

Partyservice
Petra Seefried
Ziegeleistr. 14 /1
70825 Münchingen
07150/8829
0174/3288931
[www.partyservice-
seefried.de](http://www.partyservice-seefried.de)
[info@partyservice-
seefried .de](mailto:info@partyservice-
seefried.de)

Menüplan

2023

Wir freuen uns über Ihr Interesse an unserem Partyservice. Sie können aus einem großen Angebot unserer Küche wählen, egal ob es sich um feines Fingerfood, regionale oder mediterrane Buffets handelt. Das Geheimnis unserer Küche ist, den Eigengeschmack eines guten Produktes durch einfache und phantasievolle Zubereitung zu unterstützen. Eine individuelle Beratung sowie eine qualifizierte Planung machen wir uns gerne zur Aufgabe und sehen dies als Grundlage für eine erfolgreiche Gestaltung Ihres Festes. Bedienen sie sich aus unserer Auswahl, suchen sie sich Ihre Favoriten heraus, wir machen Ihnen ein unverbindliches Angebot.

**Wir wünschen Ihnen viel Freude bei der Auswahl
und freuen uns, für sie aktiv werden zu können**

Inhalt

Deckblatt	01
Inhalt	02
Zusatzstoffe und Allergene	03
Fingerfood : Feines und Herzhaftes/ Haube und Boden	04
Fingerfood: Sandwich / Burger / Stäbchen und Spieße	05
Fingerfood: Stäbchen Spieße / Päckchen und Rollen	06
Fingerfood: Glas und Deckel	07
Fingerfood: Glas und Deckel / Ofenwarm	08
Fingerfood: Ofenwarm / Salat Bowl / Suppen	09
Suppen / Unsere kleine Bürorunde / Stilvoll Feiern	10
Gourmet- Feger / Rustikales Schlemmerbuffet / 4- Jahreszeiten	11
Schwabenliebe/ Almauftrieb /Lieblingessen.../ Unser Favorit / Grüße vom .. /	12
Traumreise / Buffet0711 / Vegan vom Feinsten / Heimatliebe / Buffet0711	13
Tafelfreuden / unser Grill- Buffet	14
Dessert / Zubehör	15
Wichtige Informationen	16

ZUSATZSTOFFE & ALLERGENE

ZUSATZSTOFFE

1 mit Konservierungsstoff

3 mit Antioxidationsmittel

4 geschwefelt

5 mit Farbstoff

8 mit Nitrat

9 geschwärzt

8 gewachst

11 mit Süßungsmittel

12 mit Geschmacksverstärker

13 mit Phosphat

ALLERGENE



Soja



Senfsamen



Erdnüsse, Mandel, Pistazie, Sesam



Sellerie



Eier



Milch



Fisch



Krebstiere



glutenhaltiges Getreide: Weizen, Roggen, Hafer, Dinkel

Fingerfood ist modern, zeitgemäß und liegt absolut im Trend. Es ist erlaubt, alles was klein genug ist um elegant mit der Hand verspeist zu werden. Bei einem festlichen Imbiss, zum Stehempfang, zum Aperitif oder fürs kalte Buffet. Die Vielfalt der Formen und unterschiedlichen Arten und die exquisite Zubereitung verwandeln die kleinen Häppchen zu wahren Leckerbissen aus unserer Küche.

Die Mindestbestellmenge beträgt 10 Stück je Sorte

Feines und Herzhaftes mit Haube und Boden:

