



*Wo Liebe
den Tisch deckt.*



UNSER PARTYSERVICE
Alles aus einer Hand!

Für den Empfang

Brot- und Brötchenvariationen:

ab 6 Stück pro Sorte

Halbe Bäckerbrötchen

Halbe Körnerbrötchen

Franz. Landbaguette

Partybrote

pro Stück 2,70€

Die Herzhaften

Würziges Thüringer Mett mit Zwiebeln, gekochtes Ei, Schnittlauchfrischkäse, milder Gouda, Brühwurst oder Geflügelmortadella.

pro Stück 3,40€

Die Edlen

Frischer Räucherlachs, hausgemachter Rohschinken, saftiger Kochschinken, edle Briesorten und zartes Roastbeef.

pro Stück 2,90€

Die Klassiker

Hausgemachte Salamisorten, exclusive Schnittkäsevariationen, zarter Bratenaufschnitt und Pastetenaufschnitt.

Kleinigkeiten

Tomate Mozzarella ab 5 Pers. pro Pers. 8,90€
(150g)
mit hausgemachtem Rucolapesto

Champagnerschinken an Honigmelone ab 5 Stück pro Stück 3,20€
gespießt

Mini Hähnchenhaxen ab 5 Stück pro Stück 3,00€
mit Dip

Hähnchenmedaillons ab 5 Stück pro Stück 3,20€
im Knuspermantel mit hausgemachtem Currydip

Kulmbacher Schnecke ab 5 Stück pro Stück 3,50€

Schweineschnitzelchen ab 5 Stück pro Stück 3,00€
im Knuspermantel mit hausgemachter Remoulade

Minifleischbällchen ab 5 Stück pro Stück 1,50€
mit Paul`s Zwiebelsenf

Mozzarella Spieß ab 5 Stück pro Stück 2,90€
mit Kirschtomate und hausgemachtem Pesto

Fisch am Spieß ab 5 Stück pro Stück 3,20€
Räucherlachs mit Paul`s Dillsenfsoße im Mini Wrap am Spieß

Gefüllte Eier ab 5 Stück pro Stück 1,60€
mit hausgemachtem Schnittlauchfrischkäse auf Raspelschinken.

Vitello Tonato ab 5 Pers. pro Pers. 9,90€
(200g)
zartes Bratenfleisch an Tunfischsoße mit Kapern und Parmesan.

Fleisch ist lecker!

ab 5 Personen

Krosse Schweinegrillhaxe	pro Stück	6,90€
Herzhafter Spießbraten vom Nacken	pro Pers. (500g Frisch- gewicht)	13,90€
Italienische Backofensteaks überbacken	pro Stück	6,99€
Spanferkel ab 20 Personen auch als Schinkenbraten	pro Pers.	13,90€
Kassler in Blätterteig mit Röstzwiebeln und Ananas	pro Pers.	13,90€
Rinderrouladen an herzhafter Bratensoße	pro Stück	7,99€
Rahmgeschnetzeltes vom Schwein mit Champignons	pro Pers.	12,90€
Schnitzelpfanne in Rahmsauce, überbacken	pro Pers.	13,90€
Passende Soßen ab 5 Pers. zu jedem Braten	200 ml	3,00€



