

Partyservice  
Petra Seefried  
Ziegeleistr. 14 /1  
70825 Münchingen  
07150/8829  
0174/3288931  
www.partyservice-  
seefried.de  
[info@partyservice-  
seefried.de](mailto:info@partyservice-<br/>seefried.de)

# Menüplan Buffetpakete

## 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.

<b>Deckblatt / Inhalt</b>	<b>01</b>
<b>Zusatzstoffe und Allergene</b>	<b>02</b>
<b>Kleine Bürorunde, Stilvoll Feiern, Gourmet – Feger</b>	<b>03</b>
<b>Rustikales Schlemmerbuffet / 4- Jahreszeiten, Schwabenliebe</b>	<b>04</b>
<b>Almauftrieb / Lieblingsessen../unser Favorit / Grüße../ Traumreise</b>	<b>05</b>
<b>Vegan vom feinsten / Heimatliebe / Buffet0711 / Tafelfreude</b>	<b>06</b>
<b>Grillbuffet / Zubehör</b>	<b>07</b>
<b>Wichtige Informationen</b>	<b>08</b>

## 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 €12,78**

- Griechischer Salat am Spieß mit Tomate, Salatgurke, Olive und Käse VEGETARISCH
- gerollter Wrap mit Frischkäse, Brie, Rucola und Tomate VEGETARISCH
- Partyaugenbrötchen 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 €16,20**

- 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
- Fruchtiger Glasnudelsalat mit gebratenen Gambas und Erdnüsse
- Vitello- tonnato vom Kalbstafelspitz mit Rucola
- Canapè mit Roastbeef und Balsamico- Zwiebeln
- Zweierlei Melone mit mildem Parmaschinken

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

**pro Person €13,90**

- 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 Kaminwurzeln, Landjäger, roher Schinken, Pfefferschwarze, Griebenschmalz und Faßbutter mit Radieschen und Essiggurke dekoriert.
- Bratensnack in Partygröße: Putenschnitzel, Fleischkühle 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 €22,00**

- Antipasti- Selektion 5 verschiedene mariniertes und gebratenes Gemüse VEGAN
- Linsenbällchen nach Indischer Art mit Mango Chutney VEGAN
- Waldpilz- Salat mit Pfifferlinge, Champignons, Perlzwiebel VEGETARISCH
- Spaghetti- Salat mit Pesto, Ruccola und Tomaten VEGETARISCH
- Gemüsesalat mit mariniertem Feta VEGETARISCH
- Gefüllter Steinchampignon mit Frischkäse und Schnittlauchröllchen VEGETARISCH
- Zweierlei Melonenkugel mit mildem Parmaschinken
- 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
- Käselektion, ausgewählte Hart- und Weichkäse mit Feigensenf und Weintrauben
- Brotauswahl: Partybrötchen, Ciabatta und Baguette

### Ab 15 Personen: Schwabenliebe



**pro Person €15,75**

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

**Ab 15 Personen: Almauftrieb**



**pro Person €16,82**

- 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 €19,75**

- 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 €15,85**

- 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**



9

**pro Person €15,85**

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

**Ab 15 Personen: Traumreise**



**pro Person €19,75**

- Kleine Salatbar: grüner, Karotte, Tomate und Radieschen Salat VEGETARISCH
- Gerollter Wrap: mit Frischkäse, Brie, Tomate, Karotte, grüne Salate VEGETARISCH
- Große Gnocchi mit Parmesanblätter und Tomatenpesto VEGETARISCH
- Sizilianisches Caponata- Gemüse VEGETARISCH
- Rosmarinkartoffeln
- Saltimbocca vom Kalb umhüllt mit mildem Parmaschinken und Salbeiblätter
- Gefüllte Maispoularde mit Blattspinat und Mozzarella

**Ab 15 Personen: Vegan vom Feinsten** 

**pro Person €13,70**

- Knackiger Sommersalat, verschiedene grüne Salate mit Rohkost und Dressing
- Zucchini-päckchen mit Hirse- Linsen- Füllung und Curryreis
- Lasagne mit gerösteter Paprika, Zucchini und Ricotta