Canapè Crostini Brötchenhälfte

Gekochter und roher Schinken, Wurst, Salat, Butter	€2,30	€2,30	€2,30	   
 1,8,12,				
Roastbeef mit Meerrettich Mayonnaise Salat, Butter	€2,30	€2,30	€2,30	   1, 11
Parmaschinken, Rucola, Tomatenpesto und Parmesan	€2,30	€2,30		  8
Rosmarinschinken, Gorgonzolacreme Salat, Butter	€2,30	€2,30	€2,30	  1,3,8,13
Saftiger Schweinebraten, Salat und Butter	€2,30	€2,30		  8
Frischkäse, Hartkäse, Weichkäse, Salat, Butter	€2,30	€2,30	€2,30	  3
Räucherlachs mit Sahnemeerrettich, Salat, Butter	€2,50	€2,50	€3,50	   3,4,11,12
Graved- Lachs mit Dill-Senfauce Salat und Butter	€2,50	€2,50	€3,50	   3,4,11,12
Forellencreme mit Salatgurke und frischem Dill	€2,50	€ 2,50		   13,11,12
Partylaugenbrötchen mit gek. Schinken, Hartkäse, Salat und Butter			€2,20	  1,3,8
Bruschetta mit Tomaten und Knoblauch	VEGETARISCH	€2,30	€2,30	 
Pinsa Verde mit Bruschetta- Topping	VEGAN		€2,40	
Tramezzini mit Büffelmozzarella	VEGETARISCH		€2,30	  1,11

Vollkornbrot- Schnittchen mit verschiedene Frischkäse VEGETARISCH €2,20  

Die Mindestbestellmenge beträgt 10 Stück je Sorte

Sandwich:

Sandwich mit gekochtem Schinken, Salat ,Salatgurke, Tomate, Mayonnaise €2,30  1,8,11

Sandwich mit Räucherlachs mit Sahnemeerrettich, Salat, Butter €2,30   
3,4,11,12

Sandwich mit Frischkäse, Hartkäse, Weichkäse, Salat, Butter €2,30   
3

Kleine Burger mit maximalem Geschmack:

Mini Veggie- Burger mit Soja- Patty, Humus und Rohkost €2,40   

Mini Burger der klassische Hamburger, Rindfleisch- Patty, Essiggurke, Tomate €2,40   
1,11

Mini Burger mit Leberkäse- Pflanze mit Bergkäse und Salat €2,40   
1,8,11

Stäbchen und Spieße:

Antipasti- Spießchen mit Paprika, Champignon, Zucchini und Oliven VEGAN €1,90

Falafeln mit Sesam oder Joghurt Dip VEGAN €2,30 

Linsenbällchen nach Indischer Art mit Mango Chutney VEGAN €2,30

Griechischer Salat mit Tomate, Salatgurke, Olive und Käse €1,90  9

Cocktailtomate mit Büffelmozzarella und Basilikum €1,70  

Zucchini- Frischkäseröllchen mit Minze und Rucola €1,70 

Auberginen- ziegenkäse- Röllchen mit Raita- Sauce €1,70 

Tortenbriespieß mit feiner Gorgonzola- Creme €1,55  9

<u>Bergkäse am Spieß mit Weintrauben und Oliven</u>	€1,50	 9
<u>Hähnchen- Spieß mit Zucchini- Karottenröllchen und Zucchini- Tsatsiki</u>	€1,90	  
<u>Hähnchen- Spieß Yakitori</u>	€1,70	  1,3,12
<u>Hackfleischbällchen am Spieß mit Essiggurken- Röllchen</u>	€1,50	  
<u>Garnelenspieß mit würziger Peperoni Note</u>	€2,40	
<i>Päckchen und Rollen:</i>		
<u>Frühlingsröllchen mit knackigem Gemüse</u>	VEGAN €1,50	  1,12
<u>Filo- Röllchen mit scharfen Hackfleisch</u>	€1,65	
<u>Schinkenhörnchen mit herzhafter Schinken- Käsefüllung</u>	€1,80	   8
<u>Quiche Lorraine- Törtchen mit Lauch oder Spargel oder Speckwürfel</u>	€1,80	   8
<u>Quiche Lorraine Törtchen mit Räucherlachs</u>	€1,90	  
		
