



Partyservice

Liebe Kundin, lieber Kunde,

vielen Dank für Ihr Interesse an unserem Buffet und Partyservice. Ob Cocktailempfang, Jubiläum, Geburtstag, Firmenevent, zu welchem Anlass auch immer, Sie wollen Ihre geschätzten Gäste verwöhnen und wir können Sie dabei tatkräftig unterstützen. Wir haben Ihnen hier einige Vorschläge vorbereitet. Gerne stellen wir Ihnen ein individuelles Angebot zusammen.

Von unseren leckeren Appetithappen über kalte – warme Buffets bis zum mehrgängigen Menue, haben wir eine maßgeschneiderte Lösung für Sie im Angebot. Ihre Individualität ist Trumpf bei Otto Müller.

Bitte beachten Sie:

Die Preise sind Abholpreise inkl. 7% Mehrwertsteuer.

Sollten Sie Geschirr, Personal oder Anlieferung benötigen, ändert sich die Mehrwertsteuer von 7% auf 19% - der Bruttopreis erhöht sich dementsprechend.

Die angegebenen Preise dienen zu Ihrer Information und beziehen sich auf 100g des jeweiligen Produktes. Bitte beachten Sie auch, dass der Partyservice im Allgemeinen ab 15 Personen gilt – bei kleinerer Personenzahl bitte vorher anfragen.

Stornierung eines Auftrages

Sollten Sie einen Auftrag bis zu 2 Tage vorher stornieren, behalten wir uns vor 50 % der Auftragssumme in Rechnung zu stellen.

Als Faustregel gelten folgende Mengen pro Person:

Appetithappen und Canapés	3-5 Stück
Kalte Buffets	300g-500g ohne Brot
Kalt/warme Buffets	Vorspeise 200g / Hauptspeise 400g / Desserts 200g
Suppen/Vorspeise	0,25 l
Suppen/Hauptspeise	0,400-0,500 l

Nun wünschen wir Ihnen viel Spaß bei der Auswahl und freuen uns auf Ihren geschätzten Auftrag.

Ihr Otto Müller Küchenteam



Canapés bunt ausgarniert
(Mindestbestellmenge 5 Stück je Sorte)

Preis pro Stück

Salami	2,50 €
Bodenseeschinken	2,50 €
Käse/Frischkäse/Humus/Obatzter	2,50 €
Roher Schinken	2,90 €
franz. Käse	2,90 €
Putenbrust	2,90 €
Braten (Kalb/ Schwein)	2,90 €
Roastbeef mit Meerrettichcreme	3,50 €
Bündnerfleisch	3,50 €
Parmaschinken oder Serrano-Schinken	3,50 €
Konstanzer Traditionssaftschinken	3,50 €
Räucherlachs	4,20 €

½ belegte Brötchen bunt ausgarniert
(Mindestbestellmenge 5 Stück je Sorte)

Preis pro Stück

Bodensee-Schinken	2,70 €
Salami	2,70 €
Käse, Frischkäse, Humus	2,70 €
Konstanzer Traditionssaftschinken	
Parmaschinken	3,90 €
Bündnerfleisch	3,90 €
Ger. Forellenfilet	3,90 €
Roastbeef	3,90 €
Räucherlachs	5,20 €

Unsere Canapés und belegte Brötchen werden stilvoll auf dekorativen Platten
angerichtet – Sie können auch gerne Einweg-Aluplatten wählen

Einweg-Aluplatten für ca. 15 Stück Canapés 3,00 €

Feinkost-Salate

Man rechnet pro Person mit ca. 200g

Preise pro 100g

Nudelsalat	1,90 €
Eiersalat	1,80 €
Heringshappen in Dill	3,20 €
Geflügelsalat	3,20 €
Schweizer Wurstsalat mit Käsestreifen	2,90 €
Wurstsalat mit Paprikastreifen	2,90 €
Rindfleischsalat	3,20 €
Waldorfsalat	2,90 €
Krabben-Cocktail	4,90 €
Bulgursalat	1,70 €
Glasnudelsalat	1,80 €

