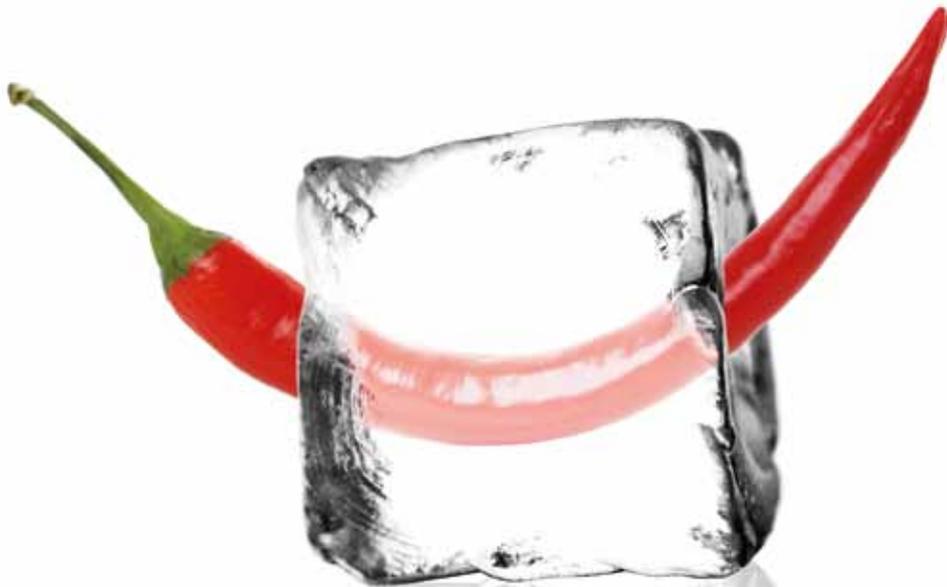


Wir wollen Sie begeistern ...



*Party Service
am Schloß*



... wenn es anders sein soll

In ein paar Schritten zu einem gelungenen Fest

Kontakt:

Sie können uns Ihre Wünsche über folgende Wege mitteilen:

per Email info@sarter.de
per Fax 0228 636 200
per Telefon 0228 636 268

Gerne vereinbaren wir mit Ihnen auch einen persönlichen Gesprächstermin.

Ihre Auswahl:

Wir beraten und unterstützen Sie gerne bei der Zusammenstellung Ihres Buffets.

Sie suchen etwas, was nicht in unserem Angebot steht?
Dann scheuen Sie sich nicht, uns danach zu fragen. Wir helfen Ihnen weiter.

Die Kalkulation:

Sie wissen nicht wie viel Sie brauchen?
Dann verlassen Sie sich einfach auf unsere jahrelange Erfahrung.

Mit ein paar Informationen über Anlass, Personenzahl, Dauer des Festes und Vorlieben, kalkulieren wir Ihnen ein reichhaltiges Buffet.

Das Angebot:

Sobald wir Ihre Wünsche erhalten haben, erstellen wir Ihnen umgehend, ein unverbindliches Angebot.

Die Bestellung:

Wenn unser Angebot Ihren Wünschen entspricht, bestätigen Sie dieses bitte. Teilen Sie uns auch mit, wenn Sie spezielle Wünsche zur Anlieferung haben.

Änderungen:

Selbst bei einem bestätigtem Auftrag, können Sie noch eine Woche vor Ihrem Fest oder Veranstaltung, die Anzahl der Personen ändern.





Von hochwertigen Buffets und kreativem fingerfood über Grillfeste, Firmenfeiern und kleinen Familienfesten, bieten wir Ihnen den kompletten Service.

Für Ihre Veranstaltung kreieren wir Ihnen ein maßgeschneidertes Angebot aus hochwertigen Produkten. Wir kooperieren ausschließlich mit renommierten Anbietern und überzeugen mit erstklassiger Qualität und Preis-Leistungs-Verhältnis.

Von den ersten Planungsschritten bis zum gelungenen Abschluss Ihres Events, stehen wir Ihnen als kompetenter Ansprechpartner zur Verfügung.

Unsere Philosophie ist es, unsere Kunden zu begeistern

Einen kleinen Vorgeschmack auf unsere kulinarische Vielfalt erhalten Sie auf den folgenden Seiten. Bei Fragen, Wünschen, Ideen oder Anregungen, können Sie uns gerne ansprechen.

Ihre Jacqueline Ben Tahar und das Team vom Sarter Partyservice

Finger Food

Ob Privat, im Betrieb, oder für Ihren Stehempfang bieten wir Ihnen eine reichhaltige Auswahl an Kleinigkeiten. Serviert auf Platte oder als Flying Dinner.

