



**Gaststube | Biergarten | Partyservice**  
**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
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

# Stather's

Familienbetrieb seit 1920

## 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

# Stather's

Familienbetrieb seit 1920

## 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



# Stather's

Familienbetrieb seit 1920

## 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



## 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