

Gourmet
PARTY SERVICE **KURT HAAS**



*Wir gestalten Ihnen
kulinarischen Hochgenuss
seit 1989*



Erfahrung vereint mit moderner Kochkunst!

Dorfstraße 26
66265 Obersalbach

Tel.: 06806 - 788 44

mail: info@partyservice-haas.de

www.partyservice-haas.de

PARTY SERVICE



PARTY SERVICE Kurt Haas Dorfstraße 26 66265 Obersalbach

Obersalbach, im März 2018

Sehr geehrter Kunde,

wir danken Ihnen für Ihr Interesse an unserem Party-Service und geben Ihnen einen Überblick unserer Angebote. Jedes Menü ist individuell nach Kundenwünschen zusammengestellt und auf mindestens 20 Personen ausgelegt. Selbstverständlich sind bei diesen Angeboten auch Änderungen und eine geringere Personenzahl möglich, gegen einen entsprechenden Aufpreis.

Bei frittierten Beilagen wie z. B. Kroketten und Pommes Frites weisen wir Sie daraufhin, dass Ihrerseits eine Friteuse mit Frittierfett zur Verfügung gestellt werden muss, des Weiteren, dass frittierte Beilagen sowie kurzgebratene Fleisch-, Fisch-, oder sonstige Gerichte nicht im Wärmecontainer angeliefert werden können. Wir müssen diese Speisen frisch vor Ort zubereiten. Dazu ist Personaleinsatz erforderlich.

Die angegebenen Preise sind die zurzeit gültigen Preise pro Person und beinhalten das Aufstellen des Essens auf die von Ihnen vorbereiteten Tische. Chafing Dishes zum Aufbau der warmen Speisen am Büffet sind im Preis enthalten.

Für die Anfahrt berechnen wir eine Pauschale in Höhe von 15,00 € im Umkreis von 15 km. Jeden weiteren gefahrenen Kilometer berechnen wir mit 1,00 € zusätzlich. Die Abfahrtskosten werden je nach Auftragsvolumen berechnet.

Für die Inanspruchnahme von Geschirrservice, Personal oder sonstigen Serviceleistungen, sind wir gezwungen, aufgrund der Steuergesetzgebung den Menüpreis um 12% zu erhöhen (Der Mehrwertsteuersatz nur für die Anlieferung beträgt 7%). Wir bitten um Ihr Verständnis.

Für Fragen bezüglich Allergene, Intoleranz und Inhaltsstoffen gibt Ihnen unser geschultes Fachpersonal bei Ihrer individuellen Bestellung gerne Auskunft.

Beachten Sie bitte weitere Informationen über unsere aktuellen Events auf unserer Internetseite.

Unsere Bürozeiten:

Montag-Freitag: 9.00 – 16.30 Uhr
Samstag: 10.00 – 15.00 Uhr
oder nach vorheriger Terminvereinbarung

Mit freundlichen Grüßen

Party-Service Kurt Haas

Dorfstr.26 66265 Obersalbach Tel. (06806) 7 88 44 Fax (06806) 7 88 40
Internet: www.party-service-haas.de

Bankverbindungen: Vereinigte Volksbank eG
Sparkasse Saarbrücken

IBAN: DE08 5909 2000 7407 1502 06
IBAN: DE42 5905 0101 0040 0008 04

gut & günstig

Unsere Eintiegsmenüs

Menü 1

Geschnetzeltes „Züricher Art“ (vom Schwein oder der Pute)
Pan. Schweineschnitzel mit Zigeunersauce
Mexikanisches Pfannengemüse
Butterreis und Bandnudeln
Bunte Blattsalate

Preis pro Person 11,50 €

Menü 2

Wildragout Hubertus mit Edelpilzen
Gefüllte Birnen mit Preiselbeeren
Rinderspießbraten mit Zwiebelsauce
Hausgemachte Semmelknödel und Butterspätzle
Bunte Blattsalate, Karottensalat und Weißkrautsalat

Preis pro Person 13,00 €



Menü 3

Nudelbuffet bestehend aus
Lasagne Bolognese
Spaghetti all arrabiata
Tortellini mit Schinkenrahmsauce
Cannelloni mit Tomatensauce
und drei verschiedenen Rohkostsalaten

Preis pro Person 13,00 €

- Die Preise gelten ab 20 Personen und ohne Inanspruchnahme von Serviceleistungen.-

Menu 4

Involtini alla Milanese vom Kalb
Scaloppina parmigiana
Schupfnudeln und Spaghetti
Tomaten Mozzarella und ital. Weißkrautsalat
Bunte Blattsalate

Preis pro Person 14,50 €



Menu 5

Schweinefiletrolladen mit Steinpilzen überbacken
Putenbrust in Champagnersauce
Frische Gemüse der Jahreszeit
Kartoffelgratin
Grüne Bandnudeln
Bunte Blattsalate

Preis pro Person 15,00 €

Menu 6

Geschmorte Kalbshinterhaxe
Rinderspikbraten in Burgundersauce
Leipziger Mischgemüse
Butterspätzle und Kartoffelgratin
Bunte Blattsalate

Preis pro Person 15,00 €

Menu 7

Rehbraten in Pfifferlingrahmsauce
Gefüllte Birnen mit Preiselbeeren
Kalbsrollbraten mit Rahmsauce
Blumenkohl, Brokkoli mit Mandeln und Apfelrotkohl
Hausgemachte Kartoffelklöße und Spätzle

Preis pro Person 16,00 €

- Die Preise gelten ab 20 Personen und ohne Inanspruchnahme von Serviceleistungen. -

einfach nur lecker

Unsere Klassiker

Menü



Gemischter Salatteller mit Schinkenröllchen
gefüllt mit grünen und weißen Spargelspitzen
Flûtes

Schweinefilet in Champignonrahmsauce
Rinderbraten in Burgundersauce
Panierte Putenschnitzel
Frische Gemüse der Jahreszeit
Hausgemachte Spätzle
Schneebällchen und Kartoffelgratin

Menüpreis pro Person 18,00 €

(Bei Inanspruchnahme von Serviceleistungen 20,20 €)



- Die Preise gelten ab 20 Personen und ohne Inanspruchnahme von Serviceleistungen.-

Menü

Parmaschinken auf Melone
Obersalbacher geräucherte Forellenfilets
mit Sahnemeerrettich
Gefüllte Eier und Tomaten
Flûtes



Wildragout Hubertus mit Edelpilzen
Gefüllte Birnen mit Preiselbeeren
Putenbrust in Champagnersauce
Panierte Schweineschnitzel
Frische Gemüse der Jahreszeit
Bunte Blattsalate in Knoblauchdressing
Hausgemachte Spätzle
Kartoffelgratin und Semmelknödel

Mousse au chocolat
Tropischer Obstsalat

Menüpreis pro Person 21,00 €

(Bei Inanspruchnahme von Serviceleistungen 23,50 €)

- Die Preise gelten ab 20 Personen und ohne Inanspruchnahme von Serviceleistungen.-

Menü

Gemischte Vorspeiseplatten bestehend aus
Obersalbacher geräucherten Forellenfilets
Norweger Räucherlachs
Krabbencocktail „Helgoländer Art“
Roastbeef englisch gebraten
Parmaschinken auf Melone
Gefüllten Eiern und Tomaten
Sahnemeerrettich und Flûtes



Schweinefilet in Calvadosrahmsauce
Kalbgeschnetzeltes mit Waldpilzen in Rahmsauce
Panierte Putenschnitzel
Frische Gemüse der Jahreszeit
Bunte Blattsalate in Knoblauchdressing
Bandnudeln
Butterreis

Mousse au vanille
Cappuccinocreme

Menüpreis pro Person 22,00 €

(Bei Inanspruchnahme von Serviceleistungen 24,60 €)

- Die Preise gelten ab 20 Personen und ohne Inanspruchnahme von Serviceleistungen.-

Menü

Lauchcremesuppe mit
Schinkenstreifen und Brotcroûtons
Flûtes

Bunter Salatteller aus verschiedenen
Blatt- und Rohkostsalaten
Flûtes



Rehbraten in Pfifferlingrahmsauce
Gefüllte Birnen mit Preiselbeeren
Schweinefiletrolladen in Steinpilzsauce
mit Käse überbacken
Hähnchenbrustfilet in franz. Gemüsesauce
Frische Gemüse der Jahreszeit
Hausgemachte Schneebällchen, Kartoffelgratin
und grüne Bandnudeln

Menüpreis pro Person 23,50 €

(Bei Inanspruchnahme von Serviceleistungen 26,30 €)
Dieses Menü empfehlen wir mit Personal vor Ort.

