

Preisliste 11/2023

Das gesamte Sortiment
finden Sie auch unter
müllerspartyservice.de



Meisterbetrieb mit Tradition
Gegründet 1954

www.müllerspartyservice.de

E-Mail: muellerspartyservice@t-online.de

Tel. 0 40 / 66 36 95 · Fax 0 40 / 66 20 73

Spandauer Weg 14 · 22045 Hamburg-Jenfeld

Lieber Kunde,

diese Preisliste zeigt Ihnen die Vielfalt unseres Angebotes. Wenn Sie jedoch etwas vermissen sollten, eine Speisenzusammenstellung ändern möchten, Wünsche oder Fragen haben, sprechen Sie uns bitte an. Wir stellen Ihnen auf Wunsch **Geschirr, Mobiliar, Zelte und Personal** zur Verfügung. An dieser Stelle möchten wir Sie auch darauf aufmerksam machen, dass wir **Alster- oder Barkassenrundfahrten** ausrichten. Bei der Vermittlung von **Disk-Jockeys, Musikern** oder **Künstlern** stehen wir Ihnen gerne hilfreich zur Seite. Wir unterbreiten Ihnen gern ein individuelles Angebot.

Hochzeitstorte

dekoriert mit einem Brautpaar, verziert mit Marzipanrosen und -blättern, beschriftet mit den Namen des Brautpaares. Die Torten sind auch in den einzelnen Etagen frei wählbar.

- zweistöckig
- dreistöckig

Doppelherztorte

zzgl. gesonderter Lieferkosten bei Einzelbestellung.

Preise für alle Torten auf Anfrage.

Beachten Sie bitte die anteiligen Lieferkosten auf Seite 39.

Vorsuppen

Spargelcremesuppe, Champignoncremesuppe,
 Broccolicremesuppe, Käse-Lauchsuppe mit Hackfleisch und
 Champignons, Minestrone

	Portion	3,90 €
Hochzeitssuppe	Portion	3,60 €
Kürbissuppe	Portion	3,90 €

Gulaschsuppe

gemischt (Nur Rind zzgl. 1,00 €)	je Ltr.	9,00 €
ab 10 Liter	je Ltr.	8,50 €
ab 20 Liter	je Ltr.	8,00 €
ab 50 Liter	je Ltr.	7,00 €

Vegetarische Suppen

Kartoffelsuppe, Gemüsesuppe, Erbsensuppe,
 Tomatensuppe mit Porree

mit zusätzlicher Wursteinlage/Fleischklößchen + 1,00 € / Ltr.

	je Ltr.	8,00 €
ab 10 Liter	je Ltr.	7,00 €
ab 20 Liter	je Ltr.	6,50 €
ab 50 Liter	je Ltr.	6,00 €

Müller's Partyknüller

Pragerschinken (hausgeräuchert)

aus dem Grill, dazu Waldorfsalat, Farmersalat, Krautsalat, Remoulade, Zwiebelbrot, Baguette und Partybrot entsprechend der Personenzahl für

	pro Person	gesamt
15 Personen		171,00 €
6 - 9 Personen	12,50 €	
für 10 - 14 Personen	12,00 €	
jede weitere Person	11,40 €	

Pragerschinken im Brotteig

	pro Person
zusätzlich	1,50 €

Warme Königsputenbrust

(hausgeräuchert) mit den o.g.

Salaten, Zwiebelbrot und Baguette

	pro Person	gesamt
6 - 11 Personen	14,10 €	
12 Personen	13,20 €	158,40 €
15 Personen	12,70 €	190,50 €

Warme Beilagen:

im Tausch gegen Salat und Brot bieten wir Ihnen zu allen Braten warme Beilagen wie Gemüse, Salzkartoffeln und Bratensoße an.

Warme Braten

lieferbar ab 6 Personen

Kassler (hausgeräuchert) **im Blätterteig**
dazu Waldorfsalat, Kartoffelspecksalat,
Remoulade und Brot

pro Person

bis 10 Personen **13,90 €**

ab 11 Personen **13,40 €**

Spießbraten

dazu Kraut-, Waldorf- und Farmersalat,
Remoulade und Brot

pro Person

bis 10 Personen **12,90 €**

ab 11 Personen **12,40 €**

Rundstückwarm

mit Gewürzgurke, Champignonsoße und
Baguette

pro Person

bis 10 Personen **12,90 €**

ab 11 Personen **12,40 €**

Krustenbraten

Kartoffelspecksalat, Nudelsalat, Senf und
Zwiebelbrot

pro Person

bis 10 Personen **13,40 €**

ab 11 Personen **12,90 €**

Spanferkel

Unsere Spanferkel werden im Ganzen gegrillt angeliefert.

