



Unsere Preisliste für Feierlichkeiten außer Haus:

zum Sektempfang

Teigschnecken mit Tomaten und Käse
Gebäckstangen mit Speck, Sesam, Mohn und Käse
Stück 0,25€

Kalte Vorspeisen

Schinkenröllchen (gekocht) mit Spargelfüllung (saisonal)

Kirschtomaten mit Mozzarella-Kugeln und Basilikumpesto im Gläschen

kalte Bratenplatte mit Garnitur
(Schweinefilet, Hähnchenbrust, roher und gekochter Schinken)

roher Schinken
mit Melone und Garnitur

verschiedene Fischarten

Kleine Hackfleischbällchen
mit Käse

verschiedene Dips z.B. Knoblauch, Cocktail je

Vorspeisensalate – Mindestabnahme 1.000 gr.

Teufelssalat vom Schwein

Geflügelsalat mit Ananas

Scampisalat mit Cocktailtomaten und frischen Kräutern in Knoblauchbalsamico

Anti Pasti

Italienisches Vorspeisenbuffet bestehend aus:

gebratenen Auberginen – und Zucchinalern , getrockneten Tomaten , (Portion ca. 8,- €)
marinierten Champignons , gemischter Paprika , eingelegten Oliven , gefüllten Peperonis

Salate

„Rohkostsalate“

Weißkohl oder Karotten

Nudelsalat nach Art des Hauses

Mexikanischer Salat

Schichtsalat

Kartoffelsalat mit Speck und Zwiebeln

Tortellinisalat

Gemischte Blattsalate mit 2 Dressings

(Joghurt, Essig - Öl, Cocktail)

Warme Vorspeisen

Rinderkraftbrühe mit Einlage

Cremesuppe nach Wahl

Gulaschsuppe

Kartoffelsuppe mit Gemüse, Rauchfleisch und Wursteinlage

Erbseintopf mit Wursteinlage

kleine Pastete mit Geflügelfüllung

große Pastete mit Geflügelfüllung

Bestes vom Schwein

Schweinelachsschnitzel

Schweinefiletmedaillons

Schweinefiletmedaillons im Speckmantel

Schweinefiletmedaillons umwickelt mit Landschinken

Cordon Bleu vom Schweinefilet gefüllt mit Kochschinken und Käse

Schweinefiletmedaillons umwickelt mit Landschinken gefüllt mit Basilikum und Mozzarella

Schweinefiletmedaillons gefüllt mit Brie oder Gorgonzola umwickelt mit italienischem Landschinken

Schaschlikgulasch mit Speck, Zwiebeln und Barbecuesoße

Schweinegeschnetzeltes „Züricher Art“ in Rahmsauce mit Champignons und Zwiebeln

magerer Schweinebraten vom Kamm

kleine Schweinenüsse mit Schwarte gespickt mit Knoblauch

Grillschinken

Spießbraten vom Kamm gefüllt mit Speck und Zwiebeln

Bestes vom Rind

*Rumpsteaktournedos umwickelt mit Speck
(je nach Frontcookingmöglichkeit)*

Rinderbraten

gekochtes Rindfleisch

hausgemachter Sauerbraten „Rheinische Art“

Bestes vom Geflügel

gebratenes Hähnchenbrustfilet

gebratenes Hähnchenbrustfilet gefüllt mit Gorgonzola oder Brie umwickelt
mit italienischem Landschinken

Geflügelgeschnetzeltes „Kasimir“ in Mango- Chutney- Curryrahm

mediterrane Reispfanne mit frischem Gemüse und Putenbruststreifen
dazu Sambaldip
(nur Frontcooking ab 20 Personen)

Pasta & Burritos

Spaghetti al pesto
(mit Pinienkernen, frischem Basilikum,
Parmesan und Oliven)

Tortelliniauflauf

hausgemachte Hackfleischlasagne „S+R“

„Burritos“ Weizentortillas gefüllt mit Mais,
Salsa, Hackfleisch, Paprika, Cocktailtomaten,
roten Bohnen, sourcreme, Jalapenos und Cheddar

feine Bandnudeln mit gebratenen Scampis (5 Stück)
Cocktailtomaten, Knoblauch und frischen Kräutern