Fleisch mal anders

ab 5 Personen

Filettopf Calvados
mit Pilzen

pro Pers. 14,90€

Schweinefilet Mozzarella
in Tomatenrahmsauce

pro Pers. 14,90€

Paul`s Currywurstpfanne

pro Pers. 8,90€

Kassler - Röstiblech

pro Pers. 12,90€

Saisonale Spezialitäten

ab 5 Personen

Grünkohl

mit Bregenwurst, Kasselerhacken
und Salzkartoffeln

pro Pers. 16,90€

Wildbraten

Hirschkeule oder Wildschwein an
Preiselbeer - Pfifferlingsoße

pro Pers. 18,00€

Wildgulasch

mit mischpilzen

pro Pers. 15,00€

Kräuter - Lammkeule

mit eigener Soße

Tagespreis

Geflügel

ab 5 Personen

Hähnchengeschnetzeltes

in Champignonrahmsauce

pro Pers. 15,90€

Gegrillte Hähnchenbrust

auf mediterranem Gemüse

pro Pers. 15,90€

Mozzarella

Hähnchenbrust

in Spinatrahmsauce mit
Kirschtomaten und Feta
überbacken

pro Pers. 15,90€

Köstlich zusammengestellt

ab 10 Personen

- | | |
|---|------------------|
| Krosse Haxe
mit Sauerkraut, Landbaguette
und Paul's Zwiebelsenf | 10 Pers. 100,00€ |
| Saftiger Leberkäse
mit hausgemachtem Sauerkraut,
dazu Sahnekartoffeln | 10 Pers. 115,00€ |
| Rahmgeschnetzeltes
mit Spätzle und Erbsen-Möhren
Gemüse | 10 Pers. 180,00€ |
| Saftiges Rindergulasch
mit Paprika und Champignons
dazu Gemüse und Kartoffelgratin | 10 Pers. 225,00€ |
| Hähnchenkeule auf
Grillgemüse
mit Bruchettakartoffeln | 10 Pers. 130,00€ |



Vegetarisch

ab 5 Personen

Gefüllte Raviolo

an Tomatensugo mit Parmesan

pro Pers. 10,90€

Zucchini gefüllt

mit Couscous, überbacken an
Tomatenrahmsauce

pro Pers. 10,90€

Vegetarische Paella

mit Cashewkernen

pro Pers. 9,90€

Kartoffel - Gemüse Pfanne

mit Gouda überbacken

pro Pers. 10,90€



Suppen

ab 5 Liter

Käse - Lauchsuppe

mit Hackfleisch

pro Liter 13,00€

pro Liter 13,00€

Hähnchen - Currysuppe

mit Kokos und asiatischen
Gemüse

pro Liter 13,00€

Gulaschsuppe

pro Liter 12,00€

Chili con Carne

Eintöpfe

Erbsen, Bohnen, Linsen,
Gemüse, Kartoffel und viele mehr
mit Fleischeinlage

pro Liter 12,00€

Salat

ab 5 Personen

Schlemmersalat	pro Pers.	5,50€
Krautsalat mit Dill	pro Pers.	5,20€
Paul`s Kartoffelsalat	pro Pers.	5,60€
Rohkostsalat mit Joghurt Dressing	pro Pers.	6,50€
Veg. Nudelsalat	pro Pers.	6,60€
Linsensalat mit Limetten Vinaigrette und frischen Gemüse	pro Pers.	5,50€

Beilagen

ab 5 Personen

Bruschetta Kartoffeln mit karamellisierten Kirschtomaten	pro Pers.	5,50€
Kartoffelgratin	pro Pers.	5,00€
Rosmarinkartoffeln	pro Pers.	5,00€
Petersilienkartoffeln	pro Pers.	4,00€
Butterspätzle	pro Pers.	4,00€
Hausgemachte Klöße	pro Stück	2,10€
Ratatouille Gemüse mit Zucchini, Tomaten, Aubergine und Zwiebeln	pro Pers.	5,90€
Apfelrotkohl	pro Pers.	4,90€
Sauerkraut	pro Pers.	4,90€
Bohnenbündchen im Speckmantel	pro Pers.	6,00€
Des Kaisers Gemüse	pro Pers.	4,90€



Katte Platten

ab 5 Personen

Paul`s Bratenplatte

mit Kasseler, diverse Sorten vom Schweinebraten und Kochschinken

pro Pers. 9,00€

Paul`s Wurstplatte

Salami, Schinken, Brühwurst

pro Pers. 9,00€

Des Fischers Fang

mit div. Fischspezialitäten und hausgemachtem Dip

pro Pers. 11,00€

Käsevariationen

mit Obstgarnitur

pro Pers. 12,00€

Gebratene Kleinigkeiten

Minibouletten, Knusperhähnchenschnitzelchen, Mini Hähnchenkeulen, Spießbraten, dazu hausgem. Zwiebelsenf oder Currysoße

pro Pers. 14,90€
(ab 8 Pers.)

