



Grillkatalog

2018

Party-Service Kurt Haas

Ihr Fachmann in Sachen Grillfest!

Dorfstraße 26, 66265 Obersalbach

Telefon: 06806/ 7 88 44

Fax: 06806/ 7 88 40

www.partyservice-haas.de

info@partyservice-haas.de

Haben Sie eine Allergie oder Lebensmittelunverträglichkeit?

Unser fachlich geschultes Personal berät

Sie gerne und geht auf Ihre Wünsche ein!

Denken Sie an Ihre Eigenverantwortung!

Auswahlliste für Grillsaison

Würstchen:

Käsebratwurst
Nürnberger Bratwurst
Merguez
Bratwurst
Rote Wurst
Knoblauchwurst
Feuerwurst
Wildschweinbratwurst
Saumagenwurst
Putenbratwurst
Currywurst
Lyoner
Lyoner mit Käse u.
Dürrfleisch

Steaks:

Kleine Rumpsteaks
Kleine Filetsteaks
Kleine Kalbsteaks
Lammrückensteaks
Lammkeulensteaks
Lammhüfte
Lammkoteletts
Hacksteaks
Schweinerückensteaks
Schwenkbraten
Gefüllte Schweinesteaks
Gegrillter Schweinebauch
Hirschsteaks
Wildschweinsteaks
Rib-Eye Steak
Knoblauchsteak

Geflügel:

Hähnchenbrust
Hähnchenschenkel
Hähnchenunterkeulen
Hähnchenflügel
Entenbrust
Entenkeule
Putenkeule
Straußensteak
Putensteaks
Halbes Hähnchen

Fisch:

Gegrillte Scampis
Thunfischsteak
Scampi-Spieß
Lachssteak
Gemischte Fischpfanne
Steinbeißerfilet
Langustenmedaillons
Spieße mit Jacobsmuscheln
und Gambas
Fischspieße
Lachsseiten ganz in Folie
Schwertfischsteak
Buttermakrelen
Lachs in Buchenholzspan
Ganze Rotbarbe
Ganze Sardinen

Am großen Grill:

Spanferkelrollbraten
Spanferkelkeulen
Spanferkel ganz
Wildschein ganz
Lammkeulen
Lamm ganz
Pute ganz
Schweinerollbraten
Rinderrollbraten
Grillschinken
Pfälzer Spießbraten
Ganzes Hähnchen

Spieße:

Schweinefleisch-Spieß
Kalbfleisch-Spieß
Zigeuner-Spieß
Puten-Spieß
Kalbsröllchen am Spieß
Gyros-Spieß
Lammspieße
Grillfackeln
Schweinshaxen
Hackfleischspieße
Schweinefiletrolladen am
Spieß
Karotten-Schinken-Spieß
Huhn-Scampi-Spieß

Vegetarisch:

Gegrillte Maiskolben
Gefüllte Kartoffeln
Gemüsespieße
Gefüllte Champignonköpfe
Gefüllte Paprika
Gefüllte Zucchini
Grünkernbratlinge
Vegetarische Bratwurst
Gemüsebratlinge
Selleriesteak
Gefüllte überbackene
Crêpes
Grillgemüse mit Feta
Gebackener Schafskäse

Auswahlliste für geeignete Beilagen:

Bratkartoffel
Rosmarinkartoffel
Folienkartoffel
Gefüllte Folienkartoffel
Verschiedene Risotto
Kartoffelgratin
Dibbelabbes
Rösti
Mais Polenta
Wedjes-Kartoffel

Auswahlliste für Salate:

Artischocken, Blumenkohl, Blumenkohl indisch, Bohnen, Brokkoli mit Schinken, Bunte Blattsalate, Chicorée mit Gorgonzoladressing, Chicorée-Ananas, Chinesischer Gurkensalat, Eiersalat, Eisbergsalat, Feldsalat mit Croutons, Fenchel mit Schafskäse, Frühlingssalat, Geflügel, Gemüse, Griechischer Salat, Grüner Spargel, Gurken, Hering, Karotten, Kartoffel, Käse, Kohlrabi-Melonen-Salat, Kohlrabi Salat, Krabben, Lauch, Linsen, Mais-Kidney-Bohnen, Mais-Paprika, Matjesfilet in Currysahne, Meeresfrüchte, Mexikanischer Fleischsalat, Nizza, Nudel, Paprikasalat, PaToSa-Salat, 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 italienisch, Weißkraut kalifornisch, Zucchini
Vollkornspezialitäten: Blumenkohl mit geröstetem Sesam, Fenchel mit Weizen

