Eine genussvolle Advents- und Weihnachtszeit wünscht das Team vom Buks Partyservice

Entdecken Sie auf unserer Website kulinarische Köstlichkeiten und Angebote rund ums Jahr.

www.buks-partyservice.de

Buks
PARTYSERVICE

Buks Partyservice GmbH
Zur Wilhelmshöhe 15 | 32257 Bünde
Telefon: 0 52 23.6 09 06
info@buks-partyservice.de
www.buks-partyservice.de

OH DU KÖSTLICHE *Weihnachtszeit*

[a] Milch | [b] Senf | [c] Sellerie | glutenhaltiges Getreide: [d1] Weizen
[d2] Gerste | [d3] Roggen | [e] Ei | [f] Nüsse | [g] Soja | [h] Sesam | [i] Krebstiere

[1] mit Farbstoff | [2] mit Konservierungsstoff | [3] mit Antioxidationsmittel
[4] mit Geschmacksverstärker | [5] mit Süßungsmittel | [6] mit Nitritpökelsalz

9|2026

WEIHNACHTEN MAL ANDERS

Kleine Häppchen - großer Genuss!

STREET-BUFFET

Street-Buffet Christmas _ ab 15 Personen **21,60 €**

- **Miniburger** [d1, e, h]
- **Pflaumen-Zimt-Currywurst** [2, 4]
- **Mandel Nuggets hausgemacht** [d1]
- **Gegrillte Garnelenspieße** [i]
- **Gebackene Kürbisspalten** [d1]
- **Sesam-Wedges mit Sour Cream** [a, h]
- **Bratapfel mit Vanillesauce** [a, 1]

FINGERFOOD

Fingerfood Christmas _ ab 15 Personen **33,90 €**

- **Scampi-Spieße** im Sesammantel auf gelbem Reis und Limettensauce [a, i]
- **Knusper Nuggets** hausgemacht in fruchtiger Sauce [d1, e]
- **Gegrillte Rinderspieße** auf mediterranem Gemüse
- **Miniburger** mit Chili-Zimt-Sauce [d1]
- **Kürbiswürfel** gebacken mit Balsamico
- **Minikartoffeln** mit Kräuterdip [a]
- **Feldsalat** mit Champignons und Walnusskernen
- **Pflaumen im Speckmantel** mit Zimtapfel
- **Mini Rote-Bete-Tarte** [d1]

UND IM SOMMER?

Auch in der wärmeren Jahreszeit verwöhnen wir Sie gerne mit leckeren Burgern, Currywurst & Co.

PERFEKT FÜR IHRE NÄCHSTE GARTENPARTY!

Sprechen Sie uns an,
oder besuchen Sie unsere Website.
www.buks-partyservice.de

Fingerfood-Platte _ Platte mit 80 Teilen **177,00 €**

- **Roastbeef auf Crostini** [d1]
- **Entenbrust-Sticks**
- **Filethappen in Mandelhülle** [a]
- **Scampi-Spieße im Sesammantel** [i]
- **Antipasticreme auf Pumpernickel** [a]
- **Gemüsetarte** [d1]
- **Käsesternchen mit Salzbrezel** [a]
- **Kartoffeltäschli mit Zimtapfel** [a]

Alle Preise sind Abholpreise pro Portion.

ADVENTS-MENÜS

Einfach selber zusammenstellen

GEMÜTLICH ZU HAUSE GENIEßEN

Bestellbar vom 1. November bis einschließlich 23. Dezember

VORSPEISEN

Ab 10 Personen 1 Sorte wählbar
Ab 30 Personen 2 Sorten wählbar

- Rote Beete Carpaccio
- Tomaten Carpaccio
- Salatplatte mit Dressing [a]
- Mini-Gemüsetarte auf Radicchio-Garnitur [a, d1]
- Lachslollies auf Wildkräutersalat [a, d1, e]

