

Partyservice Giesbrecht



in Beesten im Emsland

Individueller und preiswerter Partyservice seit 2001

- ❖ In unserem Partyservice bereiten wir kalte Buffets und warme Speisen für Ihre Festlichkeiten aller Art bis 800 Personen vor
- ❖ Wir unterstützen Sie bei der Veranstaltung Ihrer Feier mit Bedienungspersonal, bei der Beschaffung von Räumlichkeiten.
- ❖ Begeistern Sie Ihre Gäste mit leckerer internationaler und klassischer deutscher Küche
- ❖ Selbstverständlich stellen wir auch Menüs nach Ihren Vorstellungen und Wünschen zusammen
- ❖ Wir bieten Räumlichkeiten ab 10 bis 400 Personen an

Für eine eingehende Beratung stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung, bitte vereinbaren Sie mit uns einen Termin.

(Montag, Dienstag – Ruhetage)

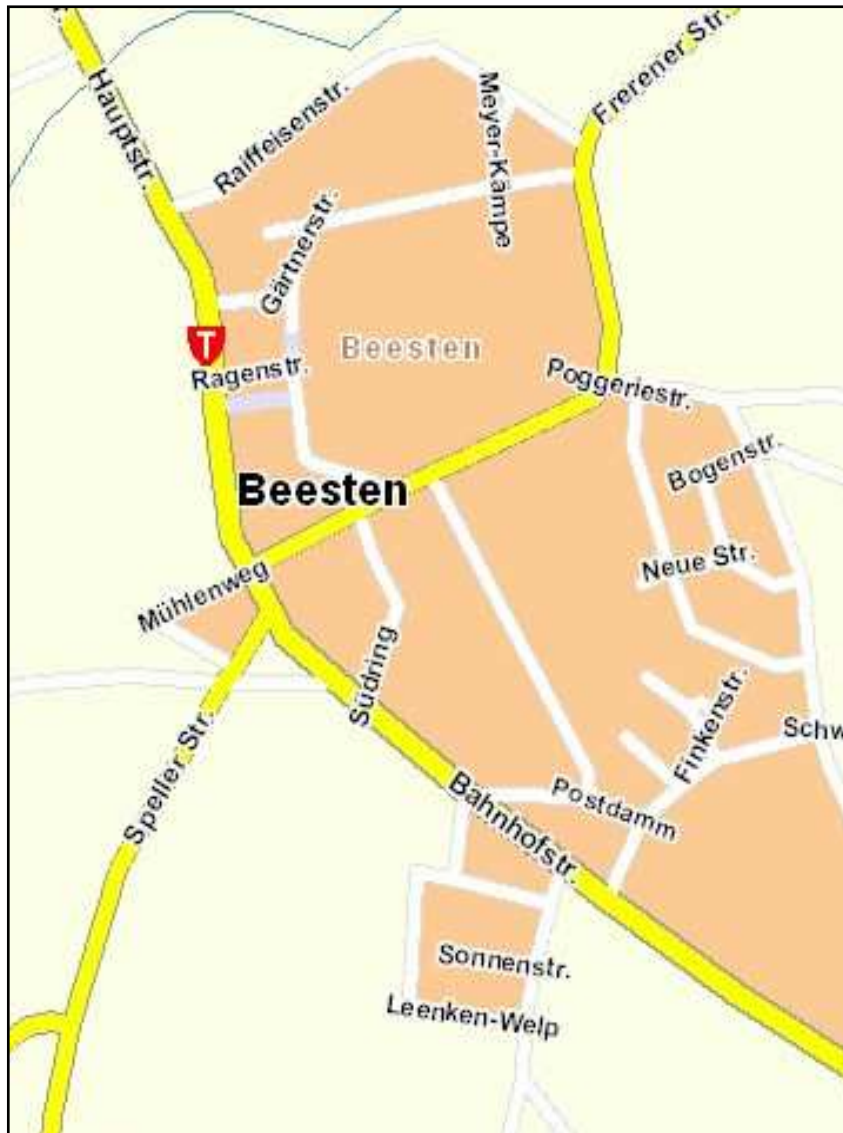
Partyservice

Hauptstr. 9
49832 Beesten

www.gasthof-giesbrecht.de

Tel.: 05905 / 342
0160 / 3782493

Fax: 05905 / 945858



Vegetarische Salate

1. **Salat „Vinigret“** (Rote Bete, Möhren, Kartoffeln, Kraut oder Salzgurken, Öl)
2. **Eiersalat** (mit Champignons oder Mandarinen, Mayonnaise)
3. **Farmersalat** (Möhren, Kraut, Sellerie, Meerrettich, Mayonnaise)
4. **Waldorfsalat** (Selleriestreifen, Ananas, Wallnüsse, Mayonnaise)
5. **Tomatensalat** mit Öldressing
6. **Gurkensalat** mit Öldressing
7. **Paprikasalat** (mit Bohnen, Mais, Zwiebeln, Öl)
8. **Bohnensalat** aus Prinzessbohnen mit Zwiebeln und Öldressing
9. **Weißkrautsalat** (mit Dill, Gurken, Käsewürfe, Öl oder Dill, Gurken, Frühlingszwiebeln, Mais, Mayonnaise)
10. **Bauernsalat** mit frischem Gemüse und Oliven, Öldressing
11. **Wachsbohnenalat** (mit Creme Fraiche)
