

# PARTYSERVICE DRECHSLER

Hornisgrindestraße 6, 77871 Renchen, Tel. 07843/9932442, Fax: 07843 / 9932443  
 Mail: [info@party-drechsler.de](mailto:info@party-drechsler.de) / Internet: [www.party-drechsler.de](http://www.party-drechsler.de)

## „Endspurt aus dem Winter“

**Wir kochen für Sie auch an den Wochenenden!**

*Geschenke-Tipp: Einfach gut, Ihn zu haben!*

Unsere **Wertgutscheine** für ein Essen Zuhause

### Lieblings Brunch für Zuhause

#### Frühstücks-Schlemmer Teller: (ab 4 Personen)

- Räucherlachs und Forellenfilet dazu Sahnemeerrettich und Meerrettichspäne
- Käsevielfalt: Bergkäse, Schnittkäse, Camembert, Kräuter- Frischkäse
- Schwarzwälder Schinken und Grillschinken garniert mit frischem Gemüse
- Gefüllte Eier
- Winterliches Antipasti Gemüse
- Geflügelcocktail
- Panna Cotta mit Beeren Ragout
- Donauwellen Häppchen
- Dazu rustikale Brötchenvielfalt, Laugengebäck

Preis Teller/Platte

pro Person

13,90 €

### Lecker als Vorspeise oder einfach nur so

#### Schlemmereien-Teller (ab 2 Personen)

- Räucherlachs und Gerillte Lachsseiten (alias Flammlachs), dazu Sahnemeerrettich und Meerrettichspäne
- Gambas in Knoblauchöl
- Geflügelcocktail
- Entenbrustfilet mit Cumberlandsoße
- Vitello Tonnato
- Badisches Carpaccio
- Gefüllte Eier, gefüllte Cocktailtomaten
- Winterliches Antipasti-Gemüse

Preis für Schlemmer Teller

pro Person

15,90 €

#### Winterliche Schmankerl Platte (ab 4 Pers)

Gegrillte Lachsseiten (alias Flammlachs), feiner Schwarzwälder Schinken und saftiger Badischer Grillschinken, Bergkäsemoggel und gehobelter Bergkäse, marinierte gewürzte Oliven, mariniertes Winterliches Grillgemüse ergänzt mit Feigen-Senf-Dip, Sahnemeerrettich, Knoblauch Dip

pro Person

9,90 €

#### 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 €

#### Petit-Büffet (ab 6 Personen)

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

Gemischte Schlemmerplatte bestückt mit Mini Schälchen: Gegrilltes Roastbeef mit Cumberlandsoße und Meerrettich, zerpfückter Schwarzwälder Schinken auf Feldsalat mit Parmesanspäne, Badisches Carpaccio, Vitello Tonnato

Badisch-Mediterrane Antipasti-Platte: Mariniertes Winter-Grill- Gemüse, gefüllte Cocktailtomaten, gefüllte Eier

Gemischte Feinschmeckersalate / Cocktailplatte bestückt mit Mini Gläschen/ Schälchen:

Geflügelcocktail, Gambas in Knoblauchöl, Eier- Gemüsecocktail

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 €



**Zum Start als Empfangs Häppchen oder einfach nur so****Canapé / Weißbrotscheiben mit viel Liebe garniert***Sortenrein oder als gemischte Platte / zur Auswahl stehen ...*

- Räucherlachs mit Sahnemeerrettich und Kaviargarnitur
  - Roastbeef mit Cumberlandsoße, Meerrettich, Granatapfelkerne
  - Camembert mit Chutney und Fruchtgarnitur
  - Bergkäse mit Feigen Senf Dip und Gemüse
- pro Person mit 4 Stück (Mindestmenge 4 Personen) 8,20 €*

**Badische/Mediterrane Bruschettinis***Sortenrein oder als gemischte Platte / zur Auswahl stehen ...*

- „Schwarzwald“ mit zerpfücktem Schwarzwälder Schinken, Feldsalat, Parmesanspäne und Grillgemüse
  - „Badisch“ mit Rahmkäse, Pesto und Grillgemüse
  - „Nizza“ mit Thunfischcreme, Pesto, Grillgemüse
  - „Classico“ mit Tomaten-Sugo und Parmesanspäne
- pro Person mit 4 Stück (Mindestmenge 4 Personen) 6,20 €*

