



1001	Salate an Putenbrust	4,80 €
1002	Vittelo Tonnato ⁷	3,20 €
1003	Rindfleisch in Vinaigrette	3,00 €
1004	Mozarella-Tomate	3,00 €
1005	Parma-Melone ¹⁴	3,20 €
1006	Palmherzen-Parma an Pesto	4,30 €
1007	Krabbencocktail ^{4,2,,b}	4,80 €
1008	Geflügelcocktail ^{10,b,e}	3,60 €
1009	Fisch-Variation geräuchertes Forellenfilet, Shrimps, Graved Lachs und Dill Dip ^{4,14,e}	3,80 €
1010	Gemischte Vorspeisen-Teller selbst zusammenstellt	ab 6,50 €
1011	Gebackener Camembert ⁷	3,80 €
1012	Blätterteigpasteten	3,30 €
1013	Berner Teigröllchen ^{7,3}	3,20 €
1014	Spargelröllchen ^{d,e}	2,80 €
1015	Gemüseviertel mit Dip	2,50 €
1016	Zucchini-Krustinchen ^{4,b} mit Graved Lachs	3,50 €
1017	Spagetti-Nester mit Mozarella überbacken ^{7,b}	3,20 €
1018	Königinnen-Pastetchen	3,50 €
1019	Salat-Teller-Kreation selbst zusammenstellt	ab 4,50 €

Suppen

1101	Rindfleischsuppe mit Markklößchen	3,50 €
1102	Spargelcremesuppe ^{b,7}	3,20 €
1103	Brokkoli-Creme Suppe ⁷	3,20 €
1104	Tomatencreme Suppe ⁷	3,30 €
1105	Gulaschsuppe ^e	3,50 €
1106	Chili-Con-Carne	3,50 €
1107	Linsensuppe	3,50 €
1108	Erbsensuppe	3,50 €
1109	Kartoffelsuppe ^{7,b}	3,50 €

Salate

1201	Lauchsalat ^{7,d}
1202	Waldorfsalat ^{7,d}
1203	Kartoffelsalat Natur
1204	Kartoffelsalat Joghurt ^{7,d}
1205	Karottensalat
1206	Gurkensalat ⁷
1207	Nudelsalat ^{7,d,b}
1208	Hirtensalat ⁴
1209	Farmersalat ^{7,d,b}
1210	Geflügelsalat ^{7,d,b}
1211	Eiersalat ^{3,d}
1212	Paprikasalat
1213	Tomatensalat
1214	Thunfischsalat ⁷
1215	Tortellinisalat ^{7,d}
1216	Fleischsalat ^d
1217	Krabbencocktail ^{2,7,b}
1218	Ochsenmaulsalat
1219	Grüner Salat mit zwei Dressings ⁷
1220	Feldsalat mit Griebchen
1221	Schichtsalat ^{7,d}
1222	Tomaten-Mozarella-Salat
1223	Krautsalat
1224	eingelegter Heringstopf ^{7,4}
1225	Gefügelsalat „Bombay“ ^{7,b,}
1226	Berner Käse-Salat
1227	Rettichsalat



Wir stellen Ihnen den Salat auch
gerne als Buffet oder
Vorspeisenteller zusammen



Menü 1:

- 2 Braten
- 1 Beilage
- 3 Gemüse

- 1 Salat

Auswahlbeispiel:

- 2200 Burgunderbraten
- 2601 gratinierte Bechamelkartoffeln⁷
- 2650 Erbsen, Karotten und⁷
Blumenkohl
- 2651 gem. grüner Salat mit Vinaigrette⁷

	2-20 Pers.	21-50 Pers.	50-100 Pers.	100-... Pers.
Incl. Ges.Mwst.	14.70 €	13.50 €	12.90 €	11.90 €
Incl. Teller, Besteck und Reinigung	16.50 €	15.70 €	14.90 €	13.70 €

Menü 2:

- 3 Braten

- 2 Beilagen

- 4 Gemüse

- 1 Salat

Auswahlbeispiel:

- 2102 Allgäuer Semmelbraten⁷
- 2204 Rinderfilet Stroganoff und^{7,b}
- 2301 Putenmedaillons „Hawaii“^{7,b}
- 2600 hausgemachte Spätzle und¹
- 2608 Schlemmerkartoffelchen⁷
- 2650 Erbsen, Karotten, Broccoli und
Blumenkohl mit Sauce Hollandaise⁷
- 2651 gem. grüner Salat mit Vinaigrette⁷

	2-20 Pers.	21-50 Pers.	50-100 Pers.	100-... Pers.
Incl. Ges.Mwst.	15.70 €	14.90 €	14.50 €	13.90 €
Incl. Teller, Besteck und Reinigung	17.50 €	16.80 €	15.90 €	15.00 €

Wenn Sie eigenen Ideen oder Vorstellungen haben, so wir werden gerne versuchen diese umzusetzen und Ihnen weiter zu helfen.

Alle warmen Speisen werden in Chafing-Dishes angeliefert. Rücklieferung erbitten wir gespült, ansonsten erheben wir eine Reinigungspauschale von 38,00 € (4550).

Sommer Partyservice

Hauptstr. 16, 66629 Oberkirchen

Schweinefleisch

- 2100 Brocollibraten ^e
gefüllt mit Broccoli, Kochschinken und Mais
- 2101 Hubertusbraten ¹⁴
gefüllt mit Champignons, geräucherter Schinken und Zwiebeln
- 2102 Allgäuer Semmelbraten
gefüllt mit Semmeln, Röstzwiebeln und Kräutern
- 2103 Berner Käsebraten ^{7,e}
in einem Käse-Topping
- 2104 Schwedischer Früchtebraten
gefüllt mit Backpflaumen und Aprikosen
- 2105 Brasilianischer Rahmbraten ⁷
eingelegt in südamerikanischem Sud
- 2106 Schweinefilet „Katrin“⁷
in einer Farce aus Pinienkernen, Pistazien und Kräutern
- 2107 Pariser Zwiebelbraten⁷
in einem Zwiebelsud
- 2108 Schweine-Filettopf⁷
Medaillons in Champignon-Rahmsauce
- 2109 Hessischer Kammbraten
marmorierter Schweinebraten
- 2110 Hazienda-Braten ^b
in deftigem Sud eingelegt
- 2111 Filet „Berner Art“^d
im Blätterteig mit Kochschinken und Käse
- 2112 Filet „Hubertus“^d
im Blätterteig mit Pilzen, Röstschinken und Zwiebeln
- 2113 Wiener Rahmbraten⁷
in Mandelrahmsauce mit Preiselbeeren
- 2114 Pfälzischer Spießbraten
nach Idarer Rezept
- 2115 gefülltes Schweine-Filet ^e
mit Broccoli- oder Hubertus-Farce
- 2116 Toskanischer Krustenbraten ^e
Schw.Kamm mit Tomaten-Käse-Kruste
- 2117 Kaiserbraten¹⁴
im Blätterteig
- 2118 Kaiserbraten „Hawaii“¹⁴
mit Ananas und Käse überbacken
- 2119 Backofen-Steaks
nach Wahl: Hubertus, Mexiko, Hawaii und nach schweizer Art mit Käse überbacken
- 2120 Schnitzel
nach Wahl: „Wiener Art“, Jäger-, Zigeuner- und Zwiebelkäse-Schnitzel

