

Vom Lande

PARTYSERVICE

Ihr Ansprechpartner Herr Rövemeier | Frau Tobe
Suttorf 24 | 48356 Nordwalde
Tel. 02573 920749 | Fax 02573 9797445

Sehr geehrter Kunde,

auf den folgenden Seiten werden wir Ihnen unseren vielseitigen Partyservice vorstellen.

Ein gutes Essen ist bekanntlich die beste Voraussetzung für ein gelungenes Fest. Um dieses zu gewährleisten, ist ein ausführliches Beratungsgespräch, welches rechtzeitig stattfinden sollte, unbedingt notwendig. So können wir auf Ihre Wünsche und die Besonderheiten Ihres Festes optimal eingehen. Auf Wunsch beraten wir Sie auch gerne bei den Getränken und sonstigen Angelegenheiten (z. B. Räumlichkeiten).

Für ein gutes Menü verwenden wir in unserem Partyservice ausschließlich Produkte aus der hiesigen Region.

Rufen Sie uns an und vereinbaren Sie ein Beratungsgespräch!

Partyservice- besprechungen

Montag – Mittwoch
von 9 bis 18 Uhr nach
tel. Absprache oder auf den
AB sprechen, wir rufen zurück.

Freitag – Sonntag
keine Annahme
von Bestellungen

aus
regionalen
Produkten!

Suppen und Eintöpfe

Suppen, pro Person 0,5 l

inkl. 7 % USt.

	pro Person		pro Person
Erbseneintopf		Hühnersuppe	
mit reicher Einlage	6,60 €	mit guter Einlage	7,90 €
Erbsensuppe		Rindfleischsuppe	
mit einer Bockwurst	8,30 €	kräftig im Geschmack	7,90 €
Bunter Gemüseeintopf		Hochzeitssuppe	
mit Rindfleischeinlage	7,40 €	mit Rind- und Geflügelfleisch	7,90 €
Grünkohleintopf		Käserahmsuppe	
mit Mettwurst und Kassler	17,40 €	mit Hackfleisch, Lauch und Champignons	6,90 €
Westfälische Kartoffelsuppe		Schlemmersuppe	
mit einer Bockwurst	8,20 €	Hähnchenfleisch mit Spinat, roter Paprika, Mais	7,10 €
Chili con Carne			
Hackfleischgericht mit roten Bohnen	9,90 €		
Gulaschsuppe		Vegetarische Suppen	
vom Rind	7,30 €		
Reitersuppe		Spargelcremesuppe (Saison)	7,80 €
süß-sauer im Geschmack	6,90 €	Champignoncremesuppe	7,80 €
Gyrossuppe		Tomatencremesuppe	6,80 €
nach Gyros Art gewürzt	6,90 €	Schlemmersuppe	6,80 €
		Spinat, Paprika, Mais	
		Blumenkohl-Broccoli-Käsesuppe	6,80 €
		Minestrone	6,80 €



Happy Birthday Büffet (ab 15 Personen)

pro Person 21,50 €

Spießbraten, Bratensoße
Schweinefilet in Champignonrahmsoße
Putengeschnetzeltes in herzhafter Tomatensoße
Kartoffelgratin
Grüne Bandnudeln oder Spätzle
gebr. Champignonköpfe
Kaisergemüse, Soße Hollandaise

Hochzeitsbüffet (ab 50 Personen)

pro Person 34,90 €

Hochzeitssuppe
gekochtes Rindfleisch
Schweinelenochen mit frischen Champignons
Zwiebelsoße
Champignonrahmsoße
Rinderrouladen hausfrauenart
Hähnchenbrust im Knuspermantel
Speckbohnen gewickelt, Kaisergemüse
Erbsen und Möhren
Soße Hollandaise
Kartoffelgratin, Schwenkkartoffeln, Spätzle
Gartensalat
Gelber Bohnensalat
Möhrensalat (Ananas, Apfel)
Nachtisch: Herrencreme, Bayrisch Creme und Erdbeerssoße

Warmes Büffet

inkl. 7 % USt.

