

Partyservice & Catering ganz nach Ihren Wünschen

*ist immer eine Idee für jede Art von Festlichkeit angefangen vom Empfang
über eine Betriebsfeier, Tagung, Geburtstag, Konfirmation,
Taufe, Hochzeit, Schulanfang, Familienfeier usw.
Durch uns haben auch Sie einmal Zeit, sich Ihren Gästen ganz und gar zu widmen.*

Feiern Sie einfach Ihr Fest – wir erledigen den Rest!



*Wir würden uns freuen, wenn wir Ihnen für Ihre Festlichkeit, ein persönliches
Komplettangebot ganz nach Ihren Wünschen unterbreiten dürften.*

*Vereinbaren Sie mit uns einen Termin,
bei uns im Bistro „De Hutznstub“ oder in unserem Fleischereifachgeschäft.
Gern beraten wir Sie bei größeren Festlichkeiten auch vor Ort.*

Dafür stehen wir ihre Familie Schaarschmidt mit Team

Fleischerei & Partyservice Schaarschmidt mit Bistro & Cafe „De Hutznstub“

Lindenstraße 55-57 (am Innenstadtring) · 09456 Annaberg-Buchholz

☎ Fleischerei: 03733-50 60 69-0 · ☎ Bistro: 03733-50 60 69-1 · ☎ Partyservice: 03733-50 60 69-2

Fax: 03733-50 60 69-9 · e-Mail: info@fleischerei-schaarschmidt.de

www.fleischerei-schaarschmidt.de · www.dehutzenstub.de

Partyservice aus unserer kalten Küche

✓ Kleinigkeiten - auch für die Frühstücksversorgung

- Herzhaft belegte Brötchen hell & dunkel
mit Wurst, Braten, Schinken, Salaten, frischen Hackepeter & Käse sowie auch Fisch,
ganz nach Ihren Geschmackswünschen.....
- Weißbrotecken & Schwarzbrotecken köstlich angerichtet
mit Braten, Schinken, Käse oder Fisch usw.
- Kanapees exklusiv garniert auf Vollkornbrot, Weißbrot oder Pumpernickel
- Baguettescheiben exklusiv hell oder dunkel
mit Braten, Schinken, Käse oder Fisch usw.
- Baguettes mit Deckel & Salatgarnitur hell oder dunkel
belegt mit Salami - Käse, Schinken - Käse, Schnitzel kalt, Putenbrust, Tomate-Mozzarella, usw.
- Currywurst mit Brötchen oder mit Pommes frites
- Wiegebraten verschiedene Sorten warm (Zwiebel, Pizza, Bauern, Paprika-scharf, Kräuter)
- Jägerschnitzel 160 g / Stck.
- Beefsteak warm 180 g / Stck.
- Schweineschnitzel
- Hähnchenkeule



✓ Fingerfood warm & kalt

- Gefüllte halbe Eier verschieden garniert auf Snacklöffel
- Quiche mit herzhafter Füllung auf Snacklöffel (ab 15 Stück)
- Gourmet Garnelenspieße warm & kalt
- Tarteletts gefüllt mit Bruschetta oder Frischkäse
- Gemüsesticks auf verschiedenen Dipsoßen in Schälchen
- Mini Tütchen auf Maler Palette herzhaft gefüllt mit Kirsch-Pepperoni
- Gegrillte Zucchini-scheiben gefüllt mit Fetakäse
- Wrapsröllchen herzhaft oder süß gefüllt
- Hackbällchenspieße
- Knackerspieße
- Herzhafte erzgebirgische Speieße
- Antipastispeieße
- Hähnchenspieße „Hawaii“ kalt & warm
- Tomate-Mozzarella Speieße
- Fruchtspieße
- Feigenspieße mit Käsewürfel
- Annaberger Bergschinken – Melonenschiffchen
- Backpflaumen im Speckmantel
- Aprikosen im Speckmantel
- Schinken-Windsäckchen mit verschiedenen Salaten gefüllt (ab 15 Stück)
- Lachsschinkenbeutelchen mit gerösteten Nüssen & Ruccola
- Mini Glasschälchen mit verschiedenen Salaten gefüllt
- Mini Croissant süß gefüllt
- Mini Törtchen



