

VEGETARISCH / VEGAN

NUDELPFANNE ARRABIATA p.P. € 10,90
mit Parmesan

GEFÜLLTE ZUCCHINI AUF GEMÜSEREIS p.P. € 12,90
mit Kokos-Kräutersauce

GEBACKENER FETAKÄSE p.P. € 10,90
auf Ratatouille-Gemüse

KNUSPRIGE SELLERIESCHNITZEL p.P. € 10,90
mit Karottenrahmgemüse und Kartoffelgratin

KÄSESPÄTZLE p.P. € 9,90
mit Paprika und Röstzwiebeln

GEMÜSEPFANNE p.P. € 12,90
mit Paprika, Zucchini, rote Zwiebeln, Karotten und Broccoli, dazu Röstkartoffeln
mit hausgemachter Sour Cream

TOFU-CURRY p.P. € 14,90
mit frischer Paprika und Möhrengemüse, dazu Reis und/oder Bandnudeln

KICHERERBSENBÄLLCHEN p.P. € 14,90
in hausgemachter Tomatensauce und Reis

GNOCCHI-GEMÜSEPFANNE p.P. € 12,90
mit Zucchini, Champignons, Paprika und Kirschtomaten in fruchtiger Currysauce

BEILAGEN (ab 10 Personen)

Bratkartoffeln	p.P. € 2,50	Hausgemachtes Sauerkraut	p.P. € 2,00
Kroketten	p.P. € 2,50	FRISCHE SALATPLATTE	p.P. € 2,90
Rosmarinkartoffeln	p.P. € 2,50	mit Eisbergsalat, Tomate, Gurke,	
Kartoffelgratin	p.P. € 3,00	Paprika und Dressing	
frisches Grillgemüse	p.P. € 3,90	RUCOLASALAT	p.P. € 3,50
Gemüsegratin	p.P. € 3,20	mit Kirschtomaten, Parmesanblättchen,	
Gemüse der Saison	p.P. € 2,50	und Balsamicodressing	
Spätzle mit Muskatnuss	p.P. € 2,00		
diverse Rohkostsalate	p.P. € 3,20		

DESSERT

Rote Grütze mit Vanillesauce	p.P. € 2,80
Moussee au chocolat mit Vanillesauce	p.P. € 3,00
Frischer Obstsalat	p.P. € 3,00
Hausgemachtes Tiramisu	p.P. € 3,20
Mandarinen-/ oder Kirschquark	p.P. € 2,80
Schneegestöber (frisch und fruchtig) mit Himbeeren und Mascarpone	p.P. € 3,20

SUPPEN

Hausgemachte Erbsensuppe (vegetarisch)	pro Liter € 10,00
Hausgemachte ungarische Gulaschsuppe mit reichlich Fleischeinlage	pro Liter € 14,00
Hausgemachte Frühlingssuppe mit Fleischklößchen und Nudleinlage	pro Liter € 10,00
Hausgemachte Kartoffelsuppe (vegetarisch)	pro Liter € 10,00
Tomatencremesuppe mit Sahne	pro Liter € 9,00
Lauchcremesuppe	pro Liter € 9,00
Spargelcremesuppe	pro Liter € 10,00
Chinesische Hühnersuppe mit Glasnudeln	pro Liter € 10,00
Kürbiscremesuppe (Saison) mit Pinienkernen	pro Liter € 10,00
Chili con Carne	pro Liter € 14,00

Kleine Wienerle für die hausgemachte Erbsen- oder Kartoffelsuppe (Aufpreis) á St. € 1,-

(*) DIPS:
Hausgemachte Remoulade, Aioli, Barbeque, dänische Remoulade, Knoblauch-Dip, Mango Curry,
Sour Cream

(**) ROHKOSTSALATE:
Serbischer Krautsalat, Cole slaw, Farmersalat, Rahmgurkensalat, Gurkensalat (natur), Bohnensalat
(natur), Waldorfsalat, Speckkartoffelsalat (warm oder kalt), Kartoffelsalat, mediterraner Nudelsalat

