

Herzlich Willkommen

In diesem Party Ratgeber erhalten Sie Anregungen und Tipps für eine gelungene Feier. Nehmen Sie sich einige Minuten Zeit und studieren Sie unsere Menü- und Festtagsvorschläge. Von leckeren Fleisch- und Fischgerichten über Suppen, Snacks, Aufschnittplatten, Fischplatten, Salate, Desserts bis hin zu delikaten Beilagen finden Sie hier alles, was Augen und Gaumen begeistert. Alle angebotenen Gerichte zeichnen sich durch hohe Qualität aus.

Aus unseren Speisevorschlägen können Sie sich Ihr Festmenü individuell zusammenstellen. Sollten Sie besondere Speisewünsche haben, die Sie hier nicht finden, sollten Sie mit uns sprechen. Gerne erfüllen wir auch Sonderwünsche. Wir werden alles tun, damit Ihre Feier ein Erfolg wird. Wir beraten Sie gerne unverbindlich und kostenlos.

Wir wünschen Ihrer Feier einen vollen Erfolg!

Ihr „Zum Alten Turm“ Team

Partyservice:



Belegte Brötchen:

- | | | | |
|----|---|-----------------------------------|-----|
| A. | 1/2 belegtes Brötchen oder 1/2 Scheibe Brot mit Wurst,
Mett oder Käse üppig belegt | ohne Garnitur | St. |
| | | mit Garnitur | St. |
| B. | 1/2 belegtes Brötchen oder 1/2 Scheibe Brot mit Braten,
gekochtem oder rohem Schinken üppig belegt | ohne Garnitur | St. |
| | | mit Garnitur | St. |
| C. | Fischbrötchen mit : | geräucherter Forelle mit Garnitur | St. |
| | | Räucherlachs mit Garnitur | St. |
| | | Krabben mit Garnitur | St. |
| | | Matjes mit Garnitur | St. |
| | | abzüglich 0,25 Euro ohne Garnitur | |

Kleiner Imbiss:

1. Kleiner Imbiss:

à Port. 8 Häppchen auf verschiedenen Brotsorten angerichtet belegt mit:

Kassler
Nusschinken
Schweinebraten
Roastbeef oder Putenbrust
Mett
Ei mit Sardelle
verschiedenem Käse
Räucherlachs

à Pers.

2. Großer Imbiss a:

à Port. 10 Häppchen auf verschiedenen Brotsorten belegt mit:

Mett
Roastbeef
Nussschinken
Ei mit Sardelle
Medaillons vom Schwein
Kassler
Putenbrust
Zwei verschiedene Sorten Käse
Räucherlachs

à Pers.

3. Großer Imbiss b:

à Port. 10 Häppchen auf verschiedenen Brotsorten belegt mit:

Räucheraal
Räucherlachs
Geräucherter Forelle
Kräuter-Shrimps
Schweinemedallions oder Kassler
Ei mit Sardelle
Roastbeef oder Putenbrust
Lachsschinken
Zwei verschiedene Sorten Käse

à Pers.

4. Großer Imbiss c: „Fischhäppchen“

à Port. 10 Häppchen auf verschiedenen Brotsorten belegt mit:

Räucheraal
Shrimps
Räucherlachs
Kräuterhappen
geräucherte Forelle
Bratrolmöpfe
Heilbutt
Heringsalat
Matjesfilet
Matjessalat

à Pers.

Kalte Platten:

5. Kleine Cocktailhäppchen (Kanapées) à Port. 10 Stück belegt mit:

Roastbeef
Räucherlachs
Lachsschinken
Räucheraal
geräucherte Forelle
Filet vom Schwein
Puter
Nusskäse
Käse
Ei mit Lachskaviar

à Pers.

6. Gemischte Aufschnittplatte (180-200 g à Port.) bestehend aus:

Mortadella
hausgemachte Sülze
pikante Leberwurst
kleine Frikadellen
Landmettwurst
Thüringer
franz. Camembert
Jägermett mit Zwiebeln

à Pers.

7. Rustikale Aufschnittplatte (200-250 g à Port.) bestehend aus:

Knochenschinken
hausgemachte Sülze
Leberwurst
Gebratene Frikadellen
Landmettwurst
Thüringer
franz. Camembert
Jägermett mit Zwiebeln

à Pers.

