

Partyservice
Petra Seefried

Ziegeleistr. 14 /1
70825 Münchingen
07150/8829
0174/3288931
[www.partyservice-
seefried.de](http://www.partyservice-seefried.de)
[info@partyservice-
seefried .de](mailto:info@partyservice-
seefried.de)

Menüplan

2026

Vielen Dank für ihr Interesse an unserem Partyservice. In unserem aktuellen Menüplan 2026 finden Sie abwechslungsreiche Auswahl von feinem Fingerfood über regionale Klassiker bis hin zu mediterranen Buffets – individuell kombinierbar für Ihr Event. Unser Anspruch ist es den Charakter guter Produkte durch eine klare, kreative Küche zu unterstreichen und Ihre Feier kulinarisch besonders zu machen.

In einem persönlichen Gespräch planen wir gemeinsam mit Ihnen den Ablauf und stellen ein Menü zusammen, das perfekt zu Anlass, Budget und Gästen passt. So entsteht eine verlässliche Grundlage für ein rundum gelungenes Fest.

Wählen Sie in Ruhe Ihre Favoriten aus unserem Menüplan- gerne erstellen wir Ihnen ein unverbindliches Angebot.

INHALT

Deckblatt	01
Inhalt	02
Zusatzstoffe und Allergene	03
Fingerfood: Feines und Herzhaftes mit Haube und Boden	04
Fingerfood: Sandwich, kleine Gourmet Burger, Stäbchen und Spieße	05
Stäbchen Spieße, Päckchen und Rollen, gerollter Wrap, Glas und Deckel	06
Glas und Deckel	07
Glas und Deckel, warme Portionsperle, Suppen	08
Suppen, Buffetpaket: unsere kleine Bürorunde, Stilvoll Feiern	09
Buffetpaket: Rustikales Schlemmerbuffet, 4- Jahreszeiten, Vegan Gourmet Traum,	
Schwabenliebe	10
Buffetpaket: Almauftrieb, Lieblingessen der Schwaben, unser Favorit,	
grüße vom Mittelmeer, Traumreise	11
Buffetpaket: Heimatliebe, Buffet0711, Tafelfreude	12
Dessertauswahl: cremig, schokoladig, fruchtig oder knusprig	13
Zubehör und Wichtige Informationen	14

ZUSATZSTOFFE & ALLERGENE

ZUSATZSTOFFE

1 mit Konservierungsstoff

3 mit Antioxidationsmittel

4 geschwefelt

5 mit Farbstoff

8 mit Nitrat

9 geschwärzt

8 gewachst

11 mit Süßungsmittel

12 mit Geschmacksverstärker

13 mit Phosphat

ALLERGENE



Soja



Senfsamen



Erdnüsse, Mandel, Pistazie, Sesam



Sellerie



Eier



Milch



Fisch



Krebstiere



Glutenhaltiges Getreide, Hafer, Dinkel

Fingerfood ist zeitgemäß, stilvoll und Vielseitig einsetzbar. Kleine, handliche Häppchen ermöglichen genussvolles Essen ganz unkompliziert- elegant mit der Hand oder im Stehen. Ob für einen festlichen Empfang, einen Aperitif einen Business- Lunch oder ein kaltes Buffet: Unsere Fingerfood-Auswahl überzeugt durch kreative Variationen, hochwertige Zutaten und liebevolle Zubereitung. So werden aus kleinen Portionenechte Genussmomente aus unserer Küche.

