



Natürlich KOCHKUNST!





Liebe Kunden,

wir freuen uns über Ihr Interesse an unserem Partyservice. Unsere Buffets sind nur Vorschläge und können jederzeit nach Ihren individuellen Wünschen verändert werden.

Wir beraten Sie gerne, denn unser Konzept beruht nicht nur auf der Qualität unserer frischen Speisen, sondern auch auf unserer Erfahrung und Beratungskompetenz. Schließlich soll Ihr Catering etwas Besonders werden und vor allem auch zu den örtlichen Gegebenheiten, der Veranstaltung und Ihren Gästen passen.

Unsere Menüs sind genauso einzigartig, vielfältig und unterschiedlich wie unser Team. Uns verbindet die Leidenschaft zum Kochen und zu gutem Essen. Wir kochen gerne BIO, ebenso bieten wir auch leckere vegetarische und vegane Spezialitäten an.

Egal ob Fingerfood, kaltes oder warmes Buffet. Unser Ziel ist es, Sie und Ihre Gäste zu verwöhnen. Einige Buffets sind saisonal gebunden. Daher behalten wir uns vor, nach Absprache mit Ihnen, verschiedene Elemente anzupassen.

Wir freuen uns auf eine gute Zusammenarbeit.

Frisch, gesund, lecker & kreativ

Gesundes, frisches und leckeres Essen ist unsere Leidenschaft, das ist unserer Philosophie.

Hochwertige und regionale Produkte, ehrliches Kochen ohne Geschmacksverstärker oder Aromastoffe standen bei uns immer schon im Mittelpunkt.

Wir sind immer auf der Suche nach den neuesten kulinarischen Trends, um stets am Puls der Zeit zu sein.

Mit Fingerspitzengefühl arrangieren wir unsere kulinarischen Köstlichkeiten - denn das Auge isst ja bekanntlich auch mit.

Gute Qualität aus der Region

Wir achten sehr auf die Herkunft der Produkte die wir verarbeiten und kaufen daher regional ein. Außerdem sind unsere Speisen saisonal ausgelegt.

Unsere Lieferanten:

- Tagesfrische Salate und Gemüse von Bio Denis Saarlouis
- Rindfleisch, frische Milch und Joghurt beziehen wir überwiegend vom Bauernhof Jacobs aus Losheim-Hausbach
- Fleisch und Wurstwaren von der Metzgerei Stroh in Büschfeld sowie von der Firma Schwamm aus Saarbrücken
- Bioeier vom Geflügelhof Zenner, Heusweiler
- Bionudeln von der Fa. Jeremias, Birkenfeld
- Biomöhren von der Fa. Theis, Rheinland-Pfalz
- Kartoffeln vom Bauernhof Hoffmann, Oberlöstern
- Backwaren überwiegend von der Bäckerei Adelman, Piesbach

Unsere Zertifizierungen „BIO“ und „Ebbes von hei“ belegen unsere gleichbleibende Qualität.

Weitere Infos unter: www.partyservice-schwed.de



Auf Wunsch bereiten wir Ihnen Ihr Menü gerne auch in Bio-Qualität.

Seit 2006 sind wir zertifiziert. Damals waren wir der erste saarländische Partyservice mit einer Bio-Zertifizierung!

Kleine Raffinessen

Sektfrühstück

Canapés belegt mit:
Räucherlachs, geräucherter Forelle,
Luftgetrocknetem italienischen Schinken,
gekochtem Saftschinken und Käse

Raffiniert ausgarniert
5 Teile pro Person: 16,50 brutto
7 Teile pro Person: inkl. brutto

Belegte Schnittchen

Flütesscheiben (auch in Vollkorn)
Kreativ belegt mit verschiedenen
Wurst- und Käsesorten

3 Teile pro Person: 9,00 brutto
5 Teile pro Person: 15,00 brutto



Frühlings-Brunch-Buffer

Saisonaler Smoothie
Scones mit Ziegenquark, Bresaula und Honig
Frischer Joghurt mit geröstetem Hanfsamen
Müslivariationen
Schicht-Apple mit Knusperkompott
Lachs-Gurkenröschen auf Pumpernickel

Sandwiches mit

veganer Erbsencreme mit Radieschen,
Gurke und Kresse

Apfel-Meerrettich und Räucherlachs

Kräuterfrischkäse mit Putenbrust

Bunte Gemüsesticks mit Kräuterquark

Eier, gefüllt mit Senf-Meerrettichcreme
und geräucherter Forelle

Frischer Obstsalat

Kartoffel-Bärlauchsuppe mit verschiedenen Toppings:

Croûtons, Sahne, Kürbiskerne,
Wacholderschinkenwürfel

Dessert

Latte-Macchiato-Creme
mit weißer Schokolade

Preis pro Person 39,90 brutto

Natürlich „Unverpackt“

Fingerfood nachhaltig, ohne Geschirr

Erbsen Panna Cotta auf geröstetem Pumpernickel
Pilz-Cannelloni aus Crêpesteig
Erbsen-Flan mit Curry-Joghurt-Dip
Süßkartoffel-Tarte mit Fenchel
Herzhafter Kartoffelkäsekuchen
Brotterrine mit Crème fraîche und Rotweinschalotten
Krabbensalat mit Limettencreme im Waffelhörnchen
Blumenkohl Panna Cotta mit Speck und Zwiebeln,
auf Pumpernickel

Dessert

Cherry-Cheesecake

Preis pro Person 28,40 brutto



Fingerfood

Gourmet-Fingerfood

Forellenmousetarte mit rotem Kaviar und Dill
 Gegrillte Entenbrust mit Nuss-Apfel-Chutney
 Knusper-Mini-Muffins mit Pancetta und Cranberry
 Geräuchertes Schweinefilet mit Pfirsichchutney
 Lachscrêpes-Pralinen
 Zucchini-schnecken mit luftgetrocknetem Schinken
 Ziegenkäse-Tartes mit Honig-Portwein-Feigen
 Hähnchenroulade mit grünem Spargel und Kräuterdip
 Garnelenspießchen mit Zitronencreme
 Hausgemachte Saté-Spieße mit zweierlei Sesam
 Jakobsmuscheln liiert mit Pfirsich
 Erbsen panna cotta mit würziger Pilzhaube und Parmesanplätzchen
 Süße Petit fours von Sesam-Schokolade und Chili-Schokoladenschaum

Preis pro Person 42,90 brutto



Fingerfood-Büffet Italia

Geflügelspieße Diabolo
 Blätterteighörnchen gefüllt mit Tomate, Mozzarella und Pesto
 Warme Mini-Pizzatörtchen in zwei Variationen: Salami und Shrimps
 Zucchinirollchen mit Schafskäse und Oliven
 Mini-Röstinchen mit Räucherlachs und Crème fraîche
 Bruschetta mit Mailänder-Salami und Tomaten-Salsa
 Bruschetta mit luftgetrocknetem ital. Schinken und Mango-Salsa
 Putenroulade Saltimbocca auf Romanasalatherzen mit Tomatenpesto
 Provolonespießchen mit Melonen
 Preis pro Person 29,70 brutto

