

# ***Suppen***

(Einheit pro Portion: 300 ml)

Badische Festtagssuppe	Portion	<b>EUR 5,50</b>
Badische Schneckenrahmsuppe mit Käsestangen	Portion	<b>EUR 7,00</b>
Ungarische Gulaschsuppe mit Weißbrot	Portion	<b>EUR 5,50</b>
Französische Zwiebelsuppe mit Käsecrouton	Portion	<b>EUR 6,50</b>
Badische Kartoffelrahmsuppe mit Kracherle	Portion	<b>EUR 5,50</b>
Spargelcremesuppe mit Spargelspitzen (Saison)	Portion	<b>EUR 5,50</b>
Klare Ochsenchwanzsuppe mit Sherry	Portion	<b>EUR 8,50</b>
Markklößchen in Fleischbrühe	Portion	<b>EUR 5,50</b>
Schwäbische Maultaschensuppe	Portion	<b>EUR 5,50</b>
Badische Flädlesuppe	Portion	<b>EUR 5,50</b>
Friesisches Krabbensüppchen mit Dill	Portion	<b>EUR 7,50</b>
Wildcremesuppe mit Pfifferlingen	Portion	<b>EUR 6,50</b>
Frische Lachscremesuppe mit Lachsstückchen	Portion	<b>EUR 6,50</b>
Tomatencremesuppe mit Kracherle	Portion	<b>EUR 5,50</b>
Broccolicremesuppe mit Kracherle	Portion	<b>EUR 5,50</b>
Maronensuppe mit gerösteten Mandelblättchen	Portion	<b>EUR 5,50</b>
Käsesuppe mit Hackfleischbällchen	Portion	<b>EUR 6,50</b>

**Vorgenannte Preise verstehen sich zuzügl.7% oder 19% MwSt.**

# **Canapés-Auswahl**

**zu Ihrer persönlichen Komposition**  
**(auf Kaviarbroten)**

Canapés gemischt Käse, Fisch, Braten	<b>EUR 2,60</b>		
Schwarzwälder Garschinken mit Tomatenfilet	<b>EUR 2,40</b>	Dill-Krabben auf Gurke	<b>EUR 2,80</b>
Kasseler Rohschinken mit Blumenkohlröschen	<b>EUR 2,40</b>	Pfefferkäse mit Walnuss	<b>EUR 2,00</b>
zarter Rohschinken mit Spargelspitzen	<b>EUR 2,40</b>	Bresse Bleu mit Traube	<b>EUR 2,50</b>
Schweinerückenbraten mit Pfifferlingen	<b>EUR 2,40</b>		
Roastbeef zart rosa mit Gurkenfächern	<b>EUR 2,90</b>	Putenmedaillon mit Früchten	<b>EUR 2,50</b>
Schweinemedallions mit Champignons	<b>EUR 2,90</b>	Schweinefilet im Kräuterflädleteig	<b>EUR 2,90</b>
belegte ½ Brötchen (Wurst, Schinken, Käse)			<b>EUR 1,80</b>
belegte ½ Brötchen (Fisch, Käse, Braten, Fleischterrine)			<b>EUR 2,50</b>
Schinken-Käse-Croissant			<b>EUR 1,90</b>
Lachs-Croissant mit Dill und Wachtelei gefüllt			<b>EUR 2,10</b>
Quiche Lorraine Klein (auch Gemüse)			<b>EUR 1,00</b>
Party-Frikadellen mit Baguette			<b>EUR 1,00</b>
Käsewürfel pro Portion			<b>EUR 2,20</b>

**Vorgenannte Preise verstehen sich zuzügl. 7% oder 19% MwSt.**

# **Repräsentatives Kaltes Büffet, für Sie und Ihre Gäste von uns zusammengestellt**

Bei diesem kalten Büffet, welches wir Ihnen als Vorschlag empfehlen, gehen wir auch gerne auf persönliche Wünsche ein.

Sprechen Sie mit unserer Party-Service-Leitung, sie steht Ihnen gerne zur Verfügung und hilft Ihnen bei der Entscheidung.

## **Büffet "DELIKAT"** (ab 8 Personen)

Garnierte Räucherfischplatte  
mit mild geräucherten Forellenfilets, norwegischen  
Räucherlachs, Heilbut-Honig-Ananas, Stremellachsstücke mild geräuchert,  
dazu Zitrone und Sahnemeerrettich

Matjessalat  
"Hausfrauen Art"

Putenmedaillons  
garniert mit Früchten

Geflügelsalat "Hawaii"

Schweinerücken "Princess"  
garniert mit Spargelspitzen

Schweinemedallions  
garniert mit Champignons

Roastbeef, zart rosa gebraten  
garniert mit Mixed Pickles  
Sauce Remoulade

Drei Salate nach Wahl

Käseplatte "Europa"  
verschieden Käsespezialitäten, garniert mit Früchten,  
dazu Butter und Brotkorb mit verschiedenen Partybrötchen

Preis pro Person

**EUR 29,50**

**Vorgenannte Preise verstehen sich zuzügl.7% MwSt.**

# **Repräsentatives Kaltes Büffet für Sie und Ihre Gäste von uns zusammengestellt**

Bei diesem kalten Büffet, welches wir Ihnen als Vorschlag empfehlen, gehen wir auch gerne auf persönliche Wünsche ein.

Sprechen Sie mit unserer Party-Service-Leitung, sie steht Ihnen gerne zur Verfügung und hilft Ihnen bei der Entscheidung.

