

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 69 58

www.Pussels-Partyservice.de



Unsere Bestseller

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

erlesene Bratenvariationen sowie verschiedene Schinken- und Salamisorten, Putenbrust

Käseplatte (8,G) pro Person **9,90 €**

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

Fleischplatte (3,A,C,J) pro Person **10,90 €**

Kasselermedaillons, Mettbällchen, Mini-Schnitzel, Chicken Wings

Hausschlachte-Platte (J) pro Person **8,50 €**

Leberwurst, Rotwurst, Bratwurst, Sülze, Schlackwurst

Gehacktesigel pro kg **13,90 €**

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

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

Lachs, Forelle, Makrele, Sprotten, Lachs-Crêpes-Roulade mit Honig-Dill-Senf-Soße (Angebot kann variieren)

Butterrose 250 g **4,90 €**

Halbe gefüllte Eier (C,G) je **1,40 €**

Backwaren – frisch vom Bäcker (A)

Brötchen	je 0,39 €
Partybrötchen-Mix	je 0,40 €
Weizenbaguette	je 3,50 €
Vollkornbaguette	je 3,90 €
Butterbrezeln	je 2,50 €

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 **2,30 €**

Gravedlachs
Camembert

Frischkäse
Schnittkäse

Braten
Salami, versch. Sorten

Räucherlachs

Forelle, gräuchert

je Stück **2,50 €**

1/2 belegte Weizenbrötchen (2,3,4,8,A,C,G,J,K)

je Stück **2,00 €**

Käse
Salami

Schweinebraten
Putenbraten

Hackepeter
und vieles mehr

1/2 belegte **Vollkorn-Brötchen**

je Stück **2,30 €**

Die frische Gesunde ⁽⁶⁾

Obstplatte der Saison

39,90 €

Obstkorb

29,90 €

Fingerfood ^(8,A,C,G) ab 10 Stück

je Stück

Hähnchenspieß mit Backpflaumen

1,90 €

Hähnchenmedaillons

2,90 €

Tomate-Mozzarella-Spieß

1,50 €

Mini-Blätterteig-Snacks (verschiedene Sorten)

1,50 €

Mini-Bruschetta

1,90 €

herzhafte Cocktailschiffchen

1,90 €

Dessert Tarteletts

1,80 €

Die süße Verführung ^(8,C,G,E,F) ab 10 Stück

je **2,40 €**

Weißes Schokoladenmousse mit Marillenfruchtmark **NEW**

Passionsfrucht mousse mit Mangofruchtmark **NEW**

Rote oder Gelbe Grütze mit Vanillesauce

Kokosmousse mit Limettengelée **NEW**

Pannacotta mit Erdbeerspiegel

Mousse au Chocolate

Erdbeer Tiramisu **NEW**

(Erklärung Zusatzstoffe
siehe letzte Seite)



Braten & Geflügel



Bratenspezialitäten des Hauses

pro Person

inklusive Gemüse nach Wahl

Krustenbraten oder Burgunderbraten	10,50 €
Schweinebrust mit pikanter Hackfleischfüllung ^(J,G)	9,50 €
Schweinebraten mit Mangold-Gorgonzola-Füllung ^(G)	10,50 €
Festtags-Knusperbraten aus dem Schweinerücken, gefüllt mit Rosinen, Ananas und Hackfleisch ^(B,G)	10,50 €
Gebackenes Eisbein mit Sauerkraut ⁽³⁾	9,50 €
Kasseler , natur ⁽³⁾	9,50 €
Kasselernack gefüllt mit pikanten Backpflaumen oder Aprikosen ^(3,6,8)	10,50 €
Kasselernack mit Kartoffel-Käse-Kräuter-Kruste ^(3,8,G)	10,50 €

