

# Exposé Partyservice & Feinkost

Sehr geehrte Damen und Herren,  
vielen Dank für Ihr Interesse an unserem Angebot.

Seit inzwischen mehr als 130 Jahren sind wir in Herborn und Umland präsent und bekannt. Kontinuierliche Frische und Qualität der Speisen sind für uns selbstverständlich sowie Anspruch und Herausforderung zugleich.

Zu unserem Serviceprogramm gehören nicht nur Buffetvarianten zu verschiedenen Anlässen, sondern auch die Erstellung von Geschäftsessen, Frühstücksbuffets, Kaffeetafeln und Banketten.

Unsere täglich frisch zubereitete Angebotspalette reicht vom Canapé über kalte Buffets bis hin zu Festmenüs.

Gerne unterbreiten wir Ihnen für Ihre Veranstaltungen ein Angebot, welches nach Ihren persönlichen Wünschen und Vorstellungen zusammengestellt werden kann.

Sollten Sie Fragen haben oder eine Beratung wünschen, stehen wir Ihnen unter der Telefonnummer **0171 77 10 618** gerne zur Verfügung.



**Aktueller Stand: 11.09.2024**

Alle hier angegebenen Preise sind Abholpreise und verstehen sich inkl. der gesetzlichen MwSt..

<b>Fingerfood</b>	<b>Seite 4 bis 7</b>
<b>Canapés</b>	<b>Seite 8</b>
<b>Belegte Brötchen</b>	<b>Seite 9</b>
<b>Schnitzel und Co.</b>	<b>Seite 10</b>
<b>Fingerfood-Menü</b>	<b>Seite 11 und 12</b>
<b>Fingerfood-Menü für kalte Tage</b>	<b>Seite 13</b>
<b>Kalte Platten</b>	<b>Seite 14</b>
<b>Suppen</b>	<b>Seite 15</b>
<b>Vorspeisen</b>	<b>Seite 16 und 17</b>
<b>Buffets</b>	<b>Seite 18 bis 22</b>
<b>Buffets für die kalten Tage</b>	<b>Seite 23</b>
<b>Buffets Supper-Club</b>	<b>Seite 24 und 25</b>
<b>Sparmenü</b>	<b>Seite 26 und 27</b>
<b>Buffets ohne Beilagen</b>	<b>Seite 28</b>
<b>Spanferkel</b>	<b>Seite 29</b>
<b>Buffets zum Grillen</b>	<b>Seite 30</b>
<b>Desserts</b>	<b>Seite 31 und 32</b>
<b>Zusatzleistungen</b>	<b>Seite 33</b>
<b>Ablauf</b>	<b>Seite 34</b>
<b>Anfahrt</b>	<b>Seite 35</b>

Sehr geehrte Kunden und Feinschmecker,

bereits seit vielen Jahren sind wir Ihr kompetenter Spezialist rund um das immer populärer werdende Fingerfood.

Die benötigte Anzahl der Snacks pro Gast richtet sich ganz nach der Tageszeit und der Länge Ihrer geplanten Veranstaltung - pro Person sollten Sie jedoch von mind. 5 bis max. 9 Stück ausgehen.

Bitte beachten Sie, dass die Mindestbestellmenge pro Sorte 20 Stück betragen sollte!

Und nun können Sie sich Ihr individuelles Fingerfood-Buffer ganz nach Ihrem persönlichen Geschmack auswählen!

Selbstverständlich sind wir Ihnen auch jederzeit behilflich und beraten Sie gerne!

**Unser kulinarischer Draht:**

**Tel. 0171 77 10 618**

Unsere freundlichen Catering-Mitarbeiter beraten Sie gerne zu sämtlichen Fragen in Sachen Fingerfood & Feinkost!

## Fingerfood

# 4

Party  
service  
Lehr

Mini-Quiche mit Speck und Zwiebeln	2,20 €
Mini-Quiche mit Speck und Kirschtomaten	2,20 €
Mini-Quiche mit Spinat und Schafskäse	2,20 €
Mini-Quiche mit glasierten Maronen und Schnittlauch	2,20 €
Mini-Quiche mit Meeresfrüchten	2,80 €
Blätterteighörnchen, mit Schinken und Käse gefüllt	3,00 €
Blätterteighörnchen, mit Lachs und Frischkäse gefüllt	3,70 €
Blätterteighörnchen mit Käse und Frühlingszwiebeln gefüllt	3,00 €
Gratinierte Toastecken mit Oliven und Sardellen auf Rucola	2,90 €
Gratinierte Toastecken mit gebratenem Hähnchen, Aprikosen	2,90 €
Gratinierte Toastecken mit Lachs, Ei, Meerrettich-Dip	3,80 €
Mini Wraps mit Hähnchenfilet, Kichererbsen, Bohnen und Dattel-Schmand-Dip	3,70 €
Mini Wraps mit Kichererbsen und Dattel-Schmand-Dip	2,90 €
Mini Wraps mit Tomaten und Mozzarella	2,90 €
Mini Wraps mit Putenbruststreifen mit Curry-Ananas-Dip	3,10 €
Mini Wraps mit Rindfleischstreifen oder gebratenem Maishähnchen	3,30 €
Mini Wraps mit Kochschinken und Cornichons	2,90 €
Mini Wraps mit Lachs und Meerrettichcreme	3,90 €
Waffeln mit knusprigem Parmaschinken und Texas-Dip	3,50 €
Pizzaröllchen mit Salami und Rucola	3,10 €
Pizzaröllchen mit Thunfisch, Spinat und Blauschimmelkäse	3,30 €
Gefüllte Pizzabrötchen mit Fetakäse und Spinat	3,00 €
Gefüllte Pizzabrötchen mit Rucola und Mozzarella	3,00 €
Mini-Pizza mit Mozzarella und Tomaten	2,70 €
Mini-Pizza mit Kochschinken	2,70 €
Mini-Pizza mit Salami und Champignons	2,70 €

Mini-Schnitzelchen vom Schwein	2,50 €
Mini-Knusperschnitzel vom Schwein	2,50 €
Mini-Schnitzelchen vom Schwein à la Milanese	2,60 €
Mini-Schnitzelchen vom Schweinefilet	3,50 €
Mini-Schweinefilet in Panko-Ingwer-Panade	3,60 €
Mini-Schnitzelchen vom Kalb	4,50 €
Mini-Putenmandelschnitzel	3,80 €
Mini-Schnitzelchen von der Hähnchenbrust mit Mandeln	4,90 €
Mini-Schnitzelchen von der Hähnchenbrust mit Kokosraspeln	4,90 €
Nuggets vom Maishähnchen	4,50 €
Nuggets vom Schweinefilet	3,90 €
Nuggets vom Putenfilet	3,40 €
Mini-Hackbällchen	1,90 €
Mini-Hackbällchen mit pikantem Tomatendip	2,40 €
Mini-Hackbällchen mit Highway-Dip	2,40 €
Mini-Hackbällchen mit Honig-Senf-Dip	2,40 €
Mini-Käsehackbällchen	2,30 €
Mini-Hackbällchen auf Rösti	3,50 €
Mini Geflügelbällchen mit Curry-Dip	3,90 €
Knusprige Putenwürfel mit fruchtiger Joghurtsauce	3,70 €
Knusprige Putenwürfel im Kokosmantel mit Curry-Ananas-Sauce	3,70 €
Hähnchen-Satespieße mit Erdnuß-Dip	5,20 €
Knusprige Putenwürfel mit Saté-Sauce	3,90 €
Chicken Wing	2,20 €