✓ **Kalte Platten**

- Gemischte Schinken-/Bratenplatte mit Garnitur
- Gemischte Aufschnittplatte mit Garnitur
- Rustikale Schlachterplatte (mit deftigen hausgeschlachteten Spezialitäten aus unserer Wurstküche) mit Garnitur
- Käseplatte (Nationale und Internationale Käsespezialitäten) mit Garnitur
- Fischvariationsplatte "Neptun's Reich" (erlesene Fischspezialitäten für Genießer) mit Garnitur
- „Durchgedrehtes" (Hackepeterigel, Hackepeter-Bällchen, Hackepeterschwein)
- Tatar mit Ei, Zwiebeln & Gewürzgurke
- Etagere 3-stöckig ab 15 Personen:
Erste (unten) Ebene: Bratenplatte Zweite (mitte) Ebene: Käseplatte Dritte (oben) Ebene: Obst
- Tomate – Mozzarella – Platte mit frischen Basilikum
- Gemüseplatte (mundgerecht geschnitten) dazu verschiedene Dipsoßen
- Obstplatte (mundgerecht geschnitten)
- Antipasti Platte

✓ **Dick Aufgetragenes**

- Verschiedene Butterfiguren (Buttertrauben, Herzen, Zahlen usw.)
- Frischkäseaufstriche (Kirsch-Peperoni, Honig-Senf, Bärlauch, Feta, Avocadocreme, mit geräucherten Lachs)
- Speckfett für "de Bemme"
- Herzhaftes Gänserillete (Saisonware)
- Kräuterbutter/Tomate-Paprika Butter/ Knoblauchbutter



✓ **Frisches aus der Backstube**

- Verschiedene Sorten Brot und Brötchen hell sowie dunkel
- Partybrötchen hell & dunkel
- Feines Laugengebäck (Brezeln und Brötchen)
- Baguette's in verschieden Geschmacksrichtungen

✓ **Quer durch's Gemüsebeet**

- | | | |
|-------------------------|-----------------------|--------------------|
| - Bohnensalat | - Geräucherte Forelle | - Rindfleischsalat |
| - Dillgurken | mit Mozzarella | - Rote Beete Salat |
| - Eiersalat | - Kartoffelsalat | - Schichtsalat |
| - Fleischsalat mit oder | - Käsesalat | - Weißkrautsalat |
| ohne Gurke | - Nudelsalat | |
| - Geflügelsalat | - Obstsalat | |
| - Gemischter Salat mit | - Ölhering | |
| oder ohne Feta-Käse | - Pilzcocktail | |

Ab 1 kg bereiten wir folgende Salate

- Ital. Brotsalat (Ruccola, Mozzarella, Tomate, Gurke, Salami, geröstetes Brot)
- Powersalat (Feldsalat, Knoblauch, Senf, Champignons, Tomate)
- Mexikanischer Schichtsalat (Hackfleisch, Käse, Eisberg, Rote Bohnen, Tortilla Chips, Mais, Creme fraiche)
- Hähnchen-Avocado Salat (Hähnchenbrust, Avocado)
- Brokkolisalat (Brokkoli, Mais, Mayon.)
- Blumenkohlsalat (Blumenkohl, Kräuter, Zucker, Öl)

Partyservice aus unserer warmen Küche

✓ **Rustikales**

- Schlachterschüssel: Blutwurst, Leberwurst und Wellfleisch v. Schweinekopf, -kamm oder -bauch
- Warme Schweinshaxen ohne Knochen, knusprig gebacken auf Wunsch mit Meerrettichsauce
- Krustenbraten - kross gebacken oder geschnitten in Soße
- Spanferkelkeule (ab 6 Personen) im Stück oder geschnitten in Soße
- Spanferkel gefüllt mit Schweinekamm oder -rücken (ab ca. 15 Personen)
- Minihaxen vom Spanferkel im eigenen Saft oder in Bratensoße
- Schweinskeule (leicht knusprig gebacken ab 15 Personen)
- Schinken im Brotteig oder Schinken im Blätterteig / Kassler im Brotteig oder Kassler im Blätterteig
- Truthahn gefüllt mit Gemüse oder ungefüllt
- Warmer Wiegebraten verschiedene Sorten (Pizza, Zwiebel, scharf, Kräuter)