Deutsch / Rustikal:

Kleine Schnitzel
Schwein oder Pute

Kleine Frikadellen
Sarter´s Originale

Käsewürfel
mit Obst und Gemüse

Pumpernickel Taler
mit Blutwurst, Mett oder Räuchermetjes

Mini Halven Hahn
Röggelchen mit Gouda

Pflaumen oder Aprikosen
im Speckmantel

Mürbteig Törtchen
mit Radieschen Frischkäse oder Lachstatar

Schweine / Hähnchen Medaillons
mit Obst garniert

Hähnchen Nuggets
mit Ananas und Käse gratiniert

Mini Laugengebäck
mit Frischkäse gefüllt

Blätterteigvariationen
mit verschiedenen Füllungen

Mit Italienischer Note:

Antipasti im Glas
verschiedene marinierte Gemüsesorten

Tomate-Mozzarella Spieße
mit frischem Basilikum

Mango-Mozzarella Spieße
mit rotem Pfeffer

Pumpernickel Taler
mit Rucolafrischkäse oder Scampi

Melonenhäppchen
mit luftgetrocknetem Schinken

Mini Pizzen
mit verschiedenen Belägen

Lachsrollchen im Glas
auf Ratatouille Salat

Scampi Spieße
auf Linsensalat



Man soll dem Leib etwas Gutes bieten,

Oder lieber mal etwas anderes:

Couscous im Glas
mit Gemüse

Entenbrust Tranchen
auf Salat

Mini Quiche
mit verschiedenen Füllungen

Gebackene Fischpralinen
verschiedene Sorten

Gebackene Lachsstücke
mit verschiedenen Würzungen

Lachspralinen im Glas
auf Apfel Fenchelsalat

Lachsrollchen
auf Pilzsalat

Mini Hähnchenspieße
mit verschiedenen Würzungen

Süße Minis:

Mini Plunder
verschiedene Sorten

Mini Blechkuchen
verschiedene Sorten

Dessertgläser
verschiedene Sorten

Petit Fours
kleine Gebäckkunstwerke

Mousse Pralinen
mit verschiedenen Füllungen

Obstsalat im Gläschen
mit Vanillesauce



damit die Seele Lust hat, darin zu wohnen.
Winston Churchill

Wir kreieren Neues ...

Buffet 's aus dem Weckglas

Ob zu Hochzeiten oder zu Familien / Firmenfesten finden Sie hier die passende saisonale Ergänzung. Bei einem reinen Weckgläschen Buffet sollten Sie 3 bis 4 Gläser pro Person einplanen.



Kalte Suppen

- Gazpacho mit Scampi Spieß
- Gurkensuppe mit Dill und Crème fraîche
- Gelierte Tomaten Consommé mit Basilikumöl
- Apfel Rieslingsuppe mit Baiser

Vorspeisen

- Gemüse Stick 's mit Kräuterquark
- Couscous Salat mit Zitrusfrüchten und Curry Ananas
- Asiatischer Gemüsesalat mit Sprossen und Scampi 's
- Matjestatar mit roten Zwiebeln und Pumpernickel
- Mediteraner Sonnenweizen mit Hähnchenbruststreifen
- Roastbeefsalat mit Tomaten und Oliventapenade

Hauptgänge

Auberginenkaviar mit frischen Kräutern und gebratenen Lammrückenwürfeln

Weißer Bohnensalat mit Thunfisch und Kalbsrückenröllchen

Ital. Nudelsalat mit Putenstreifen

Salat von grünem Spargel mit Wachholderschinken



Kölsches Sushi

Kölscher Kaviar auf Kartoffel Apfelsalat mit Zwiebelringen

Hausgemachter Kartoffelsalat mit Mini Frikadelle

Saure Bohnen mit Speck Chips

Pellkartoffelsalat mit Matjes, Endivie, Schmand und Schnittlauch

Röllchen vom Speck Pfannkuchen gefüllt mit Erbsenpüree

Rotkohlsalat mit Kassler Würfeln

Kölsch Mousse mit Sahnekrone

Dessert

Grießflammerie mit Himbeerpüree

Milchreis mit Pflaumenkompott

Pumpernickel Creme mit Rumrosinen

Erdbeer Gazpacho mit Minzjoghurt

Vorspeisen ...