Preise inkl. Zerlegen vor Ort

Als Beilagen empfehlen wir:

- Krautsalat, Kartoffelspecksalat, zwei Sorten Senf und Brot
- oder warmes Ananaskraut
- oder Salate nach Wahl

Je Person 1 kg Spanferkel

ohne Beilagen	pro Person	gesamt
ab 15 Personen	15,20 €	228,00 €
ab 20 Personen	13,90 €	278,00 €
ab 30 Personen	13,40 €	402,00 €
ab 40 Personen	12,90 €	516,00 €
ab 50 Personen	12,40 €	620,00 €
ab 60 Personen	11,90 €	714,00 €

mit Beilagen	pro Person	gesamt
ab 15 Personen	19,20 €	288,00 €
ab 20 Personen	17,90 €	358,00 €
ab 30 Personen	17,40 €	522,00 €
ab 40 Personen	16,90 €	676,00 €
ab 50 Personen	16,40 €	820,00 €
ab 60 Personen	15,90 €	954,00 €

Lamm

Lammkeule vom Grill

(lieferbar ab 10 Personen)

mit Tzatziki, Fladenbrot, Krautsalat

pro Person

15,90 €

Ein ganzes gegrilltes Lamm

(lieferbar ab 15 Personen, inkl. Zerlegen)

mit herzhaften Kräutern gewürzt,

eine Delikatesse für Feinschmecker

ohne Beilagen	pro Person	gesamt
ab 15 Personen	16,90 €	253,50 €
ab 20 Personen	16,40 €	322,00 €

mit folgenden Beilagen:

Tzatziki, Fladenbrot, Krautsalat

oder Salaten nach Ihrer Wahl

pro Person

zusätzlich	4,50 €
------------	---------------

Diverse warme & kalte Gerichte

Wildschwein (nach Saison)

im Ganzen gegrillt, inkl. Zerlegen.

pro Person

ohne Beilagen, ab 20 Personen **19,50 €**

mit folgenden Beilagen: Birnenhälften mit Preiselbeeren, Apfel-Rotkohl, Salzkartoffeln und Soße **23,50 €**

Wildschweinbraten

pro Person

ohne Beilagen, ab 10 Personen **16,50 €**

mit Beilagen **20,50 €**

Gyros vom Spieß

ab 10 Personen je Sorte

Krautsalat, Tzatziki und Fladenbrot

pro Person

mit Schweinefleisch **13,50 €**

mit Putenbrust **14,50 €**

mit Lammkeule **15,50 €**

Wird mit einem Grillgerät und Elektromesser (beides leihweise) bei Ihnen angeliefert.

Grillhaxe

mit warmem Ananaskraut, Senf

und Zwiebelbrot

pro Person

ab 6 Personen **14,50 €**

Roastbeef

auf Platten dekoriert und verziert

ab 6 Personen

pro Person

mit Bratkartoffeln und Remoulade

18,40 €

ohne Bratkartoffeln (mit Remoulade)

14,90 €

Lasagne ab 10 Personen

pro Person

Überbackener Nudelauflauf

13,50 €

Lasagne vegetarisch

13,90 €

Lachs-Lasagne

16,90 €

Pennnudeln

in Sahnesauce mit Broccoli

(fleischlos)

pro Person

ab 10 Personen

12,50 €

Rindergulasch mit Nudeln

pro Person

ab 10 Personen

14,50 €

Putengulasch mit Nudeln

pro Person

ab 10 Personen

14,50 €

Pfannengerichte

ab 10 Personen lieferbar

pro Person

Gemüsepfanne

Gemüse der Saison
dazu Baguette

11,90 €

Pfannengyros

Krautsalat, Tzatziki und Fladenbrot

mit Schweinefleisch

13,00 €

mit Putenbrust

14,00 €

mit Lammkeule

15,00 €

Paella

Reis, Hähnchenfleisch, Shrimps, Edelfisch,
Muscheln und verschiedene Gemüsesorten

16,50 €

Chili con Carne

Hackfleisch, Paprika, rote Bohnen, Mais,
Champignon, Baguette & frischer, grüner Salat,
Dressing (ohne Salat - 0,60 €)

9,30 €

aus Putenhackfleisch oder Rind zzgl.

1,50 €

Champignonpfanne

Frische Champignons in Sahnesoße mit
Kräutern, Paprika und Zwiebeln, dazu
Baguettebrot

12,90 €

Exotische Geflügelpfanne

Zartes Hähnchenbrustfleisch mit chinesischem
Gemüse in Curry-Soja-Soße, dazu Reis

14,90 €

Komplettgerichte

ab 10 Personen

pro Person

Schweinebraten mit Salzkartoffeln

Rotkohl und Soße

14,90 €

Rinderbraten

mit grünen Bohnen, Petersilienkartoffeln und
Bratensoße

17,90 €

Rinderrouladen

mit Beilagen wie Rinderbraten
2 Stck.

18,40 €

Grünkohl, Kassler, Kochwurst

mit Röstkartoffeln,
dazu Senf

15,90 €

mit geräucherter Schweinebacke zusätzlich

1,90 €

Putenrahmgeschnetzeltes

mit Spätzle - klassisch mit Pilzen und Porree

13,90 €

Schweinefiletpfanne

Filetmedaillons, Kaisergemüse in
Rosapfeffersauce gebacken, dazu
Röstkartoffeln

ab 10 Personen

14,90 €

ab 20 Personen

14,50 €

*Gerne bereiten wir nach Ihren Wünschen und Ideen andere
Speisen zu.*

Grillparty I (ab 20 Personen)

Grillfleisch:

1 mariniertes Nackensteak,
1 mariniertes Putensteak,
1 Rostbratwürstchen, 1 Hirtenspieß

Salate:

Kraut-, Kartoffelspeck- und Nudelsalat

Würzsoßen:

Tzatziki, Ketchup, Senf und Zigeunersoße

Brot:

Baguette und Zwiebelbrot

Ein Leihgerät gehört zu unserem Lieferumfang.

pro Person
16,50 €

Grillparty II (ab 20 Personen)

