

Uli's
Partyservice
UND KANTINENBETRIEB

Gerikestraße 81 - 87 | 39340 Haldensleben
Telefon 03904.72 08 14 | Fax 03904.72 08 17
www.ulis-party-service-haldensleben.de

SPORTHAUS

des Haldensleber Sportclubs

Friedrich-Ludwig-Jahn-Allee 8 | 39340 Haldensleben
Telefon 03904.498475
E-Mail: m-ulrich-wedringen@t-online.de

Preisliste gültig ab 1.01.2022

Menue Angebot



AUSSTATTUNG IHRER FEIERLICHKEIT. KOMPLETTSERVICE - ESSEN - TRINKEN - ALL INCLUSIVE!

Kaltes Büfett

pro Person 20,00 Euro

01. Fisch (Norwegischer Lachs, Aal, Forelle, Schillerlocken, Matjesröllchen)
Käse (holländisch-französisch) Hähnchenkeulen, kleine Schnitzel,
kleine Buletten, Medaillons vom Schwein, gemischte Aufschnittplatte,
gemischter Obstkorb, gemischter Brotkorb, Butter, 3 Salate Ihrer Wahl,
Im Preis enthalten: ein Warmanteil Ihrer Wahl

02. gemischte kalte Platte für 5 Personen pro Platte 28,00 Euro
5 Medaillons, 5 gefüllte Eier, Schweinebraten,
Schinken, Käse, kleine Schnitzel, Hähnchenkeulen und Salami

Kalte Büfett für jeden Anlass

pro Person 22,50 Euro

Fisch, Käse, Hähnchenkeulen, kleine Schnitzel, kleine Buletten,
gemischte Platte, Medaillons vom Schwein und gefüllte Eier, Mozzarella Tomate,
Gehacktes, Hausschlachtewurst, 3 Salate nach Wahl,
Obstkorb, Butter, Brotkorb, Partysonne

Im Preis enthalten Warmanteil Ihrer Wahl

Gala Büfett ab 30 Personen

pro Person 27,50 Euro

Fisch, Käse, Hähnchenkeulen, kleine Schnitzel, kleine Buletten, Schaustücke vom Wild
und Schwein, Schinkenröllchen mit Spargel gefüllt, Kochschinken, Salami, Roastbeefröllchen
mit Sahnemeerrettich, gefüllte Medaillons vom Schwein und Rind, Mozzarella Tomate,
Gehacktes, Hausschlachtewurst, Obstplatte, Butterschwan, Brotkorb, Partysonne, 3 Salate
Ihrer Wahl, Süßspeisen Ihrer Wahl im Glas

Warmanteil : Hochzeitssuppe, Hähnchenbrust Margarita,
Lachs in Dillsahnesoße, Schweinefiletbraten in Tunke,
Gemüsepfanne (Blumenkohl, Broccoli, Leipziger Allerlei, Bohnen
im Speckmantel, Möhrenstifte),
Kartoffelkroketten, Kartoffelgratin und Risotto

Selbstverständlich können Sie Ihr 3 Gänge Menü auch selbst zusammen stellen.

Warme Speisen

03. Frikassee mit Brezel pro Person 6,50 Euro
04. Gulasch mit Brezel pro Person 7,00 Euro
05. Pökelnackn mit Sauerkraut und Brezel pro Person 8,50 Euro
06. Spießbraten mit Sauerkraut in pikanter Tunke und Brezel pro Person 8,50 Euro
07. Feines Würzfleisch mit Fleurons pro Person 6,00 Euro
08. Jägerbraten - gefülltes Schweinekotelett
mit Hackmasse, Pilze, Sauce und Brezel pro Person 8,50 Euro
09. Zigeunerbraten - gefülltes Schweinekotelett
mit Zwiebeln, Paprika, Sauce und Brezel pro Person 8,50 Euro
10. Krustenbraten mit Sauerkraut, Pfefferrahmsauce, Brezel pro Person 9,00 Euro
11. Backschinken in Burgunderrahmsauce,
Sauerkraut, Brezel pro Person 9,00 Euro
12. Kasslernacknbraten
mit Grünkohl und Salzkartoffeln pro Person 10,00 Euro

