

Ulis Partyservice und Kantinenbetrieb

Gerikestraße 81- 87 | 39340 Haldensleben
Telefon 03904.72 08 14 | Fax 03904.72 08 17
www.ulis-partyservice-haldensleben.de

SPORTHAUS des Haldensleber Sportclubs

Friedrich-Ludwig-Jahn-Allee 8 | 39340 Haldensleben
Telefon 03904.49 84 75
E-Mail: m-ulrich-wedringen@t-online.de



Preisliste gültig ab 01.01.2026

Menü Angebot



AUSSTATTUNG IHRER FEIERLICHKEIT. KOMPLETTSERVICE-ESSEN-TRINKEN-ALL INCLUSIVE!

Kaltes Büfett pro Person

25,00 €

01. Fisch (norwegischer Lachs, Aal, Forelle, Schillerlocken, Matjesröllchen)
Käse (holländisch-französisch) Hähnchenkeulen, kleine Schnitzel,
kleine Buletten, Medaillons vom Schwerin, gemischter Aufschnittplatte,
gemischter Obstkorb, gemischter Brotkorb, Butter, 3 Salate Ihrer Wahl

Im Preis enthalten: ein Warmanteil Ihrer Wahl

02. gemischte kalte Platte für 5 Personen

pro Platte 35,00 €

- 5 Medaillons, Schweinebraten, Schinken,
-
- 5 gefüllte Eier, Käse, kleine Schnitzel, Hähnchenkeulen und Salami

Kalte Büfetts für jeden Anlass

pro Person 30,00 €

- Fisch, Käse, Hähnchenkeulen, kleine Schnitzel, kleine Buletten,
gemischte Platte, Medaillons vom Schwein und gefüllte Eier, Mozzarella Tomate,
Gehacktes, Hausschlachtwurst, 3 Salate noch Wahl, Obstkorb, Butter, Brotkorb,
Partysonne

Im Preis enthalten: ein Warmanteil Ihrer Wahl**Gala Büfett ab 30 Personen**

pro Person 35,00 €

- Fisch, Käse, Hähnchenkeulen, kleine Schnitzel, kleine Buletten, Schaustücke vom Wild
und Schwein, Schinkenröllchen mit Spargel gefüllt, Kochschinken, Salami, Roastbeef Röllchen
mit Sahnemeerrettich, gefüllte Medaillons vom Schwein und Rind, Mozzarella Tomate,
Gehacktes, Hausschlachtwurst, Obstplatte, Butterschwan, Brotkorb, Partysonne, 3 Salate
Ihrer Wahl, Süßspeisen Ihrer Wahl im Glas

- Warmanteil:** Hochzeitssuppe, Hähnchenbrust Margarita,
Lachs in Dillsahnesoße, Schweinefiletbraten in Tunke,
Gemüsepflanne (Blumenkohl, Brokkoli, Leipziger Allerlei,
Bohnen im Speckmantel, Möhrenstifte),
Kartoffelkroketten, Kartoffelgratin und Risotto

Selbstverständlich können Sie Ihr 3 Gänge Menü auch selbst zusammenstellen.

Warme Speisen

03. Frikassee mit Brezel
04. Gulasch mit Brezel
05. Pökelnacken mit Sauerkraut und Brezel
06. Spießbraten mit Sauerkraut in pikanter Tunke und Brezel
07. Feines Würzfleisch mit Fleurons
08. Jägerbraten – gefülltes Schweinekotelett
mit Hackmasse, Pilze, Soße und Brezel
09. Zigeunerbraten – gefülltes Schweinekotelett
mit Zwiebeln, Paprika, Soße und Brezel
10. Krustenbraten mit Sauerkraut, Pfefferrahmsoße, Brezel
11. Backschinken in Burgunderrahmsoße,
Sauerkraut, Brezel
12. Kasslernackenbraten
mit Grünkohl und Salzkartoffeln
13. Hähnchenbrust »Indische Art« in Curry-Mango-Soße,
gebackene Banane, Butterreis, und Salatbeilage
14. Kasslerbraten in Blätterteig, Sauerkraut, pikante Soße
15. Geschnetzeltes vom Schwein oder Geflügel
mit Sahne, Risotto und Salatbeilage