Die Mindestbestellmenge beträgt 10 Stück je Sorte

Feines und Herzhaftes mit Haube und Boden:

Brötchenhälfte: etwa so groß wie ein normales Backbrötchen

Gemischter Belag: Schinken, Wurst, Braten, Salami ,Salat, Butter €2,70    1,8,12,

Käsebelag: verschiedene Hart und Weichkäse mit Salat Butter oder Frischkäse €2,70  

Canapè / Crostini:

Elegante Weißbrotscheiben (ca.5cm Ø); das Crostini ist etwas rustikaler und luftiger gebacken

Roastbeef- Braten mit Balsamico- Zwiebeln Salat, Meerrettichcreme €3,00   1, 11

Parmaschinken, Tomatenpesto, Salat, Parmesanspäne, Butter €3,00   8

Verschiedene Hart und Weichkäse mit Salat Butter oder Frischkäse €2,70   3

Veganer Genuss Bruschetta Topping mit Basilikum wahlweise Crostini oder Pinsa €2,70 

Räucherlachs Deluxe mit Meerrettichcreme, Salat und Frischkäse €2,90    3,4,11,12

„Nordischer Genuss“: Graved Lachs auf Zitronencreme mit Gurkenbänder €2,90    3,4,11,12

Räucherforelle mit Meerrettichcreme Salat, Butter oder Frischkäse mit Ei €2,90     13,11,12

Partylaugenbrötchen/ Partylaugenbrioche Brötchen

Putenpartyschnitzel: auf Paprika- Chili Mayonnaise mit knackigem Krautsalat €3,00  

Hauchdünn geschnittener Putenschinken mit Salat, Essiggurke, Tomate und Butter €2,70  

Milder Bergkäse und saftiger Schinken mit Salat, Essiggurke, Tomate und Butter €2,70   1,3,8

Leichte und ballaststoffreiche Brote

Vollkornbrot-Trios mit Frischkäse, Avokado und Hummus mit Körnercrunch €2,70  

Bagelhalbmonde mit gegrilltem Paprika, Kurkuma-Karotten Hummus, Salat VEGAN €2,70 

Bagelhalbmonde mit Avokado, Kräutertofu, Hummus Salat VEGAN €2,70 

Burger & Sandwiches

Gourmet-Burger und raffinierte Sandwiches, saftig und kunstvoll belegt für ein vollmundiges Geschmackserlebnis.

New York Club Sandwich: Zartes Hähnchen mit knusprigem Speck mit Senf Mayonnaise, Salate auf doppelschichtigem Toast- ein Klassiker neu interpretiert € 2,85  

1,8,11

Toast Hawaii deluxe: Ananas karamellisiert mit edlem Schinken und schmelzendem Gouda, verfeinert durch eine Prise geräuchertem Paprika €2,85  

3,4,11,12

Veganes Club Sandwich: Auberginenbacon, Senf Mayonnaise, Salate, Tomate, Essigurke €2,95  

3,4,11,12

Mini- Veggie- Burger mit Soja- Patty, Zitronen Hummus, Salate, Rohkostwürfel €2,95   

Mini -Burger Rindfleisch- Patty, mit würziger Burgersauce, Salate, Rohkostwürfel €2,95   

1,11

Burger mit Leberkäse- Pflazerl und Bergkäse, Preiselbeersenf, Salate, Essigurke €2,95    

3,4,11,12

Herzhafte Stäbchen und Spieße:

Zweierlei Melone mit mildem Parmaschinken €2,20 ^s

Hackfleischbällchen am Spieß mit Essigurken- Röllchen €2,20   

Hähnchen- Spieß mit Zucchini- Karottenröllchen und Zucchini- Tsatsiki €2,20   

Hähnchen- Spieß Yakitori €2,00   

1,3,12

Crevetten- Spieß in Knoblauchöl mit Zitrone €2,95 

Vegetarische Stäbchen und Spieße:

