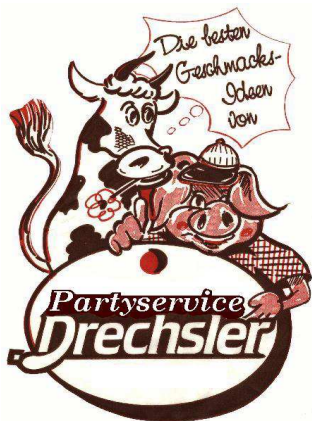




# PARTYSERVICE DRECHSLER

Appenweier- Urloffen, St. Martinstraße 20

Tel: 07805 / 4785, Fax: 07805 / 919827

Email: [info@party-drechsler.de](mailto:info@party-drechsler.de) / Internet: [www.party-drechsler.de](http://www.party-drechsler.de)

Ihr Ansprechpartner:

**Frau Iris Drechsler-Stumm**

## 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](http://www.party-drechsler.de)

**Die Preise in diesem Prospekt sind unverbindliche Richtpreise, zuzüglich der gesetzl. MwSt. (7% oder 19% je nach Dienstleistungsart). Die Problematik der anzusetzenden MwSt. haben wir auf der letzten Seite dieser Broschüre beschrieben. Preisänderungen behalten wir uns vor!**

**Lieferung:** Bitte beachten Sie, dass zu den Angebotspreisen je nach Auftragswert u. Entfernung evtl. eine Lieferpauschale u. eine Geschirrrückholpauschale hinzu kommt. 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 u. Erinnerung an eine schöne u. gelungene Feier". Ihre Gäste werden es Ihnen danken.**

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

In allen Beratungsfragen für Sie zuständig ist Frau

**Iris Drechsler-Stumm**

*„Weiß einfach genial schmeckt“*

## „Brunch“ (Ab ca. 20 Personen. Kleinere Personenzahlen auf Anfrage)

### Eine tolle Sache! Frühstück (Breakfast) und Mittagessen (Lunch) zusammenlegen.

#### Eine der vielen möglichen Varianten...

- ⇒ Leckere Aufschnittwurst
- ⇒ Rohe u. gekochte Schinkenspezialitäten
- ⇒ Käsespezialitäten, eine Auswahl von Schnitt-, Weich- u. Frischkäse
- ⇒ Partyfrikadellen oder ofenfrischer Fleischkäse
- ⇒ Dazu Knoblauchsoße
- ⇒ Gegrartes Schinkle oder gegrillte Hähnchenteile
- ⇒ Dazu Currysoße
- ⇒ Kräuterrührei mit Schwarzwälder Speck
- ⇒ Ofenfrische Schlemmerhörnchen
- ⇒ Leichter Wurst- oder Gemüsesalat
- ⇒ Feine Gemüse- Cremesuppen oder klare Fleischbrühe mit Klößchen
- ⇒ Gefüllte Peperoni, gefüllte Cocktailtomaten
- ⇒ Frisches Marktgemüse u. Gemüsesticks
- ⇒ Gebratenes, eingelegtes Gemüse
- ⇒ Verschiedene Frühstücksbrötchen u. Baguette
- ⇒ Früchtequarkcreme in Mini-Gläschen
- ⇒ Exklusive Früchteplatte u. frischer Obstsalat
- ⇒ Ofenfrische Croissant oder Laugenkonfekt
- ⇒ Joghurt, Müsli, Cornflakes
- ⇒ Butter, Honig, Marmelade



Preis pro Person

#### **Die Ergänzung !!!**

- ⇒ Wie oben, jedoch zusätzlich mit einigen leckeren Fischspezialitäten

Preis pro Person

**Wir haben auch weitere tolle Brunch-Ideen wie Gutsherren-Brunch, Schlemmer-Brunch, Feinschmecker-Brunch u. v. m. Fordern sie diese einfach bei uns an!**

### Für Ihren Stehempfang: Fingerfood

#### **Leckere Canape**

- ⇒ Mit gekochten Schinkenspezialitäten, rohen Schinkenvariationen, Schlemmerbraten, Käsevielfalt u. Fischspezialitäten,

Stück

#### **Vegetarische Canape**

- ⇒ Mit Spargel, Eier-Creme, Tomaten, Mozzarella u. Rucola
- ⇒ Mit Fetakäse u. mediterranem Gemüse



Stück

Stück



**Alle Canapes werden exklusiv garniert, lecker dekoriert u. auf Platten angerichtet**

#### **Büro Brötchen**

- ⇒ (aufgeschnittene Party- Brötchen) bestrichen mit leckerem Dip u. Salat, belegt mit Schinken, Braten, Salami, Käse u. Lachs u. garniert mit Gemüse

Stück

#### **Bruschettinis mediterrane, Ciabatta-Brot mit Pesto-Variationen bestrichen und belegt mit ...**

- ⇒ Tomaten-Sugo, lecker garniert
- ⇒ Kräuter-Sugo, lecker garniert
- ⇒ Thunfisch u. Cippolas
- ⇒ Luftgetrocknete Salami u. eingelegtem Gemüse
- ⇒ Parma-Schinken u. Gemüse
- ⇒ Puten-Schinken u. Kirschtomaten
- ⇒ Fetakäse mit gegrilltem Gemüse
- ⇒ Rucola, Tomaten u. Mozzarella

Stück

Stück

Stück

Stück

Stück

Stück

Stück

Stück

## Partyspaß im Quadrat

Mini Brötchen-Ecken-Variationen (lassen Sie sich überraschen) bestrichen mit leckeren Dips in den Varianten:

- ⇒ leicht u. Gemüse
- ⇒ edel u. Fisch
- ⇒ pikant u. Käse
- ⇒ bayrisch, mit Obatzda und frischem Marktgemüse
- ⇒ herzhaft u. lecker mit Schinken oder Salami

Stück

## Mini Laugenkonfekt, Exklusive belegt

Als Grundlage dienen leckere Dips

- ⇒ Party-Laugenkonfekt mit Schinken, Braten, Käse u. Salami.  
Empfohlenen Menge 5 Stück pro Person (Mindestmenge 20 Stück)
- ⇒ Party-Laugenkonfekt mit Lachs.  
Empfohlene Menge 5 Stück pro Person (Mindestmenge 10 Stück)

Stück

Stück

## Mini Laugengebäckvariationen, lecker belegt

- ⇒ Mit Frischkäse u. Kräutern oder Schinken u. Käse oder Salami u. Käse

Stück

## Wrap's (gefüllte Weizenteigfladen)

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



Stück

Stück

Stück

Stück

**Laugen-Schnecken belegt.** Super fein! Probieren Sie!!! Als Grundlage dienen leckere Dips. In den Varianten ...

- ⇒ Exklusive, mit Lachs, Meerrettich und Ei
- ⇒ Rustikal, mit hausgemachtem Fleischsalat und Ei
- ⇒ Vital, mit Kräuter-Frischkäse und Marktgemüse
- ⇒ Turkey, mit Putenbrustfilet, Curry-Dip und Ananas

Empfehlung  
pro Person  
= 1 Stück

Stück

Stück

Stück

Stück

**Bagels (Neuheit!),** belegt mit Frischkäse, Salat in den Varianten ...

- ⇒ Turkey: Putenschinken, Ananas, Käse
- ⇒ Classic: Schinken, Ei, Paprika, Käse
- ⇒ Nordic: Räucherlachs, Ei
- ⇒ Nizza: Thunfisch, Ei, Zwiebeln
- ⇒ Vital: Kräuterquark, Schnittlauch, Radieschen
- ⇒ Vegetaria: Fetakäse, mediterranem Gemüse

Empfehlung  
pro Person  
= 1 Stück

Stück

Stück

Stück

Stück

Stück

Stück

## Besondere Fingerfood- und Vorspeisenspezialitäten

- ⇒ Krabbencocktail, Geflügelcocktail oder Käse-Florida-Cocktail, in Mini-Gläschen
- ⇒ Gambas in Knoblauchöl, in Mini-Schälchen
- ⇒ Tafelspitz mit Vinaigrette, in Mini-Schälchen
- ⇒ Vitello Tonnato, in Mini-Schälchen
- ⇒ Badisches Carpaccio mit Meerrettich, in Mini-Schälchen
- ⇒ Lachsröllchen, in Mini-Schälchen
- ⇒ Schinken-Crêpes, in Mini-Schälchen
- ⇒ Bohnen in Mojo, in Mini-Gläschen (kalte würzige Soße / eine Kanarische Spezialität)
- ⇒ Cocktailtomaten im Speckmantel, in Mini-Schälchen
- ⇒ Steinchampignon im Speckmantel, in Mini-Schälchen
- ⇒ Brotsalat mit leckerem Dressing, in Mini-Gläschen
- ⇒ Calabrese-Cocktail, in Mini-Gläschen
- ⇒ Hirtencocktail, in Mini-Gläschen
- ⇒ Gazpacho, kalte spanische Gemüsesuppe in Mini-Gläschen

Stück

Stück

Stück

Stück

p. Pers.

