

Leistungsübersicht Partyservice

Vorspeisen kalt

- Kleiner Fischteller
(Echter Lachs, Forellenfilet, Krabbencocktail, Baguette, Butter, Sahnemeerrettich)
- Geflügelcocktail
- Krabbencocktail
- Schinkenröllchen, mit Spargel auf Walldorfsalat
- Honig-Melone auf Parmaschinken

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
- Kartoffelcremesuppe
- Gulaschsuppe
- Lauchcremesuppe
- Broccolicremesuppe
- Blumenkohlcremesuppe

Spezialitaeten von Schwein und Rind

- Krustenschinken
- Prager Schinken
- Kasseler in Blätterteig
- Kasseler gegrillt
- gefüllte Kalbsbrust mit Rahmsauce
- Kalbsrahmbraten
- Pfälzer Zwiebelbraten
- Rollbraten mit verschiedenen Füllungen
- Ochsenfilet mit Pilzrahmsauce
- Rinderschmorbraten mit Burgundersauce
- Schweinelendchen mit Rahm- oder Pfeffersauce
- Elsässerbraten
- Schinkenlauchbraten
- Rinderhüftbraten
- Schweinelende gefüllt in Calvadosauce
- Essinger Ritterschinken
- Rießlingschinken
- 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)

Gefluegel - Spezialitaeten

- Putenbrust gegrillt mit Currysoße
- verschiedene Sorten an Puten-Steaks und -Schnitzel
- Gefüllte Puten-Steaks
- Geflügel-Spieße, dazu verschiedene Sorten von Dips:
Curry-Dip, Remouladen-Dip, Balkan-Dip und Knoblauch-Dip
- 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 -

Pfaelzer 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
- Gekochtes Rindfleisch in Meerrettichsauce

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
- Speck – Kartoffelsalat
- Pfälzer Sauerkraut

Pfaelzer Schlachtfest

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

Pfaelzer Buffet

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

Etwas ganz besonderes

- Prime Roast of Beef "American Style"
- Pfälzer Ochsenrücken mit Gemüse
- Pfälzer Ochsenlende mit Pilzrahmsoße
- Rehbraten gespickt mit Preiselbeer-Rahmsoße
- Filet "Wellington" vom Rind
- Filet "Wellington" vom Schwein
- Lammfilets mit Kräuterrahmsoße
- 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 mit Vanillesoße

u.v.m.

Außerdem erhalten Sie von uns für alle Anlässe:

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