

Partyservice

Vor einer Feier hat man an vieles zu denken

- Unsere Kapazitäten belaufen sich auf 5 – 150 Personen. Je nachdem was Sie für Vorstellungen haben sind auch höhere Personenzahlen in Regel kein Problem Sprechen Sie uns darauf an wir werden versuchen Ihnen zu helfen.
- Reservieren Sie Ihren Termin Frühzeitig.
- Stellen Sie sich Ihr Menue zusammen und Stimmen es mit uns ab.
- Nach langem Durchblättern haben wir genau Ihren Gaumenschmaus nicht im Angebot? Sprechen Sie mit uns oder bringen Sie doch einfach Ihr Rezept aus „Omas Kochbuch“ mit.
- Die Genaue Personenzahl reicht uns wenige Tage vor der Lieferung
- Auch bei uns steht alles unter dem Motto „Zeit ist Geld“ deshalb Stellen Sie bitte das Büffetgeschirr gereinigt zur Abholung bereit. Sie können es natürlich auch selbst vorbei bringen.
- Am Tag der Abholung bekommen Sie von uns die Rechnung. Sie begleichen diese dann in Bar oder per Überweisung.

Bei Rücknahme von schmutzigem Büffetgeschirr erlauben wir uns wie folgt in Rechnung zu stellen:

Gedeck (Teller, Besteck usw.)	1,90 € pro Person
Warmhaltegeräte	5,50 € pro Stück
Platten (groß und klein)	3,50 € pro Stück
Schüsseln (groß und klein)	3,00 € pro Stück

Bei größeren Mengen- Reinigung nach Absprache

Suppen

<i>Gulaschsuppe (Rind)</i>	9,10 € / Ltr.
<i>Serbischer Bohneneintopf</i>	8,90 € / Ltr.
<i>Mexikanischer Bohneneintopf</i>	8,90 € / Ltr.
<i>Grüner Bohneneintopf (Rindfleisch Einlage)</i>	8,90 € / Ltr.
<i>Erbseneintopf</i>	8,40 € / Ltr.
<i>Gemüseintopf</i>	8,40 € / Ltr.
<i>Linseneintopf</i>	8,40 € / Ltr.
<i>Kartoffelsuppe</i>	7,90 € / Ltr.
<i>Rinderkraftbrühe mit Einlage</i>	7,40 € / Ltr.
<i>Geflügelkraftbrühe mit Einlage</i>	7,40 € / Ltr.
<i>Cremesuppen</i>	7,90 € / Ltr.

Fleischgerichte

<i>Krustenbraten mit Altbiersauce</i>	15,80 € / kg
<i>Schweinebraten mit Rahmsauce</i>	15,80 € / kg
<i>Spieß braten mit Gemüsesauce</i>	16,80 € / kg
<i>Pragerschinken mit Malzsauce</i>	17,30 € / kg
<i>Burgunderbraten (Rind)</i>	18,30 € / kg
<i>Kasselernacken oder Rücken</i>	16,80 € / kg
<i>Gefüllte Kalbsbrust in Rahmsauce</i>	20,40 € / kg
<i>Spare Ribs</i>	12,50 € / kg
<i>Hähnchenbrustfiletspieß (ca. 125g)</i>	2,80 € / Stück
<i>Mini Haxen (ca. 180g ohne Schwarte)</i>	3,20 € / Stück

Beilagen

<i>Gratinkartoffeln Blech (ca. 25 Portionen)</i>	38,00 €
<i>Gratinkartoffeln</i>	2,10 € / Portion
<i>Spätzle</i>	2,20 € / Portion
<i>Bratkartoffel</i>	2,60 € / Portion
<i>Ofenkartoffel mit Kräuterquark</i>	3,50 € / Portion
<i>Sauerkraut oder Rotkohl</i>	2,40 € / Portion
<i>Mischgemüse</i>	2,60 € / Portion
<i>Gemüseplatte (mit 4 Sorten Saisongemüse)</i>	4,80 € / Portion
<i>Blattsalate (der Saison mit 2 Dressings)</i>	2,60 € / Portion

Menü 1

Brokkolicremesuppe

**Schweinefiletmedaillons in Calvadosrahm
Putengeschnetzeltes mit frischen Champignons
Gemüseplatte mit Saison Gemüse
Butterspätzle und Kartoffelgratin**

Rote Grütze mit Vanillesauce

pro Person 14,90 €

Änderungen vorbehalten!

