



Nusslocher Str. 11 | 69181 Leimen | Tel. 06224/71222 | Fax 06224/148923

Partyservice-Angebot

Streifzug durch die deutsche Küche

Schlemmerbuffet	Seite 2
Gourmetbuffet	Seite 3
Spezialitätenbuffet	Seite 4
Weitere hausgemachte Spezialitäten/ Herbstspezialitäten	Seite 5
Bayerisches Buffet	Seite 6
Winzervesper	Seite 7
Lose Zusammenstellung (Fleischgerichte/Beilagen/Salatauswahl)	Seite 8
Fingerfood/Canapés	Seite 10

Streifzug durch die italienische Küche

Italienisches Buffet	Seite 11
----------------------	----------

Auf den nachfolgenden Seiten finden Sie lose Zusammenstellungen verschiedener Buffetvorschläge. Die Menüs sind nach Absprache jederzeit änderbar und auch ergänzungsfähig. Preise nach Absprache.

Streifzug durch die deutsche Küche

Schlemmerbuffet (ab 20 Personen)

Vorspeise

- Schinkenspezialitäten
- Regionale Käsevariationen mit Baguette und Butter
- Vesperplatte mit verschiedenen Wurst- und Salamisorten und Radieschen, Tomaten, Gurken

Hauptspeise (2 oder 3 Komponenten zur Auswahl)

- Prager Schinken
- Badisches Schäufole
- Bayerischer Krustenbraten
- Schweine- oder Putenschnitzel
- Kammkasseler
- Saftige Rippchen
- Tafelspitz oder Ochsenbrust mit Meerrettich
- Rahmgeschnetztes vom Schwein
- Verschiedene Fleischkäsesorten, nach Wahl:
 - Leberkäse
 - Pizzafleischkäse
 - Zwiebfleischkäse

Beilagen

- Spätzle mit Buttersemmelbrösel
- Bratkartoffeln
- Hausgemachter Kartoffelsalat
- Salatauswahl (z.B. Krautsalat oder Rettichsalat)

Nachspeise

- Mouse au Chocolat
- Rote Grütze mit Vanillesauce
- Gut sortiertes Käsebrett

Gourmetbuffet (ab 20 Personen)

Vorspeise

- Norwegischer Räucherlachs mit Sahnemeerrettich
- Geräucherte Forellenfilets
- Schinkenröllchen mit Spargel und feiner Remoulade gefüllt
- Walldorfsalat
- Krabbencocktail

Hauptspeise (2 Komponenten zur Auswahl)

- Schweinemedallions in Pilz - oder Pfefferrahm
- Kalbsgeschnetzeltes
- Pikant gefüllter Rollbraten mit Schafskäse und Spinat
- Rinderbraten in Rotweinsauce (Burgunderbraten)
- Gegrillte Hähnchenschlegel
- Gefüllte Putenbrust
- Schweine- oder Putenschnitzel (klein oder groß)

Beilagen

- Schwäbische Spätzle mit Buttersemmelbrösel
- Bandnudeln mit Buttersemmelbrösel
- Kartoffelgratin
- Bratkartoffeln
- Butterreis
- Gemüseplatte mit Sauce Hollandaise oder Bechamel
- Salatauswahl (z.B. Krautsalat oder Rettichsalat)

Nachspeise

- Pfirsich-Quark mit Mandelsplitter
- Gut sortiertes Käsebrett

Spezialitätenbuffet (ab 20 Personen)

Vorspeise

- Deftiges Schinkenbrett
- Eingelegte Sülze mit Zwiebelchen
- Gut sortiertes Käsebrett
- Eingelegter Camembert in Essig-Öl
- Baguette und Butter

Hauptspeise (2 Komponenten zur Auswahl)

- Prager Schinken
- Krustenbraten vom Schweinebug
- Gefüllter Rollbraten, je nach Wunsch mit
 - Schafskäse-Spinat
 - Dürrfleisch-Zwiebel
 - Hackfleischfüllung
- Schweine- oder Putenschnitzel (klein oder groß)
- Gegrillte Hähnchenschlegel
- Frikadellen

Beilagen

- Dampfkartoffeln
- Bratkartoffeln
- Hausgemachter Kartoffelsalat
- Weinsauerkraut
- Gemüseplatte mit Sauce Hollandaise oder Bechamel
- Salatauswahl (z.B. Krautsalat oder Rettichsalat)

Nachspeise

- Mousse au Chocolat
- Rote Grütze mit Vanillesauce
- Obstsalat von frischen Früchten mit Gran Manier
- Himbeer-Panna-Cotta

Weitere hausgemachte Spezialitäten

Vorspeise

- Rinderkraftbrühe
 - mit Markklößchen
 - Eierstich
 - Grünkern
 - Flädle
- Gulaschsuppe
- Kartoffelsuppe
- Chili con Carne
- Rahmsuppe nach Wahl

Hauptspeise

- Kotelett mit Rotkraut und Kartoffelpüree
- Hausgemachte Maultaschen in Fleischbrühe
- Hausgemachte Maultaschen gebacken in Zwiebelschmelze
- Hausgemachter Schweinepfeffer
- Lamnbraten
- Szegediner Gulasch
- Spargel in Sauce Hollandaise
- Gegrilltes oder pochiertes Lachsfilet
- Pangasiusfilet mit Meerrettich-Thymianhaube

Herbstspezialitäten

- Wildschweinbraten
- Wildschweingulasch
- Hirschbraten
- Gebratene Gänse oder Gänsekeulen mit Rotkohl und Knödeln
- Gebratene Ente mit Rotkohl und Knödeln
- Feldsalat

