Hier noch eine kleine Auswahl an deftigen Speisen

Knusprig "Gebratenes“
Kräuterbraten, Schinkenkrustenbraten, Burgunderschinken, Zwiebelbraten Kasseler, Kamin, Gyros, Jäger, Spanferkelrücken, Kasseler in Blätterteig, Kleine Rinderrouladen, Schnitzel Cordon bleu, Schnitzel Hawaii, Kleine Frikadellen,

Oder was "aus der Riesenpfanne“
Schaschlikpfanne richtig lecker ***oder*** Jäger- Gyrospfanne, Züricher Geschnetzeltes, Schnitzeltopf, deftiges Gulasch gemischt mit Pilzen in Sauce

Oder mal "was Geflügeltes“
Entenbrustfilet, Hähnchenbrustfilet, Hähnchenschnitzel, Putensteaks, Putenbraten, Curry-Putengeschnetzeltes, Hühnerfrikassee, Asia Geflügelpfanne

"Heiß auf den Tisch" unsere Beilagen
Kartoffelgratin, Röstkartoffeln, Bratkartoffeln, gefüllte Kartoffeltaschen, Rösti-Taler, Kroketten, Kartoffelspalten, Reis, warmer Kartoffelsalat, Tortellini verschiedene Sorten mit Käsesoße, bunte Nudeln, Lasagne, Asia Pfanne Gemüse, Asia Nudelpfanne

„Die gesunde Ecke“
Mexikanischer Krautsalat, Schlemmersalat, Hirtensalat, Schichtsalat, Krautsalat, Eisbergsalat mit Sahne und Mandarinen, Rotkohlsalat, Paprika-Maissalat, Krautsalat mit Joghurt, Tomaten, Gurken, Bohnen, Sellerie, Wurzel/Apfelsalat, gemischte Salatplatte mit Dressing extra, sowie Hausgemachter Kartoffelsalat, Nudelsalat, Eiersalat, Tzatziki

„Lassen Sie sich vernaschen!“
Frucht-Rote-Grütze, Waldbeer-Rote-Grütze, Zitronencreme, Schokocreme, Maracuja-Creme, Himbeer-Baiser, Panna Cotta Creme, Vanille- oder Schokoladenpudding, Kirschcreme, Herrencreme, Götterspeise, Quarkspeise mit Früchten, Schottischer Traum dazu Vanille-Soße, Schoko-Soße, oder Eis mit frische Erdbeeren vom Lande (nur in der Saison)

Kalte und warme Buffets stellen wir auch nach Ihren Wünschen ab 30 Personen zusammen. Sprechen Sie uns an!

Dieses möchten wir Ihnen gerne noch mitteilen:
In der Grillzeit stellen wir Ihnen auch gerne fertige Grill-Menüs zusammen und Angebote auf Anfrage inklusive Grill Verleih

Dienstags & Mittwochs Ruhetag!

Wir hoffen, Sie haben einige Anregungen und Vorschläge für Ihre nächste PARTY oder FEIER gefunden und wünschen IHNEN allzeit GUTEN APPETIT und viel Spaß bei Ihrer Feier!

Ihr Frank Lefers und sein Team

Die Lebensmittel-Kennzeichnungliste erhalten Sie als Anhang oder zur Einsicht auf unserer Internetseite.

Geschirr-Verleih

Falls Sie Geschirr benötigen muss dieses extra bestellt werden, und wird gegen Aufpreis, und nur in Verbindung mit Speisen von uns geliefert!

Geschirr-Verleih vom Essgeschirr bis zum Kaffeegeschirr, Kaffeemaschine und Tellerwärmer.

Nach Vereinbarung und gegen Aufpreis wird das Geschirr auch unsauber zurückgenommen.

Sollte das Geschirr, die Behälter oder die Schüsseln einfach unsauber ohne vorherige Absprache zurückgebracht werden, wird es nachberechnet.

Je nach Auftragshöhe und Fahrkilometer behalten wir uns vor eine Lieferpauschale zu berechnen.

Wir möchten Sie bitten das Geschirr, die Platten, die Schalen und die Transportgefäße SAUBER und VOLLSTÄNDIG zurück zu bringen.
GESCHIRR-RÜCKGABEN sind nur NACHMITTAGS ab 15:00 Uhr oder SONNTAGS bis 12:00 Uhr möglich.
Andere Rückgabetermine nur nach Absprache per Telefon. Telefonischer Vereinbarung.
Sonntags Speisenlieferung oder Abholung bis 13:00 Uhr

Unsere Menü Vorschläge sind Beispiele
Speisen ab 10 Personen es ist fast alles möglich!!

