

Partyservice Kürth
Untere Dorfstraße 89
09212 Limbach-Oberfrohna
Tel.: 03722 94392
Fax.: 03722 814093 Mail wolfgang_kuerth@gmx.de

Angebotsliste

Kaltes Buffet

Gemischte Platte

(Zunge, Braten, versch. Schinken, Salami)

Schinken-Platte

(versch. Schinkensorten)

Schlachter-Platte

(Blut-, Leber-, Bratwurst, Sülze, Hackepeter)

Käseplatte mit Früchten garniert
(ca. 8 verschiedene Sorten)

Rustikales Käsebrett
(Käse im Stück, ab 10 Personen)

Knoblauchcreme zum Dippen
(mit Brotchips)

Bunte Käsespieße mit Früchten

Fischplatte (einfach)

(Lachsersatz, Dorschleber, Ölsardinen)

Fischplatte (extra)

(Lachs, Aal, Schillerlocke, Forellenfilet)

Heilbutt, geräuchert

(ohne Haut und Gräten)

Rollmops, Brathering, Kaviar

Gefüllte Eier
(garniert mit Kaviar, Pilzen, Salami, Oliven)

Blätterteigförmchen
(gefüllt mit Käse-, Fisch-, Eiercreme)

FrISChe Salate – hausgemacht

Tomatensalat

(Gewürze, Zwiebel, Essig, Öl)

Gurkensalat

(Gewürze, Dillspitzen, Essig, Öl)

Weißkrautsalat

(Dill, Möhren, Essig, Öl, Gewürze)

Rettichsalat

(Gewürze, Mayonnaise, Essig)

Bohnensalat

(Gewürze, Zwiebel, Essig, Öl)

Bohnen-Gurken-Salat

(Gewürze, Zwiebel, Essig, Öl)

Tomate-Mozzarella

(mit Basilikum, Balsamico, Olivenöl)

Schopskasalat mit Schafskäse

(Tomate, Gurke, Zwiebel, Paprika)

Schichtsalat mit Joghurtdressing

(Eisbergsalat, Blattsalat, Gurke, Tomate, Käse, Schinkenstreifen, Ei)

Fantasiesalat mit klarem Dressing

(Eisbergsalat, Rote Bohnen, Mais, Tomate, Gurke, Möhre)

Griechischer Salat

(u.a. mit Knoblauch, Oliven, Schafskäse)

Saure Gemüseplatte

(Blumenkohl, Cornichons, Paprika, Maiskölbchen)

Saure Champignonköpfe

Rohkostplatte mit Joghurtdressing

hausgemachte Antipasti

(Grillgemüse eingelegt in Balsamico und Olivenöl)

gefüllte Champignons
(mit Käse überbacken)

Hähnchen „Tomate-Mozzarella“
Hähnchen „Hawaii“

Hähnchenbrust mit
Kokospanade oder
Mandelkruste

Lachsfilet, gedünstet
(mit Dillspitzen und Sauce Hollandaise)

Lachsfilet, paniert
(in Butter gebraten)

Lachs-Sahne-Gratin

Lachsforelle
(in Folie gebacken)

Lachsfilet auf Grünen Nudeln
(mit Käsesoße)

Vegetarisches

gefüllte Auberginen
gefüllte Zucchini
gefüllte Champignons

Bratgemüse
(mit Kräutern der Provence)

Blumenkohlgratin
Gemüse-Auflauf

gebratener Tofu (mit Curry
oder Kräutern der Provence)

Kartoffelgratin
Brokkoligratin

Beilagen

Kroketten/Herzogin-Kartoffeln
Kartoffeltaschen
(mit Frischkäse gefüllt)

Pilzbohnen
Champignons
Waldpilze

Bratkartoffeln
Kartoffelrösti

Klöße
Wildreis
Tomatenreis
Safranreis

Suppen

Soljanka

Gulaschsuppe

Klare Rindfleischsuppe
(mit Eierstich)

