Partyservice

DEINE ANGEBOTE



SEIT 1908

MÜHLENBECK

FLEISCHEREI

· SPADEN ·



Grillen vor Ort · Variante 1

Nackensteak
Fein mamorierte und saftige
Schweinenackensteaks

Hähnchenbrustfilet
Saftige Hähnchenbrustfilets, auf den
Punkt gegrillt mit einem zarten
Biss und würzigem Aroma

Schweinerückensteak
Mager, zart und voller Geschmack.
Unsere Schweinerückensteaks
sind ein Genuss und perfekt für den Grill

Grillwurst
Für jeden Geschmack das Richtige.
Wählen Sie aus unseren verschiedenen
Sorten Ihre perfekte Grillwurst

10,90 €*
pro Person

*Personalkosten zzgl. Rüstkostenpauschale – siehe letzte Seite



Grillen vor Ort · Variante 2

Nackensteak
Fein mamorierte und saftige Schweinenackensteaks

Hähnchenbrustfilet
Saftige Hähnchenbrustfilets, auf den Punkt gegrillt mit einem zarten Biss und würzigem Aroma

Schweinerückensteak
Mager, zart und voller Geschmack. Unsere Schweinerückensteaks sind ein Genuss und perfekt für den Grill

Grillwurst
Für jeden Geschmack das Richtige. Wählen Sie aus unseren verschiedenen Sorten Ihre perfekte Grillwurst

Krautsalat
Knackig, leicht säuerlich mit Öl

Nudelsalat
Der beliebte Klassiker. Cremiger Nudelsalat mit feinem Kochschinken und Mandarinen

Sahnekartoffeln
Kartoffelscheiben in cremiger Sahnesauce, Zwiebeln und Kochschinkenwürfel (auch vegetarisch möglich)

Rosmarinkartoffeln
Im Ofen gebacken, mit Olivenöl und Rosmarin

Partybrötchen
Ofenfrisch

Soßen
Senf, Ketchup, Tzatziki und Grillsauce

19,90 €
pro Person

*Personalkosten zzgl. Rüstkostenpauschale – siehe letzte Seite



Grillen vor Ort · Variante 3

Rindersteak
Zartes, saftiges Rindersteak, auf den Punkt gegrillt

Hähnchenbrustfilet
Saftige Hähnchenbrustfilets, auf den Punkt gegrillt mit einem zarten Biss und würzigem Aroma

Schweinerückensteak
Mager, zart und voller Geschmack. Unsere Schweinerückensteaks sind ein Genuss und perfekt für den Grill

Grillwurst
Für jeden Geschmack das Richtige. Wählen Sie aus unseren verschiedenen Sorten Ihre perfekte Grillwurst

Schrimps
in Kräuter-Knoblauch-Butter gebraten

Bauernsalat
Knackiges Gemüse in fein abgeschmecktem Dressing

Italienischer Nudelsalat
Mit getrockneten Tomaten

Sahnekartoffeln
Kartoffelscheiben in cremiger Sahnesauce, Zwiebeln und Kochschinkenwürfel (auch vegetarisch möglich)

Rosmarinkartoffeln
Im Ofen gebacken, mit Olivenöl und Rosmarin

Partybrötchen
Ofenfrisch

Soßen
Senf, Ketchup, Tzatziki und Grillsauce

27,90 €*
pro Person

*Personalkosten zzgl. Rüstkostenpauschale – siehe letzte Seite



Zubuchbar zu unseren Grillvarianten

von April - September

BBQ Lachs
Lachs in einer aromatischen BBQ-Würzung, mit geräucherter Lachshaut ummantelt

7,50 €
pro Stück

Kabeljau Lemon ca. 150g
In einer Marinade mit frischer Zitronen-Fenchel-Note,
mit geräucherter Lachshaut ummantelt

6,50 €
pro Stück

Pangasiusfilet im Speckmantel ca. 180g
Würzig-pikant mariniert mit Bacon Speck und verfeinert mit Rosmarin

6,00 €
pro Stück

Lachsfackel „Bacon“
Lachsfiletstücke ohne Haut, würzig mariniert und mit Speck
umwickelt auf einem Holzspieß

