

Leistungsuebersicht Partyservice

Vorspeisen kalt

- Kleiner Fischteller
(Echter Lachs, Forellenfilet, Krabbencocktail, frischer Toast, Butter, Sahnemeerrettich)
- Geflügelcocktail
- Krabbencocktail
- Kalbfleischterrinen
- Geflügelsalat mit Ananas
- Gemüsesalat
- Schinkenröllchen, mit Spargel auf Walldorfsalat (reichlich garniert)
- Honig-Melone auf Parmaschinken
- Hähnchen- oder Entenbrust gegrillt (auf Walldorfsalat oder Feldsalat mit Croutons)

Vorspeisen warm

- Ragout fin vom Kalb
- Kalbsbries gebacken mit Toast
- Champignon Gemüse gratiniert
- Hühnerfrikassee

Klare Suppen

- mit Markklößchen
- mit zarten Eierstichen
- mit feinen Semmelklößchen
- Französische Zwiebelsuppe
- Gemüsesuppe
- Grießklößchensuppe
- Pfälzische Leberknödelsuppe

Gebundene Suppen

- Tomatencremesuppe
- Spargelcremesuppe
- Champignoncremesuppe
- Geflügelcremesuppe
- Indische Geflügelcremesuppe
- Fischsuppe
- Fischsuppe Helgoland
- Gulaschsuppe
- Lauchcremesuppe
- Broccolicremesuppe
- Blumenkohlcremesuppe
- Kartoffelcremesuppe
- Wildkräutercremesuppe
- Gemüsesuppe Provence

*Spezialitäten von Schwein und Rind **

- Spanferkel gegrillt
- Krustenschinken
- Prager Schinken
- Brotteigschinken
- Kasseler in Blätterteig
- Kasseler gegrillt
- gefüllte Kalbsbrust mit Rahmsauce
- Kalbsrahmbraten
- Pfälzer Zwiebelbraten
- Rollbraten mit verschiedenen Füllungen
- Ochsenfilet mit Pilzrahmsauce
- Rinderschmorbraten mit Burgunder
- Ochsenbrust gekocht mit Meerrettichsauce
- Schweinelendchen mit Rahm- oder Pfeffersauce
- Lammkeule gegrillt mit Kräutersauce
- Pizzabraten
- Elsässerbraten
- Schinkenlauchbraten
- Rinderhüftbraten
- Schlemmerrolle
- Schwedenbraten (Früchtefüllung)
- Schweinelende gefüllt in Calvadossauce
- Essinger Ritterschinken
- Rieslingschinken
- Schweinehals mit Pfifferlingsauce
- Cognacbraten vom Schweinekamm
- weitere Rollbraten nach griechischer Art

*Rustikale Pfannen mit viel Geschmack **

- Knoblauch-Pfanne (aus Schweinefleisch, Zwiebeln und Kräutern)
- Balkan-Pfanne (aus Schweinefleisch, Zwiebeln, Paprika rot und grün, rote Bohnen)
- Rindfleisch-Pfanne (verschiedene Sorten zur Auswahl)
- Lamm-Pfanne nach Art des Hauses = Putengyros (verschiedene Sorten zur Auswahl)

*Geflügel - Spezialitäten **

- Putenbrust gegrillt mit Currysauce oder Broccoli = Hähnchenpfanne mit Gemüse
- verschiedene Sorten an Puten-Steaks und -Schnitzel (auch südländische Art)
- Gegrillte Entenbrust
- Gefüllte Puten-Steaks
- sowie verschiedene Sorten Hähnchenbrust (von natur bis südländisch oder asiatisch)
- Geflügel-Spieße, dazu verschiedene Sorten von Saucen:
Currysauce, Currysauce "asiatisch", Lemonsauce und kaltgeschlagene Saucen (Dips)

*Diverse Wild - Spezialitäten **

- Hirsch
- Reh
- Wildschwein auf Anfrage (garantiert aus dem Pfälzer Wald)