Nudelnest mit Thunfisch und Kapern	3,20 €
Crêperöllchen mit Lachs und Schmand gefüllt	3,90 €
Datteln im Speck	2,60 €
Aprikose im Tiroler Speckmantel	2,90 €
Pflaumen im Speckmantel	2,60 €
Allgäuer Kruste (panierter Kochschinken mit Emmentaler)	2,80 €
Kochschinkenröllchen mit Spargel	3,70 €
Kochschinkenröllchen mit Fleischsalat	3,70 €
Cevapcici im Speckmantel	2,70 €
Krabbensticks (Krabben, Gurke, Radieschen und Champignon)	4,90 €
Garnelenspieße mit Zucchini	4,90 €
Roulade vom Rind mit Cornichons, Zwiebel-Senf-Schaum und Tirolespeck	4,60 €
Rinderfilet-Spießchen im Lebkuchenmantel	6,90 €
Filet mit Frischkäsehaube	4,50 €
Lammfiletspießchen mit Zucchini	6,90 €
Putenfiletröllchen mit Brennesselpesto und Pistazien-Schaum	4,40 €
Gefüllte Eier mit Forellenkaviar und Senf-Dill-Sauce	3,60 €
Mini-Schlumpeweck mit Apfelstückchen in Calvados	3,30 €
Kartoffel-Speck-Spießchen mit Kräuterdip	2,50 €

Bruschetta mit Gemüsetatar oder Tomatentatar	1,50 €
Caprese-Spießchen mit Tomate, Mozzarella und Basilikum	2,40 €
Gebackene Garnelen mit Tomatenbruschetta	3,50 €
Auberginenröllchen, mit Ziegenkäse gefüllt	3,60 €
Zucchinirollchen, mit Mozzarella und Tomate gefüllt	2,60 €
Gratinierte Zucchinirollchen	2,40 €
Scharfe Melonenspießchen	2,20 €
Saganak-Ecken mit Preiselbeeren (gebackener Fetakäse)	3,60 €
Gefüllte Champignons mit Kräuterquark	2,20 €
Gebackene Champignons mit Kräuterdip (paniert)	2,20 €
Gefüllte Kirschtomaten mit Kräuterfrischkäse provenzalische Art	2,20 €
Käseröllchen mit Gouda und Frischkäse	3,90 €
Käsespicker mit Weintraube	3,20 €
Nudelpucks mit Gemüsetartar	3,10 €
Nudelnester mit Zucchini und Ziegenkäse	3,30 €
Mini-Rösti mit Frischkäse	3,30 €
Mariniertes Lachstartar auf Mini-Rösti mit Apfel-Meerrettich Dip	5,40 €
Tortellinispießchen mit Cocktailtomate	3,10 €
Mini-Ofenkartoffeln mit Cheddar-Creme	2,30 €
Mini-Kartoffeln mit Kräuterquark	2,10 €
Gurkentaler mit Frischkäse auf Kartoffelpuffer Provence	3,10 €
Gemüsesticks mit dreierlei vom Sauerrahm	2,90 €
Püreeküchlein mit Sellerie und Schnittlauch-Frischkäse	2,70 €
Gemüsebällchen mit Kräuterdip	2,40 €

### Canapés mit:

Gouda und Weintrauben	2,50 €
Salami und Remouladensauce	2,50 €
gekochtem Schinken und Cornichons	2,50 €
rohem Schinken und Cornichons	2,50 €
Leberpastete und Preiselbeercreme	2,50 €
geräuchertem Lachs und Meerrettichcreme	2,90€
geräuchertem Forellenfilet und Apfel-Meerrettich-Creme	2,90€
geräuchertem Entenbrustfilet und Preiselbeercreme	2,90€
Tomate, Mozzarella und Basilikum	2,50 €
Tortenbrie und Preiselbeerkonfitüre	2,50 €
Blauschimmelkäse und Cocktailtomate	2,50 €
Roastbeef mit Remouladensauce und Cornichons	2,90€
Schweinefilet mit Feigensenf und Birnenspalten	2,90€
getrüffeltem Rindertartar und Kapernäpfelchen	3,20€
getrüffeltem Lachstartar und Forellenkaviar	3,20€
hausgemachtem Mett und Zwiebelchen	2,50 €
marinierten Shrimps und Avocadocreme	3,20€
Frischkäse und Radieschen	2,50 €
Parmaschinken und Cornicons	2,90 €





<b>Brötchenhälfte mit:</b>	Gouda und Weintraube, fein dekoriert	2,70 €
	Salami und Weintraube, fein dekoriert	2,70 €
	gekochtem Schinken und Cornichons, fein dekoriert	2,70 €
	rohem Schinken und Cornichons, fein dekoriert	2,70 €
	Leberwurst und Preiselbeercreme, fein dekoriert	2,70 €
	Bierschinken mit Maiskölbchen, fein dekoriert	2,70 €
	Pfefferbraten mit Mandarine, fein dekoriert	2,70 €
	Kasslerbraten mit Weintraube, fein dekoriert	2,70 €
	Putenbrust mit Olive, fein dekoriert	2,70 €
	Zungenblutwurst mit Zwiebeln und Senf, fein dekoriert	2,70 €
	hausgemachtem Mett und Zwiebelchen, fein dekoriert	2,70 €
	geräuchertem Lachs und Meerrettich-Creme, fein dekoriert	3,70 €
	geräuchertem Forellenfilet und und Apfel-Meerrettich-Creme	3,70 €
	geräuchertem Entenbrustfilet und Preiselbeercreme	3,70 €
	Tomate, Mozzarella und Basilikum, fein dekoriert	2,60 €
	Tortenbrie und Preiselbeerkonfitüre, fein dekoriert	2,60 €
	Frischkäse und Radieschen, fein dekoriert	2,60 €
	Blauschimmelkäse und Cocktailtomate, fein dekoriert	2,60 €
	Roastbeef mit Remouladensauce und Cornichons, fein dekoriert	3,70 €
	Schweinefilet mit Feigensenf und Birnenspalten	3,30 €
	getrüffeltem Rindertartar und Kapernäpfelchen	3,90 €

### **Brötchenhälften ohne Dekoration:**

Alle Preise wie oben abzüglich 0,50 €

Schnitzel vom Lummer 100 g	2,90 €
Schnitzel aus der Oberschale 160 g	4,50 €
Schnitzel aus der Oberschale 200 g	5,70 €
Putenschnitzel, zart und saftig 100 g	4,40 €
Puten-Mandelschnitzel, zart und saftig 100 g	4,60 €
Putenschnitzel, zart und saftig 160 g	6,50 €
Hähnchenschnitzel 100 g	6,00 €
Hähnchenschnitzel in Knusperpanade 100 g	6,40 €
Pikante Hähnchenkeule mit Mango-Chili-Chutney	2,70 €
Hähnchenkeule, halbiert und pikant gewürzt	2,40 €
Hackbällchen mit Käse 80 g	2,10 €
Hackbällchen 80 g	1,90 €
Frikadelle 180 g	3,50 €
Frikadelle 250 g	4,40 €
Grillschinken 1 kg	18,90 €
Schwein Grillschinken mit Honig-Orangenpfeffer-Kruste	19,20 €
Fleischkäse 1 kg	18,60 €
Zwiebelfleischkäse 1 kg	18,90 €
Pizzafleischkäse 1 kg	21,70 €
Grober Fleischkäse 1 kg	19,90 €
Gekochte Rippchen 1 kg	19,70 €

## Fingerfood-Kompositionen: **Fingerfood-Buffer "Europa"**

Chickenwings in Honig-Senf-Marinade  
Gefüllte Kirschtomaten mit Kräuterfrischkäse à la Provence  
Mini-Schnitzel vom Schweinefilet  
Gebackene Champignons mit Kräuterdip  
Mini-Folienkartoffeln mit Kräuterquark  
Knusprige Pute im Kokosmantel mit Curry-Ananas-Sauce  
Mini-Quiche mit Spinat und Schafskäse  
Party-Brötchen  
Ab 20 Personen pro Person 19,70 €

## **Fingerfood "Neuropa"**

Mini-Hackbällchen mit pikantem Tomaten-Dip  
Gefüllte Kirschtomaten mit Kräuterfrischkäse à la Provence  
Mini-Schnitzel vom Schweinefilet  
Gebackene Champignons mit Kräuterdip  
Mini-Folienkartoffeln mit Kräuterquark  
Knusprige Pute im Kokosmantel mit Curry-Ananas-Sauce  
Mini-Quiche mit Spinat und Schafskäse  
Party-Brötchen  
Ab 20 Personen pro Person 20,30 €

