

Verehrte Kunden

In unserer Partyservicebroschüre finden Sie eine Übersicht unserer Speisen und verschiedene Buffetvorschläge.

Alles kann frei zusammengestellt und variabel kombiniert werden.

Wir beraten sie gerne.
Rufen sie uns einfach an.

Die jeweiligen Preise ergeben sich nach der individuellen Zusammenstellung und Festlegung der Rahmenbedingungen (Personenzahl, Abholung, Lieferung, Geschirr, Reinigung,...)



ALLES UNTER EINEM DACH

Kleine Köstlichkeiten

zum Zugreifen, Stehempfang

Canapees - festlich garniert -

auf rundem Caviarbrötchen, 6-Kornstangen oder als Weißbrotschnitten

Belegt mit:

Räucherlachs, ger. Forellenfilet, Roastbeef, Kalbsbraten, Schwedenbraten, Tatar, Leberpaté mit Trüffeln, Lachsschinken, Parmaschinken, heißgeräucherte Putenbrust, Schweinemedallions, u.a.
versch. Käsesorten, Frischkäsevariationen,
Tomate- Mozzarella, gegrillte Zucchini und Auberginen auf Blattsalat

Halbe belegte Brötchen

Schinken, Wurst, Salami, Mett, Tatar, Käse, Fleischsalat, Putenbrust
Braten, Roastbeef, Lachs, Forellen, Tomate-Mozarella, u.a.

Belegte Baguettes

Schinken, Salami, Käse, Tomate, Gurke, Ei und Blattsalat
oder nach Wahl

Sandwichs

Sandwichbrot verschieden belegt z. Bsp. mit: Wurst, Schinken, Thunfisch, Truthahn, Eiersalat, Tomate-Mozarella, Antipasti, - in Dreiecke geschnitten.

Butter- oder Frischkäsebrezeln

Gebutterte oder mit verschiedenen Frischkäsen belegte
Laugenbrezeln oder -stangen. Auch als kleines Partylaugengebäck möglich

Fingerfood

einfach aus der Hand zu essen – dekorativ angerichtet

Gebackenes:

- Mini -Schnitzelchen
- Mini -Putenschnitzelchen mit Mandelpanade
- Mini -Hackbällchen
- Hähnchennuggets „Crossies“
- Hähnchenspieß „Yakitori“ mit Chili-Honigmarinade
- Hähnchenspieß „Pineapple“ mit Ananas
- Chickenfingers „Coconut“
- Frühlingröllchen, vegetarisch
- Blätterteigpastetchen mit Frischkäse-, Lachs-, und Champignonfüllung
- Backpflaumen im Speckmantel
- Kleine Spinatquiche

Schinken und Co.:

- Parma-Melonenschiffchen
- Parma-Ruccolaröllchen mit Balsamicocreame
- Südtiroler Brotkrusties
- Mini-Kabanosssticks
- Salamipralinen mit Oliven
- Bündner-Greyerzerröllchen
- Antipastispieß mit Olive und gegrilltem Gemüse
- Spianata-Salamiröllchen mit getrockneten Tomaten

Käse:

- Frischkäsetarteletts
- Partypumpernickel mit versch. Frischkäsesorten
- Käsewürfel mit Trauben
- Mozarellakugeln mit Cocktailtomaten

Fisch:

- Lachsröllchen mit Frischkäse
- Stremellachshappen
- Riesengarnelen im Nudelteig gebacken
- **Im Tartelett serviert:** Matjeshappen mit Kräutern, Dill, Honig-Senf, Curry oder Natur Scampis „Italia“, Flusskrebssalat, Shrimps mit Cocktaildip, Lachsfrischkäse, Thunfischfrischkäse

Salate im Gläschen:

- Schinken-Lauchsalat
- Clubsalat
- Arabischer Weizensalat „Cous Cous“
- Bunter Maissalat
- gemischte Rohkostjulienne mit Cocktaildip

Desserts im Gläschen:

- Bayrisch' Creme auf Roter Grütze
- Mousse au Chocolat und Bayrisch' Creme
- Latte Macchiatocreame mit Sahnehaube
- Panna Cotta mit Karamellsoße
- Frischer Obstsalat auf Milchreis oder Naturjoghurt
- Raffaellocreme „Coco“ mit gehackten Pistazien

Vorspeisen

auf Tellern in einzelnen Portionen angerichtet oder auf Platten am Büffet

Schwedenteller: Geräucherter Lachs u. Forellen, Galiamelone auf Blattsalat garniert mit Cocktailtomate, Sahnemeerrettich, Butter

Fisch-Platte mit Lachs Forelle, Stremellachs, Räucherfischspezialitäten, Terrinen, Strudel, Riesengarnelen - Sahnemeerrettich
(siehe auch nächste Seite)

Krabbencocktail „Classic“ oder „Napoli“ mit Melone und Knoblauchnote
Riesengarnelen „Ajoli“ in Knoblauchöl eingelegt
Meeresfrüchtesalat „Frutti di mare“, **Flußkrebssalat**, **Scampi** „Italia“
viele weitere Fischsalatvariationen

Italienische Vorspeise - fertig auf Tellern:

z. Bsp. Parmaschinken- Melone, Spianata Romana Salami, Tomate-Mozzarella mit Balsamicocreme, eingelegte Oliven, Butterportion

...oder nach Ihrer Auswahl auf Platten am Buffet

Antipasti: Gegrillte Zucchini und Auberginen, eingelegte Oliven und Champignons, gefüllte Oliven, -Tomaten, -Peperoni und Minikürbisse
Vitello tonnato: Kalbfleischscheiben mit Thunfischsauce und Kapern
Carpaccio roh, vom zarten Rinderfilet mit Balsamicodressing, Parmesan
Gekochtes Rindfleischcarpaccio auf Ruccolasalat mit Vinaigrette
„Saltuffo“ Feine Trüffelsalami mit Ruccola, gerösteten Pinienkernen, gehobeltem Parmesan, Orangenfilets mit Balsamicodressing

Blattsalate als fertiger Teller oder in Schüsseln am Buffet:

mit einer Auswahl an Toppings:

- Frische Champignons, - Croutons, - Gebackenen Knusperputenstreifen,
- Bündnerröllchen, - Riesengarnelen, - Tete moin Röschen,
- Geröstete Sonnenblumenkerne, -Schafskäsewürfel,
- Rosa gebratene Flugentenbrust, - Hähnchen-Chilisticks, ...

Geflügelsalat auf Blattsalat, mit Früchten garniert

Kalbfleischpastete im Teig mit frischen Feigen, Heidelbeersahne

Wildpastete im Teig mit Birnen und Preiselbeeren

Auch heiß serviert

Shrimptorte, Gemüsetorte, Schinkentorte, Zwiebelkuchen,
kleine Quiche Lorraine, kleine Shrimptarteletts

Kalte Platten

Fischplatte:

Räucherlachs, Graved Lachs, geräucherte Forellen, Shrimps, Terrinen, Fischstrudel, Schillerlocken, Stremellachs, versch. Räucherfischspezialitäten, Riesengarnelen, Sahnemeerrettich, Cocktail-, Pflaumen- oder Cravedsauce

Geflügelplatte:

Hähnchenbrust – mit Broccolifüllung, heißgeräucherte Putenbrust, gefüllte Putenbrustvariationen, Putenschinken, Geflügelsalami
Hähnchenschenkel, kl. Putenschnitzel mit Mandelpanade, Putennuggets, Hähnchenspieße „Yakitori“, Chicken-pinapplesticks

Schinkenbrett oder Platte:

Parmaschinken mit Melone, Spianata Romana, Schinkenröllchen mit Spargeln
Schwarzwälder, Provenceschinken, Pariser Lachsschinken, Grillschinken, Schwarzwälder Oberschale, versch. Salamis

Bratenplatte:

Gemischt mit Roastbeef, Kalbsbraten, Kasseler, Schweinebraten a.d. Nuß, versch. Putenbraten, Medaillons von Schweinefilet u.a.