Bauernbüffet (ab 15 Personen)

pro Person 18,50 €

mageres Haxenfleisch mit deftigen Schmorzwiebeln
Kasselerbraten mit Ananas
Bratensoße
Schwenkkartoffeln (Speck und Zwiebeln), Kartoffel-Stampf
Apfelrotkohl, Speckrosenkohl

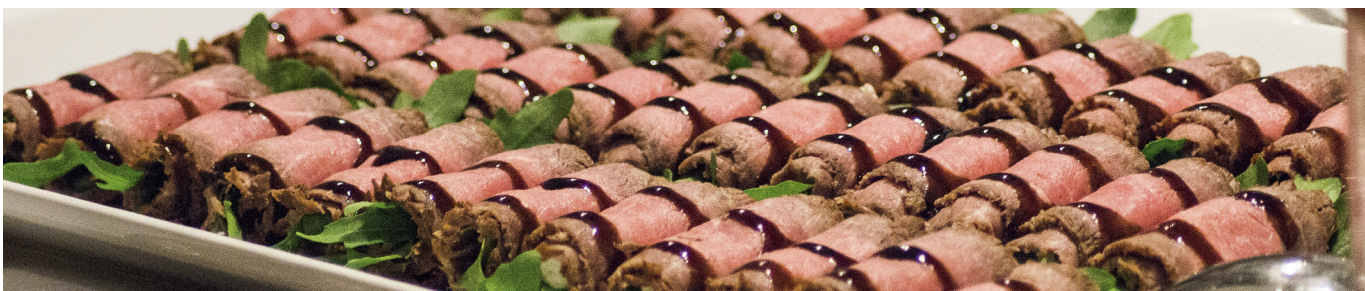
Partybüffet (ab 15 Personen)

pro Person 20,50 €

Partyschnitzel vom Schwein
Hähnchenbrustfilet im Knuspermantel
Party-Frikadellen
Champignonrahmsoße
Zigeunersoße

gebr. Champignonköpfe
Kaisergemüse, Soße Hollandaise

Kartoffelgratin
Schwenkkartoffeln (Speck und Zwiebeln)



Menüvorschläge

inkl. 7 % USt.

Vorschlag 1 (ab 15 Personen)

pro Person 21,90 €

Schweinerückensteaks an Schmorzwiebeln
Rahmgeschnetzeltes
Hähnchenbrust paniert oder im Knuspermantel
Currysoße mit Cocktailfrüchten
Kartoffelgratin, Spätzle, Schwenkkartoffeln mit Speck und Zwiebeln
Blumenkohl überbacken,
Speckbohnen gewickelt, Broccoli mit Mandeln

Vorschlag 2 (ab 15 Personen)

pro Person 25,90 €

Rindergeschnetzeltes mit Pfifferlingen
Hähnchenbrustfilet im Knuspermantel
Broccolibraten vom Schwein
Currysoße mit Cocktailfrüchten
Bratensoße
Kartoffelgratin, Schwenkkartoffeln, Spätzle
Krautsalat, Paprika-Mais-Salat
Möhrensalat mit Ananas (pro Person 280 g)

Vorschlag 3 (ab 15 Personen)

pro Person 21,50 €

Gyros in Metaxasoße mit Käse überbacken
Hackbällchen gefüllt mit Fetakäse
Mittelsteaks mit Schmorzwiebeln
Tomaten-Mozzarella-Gratin, Spätzle
Griechischer Bauernsalat, Krautsalat
Porreesalat (pro Person 280 g)

Vorschlag 4 (ab 15 Personen)

pro Person 25,90 €

Rahmgeschnetzeltes mit frischen Champignons
Pusztabraten vom Schwein, Bratensoße
Hähnchenbrust im Knuspermantel
Schwenkkartoffeln (Speck und Zwiebeln), Gratin, Spätzle
Krautsalat, Paprika-Mais-Salat
Waldorfsalat, Spargelsalat (Saison / pro Person 280 g)
Nachtisch: Herrencreme, Rote Grütze
mit Vanille-Soße

Vorschlag 5 (ab 15 Personen)

pro Person 19,50 €

Backschinken mit warmen Früchten
Jägerbraten vom Schwein, Soße
Schwenkkartoffeln, Kartoffel-Stampf
Sauerkraut mit Ananas
Speckrosenkohl

Vorschlag 6 (ab 15 Personen)

pro Person 28,50 €

Rinderrouladen
Schweinefiletpfanne mit frischen Champignons
Hähnchenbrust paniert oder im Knuspermantel
Currysoße mit Cocktailfrüchten
Spaltkartoffeln, Kartoffelgratin, Spätzle
Speckrosenkohl, gebratene Champignons
Kaisergemüse in Kräuterbutter
Nachtisch: Herrencreme / Bayrisch Creme und Erdbeersoße



Menüvorschläge

inkl. 7 % USt.

