

KALTE PLATTEN

Bratenplatte

Prager Schinken, Schweinebraten, Roastbeef, Kasselerbraten, feinsten Bratenaufschnitt auf Platten – reich garniert
Platten für ca. 10 Personen

pro Person 8,90 €

BUNTE HAPPEN & HÄPPCHEN

Gemischte Häppchenplatte

Leerdamer mit Trauben
Hackfleischbällchen
Spargelröllchen
Honigmelone mit Schinken
ab 20 Personen

pro Person 8,90 €

Fingerfood

Canapés – bunt belegt mit bestem Aufschnitt (Braten, Käse, Ei, Hackepeter), garniert mit frischem Obst (Trauben, Orangen, Ananas, Kiwi, Melone), dazu kleine Snacks (Partybouletten, Hähnchenflügel, Leerdamer mit Trauben)
ab 20 Personen

pro Person 6,50 €

Belegte Brötchen

halbe Schrippen
(belegt mit Hackepeter, Käse, rustikalen Wurstsorten und Ei)
ab 20 Stück

pro Stück 0,80 €

Klassische Canapés

gebutterte Kaviarbrötschneiden – belegt mit bestem Aufschnitt, Braten und Käse
ab 20 Stück

pro Stück 0,60 €

Luxus-Schnitten-Canapés

knusprige Kaviarbrötschneiden – belegt mit echtem Räucherlachs und Räucheraalfilet – reich garniert
ab 20 Stück

pro Stück 1,00 €

Krabbcocktail

serviert in Sektschalen

pro Schale 3,50 €

SALATE AUS EIGENER HERSTELLUNG

Bayrischer Wurstsalat (mit Käse)

pro Person 1,70 €

Nudelsalat

pro Person 1,20 €

Kartoffelsalat (mit Essig & Öl oder Salatsauce)*

pro Person 1,20 €

Bauernspecksalat (Kartoffelsalat mit Speck)

pro Person 1,50 €

Fleischsalat*

pro Person 1,50 €

Rote Bohne

pro Person 1,30 €

Weißkrautsalat

pro Person 1,50 €

Griechischer Salat

pro Person 1,60 €

Krabbensalat*

pro Person 2,80 €

Thunfischsalat

pro Person 1,70 €

Waldorff Astoria Salat*

pro Person 1,60 €

Eiersalat

pro Person 1,50 €

Geflügelsalat

pro Person 1,70 €

Gemüsesalat

pro Person 1,50 €

* mit Konservierungsstoffen: Benzoesäure und Sorbin, Sorbinsäure

DESSERTS

Der Höhepunkt jeder Mahlzeit!

Salate mit Früchten:

Türkischer Salat

Obstsalat "Schwarzwaldgeist" **

Florida Salat

Süßspeisen:

Mousse au Chocolat

Kaltschale mit Waldfrüchten

Crèmespeisen

Rote Grütze mit Vanillesauce

** mit Farbstoffen

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, Brotkörbe, Kaviarbröte und Baguetts. Außerdem bieten wir pikante Grillsaucen, Remoulade, Sahnemeerrettich, Apfe Currycreme, Tzatziki, & Knoblauchmayonnaise.

KÖSTLICHES ZU KAFFEE UND TEE

Obsttorten, Sahnnetorten, Cremetorten, Mehrstufentorten, Hochzeitstorten mit Brautpaar, hausgemachte Blechkuchen (Pflaume-, Apfel-, Käsekuchen etc.), Gebäck, Schlagsahne

Unser Sorglospaket: "ALL INCLUSIVE"

Für sorgloses Feiern, bieten wir unser Sorglos-Paket "ALL INCLUSIVE" mit folgendem Inhalt an:

- Feier in unseren oder Ihren Räumlichkeiten mit Musik (nach Anlass)
 - reichhaltiges Buffet mit Kalt- und Warmanteilen
 - Beispiel Buffet Nr. 3, 5, 6 Gutsherrenbuffet, Rustikales Bauern-Buffet
 - Getränke: Softgetränke, Bier* Wein*, Sekt*, verschiedene Spirituosen*
 - passende Dekoration der Räumlichkeit- freundliche Bewirtung
 - Platz für Ihre Sonderwünsche
- zum sensationellen Preis von: **35,00 € pro Person**

* Hausmarken bester Qualität

Dieses Sorglospaket bieten wir auch für Feiern in Ihren Räumlichkeiten. Wir erstellen Ihnen dazu gern ein persönliches Angebot.

