

Partyservice
Petra Seefried
Ziegeleistr. 14 /1
70825 Münchingen
07150/8829
0174/3288931
www.partyservice-seefried.de
info@partyservice-seefried.de

Menüplan

2025

Wir freuen uns über Ihr Interesse an unserem Partyservice. Sie können aus einem großen Angebot unserer Küche wählen, egal ob es sich um feines Fingerfood, regionale oder mediterrane Buffets handelt. Das Geheimnis unserer Küche ist, den Eigengeschmack eines guten Produktes durch einfache und phantasievolle Zubereitung zu unterstützen. Eine individuelle Beratung sowie eine qualifizierte Planung machen wir uns gerne zur Aufgabe und sehen dies als Grundlage für eine erfolgreiche Gestaltung Ihres Festes. Bedienen sie sich aus unserer Auswahl, suchen sie sich Ihre Favoriten heraus, wir machen Ihnen ein unverbindliches Angebot.

Wir wünschen Ihnen viel Freude bei der Auswahl und freuen, für sie aktiv werden zu können

INHALT

Deckblatt	01
Inhalt	02
Zusatzstoffe und Allergene	03
Fingerfood: Feines und Herzhaftes mit Haube und Boden	04
Fingerfood: Sandwich, kleine Burger, Stäbchen und Spieße	05
Stäbchen Spieße, Päckchen und Rollen	06
Gerollter Wrap, Glas und Deckel	07
Glas und Deckel	08
Fingerfood warm, Suppen	09
Suppen, Buffetpaket: unsere kleine Bürorunde, Stilvoll Feiern, vegan vom Feinsten	10
Buffetpaket: Gourmet-Feger, Schlemmer-Buffer, 4 Jahreszeiten	11
Buffetpaket: Schwabenliebe, Almauftrieb, Lieblingsessen der Schwaben, unser Favorit, Grüße vom Mittelmeer	12
Buffetpaket: Traumreise, Heimatliebe, Buffet0711, Tafelfreuden	13
Dessert, Zubehör	14
Wichtige Informationen	15

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: Weizen, Roggen,
Hafer, Dinkel

Fingerfood ist modern, zeitgemäß und liegt absolut im Trend. Es ist erlaubt, alles was klein genug ist um elegant mit der Hand verspeist zu werden. Bei einem festlichen Imbiss, zum Stehempfang, zum Aperitif oder fürs kalte Buffet. Die Vielfalt der Formen und unterschiedlichen Arten und die exquisite Zubereitung verwandeln die kleinen Häppchen zu wahren Leckerbissen aus unserer Küche.

Die Mindestbestellmenge beträgt 10 Stück je Sorte

Feines und Herzhaftes mit Haube und Boden:


Canapè Crostini Brötchenhälfte



Gemischter Belag: Schinken, Wurst, Salat, Butter	€2,50	€2,50	€2,50	    
1,8,12,				
Roastbeef mit Balsamico- Zwiebeln Salat, Butter	€2,70	€2,70		   1, 11
Parmaschinken, Rucola, Tomatenpesto und Parmesan	€2,70	€2,70		  8
Frischkäse, Hartkäse, Weichkäse, Salat, Butter	€2,50	€2,50	€2,50	  3
Räucherlachs mit Sahnemeerrettich, Salat, Butter	€2,70	€2,70		  
3,4,11,12				
Graved- Lachs mit Dill-Senfsauce Salat und Butter	€2,70	€2,70		  
3,4,11,12				
Forellencreme mit Salatgurke und frischem Dill	€2,70	€ 2,70		  
13,11,12				
Partybrötchen mit Partyschnitzel von der Pute, Salat und pikanter Sauce			€2,70	  
Partyaugenbrötchen mit gek. Schinken, Hartkäse, Salat und Butter			€2,30	  1,3,8
Vollkornbrot- Schnittchen mit verschiedene Frischkäse Aufstriche			€2,25	 
Bagelhalbmonde mit gegrilltem Paprika, Kurkuma-Karotten Hummus, Salat VEGAN			€2,60	
Bagelhalbmonde mit Avokado, Kräutertofu, Hummus Salat			VEGAN €2,60	
Crostini oder Pinsa Brot mit Bruschetta Topping			VEGAN €2,35	

