SARTER

Partyservice seit 1987

immer wieder gerne

In ein paar Schritten zu einem gelungenen Fest

Kontakt: Sie können uns Ihre Wünsche über folgende Wege mitteilen:

per E-Mail info@sarter.de
per Telefon 0228 947 38 880
oder Mobil 0173 826 4405

Gerne vereinbaren wir mit Ihnen auch einen persönlichen Gesprächstermin in unserem Büro auf der Reuter Straße 19

Auswahl: Wir beraten und unterstützen Sie selbstverständlich bei der Zusammenstellung Ihres Buffets. Sie suchen etwas, was nicht in unserem Angebot steht? Dann scheuen Sie sich nicht, uns danach zu fragen. Auch hier stehen wir Ihnen hilfreich zur Seite.

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.

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

Bestellung: Wenn unser Angebot Ihren Erwartungen entspricht, bestätigen Sie dieses bitte per E-Mail. Teilen Sie uns auch mit, wenn Sie spezielle Wünsche zur Anlieferung haben.

Bezahlung: Ihre Rechnung erhalten Sie nach der Lieferung per E-Mail und können diese Bar oder per Überweisung begleichen.

Änderungen: Selbst bei einem bestätigtem Auftrag, können Sie noch zwei Wochen vor Ihrem Fest oder Veranstaltung, die Anzahl der Personen ändern.

S YMPATISCH
A NDERS
R AFFINIERT
T RANSPARENT
E NGAGIERT
R EGIONAL

Wir bieten Ihnen von hochwertigen Buffets und kreativem Fingerfood, über Grillfeste, Firmenfeiern und kleinen Familienfesten, 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 zu Verfügung.

Unsere Philosophie ist es, Sie 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 - Auswahl *

Stellen Sie sich aus den nachfolgenden Kleinigkeiten Ihr eigenes Buffet zusammen. Serviert als Flying Finger Food oder aufgebaut als Buffet für Ihre private Veranstaltung oder geschäftlichen Anlass.

Zu einem Sektempfang empfehlen wir 3-4 Häppchen pro Person.
Als Snack oder kombiniert mit anderen Speisen 5-8 Häppchen pro Person.
Wenn es ausschließlich Finger Food geben soll, empfehlen wir zum Satt werden 9-12 Häppchen pro Person.

Aus dem Gläschen:

- heißgeräucherte Lachspraline auf Apfel Fenchel Salat
- Cous Cous Salat mit Gemüse und Kichererbsen
- Antipasti (verschiedene marinierte Gemüse)
- Entenbrust Tranchen auf Waldorfsalat
- Lachsröllchen auf Ratatouille Salat
- Scampi auf Linsensalat

Rustikal:

- Käsespieße (mit Obst und Gemüse)
- kleine hausgemachte Frikadellen
- kleine Schnitzel (vom Schwein oder Pute)
- Mini-Halve Hahn (Röggelchen mit Gouda und Zwiebeln)
- getrocknete Pflaumen, Aprikosen oder Datteln im Speckmantel
- Pumpernickeltaler mit Mett, Blutwurst oder Forelle
- Mini-Laugengebäck mit Radieschenfrischkäse

Mit italienischer Note:

- Tomate - Mozzarella Spieße
- Mango - Mozzarella Spieße
- Melonenschiffchen mit Parmaschinken
- Pumpernickeltaler mit Rucolafrischkäse und Scampi
- Mini-Pizza (Salami, Schinken, Spinat oder Tomaten & Basilikum Pesto)

* Jede Finger Food Variante hat eine Mindestabnahme von 10 Stück

Tramezzini Röllchen gefüllt mit:

- Honig Frischkäse, Feige und Pute
- Thunfischcreme
- italienische Tapenade
- Rucolafrischkäse mit Bresaola
- Tomaten Tramezzini mit feinem Erbsenpüree
- Spinat Tramezzini mit Tomaten Bruscetta Füllung
- Vollkorn Tramezzini mit Hummus Füllung

Schlemmerecke mit:

- Räucherlachs, Frischkäse und Salat
- Rucola, Pesto und Parmaschinken
- Antipasti Gemüse

Mini Laugengebäck:

- mit Obazda Käse
- mit Rucola Frischkäse
- mit Honig-Feigensenf Frischkäse
- mit Radieschen Frischkäse und Frühlingszwiebeln

