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 !!!

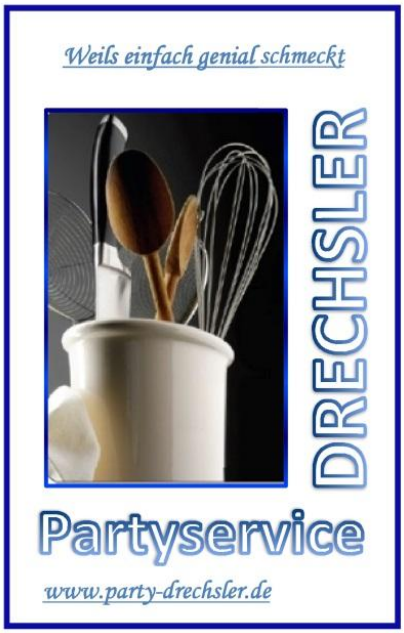
***Anlässe zum Feiern** gibt es mehr als genug wie Hochzeit, Polterabend, Geburtstag, Jubiläum, Eröffnung, Einweihung, Richtfest, Firmenveranstaltungen und viele mehr.*
Hiermit möchten wir uns als „Partyserviceunternehmen für alle Fälle“ vorstellen.
Um Ihnen einen Überblick über einen Teil unseres Leistungsumfangs 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: Netto / (inkl. 7% MwSt.)
auf Lebensmittel und Speisen. Preise zzgl. evtl. erhöhter MwSt. (19% siehe Seite 24) und evtl. Teuerungsrate je nach Preissteigerung bei Lebensmittel.
Mit diesem Katalog verlieren unsere vorhergehenden Preise ihre Gültigkeit! Preisänderungen wie z.B. ein Zuschlag (Teuerungsrate) aufgrund eines extremen Preisanstiegs bei den Lebensmittelpreisen behalten wir uns vor! Endgültige Preise erhalten Sie in einem für Sie erstellten Angebot.

***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.

Damit unsere Zusammenarbeit auf einer klaren Grundlage beruht, gelten unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen als Bestandteil in allen Aufträgen. Sie finden diese online unter www.party-drechsler.de unter "Impressum".



In allen Beratungsfragen für Sie zuständig ist Frau
Iris Drechsler-Stumm

„Weils einfach genial ISst“

Kulinarische Streifzüge durch unsere Köstlichkeiten / Genuss hat immer Saison

Fingerfood!!! ***Raffinierte Kreationen von Canapés, 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 Spezialtäten 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 oder
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 *Stück* ---

Mini-Brotecken unterschiedlich belegt mit …

⇒ *Lachs, Salami, Putenschinken, Schinken oder Käse. Garniert mit Marktgemüse, getoppt mit Gemüse*

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-Laugenstängle, gespritzt oder gefüllt in …

⇒ *„Berner Art“: Mit Frischquarkcreme*
⇒ *„Mediterran“: Mit Paprikacreme* *(Mindestmenge 20 St.)* *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* ---

***Bürobrötchen** (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* ---

Burger-Brötchen Variation (kalt) *Stück* ---
(Mini-Burgerbrötchen, raffiniert belegt, lassen Sie sich überraschen)
Zur Auswahl stehen Variante mit …
⇒ *Partyfrikadellen mit Kräuter-Frischkäse*
⇒ *Schnitzel*
⇒ *Fleischkäse*
⇒ *Falafel, Avocado, Tomate, Gurken, Zwiebel, Salat und vegane Guacamole (Avocado-Dip)*

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, Preisebeeren, Walnüsse*
⇒ ***Vegan**: Hummus, 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 Spinat-Teigmantel*
⇒ *Pasta Cocktail*
⇒ *Waldorfcocktail*
⇒ *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 Zucchiniröllchen 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*
⇒ *Schinkenkäserölllchen-Spieße*
⇒ *Melonen-Schinken-Spieße*
⇒ *Gambasspieße mit Oliven*
⇒ *Gambasspieße mit Avocados* *Stück* ---

Süße Kleinigkeiten

⇒ *Mini-Gugelhupf in den Varianten: Kürbiskern, Schoko oder Stracciatella* *Stück* ---
⇒ *Gefüllte Mini-Eclair mit Vanillecreme oder Schokoladencreme (Mindestmenge 20 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 6 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* ---

Unsere Empfehlung
Wird vor Ort frisch gebacken (Nur in der Verbindung mit Servicepersonal möglich)
⇒ ***Mini Vanille Herzwaffeln auf dem Stiel*** *(Mindestmenge 50 Stück)* *Stück* ---