Katalog 2018
gültig ab dem 01.03.18



Rind- und Kalbfleisch

- 2200 Burgunderbraten ^e
in Beize eingelegt
- 2201 Spickbraten
nach traditioneller Art
- 2202 Rinderhüftfilet im Kräutermantel,^e
die grüne Alternative
- 2203 Roastbeef am Knochen
mit Senfkruste
- 2204 Rinderfilet „Stroganoff“^{7,e}
so, wie es schon Zaren kannten
- 2205 Roastbeef mit versch. Krusten ^{7,e}
Zwiebel-, Broccoli und Senfkäse-Kruste
- 2206 Rinderfilet am Stück
- 2207 Pfälzer Sauerbraten
- 2208 Osso Bucco
nach ital. Art geschmort
- 2209 Kalbsbraten
- 2210 Tafelspitz ^{7,e}
in Schnittlauch-Sauce
- 2211 Rinderzunge^{7,e}
in Madeira-Sauce
- 2212 Tournedos vom Rind
in dunkler Sauce
- 2214 Zwiebel-Rostbraten
mit geschmorten Zwiebeln

Wild und Geflügel

- 2301 Putenmedaillons „Bombay“^{7,e}
in einer Früchte-Curry-Sauce
- 2302 Putengeschnetzeltes „Züricher Art“
Rezept aus dem Berner Land ^{7,e}
- 2303 Puten-Röllchen^{7,e}
gefüllt mit einer Broccoli-Farce
- 2304 Ente^{7,e}
in einer Orangen-Sauce
- 2305 Truthahn „amerikanischer Art“
- 2306 Gefüllte Hähnchenkeulen
mit einer Broccoli-Farce
- 2307 Hähnchenkeulen
mit Käse überbacken
- 2308 Wildgulasch^{7,e}
in Orangensauce

Wild und Geflügel (2)

- 2309 Poulardenbrust^{7,e}
auf einem Gemüsebett in Champagner-
Sauce (einfach ein Gedicht!)
- 2310 Hähnchenbrüstchen^{7,e}
mit Aprikosen und Walnußkernen
- 2311 Geflügelteile
mit Kartoffelplätzchen und Pinien
- 2312 Entenbrüstchen^e
in Pflaumensauce

Lamm

- 2400 Lammkeule „Provence“
gefüllt mit Knoblauch und Käse
- 2401 Lammkeulen-Steaks
in Lamm Juß
- 2402 Lammrücken
mit frischen Kräutern

Beilagen

- 2600 hausgemachte Spätzle¹
- 2601 gratinierte Bechamelkartoffeln^{7,e}
- 2602 Parmesan Kartoffelchen
- 2603 Bratkartoffeln
- 2604 Kartoffelplätzchen^{b,e}
- 2605 Reis
- 2606 Wildreis
- 2607 ital. Gnocchis^e
- 2608 Schlemmerkartoffelchen^{7,e,14}
mit Dörrfleisch umwickelt
- 2609 Gemüse Lasagne
- 2610 Kartoffel-Gemüse-Gratin^{7,e}
- 2611 Zucchini-Gratin^{7,e}
- 2612 Semmelknödel^{7,e}
- 2613 Kartoffelklöße
- 2614 Kartoffelpüree⁷
- 2615 Schneebällchen
- 2616 Salzkartoffeln
- 2617 Folienkartoffeln
- 2618 Kroketten^{1,b}
- 2619 Spagetti

Fisch

- 2500 Pochierter Salm (Lachs)^{4,7}
auf Blattspinat in Champagner-Sauce
- 2501 Fisch-Trilogie^{4,7}
Garnelen, Schollenfilet und Lachs in
Safransauce
- 2502 Schollenfilet^{4,7}
mit Lachsmousse
- 2503 Lotte^{4,7}
in Rigattoni-Sauce
- 2504 Seeszunge⁴



Wir erweitern die Auswahl gerne,
fragen Sie nach unseren
Fischmarkt-Spezialitäten !

Gemüse

- 2650 Erbsen, Karotten, Blumenkohl (und
Broccoli)⁷aneinander gereiht
mit Butter oder Sauce Hollandaise
- 2651 versch. Grüne Salate mit Dressing
- 2652 Prinzess-Bohnen im Speckmantel¹
- 2653 Spargel mit Sauce Hollandaise⁷
- 2654 Apfel-Rotkohl
- 2655 Sauerkraut nach Hausrezept
- 2656 buntes Mischgemüse mit Sprossen
- 2657 Zucchini-Auberginen-Gratin^{7,e}
- 2658 Blumenkohl-Gratin^{7,e}

Ital. Spezialitäten

- 2800 Maccaroni
mit Schinkenstreifen in Sahnesauce
- 2801 Maccaroni mit Putenbrust und Mais
in Sahnesauce
- 2802 Spaghetti Bolognese
- 2803 Lasagne, hausgemacht
- 2804 Tortellini in Gorgonzola-Sauce
- 2805 Nudelauflauf



