

*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](mailto:info@partyservice-haas.de)

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



# PARTY SERVICE



PARTY SERVICE Kurt Haas Dorfstraße 26 66265 Obersalbach

Obersalbach, November 2024

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 20,00 € 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:

Nach vorheriger Terminvereinbarung:

Montag-Freitag: 9.00 – 16.00 Uhr

Samstag: geschlossen

Mit freundlichen Grüßen

**Party-Service Kurt Haas**

gut & günstig

# Unsere Einstiegsmenüs

## Menü 1

Geschnetzeltes „Züricher Art“ (vom Schwein oder der Pute)  
Pan. Schweineschnitzel mit Zigeunersauce  
Blumenkohl, Erbsen und Möhren  
Butterreis und Bandnudeln  
Bunte Blattsalate

**Preis pro Person 16,50 €**

## 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 16,50 €**



## Menü 3

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

**Preis pro Person 15,50 €**

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

## Menü 4

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

**Preis pro Person 18,50 €**



## Menü 5

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

**Preis pro Person 18,50 €**

## Menü 6

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

**Preis pro Person 19,50 €**

## Menü 7

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

**Preis pro Person 19,50 €**

- 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 24,00 €**

(Bei Inanspruchnahme von Serviceleistungen 26,70 €)



- 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 27,50 €**

(Bei Inanspruchnahme von Serviceleistungen 30,50 €)

*- 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  
Kalbsgeschnetzeltes mit Waldpilzen in  
Rahmsauce Panierte Putenschnitzel  
Frische Gemüse der Jahreszeit  
Bunte Blattsalate in Knoblauchdressing  
Bandnudeln  
Butterreis

Mousse au vanille  
Cappuccinocreme

**Menüpreis pro Person 29,50 €**

(Bei Inanspruchnahme von Serviceleistungen 32,80 €)

- 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 28,00 €**

(Bei Inanspruchnahme von Serviceleistungen 31,10 €)  
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 31,50 €**

(Bei Inanspruchnahme von Serviceleistungen 35,00 €)

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

## Menü

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 vanille  
Gemischter Obstsalat

**Menüpreis pro Person 29,50 €**

(Bei Inanspruchnahme von Serviceleistungen 32,80 €)

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

## Menü



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 30,50 €**

(Bei Inanspruchnahme von Serviceleistungen 34,00 €)

*- 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  
Schweinefiletrolladen mit Champignonrahmsauce  
Putensteaks Hawaii  
Frische Gemüse der Jahreszeit  
Hausgemachte Schneebällchen  
Mandelkroketten und Butternudeln

Flammierte Eisbombe  
mit tropischem Obstsalat



### **Menüpreis pro Person 39,50 €**

(Bei Inanspruchnahme von Serviceleistungen 43,90 €)  
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 42,50 €**

(Bei Inanspruchnahme von Serviceleistungen 47,20 €)  
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 Mandelkroketten

Vanilleeis mit heißen Kirschen

Gemischte Käseauswahl

Bäckerschlemmereien

**Menüpreis pro Person 48,00 €**

(Bei Inanspruchnahme von Serviceleistungen 53,50 €)  
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 delikaten hausgemachten Salaten sowie erlesenen Saucen.

Gemischte Käseauswahl

Bäckerschlemmereien

**Menüpreis pro Person 20,50 €**

(Bei Inanspruchnahme von Serviceleistungen 22,80 €)

- 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 delikaten hausgemachten Salaten sowie erlesenen Saucen.

Gemischte Käseauswahl

Bäckerschlemmereien

**Menüpreis pro Person 21,50 €**

(Bei Inanspruchnahme von Serviceleistungen 23,90 €)

*- 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  
delikatsten hausgemachten Salaten sowie erlesenen Saucen.

Gemischte Käseauswahl

Bäckerschlemmereien



**Menüpreis pro Person 23,50 €**

(Bei Inanspruchnahme von Serviceleistungen 26,20 €)

- 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 26,50 €**

(Bei Inanspruchnahme von Serviceleistungen 29,50 €)

- 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 28,50 €**

(Bei Inanspruchnahme von Serviceleistungen 31,70 €)

*- 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 delikaten hausgemachten Salaten sowie erlesenen Saucen.