Weitere Finger Food Kreationen:

- Mürbteigtörtchen mit Lachstatar oder Rucolafrischkäse
- Schweine oder Hähnchen Medaillons mit Obst garniert
- Hähnchen Nuggets mit Ananas und Käse überbacken
- Cocktailsandwiches mit Thunfischcreme oder verschiedenem Aufschnitt und Käse
- Blätterteigvariationen mit Tomate, Spinat oder Käse/Schinken Füllung
- belegtes Laugenkonfekt mit Aufschnitt, Käse oder Vegetarisch
- Mini Quiche mit Paprika, Spinat, Lauch & Speck oder Räucherlachs
- Falaffelbällchen auf Bruscetta im Gurkennest
- Melonen Feta Spieß mit frischer Minze
- verschiedene Mini Hähnchenspieße
- Falaffel Spieß mit Minz Dip

Süße Kleinigkeiten:

- verschiedene Mini-Plunder
- Mini-Blechkuchen (verschiedene Sorten)
- Dessertgläschen (verschiedene Sorten)
- Petit Fours oder Macarons
- Obstspieße

* Jede Finger Food Variante hat eine Mindestabnahme von 10 Stück

Buffet Arrangements

Finger Food Buffet „Der Klassiker" - 10 Häppchen pro Person

- kleine Hähnchenspieße verschiedene Sorten
- Mini-Laugengebäck mit Radischenfrischkäse
- Mini-Quiche verschiedene Sorten
- Schlemmer Ecke mit Frischkäse, Salat und Räucherlachs
- Tomate Mozzarella Spieße
- Tramezzino Röllchen mit Honig-Feigen Creme und Putenwürfel
- Tramezzino Röllchen mit Rucola und Bresaola
- Blätterteigvariationen verschiedene Sorten
- kleine hausgemachte Frikadellen
- kleine Putenschnitzel

Finger Food Buffet Rustikal - 10 Häppchen pro Person

- Käsespieße mit Obst und Gemüse dekoriert (2 Stück)
- Pumpernickeltaler mit Blutwurst und Apfelscheibe
- Pumpernickeltaler mit Mett und Zwiebeln
- Mini-Laugengebäck mit Radischenfrischkäse
- Mini-Halve Hahn mit Paprika und Zwiebeln
- Blätterteigvariationen mit Spinat, Tomate oder Käse/Schinken
- Hähnchennuggets mit Ananas und Käse überbacken
- kleine hausgemachte Frikadellen
- kleine Schweineschnitzel

Die aktuellen Preise finden Sie auf unserer Homepage www.sarter.de

Finger Food Buffet - 12 Häppchen pro Person

- herzhafte Gläschen mit Scampi auf Linsensalat
- Mini-Laugengebäck gefüllt mit Radieschen-Frischkäse
- herzhafte Gläschen mit Couscous-Gemüsesalat
- Mürbteigtörtchen mit Rucola-Frischkäse
- Mini-Quiche mit Lauch, Spinat, Paprika und Lachs
- Pumpernickeltaler mit Hobelkäse und Olive
- Tramezzino Röllchen gefüllt mit italienischer Tapenade
- Tramezzino Röllchen gefüllt mit Thunfischcreme
- Mini-Wraps gefüllt mit Rindfleischstreifen mediterran, Oliven und Rucolasalat
- Mini-Wraps gefüllt mit Antipasti Gemüse, Pesto und Rucola
- kleine hausgemachte Frikadellen
- Tomaten-Mozzarella-Spieße

Fünf Finger fassen mehr als zwei Gabeln.
deutsches Sprichwort

Buffet aus dem Weckglas

Bei einem reinen Weckgläschen Buffet, sollten Sie 5-6 Gläser pro Person kalkulieren. Selbstverständlich können die Weckgläser auch eine Ergänzung zu Ihrem Individuell gestalteten Buffet sein.