---

Warme Fingerfood Spezialitäten

Unser herzhaftes warmes Snackgebäck *(mind. 20 Stück je. Variante)* *pro Stück* ---
⇒ *Käsefüße, Käsespritzgebäck, Pizzataler, 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* *(Mindestmenge 10 Stück je Variante)* *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 *(Mindestmenge 10 Stück)* *Stück* ---
Fleischbällchen *(Mindestmenge 10 Stück)* *Stück* ---
***Schnitzelhappen** (saftige panierte Mini-Schnitzel vom Schweinerücken oder der Pute / Mind. 10 St.)* *Stück* ---
***Fisch-Happen** (vom Seelachsfilet)* *(Mindestmenge 10 Stück)* *Stück* ---
***Hähnchennuggets** (paniertes Hähnchenbrustfilet)* *(Mindestmenge 10 Stück)* *Stück* ---
***Hähnchenspieße** (Hähnchenbrustfilet am Spieß / in versch. Variationen) (Mindestmenge 10 Stück)* *Stück* ---

Bacon Spezialtäten *(Mindestmenge 10 Stück je Variante)*
⇒ *Gorgonzola Birnenspalten im Speckmantel* *Stück* ---
⇒ *Camembert-Birnenspalten im Speckmantel* *Stück* ---
⇒ *Kirschtomaten im Speckmantel* *Stück* ---
⇒ *Steinchampignon im Speckmantel* *Stück* ---
⇒ *Datteln im Speckmantel* *Stück* ---

Couscous-Bällchen *(Mindestmenge 10 Stück)* *Stück* ---
Gemüsetaler *(Mindestmenge 10 Stück)* *Stück* ---
Kräuter-Frischkäse-Gemüsebratlinge *(Mindestmenge 10 Stück)* *Stück* ---
Falafel Bällchen (Vegan) *(Mindestmenge 10 Stück)* *Stück* ---
Mini-Frühlingsröllchen hausgemacht (Vegan) *(Mindestmenge 10 Stück)* *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“

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

***Leckere Canapés,** exclusive garniert*
⇒ *Schinkenspezialitäten*
⇒ *Schlemmerbraten Variationen*
⇒ *Käsevielfalt*
⇒ *Fischspezialitäten*

***Kleine Holzfäller Schnitten** (Rustikales Körnerbrot mit Spezialtäten 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 Bruschettas** 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***
⇒ ***Mini-Quiche***
⇒ ***Party-Frikadellen***
⇒ ***Schnitzelhappen***
⇒ ***Hähnchenspieße***
⇒ ***Gemüsebratlinge***

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

(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 19 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* ---

Räucherlachsröllchen *im Kräuterteigmantel, mit Urloffener Meerrettichmousse* *pro Person* ---
Schinkenröllchen *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 *(siehe Seite 2)* *3 Stück pro Person* ---

Antipasti Platte *(ab 12 Personen)*
Gegrilltes Saison-Grillgemüse: Grüner Spargel, Blumenkohl oder Muskatkürbis.
Klassisches Grillgemüse: Aubergine, Paprika, Zucchini, Tomaten, Steinchampignon. *pro Person* ---

Antipasti Vorspeisenplatte „Exklusiv“
Gegrilltes Saison-Grillgemüse: Grüner Spargel, Blumenkohl oder Muskatkürbis.
Klassisches Grillgemüse: Aubergine, Paprika, Zucchini, Tomaten, Steinchampignon
Ergänzt mit gefüllten Cocktailtomaten, gefüllte Peperoni, Tomaten-Mozzarellaspieße,
Fetakäse-Grillgemüsespieße *(ab 20 Personen)* *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* ---
Seranoschinken *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) Mindestmenge 24 Gläschen* *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* ---
⇒ ***Mini-Frühlingsröllchen in verschiedenen Variationen, dazu Sweet Chilisoße*** *(5 Stück)* *pro Person* ---

Brot oder andere Beilagen bitte separat ergänzen (Seite 14)

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

Weiter geht's für alle Suppenliebhaber!!!

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

⇒ *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*
⇒ *Paprika-Ingwersuppe*

Falls Sie Backwaren wünschen, bitte separat dazu bestellen.
Siehe Seite 14

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

⇒ *Klare Fleischbrühe mit Kräuterflädle*
⇒ *Steinchampignon Cremesuppe*
⇒ *Badische Forellencremesuppe*
⇒ *Kürbiscremesuppe (nur in der Kürbissaison) mit Knobli-Baguettscheiben*
⇒ *Tomatencremesuppe mit Basilikum und Knobli-Baguettscheiben*

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

Für Feinschmecker

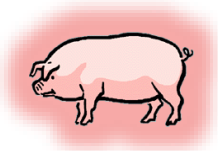
⇒ *Spargelcremesuppe*	*Preise pro Person als Vorspeise (0,3 l)*	---
⇒ *Pfifferlingrahmsuppe (Saison)*	*Preise pro Person als Vorspeise (0,3 l)*	---
⇒ *Lachscremesuppe*	*Preise pro Person als Vorspeise (0,3 l)*	---
⇒ *Gulaschsuppe*	*Preise pro Person als Vorspeise (0,3 l)*	---
⇒ *Forellenfilet/ Meerrettichsuppe*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

