannen Spülbecken, Küchengeräte, Spülmaschine, Grill, Hähnhengrill m. 7 Spielen

Umluftofen, Pizzaofen, Dönergrill, Glühweinkocher, Schinkenschneidemaschine m. Kugel u.v.m.

## Getränke

Königs Pilsener inkl. Durchlaufkühler	20 l	Preis € 80,00	
<b>Prosecco</b> Weiß, La Gioiosa, Frizzante	0,75 l Flasche	€ 6,50	
Valdo Rosé oder Weiß	0,75 l Flasche	€ 11,50	
<b>Weißwein:</b> Grauer Burgunder Spätlese trocken	0,75 l Flasche	€ 10,50	
Jermann, Chardonnay, Italien	0,75 l Flasche	€ 24,50	
San Marzano, Bianco Salento	0,75 l Flasche	€ 8,50	
Brezza, Lungarotti(Cuvee)	0,75 l Flasche	€ 11,50	
<b>Rosé:</b> Doktor Spiele, Dr. Koehler Rheinhessen	0,75 l Flasche	€ 12,50	

<b>Rotwein:</b> San Marzano, Primitivo, Italien	0,75 l Flasche	€ 8,50	
Schneider, Black Print, Platz	0,75 l Flasche	€ 19,50	
San Marzan Collezione Chinganta	0,75 l Flasche	€ 21,50	
Mineralwasser Brandenburg	0,70 l Flasche	€ 3,00	
Pellegrino	0,70 l Flasche	€ 4,50	
Orangensaft / Apfelsaft / Coco Cola	1,00 l Flasche	€ 3,50	
Eiswürfel/CrashEis	5 kg	€ 8,50	

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 (veggie), Kartoffelauflauf  
Kleine Nürnberger Rostbratwürstchen und Speckstreifen  
**ab 30 Personen pro Person 15,50 €**  
**ab 50 Personen pro Person 14,50 €**  
**ab 100 Personen pro Person 13,50 €**

## Gutsherren-Buffer

### **Kalt**

Scheiben vom Schweinelachs mit Senfmarinade  
Hackepeterschwein mit Zwiebeln und Delikatessgurke(nach Saison)  
Rustikale Käseauswahl mit Brot  
und Brötchenauswahl  
hausgemachte Boulettes mit Senf  
Eiertartar, Nudelsalat  
Tomatensalat mit Feta und Mozzarella  
Schinken-Salami-Platte

### **Warm**

Schweinebraten im Ganzen mit Schwarte\*  
Kartoffelasagne, Hühnerkeulchen, Kasseler in Scheiben  
**ab 30 Personen pro Person 14,90 €**  
**ab 50 Personen pro Person 12,90 €**  
**ab 100 Personen pro Person 11,90 €**

## Überraschungs-Buffer

### **Kalt**

verschiedene Vorspeisen mit Salaten

### **Warm**

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

### **Dessert**

Käseplatte mit Butter, gemischter Brötchenkorb  
2-3 verschiedene Dessert  
**ab 20 Personen pro Person 20,90 €**  
**ab 30 Personen pro Person 19,90 €**  
**ab 50 Personen pro Person 18,90 €**  
**ab 100 Personen pro Person 17,90 €**

## 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  
Gebratenes- u. eingelegtes Gemüse

### **Warm**

Lasagne  
Broccoli und Blumenkohl mit Käse überbacken  
Kasselerrücken mit Kartoffelstampf, Porree und Gurke  
Poulardenbruststreifen mit Champignonsauce, Basmatireis

### **Dessert**

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

**ab 20 Personen pro Person 21,00 €**  
**ab 30 Personen pro Person 20,00 €**  
**ab 50 Personen pro Person 19,00 €**  
**ab 100 Personen pro Person 18,00 €**

## Schlemmer-Buffer

### **Kalt**

Zucchini schnitzel mit getrockneten Tomaten u. Feta gefüllt  
Vitello Tonnato (v. Kalb)  
Rote Beete m. Mango, Walnüssen Flusskrebse  
Lammfilets mit Senfkruste im Löffel  
Parmaschinken u. Bresaola mit Melone  
Gebeizter Thunfisch mit Wasabi u. Seegrassalat  
Sushi

### **Warm**

Hähnchenspieße mit Erdnussauce  
Rinderfilet im Ganzen gebraten mit Bernaise\*,  
Ingwer-Karotten u. getrüffeltem Kartoffelstampf  
Auberginentaschen mit Mozzarella und Basilikum gefüllt  
Lachscrepes mit Spinat gefüllt  
Garnelen mit Fenchelgemüse