Deftiges aus der Guss-Pfanne

- 3000 Berner Geschnetzeltes^{7,e}
im Käse-Topping mit Kochschinken, Käse
und Broccoli
- 3003 Western-Pfanne
mit Mais, Paprika, Bohnen in einer
deftigen Westernsauce
- 3004 Ital.Pfanne Napoli^{7,e}
Nudeln, Basilikum und Napoli-Soße mit
Paprika und Pepperoni
- 3005 Delfter Pfanne, das Original^{7,e}
mit Gemüse und Kochschinken angemacht
- 3006 Hubertus-Pfanne^{7,e,14}
mit Pilzen, Zwiebeln und Schinken und
deftiger Sauce
- 3007 Knoblauch-Kräuter-Pfanne^{7,e}
mit Zwiebeln und Lauch in Knoblauch-
Sauce

Pfannen-Beilagen

- Bauern-Geröstetes
mit Kartoffeln, Bauchspeck, Zwiebeln in
deftiger Butter gebraten
- Spätzle-Pfanne
mit Spätzle, Sauerkraut, Schupfnudeln und
anderem „Schwäb'schem“
frische Spätzle mit Butter
- Röst-Kartoffeln
aus der Guß-Pfanne
- Gemüse-Gerösti
aus der Pfanne oder dem WOK



Natürlich können Sie alle Beilagen und
Gemüse aus unserem Menü-Baukasten auch
hier einbauen.

*Abluftanlage, WOK's, Gusspfannen,
Grill-Stationen und Service-Personal
werden, je nach Zusammenstellung des
Menüs, von uns gestellt und sind in Ihrem
individuellen Angebot berücksichtigt.*

... und zum krönenden Abschluß:



Desserts

- 2701 Mousse au Chocolat⁷
- 2702 Mousse au Vanille⁷
- 2703 Mousse au Zabaione⁷
- 2704 Mousse au Waldbeer⁷
- 2705 frischer Obstsalat^b
- 2706 Quarkcreme „Ananas“^b
- 2707 Quarkcreme „Erdbeere“^b
- 2708 „Sylter Rote Grütze“^{7,b}
mit Vanillesauce oder süßem Quark
- 2709 „Sylter Grüne Grütze“^{7,b}
mit Vanillesauce oder süßem Quark
- 2710 Tiramisu^{7,b}
nach orig. ital. Rezept
- 2711 Orangencreme^{7,b}
- 2712 verschiedene Eistorten
- 2713 Eistörtchen
- 2714 Apfelstrudel mit Vanille-Eis
- 2715 gemischter Dessertteller
versch. Sorten Grütze mit Vanillesauce,
exotische Früchte, Vanille-Eis (Kugel)
- 2716 Williamsbirnen^b
mit Sauce Moussoka
- 2717 heiße Pfirsische mit Eierlilör^{7,b}
- 2718 Kaiserschmarrn
eine Spezialität aus Österreich
- 2719 kleine Schwarzbeerkuchen
mit heißer Schokoladen-Sauce
- 2720 Panna Cotta⁷
- 2721 Panna Cotta im Glas^{7,b}
mit Erdbeermus und Aprikosen-Sauce
- 2722 Topfen-Knödel^{7,b,e}
mit Schokoladenfüllung
- 2723 Topfen-Knödel^{7,b,e}
mit einer Zwetschgen-Datschi-Füllung
- 2724 Traum-Dessert Cocos-Ananas^{7b}
- 2725 Traum-Dessert Himbeer^{7b}



Front-Cooking - die neue Alternative

Ihre Party-Gäste werden begeistert sein:

Wir kochen bei Ihnen vor Ort, als Teil eines Buffet's oder als eigenständiges Menü.

Mit unserem speziellen Equipment und den frischen und vorbereiteten Zutaten haben Sie ein perfektes Show-Cooking.

Haben Sie eine Party-Gesellschaft von mindestens 50 Personen zu bewirten, dann stellen Sie sich doch aus den folgenden Komponenten einen Menü- oder Buffet-Teil zusammen:

Steaks - zum Kurzbraten

- Kräuterbutter-Steaks
aus der Rinderhüfte
- Roastbeef
mit Pfeffer-Sauce
- Rinder-Filet-Steak
- Schweine-Steak
auf saarländische Art
- Puten-Filet-Steak⁷
mit Curry-Früchtesauce
- Lachs-Steak^{4,7}
mit Safran-Sauce
- Riesen-Gambas^{2,7}
mit Champagnersauce
- Garnelenspieße²
- Zander-Filet-Steak⁴
- Thunfisch-Steak⁴

WOK-Gerichte

- Asia-Pfanne⁷
mit Sprossen, Mur-Err-Pilzen, Bohnen, Ananas in Curry-Sauce
- Chinesische Pfanne
mit verschiedenen Gemüsen, Mandeln, Sprossen in süß-saurer Sauce
- Puten-Pfanne
mit Rosinen, Trocken-Obst und Pistazien mit rauchiger Note
- Hähnchen-Brust-Pfanne
mit Paprika, Sellerie, Zwiebeln und Bohnen in einer Cajun-Sauce
- Karibik-Pfanne
mit Ananas, Bohnen, Kokos-Reis in einer Karibik-Sauce
- India-Pfanne
mit Zucchini, Curry-Frucht, Auberginen, Sprossen und Tandoori-Sauce
- Tandoori (Schwein, Rind oder Huhn)
Fleisch in einer raffinierten Tandoori-Joghurt-Sauce
- Rindfleischstreifen
in Sauce mit Sojasprossen



- Mini-Frikadellen ^e
- Mini-Schnitzel ^{e,d}
- Mini-Puten-Double Sticks
- Chickn Sweet Pepper Sticks
- Hähnchenspieß „Yakitori“^b
- Pflaumen im Speckmantel ¹⁴
- Mini-Puten-Häxchen
- Virginia Chicken Wings ^e
- Garnelen im Kartoffelnest ¹
- Mini-Hamburger ^{1,b}
- Mini-Cheeseburger ^{1,b}
- Garnelen im Tempura Teig ^{1,b,e}
- Zucchini-Krustinis mit Frischkäse u.Lachs⁴
- Spagetti-Nester mit Tomatenfüllung
- Mozarella-Stick paniert mit Semmelbrösel
- Mini-Croissant´s gefüllt mit
- Würstchen und Schinken-Käse ^{1,e,b}
- Solatini´s versch. Salziges Blätterteig-^{1,5}
- Teilchen mit versch. Medit.Füllungen
- Mini-Wraps gefüllt mit Hähnchenfleisch^{1,e}
- und Barbecue-Soße
- Bruschetta Happen mit versch. Belägen^{1,e}
- Belegte Ciabatta Happen^{1,e}
- Cheddar-Cheese-Peppers^{1,e,b}
- Kleine Brie Spitzen mit Ananas auf Spieß¹
- Mini-Frühlingsrollen mit Süß-Sauerer^{1,e,e}
- Seafood Delis mit Meeresfrüchtelefüllung
- Piot mit Garnele im Glas
- Mini-Windbeutel Vanille-Schoko^{1,e}
- Mini Amerikaner ^{1,e}
- Joghurt-Dessert´s im Glas
- Cup-Cakes schön dekoriert^{1,e}
- Obstspieße mit Schokolade überzogen
- Petit-Fours versch. Sorten
- Mini-Plunderteilchen versch. Sorten^{1,e}
- Mixed Mignons versch. Sorten ^{1,e}



