



UNSER PARTYSERVICE

Alles aus einer Hand!



Wo Liebe
den Tisch deckt.

Für den Empfang

Bröt- und Brötchenvariationen:

ab 6 Stück pro Sorte

Halbe Bäckerbrötchen

Franz. Landbaguette

Halbe Körnerbrötchen

Partybrote

pro Stück 2,70€

Die Herzhaften würziges Thüringer Mett mit Zwiebeln, gekochtes Ei, Schnittlauch-frischkäse, milder Gouda, Brühwurst oder Geflügelmortadella.

pro Stück 3,40€

Die Edlen frischer Räucherlachs, hausgemachter Rohschinken, saftiger Kochschinken, edle Briesorten und zartes Roastbeef.

pro Stück 2,90€

Die Klassiker hausgemachte Salamisorten, exklusive Schnittkäsevariationen, zarter Bratenaufschnitt und Pastetenaufschnitt.

Vorspeisen

ab 5 Personen / pro Person ca. 200g

Tomate Mozzarella mit hausgemachtem Pesto

pro Pers. 10,90€

Vitello Tonnato zartes Bratenfleisch an Thunfischsoße mit Kapern und Parmesan

pro Pers. 11,90€

Rote Bete Carpaccio mit Feta und Rucola

pro Pers. 10,90€

Kohlrabi Carpaccio mit Garnelen, Pinienkernen und Rucola

pro Pers. 11,90€

Stremellachs an Dill - Senf - Soße

pro Pers. 12,90€

Fingerfood

ab 5 Stück pro Sorte

Obstspieße Früchte der Saison pro Stück 3,00€

Champagnerschinken an Honigmelone gespießt pro Stück 3,20€

Mini Hähnchenhaxen mit Dip pro Stück 3,00€

Hähnchenmedallions im Knuspermantel mit hausgemachtem Currydip pro Stück 3,20€

Schweineschnitzelchen im Knuspermantel mit hausgemachter Remoulade pro Stück 3,00€

Minifleischnäpfe mit Paul's Zwiebelsenf pro Stück 1,50€

Mozzarella Spieß mit Kirschtomate und hausgemachtem Pesto pro Stück 2,90€

Fisch am Spieß Räucherlachs mit Paul's Dill - Senf - Soße im Mini Wrap am Spieß pro Stück 3,20€

Gefüllte Eier mit hausgemachtem Schnittlauchfrischkäse auf Raspelschinken pro Stück 1,60€

Fleisch ist lecker!

ab 5 Personen

Rindersaftgulasch mit Pilzen u. Paprika pro Pers. 14,90€

Gebackener Leberkäse im ganzen pro Stück 60,00€
Stück

Schweinefilet Mozzarella pro Pers. 14,90€
in Tomatensoße

Schweinefilettopf „Förster“ mit Wald- pro Pers. 15,90€
pilzen, Zwiebeln und Schinken an Rahmsoße,
überbacken

Schweinefilet in Blätterteig mit Feta pro Pers. 15,90€
und Frühlingszwiebeln

Paul`s Currywurstpfanne pro Pers. 9,99€

Grillhaxe pro Stück 6,90€

Herzhafter Spießbraten pro Pers. 13,90€
500g
Frischgewicht

Spanferkel ab 20 Personen pro Pers. 13,90€

Krustenbraten pro Pers. 13,90€
500g Frischgewicht

Rahmgeschnetzeltes mit Champig- pro Pers. 12,90€
nons

Schnitzelpfanne in Rahmsoße, pro Pers. 12,90€
überbacken

*Passende Soßen zu
jedem Braten* 200ml 3,00€

Geflügel

ab 5 Personen

- | | | |
|--|-----------|--------|
| Gegrillte Hähnchenkeule | pro Stück | 3,60€ |
| Hähnchenbrust in Metaxasoße | pro Pers. | 15,90€ |
| Hähnchengeschnetzeltes in Champignon - Rahmsoße | pro Pers. | 15,90€ |
| Gegrillte Hähnchenbrust auf mediterranem Grillgemüse | pro Pers. | 16,90€ |
| Mozzarella - Hähnchenbrust in Spinatsoße mit Kirschtomaten, überbacken | pro Pers. | 16,90€ |
| Hähnchenbrust „Cordonbleu“ in Rahmsoße, überbacken | pro Pers. | 16,90€ |



