

Catering by:

2021

WPS

**VERANSTALTUNGS-&
PARTYSERVICE
SCHWARTZ
GMBH**



VIP Catering
Familienfeiern

Firmenevents
Partyraum

Partyservice
Verleih



VPS Veranstaltungs- & Partyservice Schwartz GmbH
Herschelstraße 33 | 08060 Zwickau

Ein sächsisches Familienunternehmen stellt sich vor:

Was einst 1990 unter dem Namen Funke & Schwartz als Imbiss- und Kantinenbetrieb begann ist heute ein modernes Cateringunternehmen mit Sitz im Gewerbegebiet Kopernikusstraße mit moderner Küche, Kühl- und Gefrierhaus, Partyraum und vier Büroräumen, nebst Sozial- und Sanitärbereich auf 530 m².

Anfang 2020 haben wir unser neues Gebäude in der **Herschelstraße 29** bezogen, hier entstand ein Neubau mit Lager- und Fertigungshallen, einer eigenen Tischlerei und neuen Büro- und Beratungsräumen.

**Die besten Voraussetzungen also,
Ihr kompetenter Partner im Bereich Partyservice
für Ihre Familien- oder Firmenfeier zu sein.**

Neben dem Partyservice liegt unsere spezielles Augenmerk auf den Zwickauer Weihnachtsmarkt. So entstand unsere Hutznstub, eine mobile Gaststätte in der Optik eines Fachwerkhauses mit 140 Sitzplätzen auf dem Zwickauer Kornmarkt. Zum aktuellen Zeitpunkt sind wir der größte Anbieter auf dem Zwickauer Weihnachtsmarkt mit unserer „Hutznstub“, der „Pyramid“, dem „Krambambuli“, dem Grill- und Weinhaus „Dor Lockschuppen“, der „Süßen Hütte“, „Schwartzl's Räucherammer“ und der „Domschänke“.

In den letzten Jahren waren wir außerdem auf nahezu allen großen deutschen Events und Festivals vertreten. Vom kleinen Familien- oder Betriebsfest mit 25 Gästen bis zur Mitorganisation von großen Stadtfesten mit 200.000 Besuchern sind wir in der Region tätig.

Besonders stolz sind wir, offizieller Partner der Eispiraten Crimmitschau zu sein und sorgen bei jedem Heimspiel im Sahnpark Crimmitschau für das leibliche Wohl der Eishockeyfans.

Unsere Leistung umfasst mittlerweile nicht nur den Cateringbereich, wir bieten Komplettleistungen von A wie Angebot bis Z wie Zelt. Bei uns bekommt der Kunde eine umfassende Beratung und einen kompetenten Service.

Nicht umsonst lautet unsere Devise:

**Nichts ist unmöglich,
es gibt nur Dinge die sind etwas
schwieriger zu lösen !!!**

Geschäftsführer: Ralf Schwartz
Büro: Herschelstr. 33
08060 Zwickau

Telefon: 03 75- 28 15 10
Telefax: 03 75- 29 70 89
Funk: 01 72- 359 33 59

Email: info@vps-zwickau.de
I-net: www.vps-zwickau.de
St.-Nr.: 227 / 121 / 02 77 6
HRB: 23654 | HR Chemnitz

Bankverbindung: Sparkasse Zwickau
IBAN: DE52 87055000 2212000408
BIC: WELADED1ZWI
Ust.-ID: DE 25 53 4474 5



VPS Veranstaltungs- & Partyservice Schwartz GmbH
Herschelstraße 33 | 08060 Zwickau

Buffet „ Unser Klassiker“

Vorweg

Rucola & Radiccio mit karamellisierten Walnüssen und Himbeeren an Erdbeerbalsamdressing ^{Hc}
Duett von Strauchtomate und Mozzarella mit frischem Basilikum und altem Balsamico ^G
Hausgebeizter Lachs – Zitrone-Orange **oder** Basilikum **oder** Roter Pfeffer ^D

Bitte wählen Sie aus unserer Salatbar 3 Bestandteile:

1x Thunfischsalat ^{C,D,I,2} | Geflügelsalat mit Ananas ^{C,I,2} | Krabbensalat ^{B,C,I,2}
2x Bohnensalat ^{2,3,7} | Bunter Krautsalat ^{2,3,7} | Karottensalat | Eiersalat ^{C,J}
Tomatensalat mit Lauchzwiebel | Gurkensalat mit Sauerrahm und Dill ^G