Stück

Stück

Stück

Stück

Stück

Stück

Stück

Stück

Stück

## Süße Kleinigkeiten

- Gefüllte Mini Eclair** mit Vanillecreme oder Schokoladencreme (Mindestmenge 20 Stück)
- Mini Schoko-Windbeutel mit Vanillecreme** (Mindestmenge 20 Stück)
- Gefüllte Mini Windbeutel mit Vanillecreme** (Mindestmenge 20 Stück)

Stück

Stück

Stück

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

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

**Muffins-Variationen**

⇒ Nuss-Muffin, Schoko-Muffin, Joghurt-Kirsch-Muffin, Mandarinen-Muffin (Mindestmenge 10 Stück je Sorte)  
Stück

**Mini-Obsttörtchen,**

⇒ mit Vanillecreme u. frischen Erdbeeren o. frischen Früchten (Mindestmenge 20 Stück) Stück

**Donauwelle (Kuchengebäck)** (Mindestmenge 20 Stück)

Stück

**Preis Hit !!!****Baguette-Brote pfiffig belegt**

Ofenfrisches Steinofenbaguette oder Körnerbaguette! Als Grundlage dienen leckere Dips

⇒ Mit Schinken, Braten, Käse u. Lachs. Pfiffig ausgarniert. (1 Stück für ca. 3 Personen) Stück

⇒ Mit Schinken, Braten, Käse u. Wurst. Reichlich ausgarniert. (1 Stück für ca. 3 Personen) Stück

**Zum Apperativ - Weitere Fingerfood-Spezialitäten****Unser herzhaftes warmes Snackgebäck**

|                                                                |         |            |
|----------------------------------------------------------------|---------|------------|
| ⇒ Käsefüße, Kräuterroulade, Pizza-Taler                        | 3 Teile | pro Person |
| ⇒ Extra Mini-Schlemmerhörnchen, mit Schinken u. Käse           | 2 Teile | pro Person |
| ⇒ Petit-Quiche-Schnitten, mit Schinken u. Lachs (D = ca. 3 cm) | 3 Teile | pro Person |

**Laugen-Snackgebäck mal anders**

⇒ Mit Speck, Käse o. Körner 3 Teile pro Person

**Warme Fingerfood Spezialitäten****Mini Quiches** (Mindestmenge 8 St. je Sorte), D = ca. 8 cm

⇒ Mit Broccoli und Schinken / Lauch und Schinken / Salami u. Tomaten / oder Lachs u. Gemüse Stück

**Schlemmerhörnchen** mit Schinken u. Käse / oder Steinchampignon u. Käse Stück

**Muffins mal herzhaft** mit Salami, Schinkenspeck oder Champignon (mind. 8 St. pro Variante) Stück

**Party-Frikadellen** (unsere leckeren Minis) 5 Stück

**Fleischbällchen** 5 Stück

**Schnitzel-Happen** (unsere saftigen panierten Mini-Schnitzel vom Schweinerücken) 5 Stück

**Fisch-Happen** (vom Seelachsfilet) 5 Stück

**Hähnchennuggets** (paniertes Hähnchenbrustfilet) 5 Stück

**Hähnchensticks** (Hähnchenbrustfilet am Spieß, pur oder mit Ananas oder mit Zwiebeln) 5 Stück

**Garnelen-Lollipops** (Garnelen mit Gemüse und Zitronengras) 5 Stück

Ein leckeres Fingerfood Dessert finden Sie bei unseren **Dessert-Spezialitäten** weiter hinten.

Unser Fingerfood Eisbüffet bieten wir Ihnen gerne auf Anfrage an.

Weitere Fingerfood-Büffet-Vorschläge können wir Ihnen gerne zusenden.

## **Fingerfood Büffet „Exklusiv“**

### **Leckere Canapes**

- ⇒ Mit gekochten Schinkenspezialitäten, rohen Schinkenvariationen, Schlemmerbraten, Käsevielfalt u.
- ⇒ Fischspezialitäten, exklusiv garniert

### **Gemüse Canape**

- ⇒ mit Spargel u. Ei, Tomaten u. Mozzarella



### **Wrap's (gefüllte Weizenteigfladen)**

- ⇒ Mit Putenfleisch, Paprika, Eisbergsalat u. Curry-Dip
- ⇒ Mit Lachs, Eier, Eisbergsalat u. Dill – Dip



### **Partylaugenkonfekt pfiffig belegt**

- ⇒ Mit Schinken, Braten, Käse u. Lachs. Pfiffig ausgarniert.

### **Cocktails in Mini-Gläschen**

- ⇒ Krabbencocktail
- ⇒ Geflügelcocktail
- ⇒ Käse-Florida-Cocktail
- ⇒ Calabrese-Cocktail, Mozzarella Kugeln mit Cocktailtomaten u. Rucola

### **Anti-Pasti in Mini-Schälchen**

### **Dazu warm serviert ...**

#### **Schlemmerhörnchen**

- ⇒ Mit Schinken u. Käse

#### **Petit Quiches**

- ⇒ Mit Broccoli und Schinken
- ⇒ Lachs u. Gemüse



#### **Party-Frikadellen und Schnitzelhappen**

#### **Hähnchensticks gegrillt**

- ⇒ Deftige würzige Hähnchenbrustfilet-Variationen am Spieß

**Dazu unsere leckeren Dips: Knoblauchsoße, Cocktailsoße, Currysoße. Hierzu frisches Baguette. Büffet dekoriert.**

**Preis für komplettes Fingerfood-Büffet wie zuvor beschrieben**

**(Ca. 10 Teile pro Person)  
pro Person**

**Wir haben auch noch weitere tolle Variationen von Fingerfood-Büffets auf Anfrage!!!**

**Für einen Stehempfang empfehlen wir Ihnen ein Fingerfood-Büffet mit ca. 6 Teilen pro Person**



## „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 Melonenschiffchen

pro Person

**Fischplatte** mit Forellenfilet, Lachs, Fischpastete, Crevetten u. Sahnemeerrettich.

Ausgarniert mit gefüllten Eiern, gefüllten Cocktailtomaten, Peperoni

pro Person

**Lachsröllchen** mit Urloffener Meerrettichmousse

**Schinkenröllchen** mit Kräuter-Frischkäse-Mousse

**Geflügelcocktail** mit Ananas und Orangen

Brot bitte  
separat  
dazu  
bestellen

pro Person

pro Person

pro Person

**Anti-Pasti Platte**, bestehend aus gebratenen Aubergine, Paprika, Zucchini u. Steinchampignon

pro Person

**Anti-Pasti Vorspeisenplatte „Exklusiv“** bestehend aus: Gebratenen Aubergine, gegrilltem Paprika, gegrillten Zucchini, gefüllten Cocktailtomaten, gefüllten Peperoni, Tomaten mit Mozzarellabocconcini, Melonenschiffchen mit Südtiroler Schinken,