Vorgeschlagen werden

Sekt-Empfang

4 Teilchen

9,80 €

Tag der offenen Tür

6 Teilchen

13,90 €

Volles Essen

10 Teilchen

19,60 €

alle Preise incl. 19% Mwst.



*** Top-Bufferets

Feines von der Saar ...

3150 „Saarländisches Buffet“

Ein komplettes kalt-warmes Buffet, incl.
Dessert und Käse-Platte

kalt Hausmacher-Variationen,
8,50€/P Andull^d, Hausmacher-Steppchen,
Knacker^d und Wiener'le^d,
Mini-Frikadellen d & -Schnitzel,
gehob. Tafelspitz mit Vinaigrette,
Kartoffelsalat, Lauchsalat,
Karottensalat und grüner Salat
mit Dressing

warm Dibbelabbes mit Apfelmus^b,
12,00€/P saarländische Lioner-Pfanne,^{d,b}
Mini-Gefüllte mit Hausmacher-
Füllung und Buttersauce,
gratinierte Bechamelkartoffeln mit
Käse überbacken,^{3,7,e}
Erbsen, Karotten, Blumenkohl und
Broccoli mit Sauce Hollandaise⁷

Dess. Mouse-Variationen,⁷
2,70€/P Rote-Grütze mit Vanille-Sauce
Obstsalat

Käse Käse-Variationen auf einer
2,50€/P Platte, angerichtet mit Trauben

Brot Brot-Variationen und Flúte^{1,11}
1,50€/P

Top-Bufferets mit ***-Qualität =

- Dekoration durch unser Team
- Ausleuchtung durch Speziallampen
- Service-Personal ab 100 Personen inclusive !

... bis Mailand, ...

3151 „Mailand“

Ein komplettes kalt-warmes Buffet, incl.
Dessert und Käse-Platte

kalt Mozzarella-Tomate in Basilikum-
7,80€/P Sauce, Parma-Melone,¹⁴
Vittelo-Tonnato
5 Sorten Anti-Pasti eingelegt
Mini-Frikadellen & -Schnitzel,
ital. Grüner Salat, Geflügelsalat,^{7,b}
Krautsalat, Feldsalat

warm Toskanischer Rückenbraten
14,30€/P mit Tomatenkäse-Kruste,
Rinder-Hüftfilet im Kräutermantel,
ital. Tortellini in Käse-Sauce,^{7,e}
ital. Gnocchis,
gratinierte Bechamelkartoffeln,
Gemüse-Lasagne,
Broccoli mit Käse überbacken

Dess: Zabainone-Mousse,^{7,3}
2,50€/P Tiramisu, Hausgemacht^{7,3}
Früchte in Rum

Käse Käse-Variationen auf einer
2,50€/P Platte, angerichtet mit Trauben

Brot Brot-Variationen und Flúte^{1,11}
1,50€/P

Denken Sie daran:



Für ein Menü oder Buffet wird auch
eine Vielzahl von Geschirr- und
Besteckteilen benötigt.
Wir kümmern uns um alles, was
zum Gelingen Ihres Festes beiträgt!



*** Top-Buffets

... deutschlandweit, ...

3152 „Bayrisches Schmaker'In Buffet“

Ein komplettes kalt-warmes Buffet, incl.
Dessert und Käse-Platte

kalt Variationen vom Schinkenspeck
8,50€/P bis zum Wacholderschinken,
Radi und Radieschen,
Krautsalat, Karottensalat und
Feldsalat mit Speckgrieben¹⁴

warm Weißwürstchen mit süßem Senf,¹⁰
12,90€/P Schweinebraten im Bratenjuß,
Rotkohl und Kartoffelknödel,⁷
Leberknödele an Püree⁷ und
saurem Kraut

Dess. Bayrische Creme⁷ an
3,90€/P Himbeeren,
Marillenknödel mit Zimt

Käse Bergkäse vom Brett mit
2,50€/P Schnittlauchecken,
bayrischer Obatzter

Brot Semmeln und Brot¹
1,50€/P nach bayrischer Manier

Top-Buffets mit ***-Qualität =

- Dekoration durch unser Team
- Ausleuchtung durch Speziallampen
- Service-Personal ab 100 Personen inclusive !

... lokal, ...

3153 „Sommer's Klassik“

Ein komplettes kalt-warmes Buffet, incl.
Dessert und Käse-Platte

kalt gebeizter Lachs und
8,50€/P Forellen-Filets mit Dill-Dip,
Parma-Melone,
Mozzarella-Tomate in Basilikumöl
Zucchini-Krustinis,
Baguettes¹ und Butter⁷

warm Hubertusbraten in Rahmsauce^{7,e},
14,50€/P Burgunderbraten in Beize,
Puten-Medaillons „Bombay“ in
Curry-Früchte-Sauce,^{7,e}
gratinierter Bechamelkartoffeln mit
Käse überbacken,^{7,e}
Allgäuer Spätzle,^{1,e}
Erbsen, Karotten, Blumenkohl und
Broccoli mit Sauce Hollandaise⁷
gem. grüner Salat mit Dressing^{7,e}

Dess: Mouse au Chocolat,⁷
2,70€/P Mouse au Vanille,⁷
Ananas-Creme

Käse Käse-Variationen auf einem
2,50€/P Brett, angerichtet mit Trauben

Brot Brot-Variationen und Flüte¹
1,50€/P



Wir stellen Ihnen natürlich alle kalt-
warmen-Buffets in Abwandlungen
auch nach Ihren Wünschen
zusammen.