### **Dessert**

Edle Käseauswahl mit Feigensenf u. gem. Brotkorb  
Zweierlei Schokoladenmousse mit eingelegten Himbeeren  
Dessert nach Wunsch  
**ab 30 Personen pro Person 31,50 €**  
**ab 50 Personen pro Person 29,50 €**  
**ab 100 Personen pro Person 28,00 €**

## Buffer Berggruf

### **Kalt**

Radicarpaccio mit Kürbiskernöl u.  
gebratenen Drebeizener  
Scheiben vom Weideochsen auf Rauke  
m. Zitronenmarinade  
Wurstsalat auf Kraut mit Ziegenquark  
Geräuchertes Forellenfilet m. Apfelkren  
Alpenschinken-Kugel  
Eierkuchen mit Flusskrebsschwänzen gefüllt  
In Weinteig gebackener Karfiol  
mit Rahm-Gurken-Dip

### **Warm**

Leberkäse im Ganzen\*  
Weißwürste mit süßem Senf und Laugenbrötchen  
Schweinebraten mit Kümmeljus und Miniknödel  
Backhendl-Filets mit Kartoffel-Gurkensalat  
Gefüllte Schwammerln mit Spinat  
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 30 Personen pro Person 20,50 €**  
**ab 50 Personen pro Person 19,50 €**  
**ab 100 Personen pro Person 18,50 €**

## 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 30 Personen 380,00 €**  
**bei 40 Personen 450,00 €**  
**ab 50 Personen pro Person 11,00 €**

\*Stromanschluß

## Europa-Bufferet

### **Kalt**

Roastbeefröllchen mit Gemüse gefüllt  
Gebratene Zucchini im Sesam-Nussmantel und  
gefüllte Weinblätter m. Minz-Joghurt  
Tortilla de Patatas  
Vitello Tonnato (v. Schwein)  
Schopskasalat mit Schafskäse  
Parmaschinken mit Melone  
Pflaumen im Speckmantel

### **Warm**

Lachs Crêpes mit Spinat gefüllt  
Hähnchenbrust „Ungarische Art“ mit Spätzle  
Tafelspitz mit Meerrettichsauce und Kartoffelstampf  
Penne mit Broccoli, Tomatenwürfeln und Käse überbacken  
Cevapcici in süß-scharfer Sauce

### **Dessert**

Käseauswahl mit Brotkorb und Butter  
Apfelcrumble\* mit Vanillesauce  
Mousse au Chocolate , Rote Grütze  
**ab 30 Personen pro Person 20,50 €**  
**ab 50 Personen pro Person 19,50 €**  
**ab 100 Personen pro Person 18,50 €**

## Bufferet-Kalifornien

### **Kalt**

Lomi Lomi-Salat aus Hawaii m. Tomaten gebeizten Lachs  
Avocados mit Speck, Radieschen in Vinaigrette  
Auberginenaufwurf mit Cheddar und Mozzarella  
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  
Huhn m. rotem Curry in Kokosmilch u. Basmatireis  
Pfannengemüse

### **Dessert**

Verschiedene Ziegen u. Schafskäse  
mit Kürbis-Chutney und Maisbrot  
Mango- Ananassalat in Kokoscreme  
Caramelisierter Mandelmilchpudding mit Blaubeerkaltschale  
Bananen-Erdnuss-Cheesecake  
**ab 30 Personen pro Person 23,90 €**  
**ab 50 Personen pro Person 22,90 €**  
**ab 100 Personen pro Person 21,90 €**

## Flammkuchen-Bufferet

*Zum selber machen*

### **Kalt**

Ausgerollte Teigplatten  
Tomatensauce und Creme Fraiche  
Gehobelter Käse, Schinkenwürfel, Lauch, Salami,  
Thunfisch, Zwiebeln, Peperoni, Tomaten, Champignons,

Salatplatte mit zweierlei Dressings

Ein Dessert nach Wunsch

**Ausstattung:** Pizzaofen 230 V, oder 380 V, Platten, Teigschneider, Brett,  
Offenschieber, Wärmelampe

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

## Italia-Bufferet

### **Kalt**

Tomate mit Mozzarella und Basilikum  
Antipasti (gebr. Gemüse)  
Krabbensalat  
Vitello Tonnato (v. Kalb), Carpaccio,  
Parmaschinken mit Melone  
Rucolasalat mit Ziegenfrischkäse, Mango Chutney u. Pinienkernen