(***) BROTKORB:
Weizenmeter, Zwiebelmeter, Partybrötchen

(****) WEITERE SALATE:
Geflügelsalat, Flußkrebssalat, Dillhappen, Hirtensalat mit Fetakäse, frischer Tomatensalat mit feinen
Zwiebeln, Couscous Salat mit Paprika und Zucchini, Rote Beete Salat mit Bulgur und Äpfeln,
Zucchini-Tomatensalat

Barthmann
CATERING & PARTYSERVICE

Partyservice Barthmann
Hohle Straße 33
25462 Rellingen

Telefon +49 (0) 4101 – 58 68 120
Mobil +49 (0) 170 – 89 44 106

info@partyservice-barthmann.de
www.partyservice-barthmann.de

Öffnungszeiten:
Montag-Freitag 10 - 16 Uhr

Lieferungen:
Montag-Donnerstag 9 -19 Uhr
Freitag + Samstag 9 - 20 Uhr
Sonntag Ruhetage
(Ausnahme Konfirmationszeit)

GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

- Lieferungen zu einer bestimmten Zeit erfordern eine Toleranz von 45 Minuten (früher od. später).
- An Sonn- und Feiertagen bedingen die erhöhten Kosten einen Aufpreis von € 20,-.
- Bei Bestellungen zu stark gefragten Terminen wie z.B. Konfirmationen/Weihnachtszeit etc.,
bitten wir um rechtzeitige Bestellung **mindestens 14 Tage vorher**.
- Bei Bestellungen unter € 200,- erheben wir einen Lieferkostenzuschlag von € 10,-.

5. Wir bitten das „Non-Food“ gereinigt zurückzubringen.

Reinigung nach Aufwand ca. € 20-40,-.

- 6. Abholung des „Non-Food“ sowie anfallende Kosten nach Vereinbarung.**
- Änderungen bzw. Abbestellungen **spätestens 24 Stunden vor** Lieferung!

(Alle früheren Angebote sind ab sofort nicht mehr verbindlich. Stand Februar 2022)

Barthmann
CATERING & PARTYSERVICE

Qualität und Service von Ihrer besten Seite!

VORSPEISEN (inkl. Baguettebrot)

ANTIPASTI VARIATIONEN p.P. € 8,90
gegrillte Paprika, Zucchini, gefüllte Peperoni, Auberginen, geschmorte Champignons
und Oliven)

VORPEISENTELLER p.P. € 8,90
(Tomate-Mozzarella-Spieße, Datteln im Speckmantel, Parmaschinken auf Melone,
Hähnchenfiletspieße und vegane Asiagemüse-Reisbällchen)

Nordseekrabbenscocktail	St. € 9,90
Tiger-Shrimpscocktail	St. € 6,90
Geflügelcocktail	St. € 4,90
Avocado-Melonen-Cocktail	St. € 5,90
Parmaschinken auf Melone (4 Scheiben)	p.P. € 6,90
Tomate-Mozzarella mit Basilikum (4 Scheiben)	p.P. € 5,90
Tomate-Mozzarella Spieße mit Basilikum	St. € 2,50
Bruschetta (frische Tomatenwürfel, Zwiebeln & Pesto auf geröstetem Weißbrot)	St. € 2,00
Hähnchenfiletspieße (Saté-Spieße) mit Asia-Dip	St. € 2,00
Datteln im Speckmantel	St. € 1,00

KALTES BUFFET

**Kalte Buffets werden mit Butterrose und Brotkorb geliefert oder
nach Wunsch auf Brot angerichtet (Aufpreis pro Person € 1,50).**

BRATENPLATTE (bestehend aus 5 Sorten) p.P. € 15,90
Roastbeef, Kasseler, Putenbrust, Lachsschinken und Jungschweinrücken

