

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: 15.01.2024

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

Überblick

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

Fineas
Fingerfood

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 15 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

D
O
O
F
F
I
N
G
E
R
F
O
O
D

ini-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 €

MMini-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 Provance	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 €





Brötchenhälfte mit:	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 15 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 15 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 15 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 15 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 15 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 15 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 15 Personen pro Person 22,60 €

Party
service
Lehr

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 15 Personen

pro Person

19,80 €

Fingerfood-Bufferet "Innsbruck"

Mini-Quiche mit Maronen

Putenspieße gegrillt mit Erdnusssauce

Gemüsebällchen mit Kräuter dip

Gratinierte Zucchini schiffchen

Käsehackbällchen

Mini-Folienkartoffeln mit Kräuterquark

Hüttenschnitzelchen mit Kräuterpanade

Aprikosen im Tiroler Speckmantel

Cornichons

Laugengebäck

Ab 15 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

Gemügesticks mit Dreierlei vom Sauerrahm Mini-Wraps

mit Kichererbse und Dattel

Rinderhackbällchen mit Highway-Dip

Ab 15 Personen

pro Person

22,40 €

Fingerfood

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

Hot 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
 Truthahnspeie 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 €

Hot Buffet

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
frittierte Rauke und Pinienvinaigrette
Wildschwein-Lummer mit Wildkräuter-Senf-Kruste, Calvados-Schalotten
und Bratapfelspalten
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
Krossen Schweinebauch mit Speckbohnen-Bretzel Füllung
Schwarzbier-Sauce
Knusprige 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

Hot 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
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: 26,90 €

Menüs zum Grillen

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-Cream 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 €



Palatschinkenröllchen mit Mandarinen-Quark-Füllung	3,70 €
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	3,90 €
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 €
Palatschinken mit Mango-Erdbeer-Mascarpone-Füllung	3,70 €



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 €

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 €
Steh Tisch rund	8,20 €
Steh Tisch-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 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 Werktage 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 Tage vor der Veranstaltung Stornieren,
10 % bei 6 - 5 Tage,
20 % bei 4 - 3 Tage,
30 % bei 2 Tagen,
50 % bei 1 Tag,
80 % am Tag

Herborn	16 €	Breitscheid	31 €	Dillenburg	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 €	Driedorf	30 €	Manderbach	36 €
Schönbach	24 €	Roth	28 €	Nanzenbach	36 €
Guntersdorf	27 €	Heiligenborn	27 €	Frohnhausen	37 €
Uckersdorf	27 €	Hohenroth	36 €	Haiger	33 €
Hirschberg	28 €	Seilhofen	33 €	Sechshelden	31 €
Sinn	23 €	Madenmühlen	35 €	Langenaubach	36 €
Fleisbach	26 €	Münchhausen	34 €	Haigerseelbach	37 €
Edingen	26 €	Waldaubach	35 €	Flammersbach	39 €
Ehringshausen	31 €	Greifenstein	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 €
Mittenaar		Nenderoth	39 €	Eschenburg	
Ballersbach	26 €	Renneroth	46 €	Wissenbach	42 €
Bicken	28 €	Mengerskirchen	48 €	Eibelshausen	48 €
Offenbach	31 €	Biskirchen	49 €	Eiershausen	46 €
Bellersdorf	36 €	Aßlar	41 €	Hirzenhain	49 €
Bischoffen	35 €	Werdorf	37 €	Roth	51 €
Niederweidbach	39 €	Berghausen	38 €	Simmersbach	47 €
Oberweidbach	41 €	Bechlingen	39 €	Dietzhöhlztal	
Rossbach	42 €	Oberlemp	41 €	Steinbrücken	52 €
Willsbach	45 €	Bermoll	40 €	Mandeln	54 €
Eisemroth	36 €	Wetzlar	48 €	Ewersbach	54 €
Übernthal	36 €	Gießen	56 €	Rittershausen	56 €
Oberndorf	39 €	Braunfels	61 €		
Tringenstein	42 €	Leun	55 €		
Wallenfels	41 €				
Hohenahr					
Altenkirchen	37 €				
Mudersbach	38 €				
Ahrdt	37 €				
Groß Altenstädten	43 €				
Erda	43 €				
Hohensolms	46 €				
Bad Endbach	45 €				
Günterod	39 €				
Hartenrod	42 €				
Schlierbach	43 €				
Wommelshausen	47 €				
Bottenhorn	50 €				
Dernbach	53 €				
Gladenbach	56 €				

Notitzen

