

# mediterrane Buffets

## Vorschlag 1 (ab 20 Personen)

### Vorspeise:

Tomate-Mozzarella, Anti-Pasti Arrangement, Vitello tonnato, Tortellini-Rucolasalat mit Basilikumpesto, Partybrötchen-Mix, Ciabatta, Baguette, Butterteller

### Hauptspeise:

Scalopinis in Tomaten-Basilikumsoße, Hähnchenbrust Florenz

### Beilagen:

Penne Nudeln, Kartoffelgratin, Zucchinihälften, gegrillte Champignons, Prinzessbohnen im Speckmantel

### Dessert:

Tiramisu, Panna cotta mit Himbeerhaube

Preis pro Person: 17,50€

## Vorschlag 2 (ab 25 Personen)

### Hauptspeise:

Pasta Chorizo (Chiliöl, Chorizo-Salami, Rucola, gegrillte Champignons, Parmesan), Pasta Mango (Mangowürfel, Salbei, Cashewnüsse, Avocado), hausgemachte Bolognese Lasagne

### Beilagen:

Salatplatte Milano, Tomate Mozzarella, Bruschetta Aubergine-Paprika

### Dessert:

Tiramisu, Frischer Obstsalat, Vanillesoße

Preis pro Person: 16,50€

### Beilagen:

Rigatoni Nudeln, Basilikumpesto-Mini Kartoffeln, gegrillter Chicorée im Speckmantel, Blattspinat, gegrillte Champignons, Möhrenspalten in Ingwerbutter

### Dessert:

ausgewählte Käsespezialitäten mit Feigensenf, Feigen, Trauben, Mousse au chocolat mit Amarenakirschen

Preis pro Person: 22,50€

## Vorschlag 4 (ab 40 Personen)

### Vorspeise:

Griechischer Bauernsalat, mediterraner Nudelsalat (Penne Nudeln, frischer Blattsalat, Sellerie, Birne, Roquefort-Käse, Walnüsse), Frisée Salat (Orangestreifen, gegrillte Zucchini, Fenchel, Hüttenkäse), Mini-Cevapcici, Pita mit Tzaziki, Partybrötchen, Butterteller

### Hauptspeise:

Jungschweinkarree (vor Ort tranchiert) anbei Zwiebel-Weißweinsoße, pochierter Lachs mit Orangenabrieb (vor Ort tranchiert), Lammkeule mit Honig-Rosmarinsoße

### Beilagen:

Aubergine mit Rotwein-Zwiebel-Fetakäsehaube, Griechische Kartoffelpfanne (Kartoffelscheiben, frische Tomaten, Fetakäse, Peperoni, Oregano), gratinierter Blumenkohl, Safran-Muschelreis

### Dessert:

Fruchtensalat, Kiwi, Tarte de chocolat, ausgewählte Käsespezialitäten, Oliven

Preis pro Pers. 24,50€

# Fingerfood

## ab 20 Personen

Kalbfilet im Mangoldmantel, Lammroulade mit Feta-Dattelfüllung auf rote Beete Sprossen, Grüne Tortellini-Ricotta-Spieß, Cevapcici in Tomatensoße, Lammmedaillon unter Kräuterkruste, Hähnchenbrustspieß auf Chili-Mangodip, Tomate-Mozzarella-Spieß, Riesengarnelen-Spieß in Kräuteröl, Bruschetta Tomato-Olive

### Suppen:

Tomatensuppe mit Mozzarellakugeln, Hackfleisch-Lauch-cremesuppe, Partybrötchen, Butterteller

Preis pro Person: 22,50€

# Partyservice küchen



www.partyservice-kuechen.de • Tel. 02402-29219  
info@partyservice-kuechen.de



## Vorschlag 3 (ab 20 Personen)

### Vorspeise:

Rinderfiletcarpaccio, Anti-Pasti Arrangement, Spaghetti-Ricotta-Olivensalat, Artischockensalat, Partybrötchen-Mix, Ciabatta, Baguette, Butterteller

### Hauptspeise:

gegrilltes Lachssteak in Kräuterolivenöl, Saltim bocca in Zitronenkressesoße

# Suppen

	Preis pro Person
Hackfleisch-Lauchcremesuppe	3,00 €
Möhren-Orangensuppe	3,00 €
Kartoffel-Lachssuppe	3,00 €
Spargelcremesuppe	3,00 €
Chili con carne	4,00 €
Broccolicremesuppe	3,00 €
Rindfleischsuppe mit Einlage	2,50 €
Gazpacho	2,10 €
Gyrossuppe	3,50 €
Tomatensuppe mit Mozzarellakugeln	3,50 €
Gulaschsuppe	2,75 €

## kalte Arrangements

### Vorschlag 1 (ab 10 Personen)

Kalte Bratenplatte: Krokantschnitzel, Schweinefilet im Blätterteig gebacken, medium gegartes Roastbeef, Schweinebraten, Schinkenröllchen mit Spargelfüllung, Rohschinken  
Dips: Preiselbeer-Dip, Senfkapern-Dip