pro Person

**Tomaten mit Mozzarella-Bocconcini**, Pesto u. Basilikum

pro Person

**Charcuterie-Pastete** mit Cumberlandsoße

pro Person

**Wilder Salat:** Versch. Blattsalate mit Balsamico Dressing, Walnusskerne u. Kracherle

pro Person

**Feldsalat:** Mit Speck, Nüssen u. Kracherle (nur in der Saison)

pro Person

**Brotsalat:** Mit Kirschtomaten, Rucola u. Parmesanspäne, in Dressing

pro Person

**Vitello Tonnato:** Dünne Kalbfleischscheiben mit Thunfischsoße

pro Person

**Badisches Carpaccio:** Hauchdünnes Schäufele an Meerrettich-Creme

pro Person

**Gazpacho:** Kalte spanische Gemüsesuppe in Mini-Gläschen

pro Stück

Brot bitte  
separat  
dazu  
bestellen

### Warme Vorspeisen

- **Schweine Filet Wellington –Taschen**
- **Puten Ragout Fin mit Reis oder Königin Pastete**
- **Kalbsragout Fin mit Reis**
- **Lachsfilet in Blätterteigpäckchen**

pro Person

pro Person

pro Person

pro Person

### Weiter geht's für alle Suppenliebhaber!!!

- ⇒ Klare Fleischbrühe mit Fleischklößchen (Hanauer Bollensuppe)
- ⇒ Klare Fleischbrühe mit Markklößchen oder Butterklößchen
- ⇒ Klare Fleischbrühe mit Kräuterflädle
- ⇒ Klare Gemüsebrühe mit Gemüsespaghetti (Karotten, Sellerie oder Kohlrabi)
- ⇒ Speckknödelsuppe
- ⇒ Käsecremesuppe mit Kracherle
- ⇒ Gemüsecremesuppe mit frischen Kräutern
- ⇒ Tomatencremesuppe mit Basilikum
- ⇒ Tomatencremesuppe mit Cherry
- ⇒ Steinchampignon-Rahmsuppe mit frischen Kräutern
- ⇒ Knoblauchcremesuppe mit Kracherle
- ⇒ Kartoffelsuppe mit Speck
- ⇒ Kürbisscremesuppe (nur in der Kürbissaison)

**Preise pro Person**

als Vorspeise (0,3 l) / als Hauptspeise (0,5 l)

**Für Feinschmecker**

- ⇒ Spargelcremesuppe      Preise pro Person als Vorspeise (0,3 l) / als Hauptspeise 0,5 l
- ⇒ Pfifferlingrahmsuppe (Saison) Preise pro Person als Vorspeise (0,3 l) / als Hauptspeise 0,5 l
- ⇒ Lachscremesuppe      Preise pro Person als Vorspeise (0,3 l) / als Hauptspeise 0,5 l
- ⇒ Gulaschsuppe      Preise pro Person als Vorspeise (0,3 l) / als Hauptspeise 0,5 l

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

- ⇒ **Chili Con Cane, inkl. Baguette hierfür**

pro Person

#### Unser Tipp !!!

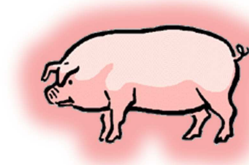
Ein heißer herzhafter Suppentopf ist auch in der späteren Abendstunde immer beliebt.



Falls Sie Brot wünschen, bitte separat dazu bestellen.  
Siehe Seite 13

## Hauptgerichte

## Vom Schwein



Alternative  
Beilagen  
Finden Sie auf  
Seite 13

### 2 Schweineschnitzel paniert (besonders mager u. saftig)

mit Rahm- oder Bratensoße.

- ⇒ dazu Eierspätzle
- ⇒ mit Kräuter-Rösti

pro Person  
pro Person

### 2 Schweineschnitzel mit Braten- oder Rahmsoße, > ohne Beilage <

pro Person

### 2 Jägerschnitzel (wahlweise vom Hals oder Rücken) an Steinchampignonrahmsoße

- ⇒ dazu Eierspätzle
- ⇒ mit Mini-Semmelknödel

pro Person  
pro Person

### Überbackene Schlemmer-Steakpfanne (vom Schweine-Hals oder Schweine-Rücken)

Überbacken mit Käse, frischen Steinchampignon, Speck u. Kräutern, an Rahmsoße,

- ⇒ dazu Eierspätzle

pro Person

### Schweine- Geschnetzeltes „Züricher Art“, mit Eierspätzle

pro Person

### Schweine Geschnetzeltes „Gyros Art“, mit Tsatsiki, Reis oder Fladenbrot

pro Person

### Schweine Geschnetzeltes „Gyros Art“, mit Tsatsiki, > ohne Beilage <

pro Person

### Gefüllter Schweinebraten „Jäger Art“, mit Champignon u. Speck, dazu Eierspätzle

pro Person

### Gefüllter Schweinebraten „Jäger Art“, > ohne Beilage <

pro Person

### Gefüllter Schlemmerbraten vom Schwein,

- ⇒ mit frischem Gemüse gefüllt, dazu Eierspätzle

pro Person

### Gefüllter Schlemmerbraten vom Schwein, mit frischem Gemüse gefüllt, ohne Beilage

pro Person

### Broccoli-Braten, unsere Spezialität vom Schwein, dazu Eierspätzle

pro Person

### Broccoli-Braten, unsere Spezialität vom Schwein > ohne Beilage <

pro Person

### Hirtenbraten, die griechische Spezialität, gefüllt mit Schafskäse, dazu Curry-Reis

pro Person

### Gegrillter Schweinesteakbraten vom Schwein. Besonders mager

- ⇒ mit Steinchampignonrahmsoße, dazu Eierspätzle

pro Person

### Gegrillter Schweinesteakbraten vom Schwein. > ohne Beilage <

pro Person

### Gegrillter Schweinesteakbraten vom Schwein „da Fruita“. Besonders mager

- ⇒ mit Curryrahmsoße u. Mangospalten, dazu Basmatireis

pro Person

### Burgunder Braten vom Schwein,

- ⇒ dazu Williamsbirnen mit Wildpreiselbeeren, dazu Eierspätzle

pro Person

### Spießbraten vom Schweinehals. Besonders saftig. Mit Rahmsoße oder Pfefferrahmsoße

- ⇒ dazu Eierspätzle

pro Person

### Gratinierter Schweizer Steakbraten,

- ⇒ überbacken mit Appenzeller-Käse, dazu Eierspätzle

pro Person

### Mini-Schweinshaxen, mit Bratensoße, Semmel- oder Kartoffelknödel, Sauerkraut

pro Person

**Gefülltes Schweine-Lendchen,**

⇒ mit Gemüse u. Fleischfüllung, Rahmsoße, dazu Eierspätzle pro Person

**Gebratene Schweine-Medaillons mit Pepp.**

⇒ mit grüner Pfefferrahmsoße, dazu Eierspätzle pro Person

**Gebratene Schweine-Medaillons,** mit Steinchampignons, dazu Eierspätzle

pro Person

**Schweine- Filet im Speckmantel,** mit Pfifferling-Rahmsoße, dazu Eierspätzle

pro Person

**Schweine- Filet im Speckmantel,** mit Steinchampignon-Rahmsoße, dazu Eierspätzle

pro Person

**Schweine- Filet mit Kräuter-Frischkäsekruste,** an Cherry-Rahmsoße, dazu Eierspätzle pro Person**Alles Spießig !!!****Schweine Filet-Spießchen „Zigeuner Art“,** (2 Stück)

⇒ mit Schweinemedallions, Speck u. Paprika dazu Zigeuner Soße, dazu Curryreis pro Person

**Schweine Filet-Spießchen „Jäger Art“,** (2 Stück) mit Schweinemedallions,

⇒ Steinchampignon, Speck, an Kräuterrahmsoße, dazu Spätzle pro Person

**Schweine Filet-Spießchen „Schaschlik Art“,** (2 Stück) mit Schweinemedallions,

⇒ Speck, Paprika, Zwiebeln, an Zigeunersoße, dazu Baguette pro Person

**Geflügel leicht & fein**
[Alternative Beilagen](#)
[Finden Sie auf](#)
[Seite 13](#)
**Hähnchenbrustpfanne mit Wok-Gemüse**

