



Partyservice

Otte GmbH



Liebe Kunden,

wir freuen uns, Ihnen unseren neuen Katalog vorstellen zu dürfen.

**Ganz gleich, ob Sie einen Business-Lunch,
eine besondere Veranstaltung
oder ein köstliches Menü für Ihre Gäste planen**

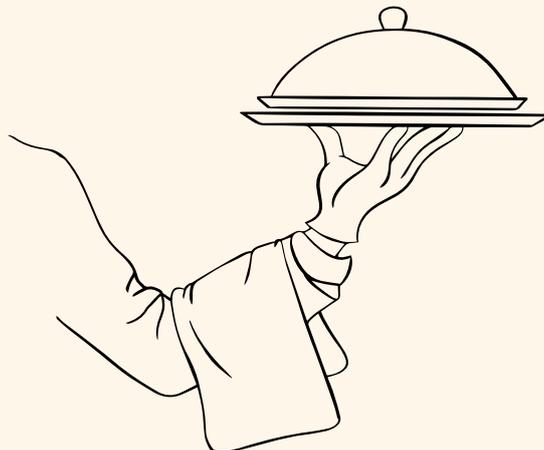
– wir gehen gerne auf Ihre individuellen Wünsche ein.

**Kontaktieren Sie uns für ein kostenloses und unverbindliches
Angebot.**

**Wir freuen uns darauf, Ihre Eventwünsche in die Realität
umzusetzen!**

Telefon: 030/4286228

Email: info@partyservice-otte.de



Canapés & halbe Brötchen

Canapés halbe Brötchen

Frikadelle Hackepeter & Gurke mildem Kasslerbraten geräucherte Putenbrust	je 2,10 €	je 2,20 €
--	------------------	------------------

verschiedene vegane Aufstriche 

Ei-Scheiben mit Kresse oder Lachs

Frischkäse mit Kräutern
Schnittkäse Gouda/Edamer

je 2,30 € **je 2,40 €**

delikater Camembert
Lachs- oder Saftschinken
Edelsalami

Baguettesalami mit Edelpilz

Fetacreme mit getr. Tomaten
Tomate-Mozzarella mit Basilikum

je 2,60 € **je 2,70 €**

Roastbeef 'rosa
Serranoschinken & Parmesan

Räucherlachstranchen
Graved-Lachstranche

je 3,10 € **je 3,20 €**

**Unsere Canapés & Brötchen werden
immer zu gleichen Teilen aus
Weizen- & Vollkornbrot gefertigt**



**Mindestabnahme 5 Stk. pro Sorte | Alle Preise zzgl. MwSt. &
ausschließlich für gewerbliche Kunden**

Brotsinfonieschnitten & Bagels

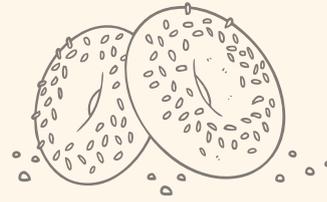
Bagels

veganer Frischkäse mit Gurke 
vegane Toscanacreme mit
Cherrytomate 

je 3,50 €

Gouda mit Paprika
Tomate Mozzarella
Frischkäse-Schnittlauchcreme
mit Gurke
Eicreme & Avocado
je 4,00 €

Roastbeef, saure Gurke
& Honig-Senf Sauce
Räucherlachs, Rucola & Meerrettich
gegrillte Hähnchenbrust
mit Curry & Ananas
je 5,00 €



Brotsinfonieschnitten

aus Roggen- & Vollkorn

Roastbeef rosa

Chorizo

Tête de Moine mit Feigensenf

französischer Brie

Serranoschinken

Tomate & Mozzarella

ab 3,20 €



gefüllte kleine Croissants

mit Tomate-Mozzarella

je 3,00 €

mit Rucola & Serrano

je 3,50 €

Mindestabnahme 5 Stk. pro Sorte | Alle Preise zzgl. MwSt. &
ausschließlich für gewerbliche Kunden