Herzhafte Leckereien

Herzhafte Auswahl an Schinken, kaltem Braten und Salami ^{A,G,I,J,2,3,8,10}
Geräucherte und saure Fischspezialitäten und Kaviareier ^{C,D,2,7}
Internationale Käseauswahl mit Trauben ^{G,J}

Fein dekorierte Butterplatte ^G

Bunt gemischter Brotkorb mit Baguette und Partybrötchen ^A

In der Hauptsache – Bitte wählen Sie 2 Hauptgerichte

Gebratenes Schweinefilet an Rahmchampignons und Schwenkkartoffeln ^{G,I,M}

Gebratene Hähnchenbrust mit Blattspinat gefüllt,
an Weißwein-Petersiliensoße und Butternudeln ^{A,C,G,L}

Rosa gebratenes Roastbeef an gerahmter Schwarzwurzel und Kartoffelgratin ^{A,G,M} (+1,50 € p.P.)

Red Snapper Filet auf der Haut mit rotem Pesto und feinstem Gemüse
im Pergamentsäckchen gedünstet, dazu Zitronen-Thymian-Reis ^{D,G,I}

Danach – Bitte wählen Sie ein Dessert

Dunkles Schokoladenmousse mit Zebraröllchen ^{G,H}
oder

Fingerfertige frische Früchte der Saison

ab 15 Personen bestellbar

Buffetpreis pro Person	ab 15 Pers.	26,80 €
	ab 20 Pers.	26,30 €
	ab 25 Pers.	25,90 €



VPS Veranstaltungs- & Partyservice Schwartz GmbH
Herschelstraße 33 | 08060 Zwickau

Buffet „Sächsisch-Rustikal“

Vorweg

Knackiger Eisbergsalat mit hausgemachtem Joghurt-Kräuter-Dressing ^G

Bitte wählen Sie aus unserer Salatbar 3 Bestandteile:

- 1x Thunfischsalat ^{C,D,J,2} | Geflügelsalat mit Ananas ^{C,J,2} | Krabbensalat ^{B,C,J,2}
2x Bohnensalat ^{2,3,7} | Bunter Krautsalat ^{2,3,7} | Karottensalat | Eiersalat ^{C,J}
Tomatensalat mit Lauchzwiebel | Gurkensalat mit Sauerrahm und Dill ^G

Herzhafte Leckereien

Heringshäckerle- deftiger Fischsalat mit Gewürzgurke & Zwiebel ^{D,2,3,7}

Regionale Spezialitäten: Schinken, kalter Schweinebraten, Roastbeef, Hausmachersülze, Hackepeterbällchen und geräucherte Hausmacherwurst ^{A,G,I,J,2,3,7,10}

Sächsisches Käsebrett mit frischen Trauben ^{G,J}

Rustikale Fischplatte mit Rollmops, Räucherlachs und gefüllten Ei-Hälften ^{C,D,I,J,2,3,7}

Brotkorb mit gemischten Brotsorten, Baguette und Partybrötchen ^A

Rustikal ausdekorierte Butterplatte ^G

Suppe

Feine hausgemachte Soljanka mit Creme fraîche ^{A,G,I,J,2,3,7,10}

oder

Sächsisches Kartoffelsüppchen mit Majoran ^{I,M}

In der Hauptsache – Bitte wählen Sie 2 Hauptgerichte

Spanferkelrollbraten an hausgemachtem Sauerkraut und Petersilienkartoffeln ^{A,I,M}

Gebratenes Weißfischfilet mit Brokkoli und Sauce Hollandaise gratiniert
an Kräutersoße und Reis ^{A,C,D,G,I}

Sächsische Rinderroulade in eigener Soße an hausgemachtem Apfelrotkohl
und grünen Klößen ^{A,J,2,3,7} (+0,90 € p.P.)

Sächsischer Sauerbraten in eigener Soße mit hausgemachtem Apfelrotkohl
und Wickelklößen ^{A,C,G,M} (+0,80 € p.P.)

Zwickauer Bürgersteak - Schweinesteak gefüllt mit Senf, Zwiebel und
saurer Gurke, in der Eihülle gebraten, dazu Mandel-Brokkoli und Bratkartoffeln ^{A,C,Ha,I,J,M,2,3,7} (+0,60 € p.P.)

Forelle aus der Region „Müllerin Art“ mit brauner Butter, Mandelbrokkoli
und Petersilienkartoffeln ^{A,D,G,Ha} (+0,80 € p.P.)