Die Mindestbestellmenge beträgt 10 Stück je Sorte

Sandwich:

New York Club Sandwich mit Hähnchen, Frühstücksspeck, Ei, Salat, Tomate




Mayonnaise €2,60  1,8,11




Toast Hawaii Sandwich mit Kochschinken, Ananas, Cheddar Käse €2,60  
3,4,11,12




Veganes Club Sandwich mit Auberginenbacon, Mayonnaise, Senf, Salat Tomate

Essiggurke €2,60   3,11,12

Kleine Burger mit maximalem Geschmack:

Mini Veggie- Burger mit Soja- Patty, Humus und Rohkost €2,70   




Mini Burger der klassische Hamburger, Rindfleisch- Patty, Essiggurke, Tomate €2,70   
1,11


Mini Burger mit Leberkäse- Pflanzlerl mit Bergkäse und Salat €2,70   
1,8,11

Herzhafte Stäbchen und Spieße:

Zweierlei Melone mit mildem Parmaschinken €2,00 ⁸

Hackfleischbällchen am Spieß mit Essiggurken- Röllchen €1,70   

Hähnchen- Spieß mit Zucchini- Karottenröllchen und Zucchini- Tsatsiki €2,00   



Hähnchen- Spieß Yakitori €1,60   1,3,12

Crevetten- Spieß in Knoblauchöl mit Zitrone €2,70 







Vegetarische Stäbchen und Spieße:

<u>Falafel mit Gurke, Knoblauch und Joghurt Dip</u>	€2,30	
<u>Griechischer Salat mit Tomate, Salatgurke, Olive und Käse</u>	€2,00	 9
<u>Kleine gefüllte Tomaten mit Couscous und Mozzarella</u>	€2,00	
<u>Cherrytomate mit Büffelmozzarella, Pesto und Tomatenflocken</u>	€2,00	 
<u>Mango mit Büffelmozzarella und gerösteten Pinienkerne</u>	€2,10	 
<u>Zucchini- Karottenröllchen mit Frisch und Brikäse</u>	€2,00	
<u>Auberginen- Ziegenkäse Röllchen mit Feigensenf</u>	€2,00	 
<u>Tortenbrie- Gorgonzolla Röllchen mit Feigensenf</u>	€2,00	 
<u>Milder Bergkäse mit Weintrauben und Oliven</u>	€2,00	

Vegane Stäbchen und Spieße



<u>Linsenbällchen nach Indischer Art mit Mango Chutney</u>	€2,30	
<u>Antipasti: Paprika, Champignon, Zucchini, Olive, und Petersilien Pesto</u>	€2,00	
<u>Falafel mit Veggiedip</u>	€2,30	
<u>Frühlingsröllchen mit knackigem Gemüse</u>	€1,60	 

Herzhafte Päckchen und Rollen

<u>Schinkenhörnchen aus Blätterteig mit Schinken- Käsefüllung</u>	€1,80	  
<u>Filoröllchen mit scharfem Rinderhackfleisch</u>	€1,70	
<u>Quiche Lorraine mit Lauch, Spargel oder Speck</u>	€1,80	   8
<u>Quiche Lorraine mit Räucherlachs</u>	€1,90	

