



### Mitternachtsbüfets:

- Nr. 3040: Mitternachts-Brotkorb** 2,80 €  
Partybrötchen, Baguette, Käseplatte, Kräuterbutter.
- Nr. 3041: Baguette** 1,10 €  
mit verschiedenen Dips.
- Nr. 3042: Kroomstuten** 4,50 €  
Misch- und Rosinenbrot mit Käseplatte und Schinkenplatte, Butter.
- Nr. 3043: belegtes Riesenbrezel** Stck. 25,00 €  
für ca. 15-20 Personen. Salat, Salami, Käse, Kochschinken, Ei, Tomate, Gurke.
- Nr. 3044: belegtes Riesenbrezel** Stck. 28,00 €  
für ca. 15-20 Personen. Salat, Lachs, Roastbeef, Weichkäse, Ei, Gurke, Tomate.
- Nr. 3045: Currywurst mit Brötchen** Stck. 2,30 €
- Nr. 3046: Spießbraten Brötchen** Stck. 2,50 €  
mit Kraut und Tzaziki.
- Nr. 3047: Döner zum Selbermachen** Stck. 4,00 €  
Gyros geschnitztes mit Tzaziki, Krautsalat, Zwiebeln, Rohkostmix, Fetawürfeln und frischem Fladenbrot.
- Nr. 3048: Snacks** 3,00 €  
Frikadellchen, Hähnchenugets, Bierbeisser, Käsewürfel

### Käse & Brot

- Gemischte Käseplatte, groß 2,80 €
- Gemischte Käseplatte, klein 1,80 €
- Gemischter Brotkorb, groß 2,00 €
- Gemischter Brotkorb, klein 1,30 €  
(Brotkörbe inkl. Kräuterbutter und Dips)

### Unser spezielles Angebot für Ihre Grillparty

Herzhaft gewürzte Fleischspezialitäten nach Wahl, 4 Teile pro Person nach Wahl: Kotelett, Nackensteak, Schweinebauch, Spareribs, Hacksteak, Rostbratwurst, Kräuterbratwurst, Putensteak, Lummersteak, Bauchfackeln, Hähnchenspieß, Filetspieß, dazu hausgemachte Grill-Salate nach Wahl, ein gemischter Brotkorb mit Kräuterbutter mit Grillsaucen, Porzellan, Grill, Kohle, und Grillmeister für z.B. 50-80 Personen.

pro Person **14,50 €**

### Oder als Abholmenü:

4 Teile Grillfleisch, 3 hausgemachte Salate und einen gemischten Brotkorb mit Kräuterbutter.

pro Person **9,00 €**

Bei kurzfristiger Vorbestellung können sie selbstverständlich auch nur unser Grillfleisch bekommen!

### Desserts

- Herrencreme 2,80 €
- Schwarzwälder-Kirschpudding 2,80 €
- Mousse au Chocolat 2,80 €
- Erdbeerjoghurtcreme 2,80 €
- Orangencreme 2,80 €
- Erdbeer-Mascarponecreme 2,80 €
- Himbeer-Mascarponecreme 2,80 €
- Maracuja-Mascarponecreme 2,80 €
- Rote Grütze mit Vanillesoße 2,50 €
- Tiramisu 3,00 €
- Frischer Obstsalat mit Vanillesauce 3,00 €
- Panacotta mit Erdbeersauce 3,00 €

**Dessertbüfett** ab 20 Personen 5 Sorten in Schüsseln oder in Gläsern (2 Stck pro Person).

pro Person **3,50 €**

### Auswahl an frisch zubereiteten Salaten

Kartoffelsalat, Nudelsalat, Schichtsalat, Spaghetti-Thunfisch-Salat, Farmersalat, Bauernsalat, Brokolisalat, Krautsalat, mediterraner Bauernsalat, Tomate-Mozzarella-Platte, Rohkost- und Blattsalate mit Dressing aus eigener und frischer Herstellung.



**Partyservice Steverding**, Inh. Bernd & Dirk Steverding  
Burdarper Weg 5 • 46325 Borken-Burlo  
Tel: 0 28 62 - 23 77 • Fax: 0 28 62 - 4 13 40  
Bocholt • Tel: 02871-2 391 578  
info@steverding.info • www.steverding.info

**Bürozeiten nur in Burlo:** Mo.: 08:30 - 12:30 & 14:30 - 18:00 • Di. / Mi.: 09:00 - 12:30 • Do.: 09:00 - 12:30 & 14:30 - 18:00 • Fr.: 09:00 - 12:30 & nach Vereinbarung. Bitte für Absprachen Termin vereinbaren!

*Partyservice*  
Sie planen ein Fest,  
wir organisieren den Rest.