Falafel mit Gurkendip, Joghurt und Knoblauch €2,20 

Griechischer Salat mit Tomate, Salatgurke, Olive und Käse €2,20  ⁹

Kleine gefüllte Tomaten mit Couscous Salat und Mozzarella €2,20 

Cherrytomate mit Büffelmozzarella, Petersilien- Pesto und Tomatenflocken €2,20 

Mango mit Büffelmozzarella und gerösteten Pinienkerne €2,20  

Zucchini- Karottenröllchen mit Frisch - und Brikäse €2,20 

Auberginen- Ziegenkäse Röllchen mit Feigensenf €2,20 

Tortenbrie- Gorgonzola Röllchen mit Feigensenf €2,20  

Milder Bergkäse mit Weintrauben und Oliven €2,20  

Vegane Stäbchen und Spieße

Linsenbällchen nach Indischer Art mit Mango Chutney €2,20

Antipasti: Paprika, Champignon, Zucchini, Olive, und Petersilien Pesto €2,20

Falafel mit Veggie Dip €2,20

Frühlingsröllchen mit knackigem Gemüse €2,20  

Herzhafte Päckchen und Rollen

Schinkenhörnchen aus Blätterteig mit Schinken- Käsefüllung €1,95   8

Filoröllchen mit scharfem Rinderhackfleisch, sehr knusprig €2,20 

Quiche Lorraine mit Lauch, Spargel oder Speck €2,00    8

Quiche Lorraine mit Räucherlachs €2,00    

Grissini mit Parmaschinken und Rucola umhüllt €2,20 8 

Unsere gerollten Wraps

Avokado Tofu- leichter Wrap mit Tofu Harmonie und Salatmix VEGAN €2,20  

cremiger Brie, knackiger Tomate Karotte- Mix und vitalem Frischkostsalat €2,20  

Ei Schinken Crunch- mit Putenschinken, cremigem Ei, und vitalem Salatmix €2,20    8

Tuna Egg mit zartem Thunfisch, cremigem Ei und vitalem Salatmix €2,20   

Leckereien aus dem Glas sind Raffiniert! Ihre Gäste werden davon begeistert sein. Durch eine adäquate, moderne Präsentation werden Sie auf kulinarische Entdeckungsreise geschickt.

Die Mindestbestellmenge beträgt 10 Stück je Sorte

Herzhaftes aus dem Glas:

Orecchiette- Hähnchensalat mit Datteltomaten und Mozzarella € 2,25   

Fruchtiger Hähnchensalat mit Currydressing €2,25  

Maultäschchensalat mit Datteltomaten Mozzarella Kräuter- Vinaigrette €2,25    11

Schweinefilet paniert auf Kartoffelsalatbett €2,60   

<u>Crispy Chicken paniert auf Kartoffelsalattbett</u>	€2,60	  
<u>Fleischkühle auf Kartoffelsalattbett</u>	€2,60	  
<u>Schwäbischer Wurstsalat mit Essiggurke und roten Zwiebelringe</u>	€2,40	  
<u>Schweizer Wurstsalat mit Käse, Essiggurke, roten Zwiebelringe</u>	€2,40	  
<u>Vitello tonnato vom Kalbstafelspitz mit Rucola</u>	€2,60	  
<u>Shrimps- Cocktail mit feinen Eismeergarnelen mit Ananas und Mandarinen</u>	€3,00	  
<u>Crevetten mit Avokadowürfel und Zitrone</u>	€3,00	  
<u>exotischer Glasnudelsalat mit Gambas und blanchierter Gemüseharmonie</u>	€2,80	  
<u>Oktopus- Carpaccio mit Pistazienkrümmel auf Friseesalat</u>	€3,35	  
<u>Penne mit Thunfisch auf sizilianische Art</u>	€2,25	  
<i>Vegetarisches aus dem Glas:</i>		
<u>Rohkoststifte mit Joghurt- Limetten- Dip und Kräutercrunch</u>	€2,25	  
<u>Buntes Rohkostarrangement mit herzhafter Kräuter- Vinaigrette</u>	€2,25	  
<u>Spaghetti mit Pesto Rucola und getrockneten Tomaten</u>	€2,25	  
<u>Orangen Fenchel mit Granatapfelkerne</u>	€2,25	  
<u>Gemüsesalat: Fenchel, Karotte, Zuckerschote und Feta mit Pesto</u>	€2,25	  
<u>Rote Bete: Quinoa, Feta und Apfelwürfel</u>	€2,25	  
<u>Rote Linsen mit Eierwürfel und Schnittlauchröllchen</u>	€2,25	  
<i>Veganes aus dem Glas:</i>		
<u>Pasta mit Babyspinat und getrockneten Tomaten, Pinienkerne</u>	€2,25	  
<u>Süßkartoffel- Orange- Cashew Salat</u>	€2,25	  
<u>Glasnudeln mit Zuckerschoten Karotten, Shitake- Pilze und Paprika</u>	€2,25	  
<u>Bulgur mit Avokado und Petersilie</u>	€2,25	  
<u>Couscous mit Gurke, Paprika, Tomate und Minze</u>	€2,25	  
<u>Rote Linsen und Belugalinsen mit Wurzelgemüse Würfel</u>	€2,25	  