Salate der Saison

Kartoffelsalat	1,40 €
Krautsalat	1,90 €
Kidney-Bohnensalat	1,90 €
Karottensalat	1,90 €
Gemischter Salat der Saison mit 2 versch. Dressing	1,90 €
Gurkensalat	2,20 €
Maissalat	2,20 €
Tomatensalat mit Mozzarella	2,90 €
Griechischer Hirtensalat	3,20 €



Internationale Käsespezialitäten

Man rechnet mit ca. 80-100g pro Person

Preise pro 100g

Reichhaltige Käseplatte mit einer Auswahl an verschiedenen Käsespezialitäten ausgarniert	5,00 €
Käse-Igel auf Melone	5,90 €

Platten-Arrangements für Ihre Party

Pro Person ca. 80g-100g als Vorspeise

Preise pro 100g

Fein sortierte Wurstplatte Reichhaltig garniert	3,90 €
Wurst-Schinken-Platte Verschiedene Wurstsorten und Kochschinken ausgarniert	4,90 €
Schinken-Platte Verschiede rohe und gekochte Schinken ausgarniert	5,50 €
Salami-Platte Verschiedene Salamisorten ausgarniert	5,50 €
Gemischte Bratenplatte Roastbeef, Schweine, Kalbs, Kasseler ausgarniert	6,50 €
Antipasti-Platte Salami, roher Schinken, Hartkäse, Oliven	5,90 €
Roastbeef-Platte reichhaltig garniert	7,50 €



Aus Flüssen und Meeren

100g pro Person als Vorspeise

Preise pro 100g

Fischplatte mit ger. Forellenfilet und Räucherlachs 6,50 €

Echter Räucherlachs 9,90 €
Garniert mit Sahne-Meerrettich

Buffet's für besondere Anlässe

Preise gelten pro Person

Bauernvesper 16,90 €

Schinken, Landjäger, Schwartenmagen, Fleischkäse
Bauernleberwurst, Schwarzwurst, Käse

Dazu reichen wir: Gewürzgurken, Tomaten, Senf, Butter und Bauernbrot

Feinschmecker Buffet 29,90 €

Roastbeef rosa gebraten, Sauce Remoulade, Schweinemedallions mit
Cognacmousse, Kalbsbraten, gefüllte Avocado mit Krabbencocktail, geräucherte
Forellenfilet mit Preiselbeer-Sahne Meerrettich, geräucherter Lachs,
Parmaschinken auf Melonenschiffchen, kleine französische Käseplatte,
alle Platte werden individuell ausgarniert

Dazu reichen wir: Butter und Brot



Servicekraft (für Buffetbetreuung oder zum Grillen) 60 Euro/Stunde

Warme Speisen

Mit 2 Beilagen nach Ihrer Wahl

Preise gelten pro Person

Gekochter Rollschinken oder Schäumele	17,90 €
Gefüllter Schweinehals	16,90 €
Schweinefiletmedaillons in Champignonrahmsauce	18,90 €
Schweinefilet gefüllt in Rahmsauce	20,90 €
Rindergulasch	17,90 €
Rinder-Geschnetzeltes „Stroganoff Art“	22,90 €
Burgunder-Braten vom Rind	19,90 €
Rinder-Rouladen nach Hausfrauen Art	21,90 €
Kalbs-Rahmgulasch	21,90 €
Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“	23,90 €
Kalbsbraten in feiner Rahmsauce	24,90 €
Kalbshaxen Ossobuco	22,90 €
Rotes Thai-Curry-Putengeschnetzeltes	18,90 €
Grünes Thai-Curry mit Rindfleischstreifen	19,90 €
Hühner-Frikassee	18,90 €
Hähnchenbrust gefüllt mit Spinat, Speck, Champignons	22,90 €
Putenmedaillons mit exotischen Früchten in Mango-Curry-Sahne Soße	19,90 €

Beilagen:

Spätzle, Butternudeln, Kartoffelgratin, Reis, Kartoffelsalat, Gemüse der Saison, Wok-Gemüse, Kartoffelknödel, Semmelknödel, Rotkraut,

Preise pro Portion

Reichenauer Gemüsepfanne mit Kräuterquark	11,90 €
Lasagne mit oder ohne Fleisch	12,90 €
Spinat oder Rote Beete Knödel mit Rahmsoße	9,90 €