## **Fingerfood-Buffer "Tripoli"**

Saganaki-Ecken (gebackener Fetakäse)  
Mini-Quiche mit Meeresfrüchten  
Zucchinirollchen mit Mozzarella und Tomate gefüllt  
Krabbensticks, Krabben, Gurke, Radieschen und Champignons  
Schnitzelchen vom Schwein  
Wraps mit Tomate und Mozzarella  
Pikante Hähnchenkeule mit Mango-Chili-Chutney  
Ab 10 Personen pro Person 24,10 €

## **Fingerfood-Buffer "Padua"**

Caprese-Spießchen mit Tomate, Mozzarella und Basilikum  
Hähnchen-Satéspeie mit Erdnusssauce  
Gemüsebällchen mit Kräuterdip  
Gratinierte Zucchini-Röllchen  
Mini-Quiche mit Speck und Kirschtomaten  
Schnitzelchen vom Schwein à la Milanese  
Mini-Pizza mit Salami und Champignons  
Ab 20 Personen pro Person 21,60 €

Fingerfood

## Fingerfood-Kompositionen: **Fingerfood "Globe"**

Pizzaröllchen  
Knusprige Putenwürfel mit Saté-Sauce  
Schweinefilet in Panko-Ingwer-Panade  
Cheddar-Kartoffeln  
Caprese-Spießchen  
Waffeln mit knusprigen Parmaschinken und Texas-Dip  
Nudelpucks mit Gemüsetartar  
Chicken-Kroketten  
Partybrötchen  
Ab 20 Personen pro Person 25,40 €

## **Fingerfood-Bufferet "L' Ardèche"**

Knusprige Putenwürfel mit fruchtiger Joghurtsauce  
Schnitzelchen vom Schwein  
Hackbällchen mit pikantem Tomatendip  
Schnitzelchen von der Pute mit Mandelblättchen  
Mini-Quiche mit Spinat und Schafskäse  
Kirschtomaten mit Kräuterfrischkäse à la Provence  
Auberginenröllchen, mit Ziegenkäse gefüllt  
Kartoffel-Speck-Spießchen mit Kräuterdip  
Pflaumen im Speckmantel  
Ab 20 Personen pro Person 21,60 €

## **Fingerfood-Bufferet "Sunrise"**

Pizzaröllchen mit Thunfisch, Spinat und Blauschimmelkäse  
Roulade vom Rind mit Cornichons, Zwiebel-Senf-Schaum, Tiroler Speck  
Gefüllte Champignons mit Anchovis und Petersilien-Schmand  
Mini-Schaschlik vom Schwein, Wraps mit Lachs und Meerrettich-Creme  
Pürreküchlein mit Sellerie und Schnittlauch-Frischkäse  
Hähnchenfilet in Panko-Panade mit Paprika-Tomaten-Topping  
Partybrötchen  
Ab 20 Personen pro Person 24,20 €

## **Fingerfood "Mastermix"**

Mini Wraps mit Kichererbsen, Datteln und Ingwer-Schmand  
Hackbällchen mit Honig-Senf-Dip  
Caprese Spieße mit Mozzarella und Basilikum  
Nuggets vom Schweinefilet  
Gratinierte Zucchinirollchen  
Mini-Folienkartoffeln mit Kräuterquark  
Satéspeißchen vom Maishähnchen mit Curry-Erdnuss-Sauce  
Mini-Quiche mit Spinat und Schafskäse  
Party-Brötchen  
Ab 20 Personen pro Person 22,60 €

Fingerfood

# Fingerfood-Menüs

Für die kalten Tage

# 13

## Fingerfood-Kompositionen: **Fingerfood-Bufferet "Allgäu"**

Allgäuer Kruste (panierter Kochschinken mit Emmentaler)  
Mini-Quiche mit Speck und Zwiebeln  
Mini-Hackbällchen mit Röstzwiebeln  
Frischkäse auf Schwarzbrottaler  
Schnitzelchen vom Schwein  
Gefüllte Eier mit Forellenkaviar und Senf-Dill-Sauce  
Partybrötchen  
Ab 20 Personen

pro Person 19,80 €

## **Fingerfood-Bufferet "Innsbruck"**

Mini-Quiche mit Maronen  
Putenspieße gegrillt mit Erdnusssauce  
Gemüsebällchen mit Kräuterdip  
Gratinierte Zucchinischiffchen  
Käsehackbällchen  
Mini-Folienkartoffeln mit Kräuterquark  
Hüttenschnitzelchen mit Kräuterpanade  
Aprikosen im Tiroler Speckmantel  
Cornichons  
Laugengebäck  
Ab 20 Personen

pro Person 19,40 €

## **Fingerfood "Club"**

Blätterteighörnchen, mit Schinken und Käse gefüllt  
Gefüllte Pizzabrötchen mit Fetakäse und Spinat  
Filetschnitzel in Knusper-Panade  
Nudelnester mit Zucchini und Ziegenkäse  
Putenfiletrolle mit Brennesselpesto und Birne  
Gemüsesticks mit Dreierlei vom Sauerrahm Mini-Wraps  
mit Kichererbse und Dattel  
Rinderhackbällchen mit Highway-Dip  
Ab 20 Personen

pro Person 22,40 €

Fingerfood

<b>Braten-Schinken-Platte (gemischt)</b>	pro Person	6,90 €
<b>Bauernplatte</b> (Aufschnitt, Fleischwurst, Mettwurst, Salami, Blut- und Leberwurst)	pro Person	6,60 €
<b>Käseplatte (mit Früchten)</b>	pro Person	4,10 €
<b>Fischplatte</b> (Lachs, Forelle, Makrele, geräucherter Lachsstremel, Riesengarnelen in Knoblauchöl, Matjes, Hering, Aal geräuchert)	pro Person	11,60 €
<b>Brotkorb mit Partybrötchen</b>	pro Person	2,30 €

Herwesche Gulaschsuppe (pikant)	4,90 €
Chili-Con-Carne	7,90 €
Hackfleisch-Käsesuppe mit Lauch oder mit Rinderhack	7,90 €
Cremige Erbsensuppe	4,50 €
Kartoffelsuppe mit geröstetem Speck oder vegetar	4,50 €
Kartoffel-Lauch-Cremesuppe	4,50 €
Linsensuppe	4,50 €
Champignon-Cremesuppe	5,90 €
Pichelsteiner Eintopf	4,30 €
Pizza-Suppe	6,80 €

Portion 500 g

## Suppen für eine Tasse 240g

Paprikasuppe mit Pastinaken und Griesklößchen	3,50 €
Tomatensuppe mit Sahne	2,90 €
Hochzeitssuppe	3,80 €
Latte Macchiato vom getrüffeltem Maronensüppchen	3,90 €
Rinderkraftbrühe mit Markklößchen und Gemüse	3,50 €
Gemüsekraftbrühe mit Kräuterflädle	2,80 €
Minestrone (ital. Gemüsesuppe mit Parmesan)	2,80 €
Französische Zwiebelsuppe	2,80 €
Spargel-Cremesuppe	3,90 €
Brokkoli-Cremesuppe	3,80 €
Weihnachtssuppe mit Ente und Safran	4,30 €
Toskanische Tomatensuppe mit Garnelen	3,90 €

Portion 240 g

## Vorspeisen

Caprese-Platte (Tomate, Mozzarella und frischer Basilikum)	3,90 €
Antipasti-Platte (gemischtes Sortiment)	5,30 €
Shrimpscocktail, im Gläschen serviert	4,20 €
Gefüllte Champignons mit Kräuterquark	2,20 €
Bruschetta mit Tomatentatar oder mit Gemüsetatar	1,50 €
Vitello Tonnato (Kalbfleisch mit Thunfisch-Kapern-Sauce)	7,80 €
Melonenspalten mit Parmaschinken	2,90 €
Gemischte Fischplatte (Lachs und Forelle) mit Meerrettichsahne und Preiselbeersahne	11,60 €
Gegrilltes Gemüse (Zucchini und Aubergine)	2,30 €
Gefüllte Eier mit Forellenkaviar und Senf-Dill-Sauce	3,60 €
Roastbeef-Platte mit Remouladensauce und Cornichons	7,90 €
Rucolaplatte mit gebratenen Pilzen der Saison, Parmesan und Balsamicodressing	4,90 €
Rucolaplatte mit Pinienkernen und Cherrytomaten, Parmesan und Balsamicodressing	4,50 €
Schinkenröllchen, mit Spargel gefüllt	3,70 €
Carpaccio vom Rind mit Rucola, Parmesanraspeln und Limettenmarinade	12,30 €
Carpaccio vom Wildlachs, mit Rucola, Parmesanraspeln und Limettenmarinade	11,80 €