**Für Suppen Liebhaber** *(ab 4 Personen je Auswahl)*

- Hanauer Bollensuppe: Klare Fleischbrühe mit Fleischklößchen
  - Klare Fleischbrühe oder Gemüsebrühe mit Kräuterflädle
  - Käsecremesuppe
- pro Person 2,90 €*

**Hauptgerichte** *(ab 4 Personen je Auswahl)**Fischig***Zanderfilet (2 Stück) an Ortenauer Rieslingrahmsoße, dazu ...**

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

**Gegrilltes Lachsfilet (2 Stück) an Ortenauer Rieslingrahmsoße, dazu ...**

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

**Gegrilltes Rumpsteak, Pfeffersoße, und Röstzwiebeln dazu ...**

- Kartoffelgratin-Törtchen *pro Person 18,90 €*

**Gegrilltes Entenbrustfilet, Bratenjus, dazu ...**

- Kartoffelgratin-Törtchen *pro Person 18,90 €*

**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 "Schwarzwald"** im Schwarzwälder Speckmantel an Steinchampignon Rahmsoße, dazu ...

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

**Rehragout (aus der Keule)** an Wachholder-Spätburgunder Rotweinssoße, Preiselbeeren, dazu ...

- Eierspätzle *pro Person 17,00 €*
- Serviettenknödel *pro Person 17,40 €*

**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 €*

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

- Eierspätzle *pro Person 12,50 €*
- Serviettenknödel *pro Person 12,90 €*

**Zwiebelrostbraten (geschmorte Rindersteakhäfte)** an Schmorbratensoße, hausgemachte Röstzwiebeln, dazu ...

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

*Geht Immer!*

**Panierte Schnitzel (2 Stück.) vom Schweinerücken oder von der Putenbrust**

dazu ... *(wählen Sie Ihre Soße)*

- Bratensoße oder Rahmsoße oder Steinchampignonrahmsoße

Mit Beilage ...

- Eierspätzle
- Brätele (Bratkartoffeln)

Ohne Beilage pro Person 8,50 €

pro Person 10,60 €

pro Person 11,90 €

### **Veggie und Gemüse**

*(ab 4 Personen je Auswahl)*

**Gemüse-Minze-Taler** mit Hirtenkäse, an Tomaten-Kräutersoße, dazu ...

- Eierspätzle
- Kartoffelgratin-Törtchen

pro Person 8,50 €

pro Person 10,90 €

**Serviettenknödel-Plätzchen**, dazu Champignon-Gemüse- Ragout

pro Person 8,50 €

**Winterliches Grillgemüse:** Karottenspalten, Paprikaspalten, Blumenkohl

pro Person 5,90 €

**Gemüsevielfalt:** Karottenspalten, Broccoli, Bohnen

pro Person 4,20 €

### **Süße Verführung / Zum Abschluß das Dessert**

- Panna Cotta mit Beeren-Ragout
- Creme Brûlée
- Schwarzwälder Kirsch Tiramisu

pro Glas 2,95 €

pro Schälchen 3,10 €

pro Glas 2,65 €

*(Auslieferungen auf Anfrage und unter Berücksichtigung der Lieferbedingungen möglich)*

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

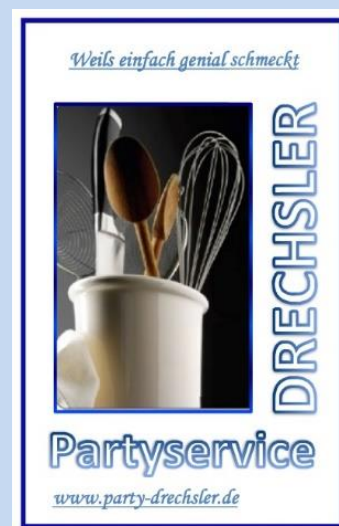
Weitere Informationen und Bilder finden Sie auf unserer Homepage unter

<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 Speisebehältnissen aus Edelstahl (GN) oder Keramik und für den Transport einen Thermoport, welcher die Speisen für lange Zeit warmhält.

So bleiben Ihre Speisen schön heiß. Auf Wunsch erhalten Sie auch einen elektrisch beheizbaren Thermoport für eine noch längere Standzeit.

Die Behältnisse bringen Sie dann einfach in den Folgetagen gereinigt zurück.

Auf Wunsch erhalten Sie die Speisen auch in Einweg-Behältnissen. Wir empfehlen jedoch die Speisen aus den GN- oder Keramik-Behältnissen.