

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

Menüplan

2021/2022

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 uns, für sie aktiv werden zu können**

Inhalt

Deckblatt	01
Inhalt	02
Zusatzstoffe und Allergene	03
Fingerfood : Feines und Herzhaftes/ Haube und Boden	04
Fingerfood: Sandwich / Burger / Stäbchen und Spieße	05
Fingerfood: Stäbchen / Spieße, Päckchen und Rollen	06
Fingerfood: Glas und Deckel	07/ 08
Fingerfood: Glas und Deckel / Ofenwarm	08
Verschiedene Suppen / kleine Bürorunde	09
Stilvoll Feiern / Rustikales Schlemmerbuffet / 4 Jahreszeiten	10
Schwabenliebe / Almbtrieb / Lieblingsessen der Schwaben /	11
Unser Favorit	
Grüße vom Mittelmeer / Traumreise / Vegetarisch vom Feinsten / Heimatliebe	12
Buffet0711 / Tafelfreunden / Zubehör	13
Dessert, wichtige Informationen	14

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: Canapé Crostini Brötchenhälfte

Gekochter und roher Schinken, Wurst, Salat, Butter	€1,90	€1,90	€1,90	   
 1,8,12,				
Roastbeef mit Meerrettich Mayonnaise Salat, Butter	€1,95	€1,95	€1,95	   1, 11
Parmaschinken, Rucola, Tomatenpesto und Parmesan	€1,90	€1,90		  8
Rosmarinschinken, Gorgonzolacreme Salat, Butter	€1,90	€1,90	€1,90	  1,3,8,13
Salami Abruzzese Italienisch, Salat und Butter	€1,90	€1,90		  8
Frischkäse, Hartkäse, Weichkäse, Salat, Butter	€1,90	€1,90	€1,90	  3
Räucherlachs mit Sahnemeerrettich, Salat, Butter	€2,00	€2,00	€2,50	   3,4,11,12
Graved- Lachs mit Dill-Senfsauce Salat und Butter	€2,00	€2,00	€2,50	  
Forellencreme mit Salatgurke und frischem Dill	€1,90	€ 1,90		   13,11,12
Partylaugenbrötchen mit gek. Schinken, Hartkäse, Salat und Butter			€1,70	  1,3,8
Tramezzini mit Büffelmozzarella	VEGETARISCH		€1,95	  1,11
Vollkornbrot- Schnittchen mit verschiedene Frischkäse	VEGETARISCH		€1,70	 

Die Mindestbestellmenge beträgt 10 Stück je Sorte

Sandwich:




Sandwich mit gekochtem Schinken, Salat ,Salatgurke, Tomate, Mayonnaise €1,90  1,8,11




Sandwich mit Räucherlachs mit Sahnemeerrettich, Salat, Butter €1,90   
3,4,11,12

Sandwich mit Frischkäse, Hartkäse, Weichkäse, Salat, Butter €1,90   
3


Kleine Burger mit maximalem Geschmack:


Mini Veggie- Burger mit Soja- Patty, Humus und Rohkost €1,95   


Mini Burger der klassische Hamburger, Rindfleisch- Patty, Essiggurke, Tomate €1,95   
1,11

Mini Burger mit Leberkäse- Pflanze mit Bergkäse und Salat €1,95   
1,8,11

Stäbchen und Spieße:

Griechischer Salat mit Tomate, Salatgurke, Olive und Käse €1,60  9


Tomate- Mozzarella- Spieß mit Basilikumpesto €1,40  



































Zucchini- Frischkäseröllchen mit Minze und Rucola €1,40 

Auberginen- ziegenkäse- Röllchen mit Raita- Sauce €1,40 

Antipasti- Spießchen mit Paprika, Champignon, Zucchini und Oliven €1,60

Tortenbriespieß mit feiner Gorgonzola- Creme €1,40  9

Hartkäse Würfel am Spieß mit Weintrauben und Oliven €1,20  9








<u>Hähnchen- Spieß mit Zucchini- Karottenröllchen und Zucchini- Tsatsiki</u>	€1,60	  
<u>Hähnchen- Spieß Yakitori</u>	€1,40	  1,3,12
<u>Hackfleischbällchen am Spieß mit Essiggurken- Röllchen</u>	€1,25	  
<u>Garnelenspieß mit würziger Peperoni Note</u>	€1,95	
<i>Päckchen und Rollen:</i>		
<u>Frühlingsröllchen mit knackigem Gemüse VEGAN</u>	€1,15	  1,12
<u>Filo- Röllchen mit scharfen Hackfleisch</u>	€1,35	
<u>Schinkenhörnchen mit herzhafter Schinken- Käsefüllung</u>	€1,50	   8
<u>Quiche Lorraine- Törtchen mit Lauch oder Spargel oder Speckwürfel</u>	€1,60	   8
<u>Quiche Lorraine Törtchen mit Räucherlachs</u>	€1,70	  
		
<u>Grissini mit Parmaschinken und Rucola umhüllt</u>	€1,15	 8
<u>Gerollter Wrap mit Humus pikant ,Tofu, Avocado, und Salat</u>	VEGAN €1,60	 
<u>Gerollter Wrap mit Frischkäse, Brie, Rucola Karotte und Tomate VEGETARISCH</u>	€1,50	 
<u>Gerollter Wrap mit Putenschinken, gekochtem Ei, Salat und Remoulade</u>	€1,60	   8
<u>Gerollter Wrap mit Thunfisch, gekochtem Ei, frische Salate</u>	€1,60	  
<u>Kleine gefüllte Tomaten mit Couscous und Mozzarella</u>	VEGETARISCH €1,15	 

Flying Food, Leckereien aus dem Glas sind Raffiniert! Ihre Gäste werden davon begeistert sein. Durch eine adäquate, moderne Präsentation werden sie auf kulinarische Entdeckungreise geschickt.

Die Mindestbestellmenge beträgt 10 Stück je Sorte

Glas und Deckel:

<u>Buntes Rohkostarrangement mit herzhafter Kräuter- Vinaigrette</u>	VEGAN	€1,70	
<u>Spaghetti Salat mit Pesto Rucola und getrockneten Tomaten</u>	VEGAN	€1,70	 
<u>Farfalle Salat mit Blattspinat, getrockneten Tomaten, Pinienkerne</u>	VEGAN	€1,70	
<u>Orangen- Fenchel- Salat mit Granatapfelkerne</u>	VEGAN	€1,70	 
<u>Süßkartoffel- Orange- Cashew Salat</u>	VEGAN	€1,70	 
<u>Reisnudelsalat mit Zuckerschoten Karotten, Shitake- Pilze und Paprika</u>	VEGAN	€1,80	 
<u>Bulgur- Salat mit Avokado und Petersile</u>	VEGAN	€1,70	 
<u>Roter Linsensalat mit Eierwürfel auf Friseesalat</u>	VEGETARISCH	€1,70	 
<u>Couscous- Salat mit Tomate, Salatgurke, Paprika und Feta</u>	VEGETARISCH	€1,70	
<u>Rote Bete- Quinoa- Salat mit Feta und Apfelwürfel</u>	VEGETARISCH	€1,70	
<u>Orecchiette- Hähnchensalat mit Datteltomaten und Mozzarella</u>		€ 1,70	  
<u>Maultäschchensalat mit Datteltomaten Mozzarella Kräuter- Vinaigrette</u>		€1,70	  
<u>Schweinefilet- Spieß paniert auf Kartoffelsalatbett</u>		€2,35	  
<u>Fleischkühle- Spieß auf Kartoffelsalatbett</u>		€2,00	  
<u>Vitello tonnato vom Kalbstafelspitz mit Rucola</u>		€2,00	 1,3

