

Pussel's Partyservice

Für Ihre Feste nur das Beste

Warme Speisen □ Kalte Platten

Buffets warm & kalt

eigener Lieferservice

Geschirrverleih

Individuelle Beratung

Tel. 0391 / 244 6958

www.Pussels-Partyservice.de

Unsere Bestseller



Schlemmerplatte „Gourmet“ (2,3,4,8) pro Person **7,90 €**

erlesene Bratenvariationen sowie verschiedene Schinken- und Salamisorten, Putenbrust

Käseplatte (8, G)

pro Person **8,90 €**

diverse Käsesorten (Räucherkeräse, Blauschimmel, Bresso, Baby-Bel, Brie, Schnittkäse)

Fleischplatte (3,A,C,J)

pro Person **9,90 €**

Kasselermedaillons, Mettbällchen, Mini-Schnitzel, Chicken Wings, Würstchenpalme

Hausschlachte-Platte (J)

pro Person **7,50 €**

Leberwurst, Rotwurst, Bratwurst, Sülze, Schlackwurst

Gehacktesigel

pro kg **10,90 €**

Kasselermedaillons (2,3,4,8)

pro Stück **2,50 €**

Fischplatte (D,J,K)

pro Person **11,90 €**

Lachs, Heilbutt, Forelle, Makrele, Sprotten, Meeresaufchnitt

Butterrose

250 g **3,90 €**

Halbe gefüllte Eier (C,G)

je **1,00 €**

Backwaren – frisch vom Bäcker (A)

Brötchen	je 0,35 €
Weizenbaguette	je 3,50 €
Vollkornbaguette	je 3,90 €
Brötchensonnen 14er	je 8,00 €

Weitere Backwaren auf Anfrage.

Alle kalten Platten werden für Sie mit Obst & Gemüse liebevoll garniert.



Für den verwöhnten Gaumen



Canapeés (2,3,4,8,A,C,D,G,J,K)

je Stück **1,60 €**

Räucherlachs	Camembert	Chambelle-Salami
Gravedlachs	Frischkäse	Braten
Forelle, gräuchert	Schnittkäse	

Halbe belegte Brötchen (2,3,4,8,A,C,G,J,K)

je Stück **1,50 €**

Käse	Schweinebraten	Hackepeter
Salami	Putenbraten	und vieles mehr

Die frische Gesunde (6)

Obstplatte mit Schnitzereien der Saison	39,90 €
Obstkorb	25,00 €

Fingerfood (8,A,C,G)

je Stück

Hähnchenspieß mit Backpflaumen	1,50 €
Hähnchenmedaillons	2,90 €
Tomate-Mozzarella-Spieß	0,90 €
Mini-Blätterteig-Snacks (verschiedene Sorten)	0,90 €
Mini-Bruschetta	1,50 €
herzhafte Cocktailschiffchen	1,35 €
Dessert Tarteletts	1,60 €

Die süße Verführung (8,C,G,E,F)

je **2,20 €**

Mandel-Kirsch-Dessert
Pannacotta mit Erdbeerspiegel
Rote Beerengrütze mit Vanillesauce
Gelbe Grütze mit Vanillesauce
Mousse au Chocolate
Eierlikör-Traum
Himbeer-Traum



(Erklärung Zusatzstoffe
siehe letzte Seite)



Braten & Geflügel

Bratenspezialitäten des Hauses

pro Person

inklusive Gemüse nach Wahl

Krustenbraten	7,50 €
Burgunderbraten	7,50 €
Schweinebrust mit pikanter Hackfleischfüllung (J,G)	6,50 €
Schweinebraten mit Mangold-Gorgonzola-Füllung (G)	7,00 €
Festtags-Knusperbraten aus dem Schweinerücken, gefüllt mit Rosinen, Ananas und Hackfleisch (8,G)	7,50 €
Gebackenes Eisbein mit Sauerkraut (3)	6,40 €
Kasseler , natur (3)	6,50 €
Kasselernacken gefüllt mit pikanten Backpflaumen oder Aprikosen (3,6,8)	7,50 €
Kasselernacken mit Kartoffel-Käse-Kräuter-Kruste (3,8,G)	7,50 €

Unser Spitzenklassiker

für 10 Personen **69,90 €**

Gebackener Spanferkelrücken (3,8,A)

mit Sauerkraut und 15 Weizenbrötchen

Spezialitäten des Hauses (G)

pro Person

inklusive Gemüse nach Wahl

Pussel's Schlemmerfilet gefüllt mit Pilzen und Kräutern in Rahmsoße, mit pikanter Mettfüllung in Rotweinsoße	8,90 €
Schweinefilet mit Pilzen in Whisksauce 	8,90 €
Rinderfilet gefüllt mit Schninken und Kräutern	14,90 €
Schweinebäckchen in Rotweinsoße	9,50 €

