



Partyservice
RACKERSTOP
PARTYSERVICE & CATERING EÜD BEDIEN

ANGEBOTSKARTE

LIEBLINGSBUFFET

Tomatensuppe

Hackepeterigel

italienischer Nudelsalat

Puten- Paprikabraten auf Reis

Kasslerbraten auf Ananassauerkraut

Chicken Wings mit Dipp

Käseplatte mit Trauben

Kirschgrütze mit Vanillesauce

Schmalztopf

frisches aus der Backstube

Früchteplatte

pro Person **16,90 €**

AUSGEWÄHLTE BUFFETS-SPEZIALITÄTEN

Gutsherren-Buffer

Hausgemachte Buletten mit Senf, Schweinebraten, garniert auf Platte
rustikale Aufschnittplatte mit herzhaften Wurstsorten,
zart geräucherter Schinken, Schmalztopf
Käse-Platte mit deftigem Käse: Harzer, Tilsiter, Esrom reich garniert.
Hackepeter, Zwiebeln und Gurken, Bauernspecksalat
italienischer Nudelsalat, Matjessalat in Dillcreme, Schmalztopf, diverse
rustikale Brotsorten und Brötchen, rote Grütze mit Vanillesauce

pro Person **14,90 €**

Rustikales Bauern-Buffer

ausgesuchter Aufschnitt, rustikal angerichtet und garniert
Käse-Platten mit Schmalz und Harzer
hausgemachte Buletten, Kasseler Braten
Sülze mit Remouladensauce, Rollmöpfe
frischer Hackepeter mit Gurke und Zwiebeln
Berliner Kartoffelsalat oder Bauernspecksalat,
diverse Sorten rustikales Brot, Brötchen und Schmalztopf

pro Person **12,90 €**

Luxusbuffet „Gourmet“

Bratenplatte: Schweineschinken, Kasseler, Prager Schinken
bunte Fischplatte
Käseplatte mit Spezialitäten aus aller Welt, mit Obst garniert,
Waldorff Astoria-Salat, Geflügelsalat, Eiersalat,
Obstsalat "Schwarzwaldgeist", Schmalztopf
Baguettes in Körbchen serviert

pro Person **16,90 €**

HERZHAFTE PARTY-SUPPEN:

Russische Soljanka

mit Sahne

ab 10 Personen

pro Person **4,90 €**

Serbische Bohnensuppe

pikant serviert

ab 10 Personen

pro Person **4,90 €**

Ungarischer Kesselgulasch

ab 10 Personen

pro Person **6,50 €**

Gulaschsuppe

(aus Schweinefleisch extra scharf gewürzt)