Vorschlag 7 (ab 10 Personen)

pro Person 18,50 €

Haxenfleisch an Schmorzwiebeln

Grillschinken, Soße

Sauerkraut mit Speck

Sauerkraut mit Ananas

Kartoffelstampf, Röstzwiebeln

Vorschlag 8 (ab 10 Personen)

pro Person 19,80 €

Hähnchenbrust im Knuspermantel

Partyschnitzel

Mittelsteaks an Schmorzwiebeln

Bratensoße

Kartoffelgratin

Schwenkkartoffeln (Speck und Zwiebeln)

Kaisergemüse in Butter

Speckrosenkohl

Soße Hollandaise

Vorschlag 9 (ab 20 Personen)

pro Person 31,90 €

Rinderbäckchen an Rotweinsoße

Lachs an Senf-Dillsoße

Schweinefiletpfanne in Champignonrahmsoße

Senf-Dillsoße, Rotweinsoße

Bunte Gemüsepfanne

gebratene Champignonsköpfe

Speckbohnen gewickelt

Semmelknödel (in Scheiben)

Tomaten-Mozarella-Gratin

Rosmarin Kartoffeln

Snacks / Kleiner Imbiss

inkl. 7 % USt.

Currywurst in Soße	Stück 3,00 €
Party-Frikadelle (ca. 50 g)	Stück 1,30 €
Frikadelle (ca. 130 g)	Stück 2,50 €
Partyschnitzel (ca. 60 g)	Stück 1,90 €
Hähnchen im Knuspermantel (ca. 60 g)	Stück 2,20 €
Hähnchen im Knuspermantel (ca. 120 g)	Stück 4,40 €
Lachsschnitzel vom Schwein (ca. 120 g)	Stück 3,80 €
Schweins Haxe	Stück 8,00 €
Schinken-Eisbein, gegrillt	Stück 9,50 €

Fischspezialitäten

Auf Anfrage. Preise sind Saison abhängig.



vom Schwein

pro Person 12,60 €

Pfanne Parisienne

Schweinefleisch mit Broccoli in einer pikanten Knoblauch-Kräuter-Marinade

Pfanne Balkan

Schweinefleisch mit Paprika, Tomaten in einer pikanten Würzsoße

Pfanne Jäger Art

Schweinefleisch mit Erbsen, Möhren und Champignons in einer Rahmsoße

Pfanne Capri

Schweinefleisch mit Zucchini und Frühlingszwiebeln in einer italienischen Würzsoße

Pfanne Mexico

Schweinefleisch mit roten Bohnen, Mais und pikanten Gewürzen

Chinapfanne

Schweinefleisch mit Sojakeimlingen, Bambus und Gemüseeinlage

Pfannengyros

Schweinefleisch gewürzt nach gyrosart mit Zwiebeln

Gyros in Metaxasoße

Schweinefleisch nach gyrosart gewürzt in Metaxasoße gratiniert

Wiener Rahmgeschnetzeltes

Schweinefleisch mit frischen Champignons in einer Sahnesoße

vom Lamm

pro Person 26,40 €

Pfanne Athen

Lammfleisch mit Broccoli in einer pikanten Knoblauch-Kräuter-Marinade

Hirtenpfanne

Lammfleisch mit roten Bohnen, Frühlingszwiebeln und Schafskäse

vom Geflügel

pro Person 13,80 €

Hähnchenbrustfilet geschnetzelt in einer milden Curryrahmsoße mit Cocktailfrüchten

Hähnchenbrustfilet mit Chinagemüse süß-sauer

Hühnerfrikassee mit Spargel und Champignons

Hühnerfleisch mit Zwiebelsoße

Putengulasch mit Curryrahm

Putengulasch in Champignonrahm

Fleischspezialitäten

inkl. 7 % USt.

