30 SEIT ÜBER JAHREN FÜR SIE DA

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* **8,50 €**

erlesene Bratenvariationen sowie verschiedene Schinken- und Salamisorten, Putenbrust

Käseplatte (8,G) *pro Person* **9,50 €**

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

Fleischplatte (3,A,C,J) *pro Person* **10,50 €**

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

Hausschlachte-Platte (J) *pro Person* **7,90 €**

Leberwurst, Rotwurst, Bratwurst, Sülze, Schlackwurst

Gehacktesigel *pro kg* **11,90 €**

Kasselermedaillons (2,3,4,8) *pro Stück* **2,90 €**

Fischplatte (D,J,K) *pro Person* **14,90 €**

Lachs, Forelle, Makrele, Sprotten, Meeresaufschnitt
(Angebot kann variieren)

Butterrose *250 g* **4,90 €**

Halbe gefüllte Eier (C,G) *je* **1,20 €**

Backwaren – frisch vom Bäcker (A)

Brötchen	*je*	**0,35 €**
Weizenbaguette	*je*	**3,50 €**
Vollkornbaguette	*je*	**3,90 €**
Brötchensonne 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* **1,95 €**

Gravedlachs
Camembert
Frischkäse
Schnittkäse
Braten
Salami, versch. Sorten

Räucherlachs, Forelle, gräuchert — *je Stück* **2,20 €**

1/2 belegte Weizenbrötchen (2,3,4,8,A,C,G,J,K) — *je Stück* **1,80 €**

Käse
Salami
Schweinebraten
Putenbraten
Hackepeter
und vieles mehr

1/2 belegte **Vollkorn-Brötchen** — *je Stück* **2,20 €**

Die frische Gesunde (6)

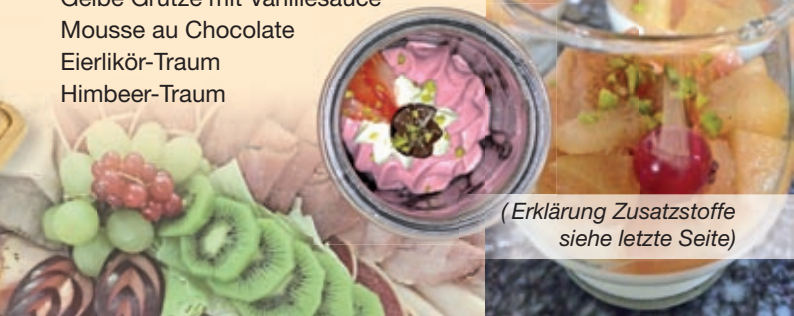
Obstplatte der Saison	**39,90 €**
Obstkorb	**25,00 €**

Fingerfood (8,A,C,G) — *je Stück*

Hähnchenspieß mit Backpflaumen	**1,90 €**
Hähnchenmedaillons	**2,90 €**
Tomate-Mozzarella-Spieß	**1,20 €**
Mini-Blätterteig-Snacks (verschiedene Sorten)	**1,20 €**
Mini-Bruschetta	**1,80 €**
herzhafte Cocktailschiffchen	**1,80 €**
Dessert Tarteletts	**1,80 €**

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	**8,90 €**
Burgunderbraten	**8,90 €**
Schweinebrust mit pikanter Hackfleischfüllung (J,G)	**7,90 €**
Schweinebraten mit Mangold-Gorgonzola-Füllung (G)	**8,90 €**
Festtags-Knusperbraten aus dem Schweinerücken, gefüllt mit Rosinen, Ananas und Hackfleisch (8,G)	**8,90 €**
Gebackenes Eisbein mit Sauerkraut (3)	**7,90 €**
Kasseler, natur (3)	**7,90 €**
Kasselernacken gefüllt mit pikanten Backpflaumen oder Aprikosen (3,6,8)	**8,90 €**
Kasselernacken mit Kartoffel-Käse-Kräuter-Kruste (3,8,G)	**8,90 €**

Unser Spitzenklassiker — *für 10 Pesonen* **84,90 €**

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	**10,90 €**
Schweinefilet mit Pilzen in Whiskysauce NEW	**10,90 €**
Rinderfilet gefüllt mit Schninken und Kräutern	**16,90 €**
Schweinebäckchen in Rotweinsoße	**10,90 €**

Geflügelspezialitäten — *pro Person*

Hähnchen-Kasseler-Roulade serviert mit frischem Gemüse der Saison (3)	**8,90 €**
Hähnchenbrust mit Tomate und Mozarella überbacken (G)	**8,90 €**

(Erklärung Zusatzstoffe siehe letzte Seite)

aus Pfanne & Ofen

Leckere Pfannengerichte *pro Person*

Schweinefiletpfanne „St. Malo“ mit Waldpilzen, Erbsen und Karotten (G) **9,50 €**

Putengourmetpfanne „Winzer Art“ mit Weintrauben, Walnüssen und Safran (8,G) **8,90 €**

Hubertuspfanne mit Pilzen (G) **7,90 €**

Karibik-Geflügelpfanne exotisch-fruchtig mit dem Geschmack von Ingwer, Ananas, Paprika und Curry (8,G) **8,90 €**

Hähnchenpfanne „Florenz“ südländisch-aromatisch mit feinen Mittelmeerkräutern und Broccoli (G) **8,90 €**

Französische Gourmetpfanne *(je Portion ca. 500 ml)*
Schlemmen wie Gott in Frankreich mit Kräutern der Provence, knackiger Paprika und Zucchini (G)
wahlweise mit: **Schweinefilet** **9,50 €**
Putenbrust **8,90 €**