ab 10 Personen

pro Person **4,90 €**



Gemüsesuppe

ab 10 Personen

pro Person **3,90 €**

Chilli con carne

ab 10 Personen

pro Person **5,50 €**

oder nach Wahl

BUFFET NR.1

Tomate - Mozzarella

Hackepeter vom Holzbrett

deftig gewürzt

Spanferkelkeule

mit Sauerkraut und Bratkartoffeln

rustikales Käsebrett

bunt garniert

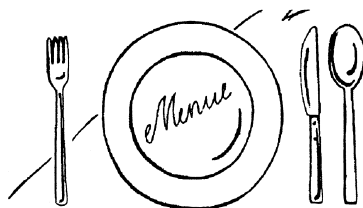
Frisches aus der Backstube

diverse rustikale Brotsorten und Brötchen

verschiedene Desserts

Obstplatte

pro Person **17,90 €**



BUFFET NR.2

Spargelcremsuppe

Tomate - Mozzarella

Melonen-Schinkenplatte

herzhaft

Schweinekrustenbraten

mit frischem Knoblauchbrot

Seelachsfilet

mit Sauce Hollandaise und Schwenkkartoffeln

rustikales Käsebrett

bunt garniert

Frisches aus der Backstube

diverse Rustikale Brutsorten und Brötchen

verschiedene Desserts

Obstplatte

pro Person **18,90 €**

BUFFET NR.3

Käsesuppe

Tomate - Mozzarella

Melonen-Schinkenplatten

Käseplatte mit Trauben

Eier mit Kaviar und Lachs

Hausgemachter Kartoffelsalat

italienischer Nudelsalat

Hackfleischbällchen bunt garniert

Schweinebraten

in Cognac-Honigsauce

Kasslerbraten auf Ananassauerkraut

Schmalztopf

Frisches aus der Backstube

verschiedene Desserts

Obstplatte

pro Person **16,90 €**

BUFFET NR.4

Tomate - Mozzarella

verschiedene Canapés

mit Fisch, Käse, Fleisch, Schinken und Ei

Spanferkelkeule

mit Bratkartoffeln und Sauerkraut

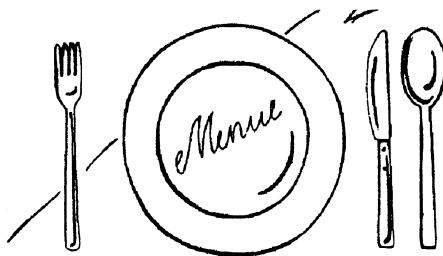
Frisches aus der Backstube

diverse rustikale Brotsorten und Brötchen

verschiedene Desserts

Obstplatte

pro Person **18,90 €**



BUFFET NR.5

Tomate - Mozzarella

gemischte Häppchenplatten

Leerdamer mit Trauben, Hackfleischbällchen, Spargelröllchen,
Honigmelone mit Schinken

Käseplatte mit Trauben

Schweinehaxe

mit Bratkartoffeln und Sauerkraut

Frisches aus der Backstube

diverse rustikale Brotsorten und Brötchen

verschiedene Desserts

Obstplatte



pro Person **16,90 €**

BUFFET NR.6

Broccolicremesuppe

Tomate - Mozzarella

hausgemachte Hackfleischbällchen

bunt garniert

gefüllte Tomaten

mit Geflügelsalat, Fleischsalat, Heringssalat

Kaviareier, Käsebrett

Schinkenplatte

mit frischem Obst

Putengeschnetzeltes

mit Champignonrahmsauce und Butterreis

Schmalztopf

Frisches aus der Backstube

diverse rustikale Brotsorten und Brötchen

verschiedene Desserts

pro Person **16,90 €**

BUFFET NR.7

Goulaschsuppe oder Spargelsuppe

Tomate - Mozzarella

Melone - Schinken

Pute mit Mandelpanade

und Mangodipp (kalt)

Kasseler mit Blätterteig

Schweinekrustenbraten

mit Schwenkkartoffeln

Schmalztopf

Frisches aus der Backstube

diverse rustikale Brotsorten und Brötchen

große Auswahl erlesener Käsesorten,

bunt garniert

verschiedene Desserts

Obstplatte

pro Person **20,00 €**

BUFFET NR.8

Gurkensuppe

Hausgemachter Kartoffelsalat

hausgemachte Buletten

Kasslerbraten auf Ananassauerkraut

kleine Hähnchenkeulen

Gemügesticks mit Dips

Tomate mit Mozzarella

Schinken mit Honigmelone

Käsespieße mit Trauben

Frische Obstplatte

Schmalztopf

Brotkorb mit diversen Brotsorten und Brötchen

verschiedene Desserts

pro Person **17,90 €**

BUFFET NR.9

deftige Gulaschsuppe

Tomate - Mozzarella

hausgemachte Buletten

Käsesticks mit Früchten

Melone - Schinkenplatte

gefüllte Tomaten

mit verschiedenen Füllungen

Sauerbraten auf Speckbohnen

Schwenkkartoffeln

frisches Knoblauchbrot

Obstplatte

verschiedene Desserts

**Brotkorb mit ausgewählten
deftigen Brotsorten und Brötchen**

pro Person **18,90 €**

BUFFET NR.10

Tomatensuppe

Tomate - Mozzarella

Chicken Wings mit verschiedenen Dips

**Bratenplatte von Kasslerbraten, Schweinebraten
und Roastbeef reich garniert**

Schweinekrustenbraten mit Schwenkkartoffeln

Eierplatte mit verschiedenen Füllungen

Käsesticks mit Trauben

Früchtespieße im Schokomantel

**Brotkorb mit verschiedenen Brotsorten und
Brötchen**

pro Person **18,90 €**

BUFFET NR.11

Wildlachs mit Sauce Hollandaise

Gurkensalat

Tomatensalat

Schrimpscocktail

Zanderfilet auf Dillsauce

Basmati- Wildreismischung

Kartoffelauflauf

Räucherfischplatte reich garniert

feines Baguette im Korb

pro Person **26,90 €**

BUFFET NR.12

Broccolicremesuppe

Gemüsesticks mit verschiedenen Dips

Leerdamer mit Traube

Blätterteigtaschen mit verschiedenen Füllungen

verschiedene Antipasti auf Butterreis

Backkartoffeln mit Sauerrahm

Obstspieße im Schokomantel

Schmalztopf

verschiedene Desserts

**Brotkorb mit verschieden Brotsorten
und Brötchen**

pro Person **16,90 €**

BUFFET NR.13

Gemüsesuppe

Spanferkel am Spieß
(mit Leihgrill)

