

Menüvorschläge Partyservice

Wir freuen uns Ihnen exemplarisch einige Menüvorschläge unterbreiten zu dürfen, die je nach Vorstellung ganz individuell abgeändert werden können. Denn unser Trumpf ist unsere Vielseitigkeit und Flexibilität → von Austern bis zum Zwiebelfleischkäse.

Zu Beginn zwei kleine Erläuterungen zum Salatbuffet und zum Gemüse:

Salatbuffet:

Unsere Salatbuffets bestehen aus ca. 7 - 9 verschiedenen Salate zum Beispiel Kartoffelsalat, Karottensalat, Rettichsalat, Nudelsalat, Paprika-Mais-Salat, Gurkensalat, Krautsalate, Tomatensalat, Bohnensalat, verschiedene Blattsalate mit entsprechenden Dressings.

Sollten Sie sich für andere Salate entscheiden, so können sich je nach Werthaltigkeit leichte Preisabweichungen ergeben.

Gemüse:

Das Gemüse besteht bei uns aus einer bunten Gemüseplatte, so dass die einzelnen Gemüsesorten (z.B. Karotten, Kohlrabi, Bohnen, Blumenkohl, Rosenkohl, Markerbsen) einzeln, je nach Gusto von den Gästen entnommen werden können und sich die Gemüseplatten dazu optisch sehr schön präsentieren.

Die einzelnen Fleischgerichte und Beilagen können natürlich unter den einzelnen Menüs kombiniert werden. Sie sollen lediglich als Vorschlag gelten.

In der Herbst- bzw. Vorweihnachtszeit **empfehlen** wir Ihnen sehr unser **Rehragout aus heimischer Jagd**.

Kleinere beliebte Gerichte:

Chili con Carne

Pikanter Schaschlikopf

Gebackener Fleischkäse fein und grob mit Bratensoße und Rot Haus Kartoffelsalat

Fleischküchle mit Bratensoße und Rot Haus Kartoffelsalat

Mild gepöckelter Kasseler-Hals und Kasseler-Rücken mit Bratensoße und Rot Haus Kartoffelsalat

Schwäbische Linsen mit hausgemachten Spätzle und Saitenwürstel aus unserer Metzgerei

Gegrillter Schweinehals mit Bratensoße und hausgemachten Spätzle

Geschmelzte Maultaschen mit Rot Haus Kartoffelsalat und Salatbuffet

Kleinere Menüs:

Putengeschnetzeltes in Curry-Früchte Rahm mit buntem Reis und Salatbuffet

Schweineschnitzel (natur oder paniert) mit Soße nach Wahl, hausgemachten Spätzle und Salatbuffet

Herzhaft gefüllter Spießbraten mit hausgemachten Spätzle und Salatbuffet

Geschmorter Rinderbraten und gegrillter Schweinehals mit Bratensoße, hausgemachten Spätzle, Kartoffelgratin und Salatbuffet

Medaillons vom Schweinefilet in Champignonrahmsoße mit hausgemachten Spätzle und Salatbuffet

Sauerbraten mit Preiselbeer-Pfirsich, gebratenen Serviettenknödeln und Apfelrotkohl

Rehragout aus heimischer Jagd mit Preiselbeer-Pfirsich, gebratenen Serviettenknödeln und Salatbuffet

Bunte Gemüseplatte zusätzlich (volle Portion)

Für eine weitere Beilage entsteht je nach Beilagenart ein Aufpreis

Suppen:

Schwäbische Hochzeitssuppe mit hausgemachten Brät-, Leberknödeln und Backerbsen

Kürbiscrèmesuppe oder Spargelcrèmesuppe (saisonal)

Wildcrèmesuppe

Karotten-Ingwer-Suppe, Tomatencrèmesuppe, Petersilienwurzelssuppe

Gulaschsuppe (Imbiss)

Hauptgänge mit Vorspeise bzw. Salatbuffet (ab 30 Personen)

Unter 30 Personen empfehlen wir maximal zwei verschiedene Sorten Fleisch und/oder Fisch.