Fingerfood : warme Portionsperle- Kompakt und warm für unkomplizierte Event-Momente

Die Mindestbestellmenge beträgt 10 Stück je Sorte

Herzhaftes:

Brixener Zwiebelkuchen mit oder ohne Speckwürfel	€2,95	   ₈
Pikant Curry-Wurst Single- mit scharfer Sauce und frischem Brot	€3,30	 _{3,8,11,13}
Suppenmaultaschen geschmolzt mit Zwiebeln	€3,30	
Gaisburger Marsch: Salzkaroffel, Spätzle und gedämpfte Karotten	€3,30	  
Linsen mit Spätzle und Saitenwürstchen	€3,30	 ₈

Vegetarisch:

Gebackene Süßkartoffeln mit Feta und Zucchini	€3,30	 
Sizilianisches Caponata- Gemüse mit feinem Peccorinokäse	€3,30	
Überbackene Käsespätzle mit mildem Bergkäse und Zwiebelschmelze	€3,30	  

Vegan:

Gemüseschaschlick: Drillingkartoffel, Paprika, Zucchini, Champignon mit Petersilienpesto	€2,95	
Würziges Ragout: Zucchini, Aubergine, Paprika, Karotte und fruchtiger Tomatensauce	€2,95	
Alblinsen- Dal mit Kürbis und Basmati Reis	€3,30	

Eine gute Suppe ist der Wegbereiter des Appetits. Unsere Suppen bekommen mit ausgewählten Zutaten die richtige Würze.

Die Mindestbestellmenge beträgt 10 Stück je Sorte 250ml. 500ml.

Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle und Schnittlauchröllchen	€4,50	   
Rinderkraftbrühe mit Grießklöschen oder Suppenmaultaschen	€ 4,50	   
Festtagssuppe mit Mark, Grießklöschen, Suppenmaultaschen und Flädle	€4,50	   
Gulaschsuppe nach ungarischer Art	€4,95 €9,90	
Kartoffellauchsuppe mit Schnittlauchröllchen	VEGETARISCH €4,50 €8,90	
Süßkartoffel- Chili- Suppe	VEGETARISCH €4,50	
Tomatencremesuppe	VEGETARISCH €4,50	
Kartoffelschaumsüppchen mit Steinpilzen	VEGETARISCH €4,50	
Minestrone mit Pasta, Zucchini, Karotte, Zuckerschote, Süßkartoffel	€4,50	

Kürbis- Kokos- Suppe	VEGAN	€4,50
Möhrensuppe asiatisch mit Kokosmilch und Peperoni	VEGAN	€4,50

Entdecken Sie eine Zusammenfassung unserer beliebtesten und Bewährtesten Menüs – sorgfältig kuratierte Vorschläge, die als Anregung für Ihre Speisenwahl dienen und Events unvergesslich machen.

Ab 10 Personen Fingerfood- Paket: unsere kleine Bürorunde 1,3,4,8,9,11,12,13 **pro Person €15,45**

- Griechischer Salat am Spieß mit Tomate, Salatgurke, Olive und Käse VEGETARISCH
- Veggie Wrap mit: cremiger Brie, knackiger Tomate Karotte- Mix und vitalem Frischkostsalat
- Partylaugenbrioche mit mildem Bergkäse und Salat, Essiggurke, Tomate und Butter
- Räucherlachs Deluxe mit Meerrettichcreme, Salat und Frischkäse
- Crispy Chicken auf Kartoffelsalatbett, Einzelportion
- Frische Früchte Single Serve

