

# Schassbergers Partyservice

## Vorschläge Büffet Variationen 9/10

Party Service=	Zum Mitnehmen ab Hotel. Preis inkl. 7% Mwst. Auslieferung auf Anfrage (Aufpreis)
Catering =	Wir liefern zu Ihnen nach Hause und betreuen Ihre Veranstaltung mit unseren Mitarbeitern. Service, Anlieferung, Geschirr werden nach Aufwand berechnet.

### REGIONALE BÜFFETS

Alle Preise ab 20 Personen (d. h. es werden mindestens 20 Portionen berechnet)

#### Regionales Buffet € 19,50 p. P.

In Buchenholz geräucherte Forellenfilets mit Senfsauce  
 Welzheimer Schinkenvariation mit sautiertem Lauch  
 Tomaten-Mozzarella Salat, Kartoffelsalat, Karottensalat, Rucola-Parmesansalat, Zucchini-Auberginensalat  
 Blattsalate mit verschiedenen Dressings  
 Speckbohnsuppe mit sautierten Pilzen  
 Schäufole aus dem Wurzelsud auf Sauerkraut und Kartoffelpüree  
 Maultaschen mit Käse und Kräutern überbacken  
 Käse vom Brett  
 Ofenschlupfer mit Vanillesauce

#### Brunch und Lunch € 25 p. P.

Lachsvariation mit Limone, Tafelspitzsülze mit Kartoffelecken  
 Schwäbische Wurstspezialitäten, Italienischer Fleischaufschnitt  
 Käseauswahl, Bircher-Müsli, Früchtequark, Baguette Brot und Butter  
 Kartoffel- Lauchsuppe mit Garnelen  
 Putenbruststreifen in Pilzrahm mit Gemüsenudeln  
 Apfel - Frischkäsekuchen mit Ahornsirupschaum

#### Flößer Buffet € 28,50 p. P.

Schwäbischer Wurstaufschnitt mit Landjäger und Pfefferbeißer  
 Kartoffel - Specksalat  
 Marinierte Scheiben vom Schweinefilet mit Schalotten - Schnittlauch Marinade  
 Salatbüffet mit verschiedenen Blatt- und Rohkostsalaten  
 Gemüseintopf mit Tafelspitzstreifen  
 In Lemberger geschmorte Kalbsschulter auf Kräuterkarotten und Semmelterrine  
 Gebratenes Zanderfilet auf Kartoffelpüree und Schmorgemüse  
 Schwäbischer Ofenschlupfer mit Vanillesauce  
 Rote Beerengrütze mit flüssiger Sahne, Geflammter Eisgugelhupf

#### Hausgemachte Pasta und Pesto € 39 p. P.

Wählen Sie 6 Vorspeisen, 2 Hauptgerichte, 2 Desserts – inkl. Ciabatta Brot, Butter

<u>Vorspeisen</u>	<u>Hauptgerichte</u>	<u>Desserts</u>
Vitello Tonnato mit Kapern	Spaghettini mit Meeresfrüchten und Kirschtomatenragout	Panna Cotta an Beerenragout
Scheiben aus dem Rinderrücken mit Olivenmarinade	Cassarecce mit Auberginen mit Olivenöl und Zitronen mariniert	Casatta an Früchten
Ruccolasalat mit Pinienkernen	Saltimbocca an Kräuter	Geeister Latte Macchiato
Melonencarpaccio mit Parmaschinken & Pestoöl	Tagliatelle und Marktgemüse	Gebrannte Sauerrahmcreme mit Beerenragout
Perlhuhnerrine mit karamelisierten Apfelspalten	Stubenküken auf Markt Gemüse und Gnocchi der Mona Lisa	
Gemüseintopf a la Minestrone	Nudelecken mit Lachs und Ricotta an Tomaten-Pfefferjus	
Gazpacco mit Parmesanobel		
Antipastigemüse mit Apfel-Balsamico Reduktion		
Bohnensalat mit Meeresfrüchten und Rucolapesto		
Gebratene Maispoulardenbrust mit Vinaigrette		
Edelfische in Oliventapenade und Gartenkräutern		
Gambas in Schwenkgemüse und Aromaten		

GOURMET BÜFFETS . . .

Alle Preise ab 20 Personen (d. h. es werden mindestens 20 Portionen berechnet)

**Weihnachts Feier € 37,50 p. P.**

**Wählen Sie 4 Vorspeisen, 1 Suppe, 2 Hauptgänge, 4 Desserts**

Suppen

Schaumsuppe von der grünen Speckbohne  
Kartoffelsuppe mit Welzheimer Edelschinken  
Rinderkraftbrühe mit Grießnockerl,  
Tomatencrèmesuppe mit Basilikum

Vorspeisen

Tatar von der in Buchenholz geräucherten Forelle  
Variation von gebeiztem Lachs  
Geflügellebermousse mit Honigbirne, Gewürzbrötchen  
Rilette von der Gans mit Holzofenbrötchen  
Carpaccio von der in Orangen gegarten Entenbrust  
Welzheimer Edelschinkenvariation mit Lauch  
Waldorfsalat, Grüne Salate,  
Brotvariationen und Butter

Hauptgerichte

Zander auf Berglinsengemüse  
und Meaux Senfsauce

Rinderbacken in Lemberger  
geschmort mit Kartoffelgratin

Roulade vom Kalbsrücken auf  
Schmorgemüse

Maishähnchen in Lemberger  
und Semmelterrine

Rehrücken aus dem  
Schwäbischen Wald in  
Weihnachtsgewürzen gegart  
auf Apfelrotkraut