12. **Salat „Sdorow’e“** (Möhren, Rote Bete, Äpfel, Kraut, Knoblauch, evtl. Rosinen oder Nüsse, Mayonnaise)
13. **„Herbstsalat“** (Kraut, Möhren, Paprika, Mayonnaise)
14. **Salat „Pikant“** (Paprika, Schafskäse, Champignons, Bohnen, Oliven, Öl)
15. **Salat „Frühling“** (Eisbergsalat mit Gurken und Eier, Jogurtdressing)
16. **Pikanter Salat „Kimtschi“** (Eingelegte Gemüse, Öl)
17. **Spitzenkohl** mit Sonnenblumenkerne und Sprossen- Mix, Öl
18. **Salat aus Roter Bete** evtl. Möhren mit Wallnüsse und Knoblauch, Mayo.
19. **FrISCHE gemISChte Salate** mit verschiedenen Dressings
20. **Salat aus frischem Blumenkohl** mit Salzgurken, Möhren, Knoblauch mit Öl oder mit Porree, frischem Dill und Mayonnaise oder mit China-kohl, Mais, Dill, Öl
21. **Pikanter Salat aus Weißkraut**, Möhrenstreifen, Chilischotten
22. **Koreanischer Möhrensalat** (scharf)
23. **Asiatischer Kartoffelsalat „Kombitscha“** mit Möhren, (pikant)
24. **Kartoffelsalat** aus Pellkartoffeln, marinierte Zwiebeln, Dill und Öl

Salate mit Fisch und Meeresfrüchte

1. **Salat „Unter dem Pelz“** (schichtweise gekochte Gemüse, Eier , Matjesfilet, Mayo)
2. **Salat „Mimosa“** (schichtweise gekochte Gemüse, Eier, Thunfisch, Mayo)
3. **Krabbensalat:** - Eier, Reis, Gurken, Mais, Zwiebeln, Mayonnaise
- Eisbergsalat, Gurken und Jogurtdressing
- Blumenkohl oder Broccoli, Mayonnaise oder Remouladen Soße
4. **Thunfischsalat** (mit frische Salate, verschiedenen Dressings)
5. **Matjessalat** - Kartoffeln, Rote Bete, Äpfel, Eier, Zwiebeln, Mayo
6. **Salatbukett** mit Räucherlachs und Cocktailsoße
7. **Salat „Che“** pikant, koreanischer Möhrensalat, marinierte Fisch
8. **Salate aus Tintenfisch:** - mit Kraut und Zwiebeln, Mayo
- mit Möhren, Kartoffeln, Eier, Zwiebeln, Mayo

