

PARTYSERVICE DRECHSLER

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

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

Ein schönes Fest bleibt lange in Erinnerung !!!

Anlässe zum Feiern gibt es mehr als genug wie Hochzeit, Polterabend, Geburtstag, Jubiläum, Eröffnung, Einweihung, Richtfest, Firmenveranstaltungen und viele mehr.

Hiermit möchten wir uns als „Partyserviceunternehmen für alle Fälle“ vorstellen.

Um Ihnen einen Überblick über einen Teil unseres Leistungsumfangs zu vermitteln, haben wir Ihnen in dieser Broschüre einige Leistungen und Vorschläge zusammengestellt.

Jeder Auftrag wird **individuell** bearbeitet, so dass wir selbstverständlich auch weitere Vorschläge speziell nach Ihren Vorstellungen für Sie erstellen können.

Auf Wunsch liefern bzw. besorgen wir Ihnen auch Geschirr, Gläser, Ausstattung, Dekoration sowie Getränke auf Kommission. Bei Bedarf steht unser Personal zu Ihren Diensten. Gerne sind wir behilflich bei der Suche nach passenden Räumlichkeiten (Raumliste bitte anfordern), Musik, Zelten oder Gartenpavillon u. vielem mehr.

Für weitere Fragen oder konkrete Beratung stehen wir Ihnen jederzeit gerne telefonisch oder in einem persönlichen Gespräch unverbindlich zur Verfügung. Als weitere Hilfe können Sie uns auch im Internet besuchen unter www.party-drechsler.de

Die Preise in diesem Programm sind unverbindliche Richtpreise, inkl. der gesetzl. MwSt. (7%) auf Lebensmittel und Speisen. Mit gebuchten Dienstleistungen und Serviceleistungen Preisaufschlag erforderlich mit 19% MwSt.

Mit diesem Katalog verlieren unsere vorhergehenden Preise ihre Gültigkeit! Die Gültigkeit und Aktualität dieses Kataloges können Sie mit dem Katalog auf unserer Homepage vergleichen mit Monat, Jahr und Update-Nr. in der linken unteren Ecke. Preisänderungen behalten wir uns vor!

Lieferung: Bitte beachten Sie, dass zu den Angebotspreisen je nach Auftragswert u. Entfernung evtl. eine Lieferpauschale u. eine Geschirrrückholpauschale hinzukommen kann. Die Höhe dieser Pauschalen können Sie unserer Preisliste "Liefer- u. Abholservice" entnehmen.

Unser Preis-Leistungsverhältnis bekommt hoffentlich Ihre Zustimmung.

Falls wir mal nicht die günstigsten sind, beachten Sie bitte bei Ihrer Auftragsvergabe folgende Tatsache:

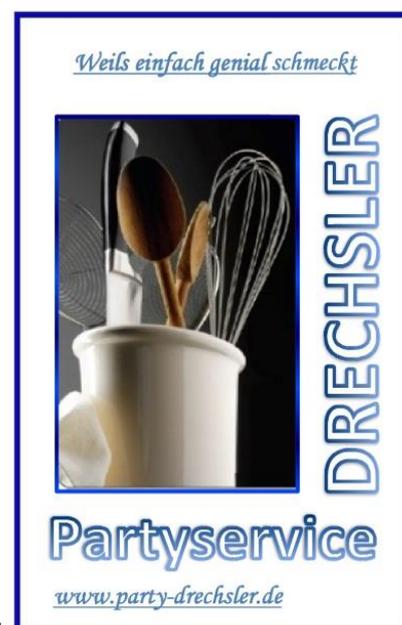
"Die Freude über den günstigsten Preis dauert nicht so lange wie die Freude und Erinnerung an eine schöne und gelungene Feier". Ihre Gäste werden es Ihnen danken.

Als Grundlage für alle Aufträge dienen auch unsere „Allgemeine Geschäftsbedingungen“, die Sie bei uns anfordern oder auf unserer Homepage downloaden können.

In allen Beratungsfragen für Sie zuständig ist Frau

Iris Drechsler-Stumm

„Weiß einfach genial ISst“



Kulinarische Streifzüge durch unsere Köstlichkeiten / Genuss hat immer Saison

Fingerfood!!! Raffinierte Kreationen von Canapes, reizvollen Snacks , außergewöhnlichen Fingerfood-Spießen oder überraschende Häppchen-Highlights

Leckere Canapé

- ⇒ Mit gekochten roh u. gekochten Schinkenspezialitäten, Steakbraten, Roastbeef, Käsevielfalt u. Fischspezialitäten,



Stück

Vegetarische Canapé

- ⇒ Mit Gemüserührei, Gemüseragout, Pilzragout, Eier-Creme,
- ⇒ Mit Fetakäse u. mediterranem Gemüse

Stück

Kleine Holzfäller Schnitten (Rustikales Körnerbrot mit Spezialitäten aus unserem Ländle)

- ⇒ Schwarzwälder Schinken mit hausgemachtem Mixed Pickles
- ⇒ Badisches Schäufele mit Marktgemüse
- ⇒ Roastbeef mit Preiselbeere-Meerrettich
- ⇒ Gekräutertem Rahmkäse u. Gemüsestreifen
- ⇒ Gemüse-Rührei u. Kräutern
- ⇒ Forellenfilet mit Meerrettichspäne
- ⇒ Camembert, Cornichons u. Kürbis



Stück

Badisches Genießer-Vesperle

Rustikales Mini Bauernbrot u. rustikales Mini Körner-Brot mit Spezialitäten aus unserem Ländle mit ...
Schwartenmagen, Leberwurst, Schwarzwurst, Lyoner, Rauchlyoner, Bratenaufschnitt,
Schwarzwälder Schinken, Renchtäler Rahmkäse, Winzerkäse, pikant u. raffiniert garniert

Stück

Belegte Tapas Häppchen

- ⇒ Mit Serrano Schinken, Chorizo, luftgetrockneter Landsalami, Putenschinken, Manchegokäse, Schafskäse, garniert mit südländischem Gemüse u. Früchten

Stück

Bruschettinis Badisch/ Mediterrane in reicher Vielfalt ...

- ⇒ Classico: Tomaten-Sugo und Parmesanspäne
- ⇒ Nizza: Thunfischcreme und Grillgemüse
- ⇒ Försterin: Pilzragout und Kräutern
- ⇒ Badisch: Renchtäler Rahmkäse und Grillgemüse
- ⇒ Schwarzwald: Zerpflücktem Schwarzwälder Schinken auf Rucola, mit Parmesanspäne
- ⇒ Elsaß: Kräuterrahm, Speck und rote Zwiebeln
- ⇒ Gourmet: Schlemmerrührei und gegrilltem grünem Spargel (nur in der Saison) oder mit Grillgemüse

Stück

Bayrische Tapas (Laugengebäck Scheiben), garniert mit Radieschen, Kresse, Gurken oder Paprika. Belegt mit....

- ⇒ Käsesalat
- ⇒ Radieschenaufstrich
- ⇒ Gegrilltem Bratencocktail
- ⇒ Obatzda Creme

Stück

Pikante Brotzeitbrötchen (Halbe belegte Partybrötchen), in Variante ...

- ⇒ Krabbenbrötchen
- ⇒ Roastbeef Brötchen
- ⇒ Vitalbrötchen
- ⇒ Speckbrötchen

Stück

Partyhäppchen ein Genuss für Augen und Magen

Mini Brotecken unterschiedlich belegt mit ...

- ⇒ Lachs, Salami, Putenschinken, Schinken, Käse garniert mit Marktgemüse, getoppt mit Gemüse

Stück

Partyspaß im Quadrat, (Mini-Brötchenecken) bestrichen mit leckeren Dips in den Varianten ...

- ⇒ Leicht und Gemüse
- ⇒ Edel und Fisch
- ⇒ Pikant und Käse
- ⇒ Herzhaft und lecker mit Schinken

Stück

Zünftige Mini-Laugenstänge, gespritzt oder gefüllt in ...

- ⇒ „Berner Art“: Mit Frischquarkcreme
- ⇒ „Mediterran“: Mit Paprikacreme Stück

Mini Laugenkonfekt, Exklusive belegt, als Grundlage dienen leckere Dips (Empfehlung 5 Stück. p. Pers.)

- ⇒ Party-Laugenkonfekt mit Schinken, Braten, Käse und Salami. (Mindestmenge 20 Stück) Stück
- ⇒ Party-Laugenkonfekt mit Lachs. (Mindestmenge 10 Stück) Stück

Bayrischer Brezelsnack

(Laugenteile gefüllt) mit ...

- ⇒ Brathähnchen, Weißwurst, Obatzda, Leer Dammer, Fleischkäse, getoppt mit Gemüsevielfalt Stück

Laugen-Snackgebäck mal anders, mit Speck, Käse o. Körner 3 Teile pro Person**Büro Brötchen** (aufgeschnittene ½ Party- Brötchen), bestrichen mit leckerem Dip und Salat, belegt mit ...

- ⇒ Schinken, Braten, Salami, Käse und Lachs und garniert mit Gemüse Stück

Bagel Halbmond-Teilchen belegt mit Frischkäse und Salat in den Varianten ...

- ⇒ „Nordic“: Räucherlachs, Ei
- ⇒ „Turkey“: Putenschinken, Ananas, Käse
- ⇒ „Classic“: Schinken, Ei, Paprika, Käse
- ⇒ „Vital“: Kräuterquark, Schnittlauch, Radieschen
- ⇒ „Veggie“ mit Gemüserührei, Gemüseraspeln Stück

**Für Ihren Lunch***Lunch Brötchen, einzeln verpackt oder auf Platten angerichtet***Lunch Körner-Brötchen** in den Varianten ...

- ⇒ **Schwarzwald**: Butter, Rucola, Schwarzwälder Schinken, Parmesanspäne, Grillgemüse
- ⇒ **Urloffen**: Meerrettichcreme, Salat, Kaiser Kasseler, Meerrettichspäne, rote Zwiebeln, Schnittlauch
- ⇒ **Frankreich**: Butter, Salat, Camembert, Preisbeeren, Walnüsse
- ⇒ **Vegan**: Humus, Rucola, Paprika, Gurken Stück

Lunch Bagel-Brötchen in den Varianten ...

- ⇒ **Nordic**: Frischkäsecreme, Salat, Lachs, Sahnemeerrettich, Meerrettichspäne, Ei
- ⇒ **Vital**: Frischkäsecreme, Radieschen, Karotten, Kresse
- ⇒ **Turkey**: Currycreme, Salat, Putenschinken, Paprika
- ⇒ **Trendy**: Guacamole, Rucola, Avocados, Paprika, Gurke Stück

Lunch Brezeln in den Varianten ...