Danach – Bitte wählen Sie ein Dessert

Hausgemachtes Apfelkompott mit knusprigen Butterstreuseln ^{A,G}

oder

Fingerfertige frische Früchte der Saison

ab 15 Personen bestellbar

Buffetpreis pro Person	ab 15 Pers.	25,90 €
	ab 20 Pers.	25,40 €
	ab 25 Pers.	24,90 €



VPS Veranstaltungs- & Partyservice Schwartz GmbH
Herschelstraße 33 | 08060 Zwickau

Spezialitätenbuffet „Gutsherr“

Vorweg

Feldsalat „Badischer Art“ im hausgemachten Kartoffel-Speck-Dressing^J

Käse Brett mit deutschen Spezialitäten^{G,J}

Rustikales Fischbrett mit gefüllten Ei-Hälften^{C,D,I,J,2,3,7}

Hausgebeizter Lachs – Zitrone-Orange **oder** Basilikum **oder** Roter Pfeffer

Schinkenvariationen vom Holzbrett^{A,G,I,J,2,3,7,10}

Frischer Hackepeter mit Zwiebelringen

Saure Bohnen^{2,3,7} und hausgemachter Tomatensalat

Speckfett und saure Gurken^{2,3,7}

Rustikal dekorierte Butterplatte^G

Gemischter Brotkorb und ein rundes Brot zum Selbstschneiden^A

Süppchen

Feine Kartoffelsuppe mit Räucherlachsstreifen^{I,D,M}

oder

Kesselgulasch

In der Hauptsache – Bitte wählen Sie 2 Hauptgerichte

Deftiger Schweinekrustenbraten in Meerrettichsoße, dazu Sauerkraut und Schwenkkartoffeln^{A,G,I,J,M}

Feiner Rinderschmorbraten in Rotweinjus (+0,80 € p.P.)
mit Buttergemüse und Thüringer Klößen^{A,C,G,I,L}

Filet vom Weißfisch mit Blattspinat & Sauce Hollandaise überbacken, dazu Reis^{A,C,D,G,I}

Gebratene Scholle „Finkenwerder Art“ an Rosenkohl und Bratkartoffeln^{A,D,G,M} (+0,80 € p.P.)

Danach

Fingerfertige frische Früchte der Saison

ab 15 Personen bestellbar

Buffetpreis pro Person	ab 15 Pers.	26,90 €
	ab 20 Pers.	26,40 €
	ab 25 Pers.	25,90 €



VPS Veranstaltungs- & Partyservice Schwartz GmbH
Herschelstraße 33 | 08060 Zwickau

Bayrisches Spezialitätenbuffet „Oktoberfest“

Schmankerl

Zünftiger Wurstsalat ^{I,J,2,3,7}

Kalter Schweinsbraten mit Meerrettich und Gewürzgurke ^{I,J,2,3,7}

Obazda mit Zwiebelringen und Essiggurken ^{G,2,3,7}

Rettich und Radi mit Salz

Ofenfrische Laugenbrez'n und Bauernbrot, dazu Butter ^{A,G}

Suppe

Leberknödelsuppe ^{A,C,G,I}

In der Hauptsache

Schweinekrustenbraten in kräftiger Biersoße,
dazu Bayrisch Kraut und Klöße ^{A,C,I,J,M}

Bayrischer Leberkäse mit Meerrettich, süßem Senf und Camembert überbacken,
dazu Bayrischer Kartoffelsalat ^{G,I,J,M,2,7}

Die vegetarische Ergänzung:

Rahmschwammerl mit frischen Kräutern und hausgemachten Semmelknödel ^{A,C,G} (+1,80 € p.P.)

Danach

Warmer, karamellisierter Kaiserschmarrn und Zwetschgenröster ^{A,C,G}

ab 15 Personen bestellbar

Buffetpreis pro Person	ab 15 Pers.	25,90 €
	ab 20 Pers.	25,40 €
	ab 25 Pers.	24,90 €



VPS Veranstaltungs- & Partyservice Schwartz GmbH
Herschelstraße 33 | 08060 Zwickau

Italienisches Buffet „Bella Italia“

Vorspeisen

Antipasti- mediterranes Grillgemüse von Zucchini, Aubergine, Tomate, Champignon und Paprika

Duett von Strauchtomate und Mozzarella mit frischem Basilikum und altem Balsamico ^G

Parmaschinken auf Galiamelonenschiffchen

Feines Rindercarpaccio auf knackigem Rucola mit Parmesanhobel ^{Hh}

Vitello Tonnato- zartes Kalbsfleisch in Thunfisch-Kapern-Soße ^{C,D,I,J}

Venezianischer Krabbensalat ^{B,C,G}

Knackiger Salat von Rucola und Radicchio mit Trauben und fruchtigem Balsamicodressing

Kleine Buttervariation ^G

Frisches Ciabattabrot ^{Aa}

Süppchen

Tomatensuppe mit Parmesan und frischem Basilikum ^G

In der Hauptsache - Bitte wählen Sie 2 Hauptgerichte

Mit frischem Basilikum gefülltes Schweinefilet im Parmaschinkenmantel an Kräutersoße ^{A,G,I}

Rosa gebratenes Roastbeef an Portweinjus ^{l,L} (+0,90 € p.P.)