⇒ mit gelber Currysoße, dazu Basmatireis pro Person

**Gefülltes Hähnchenbrustfilet-Roulade** mit Speck, Gurke, Zwiebeln u. Senf

⇒ in Schmorbratensoße, dazu Eierspätzle pro Person

**Gefülltes Hähnchenbrustfilet mit grünem Spargel o. Zucchini**

⇒ in Aquavitrahmsoße, dazu Eierspätzle pro Person

**Gefülltes Hähnchenbrustfilet mit Blattspinat**

⇒ in Kräuterrahmsoße, dazu Eierspätzle pro Person

**Gegrilltes Hähnchenbrustfilet mit Budapester- Soße**

⇒ dazu Eierspätzle pro Person

**Gegrilltes Hähnchenbrustfilet mit Cherry- Rahmsoße**

⇒ dazu Eierspätzle pro Person

**„Saltim Bocca“ vom Hähnchen, mit Zucchini u. Salbei**

⇒ dazu Tagliatellen pro Person

**Gegrillte Hähnchenschlegel**

> ohne Beilage < 1 Stück

**Hähnchenbrustfilet „Piccata Milanese“,** mit Spaghetti, Tomatensoße und Parmesan pro Person**Wok-Gerichte**

⇒ Thai-Pfanne: Hähnchenbrust an Curry-Kokos-Soße mit Basmati-Reis oder Asian-Noodles pro Person

**Paella** mit Hähnchen, Puten und Chorizo (mit Paprika u. Knoblauch gewürzte Rohwurst) pro Person

## Alles Gute von der Pute



Alternative Beilagen Finden  
Sie auf Seite 13

|                                                                                                                                            |            |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| <b>Überbackene Schlemmer Schnitzel</b> von der Putenbrust mit frischen Steinchampignon, Speck, Kräuter und Rahmsoße.<br>⇒ dazu Eierspätzle | pro Person |
| <b>Putenmedaillons</b> an Steinchampignonrahmsoße, dazu Eierspätzle                                                                        | pro Person |
| <b>Putenrahmbraten mit Pfifferlingen</b> , dazu Eierspätzle                                                                                | pro Person |
| <b>Gefüllter Putenbraten“ Zigeunerart“ mit Paprikarahmsoße</b> , dazu Eierspätzle                                                          | pro Person |
| <b>Puten-Ragout-Fin</b> , mit Butternudeln                                                                                                 | pro Person |
| <b>Putengeschnetzeltes „Züricher Art“</b> , mit Reis                                                                                       | pro Person |
| <b>Putengeschnetzeltes „Züricher Art“ mit frischen Steinchampignons.</b><br>⇒ Mit Eierspätzle                                              | pro Person |
| <b>„Riz Casimir“ Zartes Putengeschnetzeltes</b> , mit Curryrahmsoße u. Ananas. Dazu Reis                                                   | pro Person |
| <b>Putenfleischpfanne mit Wok-Gemüse</b> , mit Reis                                                                                        | pro Person |
| <b>2 Putensteak gegrillt mit Zigeunersoße</b> , dazu Eierspätzle                                                                           | pro Person |
| <b>2 Putenschnitzel paniert</b> mit Rahmsoße, dazu Eierspätzle                                                                             | pro Person |
| <b>2 Putenschnitzel paniert</b> mit Braten- oder Rahmsoße, > ohne Beilage <                                                                | pro Person |
| <b>Gegrillter Putenbraten</b> > ohne Beilage <                                                                                             | pro Person |

## Oder darf's etwas vom Kalb sein?

Alternative Beilagen Finden  
Sie auf Seite 13

|                                                                                                                     |            |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| <b>„Züricher“ Sahne-Geschnetzeltes vom Kalb</b> , dazu Eierspätzle                                                  | pro Person |
| <b>Gefüllte Kalbsbrust, eine Delikatesse</b> , dazu Rahmsoße, Eierspätzle                                           | pro Person |
| <b>Gefüllte Kalbsbrust</b> , dazu Rahmsoße > ohne Beilage <                                                         | pro Person |
| <b>Kalbsrahmbraten mit Steinchampignon u. Kräuterrahmsoße</b><br>⇒ Dazu Eierspätzle                                 | pro Person |
| <b>„Saltim Bocca“ vom Kalb.</b> Gegrilltes Kalbssteak mit Zucchini, Parmaschinken und Salbei<br>⇒ dazu Tagliatellen | pro Person |
| <b>Gegrillter Kalbsrücken mit Pfifferlingrahmsoße</b> , dazu Eierspätzle                                            | pro Person |
| <b>Kalbshaxe „Osso Bucco“</b> , dazu Mini-Röstkartoffeln                                                            | pro Person |
| <b>Wiener Schnitzel (paniert) vom Kalbsrücken</b> , mit Rahmsoße u. Eierspätzle                                     | pro Person |

## Typisch „Badisch“



Alternative Beilagen Finden  
Sie auf Seite 13

**Zarter Sauerbraten vom Rind (unser Hit).** Dazu Williamsbirnen gefüllt mit Wildpreiselbeeren

- ⇒ Dazu Eierspätzle pro Person
- ⇒ Mit Kartoffelknödel (unser Hausrezept) pro Person

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

- ⇒ mit Eierspätzle pro Person

**Gefüllte Kalbsbrust, eine Delikatesse.** Dazu Cherry-Rahmsoße u. Eierspätzle pro Person

**Gekochte Tafelspitz „Urloffen“ (besonderes leicht u. zart)** mit Meerrettichrahmsoße,

- ⇒ Williamsbirnen gefüllt mit Wildpreiselbeeren, Boullion-Kartoffeln u. Sauerkraut pro Person

**Gekochte Tafelspitz (besonderes leicht u. zart)**

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

**Gekochte Tafelspitz (besonderes leicht u. zart)** mit Meerrettichrahmsoße,

- ⇒ Williamsbirnen gefüllt mit Wildpreiselbeeren und Boullion-Kartoffeln pro Person

**Gegartes Wachholder-Schäufele vom Rotwein Sud**

- ⇒ mit Ananassauerkraut, Kartoffeln und Bratensoße pro Person

## Vom Rind „Für Feinschmecker“



Alternative Beilagen Finden  
Sie auf Seite 13

**Zarter Sauerbraten vom Rind (unser Hit).** Dazu Williamsbirnen gefüllt mit Wildpreiselbeeren

- ⇒ mit Eierspätzle pro Person
- ⇒ mit Kartoffelknödel (unser Hausrezept) pro Person
- ⇒ mit Serviettenknödel oder Bandnudeln pro Person

**Gegrilltes Roastbeef.** Mit Pfefferrahmsoße oder Bratenjus, dazu Kartoffelgratin pro Person

**Zwiebelrostbraten (aus der Rinder-Steakhüfte)** mit hausgemachten Röstzwiebeln

- ⇒ mit Serviettenknödel pro Person
- ⇒ mit Mini-Semmelknödel pro Person

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

- ⇒ mit Mini-Kartoffelknödel pro Person
- ⇒ mit Eierspätzle pro Person

**Geschnetzeltes „Madagaskar“** (aus der Rinder-Steakhüfte). Mit Reis pro Person

**Geschnetzeltes mit Balsamico-Soße** (aus der Rinder-Steakhüfte). Mit Reis pro Person

**Ungarischer Rinder-Saft-Gulasch.** Mit Serviettenknödel pro Person

**Rinderzunge in Madeira-Soße.** Mit Eierspätzle pro Person

**Gekochte Tafelspitz (besonderes leicht u. zart)** mit Meerrettichrahmsoße,

- ⇒ Williamsbirnen gefüllt mit Wildpreiselbeeren und Boullion-Kartoffeln pro Person