Grillfleisch:

1 mariniertes Hüftsteak, 1 kl. Filet vom frischen
Lachs, 1 mariniertes Nackensteak,
1 Schinkenbratwurst

Salate:

Grüne Salate (Eisberg, Tomate, Gurke, Paprika,
Mais usw.), Nudelsalat, Kartoffelspecksalat

Würzsoßen:

Tzatziki, Zigeunersoße, Ketchup, Aioli, Senf,
American Dressing

Brot:

Baguette und Zwiebelbrot

pro Person
21,80 €

Mini-Bufferet (ab 6 Personen)

Warm:

Gegrillte Putenbrust

Kalt:

Roastbeef, Kassler Schweinebraten,
Lachsschinken

Fisch:

Lachs, Forelle, Scampis

Käse:

Verschiedene nationale und internationale
Sorten

Salate:

Krabben-, Geflügel-, Kraut- und Waldorfsalat,
Remoulade, Meerrettichsahne

Dessert: Rote Grütze mit Vanillesoße

Brot: Buntes Brotsortiment und
Butterarrangement

pro Person
22,80 €

Kleines Buffet

Warmer Braten

Pragerschinken

Kalte Platten

Roastbeef, Kassler u. Schweinebraten,
Lachsschinken, Thüringer Mett, Katenschinken,
Katenmettwurst

Käse

Verschiedene nationale u. internationale Sorten

Salate

Matjes-, Waldorf-, Farmer- u. Krautsalat
Heringstopf u. Remoulade

dazu Brotsortiment u. Butterarrangement

pro Person

ab 10 Personen	18,10 €
ab 12 Personen	17,30 €
ab 15 Personen	16,80 €

Frühstücksbuffet (ab 20 Personen)

Warm: Rührei mit Speck und Kochschinkenstreifen, kleine Würstchen

Kalte Platte: Kassler, Schweinebraten, Katenschinken, Putenbrust und Thüringer Mett

Fisch: Räucherlachs, Brathering

Käse: Verschiedene nationale und internationale Sorten (überwiegend Schnittkäse)

Marmelade: Erdbeermarmelade und Pflaumenmus

Salate: Krabben- und Geflügelsalat, Remoulade, Meerrettichsahne

Obst: kleiner Obstkorb (mit Früchten, die sich leicht von Hand essen lassen)

dazu ein buntes Brötchensortiment und Butterarrangement

pro Person
19,50 €

Kleines Frühstücks-Buffer

Warm: Rührei mit Kochschinkenstreifen

Kalte Platten: Katenmettwurst, Katenschinken, Thüringer Mett

Käse: Gouda, Burlander, Schnittkäse

Salate: Hamburger Heringstopf, Fleischsalat

dazu ein buntes Brötchensortiment und Butterarrangement

pro Person
14,90 €

Buffetvorschlag (ab 20 Personen)

Das große Buffet

Warmer Braten:	Kassler im Blätterteig
Kalte Platten:	Kassler, Schweinebraten, Lachsschinken, Katenschinken, Schinkenmettwurst, Roastbeef
Fisch:	Räucherlachs, Forelle, Scampis, Makrele
Salate:	Krabbensalat, Broccoli, Farmersalat, Waldorfsalat, Kartoffelspecksalat, Geflügelsalat, dazu Remoulade und Sahnemeerrettich
Käse:	Verschiedene nationale und internationale Sorten
Dessert:	Rote Grütze mit Vanillesoße
Brot und Butterarrangement	

pro Person
21,40 €

Brunch (ab 20 Personen)

Suppe:	Broccolicremesuppe
Warmer Braten:	Kassler im Blätterteig
Kalte Platten:	Schweinebraten, Putenbrust, Roastbeef, Katenschinken
Fisch:	Räucherlachs, Scampis, Forellenfilet
Marmelade:	Erdbeer-, Himbeer-, Orangenmarmelade und Pflaumenmus
Käse:	Verschiedene nationale und internationale Sorten
Salate:	Matjes-, Waldorf-, Broccoli- und Kartoffelspecksalat, Remouladensoße und Meerrettichsahne
dazu:	Kleine Partybrötchen, Baguettebrot, Mini-Croissants, Schnittbrot und Butter

pro Person
22,70 €

Buffetvorschlag (ab 20 Personen)

Warm-Kaltes Buffet

Warmer Braten:	Pragerschinken und Spießbraten
Warme Beilagen:	Ananaskraut
Fisch:	Makrele, Brathering, Räucherlachs, Forellenfilets
Käse:	Verschiedene nationale u. internationale Sorten
Salate:	Geflügelsalat, Krautsalat, Krabbensalat, Nudelsalat dazu Remoulade und Meerrettichsahne
Brot:	Baguette, Zwiebelbrot, Partybrot und Schnittbrot
Butter	

pro Person
16,80 €

Wir berücksichtigen auch gern Ihre individuellen Wünsche.