## Vorspeisen

Käsestangen (Grissini), mit Parmaschinken umwickelt	2,70 €
Rohkost-Sticks (Karotte, Stangensellerie, Zucchini und Paprika) mit Kräuterquark	3,40 €
Blätterteighörnchen, mit Schinken und Käse gefüllt	3,00 €
Blätterteighörnchen, mit Lachs und Honig-Senf gefüllt	3,80 €
Käseknödel auf Rote-Bete-Carpaccio und Salat	3,90 €
Kalt marinierter Tafelspitz mit roten Zwiebeln und Kürbiskernen	5,80 €
Blätterteigröllchen, mit Lachs und Frischkäse gefüllt	3,80 €
Mini-Wraps mit Hähnchenfilet, Kichererbsen, Bohnen und Dattel-Schmand-Dip	3,90 €
Saganaki-Ecken (gebackener Fetakäse) mit Preiselbeeren	3,60 €
Rucola mit Walnuss, Orangenspalten und Himbeer-Dressing	4,20 €
Spargel-Cremesuppe mit Scampis und Zitronengras	4,60 €
Gefüllte Champignons mit Anchovis und Petersilien-Schmand	2,40 €

# Buffet

## **Ratsherren-Buffer:**

Zwiebelrollbraten in Bratensauce  
Putengeschnetzeltes,  
Curry- oder Champignonrahmsauce  
Kartoffelgratin, Butterspätzle  
gemischte Salate der Saison  
Ab 10 Personen

Preis pro Person: 15,10 €

## **Schlemmer-Buffer:**

Geschnetzeltes in Champignonrahmsauce  
Rinderbraten in Pfifferlingrahmsauce  
Putensteaks in pikanter Erdnusssauce  
gemischtes Gemüse mit hausgemachter Sauce-Hollandaise  
Kartoffelgratin, Mandelreis  
Butterspätzle  
gemischte Salate der Saison  
Ab 15 Personen

Preis pro Person: 21,90 €

## **Schlemmer-Buffer leicht:**

Hähnchenbrustgeschnetzeltes "Jägerart"  
Rinderbraten in Bratensauce  
gemischtes Gemüse  
hausgemachte Hollandaise  
Kartoffelgratin  
Eierknöpfe, in Butter gebraten  
gemischte Salate der Saison  
Ab 10 Personen

Preis pro Person: 24,30 €

## **Buffer "Botschafter"**

Tropischer Buntbarsch im Tempuramantel  
Dill-Sauce, geschwenkte Gnocchi  
Hähnchenkeule Mexico mit Mango-Chili-Dip  
Gebratenene Bandnudeln  
Kräuterlamm in feiner Sherrysauce  
Pariser Kartoffeln, Italienisches Pfannengemüse  
Gemischte Salate der Saison  
Ab 15 Personen

Preis pro Person 23,40 €

## **Kutscher-Buffer:**

Kutscherbraten (Kassler Kamm) in Weinhändlersauce  
Rinderrouladen, klassisch gefüllt, Bratensauce  
saftiger Grillschinken, Altbier-Kümmel-Sauce  
Käsespätzle, zweierlei Klöße  
Apfelrotkraut, Bayrischkraut  
Apfel-Meerrettich-Sauce  
Ab 15 Personen

Preis pro Person: 20,20 €

## **Menü "Mädchen":**

Putenfilet, mit Tomate Mozzarella-Zucchini-Schiffchen gratiniert  
Gemüsebällchen mit Kräuter-Dip  
Penne mit mediterranem Gemüse  
Paprika mit Tortilla-Füllung Rucola mit Orangenspalten  
und Cashewkernen  
Ab 10 Personen

Preis pro Person: 19,60 €

## **Buffet "Commodore"**

Chili con carne  
Ofen-Baguette mit Kräuterbutter  
Gemüse-Lasagne  
Grillschinken  
Geschwenkte Mini-Kartoffeln in Cheddar-Rahm  
Pfannengemüse von Fenchel und Aubergine  
Mahlzeitsalat mit Hähnchenfilet, Kirschtomaten und Rucola  
Ab 15 Personen

Preis pro Person: 18,30 €

## **Buffet "Sansibar"**

Blätterteigschnecken mit Lachs und Rucola  
Filet vom schwarzen Heilbutt in Weißweinsauce  
Spätzle in brauner Butter gebraten  
Karottengemüse mit Ingwercreme  
Blumenkohl und Brokkoli mit Mandeln, Sauce béarnaise  
Spiralbraten vom Schweinelachs  
Kartoffel gefüllt mit Dörrfleisch und Käse  
Baby-Zucchini mit Zuckerschoten  
Ab 10 Personen

Preis pro Person: 27,40 €

## **Buffet "Forsthaus":**

Wildferkel, Cranberry-Orangen-Sauce, Steinpilz-Rösti  
Rollbraten „Fürsterin“ mit Paprika-Zwiebel-Füllung  
Pfifferling-Tomaten-Sauce, Serviettenknödel  
Kohlrabi paniert und Romanesco in Rahmsauce  
gemischte Salate der Saison  
Ab 15 Personen

Preis pro Person: 22,10 €

## **Buffet "Schlemmer Supremo"**

Filettopf mit Champignons  
Hausgemachte Spätzle in Butter gebraten  
Hähnchenbrust Caprese  
mit Tomaten-Basilikum-Sauce  
Butterreis  
Bugbraten vom Rind mit Sauce deluxe  
Kartoffelgratin  
Kaiser-Gemüse mit Sauce béarnaise  
Gemischter Salat  
Ab 15 Personen

Preis pro Person: 24,40 €

## Buffet "Milano"

Scaloppina in Champignon-Weißwein-Sauce  
Kalbsgeschnetzeltes in Kapernrahmsauce  
hausgemachte Lasagne  
Spaghetti Vegetaria, Tomatensauce mit frischem Gemüse  
Butter-Tagliatelle, Rosmarinkartoffeln, gemischte Salate der Saison  
Ab 15 Personen Preis pro Person: 18,80 €

## Buffet "Parma"

Scaloppina Romana,  
(Schweineschnitzel mit Salbei und Parmaschinken)  
Hähnchenbrustfilet, Sauce Aurora (Tomaten-Mozzarella-Sauce)  
Steaks auf Schmorzwiebeln, Kartoffelgratin,  
Pfannengemüse, Butterspätzle, gemischte Salate der Saison  
Ab 15 Personen Preis pro Person: 20,30 €

## Buffet "Tessin"

Cordon bleu, Safran-Risotto, Gorgonzolasauce  
Baronesse-Schenkel in heller Basilikumsauce  
Aurorasauce, Pfannengemüse, Sellerie-Kartoffelgratin  
gemischte Salate der Saison  
Ab 10 Personen Preis pro Person: 19,10 €

## Buffet "Abraham Lincoln"

Flank-Steak, rosa gebraten vom Weiderind  
Chicago-Steakhouse-Sauce  
gebackene Kartoffeln mit Cheddar  
Truthahnschnitzel in Cashew-Panade, Aurora-Sauce  
Mini-Kartoffeln in Butter gebraten  
Grilltomaten, Delikatessbohnen mit Speck, gemischte Salate der Saison  
Ab 15 Personen Preis pro Person: 22,80 €

## Buffet "Lenzing"

Lammschulter mit Pinien-Thymian-Kruste mit feinem Weißweinjus  
Kartoffel-Karotten-Rösti,  
Maultaschen mit Brokkoli und Ricotta  
Fenchel, gegrillt mit Parmesan  
Kartoffel-Sellerie-Püree  
Rollbraten mit Mangold-Cranberries-Füllung mit Honig-Senf-Glase  
Kartoffelkuchen "Tortilla"  
Ab 15 Personen Preis pro Person: 21,90 €