8. Gemischte Bratenplatte (180-200 g a Port.) bestehend aus:

Schwarzwälder Schinken
geräucherte Putenbrust
Kochschinken
Kassler
Roastbeef
Schweinebraten
Lachsschinken

à Pers.

9. Frühstücksempfehlung:

Mett, Knochenschinken, Kochschinken, Fleischsalat,
verschiedene Käsesorten, gefülltes Ei,
div. Brotsorten, Brötchen und Butter

à Pers.

Kalte Buffets:

10. Kaltes Büfett: „Nach Art des Hauses“ bestehend aus:

1 Stück Hähnchen-Mandelsteak
1 Stück gebratenes Putenbrustfilet mit Früchten
2 Stück Schweinemedallions herzhaft garniert
Kasselerrückensteak mit Ananas und Käse überbacken
Kochschinkenröllchen mit Waldorfsalat
Gemischte Käseplatte

à Pers.

11. Kaltes Büfett: „Für junge Leute“ bestehend aus:

Hacksteak mit gerösteten Zwiebeln
Paniertes Schnitzel garniert mit Früchten
Hähnchenkeule gegrillt

dazu: Nudelsalat, Kartoffelsalat, Kraut- und Möhrensalat,
verschiedene Käsesorten

à Pers.

12. Bauernbuffet bestehend aus:

Knochenschinken
Hausmachersülze mit Zwiebelringen
und Remouladensauce
frischer Mett mit Zwiebeln
Kochschinkenröllchen mit Spargel
Drei verschiedene Landmettwurstsorten
verschiedene Käsesorten à Pers.

13. Kaltes Buffet: „festlich“ bestehend aus:

Hähnchenbrustfilet mit Früchten garniert
1 Schweinemedailon mit Röstzwiebeln
1 paniertes Kasslerrückensteak
1 Knochenschinkentasche mit Eiersalat gefüllt
Käsespieß mit Früchten
1 Stremellachs mit Preiselbeersahne
gefüllter Pfirsich mit Shrimps und Cognacsauce
100g Salat nach Ihrer Wahl
à Pers.

14. Kaltes Buffet: „Royal“ bestehend aus:

Lachssalat mit Ei, zartem Schinken und Spargel
Schwarzwälder Schinken mit Honigmelone
1 kleines Rinderfilet mit Pfifferlingen und gefüllte
Artischockenböden
Schweinefilet-Tornedos
mit Champignons und Hollandaise
Hähnchen-Mandelschnitzel
mit Preiselbeerbirne
geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich
verschiedene Käsespezialitäten
Rote Grütze mit Vanillesauce oder
Frischer Obstsalat mit Sahne à Pers.

15. Fischbuffet bestehend aus:

Räucherlachs
Krabben
Stremellachs
Matjesfilet
Aal
geräucherter Forelle
Schwedenhappen
Cocktailsauce und Sahnemeerrettich à Pers.

16. Kaltes Buffet: „Exklusiv“ bestehend aus:

Melonencocktail mit Maraschino
(einzeln in Cocktailgläsern)
Rehrücken garniert mit Früchten der Saison,
dazu gefüllte Birne mit Preiselbeersahne
und Cumberlandsauce,
geräucherte Putenbrust mit Früchten
Hähnchenbrust „natur“ mit Pfirsich und Cocktailsauce
Rinderfilet mit Spargel und Remouladensauce,
Schweinefilet mit Champignons gefüllt,
Kasslermandelsteaks mit Ananas und Käse,
Galliamelone mit Parmaschinken
Geräuchertes Forellenfilet und Räucherlachs
Matjesfilet nach „Hausfrauen Art“
Gefüllte Avocado mit Shrimpscocktail,
Waldorfsalat, Lauchsalat, Rindfleischsalat nach „Teufelsart“,
verschiedene Käsesorten

à Pers.