Italienisches Buffet (ab 20 Personen)

Warm:	Fettuccine mit Lachsstreifen in Sahnesoße
Kalt:	Parmaschinken auf Melonenschiffchen, Tomate-Mozzarella mit Basilikum und Balsamico-Dressing, Zucchinischeiben mit Hackfüllung
Antipasti:	Zucchini, Auberginen, Champignons, Paprika, Broccoli, Tomaten
Dessert:	Apfel-Tiramisu
Brot:	Ital. Meterbrot und Ciabatta (italienisches Fladenbrot)

pro Person
21,50 €

Buffetvorschlag (ab 50 Personen)

Buffet mit Spanferkel

- Warmer Braten:** ganzes gegrilltes Spanferkel
- Warme Beilagen:** Ananaskraut
- Kalte Platten:** Kassler, Schweinebraten, Roastbeef, Katenschinken, Lachsschinken, Putenbrust, Hackbällchen, Mett-Igel
- Fisch:** Räucherlachs und Forelle, Makrele und Scampis
- Käse:** verschiedene nationale u. internationale Sorten
- Salate:** Geflügel-, Broccoli-, und Kartoffelspecksalat, Kraut-, Fleisch-, Farmer- und Waldorfsalat, Krabbensalat, Tzatziki, Heringstopf, Remoulade, Meerrettichsahne, Zigeunersoße, Senf
- Brot:** Baguette, Zwiebel-, Schnitt- und Partybrot
- Butter**

pro Person
24,90 €

Buffet Oktoberparty

(ab 20 Personen, kleinere Personenzahl auf Anfrage)

Warm:	Bayerischer Leberkäse und Weißwürstchen
Kalt:	Landjäger, geräucherter Schinken, feine und grobe Mettwurst, Lachsschinken
Salate:	Wurst-, Kraut-, Kartoffelspecksalat u. warmes Ananaskraut, dazu mittelscharfer und süßer Senf
Käse:	Div. Käsesorten (u.a. Harzer und Limburger)
Brot:	Frisches Laugengebäck, Zwiebel-, Weiß-, und Krustenbrot, Butter und Griebenschmalz

pro Person
18,90 €

Fischplatten (alle á 1 kg)

Nordmeerplatte

Makrele, Brathering, Räucherlachs
Matjesfilet, Sahnemeerrettich

55,00 €

Räucherlachsplatte

feiner geräucherter Lachs
auf einer Platte angerichtet,
dazu Sahnemeerrettich

65,00 €

Atlantikplatte

Lachs, Makrele, Forelle, Scampis
und Sahnemeerrettich

79,00 €

Fischplatte „Baltic“

Gravedlachs, Scampis, Forellenfilet,
Räucherlachs, Sahnemeerrettich und Aioli

75,00 €

Beilagen/Vorspeisen

pro Portion

Antipasti

Auberginen, Zucchini, Champignons, Broccoli, Paprika, Tomaten geschmort und eingelegt auf italienische Art. Beistellplatte 15 - 20 Personen

55,00 €

Tomate-Mozzarella

Klassische italienische Vorspeise. Frische Tomaten mit Mozzarella-Käse auf einer Platte. Mit frischem Basilikum, Balsamico-Marinade angerichtet. ca. 20 Personen

49,00 €

Gratiniertes Gemüse

(ab 10 Portionen)

4,70 €

Kartoffelgratin

(ab 10 Portionen)

4,50 €

Bratkartoffeln (ab 10 Portionen)

mit Speck und Zwiebeln

4,50 €

Vitello Tonnato

Spezialität aus der lombardischen Küche
Kalbfleisch in Thunfischsauce

Platte ca. 1 kg

69,00 €

Parmaschinken auf Melonenschiffchen

4,50 €

Krabbencocktail

Tiefseeshrimps auf Eisbergsalat im Glas
angerichtet und dekoriert.

6,50 €

Aufschnittplatten

pro Person

Müller Spezial

Roastbeef, Kassler, Schweinebraten,
Lachsschinken, Putenbrust, Katenschinken,
Katenmettwurst, Remoulade

10,90 €

wie oben, jedoch zusätzlich mit Käse

13,90 €

Buntes Brotsortiment und Butterarrangement

2,50 €

pro Kilo

Mett-Igel (ab 500 g)

16,70 €

Zwiebelfleisch mit gestossenem Pfeffer

1 Kg

17,20 €

Schinkenbrett

Parmaschinken, Katenschinken,
Katenmettwurst, Mett-Igel, Lachsschinken,
Bündnerfleisch, Landjäger

pro Person

10,90 €

Zusätzliche Leckereien

Ab 10 Stk. pro Sorte

Gegrillte Putenschnitzelchen

2,90 €

Hackbällchen

0,55 €

Schweinefiletmedaillons

3,50 €

Hähnchenkeulen

3,90 €

Mini-Frühlingsrolle

0,60 €

Zucchini-puffer

3,50 €

Käse

pro Stk.

Käse-Igel auf Orange	15,50 €
Käse-Igel auf Grapefruit	19,00 €
Käse-Igel auf Melone	28,00 €
Käse-Igel auf Ananas	40,50 €

Käsebretter

1 kg Käse, 15 - 20 Pers.	46,00 €
1,5 kg Käse, 20 - 30 Pers.	69,00 €
2 kg Käse, 30 - 40 Pers.	92,00 €

Das Käsesortiment (ca. 10 - 15 Sorten) wird auf einem rustikalen Holzbrett angerichtet und appetitlich dekoriert.

Lunchpaket (ab 10 Stk.)

- 1 Mettwurstbrötchen
- 1 Käsebrötchen
- 1 Apfel oder 1 Banane
- 1 Getränk
(Apfelschorle, Mineralbrunnen oder Saft)
- 1 Schokoriegel.