Fingerfood-Büffet



Lachscrêpes-Röllchen
 Zucchinirollchen mit Schafskäse und Oliven
 Garnelenspießchen mit Zitronencreme und Zuckerschote
 Thunfischsalat mit Tomaten und Kichererbsen, mit Chili mariniert
 Mousse-Duo vom grünen und weißen Spargel mit Lachs-Tatar, mariniert mit Dill und Limetten
 Geflügelroulade mit getrockneten Tomaten und Balsamicoperlen
 Gegrillte Roastbeefspießchen auf Erdbeerchutney mit grünem Pfeffer und Mandeln
 Schnitzel-Canapés mit Macadamia-Zitronen-Dip
 Frühlingslauchcreme mit geröstetem Pumpernickel
 Ziegenkäse-Panacotta mit gegrillter Paprika und Oliven-Blätterteigspiralen
 Frische Markterbsen-Frittata mit Tomaten und Picada
 Conchiglioni, gefüllt mit Mozzarella, Oliven und Tomaten
 Erdbeer-Rhabarber-Tiramisu mit Vanille-Crumble
 Preis pro Person 42,90 brutto

Tapas

“la vida andaluz”

- Andalusisches Tapas Büffet -

Serranoschinken mit Melone

Gefüllte Oliven

Tortilla mit Chorizo

Käsehappen vom spanischen Manchego

Andalusischer Kartoffelsalat mit Thunfisch

Eingelegte Möhren mit Knoblauch und Cumin

Pimientos de Patrón

Hackbällchen in Tomatensalsa

Gemischte Salatplatte

Warme Tapas

Schweinefilet Sevilla im Serranoschinkenmantel
mit Perlzwiebeln in Sherrysalsa

Thunfischragout mit Zwiebel und Knoblauch
in Olivenöl

Spanisches Schmorgemüse

Hähnchen in Curcuma-Käsesoße

Kartoffeln in Tomaten-Salsa

Dazu reichen wir Weißbrot

Dessert

Andalusische Mandelcreme

Preis pro Person 43,30 brutto



Alpentapas für's Oktoberfest

Bayrischer Obatzter auf Laugenstangen

Hackbällchen in Sauerrahmdip

Leberkäsesalat mit Radieschen und Gurken

Schmalzbrothappen mit roten Zwiebeln

Weißwürstchen mit süßem Senf
und kleinem Laugengebäck

Roter Weißkrautsalat mit Orange und roter Bete

Tiroler Speck mit frisch geriebenem Meerrettich
auf Schwarzbrot

Bergkäse im Heublumenbett mit Feigensenf

Vanilleschmankerl mit Traubennußkrokant
und Schoko-Crumble

Preis pro Person 29,70 brutto

Burger

Burger Büffet's

**Burger-Büffet mit verschiedenen
Patties von:**

Rinder-Patties
mit BBQ Soße

Crunchy Chicken-Patties
mit Chimichurri Soße

Lachs-Patties
mit Knoblauch-Ingwer Mayo

Linsen-Patties
mit Joghurt-Chili-Soße

Mayonnaise, Ketchup und Senf

Dazu verschiedene Beläge:

Lollo rosso, Eisberg, Zwiebeln,
Tomaten, Gurken,
Bacon, Paprika, Essig-Gurken
Cheddar-Käse, Gouda

Beilagen:

Grillgemüse

Würzige Potatoe Wedges

Preis pro Person
26,50 brutto



Street Food

Newcomer Curry-Wurst-Büffet

Salate

Couscous-Mango-Salat
Bunter Kartoffelsalat mit Staudensellerie
Berglinsen-Salat mit Karotte und Blumenkohl

Wraps

Wraps mit Thunfisch, roten Zwiebeln und Gurken
Wraps mit Tomaten, Paprika und Hackfleisch
Wraps mit Tomaten, Mozzarella und Rucola

Currywurst im original Porzellanschälchen

Currywurst "classic" -
tomatig/fruchtig im Geschmack
Currywurst "hot spicy" -
mit Chili, würzig/scharf im Geschmack
Currywurst "smoky" -
herzhaft/rauchig im Geschmack

Brötchen

Würzige Kartoffel-Wedges

Preis pro Person 26,50 brutto



News of Street-Food

Pulled Pork

aus Schweineschulter oder Schweinenacken ist ein typischer Vertreter des sogenannten Low-&-Slow-Garens, also ein bei niedriger Temperatur langsam gegartes Fleisch.

Klassischerweise wird es in einem Barbecue-Smoker zubereitet. Der leichte Rauch sorgt für den typischen Barbecuegeschmack.

Pulled Pork

mit BBQ- und Knoblauch-Sauce,
Coleslaw, Zwiebeln,
knackigem Blattsalat,
Gurken, Paprika und Peperoni

Hähnchen-Kebab

mit Maracuja-Mango-Dip, roten Zwiebeln,
Romana-Salatherzen, Möhren, Tomaten,
Ananas und Schafskäse

zu allen Gerichten Pitataschen zum Selberfüllen

Preis pro Person 26,50 brutto

Wilde Burger

Vorspeisen:

Geräucherte Forelle mit Preiselbeer-Meerrettich
auf Schwarzbrotbällchen

Kürbissalat mit Blauschimmelkäse
und Walnusscrunch

Scones mit Cranberries und Ziegenkäsetopping

Matjessalat auf roter Bete

Roastbeefröllchen mit Kräuterremoulade
und Wachtelei

Hausgemachte Wildschweinsülze
mit Kapern-Gremolata

Hauptspeisen:

Wildburger mit Rot- und Weißkraut,
Knusperbacon und Friséesalat

Vegane Alternative

Coco-Bohnen-Waldpilzburger
mit Kürbis und Blattspinat

Dip`s:

Blauschimmel-Käse-Dip, Rotes-Zwiebelchutney,
Preiselbeerchutney, Dijon-Senfdip,
Karotten-Walnuss-Dip

Piesbacher Burger-Buns

Dessert:

Marzipanmousse auf Spekulatiuscrumble mit Zimtpflaumen
oder Birnen-Tarte-Tatin mit Vanillequark

Preis pro Person 39,90 brutto

Angebote

Kleine Büffets

Schweinebraten mit Zwiebelsoße

Gemüseragout mit Spätzle
Blattsalate mit Kräuter-Joghurt-Dressing

Preis pro Person 20,50 brutto

Herzhafter Krustenbraten

Saisonale Gemüseplatte
Kartoffelgratin
Gemischte Blattsalate mit Kräutervinaigrette

Preis pro Person 20,50 brutto



Handgerollter Spießbraten

mit Speck, Zwiebeln und Petersilie gefüllt
Speckbohnen und Rosenkohl
Kartoffelgratin
Blattsalate der Saison mit French Dressing

Preis pro Person 20,50 brutto

Schweinefilet mit Champignonrahmsoße

Saisonale Gemüseplatte
Spätzle und Kartoffelgratin
Bunter Blattsalat mit Limetten-Joghurt-Dressing
und Farmersalat

Preis pro Person 26,50 brutto

Burgunderbraten

Saisonale Gemüseplatte
mit Spätzle und Kartoffelklößen
Herbstlicher Feldsalat mit Kartoffel-Dressing
und Möhrensalat