## **Büffet "Gala" (ab 20 Personen)**

Garnierte Räucherfischplatte "Norderney"  
mit mild geräucherten Forellenfilets,  
norwegischem Räucherlachs, verschiedene Fischpralinen,  
hausgebeizter Gravedlachs dazu Zitrone,  
Kräuterdip und Sahnemeerrettich

Krabbensalat "Trondheim"

Putenmedaillons  
garniert mit Früchten

Geflügelsalat "Hawaii"

Waldorfsalat

Eine Auswahl an Terrinen:  
Geflügel, Perlhuhn, Wild, Kalbfleisch  
Roastbeef, zart rosa gebraten  
Reichhaltig ausgarniert

Rindfleischsalat "Teufels Art"

Kalbsmedaillon "Princess"  
garniert mit Spargelspitzen

Obstsalat  
mit Kirschwasser

Käseplatte "Europa"  
verschieden Käsespezialitäten, garniert mit Früchten,  
dazu Butter und Brotkorb mit verschiedenen Partybrötchen

Preis pro Person

**EUR 31,00**

**Vorgenannte Preise verstehen sich zuzügl.7%Mwst**

***Bunt garnierte kalte Platte für jede Gelegenheit  
nach Ihren persönlichen Wünschen zusammenstellbar***

***"Vesper-Platte"***

(ab 5 Personen)

Schinken, Hausmacher-Wurst, Rahm-Käse, Käsewürfel  
reich garniert dazu  
Butter, Brot (verschiedene Brote und Baguette)

**pro Person EUR 10,90**

***"Lucullus-Platte"***

(ab 6 Personen)

Schinken, Braten, Geflügel, Käse  
reich garniert  
dazu verschiedene Brote und Partybrötchen

**pro Person EUR 17,80**

***"Lord-Platte"***

(ab 6 Personen)

Roastbeef, zart rosa gebraten  
Kalbsbraten, Schweinebraten,  
Putenmedaillons mit Früchten,  
Schweinemedaillons mit Champignons,  
Schwarzwälder Garschinken,  
Sauce Remoulade und Mixed Pickles  
dazu Butter und Brot

**pro Person EUR 22,50**

***"Graved-Lachs-Platte"***

(ab 5 Personen)

norwegischer Räucherlachs  
Fischterrinen  
Forellenfilets mild geräuchert  
Heilbut-Honig-Ananas, geräucherte Stremellachsstücke  
dazu Zitronen, Sahnemeerrettich, Honigsenssauce,  
Butter und Brot

**pro Person EUR 22,50**

**Vorgenannte Preise verstehen sich zuzügl. 7% oder 19% MwSt.**

# ***Kreative Schauplatte als Mittelpunkt eines repräsentativen Büffets***

## ***Büffet "A la ALEX"***

ab 20 Personen

- 1 -

### **Fisch**

Hausgebeizter Gravedlachs, eine Auswahl von Fischterrinen  
(Forellen, Hummer, Lachs, Seezunge,  
Meeresfrüchte, Zander.)  
gefüllte Fische, Forellenfilet, Heilbut,  
verschieden Fischpralinen, Räucherwaren

### **Fleisch**

Roastbeef, Flugentenbrust, reichhaltige Auswahl von  
Terrinen (Kalbfleisch, Kaninchen, Perlhuhn, Wild),  
verschiedene Teigpasteten, gefüllte Hähnchenbrüstchen,  
kalter Braten, eine Variation von Filets, Lachsschinken

### **Salate**

Griechischer Hirtensalat, Walldorfsalat,  
Truthahn-Curry-Salat, Krabbensalat,  
Blumenkohl-Broccoli-Salat, Rohkostsalat,  
Schinken-Eier-Salat mit Spargel, Apfel-Lauchsalat,  
Blattsalat mit verschiedenen Dressings

### **Warm**

Kräuterkrustenbraten (Schwein), Broccoli-Käse-Braten (Schweinerücken),  
Rinderhüfte in Malzbierkruste, Schweine- oder Putenfiletzopf,  
gefüllte Hähnchenbrüstchen mit Kalbs-Broccoli-Füllung,  
Burgunderbraten (Rind), geschmorte Rinderbäckchen in Madeirasauce

### **Saucen**

Sahnemeerrettich, Cumberlandsauce, Kräuterbratensauce,  
Remoulade, Kräuterdip, Honigsenfauce

### **Käse**

Käseplatte "EUROPA"  
reichhaltig ausgarniert

### **Brot**

Partybrötchen, Laugengebäck,  
verschieden Baguette, (Bauern, Körner, Laugen, Roggen)

### Dessert

Schneeballen mit Vanillesauce, Hausgemachte Rote Grütze mit Vanillesauce,  
Mövenpick Eis aus dem Handwagen serviert,  
Vanille- und Nussparfait mit gebundenen Kirschen und Schlagsahne,  
flammierte Crêpes mit Vanille Eis und frischem  
exotischen Fruchtsalat

**pro Person ohne Dessert EUR 28,50 – 32,00**

inklusive Dessert

**ca. EUR 37,50**

Diese Schauplatte ist nur ein kleiner Ausschnitt von vielen Möglichkeiten und Varianten.

Sprechen Sie mit unserer Party-Service-Leitung!

Den Jahreszeiten entsprechend bieten wir verschiedene. Warme Beilagen an:  
Kartoffelplätzchen, Kartoffelgratin, Röstitaler, Dauphinkartoffeln,  
Herzoginkartoffeln, hausgemachte Kartoffelknödel  
hausgemachte. Spätzle, feine Butternudeln, Penne, Safran-Risotto,  
Gemüse-Risotto und vieles mehr

Es können max. 2 Hauptgerichte und 3 Dessert ausgewählt werden.

#### **Im Preis nicht enthalten sind:**

Servietten		
Dekorationsmaterial		
Service- Fachpersonal	pro Person Preis je Std.	<b>EUR 29,50</b>
Fachpersonal (Koch)	pro Person Preis je Std.	<b>EUR 32,50</b>
Leihgeschirr mit Spülen		<b>EUR 3,80</b>
Reinigung Großgeschirr		<b>EUR 35,00</b>
Tischdecken		
Je Anfahrt (Preis je nach Entfernung)		