- Couscous Salat mit Zitrusfrüchten, Curry und Ananas
- asiatischer Gemüsesalat mit Scampis
- mediterraner Sonnenweizen mit Hähnchenbruststreifen
- Roastbeefsalat mit Oliventapenade
- italienischer Nudelsalat mit Putenstreifen
- Salat von grünem Spargel mit Wachholderschinken
- Kölscher Kaviar auf Kartoffel-Apfelsalat mit Zwiebelringen
- hausgemachter Kartoffelsalat mit Mini-Frikadelle
- Rotkohlsalat mit Kasseler Würfel

Snacks

Gefüllte Mini Wraps

- mit Hähnchenbrust, Curry Dip, Ananas und Romanasalat
- mit Antipasti Gemüse, Pesto und Rucola
- mit Thunfischcreme, Gurke, Paprika und Romanasalat
- mit Rindfleischstreifen mediterran, Oliven und Rucolasalat

Bagels belegt

- mit Wachholderschinken, Gouda, Frischkäse und Salat
- mit Räucherlachs, Frischkäse und Salat
- mit Tomate-Mozzarella, Rucola und Pesto
- mit Putenbrust, Kräuterfrischkäse und Salat

Baguette Schnittchen

- mit Tomate-Mozzarella oder Antipasti Gemüse
- mit verschiedenem Aufschnitt und Käse
- mit Räucherlachs oder Räucherforelle

1/2 belegte Weizen- oder Körnerbrötchen

- mit verschiedenem Aufschnitt und Käse
- mit Räucherlachs oder Räucherforelle
- mit Tomate-Mozzarella oder Antipasti Gemüse

1/2 oder ganze belegte Cocktailbrötchen

- mit verschiedenem Aufschnitt und Käse

Kein Genuss ist vorübergehend.

Der Eindruck den er hinterlässt, ist bleibend.

Johann W. von Goethe

Unsere Auswahl an Vorspeisen

Vorspeisen mit Fleisch & Fisch:

- Fischplatte mit Räucherlachs, Forelle, Scampis und heißgeräucherten Lachspralinen
- Braten-Schinken Platte, verschiedene Braten & Schinken nach Wahl
- marinierte junge Bundmöhren mit Knoblauch und Parmaschinken
- Bresaola (magerer Rinderschinken mit Rucola und Parmesan)
- Vitello Tonnato (gekochtes Kalbfleisch mit Thunfischsauce)
- Rostbeef Platte (rosa gebraten und kalt aufgeschnitten)
- Vitello von der Pute mit hausgemachtem Pesto
- Mettigel mit Zwiebeln

Vorspeisen Platten vegetarisch:

- Käsecarpaccio (hauchdünn geschnittener Käse), mit Knoblauch/Kräuter Pesto
- Mango Mozzarella mit rotem Pfeffer und Crema di Balsamico
- marinierter grüner Spargel in weißer Balsamico Vinaigrette
- Antipasti (verschiedene marinierte Gemüsesorten)
- Rohkostplatte mit zwei verschiedenen Dips
- Tomate Mozzarella mit Crema di Balsamico

Essen ist ein Bedürfnis,

Genießen ist eine Kunst

La Rochefoucauld

Salate aus eigener Herstellung

Salate mit Fleisch & Fisch:

Rindfleischsalat
mit Preiselbeeren, gekochtem Ei, Gewürzgurken und Parpika

Puten Bombay Salat
mit Curry und Obst

Matjessalat
klassisch mit Zwiebeln und Äpfeln

Geflügelsalat
mit Mandarinen und Champignons

Krabben Cocktail
klassisch

Schweizer Wurstsalat
mit Essig/Öl

Kartoffel & Nudelsalate:

Nudelsalat
klassisch mit Mayonaise, Erbsen und Fleischwurst

Fusili-Pesto Salat
mit Tomaten und Mozzarella

Kartoffelsalat
mit Rucola, Cherrytomaten und Dijon Senf

Kartoffelsalat
klassisch mit Mayonnaise, Gurken und Ei

Tiroler Kartoffelsalat
mit Zwiebeln, Speck, Essig/Öl

italienischer Nudelsalat
mit Oliven und Antipasti Gemüse

Rohkostsalate:

Rotkohlsalat
mit Essig/Öl und Walnüssen

Linsensalat
mit Gemüse

Grüner Spargelsalat
mit Mango, Avocado und Dijonsenf Dressing

Bauernsalat
mit Tomaten, Gurken, Paprika, Oliven und Schafskäse

Frühlingssalat
mit Zucchini, Paprika, Möhren und Apfel

Eiersalat
mit Frühlingslauch

Rohkostsalat
mit Möhren, Sellerie und Kraut

Weißer Spargelsalat
nach Saison

Melonen-Feta-Salat
mit frischer Minze

Krautsalat
klassisch

Salatplatten

- Babyspinatsalat mit Ziegenkäse, Pumpernickel Pralinen und Himbeer Vinaigrette
- gemischte Blattsalate mit Entenbrust Tranchen und Balsamico Dressing
- Rucolasalat mit geröstetem Speck und Pilzen, dazu Balsamico Dressing
- gemischte Blattsalate (Lollo Rosso, Lollo Bionda, Radicchio & Frisée), Tomaten und Gurken mit Balsamico und Joghurt Dressing

Zu einer guten Schüssel
gehört ein gutes Glas

Sorbisches Sprichwort

Sarter´s Suppenküche

Suppen mit Fleisch:

- Gulaschsuppe vom Rind
- Käse Lauch Suppe mit Hackfleisch
- Rinderkraftbrühe mit Gemüse Julienne, Markklößchen oder Flädle
- Chili con Carne mit Kidney Bohnen und Mais
- Pizzasuppe (mit Hackfleisch, Paprika, Champignons und Käse)

Suppen vegetarisch:

- französische Kartoffelsuppe mit Champignons und Kartoffelwürfel
- Tomaten Consommé mit oder ohne Basilikum Klößchen (enthalten Kalbsbrät)
- Tomatencremesuppe mit frischen Kräutern
- Kartoffel Cremesuppe mit Bärlauch (nach Saison)
- Curry Rahmsuppe mit gerösteten Mandeln
- Kürbissuppe mit Ingwer (nach Saison)
- Gemüsebrühe mit Gemüsejulienne
- Spargel Cremesuppe (nach Saison)
- Broccoli Cremesuppe
- Lauch Cremesuppe
- Zucchini Cremesuppe
- Käsesuppe mit Lauch
- Paprika Cremesuppe
- Möhren Cremesuppe

Eintöpfe:

- Erbseneintopf mit Speck
- Grünkohleintopf mit Speck
- Wirsingeintopf mit Speck
- Linseneintopf mit Speck
- Möhreneintopf mit Kartoffeln und Speck

Wiener Würstchen oder Mettwürstchen für die Eintöpfe, können gerne separat dazu bestellt werden.

Hauptgerichte

vom Rind und Kalb

- Rinderbraten
  aus der Keule oder Hüfte mit Sauce nach Wahl
- Rindergeschnetzeltes
  aus der Keule mit Sauce nach Wahl
- Roastbeef
  rosa gebraten und am Stück geliefert
- Sauerbraten
  nach Hausfrauenart
- Rindergulasch
  klassisch
- Rinderrouladen
  nach Hausfrauenart
- Kalbsgeschnetzeltes
  mit Sauce nach Wahl
- Saltimbocca
  Kalbfleischröllchen mit Parma Schinken und Salbei
- Scaloppine
  Kalbfleischröllchen gefüllt mit Spinat & Ricotta Käse

vom Schwein

- Spießbraten
  Schweinenacken gefüllt mit Zwiebeln, kräftig gewürzt am Stück geliefert
- Krustenbraten
  Schweineschinken knusprig gebacken, mit Schwarte am Stück geliefert
- Fleischkäse
  mit oder ohne Röstzwiebeln, warm (oder zum selber backen) am Stück geliefert
- Schweinegeschnetzeltes
  in Sauce nach Wahl
- Schweinefilet
  in Sauce nach Wahl
- Kasseler
  gebraten und am Stück geliefert

vom Lamm

- Lammkeule
  am Stück geliefert mit frischen Kräutern
- Lammragout
  mit frischen Tomaten und Champignons

vom Geflügel

- Putenragout Bombay
  mit Früchten und Currysauce
- Putenbraten
  in Rahmsauce oder auf Gemüsebett
- Hähnchen Keulen
  fertig gebraten, kalt oder warm
- Hähnchenbrustfilets
  in Pilzrahmsauce oder auf Ratatouillegemüse

vom Fisch

- Lachstranchen
  in Kräutersauce oder auf Ratatouillegemüse
- Zanderfilet
  auf Blattspinat oder in Senf-Dill-Sauce
- Lasagne
  mit Spinat und Lachs

Saucen zur Wahl:

- Rotweinsauce
- Pfeffersauce
- Klassische Bratenjus
- Champignonrahmsauce
- Weißweinrahmsauce
- Pfifferling Sauce
- Pilzrahmsauce
- Currysauce mit Ananas und Pfirsich
- Zwiebelsauce
- Tomatensauce mit frischen Kräutern
- Paprika-Zwiebelsauce

Schweinefilet mit Champignon-Rahmsauce

Schweinefilet

Lachstranchen auf Ratatouillegemüse

Rinderbraten mit Rotweinsauce & Spätzle

Couscous Gemüsepfanne

Lachstranchen auf Ratatouillegemüse

Parmaschinken, fein geschnitten

Saltimbocca mit Parma Schinken und Salbei

Ratatouillegemüse

Weitere Fotos finden Sie auf unserer Homepage www.sarter.de

Hauptgerichte

Vegetarisch

- Wurzelauflauf mit Sellerie, Petersilienwurzel, Süßkartoffel und Gruyere Käse überbacken
- Hokaido-Lasagne mit roten Linsen / nach Saison
- Spinatknödel in Tomaten-Basilikum Sauce
- Couscous Gemüseüpfanne mit Dip
- Kartoffel Gemüseauflauf
- Gemüse Lasagne

Sonderwünsche gerne auf Anfrage

Wählen Sie Ihre Beilagen:

- mediterrane Gemüseauswahl
  Zucchini, Aubergine, Paprika und Champignons
- gemischte Gemüseplatte
  Erbsen, Möhren, Blumenkohl und Broccoli
- frischer Spargel / nach Saison

- Salzkartoffel
- Kartoffelpüree
- Rosmarinkartoffel
- Kartoffelgratin
- Kartoffel-Möhren-Stampf
- Verschiedene Nudel-Sorten

- Reis
- Spätzle
- Couscous
- Schupf Nudeln
- Drillinge Natur
- Klöße

- Sauerkraut
- Bohnen im Speckmantel
- Rotkohl
- Prinzessbohnen

Buffet Arrangements

Buffet Rustikal

- gemischte Blattsalate mit zwei verschiedenen Dressings
- Baguette und Party Brötchen
- Schweinegeschnetzeltes in Champignon-Rahmsauce
- Rinderbraten aus der Keule in Rotweinsauce
- Kartoffelgratin
- gemischtes Gemüse
- Spätzle
- vegetarische Gemüse Lasagne
- Rote Grütze mit Vanillesauce
- Bayrisch Creme mit frischen Früchten

Buffet à la Provence

- Rucolasalat mit gebratenem Speck und Pilzen, dazu Balsamico Dressing
- Tomate Mozzarella mit Crema di Balsamico
- Käsecarpaccio mit Knoblauch Kräuter Pesto
- Bresaola mit Rucola
- Antipasti
- Baguette und Party Brötchen
- Saltimbocca Röllchen in Salbei Sahnesauce
- Hähnchenbrust auf Ratatouille Gemüse
- Bandnudeln
- Rosmarinkartoffeln
- vegetarische Gemüse Lasagne
- Obstsalat mit Vanillesauce
- Tiramisu

Buffet Klassik

- gemischte Blattsalate mit zwei verschiedenen Dressings
- Baguette und Party Brötchen
- Lachstranchen in Kräutersauce
- Schweinefilet in Champignon-Rahmsauce
- Kartoffelgratin
- Prinzessbohnen
- Reis
- Couscous Gemüsepfanne mit Tsatsiki Dip
- Mousse au Chocolat
- Mousse Waldbeer

Die aktuellen Preise zu den Buffets finden Sie auf www.sarter.de

Für ein gelungenes Grillfest

vom Schwein

- Grillwürstchen
- frische Bratwurst
- Thüringer Bratwurst
- Grillbauch kräftig gewürzt
- Schweinenackensteaks mariniert
- Schweine-Filet-Spieße im Speckmantel

von Rind, Kalb und Lamm

- Kalbs Spieße mit Paprika und Zwiebeln
- frische Rindergrillwurst
- Rinderhüftsteaks mariniert
- Rinder-Filet-Spieße
- Lammlachs Spieße

vom Geflügel

- Hähnchenbrustfilet mariniert
- Hähnchenbrust Spieße mariniert
- Putenbrust mariniert