Salate mit Fleisch

1. **Salat „Novosibirsk“**(Krautsalat, Hähnchenfleisch, Mandelnüsse, Röstzwiebeln)
2. **Salat „ Oliv’e“** (fein gekochte Gemüse mit Fleisch, Eier, Oliven, Mayo)
3. **Salat „Funtschosa“** – pikant (Möhren, Glasnudeln, Fleisch, Öl)
4. **Koreanischer Nudelsalat** (Glasnudeln, Fleisch-, Paprika- und Rettichstreifen mit Knoblauch, Soja Soße, pikant)
5. **Nudelsalat** mit Chinakohl (Fleisch, marinierte Zwiebelringe, Nüsse, Öl)
6. **Paprikasalat** (bunte Paprika, Fleisch, Pilze, Zucchini, Auberginen, Öl)
7. **Salat „Che“** – pikant (Möhrenstreifen mit Fleisch, Öl)
8. **Kartoffelsalat:** - Pellkartoffeln, Gewürzgurken, Eier, Fleischwurst, Mayo
9. **Nudelsalat** (Nudeln, Gurken, Fleischwurst, Erbsen, Mayonnaise)
10. **Geflügelsalat** (mit Ananas oder Spargelstreifen, Mayonnaise)

Vorspeisen

11. **Lauchsalat** (Porree, Schinken-, Käsestreifen, Ananasstücke, Mayonnaise)
12. **Tortellinisalat** (mit Kochschinken, Tomaten, Mayonnaise)
13. **Teufelsalat** (Zwiebeln, Ananas, Kidney Bohnen, Paprika, Fleisch, Mayo, Ketchup)
14. **Gyrossalat** (Gyros, Kraut, Tzatziki)
15. **Möhrensalat** (Möhren, Fleisch, Gewürzgurken, Zwiebeln, Mayonnaise)
16. **Salat „Zärtlichkeit“** (Rettich evtl. Kohlrabi, Möhren, Fleisch, Pflaumen, Nüsse – schichtweise mit Mayonnaise)
17. **Salat „Gamma“** (Rote Bete, Möhren, Kraut, Zwiebeln, Chips, Fleisch und Mayonnaise)
18. **Salat aus Schweinezunge** mit gebratenen Champignons, Mais und Schmorzwiebeln, Mayo oder pikant mit Möhrenstreifen, Öl
19. **Krautsalat** (pikant, mit Möhrenstreifen, Fleisch, Öl)
20. **Salat „Sibirien“** (Kraut, Möhren, Eier, Käsewürfel, frische Paprika, Mayo)
21. **Salate aus Schweineleber:** - mit Möhren, Schmorzwiebeln, Kidney Bohnen, Mayonnaise
- pikant, mit Möhrenstreifen, Schmorzwiebeln, Paprika, Öl
- mit Kraut, Schmorzwiebeln, Mayonnaise
- mit Omelett, Schmorzwiebeln, Öl
- mit Bohnen, Schmorzwiebeln, Eier, Mayonnaise
- grüne Erbsen und marinierte Zwiebeln, Öl

Unsere Salatauswahl wird im **Menü 200 g pro Person** oder kiloweise ab **7,50 € pro Kilogramm** berechnet. Weitere Salate auf Anfrage!

Verschiedene Fleischplatten - Assorti3,00€ p.P.

- zur Auswahl
- mit Zunge (vom Schwein oder Rind)
 - mit gefülltem Bratenröllchen (Feigen, Aprikosen, Pflaumen, Champignons, Zwiebeln, Hackfleisch, versch. Salate)
 - Jungschweinerücken
 - Kasslerbraten
 - Geflügel (Hähnchenbrustfilet, Hähnchen-, Putenschnitzel, Hähnchenschenkel, Hähnchenflügel, Grillhähnchen)
 - kleine Schweineschnitzel (paniert, Eiermantel, natur)
 - kleine Partyfrikadellen
 - gefüllte Eier, Soleier
 - Schweinemedallions
 - gefüllte Schinkenrollchen (Spargel, Salate, Melone)
 - Sülze mit Meerrettich- oder Senfsoße
 - Roastbeef-Spargelröllchen

werden von Ihnen zusammengestellt und von uns schön mit exotischen Früchten und frisch eingelegtem Gemüse aus garniert.

