

# *Schlemmer* **LOSERT**

## *Partyservice - Menüvorschläge*

### ***Inhalt:***

<i>Seite 1 -</i>	<i>Vorspeisen</i>
<i>Seite 2 -</i>	<i>Salate &amp; Brot</i>
<i>Seite 3 -</i>	<i>Suppen &amp; Eintöpfe</i>
<i>Seite 4 -</i>	<i>Beilagen</i>
<i>Seite 5 -</i>	<i>Nudeln &amp; Aufläufe</i>
<i>Seite 6 -</i>	<i>Fleischgerichte (Rind, Kalb, Schwein, Lamm)</i>
<i>Seite 7 -</i>	<i>Fleischgerichte (Pute, Hähnchen, Wild)</i>
<i>Seite 8 -</i>	<i>Fisch</i>
<i>Seite 9 -</i>	<i>Käse &amp; Desserts</i>

# *Schlemmer* **Losert**

*Partyservice - Menüvorschläge*

## *Vorspeisen:*

*Vitello Tonnato (Kalbfleisch mit Thunfischsauce)*

*Geflügelsalat „Hawaii“*

*Parmaschinken auf Melone*

*Tomaten- Mozzarella mit Balsamicocreme*

*Antipasti Gemüse, gegrillt*

*Gurkenschiffchen mit Kräuterfrischkäse (vegetarisch)*

*Lachs gebeizt oder geräuchert*

*Forellenfilets, Heilbutt, Makrele*

*Mediterane Platte mit Oliven, Manchegokäse & sp. Schinken*

*Rindfleischsalat mit Kräuter- Vinaigrette*

*Roastbeef zart rosa, mit hausgemachter Remoulade*

*Krabbencocktail*

*Meeresfrüchtesalat „Fruits de Mare“*

*Lachscrêpe*

*Datteln im Speckmantel*

## *Für Ihren Sektempfang:*

### *Klassische Kanapees:*

*Lachs, Forelle, Käse, Schinken, Salami, Braten, Schinken*

### *Hessische Kanapees:*

*Schmalz, Lachscreme, Obatzter, Spundekäse,*

*Thunfischcreme, Schwarzwäldercreme*

*½ belegte Brötchen: Mett, Käse, Schinken etc*



*Partyservice - Menüvorschläge*

*Salat - alles frisch aus eigener Herstellung:*

*Diverse Blattsalate*

*Saisonal: Feldsalat, Wildkräutersalat mit Granatapfelkernen*

*Kartoffelsalat nach Omas` s Art*

*Kartoffelsalat mit Essig und Öl*

*Tortellinisalat, Spaghettisalat, Krautsalat, Coleslowsalat, Nudelsalat, Melonensalat, Lauchsalat*

*Reissalat mit Thunfisch*

*Mexic. Taccosalat mit Eisbergsalat, Käse und Rinderhack*

*Prinzessbohnenalat mit Cocktailtomaten und Parmesan*

*Blumenkohl- Brokkolisalat mit Schmandhaube*

*Gurkensalat mit Dillspitzen*

*Bananensalat mit karamelisierten Mandeln*

*Bauernsalat mit Oliven und Schaafskäse*

*Gerne beliefern wir Sie zu Ihrem Buffet auch mit einer Auswahl an frisch gebackenem Brot und Brötchen:*