Gemischte Käseauswahl

Bäckerschlemmereien



**Menüpreis pro Person 29,50 €**

(Bei Inanspruchnahme von Serviceleistungen 32,80 €)

- 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  
delikatsten hausgemachten Salaten sowie erlesenen Saucen.

### **Zum Dessert servieren wir:**

Mousse au chocolat, Mousse au vanille  
Frischer Obstsalat

Bäckerschlemmereien



**Menüpreis pro Person 33,50 €**

(Bei Inanspruchnahme von Serviceleistungen 37,30 €)

*- 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  
delikaten 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 36,50 €**

(Bei Inanspruchnahme von Serviceleistungen 40,60 €)

*- 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 42,50 €**

(Bei Inanspruchnahme von Serviceleistungen 47,00 €)  
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  
Geschnetzeltes „Züricher Art“  
(vom Schwein oder der Pute)  
Hausgemachte Spätzle  
Kartoffelgratin  
Bunter Blattsalat mit Vinaigrette



**Menüpreis pro Person 25,00 €**

(Bei Inanspruchnahme von Serviceleistungen 27,80 €)

- Die Preise gelten ab 20 Personen und ohne

**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 Schweinefiletrolladen in  
Steinpilzsauce Blumenkohl und Brokkoli, Butterreis

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

Bäckerschlemmereien

**Menüpreis pro Person 34,00 €**

(Bei Inanspruchnahme von Serviceleistungen 37,80 €)  
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. Schweinefiletmedaillons  
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  
Flûtes-Spezialitäten

**Menüpreis pro Person 33,00 €**

(Bei Inanspruchnahme von Serviceleistungen 36,70 €)

- 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 36,00 €**

(Bei Inanspruchnahme von Serviceleistungen 40,00 €)

*- 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: 36,00 €**

(Bei Inanspruchnahme von Serviceleistungen 40,00 €)

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

## Unsere saarländischen Buffets 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 Salatbuffet 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: 26,00 €**

(Bei Inanspruchnahme von Serviceleistungen 28,90 €)

- 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:**

Gebratene 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: 27,00 €**

(Bei Inanspruchnahme von Serviceleistungen 30,00 €)

*- 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: 26,00 €**

(Bei Inanspruchnahme von Serviceleistungen 28,90 €)

- 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: 34,00 €**

(Bei Inanspruchnahme von Serviceleistungen 37,80 €)

*- 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 Flugentenbrust 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: 42,00 €**

(Bei Inanspruchnahme von Serviceleistungen 46,70 €)  
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 delikaten 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: 47,00 €**

(Bei Inanspruchnahme von Serviceleistungen 52,30 €)  
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.	Cremsuppen z. B. Brokkoli, Lauch, Champignon, Wild, Spargel, Tomaten, Kartoffel etc.	8,50 € / ltr.
2.	Klare Suppen z. B. Hühnerbrühe, Rindfleischsuppe mit Klößchen, Zwiebelsuppe	8,50 € / ltr.
3.	Eintöpfe z. B. weiße Bohnen, Erbsen, Linsen, Gemüse	8,50 € / ltr.
4.	Gulaschsuppe	9,50 € / ltr.
5.	Gefüllte Klöße mit Speckrahmsauce und Sauerkraut	10,50 € / Pers.
6.	Leberknödel mit Speckrahmsauce, Sauerkraut und Kartoffelpüree	10,50 € / Pers.
7.	Gebackener Fleischkäse und Pizza-Fleischkäse mit Kartoffel-, Bohnen- und Rettichsalat, Flütes	9,00 € / Pers.
8.	Chili con Carne mit Butterreis, Mais-Paprika-Salat	9,50 € / Pers.
9.	Gegrillte Schweinshaxe mit Zwiebelkartoffeln und drei verschiedenen Rohkostsalaten	14,00 € / Pers.
10.	Schinken im Brotteig, Kartoffelgratin und bunter Blattsalat	12,50 € / Pers.
11.	Kaiserbraten mit Sauerkraut und Kartoffelpüree	12,50 € / Pers.
12.	Wildgulasch Hubertus mit Edelpilzen, gefüllten Birnen mit Preiselbeeren und hausgemachten Spätzle	13,00 € / Pers.
13.	Ungarisches Rindergulasch mit Bandnudeln und Bohnensalat	12,00 € / Pers.
14.	Hackbraten mit Zigeunersauce, Butterreis und Blattsalat	10,50 € / Pers.
15.	Großes Eisbein mit Sauerkraut und Kartoffelpüree	14,00 € / Pers.
16.	Züricher Rahmgeschnetzeltes (vom Schwein oder der Pute) mit hausgemachten Spätzle und buntem Blattsalat mit Croûtons	12,00 € / Pers.
17.	Schweineschnitzel "Wiener Art" mit Sauce Kartoffelgratin und buntem Blattsalat	13,00 € / Pers.
18.	Rinderroulade mit Apfelrotkohl und Kartoffelpüree	13,00 € / Pers.
19.	Rinder- und Schweinerollbraten mit Zwiebelsauce, Kartoffelsalat und buntem Blattsalat	12,00 € / Pers.