Köstlich zusammengestellt

ab 10 Personen

Grünkohl mit Bregenwurst, Kasselerhacken und Salzkartoffeln (saisonal)	10 Pers.	169€
Krosse Haxe mit Sauerkraut, Paul's Zwiebelsenf und Landbaguette	10 Pers.	110€
Rahmgeschnetztes mit Spätzle, Erbsen- und Möhrengemüse	10 Pers.	190€
Geschmorte „Dicke Rippe“ mit Salzkartoffeln, Soße und Sauerkraut	10 Pers.	169€
Hackfleischbällchen in Tomatensoße, überbacken, dazu Bandnudeln und Krautsalat	10 Pers.	160€
Tafelspitz an Meerrettichsoße mit Salzkartoffeln und Kaisergemüse	10 Pers.	250€
Leberragout mit geschmorten Zwiebeln und Äpfeln, dazu Kartoffelklöße	10 Pers.	100€
Spießbraten mit Rotkohl, Soße und Petersilienkartoffeln	10 Pers.	200€
Hühnerfrikassee mit Spätzle und Kohlrabigemüse	10 Pers.	210€
Hähnchenbrust in Zwiebel - Rahm - Soße mit Reis und Gurkensalat	10 Pers.	200€
Hähnchenröstiblech dazu Schlemmersalat	10 Pers.	180€

Vegetarisch

ab 5 Personen

Kichererbsen - Curry mit Reis	pro Pers. 11,90€
Gnocchi in Gemüse - Tomatensoße, überbacken	pro Pers. 9,90€
Serbische Reispfanne mit Quarkdip	pro Pers. 7,90€
Grillgemüse dazu Bruschetta - Kartoffeln	pro Pers. 8,90€
Griechischer Kartoffelauflauf	pro Pers. 7,90€
Maultaschen an Pilz - Rahmsoße	pro Pers. 8,90€
Schupfnudel - Sauerkraut Auflauf	pro Pers. 7,90€
Bandnudeln an Spinat - Rahmsoße mit Kirschtomaten	pro Pers. 8,90€
Rote Linsen - Kokossuppe	pro Pers. 6,90€
Kichererbsen - Spitzkohlsuppe	pro Pers. 6,90€
Linsen - Süßkartoffeleintopf	pro Pers. 6,90€
Chili sin carne	pro Pers. 6,90€



Suppen

ab 5 Liter

Käse - Lauchsuppe mit Hackfleisch und Champignons	pro Liter 13,00€
Gulaschsuppe mit Paprika und Champignons	pro Liter 14,00€
Chilli con Carne	pro Liter 13,00€
Paprika - Hackfleischsuppe	pro Liter 13,00€
Erbseneintopf	pro Liter 12,00€
Linseneintopf	pro Liter 12,00€
Kartoffeleintopf	pro Liter 12,00€
Bigos	pro Liter 12,00€
Borschtsch	pro Liter 13,00€
Ital. Minestrone	pro Liter 12,00€
Bohneneintopf	pro Liter 12,00€
Graupeneintopf	pro Liter 12,00€

Salate

ab 5 Personen

Schlemmersalat	pro Pers.	5,50€
Krautsalat	pro Pers.	5,00€
Kartoffelsalat	pro Pers.	5,60€
Knackiger Rohkostsalat mit Dressing	pro Pers.	6,50€
Bauernsalat mit Feta	pro Pers.	6,50€
Veg. Nudelsalat	pro Pers.	5,50€
Coleslaw	pro Pers.	5,00€
Bayr. Wurstsalat	pro Pers.	6,50€
Geflügelsalat mit Curry	pro Pers.	6,50€
Grüner Bohnensalat	pro Pers.	5,00€
Farmersalat	pro Pers.	6,00€
Bulgursalat	pro Pers.	6,00€

Beilagen

ab 5 Personen

Bruschetta Kartoffeln mit karamellisierten Kirschtomaten	pro Pers. 5,50€
Kartoffelgratin	pro Pers. 5,00€
Rosmarinkartoffeln	pro Pers. 5,00€
Petersilienkartoffeln	pro Pers. 4,00€
Butterspätzle	pro Pers. 4,00€
Hausgemachte Klöße	pro Stück 2,10€
Ratatouille Gemüse mit Zucchini, Tomaten, Aubergine und Zwiebeln	pro Pers. 5,90€
Apfelrotkohl	pro Pers. 4,90€
Sauerkraut	pro Pers. 4,90€
Bohnenbündchen im Speckmantel	pro Pers. 6,00€
Des Kaisers Gemüse	pro Pers. 4,90€