### **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 eingelegten Beeren  
Frischer Obstsalat, Tiramisu

**ab 20 Personen pro Person 22,00 €**  
**ab 30 Personen pro Person 21,00 €**  
**ab 50 Personen pro Person 20,00 €**  
**ab 100 Personen pro Person 19,00 €**

## Gala-Bufferet (ohne Schwein)

### **Kalt**

Bresaola mit Melone,  
Vitello Tonnato (v. Kalb)  
Antipasti  
Fischplatte mit verschiedenen Saucen  
Pflaumen in geräuchertem Putenmantel  
Pfannkuchen mit Rauke, Mozzarella  
und getrockneten Tomaten gefüllt  
Scheiben vom Weideochsen mit Trüffelöl und Parmesan  
Krabbensalat

### **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 30 Personen pro Person 22,50 €**  
**ab 50 Personen pro Person 21,50 €**  
**ab 100 Personen pro Person 20,50 €**

\* 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 Senfmarinade u. Parmesan

### **Warm**

Entenbrust aus dem Rohr mit Apfelsauce  
Kartoffelklöße, Rotkohl  
Nudelaufbau 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 30 Personen pro Person 20,00 €**  
**ab 50 Personen pro Person 19,00 €**  
**ab 100 Personen pro Person 18,00 €**

## Gabelbissen-Buffer

( für Stehempfang )

### **Kalt**

Pumpnickel mit Frischkäse u. Matjes  
Pflaume im Speckmantel  
Wraps gefüllt mit Huhn u. Hack  
Salat mit Kirschtomaten, Mozzarella u. Pesto ( portioniert )  
Kl. Hot Dogs und mini Burger  
Panierte Schnitzel und Zucchini m. Dip

### **Warm**

Karotten-Ingwersuppe mit Kokosmilch  
Currykonfekt  
Mini Pizzen (veggie)  
Kartoffellasagne Bolognese (prot.)

### **Sweets**

Verschiedene portionierte Desserts

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

## Veganes oder Veggies (austauschen oder zusätzlich)

### **Kalt**

Rote Beete Carpaccio mit Mango, Minze-Walnuss Marinade und gebratenen Kräutersaitlingen  
  
Kohlrabi scheiben mit Beeren-Koriandersauce u. Gemüse Nuggets  
  
Zucchini schnitzel mit geräuchertem Tofu u. getr. Tomaten gefüllt\*  
Antipasti  
  
Mini Frühlingsrollen und gefüllte Gemüse-Wraps mit China Dip

### **Warm**

Soja-Gyros m. Pilzen und Gemüse in Curry-Kokossauce dazu Basmatireis  
  
Linguine mit Olivenöl, geräucherter Tofu, Kräutersaitlingen, Kirschtomaten und rotem Curry

## 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 Stück 2,00 €**

## 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  
Gemügesticks mit Quarkdip

### **Warm**

Gemüse-Quiche, Meatballs mit Chinadip  
Hähnchenspieße mit Erdnussauce

**ab 30 Personen pro Person 15,50 €**  
**ab 50 Personen pro Person 14,50 €**

## 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, Fruchtfours)	20 Stk	20,00 €

**Suppen mind.3 Liter pro Sorte**  
 (Suppen werden im Warmhalter und mit  
 Brötchen geliefert, Preise verstehen sich pro Liter,  
 1 L = 5 = Portionen )

Tomatencremesuppe mit Basilikum	15,50 €
Rosa-Linsencrèmesuppe mit Himbeeressig vollendet	15,50 €
Maiscrèmesuppe mit Koriander abgeschmeckt	15,50 €
Zwiebelsuppe mit Weißbrot und Käse überbacken	15,50 €
Tafelspitzbrühe mit Markklößchen oder Maultaschen	17,50 €
Eintopf von Meeresfrüchten	20,50 €
Minestrone	15,50 €
Kartoffelcremesuppe mit Würstchen oder Steinpilzen	16,50 €
Chili con carne	15,50 €
Broccolicrèmesuppe	15,50 €

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 7,50 €  
 (weitere Cocktails mit Spargel, Schinken, Muscheln usw.)

