

MENÜ

Lecker Essen mit dem besonderen Etwas
Unser Motto: Selbstgemachte, regionale Qualität

Herzlich Willkommen!

Auf den folgenden Seiten finden Sie einige Menüvorschläge und Anregungen für Ihre Veranstaltung/Party.

Sie können das Menü wie vorgeschlagen übernehmen oder Sie gestalten sich Ihr eigenes Menü.

Auch im veganen / vegetarischen Bereich erarbeiten wir Ihnen gerne Vorschläge.

Lassen sie sich ein Angebot erarbeiten.

Setzen Sie sich gerne mit uns in Verbindung per Mail oder Telefon, so dass wir weitere Schritte durchgehen können.

Tel./ Mail

05401-46743

0177-7472184

info@partyservice-schmitz.com

Mindestpersonenanzahl

Mo.- Do.: ab 15 Personen

Fr.-So.: ab 20 Personen

Grill Events: ab 70 Personen



Unsere Fingerfood Auswahl:

Flammenkuchen-Sticks mit Speck
(klassisch) - auch vegan/vegetarisch
Piadina de Bresaola-Sticks (klassisch)
- auch vegan/vegetarisch
Couscousbällchen-Sticks
Linsenbällchen-Sticks
Grünkernbratlinge-Sticks
Käse-Sticks
Tomate-Mozzarella-Sticks
Selbstgemachte Pizza-Ecken vom
Steinofen
Frikadellen-Sticks
Schnitzel-Sticks
Lachs-Crêpes-Sticks
Ziegenkäse im Brioche-Teig-Sticks
Hähnchen Ananas-Sticks
Hähnchen Saltimbocca-Sticks
Datteln in Speckmantel-Sticks mit
Peperoni
Baguette-Schnittchen mit selbst-
gemachtem Schinken, Salami und Brie

Unser Suppentopf

Gulaschsuppe
Cyrossuppe
Käse-Lauchsuppe klassisch / vegetarisch /
vegan
Tomatensuppe (Croutons)
Brokkolisuppe (Croutons)
Hühnersuppe
Rindfleischsuppe
Chili con Carne
Chili sin Carne (vegan)
Kartoffelsuppe mit Möhren und Lauch
(vegan)
Kartoffeleintopf (klassisch)
Erbseneintopf (klassisch)

Saison

Spargelsuppe
Kürbissuppe
Grünkohleintopf

Unser vegetarisch/veganer Menü-Vorschlag

Antipasti:

Pimientos de Padron
Piadina mit Tomate-Mozzarella gefüllt
Oliven mit Stein, mit Granatapfelsalat und Walnüssen
Geröstete Paprika
Auberginen-Involtini
Gefüllte getrocknete Tomaten mit Kräutercreme
Geräucherte Paprika mit Quinoa Gemüse gefüllt
Grünkernbratlinge auf Tomatensalsa
Gemüse-Enchiladas
Gemüse-Lasagne mit Paprika, Auberginen und Zucchini
Tagliatelle mit Rote-Linse-Bolognese
Kräuterkartoffeln / Tzaziki
Couscous-Salat mit Gemüse
Frühlings-Salat

Unsere Anti Pasti und Tapas Auswahl ist über die Grenzen hinaus beliebt komplett selbstgemacht, vielfältig und echt köstlich

Pimientos de Padron
Aubergine Involtini
Piadina de Bresaola
Hochwertige Oliven mit Stein in Kräutermarinade
Oliven mit Stein mit Granat-Apfel-Salat in Walnüsse eingelegt
gefüllte getrocknete Tomaten in Kräutercreme
eingelegte Zucchini
geröstete Paprika
eingelegte Chili-Pilze
verschiedene Quiche Ecken
Datteln im Speckmantel
Roher Schinken und Salami ital. Art aus eigener Herstellung
marinierter Ziegenkäse im Brioche-Teig
eingelegte Kirschtomaten mit Kräutercreme
gefüllte Peperoni mit Feta-Creme
gepökelte Rinderbrust in dünnen Scheiben mit Kräuter-Vinaigrette, Zwiebel
Confit
Piccolo Piccata (Schinkenröllchen gefüllt mit Rucola und Mozzarella)
Tomaten mit Garnelenfüllung, gebacken mit Manchego Käse
Octopus-Salat

auch in warm...

Hackbällchen in Tomatensauce
Hähnchen-Saté in Curry-Chili-Sauce
Gemüse-Enchiladas
Cannelonni mit Spinat-Manchego-
Füllung
Linsenbällchen-Möhren-Curry
Hähnchenteile auf Gemüsebett

Pesto-Pasta – basta

Spaghetti Bolognese vom regionalen
Angus Rind
Cannelloni mit Spinat-Ricotta-Füllung
und Bechamel, mit Käse überbacken
Penne all' Arrabiata
Hähnchensteaks mit Kräuter Pilzsauce
Rosmarinkartoffeln mit Kräuterquark
gemischte Salatauswahl

Unsere selbstgebackenen Baguettes vom Brioche-Teig, belegt

klassisch – vegan - vegetarisch
Selbstgeräucherte Forelle
Selbstgebeizter Lachs
Geräuchertes Forellentatar
Schinken und Salami aus eigener Herstellung
Gebratenes Roastbeef
Gebratene Entenbrust
Gebratenes Schweinefilet
Verschiedene Käsesorten
Auberginen-Hummus
Paprika-Hummus
Veganer Käse
Veganer Kräuterfrischkäse
Anstelle von Baguette können wir auch Brötchen,
Croissants, etc. anbieten

