



PARTYSERVICE

Inhalt

PARTYSERVICE	1
1. Vorwort.....	3
2. Fingerfood	4
2.1 Canapes	4
2.2 Fingerfood	4
2.3 In Gläsern	4
3. Salate.....	5
3.1 Klassische Salat (vegan möglich).....	5
3.2 Grill-Salate.....	5
3.3 Saisonale Salate.....	5
4. Kalte Vorspeisenplatten	6
5. Suppen	6
6. Warme Gerichte.....	7
6.1 Gemischte Grillplatte	7
6.2 Bräten	7
6.2.1 Vom Schwein.....	7
6.2.2 Vom Rind	7
6.2.3 Vom Kalb	7
6.2.4 Vom Wild und Lamm.....	8
6.2.5 Vom Geflügel.....	8
6.3 Weitere Gerichte	8
6.4 Vegetarische Gerichte.....	8
7. Beilagen	8
8. Hausgemachte Desserts	9
9. Beispiele für verschiedene Buffets	9
9.1 Italienisches Buffet	9
9.2 Fränkisches Buffet	10
9.3 Büffet von der „Blonde d’Aquitaine“ (französische Rasse Rind) –	10
„Auenland Beef“ - Betrieb Eller Lendershausen	10
9.4 Gemischtes Buffet	11

1. Vorwort

Sehr geehrte Kunden,

Familienfeiern in den eigenen vier Wänden- das bedeutet meist: Kochen für Nichten, Neffen und Co. Für die Familie oft der blanke Horror: Wird der Braten rechtzeitig fertig? Haben wir auch nichts vergessen? Steht der Salat schon auf dem Tisch?

Warum nicht einmal einen Partyservice bestellen? Wir liefern Ihnen gern ein vollständiges Buffet direkt zu Ihnen nach Hause oder zu Ihrer gewünschten Location. Was immer Ihr Herz begehrt – von fränkischen bis internationalen Spezialitäten ist alles möglich.

Mit Freude werden wir Sie bei der Planung und Durchführung unterstützen, indem wir gemeinsam mit Ihnen ein Menü nach Ihren individuellen Vorstellungen zusammenstellen. Holen Sie sich daher schon einmal ein paar Anregungen aus unseren Buffetvorschlägen. Auch wenn einzelne Ihrer Gäste unter Allergien oder Unverträglichkeiten leiden, lassen Sie uns das wissen, auch hierfür finden wir für jeden das Richtige. Unsere langjährige Erfahrung macht uns zu einem zuverlässigen Partner beim Organisieren Ihres Anlasses.

Ob telefonisch oder bei einem persönlichen Gespräch vor Ort, wir beraten Sie gerne. Bitte reservieren Sie das Datum für Ihr Event frühzeitig und lassen Sie sich von uns verwöhnen und ihr Event wird ein voller Erfolg!

Ihre

Anja Beyersdorfer mit Team

2. Fingerfood

2.1 Canapes

Bunt garniert mit:

- Räucherlachs
- Lachspralinen
- Lachsfrischkäse und Garnele
- Meerrettichfrischkäse und geräucherter Forelle
- Rosa Wildrücken
- Rosa Roastbeef
- Gekochten Schinken
- Salami, Camembert und Oilven
- Mailänder Salami und Tomate-Mozzarella
- Champignoncreme und Schwarzwälder Schinken
- Käse(Emmentaler, Camembert etc.)

2.2 Fingerfood

- Knoblauchgarnelen-Spieße
- Riesengarnelen im Speckmantel
- Tomate-Mozzarella-Spieße
- Grissini mit Mailänder Salami
- Rosa Roastbeef-Röllchen mit Meerrettichfrischkäse
- Spieß aus Melone und italienischem Schinken
- Käsewürfel mit Trauben
- Pizzaschnecken
- Obst-Spieße (vegan)

2.3 In Gläsern

- Antipasti (vegan), wahlweise mit (Büffel-)Mozzarella und/oder Mailänder Salami
- Ziegenkäse auf Wildkräutersalat mit Pistazienkrokant und Himbeeren
(in den Wintermonaten: mit Walnusskrokant und Pflaumen)
- Krabbencocktail
- Asia-Nudelsalat, wahlweise mit Garnelen
- Rote Linsen-Salat mit Kürbis und Avocado mit Stremellachs
- Gemüsecocktail (vegan)

Viele unserer vielseitigen Desserts können auch in Gläsern serviert werden. (Seite 9)