7,50 €
pro Stück



Buffet »Griechische Lebensfreude«

Gyros vom Schwein
Zarte Schweinefleischstreifen mit Zwiebeln

Gyros vom Hähnchen
Mageres Hähnchenfleisch mit Paprika und Knoblauch

Bratkartoffeln
Goldgelb, mit Zwiebeln, Speck und Kräutern

Tzatziki
Mit Joghurt, Gurke, Knoblauch und Dill

Krautsalat
Knackig, leicht säuerlich mit Öl

Fladenbrot
Frisch aufgebacken

18,90 €
pro Person



Buffet »Goldene Knusperträume«

Schweineschnitzel »Wiener Art«
Saftig und goldgelb paniert, klassisch gebraten

Hähnchenschnitzel
Zartes Hähnchenbrustfilet in feiner Panade. Außen knusprig, Innen saftig

Sahnekartoffeln
Kartoffelscheiben in cremiger Sahnesauce, Zwiebeln und Kochschinkenwürfel (auch vegetarisch möglich)

Rosmarinkartoffeln
Im Ofen gebacken, mit Olivenöl und Rosmarin

Leibziger Allerlei
Bunte Mischung aus Erbsen, Möhren und Spargelspitzen

Rahmsoße
Fein abgeschmekt mit Champignons

Sauce Hollandaise
Klassisch, buttrig und mit leichter Zitronennote

19,90 €
pro Person



»Rahm & Genuss das Wirtshausbuffet«

Zarte Schweinefleischstreifen
In cremiger Pilzrahmsoße mit Champignons

Zarte Hähnchenbruststreifen
In milder Sahnesoße und Paprika

Butterspätzle
In Butter geschwenkt, leicht mit Muskat und Salz abgeschmeckt

Langkornreis
Mit Butter verfeinert

Bunter Blattsalat mit Hausdressing
Mit italienischen Kräutern angemacht

Partybrötchen
Ofenfrisch

18,90 €
pro Person



Buffet »Deutsche Klassiker«

Kasseler Braten
Zart gegart

Mini Schweinshaxe
Goldbraun gebacken

Kartoffelpüree
Cremig und fein abgeschmeckt

Sauerkraut
Mild würzig

Bratensoße
Aromatisch Kräftig

18,90 €
pro Person



»Landlust Geflügelbuffet«

Saftige Hähnchenbrust
In cremiger Sahnesoße

Zarte Putenbrust
Schonend gegart, saftig, aromatisch
und voller Röstaromen

Rosmarinkartoffeln
Im Ofen gebacken, mit Olivenöl
und Rosmarin

Bauernsalat
Knackiges Gemüse in fein
abgeschmecktem Dressing

Partybrötchen
Ofenfrisch

19,90 €
pro Person



Buffet »Herzhaft & Deftig«

Schinkenkrustenbraten
Saftig gegart mit knackiger Kruste

Sahnekartoffeln
Kartoffelscheiben in cremiger Sahnesauce, Zwiebeln und Kochschinkenwürfel (auch vegetarisch möglich)

Kaisergemüse
Eine bunte Mischung aus zarten Karotten, Blumenkohl und Brokkoli

Sauce Hollandaise
Klassisch, buttrig und mit leichter Zitronennote

18,90 €
pro Person



Buffet »Norddeutscher Winterzauber«

Grünkohl Oldenburger Art
Hausgemacht

Kasseler Nacken / Lachs
Saftig und leicht geräuchert

Frischer Schweinebauch
Mild gewürzt

Räuchermettenden
Fein-Aromatisch, lecker abgestimmt

Bremer Pinkel
Deftig, würzige Grützpinkel

Salzkartoffeln
Klassisch

Bratkartoffeln
Goldgelb, mit Zwiebeln, Speck und Kräutern

Senf
Als würziger Begleiter

Dieses Buffet können wir euch auch als vegane Alternative anbieten.
Mit veganem Grünkohl, veganer Pinkel und Salzkartoffeln.

18,50 €
pro Person



Buffet »Deftige Hausmannskost«

Rinder und Schweinegulasch
Nach Hausfrauenart

Salzkartoffeln
Klassisch

Apfelrotkohl
Traditionell geschmort mit Äpfeln und Schmalz

Gurkensalat
Mit einem cremig-würzigem, Dressing mit einer leichte säuerlichen Note