- ⇒ **Rucola**: Frischkäsecreme, Rucola, Paprika, Radieschen
- ⇒ **Salami**: Butter, Salami, Gurke, Schnittkäse
- ⇒ **Tomate**: Basilikumcreme, Tomaten, Mozzarella
- ⇒ **Athen**: Pestocreme, Weichkäse, Grillgemüse Stück

Der Klassiker:

- ⇒ Butterbrezel (Standard-Brezelgröße) Stück
- ⇒ Berner Brezel mit Quarkcreme Stück

Mini-Wraps (Gefüllte Weizenteigfladen)

- ⇒ Mit Putenfleisch, Paprika, Eisbergsalat und Curry-Dip
- ⇒ Mit Lachs, Eier, Eisbergsalat und Dill-Dip
- ⇒ Mit Steinchampignon, Broccoli, Karotten, Eisbergsalat und Knoblauch-Kräuter-Dip
- ⇒ Mit Schinken, Gemüse, Eisbergsalat und Cocktail-Dip Stück



Kreationen in Mini-Schälchen oder Mini-Gläschen

- ⇒ Tafelspitz mit Vinaigrette
- ⇒ Badisches Carpaccio mit Meerrettich
- ⇒ Antipasti Grillgemüse
- ⇒ Schinken-Crêpes Röllchen mit Kräuterfrischkäse und Paprika
- ⇒ Falafel mit Joghurtsoße und Sesam
- ⇒ Veggie Röllchen im Rahne-Crêpes-Teigmantel
- ⇒ Pasta Cocktail
- ⇒ Waldorffcocktail
- ⇒ Russisch Ei
- ⇒ Asia Style: Glasnudelcocktail
- ⇒ Käse-Floridacocktail mit Früchten
- ⇒ Würstchen Cocktail mit Joghurt-Dill Dressing
- ⇒ Bratencocktail „Urloffen“ mit Preiselbeere-Meerrettich und Äpfel
- ⇒ Bunter Linsencocktail mit Hähnchenfleisch
- ⇒ Hirtencocktail
- ⇒ Couscous-Cocktail auf Marktgemüse
- ⇒ Calabrese-Cocktail

Stück

-
- ⇒ Vitello Tonnato vom Kalbsrücken
 - ⇒ Zerpflückter Schwarzwälder Schinken mit „Parmesanspänen und Kürbis“ oder „auf Rucola“ (je nach Saison)
 - ⇒ Rosa Roastbeef mit Cumberlandsoße und Preiselbeer-Meerrettich
 - ⇒ Gegrillte Entenbrustfiletscheiben mit Cumberlandsoße und Mangospalten
 - ⇒ Melonenwürfel mit Serano-Schinken und Früchten
 - ⇒ Parmaschinken mit Grissini Stängle, Oliven, Parmesan
 - ⇒ Räucherlachs im Kräuterteigmantel
 - ⇒ Gefüllte Zucchinirollchen mit Paprikacreme
 - ⇒ Hackfleischbällchen auf Paprikagemüse
 - ⇒ Krabbencocktail
 - ⇒ Geflügelcocktail
 - ⇒ Gambas in Knoblauchöl
 - ⇒ Gourmet: Zweierlei Spargelcocktail, einfach nur lecker (nur in der Saison)
 - ⇒ Orientalischer Reiscocktail mit Hähnchenbrustfilet
 - ⇒ Wok-Cocktail mit Gambas



Stück

- ⇒ Gazpacho (kalte spanische Gemüsesuppe) *Mindestmenge 24 Gläschen*

Stück

Spießiges Fingerfood in Schälchen, Gläschen oder auf Platten

- ⇒ Tomaten-Mozzarellaspieße
- ⇒ Fetakäse- Grillgemüsespieße
- ⇒ Antipasti Spieße
- ⇒ Marktgemüsespieße
- ⇒ Falafel-Gemüsespieße
- ⇒ Chorizo-Spieße
- ⇒ Käsespieße mit Früchten
- ⇒ Bergkäse mit Gemüsespieße
- ⇒ Hackfleischbällchen-Spieße
- ⇒ Vitello Spieße
- ⇒ Schinkenkäseröllchen-Spieße
- ⇒ Melonen-Schinken-Spieße
- ⇒ Gambas Spieße mit Oliven
- ⇒ Gambas Spieße mit Avocados

Stück

Süße Kleinigkeiten

- ⇒ Mini Gugelhupf in den Varianten: Kürbiskern, Schoko oder Stracciatella
- ⇒ Gefüllte Mini-Eclair mit Vanillecreme oder Schokoladencreme (Mindestmenge 20 Stück)
- ⇒ Gefüllte Windbeutel im Schokomantel, mit Vanillecreme (Mindestmenge 20 Stück)

Stück

Stück

Stück

Smoothies (Leckere erfrischende Fruchtgetränke) in den Varianten ...

⇒ Erdbeere, Waldfrüchte, Orange-Mango (Mindestmenge pro Variante = 2 Liter) Preis pro 1 Lit.

Muffins-Variationen, Nuss-Muffin, Schoko-Muffin, Joghurt-Kirsch-Muffin oder Mandarinen-Muffin
(Mindestmenge 10 Stück je Sorte) Stück**Donauwelle-Häppchen, getoppt mit Frostings und Früchten** (Mindestmenge 10 Stück) Stück**Schwarzwälder Cupcake** (Mindestmenge 20 Stück) Stück**Haselnuss-Rocher Cupcake** (Mindestmenge 20 Stück) Stück**Wird vor Ort frisch gebacken** (*Nur in der Verbindung mit Servicepersonal möglich*)

⇒ Mini Vanille Herzwaffeln auf dem Stiel Stück

Warme Fingerfood Spezialitäten**Unser herzhaftes warmes Snackgebäck** 3 Teile pro Person

⇒ Käsefüße, Käsespritzgebäck, Pizza-Taler, Speckfladen, Knusperoliven, Tomaten-Täschchen, Kräutertaler

Quiche Törtchen (D = ca. 4,5 cm)

⇒ Klassisch: Speck und Zwiebel

⇒ Lachs und Gemüse

⇒ Broccoli und Schinken

⇒ Lauch und Schinken

Stück

Große Quiche Törtchen (Mindestmenge 10 St.je Sorte), D = ca. 8 cm)

⇒ Mit Broccoli und Schinken / Lauch und Schinken / Speck und Zwiebel oder Lachs und Gemüse Stück

Schlemmerhörnchen mit ... Schinken und Käse / Steinchampignon und Käse/ Camembert und Feigen Stück**Schlemmerhörnchen Hawaii** mit Currycreme, Schinken, Ananas Stück**Empanadas**, die pikanten Blätterteigtaschen Stück**Mini-Würstchen** im Blätterteigmantel Stück**Mini-Currywürstle mit Soße, im Blätterteig** Stück**Party-Frikadellen** 4 Stück**Fleischbällchen** 4 Stück**Schnitzel-Happen** (saftige panierte Mini-Schnitzel vom Schweinerücken oder von der Pute) 4 Stück**Fisch-Happen** (vom Seelachsfilet) 4 Stück**Hähnchennuggets** (paniertes Hähnchenbrustfilet) 4 Stück**Hähnchenspieße** (Hähnchenbrustfilet am Spieß, in versch. Variationen) 4 Stück**Bacon Spezialitäten**

⇒ Steinchampignon im Speckmantel 4 Stück

⇒ Kirschtomaten im Speckmantel 4 Stück

⇒ Datteln im Speckmantel 4 Stück

⇒ Gorgonzola Birnenspalten im Speckmantel 4 Stück

⇒ Putennuggets im Speckmantel 4 Stück

**Garnelen im Teigmantel** 4 Stück**Couscous-Bällchen** 4 Stück**Gemüsetaler** 4 Stück**Kräuter-Frischkäse-Gemüsebratlinge** 4 Stück

„Fingerfood-Büffet“:

Wenn Sie Interesse an einem Fingerfood-Büffet haben, fordern Sie bitte unsere Auswahl an fertig gestalteten Fingerfood-Büffetvorschlägen an.

Hier ist mit Sicherheit auch etwas Passendes für Ihre Feier dabei. Selbstverständlich lassen sich diese Büffets auch abändern oder ergänzen. Gerne beraten wir Sie hierüber

Fingerfood-Büffet „Exclusiv“

Leckere Canapes, exklusiv garniert

- ⇒ Schinkenspezialitäten
- ⇒ Schlemmerbraten Variationen
- ⇒ Käsevielfalt
- ⇒ Fischspezialitäten

Kleine Holzfäller Schnitten (Rustikales Körnerbrot mit Spezialitäten aus unserem Ländle)

- ⇒ Schwarzwälder Schinken mit hausgemachtem Mixed Pickles
- ⇒ Gemüse-Rührei und Kräutern getoppt mit Gemüse
- ⇒ Forellenfilet mit Meerrettichspäne
- ⇒ Camembert, Feigensenf-Dip, Gemüse oder Früchten

Leckere Bruschetta's mit ...

- ⇒ „Classico“ Pesto, Tomatensugo, Rucola und Parmesanspäne
- ⇒ „Badisch“ mit Rahmkäse und Grillgemüse

Zünftige Mini-Laugenstängle, gespritzt ...

- ⇒ „Berner Art“ mit Frischquarkcreme, getoppt mit Gemüse

Leckereien in Mini-Gläschen oder Mini-Schälchen

- ⇒ Pasta Cocktail
- ⇒ Geflügelcocktail
- ⇒ Tomaten-Mozzarella-Spieße
- ⇒ Hackfleischbällchen- Gemüse-Spieße
- ⇒ Gambas in Knoblauchöl
- ⇒ Räucherlachs im Kräuterteigmantel
- ⇒ Badisches Carpaccio mit Meerrettichcreme
- ⇒ Zerpflückter Schwarzwälder Schinken mit Parmesanspäne und Grillgemüse

Dazu warm serviert ...

- ⇒ Schlemmerhörnchen mit Schinken und Käse
- ⇒ Mini Quiche klassisch
- ⇒ Party-Frikadellen
- ⇒ Schnitzelhappen vom Schwein oder Pute
- ⇒ Hähnchensticks Variationen gegrillt
- ⇒ Gemüsebratlinge

Hierzu frisches Baguette und Dips: Kräuter-Dip, Paprika-Dip

*ab 25 Personen!
Bei geringerer Personenzahl
empfehlen wir Ihnen unsere
Petit-Büffets
oder Katalogauswahl*



(Ca. 10 Teile pro Person)

Preis für komplettes Fingerfood-Büffet wie zuvor beschrieben

pro Person

Bitte beachten Sie auch unsere Hinweise zu all unseren Büffets auf Seite 20 unten



„Bauen“ Sie Sich ein Menü oder Büffet!*Auf den nächsten Seiten können Sie Sich Ihr individuelles Menü oder Büffet selbst zusammenstellen.***Beginnen wir mit unseren leckeren Vorspeisen!!!**

Rohschinkenspezialitäten mit Melonen und Früchten (Südtiroler Schinken, Serano Schinken, Schwarzwälder Schinken)	pro Person
Fischplatte mit Forellenfilet, Lachs, Fischpastete oder Lachsrolle, gegrillte marinierte Gambas dazu Sahnemeerrettich, Meerrettichspäne garniert mit Gemüse.	pro Person
Räucherlachsrollchen im Kräuterteigmantel, mit Urloffener Meerrettichmousse	pro Person
Schinkenrollchen im Teigmantel, mit Kräuter-Frischkäse-Mousse und Paprika	pro Person
Geflügelcocktail mit Curry Dip, Ananas und Mandarinen	pro Person
Bruschettini-Platte gemischt, in verschiedenen Varianten <i>(siehe Seite 2)</i>	3 Stück pro Person
Antipasti Platte Gegrilltes Saison-Grillgemüse: Grüner Spargel, Blumenkohl oder Muskatkürbis, Aubergine, Paprika, Zucchini, Tomaten, Steinchampignon	pro Person
Antipasti Vorspeisenplatte „Exklusiv“ mit gegrilltem Saison Grillgemüse wie grünem Spargel, Blumenkohl oder Muskatkürbis. <i>Dazu erhalten Sie bis zu vier weitere Gemüse (bitte wählen):</i> Aubergine, Paprika, Zucchini, Tomaten, Steinchampignon, gefüllten Cocktailtomaten, gefüllten Peperoni, Tomaten-Mozzarellaspieße, Fetakäse Grillgemüsespieße	pro Person
Tapas Vorspeisenplatte Kartoffeltortilla, gegrillte Gambas, Serano-Schinken, Grillgemüse Vielfalt, Datteln im Speckmantel, Gorgonzola Birnenspalten im Speckmantel, Chorizo-Spieße, Ziegenkäse-Grillgemüsespieße	pro Person
Vitello Tonnato: Dünne Kalbsfleischscheiben an Thunfischsoße	pro Person
Badisches Carpaccio: Hauchdünnes Schäufele an Meerrettich-Creme	pro Person
Parmaschinken auf Rucola Oliven Variationen, Grillgemüsespieße, Parmesanspäne	pro Person
Gegrilltes Roastbeef mit Sahnemeerrettich, Cumberlandsoße, Früchte	pro Person
Gambasspieße (2 Stk.) auf Mediterranem Gemüse und Knoblauchdip	pro Person
Wilder Salat: Versch. Blattsalate mit Balsamico Dressing, Walnusskerne und Kracherle	pro Person
Feldsalat: Mit Speck, Nüssen und Kracherle. (Nur in der Saison)	pro Person
Brotsalat: Mit Kirschtomaten, Rucola und Parmesanspäne	pro Person
Gazpacho (kalte spanische Gemüsesuppe) <i>Mindestmenge 24 Gläschen</i>	Stück
Warme Vorspeisen	
Hähnchenspieße Teriyaki (Hähnchenbrustfilet am Spieß, dazu Sweet Chilisoße)	3 Stück
Garnelen im Teigmantel , dazu Knobi Dip	3 Stück
Kräuter-Frischkäse-Gemüsebratlinge, Falafel , dazu Kräuterquark Dip	4 Stück
Snack-Häppchen Teller in Variante ...	
⇒ Quiche Törtchen, Schlemmerhörnchen, Currywürstle im Teigmantel	pro Person
⇒ Frühlingsrollchen in verschiedenen Variationen, dazu Sweet Chilisoße	pro Person

Brot oder andere Beilagen bitte separat ergänzen (Seite 15)



Praktisch! Wir haben auch raffinierte Vorschläge für Vorspeisen-Tisch-Büffets

Weiter geht's für alle Suppenliebhaber!!!