Geflügelspezialitäten

pro Person

Hähnchen-Kasseler-Roulade serviert mit frischem Gemüse der Saison (3)

7,50 €

Hähnchenbrust mit Tomate und Mozarella überbacken (G)

7,50 €

(Erklärung Zusatzstoffe
siehe letzte Seite)

aus Pfanne & Ofen

Leckere Pfannengerichte

pro Person

Schweinefiletpfanne „St. Malo“ mit Waldpilzen, Erbsen und Karotten ^(G)	7,90 €
Putengourmetpfanne „Winzer Art“ mit Weintrauben, Walnüssen und Safran ^(8,G)	7,50 €
Hubertuspfanne mit Pilzen ^(G)	6,50 €
Karibik-Geflügelpfanne exotisch-fruchtig mit dem Geschmack von Ingwer, Ananas, Paprika und Curry ^(8,G)	7,60 €
Hähnchenpfanne „Florenz“ südländisch-aromatisch mit feinen Mittelmeerkräutern und Broccoli ^(G)	7,40 €
Französische Gourmetpfanne (je Portion ca. 500 ml) Schlemmen wie Gott in Frankreich mit Kräutern der Provence, knackiger Paprika und Zucchini ^(G) wahlweise mit:	8,20 €
Schweinefilet	8,20 €
Putenbrust	7,40 €
Putenragout „Roma“ mit Paprika, Zucchini, Tomate ^(G)	6,90 €
Rahmgeschnetzeltes mit Paprika und Zwiebeln ^(G)	6,90 €

Streetfood-Trend – ein wahrer Genuss für jeden Fleischliebhaber!

ab 10 Personen

Pulled Chicken (wahlweise auch **Pulled Pork**)
mit Coleslaw und Burgerbrötchen pro Person **9,90 €**

Aufläufe als herzhafte Beilage (8,A,G)

pro Person

Kartoffel-Gratin / Kartoffel-Broccoli-Gratin (vegetarisch)	3,90 €
Nudelauflauf „Florenz“	3,90 €
Kartoffel-Broccoli-Gratin mit Hackfleisch	4,50 €

„Aber bitte mit Sahne“ (G)

je Portion **6,90 €**

Zwiebel-Sahne-Schnitzel
Champignon-Sahne-Schnitzel
Hubertus-Nackensteak

Wildgerichte



Wildgerichte

pro Person

Wildschweinbraten	9,90 €
Wildragout mit Pilzen in Whiskysauce	8,90 €
Hirschbraten	10,90 €
Hirschragout	9,90 €
Wildschweingulasch	8,90 €
Gebackene Wildschweinkeule	12,90 €
Gebackene Rehkeule	15,90 €

Lieferung aller Wildgerichte inklusive einer dunklen Wildbratensoße mit Wacholder und Preiselbeeren sowie einem Gemüse nach Wahl.

Wir empfehlen dazu Apfelrotkraut, Grüne Butterbohnen oder Grünkohl.

Weitere Wildgerichte auf Anfrage.

In unserer Frischetheke erhältlich:

Bratwurst vom Wild	Stück	6,00 €
Wild-Leberwurst	Stück	5,00 €
Wild-Schinken, geräuchert	100 g	3,00 €

Das Besondere für Ihre Grill-Party:

Grillwurst vom Wild	Stück	1,50 €
Steak vom Wild	Stück	2,00 €
Wildboulette	Stück	1,50 €

Für Ihre Grillparty bestellen Sie bitte einige Tage im Voraus, da Wild ein Naturprodukt und entsprechend nicht immer in größeren Mengen vorrätig ist.





Hier gibt's



Wild - mehr Bio geht nicht!

Wildbret vom Jäger kommt direkt aus der Natur. Es hat wenig Kalorien, ist fettarm und nährstoffreich, reich an Vitaminen, Mineralstoffen und hochwertigem Eiweiß. Es ist bestes, leicht verdauliches Biofleisch direkt aus Ihrer Region und wird ohne Transport- und Schlachtstress für die Tiere gewonnen.

Wild aus heimischen Revieren sind hauptsächlich Wildschwein, Reh und Hirsch. Ein Rehrücken ist köstlich, unsere Bratwurst vom Wildschwein ist eine wahre Gau menfreude und ein geräucherter Wildschinken lässt einem das Wasser im Mund zusammenlaufen.

Tipps zu Auswahl, Zubereitung und Lagerung geben wir Ihnen beim Einkauf gratis dazu, denn wir möchten, dass Ihr Wildgericht garantiert gelingt!