Schwein

Schweinefiletmedaillons an frischen Champignons
Schweinefilet mit Pfefferkäsefüllung
Schweinemedallions mit Gorgonzola überbacken
Schweinefilet auf Grand Marnier Soße

pro Person 18,90 €

Schweinenacken- oder Rückensteaks an Schmorzwiebeln
Eisbeinflisch mit Schmorzwiebeln
Hacksteaks gefüllt mit Kochschinken und Käse
Griechisches Hackbällchen

pro Person 12,60 €

Partyschnitzel
Lummerschnitzel

pro Person 10,50 €

Broccolibraten
Jägerbraten
Pflaumenbraten
Spießbraten
Pusztabraten

pro Person 12,60 €

Backschinken
Kasselerbraten an Ananas
Schinkenbraten
Krustenbraten

pro Person 11,90 €

Rindfleisch

Rinderschmorbraten
Burgunderbraten mit Rotweinsoße
Sauerbraten
Rinderzwiebelfleisch

pro Person 22,50 €

Rinderrouladen gefüllt mit Mett und Zwiebeln
Rinderrouladen gefüllt hausfrauenart
Rinderbäckchen an Rotweinsoße

pro Person 22,50 €



Kalbsspezialitäten

Kalbsbäckchen an Rotweinsauce
Kalbsbraten mit frischen Champignons
Kalbsbraten mit Pfifferlingen
Kalbsgeschnetzeltes in einer pikanten Waldpilzsauce

pro Person 26,50 €

Geflügelspezialitäten

Hähnchenbrust natur
Hähnchenbrust paniert
Hähnchenbrust paniert mit Mandeln
Hähnchenbrust im Zucchini-Mantel
Hähnchenbrust im Knuspermantel
Hähnchenbrust gefüllt „Cordon bleu Art“

pro Person 13,80 €

Putenbrust auf Frischkäsesauce
Putenbrust gefüllt mit Früchten
Putenrouladen mit Gemüsefüllung
oder anderen Füllungen

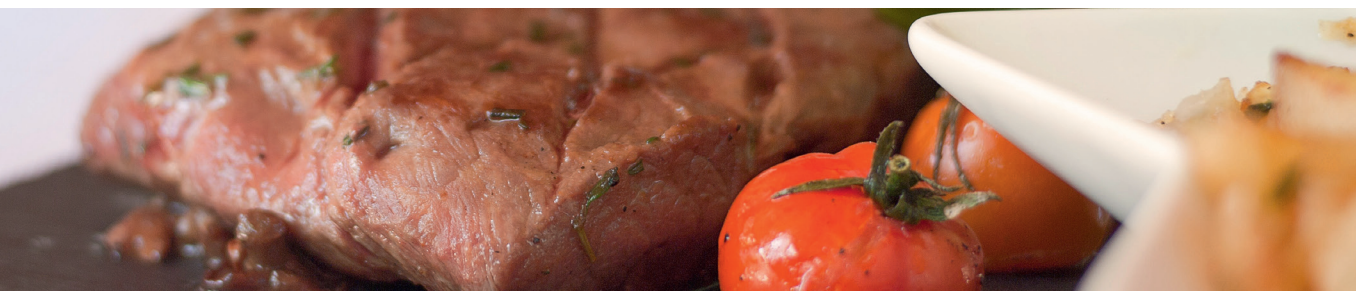
pro Person 13,80 €

Putenoberkeulen braten
Putenoberkeulen pikant gefüllt

pro Person 12,80 €

Lammfleisch

Auf Anfrage.



pro Person 1,80 €

Rinderbratensoße
Schweinebratensoße
Sauerbratensoße
Burgundersoße
Portweinsoße
Grand Marnier Soße

Lamm-Knoblauchsoße
Jägersoße
Zigeunersoße
Champignonrahmssoße
Currysoße mit Cocktailfrüchten
Zwiebelsoße