<u>Grissini mit Parmaschinken und Rucola umhüllt</u>	€1,50	 8
<u>Gerollter Wrap mit Humus pikant ,Tofu, Avocado, und Salat</u>	VEGAN €1,90	 
<u>Gerollter Wrap mit Frischkäse, Brie, Rucola Karotte und Tomate VEGETARISCH</u>	€1,90	 
<u>Gerollter Wrap mit Putenschinken, gekochtem Ei, Salat und Remoulade</u>	€1,90	   8
<u>Gerollter Wrap mit Thunfisch, gekochtem Ei, frische Salate</u>	€1,90	  
<u>Kleine gefüllte Tomaten mit Couscous und Mozzarella</u>	VEGETARISCH €1,90	 

Flying Food, Leckereien aus dem Glas sind Raffiniert! Ihre Gäste werden davon begeistert sein. Durch eine adäquate, moderne Präsentation werden sie auf kulinarische Entdeckungreise geschickt.

Die Mindestbestellmenge beträgt 10 Stück je Sorte

Glas und Deckel:

<u>Buntes Rohkostarrangement mit herzhafter Kräuter- Vinaigrette</u>	VEGAN	€2,00	
<u>Farfalle Salat mit Blattspinat, getrockneten Tomaten, Pinienkerne</u>	VEGAN	€2,00	
<u>Orangen- Fenchel- Salat mit Granatapfelkerne</u>	VEGAN	€2,00	 
<u>Süßkartoffel- Orange- Cashew Salat</u>	VEGAN	€2,00	 
<u>Paprika Couscous- Salat mit getr. Tomaten</u>	VEGAN	€2,00	
<u>Reisnudelsalat mit Zuckerschoten Karotten, Shitake- Pilze und Paprika</u>	VEGAN	€2,00	 
<u>Asiatischer Glasnudelsalatmit Gemüse</u>	VEGAN	€2,00	 
<u>Ratatouille- Salat</u>	VEGAN	€2,00	  
<u>Nudelsalat mit Blattspinat Pinienkerne und getr. Tomaten</u>	VEGAN	€2,00	 
<u>Spaghetti Salat mit Pesto Rucola und getrockneten Tomaten</u>	VEGETARISCH	€2,00	 
<u>Weintraubensalat mit Ziegenfrischkäse und Feigensenf</u>	VEGETARISCH	€2,50	 
<u>Roter Linsensalat mit Eierwürfel auf Friseesalat</u>	VEGETARISCH	€2,00	 
<u>Rote Bete- Quinoa- Salat mit Feta und Apfelwürfel</u>	VEGETARISCH	€2,00	
<u>Orecchiette- Hähnchensalat mit Datteltomaten und Mozzarella</u>		€ 2,00	  
<u>Fruchtiger Hähnchensalat mit Currydressing</u>		€2,00	 

<u>Maultäschchensalat mit Datteltomaten Mozzarella Kräuter- Vinaigrette</u>	€2,00	  	11
<u>Schweinefilet- Spieß paniert auf Kartoffelsalatbett</u>	€2,40	  	
<u>Fleischkühle- Spieß auf Kartoffelsalatbett</u>	€2,30	  	
<u>Vitello tonnato vom Kalbstafelspitz mit Rucola</u>	€2,30		1,3
<u>Schwäbischer Wurstsalat mit Essiggurke und roten Zwiebelringe</u>	€2,20		3,8,11,13
<u>Schweizer Wurstsalat mit Käse Essiggurke und roten Zwiebelringe</u>	€2,20	  	3,8,11,13
<u>Shrimps- Cocktail mit feinen Eismeergarnelen mit Ananas und Mandarinen</u>	€2,80		1,3,11,12
<u>Würzige Garnelen mit Avokadowürfel und Zitrone</u>	€2,80		
<u>Okterpus- Carpaccio mit Pistazienkrümmel auf Friseesalat</u>	€2,00		
<u>Fruchtiger Glasnudelsalat mit gebratenen Gambas und gerösteten Erdnüsse</u>	€2,40	  	
<u>Penne mit Thunfisch auf sizilianische Art</u>	€2,00	 	9