Menü I - Buntessalatbuffet und Hauptgang

Gegrillte Medaillons vom Schweinefilet in Champignonrahmsauce
Herzhaft gefüllter Spießbraten oder kleine paniert Schnitzel mit Burgundersauce
Putengeschnetzeltes in Curry-Früchte-Rahm oder Putenrollbraten

Hausgemachte Butterspätzle, cremiges Kartoffelgratin, gemischter Reis und bunte gedämpfte Gemüseplatte

Menü II - Buntessalatbuffet und Hauptgang

Gegrillte Medaillons vom Schweinefilet in Champignonrahmsauce
Kleine paniert Schnitzel mit Burgundersoße
Gefüllte Kalbsbrust nach altem Familienrezept mit Burgundersauce

Hausgemachte Butterspätzle, cremiges Kartoffelgratin und bunte gedämpfte Gemüseplatte

Menü III - Buntessalatbuffet und Hauptgang

Mediterran gefülltes Schweinefilet mit Rosmarinjus
Geschmorte Mini-Rinderrouladen klassisch gefüllt
Saltimbocca vom Putenfilet auf fruchtigem Ratatouille-Gemüse

Hausgemachte Butterspätzle, gebratene Polenta, Rosmarinkartoffeln und bunte gedämpfte Gemüseplatte

Menü IV - Buntessalatbuffet und Hauptgang

Gegrilltes Lachsfilet auf Tagliatelle mit Gemüsestreifen an frischer Basilikumsauce
Schnitzel natur vom Schweinerücken mit Zigeunersoße
Geschmorter Rinderbraten mit Burgundersoße

Hausgemachte Spätzle, Rosmarinkartoffeln und bunte gedämpfte Gemüseplatte

Menü V - Buntessalatbuffet und Hauptgang

Feines Kalbsgeschnetzeltes in Kräuterrahmsauce
Gegrilltes Mini-Rumpsteak mit Kräuterbutter oder Röstzwiebeln und Burgundersauce
Kleine Schweinerouladen mit Hackfleischfüllung und Burgundersoße

Cremiges Kartoffelgratin, Schupfnudeln und bunte gedämpfte Gemüseplatte

Menü VI - Bunttes Salatbuffet und Grillbuffet

Rinderhüftsteak rosa gebraten
Schweinesteak natur
Pizza-Taschen vom Schweinerücken
bunte Putenspieße mit Gemüse

Rosmarinkartoffeln und Baguette mit hausgemachter Kräuterbutter und -quark

mediterrane Gemüseplatte
mit gegrillten Zucchini, Auberginen, buntem Paprika und Zwiebeln

Menü VII - Bunttes Salatbuffet und Hauptgang

Rosa gebratenes Roastbeef (am Stück) mit Burgundersauce
Gegrillte Medallions vom Schweinefilet in Champignonrahmsauce
Gegrilltes Lachsfilet auf Tagliatelle mit Gemüsestreifen an Basilikumsauce

Hausgemachte Spätzle, cremiges Kartoffelgratin und
bunte gedämpfte Gemüseplatte

Menü VIII - Herbst-Buffer

Knackiger Feldsalat mit Karottenstreifen und Walnussdressing

Geschmorte Mini-Rinderrouladen klassisch gefüllt
Rehragout aus heimischer Jagd mit Preiselbeer-Pfirsich

Hausgemachte Butterspätzle, gebratene Serviettenknödel und
fein aromatisierter Apfelrotkohl

Menü IX - Bunttes Salatbuffet und Hauptgang

Rosa gebratenes Roastbeef (am Stück) mit Burgundersauce
Rehragout aus heimischer Jagd mit Preiselbeer-Birnen und glasierten Waldpilzen
Seeteufelfilet im Speckmantel auf Ratatouille-Gemüse

Gebratene Serviettenknödel, cremiges Kartoffelgratin und
bunte gedämpfte Gemüseplatte

Menü X - Partybuffet

Karottensalat, Gurkensalat und weißer Krautsalat

Pikanter Schaschliktopf
Feuriges Chili Con Carne

Bunter Reis, Ofenkartoffeln und hausgemachter Kräuterquark

Menü XI - Bayerisches-Bufferet

„Rot Haus“ Kartoffelsalat
Rettichsalat
Weißkrautsalat
Bunte Blattsalate mit Hausdressing
Pikanter Käsesalat
Obaz'da und Griebenschmalz
Butter und Brot

