

Das Feine für viele gute Gelegenheiten

Party- und Veranstaltungs- Service



www.wok-partyservice.de
Info@wok-partyservice.de

Ulzburger Landstraße 408
25451 Quickborn-Heide
Telefon 04106 - 62 15 15
Fax 04106 - 62 15 62

Geschäftszeiten: Mo. 8.00 - 12.30 Uhr
Di. - Fr. 8.00 - 16.00 Uhr
Sa. 8.00 - 12.30 Uhr
und nach Vereinbarung

Abholzeiten Partyservice: Di. - Sa. 8.00 - 19.00 Uhr
So. 10.00 - 12.30 Uhr
und nach Vereinbarung

Beim Denkmal 2, im Hause Mohr,
24585 Bilsen - Tel. 04106 - 691 88

Öffnungszeiten: Mo., Do., Fr. 8.30 - 19.00 Uhr
Sa. 8.30 - 15.00 Uhr

Warme Braten

lieferbar ab 10 Personen

In den genannten Preisen sind

zwei der unten aufgeführten Beilagen nach Wahl inklusive.



Burgunderschinken	pro Person €	9,00
Prager Schinken im Brotteig	pro Person €	9,90
Krustenbraten , saftig und zart	pro Person €	9,00
Jungschweinerücken mit herzhafter Kruste	pro Person €	9,50
Schweinerücken im Zwiebelbrotteig	pro Person €	9,95
Honigbraten vom Schweinelachs	pro Person €	9,90
Schweinenacken gefüllt mit Zwiebeln und Gewürzen	pro Person €	9,00
Schweinebraten gefüllt mit Pflaumen	pro Person €	9,50
herzhafter Spießbraten nach griechischer Art	pro Person €	9,00
gebackenes Putenbrustfilet umhüllt mit Kräutern	pro Person €	10,50

Beilagen zur Auswahl:

Geschmortes Sauerkraut, lauwarmer Speckkartoffelsalat, Folienkartoffel mit Sour Cream, Pellkartoffelsalat, feiner Nudelsalat, Weißkrautsalat, Tomatensalat, Gurkensalat, Maissalat, bunter Salat mit Dressing, griechischer Bauernsalat, Porreesalat, Farmersalat, Waldorfsalat, Brokkolisalat.

Gemüsebeilagen zzgl. 0,50 € pro Person. ab 10 Pers.:

Rotkohl, Brokkoliröschen, Blumenkohlröschen, Fingermöhren, Erbsen u. Wurzeln, Leibziger Allerlei, Rosenkohl, Gemüseauflauf.

Kartoffelbeilagen zzgl. 0,50 € pro Person. ab 10 Pers.:

Salzkartoffeln, Kartoffelklöße, Röstkartoffeln, Bratkartoffeln, Kartoffelgratin, gratiniertes Sauerkrautkartoffelpüree.

Ab 10 Personen zwei Sorten Gemüse und eine Kartoffelbeilage
Ab 20 Personen drei Sorten Gemüse und eine Kartoffelbeilage

Auf Wunsch erhalten Sie Bratensauce passend zu Ihrem Braten,
die Portion 0,80 €.

Warme Speisen und Spezialitäten (ab 10 Pers.)



Quickborner Krustenbraten

Mit knuspriger Schwarte, heißausdem Grill,
für Sie vorgeschnitten, mit
**ofengebackenen Gratin-Kartoffeln,
heißem Apfelrotkohl**

Abholpreis pro Person € 9,90

Hähnchenbrustfilet mit Champignons in Sahnesauce

serviert mit Rosmarinkartoffeln und Mandelbrokkoli

Abholpreis pro Person € 12,75

Schweinefilet in Pfefferrahmsauce

mit Brokkoli u. Fingermöhrrchen und
unserem beliebten Kartoffelgratin

Abholpreis pro Person € 13,95

Kasseler im Blätterteig im Ganzen

mit Kartoffelgemüseauflauf und Porreesalat

Abholpreis pro Person € 10,90

Schwedischer Schweinebraten,

mild gepökelt, mit Backpflaumen gefüllt, dazu
Kartoffelknödel, Apfelrotkohl und braune Sauce