pro Person 10,00 €

pro Person 10,00 €

pro Person 11,50 €

pro Person 12,50 €

pro Person 8,00 €

pro Person 11,00 €

pro Person 12,50 €

pro Person 13,00 €

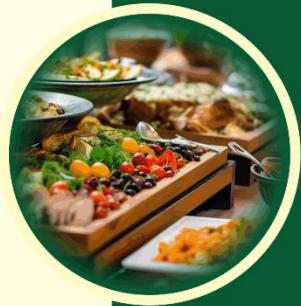
pro Person 13,00 €

pro Person 14,00 €

pro Person 14,50 €

pro Person 14,50 €

pro Person 12,50 €



Warme Speisen

- | | |
|--|--------------------|
| 16. Sahneschnitzel mit feinem Röstgemüse und Brezel | pro Person 12,50 € |
| 17. Spanferkelrolle mit Sauerkraut und Brezel | pro Person 12,50 € |
| 18. Partyrolle, Blätterteig m. Hackmasse gefüllt, pikante Tunke | pro Person 11,00 € |
| 19. Spanferkelkeule mit Sauerkraut und Brezel | pro Person 12,50 € |
| 20. Schweineschnitzel mit Champignonrahmsoße,
Röstkartoffeln und Salatbeilage | pro Person 14,00 € |
| 21. Grillhaxe mit Sauerkraut und Erbspüree | pro Person 14,50 € |
| 22. Wildschweingulasch mit Apfelrotkraut,
Petersilienkartoffeln oder Krokettchen | pro Person 14,50 € |
| 23. Hausgemachtes Sauerfleisch mit Remouladensoße,
Röstkartoffeln und Salatbeilage | pro Person 12,50 € |
| 24. Gefüllte Pouladenbrust »Florenz«
mit Blattspinatfüllung, Risotto und gemischter Salat | pro Person 14,50 € |
| 25. Schweineschnitzel – Geschnetzeltes mit
frischen Champignons und Brezel | pro Person 14,00 € |
| 26. Schweinefilet in Blätterteig
mit frischen Champignons und Pfefferrahmsoße | pro Person 15,00 € |
| 27. Schweinefiletsteak »Madagaskar«
mit grünem Pfeffer in Burgunderrahm,
Prinzessbohnen im Speckmantel und Kartoffeln | pro Person 15,00 € |
| 28. »Stuttgarter Pfanne«
3 verschiedene Steaks in Champignonrahmsoße,
Spätzle und gemischter Salat | pro Person 15,50 € |
| 29. Schweinefiletsteak in Mandellikörsoße,
Blumenkohl in Bierteig gebacken, Krokettchen und Salat | pro Person 15,00 € |
| 30. Hähnchenbrust Margarita
Mit 2 Rohkostsalaten und Reis | pro Person 14,00 € |
| 31. Schweineroulade mit Leipziger Allerlei
und Petersilienkartoffeln | pro Person 14,00 € |
| 32. Schweinemedallions mit frischen Champignons,
Petersilienkartoffeln oder Krokettchen, gemischter Salat | pro Person 15,00 € |
| 33. Schweinefiletbraten mit Gemüsepflanne
und Petersilienkartoffeln | pro Person 14,00 € |
| 34. Norwegischer Lachs mit Spinat in Dillsahnesoße,
Reis und Rohkostsalat | pro Person 17,00 € |
| 35. Wildbraten in Wacholderrahm, 3 Sorten Gemüse,
Petersilienkartoffeln oder Krokettchen | pro Person 16,50 € |
| 36. Rinderroulade mit Apfelrotkohl
und Petersilienkartoffeln | pro Person 15,00 € |
| 37. Kleine Schweine- und Rinderrouladen mit Gemüsepflanne
(Blumenkohl, Brokkoli, Leipziger Allerlei, Rosenkohl)
Petersilienkartoffeln oder Krustenkartoffeln | pro Person 17,00 € |
| 38. Entenbrust in pikanter Tunke, Rotkohl oder Grünkohl
und Krustenkartoffeln | pro Person 20,00 € |
| 39. Rinderfilet – Geschnetzeltes »Stroganoff« und Brezel | pro Person 27,00 € |
| 40. Rinderfilet mit Pfifferlingen, Pfeffer-Rahmsoße,
Petersilienkartoffeln oder Krokettchen, gemischter Salat | pro Person 30,00 € |

