

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

Menüplan Buffetpakete

2022/2023

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.

Deckblatt / Inhalt	01
Zusatzstoffe und Allergene	02
Kleine Bürorunde, Stilvoll Feiern, Vegetarisch vom Feinsten	03
Rustikales Schlemmerbuffet / 4- Jahreszeiten, Schwabenliebe	04
Almabtrieb / Lieblingsessen../unser Favorit / Grüße../ Traumreise	05
Heimatliebe / Buffet0711 / Tafelfreuden	06
Der Klassiker im Winter / Wintersonne / Dessert	07
Zubehör, Wichtige Informationen	07

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

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 €12,00

- 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
- Fleischküchle- Spieß auf Kartoffelsalatbett, aus dem Weckglas
- Fruchtsalat aus dem Weckglas

Ab 10 Personen Fingerfood- Paket: Stilvoll Feiern



1,9,8,3

pro Person €14,40

- Antipasti- Spießchen mit Paprika, Champignon, Zucchini und Oliven VEGAN
- Falafel mit Mango- Harisa- Chutney VEGAN
- Reismudelsalat mit Zuckerschoten, Karotten, Shitake- Pilze und Paprika VEGAN
- Weintrauben- Salat mit Ziegenfrischkäse und Feigensenf VEGETARISCH
- Vitello- tonnato vom Kalbstafelspitz mit Rucola
- Canapè mit Roastbeef und Balsamico- Zwiebeln
- Okterpus- Carpaccio mit Pistazienkrümmel auf Frisèesalat

Ab 15 Personen: Vegetarisch vom Feinsten



pro Person €13,10

- Große Salatbar: Grüner, Karotte, Kraut, Gurke, Hirtensalat mit Schafskäse, und Couscous mit Kichererbsen
- Alblinsen- Dal mit Kürbis und Basmati Reis
- Lasagne mit gerösteter Paprika, Zucchini und Ricotta

Ab 15 Personen: Rustikales Schlemmer-Bufferet



1,3,4,8,9,11,12,13

pro Person €17,60

- Kartoffelschaumsüppchen mit Steinpilzen
- 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
- Rustikales Vesperbrett: mit Kaminwurzeln, Landjäger, roher Schinken, Pfefferschwarze, Griebenschmalz und Faßbutter mit Radieschen und Essiggurke dekoriert.
- Bratensnack in Partygröße: Putenschnitzel, Fleischkühle und Hähnchenkeule
- Käseauswahl: Ausgewählte Hart- und Weichkäse mit Feigensenf und Weintrauben
- Brotauswahl: Partybrötchen, Kartoffelbrot, Baguette

Ab 15 Personen: 4- Jahreszeiten



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

Pro Person 19,35

- Antipasti- Selektion 5 verschiedene mariniertes und gebratenes Gemüse VEGAN
- Hirsebällchen mit Räuchtoufu VEGAN
- Waldpilz- Salat mit Pfifferlinge, Champignons, Perlzwiebel VEGETARISCH
- Spaghetti- Salat mit Pesto, Rucola und Tomaten VEGETARISCH
- Gemüsesalat mit mariniertem Feta VEGETARISCH
- Rote Bete- Quinoa- Salat mit Feta und Apfelwürfel VEGETARISCH
- Fruchtiger Glasnudelsalat mit Gambas, Zuckerschoten, Karotte und Cashewnüsse
- Vitello- tonnato gebratene Kalbfleischscheiben mit cremiger Thunfischsauce
- Rosmarinschinken, hauchdünn geschnitten mit Parmesanblättern auf Rucola
- Räucherfisch- Selektion von 5 verschiedenen Räucherfischen mit Sahnemeerrettich
- Käseauswahl, ausgewählte Hart- und Weichkäse mit Feigensenf und Weintrauben
- Brotauswahl: Partybrötchen, Ciabatta und Baguett

Ab 15 Personen: Schwabenliebe



pro Person €15,00

- Kartoffelsalat, Karottensalat, Rote Bete Salat, Feldsalat mit Linsentopping
- Rinderbraten vom Kernbug in Trollingersauce
- Paniertes Putenschnitzel (Partygröße)
- Spätzle & feines Kartoffelgratin
- Gemüseauswahl: Karotte, gelbe Rübe, Broccoli, Zuckerschoten VEGETARISCH

Ab 15 Personen: Almatrieb



pro Person €15,80

- Kartoffelsalat, Karottensalat, Weißkrautsalat, knackig grüner Marktsalat mit Vinaigrette
- Würziges Pilzragout mit gedämpften Semmelknödel VEGETARISCH
- Käsespätzle mit mildem Bergkäse und Zwiebelschmelze VEGETARISCH
- Schwäbischer Kartoffelkuchen VEGETARISCH
- Rinderzwiebelgulasch, zarte Rindfleischwürfel in dunkler Sauce
- Schwäbische Maultaschen mit Zwiebelschmelze

Ab 15 Personen: Lieblingessen der Schwaben



pro Person €17,80

- Kartoffelsalat, Karottensalat, Weißkrautsalat, Feldsalat
- Zarter Zwiebelrostbraten in Trollingersauce
- Filettöpfe vom Schweinemedallion mit frischen Waldpilzen und Rahmsauce
- Gebratene Serviettenknödel in Butter & Spätzle

