



Rossmarkt 9 - 3100 St. Pölten -
Telefon 02742/353017-31, Fax DW 29
partyservice@parzer-reibenwein.com
www.parzer-reibenwein.com

Partyservice

Vielen Dank für Ihr Interesse an unserem Partyservice.

Wir hoffen, dass Sie aus der nachstehenden, allgemeinen Information bereits eine Bewirtungsform ersehen können, die bei Ihnen und Ihren Gästen Anklang findet.

Da uns sehr viel an der persönlichen Beratung für Ihre Veranstaltung liegt, sollten Sie sich bei Interesse auf jeden Fall mit uns persönlich in Verbindung setzen.

Frau Reibenwein,

Abteilung Partyservice

A-3100 St. Pölten, Rossmarkt 9

Tel.: +43 (2742) 35 30 17-31, Fax: DW 29

Handynummer: 0664/3500590

E-Mail: partyservice@parzer-reibenwein.com

Cocktail traditionell

Dieser Cocktail eignet sich vor allem für Empfänge und Cocktailpartys, bei denen es keine Sitzgelegenheit gibt.

Die Speisen werden entweder serviert oder in Form eines Buffets aufgebaut.

Bitte wählen Sie selbst, welche Art von Speisen Sie Ihren Gästen reichen wollen.

Wir empfehlen Ihnen:

Häppchen: 5-6 Stück pro Person

Brötchen: 4-5 Stück pro Person

Jourgebäck: 3 – 4 Stück pro Person

Warme Kleinigkeiten: 6-8 Stück pro Person.

Flying Büffet: 3 – 4 Schälchen pro Person

Desserts: 2-4 Stück pro Person

Bitte beachten Sie, dass erst ab einer Bestellmenge **von fünf Stück pro Sorte** produziert werden kann.

Über unser Angebot erlauben wir uns, Sie nur grundsätzlich zu informieren. Wir sind jederzeit bemüht, Ihnen ein maßgeschneidertes Offert zu erstellen. Wir richten uns ganz nach Ihren Wünschen bezüglich des Anlasses, Personenanzahl, Uhrzeit und Örtlichkeit. Alle saisonalen Produkte werden natürlich ständig in unser umfangreiches Sortiment mit einbezogen.

Kräcker verschieden aufgespritzt:

- Kräutergervais
 - Schinkenmousse
 - Lachsmousse
 - Curry-Topfen
- sämtliche Sorten mit diversen Garnierungen pro Stück 1,75

Happen:

- Rindsfilet rosa gebraten mit Gervaisfülle auf Weißbrot pro Stück 4,00
- Mozzarellaspießchen mit Cherrytomaten und Pesto pro Stück 3,10
- Antipasti Spießchen pro Stück 3,50
- Marinierter Scampi am Spieß pro Stück 3,90
- Schinkenröllchen mit Spargel gefüllt pro Stück 3,10
- Käse auf Pumpernickel pro Stück 3,00
- Proscutto mit Melone pro Stück 3,50
- gefüllte Olive mit Salami am Spieß pro Stück 3,00

Canapès (Ø etwa 5 cm) in Papiermanschette:

- Schweinsmedaillons auf Blattsalat pro Stück 2,45
- Schinken mit Spargel pro Stück 2,30
- Ungarische Salami mit Perlzwiebel pro Stück 2,30
- Käse aus Frankreich, Italien und Österreich pro Stück 2,30
- Geräucherte Forelle mit Gervais pro Stück 2,75
- Hauseigener Rohschinken mit Melone pro Stück 2,30
- Rindsfilet rosa gebraten mit Maiskölbchen pro Stück 2,75
- Pfefferkarree mit Fächergurkerl pro Stück 2,50
- Norwegischer Räucherlachs mit Oberskren pro Stück 2,75
- Rehfilet mit Orangenspalte pro Stück 3,00

- Schinkenröllchen mit Gervais pro Stück 2,30
- Rindsfilet rosa gebraten mit Spargel pro Stück 3,00

Aufstrich Brötchen (auf Vollkornbrot etwa 6 x 8 cm)

