

Müllers Partyservice

Warme und kalte Spezialitäten
immer frisch nach Ihren Wünschen!
Immer zu reellen Preisen, frisch und
regional!

Alle Preise verstehen sich als Angebot für 10
Personen! Bitte fragen Sie Mehr- und
Mindermengen an. Wir unterbreiten Ihnen
gern ein Angebot!

Wir sind verpflichtet, unsere kalten Produkte in
Schmuckkartons auszuliefern. Daher berechnen
wir pro Schmuckkarton 2,50 €.

Bitte beachten Sie Sonntag ist kein regulärer
Liefer- und Auftragstag

Hier ein Auszug aus unserem Angebot.

Für eine persönliche Beratung sprechen
Sie uns an!

www.muellers-partyservice.de

Preisliste gültig ab 01.08.2021 (alle vorherigen Preislisten verlieren ihre Gültigkeit) Die
angegebenen Preise beinhalten 7% MwSt., bei Buchung diverser
Serviceleistungen (Geschirr usw.) erhöht sich die MwSt. auf 19%.
Liefersaufschlag in Stendal 6,50 €, außerhalb Stendal bis 20 km 15,00 €
jeder weitere km 1,00 €. Es gelten unsere AGB! Sonntag keine
Auftragsausführung.

Gemischte Platten ab 5 Personen

gemischte kalte Platte pro Pers. ca. 250g 8,70
Hackepeter, Kassler Braten, Koch- und Lachsschinken, Salami,
Schnittkäse, Frischkäse und französischer Weichkäse, sowie ein gefülltes Ei

Gemischte Braten-Platte pro Pers. ca. 320g 9,70
gefülltes Schweinefilet, Prager Schinken, Kalbsbraten, Roastbeef, Kassler
Braten - kalt aufgeschnitten

Schinken-Salami-Käse-Platte pro Pers. ca. 220g 8,70
3 Sorten Schinken, 3 Sorten Salami, 3 Sorten Käse

Warme Bratenplatte pro Pers. ca. 420g 16,50
kl. Boulette, kl. Schnitzel, Kassler-Braten, Hähnchenunterschenkel,
Filetmedaillon mit Rahmhampignons

Käseplatte pro Pers. ca. 150g 8,90
2 Sorten Schnittkäse, Blauschimmelkäse, Frischkäse, Baby Bell

kleine feine Fischplatte ca. 60 g 3,65
kleine Happen Räucherlachs, Makrelenfilet, schwarzer Heilbutt

Obststeller 5 Sorten Obst nach Saison pro Pers. ca. 230g 2,90

Canapé, Belegte Brötchen & Co.

halbes Brötchen pro Stück 1,60

halbes Mehrkornbrötchen pro Stück 2,00
belegt mit Kassler, Schinken, Salami, Käse, frischem Hackepeter und Ei

Canapé pro Stück 1,80
kleine Appetitshäppchen aus Kaviarbrötchen aufwendig garniert mit Kassler,
Schinken, Putenbrust, Salami, Käse, frischem Hackepeter und Ei

Lachs - Canapé pro Stück 2,10
kleine Appetitshäppchen aus Kaviarbrötchen belegt mit Räucherlachs

Bouletten - Spieße pro Stück 1,40
Partyboulette, garniert mit Käse und Weintraube

Käse - Spieße pro Stück 1,40
Feiner Gouda oder Edamer garniert mit frischem Obst

Tomaten-Mozzarella-Spieße pro Stück 1,40
Cocktailtomaten und Mini-Mozzarella

Obst- oder Gemüsespieße pro Stück frisch und lecker,
nach Angebot 1,40

½ gefülltes Ei pro Stück 1,50
ein halbes Ei, aufwendig garniert mit Lachs, Kaviar, Sardellen

Tomatenhäppchen pro Stück 1,60
kleine Tomate, gefüllt mit Kräuterfrischkäse

½ gefüllter Pfirsich pro Stück 2,10
mit Geflügelsalat

Kochschinken - Röllchen pro Stück 1,90
gefüllt mit Stangenspargel und Sahne Meerrettich