Weißwürste aus unserer Metzgerei mit süßem Senf und Brezen (optional)
Gegrillte Schweinshaxen
Gegrillter Schweinsbraten oder Spanferkelbraten mit Bratensoße

Gebratene Serviettenknödel, Schupfnudeln oder Spätzle und
Bayerischkraut oder fein aromatisierter Apfelrothkohl

Menü XII - Italienisches-Bufferet

Hausgemachte Anti-Pasti-Variationen mit
Gefüllten Auberginenröllchen
Gebratene und marinierte Zucchini, Champignons und Kirschtomaten
Rohes Schinken aus unserer hauseigenen Räucherei mit Melone
Tomate-Mozzarella mit frischem Basilikum, Olivenöl und Balsamico
Bunte Blattsalate mit Balsamico-Dressing
Oliven, Chiabatta und Baguette

Spaghetti mit Lachs-Sahne-Sauce
Bunte Tortellini mit Gemüsestreifen und frischer Basilikumsauce
Hausgemachte Lasagne Bolognese

Menü XIII - Schwäbisches Vesperbufferet

Herzhaft und fruchtig garnierte Platten mit Wurstspezialitäten aus unserer hauseigenen Metzgerei

- | rohe und gekochte Schinkenvariationen
- | schwäbische Hausmachervesperspezialitäten
- | bunte Aufschnittplatte mit Pasteten
- | Räucherfischspezialitäten mit Meerrettich garniert
- | Käsevariationen mit frischem Obst garniert
- | Schwäbischer und Schweizer Wurstsalat
- | Russische Eier mit „Rot Haus“ Kartoffelsalat
- | hausgemachte Fleischbällchen
- | gegrillte Hähnchenschlegel
- | bunter Nudelsalat
- | Karottensalat
- | „Rot Haus“ Kartoffelsalat
- | bunter Brotkorb (optional)

Menü XIV - Fingerfood-Buffer

Im Gläschen bzw. Schälchen (zwei zur Auswahl)

- | Mini-Russische-Eier
- | Mediterraner Salat mit Mini-Mozzarella, Kirschtomaten und Paprika (vegetarisch)
- | Deftiger Schwarzwurst-Käse-Salat
- | Bunter Rindfleischsalat
- | Heißgeräucherter Lachs auf Linsensalat
- | Krabben-Cocktail-Salat
- | Griechischer-Salat
- | Kräuter-Couscous-Salat
- | Tomaten-Orangen-Salat mit Koriander
- | Italienischer Nudelsalat mit frischen Kirschtomaten und getrockneten Tomaten
- | Wurstsalat, Schweizer Wurstsalat oder Schwäbischer Wurstsalat
- | Gurken-Mango-Salat mit gegrillter Garnele
- | Karotten-Apfelsalat mit Hüttenkäse und gerösteten Nüssen

Auf Platten serviert (eins zur Auswahl)

- | Räucherknackermischung mit Landjäger, Cabanossi, Rauchpeitschen, Krakauer
- | Mini-Fleischbällchen
- | Mini-Tomaten-Mozzarella-Spieß
- | Mini-Gemüsebällchen

Auf Platten serviert (eins zur Auswahl)

- | Auberginenröllchen mit Spinat-Frischkäse-Füllung
- | Crêpe-Lachs-Röllchen
- | Mini-Puten-Früchte-Spieß
- | Scampi-Spieß mit Früchten
- | Schinken-Melonen-Spieß
- | Käse-Trauben-Spieß
- | Bunter Tortellini-Spieß

Herzhafte Häppchen mit

- | geräuchertem Lachs
- | rohem und gekochtem Schinken
- | Salami
- | verschiedenen Käsesorten

Auch als Vorspeisenbuffet oder Imbiss möglich. Je nach Auswahl und Stückzahl reduziert sich der Preis.