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

Unser Preis-Hit

⇒ *Karotten-Ingwer-Suppe*	*Preise pro Person als Vorspeise (0,3 l)*	---
⇒ *Nudelsuppe (Fleisch- oder Gemüsebrühe)*	*Preise pro Person als Vorspeise (0,3 l)*	---
⇒ *Currycreme-Suppe*	*Preise pro Person als Vorspeise (0,3 l)*	---
⇒ *Broccolicreme-Suppe*	*Preise pro Person als Vorspeise (0,3 l)*	---

Hauptgerichte — Vom Schwein



Alternative Beilagen finden Sie auf Seite 14

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 Beilagen)* *pro Person* ---

2 Jägerschnitzel *(wahlweise vom Hals oder Rücken) an Steinchampignonrahmsoße*
⇒ *dazu Eierspätzle* *pro Person* ---

Cordon Bleu vom Schweinerücken, mit Bratensoße
⇒ *dazu Brägele (Bratkartoffeln)* *pro Person* ---

Gratiniertes Schlemmersteak *(vom Schweinerücken)*
Gratiniert mit Käse, frischen Steinchampignon, Speck und Kräutern, an Rahmsoße,
⇒ *dazu Eierspätzle* *pro Person* ---

Gratiniertes Schweine-Schlemmersteak „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* ---
Gefüllter Schlemmerbraten *vom Schwein, mit Gemüse-Fleisch-Füllung, dazu Bratenjus und 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 *(1-2 Stück je n. Größe), mit Bratensoße, Serviettenknödel u. 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 Schweinemedaillons mit Pepp, *an bunter Pfefferrahmsoße, dazu Eierspätzle* *pro Person* ---

Gebratene Schweinemedaillons, *mit Steinchampignon, dazu Eierspätzle* *pro Person* ---

Schweinefilet im Speckmantel, *mit Pfifferling-Rahmsoße (nur in der Saison), dazu Eierspätzle* *pro Person* ---

Schweinefilet im Speckmantel *(kann vor Ort frisch aufgeschnitten werden / zzgl. Servicekräfte erforderlich)*
⇒ *mit Steinchampignon-Rahmsoße, dazu Eierspätzle* *pro Person* ---

Alles Spießig!!!

Schweinefilet-Spießchen „Zigeuner Art“, *(2 Stück)*
⇒ *mit Schweinemedaillons, Speck und Paprika, dazu Zigeunersoße und Curryreis* *pro Person* ---

Schweinefilet-Spießchen „Jäger Art“, *(2 Stück)*
⇒ *mit Schweinemedaillons, Steinchampignon, Speck, Bratenjus, dazu Spätzle* *pro Person* ---

Schweinefilet-Spießchen „Schaschlik“ Art“, *(2 Stück)*
⇒ *mit Schweinemedaillons, Speck, Paprika, Zwiebeln, an Schaschlik-Soße, dazu Baguette* *pro Person* ---

Geflügel leicht & fein

Alternative Beilagen finden Sie auf Seite 14

„Saltimbocca“ vom Hähnchen, mit Bratenjus, Zucchini und Salbei
⇒ *dazu Tagliatellen* *pro Person* ---

Hähnchenbrustfilet „Piccata Milanese“ mit Parmesankruste (paniert)
⇒ *mit Tagliatellen und Tomatensoße* *Person* ---

Hähnchenbrustfilet „Schwarzwald“ getoppt mit Schwarzwälder Schinken und Zucchini
⇒ *mit Spätzle und Curryrahmsoße* *Person* ---

Gegrilltes Hähnchenbrustfilet
⇒ *an Pfefferrahmsoße oder Sherry-Rahmsoße, dazu Eierspätzle* *pro Person* ---

Gefülltes Hähnchenbrustfilet mit Gemüse-Frischkäse, an Gin-Rahmsoße
⇒ *dazu Eierspätzle* *pro Person* ---

Gefüllte Hähnchenbrust 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 14

Gratiniertes Schlemmersteak *„Klassisch“ von der Putenbrust*
⇒ *mit frischen Steinchampignon, Speck, Kräuter und Rahmsoße, dazu Eierspätzle* *pro Person* ---

Gratiniertes Schlemmersteak „*Mediterrane“ von der Putenbrust,*
⇒ *mit Grillgemüse, Tomaten, Mozzarella, Tomaten-Bratenjus, dazu Tagliatellen* *pro Person* ---

Gratiniertes Puten-Schlemmersteak „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“ Ungarischer 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 o. Bratenjus, dazu Eierspätzle* *pro Person* ---