Gerne bereiten wir nach Ihren Wünschen und Ideen andere Speisen zu.

pro Person
9,50 €

Bagels **ab 3,90 €**

Belegte Brötchen

pro Stk.

auf Platten belegt, einzeln dekoriert und verziert

Preis pro 1/2 Brötchen

wahlweise auf Vollkornbrötchen oder Vollkornbrot, zzgl.	0,25 €
belegt mit z.B.: Nutella oder Marmelade	1,45 €
Thür. Mett, Gouda, Ei, Mettwurst, Bierschinken, Schnittkäse, Fleischsalat, Kräuterquark mit Salatgurke, Tomate-Mozzarella, Hüttenkäse mit Tomate, Zwiebelfleisch etc.	2,20 €
Katen- oder Lachsschinken, Salami, Brikkäse, Leerdamerkäse, Rindersaftfleisch, Kassler, Schweinebraten, Geflügel-, Matjes-, Heringssalat	2,40 €
Makrelenfilet, Nordseekrabbensalat, Roastbeef	2,80 €
Räucherlachs, Forellenfilet	3,15 €
Vegane Beläge	ab 2,80 €

Weißbrotschnittchen

Preis wie belegte Brötchen

Roggenbrotschnittchen

Preis wie belegte Brötchen

Schmalzbrot

Vollkornbrot mit Griebenschmalz

1,80 €

Häppchen (ab 20 Personen)

pro Person

Kategorie I 5 Häppchen

Fleischsalat, Thüringer Mett, Matjessalat,
Mettwurst, Makrelenfilet, Schweinebraten,
Leberpastete, Hüttenkäse auf Tomate,
Frischkäse und Gouda

9,90 €

Kategorie II 5 Häppchen

Geflügelsalat, Forellenfilet, Heringstopf,
Roastbeef, Kassler, Schweinebraten, Putenbrust,
Beefsteakhack, Gouda und Brie

11,30 €

Kategorie III 5 Häppchen

Krabbensalat, Forellenfilet, Räucherlachs,
Roastbeef, Lachsschinken, Kasseler,
Katenschinken, Medaillons, Brikkäse, Gouda

13,25 €

Kategorie IV 5 Häppchen

Gouda, Brie, Tomate-Mozzarella, Quark mit
Gurke, Thür. Mett, Putenbrust, Räucherlachs,
Forellenfilet, Nordseekrabbensalat, Zwiebel-
Makrelenfilet

12,00 €

Häppchen (ab 5 Personen)

pro Person

Rustikale Häppchen

Käse, Kassler, Fleischsalat, Thüringer Mett, feine Leberpastete, Schweinebraten, Roastbeef, Mettwurst

12,35 €

Hanseatenhäppchen

Beefsteakhack, Hüttenkäse auf Tomate, Frischkäse, Katenschinken, Brie, Heringstopf, Makrelenfilet

13,25 €

Cocktail-Häppchen

Tatar, Räucherlachs, Roastbeef, Kassler, Lachsschinken, Schweinebraten, Krabbensalat und Käse

16,80 €

Fingerfood (ab 10 Personen) 8 Teile

- Ciabatta-Häppchen mit Tomate und Mozzarella überbacken
- Empanadas gefüllt mit Gemüse
- Käsespieße mit Cherrytomaten
- Backpflaume im Speckmantel
- Mini-Pizza
- Mini-Frühlingsrolle
- Hackbällchen
- Chickenwings

ab 10 Personen

11,90 €

ab 20 Personen

11,10 €

Brot & Kuchen

Brot und Butter

4 versch. Sorten Schnittbrot in einem Brotkorb ange-
richtet, ab 20 Pers. auch mit Baguette und Partybroten

pro Person

2,50 €

pro Stk.

Zwiebelmeterbrot	4,50 €
Partybrot mit 15 Brötchen	9,50 €
Partybrot mit 30 Brötchen	12,90 €
Baguettestange	2,90 €
Fladenbrot (500g)	2,50 €
Croissants	1,60 €
Laugenkränze	1,50 €
Franzbrötchen	1,90 €

Kuchen

Nusstorte	14 Stk. á 3,50 €	49,00 €
Marzipantorte	14 Stk. á 3,50 €	49,00 €
Käsetorte	14 Stk. á 3,50 €	49,00 €
Schwarzwälderkirschtorte	14 Stk. á 3,50 €	49,00 €
Eistorte verschiedene Sorten		49,00 €
Hochzeitstorte - zweistöckig		auf Anfrage
Hochzeitstorte - dreistöckig		auf Anfrage
Doppelherztorte/Hochzeitstorte		auf Anfrage
Himbeerschnitte		3,50 €
Obstschnitte		3,50 €
Apfelschnitte		3,50 €
Vanilleschnitte		3,50 €
Erdbeerschnitte		3,50 €
Butterkuchen		1,80 €
Kopenhagener		3,50 €
Pflaumenkuchen (saisonal)		3,50 €
Bienenstich		3,50 €
Berliner		2,50 €
Quarkschnitte, Rührkuchen		3,50 €
Sahneschnitten div. Sorten		3,50 €

Knabbergebäck, Kekse sowie andere Brot- und Kuchensorten liefern wir auf Anfrage.

Salate & mehr ...