- Eieraufstrich mit Curry
- Liptaueraufstrich mit Paprika
- Topfenaufstrich mit Schnittlauch
- Lauchaufstrich mit Schinkenstreifen
- Bratenfett mit Schnittlauch und groben Pfeffer
- Grammelschmalz mit Zwiebelring
- Lachsaufstrich mit Dille
- Schinkenaufstrich mit Maiskölbchen pro Stück 1,55

Vegetarische Brötchen (auf Vollkornbrot etwa 6 x 8 cm)

- Gestiftelte Radieschen auf Blattsalat und Sauce Tatare
- Tomatenscheiben auf Blattsalat und Sauce Tatare
- Gestiftelte Gurken auf Blattsalat und Sauce Tatare
- Gerissene Karotten auf Blattsalat und Sauce Tatare
- Zucchinispiralen auf Blattsalat mit Sauce Tatare
- Gestiftelte Kohlrübe auf Blattsalat mit Sauce Tatare
- Mozzarella auf Tomatenscheiben pro Stück 1,90

Brötchen auf Weißbrot (etwa 6 x 6 cm belegt mit)

- Pikanter Wurst und Käseecke pro Stück 2,20
- Schweinsbraten mit frischem Paprika und Kren pro Stück 2,20
- Schinken mit Spargel pro Stück 2,20
- Schweinsfilet verschieden gebacken mit Zitronenscheibe pro Stück 2,20
- Ungarische Salami mit Perlzwiebel pro Stück 2,20

- Pfefferkarree mit Maiskölbchen pro Stück 2,20
- Käse aus Frankreich, Italien und Österreich mit Obstgarnitur pro Stück 2,20
- Hauseigener Rohschinken mit Melone pro Stück 2,20
- Wildpastete mit getrockneten Preiselbeeren pro Stück 2,20
- Luftgetrockneter Hirschkalbsrohschinken mit Heidelbeeren pro Stück 2,75
- Rindsfilet rosa gebraten mit Kapern pro Stück 2,75
- Rehfilet mit Orangenscheibe pro Stück 2,75
- Geräucherte Forelle mit Oberskren pro Stück 2,75
- Norwegischer Räucherlachs mit Oberskren pro Stück 2,75
- Schweinsmedaillons auf Blattsalat pro Stück 2,75

Kleines Gebäck (Jourgebäck) gefüllt:

- Schweinsfilet verschieden gebacken mit Salatgarnitur
- Fleischlaibchen mit Zwiebelringerl und Salsasauce
- Hauseigener Rohschinken mit Ruccola und Parmesan
- Beinschinken auf Lollo Rosso
- Faschiertes Kalbsbutterschnitzel
- Schweinsbraten mit Kren und Essiggurkerl
- Salami mit Emmentaler Käse

Vegetarisch:

- Französischer und österreichischer Käse pikant garniert
- Mozzarella auf Tomatenscheiben und Blattsalat
- Gemüselaiabchen auf Sauce Tatare pro Stück 2,75

Warme Kleinigkeiten:

- Hähnchenspieß in Chili Sauce pro Stück 2,75
- Hähnchenspieß süß-sauer pro Stück 2,75
- Gebackenes oder gebratenes Hühnerkeulchen pro Stück 2,75
- Hühnerfilet „Wiener Art“ mit Dörrzwetschke am Spieß pro Stück 2,50
- Minipizza verschiedene Sorten pro Stück 2,20
- Fleischbällchen mit Sauce Remoulade pro Stück 2,10
- Quiche Lorraine pro Stück 2,75
- Gemüsequiche oder Quiche mit Broccoli pro Stück 2,75
- Lachskipferl pro Stück 2,75
- Schinkenkipferl pro Stück 2,75

• Verschieden gebackene Schweinsfilet mit Sauce Tatare (gehüllt in Sesam, Mandel, Cornflakes und "Wiener Art")	pro Stück 2,50
• In Mandelsplitter gebackenes Schweinsfilet am Spieß mit Cherrytomate und Zitronespalte	pro Stück 2,50
• Gefüllte Dörrzwetschke mit Mandel und Speckhülle	pro Stück 2,00
• Gefüllte Olive in Speckhülle	pro Stück 2,00
• Mini-Frühlingrolle vegetarisch mit süß-sauer Sauce	pro Stück 2,20
• Käse – Spinattascherl mit Kräuterrahmsauce	pro Stück 2,20
• Scampi in Cocospanade mit Cocktailsauce	pro Stück 3,20
• Scampispieß Toskana	pro Stück 3,20
• Lachs und Shrimpsspießchen	pro Stück 2,90