*Gem. Partybrötchen*

*Ciabatta*

*Baguette*

*Rustico Baguette*

*Laugengebäck*

# Schlemmer Losert

## *Partyservice - Menüvorschläge*

### *Suppen & Eintöpfe:*

*Saisonal: Spargelcremesuppe, Kürbiscremesuppe,  
Tomatencremesuppe u.a.*

*Brokkolicremesuppe*

*Lauchcremesuppe*

*Cocoscurrysuppe*

*Waldpilzsüppchen*

*Leberknödelsuppe*

*Klare Rindfleischbrühe mit div. Einlagen*

### *Eintöpfe:*

*Erbsen, Bohnen, Linseneintopf*

*Kartoffelsuppe*

*Pichelsteinersuppe*

### *Partysuppen:*

*Gulaschsuppe*

*Mitternachtssuppe*

*Käselauchsuppe mit Hackfleisch*

*Chili Con Carne*

*Gyrossuppe*

## *Partyservice – Menüvorschläge*

### *Beilagen:*

#### *Kartoffeln, Nudeln & Reis:*

*Kartoffelgratin*

*Eierspätzle*

*Knöpfli in Nussbutter geschmelzt*

*Schupfnudeln*

*Bratkartoffeln, Butterkartoffeln*

*Rosmarinkartoffeln in der Schale*

*Raclettekartoffeln*

*Folienkartoffeln mit Kräuterquark*

*Versch. Reisvarianten*

*Kartoffel klöße und Semmelknödel,*

*Gebratene hausgemachte Semmelknödelscheiben*

#### *Gemüse:*

*Bunte gem. Gemüseplatte:*

*Brokkoli, Blumenkohl, Rosenkohl, Erbsen/ Möhren,*

*Kohlrabiessäfte (auf Wunsch mit Hollandaise)*

*Rahmwirsing*

*Ratatouille*

*Spargel (Saison)*

*Hausg. Apfelrotkohl*

*Bayerisches Kraut*

*Sauerkraut*

*Kräutercreme Champions*

*Gratinierter Fenchel*

*Zuchinigemüse mit Schaauskäse*

*Auberginengemüse mit Curcuma*

*Wokgemüse*

# Schlemmer Losert

*Partyservice - Menüvorschläge*

## *Nudeln & Aufläufe:*

*Lasagne Classic*

*Lachslasagne mit oder ohne Spinat*

*Spaghetti Arrabiata „scharf“*

*Tortellini mit oder ohne Fleisch in Käse- Sahnesauce*

*Tagliatelle mit Thunfischsauce u. frucht. Tomatenstücken*

*Spinat- Kartoffelauflauf mit Speck*

*Vegetarische Gemüsenudeln mit Foliengemüse.*

# Schlemmer Losert

Partyservice - Menüvorschläge

## *Fleischgerichte:*

### Vom Rind:

*Zarter Rinderbraten geschmort*

*Rinderhüftsteaks mit geschmorten Zwiebeln*

*Rindergeschnetzeltes, verschiedener Geschmacksideen*

### Vom Kalb:

*Ossobuco, Kalbshaxe geschmort. in feiner Sauce*

*Kalbsrückensteak*

*Kalbsbraten mit Pfefferrahmsauce*

### Vom Schwein:

*Schweinebraten, gefüllt oder ungefüllt*

*Krustenbraten*

*Prager Schinken*

*Schweineschnitzel, paniert*

*Hackbraten, Hackfleischbällchen, Frikadellen*

*Gefüllte Schweinelende mit Brokkoli*

*Schweinelende Medaillons*

*- an Calvados- Rahmsauce*

*- mit Kräuterchampions*

*- an Toskana- Gemüsebeet*

*Verschiedene Fleischkäsesorten*

### Vom Lamm:

*Lammkeule de Provence*

*Knusprig leckere Spanferkel, von uns für Sie vor Ort tranchiert!*

# Schlemmer Losert

## *Partyservice - Menüvorschläge*

### *Von der Pute & Hähnchen:*

*Geschnetzeltes mit Curryfrüchten, in roter Currysauce*

*Geschnetzeltes mit Chinagemüse.*

*Geschnetzeltes am Toskanagemüsebeet*

*Toskanageschnetzeltes mit Zucchini,*

*Kirschtomaten u. Zwiebeln*

*Putensteaks u.a.*

*Hähnchenbrust auf Blattspinat*

*mit Sauce Hollandaise*

*Hähnchenbrust in Zwiebelsahnesauce*

*Hähnchenbrust in Mango- Curry*

*Kleine Hähnchenkeulen, Chicken- Wings*

### *Wild (aus der Region):*

*Hirschrücken mit Pflaumensherrysauce*

*Rehrücken*

*Wildgulasch*

*Hirschgulasch*





*Partyservice - Menüvorschläge*

***Fisch:***

*Lachsfilet auf Bandnudeln*

*Zanderfilet*

*Ganzer Lachs auf der Haut gerbraten*

*Soßen zum Fisch:*

*Kapernsoße, Dillrahmsoße, Zitronensoße oder mediterran*



*Partyservice - Menüvorschläge*

***Käse:***

*Gemischtes Käsebrett mit Trauben  
Mett- Igel  
Tatar (100% Rindfleisch)  
Brotzeitbrett*

***Dessert:***

*Hausgemachtes Classic Mouse au Chocolate  
Hausgemachtes Weißes Mouse  
Rote Grütze mit Vanillesauce  
Rotweincreme  
Hauseigene Quarkspeise mit Müsli u. Früchten  
Tiramisu verschiedener Art- Mango, Apfel, Erdbeer.  
Amaretto- Creme mit Amarena- Kirschen  
Panna Cotta mit Beerensauce  
Erdbeeren nach Saison  
Preiselbeercreme mit Sahnehaube  
Raffaellocreme, Bayliscreme  
Und vieles mehr!*