

...und noch mehr leckere Sachen...

- Fingerfood
- Canapés
- Vorspeisen
 - Suppen
 - Salat
 - Antipasti
 - Fischplatte
- Kalt-warme Buffets
- Desserts und Käse
- Frühstücksbuffets



Das gesamte Angebot finden Sie unter
www.FEIERN-ZUHAUSE.de

**Man sollte seinem Leib etwas
Gutes tun, damit die Seele Lust
hat, darin zu wohnen.**

Winston Churchill (1874 - 1965)

Nützliche Extras rund um Ihre Feier

- Getränke, gekühlt und auf Kommission:
Säfte und alkoholfreie Getränke, Apéritifs
ohne Alkohol, Sekt, Prosecco, Wein, Bier
vom Fass...
- Geschirr, Besteck, Gläser
- Tische, Stehtische, Zeltgarnituren, Stühle,
Tischdecken, Houssen
- Tischdekoration
- Zapfanlage, Theke, Bierwagen,
Kühlschränke, Kühlwagen
- Partyzelt ab 18 qm, Zeltheizung,
Heizstrahler
- Mobile Sanitäreanlage
- Unterhaltung
 - Hintergrundmusik: über 1700 franzö-
sische Lieder und viele Hits aus den
60er, 70er und 80er Jahren
 - DJ, Klavierspieler, Band
 - Clown, Zauberer, Spaßkoch
 - Karikaturist
- Kutschenfahrt
- Partyräume
- Freundliche Mitarbeiter, die gerne
den kompletten Service übernehmen,
damit Sie Zeit für Ihre Gäste haben.
Sie feiern, wir arbeiten!

Partyservice Balvay

Obermeidericher Str. 151
47138 Duisburg

Tel.: 0203 332873

Fax: 0203 338820

Mobil: 0171 3643600

eMail: mail@feiern-zuhause.de

www.FEIERN-ZUHAUSE.de

Locker feiern, lecker essen!



**Flammkuchen... mmmhh...
für Sie und Ihre Gäste
frisch und lecker zubereitet.**

**Partyservice Balvay
Duisburg Meiderich**

Flammkuchen? Ein Gedicht!

Goethe (1749 – 1832)



Genießen Sie mit uns dieses Gedicht.

Ob Vereinsfeier, Betriebsfest, Weinprobe, Tag der offenen Tür, Kindergeburtstag, Firmenjubiläum, Geschäftseröffnung, Produktpräsentation oder Klassentreffen, drinnen oder draußen, Winter oder Sommer, wir kommen zu jedem Anlass gerne zu Ihnen und bereiten vor Ort die Flammkuchen frisch zu – ganz nach Ihren Wünschen!

Wir bringen alles mit – von Ihnen brauchen wir nur ein bisschen Strom für den Flammkuchenofen. Sobald dieser heiß ist, kann es los gehen.

Worauf haben Sie dann Appetit?

Auf den klassischen Flammkuchen?

Flammkuchen Elsässer Art, mit Crème fraîche, Speck und Zwiebeln?

Vielleicht möchten Sie noch Oliven und Käse dazu?

Für die Mutigen gibt es frisch gehackten Knoblauch in Olivenöl.



Hätten Sie es lieber vegetarisch?

Mit Crème fraîche, Zwiebeln, gelber Paprika, scharfen Peperoni und Käse?

Vielleicht Krevetten oder Räucherlachs dazu?

Kennen Sie die „Kanadische Ziege“? Crème fraîche, Zwiebeln, Ziegenkäse und Ahornsirup.

Lust auf Verführerisches?

Probieren Sie auch die süße Variante, selbstverständlich ohne Speck und ohne Zwiebeln, zum Beispiel

Apfelspalten mit Rosinen und Zimtucker

oder Bananenscheiben mit Schokoladen-Sauce, Karamell-Sauce oder Honig.



Ob klassisch, vegetarisch oder verführerisch, das Ergebnis ist einfach himmlisch!



Sie wären jetzt gerne an unserer Stelle? Na dann bis bald! Wir freuen uns schon mit Ihnen auf Ihre Feier.

Michel Balvay und Team