



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

Aufschnittplatte 10 Pers. (Braten, Schinken, Salami)	ca. 1,5 kg	45,00
kleine Aufschnittplatte 5 Pers.	ca. 1,0 kg	30,00
große Käseplatte	ca. 2,0 kg	48,00
mittlere Käseplatte	ca. 1,5 kg	36,00
kleine Käseplatte	ca. 1,0 kg	24,00
Räucher-Fischplatte	ca. 1,5 kg	135,00
kleine Fischplatte	ca. 1,0 kg	90,00
kleine Lachsplatte	ca. 1,0 kg	70,00
Hackepeterigel mit Zwiebel	ca. 1,0 kg	18,00
Kochschinkenröllchen mit Spargel	Stück	2,80
Gebackener Champignon (gefüllt mit Hackfleisch oder Kräuterkäse)	Stück	2,50
Partyboulette	Stück	1,30
Boulette	Stück	2,90
Schweineschnitzel	Stück	3,90
Minischnitzel	Stück	2,50
Mini Cordon bleu	Stück	3,00
Tomaten/Mozzarella Spieß	Stück	1,60
halbes Ei mit	Stück	1,40
(Kaviar, Eicreme, Lachscreme, Avocadoe oder Matjes)		
gefüllte Tomate	Stück	2,60
mit Geflügelsalat		
gefüllter halber Pfirsich	Stück	2,60
mit Geflügelsalat		
gebr. Hähnchenkeule	Stück	4,60
gebr. Mini-Hähnchenkeule	Stück	3,00
gebr. Schweinemedallion (mit Mandarinen)	Stück	4,00
gebr. Putenmedallion mit Mandarinen	Stück	4,00
halbes belegtes Brötchen (hell)	Stück	1,60
(Aufschnitt, Käse, Lachs, Salat, Mett)		
halbes belegtes Brötchen (dunkel)	Stück	1,90
(Aufschnitt, Käse, Lachs, Salat, Mett)		
Canapés aus Baguette (Braten, Schinken, Käse, Salami)	Stück	1,80
Canapés aus Baguette mit Fisch (Lachs, Forelle, Makrele)	Stück	2,30
Blätterteigpasteten mit Creme (Lachs, Avocado, Kräuterkäse)	Stück	1,40
Brot, Brötchen, Butter	pro Person	1,60

Warme Speisen ab 10 Personen vom Schwein

Kasslerbraten mit Sauerkraut	Portion	14,00
Krustenbraten mit Sauerkraut	Portion	14,00
Spießbraten mit Mischgemüse	Portion	14,00
Schnitzel Cordon bleu	Stück	6,00
Schnitzel Paprika (mit Paprika/Zwiebel und Käse überbacken)	Stück	6,00
Schlemmerschnitzel (mit Grüne Bohnen und Käse überbacken)	Stück	6,00
Schweinogulasch	Portion	14,00
Schweinelenchen mit (Gorgonzolasoße, Rahmpfifferlinge oder Rahmchampignons)	Portion	16,00
Schweinegeschnetzeltes mit Rahm	Portion	14,00
Spanferkelschinken o.Kn. in Scheiben	Portion	16,00
Spanferkel portioniert und gebacken ab 12 kg	1kg/20,00	

vom Rind

Sauerbraten mit Soße	Portion	16,00
Rinderbraten mit Soße	Portion	16,00
Rinderbraten mit Meerrettichsoße	Portion	16,00
Rindergulasch	Portion	16,00

vom Wild

Wildgulasch	Portion	19,00
Wildschweinbraten mit Soße	Portion	20,00
Hirschbraten mit Soße	Portion	22,00

vom Geflügel

Frikassee	Portion	14,00
Putengeschnetzeltes mit Rahm	Portion	14,00
Putengeschn. mit Fruchtcurrysoße	Portion	14,00
gebr. Hähnchenkeule	Stück	4,60
Putenmedallions mit (Mandarinasoße, Feigensoße oder Rahmssoße)	Portion	16,00

vom Fisch

Lachsfilet mit (Weißweinssoße, Gemüserahm, Kräutersoße)	Portion	18,00
Rotbarschfilet mit (Weißweinssoße, Gemüserahm, Kräutersoße)	Portion	18,00

