

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

## 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.

<b>Deckblatt / Inhalt</b>	<b>01</b>
<b>Zusatzstoffe und Allergene</b>	<b>02</b>
<b>Kleine Bürorunde, Stilvoll Feiern, Rustikale Schlemmerbuffet</b>	<b>03</b>
<b>4- Jahreszeiten, Schwabenliebe, Almatrieb</b>	<b>04</b>
<b>Lieblingsessen der Schwaben, unser Favorit,</b>	<b>05</b>
<b>Grüße vom Mittelmeer, Traumreise</b>	<b>05</b>
<b>Vegetarisch vom Feinsten, Heimatliebe</b>	<b>06</b>
<b>Tafelfreuden, Zubehör, Wichtige Informationen</b>	<b>07</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 €10,35**

- Partylaugenbrötchen 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**



1,9,8,3

**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-Buffer**



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

**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 Essiggurke dekoriert.
- Bratensnack in Partygröße: Putenschnitzel, Fleischküchle und Hähnchenkeule
- Käseselektion: 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 17,40**

- Antipasti- Selektion 5 verschiedene mariniertes und gebratenes Gemüse VEGAN
- Waldpilz- Salat mit Pfifferlinge, Champignons, Perlzwiebel VEGETARISCH
- Spaghetti- Salat mit Pesto, Ruccola 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
- Gemüselektion: Karotte, gelbe Rübe, Broccoli, Zuckerschoten VEGETARISCH

**Ab 15 Personen: Almatrieb**



**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 Schweinemedailon 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 Schweinemedailon 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 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 €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
- Räucherfischselektion 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.**

- |                             |              |   |
|-----------------------------|--------------|---|
| ○ Sektglas                  | <b>€0,30</b> | <i>die Rückgabe erfolgt ungereinigt</i> |
| ○ Weinglas                  | <b>€0,30</b> | <i>die Rückgabe erfolgt ungereinigt</i> |
| ○ Wasserglas                | <b>€0,30</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**

**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**