

Suppen

(Einheit pro Portion: 300 ml)

Badische Festtagssuppe	Portion	EUR 4,80
Badische Schneckenrahmsuppe mit Käsestangen	Portion	EUR 6,80
Ungarische Gulaschsuppe mit Weißbrot	Portion	EUR 4,80
Französische Zwiebelsuppe mit Käsecrouton	Portion	EUR 4,80
Badische Kartoffelrahmsuppe mit Kracherle	Portion	EUR 4,80
Spargelcremesuppe mit Spargelspitzen (Saison)	Portion	EUR 4,80
Klare Ochsenchwanzsuppe mit Sherry	Portion	EUR 7,50
Markklößchen in Fleischbrühe	Portion	EUR 4,80
Schwäbische Maultaschensuppe	Portion	EUR 4,80
Badische Flädlesuppe	Portion	EUR 4,50
Friesisches Krabbensüppchen mit Dill	Portion	EUR 6,80
Wildcremesuppe mit Pfifferlingen	Portion	EUR 5,50
Frische Lachscremesuppe mit Lachsstückchen	Portion	EUR 5,50
Tomatencremesuppe mit Kracherle	Portion	EUR 4,80
Broccolicremesuppe mit Kracherle	Portion	EUR 4,80
Maronensuppe mit gerösteten Mandelblättchen	Portion	EUR 5,50
Käsesuppe mit Hackfleischbällchen	Portion	EUR 6,50

Vorgenannte Preise verstehen sich zuzügl.7% oder 19% Mwst.

Canapés-Auswahl

zu Ihrer persönlichen Komposition
(auf Kaviarbroten)

Canapés gemischt Käse, Fisch, Braten	EUR 2,30		
Schwarzwälder Garschinken mit Tomatenfilet	EUR 2,00	Dill-Krabben auf Gurke	EUR 2,80
Kasseler Rohschinken mit Blumenkohlröschen	EUR 2,20	Pfefferkäse mit Walnuss	EUR 2,00
zarter Rohschinken mit Spargelspitzen	EUR 2,20	Bresse Bleu mit Traube	EUR 2,50
Schweinerückenbraten mit Pfifferlingen	EUR 2,10		
Roastbeef zart rosa mit Gurkenfächern	EUR 2,90	Putenmedaillon mit Früchten	EUR 2,50
Schweinemedallions mit Champignons	EUR 2,90	Schweinefilet im Kräuterflädleteig	EUR 2,90
belegte ½ Brötchen (Wurst, Schinken, Käse)			EUR 1,70
belegte ½ Brötchen (Fisch, Käse, Braten, Fleischterrine)			EUR 2,20
Schinken-Käse-Croissant			EUR 1,80
Lachs-Croissant mit Dill und Wachtelei gefüllt			EUR 2,00
Quiche Lorraine Klein (auch Gemüse)			EUR 1,00
Party-Frikadellen mit Baguette			EUR 1,00
Käsewürfel pro Portion			EUR 2,20

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

Schweinemedillons
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 27,00

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
garniert mit Mixed Pickles

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 28,50

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 9,20

"Lucullus-Platte"

(ab 6 Personen)

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

pro Person EUR 14,80

"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 17,50

"Graved-Lachs-Platte"

(ab 5 Personen)

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

pro Person EUR 19,50

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,
flambierte Crêpes mit Vanille Eis und frischem
exotischen Fruchtsalat

pro Person ohne Dessert EUR 26,00 – 28,50

inklusive Dessert

ca. EUR 32,50

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.	EUR 28,50
Fachpersonal (Koch)	pro Person Preis je Std.	EUR 32,50
Leihgeschirr mit Spülen		EUR 3,50
Reinigung Großgeschirr		EUR 35,00
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, Datteln im Speckmantel, Rohkostsalat mit Joghurtdressing, Tomaten Mozzarella mit frischem Basilikum, gedünstetes Gemüse (Zucchini, 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 Calvadosauce
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 33,50

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 3,50
Reinigung Großgeschirr		EUR 35,00
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 6,50