- **Assorti aus Auberginen**..... 2,00 € p. P.
- **Mozzarella – Tomaten Platte** (mit Balsamico Vinaigrette)..... 1,50 € p. P.
- **Honigmelone mit Schinken** oder Mozzarella.....2,00 € p. P.
- **Antipasti – Platte**.....2,00 € p.P.

- **Käseplatten** nach Ihrem Wunsch2,50 € p. P.
- **Pfannenkuchen** gefüllt mit Kaviar und Creme Fraiche2,00 € p. P.
- **Fischplatten** nach Ihrem Wunsch3,50 € p. P.
- **Partybrötchen** (2 Stück p.P, Kräuterbutter) 1,00 € p. P.
- **Brotkorb** (Partybrötchen, Ciabatta oder Baguette, Kräuterbutter, Kräuterschmand1,50 € p. P.

Suppen je ½ Liter

- **Gulaschsuppe** vom Schwein2,60 €
- **Gulaschsuppe** vom Rind.....3,20 €
- **„Hochzeitsuppe“** (klare Brühe mit Rind- oder Hühnerfleisch, Blumenkohl, Klösschen, Eierstich)2,70 €
- **Erbsensuppe**2,00 €
- **Reitersuppe**2,70 €
- **Käsesuppe**2,70 €
- **Pizza-Suppe**.....2,70 €
- **Zwiebelsuppe**2,00 €
- **Champignoncremesuppe**2,50 €
- **Hühnersuppe** (mit hausgemachten Fadennudeln)2,60 €
- **Ucha** (feine Fischsuppe)2,60 €
- **Borsch** (rote Bete Suppe mit Kraut u. Fleisch).....2,70 €
- **Soljanka** (Fleischsuppe mit Kartoffeln, Gewürzgurken und Kapern)3,00 €
- **Gyrossuppe**.....2,60€

Weitere Suppen auf Anfrage!

Fischgerichte

- Fisch nach Art des Hauses (Wild- und Seelachsfilet mit Zwiebeln, Champignons, Knoblauch- oder Remouladensoße überbacken)
- Lachs im Ganzen (gebacken in Senfpanade oder mit Kräuterbutterfüllung)
- Fischsteak (Wild-, Seelachs, Pangasiusfilet)
- Fischfilet nach „Polnischer Art“ (mit Kartoffeln und Polnische Soße)
- Karpfensteak (paniert, meliert oder im Eiermantel)
- Lachssteak nach „Pariser Art“ (in Milch-Mehlpanade, frittiert)
- Fischfilet im Teigmantel
- Fischauflauf nach „Moskauer Art“ (Filet mit buntem Gemüse, Champignons, Kartoffelscheiben und Creme Fraiche)
- Überbackenes Fischfilet mit Kartoffelscheiben
- Podscharka - gebratenes Fischfilet (kleine Stückchen mit Zwiebeln)
- Fischfilet mit Rahmspinat gratiniert
- Fischfilet mit Dillsahnesoße
- Tintenfischringe (gebacken)

Geflügel

1. Unsere Spezialität (Putenbrustfilet mit Schmorzwiebeln, Champignons, Käse u. Sahnesoße überbacken)
2. Putenbrustfilet in Teigmantel
3. Putenrollbraten
4. Putenbrustfilet pikant (mit Ananas, Paprika, Zwiebeln in SahnechilisöÙe)
5. Schaschlik aus Putenfleisch
6. Puten- oder Hähnchenbrustfilet nach „Hawaii Art“ (natur, mit Ananas in SoÙe Hollandaise überbacken)
7. Puten- oder Hähnchenbrustfilet in Käse-Sahne SoÙe