*** **Top-Buffets**

3154 „Österreicher Schmanker´In“

... für Feinschmecker und ...

Weißwurst Carpaccio

11.00 €/P Heiße Vinschgauer mit Käse
Birnen mit gehobeltem, luft-
getrocknetem Tiroler Speck
Kamin-Wurzen-Platte
gem. grüner Salat mit Dip,
Rohkost-Salat-Variationen

warm Käse-Spatzeln

13,50€/P Schweinebraten im Biersud
Rinder-Roastbraten
Allgäuer Spätzle,
Schlemmerkartöffelchen,
Rosenkohl und Broccoli
Erbsen, Karotten, Blumenkohl,
mit Sauce Hollandaise

Dess. Kaiser-Schmarr´n mit roten Früchten

3,40€/P Apfelstrudel mit Vanille-Eis

Käse Käse-Variationen

1,50€/P auf einem Brett

Brot Brot-Variationen und Flúte

1,20€/P

Top-Buffets mit ***-Qualität =

- Dekoration durch unser Team
- Ausleuchtung durch Speziallampen
- Service-Personal ab 100 Personen inclusive !

Pfanneria, einfach gut ...

(Aktiv-Cooking)

Burgunderpfanne
Mediterrane-Gemüse-Pfanne
Hausgemachte Spätzle
Deftige Western-Pfanne
Knusprige Bratkartoffeln
Rohkost-Salat-Variationen
mit versch. Dressings

alles frisch aus verschiedenen
großen Gußpfannen
incl. 2 St. Service über´s Buffet

pro Pers.: 17.90 € incl. Ges.Mwst.

Schnitzel-Buffer

Beilage Schnitzel mit
Rahm-, Zigeuner- und Jäger-Soße
Parmesan-Schnitzel
überbackene Zwiebelschnitzel
Putenschnitzel mit Tomatensoße
und Mozzarella überbacken
Kartoffelplätzchen
Hausgemachte Spätzle
Gratinierte Bechamelkartoffeln
Grüner Gem.Salat mit versch.
Dressings
Flúte

pro Pers.: 16.90 € incl. Ges.Mwst.



3155 „Gourmet-Bufferet“
... für Feinschmecker und ...

Ein komplettes kalt-warmes Buffet,
incl. Dessert und Käse-Platte

kalt Pasteten-Variationen
10,00€/P mit Cumberland-Sauce,
ganzer pochiertes Seelachs,
geräucherte Forellen-Filets,
Shrimps, Graved Lachs
geräucherter Heilbutt,
Mozzarella-Tomate in Basilikum,
Palmherzen-Parma in Pesto,
Vittello-Tonnato,
Kuronensalat, Garnelensalat,
gem. grüner Salat

warm Rinder-Hüftfilet im Kräutermantel,
14,00€/P Berner Käsebraten
im Käse-Topping
Kartoffelplätzchen,
gratinierter Bechamelkartoffeln
mit Käse überbacken,
Gemüse-Lasagne,
Blumenkohl und Broccoli
mit Käse überbacken

Dess: Lebkuchen-Mousse,
2,50€/P Vanille-Eis
mit heißen Himbeeren

Käse Käse-Variationen
2,50€/P auf einem Brett

Brot Brot-Variationen und Flúte
1,50€/P

Lokale Köstlichkeiten
aus der Region...

kalt
Mozzarella-Tomate in Basilikumsauce
Rindfleisch in Vinaigrette
Türkismöhler Camembert mit
Preiselbeer-Vinaigrette
Schafskäse in Pesto eingelegt
Kartoffelsalat, Nudelsalat, Farmersalat
Rohkost-Salat-Variationen mit Dress.

9,00 €/P

warm
Spannferkel mit Hausfüllung
Ostertaler Sauerbraten im juß
Lachsfilet in Weißweinsauce
Hausgemachte Spätzle
Kartoffelklöße
Gratinierter Bechamelkartoffeln
Heimatliche Gemüse aus der Pfanne
14,50 €/P

Dessert
Rote Früchte mit Vanille-Soße
Kaiserschmarr'n frisch aus der Pfanne
4,40 €/P

Brot-Variationen und Flúte

1,50 €/P

... Seefahrer!

3156 Das echte Aida-Carra „**Kapitäns-Buffer**“ (ab 25 Personen)



Exklusiv bei uns ...

Spüren Sie die Weite des Meeres, den Geschmack des Orients und die unvergessliche Schönheit der Südsee.

Lassen Sie sich von uns in Ihren letzten Urlaub zurück versetzen.

Vorspeise (11,80 € /Person)

Garnelen-Schwänze^{4,2} zum pülen mit Mango-Sahne-Dip⁷

Kalte Karibik-Suppe mit Früchten

Chicorée-Schiffchen mit Lachs-Tartar⁴

Puten-Tomaten-Spieße mit Curry-Salza

Schweine-Medaillons

mit Frischkäse und verschiedenen exotischen Früchten

Ruccola mit Ziegenkäse, Geflügelsalat „Bombay“^{7,b,}

Lauchsalat, Paprika-Nudelsalat, Honolulu-Salat mit Reis⁷

gemischter grüner Salat mit verschiedenen Dressings

Hauptgang (16,60 € /Person)

Hähnchen-Brust-Filet „Bombay“ in Curry-Früchte-Sauce

Lammkeule gefüllt mit Schafskäse und türkischen Kräutern^{7,8}

Roastbeef mit Tomaten-Käse Kruste überbacken^b

Backofen-Kartoffeln mit Quark, Wildreis

Hawaii Kartoffeln mit Käse überbacken^b

gemischte Gemüse-Pfanne

Dessert (4,50 € /Person)

Mascarpone-Creme⁷ mit frischer Ananas

Wasser-Melone mit Mini-Bananen

Brot-Variationen (1,50 € /Person)

Oliven-Brot, Körner-Flúte, Türkische Fladen¹

Mini-Party-Brötchen¹ (verschiedene Sorten)

Im Preis enthalten sind Anlieferung, Aufbau, Ausleuchtung und Dekoration des Buffet's nach Ihrem Motto.