## Vom Fisch !!!



[Alternative Beilagen Finden](#)  
[Sie auf Seite 13](#)

|                                                                                                                   |            |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| <b>Gegrilltes Lachsfilet mit Wok-Gemüse</b> dazu Tagliatellen oder Basmatireis                                    | pro Person |
| <b>Gegrilltes Lachsfilet</b> mit Rosa Pfefferrahmsoße und Garnelen, dazu Tagliatellen                             | pro Person |
| <b>Gegrilltes Lachsfilet</b> auf Blattspinat mit Riesling-Rahmsoße, dazu Tagliatellen                             | pro Person |
| <b>Gegrilltes Zanderfilet</b> an Riesling-Rahmsoße, dazu Blattspinat und Butternudeln                             | pro Person |
| <b>Gegrilltes Zanderfilet</b> mit Rosa Pfeffer, Riesling-Rahmsoße und gegrillten Garnelen,<br>⇒ dazu Tagliatellen | pro Person |
| <b>Gegrilltes Zanderfilet</b> auf Champagner-Sauerkraut, an Rosa Pfeffersoße,<br>⇒ dazu Tagliatellen              | pro Person |
| <b>Fischröllchen vom Pangasius-Filet</b> , mit Schnittlauchsoße. Dazu Tagliatellen                                | pro Person |
| <b>Lachsfilet</b> im Blätterteig-Päckchen (2 Stück)                                                               | pro Person |
| <b>Lachs-Lasagne</b>                                                                                              | pro Person |
| <b>Paella mit Meeresfrüchten, Flusskrebse, Gambas und Chorizo</b>                                                 | pro Person |
| <b>Paella mit Hähnchen, Fisch, Meeresfrüchte, Gambas und Chorizo</b>                                              | pro Person |

## Für Liebhaber u. Feinschmecker

[Alternative Beilagen Finden](#)  
[Sie auf Seite 13](#)

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                      |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------|
| <b>Gegrillte Lammkeule „Provencal“</b> mit Thymianjus<br>⇒ Dazu Kartoffelgratin, Bohnenbudget mit Speck                                                                                                                                                                                                                                                 | pro Person                                           |
| <b>Rehragout mit Rotweinsoße</b> , dazu Apfelrotkraut,<br>⇒ Williamsbirnen mit Wildpreiselbeeren, dazu Serviettenknödel                                                                                                                                                                                                                                 | pro Person                                           |
| <b>Rehkeule mit Rotweinsoße oder Wacholderrahmsoße</b><br>⇒ Dazu Apfelrotkraut, Williamsbirnen mit Wildpreiselbeeren, dazu Serviettenknödel                                                                                                                                                                                                             | pro Person                                           |
| <b>Aus der Riesenpfanne</b><br>⇒ Paella mit Meeresfrüchten, Flusskrebse, Gambas und Chorizo<br>⇒ Paella mit Hähnchen, Fisch, Meeresfrüchte, Gambas und Chorizo<br>⇒ Paella mit Hähnchen, Puten und Chorizo (mit Paprika u. Knoblauch gewürzte Rohwurst)<br>⇒ Paella mit Gemüse                                                                          | pro Person<br>pro Person<br>pro Person<br>pro Person |
| <b>Traditionelles Saison Essen</b><br>⇒ Schlachtplatte: Mit Blut- u. Leberwürsten, abgekochten Schärlipple, Bauch u. magerem Bauerngesalzenem, dazu Apfelsauerkraut, Kartoffelpüree u. Bratensoße                                                                                                                                                       | pro Person                                           |
| <b>Ofenfrisch italienisch auf Ihren Tisch</b><br>⇒ Lasagne „Bolognese“ oder Lasagne „Gärtnerin“<br>⇒ Lachs-Lasagne<br>⇒ Spaghetti „Hoppla Bobbla“ mit 3 Pasta Soßen Ihrer Wahl und frischem Parmesan:<br>Rieslingsoße mit Shrimps, Lachsoße, Tomaten-Basilikumsoße, Gorgonzola-Nusssoße,<br>Carbonarasoße, Bolognesesoße, Arrabiattasoße, (ab 20 Pers.) | pro Person<br>pro Person<br>pro Person               |
| <b>Moussaka.</b> Griechischer, geschichteter Auflauf mit Rinderhackfleisch u. Gemüse                                                                                                                                                                                                                                                                    | pro Person                                           |

**Beachten Sie auch Bitte unsere nachfolgenden Vorschläge „Hits u. Aktionen“.  
Dort finden Sie weitere Speisen, die auch für eine größere Personenzahl geeignet sind.**

## Hits und Aktionen

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

**Schnitzelfest:** Panierte Schweine-Schnitzel vom Rücken , Jägerschnitzel vom Schweine-Hals, Zigeuner Schnitzel von der Pute, dazu Eierspätzle und jeweils passende Soße ab 50 Personen pro Person

### Leckeres aus dem Ofen „Lasagne-Kombination“

⇒ Lachs-Lasagne, Bolognese-Lasagne, Gemüse-Lasagne ab 40 Personen pro Person

### Spaghetti u. Co.

⇒ Spaghetti, Tortellini, Gnocchi. Dazu Bolognesesoße, Carbonarasoße, Lachssahnesoße. Inkl. geriebenem Parmesan-Käse (Mengenberechnungsgrundlage: 50% Spaghetti / 25% Tortellini / 25% Gnocchi)  
(Mengenberechnungsgrundlage: 50% Bolognesesoße / 25% Carbonarasoße / 25% Lachssahnesoße)  
ab 40 Personen pro Person

### Spaghetti „Hoppla Bobbla“

⇒ mit 3 Pasta Soßen Ihrer Wahl und frischem Parmesan: Rieslingsoße mit Shrimps, Lachsoße, Tomaten-Basilikumsoße, Gorgonzola-Nusssoße, Carbonarasoße, Bolognesesoße, Arrabiattasoße, (ab 20 Pers.) pro Person

### Bratenparade

⇒ Gegrillter Spießbraten vom Schweinehals, gefüllter Jägerbraten von Schwein, gefüllte Puten Brust „Zigeuner Art“, dazu Eierspätzle und jeweils passende Soße ab 50 Personen pro Person

### Leckeres aus der Pfanne

⇒ Putenfleischpfanne „Züricher Art“, Schweinefleischpfanne „Gyros Art“, Grillgemüsepfanne „Gärtnerin“, dazu Eierspätzle ab 50 Personen pro Person

**Chili Con Cane**, inkl. Baguette hierfür pro Person

### Grillen einmal Anders

⇒ Gegrillter Holzfäller-Speck, Gegrillter Spießbraten vom Schweinehals und Rücken. Dazu Karottensalat, Nudelsalat, Kartoffelsalat u. Farmersalat sowie Knoblauch- u. Currysoße ab 40 Personen pro Person

### Das Besondere:

⇒ Schweine Filet Wellington im Splitterteig ab 20 Personen pro Person

### Ofenspezialitäten (leckere Schinkenspezialitäten) im beliebtem Splitterteig, 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

### Gebratene Frikadellen

⇒ 2 Stück, mit Bratensoße > ohne Beilage < pro Person  
⇒ 2 Stück, mit Bratensoße und hausgemachten Röstzwiebeln > ohne Beilage < pro Person

### Ofenfrisch auf Ihren Tisch!!! Unser Fleischkäse

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 pro Person  
⇒ Spießbraten gegrillt (vom Schweinehals) pro Person

Zu unseren Grill u. 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 |
| ⇒ Kartoffelgratin oder Bratkartoffeln                                         | pro Person |
| ⇒ Bandnudeln oder Serviettenknödel oder Reis, Curryreis, Basmatireis          | pro Person |
| ⇒ Kartoffelknödel, Kräuterrösti oder Mini-Semmelknödel                        | pro Person |
| ⇒ Boullionkartoffeln                                                          | pro Person |
| ⇒ Folienkartoffeln mit Kräuter-Knoblauch-Quark oder Mini-Kräuter-Semmelknödel | pro Person |
| ⇒ Mini-Röstkartoffeln , Sesam-Kartoffeln, Rosmarin-Kartoffeln                 | pro Person |