Tafelspitz mit Kräutern in Paprikavinaigrette und Sauce Tatar  
 pro Person 7,50 €

Gebratene Gemüse Auberginen, Fenchel, Zucchini, Paprika,  
 Zwiebeln, Knoblauch, getrocknete Tomaten und Peperoni  
 pro Person 5,50 €

Caprese Tomate m. Mozzarella u. Basilikum u.  
 Balsamico-Dressing pro Person 5,50 €

Käseigel 1 Ananas mit Käsespießen Stück 26,00 €

Geröstete Tomaten mit Knoblauch und Oliven pro Person 4,50 €

Cous-Cous mit gebratenem Gemüse, Schafskäse,  
 Scheiben vom Lammrücken dazu Chilidressing pro Person 9,90 €

Mexikanischer Avocadosalat mit gebratenem  
 Speckstreifen dazu Radieschen pro Person 7,50 €

Rucola-Salat mit Parmesan, Croutons, Kürbiskernen mit  
 zweierlei Dressing pro Person 4,50 €

Mexikanischer Fischsalat mit gebratener Rotzunge, Oliven,  
 Tomaten, Kapern, Zwiebeln und Kräutern pro Person 8,00 €

Rindercarpaccio auf Rucola mit Parmesan pro Person 9,50 €

Vitello Tonnato vom Kalb pro Person 9,50 €

**Hausgemachte Salate (mind. 3 Kg pro Sorte)**

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

Gurkensalat mit Vinaigrette-Dressing	7,50 €
Frische Salatplatte mit zwei Dressings	3,50 €
Eiersalat mit Mayonnaise	7,50 €
Kartoffelsalat mit Gurke, Äpfeln, Zwiebeln u. Mayonnaise	7,50 €
Speckkartoffelsalat mit Vinaigrette-Dressing	7,50 €
Spanischer Kartoffelsalat m. Thunfisch, Eiern, Erbsen, Oliven, Paprika, Kürbiskernen u Mayo	8,50 €
Grüner Bohnensalat mit Thunfisch, Kartoffeln, Tomaten, Zwiebeln und Vinaigrette	8,50 €
Nudelsalat mit Mayonnaise	7,50 €
Krautsalat mit Vinaigrette-Dressing	7,50 €
Cole Slaw mit Mayonnaise	7,50 €
Schweizer Wurstsalat mit Vinaigrette-Dressing	8,50 €
Geflügelsalat mit gebratener Poulardenbrust, Sellerie	
Ananas und Mayonnaise	8,50 €
Schopskasalat mit Schafskäse und Vinaigrette-Dressing	8,50 €

**Zum Grillen, ab 10 Portionen**  
 (Fleisch pro Stück ca. 150-180gr roh eingelegt)

Thüringer Bratwurst ca. 100gr	2,50 €
Schweinerückensteak	4,50 €
Putensteak	4,50 €
Rumpsteak	10,50 €
Lammrückensteak	10,50 €
Folienkartoffeln mit Schnittlauchquark im Warmhalter St.	3,00 €

**Pasta und Aufläufe( ab 10 Port.)**

Lasagne Bolognese oder vegetarisch	5,50 €
Kartoffel-Lasagne mit Thunfisch oder Chili oder Gemüse	5,50 €
Spaghetti m. Peperoni, Knobl., Tomaten, Pesto, Olivenöl	5,00 €
Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Schinken	5,50 €
Bandnudeln mit Poulardenbrust o. Gemüse in Sahne-Tomatensauce	6,50 €
Lachscrêpes mit Spinat und Käse gefüllt auf Kräutersauce	7,00 €
Champignons gefüllt mit Spinat u. Käse überb. St.	3,50 €

**Hauptgänge**

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

Schinkeneisbein ca. 1-1,2 kg mit Sauerkraut, Erbspüree, Senf und Kartoffeln	14,50 €
Schweinekrustenbraten mit Bratensauce, Rotkohl und Klößen	11,50 €
Überbackene Schweinesteaks mit Tomate, Kräutern, Zwiebeln dazu Kartoffelgratin u. Salatteller	11,50 €
Schweinefiletsteaks auf Gorgonzolasauce mit Broccoli und Gnocchi	13,50 €
Scheiben vom Kasselerrücken mit Champignonsauce überbacken dazu Folienkartoffeln und Schnittlauchquark	10,50 €
Streifen von der Poulardenbrust mit Champignons, Schwarzwurzel in Estragon-Senfesauce und Gemüsereis	9,50 €
Scheiben von der Lammkeule in Thymianjus mit grünen Bohnen und Kartoffelgratin	14,50 €
Gänsebrust ca. 500g Rohg. mit Apfelsauce, Grünkohl, Rotkohl, u. Kartoffelklößen	16,90 €
½ Ente ca. 1200g Rohg. mit Orangen-Majoransauce, Rotkohl, Rahmkraut und Kartoffelklößen	15,90 €
Rindergulasch mit Spätzle und Salatteller	12,50 €
Krautwickel mit Schinken-Käsemantel auf Kräuter-Specksauce mit Gemüse-Kartoffelpfanne	10,50 €
Gebratenes Zanderfilet auf Linsengemüse mit Karotten und Kartoffeln	14,50 €

