

Unser all Inclusive Angebot

AB 50P.

59,90€

Jedes Buffet kann individuell gestaltet und zusammengesetzt werden

Im Winter mit Suppe, im Sommer mit Dessert

- Rinderrouladen "Hausfrauen-Art"
- Schweinelendchen in Champignon-Rahm
- Hähnchensteaks mit Currysauce
- Spießbraten mit gebratenen Zwiebeln
- Gemüse-Platte "Kaiser-Art"
- Apfelrotkohl
- Speck-Bohnen-Röllchen
- Salzkartoffeln **oder** Kartoffelgratin
- Butterreis **oder** Bratkartoffeln
- Fischplatte
- Salate der Saison
- Kräuterbutter
- Party-Brotkorb

Mitternachtssnack auf Wunsch zubuchbar.

All inklusive mit **Getränken** und **Bedienung** von 20:00 Uhr bis 02:00 Uhr.

Hochzeits-Buffet

Ab 50P.

Vorspeise

99€

- Hochzeitssuppe (Rind oder Huhn) oder Süßkartoffel-Cocos-Cremesuppe

Salate

- Anti Pasti
- Bauernsalat
- Pflücksalat mit Walnuss und Dressing
- Brot mit Versch. Dips

Hauptgang

- rosa geschnittenes Roastbeef mit Sauce Bearnaise
- Hähnchenbrust gefüllt mit Fetakäse an Pesto
- Karamell Lachs
- Kichererbsen Masala
- Süßkartoffel Lasagne
- Duftreis
- Rosmarin Kartoffel
- Pfannen-Gemüse

Dessert

- Mousse au Chocolat
- Panna Cotta mit Fruchtsauce
- Blueberry-Cheesecake

Getränke sind mit Inklusive

Salate

zu Tagespreisen

- Kartoffelsalat
- Rahmgurken Salat
- Tomaten pinienkern Salat
- Bohnen Salat
- gemischter Blattsalat
- Bauern Salat
- Krautsalat

Dessert

Preise pro Portion

- Creme Brûlée mit Obstconfit 5,00€
- Rote Grütze mit Vanille Sauce 4,00€
- Mousse au chocolat 3,00€
- Zitronen Creme 3,00€
- Herren Creme 3,00€
- Obstsalat 3,00€
- Mousse Stracciatella 3,00€
- Käse Variation 7,00€

Vegan

Vegan? Kein Problem! Unsere Gerichte sind auf Anfrage auch vegan erhältlich, z.B. mit Fleischalternativen

Unser Extra Service

Gerne stellen wir Ihnen Geschirr und Besteck für Ihre Veranstaltung zur Verfügung.

- Leihgebühr pro Gedeck: 1,50 €
- Ungereinigte Rückgabe: 2,50 €

Für Ihr Buffet bieten wir Chafing Dishes, die Ihre Speisen bis zu 5 Stunden warmhalten.

- Brennpaste: 1,50 € pro Becher

Ihr Event. Ihr Menü.

Stellen Sie Ihr Menü selbst zusammen oder lassen Sie sich von uns inspirieren.



Direkt & unkompliziert: Deine Anfrage über WhatsApp.
01604447843



Hausgemacht & mit Liebe serviert

04471 / 83680

01604447843

Weserstraße 4

49661 Cloppenburg

www.partyservice-thoben.de

info@cloppenburger-party-service.de

Folgen & nichts Verpassen auf Instagram:

@partyservice.thoben



Öffnungszeiten

Montag sowie Donnerstag bis Samstag
14:00 - 19:00 Uhr

Dienstag & Mittwoch **geschlossen**

Sonntags nur **Vorbesteller** ab 20 Personen

Lieferservice

Bitte bestellen Sie Ihr Essen spätestens eine Woche im Voraus.

Gerne liefern wir Ihr Essen zu Ihnen.
Für die Lieferung berechnen wir - je nach Strecke eine Lieferpauschale.

