

Auswahl unserer Komponenten für Ihre Party - Partyservice der besonderen Art (ab 15 Personen)

Sehr gerne können Sie diese Übersicht zur Vorauswahl Ihrer Wünsche nutzen.
- Bitte links ankreuzen -

Kalte Speisen

- Caprese der Klassiker Tomate-Mozzarella mit Basilikum und gerösteten Pinienkernen (F, H)
- Melone mit Schinken
- Gefüllte Crêpes mit Lachs | vegetarisch | mit Kochschinken und Frischkäse (A, F, I)
- Gefüllte Eier
- Mediterrane Antipasti mit Aioli

Salate

- Gemischte Salatplatte: verschiedene Blattsalate, Tomate, Gurke, Paprika - (Vegan)
- Hausgemachter Kartoffelsalat oder Nudelsalat (F)
- Krautsalat
- Feta- Nudelsalat mit getrockneten Tomaten und Rucola

Reichhaltiges Plattensortiment

- Rustikale Käseplatte im Stück (F)
- Gefüllte Schinkenröllchen (F)
- Rustikale Schlachtplatte (E, F, K)
- Aufschnitt-Platte (E, F, K)
- Hausgemachter Hackepeter-Platte (Saison bedingt) (E)

Suppen

- Kartoffelsuppe (E)
- Soljanka (E)
- Kesselgulasch (A)

Pasta

- Spaghetti Bolognese oder Tomatensoße (A, E, I)
- Tagliatelle Salmone (in einer Lachs-Broccoli-Sahne-Soße) (A, B, F, I)
- Spaghetti geschwenkt in Rucola und frischen Tomaten (A, I)
- Käsespätzle mit Röstzwiebeln

Darf´s etwas ausgefallener sein...?

- pikante Curry-Hähnchen-Pfanne mit Mango und Ananas (F)
- Lende im Parmesanmantel (F, I)
- mit Frischkäse gefüllte Hähnchenbrust auf Paprikasauce
- Hähnchen- Paprikapfanne (K)
- Saltimbocca (Hähnchenbrust mit Salbei und Schinken)

Warme Gerichte

- Gebackenes Spanferkel(portioniert)
- Spanferkel-Rollbraten (E)
- Wildgulasch (nur auf Vorbestellung 2 Wochen) (A)
- Kassler gebacken
- Gebackene Hähnchenschenkel
- Steakvariation / Pute-Hawaii (mit Ananas und Käse), Steaks mit Champignons & Zwiebeln (F, K)
- Fleischspieße - Schwein, Pute mit Zwiebeln und Paprika
- Zunge
- Griechischer Feta-Hackbraten (F)
- Züricher Geschnetzeltes vom Schwein (F)
- Haus-Bouletten gefüllt mit Kräuter und überbacken mit Käse (A, F)
- Champignonköpfe gefüllt mit Hackfleisch und gebacken (E)
- Mini-Grillhaxen ohne Fett und Schwarte (E)
- Cordon Bleu oder Schnitzel (A, E)
- Tomaten gefüllt mit Hackfleisch überbacken mit Parmesan (E, F)

Vegetarisch

- Nudelauflauf mit Blattspinat (A)
- Kartoffel-Lauch-Pfanne mit Feta (F)
- Frische Champignonpfanne mit frischen Kräutern der Saison
- Blumenkohl-Broccoli Auflauf (F)

Aus Fluss und Meer

- Lachs auf Gemüsestreifen (Weißwein & Zitronenbittersauce) (B, F)
- Zander mit Kartoffel-Zucchini-Kruste (A, B, F)
- Garnelenspieße auf mediterranem Gemüse (Paprika, Zucchini, Auberginen, Tomaten) (B, C)

Brot- und Brötchensorten

- Partybrötchen (A, F)
- Brötchenkorb (A)
- Baguette (A) hell dunkel

Beilagen:

- | | | |
|--|--|--|
| <input type="checkbox"/> Reis | <input type="checkbox"/> Bratkartoffeln | <input type="checkbox"/> Spätzle (A) |
| <input type="checkbox"/> Wildreis | <input type="checkbox"/> Kartoffelspalten | <input type="checkbox"/> Sauerkraut |
| <input type="checkbox"/> Nudeln (A) | <input type="checkbox"/> Kräuterkartoffeln | <input type="checkbox"/> Rotkraut |
| <input type="checkbox"/> hausmacher Knödel | <input type="checkbox"/> Klöße (A) | <input type="checkbox"/> Bayrischkraut |
| <input type="checkbox"/> Spargel (Saison) | <input type="checkbox"/> Blumenkohl | <input type="checkbox"/> Broccoli |

Desserts

- Zitronenmousse (F)
- Panna cotta (F)
- Schokomousse dunkel (A, F)
- Frischer Obstsalat

Platz für eigene Kreationen und Wünsche:

Enthaltene Allergene

- | | |
|---------------------------------|---|
| Getreideprodukte (Glutenhaltig) | A |
| Fisch | B |
| Krebstiere | C |
| Schwefeldioxyde und Sulfite | D |
| Sellerie | E |
| Milch und Laktose | F |
| Sesamsamen | G |
| Nüsse | H |
| Eier | I |
| Lupinen | J |
| Senf | K |
| Soja | L |
| Weichtiere | M |
| Erdnüsse | N |

ACHTUNG

Gerne bereiten wir Ihnen die Speisen
auch

vegetarisch,
vegan,
gluten- und
laktosefrei
zu.

- Fingerfood ab 20 Personen -