



SCHUSTERS PARTYSERVICE



ÜBER UNS

Seit mehr als einem Vierteljahrhundert stehen wir für zuverlässiges Catering, herzlichen Service und hausgemachte Qualität, die man schmeckt.

Als Familienunternehmen legen wir besonderen Wert auf Authentizität, Frische und eine Küche, die Menschen zusammenbringt.

Ob Firmenfeier, Hochzeit, Jubiläum oder private Feste:

Wir gestalten individuelle Buffets, kreative Fingerfood-Variationen oder komplette Menü-Konzepte, die perfekt zu Ihrem Anlass passen.

Dabei kombinieren wir traditionelle Rezepte mit modernen Ideen – immer frisch, immer liebevoll zubereitet.

Unser Catering bieten wir für Gruppen ab 15 Personen an.

Warum Schuster's Partyservice?

- Familienbetrieb seit über 25 Jahren
- Regionale Zutaten und ehrliche Küche
- Individuelle Beratung und maßgeschneiderte Angebote
- Zuverlässigkeit, Herzlichkeit und Erfahrung
- Kulinarische Vielfalt für jeden Geschmack

Wir freuen uns darauf, Ihr Event mit Genussmomenten zu bereichern und es zu etwas ganz Besonderem zu machen.

Familie Schuster

Alle Preise verstehen sich inklusive 7% bzw. 19% Mehrwertsteuer.

Stand 03/2026

FÜR DEN FESTLICHEN EMPFANG

CANAPÉS, belegt mit

- Räucherlachs
- Forellenfilet
- Lachsschinken
- Roastbeef
- Medaillons
- Camembert
- Schnittkäse
- Frischkäse

pro Stk. 3,20 €

FINGERFOOD - *Kleines aber Feines für Ihre Party...*

Sortimentsauszug:

- Wurstsalat
- Kartoffelsalat mit Fleischküchle, Schnitzel, Putenschnitzel
- Nudelsalat
- Spaghettisalat
- Griechischer Salat
- diverse Canapés
- Käsewürfel mit Oliven, Trauben etc.
- Tomate-Mozzarella-Spieße
- Schafskäse umwickelt mit Zucchini
- Wraps mit Lachs und Frischkäse
- Pumpernickel mit Leberpastete
- verschieden Desserts (z.B. im Glas)

Preis auf Anfrage

ANTIPASTI & KALTE PLATTEN

ANTIPASTI

- Parmaschinken mit Honigmelone
- Antipasti
 - z.B. Zucchini,
 - Auberginen,
 - Paprika,
 - gefüllte Champignons,
 - getrocknete Tomaten gefüllt,
 - Pfefferoni,
 - Oliven,
 - uvm

dazu verschiedene Brotsorten

pro Pers. ab 14,50 €

- als Vorspeise -

KALTE PLATEN

- Käsebrett
(Hart- und Weichkäse, vers. Cremes uvm)
- Fischplatte
(Graved Lachs, Räucherlachs, frisch geräucherte Forellenfilets, Garnelen, Shrimpscocktail, Kaviar uvm)
- Wurst-/Rauchfleischplatte
(Schinkenröllchen gefüllt mit Spargel, Rauchfleisch mit Honigmelone, Schwarzwälder Schinken uvm)
- oder rustikale Vesperplatte

dazu verschiedene Brotsorten

pro Pers. 21,50 €

SALATE

- Kartoffelsalat 12,50 €
- Nudelsalat 12,50 €
- Tomaten mit Schafskäse od. Mozzarella 12,50 €
- versch. Rohkostsalate 10,50 €
- Tortellinisalat 12,50 €
- Spaghettisalat 14,00 €
- Käsesalat 14,00 €
- Eiersalat 14,00 €
- Geflügelsalat 14,00 €