Fingerfood Ofenwarm: angerichtet in kleinen Zuckerrohrschalen

Die Mindestbestellmenge beträgt 10 Stück je Sorte

Vegan:

Gemüseschaschlick: Drillingkartoffel, Paprika, Zucchini, Champignon mit Petersilienpesto €2,75

Würziges Ragout: Zucchini, Aubergine, Paprika, Karotte und fruchtiger Tomatensauce €2,75

Alblinsen- Dal mit Kürbis und Basmati Reis €3,30

Vegetarisch:

Gebackene Süßkartoffeln mit Feta und Zucchini €3,30  

Sitzilianisches Caponata- Gemüse €2,75 

Überbackene Käsespätzle mit mildem Bergkäse und Zwiebelschmelze €2,75   

Herzhaftes:

Currywurst mit pikanter Sauce und Partybrötchen €3,30  3,8,11,13

Suppenmaultaschen geschmelzt mit Zwiebeln €3,30   

Wir bieten nun auch Bowl an, das heißt eigentlich „Essen aus einer Schale“, gefüllt wird es nach dem Baukastenprinzip. Zuunterst eine kohlenhydratreiche Basis wie Nudeln oder Reis, gefolgt von Gemüse und einer Eiweißkomponente, in der Regel Fleisch, Fisch, Tofu oder Hülsenfrüchte.

Mindestbestellmenge beträgt 10 Stück je Sorte

Bunte Salat Bowl mit Joghurt Dressing    **pro Person €8,00**

Zutaten: Couscous, pochiertes Ei, Feldsalat, Cocktailtomate, Avocado, Joghurt

Fruchtiger Sommer Salat  **pro Person €8,00**

Zutaten: Bunte Salat, Blattspinat, Süßkartoffel, Granatapfel, Trauben, Avocado, Walnüsse

Salatbowl Regenbogen   **pro Person €8,00**

Zutaten: Couscous, frische grüne Salate, Rucola, Spitzkohl, Radicchio, Nüsse und Sprossen

Sushi Poke Bowl mit Lupinen  **pro Person €10,00**

Zutaten: Sushi- Reis, Radieschen, Salatgurke, Melone, Lachsforelle und Lupinen

Eine gute Suppe ist der Wegbereiter des Appetits. Unsere Suppen bekommen mit ausgewählten Zutaten die richtige Würze.

Die Mindestbesellmenge beträgt 10 Stück je Sorte 250ml. 500ml.

Kürbis- Kokos- Suppe VEGAN €3,50

Möhrensuppe asiatisch mit Kokosmilch und Peperoni VEGAN €3,85

Spargelcremesuppe (Saisonal) VEGETARISCH

Kartoffellauchsuppe mit Schnittlauchröllchen VEGETARISCH €3,50 €6,00  

Süßkartoffel- Chili- Suppe VEGETARISCH €3,50

<u>Tomatencremesuppe</u>	VEGETARISCH	€3,50	
<u>Kartoffelschaumsüppchen mit Steinpilzen</u>	VEGETARISCH	€3,50	
<u>Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle und Schnittlauchröllchen</u>		€3,85	   
<u>Rinderkraftbrühe mit Grießklöschen oder Suppenmaultaschen</u>		€ 3,85	   
<u>Festtagssuppe mit Mark, Grießklöschen, Suppenmaultaschen und Flädle</u>		€3,90	   
<u>Gulaschsuppe nach ungarischer Art</u>		€3,90	
		€7,70	

Als Idee– eine Zusammenfassung unserer beliebtesten und bewährtesten Menüs. Sie sollen Ihnen bei der Auswahl ihrer Speisen als Vorschlag und Anregung dienen.