### **Backwaren**

|                                                                                     |       |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| ⇒ Ofenfrisches Baguette (280g) oder Ciabatta                                        | Stück |
| ⇒ Ofenfrisches Finnen Baguette (280g)                                               | Stück |
| ⇒ Ofenfrische Baguette (gemischte Sorten) (280g)                                    | Stück |
| ⇒ Ofenfrisches Oliven Baguette (280g) oder Ofenfrisches Vollkorn Baguette (280g)    | Stück |
| ⇒ Ofenfrisches Zwiebel Baguette hell (280g)                                         | Stück |
| ⇒ Partybrötchen gemischt (ca. 40g): Helle Brötchen, Körner-Brötchen, Laugenbrötchen | Stück |

## **Gemüse- und Vegetarische Vorschläge**



**Gemüseplatte klassisch:** Broccoli mit Soße Hollandaise, abgeschmelzten Bohnen, Babykarotten im Kräuterbeet u. Erbsen  
pro Person

**Gemüseplatte Exklusive:** Bohnen-Budget umwickelt mit Speck, Broccoli mit Soße Hollandaise, Karottenspalten im Kräuterbeet u. Erbsen  
pro Person

**Gemüseplatte Feinschmecker:** Bohnen Budget umwickelt mit Speck, Broccoli mit Soße Hollandaise, Babykarotten im Kräuterbeet, Erbsen  
pro Person

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

**Gemüseplatte winterlich**  
Mit Bohnen-Budget (umwickelt mit Speck), Kohlrabi, Rosenkohl u. Karottenspalten im Kräuterbeet  
pro Person

### **Italienisches Gemüse:**

Gegrilltes Gemüse mit Pinienkernen, Zucchini, Paprika, Broccoli u. Steinchampignon  
pro Person

### **Grill-Gemüsepfanne**

pro Person

**Hafer-Käse-Bratlinge**, mit Tomatensoße

pro Person

**Gemüse- Kräuter- Bratlinge**, mit Schnittlauchsoße oder Asia-Soße (Curry-Kokos)

pro Person

### **Gemüsemaultaschen auf Wok-Gemüse**

⇒ Mit würziger Käsesahnesoße

pro Person

**Moussaka Vegetarisch**, Gemüse-Auflauf geschichtet

pro Person

**Pilz-Ragout**, mit frischen Kräutern

pro Person

**Risotto**, mit Gemüse u. Pilzen

pro Person

**Gemüse- Lasagne**

pro Person

**Gemüse- Paella**

pro Person

**Darf's etwas vom Fisch sein? Dann empfehlen wir Ihnen unsere Hauptspeisen vom Fisch auf Seite 11**

## Da haben wir den Salat !!!

**Salate in reicher Auswahl (ab 5 Personen je Auswahl), Preise pro Person / je ca. 250 g**

### Rohkost- u. Gemüsesalate:

- ⇒ Verschiedene Blattsalate, mit Dressing nach Wahl\*
- ⇒ Wilder Salat: Verschied. Blattsalate mit Walnusskerne, Kracherle, Balsamico-Dressing
- ⇒ Waldorfsalat, der Traditionelle
- ⇒ Tiroler Krautsalat, mit Speck
- ⇒ Farmersalat, vitaminreich
- ⇒ Italienischer Bohnensalat, mit Mais
- ⇒ Krautsalat Hawaii, mit Ananas und Schinken
- ⇒ Karottensalat, der Kerngesunde
- ⇒ Gemüsecocktail, mit Pesto
- ⇒ Kartoffelsalat, darf eigentlich nicht fehlen
- ⇒ Nudelsalat, mit Joghurtsoße
- ⇒ Curry- Reissalat, der Pikante
- ⇒ Brotsalat (Croutonsalat) mit Parmesanspänen
- ⇒ Grüne Bohnen Salat, mit Speck
- ⇒ Paprika-Maissalat
- ⇒ Bauernsalat
- ⇒ Couscoussalat



### Feinkostsalate:

- ⇒ Griechischer Hirtensalat, mit Schafskäse
- ⇒ Wurstsalat nach Art des Hauses, unsere Spezialität
- ⇒ Straßburger Wurstsalat
- ⇒ Würstchensalat
- ⇒ Schwartenmagensalat mit Meerrettich
- ⇒ Linsensalat bunt, an Balsamico-Creme
- ⇒ Schinken- Eiersalat, der Feine
- ⇒ Kosakensalat, der Pikante
- ⇒ Thunfischsalat
- ⇒ Geflügelcocktail, der Leckere
- ⇒ Krabbencocktail, das Besondere
- ⇒ Ratatouille Cocktail, der vitaminreiche
- ⇒ Meeresfrüchtesalat, der Exklusive
- ⇒ Rindfleischsalat, der Badische
- ⇒ Schweizer Käsesalat, der Traditionelle
- ⇒ Käse- Floridasalat, mit Obst
- ⇒ Parma-Salat mit Rucola, Der besondere



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

|                                                                   |            |
|-------------------------------------------------------------------|------------|
| Salatbüffet mit 5 versch. Rohkost- u. Gemüsesalaten (ab 25 Pers.) | pro Person |
| Salatbüffet mit 3 versch. Rohkost- u. Gemüsesalaten (ab 15 Pers.) | pro Person |
| Feinschmecker-Salatbüffet ...                                     |            |
| mit 5 versch. Salaten Ihrer Wahl (ab 25 Pers.)                    | pro Person |
| mit 3 versch. Salaten Ihrer Wahl (ab 15 Pers.)                    | pro Person |

### Unsere Dressing's:

Balsamico-Dressing, Kräuter-Dressing, Sauerrahm-Dressing, Joghurt-Dressing

**Feldsalat mit Walnüssen, Speck u. Kracherle** (nur in der Saison)      pro Person

## Die feine Verführung - Unsere Desserts !!!

**Wir richten auch komplette  
Dessertbuffets in verschiedenen  
Variationen**

### Tiramisu-Variationen in Mini-Gläschen

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

Pro Person empfehlen  
wir 2 Gläschen

pro Stück  
pro Stück  
pro Stück  
pro Stück  
pro Stück  
pro Stück

### Tiramisu-Variationen wie zuvor, jedoch in Schüsseln

### Mousse Variationen (in Schüssel)

Zur Auswahl stehen ...

- ⇒ Schokoladen-Mousse, Vanille-Mousse, Cappuccino-Mousse, Apfel-Calvados-Mousse, Orange-Campari-Mousse, Joghurt-Pfirsich-Mousse, Joghurt-Kirsch-Mousse, Joghurt-Erdbeer-Mousse, Joghurt-Vanille-Mousse, Joghurt-Orange-Mousse, Birne-Helen-Mousse, Früchte-Mousse (je nach Saison)



pro Person  
pro Person

### Mousse Variationen wie zuvor, jedoch als tolle Torten

pro Person

### Mousse Variationen wie zuvor, jedoch ...

- ⇒ In Mini-Gläschen
- ⇒ In Mini-Schokoladenformen

pro Stück  
pro Stück

### Latte Macchiato-Creme in Mini-Gläschen

pro Glas

### Panna Cotta in Mini-Gläschen (leichte gekochte Vanille Creme), auf roter Frucht-Grütze

pro Glas

### Panna Cotta Latte Macchiato, in Mini-Gläschen

pro Glas

### Mascarpone-Creme mit Pfirsichen, in Mini-Gläschen

pro Glas

### Mascarpone-Creme mit Himbeeren, in Mini-Gläschen

pro Glas

### Panna Cotta, ein Traum mit Zimt in Mini-Gläschen

- ⇒ (leichte gekochte Vanille Creme), dazu Zwetschgenragout mit Rotwein

pro Glas

### „Schneeballen“ mit Vanillesoße

### Creme Brullee in Mini-Gläschen

- ⇒ (wird vor Ort karamellisiert)