Bratkartoffeln und Sauerkraut

Obstplatte

**Brotkorb mit verschiedenen Brotsorten und
Brötchen**

pro Person **18,90 €**

BUFFET NR.14

Broccolicremesuppe

Tomate - Mozzarella

hausgemachte Hackfleischbällchen

bunt garniert aus Gemüse oder Pute

gefüllte Tomaten mit

Geflügelsalat, Rindfleischsalat und Heringssalat

Kaviareier

**Putengeschnetzeltes mit
Champignonrahmsauce**

Butterreis

Käsebrett

Schmalztopf

Frisches aus der Backstube,

diverse rustikale Brotsorten und Brötchen

verschiedene Desserts

pro Person **16,90 €**

BUFFET NR.15

Rindergulaschsuppe

oder

Spargelcremesuppe

Tomate - Mozzarella

Roastbeefplatte mit Sahnemeerrettich

Pute in Mandelpanade mit Mangodipp (kalt)

Lachsforellen mit

Butterreis und Schwenkkartoffeln

verschiedene Gemüse im Blätterteig

Schmalztopf

Frisches aus der Backstube,

diverse rustikale Brotsorten und Brötchen

große Auswahl erlesener Käsesorten

bunt garniert

verschiedene Desserts

Obstplatte

pro Person **20,90 €**

BUFFET NR.16

Lammbraten

Bratkartoffeln und Sauerkraut

Tomate - Mozzarella

Gemischte Häppchenplatte:

Leerdamer Käse mit Weintrauben, Hackfleischbällchen aus Pute und Gemüse,
Spargelröllchen, Honigmelone mit Schinken
Fleisch-, Wurst, Fisch- und Käseplatten
reich garniert

Frisches aus der Backstube,

diverse rustikale Brotsorten und Brötchen

verschiedene Desserts

Obstplatte

pro Person **23,90 €**

BUFFET NR.17

Gemüseauflauf mit Käsesauce

Tomate - Mozzarella

**verschiedene Canapés mit
Fisch, Käse, Fleisch, Schinken und Ei**

**Frisches aus der Backstube,
diverse rustikale Brotsorten und Brötchen**

Schmalztopf

verschiedene Desserts

Obstplatte

pro Person **13,90 €**

BUFFET NR.18

Russische Soljanka

(aus Rindfleisch)

Tomate - Mozzarella

Melone-Schinkenplatte – herzhaft

Käseplatte mit russischen Eiern

Hausgemachter Kartoffelsalat

Fettuccinesalat

Rinderbraten in Cognac-Honigsauce

Hackfleischbällchen aus Pute und Gemüse

Frisches aus der Backstube,

diverse rustikale Brotsorten und Brötchen

Schmalztopf

verschiedene Desserts

Obstplatte

pro Person **18,90 €**

BUFFET NR.19

Bratenplatte

**Fischplatte "Seeräuber"
mit Aal, Lachs, Forelle und
Meerrettichsahne**

**Käseplatte mit Käsespezialitäten
aus aller Welt,
garniert mit Butter und Obst**

Thunfischsalat

Waldorf Astoria Salat

Geflügelsalat

Eiersalat

Mousse au Chocolat

Baguettes in Körbchen serviert

pro Person **16,90 €**

BUFFET NR.20

Minestrone

(eine italienische Gemüsesuppe)

Salat Rigatoni

(Nudeln, Italienischer Weichkäse und Pinienkerne in leichter Salatcreme)

Salat von getrockneten Tomaten und Oliven

Bunter Gemüsesalat mit Meeresfrüchten

Antipasti

(gegrillte und marinierte Auberginen, Zucchini und Paprika)

Vitello Tonnato

(Tranchen von Kalbsfleisch mit einer Thunfischsauce)

Putenbrust nach Triestiner Art

(Medaillons auf einer Sauce von Backpflaumen, Sellerie und Speck)

