Salate

Ab 10 Personen / Preis pro Person

Gemischter bunter Salat der Saison	p.P.	3,50 €
Kartoffelsalat „Klassisch“	p.P.	4,50 €
Kartoffelsalat „Elsässer-Art“ mit Speck und Zwiebeln in Essig-Öl-Sud	p.P	4,90 €
Nudelsalat „klassisch“	p.P.	4,50€
Krautsalat mit Speck, Zwiebeln und Kümmel	p.P.	3,90 €
Bauernsalat „Rhodos“ gemischter Salat mit Gurke, Paprika, Feta-Käse, Oliven (schwarz), Essig-Öl, Oregano	p.P.	5,50 €
Treberbrot aus Zunft Kölsch Treber mit Griebenschmalz oder Kräuterbutter	p.P.	3,50 €

Suppen zum Sattessen

Ab 15 Personen / Preis pro Person

Rindfleisch- oder Hühnersuppe mit Einlage und ein Brötchen pro Person	p.P.	5,90 €
Käse-Lauch-Suppe, Gulaschsuppe oder Tomatensuppe mit Fleischklößchen und Reis dazu ein Brötchen pro Person	p.P.	6,50 €
Erbsensuppe oder Linsensuppe dazu ein Brötchen pro Person	p.P.	6,90 €

Unser Service

Verleih von Geschirr
Teller & Dessertteller, Suppenteller & Suppentassen, Kaffeetassen & Unterteller.

Verleih von Besteck
Messer & Gabel, Löffel, Suppenlöffel.

Verleih von Warmhaltegeräten
Um die Speisen über einen längeren Zeitraum heiß anzubieten.

Unsere Preise sind Abholpreise pro Person inklusive dazugehörige Wärmer, Buffetbesteck und Endreinigung sowie 7% MwSt. bei Speisen.
Weitere Infos unter www.partyservice-oberberg.de/agb

Oberberg Partyservice
aus dem Haus Kranenberg in Bielstein

Bielsteiner Straße 92 51674 Wiehl - Bielstein

Tel.: 02262 - 79 76 59 8

WhatsApp: 0170 59 29 817

www.Partyservice-Oberberg.de

Email: Info@Haus-Kranenberg.de

Sie suchen für Ihre Gäste nach einer Unterkunft? -->

www.Ferienwohnung-Wiehl.de

ab 79,- € pro Nacht

Angebot und Preise Stand 2023 / 2024

www.Partyservice-Oberberg.de

Komplette Gerichte

Ab 20 Personen / Preis pro Person

Ab 10 Personen schauen Sie auf unserre Homepage

1. Gemischter Blatt- und Rohkostsalat der Saison mit zweierlei Dressing,
Pikantes Schweinefilet vom Lavasteingrill in Pfefferrahmsauce,
Hähnchenbrust in frischen Champignons in Rahm,
Lachsfilet auf Spinat-Gorgonzola-Sauce
dazu Kartoffelgratin, Butterspätzle,
Gemüseplatte der Saison. p.P. 22,90 €

2. Gemischter Blatt- und Rohkostsalat der Saison mit zweierlei Dressing, Spießbraten aus dem Sud mit Speck und Zwiebeln, Schweinekrustenbraten, warmer Kartoffelsalat, Kartoffelgratin,
Kölsches Partybrett mit kleinen Frikadellen und Schnitzelchen, Pfefferbeißern, gemischten Käse und Senf, Rote Grütze mit Vanillesauce. p.P. 23,90 €

3. Gemischter Blatt- und Rohkostsalat der Saison mit zweierlei Dressing, Lachsfilet in Senf-Dillsauce, Schweinefilet in Calvadossauce,
Putengeschnetzeltes „Züricher-Art“ mit frischen Champignons in Rahm, Butterspätzle, Kartoffelgratin, Gemüseplatte der Saison, Schwarzes- und weisses Mousse von der Schokolade, Vanillecreme mit Fruchthäubchen. p.P. 24,90 €