Fingerfood



Pikante Spießplatte

kleine Häppchen auf Vollkornscheibe
(30 Stück):

Boulettenspieße mit
Gewürzgurke & Zwiebelchen
Medaillon vom Schwein mit Backpflaume
Geflügelbrust mit Mandarine
Edelpilzkäse mit Ananas & Weintraube
Lachsroschen mit Dillfähnchen
Gouda mit Frischkäse & Walnuss

67,30 € pro Platte

Fingerfoodspieße - vegetarisch/ vegan

Käse - Obst * Ananas * Weintraube * Gouda

-
Obst * saisonal mit ca. 4 Sorten 

-
Tomaten-Mozzarella mit Basilikum

-
Antipasti * getr. Champi * Paprini * Olive * Paprika

-
Crepésröllchen Frischkäse & Schnittlauch

-
vegane Falafel-Spieße mit Cherrytomate 

-
vegane Hirtenkäsespieße mit Oliven & 
Kirschtomaten

ab 2,40 € pro Stück



Fingerfoodspieße - Fleisch/ Fisch

Crepésröllchen Frischkäse & Räucherlachs

-
Hähnchen Saté Spieße + Sweet - Chili Dip

-
Bouletten-Spieße mit Cornichon

-
italienische Salami-Bergkäse- Spieße mit Olive

-
Schweinefilet im Tramezzinimantel

ab 2,85 € pro Stück

**Mindestabnahme 10 Stk. pro Sorte | Alle Preise zzgl. MwSt. &
ausschließlich für gewerbliche Kunden**

Fingerfood in kleinen Schälchen



vegetarisch / vegan

- Rote Bete Würfel mit Ziegenkäse & Walnüssen
-
- veganer Hummus mit Crostini
-
- Antipastigemüse mit Fettracreme & Brotchip
-
- Blumenkohl - Panna cotta mit Afilakresse

ab 2,95 € pro Schale

warmes Fingerfood

- Currywurst geschnitten im Glas + Sauce
- vegane Currywurst geschnitten im Glas + Sauce
-
- Hackfleischbällchen in Tomatenragout
- vegane Hackfleischbällchen in Tomatenragout
-
- Mini Boulette auf lauwarmen Kartoffel-Gurkensalat
- vegane Mini Boulette auf lauwarmen Kartoffel-Gurkensalat
-
- vegane Falafel auf Cous Cous Salat mit getrockneter Tomate, Gurke und Petersilie

ab 4,30 € pro Schale



kalt - Fleisch / Fisch

- Vitello tonnato – Kalbsfleischscheiben in Thunfischsauce
-
- geräucherte Entenbrust auf Süßkartoffelsalat
-
- Roastbeef – Crostini mit Gurkenrelish
-
- Pesto Hähnchen mit Cherrytomate & Parmesan
-
- Räucherlachstranche auf Gurken-Wasabi-Salat
-
- Smokey Matjes mit Apfel-Zwiebel-Salat

ab 4,50 € pro Schale



Mindestabnahme 20 Stk. pro Sorte | Alle Preise zzgl. MwSt. & ausschließlich für gewerbliche Kunden

Salate in kleinen Gläsern

vegan 

- frischer Gurkensalat Essig/Öl mit Dill
-
- Feldsalat mit Orangenspalte & Apfeldressing
-
- frischer Möhrensalat mit Ananasstückchen
-
- Rote Bete Salat mit Apfel
-
- Linsensalat mit Mohrrüben & Stangensellerie
-
- Orientalischer Cous Cous Salat
mit Kichererbsen & Zucchini
-
- fruchtiger Quinoasalat
mit Cashewkernen & Mango

ab 2,20 € pro Glas



mit Fleisch

- Thailändischer Rindfleischsalat
mit Paprika, Zuckerschoten
& Edamame in leichtem Chili-Dressing
-
- Klassischer Hähnchensalat
mit Pfirsichen, Ananas & Salatcreme
-
- Rindfleischsalat in Tomatensauce & Perlzwiebeln
-
- Putenbrustsalat ‚Tandoori‘
zartes Putenfleisch mit Paprika in Joghurtsauce