Abholpreis pro Person € 10,90

Feine Entenbrustfilets, rosa gebraten

mit einer Orangensauce angerichtet
mit Brokkolimandel und Apfelrotkohl
und Salzkartoffeln

Abholpreis pro Person € 15,50

Geräuchertes Putenbrustfilet

im Blätterteig eingebacken,
mit Erbsen und Möhren als Buttergemüse,
dazu unser beliebtes Kartoffelgratin

Abholpreis pro Person € 11,90



Unsere Spanferkel-Spezialitäten ab 10 Personen

zarter, knuspriger Spanferkelbraten pro Person € 9,00
mit Speckkartoffelsalat und Krautsalat

zarter Spanferkelrücken pro Person € 9,90
mit knuspriger Schwarte,
Schmorkraut und Specksalat

Spanferkel, im Ganzen gegrillt pro Person € 9,90
mit Schmorkraut, ab 25 Personen

Warme Bratenspezialitäten mit Beilagen ab 10 Personen

Rinder- und Schweinebraten pro Person € 13,90
mit brauner Sauce, Apfelrotkohl,
Erbsen und Wurzeln, Salzkartoffeln

Schweinerücken pro Person € 11,90
mit Brokkolifarce, dazu Kartoffelgemüseauflauf
und Jahreszeitensalat mit Dressing

Rinderhüfte, rosa gebraten pro Person € 13,90
mit überbackenen Gratinkartoffeln und
und Gärtnerinsalat

Gegrillte Lammkeule pro Person € 12,90
mit feinem Lauchkartoffelgratin und
Korsikasalat



Unser Land - Spanferkel

ab 20 Personen

knusprig gebacken,
mit geschmortem Kraut,
warmem Speckkartoffelsalat,
deftigem Landbrot und Senf.

für 20 Personen
Abholpreis

€

235,-

evtl. Servicekraft zum Tranchieren wird
extra mit € 29,00 pro angefangener Stunde berechnet.

Deftige Hausmannskost

lieferbar ab 10 Personen



Gegrillte Schweinshaxe XXL

mit Sauerkraut

pro Person € 8,50

mit Sauerkraut und Speckkartoffelsalat

pro Person € 9,00

Rundstück warm vom Schweinebraten

(Nacken) mit Champignons

und brauner Sauce, Gewürzgurken und

Weißbrot

pro Person € 9,90

Hausgekochter Grünkohl

mit Kasseler, Schweinebacke, Kochwurst aus

eigener Räucherei, Senf

mit Bratkartoffeln

pro Person € 11,90

mit Röstkartoffeln

pro Person € 11,90

Roastbeef, rosa abgebraten

mit Remouladensauce und krossen Bratkartoffeln

- 150g Roastbeef

pro Person € 12,90

- 300g Roastbeef

pro Person € 15,90

Kasseler, Putengeräuchertes oder Sauerfleisch

mit Remouladensauce und krossen Bratkartoffeln

pro Person € 10,90

mit Roastbeef

pro Person € 12,90

Fleischkäse eigene Herstellung

mit Speckkartoffelsalat und Schmorkraut

pro Person € 7,50

Geschmortes Gulasch

mit ganzen Champignons, Spätzle und

Gurkensalat

pro Person € 12,90

Bayrische Brotzeit

(ab 15 Personen)

Hauseigener Fleischkäse, halbe Schweins-Hax'n

ein Paar Weißwürste mit süßem Senf,

heißes Kraut, lauw. Speckkartoffelsalat sowie

Laugenbrezel

pro Person € 10,90



Pfannengerichte

lieferbar ab 10 Personen

In den genannten Preisen sind eine Beilage und ein Salat nach Wahl inklusive

Geschnetzeltes nach griechischer Art pro Person € **9,50**
mit Tsatsiki-Sauce

Schweinegeschnetzeltes pro Person € **9,90**
in Rahmsauce mit Champignons

Rindergeschnetzeltes pro Person € **11,50**
mit Zwiebeln, Mais, Tomate und Paprika

