

Leistungsübersicht Partyservice

Vorspeisen kalt

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

Vorspeisen warm

- Ragout fin vom Kalb
- Champignon Gemüse gratiniert
- Hühnerfrikassee

Klare Suppen

- mit Markklößchen
- mit zarten Eierstichen
- Französische Zwiebelsuppe
- Gemüsesuppe
- Grießklößchensuppe

Gebundene Suppen

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

*Spezialitäten von Schwein und Rind **

- Spanferkel gegrillt
- Krustenschinken
- Prager Schinken
- Brotteigschinken
- Kasseler in Blätterteig
- Kasseler gegrillt
- gefüllte Kalbsbrust mit Rahmsoße
- Kalbsrahmbraten
- Pfälzer Zwiebelbraten
- Rollbraten mit verschiedenen Füllungen
- Ochsenfilet mit Pilzrahmsauce
- Rinderschmorbraten mit Burgundersoße
- Ochsenbrust gekocht mit Meerrettichsoße
- Schweinelendchen mit Rahm- oder Pfeffersoße
- Lammkeule gegrillt mit Kräutersoße
- Elsässerbraten
- Schinkenlauchbraten
- Rinderhüftbraten
- Schwedenbraten (Früchtelefüllung)
- Schweinelende gefüllt in Calvadossoße
- Essinger Ritterschinken
- Rießlingschinken
- Schweinehals mit Pfifferlingsoße
- Cognacbraten vom Schweinekamm

*Rustikale Pfannen mit viel Geschmack **

- Puten -oder Hähnchenpfanne (verschiedene Sorten zur Auswahl)
- 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

*Geflügel - Spezialitäten **

- Putenbrust gegrillt mit Currysoße
- verschiedene Sorten an Puten-Steaks und -Schnitzel
- Gefüllte Puten-Steaks
- Geflügel-Spieße, dazu verschiedene Sorten von Soßen:
Currysoße, Lemonsoße und kaltgeschlagene Soßen (Dips)
- Hähnchenbrust natur oder „Wiener Art“
- Hähnchenpfanne „Indisch“ (mit Currysoße + Gemüse)
- Hähnchenrouladen „Florenz“ (gefüllt mit Spinat-Frischkäse)

*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
- Grünkernmehl-Cremesuppe mit Markklößchen
- Pfälzer Kartoffelsuppe

sowie weitere Suppen auf Anfrage

*Hauptgerichte **

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

*Beilagen **

- Abgeschmelzte Butternudeln oder Spätzle
- Salate der Saison
- Gemüseplatte

Nachspeisen

- Frischer Obstsalat
- Schokoladencreme
- Weinschaumcreme
- Käseplatten
- Fischplatten

*Regionale Spezialitäten **

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

*Pfaelzer Schlachtfest **

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

Pfaelzer Buffet

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

Spanferkel

auf Anfrage

Diverse Fisch - Spezialitäten

auf Anfrage

*Etwas ganz besonderes **

- Pfälzer Ochsenkeule gegrillt
- Prime Roast of Beef "American Style"
- Pfälzer Ochsenrücken mit Gemüse
- Pfälzer Ochsenlende mit Pilzrahmsauce
- Rehbraten gespickt mit Preiselbeer-Rahmsauce
- Filet "Wellington" vom Rind
- Filet "Wellington" vom Schwein
- Lammfilets mit Kräuterrahmsauce
- Puten-Oberkeule, gegrillt
- Gefüllte Hähnchen, verschiedene Sorten

*Beilagen **

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

Desserts

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

u.v.m.

Außerdem erhalten Sie von uns für alle Anlässe:

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

* wird von unserem Haus warm geliefert