„Saltim Bocca“- zartes Kalbfleisch mit frischem Salbei im Parmaschinkenmantel ^{A,I} (+1,20 € p.P.)

...dazu feines mediterranes Pfannengemüse und in Salbeibutter geschwenkte Gnocchi ^{A,G,M}

Gedünstetes Fischfilet nach Sizilianischer Art auf Blattspinat und Tagliatelle ^{A,D,G}

Red Snapper Filet auf der Haut, mit rotem Pesto und feinstem Gemüse im Pergamentsäckchen gedünstet, dazu Zitronen-Thymian-Reis ^{D,G,I} (+0,60 € p.P.)

Die vegetarische Ergänzung:

Lasagne von der Aubergine mit frischen Tomaten und Mozzarella ^G (+1,80 € p.P.)

Danach - Bitte wählen Sie ein Dessert

Hausgemachtes Tiramisu ^{A,C,G,H} (+0,40 € p.P.)
oder

Panna Cotta mit Fruchtspiegel ^G

ab 15 Personen bestellbar

Buffetpreis pro Person	ab 15 Pers.	28,50 €
	ab 20 Pers.	28,00 €
	ab 25 Pers.	27,50 €



VPS Veranstaltungs- & Partyservice Schwartz GmbH
Herschelstraße 33 | 08060 Zwickau

Spanisches Buffet „Viva España“

Tapas/ Vorspeisen

Ensalada Campera- Spanischer Kartoffelsalat mit Thunfisch ^{C,D,L,M,2}

Grüne Oliven mit Manchego, Rosmarin und Knoblauch ^{G,L,2}

Serrano Schinken

Empanada de chorizo con queso-Blätterteig mit Chorizo-Käse-Füllung ^{A,C,G}

Geröstete Paprika mit Mandeln, Honig und eingelegtem Schafskäse ^{G,Ha}

Mojo Rojo und Mojo verde- zweierlei Kanarische Dipps ^{C,I,2}

Spanische Käseauswahl ^{G,H}

Frisches Olivenbrot ^{Aa,5,6}

Suppe

Gazpacho Andaluz- kalte Spanische Gemüsesuppe ^I

In der Hauptsache - Bitte wählen Sie 2 Hauptgerichte

Albondigas- spanische Rinder-Hackfleischbällchen in Tomaten-Paprika-Soße ^{Aa,C,G,I}

Lomo de cerdo- Schweinefilet nach Andalusischem Rezept, mit frischem Estragon, Knoblauch, Tomaten und Oliven im Sherrysud ^{I,13}

Geschmorte Iberico- Schweinebäckchen in kräftiger Portweinsoße ^{A,I,13} (+1,60 € p.P.)

Pollo cocido de oliva- Geschmortes Olivenhähnchen ^{I,5,6}

Geschmortes Kaninchen Kanarischer Art mit Knoblauch und frischen Kräutern ^{A,I} (+1,10 € p.P.)

Gambas al ajillo- Knoblauchgarnelen ^B (+1,10 € p.P.)

Als Beilagen reichen wir- Bitte wählen Sie 2 Beilagen

Spanische Kartoffeln ^M

Croquetas arroz- Spanische Reiskroketten ^{A,C,I}

Escalivada- Spanisches Grillgemüse

Bunte Gemüse-Paella mit Cashew-Kernen ^{I,Hd}

Danach - Bitte wählen Sie ein Dessert

Margarita-Mousse mit Mangosoße ^G

oder

Coca de Taronja- Spanischer Orangenkuchen mit Mandeln ^{G,Ha}

Buffetpreis pro Person ab 20 Pers. 31,90 €*

*ab 20 Personen bestellbar, darunter erfolgt ein Aufschlag von 2,80 € p.P.