Ab 10 Personen Fingerfood- Paket: unsere kleine Bürorunde    1,3,4,8,9,11,12,13
pro Person €12,78

- Griechischer Salat am Spieß mit Tomate, Salatgurke, Olive und Käse VEGETARISCH
- gerollter Wrap mit Frischkäse, Brie, Rucola und Tomate VEGETARISCH
- Partylaugenbrötchen mit gekochtem Schinken, Hartkäse und Salat
- Crostini mit Räucherlachs, Sahnemeerrettich, Salat
- Fleischküchle- Spieß auf Kartoffelsalatbett, aus dem Weckglas
- Fruchtsalat aus dem Weckglas

Ab 10 Personen Fingerfood- Paket: Stilvoll Feiern       1,9,8,3
pro Person €16,20

- Antipasti- Spießchen mit Paprika, Champignon, Zucchini und Oliven VEGAN
- Pinsa Verde mit Bruchetta- Topping VEGAN
- Falafel mit Mango- Harisa- Chutney VEGAN
- Weintrauben- Salat mit Ziegenfrischkäse und Feigensenf VEGETARISCH
- Fruchtiger Glasnudelsalat mit gebratenen Gambas und Erdnüsse
- Vitello- tonnato vom Kalbstafelspitz mit Rucola
- Canapè mit Roastbeef und Balsamico- Zwiebeln
- Zweierlei Melone mit mildem Parmaschinken

Ab 10 Personen: Fingerfood- Paket Gourmet- Feger  1,11,12,1

pro Person €13,90

- Gerollter Wrap mit Humus pikant, Tofu, Avokado und Salat VEGAN
- Falafeln Joghurt- Minz- Dip VEGAN
- Mini Veggie- Burger mit Soja- Patty, Humus und Rohkost VEGAN
- Pinsa Verde mit Bruschetta- Topping VEGAN
- Partybrötchen mit Partyschnitzel von der Pute, Salat und pikanter Sauce
- Currywurst mit pikanter Sauce und Brot

Ab 20 Personen: Rustikales Schlemmer-Buffer  1,3,4,8,9,11,12,13

pro Person €19,30

- Kartoffelsalat, Weißkrautsalat mit Kümmel und Speck, Nudelsalat mit Mais, Erbsen, Essiggürkle, Paprikawürfel und würzigem Senfdressing
- Partymaultaschensalat mit Cocktailtomaten, Mozzarella und würzigem Kartoffeldressing
- Schwäbischer Wurstsalat mit roten Zwiebeln
- Räucherforelle auf würzigem Wildkräuterdressing mit Meerrettich und Ei
- halbe Eier mit Frischkäse- Tomaten und Eier- Senffüllung, auf bunte Salate
- Rustikales Vesperbrett: mit Kaminwurzeln, Landjäger, roher Schinken, Pfefferschwarze, Griebenschmalz und Faßbutter mit Radieschen und Essigurke dekoriert.
- Bratensnack in Partygröße: Putenschnitzel, Fleischkühle und Hähnchenkeule
- Käselektion: Ausgewählte Hart- und Weichkäse mit Feigensenf und Weintrauben
- Brotauswahl: Partybrötchen, Kartoffelbrot, Baguette

Ab 20 Personen: 4- Jahreszeiten  1,3,4,8,9,11,12

Pro Person €22,00

- Antipasti- Selektion 5 verschiedene mariniertes und gebratenes Gemüse VEGAN
- Linsenbällchen nach Indischer Art mit Mango Chutney VEGAN
- Waldpilz- Salat mit Pfifferlinge, Champignons, Perlzwiebel VEGETARISCH
- Spaghetti- Salat mit Pesto, Ruccola und Tomaten VEGETARISCH
- Gemüsesalat mit mariniertem Feta VEGETARISCH
- Gefüllter Steinchampignon mit Frischkäse und Schnittlauchröllchen VEGETARISCH
- Zweierlei Melonenkugel mit mildem Parmaschinken
- Fruchtiger Glasnudelsalat mit Gambas, Zuckerschoten, Karotte und Cashewnüsse
- Vitello- tonnato gebratene Kalbfleischscheiben mit cremiger Thunfischsauce
- Rosmarinschinken, hauchdünn geschnitten mit Parmesanblättern auf Rucola
- Räucherfisch- Selektion von 5 verschiedenen Räucherfischen mit Sahnemeerrettich
- Käselektion, ausgewählte Hart- und Weichkäse mit Feigensenf und Weintrauben
- Brotauswahl: Partybrötchen, Ciabatta und Baguette