18,90 €
pro Person



Buffet »Sonntagszauber«

Hausgemachte Rinderrouladen
gefüllt mit Speck, Zwiebeln, Senf und Gewürzgurken

Entenbrustfilet gebacken
Mit knuspriger Haut

Apfelrotkohl
Traditionell geschmort mit Äpfeln und Schmalz

Salzkartoffeln
Klassisch

Butterspätzle
In Butter geschwenkt, leicht mit Muskat und Salz abgeschmeckt

Frischer salat der Saison
Lass dich überraschen

21,90 €
pro Person



Buffet »Spanisch«

Paella
Reis mit Hähnchenbrust und Meeresfrüchten

Schweinefilet
Mit Serranoschinken umhüllt

Tilapiafilet
Ummantelt mit einer Weizentortillia

Kräuterkartoffeln
Würzig mariniert

Spanischer Auflauf
Mit Süßkartoffelmix

Tapas
Kleine Appetithäppchen, Datteln in Speckmantel und Aprikosen im Speckmantel

Nachosalat
Spanischer Sommersalat

Käseplatte
Hausgemacht

Partybrötchen
Ofenfrisch

Dessertvariationen
Mousse au Chocolat, Rote Grütze, Vanillesoße

26,90 €
pro Person



Buffet »Italienisch«

Schweinerückensteak
In cremiger Sahnesoße

Hähnchenbrust
Mit frischem Ofengemüse

Lachs
In Butter Zitronen-Soße

Knoblauchspaghetti
Fein abgeschmeckt

Rosmarinkartoffeln
Im Ofen gebacken, mit Olivenöl und Rosmarin

Anti Pasti
Tomate Morzarella, Datteln im Speckmantel, Bruchetta und Garnelen in Kräuterbutter

Bauernsalat
Knackiges Gemüse in fein abgeschmecktem Dressing

Italienische Nudelsalat
Mit getrockneten Tomaten

Käseplatte
Hausgemacht

Partybrötchen
Ofenfrisch

Dessertvariationen
Mousse au Chocolat, Panna Cotta, Vanillesoße

31,90 €
pro Person



Buffet »Amerikanisch«

Pulled Pork
Burger-Buns, Zwiebeln, Salat, Tomaten, Gurken und Soßen

Hamburger aus 100% Rind
Burger-Buns, Cheddar, Zwiebeln, Salat , Tomaten Gurken und Soßen

Chicken Wings
Pikant gewürzt

Spareribs
Sous Vide vorgegart, mariniert und mit BBQ Soße

Sahnekartoffeln
Kartoffelscheiben in cremiger Sahnesauce, Zwiebeln und Kochschinkenwürfel (auch vegetarisch möglich)

Backkartoffel
Knusprige Hülle, fluffiges Innere

Coleslaw
Knackiges Kraut und Karotten in einem cremigen Dressing

Frischer Tomatensalat
mit reifen aromatischen Tomaten

Sour Cream
cremig und würzig

27,90 €
pro Person

*Personalkosten zzgl. Rüstkostenpauschale – siehe letzte Seite



Buffet »Spanferkel«

Spanferkel gebacken
gefüllt mit Speck, Zwiebeln, Senf und Gewürzgurken. Fertig gegart und vor Ort aufgeschnitten.

Sahnekartoffeln
Kartoffelscheiben in cremiger Sahnesauce, Zwiebeln und Kochschinkenwürfel (auch vegetarisch möglich)

Rosmarinkartoffeln
Im Ofen gebacken, mit Olivenöl und Rosmarin

Bauernsalat
Knackiges Gemüse in fein abgeschmecktem Dressing

Weißkrautsalat
In Joghurt-Dill-Dressing

Italienische Nudelsalat
Mit getrockneten Tomaten

Tzatziki
Hausgemacht mit Knoblauch und Gruke

Partybrötchen
Ofenfrisch

21,90 €*
pro Person



Buffet »Bayrisch«

von September - Oktober

Mini Schweinshaxe
Goldbraun gebacken

Hähnchenkeulen
Mit knuspriger Haut und zartem Fleisch

Leberkäse
Hausgemacht

Weißwurst mit süßem Senf
hausgemacht

Kartoffelauflauf
lass dich überraschen

Butterspätzle
In Butter geschwenkt, leicht mit Muskat und Salz abgeschmeckt

Bayrischer Wurstsalat

Bayrische Antipasti

Käsebrett mit Obazda

Laugenbrezel-Mix

Dessert
Bayrisch Creme mit Erdbeersoße

27,90 €

pro Person



Buffet »Bauernschmaus Deluxe«

Schinkenbraten
Zart gegarter Schinkenbraten, außen knusprig, innen Saftig

Spießbraten
Rustikaler Genuss, würzig Aromatisch

Saftige Hähnchenbrust
In cremiger Sahnesoße

Sahnekartoffeln
Kartoffelscheiben in cremiger Sahnesauce, Zwiebeln und Kochschinkenwürfel (auch vegetarisch möglich)