Preis pro Person 26,50 brutto

Thailändisches Büffet

Chinakohl mit Mango
Zitronengras und Honigdressing

Ped Gorb Pag Ruam

Knusprig gebratene Entenbrust
mit knackigem Gemüse und Jasminreis

Phad Mie Sour

Gebratene Nudeln mit Gemüse und Shrimps

Dessert

Bananen Roti mit Nougat-Creme

Preis pro Person 26,50 brutto



Buffets

Grill-Büffet

Salate

Kartoffelsalat mit Ei und Gurken

Italienischer Nudelsalat
mit Mozzarella und Oliven

Brotsalat mit scharfer Salami und Parmesan

Mexikanischer Schichtsalat
mit Paprika, Kidneybohnen und Schafskäse

Gemischter Blattsalat mit
Kräuter-Joghurt-Dressing, Möhrensalat

Grillspezialitäten

Eingelegte Schwenksteaks
mit Pfeffer und Kräutern

Eingelegte Putensteaks
in fruchtig-würziger Honigmarinade

Merguezfrikadellen, Thüringer Käsewürstchen

Gegrillter Mais mit Senf-Honigkruste

Kartoffelecken mit Knoblauch-, Kräuter-
und Salzadip

Flütesvariationen

Preis pro Person 46,60 brutto

Inklusive Koch vor Ort

Zuzüglich Equipment-Pauschale 300,- brutto



*Gerne grillen wir
für Sie auch vor Ort!*



Gourmet Grillbüffet

Vorspeisen

Garnelen auf Spargel-Orangen-Salat

Gegrillte Champignonköpfe mit Kräuter-Frischkäse

Käsetarte mit frischen Pfirsichen und luftgetrockne-
tem italienischen Schinken

Scharfer Honig-Papaya-Salat mit Paprika
und geröstetem Erdnusstopping

Quinoa-Salat mit schwarzen und grünen Bohnen,
rote Zwiebeln

Mixed pickles aus Möhren, Paprika, Erbsenschoten
und Mango im Gläschen

Geräuchertes Schweinefilet mit Chili-Aprikosen-Salsa

Bunter Sommersalat

Hauptspeisen

Putensteak „Karibik“, eingelegt mit Limette,
Vanille und Chilischote

Lachsschnitte
mit Preiselbeer-Meerrettich-Schmand und Zitrone

Schweinefilet, gespießt auf Rosmarinzwieg,
mariniert mit Jaipur-Curry

Surf-,n'-Turf Spieße

Roastbeef mit Garnelen dazu Avocado-Limettendip

Halloumi-Grillkäse in Knoblauchöl

Gebratene Kartoffeln

Buntes Pfannen-Sommergemüse

Cocktailbrötchen

Dessert

Weißer Schokoladentraum mit Beerenspiegel

Preis pro Person 68,90 brutto

Inklusive Koch vor Ort

Zuzüglich Equipment-Pauschale 300,- brutto



BBQ-Büffet "Hot Summer Day"

Stellen Sie sich Ihr persönliches BBQ-Büffet zusammen! Bei Auswahl der angegebenen Komponenten kommen Sie auf den unten angegebenen Preis.

Vorspeisen:

Bitte wählen Sie
6 Komponenten

- Feigen-Mozzarella-Spieß mit Romana-Salami
- Sizilianische Caponata
- Räucherlachs-Gurkenröllchen auf Pumpernickel
- Grüne Spargelquiche mit luftgetrocknetem Schinken
- Mini-Cornettos mit feurigen Füllungen:
Tomate-Mozzarella oder Hackfleisch oder Thunfisch
- Feigen-Ziegenkäse-Crustini mit Chorizo
- Salsiccia auf Tomaten-Oliven-Ragout
- Süßkartoffelsalat mit Tomaten-Chili-Dressing
- Schichtsalat mit grünen Bohnen und Mais
- Geräuchertes Schweinefilet auf Pfirsich-Relish
- Tranchen von der Ochsenbrust auf Spitzkohlsalat
- Scharfer Zucchini-Taler mit Tomaten-Ziegenkäse
- Blinis mit Gravedlachs
- Spargel Orangensalat
- Profiteroles mit Dillfrischkäse und Nordseekrabben
- Bresaola mit Rucola und Parmesan

Gegrillt vor Ort:

Bitte wählen Sie
5 Komponenten

- Gegrillte Gambas
- Gegrillte Scampispieße mit Schalotten
- T-Bone Steak
- In buntem Pfeffer eingelegtes Roastbeef am Stück gebraten
- Flammfisch
- Thunfischsteak
- Lammchops aus dem Knoblauch-Thymian-Sud
- Karree vom Strohschwein
- Asiatisch marinierte Mais-Poularde
- Wildschweinsteaks mit Olivenöl, Rosmarin und grobem Pfeffer
- Gegrillte Ente mit karamellisierten Orangen
- Rosa gegrillte Medallions vom Reh
- Verschiedene Grillwürstchen

Vegetarische Grill-Variante:

- Italienische Grilltomaten mit Knoblauch
- Gegrillte Wassermelone mit Schafkäse
- Marinierte Maiskolben mit Honigbutter
- Orientalisch marinierte Auberginen-Taler
- Halloumi mit Thymianhonig

Beilagen:

Bitte wählen Sie
4 Komponenten

- Salatplatte der Saison
- Saisonale Grill-Gemüsepfanne
- Kartoffelgratin
- Bio-Backkartoffeln mit Sauerrahmdip
- Gebratene Grenaille-Kartoffeln
- Süßkartoffelsticks

Soßen und Dips:

Bitte wählen Sie
4 Komponenten

- Honig-Senf-Dip
- Knoblauchschild
- Avocado-Chili-Dip
- Knoblauch-Ingwer-Mayo
- Preiselbeer-Meerrettichschild
- Wildkräuterquark
- Limetten-Mayo
- Redpeppajam-süß, pikant, fruchtig, frisch
- Mustard l'ancienne
- Rauchiger BBQ-Dip
- Joghurt-Aioli
- Rauchzwiebelcreme
- Chimichurrisoße (extra scharf)

Desserts vom Grill:

Bitte wählen Sie
2 Komponenten

- Fondant au chocolat mit Vanilleeis
- Frucht-crumble mit Sahnekirsch-Eis
- Gegrillte Marshmallows mit frischen Erdbeeren und Knusperzucker

Preis pro Person 69,90 brutto

Inklusive Koch vor Ort

Zuzüglich Equipment-Pauschale 300,- brutto



Live Cooking-Station

Frischer und individueller geht es nicht!
Live Cooking bietet die Möglichkeit Speisen frisch vor Ort zuzubereiten. Eine Live Cooking-Station ist Entertainment pur. So wird Ihr Event zu einem High Light!