- ⇒ Klare Fleischbrühe mit Fleischklößchen (Hanauer Bollensuppe)
- ⇒ Klare Fleischbrühe mit Markklößchen oder Butterklößchen
- ⇒ Klare Gemüsebrühe mit Gemüsestreifen (Karotten, Sellerie oder Kohlrabi)
- ⇒ Käsecremesuppe mit Kracherle
- ⇒ Gemüsecremesuppe mit frischen Kräutern
- ⇒ Tomatencremesuppe mit Basilikum
- ⇒ Tomatencremesuppe mit Gin
- ⇒ Knoblauchcremesuppe mit Kracherle
- ⇒ Kartoffelsuppe mit Speck
- ⇒ Veggie Kartoffelsuppe
- ⇒ Kürbiscremesuppe (nur in der Kürbissaison)
- ⇒ Bärlauchsuppe (nur in der Saison)
- ⇒ Ortenauer Rieslingrahmsuppe

*Unser Tipp!!!
Ein heißer herzhafter Suppentopf ist auch in den späteren Abendstunden immer beliebt.*



*Falls Sie Backwaren wünschen, bitte separat dazu bestellen.
Siehe Seite 15*

Preise pro Person als Vorspeise (0,3 l) / als Hauptspeise (0,5 l) /

- ⇒ Klare Fleischbrühe mit Kräuterflädle
- ⇒ Steinchampignon Cremesuppe
- ⇒ Badische Forellencremesuppe
- ⇒ Karotten-Ingwersuppe mit Sesamstängle
- ⇒ Paprika-Ingwersuppe mit Sesamstängle
- ⇒ Kürbiscremesuppe (nur in der Kürbissaison) mit Knobli-Baguetttscheiben
- ⇒ Tomatencremesuppe mit Basilikum und Knobli-Baguetttscheiben

Preise pro Person als Vorspeise (0,3 l) / als Hauptspeise (0,5 l) /

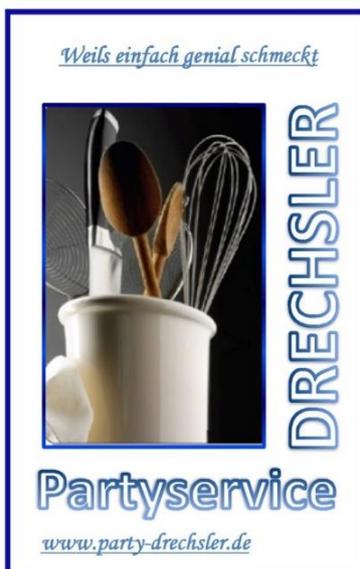
Für Feinschmecker

- ⇒ Spargelcremesuppe Preise pro Person als Vorspeise (0,3 l)
- ⇒ Pfifferlingrahmsuppe (Saison) Preise pro Person als Vorspeise (0,3 l)
- ⇒ Lachscremesuppe Preise pro Person als Vorspeise (0,3 l)
- ⇒ Gulaschsuppe Preise pro Person als Vorspeise (0,3 l)
- ⇒ Forellenfilet/ Meerrettichsuppe Preise pro Person als Vorspeise (0,3 l)

Hinweis: Alle Suppen sind ohne Beilagen. Diese können Sie separat dazu bestellen.

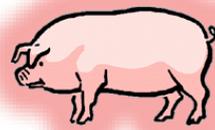
Alternative Vorspeise an Stelle einer Suppe!

- ⇒ **Chili Con Carne, mit Baguette** pro Person
- ⇒ **Zwiebelfleisch mit Bratenjus, Baguette und Knoblauchdip** pro Person
- ⇒ **Pulled Pork mit Barbecue-Bratenjus, Baguette und Cole Slaw** pro Person



Hauptgerichte

Vom Schwein



Alternative
Beilagen
finden Sie auf
Seite 15

- 2 Schweineschnitzel paniert** (besonders mager und saftig) dazu Zitronenscheiben mit Rahm- oder Bratensoße.
 ⇒ dazu Eierspätzle pro Person
 ⇒ mit Bratkartoffeln pro Person
- 2 Schweineschnitzel** mit Braten- oder Rahmsoße, dazu Zitronenscheiben > ohne Beilage < pro Person
- 2 Jägerschnitzel** (wahlweise vom Hals oder Rücken) an Steinchampignonrahmsoße
 ⇒ dazu Eierspätzle pro Person
 ⇒ dazu Serviettenknödel pro Person
- Cordon Bleu vom Schweinerücken, mit Bratensoße**
 ⇒ dazu Brägle (Bratkartoffeln) pro Person
- Überbackene Schlemmersteakpfanne** (vom Schweinerücken)
 Überbacken mit Käse, frischen Steinchampignon, Speck und Kräutern, an Rahmsoße,
 ⇒ dazu Eierspätzle pro Person
- Gratinierte Schweine-Schlemmersteakpfanne „Urloffen“** (vom Schweine-Hals oder Schweine-Rücken)
 ⇒ dazu Meerrettich, Soße und Kartoffelgratin pro Person
- Aktuelles aus dem Baden Ländle!!**
- Gefülltes Schweinerückensteak „Schwarzwald“** (gefüllt mit Schwarzwälder Schinken,
 ⇒ Kräuter-Frischkäse, Gemüse, an Schmorsoße, dazu Kartoffelgratin Törtchen pro Person
- Schweine- Geschnetzeltes „Züricher Art“**, mit Eierspätzle pro Person
- Schweine Geschnetzeltes „Gyros Art“**, mit Bratenjus, Tsatsiki und Reis pro Person
- Schweine Geschnetzeltes „Gyros Art“**, mit Bratenjus, Tsatsiki > ohne Beilage < pro Person
- Zwiebelfleisch mit Bratenjus und Knoblauchdip** pro Person
- Pulled Pork mit Barbecue-Bratenjus und Cole Slaw** pro Person
- Gefüllter Schweinebraten „Jäger Art“**, mit Champignon und Speck, dazu Eierspätzle pro Person
- Gefüllter Schweinebraten „Jäger Art“ mit Soße** > ohne Beilage < pro Person
- Gefüllte Schlemmer-Braten** vom Schwein, mit Gemüse- Fleischfüllung, dazu Eierspätzle pro Person
- Hirtenbraten, die griechische Spezialität**, gefüllt mit Grillgemüse, Fetakäse,
 ⇒ dazu Paprika-Gemüse-Reis pro Person
- Gegrillter Schweinesteakbraten** (gebeizt mit unserem Hausgewürz, besonders mager)
Kann vor Ort frisch aufgeschnitten werden (zzgl. Servicekräfte erforderlich)
 ⇒ an Bratenjus oder Cafe de Paris Soße, dazu Eierspätzle pro Person
- Gegrillter Schweinesteakbraten mit Soße** > ohne Beilage < pro Person
- Spießbraten vom Schweinehals.** Besonders saftig. Mit Bratenjus oder grober Pfefferrahmsoße
 ⇒ dazu Eierspätzle pro Person
- Mini-Schweinshaxen**, mit Bratensoße, Semmel- oder Kartoffelknödel, Sauerkraut pro Person
- Geschmorter Kräuter-Schweinehalsbraten** mit Kräuter-Gin-Soße, dazu Kartoffelgratin pro Person
- Am Stück gegrilltes Schweinefilet** *Kann vor Ort frisch aufgeschnitten werden (zzgl. Servicekräfte erforderlich)*
 ⇒ an Bratenjus oder Cafe de Paris Soße, dazu Eierspätzle pro Person
- Gefülltes Schweinelendchen** in den Varianten ...
 ⇒ mit Gemüse und Fleischfüllung, Rahmsoße, dazu Eierspätzle pro Person
 ⇒ klassisch gefüllt mit Kalbsbrät, Röstzwiebeln, Kräutern, Ei, Champignon, Semmel,
 an Bratenjus, dazu Eierspätzle pro Person
- Gebratene Schweine-Medaillons mit Pepp**
 ⇒ an bunter Pfefferrahmsoße, dazu Eierspätzle pro Person
- Gebratene Schweine-Medaillons**, mit Steinchampignon, dazu Eierspätzle pro Person

Schweinefilet im Speckmantel , mit Pfifferling-Rahmsoße (nur in der Saison), dazu Eierspätzle	pro Person
Schweinefilet im Speckmantel , <i>Kann vor Ort frisch aufgeschnitten werden (zzgl. Servicekräfte erforderlich)</i> ⇒ mit Steinchampignon-Rahmsoße, dazu Eierspätzle	pro Person
Schweinefilet mit Kräuter-Frischkäsekruste , <i>Kann vor Ort frisch aufgeschnitten werden (zzgl. Servicekräfte erforderlich)</i> ⇒ an Sherry-Rahmsoße, dazu Eierspätzle	pro Person
Alles Spießig!!!	
Schweinefilet-Spießchen „Zigeuner Art“ , (2 Stück) ⇒ mit Schweinemedailles, Speck und Paprika, dazu Zigeunersoße und Curryreis	pro Person
Schweinefilet-Spießchen „Jäger Art“ , (2 Stück) ⇒ mit Schweinemedailles, Steinchampignon, Speck, Bratenjus, dazu Spätzle	pro Person
Schweinefilet-Spießchen „Schaschlik“ Art“ , (2 Stück) ⇒ mit Schweinemedailles, Speck, Paprika, Zwiebeln, an Schaschlik-Soße, dazu Baguette	pro Person

Geflügel leicht & fein

*Alternative Beilagen
finden Sie auf
Seite 15*

„Saltimbocca“ vom Hähnchen, mit Bratenjus, Zucchini und Salbei ⇒ dazu Tagliatellen		pro Person
Hähnchenbrustfilet „Piccata Milanese“ ⇒ mit Spaghetti oder Tagliatellen, Tomatensoße und frischem Parmesan		Person
Gegrilltes Hähnchenbrustfilet ⇒ an Pfefferrahmsoße, Budapestersoße oder Sherry-Rahmsoße, dazu Eierspätzle		pro Person
Gefülltes Hähnchenbrustfilet mit Zucchinicreme, an Gin-Rahmsoße ⇒ dazu Eierspätzle		pro Person
Gefüllte Hähnchenbrustroulade mit Blattspinat, an Cafe de Paris Soße ⇒ dazu Eierspätzle		pro Person
Hähnchen-Cordon Bleu ⇒ mit Bratenjus und Kartoffelgratin- Törtchen		pro Person
Gegrilltes Pollo Fino Mediterrane ⇒ auf Grillgemüse mit Tomaten- Geflügeljus, dazu zweifarbiger Basmatireis		pro Person
Gegrillte Hähnchenschlegel	> ohne Beilage <	1 Stück
Wok-Gerichte		
Thai-Pfanne: Hähnchenbrust an Kokos-Curry-Soße, Gemüse, dazu zweifarbiger Basmatireis		pro Person
Hähnchenbrustfilet „Bombay“ , mit Ingwer, Erdnüsse, Tomaten, an Kokos-Soße, ⇒ dazu zweifarbiger Basmatireis		pro Person
Hähnchenbrustfilet „Tandoori“ mit Gemüse, Tomaten, Tandoori-Soße, ⇒ dazu zweifarbiger Basmatireis		pro Person
Paella mit Hähnchenoberkeulen, Hähnchenbrustfilet, Putenbrustfilet und Chorizo		pro Person