Fisch

- Scampi Spieße
- Lachsfilet

Vegetarisch

- Maiskolben
- kleine Folienkartoffeln mit Kräuterquark
- Gemüse Päckchen
- Halloumi Grillkäse mariniert

Dips

- Chili Mango Dip
- Knoblauch Senf Dip
- Honig Senf Dip
- Curry Dip
- Kräuterquark
- Tsatsiki
- Tomaten Bruscetta Dip
- Kräuterbutter
- Knoblauchbutter
- Ketchup
- Mayonaise
- Ajoli
- Remoulade
- Grüne Sauce
- Chimichurri Dip

Unsere reichhaltige Auswahl an Salaten finden Sie auf Seite 11

Die aktuellen Preise zu den Buffets finden Sie auf unserer Homepage www.sarter.de

Buffet Arrangements

Grillbuffet à la Provence

- Merguez (pikante Rindfleischwürstchen)
- Rinderfilet Spieße mit Kräutermarinade
- Hähnchenspieße mit Paprika Marinade
- mediterrane Lachspäckchen
- kleine Folienkartoffeln mit italienischem Dip
- Nudelsalat mit Antipasti Gemüse
- Couscous Salat mit Kichererbsen
- Rucolasalat mit Parmesan, Cherrytomaten, Oliven und Balsamico Dressing
- verschiedene Baguette und Party Brötchen
- eine Auswahl an verschiedenen Dips

Grillbuffet Deluxe

- Rinderhüftsteaks mit würziger Steak Marinade
- Hähnchenbrust mit Curry Marinade
- Grillwürstchen
- Maiskolben mit Kräuterbutter mariniert
- Halloumi Grillkäse mariniert
- Gemüse Päckchen
- Kartoffel-Rucola Salat mit Cherrytomaten
- Fusilli-Pesto Salat
- bunter Linsensalat
- verschiedene Baguette und Party Brötchen
- eine Auswahl an verschiedenen Dips

Kleines Grillbuffet

- Schweinenackensteaks mariniert
- Hähnchenbrust Spieße mit Curry oder Paprika Marinade
- Grillwürstchen
- Tiroler Kartoffelsalat mit Zwiebeln und Speck
- Nudelsalat klassisch
- Bauernsalat mit Oliven und Schafskäse
- gemischte Blattsalate mit zwei verschiedenen Dressings
- verschiedene Baguette und Party Brötchen

Der süße Abschluss für alle Geschmäcker

Alle Desserts können wir Ihnen wahlweise in kleinen Finger Food Gläschen, portionsweise in Weck Gläschen oder in Schüsseln anbieten.

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
mit Früchten der Saison und Vanille Sauce

Panna Cotta
mit Früchten oder Erdbeer-Rhabarber Grütze

Orangen Creme
mit frischen Orangen verfeinert

Baileys Creme
mit Löffelbiskuits

Pudding
Vanille oder Schokolade wie zu Muttis Zeiten

Vanille Quark
mit frischen Früchten der Saison

Joghurt Limetten Creme
erfrischende Creme für heiße Tage

Bayrisch Creme
mit frischen Früchten der Saison

Käseplatte
verschiedene Sorten, auch gerne nach Ihren Wünschen zusammen gestellt

Tiramisu
der klassische Nachtisch (nur auf Platte)

Creme Caramel
klassisch

Eierlikör Creme
mit Himbeer Sauce

Mango Creme
fruchtig und leicht

Das Essen soll zuerst das Auge erfreuen
und dann den Magen

J.W.von Goethe

Wir gehen mit der Zukunft

Nachhaltigkeit, sowie bewusstes Leben und Arbeiten wird immer wichtiger. Auch wir möchten uns als zukunftsorientiertes Unternehmen umweltbewusste Ziele setzen. Auch die Arbeitsprozesse werden von uns regelmäßig in Frage gestellt und immer nachhaltiger ausgeführt. Dies machen wir schon seit Jahren und haben sie nach und nach umgesetzt.

Wir, vom Sarter Partyservice, verwenden Geflügel und Rindfleisch von zwei zertifizierten Lieferanten aus dem Paderborner Land und aus Mecklenburg-Vorpommern. Bereits seit Jahren arbeiten wir mit diesen Landwirten gut zusammen. Durch ihren Einsatz von gutem Futter und mit artgerechter Tierhaltung, können sie uns beste Qualität garantieren und mit gutem Gewissen schmeckt es einfach doppelt gut. Aber es zählt nicht nur die Qualität von Rind und Geflügel, Schwein und Fisch.