... mit italienischer Note

Antipasti

verschieden mariniertes Gemüse

Vitello Tonnato

gekochtes Kalbfleisch mit Thunfisch Sauce

Vitello von der Pute

gekochte Putenbrust mit hausgemachtem Pesto

Bresaola

magerer Rinderschinken mit Rucola und Parmesan

Käsecarpaccio

hauchdünner Geyerzer mit Knoblauch / Kräuter Öl

Tomate Mozzarella

mit Crema di Balsamico

Junge Bundmöhren

mariniert mit Parmaschinken

Grüner Spargel

mit Balsamico Vinaigrette

Büffelmozzarella

mariniert im Parmaschinkenmantel

Lachscarpaccio

mit Limetten Sauce

Melonenspalten

mit Serranoschinken

Rucolasalat

mit geröstetem Speck und Pilzen

Entenbrusttranchen

auf Salatbett mit Balsamico Dressing

Mango Mozzarella

mit rotem Pfeffer und Crema di Balsamico



Brötchen und Schnittchen

Baguette Schnittchen

mit Aufschnitt, Käse oder Fisch

Schlemmer Ecke

mit Lachs, Frischkäse und Salat
oder mit luftgetrocknetem Schinken, Pesto und Rucola

½ belegte Brötchen

mit Aufschnitt und Käse

½ belegte Brötchen

mit Lachs oder Forelle

... deutsche Vorspeisen

Fischspezialitäten

Räucherlachs , Forellen, Scampi´s, Lachsstücke

Braten-Schinken Platte

verschiedene Braten und Schinken

Roastbeef Platte

rosa gebraten und kalt aufgeschnitten

Käse Platte

versch. Sorten auch gerne nach Ihren Wünschen

Rohkost Platte

Gemüse Sticks mit zwei verschiedenen Dips

Knabber Platte

versch. Mettwurstsorten und kleine Frikadellen

Mettigel

mit Zwiebeln

Saucen und Dips

Chili Mango Dip

Knoblauch Senf Dip

Honig Senf Dip

Curry Dip

Kräuterquark

Tsatsiki

Bruschetta

Kräuterbutter

Ketchup

Mayonaise

Ajoli

Remoulade



Für unsere Kleinen

Burger

zum selber bauen
(nur bei Grillbuffets)

Hähnchenunterkeulen

kalt oder warm

Mini Wiener

kalt oder warm

Spaghetti Bolognese

oder vegetarisch mit Tomatensauce

Lasagne

klassisch mit Hackfleisch

Hackbällchen

mit Tomatensauce

... etwas Süßes

Wackelpeter

rot / grün mit Vanille Sauce

Krümelmonster

Vanillecreme mit Cookies

Sarter's Suppenküche

Gulaschsuppe
vom Rind

Erbsensuppe
klassisch mit Würstchen

Käse Lauch Suppe
mit Hackfleisch

Französische Kartoffelsuppe
mit Champignons und Kartoffelwürfeln

Tomaten Cremesuppe
mit Kräutern

Rinderkraftbrühe
mit Gemüse Julienne

Zucchini Cremesuppe
klassisch

Spargel Cremesuppe
nach Saison

Kartoffel Cremesuppe
mit Bärlauch / nach Saison

Broccoli Cremesuppe
klassisch

Lauch Cremesuppe
klassisch

Gemüsebrühe
mit Gemüse Julienne

Curry Rahmsuppe
mit gerösteten Mandeln

Tomaten Consommé
mit Basilikum Klößchen

Käsesuppe
mit Lauch

Möhreneintopf
mit Kartoffeln und Speck / nach Saison

Grünkohleintopf
mit Kartoffeln und Speck / nach Saison

Wirsingeintopf
mit Kartoffeln und Speck / nach Saison

Chili con Carne
mit Kidney Bohnen und Mais

Paprikasuppe
klassisch

Möhrencremesuppe
klassisch

Linseneintopf
mit Gemüse und Speck

Kürbissuppe
nach Saison



Carpe Diem

Salate aus eigener Herstellung

Kartoffelsalat

klassisch mit Mayonnaise, Gurken und Ei

Tiroler Kartoffelsalat

mit Zwiebeln und Speck

Rotkohlsalat

mit Essig/Öl und Walnüssen

Fussili- Pesto Salat

mit Tomaten und Mozzarella

Puten Bombay Salat

mit Curry und Obst

Matjessalat

klassisch mit Zwiebeln und Äpfeln

Linsensalat

mit Gemüse

Geflügelsalat

mit Mandarinen und Champignons

Rindfleischsalat

mit Preiselbeeren

Hirtensalat

mit Schafskäse

Krabben Cocktail

klassisch

Schweizer Wurstsalat

mit Essig/Öl

Krautsalat

klassisch

Nudelsalat

klassisch

Ital. Nudelsalat

mit Oliven

Eiersalat

mit Frühlingslauch

Rohkostsalat

mit Möhren, Sellerie und Kraut

Frühlingsalat

mit Zucchini, Paprika, Möhren und Apfel

Blattsalate

gemischt mit 2 verschiedenen Dressings

Spargelsalat

nach Saison

Französischer Kartoffelsalat

mit Avocado



Genieße den Tag

Hauptgerichte ...