**Vorgenannte Preise verstehen sich zuzügl.7% oder 19% MwSt.**

# **Hochzeit Buffet**

## ***mediterranes Buffet***

### **Vorspeisen**

Melonenschiffchen mit Parmaschinken, gemischte Fischplatte, Terrinen und Räucherwaren, Vitello Tonnato, Roastbeef (zart rosa) Tomaten-Mozzarella-Terrine mit Serano- Schinken und Pesto, Datteln im Speckmantel, Rohkostsalat mit Joghurtdressing, Tomaten Mozzarella mit frischem Basilikum, gedünstetes. Gemüse (Zuccinni, Aubergine, Paprika, gewürfelte Tomatenfilets), Rote Beete Carpaccio mit Walnussdressing, Antipasti (eingelegte Peperoni, gefüllte Paprikaschoten, Coctailtomaten, Champignon etc.), Party-Garnelen nappiert, Champignonsalat mit Feta-Käse, Blatt-Mischsalat mit 3 verschiedenen Dressing, Rucola-Salat mit gehobeltem Parmesan und Himbeerdressing

### **Hauptgericht**

Schweinefilet in Calvadossauce  
Rosa gebratenes Kräuterroastbeef mit Madeirasauce  
Steinbeißerfilet oder Atlantikzunge gefüllt mit  
Gemüse und Pfifferlingen auf Hummersauce

### **Beilagen**

Tagliatelle tricolore, Kartoffelgratin, Safranreis mit kleinen Pfifferlingen,  
Broccoli, Zuckerschoten gemischte Karotten, Ratatouille Gemüse

### **Käse**

Käsebrett reichhaltig ausgarniert und eine Variation von Schinkenplatte

### **Brot**

Ciabatta, Focaccia, Speckbaguette, Tomatenbrot, Olivenbrot

### **Dessert**

Panna Cotta, Schoko- und Fruchtterrine, Himbeertiramisu Vanilleparfait, Pfirsich- und  
Walnussparfait, frische Himbeeren, Schlagsahne

**Preis Pro Person EUR 36,50**

#### **Im Preis nicht enthalten sind:**

Servietten		
Dekorationsmaterial		
Service- Fachpersonal	pro Person Preis je Std.	<b>EUR 29,50</b>
Fachpersonal (Koch)	pro Person Preis je Std.	<b>EUR 29,50</b>
Leihgeschirr mit Spülen		<b>EUR 3,80</b>
Reinigung Großgeschirr		<b>EUR 35,00</b>
Tischdecken		
Je Anfahrt (Preis je nach Entfernung)		

**Vorgenannte Preise verstehen sich zuzügl.7% oder 19% MwSt.**

**Eine Terminreservierung ohne Auftragserteilung erfolgt grundsätzlich nicht.**



## **Käseplatte "Europa"**

(ab 5 Personen)

Verschiedene Käsespezialitäten  
reich mit Früchten garniert  
dazu Butter und Brot

**pro Person (ca 200g) EUR 7,50**

**Vorgenannte Preise verstehen sich zuzügl.7% oder 19% MwSt.**

## ***Delikate Salate und Saucen zur Ergänzung Ihres Buffets***

Truthahn-Curry-Salat mit Rosinen Portion	<b>EUR 3,90</b>	Bayrischer Krautsalat mit Speck und Kümmel Portion	<b>EUR 3,80</b>
Geflügelsalat "Hawaii" Portion	<b>EUR 3,90</b>	Rohkostsalat Portion	<b>EUR 3,80</b>
Waldorfsalat Portion	<b>EUR 3,90</b>	Krabbensalat "Trondheim" Portion	<b>EUR 5,50</b>
Rindfleischsalat "Gärtnerin" Portion	<b>EUR 8,90</b>	Krabbensalat "Alaska" Portion	<b>EUR 5,50</b>
Rindfleischsalat "Teufels-Art" Portion	<b>EUR 8,90</b>	Gurkensalat mit Joghurt und Dillspitzen Portion	<b>EUR 3,90</b>
Partysalat Portion	<b>EUR 3,90</b>	Karottensalat Portion	<b>EUR 3,90</b>
Eiersalat "Holländische Art" Portion	<b>EUR 3,90</b>	Tomatensalat Portion	<b>EUR 3,50</b>
Wurstsalat "Schweizer Art" Portion	<b>EUR 7,50</b>	Blattsalate nach Saison mit verschiedenen Dressings Portion	<b>EUR 3,50</b>
Emmentaler "Käsesalat" Portion	<b>EUR 7,00</b>	Feldsalat Portion (Saison)	<b>EUR 5,80</b>
hausgemachter Kartoffel- salat mit Speckwürfeln Portion	<b>EUR 3,50</b>	Sahnemeerrettich 100g	<b>EUR 1,80</b>
Matjessalat "Hausfrauen-Art" Portion	<b>EUR 4,50</b>	Frankfurter Sauce 100g	<b>EUR 1,80</b>
Blumenkohl-Broccoli- salat Portion	<b>EUR 3,90</b>	Sauce-Remoulade 100g	<b>EUR 1,50</b>
Apfel-Lauchsalat Portion	<b>EUR 3,90</b>	Cocktailsauce 100g	<b>EUR 1,50</b>
		Knoblauchsauce 100g	<b>EUR 1,50</b>

ALEX - -Joghurt - Dressing  
 ALEX – Kräuter - Dressing auf Anfrage  
 ALEX – Vinaigrette - Dressing auf Anfrage  
 Mediterranes – Salat - Dressing auf Anfrage

**Vorgenannte Preise verstehen sich zuzügl.7% oder 19% MwSt.**

# Dessertspezialitäten

Obstsalat mit frischen Früchten der Saison Portion	<b>EUR 4,80</b>	Eis-Büffet pro Person	<b>EUR 5,50</b>
Frische Früchte im Korb Portion	<b>EUR 4,80</b>	Cremespeise nach Wahl Portion	<b>EUR 4,80</b>
Bayrisch-Creme, Schwarzwaldcreme Portion	<b>EUR 4,80</b>	Cappucino-Creme Portion	<b>EUR 4,80</b>
Waldbeerenmousse Portion	<b>EUR 3,80</b>	Hausgemachte Rote Grütze mit Vanillesauce Portion	<b>EUR 4,80</b>
Badische Schneeballen mit Vanillesauce Portion	<b>EUR 4,80</b>	Hausgemachte Apfelstrudel auf Vanillespiegel mit Vanilleeis (Mövenpick) Portion	<b>EUR 4,80</b>
Reis Trautmannsdorf mit frischen Früchten Portion	<b>EUR 4,80</b>	Parfait (je nach Saison zB. Erdbeere, Mandarine, Kirsch, Zimt) Portion	<b>EUR 4,80</b>
Panna Cotta, Tartufo Schoko und Vanille, Italienischer Obstsalat, Portion	<b>EUR 4,80</b>		
Mascapone-Creme	<b>EUR 4,80</b>	Mango-Creme	<b>EUR 4,80</b>
Himbeertiramisu oder Erdbeertiramisu	<b>EUR 4,80</b>	Frucht- und Schoko Terrine mit Fruchtsaucen	<b>EUR 4,80</b>
Himbeer- Mangowölkchen	<b>EUR 4,00</b>	Weincreme	<b>EUR 4,80</b>
Eine Variation von Grießkugeln (Schokolade, Mandel, Pistazie) dazu werden verschiedene Fruchtsaucen gereicht			<b>EUR 4,80</b>