17. Italienisches Buffet:

bestehend aus:

kalt: Antipasti (Vorspeisen)
Vitello Tonnato (Kalbfleisch in Thunfischsauce)
Mozzarella auf Tomaten mit Basilikum,
marinierte Oliven,
gegrillte Sardinen

heiß: Bandnudeln mit Pfifferlingen in Rahmsauce
Lasagne Bolognese

Brot und Kräuterbutter

Tiramisu

à Pers.

18. Schlemmerbuffet:

bestehend aus:

Hummerkrabben mit Cocktailsauce
Rindsmedaillons mit Pfifferlingen und
Sahnemeerrettich,
Schweinemedaillons mit Früchten,
Melone mit Parmaschinken,
gemischtes Salatrad mit verschiedenen Dressings,
Lachs und Forelle geräuchert,
verschiedene Käsesorten
Obstcocktail mit Maraschino,
franz. Baguettestangen mit Kräuterbutter à Pers.

Buffet warm / kalt

19. Kölsches Buffet:

bestehend aus:

Schweinemet, Blut und Leberwurst,
gegrillte Hähnchenkeulen, Frikadellen,
Pfefferlis, Kartoffelsalat, Nudelsalat,
Krautsalat, Matjes in Sahnesauce, „Halven Hahn“
Zur Wahl: Krustenbraten, Spießbraten,
Hämmchen, Puttes (Topfkuchen), oder Kasseler.
Div. Brotsorten mit Butter und Schmalz,
Rhabarbercreme oder Gedeckter Apfelkuchen

à Pers.

20. Deftiges Buffet:

bestehend aus:

Schwarzwälder Schinken mit Melone,
Backpflaumen im Speckmantel,
Schinkenröllchen mit Spargel,
kleine Frikadellen, Matjes „Hausfrauen Art“
Shrimpscocktail. Spiegelplatte mit
gemischtem Räucherfisch dazu
Dill-Senfsauce und Sahnemeerrettich,
Krustenbraten mit Kartoffelgratin
Sauerbraten „Rheinische Art“ mit Kartoffelknödeln
und Apfelrotkohl.
Obstsalat, Schokoladenpudding, Rote Grütze
Käsespieße, Butter und Griebenschmalz
und div. Brotsorten.

à Pers.

21. Mediteranes Buffet:

bestehend aus:

Kalbshaxe Osso Buco mit Ratatouille
Kalbsschnitzel in Parmesan Hülle,
Truthan- oder Schweinefilet in Teufelsauce,
Rosmarinkartoffeln,
Tomaten mit Mozzarella, Mailänder Salat
Marktsalate mit Dressing, Antipasti Platte,
Vitello Tonnato, Parmaschinken Melone,
Lachs-Carpaccio, Braten Carpaccio mit Salsa Verde
Tiramisu, Käseplatte, Butter und Brotkorb.

à Pers.

22. Buffet „Elsass“:

bestehend aus:

Backschinken, Putenbrust, Spießbraten
Kartoffelgratin, Bratkartoffeln, Gemüsepfanne,
Eisbergsalat, Porreesalat, Elsässer Salat,
Blattsalate mit Dressing,
Obstsalat, Schokoladencreme, Sauerrahmcreme
mit Himbeerpüree.
Gemischte Räucherfischplatte
Brotkorb mit Butter
Ammerländer Knochenschinken auf Melone,
Hähnchenbrust in Mandelsplitter,
Kochschinkenröllchen mit Spargel,
Roastbeef mit Meerrettichsahne
Schweinemedailles, Frikadellen.

à Pers.

Repräsentative kalte Platten

- | | |
|--|----|
| 23. Kasslerrollbraten
gegrillt und kalt auf der Platte garniert.
Dazu Sauergemüse und Apfelmeerrettich | kg |
| 24. Schweinerollbraten
gegrillt und kalt auf der Platte garniert.
Dazu Sauce Tartare | kg |
| 25. Putenbrust geräuchert
Kalt auf der Platte garniert mit Früchten
Und Cumberlandsauce | kg |
| 26. Kalbsrollbraten
Kalt auf der Platte garniert mit Gemüsesalat
und Remouladensauce | kg |
| 27. Roastbeef
Kalt auf der Platte garniert mit herzhaften
Sachen und Remoulade | kg |
| 28. gekochte Ochsenbrust
mit Mixed Pickels und Sahnemeerrettichsauce | kg |

