

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 Büffet 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 Melone
 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 € 22,-- pro Person / Büffet komplett € 27,00 pro Person

Italienisches Büffet II

Kalt

Anti pasti – gegrilltes eingelegtes Gemüse nach mediterraner Art
 „Caprese Salat“ Kirschtomaten mit Mozzarella-Bällchen und Basilikum
 Italienischer Landschinken und Salami mit Melone
 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 € 33,-- pro Person / Büffet komplett € 39,-- pro Person



Schwäbisches Büffet

Kalt

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

Warm

Schweinefilet mit frischen Champignons in Rahmsauce
Sauerbraten vom Staufenfleisch Rind 68°C / 24 h – sous vide gegart
handgemachte Spätzle und Semmelknödel

Dessert

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

Buffet ohne Dessert € 33,-- pro Person / Büffet komplett € 39,-- pro Person

Regionales Büffet

Kalt

Schwäbischer Wurstsalat mit Schinkenwurst, Schwarzwurst, Essiggurke und Zwiebeln
hausgemachte Fleischküchle mit Radieschen und grobem Senf
Maultaschensalat mit Radischen und Bundzwiebeln in Senfvoinaigrette
Weißkrautsalat mit Speck und Kümmel
Schwäbischer Kartoffelsalat und Blattsalat mit Sauerrahmdressing
Brotauswahl und Griebenschmalz

Warm

Pikantes Rindergulasch mit Zwiebeln und Rotwein
Staufenfleisch Schweinebäckle mit Schmorsauce
Spätzle und Petersilienkartoffeln

Dessert

Berengrütze mit Vanillesauce
Quarkmousse mit Rotwein-Zwetschgen

Buffet ohne Dessert € 25,-- pro Person / Büffet komplett € 30,-- 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

Beef Brisket (Rinderbrust schonend gegart und geräuchert) mit Barbecue-Sauce
Truthahnbrust mit Erdnussbutter-Sauce und gegrillten Pfirsichen
Süßkartoffelstampf und Mandelreis

Dessert

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

Buffet ohne Dessert € 32,-- pro Person / Büffet komplett € 37,-- 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 Paprikapulver,
Kümmel, Knoblauch und Sauerkraut
Kalbschnitzel „Wiener Art“ mit Preiselbeeren
Semmelknödel, Petersilienerdäpfel

Dessert

Apfelstrudel und Topfenstrudel
mit Vanillesauce und Pflaumenröster

Buffet ohne Dessert € 29,-- pro Person / Büffet komplett € 34,-- pro Person

Leckere Hauptgerichte mit Sauce ohne Beilagen

Schweinebraten / Pfeffer-Schweinebraten vom Hals mit Bratensoße	€ 6,50
Schweinebraten gefüllt (z.B. Zwiebel-Speckfüllung) vom Hals mit Bratensoße	€ 8,00
Paniertes Schnitzel vom Schwein (2 St. je 80/90g) mit Bratensauce	€ 6,50
Schweinemedallions / Schweinefilet am Stück gebraten mit frischen Champignons in Rahmsauce	€ 10,00
Schweinefilet im Speckmantel mit Rotweinsauce	€ 11,00
Staufenfleisch Schweinebäckle, geschmort mit Rotweinsauce	€ 9,00
Gefüllte Kalbsbrust nach Omas Rezept mit Kräutersauce	€ 12,00
Kalbsrahmbraten mit Rieslingrahmsauce	€ 12,00
Burgunderbraten Rind / Sauerbraten vom Rind	€ 12,00
Pikantes Rindergulasch mit Wurzelgemüse	€ 9,00
Rostbraten mit Zwiebelsauce	€ 15,00
Hähnchen- oder Putenschnitzel „Wiener Art“	€ 7,00
Hähnchen- oder Putenschnitzel mit Rahmsauce	€ 7,00
Schweinebraten und Rinderbraten mit Bratensoße	€ 10,00

Beilagen zur Wahl:

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

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

Zubehör & Personal

Speisenteller ca. 25 cm	0,50 €
Kuchenteller	0,50 €
Kaffeetasse inkl. Unterteller	0,50 €
Suppenteller	0,50 €
Suppentasse inkl. Unterteller	0,50 €
Menümesser	0,50 €
Menügabel	0,50 €
Menüöffel	0,50 €
Kaffeelöffel/-gabel	0,50 €
Tischtuch weiß ca. 230 x 130 cm	8,00 €
Mundserviette	1,50 €
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.**