Espuma (Schaum-Suppen)

- Tomaten-Espuma mit Basilikum
- Kürbissuppe mit Tonkabohnen-Schaum
- Mandelschaumsuppe mit Toppings von Chorizo, Sardellen und Datteln
- Champagnercreme-Suppe mit Jakobsmuscheln
- Kokosmilchsüppchen mit Chili-Banane im Speckmantel

Vorspeisen

- Thunfisch Poké
- Paradeiser-Tatar auf Brotchips ✓
- Hausgebeizter Lachs mit Röstinchen
- Pescaccio vom Saibling mit Traubenvinaigrette und Crème Fraîche



- Ceviche mit saisonalem Gemüse, Koriander und Limettensaft
- Gegrillte Salatherzen mit Roastbeefstreifen und Pfirsichrelish
- Tostadas, gefüllt mit Avocadosalat und Hähnchen, Entenbrust oder Garnele
- Gyoza - kleine, im Bambuskörbchen gedämpfte Teigtaschen, gefüllt mit Hähnchen und Karotten
- Dreierlei Tatar vom Rind, Lachs und Tomaten ✓
- Gegrillte Salatherzen mit Chili-Paprikawürfel und Parmesan ✓

Pastastation

- Spaghetti aus dem Parmesanlaib ✓
- Lachs-Tagliatelle im Kräuter-Limettenschaum
- Linguini mit Tomaten, Basilikum und Garnelen

Tranchier-Station

- In buntem Pfeffer eingelegtes Roastbeef am Stück gebraten
- Karree vom Strohschwein
- Rosa gegrillte Steaks vom Reh



Live Cooking

Burrito-Party

Burritos gefüllt mit:

- würzigem Rinderhackfleisch
- marinierten Hähnchenstreifen
- knusprigen Streifen vom Schwein
- Roten Linsen ✓
- Paprika und Tomaten gewürfelt, Jalapeños, rote Bohnen, Mais, Gurken, Eisbergsalat, rote Zwiebeln
- Guacamole, Aioli-und Salzadip – scharf, Frijolitos-mexikanischer Dip aus roten Bohnen

Asien aus dem Wok

- Red Thai Curry mit Garnelen und knackigem Gemüse, dazu Duftreis
- Knusprig gebratene Entenbrust mit Jasminreis und knackigem Gemüse
- Duftreis mit gebratenem Gemüse und Ananas, süß-sauer ✓

Kreativ Kombiniert!

Live-Cooking ist Bestandteil eines Menüs.
Die Kombination mit anderen Service Arten ist
ideal. Gerne beraten wir Sie ganz individuell!
Hier zeigen wir zwei Beispiel-Menüs:

Streetfood simple

Main course

Tacos

Fisch nach Tagesfang
dazu Limette, Paprika, Rote Zwiebel
Tomatensalsa und Knoblauchjoghurt

Fried chicken

(frittierte Hühnerenteile)
mit Mayo und Farmersalat
Pommes

Burger

mit Rinderhack, Cheddar, Burgersoße, Tomate
Essiggurke, Kopfsalat, Schmorzwiebeln

Dessert

Gegrillte Banane
Crêpes mit verschiedenen Toppings

Preis pro Person 29,90 brutto

Miete Foodtruck 550,- brutto
inkl. Reinigung und Köche (2 Std.) vor Ort

Streetfood

Auf den Tischen

Focaccia mit Kräutern, Tomaten, Oliven
und Olivenöl

Focaccia mit Zaatar und Hummus ▼

Vorspeisen

Gegrillter Sellerie mit
Basilikum und Haselnuss ▼

Austern Moscow Mule oder Ceviche mit Paprika,
Koriander und Limettensaft

Baozi-kleine, im Bambuskorbchen gedämpfte
Teigtaschen, gefüllt mit Hähnchen und Karotten

Salat-Bowle mit Edamame
und Balsamico-Vinaigrette ▼

Hauptspeisen

Simmentaler Roastbeef, am Stück gegart,
mit Sauce Hollandaise und frittierten Salzkartoffeln

Burger Royal mit 100% Rindfleisch,
Cheddarkäse und hausgemachter BBQ Sauce
Alternativ: mit Coco-Bohnen Patty **vegan**

Panama Tacos mit Fisch nach Tagesfang

Fried Chicken mit Siracha-Mayo

Dessert

Gegrillte Banane mit Safraneis
Crêpes mit verschiedenen Toppings

Preis pro Person 49,90 brutto

Miete Foodtruck 550,- € brutto
inkl. Reinigung und Köche (2 Std.) vor Ort



Frühlings Büffet

Suppe

Saarländische Festtagssuppe
mit Gemüsejulienne und Markklößchen

Vorspeise

Gebratener Wolfsbarsch mit Orangenfilet auf
knackigem Gemüse
Grün-weiße Spargelmousse mit Lachstatar
Garnelenspieß mit Physalis
Tranchen von der Ochsenbrust mit Apfelkren

Salate

Frühlingssalatplatte
mit Erdbeer-Balsamico-Dressing

Hauptspeisen

Schweinesteak mit Frühlingslauchkruste in grüner
Pfeffersoße, Gemüsebouquet, feine Rahmkartoffeln
Lammlachse mit Kräuterfüllung in Gorgonzolacreme
Bandnudeln

Brot

Flûtes, Körnerflûtes

Dessert

Vanillecreme mit frischen Erdbeeren on Top

Preis pro Person 39,90 brutto



Herbstliches Büffet

Vorspeisen

Wirsingcremesuppe mit Speckstreifen
und Brotcroutons
Hausgebeizter Lachs im
Waldbeeren-Meerrettich-Bett
Rote-Beete-Terrine mit Ziegenfrischkäse
Geräucherte Entenbrust mit Quittenkonfit

Salat

Radicchio-Chicorée-Salat mit leichtem
Roquefortdressing und gehobeltem Parmesan

Hauptspeisen

Wildbraten mit frischen Pfifferlingen
in Rotweinsoße
Rosenkohl und Broccoli
Hausgemachte Semmelklöße
Schweinefiletmedaillons im Wirsingmantel
auf Wurzelgemüse
Macaire-Kartoffeln

Gemischte Brotsorten

Dessert

Vanillebirnen mit Zimt-Schokosauce

Preis pro Person 39,90 brutto



Winterliches Büffet

Vorspeisen

In Roter Bete gebeizter Lachs
mit Dill-Meerrettich-Panna cotta
Schinkenpralinen mit Kürbiskern-Crunch
Kalbfleischpastete mit karamelierten Äpfeln

Salat

Winterlicher Salat mit Waldpilzen
und Pumpernickel-Quitten Dressing

Hauptspeisen

Hähnchenspieß mit Backpflaume
im Speckmantel
dazu Rotkraut und Schupfnudeln

Dorsch mit feiner Pilzkruste in Sherrycreme
dazu glacierte Möhren
und Rosmarinkartoffeln

Dessert

Lebkuchenmousse
mit Rotweinkirschen

Kokosmousse mit Ananas
und Chili-Schokosoße

Preis pro Person 39,90 brutto

„Ebbes von Hei“

- Frühlings Büffet -

Vorspeisen

Radieschensuppe mit gerösteten Sonnenblumenkernen und Schnittlauch-Crème fraîche

Ziegenkäse vom Altfuchshof auf Topinambur aus heimischen Gärten und karamellisiertem Rhabarber