Partyservice:



Exklusiv Platten

29. 1 Kalbsrücken
mit Gemüsesalat, Champignons, Spargel
und Tomatenrosen Tagespreis
30. 1 Hirschkalbsrücken
garniert mit Melone, Waldorfsalat und gefüllten Pfirsichen,
Preiselbeeren und Cumberlandsauce Tagespreis
31. 1 Rehrücken
mit Früchten, gefüllten Birnen mit Preiselbeersahne,
9. Cumberlandsauce und Waldorfsalat Tagespreis
32. Pochierter Salm
garniert mit Dill-Senfsauce und Sahnemeerrettich Tagespreis

Verschiedene Cocktails

- | | |
|--|-----|
| 33. Gemüsecocktail mit Ei
mit Salat und Oliven | St. |
| 34. Geflügelcocktail
mit Früchten und Curry | St. |
| 35. Spargelcocktail
mit Ei, zartem rohem Schinken und Sauce,
Kräutern | St. |
| 36. Shrimps cocktail
mit Ananas, Pfirsich, Champignons und Cocktailsauce | St. |
| 37. Krabbenscocktail | St. |
| 38. Lachscocktail
Räucherlachs mit Ei, Spargel,
Sahnemeerrettichsauce und Kräutern | St. |

Kleine Schlemmereien

- | | |
|---|-----|
| 39. Forellenfilet geräuchert
mit Sahnemeerrettich und Preiselbeeren | St. |
| 40. Matjesfilet
„Hausfrauen Art“
mit Äpfeln, Zwiebeln, Gurke und Kräutern
in feiner Sahnesauce | St. |
| 10.
41. Hähnchenbrustfilet
mit Ananas und Curryrahm | St. |

Partyservice:



42. Frikadellen (160 g)	St.
43. 2 kleine Schweinemedallions mit Spargelbuketts	kg.
44. Melonenschiffchen mit Parmaschinken	kg.
45. Gefüllte Pfirsiche mit Shrimps und Cognacsauce	St.
46. Gefüllte Birne mit Käsecreme abgeschmeckt mit Birnengeist	St.
47. „Russische Eier“ gefüllt mit Eiercreme und garniert mit Sardelle	St.
48. Gefüllte Tomate mit Fleischsalat	St.
49. 2 kleine Rindermedallions mit Pfifferlingen (100 g)	kg.
50. Hirschmedallions mit gefüllten Pfirsichen mit Preiselbeersahne	kg.
51. Hähnchenschenkel	kg.
52. Hähnchen-Cordonbleu mit Früchten	kg.
53. Gefülltes Kasseler- Mandelsteak mit Ananas und Käse mit Früchten garniert	kg.
54. Hähnchen-Mandelsteak	kg.

Partyservice:



55. _ Avokado mit Shrimpsalat gefüllt St.
56. Kleine Käsespießchen
einzeln mit Früchten garniert kg.
- Warme Spezialitäten
57. Spießbraten vom Schwein
mit verschiedenen Füllungen
dazu Remouladen- und Pfeffersauce kg.
58. Zarter Schweinenacken mit Senfkruste
mit Senf und Zwiebeln gefüllt, dazu Rahmsauce kg.
59. Krustenbraten vom Schweineschinken
mit Pfeffersauce kg.
60. Gyrosbraten
Schweinenacken auf griechische Art gewürzt kg.
61. „Rheinischer“ Sauerbraten vom Rind
mit Rosinensauce dazu Apfelrotkohl und Kartoffelklöße à Pers.
62. Ochsenbrust
in grüner Kräutersauce
dazu Kartoffelgratin, und Wirsinggemüse in Rahm à Pers.
63. Burgunderbraten vom jungen Mastochsen
mit brauner Sauce, dazu Salzkartoffeln,
Broccoli-Blumenkohl-Gratin oder Rotkohl à Pers.

64. Prager Schinken

Magerer Schinken in Rotwein mariniert,
in Brotteig eingebacken, mit Burgundersauce,
dazu Apfel-Sellerie-Salat, Porreesalat, Krautsalat
Vollkornbrötchen, Roggenstangenbrot und Butter

à Pers.