Putenragout „Roma” mit Paprika, Zucchini, Tomate (G) **8,50 €**

Rahmgeschnetzeltes mit Paprika und Zwiebeln (G) **7,90 €**

Streetfood-Trend – *ein wahrer Genuss für jeden Fleischliebhaber!*

NEW

ab 10 Pesonen

Pulled Chicken (wahlweise auch **Pulled Pork**) mit Coleslaw und Burgerbrötchen *pro Person* **10,99 €**

Aufläufe als herzhafte Beilage (8,A,G) *pro Person*

Kartoffel-Gratin / Kartoffel-Broccoli-Gratin *(vegetarisch)* **4,90 €**

Nudelauflauf „Florenz“ **4,90 €**

Kartoffel-Broccoli-Gratin mit Hackfleisch **5,50 €**

„Aber bitte mit Sahne“ (G) *je Portion* **8,50 €**

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

Wildgerichte

Wildgerichte	pro Person
Wildschweinbraten	**12,90 €**
Wildragout mit Pilzen in Whiskysauce	**10,90 €**
Hirschbraten	**13,90 €**
Hirschragout	**11,90 €**
Wildschweingulasch	**10,90 €**
Gebackene Wildschweinkeule	**13,90 €**
Gebackene Rehkeule	**16,90 €**
Pussel's „Halali" – Chili con Carne mit Wildhack nach Art des Hauses NEW	**7,50 €**

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*	**7,00 €**
Wild-Leberwurst	*Stück*	**6,00 €**
Wild-Schinken, geräuchert	*100 g*	**3,00 €**

Das Besondere für Ihre Grill-Party:		
Grillwurst vom Wild	*Stück*	**1,90 €**
Steak vom Wild	*Stück*	**2,00 €**
Wildboulette	*Stück*	**1,90 €**

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

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 Gaumenfreude 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)	**13,90 €**

Preiswert, originell & lecker — *je Portion (ca. 500 ml)*

Chili con Carne	**4,90 €**
Hähnchenfilet in Basilikum-Rahm (G)	**6,90 €**
Kesselgulasch (8,G)	**5,90 €**
Curry-Geschnetzeltes (8,G)	**5,90 €**
Hühnerfrikassee (G)	**6,90 €**
Hochzeitssuppe (8,C)	**2,90 €**
Soljanka (2,3,8)	**4,50 €**
Käse-Lauch-Suppe mit Hackfleisch (8,G)	**4,50 €**

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	**1,80 €**
Mini-Cheeseburger	**1,90 €**

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* **1,90 €**

Rosmarinkartoffeln
Petersilienkartoffeln
Reis
Nudeln / Bandnudeln
Kartoffelsalat / Nudelsalat
Kartoffelklöße

Buttererbsen	Rotkraut
Butterbohnen	Sauerkraut
Leipziger Allerlei	Mischgemüse

Weitere Beilagen *je Portion* **2,20 €**

Bayrisch Kraut	Gnocchi
Grünkohl	Spätzle

(Erklärung Zusatzstoffe siehe letzte Seite)

Vegetarisches

Vegetarische Gerichte	*(ab 5 Personen) pro Person*
Tomatencreme-Suppe (8,G)	**3,90 €**
Kartoffelcreme-Suppe (8)	**3,90 €**
Gefüllte Paprikaschote (je Stck.) (8,C,G)	**4,50 €**
Ratatouille mit Paprika, Zucchini, Auberginen und Zwiebeln (8)	**4,90 €**
Gemüse-Kartoffel-Gratin (8,G)	**4,90 €**
Gemüseauflauf (8,G)	**4,50 €**
Vegetarische Lasagne (8,C,G)	**4,90 €**

Buffets für jeden Anlass

Buffet „Für den Genießer“ (2,3,4,8,A,C,G,J) *pro Person* **22,90 €**

Kaltes Buffet mit Warmanteil | ab 20 Pesonen
Fischplatte gegen Aufpreis möglich

- Gefülltes Schweinefilet mit buntem Gemüsemix
- Hähnchenfilet „Basilikumrahm“
- Rosmarinkartoffeln
- Braten-, Salami- und Schinkenplatte
- Käseplatte mit verschiedenen Käsesorten, Frischkäse, Brie, Camembert und Babybel, garniert mit Obst
- Gefüllte Eier
- 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* **24,90 €**

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.* **16,90 €**

Kaltes Buffet mit Warmanteil | ab 20 Personen

- Soljanka
- Kesselgulasch
- Braten- und Schinken-platte mit verschiedenen Sorten Braten, Salami und Schinken
- Käseteller „Rustikal“
- Gefüllte Eier
- 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.* 7,90 €

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)	2,20 €
• Putenbruströllchen (8,G)	2,20 €
• 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 evt. 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 und Aufbau:

in Magdeburg	15,00 EUR
in Magdeburg an Sonn- und Feiertagen	50,00 EUR

Lieferung nur **bis Bordsteinkante** oder nach Absprache.
Lieferkosten außerhalb Magdeburgs auf Anfrage.
Aufbau des Buffets auf Anfrage gegen Aufpreis.

Zusatzstoffe und Allergene

Bei der Auswahl unserer Lebensmittel setzen wir – soweit 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	glutenhaltigs 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 / Weichtiererzeugnisse

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 09/2023 • Preise gültig ab 1.10.2023

Info@Pussels-Partyservice.de