

So finden Sie uns, liebe Gäste!

Party-Service Giesbrecht



Entdecken Sie Beesten, wie wir es entdeckt haben !!!

Individueller und preiswerter Partyservice

- ❖ In unserem Partyservice bereiten wir kalte Buffets und warme Speisen für Ihre Festlichkeiten aller Art bis 700 Personen vor.
- ❖ Wir unterstützen Sie bei Veranstaltungen Ihrer Feier mit Bedienungspersonal und bei der Beschaffung von Räumlichkeiten.
- ❖ Begeistern Sie Ihre Gäste mit leckerer internationaler und klassischer deutscher Küche.
- ❖ Selbstverständlich stellen wir auch Menüs nach Ihren Vorstellungen und Wünschen zusammen.
- ❖ Wir bieten Räumlichkeiten ab 10 bis 400 Personen an.

Für eine eingehende Beratung stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung, bitte vereinbaren Sie mit uns einen Termin.

(Montag & Dienstag Ruhetag)

Partyservice
Hauptstr. 9
49832 Beesten

Tel.: 05905 / 342
0160 / 3782493
Fax: 05905 / 945858

↑ Richtung
Papenburg
Emden



↓ Richtung
Steinfurt
Münster

↓ Richtung
Ensdefden
Greven

Vegetarische Salate

1. Salat „Vinigret“ (Rote Bete, Möhren, Kartoffeln, Kraut, Salzgurken)
2. Eiersalat (mit Champignons oder Mandarinen)
3. Farmersalat (Möhren, Kraut, Sellerie, Meerrettich)
4. Waldorfsalat (Selleriestreifen, Ananas, Walnüsse)
5. Tomatensalat
6. Gurkensalat
7. Paprikasalat (mit Bohnen, Mais, Zwiebeln)
8. Bohnensalat aus Prinzessbohnen mit Zwiebeln
9. Weißkrautsalat (mit Dill, Gurken oder Käsewürfeln)
10. Bauernsalat mit frischem Gemüse und Oliven
11. Wachsbohnensalat (mit Creme Fraiche)
12. Salat „Sdorowé“ (Möhren, Rote Bete, Äpfel, Kraut, Knoblauch, evtl. Rosinen oder Nüsse)
13. „Herbstsalat“ (Kraut, Möhren, Paprika)
14. Salat „Pikant“ (bunte Paprika, Schafskäse, frische Champignons, Kidney-Bohnen, Oliven)
15. Salat „Frühling“ (Eisbergsalat mit Gurken und Eiern)
16. Salat nach Asiatischer Art (dicke Erbsen, bunte Paprika, Schmorzwiebeln)
17. Spitzkohl mit Sonnenblumenkernen und Sprossen-Mix
18. Salat aus Roter Bete evtl. Möhren mit Walnüsse und Knoblauch
19. Frische Salatplatte oder gemischte Salate mit verschiedenen Dressings
20. Salat aus frischem Blumenkohl mit Salzgurken, Möhren, Knoblauch im Essig-Öl-Dressing oder mit Porree, frischem Dill und Majonäse
21. Pikanter Salat aus Weißkraut, Möhrenstreifen, Chilischoten
22. Koreanischer Möhrensalat (scharf)
23. Asiatischer Kartoffelsalat „Kombitscha“ mit Möhren und Gemüsestreifen (pikant)

Unsere Speisen werden für Sie top-frisch hergestellt und tafelfertig auf Platten bzw. in unserem Heißhalte-System angeliefert.

Alle Speisen enthalten keine Konservierungsstoffe und sind daher nur am Tag der Anlieferung zum Verzehr geeignet. Für die von Ihnen aufbewahrten Speisen übernehmen wir keine Garantie. Reklamationen am nächsten Tag sind ausgeschlossen.

Wir bitten Sie, Ihre bestellte Ware selber bei uns abzuholen, um weitere Mehrkosten zu vermeiden.

Falls Sie trotzdem eine Anlieferung der Ware und Abholung des Leergutes durch uns wünschen, berechnen wir Ihnen den Selbstkostenpreis (ab 15,- € für die Anlieferung und die Abholung).

Großbestellungen ab einem Warenwert von 200,- € werden kostenfrei von uns angeliefert.