Preise pro kg



SUPPEN

- hausgemachte Gulaschsuppe
mit Bauernbrot

pro Port. 7,00 €

- französische Zwiebelsuppe
mit Weißbrot

pro Port. 6,50 €

- Käsesuppe
mit Weißbrot

pro Port. 7,00 €

- Knoblauch-Creme-Suppe
mit Weißbrot

pro Port. 6,50 €



AUS DEM BACKOFEN & DER PFANNE

• Krustenbraten	pro Kg	19,00 €
• Schweinehals	pro Kg	19,00 €
• Schweinehals mit Knoblauch gespickt	pro Kg	19,50 €
• Rollbraten gefüllt mit Brät, Champignons, Lauchzwiebeln	pro Kg	19,50 €
• Putenbrust am Stück	pro Kg	18,50 €
• Putenrollbraten mit Spinat u. Schafskäse	pro Kg	20,50 €
• Schweinshaxe	pro Kg	7,50 €
• Spanferkel (für ca. 20 Pers.)	pro Stk	auf Anfrage
• Kleiner Zwiebel-Rostbraten (120gr)	pro Stk	12,50 €
• Fleischküchle	pro Stk	2,30 €
• Partyschnitzel (ca. 120gr)	pro Stk	2,70 €
• Cordon Bleu	pro Stk	6,00 €
• Putenschnitzel paniert	pro Stk	3,50 €
• Maultasche paniert	pro Stk	3,50 €
• vers. Fleischkäse	pro Kg	
• Grob		15,00 €
• Fein		15,00 €
• Lauch mit Champignons		16,00 €
• Pizza		16,00 €
• Zwiebel		16,00 €

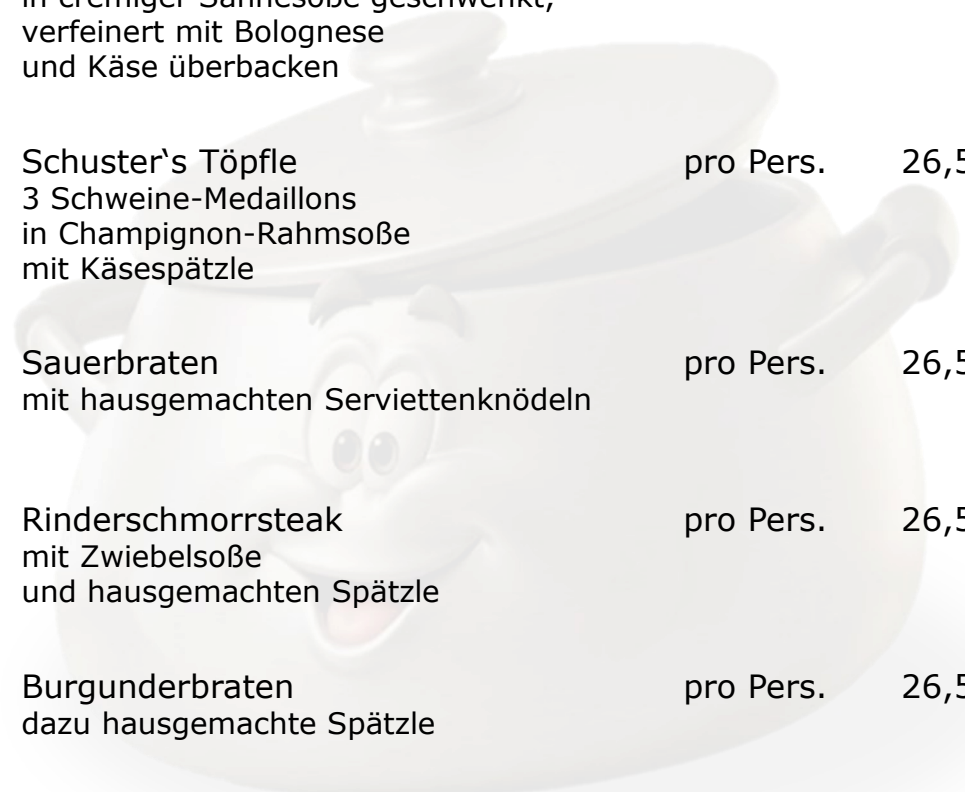
VEGETARISCHE GERICHTE

- Zucchinischiff
gefüllt mit Gemüsereis
in Tomatensoße und Käse überbacken
(opt. veganer Käse) pro Pers. 13,50 €
- Spaghetti-Nester
mit Tomate und Mozzarella überbacken pro Pers. 10,50 €
- Conchiglie *(muschelförmige ital. Nudeln)*
mit Ratatouille-Gemüse pro Pers. 13,50 €
- Vegetarische Lasagne
(mit Bechamel und saisonalem Gemüse) pro Pers. 14,50 €
- Lauch-Carbonara mit Spaghetti pro Pers. 10,50 €
- Käsespätzle mit Röstzwiebeln pro Pers. 13,50 €
- 2 Bayrische-Knödeltaler
(Semmelknödelmasse – Obatzter – Käse) pro Pers. 9,50 €
- 3 Zucchinitaler gebraten
dazu Kräuterquark pro Pers. 9,50 €
- 2 Sellerieschnitzel paniert pro Pers. 7,00 €
- 2 panierte Grießschnitten
(herzhaft) pro Pers. 9,50 €
- 2 überbackene Pfannenkuchen
gefüllt mit Spinat & Schafskäse pro Pers. 9,50 €

