



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	56,00
mittlere Aufschnittplatte 10 Pers.	ca. 1,5 kg	42,00
kleine Aufschnittplatte 5 Pers.	ca. 1,0 kg	28,00
große Käseplatte	ca. 2,0 kg	44,00
mittlere Käseplatte	ca. 1,5 kg	33,00
kleine Käseplatte	ca. 1,0 kg	22,00
große Fischplatte (Lachs, Aal, Forelle, Schrimps)	ca. 2,0 kg	124,00
mittlere Fischplatte	ca. 1,5 kg	93,00
kleine Fischplatte	ca. 1,0 kg	62,00
kleine Lachsplatte	ca. 1,0 kg	58,00
Hackepeterigel mit Zwiebel	ca. 1,0 kg	15,00
Kochschinkenröllchen mit Spargel	Stück	2,50
Gebackener Champignon (gefüllt mit Hackfleisch oder Kräuterkäse)	Stück	2,50
Partyboulette	Stück	1,20
Boulette	Stück	2,40
Minischnitzel	Stück	2,40
Mini Cordon bleu	Stück	2,70
halbes Ei mit (Kaviar, Eicreme, Lachscreme, Avocadoe creme oder Matjes)	Stück	1,20
gefüllte Tomate mit Geflügelsalat	Stück	2,50
gefüllter halber Pfirsich mit Geflügelsalat		
gebr. Hähnchenkeule	Stück	3,50
gebr. Mini-Hähnchenkeule	Stück	2,60
gebr. Schweinemedailion (mit Mandarinen oder im Speckmantel)	Stück	3,50
gebr. Putenmedailion mit Mandarinen	Stück	3,50
halbes belegtes Brötchen (hell) (Aufschnitt, Käse, Lachs, Salat, Mett)	Stück	1,60
halbes belegtes Brötchen (dunkel) (Aufschnitt, Käse, Lachs, Salat, Mett)	Stück	1,90
Canapés aus Baguette (Braten, Schinken, Käse, Salami)	Stück	1,80
Canapés aus Baguette mit Fisch (Lachs, Forelle, Makrele)	Stück	2,10
Blätterteigpasteten mit Creme (Lachs, Avocado, Kräuterkäse)	Stück	1,40
Brot, Brötchen, Butter	pro Person	1,50

Warme Speisen ab 10 Personen

vom Schwein

Kasslerbraten mit Sauerkraut	Portion	12,00
Krustenbraten mit Sauerkraut	Portion	12,00
Kassler im Brotteig	Portion	14,00
Schnitzel Cordon bleu	Stück	4,90
Schnitzel Paprika (mit Paprika/Zwiebel und Käse überbacken)	Stück	4,90
Schlemmerschnitzel (mit Grüne Bohnen und Käse überbacken)	Stück	4,90
Schweinegulasch	Portion	12,00
Schweinelenochen mit (Gorgonzolasoße, Rahmpfifferlinge oder Rahmchampignons)	Portion	14,00
Schweinegeschnetztes mit Rahm	Portion	12,00
Spanferkelschinken o.Kn. in Scheiben	Portion	14,00
Spanferkel portioniert und gebacken ab 12 kg	1kg/17,00	

vom Rind

Sauerbraten mit Soße	Portion	14,00
Rinderbraten mit Soße	Portion	14,00
Rinderbraten mit Meerrettichsoße	Portion	14,00
Rindergulasch	Portion	14,00

vom Wild

Wildgulasch	Portion	17,00
Wildschweinbraten mit Soße	Portion	17,00
Hirschbraten mit Soße	Portion	17,00

vom Geflügel

Frikassee	Portion	10,00
Putengeschnetztes mit Rahm	Portion	10,00
Putengeschn. mit Fruchtcurrysoße	Portion	10,00
gebr. Hähnchenkeule	Stück	3,50
Putenmedallions mit (Mandarinensoße, Feigensoße oder Rahmsoße)	Portion	10,00

vom Fisch

Lachsfilet mit (Weißweinssoße, Gemüserahm, Kräutersoße)	Portion	15,00
Rotbarschfilet mit (Weißweinssoße, Gemüserahm, Kräutersoße)	Portion	15,00

Aufläufe und Nudelgerichte

Kartoffelaufbau vegetarisch	Portion	6,00
Kartoffelaufbau mit Broccoli/Schinken	Portion	6,00
Kartoffelaufbau mit Blumenkohl	Portion	6,00
Kartoffelaufbau mit Spinat/Lachs	Portion	7,50
Spirelli mit Bolognesesoße	Portion	6,00
Spirelli mit Tomatensoße	Portion	6,00
Nudelaufbau Hawaii	Portion	6,00
Nudelaufbau mit Zucchini/Paprika	Portion	6,00
Nudelaufbau mit Hackfleisch/Feta	Portion	7,50
Nudelaufbau mit Broccoli	Portion	6,00
Nudelaufbau mit Spinat/Lachs	Portion	7,50

Beilagen

Salzkartoffeln	Portion	1,70
Bratkartoffeln	Portion	1,70
Klöße 2 Stk.	Portion	1,70
Reis	Portion	1,70
Spätzle	Portion	1,70
Mischgemüse (Erbsen/Möhren)	Portion	1,70
Speckbohnen	Portion	1,70
Grüne Bohnen mit Speckmantel	Portion	1,90
Wachsbohnen	Portion	1,70
Leipziger Allerlei	Portion	1,70
Buttermöhren	Portion	1,70
Kaisergemüse	Portion	1,70
Sauerkraut oder Rotkohl	Portion	1,70