VPS Veranstaltungs- & Partyservice Schwartz GmbH
Herschelstraße 33 | 08060 Zwickau

Leckere Ergänzungen zu Ihrem Buffet:

Mindestbestellmenge je Sorte	10 Portionen		
Verschiedene Antipasti	Zucchini Aubergine Tomate Champignon Paprika	p.P.	1,50 €
Strauchtomate & Büffelmozzarella	mit frischem Basilikum und altem Balsamico ^G	p.P.	1,20 €
Parmaschinken	auf Galiamelonenschiffchen	p.P.	1,50 €
Feines Rindercarpaccio	auf knackigem Rucola mit Parmesanobel ^{Hh}	p.P.	2,50 €
Vitello Tonnato	zartes Kalbsfleisch in Thunfisch-Kapern-Soße ^{C,D,I,J}	p.P.	2,50 €
Hausgebeizter Lachs nach Wahl	Orange- Zitrone Gin-Wacholder Rosa Pfefferbeeren ^D	p.P.	1,80 €
Bunter Bauernsalat	mit Fetakäse und Oliven ^{G,L,5,6}	p.P.	0,90 €
Knackige Salatmischung der Saison mit hausgemachtem Dressing nach Wahl	Kräuter-Vinaigrette ^I French ^{C,G,J} Joghurt-Kräuter ^G	p.P.	0,90 €
Unser Gästeliebling:			
Rucola & Radiccio	mit karamellisierten Walnüssen und Himbeeren an Erdbeerbalsamdressing ^{Hc}	p.P.	1,00 €
Hausgemachte Tomatenbutter	nach hauseigenem Geheimrezept ^{G,2,5}	p.P.	0,90 €
Hausgemachtes Ajoli	feine Knoblauchcrème ^{C,J}	p.P.	0,60 €
Fingerfertige frische Früchtchen	der Saison	p.P.	2,00 €
Mousse au Chocolat	von dunkler Schokolade ^{G,H}	p.P.	2,20 €
Panna Cotta	mit Himbeer- oder Mango-Fruchtspiegel ^G	p.P.	2,50 €
Buttermilch-Limetten-Mousse	mit Früchten der Saison ^G	p.P.	2,50 €
Verführerische Schokoladenbecher	Becherpralinen mit verschiedener Füllung ^{H,G}	Stck.	0,95 €

Herzhafte Leckereien

Kaltes ~

Halbes Brötchen, herzhaft belegt und liebevoll ausgarniert ^{A,C,D,G,I,J,2,3,7,10}		Stck.	1,80 €
verschiedene Käse- und Wurstausswahl, frischer Hackepeter, Eier- und Fleischsalat u.v.m.			
Sandwich/ Vollkornsandwich ^{A,C,D,G,I,J,2,3,7,10}		Stck.	1,80 €
verschiedene Käse- und Wurstausswahl, gern auch vegetarisch, knackiger Salat, hausgemachte Sandwichcrème			
Canapés ^{A,C,D,G,I,J,2,3,7,10}		Stck.	2,20 €
Kleine Baguettescheibchen, herzhaft bunt belegt, liebevoll ausgarniert			
Frische Laugenbrezel	mit Butter gefüllt ^{A,G}	Stck.	2,50 €
Lachs-Frischkäse-Bagel	mit knackigem Salat ^{A,G,D}	Stck.	3,60 €
Leckere Wraps ^{A,C,D,G}	Räucherlachs Blattspinat Eicrème	Stck.	4,50 €
	Thunfisch Gekochtes Ei Salat	Stck.	4,20 €
	Getrocknete Tomate Mozzarella Basilikumpesto	Stck.	3,95 €
	Serranoschinken Manchegokäse Rucola	Stck.	4,80 €
	Gebratene Hähnchenbrust Mais BBQ-Soße Rucola	Stck.	4,50 €



VPS Veranstaltungs- & Partyservice Schwartz GmbH
Herschelstraße 33 | 08060 Zwickau

Fingerfood – Baukasten

Mindestbestellmenge:

5 Sorten

je Sorte 10 Portionen

KALTES ~

Herzhaft bunt belegte Canapés	liebvoll und aufwändig aus garniert ^{A,C,D,G,I,J,2,3,7,10}	Stck.	2,20 €
~ mit Fisch & Meeresfrüchten			
Lachstatar	auf Mini-Kartoffelpuffer ^{C,D}	Stck.	2,50 €
Glasnudelsalat „Thai Style“	mit Garnele ^{B,F}	Stck.	2,60 €
~ mit Schweinefleisch			
Getrüffelte Walnusscrème	im Bresaolasäckchen ^{G,Hc}	Stck.	2,80 €
Apfel- Leberspießchen	auf Waldorffsalat ^{C,G,Hc}	Stck.	2,50 €
Prosciutto-Praliné	Schinken & Honigmelone mit Balsamicocrème	Stck.	2,40 €
Schweinefilet „Saltim Bocca“	auf italienischem Kartoffelsalat ^{C,2,5,6}	Stck.	3,00 €
~ mit Kalb- & Rindfleisch			
Rosa gebratenes Roastbeef	mit hausgemachtem Chutney	Stck.	2,60 €
Klassisches Beef-Tatar	auf Schwarzbrotaler ^A	Stck.	2,60 €
Carpaccio vom Rinderfilet	mit Rucola, frischen Champignons & Parmesanflocken ^{Hh}	Stck.	2,60 €
Vitello Tonnato	zartes Kalbsfleisch an Thunfisch-Kapern-Soße ^{C,D,I,J}	Stck.	2,80 €
Rindfleischspießchen	an Tomaten-Chili-Dip & mediterranem Kartoffelsalat ^{C,2,5,6}	Stck.	2,60 €
Getrüffeltes Kalbslebermousse	auf russischem Blini ^{G, Aa}	Stck.	2,50 €
~ mit Gefügel			
Rosa Entenbrust	auf geröstetem Tramezzinotaler mit Orangenbutter ^{G,Aa}	Stck.	2,80 €
Hähnchenbrustspieß „Carmargue“	auf mediterranen Kräuterspaghettini ^{G,Aa,C}	Stck.	2,50 €
Gebratene Hähnchenstreifen „Karibik“	auf fruchtigem Salat der Saison an Mango-Ananas-Balsam	Stck.	2,50 €
~ vom Wild			
Hausgebeizter Hirschrücken	mit Preiselbeergelee auf Wildkräutersalat	Stck.	3,00 €
~ fleischlos			
Kirschtomate und Babymozzarella	auf Rucola-Bett mit altem Balsamico & Basilikum ^G	Stck.	2,00 €
Käse-Trauben-Spießchen ^G		Stck.	2,20 €
Gebackene Zucchinirollchen	gefüllt mit feurigen „Red Peppers“ ^{G,Aa,C}	Stck.	2,20 €
Zucchini- Blätterteigrosen	herzhaft gefüllter Blätterteig ^{G,Aa,C}	Stck.	2,40 €
Spinat- Feta- Muffins	herzhaft und lecker ^{G,Aa,C}	Stck.	2,20 €
Wildkräutersalat	mit Granatapfelkernen, karamellisierten Walnüssen und aromatischem Waldfruchtdressing ^{Hc}	Stck.	2,20 €
Mediterraner Spaghettinialat	mit getrockneten Tomaten, feinstem Olivenöl und knackigem Rucola ^{G,Aa,C}	Stck.	2,20 €



VPS Veranstaltungs- & Partyservice Schwartz GmbH
Herschelstraße 33 | 08060 Zwickau

SÜPPCHEN im Weckglas

Feine Tomatensuppe	mit frisch gehobeltem Parmesan	Stck.	2,20 €
Thai-Suppe mit Hühnchen	mit Kokosmilch, buntem Gemüse & Kaffirlime-Blättern ^{G,I}	Stck.	2,50 €
Thai-Suppe mit Garnelen	mit Kokosmilch, buntem Gemüse & Kaffirlime-Blättern ^{B,G,I}	Stck.	2,50 €
Kartoffelrahmsüppchen	mit Lachsstreifen ^{D,G,I}	Stck.	2,50 €
Kürbisrahmsüppchen	mit Ingwer (saisonal bedingt) ^G	Stck.	2,30 €
Geeistes Gurkensüppchen	mit Rosa Pfefferbeeren ^G	Stck.	2,00 €

WARMES ~

~ mit Fisch & Meeresfrüchten

Gebratene Riesengarnele	auf Asia- Nudeln mit feinem Gemüse ^{B,F,I}	Stck.	3,00 €
„Pop'n 'Roll“	von Chorizo und Garnele ^B	Stck.	2,80 €



~ mit Schweinefleisch

Medaillon vom Schweinefilet	mit getrüffeltem Kartoffelpüree und Rahmpfifferlingen ^G	Stck.	3,00 €
Mini- Lauch- Quiche	mit Speck, Schmand und frischen Kräutern ^{A,C,G}	Stck.	2,40 €

~ mit Kalb- & Rindfleisch

„Saltimbocca alla Romana“	zartes Kalbfleisch mit frischem Salbei ^C	Stck.	3,00 €
	im Schinkenmantel auf Polentataler		

~ mit Gefügel

Gefüllte Hähnchenbrust	auf Kartoffelgratin und mediterranem Gemüse ^G	Stck.	2,60 €
„Piccata“ von der Hähnchenbrust	in der Parmesan-Ei-Hülle gebratene	Stck.	2,80 €
	Hähnchenbrusttranchen auf Tagliatelle Verde ^{A,C,G}		