20.	Ungarisches Rahmhähnchen mit hausgemachten Spätzle und buntem Blattsalat	12,00 € / Pers.
21.	Putenbrustmedaillons in Champignonrahmsauce mit Butterspätzle und buntem Blattsalat	12,00 € / Pers.
22.	Original spanische Paella mit drei verschiedenen Rohkostsalaten	20,00 € / Pers.
23.	Osso Bucco mit grünen Bandnudeln und Ratatouille	20,00 € / Pers.
24.	Rinderbraten in Burgundersauce, hausgemachte Spätzle, Erbsen- und Möhrengemüse	18,00 € / Pers.
25.	Rheinischer Sauerbraten mit Schneebällchen und Apfelrotkohl	18,00 € / Pers.
26.	Tafelspitz mit Meerrettichsauce, Dampfkartoffeln und Lauchsalat mit Ei und Schinken	18,00 € / Pers.
27.	Schweinefilet in Champignonrahmsauce, Butterspätzle und buntem Blattsalat	16,00 € / Pers.
28.	Involtini alla milanese vom Schwein mit Spaghetti und drei Rohkostsalaten alternativ: Involtini vom Kalb	18,00 € / Pers. 20,00 € / Pers.
29.	Piccata vom Schwein oder der Pute (im Käsemantel) mit grünen Bandnudeln, Tomatensauce und buntem Blattsalat	18,00 € / Pers.
30.	Cordon bleu vom Schwein mit Kartoffelgratin und drei verschiedenen Rohkostsalaten	18,00 € / Pers.
31.	Hirschbraten in Pfifferlingsauce, gefüllte Birnen mit Preiselbeeren, Apfelrotkohl und Butterspätzle	19,00 € / Pers.
32.	Spanferkel mit Majorankartoffeln und verschiedenen Salaten	17,00 € / Pers.
33.	Schweinefiletrolladen mit Steinpilzsauce und Käse überbacken, hausgemachte Spätzle und buntem Blattsalat	18,00 € / Pers.
34.	Cordon bleu vom Kalb mit Kartoffelgratin und drei verschiedenen Rohkostsalaten	20,00 € / Pers.
35.	Geschmorte Lammhinterhaxe mit Sauce Provencale, Grilltomaten, Speckbohnenbündel und Bratkartoffeln	20,00 € / Pers.
36.	Verschiedene Quiche z. B. Quiche Lorraine, Lauch, Lyoner, Zwiebel und Gemüseuchen	18,00 € / Kuchen

## Unser Angebot für Fingerfood-Spezialitäten:

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

### **Warme Fingerfood-Spezialitäten:**

Gefüllte Chilischoten	1,50 € / Stück
Mozzarella-Sticks	1,50 € / Stück
Kleine Krabben- / Meeresfrüchtetörtchen	2,50 € / Stück
Kleine Quiche (Lauch, Lyoner, Champignon, Gemüse)	2,20 € / Stück
Kleine Pizzen	2,20 € / Stück
Verschieden gefüllte Blätterteigtörtchen	2,50 € / Stück
Mini-Frühlingsröllchen	1,50 € / Stück
Kleine Hähnchenspieße	2,00 € / Stück
Mini-Wiener	1,50 € / Stück
Gratinierte Austern	4,50 € / Stück