✓ **Aufläufe**

- Blumenkohl – Brokkoli Auflauf
- Griechischer Auflauf
- Lasagne
- Mozzarella Auflauf
- Gemüseauflauf mit oder ohne Schinken
- Hackfleischauflauf
- Nudelauf mit Hackfleisch & Gemüse
- Nudelauf mit Schinken, Paprika & Zucchini
- Mailänder Kasslerpfanne

✓ **Beilagen**

- Mini-Rosmarinkartoffeln
- Rösti Ecken
- Reis
- Reis mit brauner Butter & Kräutergarnitur
- Pommes
- Bandnudeln
- Nudeln mit brauner Butter & Kräutergarnitur
- Petersilienkartoffeln
- Klöße 60g & 80g
- Kroketten
- Zucchini-Champignonragout
- Spätzle
- Blumenkohl/ Brokkoli/Fingermöhrrchen
- Sauerkraut & Rotkraut



✓ **Fischpfannen**

- Verschieden gedünstete oder gebratene Fischarten z. B. Heilbuttsteak, Wildlachs, Pangasiusfilet
- Fisch überbacken in Kräuter- oder Sahneseauce auf Wunsch auch mit Gemüse
- Ausgewähltes paniertes Fisch- Allerlei (Seelachs, Schollenfilet, Backfischhappen)
- Lachs überbacken mit Gemüse und Käse
- Forelle halbiert und gebraten
- Lachsforelle im Ganzen ca. 2,5 kg
- Lachs-Nudelpfanne



✓ **Gefülltes und Überbackenes**

- Blätterteig gefüllt mit Hackfleisch oder Käse und Schinken
- Spargel-Schinkenröllchen überbacken (zur Spargelsaison – frisch)
- Ragout fin in Blätterteig oder Ragout fin in Chafing Dishes

✓ **Suppen hausgemacht**

- | | | |
|---------------------|-----------------------------------|-------------------------|
| - Soljanka | - Möhrensuppe m. Ingwer & Avocado | - Linsensuppe süß-sauer |
| - Kesselgulasch | - Tomatencremesuppe | - Apfel-Kürbissuppe |
| - Hochzeitssuppe | - Kalte Gurkensuppe | - Indische Linsensuppe |
| - Kürbiscremesuppe | - Käse Lauchcremesuppe | - Wildsuppe |
| - Ingwer-Mangosuppe | - Kartoffelsuppe | - Pilzsuppe süß-sauer |

✓ Pfannen

- Lendenpfanne mit Rahmchampignons
- Rinderrouladen groß oder Mini Variante / Gefüllte Puten-, oder Hähnchenroulade
- Lammbraten (auch Lammgyros möglich – dazu Tzatziki)
- Sauerbraten hausgemacht
- Nudelpfanne mit Zucchini, Paprika, Porree und Pilzen
- Reispfanne mit Tomate, Zucchini, Paprika und Porree
- Warme Bratenpfanne (einzeln wählbar) mit Soße oder mit Rahmchampignons (Kasslerbraten, Jungschweinebraten, Rindersaftschinken, Rinderbraten, Kräuterbraten)
- Warme Rinderzungenpfanne mit Sauce Hollandaise mit oder ohne Spargel
- Geschnetzeltes verschiedene Varianten von Schwein, Rind, Pute, Hähnchen oder Wild
- Gemischte Kleinteilpfanne, wählen Sie selbst:
 - Gefüllte Champignons mit Frischkäse oder mit Hack gefüllt und Käse überbacken
 - Schnitzel von der Pute oder vom Schwein
 - Gefüllte Schnitzel mit Käse und Schinken von der Pute oder vom Schwein
 - Schaschlik klein (90g) von der Pute oder vom Schwein
 - Beefsteak klein (75g) oder gefüllt mit Frischkäse/Feta/Tzatziki/Pizza
 - Hähnchenkeule portioniert
 - Hähnchenbrustfilet auch überbacken mit Käse
 - Steaks vom Kamm oder vom Schälbraten gewürzt mit verschiedenen Marinaden
 - Straußensteak oder Rindersteak
 - Steak Hawaii (mit Ananas und Käse überbacken) von Pute oder Schwein
 - Steak au four (mit Würzfleisch vom Schwein) oder Ragout fin (vom Kalb) und Käse überbacken vom Schwein
 - Steak mit Zwiebeln vom Schwein
 - Steak mit Pilzen vom Schwein
 - Steak Tomate-Mozzarella (überbacken) von Pute oder Schwein
 - Steak Jamaika von der Pute
 - Steak Strindberg vom Schwein
 - Wiener Schnitzel vom Kalb