Puten-Ragout-Fin *an Rieslingsoße, mit Butternudeln* *pro Person* ---
Putengeschnetzeltes „Züricher Art“, *mit Reis* *pro Person* ---
Putengeschnetzeltes „Züricher Art“*, dazu Eierspätzle* *pro Person* ---
„Riz Casimir“ Zartes Putengeschnetzeltes, *mit Curryrahmsoße und Ananas, dazu Reis* *pro Person* ---***Gegrillter***
Putenbrustbraten *(gebeizt mit unserem Hausgewürz, besonders mager)*
Kann vor Ort frisch aufgeschnitten werden (zzgl. Servicekräfte) *> 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 14

„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 Kalbshüfte *„alias Ossobuco“, mit Schmorgemüse und Bratenjus*
⇒ *dazu 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 (Lieferung nur möglich mit Servicepersonal)* *pro Person* ---

Typisch „Badisch“

Alternative Beilagen finden Sie auf Seite 14

Geschmorte Rindersteakhüfte an Gin-Rahmsoße
⇒ *dazu Kartoffelgratin-Törtchen* *pro Person* ---

Zarter Sauerbraten vom Rind (unser Hit). *Dazu Wildpreiselbeeren*
⇒ *Ohne Beilagen* *pro Person* ---
⇒ *mit Eierspätzle* *pro Person* ---
⇒ *mit Bandnudeln* *pro Person* ---
⇒ *mit Serviettenknödel* *pro Person* ---
⇒ *Ergänzung mit Williams Birnen (2 Stück) gefüllt mit Preiselbeeren* *Aufpreis pro Person* ---

Gemischter Braten. *Zarter Rinderschmorbraten und saftiger Schweinehalsbraten, 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 (besonderes leicht und zart) mit Boullion-Gemüse *mit Meerrettichrahmsoße*
⇒ *mit Wildpreiselbeeren und Boullion-Kartoffeln* *pro Person* ---
Gegartes Wachholder-Schäufele vom Rotwein-Sud
⇒ *mit Ananas-Sauerkraut, Kartoffeln und Bratensoße* *pro Person* ---

Badischer gebackener Hackbraten *an Specksoße oder Bratensoße, dazu Eierspätzle* *pro Person* ---

Vom Rind „Für Feinschmecker“

Alternative Beilagen finden Sie auf Seite 14

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 Rindersteakhüfte) an Schmorbratensoße*
⇒ *mit Serviettenknödel* *pro Person* ---

Rinder-Rollbraten in Senf-Kräuterkruste *(aus der Rindersteakhüfte) an Senfbratensoße*
⇒ *mit Eierspätzle* *pro Person* ---

Rinderschmorbraten *(aus der Rindersteakhüfte) an Schmorbratensoße oder Balsamico-Soße*
⇒ *mit Kartoffelgratin-Törtchen* *pro Person* ---
⇒ *mit Eierspätzle* *pro Person* ---

Geschnetzeltes „Madagaskar“ *(aus der Rindersteakhüfte), dazu zweifarbiger Basmatireis* *pro Person* ---
Geschnetzeltes an Balsamico-Soße *(aus der Rindersteakhüfte), dazu zweifarbiger Basmatireis* *pro Person* ---
Ungarischer Rinder-Saft-Gulasch (aus der Keule geschnitten), *dazu Serviettenknödel* *pro Person* ---

Unser Hit! Am Stück gegrilltes rosa Roastbeef, *mit Bratenjus* *(Mindestmenge 12 Pers.)*
⇒ *Dazu Kartoffelgratin-Törtchen* *(Nur möglich mit Servicepersonal)* *pro Person* ---

---

Vom Fisch

Alternative Beilagen finden Sie auf Seite 14

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* *pro Person* ---
(Mindestmenge 6 Pers.) *Kann vor Ort frisch aufgeschnitten werden (zzgl. Servicekräfte erforderlich)*

In Gin gebeizte Lachsfiletseite, am Stück gegrillt, *dazu Gin-Rahmsoße und Tagliatellen* *pro Person* ---
(Mindestmenge 6 Pers.) *Kann vor Ort frisch aufgeschnitten werden (zzgl. Servicekräfte erforderlich)*

Lachs-Spieße „Provence“, *Lachsfilet, Zitronen, dazu zweifarbiger Basmatireis und Gin-Soße* *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, *mit mediterranem Gemüse, an Rosa Pfeffersoße,*
⇒ *dazu Tagliatellen* *pro Person* ---

Lachsragout vom Lachsfilet *mit Grillgemüse und Gin-Rahmsoße, dazu Tagliatellen* *pro Person* ---

Lachs-Lasagne *(Mögliche Bestellgrößen: 8 oder 18 Personen und ein Vielfaches davon)* *pro Person* ---

Paella mit Meeresfrüchten, Fisch, 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 14