Alles Gute von der Pute



Alternative Beilagen finden
Sie auf Seite 15

Überbackenes Schlemmersteak „Klassisch“ von der Putenbrust		
⇒ mit frischen Steinchampignon, Speck, Kräuter und Rahmsoße, dazu Eierspätzle	pro Person	
Überbackenes Schlemmersteak „Mediterrane“ von der Putenbrust,		
⇒ mit Grillgemüse, Tomaten, Mozzarella, Tomaten-Bratenjus, dazu Tagliatellen	pro Person	
Gratinierte Puten-Schlemmersteakpfanne „Urloffen“		
⇒ Mit Meerrettich, Soße, dazu Kartoffelgratin	pro Person	
Putenmedaillons an Steinchampignonrahmsoße, dazu Eierspätzle	pro Person	
Putensteak (2 Stück) an Pfefferrahmsoße, dazu Eierspätzle	pro Person	
Putensteak gegrillt (2 Stück) an Paprika Rahmsoße, dazu Eierspätzle	pro Person	
Putenschnitzel paniert (2 Stück) mit Rahmsoße, dazu Eierspätzle	pro Person	
Putenschnitzel paniert (2 Stück) mit Braten- oder Rahmsoße, > ohne Beilage <	pro Person	
Putenrahmbraten mit Steinchampignon-Rahmsoße, dazu Eierspätzle	pro Person	
Gefüllter Putenbraten“ Zigeuner Art“ an Paprikarahmsoße, dazu Eierspätzle	pro Person	
Gefüllter Putenbraten“ Jäger Art“ an Steinchampignonrahmsoße, dazu Eierspätzle	pro Person	
Gefüllter Putenbraten“ Klassisch“		
⇒ mit Brät, Röstzwiebeln, Kräutern, Ei, Champignonrahmsoße, Bratenjus, dazu Eierspätzle	pro Person	
Puten-Ragout-Fin an Rieslingsoße, mit Butternudeln	pro Person	
Putengeschnetzeltes „Züricher Art“, mit Reis	pro Person	
Putengeschnetzeltes „Züricher Art“ an Steinchampignonrahmsoße, dazu Eierspätzle	pro Person	
„Riz Casimir“ Zartes Putengeschnetzeltes, mit Curryrahmsoße und Ananas, dazu Reis	pro Person	Gegrillter
Putenbrustbraten (gebeizt mit unserem Hausgewürz, besonders mager)		
<i>Kann Vorort frisch aufgeschnitten werden (zzgl. Servicekräfte)</i> > ohne Beilage <	pro Person	
Alles „Spießig“ von der Pute!!!		
Putenfilet-Spießchen „Saltimbocca Art“, (2 Stück)		
⇒ mit Putenbrust, Zucchini, Parmaschinken, Salbei, Bratenjus, dazu Tagliatellen	pro Person	
Putenfilet-Spießchen „Zigeuner Art“, (2 Stück)		
⇒ mit Putenbrust, Speck, Paprika, dazu Zigeunersoße und Curryreis	pro Person	
Putenfilet-Spießchen „Jäger Art“, (2 Stück) mit Putenmedaillons,		
⇒ Steinchampignon, Speck, Bratenjus, dazu Spätzle	pro Person	
Putenfilet-Spießchen „Schaschlik Art“, (2 Stück) mit Putenmedaillons,		
⇒ Speck, Paprika, Zwiebeln, Schaschlik-Soße, dazu Baguette	pro Person	

Oder darf's etwas vom Kalb sein?



Alternative Beilagen finden
Sie auf Seite 15

„Züricher“ Sahnegeschnetzeltes vom Kalb, dazu Eierspätzle	pro Person	
Gefüllte Kalbsbrust, eine Delikatesse, dazu Rahmsoße, Eierspätzle	pro Person	
Gefüllte Kalbsbrust, dazu Rahmsoße > ohne Beilage <	pro Person	
Kalbsrahmbraten mit Steinchampignon Rahmsoße, dazu Eierspätzle	pro Person	
Geschmorte Kalbshäfte dazu Schmorgemüse und Bratenjus, Kartoffelgratin-Törtchen	pro Person	
Saltimbocca“ vom Kalb. Gegrilltes Kalbssteak mit Bratenjus, Zucchini, Parmaschinken und Salbei		
⇒ dazu Tagliatellen	pro Person	
Kalbsrückensteak an bunter Pfefferrahmsoße dazu Rösti	pro Person	
Gegrillter Kalbsrücken an Cafe de Paris Soße, dazu Eierspätzle	pro Person	
Kalbshaxe „Ossobuco“, auf Schmorgemüse dazu Kartoffelgratin -Törtchen	pro Person	
Wiener Schnitzel (paniert) vom Kalbsrücken, mit Rahmsoße oder Bratenjus, Bratkartoffeln	pro Person	
Badisches Kalbsragout mager u. saftig aus der Keule, an Riesling-Rahmsoße, dazu Bandnudeln	pro Person	
Unser Hit!!! Am Stück gegrillter rosa Kalbsrücken mit Bratenjus, (Mindestmenge 12 Pers.)		
⇒ Dazu Kartoffelgratin Törtchen (<i>Lieferung nur möglich mit Servicepersonal</i>)	pro Person	
Involtini „Primavera“ (zarte gefüllte Kalbsröllchen vom Rücken) mit Parmaschinken,		
⇒ mediterranem Sommergemüse, an Tomaten-Paprikarahmsoße, dazu Tagliatellen	pro Person	

Typisch „Badisch“



Alternative Beilagen finden
Sie auf Seite 15

Geschmorte Rindersteakhüfte an Gin-Rahmsoße

⇒ dazu Kartoffelgratin-Törtchen pro Person

Zarter Sauerbraten vom Rind (unser Hit). Dazu Wildpreiselbeeren

⇒ mit Eierspätzle pro Person
 ⇒ mit Kartoffelknödel pro Person
 ⇒ mit Serviettenknödel oder Bandnudeln pro Person
 ⇒ Ergänzung mit Williams Birnen (2 Stück) gefüllt mit Preiselbeeren Aufpreis pro Person

Gemischter Braten. Zarter Rinder-Schmorbraten und saftiger Schweine- Halsbraten, dazu Bratensoße

⇒ mit Eierspätzle pro Person

Gefüllte Kalbsbrust, eine Delikatesse. Dazu Sherry-Rahmsoße und Eierspätzle

pro Person

Badisches Kalbsragout mager u saftig aus der Keule, an Riesling Rahmsoße, dazu Bandnudeln

pro Person

Gekochte Tafelspitz „Urloffen“ (besonderes leicht und zart) mit Boullion-Gemüse und Meerrettichrahmsoße,

⇒ Williams Birne gefüllt mit Wildpreiselbeeren, Boullion-Kartoffeln und Sauerkraut pro Person

Gekochte Tafelspitz (besonderes leicht und zart) mit Boullion-Gemüse

⇒ mit Meerrettichrahmsoße, Wildpreiselbeeren, Boullion-Kartoffeln und Rote Beete Salat pro Person

Gekochte Tafelspitz (besonderes leicht und zart) mit Boullion-Gemüse mit Meerrettichrahmsoße

⇒ Williams Birne gefüllt mit Wildpreiselbeeren und Boullion-Kartoffeln pro Person

Gegartes Wachholder-Schäufele vom Rotwein-Sud

⇒ mit Ananas-Sauerkraut, Kartoffeln und Bratensoße pro Person

Vom Rind „Für Feinschmecker“



Alternative Beilagen finden
Sie auf Seite 15

Siehe auch Spezialitäten unter „Typisch Badisch“

Gegrilltes Roastbeef. Mit Pfefferrahmsoße oder Bratenjus, dazu Kartoffelgratin-Törtchen

pro Person

Zwiebelrostbraten (aus der Rindersteakhüfte) mit hausgemachten Röstzwiebeln und ...

⇒ mit Serviettenknödel pro Person
 ⇒ mit Kartoffelgratin-Törtchen pro Person

Rinder-Rollbraten im Speckmantel (aus der Rinder-Steakhüfte) an Schmorbratensoße

⇒ mit Bubespitzle pro Person

Rinder Rollbraten in Senf-Kräuterkruste (aus der Rindersteakhüfte) an Senfbratensoße

⇒ mit Bubespitzle pro Person

Rinder Schmorbraten (aus der Rindersteakhüfte) an Schmorbratensoße oder Balsamico-Soße

⇒ mit Kartoffelgratin-Törtchen pro Person
 ⇒ mit Eierspätzle pro Person

Geschnetzeltes „Madagaskar“ (aus der Rindersteakhüfte), dazu zweifarbig Basmatireis

pro Person

Geschnetzeltes an Balsamico-Soße (aus der Rindersteakhüfte), dazu zweifarbig Basmatireis

pro Person

Ungarischer Rinder-Saft-Gulasch (aus der Keule geschnitten), dazu Serviettenknödel

pro Person

Rinderzunge in Madeira-Soße, dazu Eierspätzle

pro Person

Unser Hit! Am Stück gegrilltes rosa Roastbeef, mit Bratenjus (Mindestmenge 12 Pers.)

⇒ Dazu Kartoffelgratin-Törtchen *(Lieferung nur möglich mit Servicepersonal)* pro Person

Vom Fisch



Alternative Beilagen finden
Sie auf Seite 15

Gegrilltes Lachsfilet an Riesling-Rahmsoße, dazu Basmatireis	pro Person
Gegrilltes Lachsfilet an Rosa Pfefferrahmsoße und Garnelen, dazu Tagliatellen	pro Person
Gegrilltes Lachsfilet auf Blattspinat, an Riesling Rahmsoße, dazu Tagliatellen	pro Person
Am Stück gegrillte Lachsfiletseite , dazu Riesling Rahmsoße und Röstkartoffeln (Mindestmenge 6 Pers.) <i>Kann vor Ort frisch aufgeschnitten werden (zzgl. Servicekräfte erforderlich)</i>	pro Person
In Gin gebeizte Lachsfiletseite, am Stück gegrillt , dazu Gin-Rahmsoße und Tagliatellen (Mindestmenge 6 Pers.) <i>Kann vor Ort frisch aufgeschnitten werden (zzgl. Servicekräfte erforderlich)</i>	pro Person
Lachs-Spieße „Provence“ ⇒ Lachsfilet, Zitronen, dazu Gemüserais Gin- Tomatensoße	pro Person
Das besondere! Zanderfilet in Parmesankruste, dazu Zitronen Dill-soße ⇒ Dazu Kartoffelgratin Törtchen	pro Person
Gegrilltes Zanderfilet , an Riesling-Rahmsoße, dazu Blattspinat und Butternudeln	pro Person
Gegrilltes Zanderfilet , mit Rosa Pfeffersoße und gegrillten Garnelen, ⇒ dazu Tagliatellen	pro Person
Gegrilltes Zanderfilet auf Champagner-Sauerkraut, an Rosa Pfeffersoße, ⇒ dazu Tagliatellen	pro Person
Fischragout mit Lachsfilet und Zanderfilet an Zitronen-Dillsoße ⇒ dazu Tagliatellen	pro Person
Lachs-Lasagne <i>(Mögliche Bestellgrößen: 8 oder 18 Personen und ein Vielfaches davon)</i>	pro Person
Paella mit Meeresfrüchten, Flusskrebse, Gambas und Chorizo	pro Person
Paella mit Hähnchen, Puten, Fisch, Meeresfrüchte, Gambas und Chorizo	pro Person

