



*Wo Liebe
den Tisch deckt.*



UNSER PARTYSERVICE
Alles aus einer Hand!

Für den Empfang

Brot- und Brötchenvariationen:

ab 6 Stück pro Sorte

Halbe Bäckerbrötchen

Halbe Körnerbrötchen

Franz. Landbaguette

Partybrote

pro Stück 2,60€

Die Herzhaften

Würziges Thüringer Mett mit Zwiebeln, Wurst und Pasteten-aufschnitt und milder Butterkäse.

pro Stück 3,00€

Die Leichten

Tomate Mozzarella mit hausgemachtem Pesto, zarter Räucherlachs, hausgemachter mediterranen Rohschinken, zartes Roastbeef und geräucherte Forelle.

pro Stück 2,70€

Die Klassiker

Hausgemachter Braten, Kasseler ...
Cremiger Camembert ...
Hausgemachte edle Salamisorten ...

Vorspeisen

Tomate Mozzarella ab 5 Pers
mit hausgemachtem Rucolapesto

pro Pers. 7,90€
(150g)

**Champagnerschinken an
Honigmelone** ab 5 Personen

pro Pers. 9,90€

Mini Hähnchenkeulen
ab 5 Stück
mit Dip

pro Stück. 2,70€

Hähnchenmedaillons
ab 5 Stück
im Knuspermantel mit
hausgemachtem Currydip

pro Stück 2,90€

Schweineschnitzelchen
ab 5 Stück
im Knuspermantel mit
hausgemachter Salsa

pro Stück 2,90€

Minifleischbällchen
ab 5 Stück
mit Paul's Zwiebelsenf

pro Stück 1,20€

Schweinefilet
im Rotisseur Senf auf Orange

pro Stück 4,50€

Mozzarella Spieß ab 5 Stück
mit Kirschtomate und
hausgemachtem Rucolapesto

pro Stück 2,70€

Fisch am Spieß ab 5 Stück
Räucherlachs mit Paul's
Dillsenfsoße im Mini Wrap am
Spieß

pro Stück 2,90€

Fleisch ist lecker!

ab 5 Personen

Krosse Schweinegrillhaxe	pro Stück 6,90€
Herzhafter Kräuternackenbraten	pro Pers. 10,90€
Glasierter Schinkenbraten vom Schwein, mild gepökelt	pro Pers. 13,90€
Spanferkel ab 20 Personen auch als Schinkenbraten	pro Pers. 13,90€
Jungschweinerücken mit krosser Schwarte	pro Pers. 13,90€
Herzhaftes Rindergulasch mit Paprika, Zwiebeln und Champignons	pro Pers. 13,90€
Rahmgeschnetzeltes vom Schwein mit Champignons	pro Pers. 12,90€
Passende Soßen zu jedem Braten	pro Pers. 2,90€



Fleisch mal anders

ab 5 Personen

- | | |
|---|------------------|
| Filettopf Calvados | pro Pers. 14,90€ |
| Schweinefilet Mozzarella
in Tomatenrahmsauce | pro Pers. 14,90€ |
| Paul`s Currywurstpfanne | pro Pers. 8,90€ |
| Ofengeschnetzeltes
mit Spätzle, Lauch und
Steinpilzen überbacken | pro Pers. 13,90€ |

Saisonale Spezialitäten

ab 5 Personen

Grünkohl

mit Bregenwurst, Kasselerhacken
und Salzkartoffeln

pro Pers. 16,90€

Wildbraten

Hirschkeule oder Wildschwein an
Preiselbeer - Pfifferlingsoße

pro Pers. 20,00€

Kräuter - Lammkeule

mit eigener Soße

pro Pers. 18,90€

Geflügel

ab 5 Personen

Hähnchengeschnetzeltes

in Champignonrahmsauce

pro Pers. 15,90€

Gegrillte Hähnchenbrust

auf mediterranem Gemüse

pro Pers. 15,90€

Mozzarella

Hähnchenbrust

in Spinatrahmsauce mit
Kirschtomaten

pro Pers. 15,90€

Satt ab 10 Personen

Krosse Haxe

mit Sauerkraut, Landbaguette
und Paul`s Zwiebelsenf

10 Pers. 99,00€

Rinderroulade

mit Rotkohl, 2 Klößen und
Schmorsoße

10 Pers. 210,00€

Saftiger Leberkäse

mit hausgemachtem Sauerkraut,
dazu Sahnekartoffeln

10 Pers. 115,00€

Rahmgeschnetzeltes

mit Spätzle und Erbsen-Möhren
Gemüse

10 Pers. 180,00€



Vegetarisch

ab 5 Personen

Vegetarische Lasagne

pro Pers. 9,90€

Zucchini gefüllt

mit Couscous, überbacken an
Tomatenrahmsauce

pro Pers. 9,90€

Frische Ricottatortellini

an Tomatensugo mit frischem
Trentingrana

pro Pers. 8,90€

Vegetarische Paella

mit Cashewkernen

pro Pers. 9,90€

Suppen

ab 5 Liter

Hochzeitssuppe	pro Liter	13,00€
Gulaschsuppe	pro Liter	13,00€
Chili con Carne	pro Liter	12,00€
Eintöpfe Erbsen, Bohnen, Linsen, Gemüse, Kartoffel und viele mehr mit Fleischeinlage	pro Liter	12,00€