8. Gefüllte Putenrouladen (wahlweise mit Käse, Frischkäse, Früchten, Brokkoli , Zucchini, Champignons oder Gemüse-Käsefüllung)
9. Putengeschnetzeltes nach „Indischer Art“ (mit Curryfruchtrahmsoße)
10. Hähnchenbrustfilet
 - natur (in Rahmsoße oder mit Früchte)
 - in Mandelkruste
 - in Knuspermantel
 - in Sesammantel
 - nach „Italienischer Art“ (mit Tomaten u. Mozzarella überbacken)
 - nach „Pariser Art“
 - in Kokosnusspanade
11. Hähnchen – Tabaka – (georgische Brathähnchen)
12. Tschachobibili pikant (georgische Hähnchen in Tomatensoße mit Knoblauch)
13. Hühnerhacksteak „Pogarskije“ (evt. „Hawaii Art“ oder mit Tomatenscheibe und Mozzarella überbacken)
14. Geflügel – Geschnetzeltes (China Art, Champignons und Rahm Soße)
15. Ente nach „Hausfrauenart“ (geschmort mit Weißkraut)
16. Ente mit Pilze in Tomaten Soße
17. Pilaw aus Ente mit Reis und Möhren
18. Gegrillte Hähnchenkeule oder Hähnchenflügel

Hauptgerichte – mit Rindfleisch

- 1.Rinderbraten
2. Asu pikant (Rindergulasch mit Tomatensoße, Gurken, Bratkartoffeln und Knoblauch)
- 3.Geschmorte Rindfleisch mit Backpflaumen
- 4.Rinderrouladen
5. Rindergeschnetzeltes
- 6.Rindergulasch
- 7.Zwiebelfleisch (Rindfleisch mit Zwiebelsoße)

Hauptgerichte – mit Schweinefleisch –

1. Unsere Spezialität (geräucherter Schweinenacken mit Schmorzwiebeln, Champignons, Sahnesoße und Käse überbacken).
2. Kasslerbraten
3. Kassler Rouladen (gefüllt mit frischem Sauerkraut)
4. Kasslernacken Steak (mit Ananas in Soße Hollandaise überbacken)
5. Kasslernacken geschmort mit frischem Sauerkraut
6. Schweinemedallions auf - Rahmchampignons
 - Rahmpfifferlingen
 - in Soße Hollandais
 - mit Ananas u. Hollandais
 - mit Pfefferrahmsoße
7. Schweine Schnitzel
 - paniert, mit Jäger-, Zigeuner-, oder Pustasoße
 - paniert, nach „Gyros Art“
 - natur, mit Zwiebeln , Sahne und Käse überbacken
 - natur, mit Schinken und Käse überbacken
 - natur oder paniert mit Schmorzwiebeln
8. Nackensteak (evtl. mit Schmorzwiebeln)
9. Schweine Haxe (evtl. Minihaxen)
10. Rippchen (pikant , mit Schmorzwiebeln oder mit frischem Sauerkraut)
11. Srazy (Schweinerouladen mit Hackfleischfüllung)
12. Delikates Fleisch (Schweinerouladen mit Speck, Zwiebeln und Knoblauch)
13. Burgunderbraten
14. Westfälischer Krustenbraten (Schulter mit Schwarte, in Altbiersoße)
15. Backschinken
16. Braten (evtl. mit Zwiebelnsenf Kruste, Schmorzwiebeln, Champignons)
17. Spießbraten gefüllt wahlweise mit Broccoli, Champignons, Gehaktes oder Zwiebeln