Für Liebhaber und Feinschmecker



Alternative Beilagen finden
Sie auf Seite 15

Am Stück gegrilltes rosa Entenbrustfilet , (Mindestmenge 12 Personen) <i>Kann vor Ort frisch aufgeschnitten werden (zzgl. Servicekräfte erforderlich)</i> ⇒ Dazu Kartoffelgratin-Törtchen und Orangejus	pro Person
Gegrillte Lammkeule „Provenzale“ mit Cafe de Paris Soße ⇒ Dazu Kartoffelgratin, Bohnenbudget mit Speck	pro Person
Rehragout mit Spätburger-Rotweinssoße , dazu Apfelrotkraut, ⇒ Williams Birnen mit Wildpreiselbeeren, dazu Serviettenknödel	pro Person
Rehkeule mit Rotweinssoße oder Wacholderrahmsoße ⇒ Dazu Apfelrotkraut, Williams Birnen mit Wildpreiselbeeren, dazu Serviettenknödel	pro Person
Aus der Riesenpfanne ⇒ Paella mit Meeresfrüchten, Flusskrebse, Gambas und Chorizo ⇒ Paella mit Hähnchen, Puten, Fisch, Meeresfrüchte, Gambas und Chorizo ⇒ Paella mit Hähnchenoberkeulen, Hähnchenbrustfilet, Putenbrustfilet und Chorizo ⇒ Gemüse-Paella	pro Person pro Person pro Person pro Person
Pasta aus dem Parmesan Rad <i>(nur möglich zzgl. Servicepersonal), Mindestpersonenzahl auf Anfrage!!!</i> ⇒ Tagliatellen , dazu Steinchampignon-Rahmsoße ⇒ Spaghetti , dazu fruchtige Tomaten-Gin Soße <i>Zzgl. Parmesanrad für die Mindestpersonenzahl auf Anfrage</i>	pro Person
Ofenfrisch italienisch auf Ihren Tisch ⇒ Lasagne „Bolognese“ oder Lasagne „Gärtnerin“ <i>(Mögliche Bestellgrößen: 8 oder 18 Personen und ein Vielfaches davon)</i> ⇒ Lachs-Lasagne <i>(Mögliche Bestellgrößen: 8 oder 18 Personen und ein Vielfaches davon)</i> ⇒ Spaghetti „Hoppla Bobbla“ mit 3 Pasta Soßen Ihrer Wahl und frischem Parmesan: Rieslingsoße mit Shrimps, Lachs-Sahnesoße, Tomaten-Basilikumsoße, Gorgonzola-Spinat- Bolognesesoße, Steinchampignonrahmsoße	pro Person pro Person pro Person

Hits und Aktionen

Hier haben wir Ihnen einige Vorschläge zusammengestellt, welche speziell für eine größere Personenanzahl geeignet sind

Schnitzelfest: Panierte Schweine-Schnitzel vom Rücken, dazu Bratensoße / Jägerschnitzel vom Schweine-Hals oder -Rücken, dazu Steinchampignon-Rahmsoße / Zigeuner Schnitzel von der Pute, dazu Paprikarahmsoße,

⇒ dazu Eierspätzle ab 50 Personen pro Person

Schnitzelfest mit Veggie Variante: Panierte Schweine-Schnitzel vom Rücken, dazu Bratensoße / Jägerschnitzel von der Putenbrust, dazu Steinchampignon-Rahmsoße / Gemüse-Bratlinge, dazu Kräuterrahmsoße,

⇒ dazu Eierspätzle ab 50 Personen pro Person

Kombi: Gebratene Frikadellen, dazu Bratensoße / gebackene Gemüsebratling-Taler, dazu Kräutersoße / panierte Putenschnitzel, dazu Rahmsoße,

⇒ dazu Kartoffelgratin ab 50 Personen pro Person

Bratenparade klassisch

⇒ Gegrillter Spießbraten vom Schweinehals, dazu Bratenjus / gefüllter Jägerbraten vom Schwein, dazu Steinchampignonrahmsoße / gefüllter Schlemmerbraten von der Putenbrust, mit Gemüse Fleischfüllung, hierzu Cafe de Paris Soße, dazu Eierspätzle und jeweils passende Soße ab 50 Personen pro Person

Bratenparade Rind, Pute, Schwein

⇒ Rinder Schmorbraten aus der Steakhüfte, dazu Schmorbratensoße / Gegrillter Spießbraten vom Schweinehals dazu Steinchampignonrahmsoße / gefüllter Schlemmerbraten von der Putenbrust, mit Gemüse-Fleischfüllung“, hierzu Cafe de Paris Soße, dazu Eierspätzle und jeweils passender Soße ab 50 Personen pro Person

Leckerer aus der Pfanne, dazu Eierspätzle, in den Varianten ...

⇒ Putenfleischpfanne „Züricher Art“ ab 50 Personen pro Person

⇒ Schweinefleischpfanne „Gyros Art“ ab 50 Personen pro Person

⇒ Grillgemüsepfanne „Gärtnerin“ ab 50 Personen pro Person

Leckerer aus dem Ofen „Lasagne-Kombination“

⇒ Lachs-Lasagne, Bolognese-Lasagne, Gemüse-Lasagne ab 40 Personen pro Person
(Mögliche Bestellgrößen: 8 oder 18 Personen und ein Vielfaches davon)

Spaghetti und Co.

⇒ Spaghetti, Tortellini, Gnocchi. mit 3 Pasta Soßen Ihrer Wahl und frischem Parmesan.

Zur Auswahl stehen: Rieslingsoße mit Shrimps, Lachsoße, Tomaten-Basilikumsoße,

Gorgonzola-Spinatsoße, Carbonarasoße, Bolognesesoße, Arrabbiata soße

(Berechnungsgrundlage: 50% Spaghetti / 25% Tortellini / 25% Gnocchi) ab 40 Personen pro Person

Spaghetti „Hoppla Bobbla“

⇒ mit 3 Pasta Soßen Ihrer Wahl und frischem Parmesan.

Zur Auswahl stehen: Rieslingsoße mit Shrimps, Lachsoße, Tomaten-Basilikumsoße, Gorgonzola-Spinatsoße, Carbonarasoße, Bolognesesoße, Arrabbiatasoße, (ab 20 Pers.) pro Person

⇒ **Chili Con Carne**, mit Baguette pro Person

⇒ **Zwiebelfleisch an Bratenjus**, mit Baguette und Knoblauchdip pro Person

⇒ **Pulled Pork** mit Barbecue-Bratenjus, Baguette und Cole Slaw pro Person

Gebratene Frikadellen (2 Stück)

⇒ mit Bratensoße > ohne Beilage < pro Person

⇒ mit Bratensoße und hausgemachten Röstzwiebeln > ohne Beilage < pro Person

Deftiges vom Ofen oder Grill

Ofenspezialitäten (leckere Schinkenspezialitäten) im Brotteig oder Blätterteig

⇒ Grillschinkle im Teigmantel nach Wahl ab 20 Personen pro Person

⇒ Wachholderschäufele im Teigmantel nach Wahl ab 20 Personen pro Person

⇒ Kaiser-Kasseler im Teigmantel nach Wahl ab 20 Personen pro Person

⇒ Putenschinkle im Teigmantel nach Wahl ab 20 Personen pro Person

Schinkenspezialitäten

⇒ Partyschinken. Rustikal herzhaft gegrillte Schweinekeule, Für ca. 30 Personen pro Person

⇒ Gefülltes Schäufele ab 20 Personen pro Person

⇒ Deftiges Backschinkle ab 20 Personen pro Person

⇒ Burgunder- Schäufele ab 20 Personen pro Person

Ofenfrisch auf Ihren Tisch!!! Fleischkäse Variationen

ab 20 Personen

- ⇒ Fleischkäse fein pro Person
- ⇒ Pizza Fleischkäse pro Person
- ⇒ Zwiebfleischkäse pro Person
- ⇒ Schweizer Fleischkäse pro Person

Grillspezialitäten

ab 20 Personen

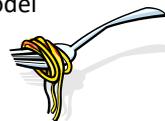
- ⇒ Grillhäxle (ca. 180 g) pro Stück
- ⇒ Grillbauch, gebeizt mit unserem Hausgewürz pro Person
- ⇒ Spießbraten gegrillt (vom Schweinehals, gebeizt mit unserem Hausgewürz) pro Person

Zu unseren Grill und Schinkenspezialitäten auf dieser Seite erhalten Sie Gratis unsere beliebte Knoblauchsoße.

[Wünschen Sie andere Beilagen zu Ihren Menüs, dann sprechen Sie mit uns.](#)

[Für die separate Beilagen Bestellung ...](#)

- ⇒ Eierspätzle pro Person
- ⇒ Tagliatellen, Bandnudeln, Reis, Curryreis, Basmatireis, Serviettenknödel pro Person
- ⇒ Bouillonkartoffeln pro Person
- ⇒ Kartoffelgratin, Bratkartoffeln pro Person
- ⇒ Kartoffelgratin-Törtchen (3 Stück) pro Person
- ⇒ Mini-Röstkartoffeln, Sesam-Kartoffeln oder Rosmarin-Kartoffeln pro Person
- ⇒ Kartoffelknödel, Kräuterrösti, Semmelknödel, Bubespitzle pro Person
- ⇒ Folienkartoffeln mit Kräuter-Knoblauch-Quark pro Person

**Backwaren!!!**

- ⇒ Klassisches Baguette (210g) Stück
- ⇒ Körner Baguette (235g) Stück
- ⇒ Zwiebelbaguette (260g) Stück
- ⇒ Walnussbaguette (220g) Stück
- ⇒ Ciabatta (250g) Stück
- ⇒ Ciabatta Olive (250g) Stück
- ⇒ Ciabatta Tomate (270g) Stück
- ⇒ Focaccia Rosmarin (120g) Stück
- ⇒ Focaccia Olive (140g) Stück
- ⇒ Focaccia Knoblauch (120g) Stück
- ⇒ Rustikales Krustenbrot (450g) Stück
- ⇒ Kartoffelbrot (650g) Stück
- ⇒ Gemischte rustikale Partybrötchen und Laugengebäck (a 25g bis 40g) Stück



Gemüse- und Vegetarische Vorschläge

**Gemüseplatte „klassisch“:**

Broccoli, abgeschmelzten Bohnen, Babykarotten im Kräuterbeet und Erbsen pro Person

Gemüseplatte „Exklusive“: Bohnen-Budget umwickelt mit Speck, Broccoli mit Soße Hollandaise, Karottenspalten im Kräuterbeet und Erbsen pro Person

Gemüseplatte „Feinschmecker“:

Bohnen Budget umwickelt mit Speck, Broccoli, Babykarotten im Kräuterbeet, Erbsen pro Person

Gemüseplatte „Gärtnerin“: Broccoli, Blumenkohl, Karottenspalten und Bohnen pro Person

Gemüseplatte „Gourmet“ (*nur in der Spargelsaison*): Karottenspalten, Bohnen Budget umwickelt mit Speck, Broccoli, Stangenspargel separat dazu Soße Hollandaise pro Person

Gemüseplatte „Cool“: Mit Bohnen-Budget (umwickelt mit Speck), Kohlrabi, Rosenkohl und Karottenspalten im Kräuterbeet pro Person

Soße Hollandaise für Ihre Gemüseplatten pro Person

Kombination Gemüseplatte gegrilltes und gedünstetes Gemüse

Gegrillte Paprikaspalten und Zucchinischeiben, Karottenspalten und Broccoli pro Person

Italienische Gemüseplatte

Gegrilltes Gemüse, Zucchini, Paprika, Aubergine, Karottenspalten, Broccoli, Steinchampignon pro Person