Aufläufe und Nudelgerichte

Kartoffelaufbau vegetarisch	Portion	7,00
Kartoffelaufbau mit Broccoli/Schinken	Portion	7,00
Kartoffelaufbau mit Blumenkohl	Portion	7,00
Kartoffelaufbau mit Spinat/Lachs	Portion	10,00
Spirelli mit Bolognesesoße	Portion	7,00
Spirelli mit Tomatensoße	Portion	7,00
Nudelaufbau mit Zucchini/Paprika	Portion	7,00
Nudelaufbau mit Hackfleisch/Feta	Portion	10,00
Nudelaufbau mit Broccoli	Portion	7,00
Nudelaufbau mit Spinat/Lachs	Portion	10,00

Beilagen

Salzkartoffeln	Portion	1,90
Bratkartoffeln	Portion	1,90
Klöße 2 Stk.	Portion	1,90
Reis	Portion	1,90
Spirelli	Portion	1,90
Spätzle	Portion	1,90
Mischgemüse (Erbsen/Möhren)	Portion	1,90
Erbsen	Portion	1,90
Speckbohnen	Portion	1,90
Grüne Bohnen mit Speckmantel	Portion	2,40
Wachsbohnen	Portion	1,90
Leipziger Allerlei	Portion	1,90
Buttermöhren	Portion	1,90
Kaisergemüse	Portion	1,90
Sauerkraut	Portion	1,90
Rotkohl	Portion	1,90

Suppen und Eintöpfe ab 10 Personen

Gulaschsuppe	Portion	4,00
Erbseneintopf	Portion	4,00
(mit geschnittener Bockwurst)		
Linseneintopf	Portion	4,00
(mit geschnittener Bockwurst)		
Kesselgulasch	Portion	5,00
Kürbiscremesuppe	Portion	4,00
Grüne Bohnen Eintopf	Portion	4,00
Möhreneintopf klassisch	Portion	4,00
Karotten-Ingwersuppe	Portion	4,00
Kartoffelsuppe	Portion	4,00
(mit Krabben, vegetarisch oder mit geschn.Bockwurst)		
Soljanka	Portion	4,00
Käse-Lauchsuppe mit Hackfleisch	Portion	4,00
Chilli con Carne	Portion	5,00
Broccolicremesuppe	Portion	4,00
Spargelcremesuppe	Portion	4,00
Tomatencremesuppe	Portion	4,00

Salate

Tzatziki	1,0 kg	15,00
Geflügelsalat	1,0 kg	16,00
Pilzsalat	1,0 kg	16,00
Eiersalat	1,0 kg	16,00
Rindfleischsalat	1,0 kg	22,00
Kartoffelsalat mit Majo. oder Essig/Öl	1,0 kg	14,00
Nudelsalat mit oder ohne Majo.	1,0 kg	14,00
Krabbensalat	1,0 kg	28,00
Thunfischsalat	1,0 kg	28,00
Heringssalat (rot oder weiß)	1,0 kg	24,00
Hirtensalat (mit Schafskäse)	1,0 kg	16,00
Waldorfsalat	1,0 kg	16,00
Bohnensalat	1,0 kg	14,00
Gurkensalat	1,0 kg	14,00
Krautsalat	1,0 kg	14,00
Tomatensalat	1,0 kg	14,00
Gemüsesalat mit Dressing	1,0 kg	15,00
Krabbencocktail	Portion	4,50
Geflügelcocktail	Portion	4,50

Antipasti gefüllt

mit Frischkäse gefüllte Oliven, Paprika, Champignons, Peperoni	1,0 kg	25,00
---	--------	-------

Antipasti naturell

Champignons, Fenchel, Karotten, Zucchini, Paprika	1,0 kg	25,00
--	--------	-------

Dessert

Obstkorb mit Früchten der Saison	1,0 kg	8,00
Rote Grütze mit Vanillesoße	Portion	2,10
Götterspeise (rot oder grün)	Portion	2,10
(mit Vanillesoße)		
Schokocreme mit Vanillesoße	Portion	2,10
Vanillecreme mit Schokosoße	Portion	2,10
Grießpudding mit Schokosoße	Portion	2,10
Mousse au Chocolat	Portion	2,40
Mousse au Vanille	Portion	2,40
Zitronencreme	Portion	2,40
Quark mit Fruchtcreme	Portion	2,40
(Erdbeer, Kirsche)		
Fruchtspieß mit Schokoladenmantel	Stück	3,20
(Weintraube, Banane)		
Blechkuchen verschiedene Sorten	Stück	2,90
Torten, z.B. Hochzeitstorten	ab	100,00