### **Kalte Fingerfood-Spezialitäten:**

Gemischte Canapés mit kaltem Braten, Schinken, Käse, Salami	2,20 € / Stück
Gemischte Canapés mit Fisch	2,50 € / Stück
Belegte Brötchen (Aufschnitt, kalter Braten, Schinken, Käse, Salami)	2,50 € / Stück
Belegte Brötchen mit Fisch	3,00 € / Stück
Verschiedene kleine Laugenteile	1,00 € / Stück
Kleine belegte Laugen- und Käsestangen	2,20 € / Stück
Crêpesröllchen mit verschiedenen Füllungen	2,00 € / Stück
Pflaumen im Speckmantel	1,50 € / Stück
Minifrikadellenspieße	1,80 € / Stück
Käse-Spinat-Bruschetta	2,50 € / Stück
Rohesserspieße	1,50 € / Stück
Schnitzelspieße	2,00 € / Stück
Räucherlachsspieße	2,20 € / Stück
Käsespieße	1,50 € / Stück
Olivenspieße	1,50 € / Stück
Kleine Scampi-Spieße mit Knoblauchdip	2,50 € / Stück
Tomaten-Mozzarella-Spieße	1,50 € / Stück
Melonenschiffchen mit Parmaschinken	2,00 € / Stück
Roastbeefröllchen mit Meerrettich	2,20 € / Stück
Schafskäse auf Weißbrot	2,50 € / Stück
Kleine Blätterteig-Käsestangen	1,50 € / Stück
Medaillons auf Brotsockel vom Schwein, Rind, Reh, Kalb, Pute	3,00 € / Stück
Kleine runde Pumpernickel mit verschiedenen Cremes (Frischkäse, Lachs, Thunfisch)	1,50 € / Stück
Kleine Windbeutel mit Frischkäse gefüllt	2,50 € / Stück
Krabben- und Geflügelcocktail, Rindfleischsalat, etc. in kleinen Gläsern	2,50 € / Stück
Verschiedene Sushi	2,50 € / Stück
Räucherlachs-Tartar mit Avocadocreme	2,20 € / Stück
Scampis auf mediterranem Auberginenkompott	2,20 € / Stück
Zucchinirollchen mit Ricotta gefüllt	2,00 € / Stück
Ital. Salamispzialitäten mit Anti-Pasti garniert	2,00 € / Stück
Vitello-Tonnato-Röllchen mit Kapern	2,20 € / Stück
Petit fours	3,50 € / Stück
Kleine Windbeutel mit frischem Obst gefüllt	2,50 € / Stück
Verschiedene Mousse im Glas	2,20 € / Stück
Gemischte Fingerfood sortiert	2,00 € / Stück
Gemischte Fingerfood exklusiv sortiert	2,20 € / 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, Gebrillte 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, Avocadocreme m. Orangenfilets, Cappuccinocreme, Merziger Viezcreme, Panna- Cotta m. Himbeersauce, Zimt-Zwetschgencreme m. warmen Pflaumen, Zwickelbiercreme, verschiedene Quarkspeisen

**Käse:** (verschiedene Sorten)

**Brot:** (Partybrötchen, Laugenbrezel, Flüttes, 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, Krokette, Macairekartoffel, Mandelbällchen, Mandelkrokette, 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 Austernsaillinge, 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  
Rinderspikbraten  
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

### 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

### 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

### 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

### Lamm:

Lammkeule  
Lammkotelett  
Lammfilet  
Lammrücken mit Kräuterkruste  
Lammrücken an Sauce Provencale

**Spanferkel:**

Spanferkelkeule  
Spanferkelrollbraten  
Spanferkel ganz gegrillt  
Spanferkel gefüllt

**Kaninchen:**

Kaninchen in Rotweinsauce  
Kaninchen in Senfsauce  
Kaninchen in Lorbeersauce  
Kaninchenfilet

**Wildschwein:**

Wildschweinbraten  
Wildschweinkeule  
Wildschweinkotelett  
Wildschweingulasch  
Wildschweintrücken  
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 Pfifferlingsauce