HAUPTGANG

Ab 10 Personen 2 Sorten wählbar
Ab 30 Personen 3 Sorten wählbar

- Rinderrouladen mit Sauce [a, b, 6]
- Entenbrustfilet mit Orangensauce
- Kalbsbraten mit Pfifferlingssauce [a]
- Hähnchenmedaillons in Mandelhülle [d1, e]
- Puten-Geschnetzeltes mit frischen Champignons [a]
- Braten vom Jungschwein mit Pflaumen- und Mandelfüllung mit Bratensauce

MENÜ-PREISE

	pro Person
Ohne Vorspeise, ohne Dessert	21,90 €
Mit Vorspeise ODER mit Dessert	25,90 €
Mit Vorspeise UND Dessert	29,90 €

GEMÜSEBEILAGEN

Ab 10 Personen 2 Sorten wählbar
Ab 30 Personen 3 Sorten wählbar

- Apfelrotkohl
- Rahmwirsing [a]
- Gebackene Kürbisspalten
- Mandelbroccoli
- Speckbohnen
- Pariser Karotten

SÄTTIGUNGSBEILAGEN

Ab 10 Personen 2 Sorten wählbar
Ab 30 Personen 3 Sorten wählbar

- Hausgemachte Klöße [d1, e]
- Salzkartoffeln
- Spätzle [d1, e]
- Kartoffelgratin [a]
- Kroketten [a]

DESSERT

Ab 10 Personen 1 Sorte wählbar
Ab 30 Personen 2 Sorten wählbar

- Panna cotta mit Glühweinbeeren [a]
- Mousse au Chocolat [a]
- Zimtcreme mit Pflaumenpüree [a]

ENTSPANNTE WEIHNACHTEN

Festtage ohne Küchenstress!

Abholung nur an Heiligabend direkt bei uns

SUPPE _ ab 5 Liter

Rindfleischsuppe [a, c, e]	pro Liter	9,60 €
Gulaschsuppe [a]	pro Liter	9,60 €
Hochzeitssuppe [a, e]	pro Liter	10,00 €

HAUPTGANG

Ganze Gans mit Sauce für 4 – 5 Personen		109,50 €
Gänsekeule u. Gänsebrust mit Sauce [a]	pro Port.	32,50 €
Rinderroulade mit Sauce [a, b, 6]	pro Stück	9,70 €

AB 5 PORTIONEN:

Rindergulasch [a]	8,60 €
Entenbrustfilet mit Orangensauce	15,90 €
Hirschragout mit Waldpilzen [a, d1]	12,50 €
Schweinefilet in Blätterteig [d1]	10,70 €
Kasseler in Blätterteig [d1, 3, 6]	9,30 €
Rahmschnitzelpfanne [a]	9,10 €
Schweinegeschnetzeltes Delfter Art [a, 4]	8,95 €
Schweinefiletmedaillons im Schinkenmantel [a]	11,00 €
Schweinefilet in Champignonrahm [a]	9,70 €
Hähnchenfilet in Curryrahm mit Früchten [a, 3]	9,70 €
Hähnchenfilet in Champignonrahm [a]	9,70 €
Hähnchenfilet in Tomatenrahm [a]	9,70 €
Putengeschnetzeltes Delfter Art [a, 4]	9,70 €
Putenschnitzelpfanne in Rahmsauce [a]	9,70 €

BEILAGEN _ ab 5 Portionen

Kartoffelgratin [a]	3,80 €
Röstigratin [a, 4]	3,80 €
Kartoffelklöße [d1, e]	3,35 €
Apfelrotkohl oder Sauerkraut	3,10 €
Rahmwirsing [a]	3,10 €
gratinierter Broccoli [a, e]	4,70 €

DESSERT _ ab 10 Portionen je 1 Sorte

Zimtcreme mit Pflaumenpüree (Schale) [a]	4,40 €
Lebkuchen-Tiramisu (Schale) [e]	4,65 €
Panna cotta mit Glühweinbeeren (Schale) [a]	4,40 €

Ihr Festmenü von uns gekocht. Sie schieben es nur noch in Ihren Ofen.

Alle Preise sind Abholpreise pro Portion/Liter/Stück.