Vorspeisen für exklusivere Menüfolgen:

Vorspeise I

Hausgemachte Anti-Pasti-Variationen

gefüllten Auberginenröllchen
gebratene und marinierten Zucchini und Champignons
geschmorte Kirschtomaten
roher Schinken mit Melone
Tomaten-Mozzarella mit frischem Basilikum Olivenöl und Balsamico
Karotten-, Gurken- und weißer Krautsalat sowie bunte Blattsalate mit Hausdressing
Oliven, Ciabatta und Baguette

Vorspeise II

Marinierte Shrimps
Mediterraner Salat mit Mini-Mozzarella
Räucherfischspezialitäten
Roher Schinken mit Melone
Baguette

Vorspeise III

Heißgeräucherter Lachs mit Pommery-Senf-Sauce und geschmorten Kirschtomaten
Bunte Blattsalate mit Hausdressing
Baguette

Vorspeise IV (saisonal)

Marinierte Spargelstangen
Roher und gekochter Schinken aus unserer Metzgerei
Baguette

Desserts:

Hier können wir Ihnen eine breite Auswahl anbieten, wobei Sie auch wieder nach Gusto kombinieren können. Die Preise variieren letztlich ebenfalls nach Zusammenstellung.

Dessert I in Schüsseln

Zweierlei Mousse au Chocolat mit frischem Fruchtsalat
Zusätzlich mit Früchteplatten

Dessert II in Schüsseln

Zweierlei Mousse au Chocolat
Tiramisu
Frischer Fruchtsalat

Dessert III in Schüsseln

Dunkles Mousse au Chocolat
Panna Cotta mit Fruchtsoße
Waldbeerragout mit Vanille Schaum

Dessert IV

Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesauce

Dessert V - Mini-Dessert

Drei verschiedene Crèmes, Mousse etc. nach Wahl in kleinen Schälchen und Gläschen angerichtet und frischer Fruchtsalat z.B.

Helles oder dunkles Mousse au Chocolat, flambierte Crème Brûlée, Tiramisu klassisch oder mit Früchten, Panna Cotta mit Fruchtsauce, Joghurt-Limetten-Crème, Mangocrème, Himbeercrème, Bayerisch Crème, Wildbeerragout mit Vanilleschaum, Zimtmouse, Lebkuchenmouse etc.

Mini-Dessert-Buffer mit frischem Fruchtsalat

Mini-Dessert-Buffer mit Früchteplatten

Mini Dessert-Buffer mit süßem Sushi und zwei verschiedenen Crèmes sowie Fruchtsalat

Mitternachtsimbiss

Herzhaft und fruchtig garnierte Platten mit Spezialitäten aus unserer Metzgerei z.B. mit Rohem und gekochtem Schinken
Hausmacherspezialitäten
Räucherknackermischung z.B. mit Landjäger, Mini-Cabanossi, Schwarzwurst, Krakauer
Wurstsalat / Schweizer Wurstsalat
Käsevariationen mit frischem Obst

mit Räucherfischspezialitäten

Bunter Brotkorb wird nach Bedarf abgerechnet.

Personal inkl. 19% MwSt.:

Je nach Größe Ihrer Feier/Veranstaltung und gewünschtem Serviceumfang können wir Ihnen Servicepersonal von uns zur Verfügung stellen.

Equipment inkl. Bereitstellung und Reinigung inkl. 19% MwSt.:

Suppenteller und Löffel

Salatteller, Hauptteller und ein Mal Besteck

Kaffeeservice komplett inkl. Besteck

Dessertteller und Löffel

Reinigungspauschale für Warmhaltebehälter inkl. 19% MwSt.:

Warmhaltebehälter inkl. Einsätze

Gerne dürfen Sie die Warmhaltebehälter auch gereinigt zurückbringen, dann brauchen wir hierfür nichts zu berechnen.

Anlieferungspauschale inkl. 19% MwSt.:

Eine Anlieferung ist ab 20 Personen möglich und abhängig vom Auftragsumfang. Bei kleineren Gerichten möchten wir Sie bitten das Essen nach Möglichkeit selbst abzuholen.

Anlieferungspauschale abhängig von der Entfernung

Hinweis:

Aufgrund einer Gesetzesänderung zum 01.01.2013 sind alle Caterer verpflichtet bei Bereitstellung von Personal und/oder Equipment auf Ihren gesamten Auftrag inkl. Essen 19% MwSt. zu veranschlagen und an den Staat abzuführen.

Bei Fragen stehen wir Ihnen sehr gerne zur Verfügung!

Über einen Auftrag von Ihnen würden wir uns freuen.

Mit freundlichen Grüßen
Katharina und Matthias Aleker