## Buffets

# Im Buffet

**Menü „Franz von und zu“**

Beefribs (vom Weiderind)  
 BBQ-Honig-Sauce  
 Braten von der Schweinehüfte  
 Riesling-Schalotten-Sauce  
 Puten-Filet-Schnitzel in Panko-Panade  
 Kartoffelgratin, Knödel überbacken mit Frühlingszwiebeln  
 gemischte Gemüseplatte mit Hollandaise  
 Ab 15 Personen Preis pro Person: 20,20 €

**Buffet „Landhaus“**

Schweineschnitzel Milanese (Kräuterpanade)  
 Baronesse-Schenkel in heller Basilikumsauce  
 gefüllte Champignons mit Rotweinzwiebeln  
 Bandnudeln, Kartoffelgratin  
 gemischtes Gemüse und Sauce Hollandaise  
 gemischte Salate der Saison  
 Ab 10 Personen Preis pro Person: 19,50 €

**Buffet "Eurasier"**

Gefüllte Putenkeule mit Curry-Farce  
 Ananas-Chutney, Reispuffer  
 Gemüse von Spargel und Bambussprossen  
 Schweinebäckchen in Spätburgunder-Sauce  
 Kartoffel-Sellerie-Püree  
 Rahmwirsing  
 Mangold-Rucola-Salat mit gerösteten Kürbiskernen und  
 Ingwer-Schmand Dressing  
 Ab 15 Personen Preis pro Person: 18,70 €

**Buffet „Burgund“**

Bugbraten vom Rind in Rotwein-Eschalotten-Sauce  
 Truthahnspieße in weißer Estragon-Rahmsauce  
 Schweinelendchen in Apfel-Calvados-Sauce  
 Kartoffelgratin, Serviettenknödel  
 gemischtes Gemüse, gemischte Salate der Saison  
 Ab 15 Personen Preis pro Person: 22,50 €

**Buffet „Landsitz“**

Zanderfilet auf Blattspinat mit Limetten-Dill-Sauce  
 Wildtopf in Preiselbeersauce  
 Entenbrustfilet mit Honigglasur, Orangensauce  
 Schweinefilettopf in Steinpilz-Sauce  
 Butterspätzle, Petersilienkartoffeln  
 Serviettenknödel  
 Kartoffel-Zucchini-Gratin  
 Zuckerschoten mit Romanesco und Karotten in Butter geschwenkt  
 Rucola-Eisberg-Salat mit Cherry-Tomaten und Himbeer-Dressing  
 Ab 15 Personen Preis pro Person: 28,40 €

### Züricher Buffet

Geschmorte Kalbshaxen in  
heller Portwein-Kapern-Sauce  
Züricher Kalbsgeschnetzeltes, klassisch  
Boeuf Stroganoff mit Pfifferlingen  
Lammragout in feiner Sherrysauce  
Sellerie-Kartoffel-Gratin  
Spätzle, Rösti, gemischtes Gemüse,  
gemischte Salate der Saison  
Ab 20 Personen

Preis pro Person: 27,10 €

### Buffet "St. Moritz"

Entenkeule à l'orange  
Schokoladen-Blaukraut  
Röst-Knödel, Pariser Kartoffeln  
Rinderfilet in Rotweinjus mit Preiselbeeren  
Zuckerschoten im Teigmantel  
Pfannengemüse, Schupfnudeln  
gemischter Wintersalat mit Orangen  
Ab 15 Personen

Preis pro Person: 29,90 €

### Buffet "Deluxe"

Zanderfilet auf Blattspinat, Limettensauce  
Wildtopf in Preiselbeersauce  
in Aromaten gebratene Lammfilets  
Entenbrustfilet mit Honigglasur, Orangensauce  
Hähnchenbrustfilet „Florentiner Art“  
Gorgonzolasauce  
Schweinefilettopf in Rahmsauce  
Butterspätzle, Petersilienkartoffeln, Serviettenknödel  
Kartoffel-Zucchini-Gratin, gemischtes Gemüse  
gemischte Salate der Saison  
ab 20 Personen

Preis pro Person: 32,20 €

### Buffet "Royal":

Perlhuhn mit glasierten Schalotten  
Karamalisierte Zuckerschoten  
Kartoffelpüree mit Kürbis und Ingwer  
Wolfsbarsch-Filets in Safranjus  
Tagliatelle  
Gebackene Auberginen  
Rinder-Filet-Rolle in Portweinreduktion  
Rote und weiße Rüben in Lemon-Creme  
Ab 15 Personen

Preis pro Person: 34,90 €

## Buffets

für die kalte Jahreszeit

Im Buffet

### Buffet "Hüttenzauber"

Putensaftbraten, Bratensauce  
 Zwiebelrollbraten, Rahmsauce mit Champignons,  
 Kartoffelgratin  
 Eierknöpfe in Butter gebraten  
 Gemüseauflauf, gemischte Salate der Saison  
 Ab 10 Personen Preis pro Person: 17,80 €

### Buffet "Sankt Martin"

Rinderkraftbrühe mit Markklößchen  
 Martinsgans, knusprig gebacken mit Maronenfüllung  
 Gänsebratensauce, Kartoffelklöße, Apfelrotkohl  
 hausgemachte Semmelknödel  
 gemischte Salate der Saison  
 Ab 15 Personen Preis pro Person: 25,50 €

### Buffet "Rütli"

Rehrücken, am Stück gebraten, Pfifferlingrahmsauce  
 Semmelknödel, Lammragout in feiner Sherrysauce  
 Eierknöpfe, in Butter gebraten  
 Kartoffel-Zucchini-Gratin  
 Kaisergemüse mit Mandeln, Sauce Hollandaise  
 Champignons, gefüllt mit Rotweinzwiebeln  
 gemischte Salate der Saison  
 Ab 15 Personen Preis pro Person: 41,40 €

### Weihnachtsmenü

Käseknödel auf Rote-Bet-Carpaccio und Salat  
 mit weißer Vinaigrette  
 Schweinerückenbraten, mit Backobst gefüllt  
 und glasierten Maronen im Rahm  
 Rinderbäckchen in Rotweinjus mit Preiselbeeren  
 Zarte Maishähnchenbrust mit Spinat-Frischkäse-Füllung  
 Rieslingrahm  
 Kartoffel-Maronen-Püree, Mohnspätzle, Petersilien-Kartoffeln  
 Kaisergemüse, Hollandaise mit Amaretto  
 Mohnmousse, mit Birnenkompott  
 Ab 15 Personen Preis pro Person: 27,20 €

### **Buffet "Supper-Club":**

Roulade vom Maishähnchen mit Brennesel-Pesto

Weißer Tomatensauce

Reisrösti und glasierte Tomaten

Gebratenes Jungwildschwein

Bacon-Waffeln mit BBQ-Schaum

Seeteufel mit Limetten-Sauce

Fenchelgemüse und gebackene Nudelnester

Gemischte Gemüseplatte

Salat von grünen Bohnen mit Rucola und Waldpilzen

Ab 15 Personen

Preis pro Person: 24,60 €

### **Buffet "Next Supper-Club"**

Filetröllchen vom Schwein mit Grünkohl und Röstschinken

Zucchini-Blauschimmelkäse-Sauce

„Reicher Ritter“ mit Trüffeln und Frühlingszwiebeln

Weidelamm-Gulasch mit Kräuter-Sherry-Sauce

Nudel-Kürbis-Rösti

Gefüllte Paprikaschoten mit Mozzarella-Ciabatta-Füllung

Gegrillte Aubergine

Karamellierte Schnippelbohnen mit Semmelbröseln

Baby-Mangold und Feldsalat mit Senf-Feigen-Dressing

Ab 15 Personen

Preis pro Person: 24,90 €

### **Buffet "Supper-Club Sumō" 相撲**

Riesling-Hummersuppe mit Tempura-Garnelen und Parmesan-Toast

Dreierlei vom Fisch im Mangold-Kleid mit Zitronen-Hummer-Sauce

(Steinbutt, Lachs, Kabeljau)