Am Stück gegrilltes rosa Entenbrustfilet*, (Mindestmenge 12 Personen)*
Kann vor Ort frisch aufgeschnitten werden (zzgl. Servicekräfte erforderlich)
⇒ *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-Rotweinsoße, *dazu Apfelrotkraut,*
⇒ *Williams Birnen mit Wildpreiselbeeren, dazu Serviettenknödel* *pro Person* ---

Rehkeule mit Rotweinsoße oder Wacholderrahmsoße
⇒ *Dazu Apfelrotkraut, Williams Birnen mit Wildpreiselbeeren, dazu Serviettenknödel* *pro Person* ---

Aus der Riesenpfanne
⇒ *Paella mit Meeresfrüchten, Fisch, Gambas und Chorizo* *pro Person* ---
⇒ *Paella mit Hähnchen, Puten, Fisch, Meeresfrüchte, Gambas und Chorizo* *pro Person* ---
⇒ *Paella mit Hähnchenoberkeulen, Hähnchenbrustfilet, Putenbrustfilet und Chorizo* *pro Person* ---
⇒ *Gemüse-Paella* *pro Person* ---

Pasta aus dem Parmesan Rad *(nur möglich zzgl. Servicepersonal), Mindestpersonenzahl auf Anfrage!!!*
⇒ ***Tagliatellen****, dazu Steinchampignon-Rahmsoße*
⇒ ***Spaghetti****, dazu fruchtige Tomaten-Gin Soße* *pro Person* ---
Zzgl. Parmesanrad für die Mindestpersonenzahl auf Anfrage

Ofenfrisch italienisch auf Ihren Tisch
⇒ ***Lasagne*** *„Bolognese“ oder „Gärtnerin“* *pro Person* ---
(Mögliche Bestellgrößen: 8 oder 18 Personen und ein Vielfaches davon)
⇒ *Lachs-Lasagne (Mögliche Bestellgrößen: 8 oder 18 Personen und ein Vielfaches davon)* *pro Person* ---

⇒ ***Spaghetti “Hoppla Bobbla”*** *mit **3** Pasta Soßen Ihrer Wahl und frischem Parmesan: (ab 30 Personen)*
Rieslingsoße mit Shrimps, Lachs-Sahnesoße, Tomaten-Basilikumsoße, Carbonara-Soße, Arrabbiata-Soße, Gorgonzola-Spinat-Soße, Bolognese-Soße, Steinchampignonrahmsoße *pro Person* ---

Hits und Aktionen

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

Schnitzelfest: *Panierte Schweineschnitzel vom Rücken, dazu Bratensoße / Jägerschnitzel vom Schweine-Hals oder -Rücken, dazu Steinchampignon-Rahmsoße / Ungarische Schnitzel von der Pute, dazu Paprikarahmsoße,*
⇒ *dazu Eierspätzle* *ab 50 Personen* *pro Person* ---

Schnitzelfest mit Veggie Variante: *Panierte Schweineschnitzel 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
⇒ *Rinderschmorbraten 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* ---

Leckeres 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* ---

Leckeres 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 Pastasoßen Ihrer Wahl und frischem Parmesan.*
Zur Auswahl stehen: Rieslingsoße mit Shrimps, Lachssoße, Tomaten-Basilikumsoße, Gorgonzola-Spinatsoße, Carbonarasoße, Bolognese-Soße, 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, Lachssoße, Tomaten-Basilikumsoße, Gorgonzola-Spinatsoße, Carbonarasoße, Bolognese-Soße, Arrabbiatasoße, *(ab 30 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*

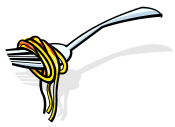
⇒ *Fleischkäse fein* *pro Person* ---
⇒ *Pizza Fleischkäse* *pro Person* ---
⇒ *Zwiebelfleischkäse* *pro Person* ---
⇒ *Schweizer Fleischkäse* *pro Person* ---

***Grillspezialitäten** (ohne Beilagen)* *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* ---
⇒ *Gegrillter Putenbrustbraten (gebeizt mit unserem Hausgewürz, besonders mager)* *pro Person* ---

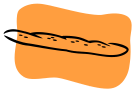
Zu unseren Grill und Schinkenspezialitäten auf dieser Seite erhalten Sie Gratis unsere beliebte Knoblauchsoße.

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* *pro Person* ---
⇒ *Bouillonkartoffeln* *pro Person* ---
⇒ *Kartoffelgratin, Bratkartoffeln, Serviettenknödel* *pro Person* ---
⇒ *Kartoffelgratin-Törtchen (3 Stück)* *pro Person* ---
⇒ *Mini-Röstkartoffeln, Sesam-Kartoffeln oder Rosmarinkartoffeln* *pro Person* ---
⇒ *Kräuterrösti, Bubespitzle* *pro Person* ---
⇒ *Folienkartoffeln mit Kräuter-Knoblauch-Quark* *pro Person* ---

Backwaren!!!