Wenn Sie eine größere Dessertvariation wünschen ändert sich der Preis nach Absprache.

**Vorgenannte Preise verstehen sich zuzügl.7% oder 19% MwSt.**

# ***Kaltes und Warmes Büffet ab 20 Personen***

## **Badisch**

### **Vorspeisen-Büffet**

Lachs mild geräuchert, Schwarzwälder Forellenfilet  
mit Sahnemeerrettich  
Geflügelplatte, Schinkenplatte

### **Salat-Büffet**

bunte Blattsalate mit Kräuterrahmdressing,  
Tomatensalat, Gurkensalat,  
Waldorfsalat, Geflügelsalat  
Grüner-Bohnensalat, Rohkostsalat

### **Warmes-Büffet**

Schweinefilet „Försterin“ mit  
Pfifferlingrahmsauce Eierknöpfe  
frische Ochsenbrust (Tafelspitz)  
Sahnemeerrettich (warm), Petersilienkartoffel

### **Käsespezialitäten**

mit frischen Früchten, dazu Butter  
und verschiedenen Baguette

### **Dessert**

Waldbeerenmousse und Vanillesauce

**Preis pro Person EUR 29,50**

**Vorgenannte Preise verstehen sich zuzgl. 7% bzw. 19 % MwSt.**

# ***Kaltes und Warmes Büffet***

## **Stockholm**

### **Vorspeisen-Büffet**

Schwarzwälder Forellen, hausgebeizter Graved Lachs  
mit Sahnemeerrettich  
Geflügelsalat „Hawaii“  
Krabbensalat „Trondheim“  
Waldorfsalat, Thunfischsalat,  
bunte Blattsalate mit Kräuterrahmdressing,  
Tomatensalat,  
Karottenkrautsalat (süß-sauer)  
Butter und verschiedene Baguette  
(Körner, Bauern, Panna Rustika)

### **Warmes-Büffet:**

Schweinefilet „Jäger-Art“  
mit Champignons und Eierknöpfe

### **Dessert:**

Vanillecreme „Stockholm“ mit Kirschen (warm)  
und Kirschwasser

Preis pro Person

**EUR 29,50**

**Vorgenannte Preise verstehen sich zuzügl.7% MwSt.**

# ***Kaltes und Warmes Büffet ab 25 Personen***

## ***Exotika***

### **Vorspeisen-Büffet „ALEX“**

Parmaschinken mit Melone

### **Salat-Büffet**

bunte Blattsalate mit Kräuterrahmdressing,  
Tomaten-Mozarella-Salat, Gurkensalat, Karottensalat

### **Warmes Büffet**

Seeteufelmedaillons in feiner Dijonsensauce  
mit Wildreis und Gemüsestreifen

### **Käsespezialitäten**

mit Trauben, dazu Butter und verschiedene Baguette

### **Dessert**

Obstsalat „Exotika“ mit großen Fruchtstücken  
und Vanillecreme

**Preis pro Person EUR 29,50**

**Vorgenannte Preise verstehen sich zuzügl.7% oder 19% MwSt.**

## ***Eintöpfe und Tellergoulasch***

(Einheit pro Portion: 300 ml)

Linsen und Spätzle und 1 Paar Wiener Würstchen ab 20 Personen	<b>EUR 5,00</b>
Linseneintopf mit Spätzlen und Speckeinlage ab 20 Personen	<b>EUR 5,50</b>
Erbseneintopf mit Schwarzwälder Speck und 1 Stück Wiener Wurst ab 40 Personen	<b>EUR 4,50</b>
Serbische Bohnensuppe mit Paprikawursteinlage ab 30 Personen	<b>EUR 4,50</b>
Ungarischer Tellergoulasch mit Brot	<b>EUR 4,80</b>
Szegediner Tellergoulasch mit Brot	<b>EUR 6,00</b>
Putensahnegeschnetzeltes mit Champignons	<b>EUR 8,80</b>
Züricher Kalbsgeschnetzeltes in Sahnesauce und Champignons	<b>EUR 11,50</b>

**Vorgenannte Preise verstehen sich zuzügl.7% oder 19% MwSt.**

# Braten

## ***Vom Schwein und Rind***

Brokkoli-Käse-Braten

Kräuterkrusten-Braten

Jägerbraten gefüllt mit  
Schinken, Käse, Speck und Kräutern

Elsässer-Schweinebraten (Senfkruste)

Salzbraten aus dem Schweinehals

Burgunder-Braten mager und saftig  
aus der Schweinenuss

Winzer-Braten mit Schwarte

Bayrischer Schweinebraten

**Preis pro Person EUR 7,50**

Gefülltes Schweinefilet  
mit Kalbsbrät und Petersilie

Schweinefilet im Blätterteig

Schweinefilet  
im Käse-Schinken-Mantel

Schweinefilet  
im Kräuter-Flädleteig

**Preis pro Person EUR 9,80**

Ofenfertige Schlemmersteaks (Schwein und Pute)