Ab 15 Personen: unser Favorit



pro Person €15,10

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

Ab 15 Personen: Grüße vom Mittelmeer



pro Person €15,40

- Knackiger Marktsalat: grüne Salate mit saisonaler Rohkost und Dressing
- Griechischer Salat am Spieß VEGETARISCH
- Gefülltes Schweineschnitzel mit Schafkäse, getr. Tomaten und Pinienkerne
- Toskanisches Hähnchenbrustfilet mit Zitronen Pfeffer
- Würziges Backofengemüse mit Kartoffelgratin
- Gemüselasagne mit Zucchini, Karotte, Zwiebeln und Blattspinat mit Mozzarella

Ab 15 Personen: Traumreise



pro Person €17,35

- Kleine Salatbar: Feld, Eisberg, Karotte, Bohnen und Rote Bete Salat VEGETARISCH
- Große Gnocchi mit Parmesanblätter und Tomatenpesto VEGETARISCH
- Sizilianisches Caponata- Gemüse VEGETARISCH
- Teriyaki- Lachs mit Erdnüsse, Zuckerschoten und Reisnudeln
- Gefüllte Maispoularde mit Blattspinat und Mozzarella

Ab 25 Personen: Heimatliebe



1,11,12,13

pro Person €18,80

- Kartoffel, Kraut, Rettich und Feldsalat mit Linsentopping
- Würziges Pilzragout mit gedämpften Semmelknödel VEGETARISCH
- Lauchtartelette mit feinem Bergkäse und Champignons VEGETARISCH
- Saftiger Schweinebraten mit feiner Rahmsauce und Spätzle
- Gespickter Rinderschmorbraten mit Blaukraut und Serviettenknödel

Ab 25 Personen: Buffet0711



1,3,4,8,9,11,12,13

pro Person €25,90

- Feldsalat mit Linsentopping
- Rote- Bete- Salat mit Cassis- Vinaigrette und grünen Trauben VEGETARISCH
- Orangen- Fenchelsalat mit Granatapfelkerne VEGETARISCH
- Weintrauben- Salat mit Ziegenfrischkäse und Feigensenf VEGETARISCH
- Kürbis- Kartoffelsalat
- Räucherfischselektion von 5 auserwählten Sorten mit Sahnemeerrettich
- Quiche Lorraine Törtchen mit Lauch, Speck oder Kürbis
- Brotauswahl: Partybrötchen, Ciabatta und Baguette
- Geschmorte Schweinebäckchen mit Alblinsen und Spätzle
- Sanft gegarte Rinderrouladen mit Kartoffelklöße und Blaukraut

Ab 25 Personen: Tafelfreuden



pro Person €25,90

- 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 Lauch VEGETARISCH
- Orangen- Fenchelsalat mit Granatapfelkerne VEGETARISCH
- gefüllter Steinchampignon mit Frischkäse und Schnittlauchröllchen VEGETARISCH
- Fruchtiger Glasnudelsalat mit gebratenen Gambas
- Stremel- Lachsfilet mit gehobelten Meerrettich und frische Salate
- Brotauswahl: Partybrötchen, Ciabatta, Baguette
- Gekochter Kalbstafelspitz auf Kürbislinen mit Spinat und Salzkaroffeln
- Filettöpfe vom Schweinemedailon mit Steinchampignon und Rahmsauce und Spätzle
- Gemüseselektion: Karotte, gelbe Rübe, Broccoli, Zuckerschoten VEGETARISCH

Ab 30 Personen: der Klassiker im Winter



pro Person €16,45

- Feldsalat mit Linsentopping
- Zartes Rehragout mit gefüllten Preiselbeerbirnen und Spätzle
- Knusprig gebratene Gänsebrust mit Kartoffelknödel
- Gemüseselektion: Broccoli, Karotte, gelbe Rübe, Erbsen

Ab 20 Personen: Wintersonne



pro Person €22,30

- Festtagssuppe mit Mark, Grießklößchen, Suppenmaultaschen und Flädle
- Kleine Salatbar: Feld, Karotte, Weißkraut und Rote Bete Salat
- Kürbisrahmgulasch mit Kartoffelwürfel VEGETARISCH
- Gefüllte Kalbsbrust mit Herzhafer Brotfüllung mit Kartoffelsalat
- Geschmorter Hirschbraten mit Sahnwirsing und Spätzle

Sie benötigen noch Zubehör? Gerne unterstütze ich sie dabei.

○ Sektglas	€0,30	<i>die Rückgabe erfolgt ungereinigt</i>
○ Weinglas	€0,30	<i>die Rückgabe erfolgt ungereinigt</i>
○ Wasserglas	€0,30	<i>die Rückgabe erfolgt ungereinigt</i>
○ Vorspeiseteller	€0,25	<i>die Rückgabe erfolgt ungereinigt</i>
○ Speiseteller	€0,25	<i>die Rückgabe erfolgt ungereinigt</i>
○ Dessertteller	€0,25	<i>die Rückgabe erfolgt ungereinigt</i>
○ Speisemesser	€0,25	<i>die Rückgabe erfolgt ungereinigt</i>
○ Speisemesser	€0,25	<i>die Rückgabe erfolgt ungereinigt</i>
○ Speiselöffel	€0,25	<i>die Rückgabe erfolgt ungereinigt</i>
○ Kaffeelöffel, Kuchengabel	€0,25	<i>die Rückgabe erfolgt ungereinigt</i>

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 **Rückgabe** der vorgereinigten leeren Behältnisse erfolgt nach Absprache mit Ihrem Partyservice

Mit herzlichen grüßen

Partyservice Petra Seefried