Buffets

Buffets aller Art z.B. div. Fisch- und Käsespezialitäten

Zusammenstellung nach Ihren Wünschen - von Rustikal bis Exklusiv -

Pfäelzer Bueffet - kalt oder warm -

...ein kulinarischer Streifzug durch die Pfälzer Landschaft

*Suppen **

- Klare Fleischbrühe mit Markklößchen
- Markklößchensuppe mit Grünkernmehl
- Pfälzer Kartoffelsuppe

sowie weitere Suppen auf Anfrage

*Hauptgerichte **

- Gefüllte Kalbsbrust in Rahmsauce
- Kalbsnierenbraten in Rahmsauce
- Eingemachtes Kalbfleisch
- Gekochte Ochsenbrust in Meerrettichsauce
- Gekochte Rinderzunge mit feiner heller Sauce

*Beilagen **

- Abgeschmelzte Butternudeln oder Spätzle
- Salate der Saison
- Gemüseplatte

Nachspeisen

- Kalter Rahmpudding
- Schokoladencreme
- Weincremetorte
- Rotweinkuchen - Kaffee
- Käseplatten
- Fischplatten

*Regionale Spezialitäten **

- Pfälzer Saumagen
- Hinterpfälzer Spießbraten
- Hunsrücker Spießbraten
- Pfälzer Leberknödel
- Kartoffelpüree
- Pfälzer Backkartoffeln
- Pfälzer Sauerbraten
- Speck – Kartoffelsalat
- Pfälzer Sauerkraut

*Pfäelzer Schlachtfest **

- Wurstsuppe
- Hausmacher Leber- und Blutwurst (kalt)
- Bratwurst
- Pfälzer Saumagen
- Wellfleisch
- Leberknödel
- Sauerkraut
- Kartoffelpüree
- Zwiebelsalat
- Krautsalat mit Speck
- Pfälzer Bauernbrot
- Schweinemett

Pfäelzer Buffet

- Kalte Platten rustikal
- Mettkugeln
- Pfälzer Salami
- Hausmacher Leber.- und Blutwurst
- Schwartenmagen
- Pfälzer Sauschwänzle
- Zwiebeln
- Kartoffelsalat
- Krautsalat
- Roher Schinken
- Kräuterquark
- Bauernbrot

Spanferkel

verschiedene Varianten wie griechisch, portugiesisch, russisch usw.

Diverse Fisch - Spezialitäten

auf Anfrage

*Etwas ganz besonderes **

- Pfälzer Ochschenkeule gegrillt
- Prime Roast of Beef "american style"
- Pfälzer Ochsentrücken mit Gemüse
- Pfälzer Ochsenschwanz mit Pilzrahmsauce
- Rehbraten gespickt mit Preiselbeerrahmsauce
- Wildhasentrücken mit Preiselbeerrahmsauce
- Filet "Wellington" vom Rind
- Filet "Wellington" vom Schwein
- Lammfilets mit Kräuterrahmsauce
- Osso-Bucco aus der Kalbskeule
- Puten-Oberkeule
- Gefüllte Wachteln, frisch gegrillt in Rotwein
- Enten, gefüllt, im Speckmantel
- Hasen in Rotweinbeize
- Gefüllte Hähnchen, verschiedene Sorten

*Beilagen **

- Semmelknödel
- Kartoffelknödel
- Röstkartoffeln
- Kartoffelsalat
- Petersilienkartoffeln
- Butternudeln
- Hausmacher Spätzle
- Kartoffelpüree mit Rahm
- Reis
- Reisklöße
- Kartoffel-Gratin (verschiedene Sorten)
- Zwetschgen Knödel
- Marillen Knödel
- diverse Salate der Saison

Desserts

- Weinschaumcreme
- Mousse au chocolat
- Erdbeeren Romanow
- Zarter Fruchtsalat mit Maraschino
- Erdbeermousse nach Art des Hauses
- Himbeermousse "Pfälzer Art"
- Rote Grütze
- Himbeergelee mit Vanillesauce

u.v.m.

sowie weitere, exclusive Mousses und Nachspeisen

Außerdem erhalten Sie von uns für alle Anlässe:

diverse Canapés, belegte Happen, halbe belegte Brötchen in vielfältiger Auswahl.

* wird von unserem Haus warm geliefert