Grissini mit Parmaschinken und Rucola umhüllt €1,50⁸

Unsere gerollten Wraps

Gerollter Wrap mit Humus pikant ,Tofu, Avocado, und Salat VEGAN €1,95  

Gerollter Wrap mit Frischkäse, Brie, Rucola Karotte und Tomate VEGETARISCH €1,95  



Gerollter Wrap mit Putenschinken, gekochtem Ei, Salat und Remoulade €1,95    ⁸

Gerollter Wrap mit Thunfisch, gekochtem Ei, frische Salate €1,95   

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 € 2,00   

Fruchtiger Hähnchensalat mit Currydressing €2,00  

Maultäschchensalat mit Datteltomaten Mozzarella Kräuter- Vinaigrette €2,00    ¹¹

Schweinefilet paniert auf Kartoffelsalattbett €2,30   

Hähnchenbrust paniert auf Kartoffelsalattbett €2,30   

Fleischküchle auf Kartoffelsalattbett €2,30   











Schwäbischer Wurstsalat mit Essiggurke und roten Zwiebelringe €2,20 ^{3,8,11,13}

Schweizer Wurstsalat mit Käse, Essiggurke, roten Zwiebelringe €2,20  ^{3,8,11,13}

Vitello tonnato vom Kalbstafelspitz mit Rucola €2,30   ^{1,3}

Shrimps- Cocktail mit feinen Eismeergarnelen mit Ananas und Mandarinen €2,80  ^{1,3,11,12}

Crevetten mit Avokadowürfel und Zitrone €2,80 

<u>Glasnudeln mit Crevetten, Zuckerschoten, Paprika, Karotte und Cashewnüsse</u>	€2,40	  
<u>Okterpus- Carpaccio mit Pistazienkrümmel auf Friseesalat</u>	€3,10	
<u>Penne mit Thunfisch auf sizilianische Art</u>	€2,00	
<i>Vegetarisches aus dem Glas:</i>		
<u>Rohkoststifte mit Joghurtkräuter Dip</u>	€2,00	
<u>Buntes Rohkostarrangement mit herzhafter Kräuter- Vinaigrette</u>	€2,00	
<u>Spaghetti mit Pesto Rucola und getrockneten Tomaten</u>	€2,00	  
<u>Orangen Fenchel mit Granatapfelkerne</u>	€2,00	
<u>Gemüsesalat mit marinierten Feta</u>	€2,00	
<u>Rote Bete mit Quinoa, Feta und Apfelwürfel</u>	€2,00	
<u>Rote Linsen mit Eierwürfel und Schnittlauchröllchen</u>	€2,00	
<i>Veganes aus dem Glas:</i>		
<u>Pasta mit Babyspinat und getrockneten Tomaten, Pinienkerne</u>	€2,00	
<u>Süßkartoffel- Orange- Cashew Salat</u>	€2,00	 
<u>Glasnudeln mit Zuckerschoten Karotten, Shitake- Pilze und Paprika</u>	€2,00	 
<u>Bulgur mit Avokado und Petersilie</u>	€2,00	 
<u>Couscous mit Gurke, Paprika, Tomate und Minze</u>	€2,00	
<u>Rote Linsen und Belugalinsen mit Wurzelgemüse Würfel</u>	€2,00	







Fingerfood Ofenwarm: angerichtet in kleinen Zuckerrohrschalen

Die Mindestbestellmenge beträgt 10 Stück je Sorte

Herzhaftes:

<u>Brixener Zwiebelkuchen mit oder ohne Speckwürfel</u>	€2,75	   8
<u>Currywurst mit pikanter Sauce und Partybrötchen</u>	€3,30	 3,8,11,13
<u>Suppenmaultaschen geschmelzt mit Zwiebeln</u>	€3,30	
<u>Linsen mit Spätzle und Saitenwürstchen</u>	€3,00	 8

Vegetarisch:














<u>Gebackene Süßkartoffeln mit Feta und Zucchini</u>	€3,00	 
<u>Sizilianisches Caponata- Gemüse</u>	€3,00	
<u>Überbackene Käsespätzle mit mildem Bergkäse und Zwiebelschmelze</u>	€3,00	  

Vegan:

<u>Gemüseschaschlick: Drillingkartoffel, Paprika, Zucchini, Champignon mit Petersilienpesto</u>	€2,75	
<u>Würziges Ragout: Zucchini, Aubergine, Paprika, Karotte und fruchtiger Tomatensauce</u>	€2,75	
<u>Alblinsen- Dal mit Kürbis und Basmati Reis</u>	€3,30	