Große Platten - jeweils mit:

- Schweinelendenmedaillons - einzeln garniert mit Früchten, Pate u. Gemüse
- Roastbeef - rosa, reich garniert, dazu hausgemachte Remoulade
- Kalbsrücken auf Waldorfsalat, mit Leberparfait und Exotenfrüchten
- Rehrücken - rosa, mit Williamsbirnen u. Preiselbeeren

Rustikales vom Holzbrett:

Rohwurstknacker, Grillschinken, Salami, Kabanoss
und herzhaftes Schinkenspezialitäten

Deftiges:

Frisches Hackepeter/Mett oder Tatar auf Holzbrett
Hausmacher Wurstspezialitäten, kesselfrisch aus unserer Wurstküche
Griebenschmalz, französisches Rilette (Schmalzspezialität)

Käsebrett „Gourmet“

Käse aus aller Welt - 150 Sorten zur Auswahl - Käseplatten nach Ihrer Wahl
Käsewürfel mit Trauben,
Handkäse mit Musik oder eingelegt im Calvadosrahm
Angemachter Frischkäse „Bayernland“- eigene Herstellung
“Obatzda“ - angemachter Camembert

Suppen

Rinderkraftbrühe mit Markklößchen, Gemüse und Eierstich
Schwäbische Maultaschensuppe
Leberknödelsuppe
Tomatencremesuppe „Toscana“ mit Creme fraiche
Kräutercremesuppe mit Shrimps
Hummercremesuppe mit Grönland-Shrimps
Französische Zwiebelsuppe mit Croutons u. geriebenem Käse
Minestrone - Italienische Gemüsesuppe
Knoblauchcremesuppe „Provenzial“ mit Kräutern
Legierte Gemüsecremsuppe mit Kräutercroutons
„Bouillabaise“ von frischen Edelfischen

Eintöpfe

Gulaschsuppe „Picard“
Pfälzer Kartoffelsuppe mit/ohne Fleischeinlage
Erbseneintopf mit Solberfleisch
Linseneintopf mit Rindswursteinlage
Grüner Bohneneintopf mit Rind- oder Lammfleisch
Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch oder Vegetarisch
Chili con Carne - Mexikanische Spezialität

Heiß und deftig:

Leberkäse, Fleischkäse, Zwiebelfleischkäse, Pizzafleischkäse
Hackbraten, natur oder gefüllt mit Käse oder Champignons
Kleine Schnitzelchen, Hackbällchen,
Putenschnitzel mit Mandelpanade, Hähnchennuggets „Crossies“,
Hähnchenkeulen, Hähnchenspieße „Yakitori“ oder
Chicken-pinapplesticks mit Ananas

Bayerische Schmankerl:

Gegrillte Haxe, Leberkäs, Leberknödel, Nürnberger Bratwürstchen,
Weißwürstchen, auf Sauerkraut oder gedämpftes Bayerisch' Kraut

Hessische Sauerkrautplatte

Kleine Rippchen, kl. Leber- und Blutwürstchen, Fleischkäse,
gegr. Bauch und Leiterchen auf Sauerkraut

Brotkorb

Frisch aus Schäfers Backstube

Laugenbrezeln und Stangen, Partybrötchen, gemischt hell und dunkel,
Franzosenbrot, Italienisches Landbrot, 6-Kornstangen, Wurzelseppstangen,
Bauernbrot, Berliner, Bayernlaib mit Kümmelnote, und vieles mehr.

Das Beste vom Schwein:

Gefüllte Schweinelendchen im Champignonrahm
Schweinelendenmedallions in Knoblauchrahm, Pfefferrahmsoße
Schweinelendchen "Gärtnerin" mit Wurzelgemüse, Sahne und Käse überbacken
Steak "Bella Italia" Magere Schweinerückensteaks in Sahnemarinade mit
Röstzwiebeln, Tomaten und mildem Gorgonzola überbacken
Gem. Filettopf vom Rind und Schwein auf Zwiebel-Creme fraiche