BESTELLUNG UND ANFRAGEN

Es genügt wenn Sie ihre Bestellung 3 bis 4 Tage vorher unter:

Tel.: 030/ 50 15 94 40

Mo-Fr 10-20.00 Uhr und Sa-So 11-20.00 Uhr

E-Mail: bestellung@rackerstop.de

oder bei uns persönlich aufgeben:

PARTYSERVICE RACKERSTOP • Lüdersstraße 16 • D-12555 Berlin

Sie finden uns in der "Restauration Schuster Voigt"

Öffnungszeiten: Mo-So 10.00-20.00 Uhr

In dringenden Angelegenheiten erreichen Sie uns unter:

Mobil: 0176/ 22 00 47 45

LIEFERUNG UND SERVICE

Wir liefern an allen **7 Tagen** der Woche sowie auch an **Feiertagen**. Der Transport erfolgt unter Berechnung von Selbstkosten – innerhalb Berlin 15,00-25,00 €, außerhalb Berlin zusätzlich einer Kilometerpauschale. Die Abrechnung für Personal erfolgt nach Stunden. Alle Preise verstehen sich in € inklusive Mehrwertsteuer. Die Bezahlung erfolgt bitte bei Lieferung oder nach Absprache auf Rechnung. Irrtümer, Preis- und Leistungsänderungen vorbehalten.

Der Partyservice RACKERSTOP stellt kalte Platten und Buffets für jede Personenzahl, nach Ihren Wünschen her. Selbstverständlich berät Sie unser fachkundiges Personal. Besondere Wünsche können jederzeit nach Absprache berücksichtigt werden.

LEIHZUBEHÖR UND UNTERHALTUNGSANGEBOT

Unsere Buffets und Platten, werden auf/in Leihwaren, wie Platten und Warmhaltegeräten ausgeliefert. Auf Wunsch erhalten Sie weiteres Leihzubehör, wie Geschirr, Besteck und Equipment, zu geringem Aufpreis. Leihwaren werden nach Absprache abgeholt.

WIR VERMITTELN FÜR IHRE FEIER: Puppentheater, Hüpfburg, Clowns, Zauberer, prof. Disco, DJ, Beschallung, Live Musik, Strip, Feuerwerk In- & Outdoor, Lasershow, Großbild-Videodarbietungen

WEITERE ANGEBOTE

Vermittlung von Übernachtungsmöglichkeiten für Ihre Gäste
Dekoration für verschiedene Anlässe, Blumen, Brautsträuße und Blumengestecke

Ich würde mich freuen, einmal ihren Wünschen entsprechen zu dürfen. Ihre Jeannette Murza (Inhaberin)

ALLES KOMPLETT VON A BIS Z FÜR PARTY FEIER UND EVENT

Partyservice
RACKERSTOP
PARTYSERVICE & CATERING FÜR BERLIN
Lüdersstraße 16 - D 12555 Berlin - Telefon: 030 / 50 15 94 40 - Mobil: 0176/22 00 47 56
Internet: www.rackerstop.de - e-Mail: info@rackerstop.de

AUSGEWÄHLTE BUFFET-SPEZIALITÄTEN
(ab 10 Personen)