Metaxasoße
Kräutercremesoße
Pfefferrahmssoße
Waldpilzsoße
Käse-Kräutercremesoße

Beilagen

pro Person 4,20 €

Kartoffelgratin
Kartoffel-Lauchgratin
Kartoffel-Mozzarella-Tomaten-Gratin
Schwenkkartoffeln
Salzkartoffeln
Rosmarinkartoffeln
Spaltkartoffeln
Französische Kartoffeln mit Kräuter

pro Person 4,20 €

Kroketten (vor Ort)
Röstinchen
Spätzle
Kräuterspätzle
Butterreis
Duwecreis
Nudelauf
griech. Reismudeln
Serviettenknödel
Kartoffelpüree

Vegetarische und vegane Kost



pro Person 10,50 €

Blumenkohl-Käse-Medaillons
Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung

Risotto mit frischen Champignons 
Gemüseauflauf
gebr. Champignonköpfe 

Gemüse-Nudelauf
Tortellinauf
Spinat-Lasagne
bunte Gemüsepfanne 

weitere vegane Gerichte auf Anfrage 

Gemüsebeilagen

inkl. 7 % USt.

pro Person 5,40 €

Apfelrotkohl
Schmorkohl mit Speck
Rosenkohl mit Speck
Rahmkohlrabi
Kaisergemüse in Kräuterbutter
Sauerkraut mit Ananas
Sauerkraut mit Speck

pro Person 5,40 €

Kaisergemüse mit Hollandaise
Blumenkohl mit Hollandaise
Bunte Gemüsepfanne
Broccoli mit Mandeln in Butter
Erbsen-Möhrengemüse in Butter
gebratene Champignonköpfe

frischer Spargel
mit Soße Hollandaise

Preis der Saison

Speckbohnen gewickelt

pro Person 6,20 €

Salate

280 g pro Person 7,10 € / 380 g pro Person 9,50 €

Blumenkohlsalat
Eier-Porree-Salat
Porreesalat
Waldorfsalat
Spargelsalat
Staudenselleriesalat
Tortellinisalat (Käsef.)
Kartoffelsalat
Nudelsalat

Couscoussalat
italienischer Spaghettisalat
grüner Bohnensalat (Essig/Öl)
Gurkensalat
Krautsalat
Zucchini-Feta-Salat
Tomate-Mozarella-Salat
Gartensalat
gelber Bohnensalat (Majodressing)
Tomatensalat
Möhrensalat (Ananas, Apfel)

griechischer Bohnensalat
griechischer Bauernsalat
Rote-Beete-Salat

Rohkostplatten nach Wunsch:
(Paprika, Mais, Tomaten, Gurken
etc.)

mit Joghurtdressing
oder Essig-Öldressing
oder Sahnedressing

Nachtisch

pro Person in Gläser 5,20 € / pro Person in Schüssel 4,80 €

Herrencreme
Vanillemousse
Schokoladenmousse
Tiramisue

Bayrisch Creme mit
Erdbeersoße



Bayrisch Creme mit
Rotwein, Zimt, Pflaume



Rote Grütze mit Vanillesoße
Stracciatellacreme
Zitronencreme
Orangen-Pralinen-Creme
Obstsalat (Saison)
Erdbeeren mit Quark (Saison)



Mascarponecreme mit
Mandarinen-Maracujahaube



Philadelphiacreme mit gebrannten
Mandeln, Himbeeren
oder frischen Erdbeeren



Griechische Party ab 50 Personen

inkl. 7 % USt.

2 Person zum Grillen

Pavillon, 3 x 6 m
Original Gyrogrill
Kohle-Gasgrill
Gedecke komplett

Fleisch

Gyrosfleisch vom Grill
Griechische Hacksteaks gefüllt mit Schafskäse
Fleischtaschen gefüllt mit Schafskäse
Suflakis

Lammkotelett
Lammspieße

in Warmhaltegeräten

Duwecreis
griechische Reisnudeln
Tomaten-Mozzarella-Kartoffelgratin

Tomatensoße
Metaxasoße
Jäger- und Zigeunersoße

Salate

griechischer Bauernsalat
Krautsalat
griechischer Bohnensalat
Salatplatte und Dressing

Schafskäse mit Zwiebeln
Oliven und Pepperoni
Thunfischschichtsalat

Fladenbrot
Partybrötchen

Kräuterbutter
Zaziki
frische Zwiebeln

pro Person 34,50 €



Grillparty ab 50 Personen

inkl. 7 % USt.