Wild - nicht nur zu Feiertagen ein besonderer Genuss!



(Erklärung Zusatzstoffe
siehe letzte Seite)

Fisch & mehr



Fisch

pro Person

Lachsfilet mit Rahmspinat und Kräutersoße (G)

11,90 €

Preiswert, originell & lecker

je Portion (ca. 500 ml)

Chili con Carne	4,00 €
Hähnchenfilet in Basilikum-Rahm (G)	5,90 €
Kesselgulasch (8,G)	5,00 €
Curry-Geschnetzeltes (8,G)	4,90 €
Hühnerfrikassee (G)	5,50 €
Hochzeitssuppe (8,C)	2,50 €
Soljanka (2,3,8)	4,00 €
Käse-Lauch-Suppe mit Hackfleisch (8,G)	4,00 €

Mini-Burger – trendiges Fingerfood

(5,8,A,G,J)

je Stück

Besonders auf Kinder-Partys ein beliebter Snack. Wahlweise in den Varianten „Hamburger“ oder „Cheeseburger“ erhältlich.

Mini-Hamburger	1,70 €
Mini-Cheeseburger	1,80 €



Salate & Beilagen



Frische & schmackhafte Salate (8,A,C,G) je Portion (ca. 100 g)

Fleischsalat	1,49 €
Eiersalat	1,49 €
Heringssalat	1,49 €
Tiroler Wurstsalat ^(2,3)	1,49 €
Griechischer Bauernsalat	1,49 €
Schnitzelsalat	1,49 €
Konfettisalat mit Möhren und Zucchini	1,49 €
Sellerie-Apfel-Mango-Salat	1,69 €
Rucolasalat mit Walnüssen	1,69 €
Rindfleischsalat	1,69 €
Geflügelsalat	1,69 €
Coleslaw	1,49 €



Beilagen & Gemüse (3,8,A,C,G)

je Portion **1,80 €**

Rosmarinkartoffeln	
Petersilienkartoffeln	
Reis	
Nudeln / Bandnudeln	
Kartoffelsalat / Nudelsalat	
Kartoffelklöße	
Gnocchi	
Spätzle	
Bayrisch Kraut	Sauerkraut
Buttererbsen	Rotkraut
Butterbohnen	Leipziger Allerlei
Mischgemüse	Grünkohl



(Erklärung Zusatzstoffe
siehe letzte Seite)

Vegetarisches



Vegetarische Gerichte

(ab 5 Personen) pro Person

Tomatencreme-Suppe (B,G)	3,00 €
Kartoffelcreme-Suppe (B)	3,50 €
Gefüllte Paprikaschote (je Stck.) (B,C,G)	3,90 €
Ratatouille mit Paprika, Zucchini, Auberginen und Zwiebeln (B)	4,50 €
Gemüse-Kartoffel-Gratin (B,G)	3,50 €
Gemüseauf lauf (B,G)	3,90 €
Vegetarische Lasagne (B,C,G)	4,90 €



Buffets für jeden Anlass



Buffet „Für den Genießer“ (2,3,4,8,A,C,G,J) pro Person **17,90 €**

Kaltes Buffet mit Warmanteil | ab 20 Personen

Fischplatte gegen Aufpreis möglich

- Gefülltes Schweinefilet mit Rahmwirsing
- Hähnchenfilet „Basilikumrahm“
- Rosmarinkartoffeln
- Braten-, Salami- und Schinkenplatte
- Käseplatte mit verschiedenen Käsesorten, Frischkäse, Brie, Camembert und Babybel, garniert mit Obst
- Eier-Gourmetplatte „Pomodori“ (Ei- und Tomatenscheiben auf Creme)
- Mett-Igel
- 2 Salate Ihrer Wahl
- 2 Süßspeisen Ihrer Wahl
- Butterrosen
- Brot- und Brötchen-Mix