Lachsschnitte mit Dillsauce, Spinat und Kartoffelgratin	14,50 €
Duett vom gebratenem Zanderfilet und Garnelenspieß an Hummersauce verschiedene Gemüse und Basmatireis	16,50 €

## Hausgemachte Desserts (mind.2Kg pro Sorte)

(Die angegebenen Preise verstehen sich pro Kg

1 Kg = ca. 6 Port)

Rote Grütze	15,00 €
Mousse au Chocolate (hell o.dunkel, mit Vanille o. Beerensauce)	
	18,00 €
Frischer Obstsalat	18,00 €
Tirami Su (ohne Ei)	17,00 €
Warmer Obst-Crumble (Obst mit Toffeesauce und Streuseln)	16,00 €
Panna Cotta mit Beerensauce	15,00 €
Creme Caramel	17,00 €
Erdbeer-Melonen-Salat	17,00 €
Schokoladenpudding	15,00 €
Griesauflauf mit Früchten	15,00 €
Erdbeer-Ricotta	17,00 €
Obstspieße	Stk 3,00 €
Marmorpudding	15,00 €

## Kuchen/Torten

Pistazien-Mohnsahnetorte 28cm Ø, 2200g, ca.16 Port.	30,00 €
Kranz Frankfurter Art 28cm Ø, 2000g, ca.20 Port.	30,50 €
Rübli-Torte Haselnuss-Karotten-Rührmasse, 28cm Ø, 1450 g, ca.14 Port.	25,50 €
Exotic-Torte Biskuitböden m. Vanillesahne u. exotischen Früchten belegt, 28cm Ø, 2050g, ca.14 Port.	25,00 €
Himbeerkuchen Biskuitböden m. Vanillesahne und Himbeeren belegt, 28cm Ø, 1950g, ca.14 Port.	25,00 €
Pfirisch-Melba-Sahne-Torte 28cm Ø, 1950g, ca.16 Port.	25,00 €
Käse-Sahne-Torte 28cm Ø, 1800g, ca.16 Port.	25,00 €
Donauwelle 25x38cm, 1950g, ca.20 Port.	25,50 €
Blechkuchen hausgebacken, versch. Sorten, ca.20 Port, zB. Apfel-Streusel	25,50 €
Tartes: auf krossem Mürbeteig, 29cm Ø, 1100g Kokos, Zitronen, Schoko, Erdbeer, Span. Mandel	je 18,50 €
Cheesecake mit Erdbeeren u. Frischkäse m. Erdb. auf Mürbeteig 24cm Ø, 1450g	25,50 €
Mini-Nascherei (verschiedene Sorten, je 10 Stück)	12,00 €

weitere Kuchen / Torten auf Anfrage,  
zB. auch Italian-Style

## Gastronomie mit Bewirtung und unseren Buffets

### **Zum Kühlen Grunde**

Lotosweg 88 Ecke Seebadstr.  
13467 Berlin  
Tel.030/40584815 015774110435

### **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)

### **Bar Frohnau**

Welfenallee 6  
13465 Berlin  
Tel. 030 / 406 36267

### **Schützengilde Tegel**

Buddestr. 1  
13507 Berlin  
Tel. 030 / 433 3470

### **Café Hangar Tegel**

Kurt-Schumacher-Damm 42 44  
13405 Berlin  
Tel.015774110435  
- am Flughafen, großer Parkplatz, für lautstarke Feiern,  
Personenzahlen v 20– 500 Personen -

### **Congo-Treff** ( Bis ca. 120 Pers.)

Göschenstr. 9-28  
13437 Berlin  
Tel. 030/ 4146191

### **Aagaard-Atelier-Galerie**

Auenhof Cafe  
Alt-Hermsdorf 11  
13467 Berlin  
Tel. 01711160580 /015155823205  
[www.galericafe-aagaard.de](http://www.galericafe-aagaard.de)