Ab 10 Personen Fingerfood- Paket: Stilvoll Feiern 1,9,8,3 **pro Person €19,95**

- Antipasti- Spießchen mit Paprika, Champignon, Zucchini und Oliven VEGAN
- Pinsa Verde mit Bruchetta- Topping VEGAN
- Falafel mit Mango- Harisa- Chutney VEGAN
- Weintrauben- Salat mit Ziegenfrischkäse und Feigensenf VEGETARISCH
- Büffelmozzarella mit Flugmango und nussigem Crunch VEGETARISCH
- exotischer Glasnudelsalat mit Gambas und blanchierter Gemüseharmonie
- Vitello- tonnato- feines Kalbfleisch mit Thunfischcreme und Salatmix
- Canapè mit Roastbeef und Balsamico- Zwiebeln

Ab 10 Personen: Fingerfood- Paket Gourmet- Feger 1,11,12, **pro Person €16,35**

- Avokado Tofu- leichter Wrap mit Tofu Harmonie und Salatmix VEGAN
- Falafeln Joghurt- Mlnz- Dip VEGAN
- Mini-Burger mit Soja- Patty, Zitronen Hummus, Salate, Rohkostwürfel VEGAN
- Pinsa Verde mit Bruschetta- Topping VEGAN
- Putenpartyschnitzel: auf Paprika- Chili Mayonnaise mit knackigem Krautsalat
- Pikant Curry- Wurst Single- mit schäfer Sauce und frischem Brot

Ab 20 Personen: Rustikales Schlemmer-Bufferet

1,3,4,8,9,1

pro Person €21,70

- Kartoffelsalat, Weißkrautsalat mit Kümmel und Speck, Nudelsalat mit Mais, Erbsen, Essiggürkle, Paprikawürfel und würzigem Senfdressing
- Partymaultaschensalat mit Cocktailtomaten, Mozzarella und würzigem Kartoffeldressing
- Schwäbischer Wurstsalat mit roten Zwiebeln
- Räucherforelle auf würzigem Wildkräuterdressing mit Meerrettich und Ei
- halbe Eier mit Frischkäse- Tomaten und Eier- Senffüllung, auf buntem Mixsalat
- Rustikales Vesperselektion: Kaminwürzen, Landjäger, roher Schinken, Pfefferschwarze, Griebenschmalz und Faßbutter mit Radieschen und Essiggurke dekoriert.
- Bratensnackselektion: Crunch Party- Putenschnitzel, Fleischküchle und Hähnchenkeule
- Käselektion: Ausgewählte Hart- und Weichkäse mit Feigensenf und Weintrauben
- Brotauswahl: Partybrötchen, Kartoffelbrot, Baguette

Ab 20 Personen: 4- Jahreszeiten

1,3,4,8,9,11,12

pro Person €25,70

- Antipasti- Selektion 5 verschiedene mariniertes und gebratenes Gemüse VEGAN
- Linsenbällchen nach Indischer Art mit Mango Chutney VEGAN
- Feta mit Petersilienpesto VEGETARISCH
- Waldpilz- Salat mit Pfifferlinge, Champignons, Perlzwiebel VEGETARISCH
- Spaghetti- Salat mit Pesto, Ruccola und Tomaten VEGETARISCH
- Gemüsesalat mit mariniertem Feta VEGETARISCH
- Gefüllter Steinchampignon mit Tomatenfrischkäsefüllung VEGETARISCH
- Zweierlei Melonenkugel mit mildem Parmaschinken
- Vitello- tonnato gebratene Kalbfleischscheiben mit cremiger Thunfischsauce
- Salami Abruzzese, hauchdünn geschnitten mit Parmesanbrösel
- Räucherfisch- Selektion von 5 verschiedenen Räucherfischen mit Sahnemeerrettich
- Glasnudeln mit Crevetten, Zuckerschoten, Paprika, Karotte und Cashewnüsse
- Käselektion, ausgewählte Hart- und Weichkäse mit Feigensenf und Weintrauben
- Brotauswahl: Partybrötchen, Ciabatta und Baguette