Hausbacher Rindfleischsalat mit Schnittlauch und Radieschen

Geräucherte Forelle aus Trassem auf pochiertem Frühlingslauch mit Gartenkresse

Gegrillter Spargel mit Karottencreme und Vinaigrette

Kartoffelquiche mit Kartoffeln aus Oberlöstern und jungem Blattspinat und Zitronencreme

Salat

Lisdorfer Blattsalate mit Wildkräutern und Löwenzahn dazu Schnittlauch-Vinaigrette mit Ei

Hauptspeisen

Schweinerückensteak aus Büschfeld unter der Bärlauchkruste mit frischem Marktgemüse und gebratenen Serviettenknödeln

Gedämpftes Welsfilet mit Pernodschaum, Pinienspinat und Butterkartoffeln aus Oberlöstern

Dessert

Quarkmousse mit eingelegtem Obst der Saison und Vanillestreusel

Preis pro Person 44,40 brutto



„Ebbes von Hei“

- Herbstliches Büffet -

Vorspeisen

Poree-Selleriesuppe mit Tünsdorfer-Apfelchips und Rote Bete Topping

Hirtzaler Käse mit Senf von der Losheimer Senfmühle auf Brotchips

Pralinen vom Hausbacher Räucherschinken

In saarländischen Gin eingelegter Lachs mit mariniertem schwarzen Rettich

„Keine Leberwurst“ auf Piesbacher Bauernbrot

Kürbis-Kartoffeltarte mit Tünsdorfer-Portweinbirne und regionalem Weichkäse

Salat

Lisdorfer Gartensalat mit Nüssen und Kernen

Hauptspeisen

Ragout vom Wild aus heimischen Wäldern mit Kräuterseitlingen, bunten Möhren und Kürbisgnocchi

Gebratenes Forellenfilet auf Traubenkraut mit gebräunten Quellesjer

Dessert

Winzerinnencreme mit beschwipsten Mandel-Streuseln

Preis pro Person 44,40 brutto

Verschiedene Käse von der Saar,
mit Trauben und Feigen-Senf

Preis pro Person 6,90 brutto

Toskanisches Büffet

Vorspeisen

Bruschetta mit luftgetrocknetem Schinken und Chili-Feigenpesto

Bruschetta mit Edelsalami und Paprika

Bruschetta mit Pilzen auf Romanasalat und Tomatenpesto

Carciofi alla romana
Gefüllte, geschmorte Artischocken mit Kräuter-Zitronendip

Panzanella con tonno
Brotsalat mit Thunfisch im Gläschen

Olive all'ascolana
Gefüllte Oliven

Salate

Rucola Salat mit Pecorino
Gemischter Blattsalat
mit weißem Balsamico-Dressing

Hauptspeisen

Triglie al forno-Rotbarbe
mit Mango-Tomaten-Chutney, dazu Tagliarini

Ossobucco alla milanese
Carotas al olio d'oliva-Möhrengemüse
Basilikum-Gnocchi

Brot

Ciabatta, Olivenbrot, Kräuterbrot

Dessert

Crema di Siena mit Cantuccinicumble und Limoncello

Preis pro Person 44,40 brutto

Französisches Büffet

Fingerfood-Vorspeise

Französische Zwiebelsuppe
mit Käse-Croûtons
Oliven-Tapenade auf Baguette
Salat Nicoise mit Thunfisch im Gläschen
Mini-Quiche Lorraine
Pastete mit Feigenconfit
Kaninchen auf Gemüsebett
mit Estragon-Senf
Salat fruits de mer

Salat

Bunt gemischte Salatplatte
mit Balsamico Vinaigrette oder Vinaigrette
aus Himbeeressig, Walnussöl & Dijonsenf

Hauptspeisen

Coq au vin mit Pilzen, Möhren und Perlzwiebeln
dazu Bandnudeln
oder
Bœuf bourguignon mit Kartoffeln

Lotte au beurre blanc
Buntes Fenchelgemüse
Petersilienkartoffeln

Dessert

Crème caramel mit Lavendel
Mousse au chocolat

Preis pro Person 44,40 brutto



Italienisches Büffet

Vorspeisen

Antipasti von:

Conchiglioni gefüllt mit
Ricotta, Blattspinat und Paprikawürfel

Gegrillte Tomaten mit Büffelmozzarella

Gefüllte Tomaten mit Olivenfrischkäse

Marinierte Oliven, Peperonispißchen

Tranchen von der Hähnchenbrust
mit weißem Honigbalsamico und buntem Pfeffer

Feigen-Mozzarella-Spieße mit Romana-Salami

Italienischer Schinken mit Melone

Thunfischmousse im Gurkentopf

Krabbensalat Napoli

Salat

Bunter Blattsalat mit Caesar-Dressing

Hauptspeisen

Lachslasagne mit Blattspinat
in Proseccoschaum

Hähnchenbrustfilet mit Tomaten-Mozzarella ,
überbacken und Rosmarinkartoffeln

Geschmorte Lammkeule
in Thymiansoße, toskanischem Gemüse
und Gnocchi

Brot

Ciabatta, Olivenbrot, Kräuterbrot

Dessert

Tiramisu mit frischem Obst garniert

Preis pro Person 44,40 brutto

Marokkanisches Büffet

- Kochen in der Tajine -

Eine Tajine ist ein aus Lehm gebranntes Schmorgefäß und stammt ursprünglich aus Marokko.

Er besteht aus einer Schale und einem konisch geformten Deckel. Der Deckel besitzt an der Spitze eine kleine Mulde, in die vor dem Garen kaltes Wasser gefüllt wird. Die Speisen im Tajine-Topf garen bei Niedrigtemperatur in ihrem eigenen Saft.

Vorspeisen

Berglinsenfalaffel mit Tahini-Dip

Tomaten-Minze-Salat

Karotten-Orangensalat mit roter Zwiebel und schwarzen Oliven

Blätterteigtaschen mit Hackfleisch und Ziegenkäse

Merguez mit Pfirsichen im Filoteig

Ziegenkäse mit Mango auf Couscous Salat

Hauptspeisen aus der Tajine

Sommer-Tajine mit Hackbällchen, Tomaten, Auberginen, Karotten, Zucchini, Kichererbsen

Tajine mit Meerbarbe, Tomaten, Limetten und Artischocken

Tajine mit Hähnchen, bunter Paprika, Kohlrabi, Karotten und Süßkartoffeln

Beilagen

Gebutterter Couscous

Fladenbrot

Dessert

Zimt-Joghurtcreme mit Honig-Granatapfel und Mandelgebäck-Crumble

Preis pro Person 32,60 brutto



Alles Pasta!