Zu jeder Bestellung stellen wir Ihnen kostenfrei Porzellangeschirr und Besteck zur Verfügung. Bei Bruch oder Verlust stellen wir nur den Selbstkostenpreis in Rechnung.

Für eine eingehende Beratung stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung, bitte vereinbaren Sie mit uns einen Termin.

- Maskapone-Creme mit frischen Früchten und Sahne Portion 1,70 €
 Bunter Obstkorb, Obstplatte, Obsttisch..... Portion 1,50 €
 Fruchtsalat (aus Früchten der Saison und Tropischen Früchten)..... Portion 2,00 €

Weitere Desserts auf Anfrage!

Unsere Preisbeispiele

Menü 1

- 3 verschiedene Fleischgerichte (evtl. Fisch) nach Wahl (400g p. P.)
 - Soßen
 - Beilagen nach Wahl (300 g p. P.)
- ab 8,50 € p. P.**

Menü 2

- 4 oder 5 verschiedene Fleisch- oder Fischgerichte nach Wahl (400 g p. P.)
 - Soßen
 - Beilagen nach Wahl (300 g p. P.)
- ab 9,00 € p. P.**

Menü 3

(Hochzeitsessen)

- Suppe nach Wahl (0,4 l p. P.)
 - 5 verschiedene Fleisch- oder Fischgerichte (400 g p. P.)
 - Soßen
 - Beilagen nach Wahl (300 g p. P.)
- ab 11,00 € p. P.**

Warmes Gemüse oder Salate gegen Aufpreis von 1,00 € pro Person.

Salate mit Fisch und Meeresfrüchten

1. Salat „Unter dem Pelz“ (schichtweise gekochtes Gemüse mit Matjesfilet)
2. Salat „Mimosa“ (schichtweise gekochtes Gemüse, Eier, Thunfisch)
3. Krabbensalat:
 - Eier, Reis, Gurken, Mais, Zwiebeln, Majonäse
 - Eisbergsalat, Gurken und Joghurdressing
 - Blumenkohl oder Broccoli, Majonäse
4. Thunfischsalat (mit frischen Salaten)
5. Matjessalat
 - Kartoffeln, Rote Bete, Äpfel, Eier, Zwiebeln
 - Tomaten, Gurken und Zwiebeln
6. Salatbukett mit Räucherlachs und Cocktailsoße
7. Ethnischer Heringsalat „Rossolje“ (Hering, Fleisch, Eier, Rote Bete, Kartoffeln, Gewürzgurken, Äpfel)
8. Salate aus Tintenfisch:
 - mit Kraut und Zwiebeln
 - mit Möhren, Kartoffeln, Eier, Zwiebeln

Salate mit Fleisch

1. Salat „Olivé“ (fein gekochtes Gemüse mit Fleisch, Eiern, Oliven)
2. Salat „Novosibirsk“ (Krautsalat, Hähnchenfleisch, Mandelnüsse, Röstzwiebeln)
3. Salat „Funtschosa“ - pikant (Möhren, Glasnudeln, Fleisch)
4. Koreanischer Nudelsalat (Bandglasnudeln, Fleisch-, Paprika- und Rettichstreifen mit Knoblauch, pikant)
5. Nudelsalat mit Chinakohl (Fleisch, marinierte Zwiebelringe, Nüsse, Öl)
6. Paprikasalat (Bunte Paprika, Fleisch, Pilze, Zucchini, Auberginen, Öl)
7. Salat „Che“ - pikant (Möhrenstreifen mit Fleisch)
8. Kartoffelsalat:
 - Pellkartoffeln, Gewürzgurken, Eier, Fleischwurst
 - Pellkartoffeln, marinierte Zwiebeln, Dill, Öl
9. Nudelsalat (Nudeln, Gurken, Fleischwurst, Erbsen)
10. Geflügelsalat (mit Ananas oder Spargelstreifen)

