



Partyservice

Snacks:

- belegte Brötchen (Belag nach Wahl)
- Canapees
- gebratene Schnitzel
- gebratene Hähnchenkeulen
- gebratene Frikadellen
- gegrillte Haxen

Suppen:

- Linsensuppe
- Gulaschsuppe
- Kartoffelsuppe
- Spargelcremesuppe
- Champignoncremesuppe
- Broccolicremesuppe
- Rindfleischbrühe mit Markbällchen u. Eierstich
- Käse-Lauchcremesuppe

warmes Buffet:

- Lummerbraten mit Kräuterkruste
- Lummerbraten mit Broccoli und Käse gefüllt
- Schwedenbraten mit Aprikosen und Pflaumen gefüllt
- Kosakenbraten mit Mett und Zwiebeln gefüllt
- Rollbraten mit Käse und Schinken gefüllt
- Rollbraten mit Lauch gefüllt
- Hawaiibraten mit Ananas gefüllt
- Burgunderschinken
- Partyschinken
- Kasseler
- Schweinefilet
- Spanferkel
- Rinderbraten, Roastbeef, Rinderfilet, Ochsenbrust m. Meerrettichsauce o. Sahnemeerrettich
- Geschnetzeltes
- Rindfleisch-Rotweinpfanne
- Schweinefleisch-Hubertuspfanne mit Gemüse
- Putengeschnetzeltes mit Obst und Curry
- Wild (alles warm, auf Wunsch mit Birnenhälften und Preiselbeeren.
- Rehkeule, Rehrücken, Hirschkeule, Wildschweinkeule, Wildschweinrücken, Wildragout
- Hähnchensteaks in Zitronenrahm-Sauce

Saucen:

kalte Saucen

- Cumberlandsauce
- Remouladensauce
- Currysauce
- Tzatziki
- Sahnemeerrettich

warme Saucen

- Pfeffersauce
- Helle Sauce mit o. ohne Pilze
- Dunkle Sauce mit o. ohne Pilze
- Sauce Bernaise
- Sauce Hollandaise
- Meerrettichsauce

warmes Gemüse:

- Spargel
- Erbsen
- Möhren
- Champignons
- Blumenkohl
- Broccoli
- Bohnen
- Gemüseauflauf

Beilagen:

- Brotkorb
- Kartoffelgratin
- Schloßkartoffel
- Kartoffelpüree
- Sauerkraut
- Butterteller
- Spätzle
- Bratkartoffel
- warmer Speckkartoffelsalat
- Penne mit getrockneten Tomaten, Fetakäse und Salbei
- Rosmarinkartoffeln

fische Salate:

- Paprikasalat
- Feldsalat
- Tomatensalat
- Gurkensalat
- Bohnensalat
- Champignonsalat
- Gem. grün.Salat mit versch. Dressings

Salate:

- Farmersalat
- Rettichsalat
- Rhein. Kartoffelsalat
- Bayr. Kartoffelsalat
- Krautsalat
- Apfelkrautsalat
- Waldorfsalat
- Festtagssalat
- Rustikalsalat
- Griech. Bauernsalat
- Broccolisalat
- Lauchsalat
- Rindfleischsalat
- Teufelssalat
- Geflügelsalat
- Erbsensalat
- Bayr. Wurstsalat
- Reissalat
- Fleischsalat
- Mexicosalat
- Nudelsalat
- Heringsalat
- Krabbensalat

kalte Platten:

- Delikatessplatte (Bratenaufschnitt, Roastbeef, Zunge, Kassler)
- Schweinefiletmedallions garniert mit Leberpastete und Früchten
- Bratenplatte, Kasslerplatte
- Schinkenröllchen gefüllt mit Fleischsalat oder Spargel
- Tomaten gef. mit Fleischsalat oder Schinken-Käse-Creme
- Roastbeefplatte
- Galia- oder Honigmelone mit Schinken (nach Wunsch auch mit Parmaschinken)
- Aufschnittplatte, Schinkenplatte
- Schlemmerplatte (Schinkenröllchen/Schweinemedallions)
- Zungenplatte (gekochte Pöckelzunge mit Obst garniert)
- Mozzarella mit Tomate

Rustikale Bretter:

- Mettigel mit Zwiebeln gespickt
- Schinkenbrett, Dauerwurstbrett, Schnitzelbrett, Hähnchenkeulenbrett, Hähnchenschnitzelbrett, Putenschnitzelbrett, Frikadellenbrett

Fisch:

- Forellenteller
- Krabbencocktails
- Matjesheringe
- Rollmöpfe
- Bratheringe
- Fischplatten mit Aal, Lachs, Forelle, Heilbutt, Schillerlocken, Makrele, Hummer

Käsebretter:

- Käsebrett (mit Käse gespickte Ananas oder Melone, Camenbert, Holländer, Frischkäse, Schimmelkäse, wenn gewünscht auch mit Schafs- und Ziegenkäse)

Nachspeisen:

- Mousse au chocolat
- Mousse vanille
- Erdbeermousse
- Rote Grütze m. Vanillesauce
- Obstsalat (Saisonfrüchte)
- Kirsch-Rum-Pudding
- Stracciatellacreme
- Tiramisu
- Bayrische Creme
- Cappuccino Creme
- Feinschmeckerfrüchte (Pfirsich-u. Birnenhälften mit Cognac-Sahne-Füllung)