Warme Speisen

13.	Hähnchenbrust »Indische Art« in Curry-Mango-Sauce, gebackene Banane, Butterreis und Salatbeilage	pro Person	10,50	Euro
14.	Kasselerbraten in Blätterteig, Sauerkraut, pikante Sauce	pro Person	9,50	Euro
15.	Geschnetzeltes vom Schwein oder Geflügel mit Sahne, Risotto und Salatbeilage	pro Person	8,50	Euro
16.	Sahneschnitzel mit feinem Röstgemüse und Brezel	pro Person	8,00	Euro
17.	Spanferkelrolle mit Sauerkraut und Brezel	pro Person	8,50	Euro
18.	Partyrolle, Blätterteig mit Hackmasse gefüllt, pik. Tunke	pro Person	8,50	Euro
19.	Spanferkel Keule mit Sauerkraut und Brezel	pro Person	10,00	Euro
20.	Schweineschnitzel mit Champignonrahmsauce, Röstkartoffeln und Salatbeilage	pro Person	10,00	Euro
21.	Grillhaxe mit Sauerkraut und Erbspüree	pro Person	10,00	Euro
22.	Wildschweingulasch mit Apfelrotkraut, Petersilienkartoffeln und Kroketten	pro Person	10,00	Euro
23.	Hausgemachtes Sauerfleisch mit Remouladensauce, Röstkartoffeln und Salatbeilage	pro Person	8,50	Euro
24.	Gefüllte Pouladenbrust »Florenz« mit Blattspinatfüllung, Risotto und gemischter Salat	pro Person	10,50	Euro
25.	Schweineschnitzel - Geschnetzeltes mit frischen Champignons und Brezel	pro Person	9,50	Euro
26.	Schweinefilet in Blätterteig mit frischen Champignons und Pfefferrahmsauce	pro Person	11,00	Euro
27.	Schweinefiletsteak »Madagaskar« mit grünem Pfeffer in Burgunderrahm, Prinzessbohnen im Speckmantel und Kartoffeln	pro Person	11,00	Euro
28.	»Stuttgarter Pfanne«, 3 verschiedene Steaks in Champignonrahmsauce, Spätzle und gemischter Salat	pro Person	11,00	Euro
29.	Schweinefiletsteak in Mandellikörsauce, Blumenkohl in Bierteig gebacken, Kroketten und Salat	pro Person	11,00	Euro
30.	Hähnchenbrust Margarita mit 2 Rohkostsalaten und Reis	pro Person	10,00	Euro
31.	Schweineroulade mit Leipziger Allerlei und Petersilienkartoffeln	pro Person	10,00	Euro
32.	Schweinemedallions mit frischen Champignons, Petersilienkartoffeln oder Kroketten, gemischter Salat	pro Person	11,00	Euro
33.	Schweinefiletbraten mit Gemüsepfanne und Petersilienkartoffeln	pro Person	10,00	Euro
34.	Norwegischer Lachs mit Spinat in Dillsahnesoße, Reis und Rohkostsalat	pro Person	12,00	Euro

35.	Wildbraten in Wacholderrahm, 3 Sorten Gemüse, Petersilienkartoffeln, Kroketten	pro Person	12,00	Euro
36.	Rinderroulade mit Apfelrotkraut und Petersilienkartoffeln	pro Person	11,00	Euro
37.	Kleine Schweine- und Rinderrouladen mit Gemüsepfanne (Blumenkohl, Broccoli, Leipziger Allerlei, Rosenkohl) Petersilienkartoffeln oder Krustenkartoffeln	pro Person	12,00	Euro
38.	Entenbrust in pikanter Tunke, Rotkohl oder Grünkohl und Krustenkartoffeln	pro Person	12,00	Euro
39.	Rinderfilet - Geschnetzeltes »Stroganoff« und Brezel	pro Person	18,00	Euro
40.	Rinderfilet mit Pfifferlingen, Pfeffer-Rahmsauce, Petersilienkartoffeln oder Kroketten, gemischter Salat	pro Person	20,00	Euro

Suppen

41.	Hochzeitssuppe	pro Person	4,50	Euro
42.	Soljanka	pro Person	4,50	Euro
43.	Kesselgulasch	pro Person	4,50	Euro
44.	Champignonrahmsuppe	pro Person	3,00	Euro
45.	Tomatensuppe	pro Person	3,00	Euro
46.	Geflügelsuppe	pro Person	3,00	Euro
47.	Erbsensuppe mit Bockwurst	pro Person	5,50	Euro
48.	Gemüse Eintopf mit Bockwurst	pro Person	5,50	Euro
49.	Möhreneintopf mit Bockwurst	pro Person	5,50	Euro
50.	Linseneintopf mit Bockwurst	pro Person	5,50	Euro
51.	Grüne Bohnen Suppe mit Bockwurst	pro Person	5,50	Euro
52.	Käsesuppe	pro Person	4,50	Euro
53.	Broccolicremesuppe mit Kochschinkenstreifen	pro Person	3,00	Euro
54.	Lauchcremesuppe mit Kochschinkenstreifen	pro Person	3,00	Euro
55.	Spargelcremesuppe	pro Person	3,00	Euro