Pro Person empfehlen  
wir 2 Gläschen

pro Person  
pro Person  
pro Person

### Leichte Quarkcreme's in Mini-Gläschen

- ⇒ Mandarinenquarkcreme, Waldbeerquarkcreme, Erdbeerquarkcreme, Pfirsichquarkcreme, Kirschquarkcreme

pro Glas

### Rote Fruchtgrütze, mit Vanillesoße

pro Person

### Frische Erdbeeren (in Saison), mit Vanillesoße

pro Person

### Frischer Obstsalat

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 Ihnen unseren Schokoladenbrunnen incl. Schokolade

### Leih-Schokoladenbrunnen incl. Reinigung u. Schokolade

Preis pauschal

### Das besondere Highlight !!! Eisbombe mit Feuerwerk !!!

1 Stück

- ⇒ Gemischtes Mövenpick Cremeeis u. Fruchteis, garniert mit Ananas oder Melone für ca. 30-35 Pers. (je nach Verzehrsituation)

|                                                                                            |                  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|
| <b>Warmer Apfelstrudel</b> im Strudelteig, mit hausgemachter Vanillesoße (für ca. 8 Pers.) | pro Apfelstrudel |
| <b>Warmer Topfenstrudel</b> (Österreich), mit hausgemachter Vanillesoße (für ca. 8 Pers.)  | pro Strudel      |
| <b>Smoothies</b> (leckere erfrischende Fruchtgetränke), in den Varianten ...               |                  |
| ⇒ Erdbeer, Waldfrüchte, Orange-Mango (Mindestmenge pro Variante = 2 Lit.)                  | Preis pro 2 Lit. |

## Unsere Kuchenspezialitäten

|                                             |                  |
|---------------------------------------------|------------------|
| Käsekuchen, D = ca. 26 cm                   | Preis pro Kuchen |
| Apfelrahm-Kuchen, D = ca. 26 cm             | Preis pro Kuchen |
| Donauwelle (36 Stücke)                      | Preis pro Kuchen |
| Erdbeer-Buttermilch-Torte, D = ca. 28 cm    | Preis pro Kuchen |
| Brombeer-Joghurt-Torte, D = ca. 28 cm       | Preis pro Kuchen |
| Panna Cotta-Heidelbeer-Torte, D = ca. 28 cm | Preis pro Kuchen |
| Schwarzwälder Kirschtorte, D = ca. 28 cm    | Preis pro Kuchen |
| Eierlikör-Torte, D = ca. 28 cm              | Preis pro Kuchen |
| Himbeerkuchen (Rundform D = ca. 26 cm)      | Preis pro Kuchen |

**Muffins Variationen:** Schoko-Muffin, Haselnuss-Muffin, Joghurt-Kirsch-Muffin, Joghurt-Mandarinen-Muffin  
 ⇒ 6 Stück (Mindestmenge pro Sorte = 6 St.) Preis pro 6 St.

### Süße Kleinigkeiten

|                                                               |       |
|---------------------------------------------------------------|-------|
| ⇒ Gefüllte Mini Eclair mit Vanillecreme oder Schokoladencreme | Stück |
| ⇒ Mini Schoko Windbeutel mit Vanillecreme                     | Stück |
| ⇒ Gefüllte Mini Windbeutel mit Vanillecreme                   | Stück |

## Unser Hit: Dessert Büffet „Sureprice“

### Variante 1) ab 30 Personen

Preis pro Person

- ⇒ 3 x Tiramisu Variationen in Mini-Gläschen
- ⇒ 3 x Mousse Variationen in Mini-Gläschen
- ⇒ Rote Fruchtgrütze mit Panna Cotta
- ⇒ Frischer Obstsalat

### Variante 2) ab 40 Personen

Preis pro Person

- ⇒ 3x Tiramisu Variationen in Mini Gläsern
- ⇒ 3x Mousse Variationen in Mini Gläsern
- ⇒ Rote Fruchtgrütze mit Vanillesoße
- ⇒ Früchtespießbaum auf Ananas mit Schokoladen Brunnen

**Unser Dessert Büffet Surprice wird toll arrangiert auf Etage oder Stufen u. ergänzt durch unsere hausgemachten Mandelsplitter oder Gebäck**

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

- ⇒ Ergänzungs-Käsespezialitätenplatte mit offenfrischem Baguette u. Butter Aufpreis pro Person

### Wir haben auch weitere Vorschläge für komplette Dessert-Büffets

# Kaltes Feinschmecker Büffet

**ab 30 Personen !!!**

(Kleinere Büffets finden Sie auf der Seite „Petit Büffets“ weiter hinten)

**Hinweis zu unseren Büffet's:** Zu einem Büffet gehört wegen der optischen Wirkung und Vielfalt eine bestimmte Materialmenge. Diese setzt eine entsprechend hohe Personenzahl voraus (Bei Petit-Büffets mind. 15 Personen / bei sonstigen Büffets ab 30 Personen).

Auch ist nicht jede aufgeführte Speise auch für jede Person verfügbar, da es sich hier um Komplettbüffets handelt u. die Berechnung der gesamten Speisenmenge sich auf die Gesamtpersonenzahl bezieht. Wir bitten um Ihr Verständnis, dass wir bei geringerer Personenzahl eine Änderung der Speisenauswahl bzw. Vielfalt vornehmen müssen. Als Alternative zu den Büffets können Sie sich die Speisen aus dem Katalog zusammenstellen für Ihre Personenzahl.



## Fischplatte > Für Genießer <

⇒ Räucherlachs, Graved Lachs, geräucherte Forellenfilets, Fischpasteten, Crevetten, geräucherte Makrelenfiletvariationen, frischem Urloffener Meerrettich. Garniert mit Fischpralinen, gefüllten Cocktailtomaten, gefüllten Peperoni, Gurkenschiffchen, gefüllte Eier.

## Filetvariationen

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

## Geflügel leicht u. 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 u. Früchte der Saison.

## Wählen Sie aus zwischen Bratenvariationen oder Snack- u. Häppchenvariationen

### Bratenvariationen: Von deftig bis exklusiv

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

oder ...

### Snack- u. Häppchenvariationen

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

## Wählen Sie aus zwischen Wrap's oder Salaten:

### Wrap's (gefüllte Weizenteigfladen)

- Mit Putenfleisch, Paprika, Eisbergsalat u. Curry-Dip
- Mit Schinken, Eier, Eisbergsalat u. Senf-Dill - Dip

oder ...

### Feinschmeckersalate

⇒ Krabbencocktail, Geflügelcocktail,

### Fitness u. Rohkostsalate

⇒ Waldorfsalat, Curryreissalat, Nudelsalat, Karottensalat, Bohnensalat, Farmersalat

## Leckere Accessoires > Die schmackhafte Dekoration <

- ⇒ Gefüllte Cocktailtomaten
- ⇒ Gefüllte Peperoni
- ⇒ Gemüse Carpaccio
- ⇒ Tomaten mit Mozzarellabocconcini und Pesto
- ⇒ Melonenschiffchen mit Südtiroler Schinken
- ⇒ Gebratene Aubergine
- ⇒ Gegrillten Zucchini
- ⇒ Gegrillter Paprika
- ⇒ Eingelegte Steinchampignon
- ⇒ Marinierter Feta-Käse, dazu verschieden eingelegte Oliven

## Käseplatte

- ⇒ Eine große Auswahl europäischer Käse-Spezialitäten!  
Dazu reichlich frische Früchte u. Käsespießchen



## Wilder Blattsalat mit Kräuter-Balsamico-Dressing oder Joghurt-Dressing

## Verschiedene Partybrötchen u. gemischtes Baguette, dazu Butter

### 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 Fisch:

Preis pro Person

Preisgrundlage für Personenanzahl ab 30 Personen!

Auch andere Variationen sind selbstverständlich möglich!!!

## Achtung! Jetzt wird's Heiß !!!

Kaltes Feinschmecker- Büffet mit Fisch wie zuvor, dazu die ...

### „Deftige“ Warme Ergänzung

- ⇒ Badischer Sauerbraten mit Preiselbeeren
- ⇒ Gefüllter Jägerbraten vom Schwein mit Steinchampignonrahmsoße, dazu Serviettenknödel u. Eierspätzle

Preis für Kaltes Feinschmeckerbüffet incl. „Deftige“ Warme Ergänzung:

pro Person

Kaltes Feinschmecker Büffet mit Fisch wie zuvor, dazu die ...