Suppen und Eintöpfe ab 10 Personen

Gulaschsuppe	Portion	3,50
Erbseneintopf (mit geschnittener Bockwurst)	Portion	3,50
Linseneintopf (mit geschnittener Bockwurst)	Portion	3,50
Kesselgulasch	Portion	4,50
Kürbiscremesuppe	Portion	3,50
Grüne Bohnen Eintopf	Portion	3,50
Möhreneintopf klassisch	Portion	3,50
Karotten-Ingwersuppe	Portion	3,50
Kartoffelsuppe (mit Krabben, vegetarisch oder mit geschn.Bockwurst)	Portion	3,50
Soljanka	Portion	3,50
Käse-Lauchsuppe mit Hackfleisch	Portion	3,50
Chilli con Carne	Portion	4,50
Broccolicremesuppe	Portion	3,50
Spargelcremesuppe	Portion	3,50
Tomatencremesuppe	Portion	3,50

Salate

Tzatziki	1,0 kg	12,00
Geflügelsalat	1,0 kg	14,00
Pilzsalat	1,0 kg	14,00
Eiersalat	1,0 kg	14,00
Rindfleischsalat	1,0 kg	20,00
Kartoffelsalat mit Majo. oder Essig/Öl	1,0 kg	12,00
Nudelsalat mit oder ohne Majo.	1,0 kg	12,00
Krabbensalat	1,0 kg	26,00
Thunfischsalat	1,0 kg	26,00
Heringssalat (rot oder weiß)	1,0 kg	22,00
Hirtensalat (mit Schafskäse)	1,0 kg	14,00
Waldorfsalat	1,0 kg	14,00
Bohnensalat	1,0 kg	12,00
Gurkensalat	1,0 kg	12,00
Krautsalat	1,0 kg	12,00
Tomatensalat	1,0 kg	12,00
Gemüsesalat mit Dressing	1,0 kg	12,00
Krabbencocktail	Portion	3,20
Geflügelcocktail	Portion	3,20

Antipasti gefüllt

mit Frischkäse gefüllte Oliven, Paprika, Champignons, Peperoni	1,0 kg	23,00
---	--------	-------

Antipasti naturell

Champignons, Fenchel, Karotten, Zucchini, Paprika	1,0 kg	23,00
--	--------	-------

Dessert

Obstkorb mit Früchten der Saison	1,0 kg	8,00
Rote Grütze mit Vanillesoße	Portion	1,90
Götterspeise (rot oder grün) (mit Vanillesoße)	Portion	1,90
Schokocreme mit Vanillesoße	Portion	1,90
Vanillecreme mit Schokosoße	Portion	1,90
Grießpudding mit Schokosoße	Portion	1,90
Mousse au Chocolat	Portion	2,20
Mousse au Vanille	Portion	2,20
Zitronencreme	Portion	2,20
Quark mit Fruchtcreme (Erdbeer, Kirsche)	Portion	2,20
Fruchtspieß mit Schokoladenmantel (Weintraube, Banane)	Stück	3,00
Blechkuchen verschiedene Sorten	Stück	2,70
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 17,00

Klassisches Buffet

Schweinesteak mit Rahmchampignons (warm) Verschiedene Braten – und Schinkensorten Käsevariationen, Räucherlachs und Schrimps Drei verschiedene Salate ⁵ aus unserem Salatangebot Diverse Brot – und Brötchensorten, Butter Rote Grütze mit Vanillesoße Preis pro Person 17,00
--

Rustikales Buffet

Kasslerbraten mit Sauerkraut (warm) Partybouletten, Rollmöpfe ⁵ , Gewürzgurken Griebenschmalz, Senf Kartoffelsalat ⁵ mit Majonaise, Nudelsalat ⁵ Käsevariationen Diverse Brot – und Brötchensorten, Butter Vanillecreme mit Schokosoße Preis pro Person 17,00

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 16,00
--

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 17,00
--

Potsdamer Buffet

Spießbraten mit Mischgemüse(warm) Partybouletten, Hähnchenkeulen Kartoffelsalat ⁵ mit Majonaise Nudelsalat ⁵ Käsevariationen Lachs mit Meerrettich Diverse Brot – und Brötchensorten Butter, Griebenschmalz Götterspeise ¹ mit Vanillesoße Preis pro Person 17,00

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 35,00
--

Kinder – Buffet eins

Chicken Nuggets, Partybouletten (warm)
Nürnberg Würstchen (warm)
Kartoffelspalten (warm)
Ketschup 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, Kirschsft	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
Faltpavillon (3m x 3m o. Boden)	Stück	50,00

Partyzelt (4m x 8m o. Boden)	Stück	250,00
Partyzelt (3m x 6m o. Boden)	Stück	180,00
(Zelte mit Beleuchtung, Auf- und Abbau)		
Propangrill		70,00
Holzkohlegrill ohne Kohle		50,00
Spanferkelgrill mit Motor		150,00
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	ca. 6 h	300,00
(incl. Tontechnik)		
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 15.04.2023

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 SO₂, 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.