Ab 15 Personen: Vegan Gourmet Traum**pro Person €15,40**

- Frischer Markt Wirbel- vitaler Mix aus Grünzeug, Saisonrohkost und feinem Dressing VEGAN
- Hirse- Curry- Tasche- gefüllt mit Linse und Hirse, dazu Curryreis
- Paprika- Süßkartoffel-Schichten- Intensive Lasagne mit Aubergine und gerösteten Gemüse

Ab 15 Personen: Schwabenliebe**pro Person €20,50**

- Frischer Markt Wirbel- vitaler Mix aus Grünzeug, Saisonrohkost und feinem Dressing, Kartoffelsalat, Karottensalat, Salatgurke-Dillsalat mit roten Zwiebeln
- Gemüseselektion: Karotte, Broccoli, Zuckerschoten VEGETARISCH
- Saftiger Rinderbraten vom Kernbug in Trollingersauce
- Paniertes Putenschnitzel
- Spätzle und feines Kartoffelgratin

Ab 15 Personen: Almauftrieb**pro Person €20,50**

- Frischer Markt Wirbel- vitaler Mix aus Grünzeug, Saisonrohkost und feinem Dressing, Kartoffelsalat, Karottensalat, Salatgurke-Dillsalat mit roten Zwiebeln
- Schwäbischer Wurstsalat mit roten Zwiebelringe und Bauernbrot
- Steinchampignonragout mit gedämpften Semmelknödel VEGETARISCH
- Käsespätzle mit mildem Bergkäse und Zwiebelschmelze VEGETARISCH
- Geschmelzte Gemüsemaultaschen mit Tomatenragout VEGETARISCH
- Rinderzwiebelgulasch, zarte Rindfleischwürfel in dunkler Sauce

Ab 15 Personen: Lieblingessen der Schwaben**pro Person €24,20**

- Frischer Markt Wirbel- vitaler Mix aus Grünzeug, Saisonrohkost und feinem Dressing, Kartoffelsalat, Karottensalat, Salatgurke-Dillsalat mit roten Zwiebeln
- Zarter Rostbraten mit geschmolzenen Zwiebel mit Trollingersauce
- Filettöpfe vom Schweinemedallion mit frischen Steinchampignon und Rahmsauce
- Kartoffelgratin & Spätzle

Ab 15 Personen: unser Favorit**pro Person €20,50**

- Salatvielfalt vom Buffet: Grüner Salat, Karotte, Radieschen, Gurke, Hirtensalat mit Schafskäse, Kartoffel, und Pasta mit Babyspinat und getrockneten Tomaten
- Filettöpfe vom Schweinemedallion mit frischem Steinchampignon und feiner Rahmsauce
- Paniertes Putenschnitzel
- Spätzle & Kartoffelgratin

Ab 15 Personen: Grüße vom Mittelmeer**pro Person €20,50**

- Frischer Markt Wirbel- vitaler Mix aus Grünzeug, Saisonrohkost und feinem Dressing
- Griechischer Salat am Spieß VEGETARISCH
- Parmigiana ital. Auberginenlasagne mit Peccorinokäse VEGETARISCH
- Würziges Backofengemüse mit Kartoffelgratin VEGETARISCH
- Zweierlei Saltimbocca vom Hähnchen und vom Kalb, umhüllt mit mildem Parmaschinken und Salbeiblätter

Ab 15 Personen: Traumreise**pro Person €20,50**

- Frischer Markt Wirbel- vitaler Mix aus Grünzeug, Saisonrohkost und feinem Dressing
- Gemüseschaschlick: Drillingkartoffel, Paprika, Zucchini und Champignons mit Petersilienpesto VEGAN
- Burrata mit Tomaten Rucola und Pistazien VEGETARISCH
- Große Gnocchi mit Parmesanblätter und Tomatenpesto VEGETARISCH
- Sizilianisches Caponata- Gemüse VEGETARISCH
- Schweinefilet à la Piccata Milanese