- Italienisches Nudelbüffet -

Vorspeisen

Eingelegtes, mariniertes, italienisches Gemüse

Gefüllte Champignonköpfe

Eingelegte Oliven und Peperoni

Tomaten-Mozzarella mit Basilikumpesto

Salat

Gemischter Blattsalat mit Thunfisch-Dressing und Kräuter-Joghurt-Dressing

Hauptspeisen

Tortelloni mit Steinpilzfüllung und Gorgonzolasoße

Spaghetti in Knoblauch-Oliven-Öl mit Rucola, Cherry-Tomaten und Parmesan

Penne mit Sauce Bolognese

Lachslasagne mit Blattspinat in Rieslingcreme

Preis pro Person 25,90 brutto

Spanisches Büffet

Gazpacho - kalte Gemüsesuppe

Vorspeisen

Andalusischer Thunfisch-Tomatensalat

Ziegenkäse-Pannacotta mit Bratpaprika und Oliven

Gefüllte Champignons mit Tomaten und Kräutern

Gegrillte Pimientos

Serranoschinken mit Melone

Spanische Chorizo mit Oliven

Spanische Tortilla

Salat

Gemischter knackiger Salat mit Oliven und Artischocken

Tomaten, Paprika, Gurken und Gemüsezwiebel mit Olivenöl und Rotweinessig

Hauptspeisen

Paella mit Meeresfrüchten und Hähnchen

Gegrillter Thunfisch

Kartoffeln in Salzkruste mit Mojo verde und Mojo rosso

Dessert

Katalanische Creme

Käse

Manchego - Spanischer Landkäse

Preis pro Person 39,90 brutto



Italia Classico

Vorspeisen

Antipasti von:

Gebackene Zucchini und Auberginen
Tomaten mit Mozzarella auf Rucola
Gefüllte Tomaten mit Schafskäse und Oliven
Vitello tonnato-Kalbfleisch an Thunfischsoße
Luftgetrockneter italienischer Schinken,
mit Melone

Salat

Gemischte Blattsalate mit Thunfisch-Dressing
und Kräuter-Joghurt-Dressing

Hauptspeisen

Saltimbocca alla romana - Putenschnitzel
mit Schinken und Salbei
Patate Trifolate - Bratkartoffeln mit Knoblauch
und Petersilie
Toskanisches Grillgemüse
Piccata Milanese - Schweinefilet im Parmesan-Mantel
mit Tomatensoße und Spaghetti

Brot

Ciabatta, Olivenbrot, Körnerbrot

Dessert

Panna cotta
mit Himbeersoße

Preis pro Person
39,90 brutto



Primavera

Vorspeisen

Gebeizter Lachs mit Meerrettich-Panna cotta
und Gurkenpesto
Crostini mit Forellmousse
Italienischer Schinken mit Pfirsich und Ricotta
Zucchinirollchen mit
luftgetrocknetem Schinken und Feta
Salsiccia-Bällchen auf Fenchel-Paprika-Salat

Salat

Rucola mit Tomaten, Parmesankäse
und Kräuterdressing

Hauptspeisen

Pochierter Salm im Champagnerschaum
auf Frühlingsgemüse mit Butternudeln
Kalbsteak mit luftgetrocknetem italienischem
Schinken, frischem Spargel und Käse überbacken
Butterkartoffeln

Brot

Verschieden Flûtesvariationen

Dessert

Panna cotta mit frischen Erdbeeren

Preis pro Person 44,40 brutto

Karibisches Büffet

Vorspeisen

Schweinefilet mit Kaffeebutter
Hummer mit Guacamole
Gebratene Rindfleischstreifen mit Mango-Salsa
Hähnchenbrustspieße mit Ananas-Salsa
Empanadas mit Spinat und Feta-Käse

Salate

Süßkartoffelsalat
Papaya-Melonensalat mit Limetten
Salatherzen mit Paprika, Tomaten und Gurken

Brot

Gemischtes Flûtes

Hauptspeisen

Karibisches Hähnchen mit
braunem Rum und Chili
Schweinefilet im Baconmantel gegrillt
mit gebratener Ananas und Minze
Rote-Meerbarbe mit Kokos-Chili-Soße
Karibischer Reis
Kreolische Kartoffeln

Dessert

Bananencreme mit Schokoladen-Topping
Pina-Colada Biskuit

Preis pro Person 44,40 brutto



Levante Küche

Gerichte und Köstlichkeiten
aus dem östlichen Mittelmeerraum

Vorspeisen

Makdous - kleine Auberginen
mit einer Füllung aus Walnüssen und Paprika-
Gegrillte Oliven mit Knoblauch
Falafel mit Hummus und Minze
Lifet -sauer eingelegtes Gemüse
Feta mit Schwarzkümmel und Olivenöl
Marinierte Rote-Beete Ecken
Tabouleh - Petersiliensalat mit Bulgur,
Gurken und Tomaten-
Fattoush - Sommerlicher Salat mit Pita-Brot-Croûtons
und Buttermilch-Zitronen-Dressing-
Fladenbrot
Manakeesh-Zaatar-Brot

Hauptspeisen

Bulgur mit Gemüse in Tomatensugo
Mansaf - jordanisches Nationalgericht
mit Hähnchen, mariniertes Schafskeule und Reis-

Desserts

Halawat el Jibn -Süßteigspeise mit Frischkäse-
Granola mit Naturjoghurt

Preis pro Person 33,30 brutto



Veganes Buffet

Fingerfood

Geröstetes Pain de Campagne mit
marinierten Artischockenherzen und Tomatensalsa
Couscous Mango-Salat
Marokkanischer roter Linsensalat
Falafel mit Chili-Avocadotopping und Hummus
Bruschetta mit Pilzen
auf Romanasalat mit Tomatenpesto

Salate

Gemischter Salat mit Balsamico
Rucola mit Pinienkernen und Erdbeeren

Hauptspeisen am Buffet

Tagliatelle mit Cocktailtomaten
und Cashewparmesan
Thaicurry mit Gemüse, Kokosmilch und Jasminreis
Bratkartoffeln
Mediterranes Grillgemüse

Dessert

Rote Grütze mit Kokoscreme

Preis pro Person 35,80 brutto



Texanisches Büffet

Salate

BBQ Nudelsalat mit Paprika und Bacon
Feuriger Bohnensalat
Blattsalat mit Mais und Tomaten

Brot

Stangenweißbrot

Hauptspeisen

Gegrillter Mais mit Senf-Honig-Kruste
Gegrillte texanische Hähnchenkeule
Hackbraten mit Chilisoße
Spareribs
Baked Beans
Kartoffel-Westernecken mit Sour Cream

Dessert

Limonencreme mit süßen
Karamell-Erdnüssen

Preis pro Person 35,90 brutto

1001 Nacht Büffet

Keine Eile, keine Hektik, nur den Augenblick
genießen mit unserem Büffet aus dem Morgenland

Salate

Paprika-Pfirsich-Salat
Roter Linsensalat mit Chili

Vorspeise

Eingelegte Oliven, Schafskäse im Zucchini-mantel
Gefüllte Tomaten mit Couscous
Gebackene Aubergine mit Möhren-Dattel-Dip
Falafel mit Hummus
Türkische Minipizza

Hauptspeise

Couscous mit orientalischem Gemüse,
dazu Lamm- und Geflügelvariationen
Merguez

Dessert

Türkische Moccacreme

Preis pro Person 32,50 brutto



Retro Büffet, 60er-70er

Vorspeisen

Fischplatte mit:
Geräucherten Forellen,
Heringssalat „Hausfrauen-Art“
Gefüllten Senfeiern, garniert mit „Fliegenpilzen“
Cocktailsauce
Kleine Toast Hawaii
Hackbällchen
Geflügelsalat im Apfelsinen-Körbchen
Schinkenröllchen mit Spargel
Gefüllte Tomaten mit Rindfleischsalat
Geräucherter Schinken und Mixed Pickles