*** Top-Buffets Sommer's Grill-Babecue

(ab 35 Personen)

Ein echtes Grill-Bufferet für Ihre Party im Freien, im Zelt oder einer großen Halle.
Wir bereiten Ihnen den Hauptgang auf großen Grills vor den Augen Ihrer Gäste zu:

Vorspeise (10,50 € /Person)

- Mozzarella-Tomate⁷ in Basilikumsauce
- Spaghetti-Nester mit Ricotta-Käse überbacken
- Antipasti-Variationen
 - Schafskäse, Oliven, Feta in Paprika und gefüllte Tomaten
- Parma-Melone¹⁴
- Lauchsalat, Hirtensalat, Tortellini-Salat, Oscuro-Grillsalat^{2,b}
- Rohkost-Salat-Bufferet
 - Karotten, Mais, Tomaten, Zucchini, Salatgurken und Paprika mit verschiedenen Dressings⁷
- Brot-Variationen¹

Hauptgang (20,50 € /Person)

- Variationen vom Grill
 - Salsa-Steaks, Putensteaks, Kräuterbuttersteaks, Mini-Steaks, Bauchsteaks, griechischer Halloumi-Grill-Käse, Chili-Cheese-Cringel, Lachs-Steaks, Lamm-Steaks und Garnelen-Spieße
 - Pflaumen mit Dörrfleisch und Maiskolben mit verschiedenen Grill-Dips^{b,e}
- Folienkartoffeln
 - mit Schnittlauch-Quark⁷
- Gratinierte Bechamelkartoffeln^{7,e}
 - mit Käse überbacken
- knackig frisches Gemüse aus der Pfanne
 - in Butter geschwenkt

Dessert (3,40 € /Person)

- Amaretto-Früchte
 - mit süßem Quark⁷
- Gegrillte Bananen
 - mit Honig und Balsamico-Creme⁷



Durch die Dienstleistung und Stellung von Geräten werden die Preise incl. 19% MwSt. gerechnet.

Grill-Personal, sowie Grills und Pfannen sind inclusive, wir übernehmen auch Aufbau und Dekoration mit unserem Team

*** Top-Buffets California-Dream's



Lassen Sie Sich verzaubern mit einem Buffet das Ihnen die kulinarische Vielfalt des amerikanischen Bundesstaats näher bringt, das Ihnen die Offenheit, Freiheit und vor allem das Lebensgefühl eines Kaliforniers vermitteln soll.

Probieren Sie selbst - „have a good meal“

Vorspeise (11,50 € /Person)

Cumberland-Bällchen mit Tomato-Crus-Sauce
Tortilla-Taschen gefüllt mit Salat und Geflügel^{1,e}
Kalbfleisch pochiert, mit Thunfischsauce^{7,e}
Fisch-Variationen
pochierter Red Scrapper, Garnelen-Schwänze, geräucherter Lachs an Kräutersoße^{4,2}
Baked Chicken mit Frischkäse und exotischem Obst
Kalifornischer Scampi-Salat ²
Lavosh - Fresno's bekannte gefüllte Teigrollen^{1,e,b}
Rohkost-Salat Buffet
Lauchsalat, Orangensalat und Oliven-Pasti-Salat
Brot-Variationen¹

Hauptgang (19,90 € /Person)

Frische-Champignon-Pfanne^{7,e} (Aktiv-Part)
Rinder-Filet-Steaks mit Kräuterbutter (Aktiv-Part)
Thunfisch-Steaks⁴
Mini-Lobster an Kräuter-Sauce^{2,4}
Wildreis, Folienkartoffeln mit Quark⁷
gratinierte Bechamelkartoffeln mit Käse überbacken^{7,e}
wilde, gemischte Gemüse-Variationen mit verschiedenen Saucen

Dessert (5,00 € /Person)

Kaiser-Schmarr'n mit Vanille-Soße⁷ und Roten Früchten^b

Brot-Variationen (1,50 € /Person)

Party-Brötchen, Flúte und Maisfladen¹



**Ein Buffet für den Fleisch-Liebhaber, gepflegt
gegrillt auf unseren Barbecue-Grills und dem Beefer.**

Grill-Barbecue-Western-Style (ab 35 Pers.)

Barbecue-Steak vom Ostertaler Schwein, Rinderhüftsteak
Barbecue-Ribs, Rinder-Brust geräuchert¹⁴ (Brisket) Bärlauchsteak
Puten-Kaffee-Steak^f

Frisch gegrilltes Hacksteake als Burger angerichtet
Porterhouse-Steak mit New-Orleans-Butter
Chili-Cone-Carne, echt tolles Rezept

Knobi-Dip, Barbecue-Dip, Curry-Dip und versch. Spezial Soßen

Gegrillte Rosmarienkartoffelchen aus der Guß-Pfanne
Rosenkohl mit Mandeln aus der Guß-Pfanne in Butter geschwenkt
Folienkartoffeln mit Kräuter-Quark⁷
Gratinierte Bechamelkartoffeln mit Käse überbacken^{7,e}

Western-Bohnen-Gemüse-Pfanne in Butter geschmort

Rohkost-Salat-Variationen & versch. Dressings

**pro Pers.: 28.90 € incl. Ges.Mwst.
ab 55 Pers.: 26.90 € incl. Ges. Mwst.
+ Teller/ Besteck incl. Reinigung 3.10 €**





Front-Cooking-Klassik (ab 30 Pers.) **sehr gut für Innen wie Außen geeignet**

Vorspeise

Mini-Wraps^{1,2} mit Hähnchenfleisch und Barbecue-Soße
Ger. Lachs, Ger. Heilbut, Ger. Forellenfilet mit Shrimps-Cocktail^{2,4}
Mozzarella-Tomate⁷ mit Basilikums-Pesto
Vittelo-Tonnato mit Thunfisch-Soße^{7,e}
Hirtensalat, Lauchsalat^{7,e} und Tortellini Salat^{7,e}
Rohkost-Salat-Variationen mit versch. Dressings⁷
Brot-Variationen¹

Hauptgang

Schweine-Filet-Töpfchen mit Champignon-Rahmsauce¹
Lachs-Steak mit Champagner-Sauce vom Teypaniaky-Grill(Aktiv)^{4,7}
Kräuterbutter-Steak vom Rind vom Teypaniaky-Grill(Aktiv)
Wildreis & Hausgemachte Spätzle¹
Rosmarienkartoffeln aus der Guß-Pfanne (Aktiv)
Mediterranes Gemüse aus dem Wok (Aktiv)

Dessert

Kaiser-Schmarr'n aus der Guß-Pfanne mit roten Früchten^b
und Vanille-Soße⁷ (Aktiv)

incl. allem Zubehör und Grills
incl. 2 St. Service-Personal für's Front-Cooking

pro Pers.: 29.90 € incl. 19% Mwst.
ab 50 Pers.: 27.10 € incl. 19% Mwst.
+ Teller/Besteck incl. Reinigung 3.10 €





Crown-Winter-Grill-Bufferet (ab 35 Pers.)

grillen doch auch Sie mal für Ihre Gäste im Winter
wir machen es möglich, probieren Sie es.

