



Inh. R. Hilbig

# Party Hilbig

## Party- und Veranstaltungsservice

Tel.: 0331 / 90 21 94  
 Fax: 0331 / 270 17 88  
 Mobil: 0172 / 395 83 17

Drewitzer Straße 50  
 14478 Potsdam

www.partyhilbig-potsdam.com

Mail: partyhilbig@web.de

### Kalte Speisen

große Aufschnittplatte 10 Pers. (Braten, Schinken, Salami)	ca. 2,0 kg	50,00
mittlere Aufschnittplatte 10 Pers.	ca. 1,5 kg	37,50
kleine Aufschnittplatte 5 Pers.	ca. 1,0 kg	25,00
große Käseplatte	ca. 2,0 kg	38,00
mittlere Käseplatte	ca. 1,5 kg	28,50
kleine Käseplatte	ca. 1,0 kg	19,00
große Fischplatte (Lachs, Aal, Forelle, Schrimps)	ca. 2,0 kg	96,00
mittlere Fischplatte	ca. 1,5 kg	72,00
kleine Fischplatte	ca. 1,0 kg	48,00
kleine Lachsplatte	ca. 1,0 kg	45,00
Hackepeterigel	ca. 1,0 kg	10,00
Kochschinkenröllchen mit Spargel	Stück	2,00
Gebackener Champignon (gefüllt mit Hackfleisch oder Kräuterkäse)	Stück	2,00
Partyboulette	Stück	0,90
Boulette	Stück	1,90
Minischnitzel	Stück	1,90
Mini Cordon bleu	Stück	2,10
halbes Ei mit (Kaviar, Eicreme, Lachscreme, Avocadocreme oder Matjes)	Stück	0,90
gefüllte Tomate mit Geflügelsalat	Stück	2,00
gefüllter halber Pfirsich mit Geflügelsalat		
gebr. Hähnchenkeule	Stück	2,50
gebr. Mini-Hähnchenkeule	Stück	1,90
gebr. Schweinemedailion (mit Mandarinen oder im Speckmantel)	Stück	2,30
gebr. Putenmedailion mit Mandarinen	Stück	2,10
halbes belegtes Brötchen (hell) (Aufschnitt, Käse, Lachs, Salat, Mett)	Stück	1,30
halbes belegtes Brötchen (dunkel) (Aufschnitt, Käse, Lachs, Salat, Mett)	Stück	1,70
Canapés aus Baguette (Braten, Schinken, Käse, Salami)	Stück	1,60
Canapés aus Baguette mit Fisch (Lachs, Forelle, Makrele)	Stück	1,90
Blätterteigpasteten mit Creme (Lachs, Avocado, Kräuterkäse)	Stück	1,10
Brot, Brötchen, Butter	pro Person	1,20

### Warme Speisen ab 10 Personen

#### vom Schwein

Kasslerbraten mit Sauerkraut	Portion	8,00
Krustenbraten mit Sauerkraut	Portion	8,00
Kassler im Brotteig	Portion	12,00
Schnitzel Cordon bleu	Stück	4,30
Schnitzel Paprika (mit Paprika/Zwiebel und Käse überbacken)	Stück	4,30
Schlemmerschnitzel (mit Grüne Bohnen und Käse überbacken)	Stück	4,30
Schweinegulasch	Portion	8,00
Schweinelenochen mit (Gorgonzolasoße, Rahmpfifferlinge oder Rahmchampignons)	Portion	12,00
Schweinegeschnetzeltes mit Rahm	Portion	8,00
Spanferkelschinken o.Kn. in Scheiben	Portion	8,00
Spanferkel portioniert und gebacken ab 12 kg	1kg/15,00	

### vom Rind

Sauerbraten mit Soße	Portion	10,00
Rinderbraten mit Soße	Portion	10,00
Rinderbraten mit Meerrettichsoße	Portion	10,00
Rindergulasch	Portion	10,00

