

Menüvorschläge für Partyservice

Vorschlag 1 : **Rustikal**

Brät und Leberknödelsuppe

Verschiedene Salate mit Kartoffel
und Krautsalat

Schweineschäufele mit Altbiersoße
oder Spanferkelkeule

Sauerkrautstrudel mit Ananas- Käsesoße

Serviettenknödel , Bayrischkraut,
Spätzle oder Schupfnudeln

Pro Person komplett	:	14.40
Ohne Suppe und Salat	:	10.50
Nur Fleisch und Beilage	:	9.00

Vorschlag 2: „ Gut Bürgerlich „

Salatbuffett mit hausgebackenem Brot

* * *

Schweinelendchen mit Pilzrahmsoße

Rinderhüftsteak in Rotweinssoße

Putenschnitzel mit Gemüsestreifen

* * *

Spätzle , Kartoffelgratin,
Kartoffelspalten,

Preis komplett pro Person: 16.80

Ohne Salat : 14.00

Vorschlag 3 : **Nudelbuffet**

Salatbuffet mit hausgemachtem Brot

Vier Verschiedene Pasta (Tagliatelle,
Spagetti ,Rigatoni,)

-Weißweinsauce mit Lachs, Broccoli,
Champignons

-Putengeschnetzeltes mit Paprika

-Hackfleischsoße

-Gorgonzolasoße

-Lammragout in Knoblauchsauce

Preis Komplet pro Person : 15.50

Ohne Salat : 13.70

Vorschlag 4 : **Italienisch**

Anti-Pasti mit hausgemachtem Olivenbrot

Carpaccio vom Tafelspitz

Saltim Bocca von der Hähnchenbrust

Wildschweinragout mit Pflaumen

Piccata vom Barschfilet mit Tomatensoße

pasta, Rosmarienkartoffeln
Pestorisotto

Preis Komplet pro Person : 18.80

Vorschlag 5 : **Exklusiv**

Verschiedene Anti- Pasti

Carpaccio vom Tafelspitz mit Kürbiskernöl

Hausgebackenes Brot nach Wunsch

Barschfilet in Parmesanei
oder mit Parmaschinken und Salbei

Lammhüfte mit Pinienkerne ,Oliven
und Cocktailtomaten

Rinderschmorsteak in Rotweinsoße
mit Gemüsestreifen

Rotes Geflügelcurry mit Gemüse

Basmatireis , Tagliatelle,
Kartoffelgratin , Serviettenknödel

Preis pro Person: 19.80

Vorschlag 6 : **Vorspeisenbuffet**

Hausgebackenes Pfefferbrot

Hausgebackenes Zuccinibrot oder
Sauerteigbrot

Blätterteighörnchen mit Füllung
Nach Wunsch

Carpaccio vom Tafelspitz

Räucherfischplatte mit Dip

Rohkostsalate mit dreierlei Dressing

Zucciniröllchen mit Birne und
Parmaschinken gefüllt

Minicalzone mit Ratatouille und Feta
gefüllt

Rotweinscharlotten mit Rosmarien

Mariniertes Gemüse,

Preis richtet sich nach der Auswahl.

Komplett : 14.00 Pro Person

Vegetarischer Gerichte

- Vegetarische Moussaka mit Kartoffeln und Bulgur
- Gemüsereisküchle auf Kräutersoße
- Zucchini mit Hirse und Schafskäse gefüllt auf Tomatenragout
- Quark- Käseküchle mit Pestosoße
- Gemüeschupfnudeln
- Brotsouffle mit Zucchini und Mozzarella auf Pilzragout
- Marinierte Gemüespieß auf Kräutersoße
- Asiatisches Wokgemüse mit Mienudeln oder Basmatireis
- Rotes Gemüsecurry
- Hirseküchle auf mexikanischer Salsasoße
- Falafel (Bällchen aus Kichererbsen)mit Knoblauchdip und Duvecreis
- Pilzragout mit Semmelknödel
- Gnocchi mit Kirschtomaten und Käsoße

**Bei Anlieferung berechnen wir eine Lieferpauschale von
20.00 Euro**