Grillgemüsepfanne „A“

Karottenspalten, Zucchinischeiben, Paprikaspalten, grüner Spargel pro Person

Grillgemüsepfanne „B“: Karottenspalten, Zucchinischeiben, Paprikaspalten, Steinchampignon und Gemüsezwiebeln

pro Person

Grillgemüsepfanne „C“: Karottenspalten, Zucchinischeiben, Paprikaspalten und Gemüsezwiebeln separat dazu Kokos-Currysoße

pro Person

Serviettenknödel-Plätzchen dazu Steinchampignonrahmsoße mit Lauch und Karottenstreifen pro Person**Serviettenknödel Plätzchen** mit Gemüseragout und Gemüserahmsoße pro Person**Badische Omelette** gefüllt mit Gemüseragout, dazu Kräuterrahmsoße pro Person**Champignon-Ragout** mit Lauch, dazu Eierspätzle pro Person**Kartoffel-Gemüse-Soufflé Törtchen**, an brauner Schmorgemüesoße pro Person**Kartoffelgratin-Törtchen**, an Gemüseragout und Kräutersoße pro Person**Gemüsebratlinge mit Saison Gemüse:**

⇒ Kürbis-Ingwer-Bratlinge mit Kokos-Curry-Soße, dazu Kartoffelgratin-Törtchen pro Person

⇒ Bärlauch-Sprossen-Bratlinge mit Tomatensoße, dazu Kartoffelgratin-Törtchen pro Person

⇒ Mediterrane Gemüsebratlinge mit Paprikarahmsoße, dazu zweifarbiger Basmatireis pro Person

Hafer-Käse-Bratlinge, mit Tomatensoße und Tagliatellen pro Person**Gemüse-Kräuter-Bratlinge**, mit Schnittlauchsoße und Eierspätzle pro Person**Couscous-Bällchen separat** dazu Kokos-Currysoße, dazu Tagliatellen pro Person**Gemüsemautaschen mit Grill-Gemüse** an würziger Tomatensoße pro Person**Moussaka Vegetarisch**, Kartoffel-Gemüseauflauf überbacken, mit Joghurt geschichtet dazu Tomatensoße pro Person**Reispfanne mit Gemüse** und Steinchampignon, dazu Tomatensoße pro Person**Gemüse-Lasagne** (Mögliche Bestellgrößen: 8 oder 18 Personen und ein Vielfaches davon) pro Person**Gemüse-Paella** pro Person**Vorspeisen!!!****Rahne Röllchen mit Gemüse**, im Rote Beete-Teigmantel, mit Frischkäsemousse pro Person**Waldorf-Cocktail** mit Mandarinen, Ananas und Nüssen pro Person**Antipasti-Platte** mit gegrilltem Saison Grillgemüse wie grünem Spargel, Blumenkohl oder Muskatkürbis, Aubergine, Paprika, Zucchini, Tomaten, Steinchampignon pro Person**Zweierlei Spargelcocktail** pro Person**Feldsalat:** Mit Granatapfelkerne, Nüssen und Kracherle. *(Nur in der Saison)* pro Person**Brotsalat:** Mit Kirschtomaten, Rucola und Parmesanspäne pro Person*Entdecken Sie auch unsere Salate ab Seite 17***Warme Vorspeisen****Kräuter-Frischkäse-Gemüsebratlinge und Falafel**, dazu Kräuterquark-Dip pro Person**Frühlingsröllchen**, dazu Sweet Chilisoße pro Person**Snack-Häppchen Teller**

Quiche Törtchen Veggie, Schlemmerhörnchen mit Gemüse und Champignon, Frühlingsröllchen pro Person

Brot und weitere Backwaren hierzu finden Sie auf Seite 15

Vegane Spezialitäten

Weitere Vegane Spezialitäten verfügbar!



Bruschettini-Platte gemischt, in den Varianten ...

- ⇒ Knoblauchöl, Tomaten, Rucola, Tomatenecken,
- ⇒ Knoblauchöl, Avocados, Paprika

3 Bruschettas pro Person

Antipasti Platte bestehend aus gegrilltem Saison Grillgemüse wie: Grünem Spargel, Blumenkohl oder Muskatkürbis, dazu vier weitere Aubergine, Paprika, Zucchini, Tomaten, Steinchampignon pro Person

Gazpacho (kalte spanische Gemüsesuppe) Mindestmenge 24 Gläschen Stück

Asia Style: Glasnudelcocktail pro Person

Wilder Salat: Versch. Blattsalate mit Balsamico Dressing, Walnusskerne und Kracherle pro Person

Feldsalat: Mit Granatapfelkerne, Nüssen und Kracherle. (Nur in der Saison) pro Person

Entdecken Sie auch unsere Salate (siehe unten)

Warme Vorspeisen

Falafel dazu Guacamole pro Person

Frühlingsröllchen, dazu Sweet Chilisoße pro Person

Für vegane Suppenliebhaber!!!

- ⇒ Klare Gemüsebrühe mit Gemüsestreifen (Karotten, Sellerie oder Kohlrabi)
- ⇒ Tomatensuppe mit Basilikum
- ⇒ Karotten-Ingwersuppe mit Sesamstängle
- ⇒ Paprika-Ingwersuppe mit Sesamstängle
- ⇒ Kartoffel- Currysuppe
- ⇒ Kürbiscremesuppe (nur in der Kürbissaison)

Preise pro Person als Vorspeise (0,3 l) / als Hauptspeise (0,5 l) /



Brot und weitere Backwaren hierzu finden Sie auf Seite 15rinder

Grillgemüsepfanne: Karottenspalten, Zucchini-scheiben, Paprikaspalten und Gemüsezwiebeln, separat dazu Kokos-Curry-Soße und Spaghetti pro Person

Falafel, dazu Spinat-Kokos-Soße und Basmatireis pro Person

Champignonragout mit Lauch- und Karottenstreifen, vegane braune Soße, dazu Reis pro Person

Bunte Gemüseraispfanne, dazu Tomaten-Gemüse-Soße pro Person

Spaghetti, dazu fruchtige Tomaten-Soße oder Paprika-Gemüse-Soße oder Spinat-Kokos-Soße pro Person

Chili sin Carne, dazu Reis pro Person

Da haben wir den Salat!

Salate in reicher Auswahl (ab 10 Personen je Auswahl), Preise pro Person / je ca. 250 g

Rohkost-, Gemüse- und Traditionelle Salate:

- ⇒ Bauernsalat
- ⇒ Bohnensalat“ Tex Mex“
- ⇒ Couscous Salat
- ⇒ Curry-Reissalat, der Pikante
- ⇒ Farmersalat (Weißkraut, Karotten, mit Joghurt-Dressing)
- ⇒ Gemüsecocktail, mit Pesto
- ⇒ Grüne Bohnen Salat, mit Speck
- ⇒ Italienischer Bohnensalat, mit Mais
- ⇒ Karottensalat, der Kerngesunde
- ⇒ Kartoffelsalat, darf eigentlich nicht fehlen (auf Wunsch mit Gemüsebrühe)
- ⇒ Krautsalat Hawaii, mit Ananas und Schinken
- ⇒ Nudelsalat, mit Joghurtsoße
- ⇒ Orientalischer Reissalat
- ⇒ Paprika-Maissalat
- ⇒ Pasta Salat mit Arrabbiatasoße



- ⇒ Spaghetti Salat mit Pesto
- ⇒ Tiroler Krautsalat, mit Speck
- ⇒ Verschiedene Blattsalate, mit Dressing nach Wahl*
- ⇒ Waldorfsalat, der Traditionelle
- ⇒ Wok-Salat mit Ingwer

- ⇒ Brotsalat (Cocktailtomaten, Rucola, Parmesanspäne, Brotcroutons und Balsamicocreme)
- ⇒ Glasnudelsalat (Asia Style)
- ⇒ Griechischer Hirtensalat, mit Schafskäse
- ⇒ Kohlrabi-Erdnuss-Salat mit Joghurt-Dressing
- ⇒ Linsensalat bunt, an Balsamico-Creme
- ⇒ Möhrensalat mit Charlotten und Parmesan
- ⇒ Ratatouille Cocktail, der vitaminreiche
- ⇒ Wilder Salat: Verschied. Blattsalate mit Walnusskerne, Kracherle, Balsamico-Dressing



Feinkostsalate:

- ⇒ Bratencocktail mit Vinaigrette, Gemüse und Ei
- ⇒ Bratencocktail Urloffen mit Meerrettich, Preiselbeeren und Äpfel
- ⇒ Kosakensalat, der Pikante
- ⇒ Schinken-Eiersalat, der Feine
- ⇒ Schwartenmagensalat mit Meerrettich
- ⇒ Thunfischsalat „Nizza“
- ⇒ Geflügelcocktail, der Leckere
- ⇒ Käsesalat mit Joghurt-Dressing
- ⇒ Rindfleischsalat, mit Gemüse-Vinaigrette
- ⇒ Schweizer Käsesalat, der Traditionelle
- ⇒ Wurstsalat nach Art des Hauses, unsere Spezialität (mit Joghurt-Dressing)
- ⇒ Straßburger Wurstsalat
- ⇒ Würstchensalat mit Joghurt-Dillsoße
- ⇒ Krabbencocktail, das Besondere
- ⇒ Zweierlei Spargelcocktail
- ⇒ Meeresfrüchtesalat, der Exklusive
- ⇒ Käse-Florida-Cocktail, mit Obst
- ⇒ Parma-Salat mit Rucola, der Besondere

*Unsere Cocktails erhalten Sie
auch gerne
bei Ihrem Fingerfood Büffet in
Mini-Gläschen*

Feldsalat mit Walnüssen, Speck und Kracherle (nur in der Saison) pro Person

Salatbüffet mit 5 versch. Rohkost- und Gemüsesalaten (ab 40 Pers.)	pro Person
Salatbüffet mit 3 versch. Rohkost- und Gemüsesalaten (ab 20 Pers.)	pro Person
Feinschmecker-Salatbüffet ...	
mit 5 versch. Salaten Ihrer Wahl (ab 40 Pers.)	pro Person
mit 3 versch. Salaten Ihrer Wahl (ab 20 Pers.)	pro Person

Die feine Verführung - Unsere Desserts!

Tiramisu-Variationen *in Mini-Gläschen (120ml)*

- ⇒ Unser Hit! Schwarzwälder Kirsch Tiramisu
- ⇒ Hausgemachte klassische Tiramisu
- ⇒ Hausgemachte Erdbeer-Tiramisu
- ⇒ Hausgemachte Himbeer-Tiramisu
- ⇒ Zwetschgen Tiramisu mit Zimt
- ⇒ Bratapfel-Tiramisu

*Pro Person empfehlen
wir 2 Gläserchen*



Tiramisu-Variationen wie zuvor, jedoch in Schalen

*Wir richten auch komplette
Dessertbüffets in verschiedenen
Variationen*

- pro Stück
- pro Person

Mousse-Variationen (in Schale)**Mousse Variationen** (im 120 ml Gläschen)

pro Person

pro Glas

Zur Auswahl stehen ...

Schokoladen-Mousse, Zweifarbiges Schoko-Mousse, Cappuccino-Mousse, Apfel-Calvados-Mousse, Joghurt-Pfirsich-Mousse, Joghurt-Kirsch-Mousse, Joghurt-Erdbeer-Mousse, Joghurt-Vanille-Mousse, Joghurt-Zitronen Mousse

Schoko Mousse, Cappuccino Mousse, in Mini-Gläschen (80ml)

pro Glas

Mousse vom Rahmkäse mit Apfelragout (im großen Gläschen 120ml)

pro Glas

Bayrisches Haselnuss Roche-Creme

pro Glas

Bayrisch Creme mit ErdbeerensoßePro Person empfehlen
wir 2 Gläschen

pro Glas

Bayrisch Creme mit Waldbeere-Ragout

pro Glas

Bayrisch Creme auf Sauerkirsch-Ragout

pro Glas

Bayrisch Creme auf Apfelragout und Zimt

pro Glas

Panna Cotta mit roter Frucht-Grütze

pro Glas

Panna Cotta mit Beerenragout

pro Glas

Panna Cotta „Latte Macchiato“

pro Glas

Panna Cotta, „Ein Traum mit Zimt“ dazu Zwetschgenragout mit Rotwein (nur in der Saison)

pro Glas

Panna Cotta mit frischen Erdbeerragout (nur in der Saison)

pro Glas

Panna Cotta mit Eierlikör und Erdbeersoße

pro Glas

Panna Cotta mit frischen FrüchtenPro Person empfehlen
wir 2 Gläschen

pro Glas

Traditionelles in Mini-Gläschen**Vanillepudding**

pro Glas

Schokopudding

pro Glas

Aufgeschichtet Vanille-Schokopudding (120ml)

pro Glas

Mascarpone-Creme mit Pfirsich-Mango (120ml)

pro Glas

Mascarpone-Creme mit Himbeeren (120ml)

pro Glas

„Schneeballen“ mit Vanillesoße

pro Schälchen

Creme Brûlée im Mini- Schälchen, (wird vor Ort karamellisiert)

pro Schälchen

Leichte Quarkcremes, mit Früchten in den Varianten ...