Salate: Schichtsalat, Tortellinisalat, Geflügelsalat

Partybrötchen, Butterteller

Preis pro Person: 15,80€

### Vorschlag 2 (ab 10 Personen)

Ausgewählte Fischspezialitäten:  
gratinierter Lachs mit Gemüsehaube, geräucherte Forelle, Salm im Teigmantel, Matjes auf Apfelringen, Schwarzer Heilbutt, Artischocken mit Garnelenfüllung  
Dips: Orangensenf-Dip, Honigsenfdill-Dip, Meerrettich-Dip

Kalte Bratenplatte:  
Schweinefiletmedaillons, Hähnchenbrustmedaillons, Roastbeef, Schinkenröllchen, Kasseler im Teigmantel  
Dips: Preiselbeer-Dip, Senfkapern-Dip

Salate:  
Salat mit Joghurtdressing, Feldsalat mit Walnußvinaigrette, Partybrötchen, Butterteller

Dessert:  
Mousse au chocolat, Maracujamousse

Preis pro Person: 22,80€

### Vorschlag 3 (ab 10 Personen)

Anti-Pasti Arrangement:  
Tomate-Mozzarella, Parmaschinken auf Melone, Vitello tonnato, Rinderfiletcarpaccio

Italienischer Salat, Mango-Avocadosalat, mediterraner Nudelsalat, Partybrötchen, Butterteller

Dessert:  
Mousse au chocolat, Monschauer Berge

Preis pro Person: 18,50

## classic

### Vorschlag 1 (ab 10 Personen)

Hauptspeise:  
Schweinefilet in Estragonsoße, Putenragout mit Pfirsich, Lauch in fruchtiger Curryrahmsoße

Beilagen:  
Kartoffelgratin, Spätzle, marktfrische Gemüseauswahl

Preis pro Person: 13,50€



### Vorschlag 2 (ab 15 Personen)

Hauptspeise:  
Mini-Rinderrouladen mit Lauch-Zwiebelfüllung, Schweinefilet im Speckmantel in Soße Bernaise, Hähnchenbrust mit Blattspinatfüllung in Curryrahmsoße

Beilagen:  
Rosmarinkartoffel, Tagliatelle, marktfrische Gemüseauswahl

Preis pro Person: 14,50€

### Vorschlag 3 (ab 15 Personen)

Hauptspeise:  
Rindergeschnetzeltes Stroganove (Art)  
Krustenbraten in Burgundersoße, Putenfilet in Safransahnesoße

Beilagen:  
Kartoffelgratin, Butterreis, marktfrische Gemüseauswahl

Preis pro Person: 14,00€

# Show-Cooking

ab 60 Personen

Vorspeise:  
Ausgewählte Fischspezialitäten (ganzer Lachs im Blätterteigmantel, Forellenfilets, geräucherter Lachs, Lachs mit Gemüsehaube gratiniert, Artischocken mit Garnelenfüllung, Matjes auf Apfelringen, Heilbutt, Aal, Riesengarnelen in Knoblauchöl)  
Dips: hausgemachter Orangensenfdip, Meerrettichdip sowie Honigsenfdill-Dip  
Paprika-Artischockensalat, Krabbencocktail, Aprikosen-Roquefort-Salat, Roastbeef-Arrangement, Preiselbeerdip, Senfkarperndip

Fingerfood-Tower:  
Lammmedaillons mit Kräuterkruste, Hähnchenspieß auf Chili-Mangodip, Tomate-Mozzarella-Spieß, Mini-Rösti, Parmesan-körbchen mit Mango-Avocadosalat, Anti-Pasti Spieße

Show-Cooking Station:  
Salat Burger Greco (auf Tellern angerichtet)

Hauptspeise:  
Entenbrustfilet in frittiertem Brotmantel (show cooking), Seezungenröllchen in Safran-Garnelensoße, Roastbeef in Portweinssoße (vor Ort tranchiert)

Beilagen:  
Kartoffelroulade, französischer Kartoffelgratin, Fettuccine, Möhrenspalten in Ingwerbutter, Prinzessbohnen im Speckmantel, gegrillter Fenchel, Blattspinat, Broccoli mit Mandelsplittern

Dessert:  
Monschauer Berge im Mini-Glas, Honig-Ananascreme im Mini-Glas, Frischer Obstspieß mit Schokoladensoße im Mini-Glas, Frische Himbeeren unter Vanillemousse im Mini-Glas, ausgewählte Käsespezialitäten  
Brotkorb, Butterteller

Preis pro Pers.: 36,00€  
zzgl. Personalkosten für Show-Cooking



Unser Flyer beinhaltet einen kleinen Auszug aus unserem Sortiment, unseren Hauptkatalog finden Sie online unter:

[www.partyservice-kuechen.de](http://www.partyservice-kuechen.de)

Gerne vereinbaren wir einen persönlichen Beratungstermin, um Ihnen ein individuelles Angebot unterbreiten zu können.