1 – 2 Person zum Grillen

Unter 50 Personen muss die Person zum Grillen extra abgerechnet werden

großer Grill
Pavillon, 3 x 6 m
Gedecke komplett
Büffet Tische

Grillteile nach Auswahl

Hawaiitaschen, Jägertaschen
Zwiebeltaschen, Cordon-bleu-Taschen
Broccoli-Käse-Taschen
Schafskäsetaschen

Schweinerückensteaks mariniert und gewürzt
Schweinehüftsteaks mariniert
Schweinenackensteaks gewürzt und mariniert

Gyrosspieße
Schweinefiletspieße
Bauchscheiben gewürzt
Grillschnecken
Rostbratwurst

Hähnchenspieß mit Speck und Pflaume
Hähnchenteile mariniert
Putenschnitzel mariniert und gewürzt

Rinderhüftsteaks
Schlemmerspieße
Hacksteaks mit Würzrand
Hacksteaks gefüllt mit Kochschinken und Käse

Salatbüffet nach Wahl

siehe Salatauswahl

Vorschläge
Kartoffelsalat
italienischer Spaghettisalat
Tomate-Mozarella-Salat
usw.

Grillsoßen
Kräuterbutter
Partybrötchen gemischt
Zaziki
Knoblauchschand

pro Person 34,50 €

zusätzlich in Warmhaltegeräten

Kartoffelgratin
Pariser Kartoffeln

pro Person 3,00 €

Fischspezialitäten vom Grill
Lachs, Garnelenspieße und Thunfisch

pro Person 3,80 €

Ballerparty / Imbissbude

inkl. 7 % USt.

Ab 150 Personen

20,50 € pro Person

Pavillon, 3 x 6 m

Imbissausstattung

Personal

vor Ort frisch zubereitet

Pommes

Bratwurst

Currywurst

Steakbrötchen Schwein

Steakbrötchen Hähnchen

aus der Pfanne gebratene Champignonsköpfe mit Knoblauchschand und Zaziki

mit Krautsalat im Brötchen



Aus unserer Feldküche

inkl. 7 % USt.

Ab 150 Person bis 600 Personen

Eintöpfe

Suppen

Champignons aus der Pfanne

usw.

Preise auf Anfrage.



Sonstige Leistungen unseres Hauses

Feldküche (Leihgebühr und Reinigung)	150,00 € Pauschale
Porzellanleihgebühr Teller, Messer, Gabel, Servietten	2,00 € pro Gedeck
Porzellanleihgebühr Nachtsichteller, Löffel	0,80 € pro Gedeck
Geräte (Chafing-Dish) Reinigung je Gerät	2,50 € pro Gedeck

keine Lieferung unter 15 Personen	
Lieferung Nordwalde	15,00 € Pauschale
Lieferung außerhalb Nordwalde (Umkreis ca. 20 km)	30,00 € Pauschale
Lieferung bis Münster	40,00 € Pauschale
Abholung von Geräten (siehe Lieferpauschale)	
Servicepersonal	38,00 € pro Stunde
an Sonn- und Feiertagen Aufschlag pro Person	3,00 € pro Person/ Menüpreis

Geschäftsbedingungen

Alle Leih-Utensilien werden am nächsten Tag bis spätestens 10 Uhr zurückgeführt. Reste müssen aus den Geräten entsorgt (leer) sein! Sonst Gebühr von 50,00 €.

Es gelten die angegebenen Preise inkl. der gesetzlicher Umsatzsteuer von 7 % (Stand 01.2026).

Programm- und Preisänderungen behalten wir uns vor.

Alle anderen Preislisten verlieren hiermit ab dem 1. Februar 2026 ihre Gültigkeit.

Rechnungen sind nach Lieferung, spätestens nach Erhalt der Rechnung **sofort** zu bezahlen.

Für die leihweise zur Verfügung gestellten Ausrüstungsgegenstände, Dekoration etc. haftet bei Beschädigung oder Verlust der Kunde.

Es grüßt Sie das Partyservice-Team
„Vom Lande“