Aioli	1 Kg	12,60 €
Ananaskraut, warm	1 Kg	9,90 €
Bohnensalat	1 Kg	9,80 €
Broccolisalat	1 Kg	16,10 €
Chefsalat (Eisberg, Tomate, Gurke, Käse, Kochschinken usw. Dressing)	Schale	17,20 €
Cole Slaw (Weißkraut, Gurken, Paprika und Karotten im leichten Aufguss)	1 Kg	12,70 €
Eiersalat	1 Kg	15,90 €
Farmersalat	1 Kg	13,30 €
Geflügelsalat	1 Kg	21,60 €
Griechischer Salat (Fetakäse, Paprika, Porree, Zwiebeln usw.)	1 Kg	19,00 €
Grüner Salat (Eisberg, Tomate, Gurke, Paprika, Mais usw. Dressing)	Schale	14,70 €
Gurkensalat	1 Kg	12,70 €
Kartoffelsalat mit Mayonaise	1 Kg	9,90 €
Kartoffelspecksalat	1 Kg	9,90 €
Krautsalat natur	1 Kg	9,80 €
Nordseekrabbensalat	1 Kg	Tagespreis
Nudelsalat	1 Kg	12,90 €
Remoulade	1 Kg	15,00 €
Tomatensalat	1 Kg	13,70 €
Tzatziki	1 Kg	12,90 €
Waldorfsalat	1 Kg	15,00 €
Bratensauce mit Champignons	1 Ltr.	9,90 €
Griebenschmalz	1 Kg	11,90 €
Salatdressing verschiedene Sorten	1 Kg	13,50 €

Dessert

Rote Grütze mit Vanillesoße	Port.	3,50 €
Götterspeise rot / grün mit Vanillesoße	Port.	3,50 €
Rotweinschaumcreme	Port.	3,50 €
Schokoladenpudding mit Vanillesoße	Port.	3,50 €
Mandarinenquarkspeise	Port.	3,50 €
Mousse au Chocolat	Port.	3,50 €
Mousse a la Vanille	Port.	3,50 €
Panna Cotta mit Fruchtsoße	Port.	3,90 €
Panna Cotta mit Fruchtsoße	Port. im Glas	4,90 €
Tiramisu		
raffiniertes italienisches Creme-Dessert mit Espresso und Likör (ohne Ei)	Port.	4,50 €
Apfel-Tiramisu	Port.	4,90 €
Obstsalat nur aus frischen Früchten der Saison, ohne Zucker, ohne Alkohol	Port.	4,50 €
Fruchtspieße mit 5 Fruchtstücken (ab 10 Stück)	Stk.	4,50 €
Eisbuffet 1 große Platte mit versch. Eissorten mit Früchten, Sahne und Keksen verziert (wird auf Kühleis im Thermobehälter angeliefert) für ca. 15 - 20 Personen		65,00 €

Getränkesservice

Heißer Kaffee

Tasse 0,15 Ltr.

mit Milch- & Zuckerportionen

Portion

1,20 €

Schwarzer Tee

Tasse 0,15 Ltr.

mit Milch- & Zuckerportionen

Portion

1,20 €

Kakao

Ltr.

3,20 €

Glühwein

Becher 0,15 Ltr.

Portion

1,50 €

Punsch alkoholfrei

Becher 0,15 Ltr.

Portion

1,50 €

Erdbeer / oder

Melonenbowle (gekühlt)

Ideal für jede Gartenparty

Ltr.

11,00 €

Sangria

Ltr.

11,00 €

Kalte Getränke

Die verschiedenen Getränkesorten halten wir für Sie in Kommission bereit, jedoch in Verbindung von unseren mitgelieferten Gerichten. Sie zahlen lediglich für angebrochene Flaschen oder Fässer. Lieferung und Abholung erfolgt auf Wunsch, die Berechnung erfolgt nach Aufwand. Alle Preise ohne Pfand.

Fassbier

Warsteiner, Köpi, Flensburger, Krombacher	30 L	125,00 €
Warsteiner, Köpi, Flensburger, Krombacher	50 L	175,00 €

Flaschenbier

Warsteiner, Flensburger, Becks, Jever, Köpi	0,33 L FI.	1,90 €
---	------------	--------

Alkoholfreies

Coca Cola, Fanta, Sprite	1 L FI.	2,20 €
Mineralwasser	0,7 L FI.	1,50 €
Orangensaft 100%	1 L FI.	2,50 €
Apfelsaft 100%	1 L FI.	2,50 €
alkoholfreies Bier	0,33 L FI.	1,90 €

Wein & Sekt

Mumm dry Sekt / Rotkäppchen	0,75 L FI	7,80 €
Clos Toribas blanc de blanc (span. Weißwein)	0,75 L FI	7,50 €
Cal y Canto (span. Rotwein)	0,75 L FI	7,50 €
Prosecco	0,7 L FI	7,90 €
Eiswürfel, 5 kg-Beutel	5 KG Beutel	9,90 €
Crushed Ice, 5 kg-Beutel	5 KG Beutel	11,30 €
Kühleis (zur Flaschenkühlung)	10 L	5,50 €

Andere Getränkesorten und Alkoholika liefern wir gern auf Anfrage.

Personalservice

Kellner und Servierer/-innen

Garderobieren

Köche

Tresenpersonal

zur Buffetbetreuung
zum Ausschank und zur
Bewirtung Ihrer Gäste

pro Stunde 28,00 €

**Nachtzuschlag ab 22.00 Uhr
zzgl. pro Stunde 4,00 €**

**Hafenrundfahrten,
Alsterfleet- und Kanalfahrten
richten wir auch für Sie aus.**

Wir bieten Zelte in allen Größen
(ab 4 x 6 m) mit und ohne Fußboden an.