Feines Schweinefilet als Medaillons pro Person € **13,50**
in Käse-Sahne-Sauce überbacken

Schlemmerschnitzel als Rückensteaks geschichtet
mit Champignons, Ziebeln, Kräutern und
mit Käse überbacken pro Person € **10,90**

Putenfilet, geschnetzelt pro Person € **10,90**
in Curry-Rahm-Sauce

Lasagne, hausgemacht, nach Bologneser Art
mit frischem Salat u. ital. Dressing
sowie Ciabattabrot Komplettpreis pro Person € **8,50**

Hähnchenbrustfilet in Gorgonzolasauce
mit Brokkoli-Blumenkohlaufauf, Salatplatte
und Baguette pro Person € **12,75**

Salate:

Weißkrautsalat, frischer Salat mit Dressing,
Tomaten- und Gurkensalat, Porree-Apfelsalat.
Farmersalat, gr. Bauernsalat, Brokkolisalat

Beilagen:

Reis, Butternudeln, Spätzle, Folienkartoffel mit Sour Cream

Für Empfang, Kongress oder Sektfrühstück:

Canapees oder Cocktail-Brötchen, fantasievoll dekoriert, auf hellem und dunklem Caviar-Brot, wir berechnen nach Scheiben pro Person



Canapeeplatte " Standard "

Matjesfilet mit Zwiebeln, frisches Quickborner Mett, herzhafter Burgunderbraten, feiner Farmersalat mit Maiskölbchen garniert, gefüllter Käse mit Dill, geräucherte Pute auf Waldorfsalat

pro Person € 10,90

Canapeeplatte " Klassisch "

Geräucherter Lachs, geräucherte Forellenfilets, Heilbutt geräuchert, delikater Bratenaufschnitt, Tortenbrie, Frischkäse,

pro Person € 11,90

Canapeeplatte "Exklusiv"

Feiner Basilikumlachs, geräucherte Forellenfilets, Räucheraalfilets auf Ei, gegrilltes Entenbrustfilet, rosa gebratenes Roastbeef, Parmaschinken mit Melonenbällchen, Garnele auf Eischeibe, Käserose

pro Person € 14,90

Cocktailbrötchenplatte "Klassisch"

gefüllt mit Kasseler, Schweinebraten, Lachs und verschiedenen Käsesorten (5 Stück pro Person)

pro Person € 9,90

Delikatess-Häppchen

Graved Lachs mit Senf-Dill-Sauce, Räucheraal auf Kräuterrührei, Wachholder geräuchertes Forellenfilet mit Preiselbeersahne, Geflügelmedaillons mit Früchten, delikater Lachsschinken, Roastbeef mit Cornichons, Frischkäse mit Schnittlauch

pro Person € 16,50

Halbe Brötchen gut belegt und fein garniert, mit

- Bierschinken, feinem Schinkenmett, Fleischsalat, Mettwurst, Ei und Gouda Käse

pro Stück € 1,40

- Kasseler, Katenschinken, Roastbeef, Eiersalat, Tortenbrie und Edamer

pro Stück € 1,50

- Räucherlachs, Forellenfilet, Nordseekrabben, Garnelen auf Eischeibe, Fischsalat

pro Stück € 2,90

Fingerfood-Buffet

ab 10 Personen



Sämtliche Speisen sind mundgerecht auf kleinen Spießen zubereitet und ermöglichen Ihnen so einen unkomplizierten Verzehr.