... vom Rind

Rinderbraten

aus der Keule oder Hüfte mit verschiedenen Saucen, z.B. Rotweinsauce

Rindergeschnetzeltes

aus der Keule mit verschiedenen Saucen, z.B. Pfeffer Sauce

Roastbeef

rosa gebraten und am Stück geliefert

Sauerbraten

nach Hausfrauen Art

Rindergulasch

klassisch

Rinderrouladen

nach Hausfrauen Art

Saltimbocca

Kalbfeischröllchen mit Parma Schinken und Salbei

Kalbsgeschnetzeltes

mit verschiedenen Saucen, z.B. Pfifferling Sauce

Scaloppine

Kalbfeischröllchen gefüllt mit Spinat & Ricotta Käse

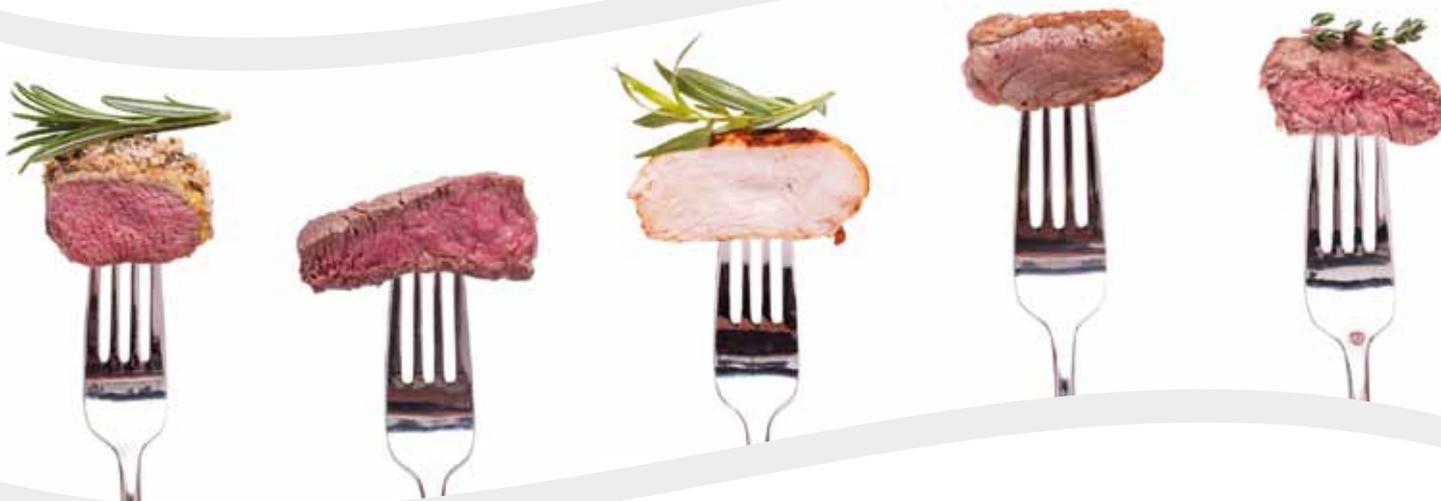
... vom Lamm

Lammkeule

am Stück geliefert mit frischen Kräutern

Lammragout

mit frischen Tomaten und Champignons



... vom Geflügel

Putenragout Bombay

mit Früchten und Currysaucen

Hähnchenbrustfilets

in Pilzrahmsauce oder auf Ratatouillegemüse

Putenbraten

in Rahmsauce oder auf Gemüsebett

Hähnchen Keulen

fertig gebraten, kalt oder warm

... vom Fisch

Lachstranchen

in Kräutersauce oder auf Gemüsebett

Zanderfilet

auf Blattspinat & Kartoffelscheiben mit Knoblauchnote

Edelfischragout

Lachs, Viktoriabarsch und Zander in feiner Krabbensauce

Pangasiusfilet

in Senf Dill Sauce

Lasagne

mit Spinat und Lachs

... vom Schwein

Spießbraten

Schweinenacken gefüllt mit Zwiebeln, kräftig gewürzt

Krustenbraten

Schweineschinken knusprig gebacken mit Schwarte

Schweinefilet

in Tomatensauce oder Wiener Rahmsauce

Schweinegeschnetzeltes

mit verschiedenen Saucen, z.B. Frühlings, Zigeuner oder Asia Sauce

Fleischkäse

mit oder ohne Zwiebeln, warm oder zum selber backen

Kasseler

gebraten und am Stück geliefert

Kessels Kuchen

geriebene Kartoffeln mit Mettwurst und Speck



Wählen Sie Ihre Beilagen

Salzkartoffeln / Kartoffelpüree

Klöße

Kartoffelgratin

Couscous

Verschiedene Nudel-Sorten

Schupf Nudeln / Spätzle

Reis

Kartoffel-Möhren Stampf

Drillinge Natur

Rosmarinkartoffeln

Mediterrane Gemüseauswahl

Gemischte Gemüseplatte

Gemischter Salat mit zwei versch. Dressings

frischer Spargel / nach Saison

Sauerkraut

Bohnen im Speckmantel

Rotkohl

Blattspinat

Für ein gelungenes Grillfest

... vom Schwein

Grillwürstchen
Frische Bratwurst
Thüringer Bratwurst
Grillbauch kräftig gewürzt
Schweinenackensteaks
Schweinerückensteaks
Schweine-Filet-Spieße im Speckmantel