ab 3,80 € pro Glas



vegetarisch

- frischer Gurkensalat in Dillsahne
-
- Hirtensalat (Tomate, Gurke, Paprika, Hirtenkäse)
-
- Tomaten-Mozzarella-Salat
-
- Nudelsalat Pesto mit Paprika & Basilikum
-
- Cole Slaw (Krautsalat in Salatcreme)

ab 2,70 € pro Glas

mit Fisch / Meeresfrüchten

- Riesengarnelensalat mit Mango-Kokos
-Dressing & Fruchtstückchen
-
- Garnelencocktail mit Paprika & Frühlingslauch
in leichtem Kräuter-Dressing
-
- Matjesalat mit roten Zwiebeln,
Gurkenscheiben & Apfelstückchen

ab 3,90 € pro Glas



Mindestabnahme 10 Stk. pro Sorte | Alle Preise zzgl. MwSt. & ausschließlich für gewerbliche Kunden

Salate

Kanarischer Kartoffelsalat



herzhafte Kartoffelscheiben, Oliven, Mandeln, Cherrytomaten, etwas Knoblauch & verfeinert mit Koriander

kg | 21 €

Süßkartoffelsalat mit gebratenen Kräuterseitlingen



Gurken, Frühlingslauch, Cashewkerne in einem mildfeinem Chili-Orangendressing

kg | 23 €

Tomatensalat mit Mozzarella & Basilikum

kg | 21 €

Nudelsalat -Pesto

italienische Nudeln mit Paprika, Zwiebeln, getrockneten Tomaten und Basilikumpesto, verfeinert mit Olivenöl

kg | 20 €

Thailändischer Rindfleischsalat

zartes Rindfleisch mit knackigem Gemüse -Paprika, Zuckerschoten & Sojabohnenkerne mit Koriander-Ingwer-Chili-Dressing

kg | 34 €

Fenchel-Ananas-Salat



geraspelter roher Fenchel mit frischer Ananas in einem würzigen Dressing

kg | 21 €

Hirtensalat

Tomaten, Gurken, Paprika & rote Zwiebeln in einem würzigen Dressing mit Hirtenkäse

kg | 21 €

Berliner Kartoffelsalat

herzhafte Kartoffelscheiben, Gewürzgurken, Zwiebeln, verfeinert mit Joghurt & Schnittlauch

kg | 20 €

Brokkoli-Apfel-Paprika-Salat



gerösteten Pinienkernen & fein würzigem Dressing

kg | 21 €

Garnelensalat „Pesto Genovese“

Knackige Riesengarnelen, kombiniert mit Parmesan, gerösteten Pinienkernen, Basilikum & aromatischem Olivenöl

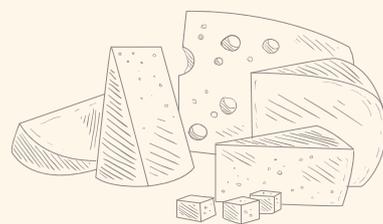
kg | 35 €

**Wir produzieren immer
hausgemachte & saisonale Salate.**

**Gerne können Sie bei Ihrer Anfrage nach den
aktuellsten Salaten fragen.**



kalte Platten



Gemüsestick-Platte

Knackig frisches Gemüse, appetitlich & farbenfroh auf einer Platte angerichtet

Rettich, Kohlrabi, grüne Gurkenstreifen, Tomatenspalten, bunte Paprika, Broccoli & Karottenstifte
- dazu 2 verschiedene Dips

Platte für 10 pax | 34,00 €

Käsebuffet auf Schieferplatte

französische Brietorte, Reblochon, Hartkäse mit Cranberry's, Roquefort Ziegenfrischkäsekäse mit rosa Beeren Camembert aus Büffelmilch, Bergkäse mit Wiesenblüten Gorgonzola, Fol Epi in Scheiben

