



PARTL

CATERING

+43 664 39 50 131

Sie genießen...

... und wir kümmern uns
um Ihr Event.

Genuss, Events & köstliche Leckerbissen!

Sie geniessen und wir kümmern uns um Ihr Event



Entspannt feiern.

Wir kümmern uns auf Wunsch gerne um Ideenfindung, Organisation, Einladung, Menükarte, Unterhaltungsprogramm, Dekoration und Ausstattung. Egal ob Open-Air-Veranstaltung, Zeltfest oder Veranstaltungssaal, mit Liebe zum Detail inszenieren wir Ihr Event.

Wenn Sie die Veranstaltungsorganisation selbst in der Hand haben sorgen wir gerne mit unserem breit gefächerten Angebot an kulinarischen Köstlichkeiten für das leibliche Wohl Ihrer Gäste. Hundertprozentige Flexibilität, Zuverlässigkeit, Qualität und Preisgarantie sind für uns selbstverständlich. Wir erstellen ein, auf Ihre Wünsche maßgeschneidertes, übersichtliches Angebot, damit Sie vorab über die entstehenden Kosten genauestens informiert sind.

An die erfolgreiche Veranstaltung werden Sie und Ihre Gäste gerne denken.

Lassen Sie sich vom Auszug aus unserem kulinarischen Programm inspirieren!

Gerne kreieren wir nach Ihren Wünschen individuelle Köstlichkeiten.

Buffet

Klassik



SPEISEN

Mild geräucherter Lachs

Saftiges Roastbeef mit Sauce Remoulade

Zarte Filets von der Eisenkappler Räucherforelle

Gut gereifter Prosciutto mit Melone

Tomaten Mozzarella Sticks

Griechischer Salat

Nudelsalat

Cremiger Liptauer und Kräuterfrischkäse

Erlesene Käsevariationen

Ausgewählte Schinkensorten von heimischen Fleischern

Gebackene Hendl-Gustostücke von WECH mit hausgemachtem Kartoffelsalat

Kleine, panierte Putenschnitzel mit Preiselbeeren

Knuspriges Bauernbrot und Jourgebäck

DESSERT

Fruchtblechkuchen

Strudelvarianten

PREISE PRO PERSON

mit Dessert

€19,80

ohne Dessert

€17,60

(ohne Teller und Besteck)

Buffet Klassik

Buffetvorschlag



Buffet *Rustikal*

VORSPEISEN

- Platte mit Bauernjause
(Salami, Schinken, kalter Schweinsbraten, Rohschinken, eingelegtes Saures etc.)
-
- Käseplatte (Kärntner Käsesorten und Aufstriche)
-
- Beef Tartare mit Gurkerl und Mayonnaise *portioniert*
-
- Jourgebäck und Bauernbrot

HAUPTSPEISEN

- Gebackene Hendl Gustostücke von WECH mit Kartoffelsalat à la Partl
-
- Kärntner Käs nudeln mit brauner Butter und Schnittlauch, Krautsalat
-
- Rindsbraten vom Hochlandrind in Rotweinsauce mit Kräuterspätzle
Oder
Schweinemedallions in Pfefferrahmsauce mit buntem Gemüse & Kartoffelgratin
Oder
Eisenkappler Forelle Müllerin mit Petersilkkartoffel

DESSERT

- Apfelstrudel
-
- Kärntner Reindling
-
- Topfenschnitte

PREISE PRO PERSON

mit Dessert	€26,40
ohne Dessert	€24,20
(ohne Teller und Besteck)	

Buffet Rustikal

Buffetvorschlag





Buffet *Gourmet*

VORSPEISEN

- Prosciutto am Melonenschifferl
-
- Vitello tonnato
-
- Gemischte hausgemachte Antipasti
-
- Tomaten und Büffelmozzarella mit Basilikumpesto
-
- Lachs-Spinat Röllchen
-
- Jourgebäck
-
- Beef Tartare