Gabel- und Löffelgerichte in Schälchen gereicht (Flying Buffet):

- Fleischlaibchen mit Kartoffelpüree
- Fleischbällchen in Tomatensauce mit Reis
- Geschnetzeltes vom Schwein mit 5 verschiedenen Gemüsesorten
- Rosa gebratenes Schweinsfilet in Champignonsauce mit Risotto
- Gebackene Putenstreifen mit Kartoffelsalat
- Hühnergeschnetzeltes mit Kräuterreis
- Kalbsbutterschnitzel mit Risi Pisi
- Kalbsrahmgulasch mit hausgemachten Nockerln
- Hirschkalbsfilet rosa gebraten mit Apfelrotkraut und Miniserviettenknödel
- Gebratener Wildschweinrücken in Honig – Thymiansauce mit Butterfisolen und Schupfnudeln
- Hirschkalbsgulasch mit hausgemachten Nockerln
- Rehragout mit Mini – Semmelknödel
- Schinkenfleckerl mit Vogerlsalat
- Blunzengröstl mit Sauerkraut
- Gebackenes Zanderfilet mit Petersilkartoffeln

Vegetarisch:

- Penne mit Steinpilzsauce
- Gemüse Letscho mit Kartoffeltaler

- Eiernockerl mit grünem Blattsalat
- Krautfleckerl
- Süßkartoffel Curry mit Reis
- Kichererbsen Curry mit Gebäck

Nach Auswahl der Speisen können wir Ihnen den Preis bekannt geben.

Petit Desserts:

- BIO Fruchtwürfelchen der Saison
- BIO Esterhazyschnitte
- BIO Pariser Spitz
- BIO Maroniherzen
- BIO Mandel-Schokogupf
- BIO Schokomousse - Baumkuchen
- BIO Holländer mit überbackener Schneehaube
- Kleine Punschkräpferl
- Raffaello Schnitte
- Kleiner Apfel- und Topfenstrudel
- Kleine Plunder gemischt pro Stück 1,95

Equipment:

- 1 Stehtisch
- 1 Tischtuch weiß 1,60 x 1,60
- 1 Tischtuch weiß 2,80 x 1,40
- 1 Husse weiß oder schwarz
- 1 Heurigentisch
- 1 Heurigengarnitur (1 Tisch, 2 Bänke)

Personal

Bei Bedarf von Koch und Service muss separat pro Person und Stunde verrechnet werden.

Alle Preise verstehen sich netto, das heißt zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer von 10 % und 20 %.

Ihr individuelles Angebot erstellt Ihnen gerne unsere Partyservice-Abteilung (Frau Reibenwein, Tel.: +43 (2742) 35 30 17-31).

Ich stimme zu, dass meine folgenden persönlichen Daten (Name, Adresse, Telefonnummer und E-Mail) von der Fa. Parzer Reibenwein KG, Roßmarkt 9,

3100 St. Pölten, zum Zwecke der Abwicklung unserer Geschäftsbeziehung, sowie in Zukunft zur Vereinbarung von Terminen samt Führung des Schriftverkehrs und Zusendung von Werbeaktionen bzw. Newslettern, gespeichert und verarbeitet werden.

Diese Einwilligungserklärung kann jederzeit von mir bei der Fa. Parzer Reibenwein KG vor Ort oder per E-Mail an party@parzer-reibenwein.com widerrufen werden.

Informationen zum Datenschutz der Fa. Parzer Reibenwein KG sind auf der Website <http://parzer-reibenwein.com> zu finden.

Wir hoffen, Ihnen vorerst zu einem Überblick verholfen zu haben und versichern Ihnen höchste Qualität der Speisen, sowie überdurchschnittliche Betreuung, um Sie und Ihre Gäste zufrieden zu stellen.

Mit freundlichen Grüßen

Fa. Parzer & Reibenwein