### vom Wild

Wildgulasch	Portion	14,00
Wildschweinbraten mit Soße	Portion	15,00
Hirschbraten mit Soße	Portion	15,00

### vom Geflügel

Frikassee	Portion	8,00
Putengeschnetzeltes mit Rahm	Portion	8,00
Putengeschn. mit Fruchtcurrysoße	Portion	8,00
gebr. Hähnchenkeule	Stück	2,50
Putenmedallions mit (Mandarinensoße, Feigensoße oder Rahmsoße)	Portion	8,00

### vom Fisch

Lachsfilet mit (Weißweinssoße, Gemüserahm, Kräutersoße)	Portion	12,00
Rotbarschfilet mit (Weißweinssoße, Gemüserahm, Kräutersoße)	Portion	12,00

### Aufläufe und Nudelgerichte

Kartoffelauflauf vegetarisch	Portion	4,80
Kartoffelauflauf mit Broccoli/Schinken	Portion	4,80
Kartoffelauflauf mit Blumenkohl	Portion	4,80
Kartoffelauflauf mit Spinat/Lachs	Portion	5,80
Spirelli mit Bolognesesoße	Portion	4,80
Spirelli mit Tomatensoße	Portion	4,50
Nudelauf Hawaii	Portion	4,80
Nudelauf mit Zucchini/Paprika	Portion	4,80
Nudelauf mit Hackfleisch/Feta	Portion	5,80
Nudelauf mit Broccoli	Portion	4,80
Nudelauf mit Spinat/Lachs	Portion	5,80

### Beilagen

Salzkartoffeln	Portion	1,50
Bratkartoffeln	Portion	1,50
Klöße 2 Stk.	Portion	1,50
Reis	Portion	1,50
Spätzle	Portion	1,50
Mischgemüse (Erbsen/Möhren)	Portion	1,50
Speckbohnen	Portion	1,50
Grüne Bohnen mit Speckmantel	Portion	1,80
Wachsbohnen	Portion	1,50
Leipziger Allerlei	Portion	1,50
Buttermöhren	Portion	1,50
Kaisergemüse	Portion	1,50
Sauerkraut oder Rotkohl	Portion	1,50

## Suppen und Eintöpfe ab 10 Personen

Gulaschsuppe	Portion	2,90
Erbseneintopf (mit geschnittener Bockwurst)	Portion	
Linseneintopf (mit geschnittener Bockwurst)	Portion	2,80
Kesselgulasch	Portion	3,30
Kürbiscremesuppe	Portion	2,80
Grüne Bohnen Eintopf	Portion	2,80
Möhreneintopf klassisch	Portion	2,80
Karotten-Ingwersuppe	Portion	2,80
Kartoffelsuppe (mit Krabben, vegetarisch oder mit geschn. Bockwurst)	Portion	2,80
Sojanka	Portion	2,80
Käse-Lauchsuppe mit Hackfleisch	Portion	2,80
Chilli con Carne mit Brötchen	Portion	4,30
Broccolicremesuppe	Portion	2,80
Spargelcremesuppe	Portion	2,80
Tomatencremesuppe	Portion	2,80

## Salate

Tzatziki	1,0 kg	10,00
Geflügelsalat	1,0 kg	12,00
Pilzsalat	1,0 kg	12,00
Eiersalat	1,0 kg	12,00
Rindfleischsalat	1,0 kg	18,00
Kartoffelsalat mit Majo. oder Essig/Öl	1,0 kg	10,00
Nudelsalat mit oder ohne Majo.	1,0 kg	10,00
Krabbensalat	1,0 kg	23,00
Thunfischsalat	1,0 kg	22,00
Heringssalat (rot oder weiß)	1,0 kg	20,00
Hirtensalat (mit Schafskäse)	1,0 kg	12,00
Waldorfsalat	1,0 kg	12,00
Bohnensalat	1,0 kg	10,00
Gurkensalat	1,0 kg	10,00
Krautsalat	1,0 kg	10,00
Tomatensalat	1,0 kg	10,00
Gemüsesalat mit Dressing	1,0 kg	10,00
Krabbencocktail	Portion	3,00
Geflügelcocktail	Portion	3,00