<b>Suppen</b> (pro Portion 0,5L)	
Rindfleischsuppe mit guter Einlage	4,00 €
Gulaschsuppe	4,30 €
Gyrossuppe	4,00 €
Reitersuppe	4,00 €
Porreerahmsuppe	4,00 €
Geflügel-Partysuppe	4,00 €
Pizzasuppe	4,00 €
Kartoffelcremesuppe mit Gemüsestreifen	4,00 €
Tomatencremesuppe	4,00 €
Lachscremesuppe	4,50 €



### Sehr verehrte Kunden!

Die angegebenen Preise der Buffets gelten für 15-50 Personen. **Lieferung frei ab 250,00 €.**

Preisstaffelung:	Fahrtkosten:
unter 8 Personen + 10%	bis 100,00 €: 20,00 €
8-14 Personen + 5%	bis 150,00 €: 15,00 €
50-80 Personen - 5%	bis 250,00 €: 10,00 €
über 80 Personen - 10%	

### Porzellan auf Anfrage möglich!

Infos zu Zusatzstoffen und Allergenen in unseren Speisen unter: [www.steverding.info](http://www.steverding.info) oder auf Anfrage.

**Nr. 3001: „Westfälische Hochzeit“ 24,50 €**  
Rindfleischsuppe, Suppenfleisch mit Zwiebel- und kalter Remouladensauce, frische Salate der Saison, Rinderroulade, Schweinebraten, Hähnchenschnitzel mit Obstcurrysauce, Kartoffeln, Kroketten, Gemüsemix, Herrencreme, Erdbeer-Mascarponecreme.

**Nr. 3002: „Das kalt-warme Buffet“ 19,00 €**  
Kasseler-Rückenbraten in Zwiebel-Senfesauce, Puten-Medaillon gefüllt im Schinkenmantel, Röstkartoffeln, Spätzle, Schichtsalat, Tomate-Mozzarella-Platte, Rohkostplatte mit Dressings, Hähnchensticks, kleine Frikadellen, frisches Mett, Käseplatte, kleiner Brotkorb, Kräuterbutter.

**Nr. 3003: „Das Feinschmecker-Buffet“ 25,50 €**  
Hähnchenbrust gefüllt mit Blattspinat und Fetakäse, Bandnudeln, Rinderfilet-Medaillons im Speckmantel mit Pfifferlingen, Gratin, Brokkoli, Spargel, Buttermöhren, Rohkostsalate, frischer Obstsalat mit Vanillesauce, Mousse au Chocolat.

**Nr. 3004: „Buffet Küchenchef“ 19,00 €**  
Schweinefilet in Champignonrahm, Gratin, Putenschnitzel mit Obstcurrysauce, Reis, Lachsfilet auf Blattspinat, Gemüsemix, frische Salate.

**Nr. 3005: „Das Westfalenbuffet“ 17,50 €**  
Tafelspitz mit Zwiebel- und kalter Remouladensauce, Schmorkartoffeln, frische Salate, Herrencreme und Rote Grütze mit Vanillesauce.

**Nr. 3006: „Das mediterrane Buffet“ 29,50 €**  
Vorspeisen: Melone mit Parmaschinken, gegrilltes Antipasti Gemüse, gefüllte Cocktailltomaten mit Thunfischcreme, Focaccia Ecken, geschmorte Lammkeule, Rosmarinkartoffeln, gebratenes Lachsfilet an Weißweinsauce mit Fettucine, Grillgemüse, Erdbeer-Tiramisu, Latte-Macchiato Pudding im Gläschen.

**Nr. 3007: „Das Jägerbuffet“ 18,50 €**  
Jägerbraten mit Speck und Champignons und Spätzle Hirschragout mit Klößen, dazu Rotkohl und Jägerkohl, grüner Salat der Saison.

**Nr. 3008: „Das kalte Buffet“ 20,50 €**  
ab 25 Pers. Partyfrikadellen, Mini-Schnitzel, Putenbrust, Entenbrust rosa, Roastbeefröllchen, Anti-Pasti Auswahl, Parmaschinken mit Melone, Räucherfisch Platte, Geflügelsalat, Brokkoli-, Rohkostsalat und mediterraner Nudelsalat, kleine Käseplatte, Brotkorb mit Dips, Obstspieße.

**Nr. 3009: „Das beliebte Buffet“ 14,00 €**  
Gefüllter Schweinebraten, Schweineschnitzel mit Champignonsauce, Hähnchenschnitzel mit Obst-Currysauce, Röstkartoffeln, Gratin, Reis, Salate der Saison.

**Nr. 3010: „Das Ratsherren Buffet“ 14,90 €**  
Partyrouladen, Schweinebraten in Pfefferrahmsauce, Kartoffeln, Kroketten, Rotkohl, frische Salate.

**Nr. 3011: „Das herzhaft Buffet“ 18,50 €**  
Geschmortes Kalbsbäckchen mit Schupfnudeln, Zanderfilet in Kräutersauce mit Bandnudeln, Mandelbrokkoli, Rohkostsalate.

**Nr. 3012: „Buffet Herrenabend“ 14,50 €**  
Rinderbraten mit Sauerkirschen, Schweine-Rückensteak, mit Champignons, Schmorkartoffeln, Gratin, Kaisergemüse.