Wir machen Ihnen gern ein Angebot.
Sprechen Sie uns an.

Geschirrvermietung I

Aufschnittplatten verschiedene Größen	ab 1,60 €
Besteckteile (je Teil)	
Gabel, Kuchengabel, Löffel, Messer, Teelöf­fe	0,25 €
Dessertschale	0,50 €
Kaffeebecher	0,50 €
Kaffeetasse mit Untertasse	0,50 €
Kuchenteller	0,50 €
Suppenschale	0,50 €
Teller, flach oder tief	0,50 €

Gläser

Bierglas 0,3 l	0,50 €
Caipirinhaglas	0,50 €
Cocktailglas	0,50 €
Cognacschwenker	0,50 €
Longdrinkgläser (Wassergläser)	0,50 €
Schnapsglas	0,25 €
Sektglas	0,50 €
Sherryglas	0,50 €
Weinglas	0,50 €
Weizenbiertglas 0,5 l	0,70 €
Whiskyglas	0,50 €

Sonstiges

Aschenbecher	0,50 €
Blumenvase, klein	0,75 €
Flaschenkühler (isolierend)	1,60 €
Karaffe (1,5 l Glas)	1,50 €
Kaffee-Thermoskanne	2,00 €
Milchkännchen	0,75 €
Pfefferstreuer / Salzstreuer gefüllt	0,50 €
Sektkühler	1,60 €
Zuckerstreuer	0,75 €

Geschirrvermietung II

Bitte berücksichtigen Sie, dass Tischwäsche nicht kurzfristig verfügbar ist.

Stoffservierten

0,50 m x 0,50 m	1,50 €
-----------------	--------

Stofftischtücher (weiß)

0,90 m x 0,90 m	5,20 €
-----------------	--------

1,40 m x 1,40 m	8,00 €
-----------------	--------

1,40 m x 1,80 m	10,00 €
-----------------	---------

1,40 m x 2,30 m	13,00 €
-----------------	---------

Lackfolie 1,30 m breit

(15,0 m doppelt gelegt, Lack auf Lack = 30,0 m)

weiß auch meterweise – mtr.	4,50 €
-----------------------------	--------

alle anderen Farben per Rolle (15,0 m doppelt gelegt, Lack auf Lack)	120,00 €
---	----------

Die Reinigung des Geschirrs bzw. Ausstattungsgegenstände ist in der Mietgebühr enthalten. Die Preise gelten für **einmalige Leihdauer** von drei Tagen bei Abholung. Die Anlieferung wird gesondert berechnet. Darüber hinausgehende Benutzung wird extra berechnet. Bei Verlust oder Beschädigung haftet der Mieter.

Gerätevermietung

ab Lager – Anlieferung auf Wunsch – Berechnung nach Aufwand. Die einmalige Mietdauer beträgt max. 3 Tag (d.h.: 1. Tag abholen, 2. Tag benutzen, 3. Tag zurückbringen). Bei übermäßiger Verschmutzung wird eine gesonderte Reinigungsgebühr in Rechnung gestellt.

Ballonpumpe elektrisch	15,00 €
Biertresen, Durchlaufkühler mit 2 Zapfstellen u. Spülbecken	110,00 €
Bierbar mit Spüle	90,00 €
Bierzapfanlage, elektrisch mit Kühlung	35,00 €
Bierzapfanlage, elektr. mit Kühlung ohne Abnahme von Fassbier	55,00 €
Fritteuse (doppelt, zwei Starkstromanschlüsse)	55,00 €
Gas 1 KG	3,50 €
Gasgrillgeräte für Würstchen, Steaks o.ä., o. Gas (ca. 65 x 45 cm)	36,00 €
Gyrosgasgrill, klein (bis 20 Pers., elektrisch)	21,00 €
Gyrosgasgrill, groß (bis 40 Pers., elektrisch)	27,00 €
Heizlüfter (Gasbetrieb; ohne Gas)	25,00 €
Heizpilz / Schirmheizung (ohne Gas)	58,00 €
Hockerkocher	27,00 €
Holzkohlegrill (45 x 70 cm, ohne Holzkohle)	40,00 €
Holzkohlegrill (60 x 110 cm, ohne Holzkohle)	82,00 €
Kaffeemaschine mit zweiter Wärmeplatte	25,00 €
Kaffeemaschine mit einer 2,2 Ltr. Pumpkanne	35,00 €
Pumpkanne 2,2 Ltr.	6,00 €
Lichtschlauch, zehnmeterweise	10,00 €
Pavillon: 2 m x 3 m	90,00 €
Pavillon: 3 m x 3 m	100,00 €
Pavillon: 4,5 m x 3 m	120,00 €
Marktschirme, 3 x 4 m	53,00 €
Punschkessel, elektrisch, ca. 30 l	16,00 €
Rechaud (Chafing Dish)	16,00 €
Rednerpult	42,00 €
Riesengasbratpfanne (ca 1m Durchmesser, o. Gas)	54,00 €
Riesengasbratpfanne (ca 0,7 m Durchmesser, o. Gas)	43,00 €
Stehtische (ca. 0,70 m Durchmesser)	12,00 €
Stehtische mit Husse (ca. 0,70 m Durchmesser)	21,50 €
Suppenkessel, elektrisch	16,00 €
Tisch: 1,10 m x 0,50 m	5,00 €
Tisch: 2,20 m x 0,50 m	6,00 €
Tisch: 2,20 m x 0,80 m	10,20 €
Bänke (ca. 2,20 m x 0,25 m)	3,00 €
Bänke (ca. 1,10 m x 0,25 m)	2,50 €
Toilette	auf Anfrage

Für Verlust o. Beschädigung haftet der Mieter.
Alle angegebenen Maße sind Circamaße.