Ab 15 Personen: Schwabenliebe  **pro Person €15,75**

- Kartoffelsalat, Karottensalat, Rote Bete Salat, Feldsalat mit Linsentopping
- Rinderbraten vom Kernbug in Trollingersauce
- Paniertes Putenschnitzel (Partygröße)
- Spätzle & feines Kartoffelgratin
- Gemüseselektion: Karotte, gelbe Rübe, Broccoli, Zuckerschoten **VEGETARISCH**

Ab 15 Personen: Almauftrieb  **pro Person €16,82**

- Kartoffelsalat, Karottensalat, Weißkrautsalat, knackig grüner Marktsalat mit Vinaigrette
- Würziges Pilzragout mit gedämpften Semmelknödel **VEGETARISCH**
- Käsespätzle mit mildem Bergkäse und Zwiebelschmelze **VEGETARISCH**
- Schwäbischer Kartoffelkuchen **VEGETARISCH**
- Rinderzwiebelgulasch, zarte Rindfleischwürfel in dunkler Sauce
- Schwäbische Maultaschen mit Zwiebelschmelze

Ab 15 Personen: Lieblingessen der Schwaben  **pro Person €19,75**

- Kartoffelsalat, Karottensalat, Weißkrautsalat, Feldsalat
- Zarter Zwiebelrostbraten in Trollingersauce
- Filettöpfe vom Schweinemedallion mit frischen Waldpilzen und Rahmsauce
- Gebratene Serviettenknödel in Butter & Spätzle

Ab 15 Personen: unser Favorit  **pro Person €15,85**

- Große Salatbar: Grüner, Karotte, Kraut, Gurke, Hirtensalat mit Schafskäse, Kartoffel, und Farfallesalat mit Babyspinat
- Filettöpfe vom Schweinemedallion mit frischem Steinchampignon und feiner Rahmsauce
- Paniertes Putenschnitzel
- Spätzle & Kartoffelgratin

Ab 15 Personen: Grüße vom Mittelmeer  **pro Person €15,85**

- Knackiger Marktsalat: grüne Salate mit saisonaler Rohkost und Dressing
- Griechischer Salat am Spieß **VEGETARISCH**
- Gemüselasagne mit Zucchini, Karotte, Zwiebeln und Blattspinat mit Mozzarella **VEGETARISCH**
- Würziges Backofengemüse mit Kartoffelgratin **VEGETARISCH**
- Gefülltes Schweineschnitzel mit Schafkäse, getr. Tomaten und Pinienkerne
- Toskanisches Hähnchenbrustfilet mit Zitronen Pfeffer
- Würziges Backofengemüse mit Kartoffelgratin

Ab 15 Personen: Traumreise  **pro Person €19,75**

- Kleine Salatbar: grüner, Karotte, Tomate und Radieschen Salat VEGETARISCH
- Gerollter Wrap: mit Frischkäse, Brie, Tomate, Karotte, grüne Salate VEGETARISCH
- Große Gnocchi mit Parmesanblätter und Tomatenpesto VEGETARISCH
- Sizilianisches Caponata- Gemüse VEGETARISCH
- Rosmarinkartoffeln
- Saltimbocca vom Kalb umhüllt mit mildem Parmaschinken und Salbeiblätter
- Gefüllte Maispoularde mit Blattspinat und Mozzarella