Vorspeise

Mozzarella-Tomaten⁷ Sticks mit Pinien-Pesto
Garnelen² im Kartoffelnest
Kleine Pellkartoffeln mit Lachs⁴ auf dem Spieß (warm)
Garnelen-Spieß² mit Aioli-Soße⁷
Oliven-Bandnudeln, Tapas-Salat und unser Haussalat der
Lauchsalat^{7,e}
Rohkost-Salat-Variationen mit versch. Dressings⁷
Brot-Variationen¹

Hauptgang

Lachs-Steak, Puten-Kaffee-Steak^f, Rinderhüftsteak, Bärlauchsteak
kleines Schwenksteak
überbackene Rösti mit Pils-Ragout⁷ und Käse gegrillt
Mais, Halloumi-Grill-Käse, Edamer in Speck und Datteln im Speckmantel
Chili-Cheese-Cringel, Rost- und Bockwurst, Berner Käse-Wurst

Knobi-Dip, Barbecue-Soße, Curry-Dip und Salsa

Rosmarienkartoffeln aus der Guß-Pfanne
Kleine Pellkartoffeln mit frischem Kräuter-Quark⁷
Gratinierte Bechamelkartoffeln mit Käse überbacken^{7,e}
Mediterranes Gemüse aus der Guß-Pfanne

Dessert

Gegrillte Ananas mit erfrischendem Zitronenschaum⁷
Profiteroles Scuro Brandwaffeln mit Vanille-Eis gefüllt mit Schokosoße^{7,b}

pro Pers.: 31.80 € incl. 19% MwSt.
ab 55 Pers.: 28.40 € incl. 19% MwSt.
+ Teller/ Besteck incl. Reinigung 3.10 €



„Lieber zu gut gegessen, als zu erbärmlich getrunken“ Wilhelm Busch



Ofyr-Grill-Buffer (ab 35 Pers.)

The new Art of outdoor cooking...

Die ursprünglichste Art zu grillen mit offenem Feuer und Buchenholz... ein echtes Event-Grillen :-))

Rum-Steak aus dem Roastbeef
Lachs-Steak, aus biologischer Zucht
Lamm-Hüftsteak, aus der Eifel

Hausgemachte Dips ,Kultsoßen & Kräuter-Butter

Rosmarienkartoffeln, aus der Guß-Pfanne
Stozzapretis (Tagliatelle) in Butter geschmort

Mediterranes Gemüse aus der Guß-Pfanne

Wahlweise Salate aus dem Weck-Glas

- Ruccola mit Schafskäse im Balsamico-Dressing
- Pariser Salat-Mischung mit Sonnenblumenkernen und Cocktail-Tomaten im Joghurt-Dressing
- Feldsalat mit Griebchen im Landhaus-Dressing

Ganze Ananas aufgeschnitten gegrillt
mit Vanille-Eis-Kugel und Balsamico-Creme
oder Honig

pro Pers.: 28.50 € incl. 19% MwSt.



Barbecue-Grill-Bufferet (ab 30 Pers.)

„Das Einsteiger-Bufferet für alle die noch nicht gegrillt haben, oder es nicht selbst wollen...“

Lachs-Steak⁴, Puten-Steak, Rinderhüftsteak, Bärlauchsteak, kl. Schwenksteak
Salsa-Steak, Dijon-Senf-Steak¹⁰, Virginia-Wings, Lamm-Hüft-Steaks
Mais, Halloumi-Grill-Käse, Edamer im Speckmantel¹⁴, Datteln im Speckmantel¹⁴
Chili-Cheese-Cringel, Bauernbratwurst, Rost- und Bockwurst

Knobi-Dip, Salsa-Dip, Curry-Dip & Kult-Grill-Soßen

Rosmarienkartoffeln aus der Guß-Pfanne
Kleine Pellkartoffeln mit frischem Kräuter-Quark⁷
Gratinierte Bechamelkartoffeln mit Käse überbacken^{7,e}

Mediterranes-Gemüse aus der Guß-Pfanne in Butter geschmort
Rohkost-Salat-Variationen mit versch. Dressings⁷

pro Pers.: 23.50 € incl. Ges. Mwst.
ab 55 Pers.: 21.50 € incl. Ges. Mwst.
+ Teller/ Besteck incl. Reinigung 3.10 €

Beefer-Bufferet (ab 20 Pers.)

lassen Sie sich von uns und unserem Beefer
verwöhnen, ein Grill der mit über 800°C tolle
Steaks für Ihre Gäste krustet...

Porterhouse-Steak, dry-aged aus dem Beefer
Hähnchen-Brust-Filet-Steak in Kaffee-Marinade^f
mit Tomaten-Käse-Kruste⁷

Große Ofen-Kartoffel mit Kräuter-Quark⁷
Rosmarienkartoffeln aus der Guß-Pfanne

Gefüllte Riesen-Champignons mit Käse überbacken³
Mediterranes Gemüse in Butter geschmort

Rohkost-Salat-Variationen mit Dressing⁷

pro Pers.: 26.50 € incl. Ges. Mwst.
ab 55 Pers.: 24.50 € incl. Ges. Mwst.
+ Teller/ Besteck incl. Reinigung 3.10 €



Nespresso-Bufferet (5-100 Pers.)

„das kleine Kaffee-Bufferet für nach dem Buffet
gönnen Sie Ihren Gästen auch ein Nespresso
danach.....*What else?*“

Wir stellen Ihnen eine Nespresso Lattissima+ incl. Milch Aufschäumer
und den tollen Grand Crus oder Ristrettos von NESPRESSO....