**Preis pro Person EUR 8,50**

Putenfilet-Topf

Sauerbraten mit Sauce

**Preis pro Person EUR 10,50**

Geschmorter Tafelspitz in Portweinsauce

Rinderschmorbraten

Rinderhüftbraten in Malzkruste

**Preis pro Person 13,50**

**Vorgenannte Preise verstehen sich zuzügl.7% MwSt.**



## ***Vegetarische Gerichte***

Gemüselasagne

**Preis pro Person EUR 7,50**

Gemüsemaultaschen

**Preis pro Person EUR 7,50**

Auberginen-Schnitzel gefüllt mit  
getrockneten Tomaten und Mozzarella  
Basilikumsauce

**Preis pro Person EUR 7,50**

## ***Ausländische Spezialitäten***

Lachslasagne

**Preis pro Portion EUR 9,50**

Asiatische-Pfannekuchen

**Preis pro Portion EUR 9,50**

Lachsmaultaschen in einer Fischsauce mit Gemüsestreifen  
überbacken mit Käse

**Preis pro Portion EUR 9,80**

Paella

Mit Fisch, Muscheln, Hähnchenschlegel

**Preis pro Person EUR 9,00**

Italienische Schlemmerpfanne mit  
gewürfelter Tomatensauce-Sauce

**Preis pro Person EUR 9,50**

Fischpfanne SKANDINAVIA  
mit Butternudeln, Lachsstücke, Broccoli,  
Fingermöhrrchen, Champignons und Kräutersauce

**Preis pro Person EUR 9,50**

**Vorgenannte Preise verstehen sich zuzügl.7% MwSt.**

# **Italienisches Buffet**

## **Vorspeise**

Vitello Tonnato, Lachs-Carpaccio mit Räucherwaren (Fischpralinen etc.) oder Rinder Carpaccio, Rote Beete Carpaccio mit gehakten Nüssen, Zucchini-Salat, Antipasti (Paprikaschoten gefüllt mit Feta-Käse, gefüllte Oliven, Peperoni usw.) Frischer Champignonsalat mit Schafskäse Tomaten Mozzarella, italienischer Hirtensalat, Spinata Romana, Felino, Coppa (Salami mit Auberginendip) Parmaschinken mit Melone, gedünstetes Gemüse (Zucchini, Paprika, Auberginen mit Tomatenwürfeln), Salat Nizza und Blattmischsalat mit verschiedenen Dressing, Rucola-Salat mit Himbeer- oder Walnussdressing (je nach Jahreszeit)

## **Hauptgericht**

Saltimbocca alla romana mit Steinpilzsauce, Ossobuco a la milanese, Kalbsnüsschen Toskana Art, Schweinefilet in Gorgonzola-Sauce, italienische Fischschlemmerpfanne, Fischklößchen tricolore, (Safran, Lachs, Rucola) Fischschlemmerfilet Italia mit Hummersauce, Limetten oder Safransauce, Meeresfrüchteklößchen Sauce nach Wahl  
verschiedene Tortellini (Lachs-Schinken-Gemüse) mit Schinken-Sahnesauce, Basilikumsauce

**Es können maximal 3 Hauptgerichte ausgewählt werden.**

## **Beilagen**

Safranreis, Cnocchi, Tagliatele tricolore, Rigatoni, Penne

## **Käse**

italienisches Käsebrett reichhaltig ausgarniert

## **Brot**

Ciabatta, verschiedene Baguette und Tomatenbrot

**Preis pro Person EUR 27,50 – 27,50**

## **Dessert:**

Mascarpone-Creme, Pana Cotta mit Fruchtsaucen, italienischer Obstsalat Himbeer oder Erdbeertiramisu (je nach Saison), Tartuffo Schoko und Vanille, Amaretto-Creme

**Preis pro Person EUR 4,80**

### **Im Preis nicht enthalten sind:**

Servietten		
Dekorationsmaterial		
Service- Fachpersonal	pro Person Preis je Std.	<b>EUR 28,50</b>
Fachpersonal (Koch)	pro Person Preis je Std.	<b>EUR 29,50</b>
Leihgeschirr mit Spülen		<b>EUR 3,00</b>
Reinigung Großgeschirr		<b>EUR 35,00</b>
Tischdecken		
Je Anfahrt (Preis je nach Entfernung)		

**Vorgenannte Preise verstehen sich zuzügl. 7% oder 19% MwSt.**

# ***Mediterranes Buffet***

## **Kalte Vorspeisen**

Putenbrustbraten „Tonnato“ mit Thunfischsauce

Melonenschiffchen mit Serrano Schinken

Auberginenröllchen gefüllt mit Kräuter-Hackfleischfüllung

Tomaten-Mozzarella-Terrine

Gefüllte Peperoni, Artischocken –Herzen, gefüllte Champignons usw.

Tomaten-Mozzarella mit Balsamicoessig-Vinaigrette

Frutti de Mare oder Krabbencocktail“ Italia“, mediterraner Nudelsalat

Camembertschinken mit Parmesannockerln

## **Warme Speisen:**

Ossobuco della Festa (Kalbsgulasch mit vielen Kräutern in Rotwein gegart) mit Rosmarinkartoffeln

oder Putenröllchen gefüllt mit Parmaschinken und Salbei auf Weißweinsauce, Gemüseis

Piccata Milanese von der Hähnchenbrust, (knusprige kleine Schnitzel mit Käse paniert)

mit pikant gewürfelte Basilikumtomatensauce, bunte Penne

Lachslasagne mit Spinat

## **Dessert:**

Fruchtterrine mit Schokosahne, Amaretto-Creme, Himbeer-Panna-Cota

## **Käse:**

mediterrane Käsespezialitäten reichhaltig aus garniert

mit Oliven, Peperoni und Cherrytomaten

## **Brot:**

Ciabatta, verschiedene Baguette, Tomaten-, Oliven-, Rosmarinbrot

**Preis pro Person EUR 28,50**

### **Im Preis nicht enthalten sind:**

Servietten

Dekorationsmaterial

Service- Fachpersonal

pro Person Preis je Std.

**EUR 28,50**

Fachpersonal (Koch)

pro Person Preis je Std.