Suppen

- | | |
|-------------------------|-------------------|
| 41. Hochzeitssuppe | pro Person 5,50 € |
| 42. Soljanka | pro Person 5,00 € |
| 43. Kesselgulasch | pro Person 5,00 € |
| 44. Champignonrahmsuppe | pro Person 5,00 € |
| 45. Tomatensuppe | pro Person 4,50 € |
| 46. Geflügelsuppe | pro Person 5,00 € |



Suppen

47. Erbsensuppe mit Bockwurst	pro Person 6,50 €
48. Gemüseeintopf mit Bockwurst	pro Person 6,50 €
49. Möhrenreintopf mit Bockwurst	pro Person 6,50 €
50. Linseneintopf mit Bockwurst	pro Person 6,50 €
51. Grüne Bohnensuppe mit Bockwurst	pro Person 6,50 €
52. Käsesuppe	pro Person 6,00 €
53. Brokkolicremesuppe mit Kochschinkenstreifen	pro Person 5,50 €
54. Lauchcremesuppe mit Kochschinkenstreifen	pro Person 5,50 €
55. Spargelcremesuppe	pro Person 5,50 €

Kalte Platten

56. belegte Brötchen, alle Sorten	pro Stück 1,75 €
57. Canapés, alle Sorten	pro Stück 1,90 €
58. kleine Fischplatte	5 Pers. 30,00 €
59. große Fischplatte	8 Pers. 45,00 €
60. kleine Käseplatte	5 Pers. 30,00 €
61. große Käseplatte	8 Pers. 45,00 €
62. kleine Platte mit Hähnchenkeulen, kleine Schnitzel, kleine Buletten	5 Pers. 30,00 €
63. große Platte mit Hähnchenkeulen kleine Schnitzel, kleine Buletten	8 Pers. 45,00 €
64. Gehacktes 1,0 kg	15,00 €
65. Gemischte Platte Schweinebraten/ Kasslerbraten/ Schinken/ Salamis /Kochschinken/ 1 Sorte Käse, 5 gefüllte Eier	25,00 €
66. Schweinemedaillons, Kaltspeise	pro Stück 2,50 €
67. Kasslermedaillons, Kaltspeise	pro Stück 2,50 €
68. Rindermedaillons Roastbeef, Kaltspeise	pro Stück 3,00 €
69. Schweineschnitzel, Kaltspeise 120 Gramm	pro Stück 3,50 €
60 Gramm	pro Stück 2,50 €
70. Hähnchenkeule, Kaltspeise	pro Stück 3,00 €
71. Gefüllte Eier	pro Stück 0,80 €
72. Butter	pro Stück 5,00 €
73. Gemischter Brotkorb	pro Person 3,00 €

3 Gänge Menü

74. Hochzeitssuppe, Braten vom Rind und Schwein, Soße, 3 Sorten Gemüse nach Wahl, Petersilienkartoffeln oder Kroketten oder Kartoffelklöße, Dessert nach Wahl, z.B. Eisbecher, Zitronencreme, Rote Grütze mit Waldfrüchten und Vanillesoße	pro Person 24,00 €
75. Champignonrahmsuppe, Schweinefiletbraten in Burgunderrahmsoße, 3 Sorten Gemüse nach Wahl, Petersilienkartoffeln oder Kroketten, Dessert nach Wahl	pro Person 24,00 €
76. Suppe nach Wahl, Gefülltes Schweinefilet mit feinem Hack und Spinat dazu Gemüsepflanne und Kroketten, Dessert nach Wahl	pro Person 24,00 €
77. Suppe nach Wahl, gefüllte Putenrolle mit Hack und Brokkoli mit gemischtem Salat und Risotto, Dessert nach Wahl	pro Person 25,00 €
78. Suppe nach Wahl, Schweinefiletbraten mit frischer Champignoncreme, gemischter Salat und Kartoffelgratin, Dessert nach Wahl	pro Person 24,00 €