Ab 15 Personen: Vegan vom Feinsten  **pro Person €13,70**

- Knackiger Sommersalat, verschiedene grüne Salate mit Rohkost und Dressing
- Zucchini-päckchen mit Hirse- Linsen- Füllung und Curryreis
- Lasagne mit gerösteter Paprika, Zucchini und Ricotta

Ab 25 Personen: Heimatliebe  **pro Person €19,75**

- Knackiger Sommersalat mit Rohkost und Dressing
- Würziges Pilzragout mit gedämpften Semmelknödel VEGETARISCH
- Käsespätzle mit mildem Bergkäse VEGETARISCH
- Zarte geschmorte Schweinebäckchen mit Karottengemüse
- Gefüllte Kalbsbrust mit Kartoffelsalat

Ab 25 Personen: Buffet0711  **pro Person €25,85**

- Antipasti- Selektion von 5 verschiedenen marinierten Gemüse VEGAN
- Rote- Bete- Salat mit Cassis- Vinaigrette und grünen Trauben VEGAN
- Gemüsesalat mit mariniertem Feta VEGETARISCH
- Weintrauben- Salat mit Ziegenfrischkäse und Feigensenf VEGETARISCH
- Quiche Lorraine Törtchen mit Lauch
- Tafelspitzsülze mit Meerrettich
- Räucherfischselektion von 5 auserwählten Sorten mit Sahnemeerrettich
- Brotauswahl: Partybrötchen, Ciabatta und Baguette

Ofenwarm

- Böfflamott mit Spätzle und zarte Pfifferlinge
- Kleine gefüllte Cordon- bleu von der Pute mit Kartoffelgratin

Ab 25 Personen: Tafelfreuden 

pro Person €24,00

- Knackig grüner Marktsalat: grüne Salate mit saisonaler Rohkost und Dressing
- Avokado mit karibischer Ananas- Ingwer- Salsa VEGAN
- Anti- Pasti Selektion von 5 verschiedenen marinierten Gemüse VEGAN
- Quiche Lorraine- Törtchen mit Lauch VEGETARISCH
- Orangen- Fenchelsalat mit Granatapfelkerne VEGETARISCH
- Weintrauben- Salat mit Ziegenfrischkäse und Feigensenf VEGETARISCH
- gefüllter Steinchampignon mit Frischkäse und Schnittlauchröllchen VEGETARISCH
- Fruchtiger Glasnudelsalat mit gebratenen Gambas
- Stremel- Lachsfilet mit gehobelten Meerrettich und frische Salate
- Brotauswahl: Partybrötchen, Ciabatta, Baguette
- **Ofenwarm:** Kalbfleisch- Involtini mit grünem Olivenpesto und Parmesan- Polenta
- Filettöpfe vom Schweinemedailon mit Steinchampignon und Rahmsauce und Spätzle
- Gemüseselektion: Karotte, Champignon, Broccoli, Zuckerschoten VEGETARISCH

Ab 30 Personen: unser Grill- Buffet 

pro Person €27,30

- Thai- Mango- Möhren-Salat VEGAN
- Antipasti- Selektion von 5 verschiedenen marinierten Gemüsen VEGAN
- Reismudelsalat mit Zuckerschoten und Tomaten VEGAN
- Taboulè mit Cocktailtomaten, Salatgurke, Paprika... VEGAN
- Gerollter Wrap mit Frischkäse, Rucola, Brikäse und Karottenstreifen VEGETARISCH
- Zucchini- Tomaten- Salat alla Caprese VEGETARISCH
- Hirtensalat mit Schafskäse VEGETARISCH
- Schwäbischer Kartoffelsalat VEGETARISCH
- Zweierlei Melonenkugel auf mildem Parmaschinken mit Minze
- Brotauswahl: Ciabatta & Partybrötchen

Grillgut mit Gasgrill

- Gemüsespieß mit Drillingkartoffel, Paprika, Zucchini und Champignon VEGAN
- Grillkäse mit Zitronensalsa VEGETARISCH
- Rostbratwurst und rote Wurst mit Senf und Ketchup
- Maishähnchenbrust mit Zitronenpfeffer
- Entrecote vom Rind sehr zart und saftig
- Kräuterbutter, Bruschetta mit Tomaten und Knoblauch, Tzatziki

Freuen Sie sich auf cremige, schokoladene, fruchtige und knusprige Desserts. Nachfolgend haben wir einiges für Sie zusammengestellt, viel Freude beim Auswählen!