11. Lauchsalat (Porree, Schinkenstreifen, Ananasstücke)
12. Tortellinisalat (mit Kochschinken, Tomaten)
13. Teufelsalat (Zwiebeln, Ananas, Kidney-Bohnen, Paprika, Fleisch)
14. Gyrossalat (Gyros, Kraut, Tzatziki)
15. Möhrensalat (Möhren, Fleisch, Gewürzgurken, Zwiebeln)
16. Salat „Zärtlichkeit“ (Rettich evtl. Kohlrabi, Möhren, Fleisch, Pflaumen, Nüsse - schichtweise)
17. Marktfrische Salate mit Walnussdressing und gebratenes Putenbrustfilet
18. Salat „Issyk-Kul“ (Geflügelfleisch, Käse, frische Champignons, Knoblauch, Zwiebeln)
19. Salat aus Hähnchenmägen mit gebratenen Champignons, Mais und Schmorzwiebeln oder pikant mit Möhrenstreifen
20. Krautsalat (pikant, mit Möhrenstreifen, Fleisch)
21. Salat „Sibirien“ (Kraut, Möhren, Eier, Käsewürfel, frische Paprika)
22. Salate aus Schweineleber:
 - mit Möhren, Schmorzwiebeln, Kidney-Bohnen, Majonäse
 - pikant, mit Möhrenstreifen, Schmorzwiebeln, Paprika, Öl
 - mit Kraut, Schmorzwiebeln, Majonäse
 - mit Omelett, Schmorzwiebeln, Öl
 - mit Bohnen, Schmorzwiebeln, Eier, Majonäse
 - grüne Erbsen und marinierte Zwiebeln, Öl

Unsere Salatauswahl wird im Menü mit 200 g pro Person oder kiloweise ab 7,50 € pro Kilo berechnet.

Weitere Salate auf Anfrage!

Gemüseplatten der Saison

- Bunte Gemüseplatte mit Soße Hollandaise
- Blumenkohl, Broccoli mit Soße Hollandaise (evtl. Polnische Soße)
- Leipziger Allerlei (Möhren, Erbsen, Spargel)
- Sommermixgemüse (Blumenkohl, Möhren, Bohnen, Erbsen)
- Euro Mix Gemüse (Möhren, Broccoli, Romanobrechbohnen)
- Kaisergemüse in Soße Hollandaise (Blumenkohl, Broccoli, Möhren)
- Möhren, Erbsen in Butter geschwenkt
- Speckböhnchen mit Speck und Zwiebelwürfeln
- Rosenkohl mit Speck und Zwiebeln oder Soße Hollandaise
- Apfelrotkohl
- Sauerkraut
- Champignons gebraten
- Gemüseragout (Weißkraut, Möhren, Paprika, Zucchini, Auberginen, Tomaten, Zwiebeln)
- Gebackene Selleriescheiben
- Stangenspargel (mit zerlassener Butter, Soße Hollandaise oder im Schinkenmantel gebacken)

Weitere Gemüseplatten auf Anfrage!

Desserts

- Herrencreme (mit Schokolade, Rum, Sahne) Portion 1,60 €
- Quarkcreme (mit Mohn oder Nutella) Portion 1,60 €
- Zitronensahnecreme Portion 1,60 €
- Götterspeise mit Sahne oder Vanillesoße Portion 1,60 €
- Rote Grütze (mit Sahne oder Vanillesoße) Portion 1,60 €
- Schichtcreme (Vanillepudding mit Sauerkirschen, Rote Grütze oder Schokopudding mit verschiedenen Schichten) Portion 1,60 €
- Schweizer Fruchtspeise (Quark, Sahne, Früchte) Portion 1,60 €
- Mousse au Chocolate (dunkel oder weiß) Portion 1,70 €
- Schokopudding Portion 1,60 €
- Tiramisu Portion 1,70 €

Beilagen

1. Kartoffeln
 - Butterkartoffeln
 - Petersilienkartoffeln
 - Püree
 - Schwenkkartoffeln
 - Bratkartoffeln
 - Pommes frites
 - Folienkartoffeln (mit Kräuterbutter oder -quark)
 - Kartoffelecken (Wedges)
 - Kroketten
 - Gratin (evtl. mit Schinkenstreifen, Broccoli, Champignons und Zwiebeln, Eiern, Tomaten, Röstzwiebeln)
 - Röstinchen
2. Reis
 - Butterreis (evt. mit Rosinen, frischem Dill, Orzo-Nudeln)
 - Sesamreis
 - Wildreis
 - Paprikareis
 - Risibisi (mit grünen Erbsen)
 - Risotto (mit Käse)
3. Buchweizen
 - mit Butter
 - mit Zwiebeln
 - mit Speck und Zwiebeln
 - mit Eiern
 - mit Pilzen und Zwiebeln
4. Nudeln
 - Spätzle
 - Bandnudeln
 - Bunte Nudeln
 - Macaroni (evtl. mit Käse)
 - Gnocchi (Muscheln)
 - Schmetterlingsnudeln (Farfalle)
 - Hörnchennudeln (Gabelspagetti)
 - Chinesische Nudeln
 - Fusilli
 - Nudelauflauf

Weitere Beilagen auf Anfrage!