HAUPTSPEISEN

- Wolfsbarschfilet in Salzkruste, Blattspinat, Petersilkkartoffel*
-
- Zarte Hühnerfilets mit Wok-Gemüse
-
- Kalbsbraten in Rotweinsauce, Grillgemüse, Polenta
-
- Kleine, panierte Putenschnitzel mit Reis und Preiselbeeren
-
- Farfalle in Gorgonzolasauce mit Rotweifeigen und Nüssen
-
- Tomatensalat, Strankerlsalat, Blattsalate mit Balsamicodressing und hausgemachtem Dressing

DESSERT

- Vanille-, Schokolade- oder Erdbeermousse mit frischen Früchten
-
- Apfel – Topfenstrudelstücke mit Vanillesauce

PREISE PRO PERSON

mit Dessert	€36,50
ohne Dessert	€31,50
(ohne Teller und Besteck)	

*Ab 10 Personen, zuzüglich Koch vor Ort





Grillbuffet **Klassik**

Buffetvorschlag

Grillbuffet

*Klassik**

HAUPTSPEISEN

Cevapcici mit Ajvar

Putenspieße / Hühnermedaillons

Schopf oder Karreesteak / gefüllte Kotelette vom Kärntner Landschwein

Grillwürstl

BEILAGEN

Halloumi Grillkäse

Grillgemüse / Spargel

Pommes frites**/ Rosmarinkartoffeln

hausgemachte Dips (Knoblauch, Curry, Cocktail)

Gebäck

SALAT VARIATIONEN (mit hausgemachten Dressings)

Grüner Salat, Mais/Bohne, Tomaten, Strankerl

hausgemachter Kartoffelsalat

DESSERT

Kuchenvariationen

Punschwürfel oder Sacherwürfel

SPARERIPS VOM SMOKER



Preis p. Person **€6,60 + €48,- Smoker**

PREISE PRO PERSON

mit Dessert

€19,80

ohne Dessert

€16,50

(ohne Teller und Besteck)

*zuzüglich Grillmeister (Ab 40 Personen werden 2 Grillmeister empfohlen)

**optional 16 Amper Absicherung mit Aufpreis von € 50.- / ab 80 Personen entfällt der Aufpreis



Grillbuffet

Premium*

APERITIF

als Happen im Glas

Gegrilltes, mariniertes Gemüse mit Ziegenkäse am Spieß

Octopus Salat

Bio Jour Gebäck

HAUPTSPEISEN

Karree- oder Schopfsteak vom Kärntner Landschwein

Rinderfiletsteak (medium – rare – well done) mit Kräuterbutter

Black Tiger Riesengarnelen

Wolfsbarsch im Prosciuttomantel mit Petersilrisotto

Hühnermedaillons & Putenspieße

Grillwürstl

BEILAGEN

Salat-Variationen

Knoblauchbrot, Bauernbrot, Semmeln

Grillgemüse

Folienkartoffel mit Schnittlauchdip, Pommes frites**

verschiedene Grillsaucen

Halloumi Grillkäse

SPARERIPS VOM SMOKER



Preis p. Person €6,60 + €48,- Smoker

DESSERT

Tiramisu im Glas

Früchtespieß

Mini-Schaumrollen

Gemischte Kuchen-Happen

PREISE PRO PERSON*

Hauptspeise & Beilage

€35,20

Aperitif

€6,60

Dessert

€4,40

(ohne Teller und Besteck)

*zuzüglich Grillmeister (Ab 40 Personen werden 2 Grillmeister empfohlen)

**optional 16 Amper Absicherung mit Aufpreis von € 50.- / ab 80 Personen entfällt der Aufpreis

Grillbuffet Premium

Buffetvorschlag

CANAPES / BRÖTCHEN

Geräucherter Lachs auf Meerrettich-Frischkäse
Roastbeef mit frischen Früchten garniert
Räucherforellenaufstrich mit Schnittlauch
Rindersaftschinken mit Trauben

p. Stück je

€1,60

€2,20

als Brötchen p. Stück je

Liptauer mit Salamiröllchen und Heidelbeere
Landschinken mit Wachtelei und frischem Kren
Kräutertopfen mit bunten Paprikawürfeln
Verschiedenste Käsesorten fein garniert