Bei einer Mindestbestellmenge von 15 Personen, können Sie sich 2-3 unterschiedliche Desserts zum Schöpfen aus der Schüssel bestellen. Preis pro Person 3,40

Bei einer Mindestbestellmenge von 10 Stück, können Sie das Dessert auch portioniert im Gläschen bestellen.

Preis pro Glas €2,30



In allen Dessert sind Allergene:

- Panna Cotta mit roten Früchten
- Panna Cotta mit Sauerkirschen
- Panna Cotta mit Eierlikör und Birnensalat
- Mango- Salat mit Passionsmousse
- Himbeer- Passionsfruchtcreme mit Schokoblättchen
- Rhabarber- Erdbeerfruchtcreme mit Pistazien
- Creme Catalane mit Limetten- Mousse und Erbeersauce
- Waldbeertopfen- Creme
- Calvados- Apfel- Creme
- Fruchtsalat mit frischen Früchten
- Limonenmascarpone mit frischen Früchten
- Mango- Mascarpone mit frischen exotischen Früchten
- Rabarberagout auf Cantuccini- Orangencreme
- Mousse au chocolat
- Mousse au white chocolat
- Mousse au white chocolat mit Minze und Erdbeeren
- Cappucino- Mousse
- Cantocchini- Mousse mit Weintrauben
- Tiramisu der italienische Klassiker
- Irih- Coffee- Crème mit Schokoladentalern
- Tiramisu mit Pfirsich und Amarettini
- Tiramisu mit Erdbeeren und Cantocchini
- Schwarzwaldcreme mit Sauerkirschen und Wiener Boden
- Beerentraum mit luftigen Bisquit
- Schokoladenflan mit Eierlikör
- Creme- Brûlée

Sie benötigen noch Zubehör? Gerne unterstütze ich sie dabei.

○ Sektglas	€0,35	<i>die Rückgabe erfolgt ungereinigt</i>
○ Weinglas	€0,35	<i>die Rückgabe erfolgt ungereinigt</i>
○ Wasserglas	€0,35	<i>die Rückgabe erfolgt ungereinigt</i>
○ Vorspeiseteller	€0,25	<i>die Rückgabe erfolgt ungereinigt</i>
○ Speiseteller	€0,25	<i>die Rückgabe erfolgt ungereinigt</i>
○ Dessertteller	€0,25	<i>die Rückgabe erfolgt ungereinigt</i>
○ Speisemesser	€0,25	<i>die Rückgabe erfolgt ungereinigt</i>
○ Speisemesser	€0,25	<i>die Rückgabe erfolgt ungereinigt</i>
○ Speiselöffel	€0,25	<i>die Rückgabe erfolgt ungereinigt</i>
○ Kaffeelöffel, Kuchengabel	€0,25	<i>die Rückgabe erfolgt ungereinigt</i>

Wichtige Informationen:

Die von mir angegebenen Preise in meinem Menüplan sind der momentanen wirtschaftlichen Situation angepasst worden.

Unsere Preise sind Nettopreise:

7 % Mehrwertsteuer bei Lieferung oder Selbstabholung der Speisen

19% Mehrwertsteuer bei Lieferung oder Selbstabholung der Speisen mit **Zubehör**.

Die **Rückgabe** der vorgereinigten leeren Behältnisse erfolgt nach Absprache mit Ihrem Partyservice

Mit herzlichen Grüßen

Partyservice Petra Seefried