

# Partyservice





Menschen mit seelischer Behinderung oder unterschiedlichen sozialen Schwierigkeiten brauchen Chancen, in das Berufsleben einzusteigen oder den Weg dorthin zurück zu finden. Als gemeinnütziges Unternehmen der Diakonischen Heime Kästorf sehen wir es als unseren christlichen Auftrag, diesen Menschen durch erfahrene Fachkräfte der Diakonischen Servicegesellschaft Kästorf (DSK) Fachkenntnisse und soziale Kompetenz zu vermitteln und ihnen so eine neue Lebensperspektive zu eröffnen.

Kunden der DSK tragen mit ihrem Auftrag dazu bei, diesen Menschen eine neue Chance auf ein selbst bestimmtes Leben zu geben.



Der Erfolg einer Veranstaltung und die Zufriedenheit der Gäste hängen in erster Linie von der Vorbereitung und Planung ab. Unsere Kompetenz und Erfahrung stellen wir Ihnen gern zur Verfügung.

Für ein individuelles Beratungsgespräch vereinbart Hauswirtschaftsmeisterin Gisela Vogel gern einen Termin mit Ihnen.

## Schnittchen

### Canapés

Appetitliche, gebutterte Weißbrot- oder Bauernbaguettescheibe, belegt und garniert.

Wir empfehlen: 5 – 6 Canapés pro Person

Lachs.....	2,30 €
Forelle.....	2,30 €
Makrele.....	2,30 €
Schweinemedallion .....	2,30 €
Lachsschinken .....	2,20 €
Putenbrust .....	1,70 €
Camembert.....	1,70 €

(wahlweise auch auf kernigem Schwarzbrot)

### Schnittchen

Weizen- oder Vollkornbrot, belegt und garniert

Wir empfehlen: 4 – 5 Schnittchen pro Person

Lachs.....	1,90 €
Forelle.....	1,90 €
Makrele.....	1,90 €
Lachsschinken .....	1,60 €
Putenbrust .....	1,60 €
Kochschinken.....	1,60 €
Camembert.....	1,60 €
Frischkäse gespritzt .....	1,60 €
Schnittkäse .....	1,60 €
Salami.....	1,60 €

---

Diakonische Servicegesellschaft Kästorf    Telefon 05371 721 631  
 Catering und Partyservice                    Fax 05371 721 575  
 Hauptstraße 51                                    partyservice@diakonie-dsk.de  
 38518 Gifhorn / OT Kästorf                    www.diakonie-dsk.de



## Schnittchen

### Weizen- oder Roggenbrötchen

Halbe Brötchen, delikat belegt und garniert

Unsere Empfehlung: 3 – 4 Brötchenhälften pro Person

Mett vom Schwein mit Zwiebelringen.....	1,70 €
Schinken roh oder gekocht .....	1,70 €
Salami.....	1,70 €
Schweinebraten.....	1,70 €
Putenbrust .....	1,70 €
Schnittkäse .....	1,70 €
Camembert.....	1,70 €
Matjes mit Zwiebelringen .....	2,10 €



## Fingerfood-Platte

(Auswahl von 7 Stück, ab 5 Personen)

- Mini-Frühlingsrolle
- Fleischspieß
- Kleines Schweineschnitzel
- Kleine Hähnchenschnitzel
- Partyfrikadelle
- Riesengarnelen am Spieß
- Gefüllte Eierhälften
- Gefüllte Crêperöllchen
- Tomate-Mozzarella-Sticks
- Honigmelonenschiffchen mit Parmaschinken
- Käse-Obst-Spieß

**pro Person**

ab 5 Personen ..... 9,60 €

## Salate

Portion 200 g

Hausgemacht aus Kästorfs Küche	ab 10 Personen
Warmer Speckkartoffelsalat .....	1,90 €
Pikanter Krautsalat .....	1,80 €
Kartoffelsalat.....	1,80 €
Heringssalat rot .....	2,60 €
Geflügelsalat .....	2,70 €
Schichtsalat.....	2,50 €
Eisberg, Paprika, Erbsen, Porree, Ei, Käse	
Griechischer Bauernsalat.....	2,60 €
Tomate, Gurken, Zwiebel, Oliven, Schafskäse	
Kästorfer Wurstsalat .....	2,20 €
Eiersalat – Schinken, mit Spargel.....	2,00 €
Bunte Salatplatte mit Dressing .....	2,30 €
<i>Auswahl: Joghurtdressing, buntes Essig-Öl-Dressing, Cocktaildressing</i>	
Käsesalat.....	2,70 €
Käsestreifen, Trauben, Mandarinen, Nüsse	
Bunter Pastasalat .....	2,05 €
Tomate – Mozzarella mit Balsamico-Vinaigrette .....	2,60 €



