

Partyservice

Liebe Gäste,

vielen Dank für Ihr Interesse an unserem Partyservice.

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

Zur Besprechung Ihres Buffets bitten wir Sie einen Termin zu vereinbaren.

Sie erreichen uns telefonisch unter 06202/609004.

Wir freuen uns, von Ihnen zu hören!

Ihre Familie Stecker

Mögliche Komponenten Ihres Wunschbuffets:

Vorspeisen

Hausgebeizter und geräucherter Fjordlachs, Forellenfilets
Gebratene Garnelen in Knoblauch-Kräuteröl
Marinierte Shrimps und gekochter Hummer
Meeresfrüchtesalat
Shrimpscocktail
Vitello Tonnato (Kalte Kalbfleischscheiben in Thunfischsauce)
Verschiedene Schinkensorten mit Honigmelone
Gefüllte Poulardenbrüstchen
Pikanter Rindfleischsalat
Carpaccio vom gekochten Tafelspitz mit Linsenvinaigrette
Gefüllte Roastbeefröllchen
Geflügelsalat mit Curry und Früchten
Kichererbsensalat mit Minzjoghurt
Rucolasalat mit Parmesan
Tomate-Mozzarella mit Basilikum
Anti Pasti Gemüse mit Schafskäse
Blatt- und Rohkostsalate nach Saison

Hauptspeisen

Knuspriges Spanferkel in feiner Jus
Sahnegeschnetzeltes von der Putenbrust mit Pilzen
Geschmorte Kalbshaxe
Schweinelendchen mit frischen Pilzen
Burgunderbraten
Poulardenragout provencale mit Tomate und Kräutern
Gefüllte Kalbsfleischröllchen
Kalbsschnitzel mit Parmaschinken und Salbei gefüllt
Bayrische Ente aus dem Ofen
Geschmorter Kalbstafelspitz in Madeirasauce
Linsencurry mit saisonalem Gemüse (vegan möglich)
Ratatouille mit Schafskäse überbacken
Gemüselasagne
Handgeschabte Spätzle, Gratinkartoffeln, Rosmarinkartoffeln, Serviettenknödel,
Gemüseauswahl

Desserts und Käse

Salat von frischen Früchten
Schwarze oder weiße Schokoladenmousse
Mascarponeküchlein
Limonen-Panna Cotta
Verschiedene Sorbets in der Melone
Hausgemachter Apfelstrudel
Rote Beerengrütze mit Vanillesauce
Eisgugelhupf
Gorgonzola und Peccorino mit Trauben
Käseauswahl vom Brett mit Chutney

Fingerfood

Garnelen Wan Tan
Gemüsewraps
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

Canapées

zum Beispiel belegt mit:

Käse, Salami, gekochter Schinken, kalter Braten
Räucherforelle, roher Schinken, Roastbeef, Matjestatar
Parmaschinken, Shrimps, Beiz- oder Räucherlachs

Die Preise für Ihr Büffet werden je nach Personenzahl und Zusammenstellung kalkuliert.