**EUR 29,50**

Leihgeschirr mit Spülen

**EUR 3,00**

Reinigung Großgeschirr

**EUR 35,00**

Tischdecken

Je Anfahrt (Preis je nach Entfernung)

**Vorgenannte Preise verstehen sich zuzügl.7% oder 19% MwSt.**

## **Snacks – Finger-food**

Gem. Canapés (Fisch, Käse, Braten, Terrinen) zu je 1/3 Drittel	<b>pro Stück</b>	<b>EUR 2,30</b>
Lachscroissant gefüllt mit Lachs, Wachtelei und Dill	<b>pro Stück</b>	<b>EUR 2,00</b>
Schinken-Käse Croissant	<b>pro Stück</b>	<b>EUR 1,50</b>
Käsewürfel	<b>pro Portion</b>	<b>EUR 1,80</b>
Party-Frikadellen mit Baguette	<b>pro Stück</b>	<b>EUR 0,90</b>
Verschiedene Garnelen mit Dip	<b>3 Stück</b>	<b>EUR 2,00</b>
Kleine Quiche Lorraine klein (auch Gemüse-Quiche)	<b>pro Stück</b>	<b>EUR 0,90</b>
Weizentortillas Vegetarisch oder Fleischfüllung	<b>pro Stück</b>	<b>EUR 2,20</b>
Melonen-Spieße	<b>pro Stück</b>	<b>EUR 2,10</b>
Rohkostteller(Gurken, Paprika, Karotten, Kohlrabi-Stifte, Lauchzwiebeln) mit 3 versch. Dips	<b>pro Pers.</b>	<b>EUR 2,50</b>
Gefüllte Salatgurken mit Käse-Quarkfüllung	<b>pro Stück</b>	<b>EUR 1,00</b>
Gefüllte Salatgurke mit Lachstartar	<b>pro Stück</b>	<b>EUR 1,30</b>
Gemüse-Spieße	<b>pro Stück</b>	<b>EUR 1,90</b>
Mini-Frühlingsrolle vegetarisch	<b>1 Stück</b>	<b>EUR 0,60</b>
Chiabatta-Brot belegt mit Tomate-Mozzarella	<b>pro Stück</b>	<b>EUR 1,70</b>
Käsegebäck	<b>je 100g</b>	<b>EUR 3,50</b>
Fischpralinen verschiedene Ausführungen	<b>pro Stück</b>	<b>EUR 0,90</b>

### **Im Preis nicht enthalten sind:**

Servietten		
Dekorationsmaterial		
Service- Fachpersonal	pro Person Preis je Std.	<b>EUR 26,50</b>
Fachpersonal (Koch)	pro Person Preis je Std.	<b>EUR 29,50</b>
Leihgeschirr mit Spülen		<b>EUR 3,00</b>
Reinigung Großgeschirr		<b>EUR 30,00</b>
Tischdecken		
Je Anfahrt (Preis je nach Entfernung)		

**Vorgenannte Preise verstehen sich zuzügl.7% oder 19% MwSt.**

# **Brunch**

## **Gemischte Fischplatte**

nach Art des Hauses mit Saucen

## **Wurst-, Braten-, Schinkenplatte**

Gekochte Schinken, Schwarzwälder Schinken, Geflügel-Schinken, Kalter Braten, gebratene Hähnchenschlegel, Geflügelwurst

## **Kinderplatte**

Lyoner, Salami, Kalbsleberwurst, Bierschinken, Zwergen-Cabanossi

## **Käsebrett**

reichhaltig aus garniert (Stückkäse und Schnittkäse)

## **Salate**

Blattmischsalat mit 2 verschiedenen Dressings, Tomatensalat in Basilikumdressing, Rohkostsalat, Antipasti (gedünstetes Gemüse), Apfel Lauchsalat,

## **Warme Speisen**

Lachs-Maultaschen auf Hummersauce,  
überbackene Maultaschen mit Schinken-Sahne Sauce,  
Gemüse-Maultaschen mit Gemüsestreifen und Parmesankäse,  
Skandinavische Fischpfanne, Putenzwiebelfleisch mit Knoblauchsauce,  
Tortellini mit Basilikum und Schinken-Sahne-Sauce,  
Lachslasagne, Eierspeisen aus der Riesenpfanne

auf Wunsch auch verschiedene Suppen möglich

Gemischte Brötchen (Körner, Laugen, Roggen, Weizenbrötchen),  
verschiedene Baguette, Croissants,  
Butter, Marmeladen, Müsli, Cornflakes

## **Dessert**

Panna Cotta, Waldbeerenmousse, Tartufo Schoko und Vanille,  
Bayrisch-Creme, verschiedene Parfait, Apfeltraum

**Preis pro Person je nach Zusammenstellung von**

**EUR 17,00 – EUR 27,50 zzgl. 7% MwSt.**

**Im Preis nicht enthalten sind:**

Servietten		
Dekorationsmaterial		
Service- Fachpersonal	pro Person Preis je Std.	<b>EUR 26,50</b>
Fachpersonal (Koch)	pro Person Preis je Std.	<b>EUR 29,50</b>
Leihgeschirr mit Spülen		<b>EUR 3,00</b>
Reinigung Großgeschirr		<b>EUR 30,00</b>
Tischdecken		
Je Anfahrt (Preis je nach Entfernung)		

# Menü Auswahl

Badische Festtagssuppe (Flädle, Butterklößchen, Royal),  
Gemüsecremsuppe, Brokkolisuppe mit Buttermandeln,  
Tomatencreme mit Kracherle, Kraftbrühe mit Mini  
Maultäschchen, Spargelcremesuppe,  
Lachscremesuppe mit Lachsstreifen

Preis je nach Auswahl der Suppe

**EUR 4,80 – 5,50**

Putenfilet in Calvadossauce, Kartoffelplätzchen, Kuppener Knöpfe,  
wahlweise Salat oder Gemüse

Preis pro Person

**EUR 12,80**

Puten-Sahnegeschnetzeltes mit hausgemachten Spätzlen,  
Reis, wahlweise Salat oder Gemüse

Preis pro Person

**EUR 10,80**

Bad. Sauerbraten nach Art des Hauses mit hausgemachten  
Knödeln und Nudeln, Blattmischsalat mit 2 Dressings