## Suppen

<b>Vorsuppen</b>	<b>1/4 Ltr. pro Person</b>
Passierte Kartoffelsuppe mit Lachsstreifen.....	2,80 €
Niedersächsische Hochzeitssuppe .....	2,80 €
Tomatencremesuppe mit Sahnehaube.....	2,60 €
Broccolicremesuppe mit gerösteten Mandeln.....	2,80 €
Cremesuppe nach Ihrer Wahl .....	2,90 €

*Die Vorsuppen servieren wir mit Stangenbrot.*

<b>Suppen zum Sattessen</b>	<b>1/2 Ltr. pro Person</b>
Kästorfer Erbsensuppe .....	3,60 €
Bohnensuppe mit Speckwürfel .....	3,60 €
Käse-Lauchcremesuppe mit Hackfleisch .....	3,90 €
Mexikanischer Feuertopf, rote Bohnen und Hackfleisch.....	4,00 €
Ungarische Gulaschsuppe .....	4,50 €

*Die Eintöpfe servieren wir mit Stangenbrot.*

Brühwurst ca. 80 g .....	0,90 €
Partybrötchen (pro Stück) .....	0,35 €

## Brot

Brotkorb: Partybrötchen, Bauernbrot, Zwiebelbrot oder Nussbrot nach Wahl pro Person .....	1,90 €
Partybrötchen gemischt (pro Stück) .....	0,35 €
Bäckerbrötchen (pro Stück).....	0,35 €
Ciabatta Brot ca. 500 g .....	2,60 €

## Buffets

### **Niedersächsisches Bauernbuffet**

- Hochzeitssuppe
- Kleine Schnitzelchen, garniert
- Hausgemachtes Sauerfleisch mit Remoulade
- Schinkenbrett, roher und gekochter Schinken
- Kleine Mettbällchen
- Gegrillte Hähnchenkeule
- Jägermett (Oktober bis April), sonst Mettwurststeller
- Pikanter Krautsalat
- Bunter Kartoffelsalat
- Rustikales Käsebrett
- Brotkorb und Butter
- Dessert nach Wahl

**pro Person**  
ab 15 Personen ..... 16,60 €

### **Schlemmerbuffet**

- Hähnchenbrustfilet im Mandelkleid  
mit Orangensoße (warm)
- Glasierte Schweinemedallions mit Früchten
- Kleine Schnitzlecken, bunt garniert
- Geflügelspieß mit Chili-Knoblauch-Dip
- Garnelenspieß mit Remoulade
- Schinken „Parma Art“ mit Melone
- Lachs- und Forellenfilet mit Meerrettichsahne
- Internationale Käseplatte mit Trauben
- Geflügelsalat
- Bunte Salatplatte mit Dressing
- Brotkorb und Buttersterne
- Dessert nach Wahl

**pro Person**  
ab 15 Personen ..... 22,10 €



## Buffets

### Heidjer Bratenbuffet

ab 20 Personen

- Schweinekrustenbraten
- Pfefferbraten vom Schwein mit Rosmarinsoße
- Putenbrustbraten mit Orangensoße
- Krautsalat
- Bauernsalat
- Kartoffelsalat
- oder Roggenstange und Weinsauerkraut

**pro Person**  
12,60 €

### Fisch-Bufferet

- Kartoffelsuppe mit Lachsstreifen
- Lachssteak auf Blattspinat mit Weißwein-Kräutersoße und Heidekartoffeln
- Fischplatte mit Aal, Forelle, Lachs und Makrele
- dazu Sahne-Meerrettich
- Matjesfilet auf Apfelringen mit Preiselbeersahne
- Krabbencocktail mit frischem Dill und Früchten
- Pikanter Heringssalat
- Brotkorb und Buttersterne