Tagliatelle in Ingwer-Butter

Sushi-Rolle vom Rinderfilet und Teriyaki-Sauce

Schwarzwurzel-Kürbis-Gemüse in Weißwein-Paprika-Rahm

Putenkeule, gefüllt mit Calvados-Rosinen und Chili-Mango-Sauce

Gebackene Reispuffer

Gemüse von Zucchini, Paprika, Tomate und Champignon

Salat mit Mangold, Chinakohl, gerösteten Erdnüssen und Pecorino

Avocado-Granatapfel-Dressing

Ab 20 Personen

Preis pro Person: 36,20 €

### **Buffet "Supper-Club next Level"**

Rote Bete-Suppe mit Orangenfilets  
Rinderfilet-Streifen mit Zitronengras-Heidelbeer-Sauce  
Linsen-Karotten-Bratlinge  
Pulled-Pork in Louisiana-Sauce  
Nudel-Tortillia, Zander-Filet im Gewürzmantel Riesling-Rahm-Sauce  
Panierte Polenta mit Thymian  
Gemischte Gemüsepfanne mit Romanesco, Karotten und Fenchel  
Mangold-Rucola-Salat mit gerösteten Kürbiskernen und Ingwer-Schmand  
Sellerie in Cashew-Panade  
Ab 15 Personen

Preis pro Person: 31,20 €

### **Buffet Supper-Club "Hallali"**

Carpaccio von glasiertem Kohlrabi mit Schinken chips  
frittiertes Rauke und Pinienvinaigrette  
Wildschwein-Lumme mit Wildkräuter-Senf-Kruste, Calvados-Schalotten  
und Bratpfelspalten  
Gebackene Kartoffel-Bärlauch-Knödel  
Entenschenkel, gefüllt mit Spinat-Kräuter-Toastinis und  
Orangen-Ingwer-Sauce  
Wildreis-Risotto im Wirsingblatt, gratiniert mit Pecorino  
Schwarze Karotten mit Zuckerschoten, in Estragonbutter geschwenkt  
Salat vom Babyspinat mit Morbier und Williamsbirne  
mit Cashew-Balsamico-Dressing  
Ab 15 Personen

Preis pro Person: 29,50 €

### **Buffet "Best of Supperclub"**

Kürbis-Carpaccio mit Rhabarber-Chili-Marinade  
Rinderfilet-Streifen mit Zitronengras-Heidelbeer-Sauce  
Linsen-Karotten-Bratlinge  
Pulled-Pork in Louisiana-Sauce  
Kartoffel-Rauke-Küchlein  
Zander-Filet im Gewürzmantel Riesling-Rahm-Sauce  
Tagliatelle in Ingwer-Butter  
Gemischte Gemüsepfanne mit Romanesco, Karotten und Fenchel  
Sellerie in Cashew-Panade  
Mangold-Rucola-Salat mit gerösteten Kürbiskernen und Ingwer-Schmand  
Sellerie in Cashew-Panade  
Ab 15 Personen

Preis pro Person: 29,20 €

### **Buffet "Supper-Club Süd-Tirol"**

Entenkeule mit Calvados-Croutons-Farce, Mandarinen -Estragon-Sauce  
Quinoa-Linsen-Karotten-Ingwer Taler  
Krosser Schweinebauch mit Speckbohnen-Bretzel Füllung  
Schwarzbier-Sauce  
Gebratene Mini Kartoffelklöße, Rote-Beete-Ananas Rotkraut  
Geschmorte Rinder-Stelze, Rahm-Butter-Schalotten-Sauce  
Schwarzwurzel-Rösti  
Artischocken-Zucchini Frittata  
Rote-Beete Weißkohl Granatapfel Salat, Senf-Feigen-Dressing  
Ab 15 Personen

Preis pro Person: 24,20 €

Ihr Buffet

### Buffet "Daheim":

"Muttis Hackbraten" mit Sauce  
 Pfefferbraten in Rahmsauce, Drillinge in Butter gebraten  
 Schupfnudeln, Kaisergemüse  
 Ab 10 Personen Preis pro Person: 13,70 €

### Kleines Menü

Putenmandelschnitzel, Hackbällchen  
 Knusperschnitzel  
 Champignon-Sahnesauce  
 Kartoffelgratin, Gemüseauflauf  
 Ab 10 Personen Preis pro Person: 16,40 €

### Hausmanns-Menü

Putengeschnetzeltes mit Früchten  
 Schweinegeschnetzeltes in Pfefferrahmsauce  
 Reis, Rosmarinkartoffeln, Mischgemüse, Hollandaise  
 Ab 10 Personen Preis pro Person: 14,70 €

### Zünftiges Menü

Grillschinken mit Kräuterschmand,  
 Kartoffelgratin, Sauerkraut  
 und frischen Salaten  
 Ab 10 Personen Preis pro Person: 13,40 €

### Westerwälder Menü

Putenmandelschnitzel  
 Rinder Hackbällchen mit Tomate  
 Schweineschnitzel im Knuspermantel  
 Kartoffelgratin, Rahmsauce  
 Schupfnudeln, mit Zwiebel gebraten  
 Gemüseplatte  
 Sauce Hollandaise  
 Ab 10 Personen Preis pro Person: 16,70 €

### Suppenhit

Gulaschsuppe  
 Käsesuppe  
 Kartoffelsuppe  
 Baguettebrötchen  
 Ab 20 Personen Preis pro Person: 8,60 €

### Buffet „Absolvent“

Putenwürfel in Curry-Rahm  
 Gebratene Spätzle in brauner Butter  
 Grillschinken mit Honig-Orangenpfeffer-Kruste  
 Ofenkartoffel mit Dreierlei-Zwiebel-Schmand  
 Ab 10 Personen Preis pro Person: 12,70 €

**Hot Buffet**

### Buffet "Hinterländer"

"Muttis Hackbraten" mit Sauce  
 Mini-Rollbraten mit Hackfleischfüllung in Orangen-Pfeffer-Kruste  
 Senf-Honig-Sauce  
 Drillinge, in Butter gebraten  
 Schupfnudeln  
 Kaisergemüse  
 Sauce Hollandaise  
 Ab 10 Personen

Preis pro Person: 12,90 €

### Buffet "Baron"

Grillschinken, Putengeschnetzeltes  
 Kartoffelgratin, Spätzle in Butter gebraten  
 Karotten-Lauch-Gemüse à la crème  
 Blumenkohl und Brokkoli mit Mandeln  
 Sauce Hollandaise  
 Ab 10 Personen

Preis pro Person: 13,20 €

### Buffet "Iss Was"

Cordon bleu, Hackbällchen  
 Putensteak  
 Tomaten-Sahne-Sauce  
 Nudelgratin oder Kartoffelgratin  
 Pfannengemüse in Butter geschwenkt  
 Ab 10 Personen

Preis pro Person: 15,80 €

### Menü "Dollenberg"

Schweinegulasch mit Zucchini und Mais  
 Rigatini (Nudeln), Hackbällchen mit Louisiana-Sauce  
 Kartoffelauflauf  
 Leipziger Allerlei mit Rahmsauce Dollenberg"  
 Ab 10 Personen

Preis pro Person: 11,50 €

### Buffet "Yummy"

"Muttis Hackbraten" mit Sauce  
 Mini-Rollbraten mit Hackfleisch-Cranberry-Füllung  
 Senf-Honig-Sauce  
 Drillinge, in Butter gebraten  
 Schupfnudeln mit Frühlingzwiebeln  
 Gemischte Gemüse Platte, Sauce Hollandaise  
 Ab 10 Personen

Preis pro Person: 11,90 €

### Buffet "Santa Anna"

Mexicanische Blätterteig-Hackfleisch Pats  
 Carne con Chile Colorado  
 Grill-Kartoffeln mit Nacho-Chips  
 Polenta mit Paprika  
 Pfannengemüse in Kräuterbutter  
 Ab 10 Personen

Preis pro Person: 12,90 €

## Menüs

ohne Beilage

# Im Buffet

### Buffet "Hauptgericht"

Rindertopf mit Kartoffeln, Paprika und grünen Bohnen  
 Schnitzel vom Schweinelachs  
 Gefüllte Putenröllchen mit Zitronengras-Sauce  
 Gratinierte Schinken-Hackfleischröllchen in Tomaten-Sahne-Sauce  
 Ab 15 Personen Preis pro Person: 9,40 €

