

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, 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**.

Die angegebenen Preise verstehen sich bereits inkl. 7% MwSt. und pro Person.

Kleinere beliebte Gerichte:

Pikanter Schaschliktopf

Chili con Carne

Curry-Wurst-Topf mit Mais und Paprika verfeinert

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

Gegrillter Schweinehals mit Bratensoße und hausgemachten Spätzle

Spanferkelrollbraten mit Bratensoße und Rot Haus Kartoffelsalat

Schwäbische Linsen mit hausgemachten Spätzle und Saitenwürstel aus unserer Metzgerei

Hausgemachte geschmelzte Maultaschen mit Rot Haus Kartoffelsalat

Kleinere Menüs:

Putengeschnetzeltes in Curry-Früchte Rahm mit buntem Reis und Salatbuffet

Schweineschnitzel (natur oder paniert) mit Bratensoße, 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)

Aufpreis bei Zigeunersoße oder Champignonrahmsoße

Für eine weitere Beilage entsteht je nach Beilagenart ein Aufpreis zwischen 0,00 und 0,80 €

Suppen:

Schwäbische Hochzeitssuppe mit hausgemachten Brät-, Leberknödeln und Backerbsen

Kürbiscrèmesuppe oder Spargelcrèmesuppe (saisonal)

Wildcrèmesuppe

Karotten-Ingwer-Suppe, Tomatencrèmesuppe, Petersilienwurzelsuppe

Gulaschsuppe (Imbiss) (ab 30 Portionen)

Beispielhauptgänge mit Vorspeise bzw. Salatbuffet (ab 40 Personen)

Unter 40 Personen empfehlen wir maximal zwei verschiedene Sorten Fleisch und/oder Fisch.

Menü I - Buntes Salatbuffet und Hauptgang

Gegrillte Medaillons vom Schweinefilet in Champignonrahmsoße **oder** geschmorter Rinderbraten

Herzhaft gefüllter Spießbraten **oder** kleine panierte Schnitzel mit Burgundersoße
Putengeschnetzeltes in Curry-Früchte-Rahm **oder** Champignonrahmsoße **oder** Putenrollbraten

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

Menü II - Buntes Salatbuffet und Hauptgang

Gegrillte Medaillons vom Schweinefilet in Champignonrahmsoße
Kleine panierte Schnitzel mit Burgundersoße
Gefüllte Kalbsbrust nach altem Familienrezept mit Burgundersoße

Hausgemachte Spätzle, cremiges Kartoffelgratin und bunte gedämpfte Gemüseplatte

Menü III - Buntes Salatbuffet und Hauptgang

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

Hausgemachte Spätzle, gebratene Polenta, Rosmarinkartoffeln und bunte gedämpfte Gemüseplatte

Menü IV - Buntes Salatbuffet und Hauptgang

Gegrilltes Lachsfilet mit Weißweinsauce
Schnitzel natur vom Schweinerücken mit Zigeunersauce
Geschmorter Rinderbraten mit Burgundersauce

Hausgemachte Spätzle, Mini-Kräuterkartoffeln und
bunte gedämpfte Gemüseplatte

Menü V - Buntes 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 VI - Buntes Salatbuffet und Hauptgang

Rosa gebratenes Roastbeef (am Stück) oder Mini-Rumpsteak mit Burgundersauce
Gegrillte Medaillons vom Schweinefilet in Champignonrahmsauce
Gegrilltes Lachsfilet auf Tagliatelle mit Gemüsestreifen an Basilikumsauce

Hausgemachte Spätzle, cremiges Kartoffelgratin und
bunte gedämpfte Gemüseplatte

Menü VII - Herbst-Buffer

Knackiger Feldsalat mit Karottenstreifen und Walnussdressing

Gegrilltes Schweinefilet im Speckmantel mit Burgundersauce
Rehragout aus heimischer Jagd mit Preiselbeer-Birne

Hausgemachte Spätzle, gebratene Serviettenknödel und
fein aromatisierter Apfelrotkohl

Optional mit feinen glasierten Waldpilzen

Menü VIII - Partybuffet

Karottensalat, Gurkensalat und weißer Krautsalat

Pikanter Schaschliktopf
Gyros geschnitztes mit Tsatziki

Bunter Reis und Ofenkartoffeln

Menü IX - Bayerisches-Buffer

‚Rot Haus‘ Kartoffelsalat
 Rettichsalat, Weißkrautsalat, Karottensalat, Gurkensalat
 Pikanter Käsesalat
 Obaz‘da und Griebenschmalz
 Butter und Brot

Gegrillte Schweinshaxen
 Gegrillter Schweinsbraten mit Bratensoße

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

Anstatt Vorspeisenbuffet mit Salatbuffet nach Art des Hauses

Menü X - Italienisches-Buffer

Hausgemachte Anti-Pasti-Variationen mit
 Gefüllten Auberginenröllchen mit Spinat-Frischkäse-Füllung
 Gebratene und marinierte Zucchini, Champignons und bunte Paprika
 Roher 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-Soße
 Bunte Tortellini mit Gemüsestreifen und frischer Basilikumsoße
 Hausgemachte Lasagne Bolognese

Menü XI - Schwäbisches Vesperbuffet

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)

Vorspeisen für exklusivere Menüfolgen:

Vorspeise I - ab 40 Personen

Hausgemachte Anti-Pasti-Variationen

Gefüllten Auberginenröllchen mit Spinat-Frischkäse-Füllung
Gebratene und marinierten Zucchini, bunte Paprika und Champignons
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 - ab 40 Personen

Marinierte Shrimps in Cocktailmarinade
Mediterraner Salat mit Mini-Mozzarella
Räucherfischspezialitäten mit heißgeräuchertem Lachs aus unserer Räucherei, Tranchen vom Lachs und geräuchertes Forellenfilet mit Meerrettich garniert
Roher Schinken aus unserer Räucherei mit Melone
Baguette

Vorspeise III - ab 40 Personen

Gefüllte Zucchini-Röllchen mit Frischkäse-Füllung
Bunter Tortellini-Salat mit getrockneten Tomaten und Oliven
Marinierte Mini-Mozzarella-Kugeln mit Kirschtomaten
Bunte Puten-Curry-Früchte-Spieße und Puten-Grillgemüse-Spieße
Aprikosen-Haselnuss-Thymian-Crème
Baguette

Vorspeise IV

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

Vorspeise V (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

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 oder Ofenschlupfer mit Vanillesoße

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 Fruchtsoße, Joghurt-Limetten-Crème, Mangocrème, Himbeercrème, Waldbeerragout mit Vanilleschaum, Zimtmouse, Lebkuchenmouse etc.

Mini-Dessert-Buffer mit frischem 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:

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

Ab 24.00 Uhr wird ein Nachtzuschlag in Höhe von 50% pro angefangene Stunde berechnet.

Reinigungspauschale für Warmhaltebehälter:

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

Anlieferungspauschale:

Eine Anlieferung ist ab 30 Personen möglich und abhängig vom Auftragsumfang. Bei kleineren Gerichten möchten wir Sie bitten das Essen nach Möglichkeit selbst abzuholen.

Bei Fragen stehen wir Ihnen sehr gerne zur Verfügung!

Über einen Auftrag von Ihnen würden wir uns freuen.

Herzliche Grüße
Katharina und Matthias Aleker