Grissinistangen mit Rucola-Parmaschinkenwickel
Käsespieß mit Früchten
Hackbällchen
Satespieße mit zartem mariniertem Hähnchenfleisch
am Bambusspieß
Mini-Pizza
Blätterteigtaschen gefüllt mit Basilikumlachs
Backpflaumen im Speckmantel
Peppadew mit Frischkäse gefüllt
Mousse au Chocolat im Glas

pro Person

€ 16,90

Mini-Putensteaks mit Dip
Tomate-Mozzarella-Spießchen
Schinken-Melone-Spieße
Gefüllte Oliven mit Frischkäse

Warm vom Buffet
Frühlingsrolle, vegetarisch
Aprikose im Speckmantel
Blätterteigtaschen mit Frischkäse gefüllt

pro Person

€ 12,90

Geräucherte Geflügelspezialitäten ab 10 Personen



Geräucherte Königs-Putenbrust, lieblich garniert

mit pikanter Sauce, Farmersalat
und Waldorfsalat
zuzüglich Kartoffelgratin

pro Person € **9,90**
pro Person € **11,90**

Königs-Puter im Ganzen

eingeschnitten, mit Früchten
garniert, mit Gurkensalat,
Porreesalat und pikanter Sauce
ab 15 Personen

pro Person € **9,90**

Geflügel-Gourmetplatte kalt, auf Platte, geschnitten

mit Hähnchenbrustfilet, Putenfiletsteaks
und geräucherter Putenbrust auf
Waldorfsalat und Remouladensauce

pro Person € **11,90**

Kleine gegrillte Hähnchenkeulen

10 Stück € 19,00

Buffet "Favorit"

ab 10 Personen



Putenmedallions Florida mit Früchten garniert

gemischte Bratenplatte

Kasseler, Roastbeef, Kräuterbraten und Schweinebraten

Original Parmaschinken auf Melone garniert

Fisch-Cabaret

Räucherlachs, Forelle, Makrelenfilets

Internationales Käsebrett mit Früchten garniert

Salate Farmersalat und Fleischsalat

Brotkorb und Butter

Abholpreis ab
Quickborn-Heide
pro Person

€ 15,50

Quickborner Festbuffet

ab 10 Personen

Gefüllte Tomaten mit Büsumer Nordseekrabbenfleisch

Feine Fischplatte mit Sahnemeerrettich

Gegrillte französische Entenbrust

auf Blattsalat mit Waldorfsalat

Schweinefiletmedaillons auf Platte garniert

Rosa gebratenes Roastbeef

mit Kräuterrand und Remoulade

Käseauswahl mit Schnitt- und Weichkäse

sowie Früchten der Saison

Verschiedene Brotsorten und Butter

Abholpreis ab
Quickborn-Heide
pro Person

€ 18,00

Das Buffet für Kenner kalt/warm

ab 15 Personen



Geräucherte Fischplatte „Seemannsgarn“

mit

Lachs, Forellenfilets, Matjes,
Butterfisch

Feines Schinkenmett,

umgeben von Zwiebeln

Herrenplatte mit

Gekochtem Schinken,
Katenschinken mit Buchenspänen geräuchert
Kräuterschinken,
Jungschweinerücken mit frischen Feigen garniert

Partyfrikadellen

mit einer pikanten Sauce angerichtet

Warm vom Buffet

Kleine gegrillte Hähnchenkeulen

Kartoffelgemüsegratin

Käseigel

Deftiges Brot und Butter

Abholpreis

Preis pro Person € 17,50

Buffet „ Quickborn-Heide ”
kalt/warm
ab 15 Personen



Genießen Sie mit Ihrer Familie, mit Freunden, Bekannten
oder mit Ihren Liebsten.....

Avocadospalten mit Nordseekrabbenfleisch

Ostseefischplatte,
mit Räucherlachs, feinem Forellenfilet,
Matjes mit Zwiebelsahnesauce

Rosa gebratenes Roastbeef
auf Rucola-Salat
mit einer Spargelvinaigrette und Remoulade

Feine gegrillte Entenbrust
auf Melone mit Feldsalat
dazu Cumberland sauce

Warm vom Buffet:

Blätterteigtaschen mit feinem Basilikumlachs
und Metzgerstollen
mit unserem beliebten
Kartoffelgratin

Brotkorb und Butter

pro Person **€19,50**

Schleswig-Holsteiner **Schlemmerbuffet"**

kalt/warm
ab 25 Personen



Fisch-Delikatessplatte mit feinem Forellenfilet und mildem Räucherlachs und Nordseekrabbenfleisch