### „Leckere“ Warme Ergänzung

- ⇒ Putengeschnetzeltes „Züricher Art“
- ⇒ Spießbraten vom Schwein, mit Rahm- o. Pfefferrahmsoße, dazu Eierspätzle u. Kartoffelgratin

Preis für Kaltes Feinschmeckerbüffet incl. „Leckere“ Warme Ergänzung:

pro Person

Kaltes Feinschmecker Büffet mit Fisch wie zuvor, dazu ...

### „Feine“ Warme Ergänzung

- ⇒ Schweinefilet im Speckmantel, an Steinchampignonrahmsoße
- ⇒ Gefülltes Hähnchenbrustfilet, an Cherryrahmsoße dazu Eierspätzle u. Kartoffelgratin

Preis für Kaltes Feinschmeckerbüffet incl. „Feine“ Warme Ergänzung:

pro Person

Büffet-Preisgrundlage für Personenanzahl ab 30 Personen !

Als krönenden Abschluss hierfür empfehlen wir Ihnen unsere Dessert' s und Dessertbüffets

## Wir gestalten auch Trend-Büffets

Italienische Büffet, Griechische Büffet, Bayrisches- oder Badisches Büffet, Schweizer Büffet, „Essen wie Gott in Frankreich“, Piratenbüffets, Büffet „Südseezauber“, Büffet „Urloffen“, u.v.m.

## Für all diese Büffets haben wir separate Vorschläge, die wir Ihnen gerne zusenden.

Auch weitere Ideen und Wünsche sind möglich!

Neu im Trend: Finger – Food Büffet

Das etwas andere „Schlemmerbüffet“

ZB: Mit Rehrücken, Entenbrustfilet, „Filet de Boeuf“ u.v.m.



In allen Büffets enthalten sind Aufbau sowie die passende Deko am Büffet.

Bitte beachten Sie auch unsere Hinweise zu all unseren Büffets auf Seite 19 unten

## Petit kaltes Büffet „für die kleine Runde“ ab 15 Personen

### Kombiplatten als kleines Arrangement bestehend aus:

#### Feinschmeckerplatte:

- ⇒ Schinkenspezialitäten mit Stangenspargel, Braten u. Filetvariationen. Hähnchenvielfalt mal gegrillt, gefüllt u. geräuchert. Ausgarniert mit frischen Früchten u. leckerem Dip



#### Delikatessenplatte:

- ⇒ Fischspezialitäten mit Edelräucher- Lachs, Graved- Lachs, Forellenfilet, Fischpasteten, edel Fischpralinen u. Crevetten. Garniert mit Gurkenschiffchen u. gefüllten Eier.



#### Internationale Käsespezialitäten und Butterrosen.



#### Anti-Pasti Platte u. Vorspeisenplatte bestehend aus:

- ⇒ Gebratenen Auberginen, gegrillten Zucchini u. gebratenem Paprika, eingelegte Steinchampignon, gefüllte Peperoni u. gefüllte Cocktailltomaten, Tomaten mit Mozzarellabococcini u. Pesto, Südtiroler Schinken mit Melonenspalten,

#### Feinschmecker u. Rohkostsalate

- ⇒ Waldorfsalat, Karottensalat, Farmersalat, Hirtencocktail



#### Partybrötchen u. Baguette, dazu Butter

#### Kalte Dips:

- ⇒ Knoblauchsoße, Currysoße, Cocktailsoße u. Sahnemeerrettich



### Komplettpreis

pro Person

Für Petit- Büffets haben wir auch noch weitere separate Vorschläge

### Hinweis zu all unseren Büffets:

*Zu einem Büffet gehört wegen der optischen Wirkung und Vielfalt eine bestimmte Materialmenge. Diese setzt eine entsprechend hohe Personenzahl voraus (Bei Petit-Büffets mind. 15 Personen / bei sonstigen Büffets ab ca. 30 Personen).*

*Auch ist nicht jede aufgeführte Speise auch für jede Person verfügbar, da es sich hier um Komplettbüffets handelt u. 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 geringerer Personenzahl eine Änderung der Speisenauswahl bzw. Vielfalt vornehmen müssen. Als Alternative zu den Büffets können Sie sich die 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.*

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

*Hierbei sind jedoch noch evtl. anfallende Änderungszuschläge zu berücksichtigen.*

*Bei Rückfragen hierzu erklären wir Ihnen gerne nochmals die Problematik und bitten um Ihr Verständnis.*



## Unsere Schlemmerplatten- Variationen

### Schinken-Bratenplatten

⇒ Rohe und gekochte Schinkenspezialitäten sowie unsere gebratene u. 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 u. gefüllte Schweine- und Puten-Medaillons, mit Früchten u. 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 mit Früchten



Ab 10 Personen Preis pro Person

### Fischplatte Lord Nelson



⇒ Mit Forellenfilet, Lachs u. anderen geräucherten Fischspezialitäten. Genial dekoriert.

Ab 10 Personen Preis pro Person

### Kombiplatte mit Schinken, Braten, Käse

⇒ Schinken- Bratenplatte mit Käsespezialitäten

Ab 10 Personen Preis pro Person

### Kombiplatte als kleines Arrangement

> Schinken, Braten, Fisch u. Käsespezialitäten, Filet u.

Hähnchenvariationen, mit Cocktailtomaten, gefüllten Gurkenschiffchen, Eier und Peperoni.

Ab 10 Personen Preis p. Person

**Alle unsere Schlemmerplatten-Variationen können Sie mit unseren Fein- und Rohkostsalaten auf unserer Salat-Seite erweitern.**

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

⇒ Knoblauchsoße u. Currysoße.

### Bei allen Platten mit Fischspezialitäten erhalten Sie dazu ...

⇒ Sahne-Meerrettich





# Partyservice Drechsler

77767 Appenweier- Urloffen

St.-Martin-Straße 20

Tel.: 07805/4785 Fax: 07805/919827

Mail: [info@party-drechsler.de](mailto:info@party-drechsler.de)

Homepage: [www.party-drechsler.de](http://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, Email-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 u. 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 u. gelungene Feier". Ihre Gäste werden es Ihnen danken.

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

Als Grundlage für alle Aufträge dienen unsere „allgemeinen Geschäftsbedingungen“. Diese beinhalten alle sonstigen Vertragsbestandteile.

**Reinigung:** Aus hygienischen Gründen bitten wir Sie, das Geschirr u. sämtliche Speisenbehälter bzw. Platten vor Rückgabe zu reinigen (entfernen aller Speisen- u. Soßenrückstände). Falls Sie dies nicht wünschen und wir das für Sie übernehmen dürfen, berechnen wir für die Reinigung den tatsächlichen Aufwand a #,- €/Std. zzgl. MwSt. (entspricht ca. # €/Pers.).

**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 zur Mehrwertsteuer auf unsere Leistungen:**

Bei Bestellung sämtlicher Speisen aus unserem Katalog sowie unseren Büffet- u. Menüvorschlägen kommt generell der verminderte MwSt. Satz in Höhe von 7% zum Tragen, da es sich vom Grundsatz her um eine Lebensmittellieferung handelt. Für alle Leihartikel, Servicekräfte u. sonstige Dienstleistungen sind 19% MwSt. fällig.

Sobald Sie von uns Servicekräfte für Serviceleistungen vor Ort oder Leihgeschirr für Ihre Feier benötigen, handelt es sich laut Gesetzgeber bei dem kompletten Auftrag um eine Dienstleistung bzw. Gastronomie-Leistung.

Dann fallen auf alle Leistungen eines Auftrages 19% MwSt. an laut aktueller Gesetzgebung.

Gerne erklären wir Ihnen diese Regelung auch detailliert.

Wir freuen uns auf Sie

Das Team vom Partyservice DRECHSLER und

**Iris Drechsler-Stumm**

**Bernd Stumm**

*„Weiß einfach genial schmeckt“*