



Grillkatalog 2020

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!

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 einen
Unterstand und zwei Arbeitstische zum Grillen benötigen.
Für eine Pauschale von 30,00 € bieten wir einen Grillpavillon 3 x 3 mtr.
sowie zwei Arbeitstische mit Lackfolie an.**

Grillfest I

Pfälzer Spießbraten vom Holzfeuergrill
Gegrillte Hähnchenschenkel
Putenschwenker, Merguezfrikadellen
Rote Würste, Nürnberger Bratwurst, Wildschweinbratwurst
Kartoffelsalat und Nudelsalat
3 Rohkostsalate nach Wahl
Knoblauchsauce, Teufelsauce, Kräuterbutter
Flûtes-Spezialitäten

Preis pro Person 21,00 €

Grillfest II

Gefüllte Schweinerückensteaks
Spanferkelrollbraten mit Zwiebelsauce
Putenspieße
Kleine Schweinegrillhaxen
Käsewürste und Merguez
Folienkartoffeln
Knoblauchbutter, Kräuterquark, BBQ-Dip
Salatbuffet bestehend aus delikaten Salaten
Flûtes-Spezialitäten

Preis pro Person: 23,00 €

Grillfest III

Kleine Rumpsteaks
Mini-Schwenkbraten
Putenschwenker in Kräutermarinade
Merguez und weiße Würste
Scampi-Spieße in Kräutermarinade
Feta mit mediterranem Gemüse
Folienkartoffeln
Kräuterbutter, BBQ-Dip und Teufelssauce
Kräuterquark und Knoblauchsauce
Salatbuffet bestehend aus delikaten Salaten
Flûtes-Spezialitäten

Preis pro Person: 25,50 €

Grillfest IV

Lachsseiten in der Alufolie mit frischen Kräutern,
Orange und Zitrone aromatisiert
Marinierte Lammkoteletts
Hähnchensteaks in einer Kräutermarinade mit Madras-Curry-Sauce
Wildschweinbratwürste und rote Bratwürste
Ratatouille-Gemüse und Bratkartoffeln
Kräuterbutter, Knoblauchsauce, Grüne Pfeffersauce, Senf-Dill-Dip
Salatbuffet bestehend aus delikaten Salaten
Flûtes-Spezialitäten

Preis pro Person: 27,50 €

Grillfest V

Gegrillte Thunfischsteaks
Langustenmedaillons
Gambass-Spieße mit Jacobsmuscheln
Rinderfiletsteaks und Kalbsrückensteaks
Wildschweinbratwurst und Merguez
Rosmarinkartoffeln
Gefüllte Zucchini mit mediterranem Gemüse
Knoblauchsauce, Chili-Dip, Kräuterbutter,
Cocktailsauce und Basilikumsauce
Salatbuffet bestehend aus delikaten Salaten
Flûtes-Spezialitäten

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
Mini-Scampi-Spieße mit Knoblauchsauce
Räucherlachs-Spieße

Frisch vom Grill empfehlen wir:

Gemischte Fischpfanne mit Safransauce
Grüne Bandnudeln

*

Mini-Schwenkbraten und Putenschwenker
Kleine Rumpsteaks
Merguez-Frikadellen
Hausgemachte Wildschweinbratwürste
Vegetarisch gefüllte Champignonköpfe
Folienkartoffeln mit Kräuterquark

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

Flûtes-Spezialitäten

Preis pro Person: 30,00 €

Kalt-warmes Grillbüffet II

Als Vorspeise bieten wir an:

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

Frisch vom Grill empfehlen wir:

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

*

Lammkoteletts mit Kräuterbutter
Marinierte Hähnchenbrust
Pfälzer Spießbraten mit gegrillten Zwiebeln
Zigeunerspieße, Käsewürstchen
Krosse Bratkartoffeln

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

Zum Dessert bieten wir an:

Mousse au chocolat
Panna-Cotta mit Erdbeersauce

Flûtes-Spezialitäten

Preis pro Person: 33,00 €

Kalt-warmes Grillbüffet III

Gemischtes Vorspeisenbüffet bestehend aus:

Norweger Räucherlachs
Obersalbacher geräucherten Forellenfilets
Gefüllten Tomaten und Törtchen mit Thunfischmus
Geräucherter Hähnchenbrust
Parmaschinken auf Melone
Gefüllten Eiern mit Cognac-Creme

Frisch vom Grill empfehlen wir:

Zander- und Lachssteak
Scampis frisch gegrillt an Knoblauchsauce
Lammkoteletts mit Sauce Provencale
Schweinefiletsteaks mit Kräuterbutter
Kleine Putenschwenkbraten
Merguez, Bratwürste
Gemüsespieße
Rosmarinkartoffeln

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

Gemischte französische Käseauswahl mit
frischen Trauben und Feigensenf

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:

Lachsseiten in der Alufolie mit frischen Kräutern,
Orange und Zitrone aromatisiert
Scampis frisch gegrillt an Knoblauchsauce

*

Lammkoteletts
Schweinefiletsteaks mit Kräuterbutter
Gyros-Spieß mit Teufelssauce
Kleine Entrecôte
Merguez
Ratatouille-Gemüse
Krosse Bratkartoffeln

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

Gemischte französische Käseauswahl mit
frischen Trauben und Feigensenf

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
Flütes-Spezialitäten

Frisch vom Grill empfehlen wir:

Frisch zubereitete Paella mit Thunfisch, Lachs,
Garnelen, Crevettes, Hähnchenbrust, frischem Gemüse
und Safran verfeinert

Lammkoteletts mit Kräuterbutter
Kleine Rumpsteaks mit grünem Pfeffer-Dip
Hähnchenbrustfilet und Merguez
Gebackener Schafskäse mit mediterranem Gemüse
Rosmarinkartoffeln

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

Zum Dessert bieten wir an:

Cappuccinocreame
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 und frischem Basilikum
Parmaschinken auf Melone
Vitello Tonnato
Gefüllte Eier mit Cognac-Creme

Aus unserem Fischernetz:

Salm „Küchenmeister Art“ mit Crevetten rosé
Norweger Räucherlachs
Obersalbacher geräucherte Forellenfilets
Gefüllte Tomaten und Törtchen

Frisch vom Grill empfehlen wir:

Gegrillter Zander und Thunfischsteaks
Lammrücken mit Sauce Provencale
Rinder- und Schweinefiletsteaks mit Kräuterbutter
Putenbruststeaks
Gefüllte Ofenkartoffeln
Sommerliches Grillgemüse

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

Zum Dessert bieten wir an:

Mousse au chocolat
Bayrische Erdbeercreme
Frischer Obstsalat

Gemischte französische Käseauswahl mit
frischen Trauben und Feigensenf

Bäckerschlemmereien

Preis pro Person: 39,50 €

Gourmet-Grillbuffet VII

Als Vorspeise wird pro Person je 1 Whisky-Tumbler gereicht:

Thunfisch im Sesammantel mit
Koriandermayonnaise und Couscous-Salat

*

Gebeiztes Lachstartar auf Gurkensalat mit Dill-Dip

*

Marinierte Garnelen mit Avocado-Mango-Salat
und Knoblauchsauce

*

Tartar vom Rinderfilet mit Essiggurke und Senf-Dip

*

Mediterranes Gemüse mit Balsamicodressing
und Ziegenfischkäse

Frisch vom Grill empfehlen wir:

Gegrillter Seeteufel und Wolfsbarsch mit
Safransauce und Fenchelgemüse
Wildreismischung

*

Tranchen vom Sous Vide gegarten Rinderfilet
Französische Maispouardenbrust mit Portweinjus
Mediterraner Feta
Ratatouille-Gemüse
Bandnudeln
Rosmarinkartoffeln

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

Gourmet-Dessertteller:

Tartelette von der Valrhona-Equatoriale mit
Mango und Maracuja in verschiedenen Texturen

Französische Käseauswahl mit
frischen Trauben und Feigensenf

Bäckerschlemmereien

Preis pro Person: 45,00 €