



event
CATERING
partyservice

*Parzer
Reibenwein*

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.

Kracker verschieden aufgespritzt:

- Kräutergervais
 - Schinkenmousse
 - Lachsmousse
 - Curry-Topfen
- sämtliche Sorten mit diversen Garnierungen pro Stück 2,00

Happen in Schälchen gereicht:

- Roastbeef auf Blattsalat mit Sauce Tatare im Gläschen 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 3,00
- 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 1,80

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
 - Zucchini spiralen auf Blattsalat mit Sauce Tatare
 - Gestiftelte Kohlrübe auf Blattsalat mit Sauce Tatare
 - Mozzarella auf Tomatenscheiben
- pro Stück 2,30

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

- Pikanter Wurst und Käseecke
 - Schweinsbraten mit frischem Paprika und Kren
 - Schinken mit Spargel
 - Schweinsfilet verschieden gebacken mit Zitronenscheibe
 - Ungarische Salami mit Perlzwiebel
 - Pfefferkarree mit Maiskölbchen
 - Käse aus Frankreich, Italien und Österreich mit Obstgarnitur
 - Hauseigener Rohschinken mit Melone
 - Wildpastete mit getrockneten Preiselbeeren
 - Luftgetrockneter Hirschkalbsrohschinken mit Heidelbeeren
 - Rindsfilet rosa gebraten mit Kapern
 - Rehfilet mit Orangenscheibe
 - Geräucherte Forelle mit Oberskren
 - Norwegischer Räucherlachs mit Oberskren
 - Schweinsmedaillons auf Blattsalat
- pro Stück 2,50
pro Stück 2,50
pro Stück 2,50
pro Stück 2,50
pro Stück 2,50
pro Stück 2,50
pro Stück 2,50
pro Stück 2,50
pro Stück 2,50
pro Stück 3,10
pro Stück 3,10
pro Stück 3,10
pro Stück 3,10
pro Stück 3,10

Kleines gefülltes Jourgebäck:

- 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
- Gemüselaibchen auf Sauce Tatare pro Stück 3,20

Warme Kleinigkeiten in Papiermanschette:

- Hähnchenspieß in Chili Sauce pro Stück 3,20
- Hähnchenspieß süß-sauer pro Stück 3,20
- Gebackenes oder gebratenes Hühnerkeulchen pro Stück 3,20
- Hühnerfilet „Wiener Art“ mit Dörrzwetschke am Spieß pro Stück 3,00
- Minipizza verschiedene Sorten pro Stück 2,20
- Fleischbällchen mit Sauce Remoulade pro Stück 2,50
- Quiche Lorraine pro Stück 3,20
- Gemüsequiche oder Quiche mit Broccoli pro Stück 3,20
- Lachskipferl pro Stück 3,20
- Schinkenskipferl pro Stück 3,20
- Verschieden gebackene Schweinsfilet mit Sauce Tatare (gehüllt in Sesam, Mandel, Cornflakes und "Wiener Art") pro Stück 2,80
- In Mandelsplitter gebackenes Schweinsfilet am Spieß mit Cherrytomate und Zitronenspalte pro Stück 3,00
- Gefüllte Dörrzwetschke mit Mandel und Speckhülle pro Stück 2,30
- Gefüllte Olive in Speckhülle pro Stück 2,30

Vegetarisch

- Mini-Frühlingrolle vegetarisch mit süß-sauer Sauce pro Stück 2,50
- Mini-Frühlinsrolle mit Hühnerfleisch mit Curry-Sauce pro Stück 2,50
- Garnele am Spieß im Kartoffelmantel mit Sauce Remoulade pro Stück 3,50
- Garnele am Spieß im Filoteig mit Cocktailsauße pro Stück 3,50
- Lachs und Scampi am Spieß gebraten, mit Limette garniert pro Stück 3,50

Vegan

- Mozzarellasticks mit Kräuterpesto pro Stück 2,50
- Gemüselaibchen am Spieß mit veganer Salsa-Sauce pro Stück 2,50

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

- 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 Butterfisolien 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 Punschkraperl
- Raffaello Schnitte
- Kleiner Apfel- und Topfenstrudel
- Kleine Plunder gemischt

pro Stück 2,30

Equipment:

1 Stehtisch	à 10,--
1 Tischtuch weiß 1,40 x 1,40	à 5,--
1 Tischtuch weiß 1,60 x 1,60	à 5,50
1 Tischtuch weiß 2,80 x 1,30	à 7,50
1 Husse weiß oder schwarz	à 7,50
1 Heurigentisch	à 7,--
1 Heurigenrhitur (1 Tisch, 2 Bänke)	à 10,--
Anlieferung im Stadtgebiet	à 10,--

Personal

Bei Bedarf von Koch und Service müssen 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 partyservice@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