4. gemischter Blatt- und Rohkostsalat mit zweierlei Dressing, Schnitzel vom Schwein und Putenschnitzel mit dreielerei Sauce (Champignon-, Paprika- und Pfeffersauce), Rosmarinkartoffeln und Butterspätzle, Vanillepudding mit Himbeersauce, Schokoladenpudding mit Vanillesauce p.P. 19,90 €

5. Brötchenkorb mit gemischten Partybrötchen dazu Kräuter- und Tomatenbutter,
Bergische Kartoffelsuppe mit gebratener Mettwurst, kleine Partyschnitzel und Frikadellen, Pfefferbeißer, Käsewürfel und Senftöpfchen. p.P. 17,90 €

6. Kölsches Brett bestehend aus Treberbrot aus Zunft Kölsch,Kölner Blut- und Leberwurst, Partyschnitzel und Frikadellen, Senftöpfchen, Käsewürfeln, Gürkchen, Pfefferbeißer, gemischter Salat der Saison mit zweierlei Dressing, Rheinischer Spießbraten in Rahm, warmer Fleischkäse, herzhafter Heringstipp, Rosmarinkartoffeln, Kartoffelsalat. p.P. 20,90 €

7. gemischte Partybrötchen mit gemischter Butter, gemischter Blatt- und Rohkostsalat mit zweierlei Dressing, Antipastiplatte gemischt, Schweinefilet auf Pfeffersauce, Putengrillpfanne mit Kirschtomaten und Zucchiniwürfeln, Kartoffelgratin, Rosmarinkartoffeln, Butterspätzle, Gemüseplatte der Saison, p.P. 24,90 €

8. Dreierlei Ciabattabrot mit rotem und grünem Pesto, Blatt- und Rohkostsalat mit zweierlei Dressing, Tomate-Mozzarella-Platte, Carpaccio vom Rind mit Balsamico mariniert und Parmesan bestreut, gegrilltes und gefülltes Antipasti, Tagliatelle mit Spinat-Gorgonzola-Sauce und gebratenem Lachs, mediterran gefüllte Putenrouladen auf Tomatensauce,Rosmarinkartoffeln und in Butter geschwenkte Gnocchis. p.P. 25,90 €

9. Fingerfood-Klassik
Marinierter Salat aus dem Glas mit Feta-Oliven-Spieß, Tomate-Mozzarella-Spieß und Fruchtspieß,
Treberbrot Crostini als Kölsche Bruschetta mit Tomatenwürfeln und Parmesanspähnen,
Crostini mit mediterranem Gemüsewürfeln,
Crostini mit Lachstatar und Kräuter-Creme,
Blätterteighappen mit Spinat und Fetakäse gefüllt,
Blätterteighappen mit Champignons gefüllt,
Blätterteighappen mit Lachs und Spinat gefüllt,
Blätterteighappen mit Käse und Kochschinkenwürfel gefüllt,
Hausgemachtes Tiramisu.
ab 20 Personen 17,90 € p.P.
ab 10 Personen 18.90 € p.P.

Desserts

Ab 20 Personen / Preis pro Person

Rote Grütze mit Vanillesauce	p.P.	3,00 €
Vanillepudding mit Himbeersauce	p.P.	3,00 €
Schokoladenpudding mit Vanillesauce	p.P.	3,00 €
Vanillecreme mit Fruchthäubchen	p.P.	3,00 €
Mousse von der dunklen Schokolade	p.P.	3,00 €
Mousse von der weissen Schokolade	p.P.	3,00 €
Schwarzes und weisses Mousse im Glässchen geschichtet	p.P.	3,00 €
Waldbeerenmousse geschichtet	p.P.	3,00 €
Quarkspeise „Stracciatella“ mit Schokostückchen und Crunch	p.P.	3,00 €
Tiramisu „klassisch“	p.P.	3,00 €
Tiramisu „Erdbeere“	p.P.	3,00 €