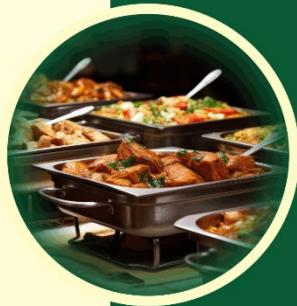


Beilagen

79. Petersilienkartoffeln
 80. Kroketten
 81. Röstkartoffeln
 82. Risotto
 83. Herzoginkartoffeln
 84. Kartoffelgratin
 85. Berner Röstitaler
 86. Kartoffelsalat
 87. Bauernsalat (Kartoffeln mit Speck)
 88. Spätzle
 89. Kartoffelklöße (3 Stück)

Gemüse-Beilagen

90. Mandelbrokkoli
 91. Blumenkohl
 92. Apfelerotkraut
 93. feine Erbsen
 94. Bohnen im Speckmantel
 95. Stangenspargel
 96. Möhrengemüse
 97. Mischgemüse
 98. Sauerkraut
 99. Butterbohnen
 100. Frische Champignon
 101. Hausgemachter Grünkohl



Schonkost

- 102. »Knackig frischer Salatteller« fünf Rohkostsalate,
Ei, Dressing, Käse, Schinken und Toast
 - 103. Frischer Blumenkohl mit Champignonrahmsoße
Kochschinken, überbacken, Kartoffelkroketten und Toast
 - 104. Brokkoli mit Champignonrahmsauce, Kochschinken,
überbacken, Kartoffelkroketten und Salatbeilage
 - 105. Brokkoli-Nudelauflauf mit Käse überbacken
 - 106. Bandnudeln mit Lachswürfel und Sahnesoße
 - 107. Blumenkohl-Käsemedaillons mit Salzkartoffeln
und Weißkohl-Möhrensalat
 - 108. Vegetarische Kohlroulade in Tunke und Petersilienkartoffeln

pro Person 6,00 €

pro Person 10,00 €

pro Person 10,00 €

pro Person 12,00 €

pro Person 10,00 €

pro Person 12,50 €

pro Person 12,50 €

Dessert

- 109.Rote Grütze mit Vanillesoße
 - 110.Zitronencreme
 - 111.Schokoladencreme
 - 112.Erdbeeren mit Sahne
 - 113.Obstcocktail
 - 114.Vanille- oder Walderdbeerenmousse
 - 115.Schwarzwälder Kirschcreme
 - 116.Vanillequark mit Früchten
 - 117.Götterspeise mit Sahnehaube

pro Person 3,50 €
pro Person 3,50 €
pro Person 3,50 €
pro Person 4,50 €
pro Person 3,50 €

Salate

118.Geflügelsalat Hawaii	1,0 kg	17,50 €
119.Porreesalat	1,0 kg	15,00 €
120.Bockwurstsalat	1,0 kg	15,00 €
121.Käsesalat mit Früchten	1,0 kg	15,00 €
122.Rinderfleischsalat	1,0 kg	17,50 €
123.Brokkolisalat	1,0 kg	17,50 €
124.Nudelsalat	1,0 kg	15,00 €
125.Eiersalat	1,0 kg	15,00 €
126.Pilzsalat	1,0 kg	20,00 €
127.gemischter Salat	1,0 kg	12,50 €
128.Obstsalat	1,0 kg	17,50 €
129.Mozzarella mit Tomaten u. Basilikum	1,0 kg	17,50 €
130.Waldorfsalat	1,0 kg	18,00 €
131. Rohkostplatte	1,0 kg	20,00 €

