

Party-Service

(ab ca. 20 Pers. bzw. 300 € Warenwert)

Suppenauswahl:

(300ml pro Portion)

- Tomatensuppe mit frischem Basilikum
- Möhren-Ingwer-Orangen-Suppe mit frischer Kresse
- Curryrahmsuppe mit frischer Minze
- Kartoffelsuppe mit Steinpilzen
- Brokkolirahmsuppe mit Croutons
- Steinpilzrahmsuppe mit frischer Kresse
- Niedersächsische Hochzeitssuppe
- Hühnersuppe mit Eierstich, Nudeln und Spargel
- Tomaten-Paprika-Chilisuppe

Preis pro Person: 2,50 – 3,00 €

Antipasti / Tapas

(Ca. 10 verschiedene Antipasti/Tapas auswählen)

- Gegrillte Auberginen
- Gebratene Zucchini
- Zucchinirollchen gefüllt mit Fetakäse
- Getrocknete Tomaten mit gerösteten Pinienkernen
- Gebratene Möhrenstreifen
- Gegrillte Champignons in Balsamico
- Gegrillte Paprika
- Eingelegte Oliven mit Mandeln
- Chili-Mandel-Hackbällchen in scharfer Sauce
- Aioli (span. Knoblauch-Mayonnaise)
- Marinierte Paprikaschoten in Sherry und Knoblauch
- Karamellisierte Zwiebeln
- Gebratene Artischocken mit marinierten Orangen

- Datteln im Speckmantel
- Parmaschinken (2) -Carpaccio mit Parmesan, Rucola, Pinienk. an Walnussöl
- Fenchelsalami
- Eingelegter Schafskäse mit fr. Feige/Obst
- Tomate-Mozzarella mit Pesto und Balsamico Creme
- Verschiedene Dips (Kräuter-Schmand, Chili)

Kleine Portion: 6,50 € pro Person

Normale Portion: 8,50 € pro Person

Italienische Vorspeisen (kalt):

- Vitello tonnato (dünne Kalbfleischscheiben mit Thunfisch-Kapern-Sahne-Sauce und frischer Zitrone)
- Carpaccio aus Bresaola (luftgetrockneter Ital. Rinderschinken) mit Rucola, Pinienkernen und gehobeltem Parmesan
- Balsamico-Schweinefilet mit frischem Rosmarin

Preis pro Person: Je ca. 6,50 €

Deutsche kalte Vorspeisen:

(als Alternative zu Antipasti/ital. Vorspeisen):

- Gemischte Fischplatte (Lachsvariationen, Forellenfilet, Makrele, Matjes- und Heringspezialitäten, Krabbensalat) mit Dillsauce und Preiselbeerensahnemeerrettich

Preis pro Person: ca. 8 €

- Schweinefiletmedaillons auf Waldorfsalat
oder:
- Roastbeef-Scheiben mit hausgemachter Remoulade

Preis pro Person: ca. 6,50 €

Salate:

- Tomaten-Rucola-Brot-Salat mit Vinaigrette
- Möhren-Orangen-Salat mit fr. Minze und gerösteten Walnüssen
- Schafskäse -Tomaten-Oliven-Salat mit Vinaigrette
- Bunter Saisonsalat mit Limonen-Dressing
- Chinakohlsalat mit Ananas, Orange und Sesam
- Kartoffelsalat in leichter Kräutermarinade
- Nudelsalat mit getrockneten Tomaten, Cherry-Tomaten, Pinienkernen, Schafskäse und Rucola
- Nudelsalat nach dt. Tradition
- Feldsalat mit Orangenfilets/Erdbeeren (saisonal), gerösteten Mandeln an Himbeer- oder Erdbeer-Vinaigrette

Preis pro Person: 2,50 – 3,00 €

Hauptgerichte:

(1 Gericht für ca. 15-20 Personen auswählen)

Fleisch / Fisch:

- Hähnchenbrustfilet
- Hähnchengeschnetzeltes „Mailänder Art“
(mit Gemüse, ital. Kräutern, Wermut-Sahne-Sauce)
- Putengeschnetzeltes
- Lachsfilet überbacken auf frischem Blattspinat
- Schnitzel paniert vom Schwein oder von der Pute
- Krustenbraten nach deutscher Tradition
- Hackbraten „italienisch“ (mit getrockneten Tomaten und Oliven)
- „Pollo español“ (gegrillte Rosmarin-Hähnchenkeulen)

Preisgruppe 11 € pro Person bei 200g/Person incl. Beilagen

- Schweinefilet
- Schweinefilet gefüllt mit Pesto und mit Bacon umwickelt
- Brasato (toskanischer Rinderschmorbraten im Rotweinsud)
- Rinderschmorbraten nach deutscher Tradition
- Schweinebraten auf toskanische Art (Knoblauch, Salbei, Rosmarin)
- Kaninchen mit Knoblauch und Zitrone
- Fisch-Variation (z. B. Lachs, Zander)