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

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

<u>Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle und Schnittlauchröllchen</u>	€3,90	   
<u>Rinderkraftbrühe mit Grießklöschen oder Suppenmaultaschen</u>	€ 3,90	   
<u>Festtagssuppe mit Mark, Grießklöschen, Suppenmaultaschen und Flädle</u>	€4,50	   
<u>Gulaschsuppe nach ungarischer Art</u>	€4,50 €7,80	

Kartoffellauchsuppe mit Schnittlauchröllchen	VEGETARISCH	€3,90	€6,00	 
Süßkartoffel- Chili- Suppe	VEGETARISCH	€3,90		
Tomatencremesuppe	VEGETARISCH	€3,90		
Kartoffelschaumsüppchen mit Steinpilzen	VEGETARISCH	€3,50		
Minestrone mit Pasta, Zucchini, Karotte, Zuckerschote, Süßkartoffel		€3,90		
Kürbis- Kokos- Suppe	VEGAN	€3,90		
Möhrensuppe asiatisch mit Kokosmilch und Peperoni	VEGAN	€3,90		

Als Idee– eine Zusammenfassung unserer beliebtesten und bewährtesten Menüs. Sie sollen Ihnen bei der Auswahl ihrer Speisen als Vorschlag und Anregung dienen.

Ab 10 Personen Fingerfood- Paket: unsere kleine Bürorunde    1,3,4,8,9,11,12,13
pro Person €13,95

- Griechischer Salat am Spieß mit Tomate, Salatgurke, Olive und Käse VEGETARISCH
- gerollter Wrap mit Frischkäse, Brie, Rucola und Tomate VEGETARISCH
- Partylaugenbrötchen mit gekochtem Schinken, Hartkäse und Salat
- Crostini mit Räucherlachs, Sahnemeerrettich, Salat
- Hähnchenbrust - Spieß auf Kartoffelsalatbett, aus dem Weckglas
- Fruchtsalat aus dem Weckglas

Ab 10 Personen Fingerfood- Paket: Stilvoll Feiern       1,9,8,3
pro Person €18,25

- 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 Pinienkerne VEGETARISCH
- Fruchtiger Glasnudelsalat mit gebratenen Gambas und Erdnüsse
- Vitello- tonnato vom Kalbstafelspitz mit Rucola
- Canapè mit Roastbeef und Balsamico- Zwiebeln

Ab 15 Personen: Vegan vom Feinsten     **pro Person €13,70**

- Knackiger Marktsalat: grüne Salate mit saisonaler Rohkost und Dressing VEGAN
- Zucchini- Päckchen mit Hirse- Linsen- Füllung und Curryreis **Ofenwarm**
- Lasagne mit gerösteter Paprika, Zucchini, Süßkartoffel, Aubergine mit gerösteten Pinienkerne

Ab 10 Personen: Fingerfood- Paket Gourmet- Feger  1,11,12,1

pro Person €13,95

- Gerollter Wrap mit Humus pikant, Tofu, Avokado und Salat VEGAN
- Falafeln Joghurt- Minz- Dip VEGAN
- Mini Veggie- Burger mit Soja- Patty, Humus und Rohkost VEGAN
- Pinsa Verde mit Bruschetta- Topping VEGAN
- Partybrötchen mit Partyschnitzel von der Pute, Salat und pikanter Sauce
- Currywurst mit pikanter Sauce und Brot

Ab 20 Personen: Rustikales Schlemmer-Bufferet  1,3,4,8,9,11,12,13

pro Person €19,30

- 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 bunte Salate
- Rustikales Vesperbrett: mit Kaminwürzen, Landjäger, roher Schinken, Pfefferschwarze, Griebenschmalz und Faßbutter mit Radieschen und Essigurke dekoriert.
- Bratensnack in Partygröße: 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 €22,90

