



# PARTYSERVICE

## Catering oder Abholung

### VORSPEISEN

---

#### FISCH

- Lachsvariationen
- Fischspezialitäten auf Spiegel
- Gerauchtes Forellenfilet auf Feldsalat
- Thunfischcreme auf Ei
- Ofenfrische Blätterteigtaschen mit Lachsfüllung
- Hausgebeizter Lachs natur oder Graved Art

#### VEGETARISCH

- Gemüseterrine mit Dip
- Rohkostplatte
- Wraps mit verschiedenen Füllungen
- Tomaten mit Mozzarella
- Blätterteigtaschen Gemüse oder Zucchini/Schafskäse
- Orangencarpaccio mit Schafskäse
- Zucchinirollchen mit Schafskäse
- Antipastiplatte mit gegrilltem Gemüse, Oliven und Pepperoni

#### SALATBÜFFET

- hausgemachter Kartoffelsalat
- hausgemachter Schwedensalat (Weißkraut/Karotten)
- Gurkensalat mit oder ohne Maiskörner
- Feldsalat
- gemischte Blattsalate
- Karottensalat
- Tomatensalat

#### FLEISCHSPEZIALITÄTEN

- Antipastiplatte mit italienischem Schinken und Salami
  - Parmaschinken mit Rucola
  - Parmaschinken mit Melonenschiffchen
  - Vitello tonnato
  - Schinkenplatte mit Spargel
  - Blätterteigtaschen mit Schinken und Käse
-

## HAUPTSPESIEN

---

- Schweinehals gegrillt
  - Schweinerücken gegrillt
  - Kasseler vom Rücken oder Hals
  - Kassler im Brotteig
  - Panierte Schnitzel von Schwein, Kalb oder Pute
  - Schweinefilet natur und gefüllt
  - Schweinefilet im Blätterteig
  - Schweinemedallion italienisch mit Parmaschinken umwickelt
  - Schlemmerschnitzel vom Schweinerücken
  - Pesto rosso Steak
  - Toscanasteak mit Blattspinat, Mozzarella und Tomate
  - Schweinebauch gegrillt oder gefüllt
  - Schweinemedallion im Blätterteig
  - Schweinegeschnetzelt
  - Krustenbraten
  - Spareribs
  - Spanferkelbraten
  - Rinderbraten klassisch
  - Sauerbraten
  - Roastbeef am Stück gegart
  - Rinderfilet im Mantel
  - Kalbsbraten
  - Kalbssteak nach Art des Hauses
  - Kalbsrücken im Pfifferling – Pistazienmantel
  - Kalbsbrust gefüllt
  - Putenfilet Gärtnerin mit Brokkoli und Käse
  - Hähnchenbrustfilet natur oder gefüllt oder überbacken
  - Gegrillte Hähnchenschlegel oder Flügel
  - Putenspieße
  - Pollo fino (ausgelöste Hähnchenoberkeulen)
  - Lachs auf Gemüsebett
  - Rotbarsch mediterran
- 

## VEGETARISCH

---

- Vegetarische Wraps
  - Kartoffeltaschen mit Kräuterfrischkäsefüllung
  - Lachsbandnudeln
  - Salate der Saison
- 

## SAISONALE GERICHTE

---

- Maultaschen geschmälzt und in der Brühe
  - Reh- und Wildschweinebraten
  - Winterliche Ofensteaks
  - Entenbrust natur und gefüllt
- 

## BEILAGEN

---

- Kartoffelgratin
  - Hausgemachte Eierspätzle
  - Rosmarinkartoffeln
  - Sesam Ofenkartoffeln halbiert
  - Gemüsegratin
  - Blanchiertes Gemüse (frisch vom Markt)
  - Gekochtes Sauerkraut
  - Semmelknödel
  - Hefeknöpfe
  - Paniertes Gemüse
- 

## SOSSEN

- Bratensoße klassisch
  - Rahmsoße mit oder ohne Pilze
  - Jägersoße
  - Weiße Buttersoße
- 

## DESSERT

---

- Verschiedene Sorten Mousse
  - Weinschaumcreme mit Aprikosensoße
  - Panna cotta mit Fruchtmark
  - Frischobstplatte
  - Obstsalat
  - Schlemmerdessert mit echter Vanillesoße
  - Käsebrett
- 

**Vielen Dank für Ihre Anfrage, mit freundlichen Grüßen,  
Heidrun & Klaus Köpf**