

PARTYSERVICE DRECHSLER

Hornisgrindestraße 6, 77871 Renchen, Tel. 07843/9932442, Fax: 07843 / 9932443

Mail: info@party-drechsler.de / Internet: www.party-drechsler.de

Herbst Genüsse und Schlemmereien in der Winterzeit 2020

(Auslieferungen auf Anfrage und unter Berücksichtigung der Lieferbedingungen möglich)

Alternativ stehen Ihnen auf Anfrage auch Speisen aus unserem Hauptprogramm zur Verfügung

Alle Gerichte je ab 4 Personen / Geringere Personenzahl je Gericht nur auf Anfrage

Brunchen Zuhause :

Frühstücks-Schlemmer Teller/Platte: (ab 4 Personen)

- Räucherlachs und Forellenfilet dazu Sahnemeerrettich und Meerrettichspäne
- Käsevielfalt: Bergkäse, Frischkäsecreme, Schnittkäse und Camembert
- Badische Schinkenspezialitäten und Roastbeef, garniert mit frischem Gemüse
- Eier- Gemüse-cocktail
- Rindfleischcocktail
- Panna Cotta mit Bratapfel Ragout
- Donauwellen Häppchen
- Dazu rustikale Brötchenvielfalt, Schoko Croissant und Laugengebäck

Preis Teller/Platte

pro Person 13,90 €

Lecker als Vorspeise oder einfach nur so

Gambas in Knoblauchöl, dazu Cocktailsoße

pro Person 5,90 €

Fisch Vorspeiseteller

Gegrillte Lachsfiletstremel, norwegischer Räucherlachs und geräuchertes Forellenfilet, dazu Meerrettichspäne, Sahnemeerrettich und gefüllte Eier

pro Person 7,90 €

Herbstliche Badische/Mediterrane Bruschettinis

Sortenrein oder als gemischte Platte / zur Auswahl stehen ...

- „Schwarzwald“ mit zerpflocktem Schwarzwälder Schinken, Feldsalat, Parmesanspäne und Grillgemüse
- „Badisch“ mit Rahmkäse, Pesto und Grillgemüse
- „Försterin“ mit Steinchampignon-Ragout, Pesto, Kräutern
- „Classico“ mit Tomaten-Sugo und Parmesanspäne

pro Person mit 4 Stück (Mindestmenge 5 Personen) 6,20 €

Salate und Cocktail

- Feldsalat mit Speck, Kracherle, Walnüsse, Balsamico-Dressing
- Feldsalat mit Granatapfelkerne, Walnüsse, Balsamico-Dressing
- Badischer Rindfleischsalat mit Meerrettichsoße, Preiselbeeren, Äpfel
- Teufel-Cocktail, Roastbeef-Streifen und Gemüse
- Bunter orientalischer Linsensalat
- Rote Beete Salat

pro Person 7,40 €

pro Person 7,40 €

pro Person 5,90 €

pro Person 5,90 €

pro Person 4,85 €

pro Person 4,20 €

Lecker als warme Vorspeise oder als Fingerfood

Für Suppen Liebhaber Im Suppen Glas oder in Suppentöpfe

- Hanauer Bollensuppe: Klare Fleischbrühe mit Fleischklößchen
- Klare Fleischbrühe oder Gemüsebrühe mit Kräuterflädle
- Steinchampignon Rahmsuppe
- Ortenauer Rieslingsuppe
- Meerrettichrahmsuppe mit Lauchzwiebeln

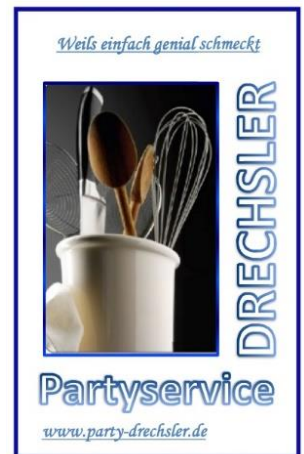
pro Person 3,00 €

Quiche Törtchen (D = ca. 4,5 cm)

(Mindestmenge 5 Stück je Variante)

- „Klassisch“ mit Speck und Zwiebeln
- „Fischig“ Lachs und Gemüse
- „Veggie“ Grillgemüse und Fetakäse

pro Stück 1,90 €



Hauptgerichte**Badischer Sauerbraten an leckerer Sauerbratensoße mit Spätburgunder Rotwein, Preiselbeeren, dazu ...**

• Eierspätzle	pro Person	12,50 €
• Bandnudeln	pro Person	12,90 €
• Serviettenknödel	pro Person	12,90 €

Gefüllte Rinderrouladen (2 Stück.) klassisch gefüllt mit Schwarzwälder Schinkenspeck, Zwiebeln,**Gurken, Schmorbratensoße. Dazu ...**

• Eierspätzle	pro Person	13,00 €
• Serviettenknödel	pro Person	13,40 €
• Kartoffelgratin-Törtchen	pro Person	15,50 €

Urloffener Tafelspitz an Meerrettichrahmsoße, Preiselbeeren, Boullion-Kartoffeln

pro Person 13,00 €

Badischer Rinderschmorbraten an unserer leckeren Gin-Rahmsoße, dazu ...