Buffetvorschläge ab 10 Personen

Snackbuffet

Kleine Schnitzel, Partybouletten (warm)
Chicken Nuggets (warm)
Schinken mit Honigmelone
Mozzarella/Tomaten Spieße
Canapeś mit Braten, Schinken, Käse, Lachs, Salami
mit Hackfleisch gefüllte Champignons
Schokocreme mit Vanillesoße
Preis pro Person 19,00

Klassisches Buffet

Schweinesteak mit Rahmchampignons (warm)
Verschiedene Braten – und Schinkensorten
Käsevariationen, Räucherlachs und Schrimps
Drei verschiedene Salate aus unserem Salatangebot
Diverse Brot – und Brötchensorten, Butter
Rote Grütze mit Vanillesoße
Preis pro Person 19,00

Rustikales Buffet

Kasslerbraten mit Sauerkraut (warm)
Partybouletten, kl. Schnitzel, Gewürzgurken
Griebenschmalz, Senf
Kartoffelsalat mit Majonaise, Nudelsalat
Käsevariationen
Diverse Brot – und Brötchensorten, Butter
Vanillecreme mit Schokosoße
Preis pro Person 19,00

Fingerfood - Buffet

pro Person 4 Canapés belegt mit Braten, Schinken, Salami, Käse, Lachs
Tomaten/Mozzarella Spieß
Partybouletten Spieß
Käsepieß
Chicken Nugget mit Mandarine
Fruchtspieß
Preis pro Person 18,00

Partybuffet

Kesselgulasch (warm)
Partybouletten, Nürnberger Würstchen (warm)
Chicken Wings (warm)
Käsespieße
Gefüllte Tomaten mit Geflügelsalat
Halbes Ei mit Kaviar
Partybrötchen und Schmalz
Schokocreme mit Vanillesoße
Preis pro Person 19,00

Potsdamer Buffet

Spießbraten mit Mischgemüse(warm)
Partybouletten, Hähnchenkeulen
Kartoffelsalat mit Majonaise
Nudelsalat
Käsevariationen
Lachs mit Meerrettich
Diverse Brot – und Brötchensorten
Butter, Griebenschmalz
Götterspeise mit Vanillesoße
Preis pro Person 19,00

Hochzeitsbuffet ab 30 Personen

Lachsfilet mit Kräuteroße
Schweinelendchen mit Rahmchampignons
Putencurrygeschnetzeltes
Speckbohnen, Kaisergemüse
Reis und Kartoffelspalten
verschiedene Käsesorten
Geräucherte Fischvariationen
Tomaten/Mozzarella Spieß
Diverse Brot – und Brötchensorten, Butter
Dessertvariationen
Preis pro Person 43,00

Kinder – Buffet eins

Chicken Nuggets, Partybouletten (warm)
Nürnberger Würstchen (warm)
Kartoffelspalten (warm)
Ketchup und Majo
Götterspeise mit Vanillesoße
Preis pro Person 11,00

Kinder – Buffet zwei

Spirelli mit Tomatensoße (warm)
Partybouletten, Chicken Nuggets
Götterspeise mit Vanillesoße
Preis pro Person 11,00

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	50 Liter	175,00
1 Fass	30 Liter	105,00
1 Flasche	0,3 Liter	2,00
Biersorte (Flasche) nach Wahl		

Sekt 0,75l (andere Sorten möglich!)

Rotkäppchen (halbtrocken, 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 ohne Gas		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	0,40
Besteck	je Teil	0,40
Sektgläser	Stück	0,40
Bierseidel	Stück	0,40
Weingläser	Stück	0,40
Mehrzweckgläser	Stück	0,40
(Andere Gläser auf Anfrage)		
Einweggeschirr	ab	0,20
Dekoration, z.B. Buffetblumen	ab	50,00
Bierzapfanlage einleitig	Stück	50,00
(In Verbindung mit Bier)		

Unterhaltung

Musik:

Diskotheek mit Moderation	ca. 6 h	350,00
(incl. Tontechnik)		
Jede weitere Stunde		40,00
Mit Lichtanlage	zzgl.	50,00
Beschallung, Microfonanlage etc. nach Bedarf.		
(Preise auf Anfrage)		

Weitere Angebote auf Anfrage! Preise auf Anfrage!

Alle Preise für Speisen in Euro zzgl. 7% MwSt.

Alle anderen Preise in Euro zzgl. 19% MwSt.

Ab € 150,- Bestellwert (netto) = Lieferkostenfrei innerhalb von
Potsdam(0331)!

Änderungen vorbehalten! Stand 04.01.2026

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, 6,0
Kaschunüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse sowie daraus gewonnene Erzeugnisse;

I. Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse;

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.