- 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: Schwabenliebe



pro Person €16,95

- Kartoffelsalat, Karottensalat, Radieschensalat und knackiger Marktsalat mit Essig- Öl-Vinaigrette und feinem Joghurtdressing
- Gemüseselektion: Karotte, Broccoli, Zuckerschoten, Champignons VEGETARISCH
- Rinderbraten vom Kernbug in Trollingersauce
- Paniertes Putenschnitzel
- Spätzle und feines Kartoffelgratin

Ab 15 Personen: Almauftrieb



pro Person €18,25

- Kartoffelsalat, Karottensalat, Radieschensalat und knackiger Marktsalat mit Essig- Öl-Vinaigrette und feinem Joghurtdressing
- Schwäbischer Wurstsalat mit roten Zwiebelringe und Bauernbrot
- Steinchampignonragout mit gedämpften Semmelknödel VEGETARISCH
- Käsespätzle mit mildem Bergkäse und Zwiebelschmelze VEGETARISCH
- Schwäbischer Zwiebelkuchen VEGETARISCH
- Rinderzwiebelgulasch, zarte Rindfleischwürfel in dunkler Sauce

Ab 15 Personen: Lieblingsessen der Schwaben



pro Person €21,50

- Kartoffelsalat, Karottensalat, Radieschensalat und knackiger Marktsalat mit Essig- Öl-Vinaigrette und feinem Joghurtdressing
- Zarter Zwiebelrostbraten in Trollingersauce
- Filettöpfe vom Schweinemedailon mit frischen Waldpilzen und Rahmsauce
- Kartoffelgratin & Spätzle

Ab 15 Personen: unser Favorit



pro Person €18,25

- Große Salatbar: Grüner, Karotte, Radieschen, Gurke, Hirtensalat mit Schafskäse, Kartoffel, und Farfallesalat mit Babyspinat
- Filettöpfe vom Schweinemedailon mit frischem Steinchampignon und feiner Rahmsauce
- Paniertes Putenschnitzel
- Spätzle & Kartoffelgratin

Ab 15 Personen: Grüße vom Mittelmeer



pro Person €18,25

- Knackiger Marktsalat: grüne Salate mit saisonaler Rohkost und Dressing VEGAN
- 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 €18,25**

- Knackiger Marktsalat: grüne Salate mit saisonaler Rohkost und Dressing VEGAN
- 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 Picata Milanese

Ab 25 Personen: Heimatliebe  1,11,12,13 **pro Person €19,75**

- Knackiger Marktsalat: grüne Salate mit saisonaler Rohkost und Dressing VEGAN
- Würziges Pilzragout mit gedämpften Semmelknödel VEGETARISCH
- Käsespätzle mit mildem Bergkäse VEGETARISCH
- Zarte geschmorte Schweinebäckchen mit Karottengemüse
- Gefüllte Kalbsbrust mit Kartoffelsalat

Ab 25 Personen: Buffet0711  1,3,4,8,9,11,12,13 **pro Person €25,85**

- Antipasti- Selektion von 5 verschiedenen marinierten Gemüse VEGAN
- Rote- Bete- Salat mit Cassis- Vinaigrette und grünen Trauben VEGAN
- Gerollter Wrap mit Frischkäse, Rucola, Brikäse und Karottenstreifen VEGETARISCH
- Gemüsesalat mit mariniertem Feta VEGETARISCH
- Weintrauben- Salat mit Ziegenfrischkäse und Feigensenf VEGETARISCH
- Zweierlei Melonenkugeln mit mildem Parmaschinken
- Räucherfischselektion von 5 auserwählten Sorten mit Sahnemeerrettich
- Brotauswahl: Partybrötchen, Ciabatta und Baguette

Ofenwarm

- Böfflamott mit Spätzle und zarte Pfifferlinge
- Kleine gefüllte Cordon- bleu von der Pute mit Kartoffelgratin

