

RESTAURANT



PARTYSERVICE



# PARTYSERVICE

*Sehr geehrte Damen und Herren,  
liebe Gäste von unserem Partyservice*

*Danke für Ihr Interesse an unseren Partyservice*

*In unseren Menüvorschlägen finden Sie  
Anregungen für Ihr Fest.*

*Selbstverständlich kochen wir auch nach  
Ihren individuellen Wünschen.*

*Bei der Organisation Ihrer Veranstaltung  
sind wir Ihnen gerne behilflich  
und beraten Sie bei Zubehör wie Teller,  
Geschirr, Tischwäsche, Getränken und....*

*Wir freuen uns auf Ihre Veranstaltung  
und tragen unseren Teil zum Gelingen bei.*

*Familie Melanie und Bernd Walter  
und Team*



## Italienisches Buffet I

### Kalt

Anti pasti – gegrilltes eingelegtes Gemüse nach mediterraner Art  
 „Caprese Salat“ Kirschtomaten mit Mozzarella-Bällchen und Basilikum  
 Pasta Salat mit getrockneten Tomaten, Pinienkernen und Brokkoli  
 Italienischer Landschinken und Salami mit Melonenspalten  
 Rucola mit Kirschtomaten, Parmesan und Balsamicodressing  
 Marinierte Oliven und Brotkorb



### Warm

Hähnchen Picatta - Hähnchenbrust in der Ei-Parmesan-Hülle gebraten  
 Italienischer Schweinebraten mit Kräutern und Knoblauch, Rotweinsauce  
 Rosmarinkartoffeln und Penne mit Tomatensugo und Mozzarella überbacken

### Dessert

original italienisches Tiramisu und Panna Cotta mit Himbeersauce

**Buffet ohne Dessert € 20,-- pro Person / Büffet komplett € 25,00 pro Person**

## Italienisches Buffet II

### Kalt

Anti pasti – gegrilltes eingelegtes Gemüse nach mediterraner Art  
 „Caprese Salat“ Kirschtomaten mit Mozzarella-Bällchen und Basilikum  
 Pasta Salat mit getrockneten Tomaten, Pinienkernen und Brokkoli  
 Italienischer Landschinken und Salami mit Melonenspalten  
 Vitello tonato – rosa Kalbsbraten mit Thunfischmayonnaise und Kapern  
 Meeresfrüchtesalat mit Knoblauch und Limette  
 Lachscarpaccio mit rosa Pfefferbeeren und Limettenvinaigrette  
 Rucola mit Kirschtomaten, Parmesan und Balsamicodressing  
 Marinierte Oliven, gefüllte Peperoni und Brotkorb



### Warm

Kalbsschnitzel mit Zitronen-Weißweinsauce  
 Schweinefilet mit Champignon-Gorgonzolasauce  
 Rosmarinkartoffeln und Gnocchi Pomodoro mit Ofentomaten und Parmesan



### Dessert

original italienisches Tiramisu und Panna Cotta mit Himbeersauce  
 Nougatmousse mit Cantucino und Amarenakirschen

**Buffet ohne Dessert € 30,-- pro Person / Büffet komplett € 36,-- pro Person**

## Schwäbisches Büffet

### Kalt

geräucherte Forellenfilets mit Sahnemerreettich  
Roulade vom Kräuterflädle mit Räucherlachs und Frischkäse  
Schinkenauswahl mit Radischen und Essiggurken  
Mini Salat von Schwäbischen Linsen mit Champignons und Kräuterhähnchen  
Schwäbischer Kartoffelsalat und Blattsalat mit Sauerrahmdressing  
Brotauswahl mit gesalzener Schnittlauchbutter

### Warm

Schweinefilet mit frischen Champignons in Rahm  
Mini - Rostbraten mit glasierten Zwiebeln und Bratensauce  
handgemachte Spätzle und Semmelknödel

### Dessert

Kirsch Crumble - Löffelbiskuit, Vanillecreme, Kirschen und Streuseln  
Sauerrahmmousse mit Rotwein-Zwetschgen

**Buffet ohne Dessert € 30,-- pro Person / Büffet komplett € 36,-- pro Person**

---

## Regionales Büffet

### Kalt

Schwäbischer Wurstsalat mit Schinkenwurst, Schwarzwurst, Essiggurke und Zwiebeln  
hausgemachte Fleischküchle mit Radieschen und Senf  
Maultaschensalat mit Radischen und Bundzwiebeln, Krautsalat mit Speck und Kümmel  
Schwäbischer Kartoffelsalat und Blattsalat mit Sauerrahmdressing  
Hausgebackenes Bauernbrot und Griebenschmalz

### Warm

Pfeffer-Schweinebraten mit brauner Sauce und Spätzle  
Staufenflesch Schweinebäckle mit Trollingersauce und Hefeknödel

### Dessert

Beerengrütze mit Vanillesauce  
Quarkmousse mit Rotwein-Zwetschgen

**Buffet ohne Dessert € 22,-- pro Person / Büffet komplett € 27,-- pro Person**



## Kalifornisches Büffet

### Kalt

Shrimpscocktail mit Champignons und Früchten  
Hühnerbrust auf Ananas-Chili-Salsa  
Chicken Wings und Gemüserollen mit  
Sweet-Chili-Dip und Curry-Mango-Dip  
Cole Slow – Weißkrautsalat mit Karotten und Mayonaisse,  
Salat von Mais und Kidneybohnen,  
Blattsalat mit Buttermilchdressing und Partybrötchen