<u>Schwäbischer Wurstsalat mit Essiggurke und roten Zwiebelringe</u>	€1,70	 3,8,11,13
<u>Schweizer Wurstsalat mit Käse Essiggurke und roten Zwiebelringe</u>	€1,70	   3,8,11,13
<u>Shrimps- Cocktail mit feinen Eismeergarnelen mit Ananas und Mandarinen</u>	€1,80	 1,3,11,12
<u>Würzige Garnelen mit Avokadowürfel und Zitrone</u>	€1,95	
<u>Okterpus- Carpaccio mit Pistazienkrümmel auf Friseesalat</u>	€2,35	
<u>Fruchtiger Glasnudelsalat mit gebratenen Gambas und gerösteten Erdnüsse</u>	€1,95	  
<u>Penne mit Thunfisch auf sizilianische Art</u>	€1,70	  9
<i>Fingerfood Ofenwarm: angerichtet in kleinen Löwentopfterrinchen</i>		
<i>Die Mindestbestellmenge beträgt 10 Stück je Sorte</i>		
<i>Vegan:</i>		
<u>Gemüseschaschlick: Drillingkartoffel, Paprika, Zucchini, Champignon mit Petersilienpesto</u>	€2,50	
<u>Würziges Ragout: Zucchini, Aubergine, Paprika, Karotte und fruchtiger Tomatensauce</u>	€2,50	
<i>Vegetarisch:</i>		
<u>Gebackene Süßkartoffeln mit Feta und Zucchini</u>	€3,00	 
<u>Sizilianisches Caponata- Gemüse</u>	€2,35	
<u>Überbackene Käsespätzle mit mildem Bergkäse und Zwiebelschmelze</u>	€2,35	  
<i>Herzhaftes:</i>		
<u>Currywurst mit pikanter Sauce und Partybrötchen</u>	€3,00	 3,8,11,13
<u>Suppenmaultaschen geschmelzt mit Zwiebeln</u>	€2,95	  

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.

Kürbis- Kokos- Suppe	VEGAN	€3,50	
Möhrensuppe asiatisch mit Kokosmilch und Peperoni	VEGAN	€3,50	
Kartoffellauchsuppe mit Schnittlauchröllchen	VEGETARISCH	€3,00	€6,00  
Süßkartoffel- Chili- Suppe	VEGETARISCH	€3,50	
Tomatencremesuppe	VEGETARISCH	€3,50	
Kartoffelschaumsüppchen mit Steinpilzen	VEGETARISCH	€3,50	
Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle und Schnittlauchröllchen		€3,00	   
Rinderkraftbrühe mit Grießklöschen oder Suppenmaultaschen		€ 3,00	   
Festtagssuppe mit Mark, Grießklöschen, Suppenmaultaschen und Flädle		€3,50	   
Gulaschsuppe nach ungarischer Art		€3,00	€6,00 

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 €10,35

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

Ab 10 Personen Fingerfood- Paket: *Stilvoll Feiern*



pro Person €14,00

- Antipasti- Spießchen mit Paprika, Champignon, Zucchini und Oliven VEGAN
- Vitello- tonnato vom Kalbstafelspitz mit Rucola
- Canapè mit Jakobsmuscheln und süßer Chilisauce
- Canapè mit Roastbeef und Balsamico- Zwiebeln
- Zweierlei Melonenkugeln mit mildem Parmaschinken
- Reismudelsalat mit Zuckerschoten, Karotten, Shitake- Pilze und Paprika VEGAN
- Weintrauben- Salat mit Ziegenfrischkäse und Feigensenf

Ab 15 Personen: *Rustikales Schlemmer-Bufferet*



pro Person €15,90

- Kartoffelschaumsüppchen mit Steinpilzen
- Kartoffelsalat, Weißkrautsalat mit Kümmel und Speck, Nudelsalat mit Mais, Erbsen, Essiggürkle, Paprikawürfel und würzigem Senfdressing
- Partymaultaschen 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 Essigurke dekoriert.
- Bratensnack in Partygröße: Putenschnitzel, Fleischkühle und Hähnchenkeule
- Käselektion: Ausgewählte Hart- und Weichkäse mit Feigensenf und Weintrauben
- Brotauswahl: Partybrötchen, Kartoffelbrot, Baguette

Ab 15 Personen: *4- Jahreszeiten*



Pro Person 17,40

- Antipasti- Selektion 5 verschiedene mariniertes und gebratenes Gemüse 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
- Käselektion, ausgewählte Hart- und Weichkäse mit Feigensenf und Weintrauben
- Brotauswahl: Partybrötchen, Ciabatta und Baguette