FESTLICHKEITEN

- Gemischter Braten vom Rind und Schwein dazu hausgemachte Spätzle pro Pers. 22,50 €
- Zwiebelrostbraten vom Rind dazu hausgemachte Spätzle pro Pers. 28,00 €
- Allgäuer-Rostbraten vom Rind mit Orangensoße dazu hausgemachte Käse-Spätzle pro Pers. 30,00 €
- Luganer Käse-Töpfle 3 Schweine-Medaillons auf grünen Tagliatelle-Nudeln in cremiger Sahnesoße geschwenkt, verfeinert mit Bolognese und Käse überbacken pro Pers. 26,50 €
- Schuster's Töpfle 3 Schweine-Medaillons in Champignon-Rahmsoße mit Käsespätzle pro Pers. 26,50 €
- Sauerbraten mit hausgemachten Serviettenknödeln pro Pers. 26,50 €
- Rinderschmorsteak mit Zwiebelsoße und hausgemachten Spätzle pro Pers. 26,50 €
- Burgunderbraten dazu hausgemachte Spätzle pro Pers. 26,50 €
- Schweine-Bäckchen wahlweise mit: Trollingersoße od. Balsamico-Pflaumensoße dazu hausgemachte Spätzle pro Pers. 23,00 €

Unsere Empfehlung



FESTLICHKEITEN

- | | | |
|---|-----------|---------|
| • Rinderrouladen
dazu Blaukraut und Kartoffelpüree | pro Pers. | 26,00 € |
| • Schweinrouladen
<i>(gefüllt mit Sauerkraut und Bacon)</i>
in Biersoße
dazu hausgemachtes Kartoffelpüree | pro Pers. | 23,00 € |
| • 2 panierte Maultaschen
mit Kartoffel- und Blattsalat | pro Pers. | 16,50 € |
| • Hähnchenbrustfilet in Kräuter-Soße
dazu Reis oder Tagliatelle | pro Pers. | 23,50 € |
| • Hähnchenbrustfilet in Tomaten-Soße
dazu Reis oder Tagliatelle | pro Pers. | 23,50 € |
| • gebratene Lachsschnitte
auf Blattspinat
mit Tagliatelle
dazu eine Weißweinsahnesoße | pro Pers. | 25,00 € |
| • gebratene Lachsschnitte
in Zitronensoße
dazu Reis | pro Pers. | 25,00 € |
| • Putenröllchen
<i>(gefüllt mit Parmaschinken, Pesto und Käse)</i>
in Zitronensahne- oder Tomatensoße
dazu Tagliatelle | pro Pers. | 25,00 € |
| Lasagne, Spaghetti und Tortellini | pro Pers. | 17,00 € |
| • mit Hackfleischsoße | | |
| • und Schinkensahnesoße | | |
| • und Lachs-Shrimps-Weißweinssoße | | |

WARME BUFFETS

Warmes Buffet 1

Schweinehals, Krustenbraten, Partyschnitzel
und Hähnchenschlegel

dazu Bratensoße

Kartoffel-, Tomaten-, Gurken- und Blattsalate

pro Pers. 24,00 €

Warmes Buffet 2

Schweinehals, Krustenbraten, Partyschnitzel
und Hähnchenschlegel

dazu Braten- und Champignonrahmsauce

hausgemachte Spätzle und Kartoffelgratin

pro Pers. 24,50 €

Warmes Buffet 3

Krustenbraten, Schweinehals, Schweinefilet,
Partyschnitzel und Hähnchenschlegel

dazu Braten- und Champignonrahmsauce

hausgemachte Spätzle und Serviettenknödel

Kartoffel-, Tomaten-, Gurken-
und Blattsalate mit zweierlei Dressings

pro Pers. 28,50 €

Warmes Buffet 4

Krustenbraten, Partyschnitzel, Hähnchenschlegel,
Schweinefilet am Stück, Putengeschnetzeltes

dazu Braten- und Champignonrahmsauce,

hausgemachte Spätzle, Serviettenknödel
und Kartoffelgratin

Kartoffel-, Tomaten-, Gurken-, Kraut-, Karotten-
und Blattsalate mit zweierlei Dressings

Mousse au chocolate
Obstsalat mit frischen Früchten

pro Pers. 36,50 €

BUFFET 1 (kalt-warm)