p. Stück je

€1,30

€2,00

als Brötchen p. Stück je

SUPPEN

Rinderboullion mit div. Einlagen:
Mini-Leberknödel, Leberreis, Frittaten, Grießnockerln, Kräuterschöberl

p. Stück je

€3,30

Cremesuppen je nach Saison
Knoblauchcremesuppe mit Croutons
Karotten/Kokoscremesuppe
Gazpacho

p. Stück je

€4,40

FINGERFOOD IM GLAS ab 15 Stk. je Sorte

Datteltomaten mit Mozzarella und Pesto
Backendl oder Kürbishendl auf Kartoffelsalat mit Rucola
Calamarisalat
Rindfleischsalat mit Mango und Kernöl
Saiblingsfilet auf Sahnekren mit frischem Dill
Meeresfrüchte in Cocktailsauce und Ananas
bunter hausgemachter Nudelsalat
Schinkenröllchen auf Krautsalat
Griechischer Bauernsalat mit Limettenspalte
Frühlingsrollen mit Sweet-Chilisauce
Garnelen im Kartoffelmantel auf Rucola-Cocktailsauce
Schafskäse im Speckmantel & Kräuter
Roastbeefröllchen mit Frischkäse und Rucola
Gegrillte Garnele auf Süß-Saurem Gemüse
Crespelle mit Räucherlachs
Sushi mit Thunfisch und Wasabi
Mix tempura / Fisch, Gemüse mit Chilimayonnaise
inkl. Jourgabäck

p. Glas

€3,30

PETIT FOURS UND SÜSSES

Vanillemousse mit frischen Beeren
Malakoffcreme mit Eierbiskotten
Erdbeer-Schokoladenmousse mit Pfefferminze
Stracciatellamousse mit Hippen
Mini-Schaumrollen
verschiedenen Pralinen
verschiedene Petit Fours

p. Stück ab

€2,20

Finger food

Je nach Gusto zur Auswahl und zum Kombinieren

Wir inszenieren

kulinarische Erlebniswelten

Sie geniessen und wir kümmern uns um Ihr Event





Italienisches

Buffet

VORSPEISE

Mozzarella mit Tomaten und Basilikum

Variation von Antipasti wie getrocknete Tomaten, gegrillte Zucchini, Melanzani, dreierlei Paprika, gefüllte Oliven und Tomaten

Prosciutto mit Mailänder Salami, Melonenschnitz und Grana Padano

Auswahl an italienischen Räucherfischen mit Limonenricotta

HAUPTSPEISE*

Saltimbocca vom Kalbsrücken im Prosciuttomantel dazu Grillgemüse & Polenta

Lasagne al Forno

Goldbrassenfilet mit Spinatkartoffeln

Penne mit Steinpilzsauce / Gorgonzolasauce / Tomaten-Basilikum / Aglio e ooglio / Garnelensahnesauce (eine Sauce zur Auswahl)

Miesmuscheln in Tomaten / Knoblauch / Weißwein / Petersilsauce

BEILAGEN / SALAT

Salatbuffet dazu Toscanabrot und Panini (Rahmgurken, Mais/Bohne, Ruccola, Tomate/Mozarella)

DESSERT im Glas

Tiramisu, Panacotta

PREISE PRO PERSON

mit Dessert

€34,10

ohne Dessert

€30,80

(ohne Teller und Besteck)

Italienisches Buffet

Buffetvorschlag

*zuzüglich Koch vor Ort



Italienische

Jause

Prosciutto, Mailänder Salami, Sopressa und Mortadella mit Grana Reggiano

Dolce Latte mit Nüssen und Trauben

Büffelmozzarella mit San-Marzano-Tomaten, Balsamico und Olivenöl

Schalotten in Balsamico, Sonnentomaten mit Rosmarin, dreierlei gegrillter Paprika

Sautierte Champignons in Gewürzöl, marinierte Artischockenherzen, Zucchini und Melanzani fein gegrillt und mariniert