3. Salate

3.1 Klassische Salat (vegan möglich)

- Kartoffelsalat/ Kartoffel-Gurken-Salat/ Bunter Kartoffelsalat
- Bunter Salat
- Gurkensalat (in Rahm möglich)
- Krautsalat (mit Speck möglich)
- Karottensalat
- Tomatensalat
- Blumenkohlsalat
- Paprikasalat
- Blattsalat

3.2 Grill-Salate

- Schichtsalat
- Nudelsalat
- Griechischer Salat mit Feta
- Italienischer Salat mit Schinken, Käse und Ei
- Salat von Zuckerschoten und Garnelen
- Salat „Nizza“ mit Thunfisch

3.3 Saisonale Salate

- Wildkräutersalat mit frischen Pfifferlingen und Aprikosen
- Feldsalat mit gerösteten Nüssen und Orangenfilets
- Spargel-Erdbeer-Rucola-Salat

4. Kalte Vorspeisenplatten

- Antipasti (vegan), wahlweise mit Mozzarella
- Tomate Mozzarella (Spieße)
- (Büffel-)Mozzarella mit getrockneten Tomaten und Pesto auf Rucola
- (Büffel-)Mozzarella mit Erdbeeren auf Rucola (Saisonal)
- Melone mit italienischen Schinken und Salami
- Knoblauchgarnelen-Spieße
- Riesengarnelen im Speckmantel oder mit verschiedenen Dips (Avocado-, Kräuter-, Cocktaildip)
- Geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich
- Variationen vom Lachs
- Lachspralinen
- Nordseekrabbencocktail
- Vitello Tonnato
- Sushi von der Eismeerlachsforelle
- Stremellachs auf rotem Linsensalat mit Kürbis und Avocado
- Asia-Nudelsalat, wahlweise mit Garnelen
- Spargel-Schinken-Röllchen
- Rosa Roastbeef mit Parmesan
- Beef-Tatar
- Ziegenkäse auf Wildkräutersalat mit Pistazienkrokant und Himbeeren, im Winter: mit Walnusskrokant und Pflaumen
- Gemischte Käseplatte
- Champignoncreme mit Schwarzwälder Schinken
- Rosa Wildrücken

5. Suppen

- Leberknödelsuppe mit Schwimmerle
- Hochzeitssuppe (Leberknödel, Pfannkuchenstreifen, Markklößchen)
- Champignoncremesuppe
- Saisonal: Spargelcreme-, Kürbiscreme-, Pfifferlingcreme-, Schwarzwurzelcreme, Petersiliencremesuppe

6. Warme Gerichte

Individuell kombinierbar mit Salaten und Beilagen

6.1 Gemischte Grillplatte

Wahlweise mit:

- Schinken-Käse-Röllchen
- Schnitzel „Wiener Art“
- Cordon bleu vom Schwein
- „Bauernschnitzel (Schnitzel „Wiener Art“ gefüllt mit Speck und Zwiebeln)
- Schlemmerschnitzel (Schnitzel „Wiener Art“ mit Schinken, Champignons und Käse überbacken)
- Bratwürste
- Cordon bleu vom Kalb
- Chicken Haxen
- Chicken Crossis
- Hähnchenbrust (natur oder paniert)

6.2 Bräten

6.2.1 Vom Schwein

- Kassler vom Kamm
- Mais-Spießbraten
- Spanferkel-Schäufele, wahlweise mit Dunkelbiersoße
- Gefüllte Schweinelende in Rahmsauce
- Krustenbraten in Dunkelbiersoße

6.2.2 Vom Rind

- Gekochtes Rindfleisch mit Meerrettich
- Fränkischer Sauerbraten
- Roulade „Hausfrauen Art“ in Rotweinsauce
- Gespickter Rinderbraten in Rotweinsauce
- Gepökelte Rinderzunge in Madeirasauce mit Gemüsestreifen

6.2.3 Vom Kalb

- Kalbsbäckchen in Rotweinsauce mit Gemüsestreifen
- Kalbsbraten in Rahm-, Champignonrahm- oder Pfifferlingrahmsauce (saisonal)
- Gebratene Kalbshaxe
- Kalbsvögele in Majoransauce

6.2.4 Vom Wild und Lamm

- Hirschbraten in Rotweinsauce
- Rehbraten in Rotweinsauce, saisonal: wahlweise mit frischen Waldpilzen in Rahm
- Wildschweinbraten in Rotwein- oder Sauerrahmsauce
- Lammbraten