⇒ Mandarine, Waldbeere, Erdbeere, Pfirsich, Kirsch

**Rote Fruchtgrütze**, mit Vanillesoße (120ml)

pro Glas

Frische Erdbeeren (in Saison), mit Vanillesoße im großen Schälchen

pro Glas

Frischer Obstsalat (120ml)

pro Schälchen

pro Person

Frischer Obstsalat (in der Schale)

pro Person

Frischer Früchtetraum in Würfel

pro Person

Frische Früchtetraumspießchen auf Ananas dekoriert,
für ca. 8- 10 Personen (50-60 Spießchen)

pro Ananas

Exklusive Früchteplatten

pro Person

Für alle Obst-Desserts empfehlen wir unseren Schokoladenbrunnen incl. Schokolade**Leih-Schokoladenbrunnen** incl. Reinigung und Schokolade

Preis pauschal

Eis: Z.B.: Bourbon Vanilleeis, Chocolate (Weitere Sorten auf Anfrage), im 5 l Behälter

⇒ Dazu kalte Fruchtsoße (Pfirsich, Mango oder Erdbeere) Mindestmenge 2 l

pro Liter

⇒ Dazu warme Himbeeren, Sauerkirschen oder Schokosoße Mindestmenge 2 l

pro Liter

Kaiser Schmarren mit Apfelkompott

pro Person

Smoothies (leckere erfrischende Fruchtgetränke), in den Varianten ...

⇒ Erdbeere, Waldfrüchte, Orange-Mango (Mindestmenge pro Variante = 2 Lit.)

Preis pro 1 Lit.

Einfach lecker und immer beliebt**Vanille Herz Waffeln am Stiel.** Werden vor Ort frisch gebacken (Nur möglich in Verbindung mit Personal)

⇒ Dazu heiße Sauerkirschen, heiße Himbeeren, heiße Schokoladensoße

Preis auf Anfrage

Kuchenspezialitäten

Muffins-Variationen , Nuss-Muffin, Schoko-Muffin, Joghurt-Kirsch-Muffin, Mandarinen-Muffin (Mindestmenge 10 Stück je Sorte)		Stück
Schwarzwälder Cupcake	(Mindestmenge 20 Stück)	Stück
Haselnuss Rocher Cupcake	(Mindestmenge 20 Stück)	Stück
Süße Kleinigkeiten		
⇒ Gefüllte Mini-Eclair mit Vanillecreme oder Schokoladencreme	(Mindestmenge 20 Stück)	Stück
⇒ Gefüllte Windbeutel im Schokomantel mit Vanillecreme	(Mindestmenge 20 Stück)	Stück

Dessert Büffet „Sureprice“

Variante 1) *ab 30 Personen / in Mini-Gläschen*

- ⇒ Klassische Tiramisù
- ⇒ Schwarzwälder Kirsch Tiramisù
- ⇒ Panna Cotta auf roter Fruchtgrütze
- ⇒ Zweifarbiges Schoko Mousse
- ⇒ Bayrische Haselnuss Rocher Creme
- ⇒ Frischer Obstsalat (in der Schale)



Preis pro Person

Variante 2) *ab 40 Personen / in Mini-Gläschen*

- ⇒ Schwarzwälder Kirsch Tiramisù
- ⇒ Panna Cotta mit Erdbeersoße
- ⇒ Zweifarbiges Schoko Mousse
- ⇒ Creme Brûlée
- ⇒ Mascarponecreme mit Pfirsich-Mango-Pürree
- ⇒ Frischer Obstsalat (in der Schale)

Preis pro Person

Unser Dessert Büffet Surprice wird auf Wunsch toll arrangiert auf Etagern oder Stufen

Zu allen Dessert Büffets empfehlen wir als Ergänzung unsere ...

Ergänzungs-Käsespezialitätenplatte mit Baguette Aufpreis zum Dessertbüffet pro Person

Wir haben auch weitere Vorschläge für komplette Dessert-Büffets

Hinweis zu unseren Büffets:

Zu einem Büffet gehört wegen der optischen Wirkung und Vielfalt eine bestimmte Materialmenge. Diese setzt eine entsprechende Personenzahl voraus (Bei Petit-Büffets mind. 15 Personen / bei sonstigen Büffets siehe Büffetangabe). Auch ist nicht jede aufgeführte Speise auch für jede Person verfügbar, da es sich hier um Komplettbüffets handelt und die Berechnung der gesamten Speisenmenge sich auf die Gesamtpersonenzahl bezieht. Falls Sie auf bestimmte Spezialitäten großen Wert legen und die Menge hiervon höher berechnet werden soll, so lassen Sie uns das wissen. Wir bitten um Ihr Verständnis, dass wir bei zu geringer Personenzahl eine Änderung der Speisenauswahl bzw. Vielfalt vornehmen und mit Ihnen abstimmen werden. Als Alternative zu den Büffets können Sie Speisen auch aus dem Katalog zusammenstellen für Ihre Personenzahl.

Bitte beachten Sie, dass Änderungen in unseren Büffet - oder Menü-Vorschlägen automatisch auch eine Preisänderung verursachen können.

Bei Streichungen von günstigeren Bestandteilen erhöht sich der Büffetpreis, da der Anteil der teureren Speisen erhöht werden muss, um wieder auf die erforderliche Gesamtmenge zu kommen.

Hierbei sind noch evtl. anfallende Änderungszuschläge zu berücksichtigen.

Bei Rückfragen hierzu erklären wir Ihnen gerne nochmals diese Anwendung und bitten um Ihr Verständnis.

„Feinschmecker-Büffet“

ab 40 Personen !!!

(Kleinere Büffets finden Sie als „Petit Büffets“ auf Anfrage

Kaltes Vorspeisenbüffet**Fischplatte** > Für Genießer <

- ⇒ Räucherlachs, Graved Lachs, geräucherte Forellenfilets, Fischpasteten, Fischpralinen, geräucherte Makrelenfiletvariationen, frischem Urloffener Meerrettich, gefüllten Cocktailtomaten, gefüllte Peperoni

Filetvariationen

- ⇒ Gegrillte Schweine- oder Puten-Medaillons, garniert mit Früchten, gefülltes Lendchen vom Schwein oder Pute mit Gemüse-Fleischfüllung und leckeren Dips

Geflügel leicht und fein > Vielfalt von Geflügelteilen, mal gegrillt, gefüllt o. geräuchert <

- ⇒ Gefüllte Hähnchenbrustfilet mit Zucchini, gefüllte Hähnchenrouladen mit Blattspinat, natur gegrilltes Hähnchenbrüstchen, gegrillte Hähnchenkeule, garniert mit Früchten.

Schinkenspezialitätenplatten > Von gegart bis geräuchert, von Fein bis Lecker <

- ⇒ Rohe und gekochte Schinkenspezialitäten. Garniert mit Stangenspargel und Früchte der Saison.

Wählen Sie aus zwischen Bratenvariationen oder Snack- und Häppchenvariationen**Bratenvariationen: Von deftig bis exklusiv**

- ⇒ Z.B.: Gefüllter Broccoli-Braten, Jägerbraten, Spießbraten, Steakbraten und weitere Köstlichkeiten. Ergänzt mit leckerem Marktgemüse oder hausgemachter Cumberlandsoße

oder ...**Snack- und Häppchenvariationen**

- ⇒ Gebratene Partyfrikadellen, panierte Schnitzelhappen, gegrillte Cevapcici, gegrillte Hackfleischbällchen, gegrillte Hähnchenspieße, panierte Hähnchenbrustmedaillons und Gemüsebratlinge. Garniert mit Gemüsespießen, Karottenrosen und Radieschen-Rosen, sowie leckeren Dips.

Wählen Sie aus zwischen Wrap's oder Salaten:**Wrap's (gefüllte Weizenteigfladen)**

- ⇒ Mit Putenfleisch, Paprika, Eisbergsalat und Curry-Dip
- ⇒ Mit Schinken, Eier, Eisbergsalat und Senf-Dill - Dip

oder ...**Feinschmeckersalate**

- ⇒ Bratencocktail, Geflügelcocktail

Fitness und Rohkostsalate

- ⇒ Waldorfsalat, Glasnudelsalat Asia Style, Pastasalat, Karottensalat, Bohnensalat, Farmersalat

Leckere Accessoires

- ⇒ Eingelegte Gambas in Knoblauchöl
- ⇒ Zerpflückter Schwarzwälder Schinken auf Rucola
- ⇒ Badisches Carpaccio mit Kaiser Kasseler und Meerrettichcreme
- ⇒ Gefüllte Cocktailtomaten
- ⇒ Gefüllte Peperoni
- ⇒ Tomaten mit Mozzarellaspieße
- ⇒ Fetakäse-Grillgemüsespieße
- ⇒ Gegrillte Antipasti Gemüseplatte (Saisonal je nach Verfügbarkeit) z. B. Blumenkohl, grüner Spargel Aubergine, Zucchini, Paprika Steinchampignon, Muskatkürbis
- ⇒ Mariniertes Feta-Käse, dazu verschieden eingelegte Oliven

Wilder Blattsalat mit Kräuter-Balsamico-Dressing oder Joghurt-Dressing**Gemischtes Baguette****Unsere beliebten Dips** > Gehören einfach dazu <

- ⇒ Knoblauchsoße, Cocktailsoße, Currysoße und Sahnemeerrettich

Preis für Kaltes Feinschmeckerbüffet wie zuvor beschrieben:**Preis pro Person****Preis für Kaltes Feinschmeckerbüffet wie zuvor beschrieben, jedoch ohne Fischplatte:****Preis pro Person***Preisgrundlage für Personenanzahl ab 40 Personen! Auch andere Variationen sind selbstverständlich möglich!!!*

Achtung! Jetzt wird's Heiß !!!*Kaltes Vorspeisenbüffet mit Fisch wie zuvor, dazu die ...***Warme Ergänzung Variante 1:**

- ⇒ Geschmorte Rindersteakhüfte an Gin-Rahmsoße
- ⇒ Gratinierte Schweineschlemmersteak mit frischen Steinchampignon, Kräutern, Speck, an Rahmsoße
- ⇒ Serviettenknödel, Eierspätzle

Preis für Kaltes Vorspeisenbüffet inkl. Warme Ergänzung Variante 1 : pro Person*Kaltes Vorspeisenbüffet mit Fisch wie zuvor, dazu die ...***Warme Ergänzung Variante 2:**

- ⇒ Gegrillter Schweinsteakbraten, gebeizt mit unserem Hausgewürz, besonders mager. An Bratenjus
Auf Wunsch vor Ort frisch aufgeschnitten (zzgl. Servicekräfte)
- ⇒ Puten-Ragout-Fin, an Rieslingsoße
- ⇒ Tagliatellen, Kartoffelgratin

Preis für Kaltes Vorspeisenbüffet inkl. Warme Ergänzung Variante 2 : pro Person*Kaltes Vorspeisenbüffet mit Fisch wie zuvor, dazu ...***„Warme Ergänzung Variante 3:**

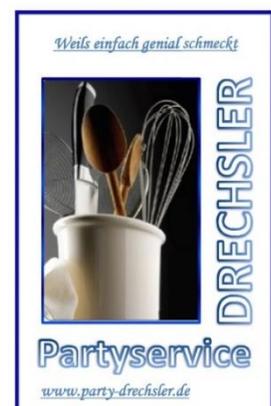
- ⇒ Schweinefilet im Speckmantel, an Steinchampignonrahmsoße
- ⇒ Gegrilltes Hähnchenbrustfilet, an grober Pfeffer-Rahmsoße
- ⇒ Beilagen: Eierspätzle und Kartoffelgratin

Preis für Kaltes Vorspeisenbüffet inkl. Warme Ergänzung Variante 3 : pro Person*Kaltes Vorspeisenbüffet mit Fisch wie zuvor, dazu ...***Warme Ergänzung Variante 4:**

- ⇒ Geschmorter Kräuter-Schweinehalsbraten an Kräuter-Gin-Soße
- ⇒ Überbackenes Schlemmersteak „Mediterrane“ von der Putenbrust mit Grillgemüse, Tomaten, Mozzarella, dazu Tomaten-Bratenjus.
- ⇒ Beilagen: Tagliatellen, Kartoffelgratin

Preis für Kaltes Vorspeisenbüffet inkl. Warme Ergänzung Variante 4: pro Person**Zum Finale****Ergänzend zum Büffet** (Zu buchbar als Ergänzung zu einem Büffet)**Käsespezialitäten** von beiden Seiten des Rheins:

Bergkäsespezialitäten, Weichkäse Vielfalt, ergänzt mit Senf Variationen, Butter und Nüssen, Gemüse Schleckereien, frischen Früchten.