## Antipasti gefüllt

mit Frischkäse gefüllte Oliven, Paprika, Champignons, Peperoni	1,0 kg	22,00
---	--------	-------

## Antipasti naturell

Champignons, Fenchel, Karotten, Zucchini, Paprika	1,0 kg	22,00
--	--------	-------

## Dessert

Obstkorb mit Früchten der Saison	1,0 kg	7,00
Rote Grütze mit Vanillesoße	Portion	1,70
Götterspeise (rot oder grün) (mit Vanillesoße)	Portion	1,70
Schokocreme mit Vanillesoße	Portion	1,70
Vanillecreme mit Schokosoße	Portion	1,70
Grießpudding mit Schokosoße	Portion	1,70
Mousse au Chocolat	Portion	2,00
Mousse au Vanille	Portion	2,00
Zitronencreme	Portion	2,00
Quark mit Fruchtcreme	Portion	1,90
(Erdbeer, Kirsche)		
Fruchtspieß mit Schokoladenmantel	Stück	2,50
(Weintraube, Banane)		
Blechkuchen verschiedene Sorten	Stück	2,30
Torten, z.B. Hochzeitstorten	ab	100,00

## Buffetvorschläge ab 10 Personen

### Snackbuffet

Kleine Schnitzel, Partybouletten (warm)
Chicken Wings (warm)
Schinken auf Honigmelone
Mozzarella/Tomaten Spieße
Räucherlachs mit Sahnemeerrettich auf Baguette mit Hackfleisch gefüllte Champignons
Baguettebrot
Schokocreme mit Vanillesoße
Preis pro Person 15,00

### Klassisches Buffet

Schweinesteak mit Rahmchampignons (warm)
Verschiedene Braten – und Schinkensorten
Käsevariationen, Räucherlachs und Schrimps
Drei verschiedene Salate <sup>5</sup> aus unserem Salatangebot
Diverse Brot – und Brötchensorten, Butter
Rote Grütze mit Vanillesoße
Preis pro Person 15,00

### Rustikales Buffet

Kasslerbraten mit Sauerkraut (warm)
Partybouletten, Rollmöpfe <sup>5</sup> , Gewürzgurken
Griebenschmalz, Senf
Kartoffelsalat <sup>5</sup> mit Majonaise, Nudelsalat <sup>5</sup>
Käsevariationen
Diverse Brot – und Brötchensorten, Butter
Vanillecreme mit Schokosoße
Preis pro Person 15,00

### Fingerfood - Buffet

pro Person 4 Canapés belegt mit Braten, Schinken, Käse, Lachs
Tomaten/Mozzarella Spieß
Partybouletten mit Weintrauben
Käsewürfel auf Ananas
Chicken Nugget mit Mandarine
Fruchtspieß
Preis pro Person 14,00

### Partybuffet

Kesselgulasch (warm)
Partybouletten, Nürnberger Würstchen (warm)
Chicken Wings (warm)
Käsewürfel auf Ananas
Gefüllte Tomaten mit Geflügelsalat
Halbes Ei mit Kaviar
Partybrötchen und Schmalz
Schokocreme mit Vanillesoße
Preis pro Person 15,00

### Potsdamer Buffet

Spießbraten mit Mischgemüse(warm)
Partybouletten, Hähnchenkeulen
Kartoffelsalat <sup>5</sup> mit Majonaise
Nudelsalat <sup>5</sup>
Käsevariationen
Lachs mit Meerrettich
Diverse Brot – und Brötchensorten
Butter, Griebenschmalz
Götterspeise <sup>1</sup> mit Vanillesoße
Preis pro Person 15,00