**Nr. 3013: „Das deftige Buffet“ 15,50 €**  
Sauerbraten, Klöße, Rotkohl, gepökelter Nackenbraten, Kroketten, frische Salate.

**Nr. 3014: „Das Barbecue-Buffet“ 11,50 €**  
Spare-Rips mit Dips, gegrilltes Hähncheninnenfilet, Schweine-Minihaxe, Backofenkartoffeln mit Dip, Krautsalat, Baguette mit Kräuterbutter.

**Nr. 3015 „Bayrischer Abend premium“ 9,80 €**  
Backschinken, Kasseler, Schweineminihaxe, Kartoffelpüree, Sauerkraut.

**Nr. 3015A „Bayrischer Abend premium“ 13,00 €**  
Nr. 3015 + Speckkartoffelsalat, Partyfleischkäs mit süßem Senf, Krautsalat, Laugengebäck mit hausgemachtem Obatzter.

**Nr. 3016: „Gulaschbuffet“ 12,80 €**  
Rindergulasch, Kartoffeln, Spätzle, Rotkohl, Blattsalat.

**Nr. 3017: „Spanferkel-Buffet“ 12,00 €**  
Spanferkel in Stücken gebraten mit Pfeffersauce, Püree, Sauerkraut, Krautsalat, Brotkorb, Kräuterbutter.

**Nr. 3018: „Nudelbuffet“ 10,50 €**  
Lasagne, Tortellini in Schinken-Sahnesauce, Penne in Tomatensauce, gemischter Rohkostsalat, Ciabattarot, Kräuterbutter.

**Nr. 3019: „Grünkohlbuffet“**  
Grünkohleintopf, Mettwurst, dicke Rippe. **9,50 €**  
mit Gürkchen, Silberzwiebeln, Rote-Beete. **10,50 €**

**Nr. 3020: „mediterane Bauernpfanne“ 10,00 €**  
Kleine Pellkartoffeln, Hähnchengeschnetzeltes, mediterrane Gemüsemischung, Sauce und Dip.

**Nr. 3021: „Geburtsbuffet“ 9,50 €**  
Schweineschnitzel, Frikadellen, Jäger-Zigeunersauce, Röstkartoffeln, Gratin.

**Nr. 3022: „Griechisches Buffet“ 11,50 €**  
Gyros, Hirtenrolle, Tzatziki, Kräuterkartoffeln + Dip, Krautsalat, griechischer Bauernsalat, Fladenbrot.

**Nr. 3023: „Suppenbuffet“ 9,00 €**  
Gulaschsuppe, Porreerahmsuppe, Brotkorb, Kräuterbutter, Mettigel, Käseplatte, Schinkenplatte.

**Nr. 3024: „Suppenbuffet plus!“ 11,50 €**  
Nr. 3023 + Partyfrikadellen, Hähnchensticks, Anti-Pasti-Spieße.

**Nr. 3025: „Italienisches Buffet“ 22,00 €**  
Anti-Pasti-Platte, Rohkostplatte mit Tomate-Mozzarella, Ciabatta mit Kräuterbutter, Hähnchen-Saltimbocca, Lachsfilet in Sahnesauce mit Bandnudeln, Kalbssahnegeschnetzeltes Parmesankartoffeln, italienisches Pfannengemüse, Tiramisu, Panacotta mit Erdbeersauce.

**Nr. 3030: „Fingerfoodbüfett exclusiv“**  
Hähnchenspieße, Blätterteigbällchen, Roastbeef-Röllchen, Tomate-Olive-Mozzarella-Spieße, Lachspralinen, Scampis, Anti-Pasti-Spieß, Dessertcocktails nach Wahl.  
8 Teile pro Person **16,00 €**

**Nr. 3031: „Das kleine Fingerfoodbüfett“**  
Frikadellchenspieß, Hähnchensticks, Fleischkäseballchen, Yakitori-Spieße, Currywurstspieße, Käsehäppchen, mediterrane Crostinis.  
8 Teile pro Person **10,00 €**

**Nr. 3032: „Das asiatische Fingerfood Buffet“**  
Mini Frühlingsrollen, versch. Chicken Sticks, Veggie Wrap, Chicken Coconut, Dim Sum Mix.  
8 Teile pro Person **12,00 €**

**Nr. 3033: „Das Tex-Mex Fingerfood Büfett“**  
BBQ Drums, Chilli-Poppers, Mozzarella Sticks, Hacksteaklets, Mini Burger, Mexikan Wraps.  
8 Teile pro Person **12,00 €**

**Kombinieren oder erweitern Sie Ihre Buffets** mit diversen Vorspeisen auf Anfrage, oder mit Fleisch und Fischsorten wie z.B.: Wildschwein, Lammfleisch, Schweinemedaillons im Speckmantel, Rindergeschnetzeltes, Chicken-Wings, Putenrouladen, Hähnchenbrust mit Spinat- und Käsesauce oder Tomate-Mozzarella überbacken u.v.m.