

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“ Baumtomaten mit Mozzarella 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 € 19,-- pro Person / Büffet komplett € 23,50 pro Person

Italienisches Buffet II

Kalt

*Anti pasti – gegrilltes eingelegtes Gemüse nach mediterraner Art
„Caprese Spieße“ Kirschtomaten mit Mozzarellabällchen und Basilikum
Pasta Salat mit getrockneten Tomaten, Pinienkernen und Brokkoli
Italienischer Landschinken und Salami mit Melonenspalten
Vitello tonato – rosa Kalbsbraten mit Thunfischmayonnaise und Kapern
gebratene Garnelenspieße mit Limetten-Knoblauchdip
Rucola mit Kirschtomaten, Parmesan und Balsamicodressing
Marinierte und gefüllte Oliven und Brotkorb*

Warm

*Rinderhüftsteaks mit Balsamicosauce
Schweinefilet mit Champignon-Gorgonzolasauce
Rosmarinkartoffeln und Gnocchi Pomodore mit Ofentomaten und Parmesan*

Dessert

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

Buffet ohne Dessert € 25,-- pro Person / Büffet komplett € 31,-- pro Person

Italienisches Buffet III

Kalt

Anti pasti – gegrilltes eingelegtes Gemüse nach mediterraner Art
„Caprese Spieße“ Kirschtomaten mit Mozzarellabällchen und Basilikum
Pasta Salat mit getrockneten Tomaten, Pinienkernen und Brokkoli
Parma Schinken und Bresaola mit Melonen und Feigen
Lachscarpaccio mit rosa Pfefferbeeren und Limettenvinaigrette
gebratene Garnelenspieße mit Limetten-Safran-Mayonaisse
Rucola mit Kirschtomaten, Parmesan und Balsamicodressing
Marinierte Oliven, mit Frischkäse gefüllte Peperoni und Kirschtomaten
Tapenade, Grisinni und Ciabatta

Warm

Kalbsrücken mit Marsalasaucе & Lamm-Medaillons mit Rotwein-Knoblauchsauce
Rosmarinkartoffeln, Risotto mit Pilzen und Gnocchi Pomodore mit Ofentomaten und Parmesan

Dessert

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

Buffet ohne Dessert € 32,-- pro Person / Büffet komplett € 37,-- pro Person

Schwäbisches Büffet

Kalt

geräucherte Forellenfilets mit Sahnemerrettich
Roulade vom Kräuterflädle mit Räucherlachs und Frischkäse
Schinkenbrett mit rohem Schinken und Lachsschinken
Roastbeef rosa gebraten mit Tatarensauce
Schwäbischer Kartoffelsalat und Blattsalat mit Joghurtdressing
Partybrötchen und Laugengebäck 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 € 26,-- pro Person / Büffet komplett € 31,-- pro Person

Regionales Büffet

Kalt

Schwäbischer Wurstsalat mit Schinkenwurst, Schwarzwurst, Essiggurke und Zwiebeln
Landjäger und Fleischküchle mit Radieschen und Senf
Maultaschensalat mit Radieschen und Bundzwiebeln, Krautsalat mit Speck und Kümmel
Schwäbischer Kartoffelsalat und Blattsalat mit Joghurtdressing
Bauernbrot und Laugengebäck mit Griebenschmalz

Warm

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

Dessert

Apfelküchle mit Zimt-Zucker und Vanillesauce
Vanille-Quarkmousse mit Kirschen

Buffet ohne Dessert € 18,-- pro Person / Büffet komplett € 22,50- pro Person

Kalifornisches Büffet

Kalt

Shrimpscocktail mit Champignons und Früchten auf Eisbergsalat
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 bunte Wildreis-Mischung

Dessert

Kalifornischer Mandelkuchen und Schokotrifle mit Kirschen

Buffet ohne Dessert € 24,00 pro Person / Büffet komplett € 29,-- 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-Kräuter dressing
Bauernbrot und Weißbrot*

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 € 25,-- pro Person / Büffet komplett € 30,-- pro Person

Rustikale Buffets

das ideale Buffet bei lockeren Festen wie Polterabenden, Richtfesten

Rustikal 1

*Pfeffer-Spießbraten vom Schweinenacken mit Bratensauce und Spätzle
Schwäbischer Kartoffelsalat, Bauernsalat mit Fetakäse und Oliven,
pikanter Nudelsalat und Blattsalate mit Joghurtdressing*

10,00 €/Person

Rustikal 2

*Pikantes Rindergulasch mit Wurzelgemüse und Chili, Petersilienkartoffeln,
Weißkrautsalat mit Speck, Kartoffel-Gurkensalat, Tomatensalat mit Zwiebeln
und Blattsalat mit Joghurt-Kräuter dressing*

12,00 €/Pers.

Rustikal 3

*Putenstreifen in Champignonrahmsauce mit Erbsenreis
Gurkensalat, Orangen-Karottensalat, Bohnensalat mit Zwiebeln,
Blattsalat mit Kräutervinaigrette*

10,00 €/Pers.

Rustikal 4

*Hähnchen Picatta - Hähnchenbrust in der Ei-Parmesan-Hülle gebraten
Rotweinsauce und Rosmarinkartoffeln,
Tomate mit Mozzarella und Basilikum, mariniertes gegrilltes Gemüse,
Rucola mit Parmesan, Champignons, Kirschtomaten und Balsamicodressing*

11,00 €/Pers.

Leckere Hauptgerichte mit Sauce ohne Beilagen

<i>Schweinebraten / Pfeffer-Schweinebraten vom Hals mit Bratensoße</i>	€ 5,50
<i>Schweinebraten gefüllt (z.B. Zwiebel-Speckfüllung) vom Hals mit Bratensoße</i>	€ 6,00
<i>Paniertes Schnitzel vom Schwein (2 St. je 80/90g) mit Bratensauce</i>	€ 5,50
<i>Schweinemedallions / Schweinefilet am Stück gebraten mit frischen Champignons in Rahmsauce</i>	€ 8,50
<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>	€ 9,--
<i>Kalbsrahmbraten mit Rieslingrahmsauce</i>	€ 9,00
<i>Burgunderbraten Rind / Sauerbraten vom Rind</i>	€ 8,50
<i>Pikantes Rindergulasch mit Wurzelgemüse</i>	€ 8,50
<i>Rostbraten mit Zwiebelsauce</i>	€ 11,50
<i>Hähnchen- oder Putenschnitzel „Wiener Art“</i>	€ 6,00
<i>Hähnchen- oder Putenschnitzel mit Rahmsauce</i>	€ 6,00
<i>Schweinebraten und Rinderbraten mit Bratensoße</i>	€ 7,00

Beilagen zur Wahl:

<i>Reis, Nudeln, Spätzle, Petersilienkartoffeln,</i>	€ 2,50
<i>Kartoffelgratin, Semmelknödel, Rosmarinkartoffeln</i>	€ 3,00
<i>Marktgemüse, Paprika-Zucchini-Gemüse, Apfel-Rotkraut</i>	€ 3,50

*Die Beilagen berechnen wir folgendermaßen:
die teuerste Beilage sowie Gemüse komplett, jede weitere mit € 1,00*

Zubehör & Personal

Speiseteller 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	30,00 €
Servicekraft	30,00 €
Küchenmeister	40,00 €
Serviceleiter	40,00 €
Externe Leiharbeitskräfte	30,00 €
Eventmitarbeiter (angelernte Hilfskräfte im Service/Küche)	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 7% MwSt. bei Abholung oder reiner Lieferung.
Zuzüglich 19% MwSt. bei Lieferung mit Service oder Zubehör.**

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