Rosmarinkartoffeln
Im Ofen gebacken, mit Olivenöl und Rosmarin

Leibziger Allerlei
Bunte Mischung aus Erbsen, Möhren und Spargelspitzen

Bauernsalat
Spanischer Sommersalat

Tzatziki
Hausgemacht mit Knoblauch und Gruke

Partybrötchen
Ofenfrisch

Dessertvariationen
Mousse au Chocolat, Rote Grütze, Vanillesoße

28,90 €

pro Person



Zubuchbar zu unseren Buffets

ab 5 Personen

Vegan

Mediterranes Tomaten-Ragout
Fruchtig, herzhaft und Sonnengereift

Mexikanischer Bohnen-Süßkartoffel Eintopf
Würzig und sättigend

Grünes Gemüse Thai Curry
Mit Wildreis

Bami Goreng
Asiatische Nudelpfanne mit feinen Gewürzen

Chili sin Carne mit veganem Hack
Kräftig, pikant und voll im Geschmack

Vegetarisch

Nudelpfanne Thai-Style
Exotisch, leicht und aromatisch

Tortellini in cremiger Käse-Sahne-Soße
Klassisch und herzhaft

Penne-Pfanne mediterraner Art
Mit saisonalem Gemüse und Kräutern

9,90 €

pro Person



Suppenzauber Berechnungsmenge 0,6l pro Person

Erbseneintopf
Sämig und kräftig im Geschmack, mit herzhafter Fleisch und Wursteinlage.

Kartoffelsuppe
Kräftiger Kartoffeleintopf mit Kartoffelstücken, Karotten,
Porree und einer leckeren Fleischeinlage.

6,50 € pro Person

Chilisuppe
Ein kräftiger, würziger Eintopf, der mit Rinderhack, Kidneybohnen, Mais und Paprika zubereitet wird

Gulaschsuppe
Mit Zartem Rinde- und Schweinefleisch, Champignons und Zwiebeln zubereitet.

Gyrossuppe
Eine sättigende Suppe, mit zartem Gyrosfleisch, Paprika und Zwiebeln

7,50 € pro Person

Käse-Lauch-Suppe
Cremig, mild und vollmundig, mit einer leckeren Hackfleischeinlage und Pilzen

Hochzeitsuppe
Mit zarten Fleischklößchen, Eierstich, Spargelspitzen und feinen Nudeln

8,00 € pro Person

Infos rund um den Partyservice



Grillservice vor Ort:

Auf Wunsch stellen wir dir gerne unser erfahrenes Fachpersonal für den Grillservice vor Ort zur Verfügung. Die benötigte Anzahl an Mitarbeitern stimmen wir individuell auf die Größe und die Anforderungen deiner Veranstaltung ab.

Grillservice & Ausstattung:

Wir kümmern uns um die passende Ausstattung für deinen Grillservice. Dazu gehören ein Standgrillgerät inklusive Gas, weiteres benötigtes Equipment sowie die anschließende Reinigung – damit du dich ganz auf deine Gäste konzentrieren kannst.



Bitte beachte:

Unsere Buffets sind ab 30 Personen verfügbar. Die Speisen liefern wir in Chafing Dishes, damit alles optimal temperiert bleibt. Das Equipment bringst du bitte am nächsten Werktag gereinigt zurück.

Entspannter Geschirrservice:

Auf Wunsch stellen wir dir ein Geschirr-Set inklusive Besteck und Servietten zur Verfügung. Auch um die anschließende Reinigung kümmern wir uns – so ist alles rundum unkompliziert geregelt.

Nutze auch unsere App:

Hast du noch Wünsche?

Unsere Buffetvorschläge dienen dir als Inspiration.
Gerne berücksichtigen wir deine individuellen Wünsche –
sei es eine vegetarische Alternative, ein besonderes Dessert
oder eine ganz persönliche Zusammenstellung.

In einem persönlichen Gespräch planen wir gemeinsam
mit dir dein maßgeschneidertes Buffet, das perfekt
auf deine individuellen Vorstellungen abgestimmt ist
und dich und deine Gäste kulinarisch begeistert.
Sprich uns einfach an.

Seit jeher ein Genuss

Heino Mühlenbeck Fleischwaren GmbH
Leher Straße 53 · 27619 Schiffdorf-Spaden
T 0471 80 30 48 · WhatsApp 0170 3813355 · www.mühlenbeck.de