65. Kasseler im Brotteig

Kassellerrücken, in Brotteig eingebacken,
mit Pfeffersauce, Porreesalat, Waldorfsalat,
Kaviarstangenbrot mit Butter

à Pers.

66. Überbackenes Schweinefilet

Zartes Schweinefilet überbacken mit frischen Champignons,
Sauce Hollandaise und Käse,
Eisbergsalat mit Mandarinen und Zitronensahne, Krautsalat,
dazu Baguettestangen, und Kräuterbutter.

à Pers.

67. Gebratenes Schweinefilet

mit Champignonsauce, Kartoffelgratin,
frische Salate nach Wahl

à Pers.

68. Geschnetzeltes in Rahmsauce vom Rind, Schwein oder Puter

mit Champignons oder Früchten, dazu Farmersalat
gemischter Salat mit herzhaftem Dressing, frischem
Baguette und Kräuterbutter

vom Schwein

à Pers.

vom Rind

à Pers.

vom Puter

à Pers.

69. Überbackenes Hähnchenbrustfilet

mit Champignons in Rahm
dazu Risi Bisi (Reis mit feinen Erbsen),
pikanter, gewürfelter Tomatensalat
und Paprika-Maissalat

à Pers.

70. Wiener Tafelspitz
Zartes Rindfleisch mit Gemüsestreifen,
Meerrettichsauce, Kartoffelgratin,
Rote-Beete-Salat, Sellerie-Apfelsalat
und Preiselbeeren à Pers.
71. Filet Wellington
Rinderfilet am Stück im Blätterteig,
dazu Pfifferlinge mit Sc. Hollandaise. à Pers.
Salatplatten mit frischen Salaten der Saison
und herzhafter Kräutersahnesauce,
Baguettestangen mit Kräuterbutter oder
Gemüseplatte mit Käsesauce und Kroketten à Pers.
72. Gegrilltes Rinderfilet kg.
73. Gegrilltes Roastbeef kg.
74. Spanferkel vom Grill: „Spezialität des Hauses“
(ab 25 Personen lieferbar; bitte 2 Wochen vorher bestellen,
oder nach Anfrage).
Das Spanferkel wird heiß angeliefert und bei Ihnen auf Wunsch
von unserem Koch tranchiert kg.
- Beilagen:
Salatbüffet, oder Sauerkraut mit Kartoffelpüree,
Pfeffersauce, Baguettestangen, Roggenstangen,
Butter oder Kräuterbutter. à Pers.
75. Lamm vom Grill
(ab 25 Personen lieferbar; bitte 2 Wochen vorher bestellen,
oder nach Anfrage)
Das Lamm wird heiß angeliefert und bei Ihnen auf Wunsch
von unserem Koch tranchiert kg.
Beilagen zum Lamm:
Mintsauce, Tsatsiki, grüne Bohnen im Speckbündel
Rosmarinkartoffeln oder Kartoffelgratin,
Griechischer Salat mit Schafskäse und Oliven,
bunter Bohnensalat, Weißkrautsalat,
Blattsalate mit herzhaftem Dressing,

Partyservice:



- Fladenbrot und Kräuterbutter. à Pers.
76. Lammfleisch
in Sauce mit Speckbohnen und Kartoffelgratin à Pers.
77. Pfannengyros aus der Riesenpfanne
dazu Weißkrautsalat, weißer Bohnensalat, Tsatsiki, Fladenbrot à Pers.
78. Geschmortes Gemüse aus der Riesenpfanne vegetarisch à Pers.
79. Räuberfleisch mit geschmortem Gemüse aus der Riesenpfanne
mit Rind, Schwein oder Geflügelfleisch à Pers.
80. Gebratene Champignons aus der Riesenpfanne
dazu Kräuter und Knoblauchsauce,
Baguette und Butter à Pers.
81. Gemüse-Kartoffelauflauf
mit Champignons,
dazu Baguette und Kräuterbutter à Pers.
82. Bunter Nudelauflauf vegetarisch
mit Chiabatta-Brot und Kräuterbutter à Pers.
83. Kartoffelauflauf
mit Hackfleisch und Poree,
dazu Baguette und Butter à Pers.
84. Broccoli-Kartoffelgratin
mit Seranoschinken,
Brot und Kräuterbutter à Pers.