Salate

Blattsalat mit Kräuter-Joghurt-Dressing
Möhrensalat und Rote Bete Salat

Hauptspeisen

Paniertes Schweinekotelett
Gemüsebouquet aus Erbsen, Möhren und
Blumenkohl, Bohnenbündel
Schneebällchen mit brauner Butter abgeschmelzt

Falscher Hase
Rahmkartoffeln

Dessert

Vanillepudding mit Himbeersirup
oder Weinschaumcreme

Obstsalat

Absolutes Muss zum Schluss: Käse-Igel

Preis pro Person 40,90 brutto



Buffet Evergreen

Vorspeisen

Croustillant vom Bachsaibling
 Roter Couscous mit Sellerie und Granatapfel
 Hausgebeizter Rote Beete Lachs auf Kartoffelf Rösti
 Hähnchenbrust-Tranchen mit
 weißem Honigbalsamico und buntem Pfeffer
 Marinerter Ziegenkäse mit Calvados-Zimt Salsa

Salate

Friséesalat mit Traubenvinaigrette

Hauptspeisen

Schweinefilet-Medaillons im Speckmantel
 mit Waldpilzkruste auf Rahmwirsing
 und abgeschmelzten Mehlknödeln
 Geschmorte Rinderbäckchen
 mit buntem Möhrengemüse und Butterkartoffeln

Dessert

Fondant au chocolat mit Gewürz-Sauerkirschen und
 Vanillesahne

Preis pro Person 44,40 brutto

Feinschmeckerbuffet

Vorspeisen

Fischplatte mit
 Räucherlachs
 Geräucherten Forellen
 Sahnemeerrettich
 Pochierten Lachsschnitten
 Krabbenscocktail
 Gefüllten Eiern
 Luftgetrockneter italienischer Schinken mit Melone
 Schinkenröllchen mit Spargel

Salate

Möhrensalat, Selleriesalat, Blattsalate

Hauptspeisen

Wildragout mit Preiselbeerbirne
 Rotkraut,
 Spätzle
 Schweinelendchen in Champignonrahmsauce
 Bohnenbündel
 dazu Kartoffelgratin

Käse

Vierlei Käse mit
 Trauben und Feigensenf

Brot

Flûtesvariationen

Dessert

Mousse
 au Chocolat

Preis pro Person 44,40 brutto

Gourmet Buffet

Mandelschaumsuppe mit Chorizo,
 Sardellen und Datteln

Vorspeisen

Gegrilltes Schollenfilet mit Oliven
 und getrockneten Tomaten
 Würfel vom Salm
 mit zweierlei Pesto mit Sesam
 Räucherlachs auf Miniröstchen
 mit Zitronen-Meerrettich Sahne
 Mozzarella Melonenscocktail
 Pochierter Schweinerücken
 mit Senf-Kräuter Marinade auf Krautsalat
 Roastbeef mit Cranberry-Chili Chutney
 Tarte von Edelpilzen mit Portweindip

Hauptspeisen

Seeteufel in Zitronen-Anis Soße
 auf Pastinaken-Karottengemüse
 dazu Wildreis
 Gefüllte Perlhuhnbrust mit Steinpilzen
 und frischen Kräutern auf Lauchgemüse
 mit Rosmarinkartoffeln

Dessert

Schokoladen-Cupcakes
 Vanille-Thymiancreme
 mit Waldbeeren und Cantuccini

Preis pro Person 46,50 brutto



Büffet Hüttenzauber

Vorspeisen

Zwiebelsuppe mit Croûtons
Crostinis mit Zwiebelcreme und Speck
Crostinis mit Kräutercreme und Wachteleiern
Gurken-Lachsroschen auf Schwarzbrotaltern
mit Meerrettich-Limettencreme
Brottaler mit Ziegenkäse
und hausgemachtem Pflaumen-Chutney

Salat

Radicchio-Feldsalat mit Granatapfel
und Dattel-Balsamico Dressing

Hauptspeisen

Schweinesteak, gefüllt mit Schwarzwälder Schinken
und Bergkäse im Laugenbrezelmantel
Gebratener Rosenkohl mit Knoblauch-Kräuterbutter
Spinat-Ricotta Gnocchi mit gehobeltem Parmesan

Dessert

Vanille-Bratapfel Creme mit Zimtsahne
und Mandelkrokant im Gläschen

Preis pro Person 35,90 brutto



Bayrisches Büffet

Vorspeisen

Radi mit Radieschen und Schmalz
Kleine Weißwürstchen mit süßem Senf
und Minilaugengebäck
Bayrischer Obatzter

Hauptspeisen

Schweinsbraten im Franziskaner-Biersud
mit Schwammerl, Wurzelgemüse und Semmelklößen
Gegrillte Schweinshaxen mit Sauerkraut
und Klöße in Speckrahmsoße

Brot

Verschiedene Brot- und Brötchensorten

Dessert

Bayrische Creme mit Himbeermark

Preis pro Person 34,90 brutto

Saarländisches Büffet

Vorspeise

Kartoffelcremesuppe mit Lauchklößchen
Geräucherte Forellen
Fischterrinen vom Zander
Rindfleischsalat
Sülze mit Vinaigrette
Gefüllte Eier
Hausmacher Blut- und Leberwurst mit Kaviarsenf
Wachholderschinken

Salate

Gemischter Blattsalat
Möhrensalat

Hauptspeise

Gefüllte Klöße
mit Speckrahmsoße und Sauerkraut
Handgerollter Schweinsbraten
in Zwiebelsoße, Speckbohnen
und Majorankartoffeln