### "Männer-Menü"

Kasseler mit Sauerkraut-Senf-Kruste  
 Hackbraten mit Brezel-Füllung, Oktoberfest-Sauce  
 Bavette vom Rind, rosa gebraten, Louisiana-Sauce  
 Ab 15 Personen Preis pro Person: 11,70 €

### Buffet "Echte Männer"

Spanferkelkeule  
 Rinderbraten in Soße  
 Spießbraten, gefüllt  
 Puszta-Sauce  
 Ab 15 Personen Preis pro Person: 13,60 €

### Menü "Ihrdenrest"

Rinderbugbraten in Lauch-Portwein-Sauce  
 Filettopf vom Schwein mit Champignonrahm  
 Puten-Minischnitzel in Panko-Panade  
 Ab 15 Personen Preis pro Person: 13,90 €

### Menü „Franz“

Beefribs (vom Weiderind)  
 BBQ-Honig-Sauce  
 Braten von der Schweinehüfte  
 Riesling-Schalotten-Sauce  
 Puten-Filet-Schnitzel in Panko-Panade  
 Ab 15 Personen Preis pro Person: 12,80 €

### Buffet „Stammtisch“

Schweine Schnitzel paniert  
 Putengeschnetzeltes in Ingwer-Rahmsauce  
 Rinderrippchen vom Grill  
 Western-Sauce  
 Ab 15 Personen Preis pro Person: 11,30 €

## Menüs zum Grillen

Spanferkel

**Spanferkelgrillen** ab 25 Personen  
inkl. Aufschneiden von uns bei Ihnen  
Spanferkel  
Folienkartoffel, Kräuterschmand, Krautsalat  
Brotkorb mit Partybrötchen  
gemischter, frischer Salat

Preis pro Person: 20,50 €

**Rinderkeule am Grill** ab 80 Personen  
Grill, (Auf- und Abbau)  
gemischtes Gemüse  
hausgemachte Hollandaise  
Apfelrotkraut, Bayrischkraut  
Apfel-Meerrettich-Sauce  
Kartoffelklöße, Apfelrotkohl  
hausgemachte Semmelknödel  
gemischte Salate der Saison

Preis pro Person: 21,50 €

Wir grillen bei Ihnen vor Ort je nach  
Wunsch ganze Rinderkeulen, Spanferkel oder Lämmer.  
Mit unserem XXL-Grill machen wir Ihre Veranstaltung  
zu einem Erlebnis.

**„Burger-Sensation“**  
Von uns vor Ort zubereitet  
Selbst gemachte Fleischpaddies vom Rindfleisch und Grillkäse  
Selbstgemachte Burgerbrötchen  
Zwiebeln und Whisky Zwiebeln, Tomaten, Bacon, Cheddar Käse,  
Salat, hausgemachte Saucen  
Grillkartoffeln, Pommes  
Kraut-Salat  
Brotkorb mit Party-Brötchen  
gemischter frischer Salat  
Ab 25 Personen

Preis pro Person: 23,50 €

**Barbecue**  
Von uns vor Ort zubereitet, Grillanlagen  
Grillsteaks, mager und durchwachsen vom Schwein  
Flank-Steaks rosagegrilltes Rindersteak, Chicago-Steakhouse-Sauce  
Putensteaks "Madras"  
Grobe Bratwürstchen aus eigener Herstellung  
gegrillter Schafskäse mit Tomaten im Schmorzwiebelbett  
Lenden Spießchen im Speckmantel  
Folienkartoffel, Kräuterschmand, Krautsalat, Nudelsalat  
Tomaten-Mozzerella-Salat  
Brotkorb mit Party-Brötchen  
gemischter frischer Salat  
Ab 25 Personen

Preis pro Person: 27,80 €

# Menüs zum Grillen

# 30

Grillen

## Barbecue "club edition"

Von uns vor Ort zubereitet

Saltimbocca vom Fisch, mit Zander, Parmaschinken und Salbei

Flat iron Steak vom Westerwälder Weiderind

Papas-Steak-Sauce

Wedges frisch zubereitet

Gefüllte Hähnchenbrüste, mit Feta-Käse, Frühlinszwiebel und Ricotta

Pfeffer-Limetten-Majonaise

Meisters Filetrolle im Baconmantel

Drillinge in Butter und Gartenkäutern

Grillgemüse von Paprika, Zucchini, Aubergine und marinierten Zwiebeln

Grillkäse aus eigener Herstellung

Cheddar-Creams Kartoffeln

Coleslaw (amerikanischer Krautsalat mit Möhren)

Mexikanischer Nudelsalat

Partybrötchen mit Brotvariationen

Salat von Baby-Mangold, Spinat und Feldsalat

Orangen-Balsamico-Dressing

Ab 25 Personen

Preis pro Person: 36,90 €

## Barbecue "new club edition"

Von uns vor Ort zubereitet

Saltimbocca vom Lachs, mit Parmaschinken und Salbei

Flat iron Steak vom Westerwälder Weiderind

Papas-Steak-Sauce

Wedges frisch zubereitet

Pfeffer-Limetten-Majonaise

Bratwurst mit Chili und Zitronengras

Estragon-Senf

Marinierte Grillzwiebel mit Honig-Senf-Kruste

Pollo Fino (Hähnchenkeule ausgelöst) Mahima-Curry und Ingwer

Secreto (geheimes Filet vom Schwein)

Grillkartoffel in Butter und Gartenkäutern

Grillgemüse von Paprika, Zucchini, Aubergine und marinierten Zwiebeln

Gegrillte Polenta mit Thymian

Karibischer Krautsalat

Mediterraner Nudelsalat

Partybrötchen mit Brotvariationen

Salat von grüne Bohnen, Feldsalat und Parmesanraspel

Orangen-Balsamico-Dressing

Ab 25 Personen

Preis pro Person: 33,40 €



Brombeer-Pfirsich-Crumbel	4,00 €
Schokoküchlein mit flüssigem Schokokern und Vanillesauce	4,00 €
Warmer Obstauflauf mit Vanillesauce	2,70 €
Bratapfel-Schmarrn mit Calvados-Vanillesauce	3,20 €
Marillenknödel auf Pfirsich-Carpaccio	4,50 €
Lebkuchen-Mousse mit Rotweibirnen	3,10 €
Himbeersauce, Vanillesauce, Vanille-Amaretto-Sauce, Schokoladensauce, Erdbeersauce, Mandelsauce	0,90 €
Gebackene Banane mit Honig	2,90 €
Erdbeer-Rhabarber-Kompott mit Vanillesauce	3,70 €
Weincreme	3,80 €
Grießpudding mit Erdbeeren	2,80 €
Tiramisu mit Spekulatius und Beeren	3,60 €
Zimtmousse mit Birnenkompott im Glas	3,40 €
Mandarinen-Creme mit Grand-Marnier-Frucht-Sauce	3,20 €
Williams-Creme mit Birnengeist und Schokoladen-Splits	3,60 €
Lebkuchen-Mousse mit Vanillekipferln im Glas	3,20 €
Marillenknödel mit Vanillesauce	4,50 €
Kaiserschmarrn mit Vanillesauce	3,90 €
Mandelgries mit weihnachtlichen Zwetschgen	3,10 €
Mandelgries mit Himbeeren	3,10 €