- Die Preise gelten ab 20 Personen und ohne Inanspruchnahme von Serviceleistungen.-

Menü

Rindfleischsuppe mit Nudeln
Gemüsewürfeln und Markklößchen
Flûtes

Tafelspitz vom Jungbullen mit Sahnemeerrettich
und Lauch-Eier-Salat

Hirschbraten in Wacholderrahmsauce
Gefüllte Birnen mit Preiselbeeren
Schweinefilet in Pfefferrahmsauce
Frische Gemüse der Jahreszeit
Bunte Blattsalate in Knoblauchdressing
Hausgemachte Schneebällchen
Spätzle und Kartoffelgratin



Vanilleeis mit heißer Schokoladen-
und Himbeersauce

Menüpreis pro Person 24,50 €

(Bei Inanspruchnahme von Serviceleistungen 27,40 €)

- Die Preise gelten ab 20 Personen und ohne Inanspruchnahme von Serviceleistungen. -

Menu

Gemischte Vorspeiseplatten bestehend aus
Norweger Räucherlachs
Obersalbacher geräucherten Forellenfilets
Gefüllten Schinkenröllchen
Schwarzwälder Schinken
Gefüllten Eiern und Tomaten
Sahnemeerrettich und Flûtes

Kalbsrahmbraten mit frischen Champignons
Schweinefilet in Cognacrahmsauce
Rindergewürzbraten mit Rotweinsauce
Frische Gemüse der Jahreszeit
Bunte Blattsalate in Knoblauchdressing
Hausgemachte Spätzle und Semmelknödel

Mousse au chocolat
Mousse au vanille
Cappuccinocreme
Gemischter Obstsalat

Menüpreis pro Person 24,00 €

(Bei Inanspruchnahme von Serviceleistungen 26,90 €)

- Die Preise gelten ab 20 Personen und ohne Inanspruchnahme von Serviceleistungen.-

Menu



Lachssteak an Safransauce
Seezungenröllchen an Hummersauce
Wildreismischung
Flûtes

Gemischter Salatteller mit Anti-Pasti
Flûtes

Rehbraten in Pfifferlingrahmsauce
Gefüllte Birnen mit Preiselbeeren
Schweinefilet in Pfefferrahmsauce
Hähnchenbrustfilet in Kräuterweißweinsauce
Frische Gemüse der Jahreszeit
Hausgemachte Schneebällchen
Spätzle und Kartoffelgratin

Menüpreis pro Person 26,50 €

(Bei Inanspruchnahme von Serviceleistungen 29,70 €)

- Die Preise gelten ab 20 Personen und ohne Inanspruchnahme von Serviceleistungen.-

Menü

Senfcremesüppchen mit Schnittlauch
Flûtes

Bunte Blattsalate mit Kartoffelrösti, Räucherlachs
Kräuter-Creme fraiche
Flûtes

Rehmedaillons an Sauerkirschsauce
Gefüllte Birnen mit Preiselbeeren, Apfelrotkohl
Schweinefiletrouladen mit Champignonrahmsauce
Putensteaks Hawaii
Frische Gemüse der Jahreszeit
Hausgemachte Schneebällchen
Mandelkroketten und Butternudeln

Flammierte Eisbombe
mit tropischem Obstsalat



Menüpreis pro Person 33,00 €

(Bei Inanspruchnahme von Serviceleistungen 37,00 €)
Dieses Menü empfehlen wir mit Personal vor Ort.

- Die Preise gelten ab 20 Personen und ohne Inanspruchnahme von Serviceleistungen.-

Menü

Lottefilet mit Sesam und Curry überbacken
Kohlrabi und Frühlingszwiebeln

Tomatencremesuppe mit
Gin und Basilikumsahnehaube
Flûtes



Lammrückenfilet mit Sauce Provencale
Putenbrustfilet in Champagnersauce
Frische Gemüse der Jahreszeit
Grilltomaten und Speckbohnenbündel
Bunte Blattsalate in Knoblauchdressing
Hausgemachte Butterspätzle, Kartoffelgratin
und Bratkartoffeln

Warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce

Menüpreis pro Person 38,50 €

(Bei Inanspruchnahme von Serviceleistungen 43,10 €)
Dieses Menü empfehlen wir mit Personal vor Ort.

- Die Preise gelten ab 20 Personen und ohne Inanspruchnahme von Serviceleistungen.-

Menü

Salm an Hummersauce
Lotte an Safransauce
Zander an Dillsauce
Wildreismischung

Bunter Salat mit Streifen
von rosa gebratener Flugentenbrust
Flûtes

Cassis-Sorbet

Hirschbraten in Pfifferlingrahmsauce
Gefüllte Birnen mit Preiselbeeren, Apfelrotkohl
Kalbssteaks mit Spargel überbacken
Brokkoli mit gerösteten Mandeln
Speckbohnenbündel
Hausgemachte Schneebällchen und Mandelkrokettchen

Vanilleeis mit heißen Kirschen

Gemischte Käseauswahl

Bäckerschlemmereien

Menüpreis pro Person 39,50 €

(Bei Inanspruchnahme von Serviceleistungen 44,20 €)
Dieses Menü empfehlen wir mit Personal vor Ort.

- Die Preise gelten ab 20 Personen und ohne Inanspruchnahme von Serviceleistungen.-



Unsere Mottobüffets

Die rustikalen Büffets sind gedeckt:

Als Vorspeise servieren wir:

Frühstücksfleisch
Gefüllte Schinkenröllchen
Bauernschinken
Schwarzwälder Schinken
Gefüllte Eier mit Cognac-Creme



Zum Hauptgang servieren wir:

Bauernpastete
Kleine Schnitzel
Minifrikadellen
Rohesser und Kabanossi
Verschiedene Salamispezialitäten
Blut- und Leberwurst
Hähnchenschenkel
Geräucherte Schweinshaxe

Dazu reichen wir ein Salatbüffet bestehend aus
delikatsten hausgemachten Salaten sowie erlesenen Saucen

Gemischte Käseauswahl

Bäckerschlemmereien

Menüpreis pro Person 14,50 €

(Bei Inanspruchnahme von Serviceleistungen 16,20 €)

- Die Preise gelten ab 20 Personen und ohne Inanspruchnahme von Serviceleistungen.-

Als Vorspeise bieten wir an:

Bauernpastete
Gefüllte Schinkenröllchen
Parmaschinken auf Melone
Schwarzwälder Schinken
Gefüllte Eier mit Cognac-Creme

Zum Hauptgang servieren wir:

Kleine Schnitzel
Minifrikadellen, Rohesser und Kabanossi
Salamispezialitäten
Blut- und Leberwurst
Hähnchenschenkel
Gegrillter Schweinekammbraten
Kaiserbraten
Verschiedene Schinkenspezialitäten

Dazu reichen wir ein Salatbuffet bestehend aus
delikatsten hausgemachten Salaten sowie erlesenen Saucen

Gemischte Käseauswahl

Bäckerschlemmereien

Menüpreis pro Person 17,00 €

(Bei Inanspruchnahme von Serviceleistungen 19,00 €)

- Die Preise gelten ab 20 Personen und ohne Inanspruchnahme von Serviceleistungen.-

Unsere kalten Büffets sind gedeckt:

Als Vorspeise bieten wir an:

Geräucherte Hähnchenbrust
Gefüllte Schinkenröllchen
Parmaschinken auf Melone
Gefüllte Eier mit Cognac-Creme

Aus unserem Fischernetz:

Norweger Räucherlachs
Obersalbacher geräucherte Forellenfilets
Verschiedene Makrelenfilets
Pfefferfische
Gefüllte Tomaten und Törtchen

Zum Hauptgang empfehlen wir:

Schweinerücken mit Backpflaumenfüllung
Medaillons vom Schweinefilet
Kleine Schnitzel
Minifrikadellen und Rohesser
Verschiedene Schinkenspezialitäten

Dazu reichen wir ein Salatbüffet bestehend aus
delikaten hausgemachten Salaten sowie erlesenen Saucen

Gemischte Käseauswahl

Bäckerschlemmereien



Menüpreis pro Person 18,50 €

(Bei Inanspruchnahme von Serviceleistungen 20,70 €)

- Die Preise gelten ab 20 Personen und ohne Inanspruchnahme von Serviceleistungen.-

Als Vorspeise bieten wir an:

Geräucherte Hähnchenbrust
Parmaschinken auf Melone, gefüllte Schinkenröllchen
Kaiserbraten Hawaii, delikate Leberpastete
Tomaten mit Mozzarella
Gefüllte Eier mit Cognac-Creme

Aus unserem Fischernetz:

Norweger Räucherlachs
Obersalbacher geräucherte Forellenfilets
Verschiedene Makrelenfilets und Pfefferfische
Fischpastete „Moderne Art“
Gefüllte Seezungenröllchen
Gefüllte Tomaten und Törtchen

Zum Hauptgang servieren wir:

Schweinefilet im Blätterteigmantel
Kalbsrücken Henry IV
Gefüllte Hähnchenrouladen
Kleine Schnitzel, Minifrikadellen und Rohesser
Verschiedene Schinkenspezialitäten

Dazu reichen wir ein Salatbuffet bestehend aus
delikatsten hausgemachten Salaten sowie erlesenen Saucen

Gemischte Käseauswahl

Bäckerschlemmereien

Menüpreis pro Person 20,00 €

(Bei Inanspruchnahme von Serviceleistungen 22,40 €)

- Die Preise gelten ab 20 Personen und ohne Inanspruchnahme von Serviceleistungen.-

Als Vorspeise servieren wir:

Parmaschinken auf Melone, gefüllte Schinkenröllchen
Wildpastete Hubertus, gefüllte Hähnchenrouladen
Anti-Pasti-Spezialitäten, gefüllte Eier mit Cognac-Creme



Aus unserem Fischernetz:

Salm „Küchenmeister Art“ mit Crevetten rosé
Obersalbacher geräucherte Forellenfilets
Norweger Räucherlachs
Verschiedene Makrelenfilets und Pfefferfische
Scampis in Dill- und Knoblauchsauce
Krabbencocktail „Helgoländer Art“
Gefüllte Tomaten und Törtchen

Zum Hauptgang servieren wir:

Schweinerücken mit Backpflaumenfüllung
Schweinefilet im Blätterteigmantel
Poulardenbrüstchen mit Früchten garniert
Roastbeef englisch gebraten
Rinderochsenbrust gepökelt, Kaiserbraten
Verschiedene Schinkenspezialitäten

Dazu reichen wir ein Salatbuffet bestehend aus
delikatsten hausgemachten Salaten sowie erlesenen Saucen

Zum Dessert bieten wir an:

Mousse au chocolat, Weinschaumcreme
Tropischer Obstsalat

Gemischte Käseauswahl

Bäckerschlemmereien

Menüpreis pro Person 23,50 €

(Bei Inanspruchnahme von Serviceleistungen 26,30 €)

- Die Preise gelten ab 20 Personen und ohne Inanspruchnahme von Serviceleistungen.-

Unsere kalt-warmen Büffets sind gedeckt:

Als Vorspeise bieten wir an:

Geräucherte Hähnchenbrust
Parmaschinken auf Melone
Schinkenröllchen mit grünem und weißem Spargel
Gefüllte Eier mit Cognac-Creme

Aus unserem Fischernetz:

Salm „Küchenmeister Art“
Norweger Räucherlachs
Obersalbacher geräucherte Forellenfilets
Verschiedene Makrelenfilets und Pfefferfische
Fischpastete „Moderne Art“
Gefüllte Tomaten und Törtchen

Zum Hauptgang empfehlen wir:

Grillschinken mit Zwiebelsauce
Hähnchenbrustfilet „Ungar. Art“
Hausgemachte Spätzle
Kartoffelgratin

Dazu reichen wir ein Salatbüffet bestehend aus
delikatsten hausgemachten Salaten sowie erlesenen Saucen

Gemischte Käseauswahl

Bäckerschlemmereien



Menüpreis pro Person 23,50 €

(Bei Inanspruchnahme von Serviceleistungen 26,30 €)

- Die Preise gelten ab 20 Personen und ohne Inanspruchnahme von Serviceleistungen.-

Als Vorspeise bieten wir an:

Wildpastete Hubertus
Kalbfleischpastete Henry IV
Geräucherte Hähnchenbrust
Parmaschinken auf Melone
Gefüllte Eier mit Cognac-Creme

Aus unserem Fischernetz:

Salm „Küchenmeister Art“ mit Crevetten rosé
Norweger Räucherlachs
Obersalbacher geräucherte Forellenfilets
Verschiedene Makrelenfilets und Pfefferfische
Fischpastete „Moderne Art“
Scampis in Dill- und Knoblauchsauce
Gefüllte Tomaten und Törtchen

Zum Hauptgang empfehlen wir:

Rinderbraten in Burgundersauce
Schweinefiletmedaillons in Champignonrahmsauce
Frische Gemüse der Jahreszeit
Hausgemachte Spätzle, Kartoffelgratin

Dazu reichen wir ein Salatbuffet bestehend aus
delikatem hausgemachten Salaten sowie erlesenen Saucen

Zum Dessert servieren wir:

Mousse au chocolat, Mousse au vanille
Frischer Obstsalat

Bäckerschlemmereien



Menüpreis pro Person 26,00 €

(Bei Inanspruchnahme von Serviceleistungen 29,10 €)

- Die Preise gelten ab 20 Personen und ohne Inanspruchnahme von Serviceleistungen.-

Als Vorspeise servieren wir:

Verschiedene kalte Medaillons mit Lebercreme
Wildpastete Hubertus, gefüllte Schinkenröllchen
Parmaschinken auf Melone, Tomaten mit Mozzarella
Gefüllte Eier mit Cognac-Creme



Aus unserem Fischernetz:

Salm „Küchenmeister Art“, Norweger Räucherlachs
Obersalbacher geräucherte Forellenfilets
Verschiedene Makrelenfilets
Geräucherter Heilbutt, gefüllte Seezungenröllchen
Krabbencocktail „Helgoländer Art“
Gefüllte Tomaten, Artischockenböden und Törtchen

Zum Hauptgang servieren wir:

Rehbraten in Pfifferlingrahmsauce
Gefüllte Birnen mit Preiselbeeren
Schweinefilet in Champignon- und Pfeffersauce
Putenbrust in Champagnersauce, frische Gemüse der Jahreszeit
Hausgemachte Schneebällchen, Spätzle und Kartoffelgratin

Dazu reichen wir ein Salatbuffet bestehend aus
delikatsten hausgemachten Salaten sowie erlesenen Saucen

Zum Dessert servieren wir:

Mousse au chocolat, Mousse au vanille, Bayrische Creme
Weinschaumcreme, Tropischer Obstsalat

Gemischte Käseauswahl

Bäckerschlemmereien

Menüpreis pro Person 32,50 €

(Bei Inanspruchnahme von Serviceleistungen 36,40 €)

- Die Preise gelten ab 20 Personen und ohne Inanspruchnahme von Serviceleistungen.-

Als Vorspeise bieten wir an:

Parmaschinken auf Melone
Verschiedene Pastetenspezialitäten im Teigmantel
Hausgemachte Poulardengalantine, Ententerrine
Gefüllte Artischockenböden und Weinblätter

Aus unserem Fischernetz:

Salm „Küchenmeister Art“ mit Crevetten rosé
Norweger Räucherlachs, Fischpastete „Moderne Art“
Obersalbacher geräucherte Forellenfilets
Krabbencocktail „Helgoländer Art“
Scampis in Dill- und Knoblauchsauce
Törtchen mit Räucherfischmus gefüllt

Zum Hauptgang servieren wir:

Gemischte Fischpfanne an Hummer- und
Fenchel-Grappa-Sauce, Wildreismischung

Frisch gegrillter Kalbsrücken an Estragonsauce
Geschmorte Rehkeule an Pfifferlingrahmsauce
Gefüllte Birnen mit Preiselbeeren, Apfelrotkohl
Frische Gemüse der Jahreszeit
Hausgemachte Schneebällchen, Kartoffelgratin

Dazu reichen wir ein Salatbuffet bestehend aus
delikatsten hausgemachten Salaten sowie erlesenen Saucen

Zum Dessert bieten wir an:

Mousse au chocolat, Eierlikör-Mousse
Tiramisu, Tropischer Obstsalat

Gemischte Käseauswahl

Bäckerschlemmereien

Menüpreis pro Person 38,50 €

(Bei Inanspruchnahme von Serviceleistungen 43,10 €)
Dieses Menü empfehlen wir mit Personal vor Ort.

- Die Preise gelten ab 20 Personen und ohne Inanspruchnahme von Serviceleistungen.-

Unsere Brunch Büffets sind gedeckt:

Als Vorspeise bieten wir an:

Verschiedene Brötchen
Croissants, Butter
Verschiedene Sorten Marmelade, Honig
Gemischte Aufschnittplatte
Gemischte Käseplatte
Räucherlachs, Forellenfilets
Sahnemeerrettich



Zum Hauptgang empfehlen wir:

Rinderbraten in Burgundersauce
Geschnetztes „Züricher Art“
(vom Schwein oder der Pute)
Hausgemachte Spätzle
Kartoffelgratin
Bunter Blattsalat mit Vinaigrette



Menüpreis pro Person 18,00 €

(Bei Inanspruchnahme von Serviceleistungen 20,20 €)

- Die Preise gelten ab 20 Personen und ohne Inanspruchnahme von Serviceleistungen.-

Als Vorspeise bieten wir an:

Parmaschinken auf Melone
Anti-Pasti-Spezialitäten
Tomaten mit Mozzarella
Gefüllte Eier mit Cognac-Creme

Aus unserem Fischernetz:

Norweger Räucherlachs
Obersalbacher geräucherte Forellenfilets
Verschiedene Makrelenfilets
Fischpastete und Stremellachs
Gefüllte Tomaten und Törtchen

Zum Hauptgang empfehlen wir:

Lachssteak an Ingwer-Pernod-Sauce
Grüne Bandnudeln

Lammrückenfilet mit Sauce Provencale
Grilltomaten
Speckbohnenbündel
Kartoffelgratin

Überbackene Schweinefiletrouladen in Steinpilzsauce
Blumenkohl und Brokkoli, Butterreis

Dazu reichen wir ein Salatbuffet bestehend aus
delikatsten hausgemachten Salaten sowie erlesenen Saucen

Bäckerschlemmereien

Menüpreis pro Person 30,00 €

(Bei Inanspruchnahme von Serviceleistungen 33,60 €)

Dieses Menü empfehlen wir mit Personal vor Ort.