Grüne und schwarze Oliven

Eingelegte Scombre mit Rotweinschalotten

Rosmaringrissini, Panini und Ciabatta

Italienische Jause

Buffetvorschlag

PREISE PRO PERSON

€15,40



Weiters auf der Karte *zur Auswahl*

Backendl Buffet von der WECH (3/8 mit Kartoffelsalat) pro Person	€9,90
—	
Gulaschsuppe mit Gebäck pro Portion	€6,60
—	
Chili con Carne mit Gebäck pro Portion	€5,90
—	
Rindsgulasch mit Gebäck (Knödel mit Aufpreis möglich) pro Portion	€9,90
—	
Nudelsalat mit Gebäck pro Portion	€6,60
—	
Rindfleischsalat mit Bauernbrot pro Portion	€8,90
—	
Frankfurter mit Gebäck pro Portion	€3,80
—	
Panierte Mini-Schnitzel mit Kartoffelsalat pro Portion	€7,70
—	
Mini-Schnitzelsemmel (Salat/Ketchup/Mayo) pro Portion	€3,90
—	
Leberkäse mit Senf und Gebäck pro Portion	€4,40
—	
Schwarzbrot (ganze Scheibe) per Stück	€2,50
—	
Salatbuffet (Grüner, Gurke, Tomate, Mais/Bohne, Kartoffelsalat) pro Portion	€3,50

Weiters auf der Karte *zur Auswahl*

Buffetvorschlag



Weiters auf der Karte *zur Auswahl*

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Coca Cola/Fanta/Almdudler, 1 lt.	€4,80
—	
Apfelsaft/Orangensaft, 1 lt.	€4,80
—	
Mineralwasser, prickelnd oder still, 0,75 lt.	€3,60
—	
Kaffee Nespresso inkl. Milch und Zucker	€2,70

ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

Bier*/Radler (Puntigamer, Stiegl, Hirter) 0,33 lt.	€2,70
—	
Spritzer Wein vom Stelzl, 1 lt.	€10,80
—	
Roter (Umathum) und Weisser (Lois Loimer) Qualitätswein 0,7 lt.	€19,20
—	
Prosecco (Le Contesse) 0,7 lt.	€14,40

*offenes Bier inkl. Gläser, CO2 & Durchlaufkühler (25 - 30 - 50 lt.) je nach Biersorte
gerne auf Anfrage

Weiters auf der Karte *zur Auswahl*

Buffetvorschlag



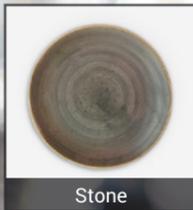
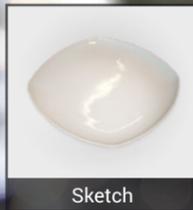
Weiters auf der Karte *zur Auswahl*

EQUIPMENT

Teller je Stk.	€0,25
Teller Stone , Green und Sketch je Stk.	€1,20
Besteck je Garnitur	€0,25
Wein-Bier-Sekt-Wasser-Limo-Gläser, Miete und Endreinigung je wenn auch Getränke von uns bezogen werden	€0,45 €0,25
Gläserspüler, Geschirrspüler (nötig ab 200 Pers.)	€84,00
Kühlanhänger oder Kühlwagen	€156,00
Kühlschrank vor Ort je	€30,00
Thekenelemente (Preis je Meter) von	€25 bis €150
Skirtings (Buffetvorhang) je Meter	€6,00
Tischtücher 130 × 130 cm pro Stück (Buffet)	€6,60
Tischtücher 130 × 240 cm pro Stück	€9,00
Tischtuch weiß rund, Ø 280 cm	€20,40
Stoffserviette, 40 × 40 cm pro Stück	€2,40
Serviettenring (nach Auswahl) je Stk.	€1,20
Bankhuse/Schaumstoffauflage je Garnitur	€12,00
Buffettisch mit Skirting und Tischtuch 2 x 0,40 m	€19,20
Stehtische mit Stretchhussen je	€26,40
Stehtisch ohne Husse je	€14,40
Stehtischhuse je	€12,00
Banketttisch rund, Ø 180 cm pro Stück	€24,00
Bankettstuhl mit Polster	ab €10,20
Sitzgarnitur für 8 Personen mit Tischtuch und Sitzpolster je	€24,00
Sitzgarnitur für 8 Personen mit Tischtuch und Bankhuse/Schaumstoff	je €36,00
Konvectomat	€144,00
Arbeitstische je	€8,40
Zelt 4 × 4 m	€240,00
Festzelt je nach Kundenwunsch	Preis auf Anfrage
Roter Teppich per Lfm.	€12,00
Heizschwammerl Miete (Strom)	€30,00
Griller mit Gas je Stk.	€36,00
LED Lichter RGB	€30,00