Unser Spitzenklassiker

für 10 Personen **99,90 €**

Gebackener Spanferkelrücken ^(3,8,A)
mit Sauerkraut und 15 Weizenbrötchen

Spezialitäten des Hauses ^(G)

pro Person

ab 10 Personen - inklusive Gemüse nach Wahl

Pussel's Schlemmerfilet gefüllt mit Pilzen und Kräutern in Rahmsoße, mit pikanter Mettfüllung in Rotweinsoße	11,90 €
Schweinefilet mit Pilzen in Whiskysauce	11,90 €
Rinderfilet gefüllt mit Schinken und Kräutern	19,90 €
Rinder-Meatballs in Tomaten-Maracuja-Soße	10,50 €
Schweinebäckchen in Rotweinsoße	12,90 €
Rinderbäckchen in Portwein-Sauce	18,90 €

Geflügelspezialitäten

pro Person

Hähnchen-Kasseler-Roulade serviert mit frischem Gemüse der Saison ⁽³⁾	9,90 €
Hähnchenbrust mit Tomate und Mozzarella überbacken ^(G)	9,90 €
Tom Kha Gai-Suppe mit Hähnchenfleisch 	5,90 €
Zitronenhähnchen - Hähnchenbrust in Zitronensoße (gluten- und lactosefrei) 	10,90 €

Leckere Pfannengerichte ab 10 Pers. pro Person

Schweinefiletpfanne „St. Malo“ mit Waldpilzen, Erbsen und Karotten ^(G)	9,90 €
Putengourmetpfanne „Winzer Art“ mit Weintrauben, Walnüssen und Safran ^(8,G)	9,50 €
Hubertuspfanne mit Pilzen ^(G)	9,50 €
Karibik-Geflügelpfanne exotisch-fruchtig mit dem Geschmack von Ingwer, Ananas, Paprika und Curry ^(8,G)	9,50 €
Hähnchenpfanne „Florenz“ südländisch-aromatisch mit feinen Mittelmeerkräutern und Broccoli ^(G)	9,50 €
Französische Gourmetpfanne mit Huhn oder Pute Schlemmen wie Gott in Frankreich mit Kräutern der Provence, knackiger Paprika und Zucchini ^(G)	9,50 €
Rahmgeschnetzeltes mit Champignons in Whiskysauce ^(G) 	9,50 €
Putenragout „Roma“ mit Paprika, Zucchini, Tomate ^(G)	9,50 €
Rahmgeschnetzeltes mit Paprika und Zwiebeln ^(G)	8,50 €

Streetfood-Trend – ein wahrer Genuss für jeden Fleischliebhaber! ab 10 Personen

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 €
Nudelaufbau „Florenz“	4,90 €
Kartoffel-Broccoli-Gratin mit Hackfleisch	5,50 €

„Aber bitte mit Sahne“ ^(G) ab 10 Pers. je Portion **9,50 €**

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

(Erklärung Zusatzstoffe
 siehe letzte Seite)

Wildgerichte



Wildgerichte	pro Person
Wildschweinbraten	13,90 €
Wildragout mit Pilzen in Whiskysauce	11,90 €
Hirschbraten	13,90 €
Hirschragout	11,90 €
Wildschweingulasch	10,90 €
Gebackene Wildschweinkeule	13,90 €
Gebackene Rehkeule	18,90 €
Pussel's „Halali“ – Chili con Carne mit 	7,50 €
Wildhack nach Art des Hauses	

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	2,00 €
Steak vom Wild	Stück	2,00 €
Wildboulette	Stück	2,00 €

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	ab 10 Personen	pro Person
Lachsfilet mit Rahmspinat und Kräutersoße ^(G)		13,90 €
Lachsfilet in Senfsoße		12,90 €
Lachs-Sahne-Gratin mit Spinat und Kartoffelscheiben ^(G)	NEW	10,90 €