Preis pro Person

**EUR 13,80**

Tafelspitz in Portweinsauce mit Kartoffelplätzchen,  
hausgemachte Spätzle, Prinzessbohnen im Speckmantel  
und Fingermöhrchen, wahlweise Blattmischsalat

Preis pro Person

**EUR 13,80**

Kalbsnüsschen Toskana Art mit Tagiatelle oder Safran Rissotto,  
Frühlingssalat mit Kracherle, wahlweise auch Gemüse

Preis pro Person

**EUR 13,50**

Schweinefilettopf mit Pfifferlingen, Safranreis,  
Brokkoli mit Butternudeln

Preis pro Person

**EUR 13,80**

Schweinefilet mit Mischpilzrahm hausgemachten Spätzle,  
Gemüse der Saison, Kartoffelgratin

Preis pro Person

**EUR 13,80**

Saltim Bocca mit Steinpilzsauce, Kartoffelgratin, Tagliatelle, überbackener Brokkoli, Spargel mit Hollandaise

Preis pro Person **EUR 17,80**

### **Salat**

Feldsalat mit Speck und Kracherle

Herbstsalat mit Walnussdressing und frischen Walnüssen

Preis pro Person **EUR 4,80**

Hirschbraten in Pfifferlingrahmsauce mit gefüllten Preiselbeerbirnen, Kartoffelknödel, Apfelrotkraut oder Feldsalat mit Speck und Kracherle

Preis pro Person **EUR 16,50**

Hirschgulasch mit Mischpilzen gefüllten Preiselbeerbirnen, Kuppener Knöpfe, Kartoffelplätzchen, Rosenkohl, Apfelrotkraut

Preis pro Person **EUR 15,80**

Lamm-Keule in Rosmarin Sauce, Prinzess-Bohnen, Tafelspitz mit Affentaler Rotweinsauce, mit Rosenkohl und Kräuterkohlrabi

Preis pro Person **EUR 17,50**

### **Beilagen**

Hausgemachte Kuppener Knöpfe, Kartoffelgratin, Hausgemachte Kartoffelknödel

Fisch-Schlemmerfilet Gärtnerinnenart auf Hummersauce mit Reis, feinen Nudeln Leipziger Allerlei

Preis pro Person **EUR 15,50**

### **Dessert**

Vanille-, Walnussparfait, Himbeer-Tiramisu, Vanille-Nockerl

**EUR 4,80**

### **Im Preis nicht enthalten sind:**

Servietten

Dekorationsmaterial

Service- Fachpersonal

pro Person Preis je Std.

**EUR 28,50**

Fachpersonal (Koch)

pro Person Preis je Std.

**EUR 29,50**

Leihgeschirr mit Spülen

**EUR 3,00**

Reinigung Großgeschirr

**EUR 30,00**

Tischdecken

Je Anfahrt (Preis je nach Entfernung)

**Vorgenannte Preise verstehen sich zuzügl.7% oder 19% MwSt.**

# **Südamerikanisches Buffet**

## **Vorspeisen**

Tortillas mit Gemüsefüllung (Mexiko)  
Gefüllte Avocados mit Shrimps und Geflügelfleischfüllung (Bolivien)  
Muscheln im Gemüsesud  
Mais Buletten (Paraguay)  
Bananenblätter gefüllt mit Jamaika Salat  
(Sellerie, Ananas, Mais, Lauch Schinken)  
Kartoffel-Kidney-Salat, Gemüse-Spieße

## **Hauptgericht**

Lammkeule mit breiten Bohnen (Ecuador)  
Kartoffeln mit Pfeffersauce (Peru)  
Gefüllte Rouladen mit Gemüse (Argentinien)  
Reis mit Bananen (Venezuela)

## **Dessert**

gefüllte Crêpes flambiert, Vanilleeis  
Mangodessert (Karibik)  
Obstkorb mit exotischen Früchten  
Bananencreme,  
Catalanische-Creme

## **Brot**

Fladenbrot, Tomatenbrot und verschiedene Baguette

**Preis pro Person: EUR 29,50**

### **Im Preis nicht enthalten sind:**

Servietten		
Dekorationsmaterial		
Service- Fachpersonal	pro Person Preis je Std.	<b>EUR 28,50</b>
Fachpersonal (Koch)	pro Person Preis je Std.	<b>EUR 29,50</b>
Leihgeschirr mit Spülen		<b>EUR 3,50</b>
Reinigung Großgeschirr		<b>EUR 35,00</b>
Tischdecken		
Je Anfahrt (Preis je nach Entfernung)		

**Vorgenannte Preise verstehen sich zuzügl.7% oder 19 % MwSt.**



# ***Pasta Parade***

## **Beilagen**

Penne, Tagliatelle, Cnocchi, Tortellini,

## **Saucen**

Lachscremesauce, Basilikumsauce, Tomatensauce mit Basilikum  
Gemüse-Lasagne, Fischpfanne ITALIA, Nudelpfanne Napoli,  
Cannelloni mit Hackfleischfüllung, Lachslasagne

## **Vorspeisen**

Antipasti (eingelegte Champignons, gefüllte Peperoni, gefüllte Oliven, Paprikaschoten mit Hirtenkäse, und vieles mehr), Zucchini Salat, gedünstete Gemüse (Zucchini, Auberginen, Paprikastreifen), italienischer Hirtensalat, Blatt-Mischsalat mit 2 Dressings oder wahlweise  
Rucola Salat mit gehobeltem Parmesan und Himbeerdressing  
Melone mit Schinken, Rote Beete Carpaccio mit Walnuss Dressing

**Es können maximal 3 Hauptgerichte ausgewählt werden.**

**Preis pro Person EUR 17,80**

### **Im Preis nicht enthalten sind:**

Servietten		
Dekorationsmaterial		
Service- Fachpersonal	pro Person Preis je Std.	<b>EUR 26,50</b>
Fachpersonal (Koch)	pro Person Preis je Std.	<b>EUR 29,50</b>
Leihgeschirr mit Spülen		<b>EUR 3,00</b>
Reinigung Großgeschirr		<b>EUR 35,00</b>
Tischdecken		
Je Anfahrt (Preis je nach Entfernung)		