Grillschinken, geschnitten auf Zwiebel Creme fraiche
Schlemmerbraten mit Zwiebel-, Schinken-, Champignon-, Kräuterfüllung
Berner Rolle mit Käse-Dörrfleischfüllung in Käserahmsoße
Schwedenbraten mit Pflaumen gefüllt
Gyrosrolle mit Lauch- Kräuterfüllung
Apfelweinbraten in dunkler Apfelweinsauce

Geschnetzeltes:

- Rahmgeschnetzeltes "Züricher Art", mit Champignons in Rahmsauce
- Florenz mit Tomate, Salami und italienischen Kräutern
- Chinesisch mit Asia Gemüse, scharf oder süß-sauer,
- Gyrospfanne mit Zwiebeln

Mixed Grill: Verschiedene kleine Steaks vom Rind, Schwein und Geflügel
Schweinelendenmedallions, Nürnberger Bratwürstel, Cevapcici
und andere Grillspezialitäten nach Wahl - garniert auf Zwiebel Creme fraiche

Deftiges: Gekochte Rippchen oder Kasseler mit Sauerkraut
Hackbraten „Picard“ in Zwiebelsoße

Gebackenes: Kleine Partyschnitzelchen,
Jägerschnitzel - natur in Champignonsauce
"Cordon bleu", gefüllt mit Schinken und Käse

Spanferkel, fertig portioniert oder am Stück
Spanferkel mit Hackfleisch-Gemüsefüllung ohne Knochen (leicht zu schneiden)
Gegrillte Schweinshaxen, gegr. Bauch, Leiterchen

Leckerer vom Rind

Rindersaftbraten in Burgundersoße

Kleine Rinderrouladen in Rouladensoße

Sauerbraten in eigener Soße, - Hessische oder Rheinische Art (mit Rosinen)

Kleine Rumpsteaks "Colorado" auf Zwiebel-Creme fraiche oder Speckbohnen

Rindergeschnetzeltes "Stroganoff Art", Rindersaftgulasch

Tafelspitz, gekocht in eigener Brühe mit Gemüse garnitur

dazu: Frankfurter "Grüne Soße" und/oder Meerrettichsoße

Rinderfiletsteaks in grüner Pfeffer-Zwiebelsoße

Gem. Filettopf vom Rind und Schwein auf Zwiebel-Creme fraiche

"Filet Wellington" mit Kräuterfarce, in Blätterteig

Zartes vom Kalb

Gegrillte Kalbshaxe "Försterin", im eigenen Saft, mit Pfifferlingen

"Züricher" Kalbsgeschnetzeltes - mit Champignons

Kalbsrückensteaks "Saltimbocca" mit Parmaschinken in Salbeisahne

Kalbsrückensteak in Weißwein-Sahnesauce

Kalbsbraten in dunkler Rosmarinjus oder Rahmsoße

Kalbshaxe "Ossobuco", in Scheiben gebraten mit Rosmarinwürzung und

Tomaten-, Karotten-, Selleriegemüse

Wiener Schnitzel, Cordon bleu gefüllt mit Schinken und Käse

Herzhaftes vom Lamm:

Lammkeule "Provence", gebraten in eigener Soße

Lammrückenmedaillons auf Speckbohnen

Lammrückenfilets in Sauce „Provençal“

Lammkoteletts mit Prinzeßbohnensträußchen

Lammtopf - Ragout aus der Lammkeule in Bohnen- Kartoffelgemüse

Geflügel: Leicht und zart

Putenrollbraten aus der Oberkeule in Rahmsoße

Gefüllte Hähnchenbrust mit Broccolifarce in Curry-Früchtecreme

Hähnchenbrustfilet, naturell in Pfeffer-/Rahmsoße oder
auf mediterranem Grillgemüse

Putenbrust gefüllt mit Dörrobst oder Kräuterfarce

Kleine Putensteaks „natur“ in Pfeffer-Orangensoße

Kleine Putenschnitzel mit Mandelpanade

Hähnchennuggets „Crossies“, Hähnchen Cordon bleu

Putengeschnetzeltes oder Gulasch „Züricher Art“

Putengulasch „Madagaskar“ mit Champignons und Lauch

Gegrillte Hähnchenschenkel, naturell od. ungarisch in Paprikasoße

Entenbrustfilet in dunkler Orangensoße

Gänsekeulen, gebraten in eigener Soße

Vom Wald - ganz Wild:

Wildrahmgulasch mit Preiselbeersoße

Reh- oder Hirschbraten in Wildrahmsoße mit Birnen und Preiselbeeren

Wildschweinbraten aus der Keule in Wildrahmsoße

Hasenrücken, Hasenkeulen

Fischer's Fischspezialitäten:

Pochiertes Lachsfilet in Dillrahmsoße

Pochiertes Seelachsfilet in Zitronen Buttersoße

Gegrillte Lachsstreifen

auf Blattspinat oder mediterranem Grillgemüse

Fischpfanne mit Edelfischwürfel, Shrimps, buntes Gemüse
mit Weisswein-Sahnesauce

Matjesfilets „Hausfrauen Art“ mit Äpfel und Zwiebeln, Pellkartoffeln

Versch. Salz-, oder Süßwasserfische, gedünstet oder gebacken,

Heiße Beilagen:

Kartoffelgratin "Bäckerin Art"

Wildreis, Butterreis, Basmatireis

Hausgemachte Spätzle

Nudel/Pasta in vielen, bunten Variationen

Kartoffelkroketten, Schweizer Rösti

Rosmarinkartoffeln, kl. Kartoffelchen in Butter geschwenkt

Salzkartoffel, Pellkartoffeln

Countrypotatoes (Wedges)

Kartoffelklöße, Semmel-Serviertenknödel

Kartoffelpüree

Gemüse:

Blumenkohl, Broccoli, Pariser Karotten mit Sauce Hollandaise

Prinzeßbohnen, Broccoli mit gerösteten Mandel

Speckbohngemüse, Prinzeßbohnensträußchen im Speckmantel

Mediterranes Grillgemüse

Rosenkohl, naturell mit Speckkrüstchen

Blattspinat

Apfelrotkohl

Spargel (nach Saison)

Gefüllte Tomaten mit Sommergemüse und Käse überbacken

Saucen - heiß:

Rahmsoße, Champignonrahmsoße, Pfefferrahmsoße, Pfifferlingrahmsoße

Curry-Früchtecreme, Champignonrahm, Sc. Hollandaise, Sc. Bernaise

Bratensoße, Burgundersoße, Rosmarinjus, Waldpilzsoße, Dunkle Jägersoße

Weißwein-Sahnesoße, Dillrahmsoße, Zitronen Buttersoße, Kräuterrahmsoße

Dunkle Orangensauce, Helle Pfeffer-Orangensoße

Zwiebelsoße "Picard", Zigeunersoße, Wildrahmsoße mit Preiselbeeren

Dunkle Altbiersoße, Hessische Apfelweinsauce, Knoblauch-Kräuter-Sahnesoße

Saucen – kalt

Salatsoßen/Dressings: Joghurtdressing, Vinaigrette, Speckdressing

Knoblauch-, Cocktaildressing, Balsamicodressing

Dips/Fonduesoßen:

Knobidip, Cocktaildip, Chilisaucen, Mangodip, Salsa Mexicana

Meerrettichsauce, Curryssauce, Hausgemachte Remoulade, Tzatziki

Pfeffersoße mit grünem Pfeffer, Feigen-Senfauce, Pflaumensauce

Sahnemeerrettich, Preiselbeersahne, Frankfurter "Grüne Soße"

Nudelgerichte - Pasta und Co.