**pro Person**

ab 10 Personen ..... 16,10 €

### Italienisches Buffet

- Schweinelachsbraten italienisch mit Tomaten, Oliven, Schalotten und Parmesankäse überbacken
- Tortellini mit Ricotta gefüllt und Käsesoße
- Schinken Parma Art mit Melone
- Tomate-Mozzarella-Platte
- Italienische Antipasti-Platte – Saisonauswahl  
Paprika, Pilze, Zucchini, Auberginen, Zwiebeln mit Ciabatta Brot
- Kleine Schwenkkartoffeln oder Nudeln in Olivenöl
- Mascarpone Creme

**pro Person**

ab 10 Personen ..... 14,60 €

## Menüs

### Rustikal

**pro Person**

- Sauerfleisch mit Apfelremoulade, Bratkartoffeln und schlesischen Gurkenhappen ..... 7,60 €
- Kasseler mit Sauerkraut und Röstkartoffeln ..... 6,60 €
- Grünkohl mit Kasseler, Bregenwurst und Salzkartoffeln (nur Saison)..... 7,10 €
- 2 Bauernfrikadellen mit warmen Speck-Kartoffelsalat und Gewürzgurke... 5,10 €
- Chili con carne mit Baguette ..... 4,10 €
- Heringstopf nach Art des Hauses mit saurer Gurke, Zwiebeln, dazu Röstkartoffeln .. 6,10 €

### Delikat

**pro Person**

- Entenbrust in Tranchen mit Orangensoße, dazu Apfelrotkohl und Kartoffelklöße..... 13,60 €
- Hirschkalbsbraten in Wacholdersoße mit gefüllter Birne, Speckrosenkohl und Kartoffelklößen ..... 12,60 €
- Lammkeule mit Thymiansauce, Speckbohnen und kleinen Röstkartoffeln ..... 11,60 €
- Hähnchenbrustroulade gefüllt mit Blattspinat, dazu Kräutersauce, Broccoligemüse und Butterspätzle..... 11,10 €
- Schweinefilet auf Zwiebel-Schinken-Champignons angerichtet mit Gorgonzolasoße, dazu feine grüne Bohnen und Röstkartoffeln..... 15,90 €
- Schweinefiletgeschnetzeltes „Züricher Art“ mit Butternudeln und Salat der Saison, Dressing nach Wahl ..... 12,60 €
- Rinderroulade „Hausfrauen Art“, gefüllt in eigener Soße, mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen ..... 12,60 €



## Aus der Pfanne

<b>Geschnetzeltes</b>	<b>pro Person</b>
• Schweinegeschnetzeltes mit Zwiebeln und Champignons.....	6,30 €
• Schweinegeschnetzeltes nach „Gyros Art“ mit brauner Soße .....	6,30 €
• Schweinegeschnetzeltes „Mexikanische Art“, mit Roten Bohnen, Mais, Zwiebeln und grünem Pfeffer .....	6,60 €
• Putengeschnetzeltes mit Zwiebeln und Champignons .....	6,40 €
• Putengeschnetzeltes „Süß-Sauer“ mit Champignons und Honig.....	6,40 €
• Putengeschnetzeltes „Indische Art“ in Currysoße mit Früchten.....	6,40 €

<b>Schnitzelvarianten</b>	<b>pro Person</b>
mit Sahnesoße überbacken, vom Schwein, von der Pute, vom Hähnchen	
• Schnitzel mit Zwiebeln und Champignons .....	6,60 €
• Schnitzel mit Zwiebeln und Schinken.....	6,60 €
• Schnitzel mit Ananas und Schinken .....	6,70 €
• Schweineschnitzel „Jäger Art“ mit Pilzsoße .....	6,60 €

<b>Braten und Steaks</b> Rohgewicht ca. 250 g	<b>pro Person</b>
• Deftiger Krustenbraten, geschnitten oder am Stück.....	5,50 €
• Spanferkelrollbraten in eigener Soße .....	6,60 €
• Burgunderbraten in Wacholdersoße .....	5,00 €
• Schweinerollbraten mit Hackfleischfüllung.....	5,00 €
• Schweinefiletsteaks auf frischen Champignons in Pfeffersoße.....	7,60 €
• Rinderroulade „Hausfrauen Art“ in eigener Soße..	7,90 €
• Putensteak in Champignonrahmsauce	5,70 €
• Hähnchenroulade gefüllt mit Blattspinat, dazu Kräutersoße .....	7,35 €