... vom Geflügel

Hähnchenbrust
Hähnchenbrust Spieße
Putenbrust

... Vegetarisch

Maiskolben
Folienkartoffel mit Kräuterquark
Gemüse Päckchen
mit oder ohne Halloumi Käse

... von Rind, Kalb und Lamm

frische Rindergrillwurst
Rinderhütsteaks
Rinder-Filet-Spieße
Lammlachs Spieße
Kalbs Spieße von der Oberschale
mit Paprika und Zwiebeln

... Fisch

Scampi Spieße
Lachsfilet in Alufolie

... hausgemachte Marinaden

Red Pepper Marinade
Curry Marinade
Kräuter Marinade
Paprika Marinade
Tomaten Marinade

Unsere reichhaltige Auswahl an Salaten finden Sie auf Seite 11

Wir können Ihr Grillfest bis 200 Personen auch mit dem notwendigen Inventar unterstützen:

Biergarnituren mit oder ohne Hussen
Stehische mit Hussen
Ruck Zuck Zelte 3x6 Meter
Großer Holzkohlegrill für bis zu 80 Personen

Gas Grills für bis zu 40 Personen
Geschirr, Besteck und Gläser inklusive Reinigung
Kühlhänger mit oder ohne Stromgenerator
Getränke nach Anfrage auf Kommission
Service Personal
Grillmeister

Der Süße Abschluss für alle Geschmäcker

Rote Grütze
mit Vanille Sauce

Mousse au Chocolat
klassisch

Mousse Waldbeere
mit eingekochten Waldbeeren

Mousse Champagner
edel, süß und lecker

Mousse Vanille
klassisch

Schwarzwaldtraum
Kirschen mit Sahne und Schokoladencreme

Frischer Obstsalat
Früchte der Saison mit Vanille Sauce

Alle Cremes und Mousse können wir Ihnen wahlweise in kleine Finger Food Gläschen, portionsweise in Weck Gläschen oder in Schüsseln anbieten.



Panna Cotta
mit Früchten oder Erdbeer-Rhabarber Grütze

Orangen Creme
mit frischen Orangen verfeinert

Baileys Creme
mit Löffelbiskuits

Vanille Quark
mit frischen Früchten der Saison

Pudding
Vanille oder Schokolade wie zu Muttis Zeiten

Joghurt Limetten Creme
erfrischende Creme für heiße Tage

Bayrisch Creme
mit frischen Früchten der Saison

Mango Creme
fruchtig und leicht

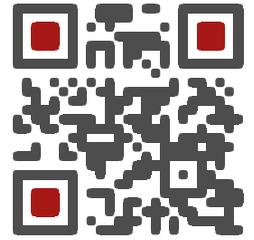
Tiramisu
der klassische ital. Nachtisch

Creme Caramel
klassisch

Eierlikör Creme
mit Himbeer Sauce

Blechkuchen
verschiedene Sorten

Unsere aktuellen Angebote für Frühling, Sommer
Herbst und Winter, finden Sie auf unserer Internetseite



Wir unterstützen



Sarter Partyservice e.K.
Clemens-August-Str. 27
53115 Bonn

Fon: 0 22 8 / 63 62 68

info@sarter.de - www.sarter.de