Spaghetti, Maccaroni, Farfalle, Penne, Tagliatelle, Spirelli,
Tortellini (mit Fleisch oder Käsefüllung)

- "Alla panna" (Sahnesoße mit und ohne Schinken)
- "Napoli" (Tomatensoße ohne Fleisch)
- "Bolognese" (mit Hackfleisch)
- "Funghi" (Pilz- Sahnesoße)
- "Salmone" (Lachs- Sahnesoße)
- "Spinaci" (Spinat- Sahnesoße)
- "All Oglia" (Knoblauch- Sahnesoße)
- "Gorgonzola" (Blauschimmelkäse)

Nudeln und Soßen werden immer getrennt serviert

Canelloni mit Frischkäsefüllung in Tomatensoße
Gnocchi mit Gorgonzolasoße

- Lasagne:**
- „Bolognese“ mit Hackfleisch
 - "Gemüse" mit mediterranem Grillgemüse (vegetarisch)
 - „Salmone“ mit Lachs, Gemüse und Bechamelsoße

Reisgerichte

Bami Goreng - Indonesische Nudelspezialität

Paella - Spanisches Reispfanne mit Hühnchen, Fisch und Garnelen

Ungarisches Reisfleisch mit Paprika

Salate - Salate - Salate !!!

Kartoffelsalat - mit oder ohne Speck
Kartoffelsalat mit Radieschen und Schnittlauch
Nudelsalat „Penne“ - natur mit Ruccola und Cherrytomaten
Nudelsalat mit Gemüse und Mayonnaise
Krautsalat „Picard“ mit Sahne oder „Natur“ mit grünem Paprika
Farmersalat (Krautsalat mit Karotten und Lauch),
Schinken-Lauchsalat, Cole Slaw mit Ananas

Italienischer Salat, Griechischer Salat mit Schafskäse und Oliven
Gurkensalat, Karottensalat, Roter Bohnensalat, Grüner Bohnensalat,
Bunter Maissalat, Blumenkohl-Broccoli-Salat, Bunter Gemüsesalat „Naturell“
Waldorfsalat, Spargelsalat (nach Saison), Rettichsalat, Frühlingsalat

Pilzsalat mit Champignons und Pfifferlingen
Putensalat „Gourmet“, Geflügelsalat „Altes Land“, Geflügelsalat „Hawaii“
Schweizer Wurstsalat, Weißwurstsalat mit Rettich und süßem Senfdressing

Krabbencocktail „Classic“ oder „Neapolitana“ mit Melone
Matjeshering „Hausfrauen Art“ in Sahnesoße mit Äpfel und Zwiebeln
Roter Heringssalat, Flußkrebssalat „Italienisch“
Dill-, Senfhappen, Meeresfrüchtesalat „Frutti di mare“
und viele weitere Fischsalatvariationen

Blattsalate

Eisbergsalat, Feldsalat, Dressing mit Speckkrüstchen, angemacht od. extra
Gem. Blattsalatschüssel mit verschiedenen Dressings
Eisbergsalat „Julienne“ mit Tomaten- und Gurkenschiffchen

Rohkostplatte gestiftelt oder als Sticks zum Dippen:

Karotten, Gurken, Tomaten, Rettich, Paprika, Zucchini, Radieschen

Dressings: Joghurt, Cocktail, Vinaigrette, Knobi, Roquefort

Toppings: Kräutercroutons, geröstete Sonnenblumenkerne, Thunfisch,
Speckkrüstchen, Schinken-, Käsestreifen, Eierwürfel, u.a.

Zum Abschluß - Süße Naschereien

Mousse au Chocolat, Bayerisch' Creme, Cappuccinocreme,
Latte macchiato-Creme, Waldbeerenmousse, Limone- Joghurtmousse,
Mango- Joghurtmousse, Zimtmousse mit Spekulatius (Weihnachtszeit)
Raffaelocreme „Coco“ mit gehackten Pistazien
Frankfurter Apfelweinschaumcreme

Rote Grütze, Vanillesoße
Karamelpudding „Flan“ mit klarer Karamelsoße
Mango-Aprikus-Quark

Tiramisu
Zuppa Romana (Buisquitteig geschichtet mit Roter Grütze und Vanillecreme)

Obstsalat, frisch (auch mit Naturjoghurt oder Milchreis)
Obstvariationen nach Saison (in Schale oder Korb)

Eisspezialitäten versch. Sorten (im Thermobehälter)
mit verschiedenen Soßen, Toppings oder heißen Himbeeren

Frischer Blechkuchen aus Bäcker Schäfers Backstube