- Die Preise gelten ab 20 Personen und ohne Inanspruchnahme von Serviceleistungen.-

Unsere italienischen Buffets sind gedeckt:

Als Vorspeise bieten wir an:

Gefüllte Hähnchenrouladen, gefüllte Schinkenröllchen
Parmaschinken auf Melone, verschiedene Olivenspezialitäten
Tomaten mit Mozzarella, gefüllte Eier mit Cognac-Creme



Aus unserem Fischernetz:

Salm „Küchenmeister Art“, Norweger Räucherlachs
Obersalbacher geräucherte Forellenfilets
Fischpastete „Moderne Art“
Verschiedene Makrelenfilets und Pfefferfische
Scampis in Dill- und Knoblauchsauce
Gefüllte Tomaten und Törtchen

Zum Hauptgang empfehlen wir:

Ital. Schweinegeschnetzeltes
Osso Bucco, Bandnudeln, Ratatouille
Lasagne (Bolognese, Gemüse oder Lachs)

Dazu reichen wir ein Salatbuffet bestehend aus
delikatsten hausgemachten Salaten sowie erlesenen Saucen



Zum Dessert bieten wir an:

Pfirsich-Maracuja-Creme
Gemischter Obstsalat, Tiramisu

Gemischte Käseauswahl

Bäckerschlemmereien

Menüpreis pro Person 25,50 €

(Bei Inanspruchnahme von Serviceleistungen 28,60 €)

- Die Preise gelten ab 20 Personen und ohne Inanspruchnahme von Serviceleistungen.-

Als Vorspeise bieten wir an:

Exklusive Fingerfoodspezialitäten bestehend aus
Räucherlachs-Tartar mit Avocado-creme
Scampis auf mediterranem Auberginenkompott
Zucchiniröllchen mit Ricotta gefüllt
Italienische Salamispezialitäten mit Anti-Pasti garniert
Parma-Melonen-Spieße
Vitello-Tonnato-Röllchen mit Kapern



Zum Hauptgang empfehlen wir:

Zanderfilet auf Gemüsebett mit Hummer- oder Fenchel-Grappa-Sauce
Wildreismischung

Piccata milanese
Schweinefiletmedaillons „Ital. Art“
Tortellini mit Schinkenrahmsauce
Grüne Bandnudeln, Gnocchi

Dazu reichen wir ein Salatbuffet bestehend aus
delikatsten hausgemachten Salaten sowie erlesenen Saucen

Zum Dessert bieten wir an:

Cappuccino-Creme
Panna-Cotta mit Himbeersauce
Eierlikör-Mousse
in kleinen Gläschen

Gemischte Käseauswahl

Bäckerschlemmereien

Menüpreis pro Person 30,00 €

(Bei Inanspruchnahme von Serviceleistungen 33,60 €)

- Die Preise gelten ab 20 Personen und ohne Inanspruchnahme von Serviceleistungen.-

Als Vorspeise bieten wir an:

Vitello Tonnato
Ital. Salamispezialitäten
Parmaschinken auf Melone, Coppa di Parma
Tomaten mit Mozzarella und frischem Basilikum

Anti-Pasti-Spezialitäten:

Eingelegte Auberginen, getrocknete Tomaten
Artischockenherzen mit Schafskäse
Eingelegte Peperoni, verschiedene Oliven

Aus unserem Fischernetz:

Salm „Küchenmeister Art“ mit Crevetten rosé
Basilikumlachs, Stremellachs, Kelte Lachs
Gegrilltes Zanderfilet, Fischpastete „Moderne Art“
Frisch geräucherte Forellenfilets
Tomaten mit Thunfischmus gefüllt

Zum Hauptgang empfehlen wir:

Involtini alla milanese (Kalbsröllchen in Weißweinsauce geschmort)
Scaloppina bologna (Pan. Schweineschnitzel mit Schinken-Käsesahnesauce überbacken)
Grüne Bandnudeln und Gnocchi

Dazu reichen wir ein Salatbuffet bestehend aus
delikatsten hausgemachten Salaten sowie erlesenen Saucen



Zum Dessert bieten wir an:

Tiramisu
Mango-Passionsfrucht-Mousse
Mohn-Mousse

Gemischte Käseauswahl

Bäckerschlemmereien

Menüpreis pro Person: 32,00 €

(Bei Inanspruchnahme von Serviceleistungen 35,90 €)

- Die Preise gelten ab 20 Personen und ohne Inanspruchnahme von Serviceleistungen.-

Unsere saarländischen Büffets sind gedeckt:

Als Vorspeise bieten wir an:

Verheiratete mit Apfelmus
Rustikales Brett: Kleine Schnitzel,
Minifrikadellen und Rohesser



Zum Hauptgang empfehlen wir:

Gefüllten Schweinebauch mit Zwiebelsauce
Gefüllte mit Speckrahmsauce und Sauerkraut
Warmer Kartoffelsalat
Kartoffel-Lauch-Gratin

Dazu reichen wir ein Salatbüffet bestehend aus:

Bunten Blattsalaten
Bohnensalat
Gurkensalat
Sellerie-Karottensalat
Lauchsalat mit Ei und Schinken

Flûtes

Zum Dessert bieten wir an:

Rote Grütze mit Vanillesauce
Saarbrücker Zwickelbiercreme

Menüpreis pro Person: 21,00 €

(Bei Inanspruchnahme von Serviceleistungen 23,50 €)

- Die Preise gelten ab 20 Personen und ohne Inanspruchnahme von Serviceleistungen.-

Als Vorspeise bieten wir an:

Kartoffelcremesuppe mit Lachsstreifen
Dibbelabbes mit Apfelmus

Zum Hauptgang servieren wir:

Gebatene Spanferkelkeule
Gefüllten Schweinekammbraten
Bratkartoffeln
Majorankartoffeln
Gefüllte mit Speckrahmsauce
und Sauerkraut

Dazu reichen wir ein Salatbuffet bestehend aus
delikatsten hausgemachten Salaten

Zum Dessert bieten wir an:

Zwetschgencreme mit warmen Pflaumen
Merziger Viezcreme
Gemischter Obstsalat

Gemischte Käseauswahl

Bäckerschlemmereien

Menüpreis pro Person: 23,00 €

(Bei Inanspruchnahme von Serviceleistungen 25,80 €)

- Die Preise gelten ab 20 Personen und ohne Inanspruchnahme von Serviceleistungen.-

Unser bayrisches Büffet ist gedeckt:

Zur Vorspeise bieten wir an:

Eingelegter Schwartenmagen (sauer)
Bauernpastete
Heißgeräucherter Wacholderschinken
Bayrischer Lachsschinken
Griebenschmalz



Zum Hauptgang empfehlen wir:

Weißwürste mit süßem Senf
Leberknödel mit Sauerkraut und Speckrahmsauce
Gegrillten Schweinekrustenbraten
Bayrisches Kraut
Semmelknödel

Dazu reichen wir ein Salatbüffet bestehend aus:

Bunten Blattsalaten
Weißkrautsalat
Kartoffelsalat
Rettichsalat

Bauernbrot und Brezeln



Zum Dessert empfehlen wir:

Bayrische Creme mit Waldfrüchten

Menüpreis pro Person: 21,00 €

(Bei Inanspruchnahme von Serviceleistungen 23,50 €)

- Die Preise gelten ab 20 Personen und ohne Inanspruchnahme von Serviceleistungen.-

Unser Toscana-Büffet ist gedeckt:

Als Vorspeise bieten wir an:

Verschiedene Crostini, Parmaschinken auf Melone
Verschiedene ital. Salami, Mortadella
Kaninchensalat mit grünem Spargel
Avocadomousse mit Räucherfischstückchen

Anti-Pasti-Spezialitäten:

Verschiedene Oliven, getrocknete Tomaten
Gegrillte Zucchini und Auberginen
Verschiedene Paprika



Aus unserem Fischernetz:

Carpaccio vom frischen Thunfisch
Geräucherter Heilbutt
Basilikumlachs

Zum Hauptgang empfehlen wir:

Piccata von der Putenbrust in Tomaten-Basilikum-Sauce
Lachslasagne mit Blattspinat
Osso Bucco von der Lammhaxe
Spaghetti
Zucchini-Kartoffel-Gratin
Südländische Gemüseplatte

Dazu reichen wir ein Salatbüffet bestehend aus:

Rucolasalat mit Himbeerdressing
Tomaten mit Mozzarella
Staudenselleriesalat, Chicorée mit Gorgonzoladressing
sowie erlesene Dipsaucen

Zum Dessert bieten wir an:

Geschmorte Birne in Rotwein mit Feigenkompott
Marsalacreme

Bäckerschlemmereien und Ciabatta

Menüpreis pro Person: 28,00 €

(Bei Inanspruchnahme von Serviceleistungen 31,40 €)

- Die Preise gelten ab 20 Personen und ohne Inanspruchnahme von Serviceleistungen.-

Unser Europa Feinschmeckerbüffet ist gedeckt:

Als Vorspeise bieten wir an:

Verschiedene Anti-Pasti-Spezialitäten
Tomaten mit Mozzarella und frischem Basilikum
Carpaccio vom Lachs
Carpaccio vom Rinderfilet
Serranoschinken auf Melone
Avocados mit Krabben gefüllt
Gegrilltes Salmfilet mit Crevetten rosé



Zum Hauptgang bieten wir an:

Original spanische Paella mit
Meeresfrüchten und Hähnchenbrust
Rosa gebratene Flüggenbrust an Orangen-Pfeffer-Sauce
Involtini alla milanese
Ratatouille
Tagliatelle verde
Pommes dauphine
Kartoffelgratin

Dazu reichen wir ein Salatbüffet bestehend aus
delikatsten hausgemachten Salaten sowie erlesenen Saucen

Zum Dessert servieren wir:

Mousse au chocolat
Mohn-Mousse
Orangencreme

Europäische Käseauswahl
Türkisches Fladenbrot
Ciabatta
Flûtes

Menüpreis pro Person: 34,00 €

(Bei Inanspruchnahme von Serviceleistungen 38,10 €)
Dieses Menü empfehlen wir mit Personal vor Ort.