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

Delikate Salate und Saucen zur Ergänzung Ihres Buffets

Truthahn-Curry-Salat mit Rosinen Portion	EUR 3,60	Bayrischer Krautsalat mit Speck und Kümmel Portion	EUR 2,80
Geflügelsalat "Hawaii" Portion	EUR 3,60	Rohkostsalat Portion	EUR 2,60
Waldorfsalat Portion	EUR 2,90	Krabbensalat "Trondheim" Portion	EUR 4,50
Rindfleischsalat "Gärtnerin" Portion	EUR 8,00	Krabbensalat "Alaska" Portion	EUR 4,50
Rindfleischsalat "Teufels-Art" Portion	EUR 8,00	Gurkensalat mit Joghurt und Dillspitzen Portion	EUR 2,90
Partysalat Portion	EUR 2,90	Karottensalat Portion	EUR 2,90
Eiersalat "Holländische Art" Portion	EUR 2,90	Tomatensalat Portion	EUR 2,50
Wurstsalat "Schweizer Art" Portion	EUR 6,50	Blattsalate nach Saison mit verschiedenen Dressings Portion	EUR 2,90
Emmentaler "Käsesalat" Portion	EUR 5,00	Feldsalat Portion (Saison)	EUR 4,80
hausgemachter Kartoffel- salat mit Speckwürfeln Portion	EUR 2,90	Sahnemeerrettich 100g	EUR 1,50
Matjessalat "Hausfrauen-Art" Portion	EUR 3,50	Frankfurter Sauce 100g	EUR 1,50
Blumenkohl-Broccoli- salat Portion	EUR 2,90	Sauce-Remoulade 100g	EUR 1,50
Apfel-Lauchsalat Portion	EUR 2,90	Cocktailsauce 100g	EUR 1,30
		Knoblauchsauce 100g	EUR 1,10

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

Vorgenannte Preise verstehen sich zuzügl.7% oder 19% Mwst.

Dessertspezialitäten

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

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 28,50

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	EUR 5,00
Linseneintopf mit Spätzlen und Speckeinlage ab 20 Personen	EUR 5,50
Erseneintopf mit Schwarzwälder Speck und 1 Stück Wiener Wurst ab 40 Personen	EUR 4,50
Serbische Bohnensuppe mit Paprikawursteinlage ab 30 Personen	EUR 4,50
Ungarischer Tellergoulasch mit Brot	EUR 4,80
Szegediner Tellergoulasch mit Brot	EUR 6,00
Putensahnegeschnetzeltes mit Champignons	EUR 8,80
Züricher Kalbsgeschnetzeltes in Sahnesauce und Champignons	EUR 11,50

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

Geschmorte Tafelspitz in Portweinsauce

Rinderschmorbraten

Rinderhüftbraten in Malzkruste

Preis pro Person 13,50

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 8,50

Asiatische-Pfannekuchen

Preis pro Portion EUR 8,50

Lachsmaultaschen in einer Fischsauce mit Gemüsestreifen
überbacken mit Käse

Preis pro Portion EUR 7,80

Paella

Mit Fisch, Muscheln, Hähnchenschlegel

Preis pro Person EUR 8,00

Italienische Schlemmerpfanne mit
gewürfelter Tomatensauce-Sauce

Preis pro Person EUR 8,50

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

Preis pro Person EUR 8,00

Vorgenannte Preise verstehen sich zuzügl. 7% oder 19% 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, Meeresfrüchteleklößchen 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 26,50 – 28,50

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.	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.

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

Camenbertschinken mit Parmesannokerln

Warme Speisen:

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

oder Putenröllchen gefüllt mit Parmaschinken und Salbei auf Weißweinsauce, Gemüserais

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 ausgarniert

mit Oliven, Peperoni und Cherrytomaten

Brot:

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

Preis pro Person EUR 27,50

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

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.

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 26,50

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)		

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 11,80

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

Preis pro Person

EUR 12,80

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

Preis pro Person

EUR 13,50

Schweinefiletopf mit Pfifferlingen, Safranreis,
Brokkoli mit Butternudeln

Preis pro Person

EUR 12,80

Schweinefilet mit Mischpilzrahm hausgemachten Spätzle,
Gemüse der Saison, Kartoffelgratin

Preis pro Person

EUR 12,80

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 15,50**

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.	EUR 28,50
Fachpersonal (Koch)	pro Person Preis je Std.	EUR 29,50
Leihgeschirr mit Spülen		EUR 3,50
Reinigung Großgeschirr		EUR 35,00
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.	EUR 26,50
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.

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 verschiedenen Dressings

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.	EUR 28,50
Fachpersonal (Koch)	pro Person Preis je Std.	EUR 29,50
Leihgeschirr mit Spülen		EUR 3,50
Reinigung Großgeschirr		EUR 35,00
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 Radieser,l
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 23,50

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 12,80

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 8,00

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 entgegensehend verbleibe ich

Alexander Ernst



Jagdhausstr. 57

76547 Sinzheim-Winden

Tel: 07221/8 29 50

Fax: 07221/8 29 66

info@partyservice-ernst.de

www.partyservice-ernst.de

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