Kesselgulasch

Extras

Buttertraube

versch. Brotsorten
Partybrötchen-Mischung

Obstplatte
Chicoreesalat
Obstsalat

Beerengrütze mit Vanillecreme
versch. **Süße Desserts**

Kleiner Warmanteil – in großer Vielfalt

Schweinslende mit

**Champignons
Waldpilzen
Sahnesoße**

Schweinsmedaillons
(mit Käse überbacken)

Lendentaschen
(gefüllt mit Schafskäse und Kräutern)

Grillplatte
(Broiler, Schaschlyk, Schnitzel, Beefsteak,
gefüllte Champignons mit Hackfleisch oder vegetarisch,
Grillwürstchen)

kleines Schweinsrückensteak mit

**Spargel
Champignons
Ananas
Lauch
Schafskäse und Kräutern**
(mit Käse überbacken)

Schinken-Spargel-Röllchen
(mit Käse überbacken)

Kartoffelrösti
mit Räucherlachs

Schweinsfilet
in Blätterteig

Blätterteigtaschen
mit Schinken und Spargel

Kalbsgeschnetzeltes

Rinderpökeltzunge
mit Spargel

Geschnetzeltes vom Schweinsfilet
mit Champignons

Gyros mit Zaziki
(und Tomatenreis)

Hähnchenkeule
Hähnchenfiletspieße

Putengeschnetzeltes
mit Champignons

marinierte Hähnchenbrust

Warmes Buffet

Deftiges

Spanferkel mit Sauerkraut
Spanferkelrolle auf Sauerkraut

Wickingerkeule mit Sauerkraut
Krustenbraten mit Sauerkraut
Mutzbraten auf Sauerkraut
Spießbraten vom Schwein
auf Champignons

Kassler im Brotteig
(mit Sauerkraut)
Schinken im Brotteig
(mit Sauerkraut)

Hirtenspieß vom Lamm
(mit Bohnen)
Lammkrone auf Bohnen

Kasslerrücken auf Sauerkraut
Schweinsrücken auf Sauerkraut
oder Champignons

Unser Wildangebot

Hirschgeschnetzeltes mit Maronen

Braten aus der Keule von Reh,
Hirsch,
Wildschwein
(mit Rotweinsöße)

Rehrücken auf Blaukraut
(mit Preiselbeeren)

Pikante Salate – frisch aus eigener Herstellung

Geflügelsalat exotisch

(Mandarine, Ananas, Mayonnaise, Joghurt)

Geflügelsalat pikant

(Champignonköpfe, Mayonnaise, Joghurt)

Pilzsalat mit frischer Petersilie

(Champignons, Stockschwämmchen)

Eiersalat mit/ohne Champignons

(Mayonnaise, Joghurt)

Käsesalat mit/ohne Schinken

(Joghurtdressing, Knoblauch)

Brokkolisalat mit/ohne Schinken, Käse

(hausgem. Soße)

Ölheringssalat

(Zwiebel, Gurke)

Thunfischsalat

(Paprika, Eisbergsalat, Zwiebel, Schafskäse)

Kartoffelsalat

(Zwiebel, Gurke, Paprika, Wiegebraten, hausgem. Soße mit Mayonnaise)

Nudelsalat

(Zwiebel, Gurke, Tomate, Wurst, hausgem. Soße mit Mayonnaise)

Rindfleischsalat

(Zwiebeln, Gurke, Paprika, Ketchup)

Zungensalat mit Champignons

(mariniert mit Zitrone und Petersilie)

Bratensalat mit Mayonnaise

(Fleischwürfel, Zwiebel, Gurke, Paprika)

Wurstsalat mit klarem Dressing

(Zwiebel, Gurke, Paprika)

Krabbensalat

(Joghurt-Mayonnaise-Dressing)

Meeresfrüchte-Salat

(Essig-Kräuter-Vinaigrette)

Saure Fischhappen

(Mayonnaise, Zwiebel, Gurke, Apfel)

Verschiedene Salate können auf Anfrage auch vegetarisch oder vegan hergestellt werden.