- Durch unsere Kühlanlagen produzierte Wärme, wird über eine Wärmerückgewinnungsanlage genutzt um das Leitungswasser aufzuheizen. Dadurch sparen wir sehr viel Energie.
- Wir nutzen ausschließlich elektrische Wärmebehälter aus Edelstahl, denn Brennpaste aus Ethanol verschmutzt die Umwelt so stark wie Benzin.
- Eine weitere Energieeinspaung erreichen wir durch die Verwendung von Bewegungsmeldern und LED Leuchtmitteln.
- Wir arbeiten in einer Tageslichtküche und verbrauchen daher weniger Strom für die Beleuchtung, noch dazu ist Tageslicht ein Luxus in unserer Branche für Leib und Seele.
- Die Firma ReFood entsorgt unsere Lebensmittelabfälle und stellt daraus umweltfreundliches Biogas her.
- Seit November 2018 liefern wir mit unserem Elektro Lieferwagen unsere Speisen emissionsfrei zu Ihnen ins Haus.
- Durch geplantes arbeiten reduzieren wir Spülmengen und Lebensmittelabfälle.
- Unsere neue Gewerbe Spülmaschine von der Marke Smeg ist schnell, sparsam und effizient.
- Auf Wunsch liefern wir auch Behälter/Schalen aus dem Naturprodukt Bagasse, damit Ihre Gäste die übrig gebliebenen Speisen mitnehmen können.
- Wir verwenden biologisch abbaubare Reinigungsmittel.
- Papierloses Arbeiten durch einen digitalen Auftrags & Reservierungs Kalender, sowie das Versenden von Rechnungen per E-Mail.

Wir grillen nachhaltig und ausschließlich mit Briketts aus Kokosschale

- Sie brennen heißer und 4x länger als herkömmliche Kohle
- Aus 100% Kokosnuss-Schale gewonnen
- Enthält keinen Schwefel
- Keine Funken und geringe Rauch Entwicklung
- Geruchsneutral
- Die Asche ist als hochwertiger Dünger verwendbar

Spitzen Produkte brauchen ein ausgeglichenes Arbeitsverhältnis

Wir möchten unseren Mitarbeitern dieselbe Wertschätzung entgegenbringen wie unseren Kunden. Wir investieren gerne in unsere Mitarbeiter und sind uns des Wertes, eines jeden Einzelnen, deutlich bewusst. Um diesen Wert für unser Unternehmen zu erhalten, achten wir sehr auf planbare, faire und familienfreundliche Arbeitszeiten. Die Freude an unserem Job wird unterstützt durch unser jährliches Betriebsfest und Teambuilding-Aktivitäten.

Zukunft ist kein Schicksalsschlag, sondern die Folge
der Entscheidungen, die wir heute treffen

Zitat von Franz Alt

Leihequipment

Gerne können wir Sie auch mit Inventar, Geschirr oder Personal unterstützen

- Biergarnituren (50x220cm) mit oder ohne Hussen
- Stehtische mit oder ohne Hussen
- Ruck Zuck Zelte 3x6 Meter mit oder ohne Seitenteilen (Farbe gelb)
- Großer Holzkohlengrill
- Gas Grills
- Gas Grill mit Riesenpfanne (für verschiedene Gerichte vor Ort zuzubereiten)
- Geschirr, Besteck und Gläser inklusive Reinigung
- Getränke nach Wunsch
- Buffettische
- Kühlanhänger
- Heizpilze
- Service Personal
  Mindesteinsatzzeit 6 Std.
- Grillmeister
  Mindesteinsatzzeit 3 Std.

Besondere Wünsche gerne auf Anfrage.

garnierte Käseplatte

Couscous Gemüsepfanne mit Dip

Champignon-Rahmsauce

Termin vereinbaren und vorbeischauen

Büro & Präsentation
Reuterstraße 19
53115 Bonn

Telefon: 0228 94 73 88 80 oder 0173 82 64 405

Wir unterstützen

wünschdirwas

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

info@sarter.de
www.sarter.de

© Sarter Partyservice e.K. - Grafik & Design by Bilderundmehr.eu - 1.03.1220