~ fleischlos

Gebackener Hokkaido-Kürbis	im Sesammantel mit Feta-Käse gratiniert (saisonal) ^{C,G,K}	Stck.	2,40 €
Mini- Lauch- Quiche	mit Schmand und frischen Kräutern ^{A,C,G}	Stck.	2,20 €

SÜSSES ~

Fingerfertige frische Früchtchen	der Saison	Stck.	2,00 €
Mousse au Chocolat	von dunkler Schokolade ^{G,H}	Stck.	2,20 €
Panna Cotta	mit Himbeer- oder Mango-Fruchtspiegel ^G	Stck.	2,50 €
Buttermilch-Limetten-Mousse	mit Früchten der Saison ^G	Stck.	2,50 €
Verführerische Schokoladenbecher	Becherpralinen mit verschiedener Füllung ^{H,G}	Stck.	0,95 €
Bunte Kuchenauswahl	leckere Blechkuchen, gedrittelt und bunt gemischt ^{A,C,E,G,H}	Stck.	1,60 €
Mini-Fruchtplunder	verschieden gefüllt, mit Puderzucker bestäubt ^{A,C,E,G,H}	Stck.	1,10 €
Baby Donuts	dreierlei Glasur ^{A,C,E,G,H}	Stck.	0,80 €
Petit Fours	verführerische kleine, süße Häppchen	Stck.	2,10 €
	in hinreißender Optik ^{A,C,E,G,H}		



VPS Veranstaltungs- & Partyservice Schwartz GmbH
Herschelstraße 33 | 08060 Zwickau

Und wir haben noch mehr in petto:

Bitte fragen Sie auch nach unseren saisonalen Buffetangeboten- wir haben da schon mal was vorbereitet...

Wir verarbeiten nahezu ausschließlich frische, saisonale und regionale Produkte.

Natürlich haben wir auch für Ihre vegetarischen oder veganen Gäste etwas Leckeres in der Hinterhand.

Bitte informieren Sie uns immer vorab über eventuelle Allergien oder Unverträglichkeiten, zusätzlich halten wir eine Liste unserer Speisen mit entsprechender Kennzeichnung bereit.

Diese können Sie gern bei unserem persönlichen Gespräch einsehen.



VPS Veranstaltungs- & Partyservice Schwartz GmbH
Herschelstraße 33 | 08060 Zwickau

Liste der Zusatzstoffe & Allergene

Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien auslösen können

- A enthält glutenhaltiges Getreide (a = Weizen sowie Dinkel und Khorasan-Weizen, b = Roggen, c = Gerste, d = Hafer)
- B enthält Krebstiere
- C enthält Ei
- D enthält Fisch
- E enthält Erdnuss
- F enthält Soja
- G enthält Milch (einschließlich Laktose)
- H enthält Schalenfrüchte (a = Mandeln, b = Haselnüsse, c = Walnüsse, d = Kaschunüsse, e = Pecannüsse, f = Paranüsse, g = Pistazien, h = Macadamia- oder Queenslandnüsse)
- I enthält Sellerie
- J enthält Senf
- K enthält Sesam
- L enthält Schwefeldioxid und Sulphite
- M enthält Lupine
- N enthält Weichtiere

Liste der kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe

- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Konservierungsstoff
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 mit Geschmacksverstärker
- 5 geschwefelt
- 6 geschwärzt
- 7 mit Süßungsmittel
- 8 mit einer Zuckerart und Süßungsmittel(n)
- 9 enthält eine Phenylalaninquelle (zusätzlich zur Angabe „mit Süßungsmittel“)
- 10 mit Phosphat (bei Fleischerzeugnissen),
- 11 mit Milcheiweiß (bei Fleischerzeugnissen)
- 12 mit Eiklar (bei Fleischerzeugnissen)
- 13 mit Alkohol
- 14 chininhaltig
- 15 koffeinhaltig

In unserer Küche werden alle Arten von Lebensmitteln und somit auch alle Allergene verarbeitet. Ein Übergang von Spuren dieser Stoffe kann trotz aller Vorsicht daher nicht ausgeschlossen werden. Bei fehlender Deklaration oder wenn Sie unsicher sind, wenden Sie sich an unser Service- und Ausgabepersonal. Wir stehen Ihnen jederzeit gerne für Rückfragen zur Verfügung



VPS Veranstaltungs- & Partyservice Schwartz GmbH
Herschelstraße 33 | 08060 Zwickau

Unser Partyraum

in der Herschelstraße 33

bietet Platz für

ca. 35 Personen

mit Nutzung der Sitzcke und Tresenplätze für maximal 50 Personen

Unser Objekt liegt ebenerdig und ist bedingt **rollstuhltauglich**.

