



Sehr geehrter Kunde und Gast,

herzlichen Dank, daß Sie sich für uns als Partyservice interessieren und sich über unser Angebot informieren.

Betrachten Sie uns bitte nicht als Auftragnehmer oder Lieferant, sondern als Ihr verlässlicher Partner in allen Fragen Ihrer Veranstaltung.

Brauchen Sie Bedienungspersonal, Geschirr, Getränke, Ausschankanlage, Tonanlage usw. sind wir bei der Beschaffung gerne behilflich.

Selbstverständlich bekommen Sie von uns auch ein Komplettangebot für Ihre Veranstaltung.

Alle warme Speisen sind frisch, ohne Geschmacksverstärker, wie Fondor, Knorr usw. zubereitet. Wir verwenden bei der Herstellung nur natürliche Gewürze, Kräuter und selbstverständlich frische Ware von örtlichen Lieferanten.

Nachfolgend unsere Vorschläge und Preisbeispiele für die Lieferung von Speisen für Ihre Veranstaltung. Die Speisen werden als Buffet aufgebaut, in Cheving Dishes warmgehalten und gekennzeichnet. Die Speisenbehälter und die Brennpaste ist im Preis der Speisen inbegriffen. Die Warmhaltebehälter brauchen nicht gespült zu werden.

Vorschlag 1

Schweinefilet im Speckmantel

Kalbsgeschnetzeltes mit Champignons

Kleine panierte Puten- oder Schweineschnitzel

dazu

- hausgemachte Spätzle
- hausgemachtes Kartoffelgratin
- dreierlei Gemüse (je nach Saison unterschiedlich)
- verschiedene Salate, mindestens 5 verschiedene Sorten
- Rahmsauce

Preis je Person Euro 13,50

Vorschlag 2

Kalbsgeschnetzeltes mit Champignons

dazu

- Kartoffelrösti
- hausgemachte Spätzle
- dreierlei Gemüse (je nach Saison unterschiedlich)
- verschiedene Salate, mindestens 5 verschiedene Sorten

Preis je Person Euro 11,90



Vorschlag 3

Jägerbraten mit Champignonsoße

dazu

- hausgemachte Semmelknödel
- hausgemachte Spätzle
- dreierlei Gemüse (je nach Saison unterschiedlich)
- verschiedene Salate, mindestens 5 verschiedene Sorten

Preis je Person Euro 10,50

Vorschlag 4

Spanferkelbraten

dazu

- Rotkraut oder Weißkraut oder Sauerkraut
- Kartoffelsalat
- Brotkorb oder Wasserwecken

Preis je Person Euro 9,00

Vorschlag 5

Sauerbraten

dazu

- hausgemachte Spätzle
- hausgemachte Semmelknödel
- Rotkraut
- verschiedene Salate, mindestens 5 verschiedene Sorten

- **Preis je Person Euro 10,50**

Vorschlag 6

Lamnbraten vom schwäbischen Lamm

dazu

- Kräuterkartoffeln
- Princessbohnen mit Speck umwickelt
- verschiedene Salate, mindestens 5 verschiedene Sorten

Preis je Person Euro 12,50



Vorschlag 7

Schweineröllchen mit würziger Kräuterfüllung **Gebratenes Lachsfilet**

dazu

- hausgemachte Bandnudeln
 - Reis mit Langkorn-Wildreis
 - hausgemachtes Kartoffelgratin
 - zwei verschiedene Soßen (Rahmsoße und Dill- Rieslingsoße)
 - dreierlei Gemüse (je nach Saison unterschiedlich)
 - verschiedene Salate, mindestens 5 verschiedene Sorten
- **Preis je Person Euro 13,50**

Vorschlag 8

Schweinebraten vom Hals **Puten- Currygeschnetzeltes**

dazu

- Reis mit Langkorn- Wildreis
 - hausgemachte Spätzle
 - dreierlei Gemüse (je nach Saison unterschiedlich)
 - verschiedene Salate, mindestens 5 verschiedene Sorten
- **Preis je Person Euro 11,50**

Als Ergänzung können für Vegetarier folgende Hauptspeisen zubereitet werden, wobei dann die Portionen von Fleisch um die gelieferten vegetarischen Portionen verringert werden:

Gemüse-Lasagne,

Gemüsenudeln

Käsespätzle

Während der Spargelsaison kann eine Gemüsesorte durch deutschen Spargel mit hausgemachter Sauce Hollandaise zum Aufpreis von 2,00 Euro ersetzt werden.

Als zusätzliche Ergänzung je Portion 4,50 Euro (200gr/Portion)



Bei Änderungen der Fleischarten sind möglich:

- gebratene Hähnchenschlegel, im Austausch ohne Aufpreis, zusätzlich je Portion Euro 3,50
- gebratene Hähnchenbrust, im Austausch ohne Aufpreis, zusätzlich je Portion Euro 3,50
- Zanderfilet, im Austausch je Portion 2,50, zusätzlich je Portion Euro 4,50

In der Wildsaison ist auch die Lieferung von Wildschweinbraten, Wildschweinragout an Schlehensöße oder Rehbraten an Hagenbutenrahm sowie Rehragout mit Pfifferlinge möglich, aber nur dann, wenn das Wild aus heimischer Jagd vorrätig ist.

Fragen Sie uns.

Sollten Sie kein Buffet sondern den Service am Tisch wünschen, berechnen wir je Servicekraft und Stunde 11,-- Euro.

Die Beilagen werden dann auf Platten auf den Tisch gestellt, der Salat und die Hauptspeise portioniert auf Teller am Platz serviert .

Als Suppe bieten wir an:

Flädlessuppe	je Person 2,40
Hochzeitsuppe	je Person 2,80
Tomatencremsuppe	je Person 2,50

Wünschen Sie zum Abschluß ein Käsebuffet liefern wir dieses folgendermaßen:

6 verschiedene Sorten, (je Person ca. 150 gr) reich garniert, mit Brot oder Brötchen
je Person 3,50 Euro

9 verschiedene Sorten, (je Person ca. 200 gr) reich garniert, mit Brot oder Brötchen
je Person 4,50 Euro

Brauchen Sie Geschirr und Besteck, liefern wir dieses zum Preis von 2,00 Euro je Person. Das Geschirr braucht nicht gespült zu werden.



Dessert und Süßspeisen

Ein Dessertbuffet bestehend aus hausgemachtem:

- frischem Fruchtsalat
- Mousse au Chocolate
- Bananen Mousse
- Leichte Orangencreme
- Tiramisu
- Verschiedenen Fruchtsoßen und Sahne

Je Person Euro 5,50

Wünschen Sie die Nachspeise am Tisch serviert, machen wir Ihnen einen individuellen Vorschlag.

Sollten Sie andere Wünsche haben, die in unseren Vorschlägen nicht vorhanden sind, reden Sie mit uns. Wir sind gerne bereit, diese zu erfüllen, wenn es für uns machbar ist.