Kalte Vorspeiseplatten:

- Käsebrett
(Hart- und Weichkäse, vers. Cremes uvm)
- Fischplatte
(Graved Lachs, Räucherlachs, frisch geräucherte Forellenfilets, Garnelen, Shrimpscocktail, Kaviar uvm)
- Wurst-/Rauchfleischplatte
(Schinkenröllchen gefüllt mit Spargel, Rauchfleisch mit Honigmelone, Schwarzwälder Schinken uvm)

dazu reichen wir verschiedene Brotsorten

Hauptgang:

- Krustenbraten
- Schweinefilet am Stück,
- Schweinehals mit Knoblauch
- Partyschnitzel
- Hähnchenschlegel
- Braten- und Champignonrahmsoße

dazu servieren wir Spätzle, Serviettenknödel und Kartoffelgratin

Zusätzlich ein großes Salatbuffet:

- Tomatensalat mit Schafskäse, Karotten-, Gurken-, Kraut- und Kartoffelsalat
- Blattsalate mit zweierlei Dressings

pro Pers. 48,00 €

ITALIENISCHES BUFFET

- Parmaschinken mit Honigmelone
- Antipasti
 - z.B. Zucchini,
 - Auberginen,
 - Paprika,
 - gefüllte Champignons,
 - getrocknete Tomaten gefüllt,
 - Pfefferoni,
 - Oliven,
 - uvm

dazu Weißbrot

- Schweinerücken auf italienischem Gemüse
- Mailänder Schnitzel (Kalbfleisch)
- frisches Lachssteak auf Blattspinat
- Spaghetti, Rigatoni und Farfalle mit:
 - Hackfleisch- und Tomatensoße,
 - Schinken-Sahne-Soße (oder Lauch-Carbonara)
 - Shrimps-Lachs-Weißweinsauce
- Tomatensalat mit Mozzarella und Schafskäse
- Gurkensalat
- Blattsalate dazu zweierlei Dressings

pro Pers. 44,00 €

BAYRISCHES BUFFET

- Krustenbraten
- Schweinshaxen am Stück
- Fleischkäse

mit Braten- und Biersoße

dazu servieren wir Ihnen hausgemachte Serviettenknödel,
Blaukraut und Krautschupfnudeln

pro Pers. 25,50 €



SCHWÄBISCHES BUFFET

- Gaisburger Marsch
- Fleischküchle
- Linsen mit Spätzle, Saiten und Speck
- saure Nierle mit Bratkartoffeln

- Kartoffelsalat
- Blattsalat mit zweierlei Dressings

pro Pers. 25,00 €



MAULTASCHEN-BUFFET

MAULTASCHEN AUS EIGENER HERSTELLUNG

- Maultaschen in der Brühe*
- Maultaschen geröstet mit Ei
- Maultaschen paniert*
- Maultaschen überbacken mit Tomatensoße und Käse
- Kartoffelsalat und Blattsalat

pro Pers. 19,50 €



* optional können wir Ihnen hier auch eine vegetarische Variante anbieten:
Ricotta-Spinat-Maultaschen



JUGOSLAWISCHES BUFFET

- Cevapcici
- Raznjici
- Pleskavica

mit Duvej-Reis und Pommes Frites

dazu Schafskäse, Pfefferoni, Ajvar, Zwiebeln und Krautsalat

pro Pers. 22,50 €



DESSERT

- Kaiserschmarren
mit Vanillesoße und Apfelmus 8,00 €
- Ofenschlupfer mit Vanillesoße 7,50 €