Vorspeisen

- verschiedene Fleischplatten – Assorti - 2,50 € p. P.
zur Auswahl
 - mit Zunge (vom Schwein oder Rind)
 - mit gefülltem Braten (Feigen, Aprikosen, Pflaumen, Champignons, Zwiebeln, Hackfleisch)
 - Jungschweinerücken
 - Kasslerbraten
 - Geflügel (Hähnchenbrustfilet, Hähnchen-, Putenschnitzel, Hähnchenschenkel, Hähnchenflügel, Grillhähnchen)
 - kleine Schweineschnitzel (paniert, Eimantel, natur)
 - kleine Frikadellen
 - gefüllte Eier, Soleier
 - Schweinemedallions
 - Roastbeefröllchen mit Waldorfsalat
 - gefüllte Schinkenröllchen (Spargel, Salate)
 - Sülze mit Meerrettich- oder Senfsoße

werden von Ihnen zusammengestellt und von uns schön mit exotischen Früchten und frisch eingelegtem Gemüse aus garniert.

- Assorti aus Auberginen 1,50 € p. P.
- Mozzarella-Tomaten-Platte (mit Balsamiko-Vinaigrette) 1,00 € p. P.
- Honigmelone mit Schinken und Mozzarella 2,00 € p. P.
- Ratatouille - ital. Gemüseragout (Auberginen, Champignons, Zucchini, Paprika, Zwiebeln)..... 1,50 € p. P.
- Bunte Canapes (Handschnittchen mit versch. Auflagen und Garnitur) 1,00 € Stück

- ½ belegtes Brötchen oder Schnittchenbrotscheibe gut und reichlich nach Ihren Wünschen belegt..... 1,00 € Stück
- Käseplatten nach Ihrem Wunsch 2,00 € p. P.
- Raffaello Snack (Käsebällchen mit Krabbenstäbchen) 1,50 € p. P.
- Pfannkuchen gefüllt mit Kaviar und Schmand 2,00 € p. P.
- Fischplatten nach Ihrem Wunsch..... 2,50 € p. P.
- Partybrötchen (2 Stück) 0,90 € p. P.
- Brotkorb (Partybrötchen, Chiabatta oder Baguette, Kräuterbutter und Kräuterschmand..... 1,50 € p. P.

Suppen je ½ Liter

- Gulaschsuppe vom Schwein 2,60 €
- Gulaschsuppe vom Rind 3,20 €
- „Hochzeitsuppe“ (klare Brühe mit Rind- oder Hühnerfleisch, Blumenkohl, Klösschen, Eierstich) 2,70 €
- Erbsensuppe 2,00 €
- Reitersuppe 2,70 €
- Käsesuppe 2,70 €
- Pizza-Suppe..... 2,70 €
- Zwiebelsuppe 1,80 €
- Champignoncremesuppe..... 2,50 €
- Hühnersuppe (mit hausgemachten Fadennudeln) 2,60 €
- Ucha (feine Fischsuppe) 2,60 €
- Borsch (rote Bete Suppe mit Kraut u. Fleisch) 2,70 €
- Soljanka (Fleischsuppe mit Kartoffeln, Gewürzgurken und Kapern)..... 3,00 €

Weitere Suppen auf Anfrage!