✓ Menüs fertig

- Partyrouladen vom Rind mit Rotkohl und Klöße
- Kasslerbraten mit Sauerkraut und Klöße
- Wildbraten mit Rotkohl und Klöße
- Schnitzel mit Kaisergemüse und Pommes frites
- Kalbsbraten mit Brokkoli oder Schwarzwurzel dazu Mini Rosmarinkartoffeln
- Sauerbraten mit Rotkohl und Klöße
- Entenbraten mit Rotkohl und Klöße
- Lammbraten mit Speckbohnen und Klöße
- Burgunderbraten mit Rotkohl und Klöße



✓ Dessert

- Dessertgläser gefüllt mit Rote Grütze & Vanillesoße oder Obstsalat & Vanillesoße
- Verschiedene Sorten Pudding z. B. Pistazie, Schokolade oder Himbeere mit Garnierung
- Fruchtkegel mit jeweils 60 oder 180 Fruchtspießen
- Verschiedene SCHOKOBECHER gefüllt mit feinen Mousse & Garnierung oder Schokolöffel
- Hausgebackenes Tiramisu ab 15 Stück
- Eisbuffet je nach Personenzahl (in verschiedenen Varianten – Zuckertüte usw.)
- Bratapfel gefüllt mit Vanillesoße (je nach Saison im Angebot)

**Gern stellen wir Ihnen Speisen für Vegetarier und Veganer zusammen,
sprechen Sie uns an.**

Unser Liefer- & Leistungsumfang (AGB)

✓ Informationen zum Preis mit Serviceleistungen

Bei Aufträgen mit Leihartikeln oder Dienstleistungsanteil sind wir vom Gesetzgeber gezwungen, in diesem Fall den Gesamtauftrag mit 19% zu versteuern, der Endpreis der Speisen steigt also um 12 % gegenüber dem normal Preis mit 7% Mehrwertsteuer.

✓ Ihre Bestellung

Damit wir Ihren Auftrag auch vollständig und nach Ihren Wünschen ausführen können, benötigen wir je nach Aufwand der Bestellung ca. 1 Woche Vorlaufzeit. Bei umfangreicheren Aufträgen verlängert sich diese Zeit natürlich.

Steht Ihr Termin fest, möchten wir Sie bitten, uns diesen mit der erwarteten Gästezahl sowie Ihren Vorstellungen so früh wie möglich anzuzeigen, da eventuell exklusiv Zutaten bestellt werden müssen. Natürlich ist auch unsere Kapazität irgendwann erschöpft und es wäre schade wenn wir Ihren Auftrag nicht mehr berücksichtigen könnten. Wie fast immer im Leben gilt auch bei uns: Je eher - desto besser!

Ihre Bestellung nehmen wir gern im persönlichen Gespräch bei uns im Bistro bzw. Fleischerei an, damit wir genügend Zeit für Sie haben, bitten wir um vorherige Terminabsprache. Sie wissen genau, was Sie möchten? Klasse! Rufen Sie uns einfach an unter Fleischerei 03733/50 60 69-0 oder Partyservice -2 oder im Bistro unter -1 und wir nehmen Ihre Bestellung telefonisch auf. Ebenso können Sie per E-Mail oder auch per Fax Ihre Bestellung aufgeben, eine Rückmeldung durch uns findet schnellstmöglich statt (bitte beachten Sie unseren Betriebsurlaub welcher immer von der 1. – 3. Ferienwoche im Sommer stattfindet).

Alle Änderungen der Personenzahl, der Speisenauswahl usw. müssen aus organisatorischen Gründen **spätestens 3 Werktage** vor dem Termin angegeben werden. Eine Abbestellung ist bis 4 Werktage vor dem Veranstaltungstermin kostenfrei möglich. Zwischen dem vierten und dem dritten Tag vor dem Veranstaltungstermin berechnen wir eine Stornogebühr von 5 % des vereinbarten Gesamtpreises. Bei Abbestellung des Auftrages ab dem zweiten Tag vor dem Liefertermin werden die bis dahin entstandenen Kosten in Rechnung gestellt.