Partyservice:



85. Kartoffel-Champignongratin
mit Putenfleisch,
Baguette und Butter à Pers.
86. Lammragout überbacken
mit Backpflaumen, Aprikosen in Weinbrand und Mandelsplittern
dazu Kräuterbutter, Eisbergsalat mit Zitronensahne, Baguettestangen
oder Kartoffelkroketten à Pers.
87. Kalbsragout
mit Champignons und Weißwein,
dazu Reis oder Salzkartoffeln,
Salate der Saison à Pers.
88. Burgunderschinken gegrillt
dazu Sauerkraut mit Ananas oder Apfel-Rotkohl,
Kartoffelpüree oder Kroketten à Pers.
89. Gegrillte oder gekochte Schweinshaxe
mit Kartoffelpüree, Specksauerkraut und Zwiebelsauce à Pers.
90. Goulasch gebraten halb und halb
Butternudeln, Salzkartoffeln, Rotkohl und Bohnensalat à Pers.
91. Feuriger Gulaschtopf
mit Paprika und Zwiebeln
dazu Reis oder Nudeln à Pers.

Warme Menüs

92. Warmes Menü 1

Vorsuppe (Rinder oder Hühnersuppe) mit Einlage
3 verschiedene Sorten Fleisch (Rind, Schwein, Geflügel)
dazu Rahmsauce, Salzkartoffeln,
gemischtes Gemüse: Broccoli, Blumenkohl, Erbsen-Möhren,
Bohnenbündel.
Salate der Saison
Dessert: zur Wahl

à Pers.

93. Warmes Menü 2

Vorspeise: Räucherlachs auf Weißbrot mit Butter
und Dill, dazu Apfelmeerrettich.

Suppe: Klare Ochsenschwanzsuppe mit frischen
Champignonköpfen, dazu Chesterstange

Hauptgang: Wildschweinbraten oder Hirschkalbsbraten
mit Waldpilzen in Rahmsauce, Rosenkohl mit Speck,
Blumenkohl, Rotkohl,
Kartoffelklöße oder Salzkartoffeln,
gefüllte Preiselbeerbirne,
Eisbergsalat mit Zitronensahne

Dessert: zur Auswahl

à Pers.

94. Gebratenes Fleisch

3 Sorten mit Rahmsauce (Schweinefleisch, Rinderbraten, Kasseler)

à Pers.

95. Rinderbraten mit Sauce

à Pers.

96. Lamnbraten mit Sauce

à Pers.

97. Gegrillte Putenbrust

à Pers.

Partyservice:



98. Oldenburger Grünkohlessen
mit Kasseler, gestreiftem geräuchertem Speck,
Pinkel, Kochwurst, Salzkartoffeln.
Dessert: Rote Grütze und Vanillesauce à Pers.
99. Bayrisches Buffet
Bayrischer Leberkäs, gebackener Schinken,
Weißwürstel, Obazda pikant angemacht,
Oberkrainer, Krautsalat mit Kümmel,
Kartoffelsalat mit Speck,
Rettichsalat,
Alpenleib, Roggenbrötchen, Brezel,
Butter und süßer Senf à Pers.
100. Spezielle Würstchenparty
1 Wiener Würstchen
1 Krakauer Würstchen
1 Frankfurter Würstchen
1 Weißwürstchen,
Senf, Kartoffelsalat, Nudelsalat,
Weißkraut- und Möhrensalat
Baguette und Butter à Pers.
101. Spanische Paella
mit Fisch, Muscheln, Hähnchenfleisch, Gemüse, Reis
u.s.w. Knoblauchbrot à Pers.
102. Tortellini mare Orto
mit Gemüse und Garnelen in Sauce à Pers.
103. Lasagne Bolognese à Pers.
104. Lasagne mit Spinat und Räucherlachs à Pers.

Partyservice:



Eintöpfe für rustikale Feste:

Ab 50 Personen ist eine Anlieferung in der Goulaschkanone möglich.