Desserts

Schneebälle,  
Maronensahneschnitte,  
Lebkuchenmousse,  
Maronenfruchttartelettes,  
Zitronenrolle,  
Flaumige Nussbiscuitschnitte,  
Nikolaussäckchen,  
Weihnachtsgebäck,  
Stollen,  
Lebkuchen

**East meets West € 39 p. P.**

Lachs-Sushi mit Noriblättern  
California Roll

Gefülltes Omelett mit Austernpilzen und Curry

Gelackte Entenbrust Honkong Style

Saschimi vom Thunfisch mit Wasabi und Soyadressing

Salat vom Entrecote Thai-Style

Reisnudelsalat mit Gambas

Original Thai-Soup mit Poulardenbrust und Kokosmilch verfeinert mit Zitronengras

Geröstete Entenbruststreifen mit Cashewkernen in Bambus-Basilikumjus an Duftreis

Schweifeilets in Honig-Kräuterjus an Bohnengemüse und Eiernudeln

Gebackenen Wantans mit verschiedenen füllungen an Exotischem Fruchtsalat mit Minze aromatisiert  
Mit Weißbrot und Kroepock

**Viva Espania €45 p. P.**

Spanischer Schinken und Tapas, Gambas und Sellerie

Tintenfische an Tomatenvinaigrette

Gefüllte Paprika mit Schweinebraten

Omelettstreifen mit Pilzen

Gazpacho

Paella mit Hummer und Maispoularde

Geschmorte Lammkeule auf Polentaecken, Kräutern und Knoblauch

Orangencreme karamelisiert

Erdnussparfait an Engelshaar mit Beerensauce

Mit Brot und Olivenöl

**Fisch Büffet Les Iles € 47 p. P.**

Mosaik von Zander und Lachs mit Keta Kaviarschaum

Weißer Bohnensalat mit Meeresfrüchten und Gamberoni erfrischt mit Limonen-Olivenöl

Salat vom Pulpo mit Ruccola

Sepianudelsalt mit Rotbarbenfilets

Passierte Fischsuppe mit leichter Ajoli und Croutons

Tortellini von Edelfischen an Olivenjus

Pot au Feu von Seeteufel und Hummer mit Safran und Zitronengras

Mangosuppe mit Nussmousse an Nougatin

Inklusive Brotkorb und Kräuterbutter

**GRILL BÜFFETS**  
Alle Preise ab 20 Personen  
(d. h. es werden mindestens 20 Portionen berechnet)

Fragen Sie nach unseren BBQ Vorschlägen.

Möchten Sie zuhause selbst grillen und wir bereiten alles abholfertig für Sie vor,  
so erhalten Sie auf die angegebenen Preise 10% Partyservice Rabatt.

**MITTERNACHTSBÜFFET**  
Alle Preise ab 20 Personen  
(d. h. es werden mindestens 20 Portionen berechnet)

**Mitternachtsbuffet Pikant € 15,50 p. P.**

Geräucherte und gebeizte Fischspezialitäten mit Senfsoße  
Regionaler Fleisch- und Wurstaufschnitt mit Holzofenbrot und frischem Meerrettich  
Feurige Kuttelsuppe mit Gemüseeinlage und schwarzem Pfeffer  
Käseauswahl mit Feigenenf und Nüssen  
Jeweils mit Brot und Butter

**GROSS VERANSTALTUNGEN FÜR AB 200 GÄSTE**  
Preise nach Ihrem Budget auf Anfrage

**Büffet 1**

Verschiedene Rohkost und Blattsalat mit dreierlei Dressings  
Ruccola Salat mit Parmesanobel  
Antipasti Gemüse mit Zucchini, Aubergine, Paprika, Tomaten  
Kirschtomaten mit Mozzarellabällchen und frischem Basilikum  
Tatar von der in Buchenholz geräucherten Bachforelle  
Vitello Tonnato, Kalbsfleischscheiben mit Thunfischsauce  
xxx  
Rosa Scheibe aus der Rinderhüfte an Kräutergemüse Provence  
mit Gnocchis  
Grünes Putencurry mit Wokgemüse und Sprossen an Jasminreis  
Wildlachs in Kokos-Ingwersud Pochiert mit Tomaten-  
Kartoffelpüree  
Haferflockenbratlinge auf Tomaten-Zucchini ragout  
xxx  
Frischer Fruchtsalat mit Tahiti-Vanille  
Espresso-Pana Cotta  
Joghurtcreme mit verschiedenen Fruchtsaucen  
Frischkäsecremekuchen mit Passionsfruchtgelee

**Büffet 2**

Scheiben aus dem Rinderrücken mit Olivenmarinade  
und Peccorino  
Melonen Carpaccio mit Parmaschinken  
Bohnensalat mit Meeresfrüchten und Pesto Öl  
Galantine von der Maispoularde mit Trüffelemulsion  
Ceasarsalat mit Schwarzbrotcroutons  
xxx  
Mediterraner Krustenbraten an Provence Gemüse und  
Rosmarinkartoffeln  
Edelfische auf Champagnerlinsengemüse mit Meaux-Senf-Sauce  
Südliches Kartoffelgratin mit Tomaten und Oliven  
xxx  
Gebrannte Sauerrahmcreme  
Gebackener Valrhona Schokoladenkuchen  
Schwäbische Beerengrütze mit Flüssiger Sahne

Y:\PDFVorlagenfürGäste\Vorschläge\VorschlägeCatergPartyserv\WordVorlagen\Partyservice\_BüffetVariationen.doc

Schassberger  
Ebnisee