Mozzarella und Tomate mit Pesto

Tiramisu

Mascapone-torte mit Waldbeeren

Brotkorb

pro Person **21,90 €**

BUFFET NR.21

Helgoländer Muschelsuppe

bunte Gartensalate

mit Marinaden aus Omas Garten

Pellkartoffelsalat

Karotten mit Apfel und Rosinen

Preußischer Pfefferklops

gegart in feinem Gemüsestroh und Kapern

Backkartoffeln und Kräuterquark

großes Brett mit erlesenem Rauchfleisch

aus Fluss und Meer

zarter Wachholder geräucherter Schinken

mit mariniertem Gemüse

Kräuter Baguettes

Fruchtcocktail

Erdbeercreme mit Gartengrütze

pro Person **20,90 €**

BUFFET NR.22

Geflügelkleinsuppe

weißer Gurkensalat

Heringssalat mit roter Bete

Blattsalat mit Orangen und Joghurtdressing

Rauchlachs im Crepesmantel

**in Backobst geschmorte Entenkeulen
auf Grünkohl**

Rindermedaillons mit Lebermousse

mit Kaviar garnierte Eier

mit Zimtcreme gefüllte Birnen

Bananen-Orangensalat

pro Person **26,90 €**

BUFFET NR.23

Soljanka

Tomate - Mozzarella

Brie-Tatar mit Pumpernickel

Thunfischsalat mit frischem Knoblauch

Bratenplatte

Putenstreifen in Champignonrahm

Mandarinenfilets und Kokosraspeln

Feigen-Obstsalat

Partygebäck

Frisches aus der Backstube

Schmalztopf

pro Person **20,90 €**

BUFFET NR.24

Creme von Waldpilzen

gefüllte Tomaten mit Gemüsegelee

Matjes auf Apfeltaler

Cocktail von Krabben in Curryschaum

Schinkencocktail mit Tomatencreme

**Rindermedaillons mit Lebermousse
und Früchten**

Würstchen im Schlafrock

Gemügesticks und verschiedene Dips

Rindfleischsalat auf Fenchellöffel

Putenmedaillons in Kokospanade

mit Schokolade verfeinerte Obstspieße

Apfel-Rotweingelee

pro Person **23,90 €**

BUFFET NR.25

Cantalousuppe

Endiviensalat mit Thunfisch und Ei

Gemüsesalat

mit Fleisch-, Geflügel- und Heringssalat gefüllte Tomaten

Fränkisches Allerlei

Käsecocktail

Rinderbraten an pikanten Sausen

Putenbraten in Honig-Paprikasauce

Sojasprossen auf Avocados

Quark-Sahnecreme auf Himbeeren

Partygebäck

Frisches aus der Backstube

Schmalztopf

pro Person **23,90 €**

BUFFET NR.26

**Crema von jungem Blattspinat
mit Sahnehäubchen**

Schafskäse in Olivenöl auf frischem Salat

**Schinkenröllchen aus gekochtem und
geräuchertem
Schinken, gefüllt mit Meerrettich,
Obst und Spargel**

Hirschbraten mit Apfel-Zimt-Blaukraut

Spießchen mit Trockenfrüchten

Variation fruchtiger Käsespezialitäten

Bananen-Kirschgrütze mit Vanillesauce

Partygebäck

Brotkorb

Schmalztopf

pro Person **26,90 €**

BUFFET NR.27

Broccolicremesuppe

knackige Blattsalate mit geröstetem Getreide

Forellenfilets an Apfel-Selleriesalate

bunte Käsegurke mit Käsesorten aus aller Welt

Melone –Schinkenplatte

Hackfleischbällchen mit frischem Obst garniert

bunter Kartoffelsalat

Putenmedaillons in Orangen-Kokossauce

Bratenplatte

mit Obstsalat gefüllte Orangen

Partygebäck

Frisches aus der Backstube

Schmalztopf

pro Person **20,90 €**

BUFFET NR.28

Käsesuppe

feiner Sommersalat mit Fourme d´ Ambert

Kasseler Salat

Basilikum-Käsecrème mit Nachos

Tomate Mozzarella

Russische Eier

Schinkenplatte mit exotischen Früchten

Sauerbraten auf Prinzessbohnen

verschiedene Desserts

Partygebäck

Frisches aus der Backstube

Schmalztopf

pro Person **20,90 €**

BUFFET NR.29

Creme von weißem Lauch

Williamsbirne

(Edelpilz-Käsecreme in Birnenhälfte auf frischem Sommersalat)

