

Leistungsübersicht Partyservice

Vorspeisen kalt

- Kleiner Fischteller
(Echter Räucherlachs, Craved-Lachs und geräuchertes Forellenfilet, dazu Sahnemeerrettich)
- Geflügelcocktail
- Krabbenscocktail
- Schinkenröllchen, mit Spargel auf Walldorfsalat
- Honig-Melone auf Parmaschinken
- Versch. Antipasti – gefüllt und ungefüllt

Klare Suppen

Zur Auswahl stehen: kräftige Rindfleischsuppe, Hühnersuppe oder Gemüsebrühe, wahlweise

- mit Markklößchen
- mit zartem Eierstich
- mit Grießklößchen
- mit Fadennudeln

Gebundene Suppen

- Spargelcremesuppe (saisonal)
- Grünkernmehlsuppe
- Kartoffelcremesuppe
- Gulaschsuppe
- Blumenkohlcremesuppe
- Broccolicremesuppe
- Kürbiscremesuppe (saisonal)

Vegetarisches

- Antipasti, gefüllt und ungefüllt
- Gebackener Schafskäse, mit Tomaten, Zwiebeln und Paprika
- Gemüselasagne, mit Käse überbacken
- Käsespätzle mit Röstzwiebeln
- Semmelknödel mit Pilzsoße

Spezialitäten vom Schweinefleisch

- Krustenschinken
- Kasseler in Blätterteig
- Kasseler gegrillt
- Rollbraten mit verschiedenen Füllungen
- Elsässerbraten, gefüllt mit Kochschinken und Käse
- Schinken-Lauchbraten
- Pfälzer Rießlingschinken
- Cognacbraten vom Schweinekamm
- Schweinelendchen mit Rahm- oder Pfeffersoße
- Schweinelende -gefüllt-, in Calvados-Rahmsoße

Spezialitäten vom Rind- oder Kalbfleisch

- Rinderschmorbraten mit Burgundersoße
- Zwiebelrostbraten mit feinen Dämpfzwiebeln
- Gek. Rindfleisch mit Meerrettichsoße
- Rinderrouladen in Bratensoße
- Zartes Rindergulasch
- Gefüllte Kalbsbrust mit Rahmsoße
- Kalbsrahmbraten

Rustikale Pfannen mit viel Geschmack

- Puten- oder Hähnchenpfanne (versch. Sorten zur Auswahl)
- Knoblauchpfanne (Schweinefleisch mit Knoblauch, Zwiebeln und Kräutern)
- Balkan-Pfanne (Schweinefleisch mit Zwiebeln und Paprika)

Geflügel - Spezialitäten

- Puten- oder Hähnchenbrust -gegrillt-, mit Currysoße
- Putenschnitzel „Natur“ oder „Wiener Art“
- Hähnchenbrust „Hawaii“, mit Ananas und Käse überbacken
- Geflügel-Spieße, dazu verschiedene Sorten von Dips:
Curry-Dip, Remouladen-Dip, Balkan-Dip und Knoblauch-Dip
- Hähnchenbrust „Natur“ oder „Wiener Art“
- Hähnchenpfanne „Asia-Style“ (mit Currysoße + Gemüse)
- Hähnchenrouladen „Florenz“ (gefüllt mit Spinat-Frischkäse)

Regionale Spezialitäten

- Pfälzer Saumagen
- Pfälzer Leberknödel mit Zwiebelsoße
- Pfälzer Fleischknödel mit Meerrettichsoße
- Pfälzer Spießbrocken, gegrillt - vom Schweinekamm

Beilagen

- Semmelknödel
- Kartoffelknödel
- Röstkartoffeln
- Kartoffelsalat, mit oder ohne Speck
- Petersilienkartoffeln
- Butternudeln
- Hausmacher Spätzle
- Kroketten
- Rosmarinkartoffeln
- Gemüsegratin
- Kartoffelgratin
- diverse Salate der Saison

Nachspeisen/Desserts

- Frischer Obstsalat
- Mousse au Chocolat
- Mousse Vanille
- Mousse Erdbeere (saisonal)
- Weinschaumcreme
- Rote Grütze mit Vanillesoße

Außerdem erhalten Sie von uns für alle Anlässe:

Fischplatten, Braten-Schinkenplatten und Käseplatten sowie diverse Canapés und halbe, belegte Brötchen in vielfältiger Auswahl.