- Lungo^f Vielseitig und Ausgewogen
- Ristretto^f Kräftig und Kontrastreich (Espresso)
- Volluto^f Süß und leicht (Espresso)
- Decaffeinato Fruchtig und Köstlich (Entkoffeiniert)

dazu die Kaffee-Tassen, Untertassen und Kaffee-Löffel
& Espresso-Tassen, Untertassen und Kaffee-Löffel

und natürlich die Nespresso-Präsentations-Box, wo sie Stillvoll
ihre Grand-Crus darbieten.

Paket-Preis incl. 100 Kaffee´s (ihre Wahl)
incl. Espresso und Normale Tassen
incl. Reinigungspauschale
incl. Leihgebühr Maschine
jede weitere Kapsel (0.90 €)
129.00 € incl. Ges. Mwst.

Paket-Maschine incl. 100 Kaffee´s (ihre Wahl)
incl. Reinigungspauschale
incl. Leihgebühr Maschine
jede weitere Kapsel (0.90 €)
89.00 € incl. Ges. Mwst.



„*What else?*“ George Clooney



Sommer's kleine Köstlichkeiten ...

... ideal für Steh-Empfänge, Konferenzpausen, als Willkommensgruß bei einer Veranstaltung oder einfach als köstliche Überraschung im Büro.

4100 „Schnittchen“

Beläge pikant dekoriert und auf
Platten mit ca. 24 Stück angerichtet

- Schweinerücken mit Frischkäse
- Roastbeef
- roher Schinken
- Schnittkäse⁷
- Camembert⁷
- Frischkäse⁷
- Obatzter⁷
- exotischen Früchten

2,20 € /Stück

4200 „Canapés“

rund, ohne Kruste

Platten mit ca. 25 Stück sortiert

- Schweinerückenbraten
- Roastbeef
- Mailänder Salami
- gegrillte Putenbrust
- roher Schinken, mild¹⁴
- Kassler Rückenbraten¹⁴
- franz. Camembert⁷
- Frischkäse mit Schnittlauch
- Amsterdamer Butterkäse⁷
- exotische Früchte

3,40 € /Stück

4101 „Schnittchen Spezial“

belegt mit frischem Fisch

- Graved Lachs⁴
- geräucherte Forellenfilets⁴
- Garnelen²
- Shrimps-Cocktail^{2,4}

2,90 € /Stück

4201 „Canapés Spezial“

belegt mit frischem Fisch

- Tiefsee-Garnelen²
mit Apfel- Meerrettich
- Graved Lachs⁴
- geräucherte Forellenfilets⁴
- geräucherter Heilbutt⁴
- Shrimps-Cocktail²

3,80 € /Stück

Verschiedenes für den Empfang:

4300	Mini-Mett-Bällchen mit Dip	11,00 € /kg
4301	Mini-Mandel-Schnitzelchen	18,00 € /kg
4302	Pumpernickel mit Frischkäse	1,50 € /Stück
4303	Kräcker mit Käse und Trauben	1,20 € /Stück
4304	verschiedene Blätterteig-Teilchen gefüllt mit Frischkäse und Kalbs-Farce	15,00 € /15 Stück



Service und Ausstattung ohne Ende ...

4500	Teller (24cm)	0,60 € /Stück
4501	Teller (22cm)	0,60 € /Stück
4502	Teller (19cm)	0,60 € /Stück
4503	Suppentassen	0,60 € /Stück
4504	Tassen mit Untertasse	0,60 € /Stück
4505	Besteck	0,15 € /Teil
4506	Besteck (gehobene Ausführung)	0,20 € /Teil
4507	Besteck/Teller, ungespült zurück	doppelter Preis
4508	Sekt Gläser (Langstiel)	0,60 € /Stück
4509	Rotwein Gläser (Langstiel)	0,60 € /Stück
4510	Weißwein Gläser (Langstiel)	0,60 € /Stück
4511	Kaffee-Automat 70Tassen	15,00 € /Stück
4517	Deko-Elemente	5,00 € /Stück
4519	Brot-Körbchen	1,50 € /Stück
4520	Deko-Elemente	5,00 € /Stück
4521	Gas-Grill	12,00 € /Stück
	Reinigungspauschalen	
4550	Chafing-Dishes reinigen	38,00 €
4551	Geschirr- und Besteck	doppelter Mietpreis
4552	Platten	St. 8.- €
	Anfahrts-Pauschale	
4553	Bis 40 km	12.- €
4554	40-70 km	25.- €

Service-Personal

Wir beraten Sie individuell für jede Veranstaltung, nach Rücksprache mit Ihnen schlagen wir Ihnen die Anzahl des Personals vor. Die Abrechnung erfolgt auf Stundenbasis.

Pro St./Servicepersonal 26.- € incl. 19% MwSt.

Mindest-Personen-Zahl

Bitte beachten Sie, dass alle Buffet's auf mind. 20 Personen kalkuliert sind, bei geringerer Personenzahl müssen wir einen kleinen Aufschlag hinzurechnen.



Einen guten Appetit wünscht

Ihr Fleischermeister

Sommer

Partyservice Tel.: 06855-232

Hauptstr. 16

66629 Freisen-Oberkirchen

E-Mail: arndt@sommer-partyservice.de



Fuß-Noten

Allergene

- 1 Glutenhaltige Getreide
- 2 Krebstiere und Erzeugnisse
- 3 Eier- und Eierzeugnisse
- 4 Fisch- und Fisch-Erzeugnisse
- 5 Erdnüsse
- 6 Soja- und Soja-Erzeugnisse
- 7 Milch- und Milch-Erzeugnisse
- 8 Schalenfrüchte
- 9 Sellerie- und Sellerie-
Erzeugnisse
- 10 Senf- und Senf-Erzeugnisse
- 11 Sesam- und Sesam-
Erzeugnisse
- 12 Lupine- und Lupinen-
Erzeugnisse
- 13 Weichtiere
- 14 Schwefeldioxid und Sulfit

Zusatzstoffe:

- a mit Farbstoff
- b mit Konservierungstoffen
- c mit Antioxidationsmittel
- d mit Phosphat
- e mit Geschmacksverstärker
- f mit Coffein

Sommer Partyservice
Hauptstr. 16, 66629 Oberkirchen

Katalog 2018
gültig ab dem 01.03.18