Ab 25 Personen: Heimatliebe



pro Person €20,50

- Knackiger Krautsalat mit Kümmel und Speck, Kartoffelsalat, Rote und Belugalinsen mit Wurzelgemüsewürfel Salat
- Würziges Pilzragout mit in Butterschmalz gebratene Serviettenknödel VEGETARISCH
- Käsespätzle mit mildem Bergkäse VEGETARISCH
- Paniertes Schweineschnitzel mit Preiselbeergelee
- Hausgemachte Fleischküchle mit Kartoffelgemüse geschmelzt

Ab 25 Personen: Buffet0711



pro Person €29,50

- Rote- Bete- Salat mit Cassis- Vinaigrette und grünen Trauben VEGAN
- Frühlingsröllchen mit knackigem Gemüse VEGAN
- Wald und Wiesensalat: Steinchampignons, Pfifferlinge und Perlzwiebel auf buntem Blattsalat mit kräftigem Dressingspiel VEGETARISCH
- Gerollter Wrap mit Frischkäse, Rucola, Brikäse und KarottenstreifenVEGETARISCH
- Zweierlei Melonenkugeln mit mildem Parmaschinken
- Vittello- tonnato mit cremiger Thunfischsauce garniert mit Kapern und Oliven
- Crevetten- Spieß in Knoblauchöl mit Zitrone
- Brotauswahl: Partybrötchen, Ciabatta und Baguette
- Ofenwarm**
- Zarte Lachswürfel, goldbraun gebraten, auf Gemüsereis mit Dill-Sahne-Sauce
- Zartes Hähnchenbrustfilet mit Zitronenpfefferwürze und saisonalem Grillgemüse

Ab 25 Personen: Tafelfreuden



pro Person €29,50

- Knackig grüner Marktsalat: grüne Salate mit saisonaler Rohkost und Dressing
- Avokado mit karibischer Ananas- Ingwer- Salsa VEGAN
- Anti- Pasti Selektion von 5 verschiedenen marinierten Gemüse VEGAN
- Quiche Lorraine- Törtchen mit grünem Spargel VEGETARISCH
- Orangen- Fenchelsalat mit Granatapfelkerne VEGETARISCH
- Zucchini- Karottenröllchen mit Frisch und Brikäse VEGETARISCH
- gefüllter Steinchampignon mit Frischkäse und Schnittlauchröllchen VEGETARISCH
- Glasnudeln mit Crevetten, Zuckerschoten, Paprika, Karotte und Cashewnüsse
- Oktopus- Carpaccio mit Radicchio und Zitronenvinaigrette
- Brotauswahl: Partybrötchen, Ciabatta, Baguette
- **Ofenwarm:** Tagliatelle mit gebratenen Kräuterseitlinge VEGETARISCH
- Gemüseselektion: Karotte, Champignon, Broccoli, Zuckerschoten VEGETARISCH
- Mediterranes Rinderragout mit Sommergemüse und Provence Note:
Mit zarte Rindfleischwürfel, Zwiebel, Tomate, Paprika Karotte und Oliven,
dazu Rosmarinkartoffel

Dessertauswahl- cremig, schokoladig, fruchtig oder knusprig

Wir haben für Sie eine abwechslungsreiche Auswahl köstlicher Desserts zusammengestellt- ideal für jeden Geschmack!

Serviervarianten:

- **Dessert in der Schüssel (zum Selbstschöpfen) Ideal für Büffets. Ab einer Mindestbestellmenge von 15 Personen können Sie 2-3 verschiedene Desserts in Schüsseln bestellen**
Preis pro Person €5,00
- **Dessert im Glas (Single Serve, Einzelportion) Komfortabel und elegant Serviert- das Dessert ist bereits portioniert. Ab einer Mindestbestellmenge von 10 Gläser einer Sorte**
Preis pro Glas €2,95