• Eierspätzle	pro Person	12,50 €
• Bandnudeln	pro Person	12,90 €
• Serviettenknödel	pro Person	12,90 €

Zwiebelrostbraten (geschmorte Rindersteakhüfte) an Schmorbratensoße, hausgemachte Röstzwiebeln, dazu ...

• Serviettenknödel	pro Person	13,50 €
• Kartoffelgratin-Törtchen	pro Person	15,60 €

Rehragout an Wachholder-Spätburgunder Rotweinsauce, Preiselbeeren, dazu ...

• Eierspätzle	pro Person	17,00 €
• Serviettenknödel	pro Person	17,40 €

Schlemmersteak „Urloffen“, gratinierte Schlemmersteak vom Schweinerücken oder von der Putenbrust, mit Meerrettich-Parmesankruste und Meerrettichrahmsoße. Dazu ...

• Eierspätzle	pro Person	11,50 €
• Kartoffelgratin-Törtchen	pro Person	14,00 €

Klassische Schlemmersteak: Gratinierte Schlemmersteak vom Schweinerücken oder von der Putenbrust mit Steinchampignon, Speck, Kräuter und Gouda, an Steinchampignonrahmsoße, dazu ...

• Eierspätzle	pro Person	11,50 €
• Kartoffelgratin-Törtchen	pro Person	14,00 €

Schweinefilet im Speckmantel an Steinchampignon Rahmsoße, dazu ...

• Eierspätzle	pro Person	14,00 €
• Kartoffelgratin-Törtchen	pro Person	16,50 €
• Serviettenknödel	pro Person	14,40 €

Cordon Bleu vom Schweine Rücken, dazu Bratensoße und ...

• Kartoffelgratin-Törtchen	pro Person	14,50 €
• Brägle (Bratkartoffeln)	pro Person	12,70 €

Geht Immer:**Panierte Schweineschnitzel (2 Stück.) vom Schweinerücken oder von der Putenbrust****dazu ... (wählen Sie Ihre Soße)**

• Bratensoße oder Rahmsoße oder Steinchampignonrahmsoße Mit Beilage ...	Ohne Beilage pro Person	8,50 €
• Eierspätzle	pro Person	10,60 €
• Brägle (Bratkartoffeln)	pro Person	11,90 €

Fischig**Zanderfilet an Ortenauer Rieslingrahmsoße, dazu ...**

• Tagliatellen	pro Person	15,90 €
• Kartoffelgratin-Törtchen	pro Person	17,90 €

Gegrillte Lachsfiletseite an Ortenauer Rieslingrahmsoße, dazu ...

• Tagliatellen	pro Person	13,90 €
• Kartoffelgratin-Törtchen	pro Person	15,90 €

Gemüse-Bratlinge an Champignon Rahmsoße, dazu ...

- Eierspätzle
- Serviettenknödel

pro Person 8,50 €
pro Person 8,90 €

Gemüse-Minze-Taler mit Hirtenkäse, an Kräuterrahmsoße, dazu ...

- Eierspätzle
- Kartoffelgratin-Törtchen

pro Person 8,50 €
pro Person 10,90 €

Gemüsevielfalt: Gemüse/Platte/ Teller mit Karottenspalten, Broccoli, Bohnen

pro Person 4,20 €

Petit Büffet bestehend aus ... *(ab 6 Personen)*

Kombiplatte: Fisch und Käse (Lachsvariation, Forellenfilet, Gambas), dazu Sahnemeerrettich, Bergkäse, Camembert, Früchte und Feigensenf-Dip

Gemischte Schlemmerplatte bestückt mit Mini Schälchen: Gegrilltes Entenbrustfilet mit Cumberlandsoße, zerpfückter Schwarzwälder Schinken auf Feldsalat mit Parmesanspäne, Badisches Carpaccio, gegrilltes Roastbeef mit Preiselbeer Meerrettichsahne und Aprikosen Chutney

Badisch-Mediterrane Antipasti-Platte: Gegrillter Muskatkürbiss, Paprika, Zucchini, gefüllte Cocktailltomaten, gefüllte Eier

Gemischte Feinschmeckersalate / Cocktailplatte bestückt mit Mini Gläschen/ Schälchen:

Rindfleischcocktail, Geflügelcocktail, Eier-Gemüse-Cocktail

Preis für Petit Büffet

pro Person 15,90 €

Ergänzung zum Petit Büffet *(Optional buchbar)*

- Rustikale Brötchen-Vielfalt und Laugengebäck

4 Teile pro Person 2,50 €

Süße Verführung / Zum Abschluß das Dessert

- Panna Cotta mit Bratapfel Ragout
- Creme Brûlée (vorab Karamellisiert)
- Bayrische Haselnuss Roche-Creme

pro Glas 2,95 €
pro Schälchen 3,10 €
pro Glas 2,65 €

Backwaren auf Anfrage aus unserem Hauptprogramm

Weitere Informationen und Bilder finden Sie auf unserer Homepage unter <http://www.party-drechsler.de/Aktion-Aktuell-Catering-To-Go/>

In allen Beratungsfragen für Sie zuständig ist Frau

Iris Drechsler-Stumm

„Weiß einfach genial ISst“



Unsere Speisen erhalten Sie in einem Thermoport, welcher die Speisen für lange Zeit warm hält.
So bleiben Ihre Speisen schön heiß.
Auf Wunsch erhalten Sie auch einen elektrisch beheizbaren Thermoport für eine noch längere Standzeit