Crêpes-Röllchen pro Stück 2,10
gefüllt mit Räucherlachs und Kräuterfrischkäse

Themenplatten für ein Buffet ab 10 Personen

Hackepeter-Igel

Frisches Schweinehack aufwendig garniert 500 g 8,50
750 g 11,60
1000 g 15,50

gemischte kalte Aufschnittplatte 10 Personen ca. 1725g 54,50
Kassler Aufschnitt, Koch- Land- und Lachsschinken, Salami, Edamer, ein dänischer
Frischkäse und ein französischer Weichkäse, dazu Hackepeter und gefüllte Eier

festliche Aufschnittplatte ca. 1200g 54,90
Land-, Koch- und Lachsschinken, verschiedene Salami, Kassler sowie geräucherte
Putenbrust

rustikales Käsebrett Auswahl regionaler und sächsischer Käsesorten,

ca. 1.950 g 95,00
ca. 1.000 g 47,50

festliche Käseplatte ca. 1500g 119,90
Auswahl edler französischer hart und weich Käse, garniert mit Trauben und Ananas

Smoky-Mix Maat 56,50

Buffet-Mix verschiedener Räucherfischspezialitäten 1,5 kg
(Makrele, Schw. Heilbutt, Lachsschnecken, Rollmops mit Kürbis und Senfgurke, Lachspralinen)
Smoky-Mix Bootsmann 61,50

Buffet-Mix verschiedener Räucherfischspezialitäten
(Rollmops, Stremel-Lachs, Schw. Heilbutt, Kabeljau, Buttermakrele)

Große Obstplatte ca. 5000g 38,50
Ananas, Banane, Trauben, usw. (nach Angebot)

Butter liebevoll geformt pro Pers. ca. 50g 1,50

Brot, Brötchen & Co.

Kaviarstange 2,90

Zwiebelbaguette 3,80

Kaviarstange, dunkel 3,80

Laugenkranz (Mohn, Sesam, Natur) 5,20

Buffetbrot á 800g 5,20

(Roggen, Sonnenblume, Walnuss, Kürbis, Weizen, Mehrkorn)

Mehrkornbrot (geschnitten) 3,95

Unsere Beratungsstellen:

Cafeteria im Landratsamt

Hospitalstraße 1-2, 39576 Stendal, Tel. 25 72 85

(Montag - Freitag von 07:30 bis 14:30 Uhr)

bestellen@feines-essen.de

Fleisch- und Wurstwaren Müller

Scharnhorststraße 45 (Penny-Markt), 39576 Stendal, Tel.: 5758790
(Montag - Freitag 08:00 - 18:00 Uhr, Samstag 08:00 - 12:00 Uhr)

Frische Salate

- natürlich alle hausgemacht - Mindestabnahme 1,0 kg -

Krautsalat	100g	1,40
Weißkraut mit Apfel und Möhren		
Schopska-Salat	100g	3,90
Mais, Paprika, Tomate, Gurke und Feta in herzhafter Marinade		
Heringssalat Hausfrauen Art	100g	3,50
mit Apfel, Sellerie, Fleischwurst in Salatcreme		
Tomate mit Mozzarella	100g	2,10
mit Basilikum		
Schichtsalat	100g	3,90
Mais, Kochschinken, Ananas, Äpfel, Käse und Sellerie mit Eiern in Salatcreme		
Tomaten- oder Gurkensalat	100g	1,80
in klassischer Marinade		
Nudelsalat	100g	2,65
mit Zwiebeln, Paprika, Erbsen und Tomate in Salatcreme		
Kartoffelsalat Onkel Dieter	100g	1,95
mit Gurke und Gemüse in Salatcreme		
Kartoffel-Speck-Salat	100g	1,95
Speck, Gewürzgurke in Oel-Essig Marinade		

Weitere Blatt- und Mischsalate auf Anfrage

Vorsuppen (ab 10 Personen)

Altmärkische Hochzeitssuppe	250ml	3,60
Hühnerbrühe mit Fleischklößchen, Eierstich und Spargel		
Ungarischer Kesselgulasch	250ml	2,90
ein kräftiger Fleischartopf, herzhaft gewürzt		
Soljanka	250ml	3,50
Mit Zitrone und Schmand		

Weitere Suppen auf Anfrage

Fischgerichte (ab 5 Portionen)

Gebratenes Kabeljaufilet	300g	12,40
150,0 g Fisch auf einer Bärlauch-Rahm-Sauce		
Gebackenes Lachsfilet	300g	10,90
150,0 g Wildlachsfilet auf Blattspinat		

