

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 Auswahl mit gegrilltem Gemüse nach mediterraner Art

Italienischer Schinken, Salami, Käse & gefüllte Peperoni

„Caprese Salat“ Kirschtomaten mit Mozzarella-Bällchen und Basilikum

Mediterraner Nudelsalat mit Pesto, getrockneten Tomaten, Hirtenkäse & Rucola

Blattsalat mit Kirschtomaten, Parmesan und Balsamicodressing

Salat von roten Linsen & Möhren, Brotauswahl



Warm

Hähnchen Picatta - Hähnchenbrust in der Ei-Parmesan-Hülle gebraten

Italienischer Schweinebraten mit Kräutern und Knoblauch, Rotweinsauce

Rosmarinkartoffeln und Pasta Primavera - Penne mit Gemüse & Tomaten-Sahnesaucen

Dessert

original italienisches Tiramisu und Panna Cotta mit Himbeersauce

3-Gänge Büffet € 32,00 pro Person inkl. 7 % MwSt.

3-Gänge Büffet € 35,50 pro Person inkl. 19 % MwSt.

(ohne Dessert abzüglich 5,00 €)

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 Pomodori mit Ofentomaten und Parmesan

Dessert

original italienisches Tiramisu und Panna Cotta mit Himbeersauce

Nougatmousse mit Cantucino und Amarenakirschen



3-Gänge Büffet € 45,00 pro Person inkl. 7 % MwSt.

3-Gänge Büffet € 50,00 pro Person inkl. 19 % MwSt.

(ohne Dessert abzüglich 6,00 €)



Schwäbisches Büffet

Kalt

geräucherte Fischfilets mit Sahnemerreettich
Roulade vom Kräuterflädle mit Räucherlachs und Frischkäse
Schinkenauswahl mit Radischen und Essiggurken
Salat von Schwäbischen Linsen mit Champignons und Hähnchenbrust
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 Beerengrütze

3-Gänge Büffet € 39,00 pro Person inkl. 7 % MwSt.

3-Gänge Büffet € 44,00 pro Person inkl. 19 % MwSt.

(ohne Dessert abzüglich 5,00 €)

Regionales Büffet

Kalt

Schwäbischer Wurstsalat mit Schinkenwurst,
Schwarzwurst, Essiggurke und Zwiebeln
Fleischküchle mit Radieschen und grobem Senf
Kartoffelsalat, Rahm-Gurkensalat, Weißkrautsalat mit Speck & Kümmel
Dinkelseelen und Zwiebel-Wurzelbrot

Warm

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

Dessert

Apfelstrudel mit Vanillesauce
Quarkmousse mit Kirschgrütze

3-Gänge Büffet € 35,00 pro Person inkl. 7 % MwSt.

3-Gänge Büffet € 40,00 pro Person inkl. 19 % MwSt.

(ohne Dessert abzüglich 5,00 €)

Familienplatte



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

zum Preis von 20,00 €/Person inkl. 7 % MwSt.

zum Preis von 22,20 €/Person inkl. 19 % MwSt.

Schnitzelbox

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

zum Preis von 15,50 €/Personen inkl. 7 % MwSt.

zum Preis von 17,30 €/Personen inkl. 19 % MwSt.

Schwabenglück

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

zum Preis von 18,00 €/Person inkl. 7 % MwSt.

zum Preis von 20,00 €/Person inkl. 19 % MwSt.



Leckere Hauptgerichte (ohne Beilagen)

MwSt.: 7% | 19 %

<i>Schweinebraten oder Pfeffer-Schweinebraten vom Hals mit Bratensoße</i>	€ 8,00 € 8,90
<i>Schweinebraten gefüllt (z.B. Zwiebel-Speckfüllung) vom Hals mit Bratensoße</i>	€ 8,50 € 9,50
<i>Paniertes Schnitzel vom Schwein (2 St. je 80/90g)</i>	€ 7,50 € 8,30
<i>Schweinemedallions / Schweinefilet am Stück gebraten mit frischen Champignons in Rahmsauce</i>	€ 12,80 € 14,30
<i>Schweinefilet im Speckmantel mit Rotweinsauce</i>	€ 13,90 € 15,50
<i>Staufenfleisch Schweinebäckle, geschmort mit Rotweinsauce</i>	€ 11,00 € 12,00
<i>Gefüllte Kalbsbrust nach Omas Rezept mit Kräutersauce</i>	€ 15,00 € 16,80
<i>Kalbsrahmbraten mit Rieslingrahmsauce</i>	€ 15,00 € 16,80
<i>Burgunderbraten Rind / Sauerbraten vom Rind</i>	€ 13,00 € 14,50
<i>Pikantes Rindergulasch mit Wurzelgemüse</i>	€ 11,00 € 12,00
<i>Rostbraten mit Zwiebelsauce</i>	€ 19,50 € 21,50
<i>Putenschnitzel „Wiener Art“</i>	€ 7,50 € 8,30
<i>Putenschnitzel natur gebraten mit Rahmsauce</i>	€ 9,50 € 10,50
<i>Hähnchen- oder Putengeschnetzeltes mit Champignonrahmsauce oder Paprikarahmsauce</i>	€ 10,00 € 11,20
<i>Schweinebraten und Rinderbraten mit Bratensoße</i>	€ 11,00 € 12,00
<i>3 Maultasche mit Zwiebeln und Bratensauce</i>	€ 10,00 € 11,20
<i>Sauce extra je Portion (150 ml)</i>	
<i>Jus / Rahm / Pfefferrahm</i>	€ 2,00 € 2,20
<i>Paprikarahm / Champignonrahm</i>	€ 2,50 € 2,80



Beilagen zur Wahl:

Nudeln oder Reis	€ 4,00 € 4,50
Spätzle, Kartoffelgratin, Semmelknödel, Rosmarinkartoffeln Petersilienkartoffeln	€ 4,50 € 5,00
Marktgemüse, tomatisiertes Grillgemüse, Apfel-Rotkraut	€ 5,50 € 6,10
Portion Kartoffelsalat (250g)	€ 3,00 € 3,30
Salatbuffet	ab € 6,00 € 6,70
Brotauswahl	€ 1,80 € 2,00

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

Zubehör & Personal (inkl. 19 % MwSt.)

Speisenteller ca. 25 cm	1,00 €
Wenn Sie Zubehör wie Geschirr und Gläser benötigen, vermitteln wir Sie gerne an unsere Geschäftspartner	
Kuchenteller	1,00 €
Kaffeetasse inkl. Unterteller	1,00 €
Suppenteller	1,00 €
Suppentasse inkl. Unterteller	1,0 €
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	60,00 €
Nachtzuschlag ab 24:00 Uhr	36,00 €

INFO:

Unsere Preise sind **BRUTTOPREISE** inklusive der zum Zeitpunkt der Veranstaltung gültigen und anwendbaren gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Für Speisen gelten 7% MwSt. bei einer Abholung oder reinen Lieferung.
Bei Veranstaltungen mit Personal / Komplettservice zwingt uns der Gesetzgeber 19 % MwSt. anzuwenden.

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!