Liefer- & Zahlungsbedingungen

Es gilt Barzahlung als vereinbart, fällig bei Lieferung. Unsere Fahrer sind inkassoberechtigt. Abweichungen von der mit Ihnen vereinbarten Lieferzeit sind möglich und berechtigen nicht zur Preisminderung. Auf das zur Verfügung gestellte Servier-Geschirr (Platten, Bretter, Schalen etc.) erheben wir pauschal 30,00 € Pfand. Bei einer vollständigen Abgabe des gereinigten Geschirrs bei uns erfolgt die Rückerstattung des Pfandgeldes. Das Pfandgeld ist kein Kaufpreis für das Geschirr. Die Rückgabe ist in jedem Fall erforderlich. Einweggeschirr vergeben wir nur auf besonderen Wunsch. Je benötigter Einweg-Aluplatte berechnen wir 2,60 € zusätzlich. Plastikgefäße für Salate werden nicht berechnet. Abholung von Geschirr nach Vereinbarung und gegen eine der Lieferzone entsprechende Gebühr, mindestens aber 5,20 €.

Bei Auftragsstornierungen behalten wir uns das Recht vor, bis zu 100 % vom Auftragswert zu berechnen, je kurzfristiger die Stornierung erfolgt. Ebenso berechnen wir den Aufwand bei schriftlich erteilten Aufträgen zum Zeitpunkt der Stornierung.

Im Allgemeinen gilt:

- 5 Tage vor Lieferung - keine Gebühr
- 4 Tage vor Lieferung - 10 % des Auftragwertes
- 3 Tage vor Lieferung - 20 % des Auftragwertes
- 2 Tage vor Lieferung - 50 % des Auftragwertes
- 1 Tag vor Lieferung - 100 % des Auftragwertes

Preisänderungen vorbehalten.

Allergene Auf Grundlage der neuen LMIV (Lebensmittel- Informationsverordnung der EU) sind wir ab dem 13.12.2014 verpflichtet, die 14 Hauptallergene in den einzelnen Speisen auszuweisen. Die Auflistung finden Sie unter www.muellerspartysevice.de oder bei uns im Geschäft.

Lieferservice

Lieferzone 0: ab 55,00 € Auftragswert frei Haus

(unter 55,00 € Auftragswert zzgl. 5,00 €).

Barsbüttel, Jenfeld, (Alt-) Rahlstedt, Schiffbek, Willinghusen

Lieferzone 1: zzgl. 11,00 €

Billbrook, Billstedt, Braak, Farmsen, Horn, Mariental, Meiendorf, Mümmelmansberg, Oststeinbek, Rahlstedt (teilweise), Stapelfeld, Stellau, Stemwarde

Lieferzone 2: zzgl. 13,50 €

Allermöhe, Altstadt, Alsterdorf, Barmbek, Berne, Bergedorf, Bramfeld, Eilbek, teilweise Freihafen, Fuhlsbüttel, Glinde, Hamm, Kirchdorf, Moorfleet, Ohlsdorf, Poppenbüttel, Reinbek, Rothenburgsort, Sasel, Siek, St.Georg, Veddel, Volksdorf, Wellingsbüttel, Wilhelmsburg, Winterhude

Lieferzone 3: zzgl. 18,00 €

Ahrensburg, Altengamme, Altona, Ammersbek, Bergstedt, Duvenstedt, Eppendorf, teilweise Freihafen, Grande, Großhansdorf, Großborstel, Harvestehude, Hoisdorf, Hummelsbüttel, Lemsahl-Mellingstedt, Langenhorn, Neuland, Neustadt, Niendorf, Rotherbaum, St. Pauli, Wentorf

Lieferzone 4: zzgl. 21,00 €

Aumühle, Bahrenfeld, Bargteheide, Bönningstedt, Eidelstedt, Eimsbüttel, Ellerbek, Großensee, Harburg, Lokstedt, Lütjensee, Lurup, Mollhagen, Othmarschen, Stellingen, Trittau

Lieferzone 5: zzgl. 39,00 €

Blankenese, Finkenwerder, Francop, Geesthacht, Maschen, Moorburg, Neugraben, Norderstedt, Nienstedten, Reinfeld, Rissen, Seevetal, Sülldorf

Für alle nicht aufgeführten Orte und Stadtteile erfragen Sie bitte die anteiligen Fahrtkosten.

Sonn- und Feiertagszuschläge: 25,00 €

Bestellungen erbitten wir möglichst bis 10 Tage vor dem Liefertermin aufzugeben.



Öffnungszeiten/ Geschirr- & Plattenabgabe:

Mo-Fr: 09:00 - 18:00 Uhr

Sa: nach Absprache

oder nach telefonischer Vereinbarung



Jetzt telefonisch bestellen! **Tel.: 040 66 36 95**
oder unter **www.muellerspartyservice.de**

Diese Preisliste gilt ab November 2023
Alle vorherigen Ausgaben verlieren damit ihre Gültigkeit.