Gutsherren-Buffer

hausgemachte Bouletten mit Senf
Schweinebraten - garniert auf Platte
rustikale Aufschnittplatte mit herzhaften Wurstsorten
zart geräucherter Schinken
hausgemachtes Griebenschmalz
Käseplatte mit deftigem Käse: Harzer, Tilsiter, Esrom –
garniert mit Butter
frischer Hackepeter mit Zwiebeln und Gurken
Bauernspecksalat
Nudelsalat
Matjessalat in Dillcreme
diverse rustikale Brotsorten und Brötchen
rote Grütze mit Vanillesauce

pro Person 9,90 €

Rustikales Bauern-Buffer

Ausgesuchter Aufschnitt, rustikal angerichtet und garniert
Käseplatte mit Schmalz und Harzer
hausgemachte Bouletten
Kasslerbraten
Sülze mit Remouladensauce
Rollmöpse
frischer Hackepeter mit Gurke und Zwiebeln
Kartoffelsalat
Bauernspecksalat
diverse Sorten rustikales Brot und Schusterjungen mit Butter

pro Person 7,90 €

Luxusbuffet "Gourmet"

Bratenplatte: Schweineschinken, Kassler, Prager Schinken
Fischplatte "Seeräuber": mit Aal, Lachs, Forelle und Meerrettichsahne
Käseplatte mit Spezialitäten aus aller Welt – garniert mit Butter & Obst
Waldorff Astoria Salat
Geflügelsalat
Eiersalat
Obstsalat "Schwarzwaldgeist"
Baguettes in Körbchen serviert

pro Person 14,90 €

HERZHAFTES PARTY-SUPPEN

(ab 10 Personen)

Russische Soljanka mit Sahne

pro Person 1,90 €

Serbische Bohnensuppe, pikant serviert

pro Person 1,90 €

Gulaschsuppe, extra scharf gewürzt

pro Person 1,90 €

Gemüsesuppe

pro Person 1,90 €

Ungarische Kesselgulasch

pro Person 1,90 €

Chilli con Carne

pro Person 1,90 €

BUFFETS

(ab 10 Personen)

Buffet Nr. 1

frische Salate der Saison, mit verschiedenen Dressings
frischer 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 – verführerisch lecker
Obstkorb mit exotischen Früchten aus aller Welt

pro Person 14,90 €

Buffet Nr. 2

Spargelcremesuppe mit Sahnehaube
frische Salate der Saison mit verschiedenen Dressings
Melonen-Schinkenplatte – herzhaft
Schweinekrustenbraten mit frischem Knoblauchbrot
Haifischsteak mit Sauce Hollandaise und Schwenkkartoffeln
rustikales Käsebrett – bunt garniert
Frisches aus der Backstube – diverse rustikale Brotsorten und Brötchen
verschiedene Desserts – verführerisch lecker
Obstkorb mit exotischen Früchten aus aller Welt

pro Person 16,90 €

Buffet Nr. 3

russische Soljanka mit Sahne
frische Salate der Saison mit verschiedenen Dressings
Melonen-Schinkenplatte, Käseplatte mit russischen Eiern
schwäbischer Kartoffelsalat, Fettuccinesalat mit Rucola
Hackfleischbällchen – bunt garniert
Schweinebraten in Cognac-Honigsauce
Kasslerbraten auf Ananassauerkraut, Butter und Schmalztopf
Frisches aus der Backstube – diverse rustikale Brotsorten und Brötchen
verschiedene Desserts – verführerisch lecker
Obstkorb mit exotischen Früchten aus aller Welt

pro Person 11,90 €

Buffet Nr. 4

frische Salate der Saison mit verschiedenen Dressings
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 – verführerisch lecker
Obstkorb mit exotischen Früchten aus aller Welt

pro Person 13,90 €

Buffet Nr. 5

frische Salate der Saison mit verschiedenen Dressings
gemischte Häppchenplatte (Leerdamer mit Trauben,
Hackfleischbällchen, Spargelröllchen, Honigmelone mit Schinken)
Fleisch-, Wurst-, Fisch- und Käseplatten – reich garniert
Schweinehaxe mit Bratkartoffeln und Sauerkraut
Frisches aus der Backstube – diverse rustikale Brotsorten und Brötchen
verschiedene Desserts – verführerisch lecker
Obstkorb mit exotischen Früchten aus aller Welt