### Hochzeitsbuffet ab 30 Personen

Hochzeitssuppe
Lachsfilet in Meerrettichsahnesoße
Schweinelendchen mit Rahmchampignons
Putengeschnetzeltes mit Rahm
Speckbohnen, Kaisergemüse
Reis und Kartoffelspalten
verschiedene Käsesorten
Geräucherte Fischvariationen
Tomaten/Mozzarella Spieß
Diverse Brot – und Brötchensorten, Butter
Dessertvariationen
Preis pro Person 30,00

## Kinder – Buffet eins

Chicken Nuggets, Partybouletten (warm)  
Nürnberg Würstchen (warm)  
Kartoffelspalten (warm)  
Ketchup und Majo  
Götterspeise mit Vanillesoße  
Preis pro Person 10,00

## Kinder – Buffet zwei

Spirelli mit Tomatensoße (warm)  
Partybouletten, Chicken Wings  
Götterspeise mit Vanillesoße  
Preis pro Person 10,00

## Getränke vorgekühlt

### alkoholfreie Getränke

Cola, Fanta oder Sprite	1,0 Liter	4,50
Mineralwasser	1,0 Liter	2,00
Orangensaft, Apfelsaft	je 1,0 Liter	5,00
Multisaft, Kirschschaft	je 1,0 Liter	5,00

### Bier vom Fass/Flasche

1 Fass (Hohenfelder)	50 Liter	175,00
1 Fass (Hohenfelder)	30 Liter	105,00
1 Flasche	0,3 Liter	2,00

Biersorte (Flasche) nach Wahl

### Sekt 0,75l (andere Sorten möglich!)

Rotkäppchen (halb trocken, trocken)	10,00
--	-------

### Weine 0,7l (andere Sorten möglich!)

J.P.Chenet	Frankreich – rot, trocken	9,00
J.P.Chenet	Frankreich – weiß, trocken	9,00
Blanchet	Frankreich – rot, trocken	8,00
Blanchet	Frankreich – weiß, trocken	8,00

## Ausstattung zur Miete

Bierzeltgarnitur	Stück	13,00
(2x Bänke, 1x Tisch)	Stück	
Stehtisch	Stück	13,00
Tische rechteckig	Stück	10,00
Buffettisch (klappbar)	Stück	10,00
Faltpavillion (3m x 3m o. Boden)	Stück	50,00

Partyzelt (4m x 8m o. Boden)	Stück	215,00
Partyzelt (3m x 6m o. Boden)	Stück	150,00
(Zelte mit Beleuchtung, Auf- und Abbau)		
Propangrill		50,00
Holzkohlegrill ohne Kohle		50,00
Spanferkelgrill mit Motor		100,00
Tischdecken	130 x 130	4,00
Tafeltuch	130 x 220	6,00
Geschirr	je Teller / je Tasse	0,35
Besteck	je Teil	0,35
Sektgläser	Stück	0,35
Bierseidel	Stück	0,35
Weingläser	Stück	0,35
Mehrzweckgläser	Stück	0,35
(Andere Gläser auf Anfrage)		
Einweggeschirr	ab	0,20
Dekoration, z.B. Buffetblumen	ab	50,00
Bierzapfanlage einleitig	Stück	40,00
(In Verbindung mit Bier)		

## Unterhaltung

### Musik:

Diskotheek mit Moderation (incl. Tontechnik)	ca. 6 h	300,00
Jede weitere Stunde		40,00
Mit Lichtanlage	zzgl.	50,00
Beschallung, Microfonanlage etc. nach Bedarf.		

### **Preise auf Anfrage!**

### Programm & Show:

Für Ihre Veranstaltung bieten wir auf Wunsch ein individuelles Programm nach Ihren persönlichen Vorstellungen! (Zauberer, Stripshows, Clowns, Springburgen etc.)