- Die Preise gelten ab 20 Personen und ohne Inanspruchnahme von Serviceleistungen.-

Unser Gala-Büffet ist gedeckt:

Als Vorspeise bieten wir an:

Parmaschinken auf Melone
Schinkenröllchen mit grünen und weißen Spargelspitzen
Carpaccio vom Rinderfilet, Vitello Tonnato
Verschiedene Anti-Pasti-Spezialitäten
Geflügelgalantine im Orangenbett

Aus unserem Fischernetz:

Lachsforelle umlagert von Flusskrebsen
Salmschnitte garniert mit Wachtelei
Verschiedene Variationen vom Lachs
Frisch geräuchertes Forellenfilet
Artischockenböden mit Krabbencocktail gefüllt

Zum Hauptgang bieten wir an:

Gegrilltes Wolfsbarschfilet an Champagnersauce
Blattspinatlaibchen, Wildreismischung

Kaninchenfilet frisch gebraten an Lorbeersauce
Frische Möhrchen, Kräuterpolenta

Lammrückenfilet mit Kräuterkruste überbacken
Grilltomaten und Speckbohnenbündel, Kartoffelgratin

Dazu reichen wir ein Salatbüffet bestehend aus
delikatsten hausgemachten Salaten sowie erlesenen Saucen



Zum Dessert servieren wir:

Mango-Mousse, Sherry-Whisky-Creme
Schokoladentarte mit Früchten der Saison

Gemischte Käseauswahl
Bäckerschlemmereien



Menüpreis pro Person: 45,00 €

(Bei Inanspruchnahme von Serviceleistungen 50,40 €)
Dieses Menü empfehlen wir mit Personal vor Ort.

- Die Preise gelten ab 20 Personen und ohne Inanspruchnahme von Serviceleistungen.-

Speiseliste

(Die Preise gelten ab 20 Personen pro Portion und ohne Inanspruchnahme von Serviceleistungen.)

1.	Cremesuppen z. B. Brokkoli, Lauch, Champignon, Wild, Spargel, Tomaten, Kartoffel etc.	7,50 € / ltr.
2.	Klare Suppen z. B. Hühnerbrühe, Rindfleischsuppe mit Klößchen, Zwiebelsuppe	7,50 € / ltr.
3.	Eintöpfe z. B. weiße Bohnen, Erbsen, Linsen, Gemüse	7,50 € / ltr.
4.	Gulaschsuppe	8,50 € / ltr.
5.	Gefüllte Klöße mit Speckrahmsauce und Sauerkraut	6,80 € / Pers.
6.	Leberknödel mit Speckrahmsauce, Sauerkraut und Kartoffelpüree	6,80 € / Pers.
7.	Gebackener Fleischkäse und Pizza-Fleischkäse mit Kartoffel-, Bohnen- und Rettichsalat, Flûtes	6,80 € / Pers.
8.	Chili con Carne mit Butterreis, Mais-Paprika-Salat	7,50 € / Pers.
9.	Gegrillte Schweinshaxe mit Zwiebelkartoffeln und drei verschiedenen Rohkostsalaten	8,00 € / Pers.
10.	Schinken im Brotteig, Kartoffelgratin und bunter Blattsalat	8,50 € / Pers.
11.	Kaiserbraten mit Sauerkraut und Kartoffelpüree	8,00 € / Pers.
12.	Wildgulasch Hubertus mit Edelpilzen, gefüllten Birnen mit Preiselbeeren und hausgemachten Spätzle	9,00 € / Pers.
13.	Ungarisches Gulasch mit Bandnudeln und Bohnensalat	8,00 € / Pers.
14.	Hackbraten mit Zigeunersauce, Butterreis und Blattsalat	7,50 € / Pers.
15.	Großes Eisbein mit Sauerkraut und Kartoffelpüree	9,00 € / Pers.
16.	Züricher Rahmgeschnetzeltes (vom Schwein oder der Pute) mit hausgemachten Spätzle und buntem Blattsalat mit Croûtons	8,50 € / Pers.
17.	Schweineschnitzel "Wiener Art" mit Sauce Kartoffelgratin und buntem Blattsalat	9,00 € / Pers.
18.	Rinderroulade mit Apfelrotkohl und Kartoffelpüree	9,00 € / Pers.
19.	Rinder- und Schweinerollbraten mit Zwiebelsauce, Kartoffelsalat und buntem Blattsalat	8,50 € / Pers.

20.	Ungarisches Rahmhähnchen mit hausgemachten Spätzle und buntem Blattsalat	9,00 € / Pers.
21.	Putenbrustmedaillons in Champignonrahmsauce mit Butterspätzle und buntem Blattsalat	10,00 € / Pers.
22.	Original spanische Paella mit drei verschiedenen Rohkostsalaten	13,00 € / Pers.
23.	Osso Bucco mit grünen Bandnudeln und Ratatouille	12,00 € / Pers.
24.	Rinderbraten in Burgundersauce, hausgemachte Spätzle, Erbsen- und Möhrengemüse	11,50 € / Pers.
25.	Rheinischer Sauerbraten mit Schneebällchen und Apfelrotkohl	11,50 € / Pers.
26.	Tafelspitz mit Meerrettichsauce, Dampfkartoffeln und Lauchsalat mit Ei und Schinken	11,50 € / Pers.
27.	Schweinefilet in Champignonrahmsauce, Butterspätzle und buntem Blattsalat	13,50 € / Pers.
28.	Involtini alla milanese vom Schwein mit Spaghetti und drei Rohkostsalaten alternativ: Involtini vom Kalb	13,00 € / Pers. 14,00 € / Pers.
29.	Piccata vom Schwein oder der Pute (im Käsemantel) mit grünen Bandnudeln, Tomatensauce und buntem Blattsalat	12,00 € / Pers.
30.	Cordon bleu vom Schwein mit Kartoffelgratin und drei verschiedenen Rohkostsalaten	12,00 € / Pers.
31.	Hirschbraten in Pfifferlingsauce, gefüllte Birnen mit Preiselbeeren, Apfelrotkohl und Butterspätzle	14,50 € / Pers.
32.	Spanferkel mit Majorankartoffeln und verschiedenen Salaten	14,00 € / Pers.
33.	Schweinefiletrolladen mit Steinpilzsauce und Käse überbacken, hausgemachte Spätzle und buntem Blattsalat	14,50 € / Pers.
34.	Cordon bleu vom Kalb mit Kartoffelgratin und drei verschiedenen Rohkostsalaten	14,00 € / Pers.
35.	Geschmorte Lammhinterhaxe mit Sauce Provencale, Grilltomaten, Speckbohnenbündel und Bratkartoffeln	15,00 € / Pers.
36.	Verschiedene Quiche z. B. Quiche Lorraine, Lauch, Lyoner, Zwiebel und Gemüseuchen	15,00 € / Kuchen

Unser Angebot für Fingerfood-Spezialitäten:

(Die Preise gelten ab 20 Stück pro Sorte und ohne Inanspruchnahme von Serviceleistungen.)

Warme Fingerfood-Spezialitäten:

Gefüllte Chilischoten	0,90 € / Stück
Mozzarella-Sticks	0,90 € / Stück
Kleine Krabben- / Meeresfrüchtetörtchen	2,00 € / Stück
Kleine Quiche (Lauch, Lyoner, Champignon, Gemüse)	1,70 € / Stück
Kleine Pizzen	1,50 € / Stück
Verschieden gefüllte Blätterteigtörtchen	1,70 € / Stück
Mini-Frühlingsröllchen	0,90 € / Stück
Kleine Hähnchenspieße	1,00 € / Stück
Mini-Wiener	0,60 € / Stück
Gratinierte Austern	2,50 € / Stück

Kalte Fingerfood-Spezialitäten:

Gemischte Canapés mit kaltem Braten, Schinken, Käse, Salami	1,50 € / Stück
Gemischte Canapés mit Fisch	1,80 € / Stück
Belegte Brötchen (Aufschnitt, kalter Braten, Schinken, Käse, Salami)	1,50 € / Stück
Belegte Brötchen mit Fisch	1,80 € / Stück
Verschiedene kleine Laugenteile	0,80 € / Stück
Kleine belegte Laugen- und Käsestangen	1,20 € / Stück
Crêpesröllchen mit verschiedenen Füllungen	1,50 € / Stück
Pflaumen im Speckmantel	0,80 € / Stück
Minifrikadellenspieße	0,90 € / Stück
Käse-Spinat-Bruschetta	1,50 € / Stück
Rohesserspieße	0,80 € / Stück
Schnitzelspieße	1,50 € / Stück
Räucherlachsspieße	1,30 € / Stück
Käsespieße	0,80 € / Stück
Olivenspieße	0,50 € / Stück
Kleine Scampi-Spieße mit Knoblauchdip	1,70 € / Stück
Tomaten-Mozzarella-Spieße	0,80 € / Stück
Melonenschiffchen mit Parmaschinken	1,50 € / Stück
Roastbeefröllchen mit Meerrettich	1,80 € / Stück
Schafskäse auf Weißbrot	1,50 € / Stück
Kleine Blätterteig-Käsestangen	1,00 € / Stück
Medaillons auf Brotsockel vom Schwein, Rind, Reh, Kalb, Pute	2,20 € / Stück
Kleine runde Pumpernickel mit verschiedenen Cremes (Frischkäse, Lachs, Thunfisch)	0,90 € / Stück
Kleine Windbeutel mit Frischkäse gefüllt	1,40 € / Stück
Krabben- und Geflügelcocktail, Rindfleischsalat, etc. in kleinen Gläschen	2,00 € / Stück
Verschiedene Sushi	2,00 € / Stück
Räucherlachs-Tartar mit Avocado-creme	1,80 € / Stück
Scampis auf mediterranem Auberginenkompott	1,80 € / Stück
Zucchinirollchen mit Ricotta gefüllt	1,80 € / Stück
Ital. Salamispezialitäten mit Anti-Pasti garniert	1,50 € / Stück
Vitello-Tonnato-Röllchen mit Kapern	1,80 € / Stück
Petit fours	2,20 € / Stück
Kleine Windbeutel mit frischem Obst gefüllt	2,20 € / Stück
Verschiedene Mousse im Glas	1,80 € / Stück
Gemischte Fingerfood sortiert	1,30 € / Stück
Gemischte Fingerfood exklusiv sortiert	1,50 € / Stück

Bei Inanspruchnahme von Serviceleistungen erhöhen sich die oben genannten Preise um jeweils 12%.