Bayerisches Buffet (ab 20 Personen)

Vorspeise

- Deftiges Schinkenbrett
- Obazda Käse
- Leberknödelsuppe

Hauptspeise (2 Komponenten zur Auswahl)

- Schweinehaxen
- Krustenbraten
- Weißwürste mit süßem Senf
- Verschiedene Fleischkäsesorten, nach Wahl:
 - Leberkäse
 - Pizzafleischkäse
 - Zwiebfleischkäse

Beilagen

- Semmelknödel oder Kartoffelknödel
- Weinsauerkraut
- Hausgemachter Kartoffelsalat
- Krautsalat
- Rettichsalat
- Brezel

Nachspeise

- Bayerisch Creme

Winzervesper

- Verschiedene Schinkenspezialitäten
- Rustikales Hausmacherbrett mit Leberwurst, Blutwurst und Schwartenmagen
- Kalte Frikadellen und Schnitzelchen
- Gegrillte Hähnchenschlegel
- Hausgemachter Kartoffelsalat
- Internationale Käseauswahl mit Früchten garniert
- Eingelegter Käse in Essig-Öl-Marinade
- Baguette und verschiedene Brotsorten

Lose Zusammenstellung

Vom Schwein

- Kammbraten
- Krustenbraten vom Bauch
- Krustenbraten, mager
- Rollbraten, mager, gefüllt – verschiedene Variationen
- Schnitzel gebacken, groß
- Rückenschnitzel
- Frikadellen
- Prager Schinken
- Schweine-Medaillons in Pilz –oder Pfefferrahm
- Rahmgeschnetztes

Vom Rind

- Burgunderbraten

Vom Geflügel

- Gegrillte halbe Hähnchen
- Gegrillte Hähnchenschlegel
- Putenbraten, natur oder gefüllt

Beilagen

- Spätzle
- Nudeln
- Kroketten
- Butterreis
- Dampfkartoffeln
- Bratkartoffeln
- Kartoffelgratin
- Buttergemüse mit Sauce Hollandaise oder Bechamel
- Braten- oder Rahmsauce

Salatauswahl

- Hausgemachter Kartoffelsalat
- Weißkrautsalat mit Joghurt-Dressing
- Brokkolisalat mit Blumenkohlrösschen und Karotten Parisienne
- Cocktailsalat
- Geflügelsalat
- Griechischer Bauernsalat mit Schafskäse
- Frischer Gurkensalat mit Joghurt-Dressing
- Jägersalat mit Brechbohnen, Champignons und Zwiebeln
- Frische Karotten geraspelt in Kräuterdressing
- Blanchierte Karotten in Scheiben mit Kräutern und Zwiebeln
- Schichtsalat mit Lauch, Eiern und Äpfeln
- Zucchini-salat
- Walldorfsalat
- Feiner Nudelsalat mit Karotten und Erbsen
- Deftiger Krautsalat mit Rauchspeck
- Spaghetti-Salat mit Thunfisch und Ruccula
- Tomatensalat
- Tomaten-Schafskäse-Salat

Dessert

- Mousse au Chocolat
- Obstsalat von frischen Früchten mit Grand Manier
- Rote Grütze mit Vanillesauce
- Sahne-Quark mit Pfirsichen

Fingerfood

Im Glas

- Wurstsalat mit Paprikastreifen und Gürkchen
- Rindfleischsalat mit Gürkchen
- Krabbencocktail mit Spargel und Pilzen

kalt

- Mini-Schnitzel mit Kartoffelsalat
- Mini-Frikadellen und Mixed Pickles
- Spargelröllchen mit gekochtem Schinken
- Roastbeef-Röllchen mit Remoulade
- Gegrillte Zucchini mit Schafskäse gefüllt
- Käsespießchen mit Trauben
- Grissinis mit Parmaschinken
- Tomaten-Mozzarella-Spießchen
- Bruschetta Caprese (mit Tomaten-Mozzarella)
- Pumpernickel mit Käsecreme
- Honigmelone mit Schinkenhemd
- Forellencreme auf Gurke
- Gefüllte Eier

warm

- Mini-Schnitzel „Wiener Art“
- Hackfleischbällchen
- Chicken Wings
- Garnelenspieße
- Oliven mit Speck-Käse-Mantel
- Sate-Spieße von der Pute

Canapés

- Lachs, Forelle, Krabben
- Pariser Lachsschinken
- Roh und gekochter Schinken
- Kasseler
- Kalter Braten
- Roastbeef
- Salami
- Wurstaufschnitt (z.B. Paprika- oder Champignons-Wurst, ...)
- Käseaufschnitt (z.B. Pfefferkäse, Camembert)
- Frischkäse

Streifzug durch die Italienische Küche

Italienisches Buffet (ab 20 Personen)

Vorspeise

- Tomatenscheiben mit Mozzarella
- Honigmelone mit Parmaschinken
- Vitello Tonato

Hauptspeise (2 oder 3 Komponenten zur Auswahl)

- Piccata Milanese
- Schweine-Rückensteak in Gorgonzolasauce
- Geschnetzeltes mit Zucchini und Auberginen
- Gegrillte Hähnchenschlegel
- In Burgunder geschmorte Wildschweinkeule

Beilagen

- Nudeln (Tagliatelle, Farfalle oder nach Wunsch)
- Butterreis
- Rosmarinkartoffeln

Nachspeise

- Himbeer-Panna-Cotta
- Internationale Käseauswahl mit Früchten garniert mit Baguette und Butter