### **Weitere Angebote auf Anfrage! Preise auf Anfrage!**

### Etwas Besonderes für Ihre Feier :

### **Feuerwerk in verschiedenen Variationen! Genehmigungspflichtig! Preise auf Anfrage!**

Alle aufgeführten Preise in Euro zzgl. gesetzl. MwSt.  
Ab € 120,- Bestellwert (netto) = Lieferkostenfrei innerhalb von  
Potsdam(0331)!

Änderungen vorbehalten! Stand 04/2022

## **Unsere Speisen und Getränke können folgende Zusatzstoffe und Allergene enthalten:**

### **Konservierungsstoffe**

Hier freuen sich Bismarckhering, Rollmops, Fleischerzeugnisse wie Fleischsalat, Sauerkonserven, Dessertsaucen etc., die hauptsächlich mit Sorbinsäure, Benzoesäure oder Ameisensäure veredelt werden. Insbesondere Speck, Schinken und andere gepökelte Fleischerzeugnisse enthalten Nitritpökelsalz oder Nitrat

### **Phosphat**

Phosphate sind erlaubte Zusatzstoffe. Brühwürste und andere Fleischerzeugnisse werden häufig mit Phosphaten behandelt

### **Schwefel**

Ihn findet man meist in Meerrettich, Kartoffelerzeugnissen oder Trockenfrüchten.

### **Chinin**

Dazu gehören auch Chininsalze, die erlaubt sind und meistens in alkoholfreien Erfrischungsgetränken wie etwa Tonic Water vorkommen.

### **Farbstoffe**

Lebensmittelfarbstoffe und Zuckerkulör sind absolut erlaubt und üblich bei Belegfrüchten, Deutschem Kaviar, Bratensoßen oder Campari. Zu berücksichtigen ist hier das Beta-Carotin in Käse. Oliven können mit Eisengluconat geschwärzt sein

### **Süßungsmittel**

Sind absolut erlaubt und gängig, meistens in kalorienreduzierten Lebensmitteln, brennwertverminderten Erfrischungsgetränken (Light-Getränke), süßen Soßen, Pudding, Mayonnaisen oder Senf. Zu den Süßstoffen zählen Acesulfam, Aspartam, Phenylalaninquelle, Cyclamat und Saccharin.

### **Geschmacksverstärker**

Das sind Stoffe, die einen vorhandenen Geschmack verstärken oder betonen, selbst aber über keinen oder nur sehr wenig Eigengeschmack verfügen. Meistens sind sie in Brühen, Saucen (insbesondere in Bindemitteln), Suppen und Salatdressings enthalten. Der Branchenbekannteste ist das Glutamat.

### **Koffein**

Koffein ist einer der erlaubten Zusatzstoffe und üblich bei alkoholfreien Erfrischungsgetränken, wie Cola

**A. Glutenhaltiges Getreide**, namentlich Weizen (wie Dinkel und Khorasan-Weizen), Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse,

**B. Krebstiere** und daraus gewonnene Erzeugnisse;

**C. Eier** und daraus gewonnene Erzeugnisse;

**D. Fische** und daraus gewonnene Erzeugnisse;

**E. Erdnüsse** und daraus gewonnene Erzeugnisse;

**F. Sojabohnen** und daraus gewonnene Erzeugnisse;

**G. Milch** und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose);

**H. Schalenfrüchte**, namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse,

Kaschunüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder

Queenslandnüsse sowie daraus gewonnene Erzeugnisse;

**I. Sellerie** und daraus gewonnene Erzeugnisse, Frankreich – weiß, trocken 6,00

**J. Senf** und daraus gewonnene Erzeugnisse;

**K. Sesamsamen** und daraus gewonnene Erzeugnisse;

**L. Schwefeldioxid** und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10

mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO<sub>2</sub>, die für

verzehrfertige oder gemäß den Anweisungen des Herstellers in den

ursprünglichen Zustand zurückgeführte Erzeugnisse zu berechnen sind;

**M. Lupinen** und daraus gewonnene Erzeugnisse;

**N. Weichtiere** und daraus gewonnene Erzeugnisse.