### **Transformator**

#### **Frohnau** VinoMusica GmbH

Fürstendamm 40  
13465 Berlin  
Tel. 030/ 60275159

### **Bergschloß-TV Waidmannslust e.V.**

Waidmannsluster Damm 178  
13469 Berlin  
Tel. 030/ 4113020

## Miet- und Feerräume

### **Villa Weigert**

Ethel und Jul. Rosenbergstr. 10  
16547 Birkenwerder  
Tel. 03303 / 598455

### **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

### **Förderverein Historische Mönchmühle e.V.**

#### **Bis ca. 100 Pers.**

Mönchmühlenallee 3  
16567 Mühlenbeck  
Tel. 033056/81091  
Fax 033056/42414

### **Stadtclubhaus Hennigsdorf**

#### **Saal m. Bühne, Nebenräume bis ca. 300 Pers.**

Edisonstr. 1  
16761 Hennigsdorf  
Tel. 03302/ 810637  
Fax 03302/ 234694

### **Bürgerhaus Stolpe- Hohen-Neuendorf**

Dorfstr. 19  
16540 Hohen Neuendorf- OT. Stolpe  
Tel. 03303/ 528201 oder 03303/ 528131  
Fax 03303/ 5284060 oder 03303/ 5284061

### **Evangel. Kirchenkreis Reinickendorf**

#### **Hermann-Ehlers-Haus**

Alt-Wittenau 70  
13437 Berlin  
Tel. 030/4111919  
Bis 200 Pers.,4 Räume, Vorraum, Bühne, 544qm

## Bestellablauf / Allgemeine Information

### Schritt 1: Termin blocken:

Bitte schnellstmöglich Wunschtermin reservieren, wir haben nur begrenzte Kapazitäten.

Dabei angeben:

- Name
- Telefonnummer
- 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. 8:00 – 11:00 u. Mi – Fr. 9:00 – 18.00 Uhr –  
kurze Auskünfte gern jederzeit!

Für individuelle Angebote benötigen wir: Datum, Bezirk,  
Personenzahl,- Speisen / Ausstattungswunsch  
oder Preisvorstellung

Bestellungen sind erst nach Bestätigung fix.

Stornierungen bis 7 Tage vor Termin (kostenfrei)

Lieferung: An-Abfahrt (**Selber Abholen 10% Rabatt**)  
(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 oder  
Überweisung

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

Geschirrrückgabe: Zusammen gestellt ohne Müll u. Speisereste  
Bei Speiseresten bis 1€pro Person

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 Benzoessäure haltbar gemacht. Silberzwiebeln und  
Meerrettich sind geschwefelt, Oliven sind geschwärzt. Marzipan,  
Belegfrüchte und Deutscher Kaviar enthalten Farbstoff

**Allergiker müssen grundsätzlich davon  
ausgehen das allergische Inhaltsstoffe in den  
Speisen enthalten sind**

**Wenn notwendig bitte telefonisch absprechen !**

## Unsere häufigsten Antworten

**-Alle Preise ohne MwSt.**

**-Die Buffets werden aufgebaut**

**-Abholung des Buffets frühestens nächster Tag  
Die Zeit bei Lieferung mit dem Fahrer besprechen.**

**-Barzahlung bei Lieferung oder Abholung**

**-Bei Überweisung wird eine Rechnung zugeschickt.**

**-Mindestbestellwert bei Lieferung ab 400,00€  
möglich oder bei selber Abholung ab 300,00 €**

**-Warmhalter sind im Preis enthalten**

**-Sie haben für ca. 6 Stunden Brennpaste dabei**

**-Tische für das Buffet: alle 10 Personen 1 qm**

**-Vorleger für die Speisen sind nicht automatisch  
dabei (bitte bestellen)**

**-Keine weiteren Kosten für Geschirr Reinigung**

**-Bitte keine Speisereste und Müllentsorgung**

**-Das Eigentum vom Partyservice bitte  
Zusammenstellen bei der Abholung**

**Lieferung muss von Hermsdorf bis vor Ihre Tür  
möglich sein !**

**Bitte achten sie auf: Straßenfeste,  
Straßensperrungen, Baustellen,  
Sportveranstaltungen, Sternfahrten.**