RUSTIKALPLATTE (bestehend aus 6 Sorten) p.P. € 16,90
Katenschinken, Mettwurst, Kasseler, Burgunder Braten, Mett und Fleischsalat

HANSEATENPLATTE (bestehend aus 6 Sorten) p.P. € 19,90
Roastbeef, Kasseler, Lachsschinken, Putenbrust, gemischte Käseplatte (Brie, Schnittkäse)
und Salat nach Wunsch****

*Essen und Trinken in eigener Gesellschaft zählen zu den
schönsten Freuden des Lebens. Geniessen Sie dieses!*

SENATSPLOTTE (bestehend aus 7 Sorten) p.P. € 24,90
Aal, Lachs, Roastbeef, Lachsschinken, Kasseler, gemischte Käseplatte (Brie, Schnittkäse)
und Salat nach Wunsch****

RATHSHERRNPLATTE (bestehend aus 8 Sorten) p.P. € 24,90
Lachsstremel, Forellenfilet, Roastbeef, Kasseler, Putenbrust, Schwarzwälderschinken,
gemischte Käseplatte (Brie, Schnittkäse) und Salat nach Wunsch****

DIPLOMATENPLATTE (bestehend aus 9 Sorten) p.P. € 26,90
Aal, Lachs, Forelle, Lachsstremel, Roastbeef, Lachsschinken, Kasseler,
gemischte Käseplatte (Brie, Schnittkäse) und Salat nach Wunsch****

GERÄUCHERTE PUTENBRUST (kalt, garniert auf einer Platte) p.P. € 16,90
mit gemischtem Brotkorb***, Farmersalat, Waldorfsalat und Dips*

PUTER (kalt) geräuchert und abgebraten, kalt auf einer Platte reichlich garniert mit
Geflügelsalat, Farmersalat, Waldorfsalat, Dips* und Partybrot
..... 4 kg Puter, für ca. 10-12 Personen á € 160,00
..... 6 kg Puter, für ca. 14-16 Personen á € 180,00
..... 8 kg Puter, für ca. 18-20 Personen á € 200,00

HÄPPCHENPLATTE 1 (bestehend aus 8 Kanapees) p.P. € 18,90
Aal, Lachs, Roastbeef, Lachsschinken, Kasseler, Putenbrust und 2x Käse

HÄPPCHENPLATTE 2 (bestehend aus 8 Kanapees) p.P. € 18,90
Lachsstremel, Forellenfilet, Filetmedaillons, Roastbeef, Schwarzwälderschinken,
Putenbrust und 2x Käse

HÄPPCHENPLATTE 3 (bestehend aus 8 Kanapees) p.P. € 16,90
Lachs, Roastbeef, Putenbrust, Bruschetta, Tomate-Mozzarella, Rührei und 2x Käse

HÄPPCHENPLATTE 4 p.P. € 16,90
Bruschetta, fruchtige Avocado-creme, Tomate-Mozzarella auf Tuc, Gemüseaspik,
Rührei oder Scheibenei mit Preiselbeeren, 2x Käse, Wrap mit Asiagemüse

FINGERFOOD-BUFFET (kleine dekorative Häppchen, 4 St. pro Person) p.P. € 19,90
Räucherlachs mit Merrettich, Roastbeef, Putenbrust, kleine Hähnchenmedaillons,
Schwarzwälder Schinken, Brikäse, Schnitt- und Frischkäse

AUSSERDEM: Hähnchenfiletspieße mit Asia-Dip, Tomate-Mozzarella-Spieße mit Basilikum,
Minifrikadellen, vegane Frühlingsrollen, vegane Reiskügelchen, Datteln im Speckmantel
und Käsehäppchen mit Früchten dekoriert

WARME UND KALTE BUFFETS (ab 20 Personen)

BUFFET 1 (inkl. Butterrose und gem. Brotkorb)
warmer Burgunderbraten mit Kartoffelgratin und/oder Bratkartoffeln, Krautsalat,
Rahmgurkensalat, Cole slaw und Dips*, Roastbeef, Putenbrust,
Tomate-Mozzarella, Partyfrikadellen, Käseplatte
..... ab 20 Personen á € 19,90 / ab 25 Personen á € 18,90