Schinkenvariationen mit frischen Feigen

Geflügelmedaillons unter Ananaspalme auf Spiegelplatte mit Früchten und Dip

Zartes rosagebratenes Roastbeef auf Feldsalat mit Cherrytomate

warm vom Buffet:

Schweinemedallions mit Brokkoli in Käserahmsauce mit feinem Kartoffelgratin und Buttergemüse

Französischer-, Italienischer- und Schweizer Käse mit Weintrauben angerichtet

Frisches Baguette und Butter

Abholpreis ab Quickborn-Heide

pro Person € **19,50**

Quickborner **"Frühlingsbuffet"** kalt/warm

ab 20 Personen

Parmaschinken auf Ananasschiffchen

Feine Lachsvarianten mit Basilikumlachs, Räucherlachs und Graved Lachs mit Cocktailsauce

Roastbeef mit Senf-Kräuterkruste und hausgemachter Remoulade

Gegrillter Jungschweinerücken mit Kruste, kalt auf Platte angerichtet

Käseplatte traditionell mit Weichkäse und Schnittkäse

Warm vom Buffet:

Hähnchenbrüstchen in Cognac-Sahne-Creme mit Ananasscheiben, dazu Lauchkartoffelgratin und Jahreszeitensalat mit franz. Dressing,

Feines Baguette und Butter

Abholpreis ab Quickborn-Heide

pro Person € **18,50**

Feinschmeckerbuffet

kalt / warm
(ab 20 Personen)



Marinierter Eisbergsalat mit Tomate und Mozzarella-Kugeln

Schweinefilet - Medallions auf Platte garniert

Fjord Lachs verschiedene Variationen mit Sahnemeerrettich

Geflügel-Gourmet-Platte

gebratene Putensteaks, Hähnchenbrustfilet auf Waldorfsalat mit Cocktailsauce

Warm vom Buffet

Jungschweinerücken

Kartoffelgratin und Jahreszeitensalat mit Dressing

Käsefruchtspieße

Frisches Baguette und Partybrötchen

Buffetbutter

Abholpreis ab Quickborn-Heide pro Person **€ 18.50**

Selbstverständlich können Sie gerne die Zusammenstellung nach Ihren Wünschen variieren.



Buffet „ Piccolo ”

kalt/warm

ab 15 Personen

Parmaschinken mit frischen Früchten
als Fingerfoodspieß

Tomate-Mozzarella-Basilikum
mit Pesto mariniert

gefüllte Gemüsespezialitäten
auf einem Rucola-Salat-Bett
angerichtet

Gemischter Salat
mit italienischem Dressing

Warm vom Buffet:

Tortellini in Schinken-Sahne-Sauce
Gemüselasagne

Ciabatta, Pizzastangen
Butter

pro Person **€19,00**



Italienisches Schlemmerbuffet

ab 30 Personen (kalt / warm)

-

-Antipasti-Platte

mit marinierten Gemüsespezialitäten

- Mozzarella con Pomodoro

(eingelegte Mozzarella-Spieße)

- Carpaccio:

Rinderfleisch, hauchdünn geschnitten
mit Champignons u. Parmesankäse

- Vitellotonnato mit Thunfischsauce

Feines Kalbfleisch in Scheiben

- Formaggio

Italienische Käsespezialitäten mit Melonen-Platte

WARMVOMBUFFET :

-Pasta

Tortellini in Gorgonzola-Sauce
mit Schinkenstreifen

- Lasagne

hausgemacht nach Bologneser Art mit Käseüberbacken

- Carne (Fleisch)

Hähnchenbrustfilet mit Champignons in Sahnesauce

- Dolce (Dessert)

Tiramisu

- Pane e Burro (Brot und Butter)