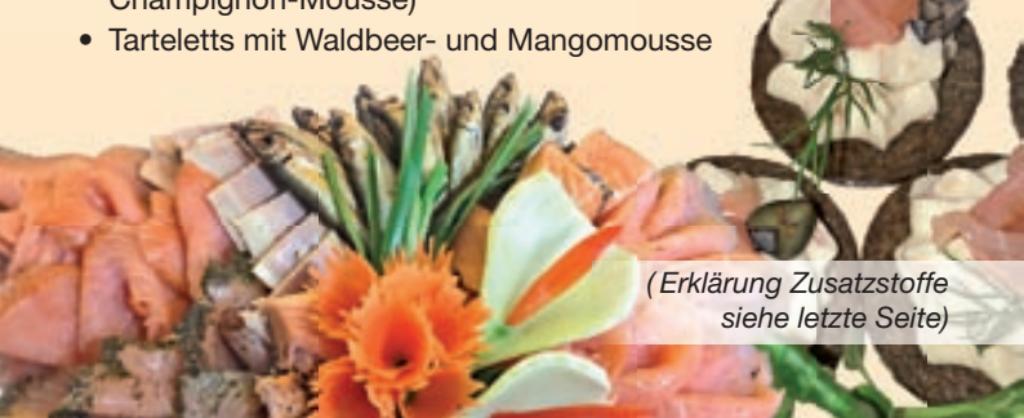


Fingerfood-Buffet (2,3,4,8,A,C,D,G,J)

pro Person **19,90 €**

ab 10 Personen

- Mini-Bruschetta und herzhafte Cocktailschiffchen
- Pumpernickeltaler mit Lachs-Orangen-Mousse
- Canapees wahlweise mit Fischkäse, Braten, Chambelle, Käse, Forelle
- Mini-Blätterteigsnacks in verschiedenen Sorten (Spinat-Käse, Tomate-Mozarella, Käse-Schinken, Champignon-Mousse)
- Tarteletts mit Waldbeer- und Mangomousse



*(Erklärung Zusatzstoffe
siehe letzte Seite)*

Buffets für jeden Anlass



Buffet „Zum kleinen Preis“ (2,3,4,8,A,C,D,G,J) pro Pers. **13,90 €**

Kaltes Buffet mit Warmanteil | ab 20 Personen

- Soljanka
- Kesselgulasch
- Braten- und Schinkenplatte mit verschiedenen Sorten Braten, Salami und Schinken
- Käseteller „Rustikal“
- Eier-Gourmetplatte „Pomodori“ - Ei- und Tomaten- scheiben auf Creme
- Mett-Igel
- 2 Salate Ihrer Wahl
- Butterrosen
- Brot- und Brötchen-Mix



Buffets für jeden Anlass



Kinder-Buffet „Käpt'n Blaubär“ (8,A,C,D,G,J) pro Pers. **6,90 €**

Kaltes Buffet | ab 10 Personen

- Nudel-Konfetti-Salat
- Frikadellen & Chicken-Nugget-Platte mit kleinen Überraschungen
- Rote Beeren-Grütze



Pussel's Gabelhappen

pro Portion

• Lachsrosen mit Sahnemeerrettich (8,D,G)	2,30 €
• Scampi auf Vollkornbrot (8,A,D,G)	1,90 €
• Kasselerröllchen (8,G)	1,80 €
• Putenbruströllchen (8,G)	1,90 €
• Mini-Wraps (2,3,4,8,A,C,G)	1,90 €



(Erklärung Zusatzstoffe
siehe letzte Seite)



Liefer- und Zahlungsbedingungen

Ihre Partyservice-Wünsche nehmen wir in unseren Verkaufsräumen innerhalb unserer Öffnungszeiten entgegen. Bestellungen erbitten wir rechtzeitig - mindestens 1 Woche vorher. Unsere Angebote sind freibleibend, saison- oder lieferbedingte Änderungen sind möglich.

Die Ausleihe von Geschirr, Besteck und Gläsern ist gegen Gebühr nach Absprache möglich. Für Warmhaltegeräte, Platten sowie evtl. Geschirr, Besteck usw. erheben wir eine Pfandgebühr (je nach Umfang, mind. 20 EUR), die Sie bei Rückgabe der gereinigten Platten, des Geschirrs usw. zurück bekommen.

Die Zahlung erfolgt, wenn nicht anders vereinbart, bei Abholung / Lieferung (Kartenzahlung nicht möglich). Eventuelle Reklamationen sind sofort bei Abholung oder Anlieferung geltend zu machen. Für spätere Beanstandungen übernehmen wir keine Haftung.

Wenn Sie mit unserem Service zufrieden sind empfehlen Sie uns weiter. Sollten Sie Grund zu Beanstandungen haben – sprechen Sie uns bitte an. Wir sind immer bemüht unser Bestes zu geben und nehmen Hinweise und Kritik gern zum Anlass, für Sie noch besser zu werden.

Kosten für Anlieferung:

in Magdeburg	12,00 EUR
in Magdeburg an Sonn- und Feiertagen	30,00 EUR

Lieferung nur **bis Bordsteinkante** oder nach Absprache.
Lieferkosten außerhalb Magdeburgs auf Anfrage.