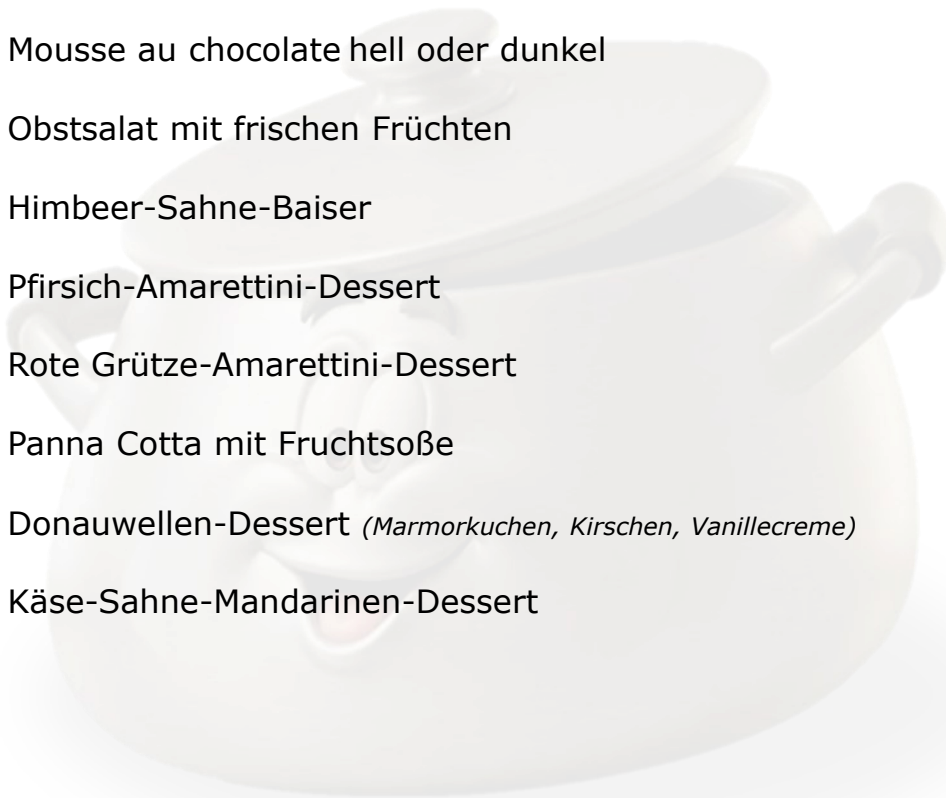
Preise pro Portion

Dessertvariationen im Glas serviert

5,50 €

Preise pro Portion

- Tiramisu oder Himbeer-Tiramisu
- Mousse au chocolate hell oder dunkel
- Obstsalat mit frischen Früchten
- Himbeer-Sahne-Baiser
- Pfirsich-Amarettini-Dessert
- Rote Grütze-Amarettini-Dessert
- Panna Cotta mit Fruchtsoße
- Donauwellen-Dessert (*Marmorkuchen, Kirschen, Vanillecreme*)
- Käse-Sahne-Mandarinen-Dessert



UNSER VERLEIHSERVICE

Ihr Rundum-Sorglos-Service für jede Feier

Für Ihr Event bieten wir nicht nur gutes Essen, sondern auch die passende Ausstattung.

Unser Verleihservice macht Ihre Planung einfach und flexibel: Teller, Besteck, Gläser, Kühlanhänger, Bierzapfanlage sowie unser Sprizzer-Ausschank stehen Ihnen in hochwertiger Qualität zur Verfügung.

Alles aus einer Hand – alle Artikel sind gepflegt, einsatzbereit und können flexibel zu Ihrem Catering hinzugebucht werden.



Teller und Besteck

mit oder ohne Spülservice



SPRIZZER

Perfekt für Gastgeber:
Sprizzer servieren statt mixen.



Gläser aller Art

mit oder ohne Spülservice



Kaffeemaschine - von Bartscher

Die Regina Plus 40 brüht bis zu 6,8 Liter
Filterkaffee in 45 Minuten.



Kühlanhänger

Ihre Speisen und Getränke bleiben
zuverlässig frisch



BILD FOLGT...

Bierzapfanlage - Durchlaufkühler

servieren Sie frisches Bier ohne
Aufwand – schnell, perfekt temperiert
und ganz ohne ständiges
Flaschenöffnen.

UNSER VERLEIHSERVICE

Unsere Verleihgebühren:

• Geschirr und Besteck (<i>gespült zurück</i>)	pro Pers.	3,00 €
• Geschirr und Besteck (<i>ungespült zurück</i>)	pro Pers.	4,00 €
• vers. Gläser (<i>gespült zurück</i>)	pro Glas	0,20 €
• vers. Gläser (<i>ungespült zurück</i>)	pro Glas	0,40 €
• Sprizzer (<i>Kaution 50,00€</i>)	pro Tag	25,00 €
• Bier-Zapfanlage (<i>Durchlaufkühler</i>)	pro Tag	40,00 €
• Kühlanhänger (<i>1-Achser</i>)	Fr-So	200,00 €
• Warmhaltegeräte (<i>Chafing Dish</i>)	pro Stk.	8,00 €
• Bartscher-Kaffeemaschine (<i>Inhalt 40 Tassen</i>)	pro Stk.	25,00 €
• Notstrom-Aggregat	pro Tag	50,00 €



www.schustersparty-service.de

07144-23882