BUFFET 2 (inkl. Butterrose und gem. Brotkorb)
Hähnchenbrustfilet wahlweise in Rahmsauce oder fruchtiger mediterraner Gemüsesauce,
warmer Jungschweinrücken mit Kartoffelgratin oder Rosmarinkartoffeln, Rustikal Carrots,
Cole slaw, Hirtensalat, Tomate-Mozzarella mit Basilikum, Dips*, Roastbeef, Parmaschinken
auf Melone, geräucherter Heilbutt, Lachsstremel, gemischte Käseplatte (Brie, Schnittkäse)
..... ab 20 Personen á € 28,90 / ab 25 Personen á € 27,90

BUFFET 3 (inkl. Butterrose und gem. Brotkorb)
Zarte Hüftmedaillons mit Zwiebelringen, Käuterbutter, frisches Grillgemüse, Kartoffelgratin
oder Rosmarinkartoffeln, Waldorfsalat, Hirtensalat, Tomate-Mozzarella, Roastbeef,
Putenbrust, gemischte Käseplatte (Brie, Schnittkäse)
..... ab 20 Personen á € 24,90 / ab 25 Personen á € 23,90

BUFFET 4 (inkl. Butterrose und gem. Brotkorb)
Schweinemedallions in Pfefferrahmsauce mit Sommergemüse und Kartoffelgratin,
Rahmgurkensalat, Farmersalat, Roastbeef, Burgunder Braten, Putenbrust und
Partyfrikadellen, gemischte Käseplatte (Brie, Schnittkäse)
..... ab 20 Personen á € 19,90 / ab 25 Personen á € 18,90

BUFFET 5 (inkl. Butterrose und gem. Brotkorb)
Kalbsfilet in Gorgonzolasauce, frisches Grillgemüse, Broccoli und Bandnudeln,
Rosmarinkartoffeln, Antipasti, frischer Rucolasalat mit Kirschtomaten, Parmesanblättchen
und Balsamicodressing, Parmaschinken auf Melone, Roastbeef, Tomate-Mozzarella mit
Basilikum, gemischte Käseplatte (Brie, Schnittkäse)
..... ab 20 Personen á € 28,90 / ab 25 Personen á € 27,90

DIVERSE BEILAGEN FÜR IHR BUFFET

Alle Speisen werden auf Platte garniert.

Hähnchenbrustfilet auf Orange	St. € 2,90	Hähnchenflügel/Nuggets	St. € 0,60
Schweinemedallions auf Orange	St. € 2,90	Partyschnitzel (paniert)	St. € 2,00
Partyfrikadellen	St. € 0,80	Party-Cordon bleu	St. € 2,20
Mettigel	(ab) 1 kg € 16,00	veg. Frühlingsrollen	St. € 0,60
Griebenschmalztopf	kg € 8,00	veg. Asiagemüse-Reiskügelchen	St. € 0,60
Hähnchenkeule	250g/St. € 3,00	Gemüsefrikadellen	St. € 1,80
Käseigel (ca. 40 Stück)	€ 28,00		

KÄSEPLATTEp.P. € 8,90
bestehend aus 5 Sorten Schnitt- und Brikäse, Butterrose und Brotkorb

FISCHPLATTE (mit Butterrose und Brotkorb) p.P. € 18,90
Aal, Lachs oder Graved Lachs, Lachstremel, Forelle, 1x Fischsalat

HAUSGEMACHTES SAUERFLEISCH/SÜLZE
mit Bratkartoffeln und Remoulade 200g pro Portion/p.P. € 14,90

RUNDSTÜCK WARM
mit Bratensoße, Krautsalat, Senf- und Gewürzgurke und Weizenkastenbrot
..... 350g Frischgewicht pro Portion/p.P. € 14,90