Preisgruppe 12 € pro Person bei 200g/Person incl. Beilagen

- Wildgulasch/-braten
- Rinderrouladen nach deutscher Tradition
- Entenbrust „à la orange“
- Lamm Topf mit Möhren

Preisgruppe 13,50 € pro Person bei 200g/Person incl. Beilagen

- Lammlachse gegrillt mit frischem Rosmarin
- Roastbeef

Preisgruppe 15 € pro Person bei 200g/Person incl. Beilagen

Nudelgerichte:

- Verschiedene hausgemachte Ravioli (Steinpilz, Trüffel, Spinat, getrocknete Tomaten-Fetakäse ...) mit Sauce nach Wahl
- Fleisch-Lasagne, Gemüse-Lasagne
- Lachs-Lasagne

Preis pro Person: von 7 - 8,50 €

Saucen:

(Anzahl entsprechend zu Fleisch/Fisch)

- Chianti Sauce mit Waldpilzen
- Limonen-Weißwein-Sahne-Sauce
- „Arrabiata-Sauce“ (Tomatensauce, Paprika, Oliven, Knoblauch)
- Lammssauce mit frischem Rosmarin und Marsala
- Rosmarin-Knoblauch-Sud mit getrocknete Tomaten und Pinienkernen
- Pesto-Sahne-Sauce
- Tomaten-Kräuter-Sahne-Sauce
- Walnuss-/Haselnuss-Portwein-Sauce
- Wacholderbratensauce
- Champignon-Rahm-Sauce
- Trüffel-Sahne-Sauce

Beilagen:

(1 x für ca. 15-20 Personen auswählen)

- Rosmarin-Kartoffeln
- Thymian-Kartoffeln
- Gemischte Tagliatelle (grüne & gelbe Bandnudeln)
- Penne (Röhrennudeln)
- Farfalle (Schmetterlingsnudeln)
- Wildreis
- „Patatas español“ (Kartoffelspalten mit Cayennepfeffer)
- Kartoffelstampf „italienisch“ (mit ital. Kräutern & Knoblauch)
- Butter-Spätzle
- Petersilienkartoffeln aus der Region
- Kartoffelgratin „italienisch“ (ital. Kräuter & getrocknete Tomaten)
- Kartoffelgratin nach deutscher Tradition

Beilagen Gemüse:

(1x für ca. 20-25 Personen)

- Ital. Gemüse (Brokkoli, Romanesco, grüne Bohnen, Paprika, Zucchini, Kirschtomaten)
- Buntes Gemüse (Blumenkohl, Fingermöhrrchen, Erbsen, Bohnen)
- Mediterranes Kohlgemüse
- Grüne Bohnen mit gerösteten Mandelblättchen
- Karotten-Kohlrabi-Gemüse in Vanillebutter
- Blumenkohl mit zerlassener brauner Butter
- Apfel-Rotkraut
- Rosenkohl mit Schinkenwürfelchen in Sahnesauce
- Spargel (saisonal)

Dessert:

- Tiramisu
- „Crema al caffè con pesche“ (Espresso-Quark-Pfirsich-Creme)
- Panna cotta mit pürierten Erdbeeren oder Himbeeren
- Panna cotta aus griechischem Joghurt mit Honig und Walnüssen
- Panna cotta mit heißen Kirschen (winterlich)
- Birnenhälften gefüllt mit Gorgonzola-Mascarpone-Creme, Walnüsse
- Frischer Obstsalat mit Crème fraîche
- Orangen-Mascarpone-Quark-Creme
- Basilikum-Quark-Mousse mit Balsamico-Erdbeeren (saisonal)
- „Crème Bernardo“ (Himbeer-Quark-Sahne mit geröst. Mandelbl. auf Baiser)
- Crème brûlée
- Joghurt-Bombe mit Früchten
- Topfenockerl mit Früchten
- Erdbeer-Carpaccio mit Joghurt, Walnüssen und Minze (saisonal)
- Marzipan-Mohn-Mousse an Himbeersauce
- Erdbeer-Sahne-Quark mit Amarettini
- Orangen-Reis-Pudding „Sevilla“

- Profiterol (Miniwindbeutel)-Kirsch-Schoko-Pyramide
- Mousse au chocolat mit angeschlagener Sahne
- Rote Grütze mit Vanillesauce
- Vanilleeis mit frischen Erdbeeren (saisonal) oder heißen Kirschen

Preis pro Person: 3 € in Schalen, 4,20 in Gläsern

- Auswahl verschiedener Käsesorten mit frischem Obst

Preis pro Person: 3 €

Brot ist nicht im Preis enthalten.

(2) Konservierungsstoff

Die Preise beinhalten 7% MwSt., die kostenlose Anlieferung erfolgt im Stadtgebiet ab einer Rechnungssumme von 300 €, Warmhaltebehälter incl.