## Vegetarisch

<b>Spezialitäten ohne Fleisch</b>	<b>pro Person</b>
Gemüseauflauf mit Käse überbacken.....	4,60 €
Vegetarischer Bratling mit Champignon- oder Kräutersoße .....	4,10 €
3 Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung .....	2,30 €
Backofenkartoffel mit Kräuterquark.....	4,10 €

## Beilagen

<b>Gemüse</b> 200 g gegart	<b>pro Person</b>
Sauerkraut mit Speck und Zwiebel .....	1,70 €
Rotkohl mit Apfelstücken.....	1,70 €
Erbsen und Möhren.....	1,60 €
Blumenkohl.....	1,70 €
Rosenkohl.....	1,90 €
Gemüseplatte nach Ihren Wünschen.....	1,90 €
Bohnen mit Butter / oder Speck und Zwiebeln .....	1,90 €
Broccoli mit Butter .....	1,90 €
Salzkartoffeln .....	1,40 €
Bratkartoffeln .....	1,70 €
Kleine Röstkartoffeln.....	1,90 €
2 Kartoffelklöße.....	1,80 €
Kartoffelgratin .....	2,10 €
Kartoffelrösti .....	1,90 €
Reis- oder Wildreismischung .....	1,60 €
Spätzle.....	1,70 €
Grüne Bandnudeln .....	1,90 €

## Desserts

<b>Dessert</b>	<b>pro Person</b>
Rote Grütze mit Vanillesoße .....	2,20 €
Pflaumengrütze mit angeschlagener Zimtsahne.....	2,20 €
Moccapudding mit Sahne .....	2,00 €
Joghurtcreme mit frischen Früchten .....	1,90 €
Mousse au Chocolat - schwarz oder weiß .....	2,20 €
Obstsalat mit Sahne .....	2,60 €



## **Saisonales**

### **Je nach Saison**

Verwöhnen Sie Ihre Gäste, Ihre Kollegen, Ihre Familie oder Geschäftspartner mit frischen Speisen aus der Region. Nach Ihren Wünschen bereiten wir gerne auch saisonabhängige Speisen zu. Zum Beispiel schmackhaftes Spargelessen oder Scholle im Mai, Grünkohl mit Bregenwurst und Kasslerfleisch im Herbst oder auch deftige Eintöpfe im Winter. Selbstverständlich gehen wir gern auch auf Ihre speziellen Wünsche ein.

### **Leihgeschirr**

In Verbindung mit einer Bestellung erhalten Sie von uns auf Wunsch auch Geschirr und Besteck

Leihgebühr pro Stück..... 0,20 €

Brennpaste pro Stück..... 2,00 €

Chafing dish ohne Berechnung

Unser Geschirr ist – soweit nicht anders vereinbart – am nächsten Tag vorgereinigt zurückzubringen.

### **Liefer- und Zahlungsbedingungen**

Alle Preise verstehen sich als Festpreise inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.

Die Anlieferung sowie den Rücktransport Ihrer Bestellung können wir gern für Sie übernehmen. Die Kosten für den Transport sind abhängig von der Entfernung ab Kästorf. Gern unterbreiten wir Ihnen ein konkretes Angebot.

Ihre Rechnung wird Ihnen auf dem Postweg zugestellt.

Bitte nehmen Sie Kontakt zu uns auf. Wir freuen uns auf Sie.

Mit Ihrem Auftrag an die DSK nehmen Sie soziale Verantwortung wahr und tragen dazu bei, sozial benachteiligten Menschen eine Lebensperspektive zu ermöglichen. Unsere Leistung wird Sie überzeugen!

Ihr Küchenteam aus Kästorfs Küche

---

Diakonische Servicegesellschaft Kästorf

Catering und Partyservice

Hauptstraße 51

38518 Gifhorn / OT Kästorf

Telefon 05371 721 631

Fax 05371 721 575

partyservice@diakonie-dsk.de

www.diakonie-dsk.de