ROASTBEEF
mit Bratkartoffeln und Remoulade 200g abgebraten pro Portion/p.P. € 19,90

SPANFERKEL (gegrillt)
Rohkostsalate** und/oder heißes Sauerkraut, Dips* oder Bratensauce,
gemischter Brotkorb
..... 800-900g Frischgewicht pro Portion / ab 20 Personen á € 19,90
..... 800-900g Frischgewicht pro Portion / ab 30 Personen á € 18,90
..... fachgerechtes Aufschneiden / p.P. € 1,50

LACHSSTEAK AUF BLATTSPINAT p.P. € 19,90
mit einer Senf-Dillsauce und Bandnudeln

ZANDERFILET p.P. € 19,90
auf frischem Wirsingkohl mit leichter Zitronensauce und Kartoffelgratin

HÄHNCHENFILETGESCHNETZELTES p.P. € 14,90
in einer fruchtigen mediterranen Gemüsesauce, dazu Reis und-/oder Bandnudeln

LACHSSPINATLASAGNE p.P. € 11,90
in Bechamelsauce und Kirschtomaten

BURGUNDER SCHINKEN
dazu Rohkostsalate**, Dips* oder Bratensauce und gemischter Brotkorb***
..... 350g Frischgewicht pro Portion / p.P. € 16,90
..... auch im Brotteig erhältlich / p.P. € 16,90

NACKENBRATEN (gefüllt mit Backobst oder geschmorten Zwiebeln)
dazu Rohkostsalate**, Dips* oder Bratensauce und gemischter Brotkorb***
..... 400g Frischgewicht pro Portion / p.P. € 16,90

MEDAILLONS MIT ZWIEBELN UND PILZEN
dazu Bratkartoffeln oder Kartoffelgratin, Krautsalat und Dips*
..... 200g Filet-Frischgewicht pro Portion / p.P. € 16,90
auch als HÄHNCHENBRUSTFILETMEDAILLONS erhältlich / p.P. € 16,90

KASSELERLACHS
dazu Rohkostsalate**, Dips* oder Bratensauce und gemischter Brotkorb***
..... 350g Frischgewicht pro Portion / p.P. € 16,90
..... auch im Blätterteig erhältlich / p.P. € 16,90

BAYERISCHER LEBERKÄSE (fein oder grob) p.P. € 13,90
dazu Rohkostsalate**, oder heißes Sauerkraut, Dips* und gemischter Brotkorb***

SPIESSBRATEN (magerer Bauchbraten mit Kräutern) p.P. € 14,90
dazu Rohkostsalate**, Dips* oder Bratensauce und gemischter Brotkorb***

SCHINKENKRUSTENBRATEN
dazu Rohkostsalate**, Dips* oder Bratensauce und gemischter Brotkorb***
..... 400g Frischgewicht pro Portion / p.P. € 16,90

GEGRILLTE HAXE
dazu Rohkostsalate**, oder Sauerkraut, Dips*, Senf und gemischter Brotkorb***
..... ca. 900g Frischgewicht pro Portion / p.P. € 14,90

PUTENBRUST WARM (natur oder geräuchert)
dazu Rohkostsalate**, Dips* oder Rahmsauce und gemischter Brotkorb***
..... 300g Frischgewicht pro Portion / p.P. € 16,90

WAHLWEISE:
SCHWEINE- ODER PUTENGESCHNETZELTES
in pikanter Paprikasauce oder mit Champignons in Rahmsauce
dazu Reis oder Spätzle 300 g Frischgewicht pro Portion / p.P. € 14,90

RINDERTAFELSPITZ
mit Brechbohnen und/oder Apfelrotkohl, Bratensauce, Salzkartoffeln oder Kartoffelklöße
..... 300g Frischgewicht pro Portion / p.P. € 19,90

Alle Bratengerichte können mit Kartoffelgratin oder Bratkartoffeln
angerichtet werden. (Aufpreis € 1,50 p.P.)