### Warm

Rinder-Hochrippenbraten mit Barbecue-Sauce  
Truthahnbrust mit Erdnussbutter-Sauce und gegrillten Pfirsichen  
Maiskolben, Mashed Potatoes und Mandelreis

### Dessert

Kalifornischer Mandelkuchen mit eingelegten Orangen  
Schokotrifle mit Kirschen und Schokoladn-Rotweinsauce

**Buffet ohne Dessert € 28,-- pro Person / Büffet komplett € 34,-- pro Person**

---

## Österreich Küche

### Kalt

Rohschinken mit Kren und Grammelschmalz  
mariniertes Rindfleisch mit Kürbiskernen und Kürbiskernöl  
Heringssalat mit roten Rüben und Essiggurke  
Kartoffelkäse mit Radieschen & Schnittlauch  
Paradeiser Salat, Krautsalat, Gurkensalat  
Blattsalate mit Essig-Öl-Kräuterdressing und Bauernbrot

### Warm

Szegediner Gulasch vom Schwein mit Paprika,  
Kümmel, Knoblauch und Sauerkraut  
Kalbschnitzel „Wiener Art“ mit Preiselbeeren  
Semmelknödel, Petersilienerdäpfel

### Dessert

Original Wiener Apfelstrudel mit Vanillesauce  
Topfenstrudel mit Pflaumenröster

**Buffet ohne Dessert € 26,-- pro Person / Büffet komplett € 32,-- pro Person**

## Leckere Hauptgerichte mit Sauce ohne Beilagen

<i>Schweinebraten / Pfeffer-Schweinebraten vom Hals mit Bratensoße</i>	€ 6,00
<i>Schweinebraten gefüllt (z.B. Zwiebel-Speckfüllung) vom Hals mit Bratensoße</i>	€ 7,00
<i>Paniertes Schnitzel vom Schwein (2 St. je 80/90g) mit Bratensauce</i>	€ 6,00
<i>Schweinemedallions / Schweinefilet am Stück gebraten mit frischen Champignons in Rahmsauce</i>	€ 9,00
<i>Schweinefilet im Speckmantel mit Rotweinsauce</i>	€ 9,00
<i>Staufenfleisch Schweinebäckle, geschmort mit Rotweinsauce</i>	€ 8,00
<i>Gefüllte Kalbsbrust nach Omas Rezept mit Kräutersauce</i>	€ 11,00
<i>Kalbsrahmbraten mit Rieslingrahmsauce</i>	€ 10,00
<i>Burgunderbraten Rind / Sauerbraten vom Rind</i>	€ 11,00
<i>Pikantes Rindergulasch mit Wurzelgemüse</i>	€ 9,00
<i>Rostbraten mit Zwiebelsauce</i>	€ 14,00
<i>Hähnchen- oder Putenschnitzel „Wiener Art“</i>	€ 7,00
<i>Hähnchen- oder Putenschnitzel mit Rahmsauce</i>	€ 7,00
<i>Schweinebraten und Rinderbraten mit Bratensoße</i>	€ 8,50

## Beilagen zur Wahl:

<i>Reis, Nudeln oder Petersilienkartoffeln</i>	€ 2,50
<i>Spätzle, Kartoffelgratin, Semmelknödel, Rosmarinkartoffeln</i>	€ 3,00
<i>Marktgemüse, Paprika-Zucchini-Gemüse, Apfel-Rotkraut</i>	€ 3,50
<i>Portion Kartoffelsalat (250g)</i>	€ 2,50
<i>Portion Kartoffel-Gurkensalat (250g)</i>	€ 2,80
<i>Salatbuffet</i>	ab 3,50 €

Die Mindestmenge je Beilage beträgt 15 Port. – bei kleineren Mengen berechnen wir einen Aufschlag!



## Zubehör & Personal

Speisenteller ca. 25 cm	0,40 €
Gourmetteller ca. 30 cm	0,60 €
Kuchenteller	0,40 €
Kaffeetasse inkl. Unterteller	0,40 €
Suppenteller	0,40 €
Suppentasse inkl. Unterteller	0,40 €
Menümesser	0,40 €
Menügabel	0,40 €
Menüöffel	0,40 €
Kaffeelöffel/-gabel	0,40 €
Stehtisch	10,00 €
Stehtischhussen	10,00 €
Tischtuch weiß ca. 230 x 130 cm	7,00 €
Mundserviette	1,00 €
Wassergläser	0,60 €
Sektglas	0,60 €
Weinglas	0,60 €
Koch	40,00 €
Servicekraft	40,00 €
Küchenmeister	50,00 €
Serviceleiter	50,00 €
Nachtzuschlag ab 24:00 Uhr	30,00 €

### **Info:**

Alle Preise zuzüglich Transportkosten.

Je nach Verfügbarkeit sind Preisänderungen möglich.

Unsere Preise für Geschirr und Besteck sind inklusive Reinigung.

Personalkosten werden berechnet ab/bis Ebersbach an der Fils.

### **Weiteres Zubehör auf Anfrage!**

Unsere Preise sind grundsätzlich Nettopreise ohne Mehrwertsteuer.  
Zuzüglich der zum Zeitpunkt der Veranstaltung gültigen und anwendbaren Mehrwertsteuer.

Bei Lieferungen ausserhalb von Ebersbach und Teilgemeinden berechnen wir einen Aufpreis.