Ciabatta und Baguette

Preis pro Person **€23,90**

Desserts



ab 10 Personen

- | | |
|--|--------------------------|
| 1) Rote Grütze mit Vanillesauce | pro Person € 2,50 |
| 2) Mousse au Chocolat mit Sahne | pro Person € 2,90 |
| 2) Tiramisu | pro Person € 3,30 |
| 4) frischer Obstsalat mit Vanillesauce | pro Person € 2,90 |
| 5) Quarkcreme mit Früchten, kalorienbewusst
mit Himbeeren/ Mandarinen | pro Person € 2,90 |
| 6) Zitronencreme mit Sahne | pro Person € 2,90 |
| 7) französische Nachspeise Crème Brûlée
Karamellisierte Vanillecreme
in Porzellantöpfen angerichtet | pro Person € 2,70 |
| 8) Charlotte Lorraine als Torte
Kirschen mit Löffelbiscuits | pro Person € 3,50 |
| 9) Quickborner Fruchtetraum
mit Baiser und Himbeeren, erfrischend | pro Person € 3,50 |
| 10) Früchtesticks (2 Stck.pro Pers.)
mit Schokoladenmantel als Fingerfood | pro Person € 3,00 |
| 11) Früchteteller
mit exotischen Früchten | Tagespreis |
| 12) Erdbeeren mit Sahne | Tagespreis |



Suppen und Eintöpfe

lieferbar ab 10 Personen = 5 Liter

Herzhafte Erbsensuppe mit Würstchenscheiben	Port.	€	3,80
Deftige Gulaschsuppe nur vom Rind	Port.	€	4,50
Würzige Kartoffelsuppe mit Würstchenscheiben	Port.	€	3,80
Chili con carne nur vom Rind	Port.	€	4,50
Mexikanischer Suppeneintopf	Port.	€	4,50

Vorsuppen

lieferbar ab 10 Personen = ¼ L. pro Person

Brokkolicreme-Suppe	pro Person €	2,80
Lauchcreme-Suppe	pro Person €	2,80
Spargelcreme-Suppe	pro Person €	2,80
Norddeutsche Hochzeits-Suppe	pro Person €	2,80
Tomatencreme-Suppe	pro Person €	2,80
Kerbel-Suppe	pro Person €	2,80
Champignoncreme-Suppe	pro Person €	2,80
		5,00

Leihmobiliar



1) Besteck und Teller:

Menü-Set: Teller, Messer, Gabel	pro Set	€	0,60
Suppenteller und Löffel,	pro Set	€	0,45
Dessertschale und Löffel	pro Set	€	0,45
Kaffeetasse, Untertasse, Kaffeelöffel	pro Set	€	0,60

2) Gläser:

Biergläser (Krombacher)	6 Stück/Einheit	pro Stück	€	0,32
Sektgläser, Weingläser	12 Stück/Einheit	pro Stück	€	0,32
Brausegläser	6 Stück/Einheit	pro Stück	€	0,32
Schnapsgläser	12 Stück/Einheit	pro Stück	€	0,20
Aschenbecher, klein		pro Stück	€	0,60
Aschenbecher, groß		pro Stück	€	0,80

3) Bistro-Tisch:

Stehtisch, weiß, klappbar, 85cm Durchmesser	€	9,00
Husse für Stehtisch	€	15,00

4) Riesenpfanne mit Kocher

(ohne Gasflasche)	€	30,00
-------------------	---	-------

Fehlmengen und Beschädigungen gehen zu Lasten des Kunden.
Das Leihgeschirr erbitten wir sauber zurück, da wir sonst die Reinigung berechnen müssen.

Verleih von Geschirr und Gläsern nur in Verbindung mit einer Bestellung von Speisen.

Die angegebenen Preise sind Abholpreise.
Unsere Anlieferungsgebühren berechnen wir wie folgt:

Quickborn/ Quickborn-Heide, - Renzel,
Ellerau, Henstedt-Ulzburg
€ 10,00

Außerhalb von Quickborn wird dann nach Aufwand zusätzlich berechnet.

Zahlungsbedingungen:
Zahlbar in bar ohne Abzug bei Abholung
oder nach vorheriger Vereinbarung.

**Alle Preislisten vor dem 01. Februar 2012
verlieren hiermit ihre Gültigkeit.**