18. Schweizer Braten (gefüllt mit Käse und gekochtem Schinken)
19. Jägerbraten (in Rahmsoße, mit Champignons und Käse überbacken)
20. Jungschweinerücken natur oder in Pfefferrahmsoße
21. Geschnetzeltes
 - „Pusta Art“ (mit Paprika, Zwiebeln, Mais)
 - „China Art“ (mit verschiedenem Gemüse)
 - „Gärtnerin Art“ (mit Gemüse in Sauerrahmsoße)
 - „Jäger Art“ (mit Waldpilzen)
 - mit Champignons und Rahmsoße
22. Lagmann nach „Usbekischer Art“ (pikantes Fleisch – Gemüsegericht mit Nudeln)
23. Leber nach „Stroganoff Art“ (mit Creme Fraiche)
24. Ragout (Schweinegulasch mit Gemüse)
25. Gulasch nach „Ungarischer Art „
26. Scharkoje nach „Hausfrauen Art“ (mit Fleisch, Kraut, Kartoffeln, Champignons)
27. Schaschlik
28. Pfannengyros
29. Pilaw (Reisgericht mit Fleisch und Möhren)
30. Hackfleischbraten (evtl. mit Eierfüllung)
31. Hacksteak (evtl. mit Tomaten- Mozzarella oder Früchte-Käse, überback)
32. Kohlrouladen mit Hackfleischreisfüllung
33. Manty (Maultaschen mit Hackfleischzwiebelfüllung, pikante Soße)
34. Kartoffelauflauf nach „Französischer Art“ (schichtweise mit Hackfleisch)
35. „Igelchen“ (Hackfleischreisbällchen in Tomatensoße)
36. Gefüllte Paprikaschotten (mit Hackfleischreis oder Hackfleischgemüse)
37. Frikadellen
 - nach Hausfrauenart
 - mit Gemüse-Käsefüllung
 - mit Champignons
 - nach „Gyros Art“

38. Pizza Auflauf
39. Spannferkel (Kilopreis nach Anfrage)

Gerichte aus Wildfleisch auf Anfrage

Teiggerichte

1. **Eierpfannkuchen** gefüllt wahlweise mit Schmand, Marmelade
Hackfleisch, Gemüse, Vanille-, Rosinen-, oder Beerenquark.....1,00€ p.St.
2. **Piroggen** mit verschiedenen Füllungen:1,50 € p. St.
 - Kraut und Eier
 - Kartoffelpüree
 - Hackfleisch
3. **Blätterteigtaschen**1,50 € p. St.
(Frischkäsekräuter- oder Hackfleischkartoffelfüllung)
4. **Tschebureki** (Nudelteigtaschen mit Hackfleischfüllung)1,50 € p. St.

Beilagen

1. Kartoffel
 - Butterkartoffeln
 - Petersilienkartoffeln
 - Püree
 - Schwenkkartoffeln
 - Bratkartoffeln
 - Pommes frites
 - Folienkartoffeln (mit Dipp)
 - Kartoffelecken (Wedges)
 - Kroketten
 - Gratin (evtl. mit Schinken, Broccoli, Champignons, Tomaten, Röstzwiebeln)
 - Röstinchen

- 2. Reis
 - Butterreis (evtl. mit frischem Dill oder Orzo-Nudeln)
 - Sesamreis
 - Wildreis
 - Paprikareis
 - Risibisi (mit grünen Erbsen)
 - Risotto (mit Käse)
- 3. Buchweizen
 - mit Butter
 - mit Zwiebeln
 - mit Speck u. Zwiebeln
 - mit Pilze u. Zwiebeln
- 4. Nudeln
 - Spätzle
 - Bandnudeln
 - Bunte Nudeln
 - Macaroni (evtl. mit Käse)
 - Gnocchi (Muscheln)
 - Schmetterlingsnudeln (Farfalle)
 - Hörnchennudeln (Gabelspagetti)
 - China Nudeln natur oder pikant mit Gemüse
 - Fusilli
 - Nudelauflauf

Weiter Beilagen auf Anfrage!

Gemüseplatten der Saison

- Bunte Gemüseplatte mit Soße Hollandaise
- Blumenkohl, Broccoli mit Soße Hollandaise (evtl. Polnische Soße)
- Kaisergemüse in Soße Hollandaise (Blumenkohl, Broccoli, Möhren)
- Möhren, Erbsen in Butter geschwenkt

- Speckböhnchen mit Speck u. Zwiebelwürfel
- Bohnen Bukett im Speckmantel
- Rosenkohl mit Speck und Zwiebeln oder Soße Hollandaise
- Rotkohl mit Äpfel oder Ananas
- Sauerkraut
- Champignons gebraten
- Gemüseragout (Weißkraut, Möhren, Paprika, Zucchini, Auberginen, Tomaten, Zwiebeln)
- Stangenspargel (mit zerlassener Butter, Soße Hollandais o. in Schinkenmantel gebacken) nach Saison

Weitere Gemüseplatten auf Anfrage!