Ab 25 Personen: Tafelfreuden  **pro Person €25,85**

- 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
- Weintrauben- Salat mit Ziegenfrischkäse und Feigensenf VEGETARISCH
- gefüllter Steinchampignon mit Frischkäse und Schnittlauchröllchen VEGETARISCH
- Glasnudeln mit Crevetten, Zuckerschoten, Paprika, Karotte und Cashewnüsse
- Okterpus- Carpaccio auf rotem Radicchio
- Brotauswahl: Partybrötchen, Ciabatta, Baguette
- **Ofenwarm:** Tagliatelle mit gebratenen Kräuterseitlinge VEGETARISCH
- Gemüseselektion: Karotte, Champignon, Broccoli, Zuckerschoten VEGETARISCH
- Rinderrouladen mit feiner Senf- Speck und Zwiebelfüllung und Spätzle

Freuen Sie sich auf cremige, schokoladene, fruchtige und knusprige Desserts. Nachfolgend haben wir einiges für Sie zusammengestellt, viel Freude beim Auswählen!

Bei einer Mindestbestellmenge von 15 Personen, können Sie sich 2-3 unterschiedliche Desserts zum Schöpfen aus der Schüssel bestellen. Preis pro Person 4,50

Bei einer Mindestbestellmenge von 10 Stück, können Sie das Dessert auch portioniert im Gläschen bestellen.

Preis pro Glas €2,95



In allen Dessert sind Allergene:

- 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
- Waldbeertopfen- Creme
- Calvados- Apfel- Creme
- Fruchtsalat mit frischen Früchten
- Limonenmascarpone mit frischen Früchten
- Mango- Mascarpone mit frischen exotischen Früchten
- Rabarberagout auf Cantuccini- Orangencreme
- Mousse au chocolat
- Mousse au white chocolat
- Mousse au white chocolat mit Minze und Erdbeeren
- Cappucino- Mousse
- Cantocchini- Mousse mit Weintrauben
- Tiramisu der italienische Klassiker
- Irih- Coffee- Crème mit Schokoladentalern
- Tiramisu mit Pfirsich und Amarettini
- Tiramisu mit Erdbeeren und Cantocchini
- Schwarzwaldcreme mit Sauerkirschen und Wiener Boden
- Beerentraum mit luftigen Bisquit
- Schokoladenflan mit Eierlikör
- Creme- Brûlée
- Bayerische Creme

Sie benötigen noch Zubehör? Gerne unterstütze ich Sie dabei.

- | | | |
|-----------------------------|--------------|----------------------------------|
| ○ Sektglas | €0,40 | die Rückgabe erfolgt ungereinigt |
| ○ Weinglas | €0,40 | die Rückgabe erfolgt ungereinigt |
| ○ Wasserglas | €0,40 | die Rückgabe erfolgt ungereinigt |
| ○ Vorspeisenteller | €0,25 | die Rückgabe erfolgt ungereinigt |
| ○ Speiseteller | €0,25 | die Rückgabe erfolgt ungereinigt |
| ○ Dessertteller | €0,25 | die Rückgabe erfolgt ungereinigt |
| ○ Speisemesser | €0,25 | die Rückgabe erfolgt ungereinigt |
| ○ Speisemesser | €0,25 | die Rückgabe erfolgt ungereinigt |
| ○ Speiselöffel | €0,25 | die Rückgabe erfolgt ungereinigt |
| ○ Kaffeelöffel, Kuchengabel | €0,25 | die Rückgabe erfolgt ungereinigt |

Wichtige Informationen:

Unsere Preise sind Nettopreise:

- 7 % Mehrwertsteuer bei Lieferung oder Selbstabholung der Speisen
- 19% Mehrwertsteuer bei Lieferung oder Selbstabholung der Speisen mit **Zubehör**.

- Die von mir angegebenen Preise in meinem Menüplan sind der momentanen wirtschaftlichen 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 Schadensforderungen an uns stellen können.

Mit herzlichen Grüßen

Partyservice Petra Seefried