Firstclass Büfett ab 40 Personen

Preis pro Person 45,00 €

Inkl. MwSt. und Anlieferung



Fischplatte

1 Rotbarsch im Ganzen

Käseplatte

Medaillon-Platte

Hähnchenkeulen, kleine Schnitzel, kleine Buletten

Schaustück vom Reh

Kasslerbraten, Schweinebraten, Roastbeef Röllchen mit Sahnemeerrettich

Salami

Schinkenröllchen mit Spargel gefüllt

Riesengarnelen

Partypute

Tomate Mozzarella

Gehacktes-Platte

Hausschlachtewurst

Obstplatte

Butterschwan, Brotkorb, Partysonne, Brezel

Wurstsalat, Eiersalat

Rohkostplatte mit Dressing

Rote Grütze mit Vanillesoße, Schokocreme, Zitronencreme, Früchte-Quarkspeise



Warmanteil

Hochzeitssuppe und Champignoncremesuppe, Entenbrust, Rinderfiletsteaks, Scheinefiletsteaks oder Wildscheingulasch, Lachs in Dillsahnesoße mit Spinat und Blätterteig, Gemüsepflanne (Brokkoli, Blumenkohl, Leipziger Allerlei), Bohnen im Speckmantel, Möhrenstifte, Apfelrotkraut, mediterranes Gemüse, Champignoncremesoße, Kartoffelkroketten, Gratin, Petersilienkartoffeln, Reis, Kartoffelklöße



Komplettprice für Ihre Feier pro Person mit Dekoration, Essen und sämtliche Getränke 60,00 €, außerhalb 70,00 €.
Bedienung kann gestellt werden (Musik exklusive).

Auf Wunsch liefern wir Geschirr für Ihre Feier. Leihgebühr 2,00 € pro Person.

Alle Preise enthalten die gesetzlich geltende Mehrwertsteuer.

Anlieferung in Haldensleben 20,00 €

Anlieferung außerhalb Haldensleben 30,00 €



Italien Büfett ab 40 Personen

Preis pro Person 38,00 €

Inkl. MwSt. und Anlieferung

Minestrone
Antipasti
Honigmelone mit Parmaschinken
Garnelen im Knuspermantel
Tomaten Mozzarella mit Basilikum
Ciabatta mir Kräuterdip, Baguette und Kräuterbutter
Tortellonisalat mit Schinken und Brokkoli
italienischer Kartoffelsalat mit getrockneten Tomaten und Oliven
Sommersalat mit zweierlei Dressings
Salat mit Kirschtomaten und Mini-Mozzarella
frische Zucchini mit Hackfleischsoße und Käse überbacken
Filetspitzen »Stroganoff« mit Butterreis
Lachssteak auf Blattspinat und Rosmarinkartoffeln
Hähnchenbrust Margarita
mediterranes Grillgemüse
Obstplatte, Pannacotta, Mousse au Chocolat und Tiramisu

American Büfett ab 40 Personen

Preis pro Person 38,00 €

Inkl. MwSt. und Anlieferung

Antipasti mit gegrilltem Gemüse
gefüllte Hähnchenbrust
Wraps gefüllt mit geräuchertem Truthahn und knackigen Salaten
Salat mit Kirschtomaten und Mini-Mozzarella
Tomaten Mozzarella mit Basilikum
bunte Salate und ofenfrisches Baguette
kleine Hamburger
Butter
Brotkorb – auch mit verschiedenem Baguette
Lachsfilet mit Spinat im Ofen gebacken
Garnelen im Kartoffelmantel mit American Dressing
Spare Ribbes
Putensteaks in Sauerrahmsoße
gebratenes US-Beef
vegetarisches Grillgemüse
überbackene Grilltomaten
Paste mit Solero creme und Kartoffel Wedges
Chicken-Nuggets/ Miniwürstchen/ kleine Buletten/ Ketchup – alles für Kinder
Obstplatte, Schokocreme, Donuts



Ulis
Partyservice
 und Kantinenbetrieb

Gerikestraße 81- 87 | 39340 Haldensleben
 Telefon 03904.72 08 14 | Fax 03904.72 08 17

www.ulis-partyservice-haldensleben.de