Desserts

- Herrencreme** (mit Schokolade, Rum, Sahne) Portion 2,00 €
- Panna Cotta** mit Erdbeeren Soße Portion 2,00 €
- Zitronensahnecreme** Portion 2,00 €
- Götterspeise** mit Sahne oder Vanillesoße Portion 2,00 €
- Rote Grütze** (mit Sahne o. Vanillesoße) Portion 2,00 €
- Schichtcreme** (Vanillepudding mit Sauerkirschen, Rote Grütze oder Schokopudding mit verschiedenen Schichten) Portion 2,00 €
- Schichtcreme** mit fr. Beeren, Maskapone, Schokolade..... Portion 2,00 €
- Schweizer Fruchtspeise** (Quark, Sahne, Früchte)..... Portion 2,00 €
- Mousse au Chocolate** (dunkel oder weiß)..... Portion 2,00 €
- Schokopudding** Portion 2,00 €
- Tiramisu** Portion 2,00 €
- Maskapone Creme** mit frischen Früchten und Sahne..... Portion 2,00 €
- Bunter Obstkorb, Obstplatte, Obsttisch** Portion 2,50 €
- Fruchtsalat** (aus Früchten der Saison und Tropischen Früchten) ... Portion 2,50 €

Weitere Desserts auf Anfrage!

Warme Gemüse oder **Salate** gegen Aufpreis von **1,50 €** pro Person.

Unsere Preisbeispiele

Menü 1

- 3 verschiedenen Fleischgerichte (evtl. Fisch) nach Wahl (400g p. P.)
- Soßen
- Beilagen nach Wahl (300 g p. P.)

ab 9,50 € p. P.

Menü 2

- 4 oder 5(ab 70 Personen) verschiedenen Fleisch- oder Fischgerichte nach Wahl (400 g p. P.)
- Soßen
- Beilagen nach Wahl (300 g p. P.)

ab 10,00 € p. P.

Menü3

- 4 oder 5(ab 70 Personen) verschiedenen Fleisch- oder Fischgerichte nach Wahl (**500 g p.P**)
- Soßen
- Beilagen nach Wahl (350g p.P)

ab 11,00€ p.P.

Menü 4

- Suppe nach Wahl (0.4 l p. P.)
- 4 oder 5(ab 70 Personen) verschiedenen Fleisch- oder Fischgerichte (400 g p. P.)
- Soßen
- Beilagen nach Wahl (300 g p. P.)

ab 12,00 € p. P.

Unsere Speisen werden für Sie top-frisch hergestellt und tafelfertig auf Platten bzw. in unserem Heißhalte-System angeliefert.

Alle Speisen erhalten keine Konservierungsstoffe und sind daher nur am Tag der Anlieferung zum Verzehr geeignet. Für die von Ihnen aufbewahrte Speisen übernehmen wir keine Garantie. Reklamationen am nächsten Tag sind ausgeschlossen.

Wir bitten Sie Ihre bestellte Ware selber bei uns abzuholen, um weitere Mehrkosten zu vermeiden.

Falls Sie trotzdem eine Anlieferung der Ware und Abholung des Leergutes durch uns wünschen, berechnen wir Ihnen für die Strecken ab 50 km einmalig in eine Fahrrichtung 0,30 € pro km.

Großbestellungen ab einem Warenwert von 250,- € werden kostenfrei von uns angeliefert(im Radius vom 50 km.)

Zu jeder Bestellung stellen wir Ihnen Porzellangeschirr und Besteck zur Verfügung (1,00€ pro Gedeck für ausleihen und spülen). Bei Bruch oder Verlust stellen wir nur den Selbstkostenpreis in Rechnung.

Für eine eingehende Beratung stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung, bitte vereinbaren Sie mit uns einen Termin.