6.2.5 Vom Geflügel

- Entenbrust und/oder -keule
- Gänsebrust und/oder -keule

6.3 Weitere Gerichte

- Putengeschnetzeltes in Pfefferweinbrand- oder Rahmsauce
- Hähnchenbrust in Paprika-Oliven-Soße
- Hähnchenbrust, gefüllt mit Tomate-Mozzarella
- Hähnchenbrust „Hawaii“ in Currysauce mit Ananas
- Schweinemedallions in Rahm-, Pfefferweinbrand-, Champignonrahm- oder Waldpilzrahmsauce (saisonal)
- Kalbsfleisch-Involtini in Tomatensauce
- Kalbsrahmgulasch
- Wildgulasch (Hirsch oder Wildschwein)
- Lammspieße
- Frisches Lachsfilet in Krabbenweißwein- oder Kräuterrahmsauce
- Gebratenes Zanderfilet in Kräuterrahmsauce

6.4 Vegetarische Gerichte

- Pinienkernrisotto (auch vegan möglich)
- Käsespätzle mit Röstzwiebeln
- Gemüse-Curry (saisonales Gemüse) (auch vegan möglich)
- Champignons/Waldpilze/Pfifferlinge in Rahm

7. Beilagen

Kartoffelklöße, Semmelknödel, hausgemachte Spätzle, breite Nudeln, (grüne) Tagliatelle, Reis, Kroketten, Röstitaler, Blaukraut, Wirsinggemüse (saisonal), Gemüseplatte mit holländischer Sauce, saisonales Marktgemüse, Salate

8. Hausgemachte Desserts

(saisonal-bedingt)

- Tiramisu: traditionell, Himbeer-, Erdbeer-, Cookies- mit roten Beeren
- Verschiedene Cremes: Cappuccino-, Schokoladen-, fränkische Wein-, Erdbeer-, Mango-, Passionsfrucht-, Limetten-, Zitronen-, Kokos-Joghurt-Creme, wahlweise mit frischem Obst
- Panna Cotta: traditionell, Passionsfrucht-, Schokoladen-
- Aperol-Spritz-Götterspeise auf Limetten-Joghurt-Creme
- Bayrisch-Creme, wahlweise mit frischen Erdbeeren
- Himbeer-Joghurt mit Baiser
- Salat von frischen Früchten/ Obstplatte (vegan)
- Parfaits: Orangen-, Eierlikör-, Walnuss-

9. Beispiele für verschiedene Buffets

9.1 Italienisches Buffet

Antipasti

Büffelmozzarella mit getrockneten Tomaten
und Pesto auf Rucola

Melone mit verschiedenen italienischen Schinken und Salami
Knoblauch-Garnelen-Spieße auf Rucola

Bunter Salat

Hähnchenbrust in Paprika-Oliven-Soße mit Tagliatelle

Lammspieße auf Pinienkernrisotto

Frischer Lachs auf Wurzelgemüse, dazu Rosamarin-Kartoffeln

Panna Cotta
Traditionelles Tiramisu



*Café Erving
Herrenschenke*



HOTEL
Goldner
Stern

9.2 Fränkisches Buffet

Geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich
Gemischte Räucherwurstplatte
Kalter Braten
Ofenfrischer Leberkäse mit Kartoffel-Gurken-Salat
„Blaue Zipfel“ mit Bauernbrot

Leberknödelsuppe mit Schwimmerle

Gekochtes Rindfleisch
mit Meerrettich und breiten Nudeln

Spanferkel-Schäufele mit Dunkelbier-Soße,
Semmelknödel und Krautsalat

Gerupfter mit Laugen
Fränkische Weincreme

9.3 Büffet von der „Blonde d'Aquitaine“ (französische Rasse Rind) –

„Auenland Beef“ - Betrieb Eller Lendershausen

Tatar
Sülze vom Tafelspitz
Rosa Roastbeef mit frischen Pilzen

Beef-Tea mit Gemüsestreifen

Chili con Carne mit Weißbrot

Rindfleisch mit Meerrettich und breiten Nudeln

Fränkischer Sauerbraten
mit Blaukraut und Kartoffelklößen

Dessert nach Wahl



*Café Erving
Herrenschänke*



HOTEL
Goldner
Stern

9.4 Gemischtes Buffet

Variationen vom Lachs
Salat von Zuckerschoten und Garnelen
Ziegenkäse mit Pistazienkrokant auf Wildkräutersalat mit Himbeeren
Perlhuhnbrust mit Trockenobst-Füllung
Bunter Salat

Champignoncremesuppe

Schweinemedallions in Pfefferweinbrandsoße
mit Speckbohnen und Röstitalern

Rehbraten in Rotweinsauce mit Preiselbeeren, Blaukraut und Kartoffelklößen

Gebrautes Zanderfilet in Kräuterrahmsauce
mit Marktgemüse und Petersilienkartoffeln

Obstplatte
Schokoladencreme
Zitronencreme