Ab 15 Personen: Schwabenliebe



pro Person €13,60

- Schwäbischer Kartoffelsalat, Karottensalat, Weißkrautsalat, knackig grüner Marktsalat mit Vinaigrette
- Rinderbraten vom Kernbug in Trollingersauce
- Paniertes Putenschnitzel (Partygröße)
- Spätzle & feines Kartoffelgratin
- Gemüseselektion: Karotte, gelbe Rübe, Broccoli, Zuckerschoten VEGETARISCH

Ab 15 Personen: Almabtrieb



pro Person €13,75

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

Ab 15 Personen: Lieblingessen der Schwaben



pro Person €16,35

- Kartoffelsalat, Karottensalat, Weißkrautsalat, knackig grüner Marktsalat mit Vinaigrette
- Zarter Zwiebelrostbraten in Trollingersauce
- Filettöpfe vom Schweinemedallion mit frischen Waldpilzen und Rahmsauce
- Gebratene Schupfnudeln und Spätzle

Ab 15 Personen: unser Favorit



pro Person €13,55

- 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 €14,00

- Knackiger Marktsalat: grüne Salate mit saisonaler Rohkost und Dressing
- Griechischer Salat am Spieß VEGETARISCH
- Gefülltes Schweineschnitzel mit Schaskäse, 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 €13,92

- Kleine Salatbar: Feld, Karotte, Tomate und Rote Bete Salat VEGETARISCH
- Gerollter Wrap: mit Frischkäse, Brie, Tomate, Karotte, Ruccola VEGETARISCH
- Saltimbocca vom Kalb mit mildem Parmaschinken umhüllt mit Rosmarinkartoffeln
- Gefülltes Perlhuhnbrüstchen mit Blattspinat und Mozzarella
- Große Gnocchi mit Parmesanblätter und Tomatenpesto VEGETARISCH
- Sizilianisches Caponata- Gemüse VEGETARISCH

Ab 15 Personen: Vegetarisch vom Feinsten



pro Person €12,25

- Große Salatbar: Grüner, Karotte, Kraut, Gurke, Hirtensalat mit Schafskäse, und Farfallesalat mit Babyspinat
- Gebackene Süßkartoffeln mit Feta und Zucchini
- Lasagne mit gerösteter Paprika, Zucchini und Ricotta

Ab 25 Personen: Heimatliebe



1,11,12,13

pro Person €14,90

- Weißkrautsalat mit oder ohne Kümmel und Speck, Rettichsalat mit roten Zwiebeln,
- Schwäbischer Kartoffelsalat
- schwäbischer Wurstsalat mit roten Zwiebelringe
- Brotkorb: Bauernbrot, Kartoffelbrot
- Saftiger Schweinebraten mit feiner Rahmsauce
- Paniertes Backhändel (Hähnchenbrust) mit Preiselbeeren
- Würziges Pilzragout mit gedämpften Semmelknödel VEGETARISCH
- Käsespätzle mit mildem Bergkäse und Zwiebelschmelze VEGETARISCH

Ab 25 Personen: Buffet0711



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

pro Person €23,50

- Antipasti- Selektion von 5 verschiedenen marinierten Gemüse VEGAN
- Rote- Bete- Salat mit Cassis- Vinaigrette und grünen Trauben VEGETARISCH
- Orangen- Fenchelsalat mit Granatapfelkerne VEGETARISCH
- Weintrauben- Salat mit Ziegenfrischkäse und Feigensenf VEGETARISCH
- Tafelspitzsülze mit Meerrettich
- Räucherfischelektion von 5 auserwählten Sorten mit Sahnemeerrettich
- Quiche Lorraine Törtchen mit Lauch, Speck oder Kürbis
- Brotauswahl: Partybrötchen, Ciabatta und Baguette
- Böfflamott mit Spätzle und breite Bohnen
- 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
- Filettöpfe vom Schweinemedailon mit Steinchampignon und Rahmsauce und Spätzle
- Gemüseselektion: Karotte, gelbe Rübe, Broccoli, Zuckerschoten VEGETARISCH

Sie benötigen noch Zubehör? Gerne unterstütze ich sie dabei.

- | | | |
|-----------------------------|--------------|---|
| ○ Sektklas | €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> |
| ○ Vorspeisenteller | €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> |

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 2,95

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

Preis pro Glas €1,95



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
- 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
- Schokoladenflan mit Eierlikör
- Creme- Brûlée

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