Katte Platten

ab 5 Personen

Paul`s Bratenplatte mit Kasseler,
diverse Sorten vom Schweinebraten und
Kochschinken

pro Pers. 9,00€

Paul`s Wurstplatte Salami, Schinken,
Brühwurst

pro Pers. 9,00€

Des Fischers Fang mit diversen Fisch-
spezialitäten und hausgemachtem Dip

pro Pers. 11,00€

Käsevariationen mit Obstgarnitur

pro Pers. 12,00€

Broistedter Bretterl rustikale Wurstspe-
zialitäten, Thüringer Mett und Zwiebelsenf

pro Pers. 8,00€

Gebratene Kleinigkeiten Miniboulet-
ten, Knusper - Hähnchenschnitzelchen,
Mini Hähnchenkeulen, Spießbraten, dazu
hausgem. Zwiebelsenf oder Currysoße

pro Pers. 14,90€
(ab 8 Pers.)



Rundum Sorglos

ab 15 Personen

pro Pers. 27,90€

Der Klassiker hausgemachte Braten- und Salamispezialitäten. Minibouletten mit Zwiebelsenf, kalte Minihaxen vom Hähnchen, gefüllte Eier mit Frischkäse auf Raspelschinken, edle Käsevariationen mit Obstgarnitur, hausgemachter Stremellachs mit Dill - Senfsoße. Kartoffelsalat und ital. Nudelsalat, Butter sowie diverse Brot- und Partybrötchenvariationen

pro Pers. 29,90€

Schwein gehabt zarter Schweinebraten an Rucola mit Vinaigrette und gerösteten Pinienkernen. Schweinefiletmedaillons im Knuspermantel mit Dip. Minibouletten mit hausgemachtem Zwiebelsenf, Kulmbacher - Blätterteigschnecken, Schlemmersalat, Butter sowie verschiedene Brot - und Partybrötchenvariationen.

pro Pers. 29,90€

Ach du je - Fleisch vergessen

Tomate - Mozzarella Spießchen, Kohlrabi - Carpaccio mit Vinaigrette, Pinienkernen und Rucola. Gefüllte Eier mit Frischkäse auf Salat, Käsevariationen, Linsensalat mit frischem Gemüse, Pastasalat, Rote - Bete - Carpaccio mit Feta und Rucola. Vegetarische Minibouletten mit Kräuterdip, Butter sowie verschiedene Brot - und Partybrötchenvariationen.

Kleine Verführungen

Schmandcreme mit Waldbeerenspiegel pro Pers. 5,90€

Obstplatte pro Pers. 5,50€

Bayrisch - Creme mit Waldfrüchten pro Pers. 5,50€

Paul`s Rote Grütze mit Vanillesoße pro Pers. 5,50€

Weißer - oder dunkler Mousse pro Pers. 5,50€



Paul's Spielregeln

Abholung

Nach Vereinbarung.

Geltungsbereich

Sämtliche Geschäfte im Bereich des Partyservices erfolgen nur entsprechend den folgenden Vertragsbedingungen, die der Auftraggeber durch die Bestellung verbindlich anerkennt.

Angebot

Unsere Angebote erfolgen freibleibend. Die gültigen Preise ergeben sich aus der jeweiligen Preisliste oder der Preisvereinbarung. Sie enthalten die Mehrwertsteuer in der gesetzlich vorgeschriebenen Höhe.

Auftrag

Für den Umfang der Abholung ist bei persönlicher Bestellung die Auftragsbestätigung, bei telefonischer Bestellung die Gesprächsnotiz des Mitarbeiters / der Mitarbeiterin im Auftragsformular, bei Bestellung im Internet die Bestätigungs-E-Mail, maßgebend. Die Vorschriften des Fernabsatzgesetzes finden gemäß § 1 Abs.3 Nr 5, 6 Fern Abs G keine Anwendung. Die im Auftrag angegebene Personenzahl ist verbindlich. Sollte sich eine Änderung ergeben, hat der Auftraggeber dem Auftragnehmer eine entsprechende Mitteilung zu erteilen, die nur als angenommen gilt, wenn dies ausdrücklich durch den Auftragnehmer bestätigt wird.

Anzahlung

Ab einem Wert von 500 € behält sich der Auftragnehmer vor, eine Anzahlung in Höhe von 10% des vereinbarten Gesamtpreises zu verlangen. Im Falle der Abbestellung wird die Anzahlung verrechnet.