Auswahlliste der kalten Teile für Büffet

Fleisch:

Roastbeef, Glac. Schweinekammbraten, Kaiserbraten, Kalbsrücken, Schweinefilet im Blätterteigmantel, Schweinerücken mit Backpflaumenfüllung, Medaillons vom Schweinefilet, Kalbsfilet, Rinderfilet, Kalbsrücken in Blätterteig, Geräucherte Schweinshaxe, Vitello Tonnato, Carpaccio vom Rinderfilet, Hirschsalami

Rustikales Brett: Kleine Schnitzel, Minifrikadellen, Rohesser, Kabanossi, Salami, Blutwurst, Leberwurst, Schwartenmagen, Frühstücksfleisch, Geräucherte Schweinshaxe, Gepökelte Ochsenbrust

Geflügel:

Geräucherte Hähnchenbrust, Hähnchenschenkel, Putenbrust, Poulade, Gänsebrust, Flugentenbrust, Gefüllte Hähnchenroulade, Gefüllte Ente, Gänseleberparfait

Wild:

Rehrücken, Hirschrücken, Hasenrücken (oder Medaillons)

Pasteten:

Wildpastete, Geflügelpastete, Kalbsfleischpastete, Leberpastete, Ententerrine, Geflügelgalantine, Bauernpastete

Antipasti:

Verschiedene Oliven, Gegrillte Zucchini, Eingelegte Auberginen, Eingelegte Champignons, Artischockenherzen mit Schafskäse, Gefüllte Paprika, Glacierte Zwiebeln, Getrocknete Tomaten, Eingelegte Peperoni, Gefüllte Peperoni, Gefüllte Champignons

Schinken:

Schinkenröllchen, Schinkenröllchen m. grünem u. weißem Spargel, Schwarzwälder Schinken, Kochschinken, Burgunderschinken, Parmaschinken auf Melone, Bündner Fleisch, Lachsschinken, Coppa di Parma, Serano Schinken

Fisch:

Salm, Lachsforelle, Scampis mariniert (Knoblauch, Dill, mexikanisch), Räucherlachs, Lachscarpaccio, Krebse, geräucherte Forellenfilets, Makrelen, Schillerlocken, Pfefferfische, geräucherter Heilbutt, Graved Lachs, Hummer, Languste, gefüllter Heilbutt, Hecht, Fischpastete, gefüllte Seezungenröllchen, gegrilltes Zanderfilet, geräucherter Stör, geräucherter Butterfisch, Buttermakrelen, Stremellachs

Garnituren:

Gefüllte Eier, Gefüllte Tomaten, Gefüllte Artischockenböden, Gefüllte Törtchen, Gefüllte Weinblätter, Gefüllte Avocados, Chicorée mit Frischkäsefüllung

Salate:

Artischocken, Blumenkohl, Blumenkohl indisch, Bohnen, Brokkoli mit Schinken, Bunte Blattsalate, Chicorée mit Gorgonzoladressing, Chicorée-Ananas, Chines. Gurkensalat, Eiersalat, Eisbergsalat, Feldsalat mit Croutons, Fenchel mit Schafskäse, Frühlingssalat, Geflügel, Gemüse, Glasnudelsalat, Griech. Salat, Grüner Spargel, Gurken, Hering, Ital. Nudelsalat, Karotten, Kartoffel, Käse-Oliven-Salat, Kohlrabi-Melonen-Salat, Kohlrabisalat, Krabben, Lauch, Linsen, Mais-Kidney-Bohnen, Mais-Paprika, Matjesfilet in Currysahne, Meeresfrüchte, Mexik. Fleischsalat, Nizza, Nudel, Paprikasalat, PaToSa-Salat mit Schafskäse, Radicchio, Reis, Rettich, Rotkraut, Rucola, Schichtsalat, Schnittlauchsalat, Schwarzwurzeln mit Ananas und Mandeln, Sellerie, Sellerie-Karotten, Spargel, Staudensellerie, Thunfisch, Tomaten mit Knoblauchquark, Tomaten mit Mozzarella, Tomaten- Thunfisch- Teller, Tortellini, Tomatensalat, Waldorf, Weißkraut, Weißkraut californisch, Zucchini
Vollkornspezialitäten: Blumenkohl mit geröstetem Sesam, Fenchel mit Weizen

Saucen:

Remoulade, Knoblauch, Sahnemeerrettich, Grüner Pfeffer, Cocktail, Cumberland, Senf, Dill, Teufel

Butter:

Kräuter-, Knoblauch- und Schinkenbutter, Schmalz, Rilette, Thunfischcreme, Kräuter- und Knoblauchquark

Desserts:

Obstkorb, Obstsalat, Trop. Obstsalat, Eisbombe, Mousse au chocolat, Mousse au vanille, Mohn-Mousse, Nougat-Mousse, Eierlikör-Mousse, Bayr. Creme, Tiramisu, Rumcreme, Weinschaumcreme, Petit fours, Charlotte Russe, Hausgem. Parfait, Soufflé glace Grand Manier, Rote Grütze mit Vanillesauce, gefüllte Crêpes mit verschiedenen Füllungen, warmer Apfelstrudel m. Vanillesauce, Avocado-creme m. Orangenfilets, Cappuccinocreme, Merziger Viezcreme, Panna-Cotta m. Himbeersauce, Zimt-Zwetschgencreme m. warmen Pflaumen, Zwickelbiercreme, verschiedene Quarkspeisen

Käse: (verschiedene Sorten)

Brot: (Partybrötchen, Laugenbrezel, Flütes, Ciabatta, Fladenbrot, Baguettes, Kornbrot)

Auswahlliste der warmen Teile für Büffet

Fleisch: Sie finden unser Fleischangebot auf der nächsten Seite!

Gemüse:

Apfelrotkohl, Bayrisch Kraut, Blattspinat, Blumenkohl, Blumenkohl u. Brokkoli gemischt, Bohnengemüse, Brokkoli mit gerösteten Mandeln, Buntes Pfannengemüse, Erbsen, Erbsen u. Möhren, Spargel weiß, Spargel grün, Grilltomaten, Kaisergemüse, Kaiserschoten, Kohlrabi, Leipziger Allerlei, Möhren, Ratatouille, Romanesco, Rosenkohl, Sauerkraut, Schwarzwurzeln, Speckbohnenbündel, Wirsing, Zucchini, Mexikanisches Pfannengemüse

Beilagen:

Bandnudeln, Basmatireis, Bouillonkartoffel, Bratkartoffel, Butterreis, Dampfkartoffel, Farfalle, Folienkartoffel, Gefüllte Folienkartoffel, Gnocchi, Herzoginkartoffel, Hirseklößchen, Hoorische, Kartoffelgratin, Kartoffel- Lauch-Gratin, Kartoffelpüree, Kartoffelrösti, Kräuterpolenta, Polenta, Kroketten, Macairekartoffel, Mandelbällchen, Mandelkroketten, Neue Kartoffel, Pommes Dauphins, Pommes Frites, Röstkartoffel, Salzkartoffel, Schneebällchen, Schupfnudeln, Semmelknödel, Spaghetti, Spätzle, Wildreismischung

Saucen:

Sauce Bearnaise, Biersauce, Bolognesesauce, Bratensauce dunkel, Burgundersauce, Champagnersauce, Champignonrahmsauce, Cognac- Rahmsauce, Currysauce, Dillsauce, Estragonsauce, Fenchel- Grappa- Sauce, Franz. Gemüsesauce, Gorgonzolasauce, Sauce Hollandaise, Hummersauce, Ingwer- Pernod- Sauce, Jägersauce, Käsesahnesauce, Knoblauchsauce, Kräutersauce, Kräuterweißweinsauce, Lachssauce, Meeresfrüchtesauce, Meerrettichsauce, Morchelrahmsauce, Orangen- Pfeffer- Sauce, Basilikum- Pestosauce, Pfefferrahmsauce, Pfifferlingsrahmsauce, Sauce Provencale, Rahmsauce, Ratatouille Sauce, Rotwein- Thymian- Sauce, Safransauce, Sauerkirschsauce, Schinkenrahmsauce, Schnittlauchsauce, Speckrahmsauce, Steinpilzsauce, Tomaten- Basilikum- Sauce, Tomatensauce, Wacholderrahmsauce, Zigeunersauce, Zwiebelsauce

Warmer Fisch:

Lachsforellenfilet, Felchenfilet, Fischspieße mariniert, Butterfisch gegrillt, Thunfischsteak gegrillt, Zanderfilet gegrillt mit Mandelbutter, Gemischte Fischpfanne, Lachssteak frisch gegrillt, Lottefilet, Pangasiusröllchen, Scampispieße, Schollenfilet, Schollenröllchen, Schwertfischsteak gegrillt, Seezungenröllchen, Seezungentaschen gefüllt, Steinbeißerfilet gegrillt, Victoriabarsch, Welsfilet, Zanderfilet, Steinbutt, St. Pierre, Hechtklößchen, Wolfsbarsch

Nudelgerichte:

Lasagne Bolognese, Lachslasagne, Gemüselasagne, Cannelloni mit Tomatensauce u. Käse überbacken, Tortellini mit Schinkenrahmsauce, Spaghetti al Pesto, Spaghetti Carbonara, Spaghetti Bolognese, Rigatoni al forno, Gnocchi mit Tomaten- Basilikum- Sauce, Ravioli mit Käsesahnesauce, Maultaschen mit Gemüsesahnesauce, Käsespätzle, Helle Bandnudeln mit Ratatouille Sauce, Grüne Bandnudeln mit Zucchini- Lachs- Sauce

Vegetarische Spezialitäten:

Gefüllte Champignonköpfe, Gefüllte Zucchini, Gefüllte Paprika, Gefüllte Wirsingrouladen, Grünkernbratlinge, Gemüseauflauf, Gefüllte Kartoffel, Gefüllte Kohlrabi, Crêpes mit Gemüsefüllung, Panierte Selleriescheiben, Panierte Champignons, Panierte Austernsaitlinge, Pilzragout, Gemüselasagne, Gemüsequiche, Gemüsespieße, Hirsebratlinge

Vegetarische Pfannengerichte:

Dibbelabbes, Veget. Schupfnudel-Pfanne mit frischem Gemüse, Ratatouille- Pfanne, Gemüse- Reis- Pfanne, Chinesische Gemüsepfanne, Pilzpfanne

Rustikale Spezialitäten:

Gefüllte Klöße, Leberknödel, Krautrouladen, Hackbraten, Fleischkäse, Pizza- Fleischkäse, Leberkäse, Weißwurst, Hähnchenschenkel, Schweinshaxe, Grillschinken, Schinken oder Kassler im Brotteig, gefüllter Schweinekamm, Spanferkel

Unser Fleischangebot:

Rind:

Rinderbraten in Burgundersauce
Rinderspickbraten
Rinderrollbraten in Zwiebelsauce
Sauerbraten „Rheinische Art“
Rindergewürzbraten
Rindergulasch
Rindergeschnetzeltes
Rinderfilet am Stück gebraten
Rinderfiletmedaillons
Roastbeef am Stück gebraten
Kleine Rumpsteaks
Entrecôte am Stück gebraten
Tafelspitz
Gepökelte Ochsenbrust
Gepökelte Rinderzunge
Rinderrouladen
Chili con Carne

Schwein:

Schweinefilet am Stück gebraten
Schweinefiletmedaillons
Schweinefiletrolladen
Schweinefilet im Blätterteigmantel
Schweinerücken am Stück gebraten
Schweinerücken mit Backpflaumenfüllung
Schweinerücken mit Brät gefüllt
Schweinerollbraten
Glacierter Schweinekammbraten
Gefüllter Schweinekammbraten
Schweinshaxen, geräuchert
Schweinshaxen
Gepökelte Schweineschulter
Schweinegulasch
Schweinegeschnetzeltes
Schweinekrustenbraten
Schweineschnitzel
Grillschinken
Kassler am Stück gegrillt
Kassler/Schinken im Brotteig
Piccata
Gefüllter Schweinebauch
Gegrillter Schweinebauch

Lamm:

Lammkeule
Lammkotelett
Lammfilet
Lammrücken mit Kräuterkruste
Lammrücken an Sauce Provencale

Kalb:

Kalbsrahmbraten
Kalbssteak
Ragout fin
Wiener Schnitzel
Cordon bleu
Kalbsgulasch
Kalbsfrikassee
Gefüllte Kalbsbrust
Kalbsnierenbraten
Kalbsgeschnetzeltes „Züricher Art“
Geschmorte Kalbshaxe
Osso Bucco
Kalbsrollbraten
Kalbsrücken
Kalbsrückensteaks
Kalbsfilet

Pute:

Putenbrust am Stück gebraten
Putenbrust in verschiedenen Saucen
Putensteak
Putengeschnetzeltes
Putenkeule
Putenrollbraten
Putenbrust geräuchert
Putengulasch
Putenschnitzel
Putenbrustmedaillons

Reh:

Rehgulasch
Rehbraten
Rehrücken
Rehrückenmedaillons
Rehkotelett
Rehfilet

Spanferkel:

Spanferkelkeule
Spanferkelrollbraten
Spanferkel ganz gegrillt
Spanferkel gefüllt

Kaninchen:

Kaninchen in Rotweinsauce
Kaninchen in Senfsauce
Kaninchen in Lorbeersauce
Kaninchenfilet

Wildschwein:

Wildschweinbraten
Wildschweinkeule
Wildschweinkotelett
Wildschweingulasch
Wildschweintrüben
Wildschweinfilet
Wildschweinmedaillons

Sonstige Geflügel:

Entenkeule
Entenbrust
Ente am Stück gegrillt
Flugentenbrust
Gänsekeulen
Gänsebraten
Straußengulasch
Straußensteaks

Große Pfannengerichte:

Italienisch
Chinesisch
Mexikanisch
Jäger
Schupfnudel
Lyoner
Stroganoff
Pilzpfanne

Hirsch:

Hirschgulasch
Hirschbraten
Hirschmedaillons
Hirschkotelett

Hase:

Hase in Wacholdersauce
Hase in Rotweinsauce
Hase in Pfefferlingsauce

Hähnchen:

Hähnchenkeule
Hähnchenrouladen
Hähnchenbrust
Hähnchen gefüllt
Hähnchen Cordon bleu
Ungar. Rahmhähnchen
Gefüllte Hähnchenkeulen

**Wir führen auch eine große Auswahl an Grillgerichten.
Nachfolgend einige Vorschläge aus unserem aktuellen Grillkatalog.**

Hierbei ist zu beachten, dass Ihnen bei einem Grillfest ab 25 Personen ein Mitarbeiter für ca. 3 Stunden zur Verfügung steht. Ebenfalls zu berücksichtigen ist, dass wir bei schlechtem Wetter einen Unterstand zum Grillen benötigen.

Grillfest I

Kleine Putensteaks
Kleine Schwenkbraten
Gegrillter Schweinebauch
Rote/weiße Würste und Merguez
Kräuterbutter und Knoblauchsauce
Salatbuffet bestehend aus delikaten Salaten
Flûtes

Preis pro Person: 20,00 €

Grillfest II

Gefüllte Schweinerückensteaks
Spanferkelrollbraten mit Zwiebelsauce
Putenspieße
Kleine Schweinegrillhaxen
Käsewürste und Merguez
Lyoner mit Käse gespickt
Knoblauchbutter und Kräuterquark
Salatbuffet bestehend aus delikaten Salaten
Flûtes

Preis pro Person: 22,00 €

Grillfest III

Gegrilltes Lachssteak
Lammkoteletts, Putenschwenker
Nürnberger Bratwurst und Wildschweinbratwurst
Kleine Schweinshaxen
Kräuterbutter, Knoblauchsauce, grüne Pfeffersauce
Salatbuffet bestehend aus delikaten Salaten
Knoblauchflûtes und Flûtes

Preis pro Person: 24,00 €



Bitte fordern Sie unseren separaten Grillkatalog an!

Preisliste Mietservice Geschirr

Geschirr komplett (Menü oder Büffet)

Exklusiv	Seltmann Weiden weiß incl. Bestecke	2,80 € / Person
Einfach	Arcopal, weiß, incl. Bestecke	1,80 € / Person

Kaffeegeschirr komplett

Exklusiv	Seltmann Weiden weiß, incl. Bestecke	1,50 € / Person
Einfach	weiß, incl. Bestecke	1,00 € / Person

Geschirr spülen bei Komplettservice **1,50 € / Person**

Einzelteile:

Teller	Seltmann Weiden, weiß	0,50 € / Stück
Dessertteller	Seltmann Weiden, weiß	0,30 € / Stück
Teller	Arcopal, weiß	0,30 € / Stück
Dessertteller	Arcopal, weiß	0,20 € / Stück
Gläser	Wasser, Bier, Schnaps, Sekt	0,30 € / Stück
Gläser	Wein, Weizenbier	0,40 € / Stück
Besteckteile	exklusiv	0,15 € / Teil
Besteckteile	einfach	0,10 € / Teil
Weinkühler		1,00 € / Stück
Aschenbecher		0,10 € / Stück
Kerzenständer und Blumenvasen		0,50 € / Stück
Kerzenständer 3-armig		3,00 € / Stück

Geschirr spülen bei Einzelteilen **0,20 € / Teil**

Preise für Serviceleistungen und Material:

Die Anlieferung erfolgt ebenerdig und ohne Auf- und Abbau, zuzüglich Anfahrtkosten.

Bei individuellen Wünschen berechnen wir einen entsprechenden Aufpreis.