Franky‘s Partyservice
Bahnhofstraße 88a · 27321 Thedinghausen
Telefon: 0 42 04 - 79 23
E-Mail: info@frankys-partyservice.de
www.frankys-partyservice.de

BESPRECHUNGSTERMINE nur nach TELEFONISCHER VEREINBARUNG

Alle anderen Preislisten & Menülisten verlieren mit sofortiger Wirkung Ihre Gültigkeit 01.06.2025

Franky‘s Partyservice

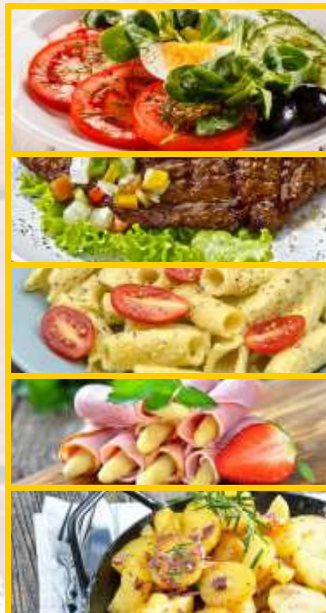
Hinweis: Partyservice LEFERS die Flinken Löffel machen am 20.12.2025 das letzte Mal „Speisen auf Reisen“!

wir bedanken uns jetzt schon für die Jahrzehnte lange Treue bei unseren Kunden!

ab 10 Personen

Dienstags & Mittwochs Ruhetag!

“Sonntags Abends keine Speisen auf Reisen“



Die Kunst vom großen Löffel beginnt hier!

1. Filetparade soll es Zart und Mager sein

Schweinefilet, Kasselerfilet, Hähnchenbrustfilet, mit frischen Champignons, zwei Kartoffelgerichte, warmes Gemüse der Saison zwei Salate nach ihrem Geschmack dabei eine Rahmsauce & Sauce Hollandaise extra inklusive dabei

die Filetparade pro Pers.: 16,90 €

auf Wunsch mit Entenbrustfilet (Preis auf Anfrage),
oder kleine Rinderrouladen **pro Pers.: 18,90 €**

2. Die Gaumen Freude in Rahmsoße

mit zarten Filetspitzen vom Schwein oder Hähnchenbrustfilet auffrischen Champignons gebettet in köstlicher Rahmsoße mit köstlichen Röstkartoffeln, Spätzle ***oder*** Bandnudel, dazu reichen wir Ihnen eine Salatbeilage nach Wahl, ***oder*** warmes Gemüse extra dabei

den Gaumen für pro Pers.: 14,90 €

das ganze Menü wie oben (2) nur mit einer zarten Steak Variante bestehend aus Schweinesteak & Hähnchensteak

den Hit für pro Pers.: 13,90 €

3. Der Hahn kräht es vom Dach was Geflügelmäßiges muss es sein aber fein!

deftige Hühnersuppe mit hausgemachten Mettbällen, super Hühnerfrikassee (nur aus besten zarten Hähnchenbrustfilet) Salzkartoffeln und Reis als Salat, frischen Apfel Wurzelsalat und Eisbergsalat mit Sahne und Mandarinen(oder zwei Sorten Salat nach Ihrer Wahl)

"die Party" für pro Pers.: 14,90 €

Dieses Menü 3 Ohne Hühnersuppe für pro Pers.: 12,90 €

4. Das Griechische ganz Nah (ab 15 Personen)

Gyrostaschen gefüllt, oder Gyrospfanne, Hähnchenbrustfilet Toscana inklusive leckerer Lasagne, Rosmarin Kartoffeln und Tomaten-Reis mit Tomate-Mozzarella, frische Salatplatte mit Peperoni, Feta Käse und Dressing, extra dabei mit Tzatziki, Steinofen Baguette und Kräuterbutter

pro Pers.: 15,90 €

5. Deftig und Gut der Knaller

Schlemmer Spießbraten, Kaminbraten in einer Lake gelegt, wählen Sie von mageren Nackenbraten oder Lachsbraten, mit geschmortem Sauerkraut ***oder*** mit Apfel-Rotkohl, ***oder*** mit Salatbeilage (anstatt Sauerkraut & Rotkohl)
mit Röstkartoffeln und Kartoffelpüree mit Soße extra gereicht

den Knaller für pro Pers.: 12,90 €

6. Schnitzel Parade

Kleine Schweineschnitzel oder Hähnchenschnitzel
dazu zwei Kartoffelgerichte nach Ihrer Wahl und Salatbeilage nach Ihren Wünschen oder auch mit Gemüse möglich

die Parade für pro Pers.: 13,90 €

mit Jägersoße, Paprikasauce ***oder*** geschmorten Zwiebeln mit Pilzen dazu

dann pro Pers.: 14,90 €

7. Mal was ohne warme Beilagen!

Gyrospfanne, Spanferkelrücken, Hähnchenbrustfilet mit verschiedenen Saucen erhältlich oder Hähnchengyros, mit Krautsalat, Schichtsalat oder eine vielfältige Salatschale mit Feta, Käse, Peperoni, mit Dressing Saucen extra dabei Tzatziki, Kräuterbutter, Baguette und Partybrötchen.