Kalten Platten

56.	belegte Brötchen, alle Sorten	pro Stück	1,20	Euro
57.	Canapés, alle Sorten	pro Stück	1,25	Euro
58.	große belegte Baguettebrötchen	pro Stück	2,00	Euro
59.	kleine Fischplatte	5 Pers.	22,50	Euro
60.	große Fischplatte	8 Pers.	30,00	Euro

61.	kleine Käseplatte	5 Pers.	22,50	Euro
62.	große Käseplatte	8 Pers.	30,00	Euro
63.	kleine Platte mit Hähnchenkeulen kleine Schnitzel, kleine Buletten	5 Pers.	25,00	Euro
64.	große Platte mit Hähnchenkeulen kleine Schnitzel, kleine Buletten	8 Pers.	32,50	Euro
65.	Gehacktes 1.0 kg		12,50	Euro
66.	Gemischte Platte Schweinebraten/ Kasslerbraten/ Schinken Salami/ Kochschinken / 1 Sorte Käse, 5 gefüllte Eier		18,00	Euro
67.	Schweinemedallions, Kaltspeise	pro Stück	1,50	Euro
68.	Kasslermedallions, Kaltspeise	pro Stück	1,50	Euro
69.	Rindermedallions Roastbeef, Kaltspeise		2,00	Euro
70.	Schweineschnitzel, Kaltspeise 120 Gramm 60 Gramm	pro Stück pro Stück	2,00 1,50	Euro Euro
71.	Hähnchenkeule, Kaltspeise	pro Stück	1,50	Euro
72.	Gefüllte Eier	pro Stück	0,80	Euro
73.	Butter Stück		3,00	Euro
74.	Gemischter Brotkorb	pro Person	2,00	Euro

3 Gänge Menü

75.	Hochzeitsuppe, Braten vom Rind und Schwein, Sauce, 3 Sorten Gemüse nach Wahl, Petersilienkartoffeln, Kroketten, Kartoffelklöße, Dessert nach Wahl, z.B. Eisbecher, Zitronencreme, Rote Grütze mit Waldfrüchten und Vanillesauce	pro Person	17,50	Euro
76.	Champignonrahmsuppe, Schweinefiletbraten in Burgunderrahmsauce, 3 Sorten Gemüse nach Wahl, Petersilienkartoffeln, Kroketten, Dessert nach Wahl	pro Person	17,50	Euro
77.	Suppe nach Wahl, Gefülltes Schweinefilet mit feinen Hack und Spinat dazu Gemüsepfanne und Kroketten, Dessert nach Wahl	pro Person	17,50	Euro
78.	Suppe nach Wahl, gefüllte Putenrolle mit Hack und Broccoli mit gemischten Salat und Risotto, Dessert nach Wahl	pro Person	17,50	Euro
79.	Suppe nach Wahl, Schweinefiletbraten mit frischer Champignoncreme, gemischter Salat und Kartoffelgratin, Dessert nach Wahl	pro Person	17,50	Euro

Beilagen

80.	Petersilienkartoffeln	pro Portion	2,00	Euro
-----	-----------------------	-------------	------	------

81.	Kartoffelkroketten	pro Portion	2,00	Euro
82.	Röstkartoffeln	pro Portion	2,00	Euro
83.	Risotto	pro Portion	2,00	Euro
84.	Herzoginkartoffeln	pro Portion	2,00	Euro
85.	Kartoffelgratin	pro Portion	2,00	Euro
86.	Berner Röstitaler	pro Portion	2,00	Euro
87.	Kartoffelsalat	pro Portion	2,00	Euro
88.	Bauernsalat (Kartoffeln mit Speck)	pro Portion	2,00	Euro
89.	Spätzle	pro Portion	2,00	Euro
90.	Kartoffelköße (3 Stck.)	pro Portion	2,00	Euro

Gemüse-Beilagen

91.	Mandelbroccoli	pro Portion	1,50	Euro
92.	Blumenkohl	pro Portion	1,50	Euro
93.	Apfelrotkraut	pro Portion	1,50	Euro
94.	feine Erbsen	pro Portion	1,50	Euro
95.	Bohnen im Speckmantel	pro Portion	1,50	Euro
96.	Stangenspargel	pro Portion	1,50	Euro
97.	Möhrengemüse	pro Portion	1,50	Euro
98.	Mischgemüse	pro Portion	1,50	Euro
99.	Sauerkraut	pro Portion	1,50	Euro
100.	Butterbohnen	pro Portion	1,80	Euro
101.	Frische Champignon	pro Portion	2,50	Euro
102.	Hausgemachter Grünkohl	pro Portion	2,00	Euro

