

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

Menüplan Buffetpakete

2024

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, Gourmet – Feger	03/1
Vegan vom Feinsten	03/2
Rustikales Schlemmerbuffet / 4- Jahreszeiten, Schwabenliebe	04
Almauftrieb / Lieblingsessen../unser Favorit / Grüße../ Traumreise	05
Heimatliebe / Buffet0711 / Tafelfreuden	06
Grillbuffet / Zubehör/ wichtige Informationen	0

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 €13,35

- 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
- 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 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- Mlnz- 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 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
- Lasagne mit gerösteter Paprika, Zucchini, Süßkartoffel, Aubergine mit gerösteten Pinienkerne

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 Essiggurke dekoriert.
- Bratensnack in Partygröße: Putenschnitzel, Fleischkühle und Hähnchenkeule
- Käseselektion: 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
- Fruchtiger Glasnudelsalat mit Gambas, Zuckerschoten, Karotte und Cashewnüsse
- Vitello- tonnato gebratene Kalbfleischscheiben mit cremiger Thunfischsauce
- Salami Abruzzese, hauchdünn geschnitten mit Parmesanbrösel
- Räucherfisch- Selektion von 5 verschiedenen Räucherfischen mit Sahnemeerrettich
- Käseselektion, ausgewählte Hart- und Weichkäse mit Feigensenf und Weintrauben
- Brotauswahl: Partybrötchen, Ciabatta und Baguette

Ab 15 Personen: Schwabenliebe



pro Person €16,75

- 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 & feines Kartoffelgratin
- Gemüseselektion: Karotte, Broccoli, Zuckerschoten und Champignons

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 Kartoffelkuchen VEGETARISCH
- Rinderzwiebelgulasch, zarte Rindfleischwürfel in dunkler Sauce

Ab 15 Personen: Lieblingessen der Schwaben



pro Person €20,75

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

Ab 15 Personen: unser Favorit



pro Person €17,75

- Große Salatbar: Grüner, Karotte, Radieschen, 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 €17,75

- 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 €17,75

- 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
- Klassische italienische Bolognese Lasagne

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
- Gemüsesalat mit mariniertem Feta VEGETARISCH
- Weintrauben- Salat mit Ziegenfrischkäse und Feigensenf VEGETARISCH
- Zweierlei Melonenkugeln mit mildem Parmaschinken
- Marinierter Tafelspitz mit Meerrettich- Vinaigrette und frischen Kräuter
- Räucherfischelektion 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
- Fruchtiger Glasnudelsalat mit gebratenen Gambas
- Okterpus- Carpaccio auf rotem Radicchio
- Brotauswahl: Partybrötchen, Ciabatta, Baguette
- **Ofenwarm:** Tagliatelle mit gebratenen Kräuterseitlinge VEGETARISCH
- Gemüseselektion: Karotte, Champignon, Brockoli, Zuckerschoten VEGETARISCH
- Rinderrouladen mit feiner Senf- Speck und Zwiebelfüllung
- Spätzle

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 | €0,35 | <i>die Rückgabe erfolgt ungereinigt</i> |
| ○ Weinglas | €0,35 | <i>die Rückgabe erfolgt ungereinigt</i> |
| ○ Wasserglas | €0,35 | <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 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.

Mit herzlichen Grüßen

Partyservice Petra Seefried