“den Hit“ für pro Pers.: 13,90 €

8. alla italienischer Art (ab 15 Personen)

verschiedene Sorten Antipasti, Melone mit Schinken, Tomate-Mozzarella, gefüllte Champignons, frischer Lachs in Rahmsoße, Hähnchenbrustfilet Toscana *oder* mit Schweine Medaillons, Tortellini in Soße, Rosmarin Kartoffeln, gemischte Salatschale mit drei Sorten Dressing extra, mit verschiedenen Sorten an Baguette

alla italienischer **pro Pers.: 19,90 €**

Gekocht wird hier mit Leidenschaft Speisen der Saison & Regional und aus eigener Herstellung vom “Metzger Schorsch „

9. Regionale Metzger Platte

mit hausgemachten Knipp, gegrillten Bauch, deftiger, feiner Hackepeter dazu Gurken, Butter, einen gemischten Brotkorb dabei

Metzger Platte pro Pers.: 9,90 €

mit Bratkartoffeln ***oder*** Röstkartoffeln

pro Pers.: 11,90 €

10. Kalte Jahreszeit Grünkohlzeit

Grünkohl, Kasselerbraten, Kasseler Bauch, hausgemachte Pinkel, Kochwurst mit Salzkartoffeln, Röstkartoffeln ***oder*** Bratkartoffeln

pro Pers.: 14,90 €

mit einer Vorsuppe oder ein Dessert nach Wahl

pro Pers. 17,50 €

11. "Deftiges Schmankerl „

Kleine Schweinshaxen, Zwiebelbraten, Nürnberger Rostbratwurst eine Bratensoße extra mit geschmortem Sauerkraut, ***oder*** mit Krautsalat, Röstkartoffeln und Kartoffelpüree, kleine Partybrötchen

“Schmankerl “pro Pers.: 13,90 €

12. Das frische Stangen Gemüse Regional

Ländlichen Spargel, kleine gebratene Schweineschnitzel oder Hähnchenschnitzel mit Salzkartoffeln *oder* Röstkartoffeln dabei, mit gewürfelten Schinken (oder Schinken in Scheiben serviert mit einer Sauce, Hollandaise extra dazu

pro Pers.: 18,90 €

das alles mit Schweinefilet ergänzt

pro Pers.: 19,90 €

mit einer bunten gemischten Salatplatte und Dressing extra

plus 2,50 € pro Pers.

wenn Sie verschiedene Kartoffelspeisen, warmes Gemüse nach Wahl, gemischten Salat oder ein Dessert zu Ihrem Menü wählen berechnen wir dieses extra **ab 2,50 €-3,00€ pro Pers.**

13. Kalte Platten festlich angerichtet

Fischplatte, Käseplatte, Edle Aufschnitt Platte mit Hackepeter, Schinkenröllchen mit Spargel, eine Eierplatte und einen leckeren Brotkorb mit Butter dabei

pro Pers.: 14,90 €

14. Canapés belegt

8 kleine Schnittchen auf verschiedene Brotsorten *oder* Steinofenbaguette belegt mit feinstem Aufschnitt, frischen Hackepeter und verschiedenen Käsesorten

pro Pers.: 12,90 €

zusätzlich mit Fisch belegt

pro Pers.: 14,50 €

15. *Hausgemachte Suppenspezialitäten*

"ein guter Schlag aus der großen Kelle“

Hausgemachte Hühnersuppe	**4,50 €**
Rindfleisch-Suppe mit Einlage	**4,50 €**
Pikante Gulaschsuppe	**4,50 €**
Leckere Gyrossuppe	**4,50 €**
Spargelcreme-Suppe	**4,50 €**
Deftige Königssuppe	**4,50 €**
Geflügelcreme „Indisch“	**4,50 €**
Mitternachtssuppe	**4,50 €**
Herzhafter Erbseneintopf	**4,25 €**
Kartoffelsuppe	**4,00 €**
Gemüsesuppe	**4,00 €**
Tomatencremesuppe	**4,00 €**
Porree Cremesuppe	**4,00 €**

Chili con Carne mit Paprika & Mais gebraten 500 g	**8,90 €**

selbst gebacken frisch und lecker verschiedene Sorten an Baguette *oder* Partybrötchen pro Pers. **0,50 €**

Pro Person rechnen wir einen 1/2 Liter(500ml).
Als Vorspeise rechnen wir pro Person einen 1/4 Liter (250ml)