pro Person 10,90 €

Buffet Nr. 6

Broccolicremesuppe
frische Salate der Saison mit verschiedenen Dressings
hausgemachte Hackfleischbällchen, bunt garniert
gefüllte Tomaten mit, Geflügelsalat, Fleischsalat, Heringssalat
Kaviarier, Käsebrett, Schinkenplatte mit frischem Obst
Putengeschnitzeltes mit Champignonrahmsauce und Butterreis
Schmalz und Buttertopf
Frisches aus der Backstube – diverse rustikale Brotsorten und Brötchen
verschiedene Desserts – verführerisch lecker

pro Person 11,90 €

Buffet Nr. 7

Gulaschsuppe, Spargelsuppe, buntes Salatbuffet mit Thunfisch,
Schafskäse, Putenstreifen, Ei und verschiedenen Dressings
Roastbeefplatte mit Sahnemeerrettich
Pute in Mandelpanade auf Zitronenschaumsauce
Kassler im Brotteig
Schweinekrustenbraten mit Butterreis und Schwenkkartoffeln
Schmalz und Buttertopf
Frisches aus der Backstube – diverse rustikale Brotsorten und Brötchen
große Auswahl erlesener Käsesorten – bunt garniert
verschiedene Desserts – verführerisch lecker
Obstkorb mit exotischen Früchten aus aller Welt
Buffet ab 40 Personen

pro Person 16,00 €

HEISSES VOM GRILL

Spanferkel / Spanferkelkeulen
Lamm, Krustenbraten, Jungschweinerücken, Steaks, Bratwürste

GETRÄNKE

diverse Fassbiere auch 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 & Salaten – reich
garniert
Platten für ca. 10 Personen

pro Person 8,00 €

Landherrenplatte

Hackepeter, reich garniert mit Zwiebeln, Gurken und Eiern
Platten für ca. 10 Personen

pro Person 3,90 €

Schlemmer-Salatplatte

verschiedene hausgemachte Salate –
in Sektschalen angerichtet & reich garniert
Platten für ca. 10 Personen

pro Person 4,50 €

Kinder-Partyplatte

kleine Partybouletten, Billywurst, Cocktailwiener
kleine Käsehappen und viele leckere Überraschungen

pro Person 4,00 €

Wunschplatte

gemischter Aufschnitt – Braten, Käse, mit garnierter Butter und Salat
Platten für ca. 10 Personen

pro Person 6,90 €

Lachsplatte

geräucher Wildlachs – zart & mild, mit Sahnemeerrettich & Dillbutter,
reich garniert
Platten für ca. 10 Personen

pro Person 9,90 €

Schinkenplatte "Paris"

original französische Kochschinkenröllchen mit Spargel gefüllt
Waldorff Astoria Salat mit feinem Gemüse garniert
Platten für ca. 10 Personen

pro Person 6,40 €

Platte "Belvedere"

Spezialitäten wie Roastbeef, Schweinebraten, gepökelte Rinderzunge,
gegarte Putenbrust, getrüffelte Gänseleberpastete & garnierte Butter
Platten für ca. 10 Personen

pro Person 8,90 €

"Monsieur Gourmet" Eine kulinarische Köstlichkeit für Feinschmecker!

gebratenes Rinderfilet mit getrüffelter Gänseleber-Mousse
Kiwi, Pfirsich und Cocktail-Kirschen, garniert
Platten für ca. 10 Personen

pro Person 9,90 €

Schinkenplatte "Schwarzwald"

Seevetaler Schinken, Landschinken, Lachsfleisch, Schwarzwälder
Schinken, Schinken mit Melone Pfirsich oder Spargel garniert
Platten für ca. 10 Personen

pro Person 7,50 €

Käseplatte

internationale Käsesorten
reich garniert mit Butter, Pumpernickel und Früchten
Platten für ca. 10 Personen

pro Person 6,50 €