Schonkost

103.	»Knackig frischer Salatteller« fünf Rohkostsalate, Ei, Dressing, Käse, Schinken und Toast	pro Person	4,50	Euro
104.	Frischer Blumenkohl mit Champignonrahmsauce, Kochschinken, überbacken, Kartoffelkroketten und Toast	pro Person	8,50	Euro
105.	Broccoli mit Champignonrahmsauce, Kochschinken, überbacken, Kartoffelkroketten und Salatbeilage	pro Person	8,50	Euro
106.	Broccoli-Nudelaufwurf mit Käse überbacken	pro Person	8,50	Euro
107.	Bandnudeln mit Lachswürfel und Sahnesauce	pro Person	8,50	Euro

108.	Blumenkohl-Käsemedallions mit Salzkartoffeln und Weißkohl-Möhrensalat	pro Person	9,00	Euro
109.	Vegetarische Kohlroulade in Tunke und Petersilienkartoffeln	pro Person	8,50	Euro

Dessert

110.	Rote Grütze mit Vanillesauce	pro Person	2,50	Euro
111.	Zitronencreme	pro Person	2,50	Euro
112.	Schokoladen-Creme	pro Person	2,50	Euro
113.	Erdbeeren mit Sahne	pro Person	3,00	Euro
114.	Obstcocktail	pro Person	2,00	Euro
115.	Vanille- oder Walderdbeeren Mousse	pro Person	2,50	Euro
116.	Schwarzwälder Kirschcreme	pro Person	2,50	Euro
117.	Vanillequark mit Früchten	pro Person	2,50	Euro
118.	Götterspeise mit Sahnehaube	pro Person	2,50	Euro

Salate

119.	Geflügelsalat Hawaii	1,0 kg	10,00	Euro
120.	Porreesalat	1,0 kg	10,00	Euro
121.	Bockwurstsalat	1,0 kg	10,00	Euro
122.	Käsesalat mit Früchten	1,0 kg	10,00	Euro
123.	Rindfleischsalat	1,0 kg	10,00	Euro
124.	Broccolisalat	1,0 kg	10,00	Euro
125.	Nudelsalat	1,0 kg	10,00	Euro
126.	Eiersalat	1,0 kg	10,00	Euro
127.	Pilzsalat	1,0 kg	10,00	Euro
128.	gemischter Salat	1,0 kg	10,00	Euro
129.	Obstsalat	1,0 kg	10,00	Euro
130.	Mozzarellakäse mit Tomaten u. Balsikum	1,0 kg	10,00	Euro
131.	Waldorfsalat	1,0 kg	12,50	Euro
132.	Rohkostplatte	1,0 kg	15,00	Euro

Komplettpreis für ihre Feier pro Person mit Dekoration, Essen und sämtliche Getränke 45,00 Euro, außerhalb 50,00 Euro . Bedienung kann gestellt werden (Musik exclusive).

Auf Wunsch liefern wir Geschirr für Ihre Feier. Leihgebühr 1 Euro Pro Person.

Alle Preise enthalten die z. Zt. gesetzlich geltende Mehrwertsteuer inclusive Anlieferung.

Fischplatte

1 Rotbarsch im ganzen Stück

Käseplatte

Medaillon-Platte

Hähnchenkeulen,

kleine Schnitzel, kleine Bouletten

Schaustück vom Reh

Kasslerbraten, Schweinebraten, Roastbeefröllchen mit Sahnemeerrettich

Salami, Schinkenröllchen mit Spargel gefüllt

Riesengarnelen, Partypute

Tomate Mozzarella,

Gehacktes-Platte, Hausschlachtewurst,

Obstplatte

Butterschwan, Brotkorb, Partysonne, Brezel

Wurstsalat, Eiersalat

Rohkostplatte mit Dressing

Rote Grütze mit Vanillesoße, Schokocreme,
Zitronencreme, Früchte - Quarkspeise

Warmanteil

Hochzeitssuppe und Champignoncremsuppe,
Entenbrust, Rinderfiletsteaks, Schweinefiletsteaks oder
Wildschweingulasch, Lachs in Dillsahnesoße mit Spinat und Blätterteig
Gemüsepfanne (Broccoli, Blumenkohl, Leipziger Allerlei),
Bohnen im Speckmantel, Möhrenstifte, Apfelrotkraut, mediterranes
Gemüse, Champignoncremesauce, Kartoffelkroketten,
Gratin, Petersilienkartoffeln, Reis, Kartoffelklöße

Firstclass
ab 40 Personen*
*(Getränke extra)

Büfett

pro Person **ab 38,00 €**



AUSSTATTUNG IHRER FEIERLICHKEIT. KOMPLETTSERVICE - ESSEN - TRINKEN - ALL INCLUSIVE!