Kühlanhänger	130,00 € / Stück zuzügl. An- und Abfahrt
Getränkebüffet mit Spüle	40,00 € / Stück
Salatvitrine	40,00 €
Zapfanlage	30,00 € / Stück zuzügl. Kohlensäureverbrauch (Aufbau und Einstellung ist im Preis enthalten)
Geschirrspülmaschine/Gläserspülmaschine	80,00 €
Plattenwärmer	15,00 € / Stück
Kaffeemaschine klein	5,50 € / Stück
Kaffeemaschine groß	15,00 € / Stück
Kaffeewärmer	10,00 € / Stück
Espressomaschine / Kaffeeautomat	20,00 € / Stück
Brauereigarnituren	8,00 € / Garnitur
Auflagen für Brauereigarnituren	2,50 € / Stück
Brauereitische	4,00 € / Stück
Brauereibänke	2,50 € / Stück
Hussen für Bänke	8,50 € / Stück
Hussen für Tische	10,50 € / Stück
Tische rund d 1,00 m	7,50 € / Stück
Tische rund d 1,20 m	8,50 € / Stück
Tische rund d 1,60 m	12,00 € / Stück
Tische eckig 0,85 x 1,85 m	12,00 € / Stück
Klapptische eckig 0,75 x 1,85 m	8,50 € / Stück
Gartentische 1,10 x 1,50 m	7,50 € / Stück
Stehtische	8,00 € / Stück
Stehtisch mit 3 Flügeln	20,00 € / Stück
Hochstehtisch	10,00 € / Stück
Sternstehtisch	20,00 € / Stück
Polsterstühle	4,00 € / Stück
Gartenstühle incl. Kissen	2,00 € / Stück
Alustühle incl. Kissen	3,00 € / Stück
Tischdecken groß, 1,30 x 2,20 m	8,00 € / Stück incl. Reinigung
Tischdecken rund, d 1,60 m	8,00 € / Stück incl. Reinigung
Tischdecken rund, d 2 m	12,00 € / Stück incl. Reinigung
Tischdecken DUNI Vlies	2,60 € / lfdm.
Stehtischhussen	11,50 € / Stück
Stoffservietten	1,50 € / Stück incl. Reinigung
Hilfskräfte zum Auf- und Abbau	22,00 € / Stunde / Mitarbeiter
Bedienungspersonal	24,00 € / Stunde / Mitarbeiter
Koch zur Fertigstellung	30,00 € / Stunde / Mitarbeiter

Party-Zelt-Verleih:

VIP-Zelt 6 x 12 m weiß incl. 1 Hilfskraft unsererseits zum Aufbau	350,00 €
Zelt 5 x 8 m schwarz-weiß incl. 1 Hilfskraft unsererseits zum Aufbau	250,00 €
Fußboden je m ²	4,50 €
Teppichboden je m ²	1,00 €
Zeltbeleuchtung	im Zeltpreis enthalten
Zeltheizung zuzügl. Gasverbrauch	auf Anfrage
Pavillon (Falt) 3 x 3 m	30,00 €
Pavillon 3 x 6 m	80,00 €
Pavillon 4 x 8 m	150,00 €
VIP-Pavillon 4 x 8 m schwarz	200,00 €
(Alle Zelte und Pavillons sind zum Selbstaufbau) Hilfskräfte zum Auf- und Abbau	22,00 € / Std.
Große Kinderspringburg pauschal	150,00 €

**Gerne besorgen wir Ihnen auch ein Zelt in jeder Größenordnung
individuell für Ihre Veranstaltung.**

Aus unserem Weinkeller:

Deutschland:

-Weine aus dem Weinhaus Nickel Hambach

Pfalzweine weiß:

Grauer Burgunder Classic	0,75 ltr.	8,20 €/ Flasche
Weißer Burgunder Classic	0,75 ltr.	8,00 €/ Flasche

Pfalzweine rot:

Spätburgunder Classic	0,75 ltr.	7,50 €/ Flasche
Dornfelder	0,75 ltr.	6,70 €/ Flasche
Hambacher Cuvée rosé feinherb	0,75 ltr.	7,50 €/ Flasche
Portugieser Weißherbst	0,75 ltr.	7,50 €/ Flasche

Baden:

-Weine aus dem Weingut ABRIL Bischoffingen

Weißer Burgunder	0,75 ltr.	8,50 €/ Flasche
Grauer Burgunder	0,75 ltr.	8,50 €/ Flasche
Müller Thurgau feinherb	0,75 ltr.	6,50 €/ Flasche
Rosé trocken	0,75 ltr.	8,00 €/ Flasche

Elsaß:

Elsässer Riesling	0,75 ltr.	7,20 €/ Flasche
Elsässer Riesling Pinot Noir	0,75 ltr.	7,20 €/ Flasche

-Weine aus dem Weinhaus Schmitt- Weber

Rotling Rosé	0,75 ltr.	7,50 €/ Flasche
Weißer Burgunder	0,75 ltr.	8,50 €/ Flasche
Grauer Burgunder	0,75 ltr.	9,20 €/ Flasche

Frankreich:

Les Jameelles Merlot rot	0,75 ltr.	8,50 €/ Flasche
--------------------------	-----------	-----------------

Südtirol:

Chardonnay, weiß	0,75 ltr.	8,00 €/ Flasche
Pinot Grigio, weiß	0,75 ltr.	7,50 €/ Flasche
St. Magdalener, rot	0,75 ltr.	8,50 €/ Flasche
Lagrein Rosé	0,75 ltr.	7,50 €/ Flasche

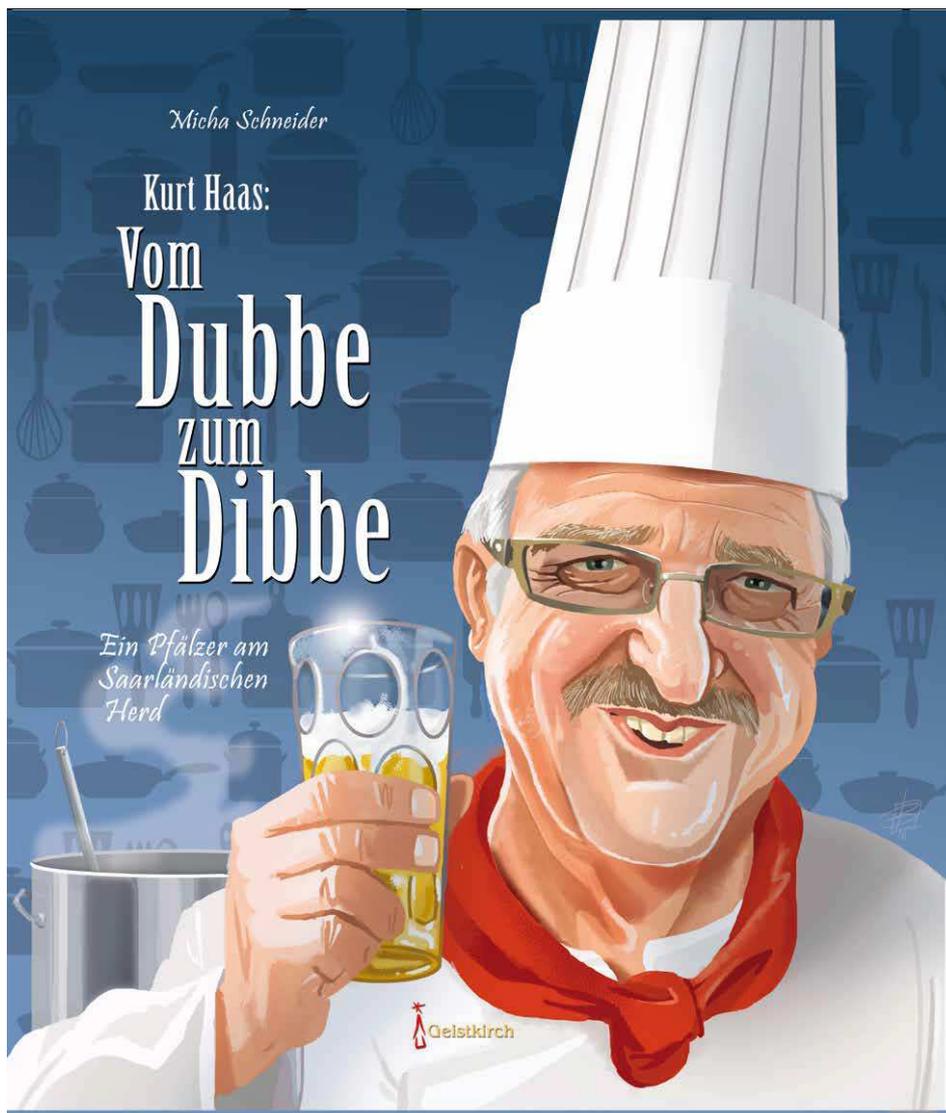
Sekt:

Cremant d' Alsace	0,75 ltr.	8,50 €/ Flasche
Prosecco	0,75 ltr.	7,80 €/ Flasche
Champagner	0,75 ltr.	21,50 €/ Flasche

Alle Weine erhalten Sie bei uns auf Kommission.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Ausschauen!
Selbstverständlich steht Ihnen unser Team für
eine individuelle Beratung gerne zur Verfügung.

Das Kochbuch von Kurt Haas:



Es erwarten Sie anspruchsvolle, heimische Rezepte, eingerahmt
mit schönen Bildern und Berichten aus unserer Region. Erhältlich
für 19,80 € in jedem guten Buchhandel und mit Signatur im
Party-Service Haas.