Salat

ab 5 Personen

Schlemmersalat	pro Pers.	5,50€
Krautsalat mit Dill	pro Pers.	5,20€
Paul`s Kartoffelsalat	pro Pers.	5,60€
Rote Beete Salat mit Ziegenkäse und Pinienkernen	pro Pers.	5,50€
Ital. Nudelsalat	pro Pers.	5,20€

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 div. Fischspezialitäten und hausgemachtem Dip

pro Pers. 11,00€

Käsevariationen

mit Obstgarnitur

pro Pers. 12,00€

Gebratene Kleinigkeiten

Minibouletten, Knusperhähnchenschnitzelchen, Mini Hähnchenkeulen, Spießbraten, dazu hausgem. Zwiebelsenf oder Currysoße

pro Pers. 14,90€
(ab 8 Pers.)

Rund um Sorglos

ab 10 Personen

Broistedter Bretterl

pro Pers. 18,90€

hausgemachte Wurstspezialitäten mit unserem Zwiebelsenf. Thüringer Mett, herzhaftes Käsebrett, zwei Salate, Butter und diverse Brot- und Partybrötchenvariationen

Der Klassiker

pro Pers. 26,90€

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

Schwein gehabt

pro Pers. 28,90€

Zarter Schweinebraten an Rucola mit Vinaigrette und gerösteten Pinienkernen. Schweinefiletmedaillons auf Orangenscheiben im Rotisseur - Mantel. Minibouletten mit hausgemachten Zwiebelsenf, Knusperschnitzel mit Dip, herzhaftes Salami - Käse Tartelettes, Schlemmersalat, Butter sowie verschiedene Brot- und Partybrötchenvariationen.

Ach du je - Fleisch vergessen

pro Pers. 26,90€

Tomate - Mozzarella Spießchen, Kohlrabi - Carpaccio mit Vinaigrette, Pinienkernen und Roccoca. Gefüllte Eier mit Frischkäse auf Salat, Käsevariationen, Gemüse Tartelettes dazu zwei veg. Salate. Vegetarische Minibouletten mit Kräuterdip, Butter sowie verschiedene Brot- und Partybrötchenvariationen.

Kleine Verführungen

Raffaello Traum
mit Himbeeren

pro Pers. 4,90€

**Buttermilch Limetten
Mousse**

pro Pers. 4,00€

Bayrischcreme
mit Waldfrüchten

pro Pers. 4,50€

Paul`s Rote Grütze
mit Vanillesoße

pro Pers. 4,50€

**Weißes- oder dunkle
Mousse**
mit Waldbeerenspiegel

pro Pers. 4,50€



Paul's Spielregeln

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 des Caterings 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 des Caterings mit allen damit verbundenen Dienstleistungen ist bis 5 Tage vor Abholtermin kostenfrei möglich. Zwischen dem Fünften und dem Dritten Tag vor Abholtermin berechnen wir eine Stornogebühr in Höhe von bis zu 5% des vereinbarten Gesamtpreises. Bei Abbestellung des Auftrags ab dem Zweiten Tag vor Abholtermin werden die bis dahin dem Auftragnehmer im Zusammenhang mit dem Auftrag entstandenen Kosten in Rechnung gestellt.

Abholung

Die Abholung erfolgt wie im Auftrag vereinbart.

Generell ist die Abholung der Speisen von Dienstag bis Mittwoch, von 8:00 - 14:00 Uhr, und Donnerstag bis Samstag von 8:00 - 18 Uhr möglich. Der Auftraggeber hat eine Toleranzzeit bis zu 30 Min. nach vereinbartem Abholtermin zu akzeptieren, ohne Schadenersatzansprüche geltend machen zu können.

Bei Eintritt unvorhergesehener Ereignisse verlängert sich diese Frist angemessen, ohne dass der Auftraggeber Schadenersatzansprüche wegen Nichterfüllung geltend machen kann, soweit die Nichterfüllung oder verspätete Erfüllung nicht aus Vorsatz oder grober Fahrlässigkeit des Lieferers beruht.

Gefahrübergang und Entgegennahme

Die Gefahr möglicher Beschädigungen oder Verderbs der gesamten Caterings laut Auftrag geht spätestens mit der Übergabe der Waren auf den Auftraggeber über und zwar auch dann, wenn Teillieferungen erfolgen oder der Lieferer noch weitere Leistungen vertraglich übernommen hat. Jede übergabene 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: 2023

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 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. 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 einredefreie 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 Qualität und Hygienemanagement
- Rohmaterialien aus der Region und Spezialitäten aus aller Welt
- kompetente Beratung
- Abholung je nach Bedarf in Thermobehältern (die pro Stunde ca. 1°C Temperaturverlust aufweisen)

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-Mail: Fleischerei-Paul@t-online.de

www.Fleischerei-Paul.de

Mehr Infos hier ↘