Schinkenturm mit Früchten

italienischer Nudelsalat

Hähnchenstreifen auf Rahmchampignons

gerauchte Früchte am Spieß

Partygebäck

Frisches aus der Backstube

Schmalztopf

pro Person **21,90 €**

BUFFET NR.30

klare Gemüsesuppe mit Kräutern

Salat mit Roquefortsauce

Pikanter Käse-Gugelhupf mit Weintrauben

Fischsalat mit Sommer-Orangen

Schinkenturm mit Früchten

Geflügelbrust in Paprikasauce

Maronencreme

Blaubeergrütze

Partygebäck

Frisches aus der Backstube

Schmalztopf

pro Person **20,90 €**

HEIßES VOM GRILL

Spanferkel

Lamm

Krustenbraten

Jungschweinrücken

Steaks

Bratwürste



GETRÄNKE

Diverse Fassbiere mit Zapfanlage

Flaschenbiere

Spirituosen

Weine und Sekt

Alkoholfreie Getränke

Cocktailbar

KALTE PLATTEN

Fischplatte „Seeräuber“

Fein geräucherter Wildlachs, Forellenfilet zart und mild,
Ostseeaal mit Sahnemeerrettich,
Kräuterbutter und Salate reich garniert

Platte für ca. 10 Personen **80,00 €**

Landherrenplatte

Hackepeter, reich garniert mit Zwiebeln,
Gurken und Ei

Platten für ca. 10 Personen **39,00 €**

Schlemmer – Salatplatte

Verschiedene hausgemachte Salate
in Sektschalen angerichtet und reich garniert

Platte für ca. 10 Personen **45,00 €**

Kinderpartytüte

Sandwich mit Olivencreme und Putenbrust,
kleine Partybuletten, Cocktailwiener, kleine Käsehappen,
Wundertüte und viele leckere süße Überraschungen

pro Person **6,00 €**

KALTE PLATTEN

Wunschplatten

gemischter Aufschnitt, Braten,
Käse mit garnierter Butter und Salat

pro Person **6,90 €**

Lachsplatte

fein geräucherter Wildlachs, zart und mild
mit Sahnemeerrettich und Dillbutter, reich garniert

pro Person **9,90 €**

Schinkenplatte „Paris“

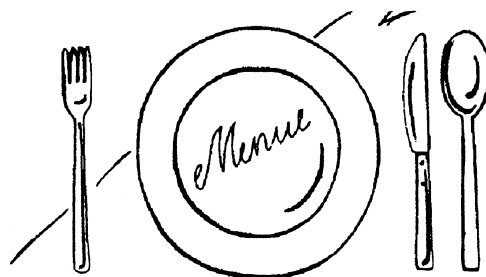
original französische Kochschinkenröllchen mit Spargel gefüllt,
Waldorff Astoria Salat mit feinem Gemüse garniert

pro Person **6,40 €**

Platte „Belvedere“

Spezialitäten wie Roastbeef, Schweinebraten, gepökelte Rinderzunge,
gegarte Putenbrust, getrüffelte Gänseleberpastete und garnierte Butter

pro Person **8,90 €**



KALTE PLATTEN

„Monsieur Gourmet“

kulinarische Köstlichkeiten für Feinschmecker:
gebratenes Rinderfilet mit gefüllter Gänseleber-Mousse,
Kiwi, Pfirsich und Cocktail-Kirchen, garniert

pro Person **9,90 €**

Schinkenplatte „Schwarzwald“

Seevetaler Schinken, Landschinken, Lachsfleisch, Schwarzwälder
Schinken, original Parma-Schinken mit Melone, Pfirsich oder Spargel
garniert, je nach Saison

pro Person **7,50 €**

Käseplatte

internationale Käsesorten aus aller Welt,
reich garniert mit Butter,
Pumpenickel und Früchten

pro Person **6,50 €**

Bratenplatte

Prager Schinken, Schweinebraten, Roastbeef, Kasslerbraten, feinsten
Bratenaufschnitt auf Platten reich garniert

pro Person **8,70 €**

gemischte Häppchenplatte

Leerdamer mit Trauben, Hackfleischbällchen, Spargelröllchen,
Melone mit Schinken

pro Person **8,90 €**

BUNTE HAPPEN & HÄPPCHEN

Fingerfood

Canapés, bunt belegt mit bestem Aufschnitt
(Braten, Käse, Lachs und Ei)
garniert mit frischem Obst
(Trauben, Orangen, Ananas, Kiwi, Melone)
Fingerobst, Partybouletten, Hähnchenflügel,
Leerdamer mit Trauben