105. Erbsensuppe mit reichlich Fleisch und Wursteinlage	1/2 l à Pers.	3,50
106. Linsensuppe mit Siedewursteinlage	1/2 l à Pers.	3,50
107. Chili con carne	1/2 l à Pers.	3,50
108. Goulaschsuppe mit Gemüse, Pilzen und Paprika	1/2 l à Pers.	3,70
109. Serbische Bohnensuppe mit reichlich Fleisch und Wursteinlage	1/2 l à Pers.	3,50
110. Käsecremesuppe mit Hackfleisch und Porree	1/2 l à Pers.	3,50

Herzhafte Mitternachtssuppen

111. Hochzeitssuppe Rinder oder Hühnerbrühe mit Markklößchen, Eierstich und Pfannkuchenstreifen	1/2 l à Pers.	3,70
112. Ungarische Goulaschsuppe	1/2 l à Pers.	3,70
113. Kartoffelsuppe mit gebratenen Scheiben von der Mettwurst	1/2 l à Pers.	3,70

114. Wir liefern Ihnen gerne Einwegteller mit Löffeln und Servietten

Partyservice:



für Ihre Suppe Kleinigkeiten gebraten

à Pers.

115. Paniertes Schnitzel	kg.
116. Kleines Schweinesteak (100g)	kg.
117. Kotelett (180g)	kg.
118. Frikadelle (180g)	kg.
119. Hähnchenkeule (150g)	kg.

Beilagen:

120. Specksauerkraut	kg.
121. Apfelrotkohl	kg.
122. Kartoffelpüree	kg.
123. Salzkartoffeln	kg.
124. Kartoffelsalat	kg.
125. Kartoffelgratin	kg.
126. Gemüsegratin	kg.
127. Folienkartoffel mit Kräuterquark	kg.
128. Kroketten	kg.

Rohkostsalate

129. Weißkrautsalat	kg.
130. Rotkrautsalat	kg.
131. Möhrensalat	kg.

Partyservice:



132. Rettichsalat	kg.
133. Gurkensalat	kg.
134. Bohnensalat	kg.
135. Tomatensalat	kg.
136. Balkansalat (Gurke, Paprika, Mais)	kg.
137. Paprikasalat	kg.
138. Sellerie-Apfelsalat	kg.
139. Rote-Bete-Salat	kg.
140. Chicoréesalat mit Ananas	kg.
141. Chinakohlsalat mit Mandarinen	kg.
142. Farmer Salat(Sellerie, Möhren, Äpfel)	kg.
143. Knackiger bunter Blattsalat	kg.
144. Dressing	kg.
145. Mozzarella, Tomatensalat	kg.
146. Hausgemachter Kartoffelsalat	kg.
147. Nudelsalat	kg.
148. Waldorfsalat	kg.
149. Porreesalat	kg.
150. Geflügelsalat	kg.
151. Fleischsalat	kg.
152. Eiersalat mit Gemüse	kg.
153. Meerrettichsalat mit gekochter Rinderbrust	kg.
154. Heringssalat	kg.
155. Currysalat mit Früchten und Putenbrust	kg.

Partyservice:



156. Shrimpsalat mit Kräutersauce	kg.
157. Krabbensalat	kg.
158. Rindfleischsalat „Teufelsart“	kg.
159. Crevetten in Knoblauchsoße	kg.
160. Wurstsalat mit Zwiebeln und Gurken	kg.

Diverse Saucen

161. Remouladensauce	kg.
162. Tsatsiki	kg.
163. Cumberlandsauce	kg.
164. Sahnemeerrettich	kg.
165. Preiselbeersahne	kg.
166. Cognacsauce	kg.
167. Currysauce	kg.
168. Sauce Tartare	kg.

Partyservice:



Desserts:

169. Tiramisu	kg.
170. Rote Grütze	kg.
171. Schokoladencreme	kg.
172. Karamellcreme	kg.
173. Vanillesauce	kg.
174. Zitronencreme	kg.
175. Frischer Obstsalat	kg.
176. Mousse au chocolat	kg.
177. Herrencreme	kg.
178. Weinschaumcreme	kg.
179. Orangencreme	kg.
180. Vanillepudding	kg.
181. Schlagsahne	à Pers.
182. Käseigel (bespickte Pampelmuse)	kg.
183. Käseigel (bespickte Melone)	kg.