⇒ *Klassisches Baguette (210g)* *Stück* ---
⇒ *Körner Baguette (235g)* *Stück* ---
⇒ *Walnussbaguette (220g)* *Stück* ---
⇒ *Ciabatta (250g)* *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“: *Abgeschmelzte Bohnen mit Speck, Broccoli mit Soße Hollandaise, Karottenspalten im Kräuterbeet und Erbsen* *pro Person* ---

Gemüseplatte „Feinschmecker“:
Abgeschmelzte Bohnen 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, abgeschmelzte Bohnen 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 Schmorgemüsesoße* *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* ---
Gemüsebratlinge mit Kräutern, *dazu Schnittlauchsoße und Eierspätzle* *pro Person* ---
Falafel-Bällchen, *separat dazu Kokos-Currysoße, dazu Tagliatellen* *pro Person* ---
Gemüsemaultaschen mit Grill-Gemüse *an würziger Tomatensoße* *pro Person* ---
Moussaka Vegetarisch, *Kartoffel-Gemüseauflauf gratiniert, 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 (vegetarisch) *pro Person* ---

Kalte Vorspeisen!!!
Rahne Röllchen mit Gemüse, *im Crêpe-Teigmantel, mit Frischkäsemousse* *pro Person* ---
Waldorf-Cocktail *mit Mandarinen, Ananas und Nüssen* *pro Person* ---

Antipasti-Platte *vegan* *(ab 12 Personen)*
Gegrilltes Saison-Grillgemüse: Grüner Spargel, Blumenkohl oder Muskatkürbis.
Klassisches Grillgemüse: 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 Seite17

Warme Vorspeisen!!!

***Kräuter-Frischkäse-Gemüsebratlinge und Falafel,** dazu Kräuterquark-Dip* *pro Person* ---
***Frühlingsröllchen,** dazu Sweet Chilisoße* *(3 Stück)* *pro Person* ---
***Snack-Häppchen Teller** mit Quiche Törtchen Veggie, Schlemmerhörnchen mit Gemüse und Champignon, Frühlingsröllchen oder Falafel* *pro Person* ---

Brot und weitere Backwaren hierzu finden Sie auf Seite 14

Vegane Spezialitäten

Weitere Vegane Spezialitäten verfügbar!

***Bruschettini-Platte gemischt,** in den Varianten …*
⇒ *Knoblauchöl, Tomaten, Rucola, Tomatenecken*
⇒ *Knoblauchöl, Avocados, Paprika*
⇒ *Kräuteröl / Linsenaufstrich / Gemüse*
⇒ *Kräuteröl / Humus / Avocado / Tomate* *3 Bruschettas* *pro Person* ---

***Antipasti-Platte** vegan* *(ab 12 Personen)*
Gegrilltes Saison-Grillgemüse: Grüner Spargel, Blumenkohl oder Muskatkürbis.
Klassisches Grillgemüse: Aubergine, Paprika, Zucchini, Tomaten, Steinchampignon. *pro Person* ---

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

Asia Style: Glasnudelcocktail *pro Person* ---

Bunter Gemüsecocktail *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* *(3 Stück)* *pro Person* ---

Für vegane Suppenliebhaber!!!
⇒ *Klare Gemüsebrühe mit Gemüsestreifen (Karotten, Sellerie oder Kohlrabi)*
⇒ *Tomatensuppe mit Basilikum*
⇒ *Currysuppe*
⇒ *Kürbiscremesuppe (nur in der Kürbissaison)*
⇒ *Paprika-Ingwersuppe*
Preise pro Person *als Vorspeise (0,3 l) / als Hauptspeise (0,5 l)* ---
⇒ *Karotten-Ingwersuppe (Preis-Hit)*
Preise pro Person *als Vorspeise (0,3 l) / als Hauptspeise (0,5 l)* ---

Brot und weitere Backwaren hierzu finden Sie auf Seite 14

***Grillgemüsepfanne:** Karottenspalten, Zucchinischeiben, 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 Gemüsereispfanne,** 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* ---
Gemüse-Paella (Vegan) *pro Person* ---

Dessert (vegan)
***Mousse-Variationen vegan** (in Schale)* *pro Person* ---
***Mousse Variationen vegan** (im 120 ml Gläschen)* *pro Glas* ---
Zur Auswahl stehen vegan: Schokoladen-Mousse, Zweifarbiges Schoko-Mousse, Vanille-Mousse

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!