**Bei einem Grillfest ab 25 Personen steht Ihnen ein Mitarbeiter für
3 Stunden zur Verfügung und ist im Preis enthalten.
Unter 25 Personen werden die Personalstunden gesondert
mit 30,00 € Stunde in Rechnung gestellt.
Die Preise verstehen sich inklusive 19 % Mehrwertsteuer.
Bitte beachten Sie, dass wir bei schlechtem Wetter einen
Unterstand zum Grillen benötigen.**

Grillfest I

Kleine Schwenkbraten
Gegrillter Schweinebauch
Rote und weiße Würste
Lyoner mit Käse gespickt
Kräuterbutter und Knoblauchsauce
Salatbuffet bestehend aus delikaten Salaten
Flûtes

Preis pro Person: 19,00 €

Grillfest II

Gegrillter Schweinebauch
Gegrillte Hähnchenschenkel
Gyros-Spieß, Grillschinken
Knoblauchwurst, Nürnberger Bratwurst, Wildschweinbratwurst
Bratkartoffel
Knoblauchsauce und Teufelsauce
Salatbuffet bestehend aus delikaten Salaten
Flûtes

Preis pro Person 20,00 €

Grillfest III

Gefüllte Schweinerückensteaks
Spanferkelrollbraten mit Zwiebelsauce
Putenspieße
Kleine Schweinegrillhaxen
Käsewürsten und Merguez,
Knoblauchbutter und Kräuterquark
Salatbuffet bestehend aus delikaten Salaten
Flûtes

Preis pro Person: 21,00 €

(Preisstand März 2018)

Grillfest IV

Kleine Schwenkbraten
Lammkoteletts, Putenschwenker
Rote und weiße Würste
Merguez-Frikadellen
Kräuterbutter und Knoblauchsauce
Salatbuffet bestehend aus delikaten Salaten
Flûtes und Knoblauchflûtes

Preis pro Person: 21,00 €

Grillfest V

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

Preis pro Person: 23,00 €

Grillfest VI

Marinierte ganze Lachsseiten in der Alufolie gegrillt
Langustenmedaillons und Schwertfischsteaks
Gambass-Spieß mit Jacobsmuscheln
Rinderfiletsteaks und Kalbsrückensteaks
Wildschweinbratwurst und Merguez
Folienkartoffel und Bratkartoffeln
Knoblauchsauce, Chili-Dip, Kräuterbutter,
Cocktailsauce und Basilikumsauce
Salatbuffet bestehend aus delikaten Salaten
Flûtes

Preis pro Person: 38,00 €

(Preisstand März 2018)

Kalt-warmes Grillbüffet I

Als Vorspeise bieten wir an:

5 exclusive Fingerfood-Teile pro Person:
Salamispezialitäten mit Anti-Pasti garniert
Parma-Melonen-Spieße
Tomaten-Mozzarella-Spieße
Oliven-Schafskäse-Spieße
Räucherlachs-Spieße

Frisch vom Grill empfehlen wir:

Gemischte Fischpfanne mit Safransauce
Grüne Bandnudeln

*

Kleine Schwenkbraten und Putenschwenker
Merguez-Frikadelle
Hausgemachte Wildschweinbratwurst
Vegetarisch gefüllte Champignonköpfe
Folienkartoffel mit Kräuterquark

Dazu reichen wir ein Salatbüffet bestehend aus
delikateten Salaten sowie erlesenen Dip-Saucen

Flûtes

Preis pro Person: 30,00 €

(Preisstand März 2018)

Kalt-warmes Grillbüffet II

Als Vorspeise bieten wir an:

Wildpastete Hubertus mit Cumberlandsauce
Gefüllte Schinkenröllchen
Parmaschinken auf Melone
Geräucherte Hähnchenbrust

Frisch vom Grill empfehlen wir:

Gemischte Fischpfanne an
Hummer- und Ingwer-Pernod-Sauce
Wildreismischung

*

Lammkoteletts mit Kräuterbutter
Pfälzer Spießbraten mit gegrillten Zwiebeln
Zigeunerspieße
Bratkartoffel und Folienkartoffel

Dazu reichen wir ein Salatbüffet bestehend aus
delikateten Salaten sowie erlesenen Dip-Saucen

Zum Dessert bieten wir an:

Mousse au chocolat
Panna-Cotta mit Erdbeersauce

Flûtes

Preis pro Person: 33,00 €

(Preisstand März 2018)

Kalt-warmes Grillbüffet III

Gemischtes Vorspeisenbüffet bestehend aus:

Norweger Räucherlachs
Obersalbacher geräucherten Forellenfilets
Geräucherter Hähnchenbrust
Parmaschinken auf Melone

Frisch vom Grill empfehlen wir:

Zander- und Lachssteak an Schnittlauchsauce
Scampis frisch gegrillt an Knoblauchsauce
Wildreismischung

*

Lammkoteletts mit Sauce Provencale
Filetsteaks mit Kräuterbutter
Kleine Schwenkbraten
Gemüsespieße
Rosmarinkartoffel

Dazu reichen wir ein Salatbüffet bestehend aus
delikateten Salaten sowie erlesenen Dip-Saucen

Gemischte Käseauswahl mit Bäckerschlemmereien

Preis pro Person: 35,00 €

(Preisstand März 2018)

Kalt-warmes Grillbüffet IV

Als Vorspeise bieten wir an:

5 exclusive Fingerfood-Teile pro Person:
Zucchini-Röllchen mit Frischkäse gefüllt
Crêpesröllchen mit verschiedenen Füllungen
Scampis auf mediterranem Auberginenkompott
Vitello-Tonnato-Röllchen mit Kapern
Geflügelcocktail in kleinen Gläschen

Frisch vom Grill empfehlen wir:

Lachssteak an Schnittlauchsauce
Scampis frisch gegrillt an Knoblauchsauce
Wildreismischung

*

Lammkoteletts
Schweinefiletsteaks mit Kräuterbutter
und Pfefferrahmsauce
Gyros-Spieß mit Teufelsauce
Kleine Entrecôte
Merguez
Grillgemüse
Bratkartoffel

Dazu reichen wir ein Salatbüffet bestehend aus
delikateten Salaten sowie erlesenen Dip-Saucen

Gemischte Käseauswahl mit Bäckerschlemmereien

Preis pro Person: 36,50 €

(Preisstand März 2018)

Kalt-warmes Grillbüffet V

Als Vorspeise bieten wir an:

Parmaschinken auf Melone
Vitello Tonnato, Geräucherte Hähnchenbrust
Tomaten mit Mozzarella, Getrocknete Tomaten
Verschiedene Olivenspezialitäten
Gegrillte Zucchini, Eingelegte Auberginen

Frisch vom Grill empfehlen wir:

Scampis frisch gegrillt an Knoblauchsauce
Butterfisch, Forellen, Paella

*

Lammkoteletts mit Kräuterbutter
Kleine Rumpsteaks mit Kräuterbutter und Pfeffersauce
Hähnchenbrustfilet und Merguez
Gebackener Schafskäse
Bratkartoffel

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

Zum Dessert bieten wir an:

Cappuccinocreme
Mango-Maracuja-Mousse
Tropischer Obstsalat

Preis pro Person: 37,50 €

(Preisstand März 2018)

Kalt-warmes Grillbüffet VI

Als Vorspeise bieten wir an:

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

Aus unserem Fischernetz:

Norweger Räucherlachs
Obersalbacher geräucherte Forellenfilets
Gefüllte Tomaten und Törtchen

Frisch vom Grill empfehlen wir:

Marinierte Lachsseiten in Alufolie gegrillt
Lammkoteletts mit Sauce Provencale

*

Rinder- und Schweinefiletsteaks mit Kräuterbutter
Putenbruststeaks
Bratkartoffel und Folienkartoffel

Dazu reichen wir ein Salatbüffet bestehend aus
delikateten Salaten sowie erlesenen Dip-Saucen

Zum Dessert bieten wir an:

Mousse au chocolat
Bayrische Erdbeercreme
Frischer Obstsalat

Gemischte Käseauswahl mit Bäckerschlemmereien

Preis pro Person: 39,50 €

(Preisstand März 2018)

Gourmet-Grillbuffet VII

Als Vorspeise wird pro Person je 1 kleiner Teller gereicht:

Thunfisch im Sesammantel mit
Koriandermayonnaise und Glasnudelsalat

*

Tranche vom gebeizten Lachs mit
Avocadocreme und Ananas-Mango-Chutney

*

Gegrillte Scampi-Spieße mit
Auberginensalat und Knoblauchdip

*

Gefüllte Champignonköpfe mit
Wildkräutersalat

Frisch vom Grill empfehlen wir:

Gegrillter Zander mit Champagnersauce
Wildreismischung

*

Tranchen vom Sous Vide gegarten Roastbeef
Spanferkelrollbraten mit Portweinjus
Ratatouille
Bandnudeln
Rosmarinkartoffel

Dazu reichen wir ein Salatbuffet bestehend aus
delikateten Salaten sowie erlesenen Dip-Saucen

Zum Dessert bieten wir an:

Schokoladentörtchen
Joghurt-Mousse
Frischer Obstsalat

Bäckerschlemmereien

Preis pro Person: 43,00 €

(Preisstand März 2018)