UNSERE FESTSAALE & PARTYRÄUME
In unseren Gasthäusern in Varrelbusch und Peheim

Suppen

pro Person 500ml

Hühnerkraftbrühe mit Eierstich & Wurzelgemüse	4,50€
Gulaschsuppe	5,50€
Champignon-Rahmensuppe mit Einlage	4,50€
Tomaten-Cremesuppe mit Pesto	5,50€
Curry-Kokossuppe 	5,00€
Rinderkraftbrühe mit Einlage	6,50€
Erbsensuppe mit Fleischeinlage	5,00€

Schlemmerplatten

FISCHPLATTE ab 10 Personen	26,50€
--------------------------------------	--------

- Forelle
- Makrele
- Räucherlachs
- Aal
- Bismarckhering
- Heringsalat



FLEISCHPLATTE (3 Fleischsorten nach Wahl) ab 10 Personen	14,90€
---	--------

- Spießbraten
- Lendchen
- Schnitzel
- Kasseler
- Rinderbraten
- Hähnchen
- Haxe
- Roulade

GEBURTSTAGSPLATTE ab 10 Personen	
--	--

- Spießbraten 18,90€
- Lendchen
- Schnitzel
- versch. Salate mit
- Dressing
- Bratkartoffeln

Oder:

- Spießbraten 21,50€
- Lendchen
- Schnitzel
- Rahm-Sauce
- Gemüse-Auswahl und Salate
- Salzkartoffeln

Hauptspeisen

Top Angebot !

SCHLEMMERTAFFEL AB 10P.	15,90€
Schweineschnitzel mit Jägersauce dazu wahlweise • buntes Gemüse oder Gemüsegratin • Salzkartoffeln oder Röstkartoffeln • Salatbeilage	
KNUSPER-HAXEN AB 10P.	17,50€
• Kasseler • Kartoffel-Püree • Sauerkraut • Zwiebeln	
GOURMET-ESSEN AB 15P.	26,50€
• Hühnersuppe • Pannfisch mit Dijon Senf Sauce • Rinderrouladen • Hähnchensteaks in Currysauce • Reis, Salzkartoffeln • Gemüseplatte Kaiser-Art oder Gemüseauflauf mit Käse überbacken • Salate der Saison • Herrencreme und Schokocreme	

Buffet

FEINSCHMECKER-BUFFET AB 20P.	29,90€
• Süßkartoffel Kokos Suppe  • Rinderbraten mit Schalotten-Portweinsauce • Hähnchen-Curry Ragout • Fisch Variation in Dillsauce • Duftreis, Saisonales Gemüse  • Pflücksalat mit Walnuss und Himbeervinaigrette • Ceasar Salat • Mousse au Chocolat	

EXCLUSIV-BUFFET AB 15P.	29,90€
• Schweinefilet Saltimbocca mit Pfefferrahmsauce • Hähnchenbrust gefüllt mit Feta an Tomatenpestosauce, • Karamell-Lachs • Süßkartoffel -Kichererbsen Masala  • Reis  • Rosmarin Kartoffel  • Gemüse Pfanne  • Salat  • Griechischer Bauernsalat • Panna Cotta mit Fruchtsauce	

ITALIENISCHE BUFFET AB 20P.	34,50€
• Tomaten Mozzarella mit Pesto • Vitello Tonnato • Hähnchen Piccata Milanese • Involtini vom Schwein in Pfefferrahmsauce • Gebratenes Doradenfilet in Oliven-Tomaten Sugo • Kräuter Gerste auf Italienische Art • Penne Rigate • Gnocci Gemüse Pfannen • Amaretini- Kaffee Creme • Panna Cotta mit Fruchtspiegel	

MARITIMES GENUSSBUFFET AB 15P.	24,50€
Stellen Sie sich Ihr Menü individuell zusammen - pro Gang 2 verschiedene Sorten	
Vorspeise • Forellentatar, Kräuterschmad, Pumpernickelbrot • Matjesfilet, Hausfrauenart, Rotzwiebel • Heringsalat • Partysalat • Räucherfisch Variation, Honig- Send Dip, Sahne Meerrettich	

Hauptgang

Gebratene Fischfilets:

- Buntbarschfilet, Limetten Hollandaise, Wurzelgemüse
- Ammerländischer Pannfisch, Dijon-Senfsauce, Rahmspinat
- Schollenfilet in Kräuterei, Gremolata (Petersilie-Zitrone Pesto)

Beilagen

- Rosmarinkartoffeln, Dillkartoffeln, Bratkartoffe oder Reis

Fingerfood

SNACK PLATTE	19,50€
• Satey Spieß mit süß sauer Sauce • Tomaten Mozzarella • Melonen Schinken • Wraps • Obstspieß	

Sasional

auf Anfrage

- Grillbuffet
- Spargelbuffet
- Grünkohlbuffet
- Weihnachtsfeierbuffet
- Veganesbuffet 