ab 20 Personen

pro Person **10,50 €**

belegte Brötchen

halbe Schrippen belegt mit Hackepeter,
Käse und rustikalen Wurstsorten mit Ei

pro Stück **1,50 €**

klassische Canapés

gebutterte Kaviarbrotschnitten,
belegt mit bestem Aufschnitt, Braten und Käse

pro Stück **1,40 €**

Luxus-Schnitten – Canapés

Knusprige kleine Kaviarbrotschnitten, belegt mit echtem
Räucherlachs und Räucheraalfilets reich garniert

pro Stück **2,40 €**

Krabbencocktail

serviert in Sektschalen

pro Schale **3,50 €**

SALATE AUS EIGENER HERSTELLUNG

| | |
|--|---------------------------|
| Nudelsalat | pro Person: 1,90 € |
| Kartoffelsalat* | pro Person: 2,20 € |
| Bauernspecksalat | pro Person: 2,20 € |
| Fleischsalat* | pro Person: 2,10 € |
| Roter Bohnensalat | pro Person: 1,90 € |
| Griechischer Salat | pro Person: 2,40 € |
| Bayrischer Wurstsalat mit Käse | pro Person: 2,20 € |
| Weißkrautsalat | pro Person: 1,80 € |
| Krabbensalat* | pro Person: 3,90 € |
| Thunfischsalat | pro Person: 3,20 € |
| Eiersalat | pro Person: 1,90 € |
| Waldorff Astoria-Salat* | pro Person: 2,20 € |
| Geflügelsalat | pro Person: 2,40 € |
| franz. Gemüsesalat | pro Person: 1,50 € |

* mit Konservierungsstoffen: Benzoesäure und Sorbin, Sorbinsäure

DAS DESSERT

Der Höhepunkt jeder Mahlzeit!

SALATE MIT FRÜCHTEN:

Türkischer Salat

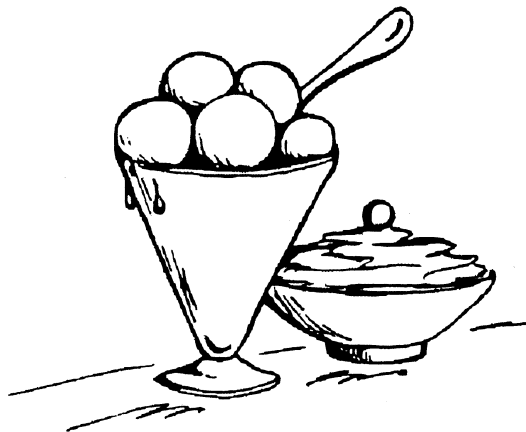
Obstsalat „Schwarzwaldgeist“ **

Rote Grütze mit Vanillesauce

Florida Salat

SÜßSPEISEN:

Mousse au Chocolat



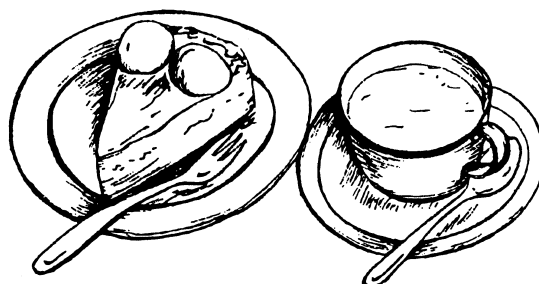
SPEZIALITÄTEN

aus eigener Herstellung

zu allen kalten Platten und Buffets
liefern wir auf Wunsch garnierte Butter, Griebenschmalz
und Kräuterbutter aus eigener Herstellung frisch zubereitet,
sowie unsere Brotspezialitäten oder Brotkörbe, Kaviarbröte
und Baguettes.



Außerdem bieten wir ihnen pikant gewürzte Grillsaucen,
Remouladen, Sahnemeerrettich, Apfelcurrycreme,
Tsatsiki und Knoblauchmayonnaise.