Rauchen??? Bei uns entscheidet der Gastgeber ob geraucht wird oder nicht.

Genügend **Parkplätze** sind vorhanden

Preise

Raummiete mit Selbstversorgung	inkl. Endreinigung und Gläserausstattung	220,00 €
Raummiete mit Buffetabnahme	inkl. Endreinigung, Gläser- & Geschirrausstattung	190,00 €
Professionelles Eindecken der Gästetische mit Tischwäsche, Servietten, Kerzen, Besteck, Gläsern, kleiner Blumendekoration	je Gast	4,30 €
Geschirr ohne Buffetabnahme Teller und Besteck/ Kaffeegeschirr	ab	1,80 €

Auf Anfrage stellen wir Ihnen gern Getränke auf Kommission zur Verfügung - bei weniger als 50 % Verbrauch fallen pauschal 20 € Kommissionsgebühr an. Nur komplette Gebinde werden zurück genommen. Pfand berechnen wir an Sie weiter.

Ausstattung unseres Partyraumes

Tische und Stühle
Tresen/ Bar, Barhocker
Gemütliche Sitzcke
Thekenanlage mit Kühlfächern und Fasskühler (30l o. 50l)
Rückbuffet mit Gläsern, Cerankochfeld, E-Herd, Spüle -und Gläserspüle
Garderobe
komplette Toilettenanlage
Musikanlage(USB, Bluetooth, W-Lan, CD und MP3)

Folgende Artikel können optional gebucht werden:

Videobeamer & Leinwand
Tischwäsche und Dekoration
Raucherinsel im Außenbereich
Servicepersonal (Preis auf Anfrage)
Bierzapfgerät für 8l, 10l, 30l & 50l Fässer
Blumenschmuck aller Art
Vermittlung von DJ, Alleinunterhalter und Künstlern
Feuerwerke aller Art

Gratis WLAN!



Geschäftsführer: Ralf Schwartz
Büro: Herschelstr. 33
08060 Zwickau

Telefon: 03 75- 28 15 10
Telefax: 03 75- 29 70 89
Funk: 01 72- 359 33 59

Email: info@vps-zwickau.de
I-net: www.vps-zwickau.de
St.-Nr.: 227 / 121 / 02 77 6
HRB: 23654 | HR Chemnitz

Bankverbindung: Sparkasse Zwickau
IBAN: DE52 87055000 2212000408
BIC: WELADED1ZWI
Ust.-ID: DE 25 53 4474 5



VPS Veranstaltungs- & Partyservice Schwartz GmbH
Herschelstraße 33 | 08060 Zwickau

Ihr persönlicher Ansprechpartner

für eine individuelle und kompetente Beratung:

Anja Fischer
Büro Herschelstraße 29
08062 Zwickau

0375 | 28 15 10 0172 | 3593011 anja.fischer@vps-zwickau.de

Unsere Leistungen

Neben unseren schmackhaften Buffets bieten wir natürlich auch zusätzliche Leistungen an:

Lieferkosten

Anlieferung und Aufbau Buffet, Abholung innerorts 25,00 €
für weitere Entfernungen gilt der Preis nach Absprache

Zubehör/ Equipment/ Verleihartikel

Geschirr/ Besteck/ Gläser inkl. Reinigung	je Stck.	0,40 €
Mobile Zapfanlage inkl. Co2		45,00 €
Biertischgarnitur	je Set	9,00 €
Husse für Biertischgarnitur inkl. Reinigung	je Set	9,50 €
Biertischgarnitur mit Lehne	je Set	11,50 €
Steh Tisch mit Husse inkl. Reinigung	je Stck.	12,50 €
GaUCHO-Grill		35,00 €
Heiz-/ Terrassenstrahler	je Stck.	25,00 €
Propangas (Abrechnung nach Verbrauch)	je kg	2,40 €
Faltpavillon mit Seitenwand 3x3m	je	25,00 €
Pavillon mit Seitenwand 6x3m	je	35,00 €
Pavillon mit Seitenwand 4x10m	je	45,00 €

Auf Anfrage

Festzelt
Bankettbestuhlung (festliche runde Tische & Stühle)
Tischwäsche und Stuhlhussen
Blumenschmuck/ Blumengestecke vom Profi
Sonstige Tisch- und Raumdekoration

Personal

Servicepersonal	je Std.	22,90 €
Koch/ Grillmeister	je Std.	22,90 €
Auf-/ Abbaupersonal für Technik	je Std.	20,90 €