**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 30 Personen ein Mitarbeiter für ca. 3 Stunden zur Verfügung steht. Ebenfalls zu berücksichtigen ist, dass wir einen Unterstand sowie 2-3 Arbeitstische zum Grillen benötigen.*

**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: 33,50 €**

**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: 33,50 €**

**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 Teufelsauce  
Kräuterquark und Knoblauchsauce  
Salatbuffet bestehend aus delikaten Salaten  
Flûtes-Spezialitäten

**Preis pro Person: 35,00 €**

*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	0,40 € / Stück
Gläser	Wein, Weizenbier	0,40 € / Stück

Besteckteile	exklusiv	0,15 € / Teil
Besteckteile	einfach	0,10 € / Teil

Weinkühler		1,00 € / Stück
Aschenbecher		0,50 € / 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 Anfahrtskosten.  
Bei individuellen Wünschen berechnen wir einen entsprechenden Aufpreis.

Kühlanhänger	140,00 € / Stück zuzügl. An- und Abfahrt
Getränkebüffet mit Spüle	40,00 € / Stück
Salatvitrine	40,00 €
Zapfanlage	40,00 € / Stück zuzügl. Kohlensäureverbrauch (Aufbau und Einstellung ist im Preis enthalten)
Glaskühlschrank	35,00 €
LED-Strahler bunt	7,00 € / Stück
Kaffeemaschine klein	10,00 € / Stück
Kaffeemaschine groß	20,00 € / Stück
Kaffeewärmer	15,00 € / Stück
Espressomaschine / Kaffeeautomat	35,00 € / 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 0,76 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 Alustühle	2,00 € / Stück
incl. Kissen	3,00 € / Stück
Tischdecken groß, 1,30 x 2,20 m	8,50 € / Stück incl. Reinigung
Tischdecken rund, d 1,60 m	8,50 € / 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	30,00 € / Stunde / Mitarbeiter
Bedienungspersonal	30,00 € / Stunde / Mitarbeiter
Koch zur Fertigstellung	39,00 € / 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 <sup>2</sup>	4,50 €
Teppichboden je m <sup>2</sup>	1,00 €
Zeltbeleuchtung	im Zeltpreis enthalten
Zeltheizung „Hot Spot“ zuzügl. Gasverbrauch	15,00 € / Stück
Pavillon (Falt) 3 x 3 m	30,00 €
Pavillon 3 x 6 m	80,00 €
Pavillon 4 x 8 m	250,00 €
VIP-Pavillon 4 x 8 m schwarz	250,00 €
(Alle Zelte und Pavillons sind zum Selbstaufbau) Hilfskräfte zum Auf- und Abbau	30,00 € / Std.
Große Kinderspringburg pauschal	250,00 €

**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.	11,50 €/ Flasche
Weißer Burgunder Classic	0,75 ltr.	11,50 €/ Flasche

##### Pfalzweine rot:

Spätburgunder Classic	0,75 ltr.	11,50 €/ Flasche
Dornfelder	0,75 ltr.	11,50 €/ Flasche
Hambacher Cuvée rosé feinherb	0,75 ltr.	11,50 €/ Flasche
Portugieser Weißherbst	0,75 ltr.	11,50 €/ Flasche

### Baden:

#### -Weine aus dem Weingut ABRIL Bischoffingen

Weißer Burgunder	0,75 ltr.	11,50 €/ Flasche
Grauer Burgunder	0,75 ltr.	11,50 €/ Flasche
Müller Thurgau feinherb	0,75 ltr.	11,50 €/ Flasche
Rosé trocken	0,75 ltr.	11,50 €/ Flasche

### Elsaß:

Elsässer Riesling	0,75 ltr.	11,50 €/ Flasche
Elsässer Riesling Pinot Noir	0,75 ltr.	11,50 €/ Flasche

#### -Weine aus dem Weinhaus Schmitt- Weber

Rotling Rosé	0,75 ltr.	14,50 €/ Flasche
Weißer Burgunder	0,75 ltr.	14,50 €/ Flasche
Grauer Burgunder	0,75 ltr.	14,50 €/ Flasche