- garniert mit Weintrauben & Strauchtomaten und fruchtigen Feigensenf

für 20 Personen | 130,00 €
½ Platte | 70,00 €

Vitello tonnato

Kalbsfleischscheiben in Thunfischsauce

1 Platte für 6 pax | 30,00 €

Boulettenkarussell

60 Minibouletten, frisch gebraten, angerichtet mit Senf & Tomatenketchup

Platte | 32,00 €

herzhafte Snacks

kleine Schweineschnitzel

je 3,50 €

kleine Kalbsschnitzel

je 6,00 €

Antipasti-Platte

Auswahl aus gegrillter Zucchini, Paprika, Champignons, Aubergine, Borettane-Zwiebeln, getrockneten Tomaten in Basilikumöl, pikante Peperonis & Paprini mit Frischkäse, grüne Mamut- & schwarze Kalamata-Oliven

Platte für 10 pax | 45,00 €

hausgemachte Bouletten (halb/halb)
hausgemachte Rinderbouletten
je 3,50 €

vegetarische Bouletten
je 3,00 €

Hähnchenschenkel mariniert und gegrillt
je 2,50 €



Suppen

vegetarisch

Karotten- Ingwercremesuppe

Tomatencremesuppe

Champignoncremesuppe

vegetarische Kartoffelsuppe

Blumenkohlcremesuppe

Spargelcremesuppe (saisonal)

Rote Linsensuppe mit Aprikosen & Sellerie

Kürbiscremesuppe (saisonal)



ab 5,00 € pro Portion



mit Fleisch

ungarischer Kesselgulasch

Soljanka mit Sauerrahm

Kartoffelsuppe mit geschnittenen Wienerwürstchen

klassische Linsensuppe mit Knackern

Bouillon mit Gemüse und Fleischklößchen

ab 6,00 € pro Portion

**vegane, lactosefreie & glutenfreie Suppen
sind möglich, fragen Sie gern nach!**



warme Speisen im Rechaud serviert

Unsere warmen Speisen – frisch & saisonal

Wir legen großen Wert auf ausgewählte, frische regionale Zutaten.

Unsere warmen Gerichte sind nicht nur ausgewogen und gesund, sondern können auch ganz nach Ihren individuellen Wünschen zusammengestellt werden.

Preise für Hauptgänge

vegetarisch vegan	ab 12,50 €
mit Fleisch	ab 15,80 €
mit Fisch	ab 16,60 €



Alle Preise zzgl. MwSt. & ausschließlich für gewerbliche Kunden

Ein Auszug unserer warmen Speisen

Hähnchen mit Tomaten-Foccacia-Füllung

Brokkoliröschen | Mandel-Honig-Sauce | Gnocchis
pro Port. 15,80 €



Maishähnchenbrust

zweierlei Bratmöhrrchen | Kräutersauce | Kartoffelstampf
pro Port. 16,20 €

Tafelspitz im Sud

Meerrettichsauce | Markgemüse | Salzkartoffeln
pro Port. 16,70 €

Lachsschnitte mit Zitronenkruste

Blattspinat mit gerösteten Pinienkernen | Basmatireis
pro Port. 16,60 €

Gemüse-Curry

Kokosmilch | Gemüse | Kichererbsen | Basmati
pro Port. 12,50 €

Kabeljau „Saltimbocca“

Ratatouillegemüse | Rosmarinkartoffeln
pro Port. 17,90 €

Schweinefilet - Medaillons

Pilzrahm | Jus | Spätzle
pro Port. 16,45 €

halbe Paprikaschoten

gefüllt mit Champignons, Tomaten, Ebley |
Feta-Käse | pikante Paprikasauce | Butterreis
pro Port. 14,50 €

Spätzlepfanne mit Halloumi

gebratene Spätzle | saisonalem Gemüse |
gebratenen Halloumi
pro Portion 13,50 €



vegane, lactosefreie & glutenfreie Gerichten
sind möglich, fragen Sie gern nach!