**Vorgenannte Preise verstehen sich zuzügl.7% oder 19% MwSt.**

# ***Hausbuffet***

## **Vorspeisen**

gemischte Fischplatte, hausgebeizter Gravedlachs, verschiedene Fischterrinen, Forellenfilet  
verschiedene Fischpralinen und Räucherwaren

gemischte Braten-, Schinkenplatte (gebratene Flugentenbrust,  
Roastbeef, Kalter Braten, verschiedene Filets)  
(alternativ: Melone mit Serranoschinken)

## **Hauptgericht**

Kräuterkrustenbraten, Jägerbraten, Elsässer Würzfleisch,  
Burgunderschinken, Kassler, Kassler-Topf

## **Salate**

Kartoffelsalat, Nudelsalat, Tomaten-Mozzarella, Gurkensalat mit Dilldressing, Rohkostsalat  
Sommersalat mit verschiedenem Dressing

## **Käse**

Käsebrett EUROPA reichhaltig ausgarniert

## **Brot**

Verschiedene Sommerbrote (Ciabatta, Olivenbrot, Tomatenbrot, Körnerbaguette)

**Preis pro Person EUR 23,50**

### **Im Preis nicht enthalten sind:**

Servietten		
Dekorationsmaterial		
Service- Fachpersonal	pro Person Preis je Std.	<b>EUR 28,50</b>
Fachpersonal (Koch)	pro Person Preis je Std.	<b>EUR 29,50</b>
Leihgeschirr mit Spülen		<b>EUR 3,50</b>
Reinigung Großgeschirr		<b>EUR 35,00</b>
Tischdecken		
Je Anfahrt (Preis je nach Entfernung)		

**Vorgenannte Preise verstehen sich zuzügl.7% oder 19 % MwSt.**

# **Bayrisches Büffet I**

ab 20 Personen

Weiswürste mit Bayrischem süßem Senf,  
Kalter Braten mit Radi und Radiele,  
Leberkäse, Fleischkäse,  
Bayrischer Wurstsalat mit Gurken und Zwiebeln, Fleischpflanzerl,  
Knuspriger Schweinebraten in Dunkelbiersauce mit kleinen Kartoffelknödeln,  
Kleine gegrillte Schweinshaxen

## **Bunte Auswahl von frischen Salaten**

bayrischer Krautsalat, Kartoffelsalat, Rettigsalat, Blattmischsalat mit verschiedenen Dressings

## **Dessert**

Apfelstrudel mit Vanillesauce

## **Käse**

Obatzter, Bavaria Blue  
Brotauswahl, Brezel und Holzofenbrot

**Preis pro Person EUR 19,50**

# **Bayrisches Büffet II**

ab 20 Personen

Rindfleischsalat mit Kräutern und Paprikastreifen,  
Gebratene Hähnchenschlegel auf Lauchgemüse,  
Schwarzgeräuchertes mit eingelegtem Gemüse,  
Griebenschmalz mit Schnittlauch auf Holzofenbrot,  
Gemüsestrudel mit Sauerrahmsauce,  
Kalbsbrust mit Semmel-Schinkenfüllung,  
Ochsenbrust mit Senfgurke, Sahnemeerrettich, Petersilienkartoffeln,  
Kräuterspätzle oder Semmelknödel

## **Bunte Auswahl von frischen Salaten**

bayrischer Krautsalat, Kartoffelsalat, Rettigsalat, Blattmischsalat mit verschiedenen Dressings

## **Dessert**

Bayrisch-Creme mit Fruchtsaucen

## **Käse**

Bayrische Käseauswahl

## **Brot**

Brezel und Holzofenbrot

**Preis pro Person EUR 24,50**

**Vorgenannte Preise verstehen sich zuzügl.7% oder 19% MwSt.**

# Grillspezialitäten

Lammlachse, Ochsenhüftsteaks, Schweinesteak in verschiedenen Marinaden,  
Putenspieße  
dazu empfehlen wir unsere hausgemachte Kräuterbutter und verschiedene Grillsaucen

## Würste:

Kartoffelwürste, Merguez, Rostbratwürste, Käseknacker, Kräuterknacker

## Fisch:

Cap See Fisch, Garnelenspieße oder Peter -Fisch

Preis pro Person

**EUR 13,80**

## Salate:

Hausgemachter Kartoffelsalat, Rohkostsalat, Spargel-Eiersalat,  
Gurkensalat mit Dilldressing, Nudelsalat,  
Krautsalat, (süß-sauer), Tomaten-Mozzarella,  
Anti-Pasti (gedünstetes Gemüse Zucchini, Auberginen, Paprika)  
Sommersalat mit verschiedenen Dressing, Apfel-Lauchsalat,  
Zucchini-Salat, gegrillte Auberginen gemischter Pilzsalat,  
Folien-Kartoffeln mit Kräuterquark

Preis pro Person

**EUR 8,50**

Verschiedene Brotsorten (Baguette)sind in den Preisen enthalten.

## **Im Preis nicht enthalten sind:**

Servietten

Dekorationsmaterial

Service- Fachpersonal

pro Person Preis je Std.

**EUR 26,50**

Fachpersonal (Koch)

pro Person Preis je Std.

**EUR 29,50**

Leihgeschirr mit Spülen

**EUR 3,00**

Reinigung Großgeschirr

**EUR 30,00**

Tischdecken

Je Anfahrt (Preis je nach Entfernung)

**Vorgenannte Preise verstehen sich zuzügl.7% oder 19 % MwSt.**

Wir hoffen Ihnen ein Ihren Wünschen entsprechendes Angebot unterbreitet zu haben, stehen Ihnen selbstverständlich für weitere Rückfragen und Anregungen gerne zur Verfügung.  
Ihrem geschätzten Auftrag gerne entgegengehend verbleibe ich

Alexander Ernst



Jagdhausstr. 57  
76547 Sinzheim-Winden  
Tel: 07221/8 29 50  
party-service-ernst@t-online.de  
www.partyservice-ernst.net

<https://www.facebook.com/partyservice.ernst.de>