- 38. Kohlrouladen mit Hackfleisch-Reis-Füllung
- 39. Manty (Maultaschen mit Hackfleisch-Zwiebel-Füllung, pikante Gemüsesoße)
- 40. Kartoffelauflauf nach „Französischer Art“ (schichtweise mit Hackfleisch)
- 41. „Igelchen“ (Hackfleisch-Reis-Bällchen in Tomatensoße)
- 42. Gefüllte Paprikaschoten (mit Hackfleischreis-, Hackfleischgemüse- (Paprika, Zwiebeln, Möhren), Gemüsereisfüllung))
- 43. Frikadellen
 - nach Hausfrauenart
 - mit Gemüse-Käsefüllung
 - mit Champignons
 - nach „Gyros Art“
- 44. Tortellini (mit Schinkenstreifen und Sahne-, Käse- oder Sahnechilisöße)
- 45. Spanferkel (Kilopreis nach Anfrage)

Teiggerichte

- 1. Eierpfannkuchen mit Schmand oder Marmelade..... 0,50 € p. St. (evt. gefüllt mit Hackfleisch, Gemüse, Vanille-, Rosinen-, oder Beerenquark)
- 2. Piroggen mit verschiedenen Füllungen:..... 0,80 € p. St.
 - Kraut und Eier
 - Kartoffelpüree
 - Hackfleisch
- 3. Blätterteig Taschen 0,80 € p. St. (Frischkäsekräuter- oder Hackfleischkartoffelfüllung)
- 4. Chebureki (Nudelteigtaschen mit Hackfleischfüllung) 0,90 € p. St.

Gerichte aus Wildfleisch auf Anfrage

18. Spießbraten gefüllt mit
 - Broccoli
 - Champignons
 - Hackfleisch
 - Zwiebeln
19. Schweizer Braten (gefüllt mit Käse und gekochtem Schinken)
20. Rollbraten mit
 - Broccoli und Käse
 - Schinken und Käse
21. Jägerbraten (in Rahmsauce, mit Champignons und Käse überbacken)
22. Schulterbraten
23. Jungschweinrücken in Pfefferrahmsauce
24. Geschnetzeltes
 - „Pusta Art“ (mit Paprika, Zwiebeln, Mais)
 - „Chinesische Art“ (mit verschiedenem Gemüse)
 - „Gärtnerin Art“ (mit Gemüse in Sauerrahmsauce)
 - „Jäger Art“ (mit Waldpilzen)
 - mit Champignons und Rahmsauce
25. Jägertopf (Geschnetzeltes mit Käse, Porree, Champignons in Jägersauce)
26. Lagmann nach „Usbekischer Art“ (pikantes Fleisch - Gemüsesauce mit Nudeln)
27. Leber nach „Stroganoff Art“ (mit Creme Fraiche)
28. Ragout (Schweinegulasch mit Gemüse)
29. Gulasch mit Tomatensauce
30. Gulaschtopf (mit Hackfleisch, Schweinegulasch u. Gemüse in Zigeuner Sauce)
31. Eintopf nach „Mexikanischer Art“ (Schweinefleisch, Bohnen, Mais, Chili, Schwenkkartoffeln)
32. Scharkoje nach „Hausfrauen Art“ (mit Fleisch, Kraut, Kartoffeln, Champignons)
33. Schaschlik (aus Schweinefleisch)
34. Pfannengyros
35. Pilaw (Reisgericht mit Fleisch und Möhren)
36. Hackfleischbraten (natur oder mit Eierfüllung)
37. Hacksteak (evt. mit Tomaten, Mozzarella oder Früchte, Käse, überbacken)

Fischgerichte

- Fisch nach Art des Hauses (Lachsforellen- und Seelachsfilet mit Zwiebeln, Champignons, Knoblauch und Majonäse überbacken)
- Lachsfilet mit Senfruste
- Lachs im Ganzen (gebacken in Senfpanade oder mit Kräuterbutterfüllung)
- Fischsteak (Wild-, Seelachs, Pangasiusfilet)
- Zanderfilet nach „Polnischer Art“ (mit Kartoffeln und Polnischer Soße)
- Karpfensteak (paniert, meliert oder im Eiermantel)
- Lachskoteletts nach „Pariser Art“ (in Milch-Mehl-Panade, frittiert)
- Fischfilet im Teigmantel
- Fischauflauf nach „Moskauer Art“ (Filet mit buntem Gemüse, Champignons, Kartoffelscheiben und Creme Fraiche)
- Überbackenes Fischfilet mit Kartoffelscheiben oder Kartoffelpüree
- Podscharka - gebratenes Fischfilet (kleine Stückchen mit Zwiebeln)
- Tintenfischringe (gebacken)