Braten und Gebackenes

Kassler Nackenbraten	p.P.	3,60
geschnitten, in Sauce		
Rinderbraten	p.P.	4,30
geschnitten in Rotweinsauce		
Rinderrouladen St.	p.P.	4,90
nach Hausfrauenart, in Sauce, auf Wunsch auch geteilt		
Schweinenackenbraten	p.P.	2,90
klassisch, in Paprikarahm, geschnitten, in Sauce		
Spanferkelrollbraten	p.P.	3,40
geschnitten, in Sauce, eine Delikatesse		
Gegrillte Spanferkelkeule	100,0 g	2,70
ab ca. 4,5 kg vom Frischgewicht ausgehend, im Stück		
Gebackenes Spanferkel	100g	2,30
ab 15 kg vom Frischgewicht ausgehend, teilweise entbeint und gefüllt		
Krustenbraten	100g	2,90
ohne Knochen, aus der Vorderkeule, knusprig, mit Schwarte, im Stück geliefert, ab ca 3 kg vom Frischgewicht ausgehend		
Schweinefilet im Blätterteig	100g	3,50
gefüllt mit Paprika, Lauch und Käse, ca. 1kg pro Stück		
Gebackene Schweinekeule	100g	2,80
ca. 13 bis 16kg vom Frischgewicht ausgehend		
Gebackene Pute	100g	3,70
ab ca. 5 kg vom Frischgewicht ausgehend, im Stück		
Putenbraten	100g	4,10
aus dem zarten Bruststück, geschnitten, in Sauce		

Beilagen

Gemüseplatte	über 3kg	32,50
Broccoli, Blumenkohl, gebr. Champignons, Erbsen, Fingermöhren mit Sauce Hollandaise und brauner Butter		
Rotkohl, Sauerkraut, Bayrisch Kraut	1 kg	5,90
Rahmchampignons	1 kg	6,20
Kartoffelkroketten	1 kg	6,20
Bratkartoffeln (mit Speck und Zwiebeln)	1 kg	6,20
Petersilienkartoffeln, Reis	1 kg	5,90
Bandnudeln, Butterspätzle, Gnocchi	1 kg	6,40
Kartoffelklöße ca. 75g	2 St.	2,90
Verschiedenen Soße auf Anfrage		

Kurzgebratenes

kl. Hähnchen-Ananas-Spieß	pro Stück	1,30
kleine Partyboulette	pro Stück	0,95
Boulette (150,0 g)	pro Stück	1,90
kl. Schnitzel, kl. Steak	pro Stück	2,00
Hähnchenunterschenkel	pro Stück	1,90
Hähnchenschnitzel	pro Stück	2,10
Schaschlik (180g Rohgewicht)	pro Stück	3,90
Fleischspieß (mit Speck u. Paprika, 130g roh)	pro Stück	2,90
gebratene Leber	pro Port.	2,70
mit geschmorten Zwiebeln ca 140,0 g		
Schweinesteak au Four	pro Stück	3,70

Gulasch, Geschnetzeltes und Aufläufe

Gulasch

- vom Schwein	300g	3,60
- vom Rind	300 g	4,20
- von der Pute	300 g	3,95

Försterpfanne

Fleischstreifen vom Schwein mit Champignons in Jägersoße

herzhaftes Würzfleisch 300g 3,70

mit Champignons

Sahneschnitzel 300g 3,90

Rückensteak, mit Paprika und Zwiebeln in Rahmsauce

Geschnetzeltes in Käse-Rahm 300g 3,60

mageres Schweinefleisch mit Paprika in einer herzhaften Sauce

Schweinemedallions 300g 7,40

drei Stück in Pfifferlingsrahmsauce

Hühnerfrikassee "Altmarkart" 300g 4,70

mit Fleischklößchen, Spargel und Champignons

Gefüllte Champignons (2 St./Port.) pro Port. 3,50

frische Champignonköpfe, gefüllt mit herzhaftem Mett und mit Käse überbacken, in einer Weißwein-Knoblauch-Rahmsauce

Kartoffelgratin 300g 3,90

Pur oder Mediterran

Gemüsegratin 300g 3,90

mit Möhren, Blumenkohl und Broccoli in Rahmsauce, mit Käse überbacken

Desserts

Glas 2,70

Zitronencreme, Erdbeercreme, Mousse au chokolat mit Sahnehaube

Rote Grütze oder Götterspeise mit Vanillesoße