**Ab 25 Personen: Heimatliebe**  1,11,12,13

**pro Person €19,75**

- Knackiger Sommersalat mit Rohkost und Dressing
- 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
- Gemüsesalat mit mariniertem Feta VEGETARISCH
- Weintrauben- Salat mit Ziegenfrischkäse und Feigensenf VEGETARISCH
- Quiche Lorraine Törtchen mit Lauch
- Tafelspitzsülze mit Meerrettich
- 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 €24,00**

- 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
- Weintrauben- Salat mit Ziegenfrischkäse und Feigensenf 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
- **Ofenwarm:** Kalbfleisch- Involtini mit grünem Olivenpesto und Parmesan- Polenta (Seite 7 )

- Filettöpfele vom Schweinemedailon mit Steinchampignon und Rahmsauce und Spätzle
- Gemüseselektion: Karotte, Champignon, Broccoli, Zuckerschoten VEGETARISCH

**Ab 30 Personen: unser Grill- Buffet**  **pro Person €27,30**

- Thai- Mango- Möhren-Salat VEGAN
- Antipasti- Selektion von 5 verschiedenen marinierten Gemüsen VEGAN
- Reismudelsalat mit Zuckerschoten und Tomaten VEGAN
- Taboulè mit Cocktailtomaten, Salatgurke, Paprika... VEGAN
- Gerollter Wrap mit Frischkäse, Rucola, Brikäse und Karottenstreifen VEGETARISCH
- Zucchini- Tomaten- Salat alla Caprese VEGETARISCH
- Hirtensalat mit Schafskäse VEGETARISCH
- Schwäbischer Kartoffelsalat VEGETARISCH
- Zweierlei Melonenkugel auf mildem Parmaschinken mit Minze
- Brotauswahl: Ciabatta & Partybrötchen

**Grillgut mit Gasgrill**

- Gemüsespieß mit Drillingkartoffel, Paprika, Zucchini und Champignon VEGAN
- Grillkäse mit Zitronensalsa VEGETARISCH
- Rostbratwurst und rote Wurst mit Senf und Ketchup
- Maishähnchenbrust mit Zitronenpfeffer
- Entrecote vom Rind sehr zart und saftig
- Kräuterbutter, Bruschetta mit Tomaten und Knoblauch, Tzatziki

**Sie benötigen noch Zubehör? Gerne unterstütze ich sie dabei.**

- |                             |              |   |
|-----------------------------|--------------|---|
| ○ Sektglas                  | <b>€0,35</b> | <i>die Rückgabe erfolgt ungereinigt</i> |
| ○ Weinglas                  | <b>€0,35</b> | <i>die Rückgabe erfolgt ungereinigt</i> |
| ○ Wasserglas                | <b>€0,35</b> | <i>die Rückgabe erfolgt ungereinigt</i> |
| ○ Vorspeiseteller           | <b>€0,25</b> | <i>die Rückgabe erfolgt ungereinigt</i> |
| ○ Speiseteller              | <b>€0,25</b> | <i>die Rückgabe erfolgt ungereinigt</i> |
| ○ Dessertteller             | <b>€0,25</b> | <i>die Rückgabe erfolgt ungereinigt</i> |
| ○ Speisemesser              | <b>€0,25</b> | <i>die Rückgabe erfolgt ungereinigt</i> |
| ○ Speisemesser              | <b>€0,25</b> | <i>die Rückgabe erfolgt ungereinigt</i> |
| ○ Speiselöffel              | <b>€0,25</b> | <i>die Rückgabe erfolgt ungereinigt</i> |
| ○ Kaffeelöffel, Kuchengabel | <b>€0,25</b> | <i>die Rückgabe erfolgt ungereinigt</i> |

**Wichtige Informationen:**

**Die von mir angegebenen Preise in meinem Menüplan sind der momentanen wirtschaftlichen Situation angepasst worden.**

**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**