✓ Unsere Serviceleistungen

Gern vermieten wir Ihnen für Ihre Festlichkeit, gegen eine Leihgebühr:

- | | |
|---------------------------------|--|
| ✓ Gläser (Sekt/Limo/Biergläser) | ✓ Gasgrill & Spanferkelgrill |
| ✓ Besteck (Messer, Gabel usw.) | ✓ Kaffeemaschine |
| ✓ Teller Porzellan | ✓ Stehtische mit Hussen |
| ✓ Holzkohlegrill | ✓ Zelte mit Biertischgarnituren & Lichterkette |

Sie benötigen helfende Hände ?????

Gern kommen unsere Mitarbeiter zu Ihrer Party und packen mit an. Die Arbeitsstunde für die Buffetbetreuung & Service berechnen wir mit € inkl. 19 % Mwst.

Ihre Gäste haben Durst oder wollen zur Kaffeezeit was Süßes??

Wir vermitteln Ihnen Getränke und Sie zahlen nur das was getrunken wird und für die süßen Zeiten vermitteln wir Ihnen gern Hochzeitstorten usw. von unserem Bäcker um die Ecke.

✓ **Unsere Anlieferung**

Alle warmen Speisen werden in Warmhaltegeräten (Chafing Dishes) bei Bedarf mit Vorlegern und Selbstbedienungsbesteck geliefert. Der Mindestbestellwert für eine kostenfreie Partyservice-Lieferung in Annaberg – Buchholz + Ortsteilen beträgt 50,00 €, für z.Bsp. Mildenau, Königswalde, Wiesa, Tannenberg, Schönfeld 80,00 €, alle anderen Lieferorte bis 15 km gilt ein Mindestbestellwert von 150,00 €. Unter diesen Mindestbestellwerten fallen Fahrtkosten von 0,65 € pro km an. Wir als Partyservice-Lieferant behalten uns eine Toleranzzeit von 30 Minuten vor und nach dem vereinbarten Liefertermin vor.

Bei unvorhergesehener erschwerter Anlieferung des Buffet's z. B. mehrere Etagen zum Partyraum ohne Fahrstuhl (Beispiel: Schloss Wolkenstein) sehen wir uns gezwungen eine Transportaufwandsentschädigung zu berechnen.

✓ **Die Rückgabe des Geschirrs**

Ihr Leihgeschirr, Schüsseln, Behältnisse und Platten nehmen wir gern während unserer Geschäftsöffnungszeiten im Bistro, werktags von 7:30 – 15:00 Uhr, sowie im Fleischereifachgeschäft Die.- Fr. 08:00 – 18:00 Uhr und samstags 08:00 – 12:00 Uhr entgegen.

Haben Sie keine Zeit für die Reinigung des gelieferten Geschirrs + Rückgabe? Gegen einen Betrag übernehmen wir auch dies für Sie. Fragen Sie einfach nach!

Bei ungereinigter Geschirrrückgabe behalten wir uns vor, die Kosten der Reinigung nachträglich in Rechnung zu stellen.

✓ **Bezahlung**

Die Zahlung erfolgt in Bar ohne jegliche Abzüge bei Lieferung oder bei Rückgabe der Leih- und Mietgegenstände. Spätestens jedoch innerhalb von 5 Werktagen nach Erhalt der Rechnung.

*Kommen Sie doch einfach bei uns vorbei, wir erstellen Ihnen
gern ein Komplettangebot, ganz nach Ihren Wünschen.*

Fotos von unserem Partyservice finden sie im Internet unter

www.partyservice-schaarschmidt.de



www.facebook.com/Fleischerei.Schaarschmidt



**P.S. Sollten Sie keinen Partyraum haben?? Gerne können Sie auch unser Bistro „De Hutzenstub“
Mieten bis 30 Person mit Service sprechen Sie uns einfach an..... 😊**

TESTEN SIE DEN HANDWERKLICHEN UNTERSCHIED