SPECIALS

DJ für 8 Stunden	Preis auf Anfrage
Mobile Bar „Vespa APE“ türkis oder braun	€240,-
Smoker mit Pellets je Stk.	€48,-



Weiters auf der Karte *zur Auswahl*

Buffetvorschlag



Weiters auf der Karte *zur Auswahl*

PERSONAL

Küchenmeister zaubert vor Ort pro Stunde	€34,80
—	
Servicepersonal pro Stunde	€31,00
—	
Buffetbetreuung pro Stunde	€31,00
—	
Beladen, Transport, Entladen, Auf/Abbauzeit pro Stunde	€31,00
—	
km Tarif	€0,42c
—	
Zustellung je Anfahrt (Umkreis 40 km)	€30,00

Und noch Vieles mehr!

Sehr gerne erzählen wir Ihnen mehr über kulinarische Köstlichkeiten und rundum gelungene Veranstaltungen. Einfach anrufen, die Details besprechen und Sie halten das unverbindliche Angebot schneller in der Hand,

als der Germteig zum Aufgehen braucht.

Alle Preise in der Broschüre in Euro inkl. MwSt. (10% bzw. 20%)



Weiters auf der Karte *zur Auswahl*

Buffetvorschlag



Referenzen

Kärntner Landesversicherung

Autohaus Kaposi

Porsche InterAuto GmbH

Synelution GmbH

Gojer

Hilfswerk Kärnten

ÖBB-Infrastruktur

Kostmann

Kostwein

Raiffeisenbanken Kärnten

WKO Kärnten

Austrian Power Grid AG

MEEvento

DeKoster

Kelag

Griffner Pulverbeschichtung

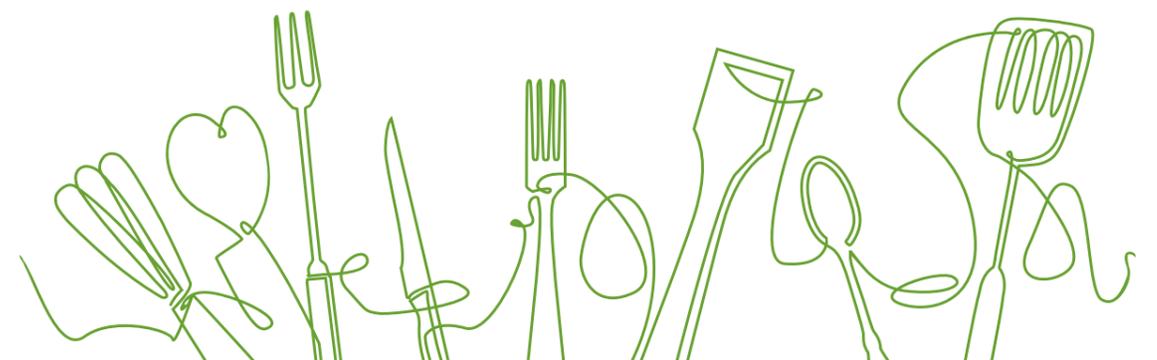
Kraus Fördertechnik

MS6-Reisegesellschaft

div. Kindergärten

Referenzen

Buffetvorschlag



www.partl.at



PARTL

Bleiburger Straße 4, 9141 Eberndorf
0664/39 50 131 | feinkost@partl.at | Otto Partl jun.