Menü 2

Geflügelkraftbrühe mit Flädle

**Gefüllte Kalbsbrust auf Schmorgemüse mit Salbeisauce
Hähnchenbrustfiletspieß mit geschmorten Champignons
Bandnudeln und Kräuterreis**

Frischer Obstsalat mit Maraschino

pro Person 15,50 €

Menü 3

Kerbelcremesuppe

**Gebatene Lammkeule in Knoblauchtunke
Gefüllte Poulardenbrust in Rahmsauce
Speckbohnenbündchen
Bäckerinkartoffeln und Schupfnudeln**

Braunes und Weißes Schokoladenmousse

pro Person 16,80 €

Büffet 1

Vorspeisen

**Wurstbrett mit Mettenden, Bierbeißer
kleinen Frikadellen und Radi**

**Wurstsalat mit Käsestreifen
Bayrischer Kartoffelsalat**

Senf, Meerrettich und süßer Senf

Warme Gerichte

**Nürnberger Rostbratwürste, Leberkäse
Mini Haxen mit Malzsauce
Bayrischkraut, Semmelknödel
und Kartoffelpüree**

Dessert

**Bayrischcreme mit Fruchtsauce
Griesspudding
Gemischtes Käsebrett**

**Gemischter Brotkorb mit frischen Laugenbrezeln
Griebenschmalz und Butter**

Preis ab 20 Personen 17,80 € pro Person

Büffet 2

Vorspeisen

**Kölner Leberwurst, Blutwurst, Mettwurst, Schweinebraten
Roastbeef rosa gebraten
Kasselerrücken mit Essiggemüse**

Heringssalat „Hausfrauenart“

**Wurstsalat, Krautsalat, Kartoffelsalat
Blattsalate mit zwei Dressings**

Warme Gerichte

**Spießbraten, Malzsauce
Rahmgeschnitzeltes
Gratinkartoffeln, Butterspätzle**

Dessert

**Rote Grütze mit flüssiger Sahne
Schokoladencreme mit Vanillesauce
Gemischtes Käsebrett**

Gemischter Brotkorb und Butter

Preis ab 20 Personen 21,00 € pro Person

Büffet 3

Vorspeisen

**Kalbsbraten mit Thunfischcreme
Honigmelone mit Parmaschinken
Tomate-Mozzarella mit frischem Basilikum**

**Hausgebeitzter Lachs mit Sahnemeerrettich
Shrimpscocktail mit Tomaten und Zucchiniwürfel**

**Mariniertes Gemüse in Balsamicodressing
Frische Blattsalate mit zwei Dressings**

Warme Gerichte

**Gefüllte Kalbsbrust auf Schmorgemüse mit Salbeisauce
Lachsfilet auf Gemüsestreifen mit Dillrahm
Bandnudeln und Champignonreis**

Dessert

**Frischer Obstsalat mit Maraschino
Weißweincreme
Gemischtes Käsebrett**

Gemischter Brotkorb mit Butter

Preis ab 20 Personen 24,50 € pro Person

Büffet 4

Vorspeisen

Roastbeef rosa gebraten
Honigmelonenschiffchen mit Schwarzwälder Schinken
Putenbrust mit exotischen Früchten
Schweinefiletmedaillons reich garniert

Hausgebeitzter Lachs mit Sahnemeerrettich
Geräuchertes Forellenfilet

Waldorfsalat mit Nüssen und Geflügelsalat mit Früchten
Bunter Nudelsalat in Balsamicodressing
Blattsalate mit zwei Dressings

Warme Gerichte

Hähnchenbrustfiletspieß mit geschmorten Champignons
Schweinefiletmedaillons mit Zwiebelhaube und Rahmsauce
Gratinkartoffeln, Butterspätzle

Dessert

Braunes und Weißes Schokoladenmousse
Gemischtes Käsebrett
Gemischter Brotkorb

Preis ab 20 Personen 28,00 € pro Person