Rund um Sorglos

ab 15 Personen

Broistedter Bretterl

pro Pers. 19,90€

hausgemachte Wurstspezialitäten mit unserem Zwiebelsenf. Thüringer Mett, herzhaftes Käsebrett, zwei Salate, Butter und diverse Brot- und Partybrötchenvariationen

Der Klassiker

pro Pers. 27,90€

hausgemachte Braten- und Salamispezialitäten. Minibouletten mit Zwiebelsenf, kalte Minihaxen vom Hähnchen, gefüllte Eier mit Frischkäse auf Raspelschinken, edle Käsevariationen mit Obstgarnitur, hausgemachter Stremellachs mit Dillsenfsoße. Kartoffelsalat und Ital. Nudelsalat, Butter sowie diverse Brot- und Partybrötchenvariationen

Schwein gehabt

pro Pers. 29,90€

Zarter Schweinebraten an Rucola mit Vinaigrette und gerösteten Pinienkernen. Schweinefiletmedaillons im Knuspermantel mit Dip. Minibouletten mit hausgemachten Zwiebelsenf, Kulmbacher - Blätterteigschnecken, Schlemmersalat, Butter sowie verschiedene Brot- und Partybrötchenvariationen.

Ach du je - Fleisch vergessen

pro Pers. 29,90€

Tomate - Mozzarella Spießchen, Kohlrabi - Carpaccio mit Vinaigrette, Pinienkernen und Roccoca. Gefüllte Eier mit Frischkäse auf Salat, Käsevariationen, Linsensalat mit frischem Gemüse, Pastasalat, Rotebete Capaccio mit Feta und Rucola. Vegetarische Minibouletten mit Kräuterdip, Butter sowie verschiedene Brot- und Partybrötchenvariationen.

Kleine Verführungen

Panna Cotta
mit Himbeermark

pro Pers. 5,90€

Obstplatte

pro Pers. 5,50€

Bayrischcreme
mit Waldfrüchten

pro Pers. 5,50€

Paul`s Rote Grütze
mit Vanillesoße

pro Pers. 5,50€

**Weißes- oder dunkle
Mousse**
mit Waldbeerenspiegel

pro Pers. 5,50€



Paul & Spielregeln

Abholung

Dienstag - Mittwoch bis 14 Uhr
Donnerstag - Samstag bis 18 Uhr

Geltungsbereich

Sämtliche Geschäfte im Bereich des Partyservices erfolgen nur entsprechend den folgenden Vertragsbedingungen, die der Auftraggeber durch die Bestellung verbindlich anerkennt.

Angebot

Unsere Angebote erfolgen freibleibend. Die gültigen Preise ergeben sich aus der jeweiligen Preisliste oder der Preisvereinbarung. Sie enthalten die Mehrwertsteuer in der gesetzlich vorgeschriebenen Höhe.

Auftrag

Für den Umfang der Abholung ist bei persönlicher Bestellung die Auftragsbestätigung, bei telefonischer Bestellung die Gesprächsnotiz des Mitarbeiters / der Mitarbeiterin im Auftragsformular, bei Bestellung im Internet die Bestätigungs - E-Mail maßgebend. Die Vorschriften des Fernabsatzgesetzes finden gemäß § 1 Abs.3 Nr 5, 6 Fern Abs G keine Anwendung. Die im Auftrag angegebene Personenzahl ist verbindlich. Sollte sich eine Änderung ergeben, hat der Auftraggeber dem Auftragnehmer eine entsprechende Mitteilung zu erteilen, die nur als angenommen gilt, wenn dies ausdrücklich durch den Auftragnehmer bestätigt wird.

Anzahlung

Ab einem Wert von 500 € behält sich der Auftragnehmer vor, eine Anzahlung in Höhe von 10% des vereinbarten Gesamtpreises zu verlangen. Im Falle der Abbestellung wird die Anzahlung verrechnet.