Geflügel

1. Unsere Spezialität (Putenbrustfilet mit Schmorzwiebeln, Champignons, Käse u. Sahnesauce überbacken)
2. Putenbrustfilet in Teigmantel
3. Putenrollbraten
4. Putenbrustfilet (mit Ananas in Sahnechilisauce)
5. Schaschlik aus Putenfleisch
6. Putenmedaillons oder Hähnchenbrustfilet nach „Hawaii Art“ (natur, mit Ananas in Sauce Hollandaise überbacken)
7. Putenbrustfilet in Käse-Sahne-Sauce
8. Gefüllte Putenrouladen (wahlweise mit Käse, Frischkäse, Früchte, Brokkoli oder Zucchiniestreifen)
9. Putengeschnetzeltes nach „Indischer Art“ (mit Curryfruchtahmsauce)

10. Hühnerkotelett nach „Kiew Art“ (mit Butter gefüllt und paniert)
11. Hähnchenbrustfilet
 - natur (in Rahmsoße oder mit Früchten)
 - in Mandelkruste
 - im Knuspermantel
 - im Sesammantel
 - nach „Italienischer Art“ (mit Tomaten u. Mozzarella überbacken)
 - nach „Pariser Art“
 - in Kokosnusspanade
12. Hähnchenschnitzel
13. Hähnchen -Tabaka- (georgische Brathähnchen)
14. Chachohbili (georgische Hähnchen in Tomatensoße mit Knoblauch)
15. Hähnchenschenkel oder Putenbrustfilet gefüllt mit Champignons oder Gemüse
16. Hühnerhacksteak (evt. „Hawaii Art“ oder mit Tomatenscheibe und Mozzarella überbacken)
17. Geflügel-Geschnetzeltes
18. Ente nach „Hausfrauenart“ (geschmort mit Weißkraut)
19. Ente mit Pilze in Tomaten Soße
20. Gegrillte Hähnchenkeule oder Hähnchenflügel

Hauptgerichte mit Rindfleisch

1. Rumpsteaks (Roastbeef, paniert oder natur)
2. Rinderbraten
3. ASU (Rindergulasch mit Tomatensoße, Gurken und Knoblauch)
4. Geschmortes Rindfleisch mit Backpflaumen
5. Rinderrouladen
6. Rindergeschnetzeltes
7. Rindergulasch
8. Zwiebelfleisch (Rindfleisch mit Zwiebelsoße)

Hauptgerichte mit Schweinefleisch

1. Unsere Spezialität (geräucherter Schweinenacken oder Schweinelachs mit Schmorzwiebeln, Champignons, Sahnesoße und Käse überbacken.)
2. Kasslerbraten mit Ananasfüllung
3. Kassler Rouladen (gefüllt mit Sauerkraut)
4. Kasslernacken Steak (mit Ananas in Soße Hollandaise überbacken)
5. Kasslernacken geschmort mit frischem Sauerkraut
6. Schweinefilet (mit Rahm, Champignons oder Soße Hollandaise)
7. Schweinemedallions auf
 - Rahmchampignons
 - Rahmpfifferlingen
 - in Soße Hollandaise
 - mit Ananas u. Hollandaise
 - mit Pfefferrahmsoße
8. Schweineschnitzel
 - mit Jäger-, Zigeuner-, oder Pustasoße
 - natur mit Schmorzwiebeln
 - nach „Gyros Art“
 - mit Zwiebeln , Sahne und Käse überbacken
 - „Mailänder Art“ (mit Schinken und Käse überbacken)
9. Nackensteak (mit Schmorzwiebeln oder mit Ananas und Käse überbacken)
10. Schweine-Haxe (evt. Minihaxen)
11. Rippchen (pikant oder mit Schmorzwiebeln)
12. Srazy (Schweinelachsrouladen mit Hackfleischfüllung)
13. Delikates Fleisch (Ukrainisches Gericht, Schweinerouladen mit Speck, Zwiebeln und Knoblauch)
14. Burgunderbraten
15. Westfälischer Krustenbraten (Schulter mit Schwarte, in Altbiersoße)
16. Backschinken
17. Braten (mit Zwiebel-Senf-Kruste, Schmorzwiebeln, Champignons)