Mediterranes Buffet

Große Antipasti Auswahl (siehe oben)
Vitello Tonnato
Tomate-Mozzarella
Gemischte Salatvariationen
Lachs mit Spinat-Kirschtomaten-Sauce
Involtini (ital. Fleischröllchen vom Kalb)
Schweinefilet im Speckmantel
Tagliatelle mit Basilikumpesto
Rosmarinkartoffeln mit Kräuterquark
Selbstgemachte Gnocchi-Pilz-Pfanne
Käseauswahl, Baguette
Panna Cotta, Tiramisu (in Schalen)
Joghurt-Cantuccini Schmaus (in Gläsern)

Wie bei Oma

Rinderrouladen
Schweinefilet in Pfefferrahm
Hähnchen Saltimbocca
Rosmarin-Kartoffeln
Kartoffelgratin
selbstgemachte Tagliatelle
Gemüsevariationen / Dressing
Salatvariationen / Dressing

...eine Reise um die Welt

Italienisches Buffet
Reichhaltige Antipasti Auswahl
Schweinelachssteak mit Tomate-Mozzarella
gebacken
Hähnchen Saltimbocca auf Tomatenspiegel
Lachs-Lasagne mit Zucchini und Paprika
Cannelloni mit Gemüsefarce-Füllung
Penne mit Spinat-Kirsch-Tomatensauce
Rosmarinkartoffeln mit Kräuterquark
Italienische Salatvariationen

Berlin grüßt

Currywurst mit Wedges / Rot-Weiß

Mexican Amigos

Starter

Gebratene Maiskolben
Datteln im Speckmantel, marinierte Chili-Pilze
Gebratene Peperoni mit Cheese-Creme gefüllt
Garnelen mit Knoblauch-Creme

Hauptmenü

Rinderhüftsteaks in Pfeffer-Sauce
Hähnchenstreifen mit Mais und Bohnen
Selbstgemachte Tacos mit Gemüsestreifen und Cheddar
Spare Ribs, Chicken Nuggets mit Dip
Bratkartoffeln, Wedges
Mexican Gemüse, frische Salatauswahl



Bestes BBQ vom Holzkohle Grill (ab 70 Personen)

Grillfleisch und Würstchen nach Wahl
Grillfleisch aus Lamm, Rind und Schwein
Auch vegetarische vegane Spezialitäten
Große Antipasti Auswahl
Baguette, Saucen und Dips
Pasta mit Kräuterpesto, Parmesan
Kartoffelspalten vor Ort frittiert mit Chili und Parmesan Majonaise
Sommerliche Salatauswahl
Dessert nach Wahl

Best Food Trailer Menü

Pulled Pork / Rucola / BBQ Sauce
Rinder Patties vom Angus-Rind mit Chili-Majo /
Cheddar Gurken und Zwiebel-Confit
Hähnchen-Steak-Burger mit Parmesan-Majo und
Cole Slaw
Veggie Burger mit Romasalat / Salsa / Röstzwiebeln
Nackensteaks
Bratwurst / Currywurst
Pommes mit Majo und Ketchup
Kartoffelsalat / Nudelsalat / Möhrensalat / Gurkensalat
Frühlingssalat mit Feta

Schnitzel geht immer

Schweineschnitzel
Hähnchenschnitzel
Paprikasauce
Jägersauce
Bratkartoffeln
Kartoffelgratin
Gemüse oder Salat

Unsere Klassiker

Paprika-Rahmröllchen
(Schweine-Rouladen mit Speckbohnen
gefüllt)
Schweinegeschnetzeltes mit Pilzen
Hähnchen Steak
Hähnchen Schnitzel
selbstgemachte Krokette
Kartoffelgratin
selbstgemachte Spätzle
Gemüse
gemischte Salatplatte
Dressing

Scheidungs-party-Menü

Schweineschnitzel / Hähnchenschnitzel
Frikadellen
Currywurst / Krokette / Bratkartoffeln
Salat
(Scheidungs-freundlicher Preis)

Bayrisch rustikal

„Mia San Mia“

Obazda / Griebenschmalz mit Baguette und Laugengebäck
Backschinken in Sauce
Hähnchenrahm mit Schwammerl
Mini-Haxen
Bratkartoffeln
Kartoffelpüree mit Schmorzwiebeln
Sauerkraut, Bohnensalat

Omas Grünkohlschmaus

Frische und geräucherte Mettwurst
Kasseler und Rippen
Bratkartoffeln und Salzkartoffeln
mit Oldenburger Grünkohl

American Burger Menü

Selbstgemachte Burger Buns
Burger als Bausatz
Pulled Pork (selbstgemacht)
BBQ Sauce, Rucola
Rinderpatties
Gurke / Tomate / Röstzwiebeln / Chili Mayo / Salat
Zwiebelconfit
Hähnchensteak
Sour Creme, Coleslaw Salat
Veggie Burger auf Wunsch
z. B. Gemüse Patties mit Cheddarkeäse
Couscous Patties mit Hüttenkäse
Falafel Patties mit Minz-Joghurt-Dip

Dessert Auswahl

Schokoladen Mousse
Panna Cotta mit Früchtespiegel
Joghurt-Cantuccini Schmaus (im Glas)
Tiramisu
Herrencreme
Rote Grütze mit Vanillesauce
Kirschtraum mit Amaretti
Heidelbeertraum
Erdbeercocktail mit Quark-Sahne (Saison)
Erdbeer-Tiramisu (Saison)

ab 20 Personen

geschmorte Ochsenbäckchen in dunkler Sauce
Flammlachs mit Senf-Dill-Sauce
Schweine-Involtini mediterran
selbstgemachte Krokette
selbstgemachte Penne
Kräuter-Kartoffelpüree
Blumenkohl/Brokkoli Gemüse mit Sauce Hollandaise
Apfel-Rotkohl