KÖSTLICHES ZU KAFFEE UND TEE

Obsttorten, Sahnetorten, Cremetorten,
Mehrstufentorten, hausgemachte Blechkuchen und Gebäck

ICH HABE EINE FEIER

am: _____ den: _____ 200
(Wochentag) (Datum)

Ich habe: _____ Gäste zu: _____ Uhr eingeladen
(Personenzahl) (Uhrzeit)

Meine bestellten Platten sollen geliefert werden/
ich hole die kalten Platten ab _____ um: _____ Uhr
(Datum) (Uhrzeit)

Name: _____ Vorname: _____

Lieferanschrift: _____ in: _____ Berlin
(Straße/Hausnummer) (PLZ)

Ich bestelle (3-4 Tage vorher), Telefon: _____

Buffet Nr.: _____ für: _____ Personen

kalte Platten: _____ für: _____ Personen

frischen Braten: _____ für: _____ Personen

Salate in Schüsseln: _____ für: _____ Personen

ICH HABE EINE FEIER

Brot / Kuchen für: _____ Personen _____

Grill-Fleischplatte für: _____ Personen _____

Getränke: (Bier, Limonade, Säfte) _____

Getränke: (Sekt, Wein, Spirituosen) _____

Sonstiges
(Tischdecken, Kerzen, Servietten, Pappteller, Besteck, Becher, Tassen) _____

Ich muß noch an folgendes denken: _____

Gästeliste (Einladungen verschicken an): _____



Am Binsengrund 4 – D 12683 Berlin
Tel: 030 / 5015 94 40 oder 0176 / 22 00 47 56
0176 / 21 22 9 234

BESTELLUNG UND SERVICE

Platten und Buffets werden am Tage der Lieferung frisch hergestellt.

Es genügt wenn Sie Ihre Bestellung 3-4 Tage
vorher unter

Telefon: 030 / 50 15 94 40

oder bei uns persönlich aufgeben. Wir bitten Sie jedoch,
möglichst früh zu bestellen, weil besonders an
Festtagen unsere Kapazitätsgrenze erreicht
werden kann.

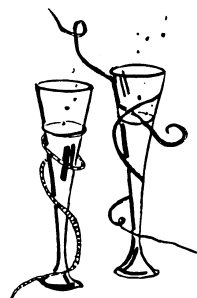
Bitte richten Sie Ihre Email-Anfragen an

info@rackerstop.de

Wir stellen kalte Platten & Buffets für jede Personenzahl, nach Ihren
Wünschen her. Bei Bedarf steht Ihnen
unser fachkundiges Bedienpersonal zur Verfügung.
Besondere Wünsche werden auf Anfrage gerne berücksichtigt.
Geschirr & Besteck erhalten Sie auf Wunsch zu geringem Aufpreis.

Besondere Wünsche können jederzeit nach Absprache
berücksichtigt werden.

Ihr Oliver Murza



UNSER SORGLOS-PAKET

Für Feiern ab 20 Personen,
bieten wir unser

Sorglos-Paket „ALL INCLUSIVE“

mit folgendem Inhalt an:

Feier in unseren Ihren Räumlichkeiten
mit entsprechender Musik (je nach Anlass)

ein reichhaltiges Buffet aus unserer Angebotskarte
(Buffet Nr. 3)

inklusive Softgetränke, Bier, Wein, Sekt
und verschiedene Spirituosen

für die abendliche Feier
von

19:00 Uhr bis 1:59 Uhr

zum Festpreis:

39,00 €

pro Person

Spezielle Wünsche bezüglich der Speisen,
Getränke, Musik und Zeiten,
berücksichtigen wir gerne nach Absprache

**Ob große oder kleine Feste –
Wir sorgen kulinarisch für das Beste**

... denn der nächste Anlass kommt bestimmt.

Es ist egal wie viel Gäste sie erwarten –
auch bis zu 2000 Personen,
wir sind auf alles vorbereitet
und beraten Sie gerne,
in allen Fragen der Bewirtung.

WIR VERMITTELN:

Puppentheater • Hüpfburg • Clowns • Zauberer
Professionelle Disco • Discjockey • Beschallung
Live Musik • Strip
Lasershow • Großbild-Videodarbietungen
Übernachtungsmöglichkeiten für Ihre Gäste

Ich würde mich freuen,
einmal ihren Wünschen entsprechen zu dürfen.

Oliver Murza



Tel: 030 / 50 15 94 40 oder 0176 / 22 00 47 56
eMail: info@rackerstop.de - Internet: <http://www.rackerstop.de>

Irrtümer und Änderungen vorbehalten