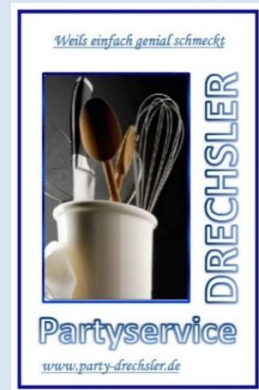


# PARTYSERVICE DRECHSLER

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)



## Aktion "Catering To Go"

gültig ab Mo. 03.05.2021

*Vitaminreich, regional und saisonal*

## Der Muttertag rückt näher!

**Wir haben für zu Hause etwas Abwechslung für euch in Aussicht und stellen ein leckeres Essen zum Abholen bereit!!! Bitte geben Sie Ihre Bestellungen rechtzeitig auf.**

**Geschenke-Tipp: Einfach gut, Ihn zu haben! Unseren Wertgutschein für ein Essen Zuhause**

### **Lieblings Brunch für Zuhause** (ab 4 Personen)

#### Frühstücks-Schlemmer Teller:

- Räucherlachs, Lachsrolle und Forellenfilet dazu Sahnemeerrettich und Meerrettichspäne
- Käsevielfalt: Bergkäse, Schnittkäse, Camembert, Frischkäse -Aufstrich dazu Früchte
- Schwarzwälder Schinken, Grillschinken, kalter Braten garniert mit frischem Gemüse
- Gefüllte Eier
- Zweierlei Spargelcocktail
- Geflügelcocktail
- Panna Cotta mit Erdbeersoße
- Mini-Eclair oder Schoko Windbeutel dazu Erdbeeren
- Brötchenvielfalt, Laugengebäck

Preis Teller pro Person 13,90 €

### **Petit-Büffet** (ab 4 Personen)

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

Gemischte Schlemmerplatte bestückt mit Mini-Schälchen: Gegrilltes Roastbeef und gegrilltes Schweine Filet mit Cumberlandsoß und Mango-Konfi, zerpflückter Schwarzwälder Schinken auf Rucola mit Parmesanspäne, Badisches Carpaccio, Vitello Tonnato

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

Gemischte Feinschmeckersalate / Cocktailplatte bestückt mit Mini-Gläschen/ Schälchen: Geflügelcocktail, Gambas in Knoblauchöl, zweierlei Spargelcocktail

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 €

### **Lecker als Vorspeise oder einfach nur so** (ab 4 Personen)

*Typisch badisch!!*

#### Spargelcremesuppe

pro Person 2,90 €

#### Klare Fleischbrühe mit Markklößchen

pro Person 2,90 €

### Fisch Vorspeisen Teller Reich an Omega 3 Fettsäure und Vitaminen:

⇒ Gegrillter Lachsstremel, Räucherlachs, Forellenfilet, Lachsrolle, Gambas in Knoblauchöl, garniert mit Sahnemeerrettich, Meerrettichspäne, gefüllte Eier

pro Person 7,90 €

### Vitello Tonnato

pro Person 4,90 €

### Vitaminreich!!! Antipasti mit saisonalem Grillgemüse

⇒ Gegrillter grüner Spargel, gegrillte Paprikaspalten, gegrillter Blumenkohl, gegrillte Zucchini-scheiben, marinierte Tomaten und Oliven, dazu eingelegter Weichkäse

pro Person 7,00 €

**Hauptgerichte***(ab 4 Personen je Auswahl)***Fischig Reich an Omega 3 Fettsäure und Vitaminen:****Zanderfilet (2 Stück)** an Ortenauer Rieslingrahmsoße, dazu ...

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

**Am Stück gegrillte Lachsfiletseite** an Ortenauer Rieslingrahmsoße, dazu ...

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

**Gegrillter Kalbsrückenbraten mit Steinchampignon Rahmsoße**

- Eierspätzle pro Person 15,00 €
- Kartoffelgratin-Törtchen pro Person 16,50 €
- Serviettenknödel pro Person 15,50 €

**Gegrilltes Entenbrustfilet, Bratenjus oder Ginrahmsoße, dazu ...**

- Kartoffelgratin-Törtchen pro Person 18,90 €

**Gegrilltes Hähnchenbrustfilet „Schwarzwald“** getoppt mit Zucchini und Schwarzwälder Schinken, an Bratenjus. Dazu Spätzle

pro Person 12,80 €

**Klassische Schlemmersteak:** Gratinierter 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 €

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

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

**Zwiebelrostbraten (geschmorte Rindersteakhüfte)** 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 *Ohne Beilage* pro Person 8,50 €
- Mit Beilage ...*
- Eierspätzle pro Person 10,60 €
- Kartoffelgratin-Törtchen pro Person 12,60 €

**Veggie und Gemüse****Gemüse-Minze-Taler** mit Hirtenkäse, an Kokos-Currysoße, dazu ...

- Eierspätzle pro Person 8,50 €
- Kartoffelgratin-Törtchen pro Person 10,90 €

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

pro Person 8,50 €

**Frühlings-Grillgemüse:** grüner Spargel, Karottenspalten, Paprikaspalten,

pro Person 5,90 €

**Gemüsevielfalt:** Karottenspalten, Broccoli, Bohnen

pro Person 4,20 €

**Süße Verführung / Zum Abschluß das Dessert**

- Panna Cotta mit Erdbeersoße pro Glas 2,95 €
- Creme Brûlée pro Schälchen 3,10 €
- Erdbeere Tiramisu pro Glas 2,65 €

## Backwaren auf Anfrage aus unserem Hauptprogramm

*(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.