Wir richten auch komplette Dessertbüffets in verschiedenen Variationen

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

Pro Person empfehlen wir 2 Gläschen

⇒ *Unser Hit! Schwarzwälder Kirsch Tiramisu*	*pro Stück*	---
⇒ *Hausgemachte klassische Tiramisu*	*pro Stück*	---
⇒ *Hausgemachte Erdbeer- <u>oder</u> Himbeer-Tiramisu*	*pro Stück*	---
⇒ *Zwetschgen Tiramisu mit Zimt*	*pro Stück*	---
⇒ *Bratapfel-Tiramisu*	*pro Stück*	---

Tiramisu-Variationen *wie zuvor, jedoch in Schalen*	*pro Person*	---
Mousse-Variationen *(in Schale)*	*pro Person*	---
Mousse Variationen *(im 120 ml Gläschen)*	*pro Glas*	---

Zur Auswahl stehen: Schokoladen-Mousse, Zweifarbiges Schoko-Mousse, Cappuccino-Mousse, Apfel-Calvados-Mousse, Joghurt-Pfirsich-Mousse, Joghurt-Kirsch-Mousse, Joghurt-Erdbeer-Mousse

Schoko Mousse, Cappuccino Mousse*, in Mini-Gläschen (80ml)*	*pro Glas*	---
Joghurt-Quarkcreme *mit Apfelragout (im großen Gläschen 120ml)*	*pro Glas*	---
Bayrisches Haselnuss Roche-Creme	*pro Glas*	---
Bayrisch Creme mit Erdbeersoße	*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 <u>oder</u> Beerenragout*	*pro Glas*	---
Panna Cotta *mit Erdbeersoße*	*pro Glas*	---
Panna Cotta, "Ein Traum mit Zimt" *dazu Zwetschgenragout mit Rotwein (nur in der Saison)*	*pro Glas*	---
Panna Cotta mit Eierlikör und Erdbeersoße	*pro Glas*	---
Panna Cotta mit frischen Früchten	*pro Glas*	---
Panna Cotta mit frischem Erdbeerragout *(nur in der Saison)*	*pro Glas*	---

<u>Traditionelles in Mini-Gläschen</u>

Pro Person empfehlen wir 2 Gläschen

Vanillepudding	*pro Glas*	---
Schokopudding	*pro Glas*	---
Aufgeschichtet Vanille-Schokopudding *(120ml)*	*pro Glas*	---
Mascarpone-Creme Pfirsich-Mango	*pro Glas*	---
Mascarpone-Creme Himbeere	*pro Glas*	---
Creme Brûlée *im Mini- Schälchen, (wird vor Ort karamellisiert)*	*pro Schälchen*	---
Leichte Quarkcremes*, mit Früchten in den Varianten …*		
⇒ *Mandarine, Waldbeere, Erdbeere, Pfirsich, Kirsch*	*pro Glas*	---
Rote Fruchtgrütze*, mit Vanillesoße (120ml)*	*pro Glas*	---
Frische Erdbeeren *(in Saison), mit Vanillesoße im großen Schälchen*	*pro Schälchen*	---
Frischer Obstsalat *(120ml)*	*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 Früchteplatte	*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*	*pro Dose (5 l)*	---
⇒ *Dazu kalte Fruchtsoße (Pfirsich, Mango oder Erdbeere)* *Mindestmenge 2 l*	*pro Liter*	---
⇒ *Dazu warme Himbeeren, Sauerkirschen oder Schokosoße* *Mindestmenge 2 l*	*pro Liter*	---
Kaiserschmarrn *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 6 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* ---

Dessert Büffet „Sureprice“

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

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

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

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

Unser Dessert-Büffet Surprice wird auf Wunsch toll arrangiert auf Etageren oder Stufen

Zu allen Büffets empfehlen wir als Ergänzung zum Finale unsere …

Ergänzungs-Käsespezialitätenplatte mit Baguette *Aufpreis zum Büffet* *pro Person* ---

- *Europäische Käsespezialitäten garniert mit Früchten*
- *Ofenfrisches Baguette (gemischt oder hell)*

Hinweis: Bei dieser Position handelt es sich um eine Ergänzung in Verbindung zu einem Büffet. Die Menge ist daher reduziert und nicht identisch wie bei unseren Käseplatten im Hauptprogramm. Empfehlung: Die bestellte Menge sollte demnach Ihrer Gästeanzahl entsprechen.

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, gegrilltes Lachsfilet (alias Flammlachs), geräucherte Forellenfilets, Fischpasteten, Fischpralinen, 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 <*

⇒ *Gefülltes Hähnchenbrustfilet mit Gemüse, 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*

⇒ *Marinierter 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, 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 Variante1:
⇒ *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 Schweinesteakbraten, 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*
⇒ *Gratiniertes Schlemmersteak „Mediterrane" von der Putenbrust mit Grillgemüse, Tomaten, Mozzarella, dazu Cafe de Paris Soße.*
⇒ *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)*

