

Partyservicevorschläge

Liebe Gäste,

vielen Dank für Ihr Interesse an unserem Partyservice.
Auf den folgenden Seiten möchten wir Sie über unser
Cateringangebot informieren.

Gerne beraten wir Sie in einem persönlichen Gespräch,
um auf Ihre Wünsche und Vorstellungen eingehen zu können.

Zur Besprechung bitten wir Sie einen Termin zu vereinbaren.
Sie erreichen uns telefonisch unter 06202/609004.

Wir freuen uns, von Ihnen zu hören!

Ihre Familie Stecker

Adlerbuffet

Kalte Vorspeisen

Medaillons von Schwein und Pute
Verschiedene Schinkensorten mit Honigmelone
Poulardenbrüstchen
Gefüllte Roastbeefröllchen
Geräucherter Fjordlachs und Forellenfilets
Pikanter Rindfleischsalat
Geflügelsalat mit Curry und Früchten
Rohkostsalate nach Saison
Verschiedene Saucen
Helles und dunkles Baguette

Hauptspeisen

Knuspriges Spanferkel in feiner Jus
mit Serviettenknödeln
Sahnegeschnetzeltes von der Putenbrust mit Pilzen
und handgeschabten Spätzle

Desserts

Hausgemachter Apfelstrudel
Rote Beerengrütze mit Vanillesauce
Schokoladenmousse
Eisgugelhupf

31,50 € p.P. (ab 20 Personen)

Mediterranes Buffet

Kalte Vorspeisen

Vitello Tonnato

Honigmelone mit luftgetrocknetem Schinken und Salami

Gebratene Scampis in Knoblauch-Kräuteröl

Meeresfrüchtesalat

Kichererbsensalat mit Minzjoghurt

Rucolasalat mit Parmesan

Tomate-Mozzarella mit Basilikum

Anti Pasti Gemüse mit Schafskäse

Ciabatta Brot

Hauptspeisen

Kalbsschnitzel mit Parmaschinken und Salbei gefüllt

Tomatengnocchis

Gebratene Poularde mit Rosmarin und Perlzwiebeln

Kartoffel-Lauch-Gratin

Desserts

Mascarponeküchlein

Frische Früchte

Limonen-Panna Cotta

Verschiedene Sorbets in der Melone

Gorgonzola und Peccorino mit Trauben

37,00 € p.P. (ab 25 Personen)

Gourmetbuffet

Kalte Vorspeisen

Medaillons vom Rehrücken mit Lebermousse

Hausgemachte Terrine vom Perlhuhn

Honigmelone mit Parmaschinken

Carpaccio vom gekochten Tafelspitz mit Linsenvinaigrette

Räucherfischterrine

Hausgebeizter Lachs

Marinierte Scampis, gekochter Hummer und Shrimps

Blatt- und Rohkostsalate der Saison

Verschiedene Saucen

Helles und dunkles Baguette

Hauptspeisen

Bayrische Ente aus dem Ofen

mit Serviettenknödeln

Geschmorter Kalbstafelspitz in Madeirasauce

mit Rosmarinkartoffeln

Desserts

Charlotte Royal

Salat von frischen Früchten

Schwarze und weiße Schokoladenmousse

Karamellisierte Vanillecreme

Käseauswahl vom Brett mit Chutney

42,00 € p.P. (ab 30 Personen)

***Mögliche Komponenten zur Abänderung oder Ergänzung
Ihres Wunschbuffets:***

Kalte Vorspeisen

Variation vom Matjesfilet
Gänseleberpraline mit Chutney
Tintenfischcarpaccio
Minifrikadellen

Hauptspeisen

Geschmorte Kalbshaxe
Schweinelendchen mit frischen Pilzen
Burgunderbraten
Poulardenragout provencale mit Tomate und Kräutern
Kalbsrahmbraten
Gefüllte Kalbsfleischröllchen
Linsencurry mit saisonalem Gemüse (vegan möglich)
Ratatouille mit Schafskäse überbacken
Gemüselasagne

Fingerfood

Garnelen Wan Tan

Gemüsewraps

Asiatische Hähnchenhaxe

Anti Pasti-Spieße

Quiche

im Gläschen:

Kichererbsensalat mit Minzjoghurt

Couscous mit Gemüse

Glasnudelsalat mit Ente

Rindfleischsalat mit Linsen

Curry-Geflügelsalat mit frischen Früchten

Shrimpscocktail

Meeresfrüchtesalat

als Vorspeisenbuffet mit 4 Komponenten: **10,00 € p.P.**

oder als komplettes Fingerfoodbuffet mit 8 Komponenten: **19,00 € p.P.**

Canapées

zum Beispiel belegt mit:

Käse, Salami, gekochter Schinken, kalter Braten

Räucherforelle, roher Schinken, Roastbeef, Matjestatar

Parmaschinken, Shrimps, Beiz- oder Räucherlachs

2,50 € - 4,00 € / Stück

Alle Preise verstehen sich inklusive 19 % MwSt.

Die Anlieferung Ihres Buffets in der Umgebung von Ketsch ist im Preis inbegriffen. Die Rückgabe des gespülten Geschirrs erfolgt durch Sie.