Abbestellung

Die Abbestellung der Lieferung mit allen damit verbundenen Dienstleistungen ist bis 5 Tage vor Liefertermin kostenfrei möglich. Zwischen dem fünften und dem dritten Tag vor Liefertermin berechnen wir eine Stornogebühr in Höhe von bis zu 5% des vereinbarten Gesamtpreises. Bei Abbestellung des Auftrags ab dem zweiten Tag vor Liefertermin werden die bis dahin dem Auftragnehmer im Zusammenhang mit dem Auftrag entstandenen Kosten in Rechnung gestellt.

Gefahrübergang und Entgegennahme

Die Gefahr möglicher Beschädigungen oder Verderbs der gesamten Lieferung laut Auftrag geht spätestens mit der Auslieferung der Waren auf den Auftraggeber über und zwar

auch dann, wenn Teillieferungen erfolgen oder der Lieferer noch weitere Leistungen vertraglich übernommen hat. Jede gelieferte Ware ist vom Auftraggeber sofort bei Empfang auf Ihre ordentliche Beschaffenheit hin zu überprüfen. Etwaige Beanstandungen haben unverzüglich nach Empfang der Ware zu erfolgen und zwar mit der Maßgabe, dass der Auftraggeber alle offensichtlichen Mängel, Fehlmengen oder Falschlieferungen unverzüglich anzuzeigen hat.

Stand: 2026

Reinigung und Rückgabe

Die Leih- und Mietgegenstände sind nach Gebrauch vom Auftraggeber zu reinigen. Geschirr, Gläser und Besteck sind nach dem Abspülen mit haushaltsüblichem Spülmittel zudem abzutrocknen. Sämtliche Leih- Mietgegenstände sind spätestens 2 Werktage nach Lieferung unbeschadet zurückzugeben. Beschädigte Gegenstände werden zum Wiederbeschaffungswert in Rechnung gestellt.

Beanstandung und Haftung für Mängel

Jede Ware ist vom Auftraggeber sofort bei Empfang auf ihre ordentliche Beschaffenheit hin zu überprüfen. Etwaige Beanstandungen haben unverzüglich nach Abholung der Ware zu erfolgen und zwar mit der Maßgabe, dass der Auftraggeber alle offensichtlichen Mängel, Fehlmengen oder Falschlieferungen unverzüglich anzuzeigen hat. Die Überprüfung hat auch hinsichtlich der Mietgegenstände stattzufinden.

Erfüllungsort und Gerichtsstand

Bei Kaufleuten gilt, dass Erfüllungsort für alle Ansprüche aus diesem Vertrag, auch für Wechsel- und Scheckansprüche aus der Geschäftsverbindung, ohne Rücksicht auf den Zahlungsort, der Sitz des Auftragnehmers ist. Als Gerichtsstand wird unter Kaufleuten der für den Sitz des Auftragnehmers zuständige Gerichtsstand vereinbart. Der Auftragnehmer ist berechtigt, gegen den Auftraggeber an seinem Gerichtsstand Klage zu erheben.

Zurückbehaltung und Aufrechnung

Bei Kaufleuten gilt, dass der Auftraggeber nicht berechtigt ist, die geschuldete Leistung zurückzubehalten, bis ihm einredsfreie Leistung bewirkt wird. Der Auftraggeber ist auch nicht zur Aufrechnung berechtigt, soweit es sich nicht um unbestrittene oder rechtskräftig festgestellte Gegenforderungen handelt.

Schlussbestimmung

Verstößt der Inhalt einer einzelnen Bestimmung gegen das AGBG, so bleibt der übrige Vertrag wirksam. Eine Bestätigung der Vertragsparteien durch eine Individualvereinbarung heilt die Unwirksamkeit einer einzelnen Bestimmung.

Partyservice *... bedeutet für uns:*

- hochwertige Produkte aus eigener Herstellung
- natürlich mit einem Qualitäts - und Hygienemanagement
- Rohmaterialien aus der Region und Spezialitäten aus aller Welt

Fleischerei Paul

*Das Besondere leisten,
das Beste bieten!*

Bahnhofstraße 15,
38268 Broistedt

Telefon: (0 53 44) 10 31

Telefax: (0 53 44) 10 74

E-Mai.: Fleischerei-Paul@t-online.de

www.Fleischerei-Paul.de

Mehr Infos hier ↘