Deftiges aus dem Suppenkessel

Preise pro Portion

Chili con Carne/sin Carne	8,90 €
Gulaschsuppe „Ungarische Art“	8,90 €
Thai-Curry Suppe (mit Garnele 9,90 Euro)	6,90 €
Karotten-Ingwersuppe	6,90 €
Linseneintopf vegan	6,90 €
Kartoffelsuppe mit oder ohne Wienerle	6,90 €
Süßkartoffelsuppe	6,90 €
Currysuppe mit Huhn	7,90 €

Fingerfood

(Mindestbestellmenge 10 Stück je Sorte)

Preise pro Stück

Frühlingsrolle	2,20 €
Anti-Pasti Spieße	2,90 €
Tomaten-Mozzarella Spieß	3,90 €
Pikante Käsespieße	2,50 €
Hähnchenspieß Yakitori	2,90 €
Bruschetta mit Tomate	3,20 €
Frikadellenspieß mit Olive	2,90 €
Chicken-Wings oder Chicken-Nuggets	2,20 €
Schinken-Käse Croissants	2,90 €
Melonenschiffchen mit Schinken	3,90 €
Seeknusperle auf Baguette	3,90 €
Schnitzel im Partybrötchen	3,90 €
Lachsrollchen (gefüllte Pfannkuchen, Räucherlachs, Frischkäse)	3,90 €
Gurkenstück gefüllt mit Frischkäse und Lachs	3,90 €
Gemüsesticks mit Dip im Glas	3,50 €
Tomate mit Avocado im Glas	3,50 €
Tomaten-Mozzarella auf Basilikumpesto im Glas mit Brotchip	3,90 €
Zucchini-puffer mit Dip im Glas	2,60 €
Falafel-Bällchen Spieß mit Olive	3,90 €
Käsespieße, Grissini, Oliven im Glas	4,50 €
Kartoffel-Salat im Weckglas	2,50 €
Kartoffel-Salat im Weckglas mit Frikadellenspieß	5,40 €
Eiersalat im Weckglas	2,90 €
Wurstsalat mit Käse im Weckglas	2,90 €
Lachs-Tatar in feiner Limettenmarinade	5,90 €
Vitello Tonnato im Weckglas	5,90 €
Krabbencocktail im Weckglas	5,50 €
Avocado mit Krabbencocktail gefüllt	5,90 €

Der süße Abschluss

Preise pro Portion

Frischer Obstsalat	5,90 €
Mousse au Chocolat	5,90 €
Tiramisu	5,90 €
Panna Cotta mit Karamel oder Himbeersauce	5,90 €

Grillspezialitäten

Bratwürste

Mainauer Bratwurst

Bratwurst nach St. Galler Art

OM Rostbratwurst/Bratwurstschnecke

Rote Grillwurst

Salsiccia – würzige italienische Bratwurst

Merquez – feurig-pikant

Lago-Käsekrainer – mit herzhaftem Käse verfeinert

Feuerwurst – mit Chili

Gemüsegrillwurst vegan

Steaks

Vom Schwein

Steaks- vom saftigen Hals und magern Rücken, Filetspieße mariniert

Seeberico Halssteak, Rückensteak oder Kottletts raffiniert gewürzt

Geflügel

Hähnchenbrust-Steak, Pollo Fino, Hähnchenspieße mariniert

Putenbrust-Steak, Putenbrustspieße mariniert

Vom Rind (Bodensee-Färse)

Rinderhuft, Roastbeef, Ribeye Steak, Rinderfiletspieße mariniert

Vom Lamm

Lammachse, Lammkottletts, Lammkrone mit Rosmarin-Meersalz mariniert

Außerdem bieten wir in unseren Filialen eine Vielzahl weiterer Grillspezialitäten an, die wir Ihnen gerne in einem persönlichen Gespräch vorstellen.

Beilagen

Grillgemüse in Schalen

Tomaten-Feta in Schalen

Grillkäse, Maiskolben mit Speck umwickelt

Hausgemachte Dip & Kräuterbutter Aioli, Curry Mango und Kräuter

Grano Naturo Baguette oder Boule Rustique Brötchen

Grill- und Geschirrverleih

1 Gasgrill incl. Reinigung	60,00 €
1 Chaving-Dish (Warmhaltegerät) mit Brennpaste	15,00 €
Teller, Messer, Gabel, Löffel je Stück	0,70 €