Preiswert, originell & lecker	je Portion (ca. 500 ml)
Chili con Carne	5,50 €
Hähnchenfilet in Basilikum-Rahm ^(G)	7,50 €
Kesselgulasch ^(8,G)	6,90 €
Curry-Geschnetzeltes ^(8,G)	5,90 €
Königsberger Klopse in feiner Kapernsoße	7,90 €
Hühnerfrikassee ^(G)	7,50 €
Hochzeitssuppe ^(8,C)	3,00 €
Soljanka ^(2,3,8)	5,90 €
Käse-Lauch-Suppe mit Hackfleisch ^(8,G)	5,50 €
Kartoffelsuppe mit Bockwurst und Hackbällchen	6,50 €

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	2,00 €
Mini-Cheeseburger	2,00 €



NEW

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 €
Gurke-Dill-Salat	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) ab 10 Pers. je Portion 2,20 €

Rosmarinkartoffeln	
Petersilienkartoffeln	
Reis	
Nudeln / Bandnudeln	
Kartoffelsalat / Nudelsalat	
Kartoffelklöße	
Buttererbsen	Rotkraut
Butterbohnen	Sauerkraut
Leipziger Allerlei	Mischgemüse

Süßkartoffelstampf je Portion 2,90 €

Weitere Beilagen je Portion 2,40 €

Grünkohl	Butterspätzle
Gnocchi	Rahmchampignons
	gebutterter Rosenkohl



(Erklärung Zusatzstoffe
siehe letzte Seite)



Vegetarisches & Veganes



Vegane Gerichte

(ab 5 Personen) je Portion

Tomatencreme-Suppe ^(8,G)	3,90 €
Ratatouille mit Paprika, Zucchini, Auberginen und Zwiebeln ⁽⁸⁾	4,90 €
Linsen-Kokos-Suppe mit roten Linsen und Kräutern (gluten- u. laktosefrei) NEW	4,90 €
Chili sin Carne aus Tomaten, Mais, Zwiebeln, Paprika und Kidneybohnen NEW	5,50 €
Planted Green Curry aus Filetstücken „Hähnchen Art“ aus Erbsenprotein in Currysauce NEW	9,90 €
Süßkartoffel-Curry mit Gemüse in Currysauce NEW	5,90 €

Vegetarische Gerichte

(ab 5 Personen) je Portion

Gefüllte Paprikaschote (je Stck.) ^(8,C,G)	4,50 €
Kartoffelcreme-Suppe ⁽⁸⁾	3,90 €
Vegetarische Lasagne ^(8,C,G)	4,90 €
Gemüse-Kartoffel-Auflauf ^(8,G)	4,90 €

Kinder-Buffer „Käptn Blaubär“ ^(8,A,C,D,G,J) pro Pers. **8,50 €**

Kaltes Buffet | ab 10 Personen

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



Buffets für jeden Anlass

Buffet „Für den Genießer“ (2,3,4,8,A,C,G,J) pro Person **26,90 €**

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

- Gefülltes Schweinefilet mit buntem Gemüsemix
- Hähnchenfilet „Pesto Rosso“ mit Kirschtomaten
- 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-Bufferet (2,3,4,8,A,C,D,G,J) pro Person **29,90 €**

ab 10 Personen

- Mini-Bruschetta und herzhafte Cocktailschiffchen
- Pumpnickeltaler mit Lachs-Orangen-Mousse
- Canapees wahlweise mit Fischkäse, Braten, Edelsalami, Käse, Forelle
- Mini-Blätterteignacks 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 „Gaumenschmaus“ (2,3,4,8,A,C,D,G,J) **pro Pers. 34,90 €**

*Kaltes Buffet mit Warmanteil
ab 20 Personen*



- Schweinebäckchen in Portwein-Sauce
- Gemüse nach Wahl

Wahlweise:

- Lachsfilet in Senfsoße *oder*
- Hähnchenroulade „Florenz“, gefüllt mit Blattspinat und Käse
- Herzoginkartoffeln und Bandnudeln
- Braten- und Schinkenplatte mit verschiedenen Sorten Braten, Salami und Schinken
- Käse-Köstlichkeiten
- Tomaten-Mozzarella-Platte
- Apfel-Mango-Sellerie-Salat
- Coleslaw - Krautsalat mit cremigen Dressing
- Butterrose, Partybrötchen-Mix und Baguette
- Premium Erdbeer-Tiramisu im Glas
- Kokosmousse mit Limettengelee im Glas



Buffets für jeden Anlass

Buffet „Zum kleinen Preis“ (2,3,4,8,A,C,D,G,J) pro Pers. **19,90 €**

Kaltes Buffet mit Warmanteil | ab 20 Personen

- Soljanka
- Kesselgulasch
- Braten- und Schinkenplatte mit verschiedenen Sorten Braten, Salami und Schinken
- Käseteller „Rustikal“
- Gefüllte Eier
- Mett-Igel
- 2 Salate Ihrer Wahl
- Butterrosen
- Brot- und Brötchen-Mix



Pussel's Gabelhappen

pro Portion

- | | |
|--|---------------|
| • Lachsrosen mit Sahnemeerrettich <small>(8,D,G)</small> | 2,30 € |
| • Scampi auf Vollkornbrot <small>(8,A,D,G)</small> | 1,90 € |
| • Kasseleröllchen <small>(8,G)</small> | 2,20 € |
| • Putenbruströllchen <small>(8,G)</small> | 2,20 € |
| • Mini-Wraps <small>(2,3,4,8,A,C,G)</small> | 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.

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.

Die Behälter, in denen wir Ihre Speisen liefern, sind spätestens 5 Werktage nach Ihrem Event von Ihnen – bitte in grundgereinigtem Zustand – zurückzubringen. Sollten Sie verhindert sein oder anderweitig keine Möglichkeit haben, können wir die Sachen (gegen Aufpreis) nach Absprache auch bei Ihnen abholen.

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	22,00 €
in Magdeburg an Sonn- und Feiertagen (nur mit Lieferung inkl. Sonntagszuschlag)	100,00 €

**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 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 koffeinhaltig | 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

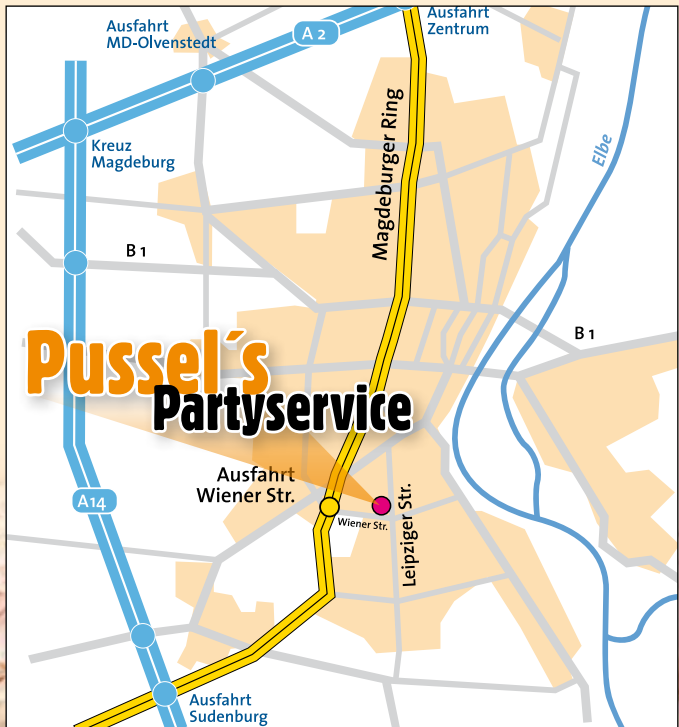
Telefon: 0391 / 244 69 58

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 09/2026 • Preise gültig ab 01.10.2026

Info@Pussels-Partyservice.de