Gemischtes Baguette**Preis für Käse und Baguette pro Person***Büffet-Preisgrundlage für Personenanzahl ab 40 Personen!**In allen Büffets enthalten sind der einmalige Aufbau sowie die passende Deko am Büffet.***Als krönenden Abschluss hierfür empfehlen wir Ihnen unsere Desserts und Dessertbüffets****Büffet's:****Wenn Sie Interesse an einem Büffet haben, fordern Sie bitte unsere Auswahl an weiteren fertig gestalteten Büffetvorschlägen an.****Hier ist mit Sicherheit auch etwas Passendes für Ihre Feier dabei. Selbstverständlich lassen sich diese Büffets auch abändern oder ergänzen. Gerne beraten wir Sie hierüber****„Brunch“ Eine tolle Sache! Frühstück (Breakfast) und Mittagessen (Lunch) zusammenlegen.****Wir haben tolle Brunch-Ideen. Fordern Sie diese einfach bei uns an!****Bitte beachten Sie auch unsere Hinweise zu all unseren Büffets auf Seite 20**

Petit warm-kaltes Büffet aus Hauptprogramm

Kalte Highlights:

- ⇒ Räucherlachs im Kräuterteigmantel
- ⇒ Gambas in Knoblauchöl
- ⇒ Vitello Tonnato
- ⇒ Tafelspitz mit Vinaigrette
- ⇒ Zerpflückter Schwarzwälder Schinken auf Rucola mit Parmesanspäne
- ⇒ Badisches Carpaccio (hauchdünnes Kaiser Kasseler mit Meerrettichcreme)
- ⇒ Antipasti Grillgemüseplatte (Saisonal je nach Verfügbarkeit) z. B. Blumenkohl, grüner Spargel Aubergine, Zucchini, Paprika Steinchampignon, Muskatkürbis
- ⇒ Gefüllte und aufgespießte Highlights: Gefüllte Peperoni, gefüllte Cocktailtomaten, gefüllte Oliven, Tomaten-Mozzarella-Spieße
- ⇒ Bergkäse, Weichkäse, dazu Senf Variationen, Gemüse Schleckereien und Früchte

*ab 15 Personen!
Bei geringerer Personenzahl
empfehlen wir Ihnen unsere
Katalogauswahl*

Feinschmecker Cocktails und Rohkostsalate

- ⇒ Bratencocktail, Geflügelcocktail, Gemüsecocktail, Waldorfsalat, Karottensalat, Farmersalat, Pastasalat



Partybrötchen

Achtung jetzt wird es heiß

Variante 1:

- ⇒ Überbackenes Schlemmersteak „Mediterrane“ von der Putenbrust, mit Grillgemüse, Tomaten, Mozzarella, dazu Tomaten-Braten-Jus, Tagliatellen

Variante 2:

- ⇒ Geschmorte Rindersteak-Hüfte an Gin-Rahmsouße, dazu Serviettenknödel

Variante 3:

- ⇒ Schweinefilet im Speckmantel, mit frischen Steinchampignon an Rahmsouße, dazu Eierspätzle

Komplettpreis für Petit Büffet und eine warme Variante

pro Person

Für Petit-Büffets haben wir auch noch weitere Büffetvorschläge (Bitte anfordern)



*Beispiele
für
Fingerfood*



Unsere Schlemmerplatten- Variationen

Schinken-Bratenplatten: Rohe und gekochte Schinkenspezialitäten sowie unsere gebratene und gefüllte Braten, exklusiv garniert ab 8 Personen Preis pro Person

Schinkenplatte Schwarzwald: Unsere rohen und gekochten Schinkenspezialitäten, exklusiv garniert ab 8 Personen Preis pro Person

Filetvariationen: Gebratene und gefüllte Schweine- und Puten-Medaillons, mit Früchten und Gemüse garniert ab 8 Personen Preis pro Person

Gemischte Aufschnittplatte: Mit diversen Bratenspezialitäten, Aufschnittwurst und Schinken ab 8 Personen Preis pro Person

Kombiplatte mit Aufschnitt & Käse: Siehe gemischte Aufschnittplatte zuvor, dazu Käsespezialitäten ab 10 Personen Preis pro Person

Deftiges rustikales Bauernvesper ab 8 Personen Preis pro Person

Käseplatte: Europäische Käsespezialitäten, Senfvariationen, Gemüse Schlemmereien mit Früchten ab 10 Personen Preis pro Person

Fischplatte Lord Nelson: Gegrillte Gambasspieße, Graved Lachs, Räucherlachs, Forellenfilet, Fischpralinen, Sahnemeerrettich, Meerrettichspäne. Genial dekoriert. ab 10 Personen Preis p. Person

Kombiplatte mit Schinken, Braten, Käse: Schinken-Bratenplatte mit Käsespezialitäten, dazu Senfvariationen, Gemüse Schleckereien und Früchte ab 10 Personen Preis pro Person

Kombiplatte als kleines Arrangement (das kleine kompakte Büffet): Fisch und Käsespezialitäten, Schinken und Braten Vielfalt, Filet und Hähnchenvariationen, mit gefüllten Highlights wie z. B. gefüllte Cocktailtomaten, dazu Gemüse Schleckereien und Früchte ab 10 Personen Preis p. Person

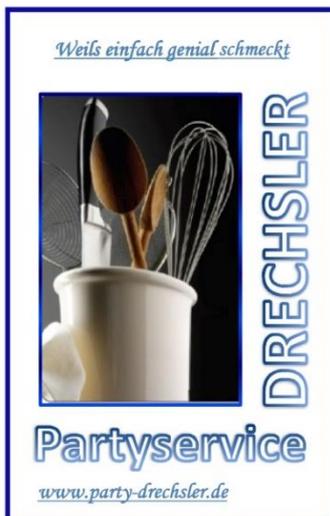
All unsere Schlemmerplatten-Variationen können Sie mit unseren Fein- und Rohkostsalaten auf unserer Salat-Seite erweitern. Als weitere Beilage finden Sie unsere Brotspezialitäten auf Seite 15

Zu allen Schlemmerplatten erhalten Sie Gratis unsere beliebten Dips ...

⇒ Knoblauchsoße und/oder Currysoße.

Bei allen Platten mit Fischspezialitäten erhalten Sie dazu ...

⇒ Sahnemeerrettich



Partyservice Drechsler

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

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

Sind Sie neugierig geworden??? Dann rufen Sie uns doch einfach an!!!

Für alle Veranstaltungen ob Privat oder für Ihre Firma erarbeiten wir Ihnen auch gerne eine spezielle Speisenzusammenstellung, verbunden mit einem Kostenangebot. Dies gilt auch für Menü-Anfragen und Getränkeangebote sowie für Personal, Leihmobiliar und Ausstattungsgegenstände.

Hinweis: Alle persönlichen Beratungsgespräche können wir nur nach erfolgter Terminvereinbarung durchführen.

Beratungsgespräche erfolgen kostenfrei und unverbindlich. Bitte nennen Sie uns bei einer schriftlichen Anfrage Ihre Angaben wie Anschrift, Name oder Firma mit Ansprechpartner, E-Mail-Adresse sowie eine Telefonnummer für Rückfragen.

Gerne sind wir behilflich bei der Suche nach passenden Räumlichkeiten, der passenden Musik, einem Zelt oder Pavillon u.v.m. Aufgrund unserer langjährigen Erfahrung haben wir eine Sammlung an Informationen und interessanten Räumlichkeiten für Ihre Feier. Auf Wunsch liefern wir auch Getränke (Auf Kommission), übernehmen die Tischdekoration für das passende Ambiente oder stellen Ihnen unser Servicepersonal zur Verfügung.

Gerne senden wir Ihnen unsere weiteren Preislisten für unsere Leihartikel, Serviceleistungen und vieles mehr zu.

Unser Preis-/Leistungsverhältnis bekommt hoffentlich Ihre Zustimmung.

Falls wir mal nicht die günstigsten sind, beachten Sie bitte bei Ihrer Auftragsvergabe folgende Tatsache:

"Die Freude über den günstigsten Preis dauert nicht so lange wie die Freude und Erinnerung an eine schöne und gelungene Feier". Ihre Gäste werden es Ihnen danken.

**Wir helfen Ihnen gerne bei der Auswahl und beraten Sie, damit auch ihre Feier zu einem gelungenen Fest wird!
Über Ihr Vertrauen würden wir uns freuen!**

Hinweis zu unseren Buffets: Beachten Sie hierzu bitte unseren Hinweis auf Seite 20 in diesem Katalog!!!

Als Grundlage für alle Aufträge dienen unsere „Allgemeine Geschäftsbedingungen“. Diese beinhalten alle sonstigen Vertragsbestandteile und stehen auf unserer Homepage zum Download bereit.

Reinigung: Aus hygienischen Gründen bitten wir Sie nach Möglichkeit, das Geschirr und sämtliche Speisenbehälter bzw. Platten vor Rückgabe zu reinigen (entfernen aller Speisen- und Soßenrückstände). Falls Sie dies nicht wünschen und wir das für Sie übernehmen dürfen, berechnen wir für die Reinigung den tatsächlichen Aufwand a /Std. inkl. 19% MwSt.

Hinweis zur Mehrwertsteuer auf unsere Leistungen:

Bei Bestellungen sämtlicher Speisen aus unserem Programm sowie unseren Buffet- und Menüvorschlägen sind laut aktueller Gesetzgebung folgende MwSt.-Sätze enthalten:

- ⇒ 7% MwSt. auf Speisen, da es sich vom Grundsatz her um eine Lebensmittellieferung handelt.
- ⇒ 19% MwSt. für Dienstleistungen und Nebenleistungen, welche keine Lebensmittel sind (Z.B. Leihartikel, Servicekräfte und sonstige Dienstleistungen).

Bei Buchung von Speisen und Dienstleistungen für ein Event werden generell 19% MwSt. fällig für das komplette Event. Wir werden diese Regelung in unseren Angeboten entsprechend anwenden und die gültige MwSt. ausweisen.

Allergene: Trotz Verwendung feinsten Produkte können in verschiedenen Komponenten Zusatzstoffe enthalten sein, auf die wir keinen Einfluss haben. Eine Auflistung aller Zusatzstoffe und Allergene senden wir Ihnen gerne auf Wunsch nach der Auswahl Ihres Menüs zu. Wir beraten Sie auch individuell bei Gluten/Lactose und sonstigen Unverträglichkeiten

Wir freuen uns auf Sie

Das Team vom Partyservice DRECHSLER und

Iris Drechsler-Stumm / Bernd Stumm

„Weiß einfach genial IST“