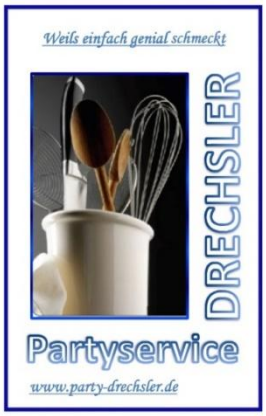
Käsespezialitäten *von beiden Seiten des Rheins:*
Bergkäsespezialtäten, Weichkäse Vielfalt, ergänzt mit Senf Variationen, Butter und Nüssen, Gemüse Schleckereien, frischen Früchten.
Gemischtes Baguette

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

Büffets:
Wenn Sie Interesse an einem Büffet haben, fordern Sie bitte unsere Auswahl an weiteren 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 19

Petit warm-kaltes Büffet aus Hauptprogramm

Kalte Highlights:

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

⇒ *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*

Feinschmecker Cocktails und Rohkostsalate

⇒ *Geflügelcocktail, Gemüsecocktail, Karottensalat, Farmersalat*

Partybrötchen

Achtung jetzt wird es heiß *Bitte wählen Sie eine Variante aus!*

Variante 1:
⇒ *Gratiniertes Schlemmersteak „Mediterrane" von der Putenbrust, mit Grillgemüse, Tomaten, Mozzarella, dazu Cafe de Paris Soße und Tagliatellen*

Variante 2:
⇒ *Geschmorte Rindersteak-Hüfte an Gin-Rahmsoße, dazu Serviettenknödel*

Variante 3:
⇒ *Schweinefilet im Speckmantel, mit frischen Steinchampignon an Rahmsoße, 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: *Gegrilltes Lachsfilet (alias Flammlachs), Graved Lachs, Räucherlachs, Forellenfilet, Fischpralinen, Sahnemeerrettich, Meerrettichspäne. Genial dekoriert.* *ab 10 Personen* *Preis p. Person* ---

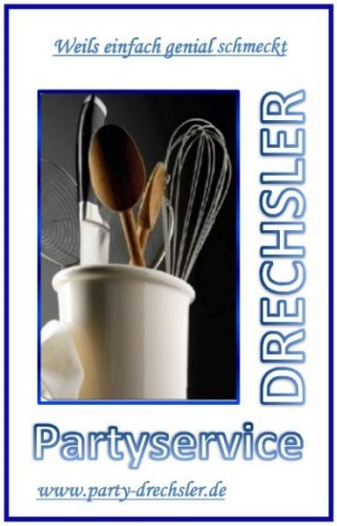
Kombiplatte mit Schinken, Braten, Käse: *Schinken-Bratenplatte mit Käsespezialitäten, dazu Senfvariationen, Gemüse Schleckereien und Früchte* *ab 10 Personen* *Preis pro Person* ---

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 14

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 Büffets: ***Beachten Sie hierzu bitte unseren Hinweis auf Seite 19 in diesem Katalog!!!***

Damit unsere Zusammenarbeit auf einer klaren Grundlage beruht, gelten unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen als Bestandteil in allen Aufträgen. Sie finden diese online unter www.party-drechsler.de unter "Impressum".

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.*

Hinweis zur Besteuerung (Mehrwertsteuer) unserer Leistungen ab dem 01.01.2024
Bei Bestellung von Speisen aus unserem Katalog sowie unseren Büffet- u. Menüvorschlägen kann laut aktueller Gesetzgebung der verminderte MwSt.-Satz in Höhe von 7% angesetzt werden, da es sich vom Grundsatz her um eine Lebensmittellieferung handelt. Voraussetzung hierfür sind keine Inanspruchnahme von weiteren Nebenleistungen wie Service- und Dienstleistungen vor Ort für das gleiche Event (Beispiele: Gebuchte Servicekräfte, Leihgeschirr usw.). Evtl. Reinigungskosten bei uns im Betrieb für Büffetgeschirr gehören hier nicht dazu. Sobald weitere Nebenleistungen wie Leihartikel, Servicekräfte u. sonstige Dienstleitungen vor Ort im Auftrag enthalten sind, müssen lt. aktuellem Beschluss ab dem 01.01.2024 wieder 19% MwSt. auf alle Leistungen im gesamten Auftrag angesetzt werden. Der Gesetzgeber sieht den kompletten Auftrag dann als Gastronomie-Leistung an. Eine Aufsplittung der Leistungen in verschiedene Aufträge mit unterschiedlichen MwSt.-Sätzen für das gleiche Event ist nicht zulässig, da es sich in der Gesamtbetrachtung immer noch um eine Gastronomieleistung handelt.
Wir wenden die 7% oder 19% Regelungen generell in unseren Angeboten und Auftragsbestätigungen je nach Leistungsumfang entsprechend an. Bei weiteren Fragen hierzu erklären wir Ihnen gerne diese Regelung detailliert.
Alle Nebenleistungen wie Leihgeschirr, Servicepersonal usw. sind generell mit 19% zu besteuern.

Allergene: *Trotz Verwendung feinster 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

„Weils einfach genial ISsT“