Grill- & Richtfeste

Unser BBQ-Catering bietet eine köstliche Auswahl an **Bratwürsten, saftigen Steaks &** schmackhaften veganen Alternativen, die für jeden Geschmack etwas bereithalten.

Auch **frische Salate, Brotauswahl & hausgemachte Dips** gehören dazu und runden das Buffet ab

Für ein rundum gelungenes Event stellen wir auch das **passende Equipment** zur Verfügung.

Dazu gehören ein hochwertiger **Grill**, ein stilvolles **Partyzelt** für den optimalen Schutz vor Wetter & ein erfahrener **Grillmeister**, der sich um die Zubereitung kümmert.

So können Sie sich entspannt zurücklehnen und das BBQ in vollen Zügen genießen!



Grill- & Richtigfeste

Beispiel I

Thüringer Bratwürste
Schweinekammsteaks
Hähnchenbrustfilet
Grillkäse
Gemüsespieße

Senf, Ketchup,
versch. Grillsaucen

Antipasti-Platten

Salate
Kartoffel | Nudel | Gemüse

Brotsortimente mit Butter

Dessert

Preis pro Person ab 27,00 EUR



Beispiel II

Thüringer Bratwürste
Schweinekammsteaks
Rumpsteak
Lachsschnitte auf Gemüsebett im Päckchen
Feta-Käse mit Kirschtomate im Päckchen

Grillgemüsepfanne
Rosmarinkartoffeln oder Backkartoffel mit
Kräuterquark

Senf, Ketchup,
versch. Grillsaucen

Antipasti-Platten

Salate
Kartoffel | Nudel | Gemüse

Brotsortimente mit Butter

Dessert

Preis pro Person ab 35,00 EUR



Dessert & Kuchen

vegan 

Kokoscreme mit Maracuja
Obstsalat mit Minze
veganes Schokoladenmousse

vegetarisch

Panna cotta mit Mangosauce
Schokoladencreme mit Himbeeren
Rote Beerengrütze mit Vanillesauce
Obstcocktail mit Mascarpone
Schokoladenpudding mit Vanillesauce
Mousse au chocolat
Tiramisu
Flan mit Karamellsauce
rote oder grüne Gotterspeise
Obstcrumble mit Vanillesauce
Vanille-Cantuccini-Creme



ab 3,70 €



Fragen Sie gerne nach unseren
veganen und/oder **glutenfreien**
Produkten

Blechkuchen

verschiedenen kleine Blechkuchenstücke
-saisonal-
Beispiel: Eierschecke, Schoko-Kirsch,
Mandel & Apfel
ab 1,85 €



Obstplatte

saisonal & geschnitten
ab 2,50 € pro Port.

**Mini Brownies & Blondies -
MIX**

kleine Brownies & Blondies
mit dunkler & weißer
Schokolade
je 1,40 €

Petit fours

kleine französische
Törtchen, in
verschiedenen
Variationen
je 1,75 €



**Mindestabnahme 5 Stk. pro Sorte | Alle Preise zzgl. MwSt. & ausschließlich für
gewerbliche Kunden**



Ausstattung

Für Ihre Veranstaltung jeder Art und Größe können wir Sie mit allerlei Ausstattung rund um die gebuchte Speisenauswahl unterstützen.

Wir vermieten:

[HOME](#)

[ABOUT](#)

[MORE](#)

Servicepersonal
Geschirr | Besteck | Gläser
Tische | Sitzmöglichkeiten

Tischwäsche | Servietten
Blumenarrangements
Kühl- & Warmhaltetechnik

Küchengeräte | Kochutensilien
Getränke | Fassbier | Barzubehör





Vielen Dank

für Ihr Vertrauen

[www. partyservice-otte.de](http://www.partyservice-otte.de)