Frischer Obstsalat der Saison im Glas	3,20 €
Obstvariation im Glas mit Quark und Erdbeersauce im Glas	3,50 €
Früchte-Variation im Glas mit Mascarpone im Glas	3,70 €
Schlumpeweck mit Apfel-Calvados Kompott	3,50 €
Mousse au Chocolat (dunkel) im Glas	3,20 €
Mousse au Chocolat (weiß) im Glas	3,20 €
Mousse Variation hell-dunkel im Glas	3,20 €
Erdbeer-Creme im Glas	3,10 €
Bayrisch-Creme im Glas	2,90 €
Herrencreme mit Waldbeeren im Glas	3,10 €
Bayrische Creme mit Erdbeerschaum im Glas	2,90 €
Bayrisch Creme mit Himbeermousse im Glas	2,90 €
Panna cotta im Glas	2,70 €
Panna cotta mit Rosmarin und Himbeermark im Glas	3,00 €
Panna cotta mit Mangoschaum im Glas	3,00 €
Tiramisu, nach Art des Hauses im Glas	2,90 €
Hessisches Tiramisu, mit Calvados Apfelstückchen im Glas	3,40 €
Orangencreme mit Grand Marnier und Schokolade im Glas	3,20 €
Rote Grütze mit Vanillesauce im Glas	3,20 €
Heidelbeer-Dessert mit Joghurt und Krokant im Glas	2,90 €
Himbeer-Panna-cotta im Glas	3,00 €
Joghurt-Creme mit Blaubeeren im Glas	2,90 €
Mango-Prosecco-Mascarpone-Creme im Glas	4,00 €

## Zusatzleistung

Zusatzleistung

Teller, groß	0,60 €
Teller, groß mit Messer und Gabel	1,30 €
Teller, klein	0,50 €
Suppentasse mit Unterteller	0,70 €
Dessertschale	0,40 €
Kaffeetasse mit Unterteller	0,70 €
Reinigung pro Teil	0,20 €
Messer, groß	0,35 €
Gabel, groß	0,35 €
Löffel, groß	0,35 €
Gabel, klein	0,25 €
Löffel, klein	0,25 €
Willibecher 0,3 l	0,20 €
Sektglas 0,2 l	0,50 €
Rotweinglas	0,70 €
Weißweinglas	0,70 €
Schnapsglas	0,20 €
Polieren pro Glas	0,60 €
Bierzeltgarnitur (Tisch mit 2 Bänken)	9,90 €
Buffettisch 80 x 200	8,90 €
Sitzauflage für Garnitur, 2 Stück	3,40 €
Stehtisch rund	8,20 €
Stehtisch-Husse	13,- €
Stuhl, Kunststoff	4,50 €
Stuhl, Kissen	2,00 €
Warmhaltebehälter zum Ausleihen	5,00 €
Brennpaste	2,00 €
Personal Auf-Abbau, pro Std.	37,80 €
Personal Bedienung, pro Std.	41,60 €
Personal Grillen, Aufschneiden, pro Std.	41,60 €
Zelt 3 x 3 m	24,90 €
Zelt 3 x 6 m	34,90 €
Zelt 3 x 3 m regenfest	44,90 €
Zelt 4 x 10 m	49,90 €
Zelt Milano 5 x 6 m	49,90 €

## **Information**

Informieren Sie sich über unser umfangreiches Angebot auf [www.partyservice-lehr.de](http://www.partyservice-lehr.de) oder unter Tel. 0171 77 10 618

## **Offene Fragen**

Falls Sie Fragen zur Anlieferung, zu Terminen, zur Bezahlung oder einem anderen Punkt haben, nehmen Sie Kontakt mit uns auf.

## **Bestellung**

Um einen reibungslosen Ablauf gewährleisten zu können, ist eine frühe Bestellung vorteilhaft. Die Erstbestellung bei uns, wird über die Anmeldung auf unserer Homepage vorgenommen. (wegen Datenschutzrichtlinien)

## **Abstimmung**

Nach Ihrer Bestellung erhalten Sie eine Auftragsbestätigung. Änderungen können bis zu 5 Werktagen vor Ihrer Veranstaltung berücksichtigt werden.

## **Anlieferung**

Auf Wunsch liefern wir Ihnen unsere Köstlichkeiten gegen Aufpreis direkt vor Ort.

## **Geschirr & Reinigung**

Wir gehen davon aus, dass ausgeliehenes Geschirr gereinigt zurückgebracht wird. Bei ungespülter Rückgabe stellen wir Ihnen die Reinigung in Rechnung.

## **Abholung**

Nach Vereinbarung holen wir das Geschirr gegen Aufpreis bei Ihnen ab.

## **Bezahlung**

Bei jeder Lieferung erhalten Sie von uns eine Rechnung. Sie können bei Lieferung oder bei der Geschirrrückgabe bar bezahlen, oder per Überweisung bezahlen.

## **Preisgestaltung**

Alle hier angegebenen Preise sind Abholpreise und verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

## **Stornogebühren**

Kostenfrei können Sie bis zu 7 Tagen vor der Veranstaltung stornieren,  
10 % bei 6 - 5 Tagen,  
20 % bei 4 - 3 Tagen,  
30 % bei 2 Tagen,  
50 % bei 1 Tag,  
80 % am Tag

<b>Herborn</b>	16 €	<b>Breitscheid</b>	31 €	<b>Dillenburg</b>	28 €
Burg	23 €	Medenbach	29 €	Niederscheld	25 €
Merkenbach	23 €	Erdbach	29 €	Oberscheld	29 €
Hörbach	23 €	Gusternhain	33 €	Eibach	30 €
Herbornseelbach	23 €	Rabenscheid	36 €	Donsbach	32 €
Amdorf	24 €	<b>Driedorf</b>	30 €	Manderbach	36 €
Schönbach	24 €	Roth	28 €	Nanzenbach	36 €
Guntersdorf	27 €	Heiligenborn	27 €	Frohnhausen	37 €
Uckersdorf	27 €	Hohenroth	36 €	<b>Haiger</b>	33 €
Hirschberg	28 €	Seilhofen	33 €	Sechshelden	31 €
<b>Sinn</b>	23 €	Madenmühlen	35 €	Langenaubach	36 €
Fleisbach	26 €	Münchhausen	34 €	Haigerseelbach	37 €
Edingen	26 €	Waldaubach	35 €	Flammersbach	39 €
<b>Ehringshausen</b>	31 €	<b>Greifenstein</b>	34 €	Allendorf	39 €
Katzenfurt	28 €	Rodenberg	36 €	Rodenbach	39 €
Kölschhausen	31 €	Beilstein	33 €	Fellerdillen	39 €
Dillheim	31 €	Rodenroth	36 €	Steinbach	40 €
Breitenbach	32 €	Ulm	38 €	Niederroßbach	51 €
Greifenthal	33 €	Holzhausen	37 €	Oberroßbach	44 €
Daubhausen	32 €	Odersberg	38 €	Weidelbach	44 €
Dreisbach	33 €	Allendorf	39 €	Dillbrecht	44 €
Niederlemp	33 €	Aborn	39 €	Offdillen	50 €
<b>Mittenaar</b>		Nenderoth	39 €	<b>Eschenburg</b>	
Ballersbach	26 €	<b>Renneroth</b>	46 €	Wissenbach	42 €
Bicken	28 €	<b>Mengerskirchen</b>	48 €	Eibelshausen	48 €
Offenbach	31 €	<b>Biskirchen</b>	49 €	Eiershausen	46 €
Bellersdorf	36 €	<b>Aßlar</b>	41 €	Hirzenhain	49 €
<b>Bischoffen</b>	35 €	Werdorf	37 €	Roth	51 €
Niederweidbach	39 €	Berghausen	38 €	Simmersbach	47 €
Oberweidbach	41 €	Bechlingen	39 €	<b>Dietzhöhlztal</b>	
Rossbach	42 €	Oberlemp	41 €	Steinbrücken	52 €
Willsbach	45 €	Bermoll	40 €	Mandeln	54 €
<b>Eisemroth</b>	36 €	<b>Wetzlar</b>	48 €	Ewersbach	54 €
Übernthal	36 €	<b>Gießen</b>	56 €	Rittershausen	56 €
Oberndorf	39 €	<b>Braunfels</b>	61 €		
Tringenstein	42 €	<b>Leun</b>	55 €		
Wallenfels	41 €				
<b>Hohenahr</b>					
Altenkirchen	37 €				
Mudersbach	38 €				
Ahrdt	37 €				
Groß Altenstädten	43 €				
Erda	43 €				
Hohensolms	46 €				
<b>Bad Endbach</b>	45 €				
Günterod	39 €				
Hartenrod	42 €				
Schlierbach	43 €				
Wommelshausen	47 €				
Bottenhorn	50 €				
Dernbach	53 €				
<b>Gladenbach</b>	56 €				

# Notitzen