Zusatzstoffe und Allergene

Bei der Auswahl unserer Lebensmittel setzen wir – so weit möglich – auf kennzeichnungsfreie Erzeugnisse und sind stets bemüht nur Lebensmittel von hoher Qualität und regionaler Herkunft zu verwenden.

Laut Gesetzgeber muss jeder Essenanbieter über die Inhaltsstoffe in seinen Speisen informieren. 2015 wurde die Liste der zu deklarierenden Stoffe um 14 Allergene erweitert. Diese finden Sie hinter den jeweiligen Gerichten in diesem Flyer.

Zusatzstoffe und Allergene in der Übersicht:

1 mit Farbstoff	A glutenhaltiges Getreide
2 mit Konservierungsmittel	B Krebstiere
3 mit Nitritpökelsatz / Nitrit	C Eier
4 mit Antioxidationsmitteln	D Fisch / Fischerzeugnisse
5 mit Geschmacksverstärker	E Erdnüsse
6 geschwefelt	F Soja
7 gewachst	G Milch / Milcherzeugnisse
8 mit Süßungsmittel(n)	H Schalenfrüchte (Nüsse)
9 mit Phosphat	I Sellerie
10 coffeinhaltig	J Senf
11 chininhaltig	K Sesamsamen
	L Schwefeldioxid & Sulfite
	M Lupinen
	N Weichtiere / Weichtier- erzeugnisse



Fleischerei & Partyservice

André Pussel

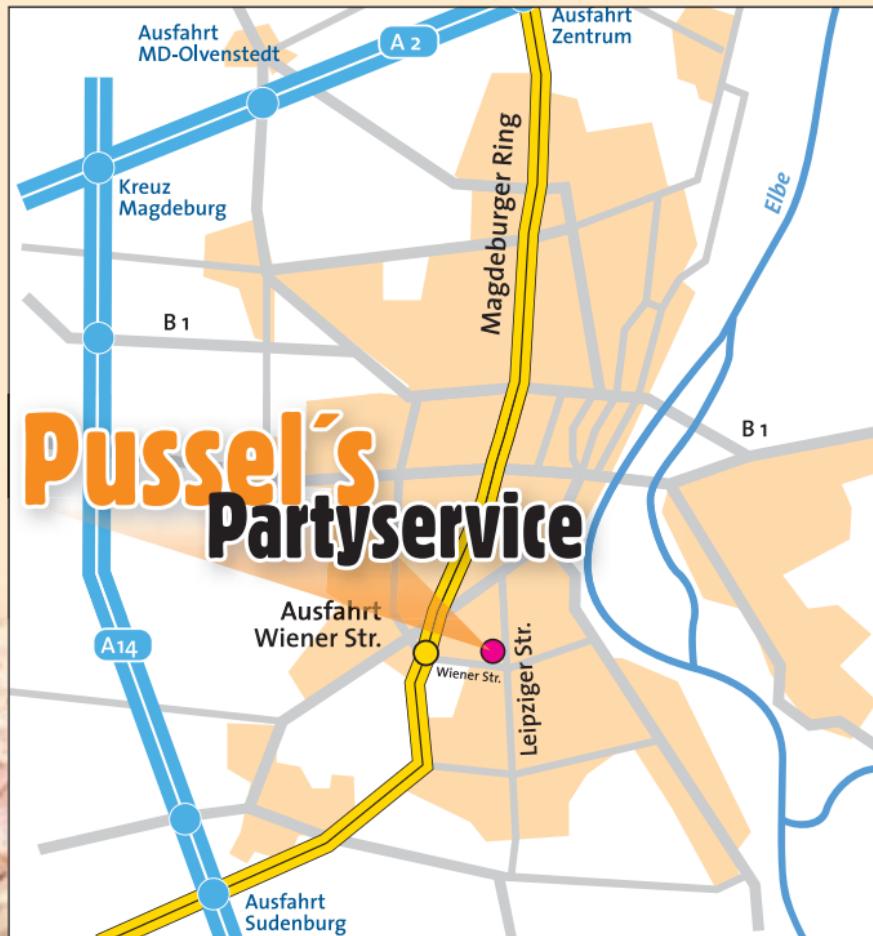
Leipziger Straße 21 (Ecke Wiener Str.)
39112 Magdeburg
Telefon: 0391 / 244 69 58
E-Mail: info@pussels-partyservice.de



Öffnungszeiten

Montag	geschlossen
Dienstag u. Mittwoch	7:00 bis 14:00 Uhr
Donnerstag u. Freitag	7:00 bis 17:00 Uhr
Samstag	7:00 bis 11:00 Uhr

Ihr Weg zu uns:



Stand 09/2021 • Preise gültig ab 1.10.2021

Info@Pussels-Partyservice.de