Fisch

Seezungenröllchen gefüllt mit Babyspinatfarce
auf Matignongemüse mit Limonensoße

Saucen

Burgundersoße

Fruchtige Curryrahmsoße

Tomaten – Basilikumsoße

Zigeunersoße

Champignon-Rahmsoße mit Speck und Lauch

Pfeffer-Cognacsoße

Sauce Remoulade

Beilagen

Thymiankartoffeln

gespießte Speckkartoffeln

Bandnudeln

Frische Spätzle

Kartoffel-Lauch- Schinken- Gratin

Schupfnudeln

Reis

Gemüse

Mischgemüse

Speckbohnen

*mediterranes frisches Pfannengemüse
(nur als Frontcooking)*

Desserts

(im Gläschen serviert)

Moselländische Elblingweincreme

Quarkcreme mit Himbeeren

frischer Obstsalat

Mousse au chocolat

Panna Cotta mit Fruchtsoße

Bayrisch Creme mit Obst

Div. kleine Gebäckspezialitäten (z.B. kleine Donauwelle, oder Apfelstrudel)

Käse

*Käsebrett (100g Käse pro Person) mit Trauben, Salzstoffs,
verschiedene Brotsorten und Butter*

Brote

Ofenfrisches Baguette

Ofenfrisches Ciabatta

Ofenfrisches Körnerbaguette

Allgemeine Geschäftsbedingungen

Die bestellten Waren werden von uns ausgeliefert und aufgestellt. Das gestellte Inventar ist Eigentum des Partyservice und wird bei Bruch oder Beschädigung zum Selbstkostenpreis berechnet.

Auf besonderen Wunsch stellen wir Ihnen gerne gegen Aufpreis Personal zur Verfügung!

Koch je angefangene Stunde 25,50 €

Aushilfskraft je angefangene Stunde 17,85 €

berechnet wird ab Abfahrt Wellen bis Abfahrt Veranstaltungsort

Sollten Sie Allergiker oder Gäste mit Lebensmittelunverträglichkeit haben, geben Sie uns bitte Bescheid. Gern stellen wir ein gesondertes Menü für diese Person/en zusammen oder passen Ihr Wunschmenü entsprechend an.

Geschirr & Besteck

(Preis pro Stück ohne Reinigung)

Hauptgangteller	€ 0,60
Suppentasse und Unterteller	€ 0,80
Vorspeisenteller	€ 0,50
Besteck pro Stück (Messer, Gabel, Suppenlöffel, Dessertlöffel, Kuchengabel):	€ 0,30
Kaffeegedeck (1 Kaffeetasse, 1 Unterteller, 1 Kuchenteller, 1 Kaffeelöffel, 1 Kuchengabel):	€ 1,70

Tischdecken

(1 Buffettischdecke champagnerfarben Breite: 1,30m / Länge 1,70m)

leihen + reinigen pro Tischdecke 4,50 €

Bei Bruch oder Verlust wird dem Mieter der Wiederbeschaffungswert in Rechnung gestellt.

Lieferbedingungen

Wir bitten Sie, die von uns zur Verfügung gestellten Behältnisse am Tag nach der Feier gespült zurückzubringen! Sollten Sie keine Zeit oder keine Möglichkeit haben, die Behältnisse zu reinigen, berechnen wir Ihnen einen Unkostenbeitrag nach Zeitaufwand der Reinigung.

Anfahrtspauschale

Bei Lieferung wird eine Fahrtkostenpauschale von 10,00 € berechnet.

Ab einer Entfernung von 20 km und mehr, beträgt die Fahrtkostenpauschale 20,00 €.

Eine Auftragsstornierung ist bis 14 Tage vor dem vereinbarten Liefertermin kostenfrei möglich.

Sollte sich die angemeldete Personenzahl bis zu 3 Tagen vor Beginn der Veranstaltung verringern, müssen wir einen Aufschlag von 40 % pro Person auf den festgelegten Menüpreis erheben.

Mit Auftragserteilung werden vom Besteller die vorstehenden Liefer- Zahlungsbedingungen verbindlich anerkannt.

Mit dieser Preisliste verlieren alle vorherigen ihre Gültigkeit!

Wir wünschen Ihrer Feier einen schönen Verlauf und Ihnen guten Appetit!



Stand: Januar 2018