Abbestellung

Die Abbestellung der Lieferung mit allen damit verbundenen Dienstleistungen ist bis 5 Tage vor Liefertermin kostenfrei möglich. Zwischen dem Fünften und dem Dritten Tag vor Liefertermin berechnen wir eine Stornogebühr in Höhe von bis zu 5% des vereinbarten Gesamtpreises. Bei Abbestellung des Auftrags ab dem Zweiten Tag vor Liefertermin werden die bis dahin dem Auftragnehmer im Zusammenhang mit dem Auftrag entstandenen Kosten in Rechnung gestellt.

Gefahrübergang und Entgegennahme

Die Gefahr möglicher Beschädigungen oder Verderbs der gesamten Lieferung laut Auftrag geht spätestens mit der Auslieferung der Waren auf den Auftraggeber über und zwar auch dann, wenn Teillieferungen erfolgen oder der Lieferer noch weitere Leistungen vertraglich übernommen hat.

Jede gelieferte Ware ist vom Auftraggeber sofort bei Empfang auf Ihre ordentliche Beschaffenheit hin zu überprüfen. Etwaige Beanstandungen haben unverzüglich nach Empfang der Ware zu erfolgen und zwar mit der Maßgabe, dass der Auftraggeber alle offensichtlichen Mängel, Fehlmengen oder Falschlieferungen unverzüglich anzuzeigen hat.

Stand: 2025

Reinigung und Rückgabe

Die Leih- und Mietgegenstände sind nach Gebrauch vom Auftraggeber zu reinigen. Geschirr, Gläser und Besteck sind nach dem Abspülen mit haushaltsüblichem Spülmittel zudem abzutrocknen. Sämtliche Leih- Mietgegenstände sind spätestens 2 Werktage nach Lieferung unbeschadet zurückzugeben. Beschädigte Gegenstände werden zum Wiederbeschaffungswert in Rechnung gestellt.

Beanstandung und Haftung für Mängel

Jede Ware ist vom Auftraggeber sofort bei Empfang auf ihre ordentliche Beschaffenheit hin zu überprüfen. Etwaige Beanstandungen haben unverzüglich nach Abholung der Ware zu erfolgen und zwar mit der Maßgabe, dass der Auftraggeber alle offensichtlichen Mängel, Fehlmengen oder Falschlieferungen unverzüglich anzuzeigen hat. Die Überprüfung hat auch hinsichtlich der Mietgegenstände stattzufinden.

Erfüllungsort und Gerichtsstand

Bei Kaufleuten gilt, dass Erfüllungsort für alle Ansprüche aus diesem Vertrag, auch für Wechsel- und Scheckansprüche aus der Geschäftsverbindung, ohne Rücksicht auf den Zahlungsort, der Sitz des Auftragnehmers ist. Als Gerichtsstand wird unter Kaufleuten der für den Sitz des Auftragnehmers zuständige Gerichtsstand vereinbart. Der Auftragnehmer ist berechtigt, gegen den Auftraggeber an seinem Gerichtsstand Klage zu erheben.

Zurückbehaltung und Aufrechnung

Bei Kaufleuten gilt, dass der Auftraggeber nicht berechtigt ist, die geschuldete Leistung zurückzubehalten, bis ihm einredefreie Leistung bewirkt wird. Der Auftraggeber ist auch nicht zur Aufrechnung berechtigt, soweit es sich nicht um unbestrittene oder rechtskräftig festgestellte Gegenforderungen handelt.

Schlussbestimmung

Verstößt der Inhalt einer einzelnen Bestimmung gegen das AGBG, so bleibt der übrige Vertrag wirksam. Eine Bestätigung der Vertragsparteien durch eine Individualvereinbarung heilt die Unwirksamkeit einer einzelnen Bestimmung.

Partyservice

... bedeutet für uns:

- hochwertige Produkte aus eigener Herstellung
- natürlich mit einem Qualität und Hygienemanagement
- Rohmaterialien aus der Region und Spezialitäten aus aller Welt

Fleischerei Paul

*Das Besondere leisten,
das Beste bieten!*

Bahnhofstraße 15,
38268 Broistedt
Telefon: (0 53 44) 10 31
Telefax: (0 53 44) 10 74
E-Mail: Fleischerei-Paul@t-online.de
www.Fleischerei-Paul.de

Mehr Infos hier ↘

