

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
 Mediterraner Nudelsalat mit Pesto, getrockneten Tomaten, Hirtenkäse & Rucola
 Italienischer Landschinken und Salami mit Melone
 Blattsalat 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 € 25,-- pro Person / Büffet komplett € 29,00 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
 Blattsalat mit Kirschtomaten, Parmesan und Balsamicodressing
 Marinierte Oliven, gefüllte Peperoni und Brotkorb



Warm

Kalbsschnitzel mit Zitronen-Sahnesauce
 Schweinefilet mit Rotweinsauce
 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 € 35,-- pro Person / Büffet komplett € 41,-- pro Person

Schwäbisches Büffet

Kalt

geräucherte Fischfilets mit Sahnemerrettich
Roulade vom Kräuterflädle mit Räucherlachs und Frischkäse
Schinkenauswahl mit Radischen und Essiggurken
Salat von Schwäbischen Linsen mit Champignons und Maishähnchenbrust
Schwäbischer Kartoffelsalat und Blattsalat mit Sauerrahmdressing
Brotauswahl mit gesalzener Butter & Kräuterfrischkäse

Warm

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

Dessert

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

Buffet ohne Dessert € 34,-- pro Person / Büffet komplett € 39,-- pro Person

Regionales Büffet

Kalt

Schwäbischer Wurstsalat mit Schinkenwurst,
Schwarzwurst, Essiggurke und Zwiebeln
Fleischküchle mit Radieschen und grobem Senf
hausmacher Wurstspezialitäten und regionale Schinkenspezialitäten
Dinkelseelen und Bauernbrot

Warm

Pikantes Rindergulasch mit Zwiebeln und Rotwein
Staufenfleisch Schweinebäckle mit Schmorsauce
Geschmälzte Maultaschen, Spätzle und Kartoffelsalat

Dessert

Ofenschlupfer mit Vanillesauce und Beerengrütze
Quarkmousse mit beschwipsten Kirschen

Buffet ohne Dessert € 27,50 pro Person / Büffet komplett € 33,50 pro Person

Familienplatte



*Schweinefilet, panierte Putenschnitzel,
Marktgemüse, Spätzle, Kroketten und Rahmsauce!*

zum Preis von 16,00 €/Personen

Schnitzelbox

*panierte Schweineschnitzel mit Bratensauce
Spätzle, Kroketten, Kartoffelsalat und Blattsalat*

zum Preis von 13,00 €/Personen

Schwabenglück

*Geschmorte Schweinebäckle mit Rotweinsauce
Maultaschen geschmälzt mit Zwiebeln und Bratensauce
Spätzle, Karotten und geschmälzter Blumenkohl*

zum Preis von 16,00 €/Personen

Leckere Hauptgerichte mit Sauce ohne Beilagen

Schweinebraten / Pfeffer-Schweinebraten vom Hals mit Bratensoße	€ 7,00
Schweinebraten gefüllt (z.B. Zwiebel-Speckfüllung) vom Hals mit Bratensoße	€ 8,00
Paniertes Schnitzel vom Schwein (2 St. je 80/90g) mit Bratensauce	€ 7,00
Schweinemedallions / Schweinefilet am Stück gebraten mit frischen Champignons in Rahmsauce	€ 12,00
Schweinefilet im Speckmantel mit Rotweinsauce	€ 13,00
Staufenfleisch Schweinebäckle, geschmort mit Rotweinsauce	€ 10,00
Gefüllte Kalbsbrust nach Omas Rezept mit Kräutersauce	€ 14,00
Kalbsrahmbraten mit Rieslingrahmsauce	€ 14,00
Burgunderbraten Rind / Sauerbraten vom Rind	€ 12,00
Pikantes Rindergulasch mit Wurzelgemüse	€ 10,00
Rostbraten mit Zwiebelsauce	€ 18,00
Hähnchen- oder Putenschnitzel „Wiener Art“	€ 8,00
Hähnchen- oder Putenschnitzel mit Rahmsauce	€ 8,00
Schweinebraten und Rinderbraten mit Bratensoße	€ 10,00

Beilagen zur Wahl:

Reis, Nudeln oder Petersilienkartoffeln	€ 3,00
Spätzle, Kartoffelgratin, Semmelknödel, Rosmarinkartoffeln	€ 3,50
Marktgemüse, Paprika-Zucchini-Gemüse, Apfel-Rotkraut	€ 4,00
Portion Kartoffelsalat (250g)	€ 2,50
Portion Kartoffel-Gurkensalat (250g)	€ 3,00
Salatbuffet	ab € 3,50

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

Zubehör & Personal

Speisenteller ca. 25 cm	1,00 €
Kuchenteller	1,00 €
Kaffeetasse inkl. Unterteller	1,00 €
Suppenteller	1,00 €
Suppentasse inkl. Unterteller	1,00 €
Menümesser	1,00 €
Menügabel	1,00 €
Menüöffel	1,00 €
Kaffeelöffel/-gabel	1,00 €
Tischtuch weiß ca. 230 x 130 cm	9,00 €
Mundserviette gefaltet	2,00 €
Wassergläser	1,00 €
Sektglas	1,00 €
Weinglas	1,00 €
Koch	45,00 €
Servicekraft	45,00 €
Küchenmeister	60,00 €
Serviceleiter	55,00 €
Nachtzuschlag ab 24:00 Uhr	33,00 €

Weiteres Zubehör auf Anfrage!

INFO:

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

Unsere Preise für Geschirr und Besteck sind inklusive Reinigung.
Personalkosten werden grundsätzlich ab/bis Ebersbach an der Fils berechnet.

Lieferungen berechnen wir extra je nach Personal- und Zeitaufwand.

Auf Grund der aktuellen Entwicklung sind sämtliche Angebote freibleibend!
Preisanpassungen auf Grund gestiegener Einkaufspreise, Personalkosten,
Betriebskosten oder ähnlichem behalten wir uns ausdrücklich vor!