Ritteressen für Gruppen ab 20 Pers auf Wunsch mit einer Stadt oder Nachtwächterführung

184. Burgherrenessen
bestehend aus:

Süffig und edel Met
Steinbrot von der Hofbäckerei mit Zwiebelschmalz
gar kräftige Rinderkraftbrühe mit Flädlein,
Haxe vom Schwein, Landsknechtbraten, Hähnchenschlegel,
Truthahnkeule, Kräuterrollbraten, Semmelknödel,
Schwarzwurzeln, Rosenkohl, Buabaspitzla, würziger Sauce,
Kartoffeln, und Weißkraut.
Apfelküchlein

185. Bauernessen
bestehend aus:

Brot aus der Hofbäckerei mit Zwiebelschmalz
Haxen und Rippen vom Schwein,
Hähnchenschlegel, Truthahnkeule, Semmelknödel
Buabaspitzla Weißkraut und Kartoffelpüree.
Nonnenfüzle mit Zimt Pflaumeneis auf Beersauce.

186. Nach Kunigunde
bestehend aus:

Würziges Speckbrot mit Apfel-Zwiebelschmalz
feine Lauch-Pilzsuppe mit Pilzen aus dem gräflichen Wald
in der Brottasse.
Köstlichkeiten aus der Hofküche von der letzten Jagd:
mit Äpfeln und Maronen gefüllte Ente, Hirschkeule mit
Waldpilzen, Schweinefilet in der Kräuterkruste,
Wachteln im Speckmantel.
Wildschweinbraten in der Preiselbeersauce, Hasenkeule,
Apfelblaukraut, Weißkraut, zweierlei Knödel,
Erdäpfel.
Feines Naschwerk aus der Hofbäckerei nach Laune des Bäckers.

Partyservice:



Sie möchten etwas Besonderes für Ihre Feier, Party dem Betriebsfest, Geburtstag oder oder oder ???

Wir haben da eine Lösung der besonderen Art:

In Zusammenarbeit mit der Firma Keuenhof Garten und Landschaftsbau in Eitorf Alzenbach, bieten wir Ihnen den Party Bus der besonderen Art, egal wo und was Sie feiern möchten, mit diesem Doppeldecker Party Bus wird ihre Feier gelingen.

Der Bus ist mit sämtlichem Equipment ausgestattet, das für eine Feier nötig ist wie z.B. Stereoanlage, Fernseher, Theke mit Zapfanlage und Kühlung, Sitzplätze bis 45 Personen und reichlich Platz für ein kaltes oder warm-kaltes Büffet,

das wir Ihnen gerne liefern, wo Sie auch stehen. Sie feiern, wir liefern und realisieren, was Sie wünschen.

Bei Fragen zum Party-Liner sprechen Sie uns gerne an oder besuchen Sie die Internetseite:

www.party-liner.com

oder rufen Sie uns doch einfach an unter 02248/2102 o. 0173/7344907.

Für Ihre Feier oder Party verleihen wir mit oder ohne Essen:

Kühlwagen
Goulaschkanone bis ca. 400 Portionen
Kühltruhe
Frosttruhe
Vip Zelt 3*6 m (Aufbau in fünf Minuten)
Fahrbarer Grill 1*2 m
Spanferkel Grill 1*2 m
Stehtische
Bierzeltgarnituren
Fahrbare Theke mit 1 Hahn Zapfanlage und Bierkühler ca.1,20 m * 0,80 m
Große Theke mit Spüle , 2 Hahn Zapfanlage und Durchlaufkühlung
Trockentheke
Geschirr
Besteck
Gläser verschiedene Sorten
Wärmestrahler
Riesenpfanne
Thermobehälter
Elektrische Kochkessel mit Zapfhahn
Bengmarie
Theke mobil
Hussen
Kerzenständer
Bierträger
Karrenrad für Salate
Brotmesser
Tortenschaufeln und Zangen
Kaffeemaschine
Thermoskannen
Verlängerungskabel und Mehrfachstecker
Schüsseln
Töpfe
Gasbrenner
Tischdecken
Käsebretter
Buffetspiegel
Brotkörbe

Und vieles mehr, fragen Sie uns einfach