



# Grillkatalog

2019

**Party-Service Kurt Haas**

*Ihr Fachmann in Sachen Grillfest*

Dorfstraße 26, 66265 Obersalbach

Telefon: 06806/ 7 88 44

Fax: 06806/ 7 88 40

[www.party-service-haas.de](http://www.party-service-haas.de)

info@party-service-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  
Gebakener 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 €**

### **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 €**

# **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 €**

# **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  
delikatsten Salaten sowie erlesenen Dip-Saucen

## **Zum Dessert bieten wir an:**

Mousse au chocolat  
Panna-Cotta mit Erdbeersauce

Flûtes

**Preis pro Person: 33,00 €**

# **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 €**



# **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 €**

# **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  
Gebakener Schafskäse  
Bratkartoffel

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

## **Zum Dessert bieten wir an:**

Cappuccinocreme  
Mango-Maracuja-Mousse  
Tropischer Obstsalat

**Preis pro Person: 37,50 €**

# **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 €**

# **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 €**