

BEILAGEN

ab 10 Personen	€
975. Tomatenreis	2,00
976. Butterreis	1,90
977. Kroketten 7 Stück	2,20
980. Frische Gemüse <i>kurz angebraten</i> Auberginen, Brokkoli, Zucchini, Blumenkohl, Paprika, Zwiebeln, Möhren	3,90
981. Kartoffelgratin	2,80
982. Kaisergemüse <i>gedämpftes Gemüse</i> Möhren, Erbsen, Brokkoli, Blumenkohl	1,90

DESSERT

ab 10 Personen	
985. Mousse à Chocolat mit Vanillesauce	25,00
986. Rote Grütze mit Vanillesauce und Sahne	25,00
988. Frischer Obstsalat mit verschiedenen Früchten	25,00
989. Mandelcream mit gerösteten Mandeln und mit Amaretto abgeschmeckt	25,00
990. Tiramisu	28,00
991. Bayrische Creme mit Beerenmischung	26,00
992. Joghurt mit Honig mit Walnüssen und mit frischen Früchten garniert	25,00

JEDEN SONNTAG MITTAG IST Buffettag

Frische Salate, Antipasti, Oliven,
Peperoni und vieles mehr
6 verschiedene warme Gerichte
Fischspezialitäten
Nachspeise-Bar und
9 verschiedene Eissorten

nur
13,90
PREISWERT & LECKER

PARTYSERVICE

FÜR JEDES FEST ...
... DAS RICHTIGE !!

Familienfeiern • Geburtstagsfeiern
• Jubiläen • Konfirmationen • Kommunionen

Nutzen Sie unsere Erfahrung, Professionalität und
Kreativität und widmen Sie sich ganz Ihren
Gästen. Wir kümmern uns um alles, ganz gleich-
gültig, ob Sie in Ihrer Wohnung, Ihrem Haus
oder im Verein feiern möchten.

GUT · SCHNELL · PREISWERT

Hamburger Str. 27 • 27283 Verden
TEL.: 04231 - 95 19 700

Öffnungszeiten:

11.45 - 14.00 Uhr
17.30 - 22.30 Uhr

Kein Ruhetag

JEDEN MITTWOCH MITTAG IST Buffettag

von der Vorspeise
über Hauptgerichte
bis Nachspeise

nur
8,90
PREISWERT & LECKER

Mittelmeer - Spezialitäten PARTHENON RESTAURANT

Hamburger Str. 27 • 27283 Verden

TEL.: 04231 - 95 19 700

PARTYSERVICE
KARTE

LIEFERGEBIET bis 100 km



HAUPTGERICHTE

	€
ab 10 Personen	
909. MIX-Pfännchen	9,90
Giros, Schnitzel und Hähnchenfilet in Champignons-Rahm-Sauce, dazu Reis und Kroketten.	
910. Girosauflauf überbacken	9,90
mit frischen Pfannengemüse (Champignons, Zwiebeln, Zucchini und Paprika Mix), Sauce Bernaise und Käse überbacken, dazu Butterreis und Kroketten.	
911. Hähnchen mediterrane	9,50
Hähnchenbrustfilet mit Prosciutto, Paprika Mix, Salbei und Käsemischung gefühlt, in Dijon Senf-Sahne-Sauce, dazu Butterreis und Kroketten.	
912. Schnitzel-Röllchen	9,40
Schweineschnitzel mit Pflaumen, Porree und Schafskäse gefühlt, in Rahm-Sahne-Sauce, dazu Tomatenreis und Kroketten.	
913. Frische Champignons gefühlt	6,90
mit Hackfleisch und Käsemischung gefühlt und Béchamel-Sauce überbacken	
914. Zanderfilet	11,90
auf frischen Pfannengemüse, Kartoffelscheiben, und Zitronen-Butter-Sauce	
924. Geflügel-Mix-Pfanne exotisch	9,20
Putenbrustfilet und Hähnchenbrustfilet in einer Mango-Sahnesauce mit frischen Kräutern, dazu Kroketten und Butterreis.	
934. Truthahnfilet überbacken	8,90
in Kräutersauce mit Ananas, Brokkoli und Käse überbacken, dazu Kartoffelgratin und Butterreis.	
935. Filetspitzen-Pfännchen	9,90
Schweinefiletmedaillons in pikanter Sauce mit frischen Kräutern, frischen Champignons und Käse überbacken, dazu Kroketten und Butterreis.	

HAUPTGERICHTE

	€
ab 10 Personen	
936. Schnitzel-Pfännchen	8,90
2 Schnitzel pro Portion in pikanter Sauce mit frischen Kräuter, frischen Champignons und Käse überbacken, dazu Kroketten und Butterreis.	
937. Lachsfilet	10,50
frisches Lachsfilet in Kräuter-Bearnaise-Sauce auf Kaisergemüse, dazu Butterreis und Rosmarinkartoffeln.	
938. Giros-Pfännchen überbacken	8,90
magere und fein Gewürzte Fleischstücke vom Giros-Spieß in pikanter Sauce mit frischen Kräuter, frischen Champignons und Käse überbacken, dazu Kroketten und Butterreis.	
941. Mix-Grillplatte	9,90
Giros, Souvlaki, Schnitzel, Suzuki, dazu Tomatenreis, Kroketten und Grillsauce.	
942. Lukullus Buffet ab 20 Personen	10,50
1 Schnitzel in pikanter Sauce, Giros in Sauce Bearnaise, 1 Suzuki (Mettröhlchen) in Tomatensauce, dazu Sautiertes Gemüse und Kartoffelgratin.	
943. Truthahnbrustfilet-Geschnetzeltes	8,90
mit Zwiebeln, Paprikamix, frischen Champignons, Zucchini, in Tomatensauce, dazu Butterreis und Kroketten.	
945. Griechisches Buffet ab 20 Personen	11,90
Suzuki in Tomatensauce, Giros in pikanter Sauce mit frischen Kräutern und Käse überbacken, Lambraten in Rahmsauce mit Champignons, dazu Sautiertes Gemüse, gefüllte Tomaten/Paprika mit Reis und Mett, Bandnudeln.	
946. Parthenon Buffet ab 20 Personen	10,90
Putenfilet mit Brokkoli und Ananas, 1 Schnitzel in Kräuter de Provence Sauce, Giros in pikanter Sauce, dazu Sautiertes Gemüse und Kartoffelgratin.	



SUPPEN

	€
ab 10 Personen	
950. Hühnersuppe	2,80
951. Champignons-Cremè-Suppe	2,80
952. Spargel-Cremè-Suppe	2,80
953. Bohnensuppe	2,80
954. Fleischsuppe	2,80
955. Hochzeitsuppe	3,20

KALTE PLATTEN

Die Platte ist ausreichend für 6-8 Personen

960. Lachs-Platte geräuchert	28,90
961. Käse-Platte verschiedene Sorten	28,90
962. Wurst-Platte garniert	24,90
963. Schinken-Platte	25,90
964. Vorspeiseplatte	29,90
Zaziki, Auberginen, Käsecreme, Antipasti, Mozzarella und vieles mehr	

SALATE UND VORSPEISEN

	€
ab 10 Personen	
970. Gemischter Salat	2,80
Krautsalat, bunter Blattsalat und Dressing	
972. Bauernsalat klein	3,80
Krautsalat, Blattsalat, Tomatensalat, Gurken, Paprika, Schafkäse, Oliven, Peperoni, Dressing oder Essig und Olivenöl.	
973. Zaziki	3,00
Griechische Quarkspeise mit Knoblauch	