Alle Desserts enthalten Allergene



Klassiker & Fruchtige Desserts

- Panna Cotta mit roten Früchten
- Panna Cotta mit Sauerkirschen
- Panna Cotta mit Eierlikör und Birnensalat
- Mango- Salat mit Passionsmousse
- Himbeer- Passionsfruchtcreme mit Schokoblättchen
- Rhabarber- Erdbeerfruchtcreme mit Pistazien
- Creme Catalane mit Limetten- Mousse und Erbeersauce
- Calvados- Apfel- Creme
- Fruchtsalat mit frischen Früchten
- Limonenmascarpone mit frischen Früchten
- Mango- Mascarpone mit frischen exotischen Früchten
- Rabarberragout auf Cantuccini- Orangencreme

Schokoladige & Feine Cremes

- Mousse au chocolat
- Mousse au white chocolat
- Mousse au white chocolat mit Minze und Erdbeeren
- Cappucino- Mousse
- Cantocchini- Mousse mit Weintrauben
- Irih- Coffee- Crème mit Schokoladentalern
- Tiramisu mit Pfirsich und Amarettini
- Tiramisu mit Erdbeeren und Cantocchini
- Schokoladentraum mit Eierlikör
- Creme- Brûlée
- Bayerische Creme

Fruchtige Überraschungen & Spezialitäten

- Waldbeerfruchtcreme
- Beerentraum mit luftigen Bisquit
- Schwarzwaldcreme mit Sauerkirschen und Wiener Boden
- Geschichtete Beeren- Trifle mit Bisquit
- Tiramisu der italienische Klassiker

Vegane Dessert:

- Frische Früchte je nach Saison
- Schokomousse
- Tiramisu der italienische Klassiker
- Mousse au white chocolat

Sie benötigen noch Zubehör? Gerne unterstütze ich Sie dabei.

○ Sektglas	€0,50	<i>die Rückgabe erfolgt ungereinigt</i>
○ Weinglas	€0,50	<i>die Rückgabe erfolgt ungereinigt</i>
○ Wasserglas	€0,50	<i>die Rückgabe erfolgt ungereinigt</i>
○ Vorspeiseteller	€0,35	<i>die Rückgabe erfolgt ungereinigt</i>
○ Speiseteller	€0,35	<i>die Rückgabe erfolgt ungereinigt</i>
○ Dessertteller	€0,35	<i>die Rückgabe erfolgt ungereinigt</i>
○ Speisemesser	€0,35	<i>die Rückgabe erfolgt ungereinigt</i>
○ Speisemesser	€0,35	<i>die Rückgabe erfolgt ungereinigt</i>
○ Speiselöffel	€0,35	<i>die Rückgabe erfolgt ungereinigt</i>
○ Kaffeelöffel, Kuchengabel	€0,35	<i>die Rückgabe erfolgt ungereinigt</i>

Wichtige Informationen:

Unsere Preise sind Nettopreise:

- Auf alle von uns gelieferten oder zur Selbstabholung bereitgestellten Speisen wird der ermäßigte Mehrwertsteuersatz von 7% erhoben.
- Die von mir angegebenen Preise in meinem Menüplan sind an die aktuelle wirtschaftliche Situation angepasst worden.
- Aktuell bieten wir Catering von Montag bis Samstag an.
- Die Lieferpauschale wird anhand des Lieferortes und des Lieferumfangs berechnet.
- Die **Rückgabe** der vorgereinigten leeren Behältnisse erfolgt nach Absprache mit Ihrem Partyservice. Bei Abholung der Behältnisse wird je nach Umfang und Entfernung eine Pauschale berechnet.
- Die Stonierungsrichtlinie für unseren Partyservice Petra Seefried. Stonierung durch den Anbieter, im Falle einer Stonierung durch uns aufgrund höherer Gewalt (z.B. schwere Krankheit, Naturkatastrophe, behördliche Anordnungen) werden wir Sie unverzüglich informieren. In diesen Fällen treten wir vom Auftrag zurück ohne das Sie Schadensanforderungen an uns stellen können.

Mit herzlichen Grüßen

Partyservice Petra Seefried