Dessert

Viez-Vanille-Creme mit Apfelstücken
und Zimtsahne

Preis pro Person
39,90 brutto



Weihnachten

Weihnachtliches Fingerfood-Buffer

Fenchel-Orangensalat mit Walnuss im Gläschen

Pilzgratin im Gläschen mit Sprossenhaube
und Granatapfel

Erbsen-Panna-Cotta mit Waldpilzen und
Parmesanplätzchen

Mascarpone-Spinattarte
mit hausgebeiztem Räucherlachs

Munsterkäse mit Granatapfel und Radicchiosalat

Rote Bete mit Feta und Kürbis-Crunch

Feigen-Cherrytomaten-Mozzarella-Salat
mit Honig-Balsamico-Dressing

Marinierter Ziegenkäse
mit Preiselbeer-Sternanis-Confit

Geräucherte Entenbrust auf Holundergelee

Mini-Burger mit saftigem Hackfleisch,
roten Zwiebeln und Sauerrahmdip

Jaipur-Curry Hähnchenspieße
mit pikanter Pekanuss-Saté

Glühweintiramisu mit Spekulatiuscrumble
und karamellisierten Orangen

Preis pro Person 39,60 brutto



Weihnachtsmenü 2

Vorspeisen

Couscous-Salat mit Sellerie und Granatapfel,
dazu zarte Entenbrust

Geräucherte Forelle mit roten Zwiebeln
und Fenchel

Bruschetta von Waldpilzen mit geröstetem
Pancetta

Bruschetta mit Flammhachs auf Krautsalat
mit Kräuterschmand

Luftgetrockneter italienischer Landschinken
mit Feigenconfit

Gegrillte Champignons mit Knoblauchsoße

Salat

Feldsalat mit Granatapfel und Kartoffeldressing

Hauptspeisen

Ofenlachs mit Austernpilzen in Zitronencreme
dazu Bandnudeln

Winterliches Grillgemüse

Filetmedaillons al forno
mit Mozzarella überbacken, dazu Kartoffelstrudel

Dessert

Schoko-Mascarpone-Trifles mit Lebkuchenbrösel

Preis pro Person 44,40 brutto

Weihnachtsmenü 3

Vorspeisen

Knusper-Mini-Muffins mit Pancetta
und Cranberry

Couscous-Salat mit Mandeln,
Datteln und Chorizochips

Räucherlachs-Pralinen mit Wasabi-Nuss

Geräucherte Forellen
auf fruchtiger Apfelkren

Waldpilz-Panna cotta
mit Preiselbeerchutney

Mozzarella-Mango-Caprese mit Nüssen
und Limette

Salat

Friséesalat mit Pumpernickel-Quitten-Dressing

Hauptspeisen

Rehsteak mit Waldpilzkruste
und Pistazienkernen in einer Jus von Brandy
und dunkler Schokolade, dazu Speckbohnen
und hausgemachte Semmelklöße

Zander mit lardo di colonnata,
auf Pinot Grigio-Schaum, dazu Spitzkohl
mit Datteln und Tagliatelle

Dessert

Schwarzwälder Kirschcreme
mit Schokocrumble

Preis pro Person 44,40 brutto



Kaffe Platten

Schlemmerplatte

Schweinemedallions mit Meerrettichcreme
Hähnchenbrustfilet auf Curry-Obst Chutney
Feinste Bratensorten mit Remoulade
Schinken mit Melone
Mandelschnitzel
Tranchen von der Entenbrust
Kleines Käsebrett garniert mit frischen Früchten

Preis pro Person: 24,10 brutto

Exklusives Käsebrett

mit viererlei Edelpilz-Sorten,
Feigensenf und frischen Trauben

Preis pro Person 7,20 brutto



Genießerplatte

Räucherlachs, geräucherte Forellen
Marinierter Thunfisch im Gläschen
auf Tomaten-Staudensellerie
Crêpes mit Räucherlachscreme
Sahnemeerrettich
Gefüllte Eier
Schweinefiletmedallions im Wirsingmantel
mit Preiselbeer-Dip
Luftgetrockneter italienischer Schinken mit Melone
Röllchen vom Tafelspitz mit
Apfel-Meerrettich gefüllt
Schinkenröllchen mit Spargel

einschließlich Flûtes

Preis pro Person 29,90 brutto



Bratenplatte

Gemischter Bratenaufschnitt
Rohesser
Hackbällchen
Verschiedene Schinkensorten
Kleine Schnitzelchen
Remoulade
Verschiedene Brot und Flûtesvariationen

Preis pro Person: 18,50 brutto

mit
Kartoffel-, Nudel- und Farmersalat

Preis pro Person: 25,00 brutto

AGB

Diese allgemeinen Liefer- und Zahlungsbedingungen gelten für alle Catering- und Partyserviceleistungen. Die Auftragserteilung ist verbindlich mit dem vom Kunden akzeptierten Angebot/Auftrag.

Bitte kontrollieren Sie Ihre Auftragsbestätigung nach Datum, Menü, Anlieferadresse und Personenzahl.

Die angemeldete Personenzahl ist verbindlich, sofern nicht 10 Tage vor Veranstaltungsbeginn eine Mitteilung durch den Auftraggeber erfolgt. Diese Mitteilung kann telefonisch, per Fax oder per Email erfolgen.

Die Anlieferung/Abholung der Ware erfolgt auf Wunsch des Kunden direkt ins Haus. Der Kunde stellt sicher, dass eine Zufahrt möglich ist und die Ware barrierefrei angeliefert werden kann. Bei Lieferungen zu einem bestimmten Zeitpunkt sollte eine Toleranz von 30 Minuten eingeplant werden. Bei Lieferausfall durch höhere Gewalt besteht kein Rechtsanspruch auf Lieferung.

Leihgegenstände

Der Mietpreis für die Leihgegenstände gilt für die Dauer von 3 Tagen. Leihgegenstände und Verpackungsmaterial bleiben Eigentum der Firma. Jegliche Haftung seitens des Vermieters für Sach- und Personenschäden im Zusammenhang mit dem Mietgebrauch ist ausgeschlossen.

Fehlmeldungen, Bruch und Beschädigungen gehen zu Lasten des Auftraggebers, der neben dem Mietpreis die Kosten der erforderlichen Wiederbeschaffung zum Neuwert zu tragen hat.



Mängel

Die Ware ist vom Auftraggeber beim Empfang zu prüfen. Festgestellte Mängel sind unverzüglich dem Auftragnehmer mitzuteilen. Geschieht dies nicht, gilt die Ware als genehmigt.

Zahlungsbedingungen

Unsere Rechnung ist, falls nicht anders vereinbart, zahlbar innerhalb 7 Tagen nach Rechnungserhalt. Bei Neukunden behalten wir uns evtl. eine Anzahlung nach Vereinbarung vor.

Bei Stornierungen von bereits erteilten Aufträgen berechnen wir:
7 Tage vor vereinbartem Liefertermin 50% und 3 Tage vor vereinbartem Liefertermin 75% des Auftrages. Bei Stornierung am Liefertag behalten wir uns vor 100% des Auftrages zu berechnen.

Mit Auftragserteilung werden die vorstehenden Liefer- und Zahlungsbedingungen als verbindlich anerkannt. Für weitere Auskünfte stehen wir Ihnen jederzeit gerne zur Verfügung.

Preise

Unsere Preise verstehen sich in Euro, inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Anlieferung

Im Umkreis von 25 km - kostenlose Lieferung!
Über 25 km berechnen wir je km 0,30
Fahrer: je Stunde 26,00

Servicepersonal

Servicepersonal: je Stunde 28,00
Koch/Köchin: je Stunde 31,00
Eventleitung: je Stunde 37,00

Mindermengen

Unsere Menüs sind ab 30 Personen kalkuliert. Bei einer geringeren Personenzahl bitten wir um Rücksprache.

Servicepauschale

An- und Abfahrt, Auf- und Abbau, Reinigung Equipment



Kalt- und Warmbuffets
Kreative Themenbuffets
Gourmetbuffets
Grillen vor Ort
Fingerfood und Canapés
Vegetarische Köstlichkeiten
Geschirr- und Dekoservice
Servicepersonal

*Kein Genuß ist vorübergehend;
denn der Eindruck, den er zurückläßt, ist bleibend.*

Johann Wolfgang von Goethe



Primsaue 9 • 66809 Nalbach

Telefon: 06838 / 8 36 16

Telefax: 06838 / 89 62 08

info@partyservice-schwed.de

www.partyservice-schwed.de