### Frankreich:

Les Jameelles Merlot rot	0,75 ltr.	11,50 €/ Flasche
--------------------------	-----------	------------------

### Südtirol:

Chardonnay, weiß	0,75 ltr.	12,50 €/ Flasche
Pinot Grigio, weiß	0,75 ltr.	12,50 €/ Flasche
St. Magdalener, rot	0,75 ltr.	12,50 €/ Flasche
Lagrein Rosé	0,75 ltr.	12,50 €/ Flasche

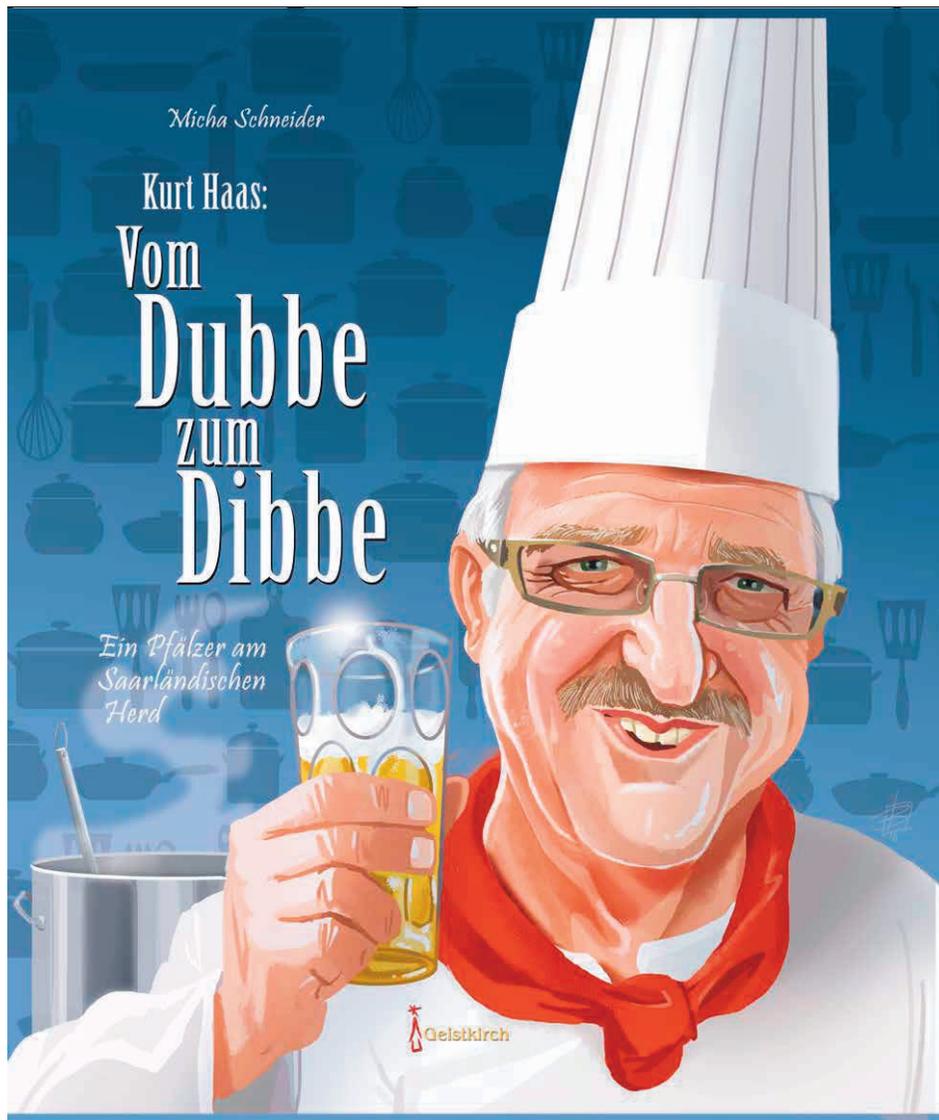
### Sekt:

Cremant d' Alsace	0,75 ltr.	13,50 €/ Flasche
Prosecco	0,75 ltr.	13,50 €/ Flasche
Champagner	0,75 ltr.	59,00 €/ Flasche

Alle Weine erhalten Sie bei uns auf Kommission.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Aussuchen!  
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.