

Kreicha

Rustikaler Partyservice

*Der Partyservice,
den sich jeder
leisten kann*



*Ein Hochgenuss für Ihren Gaumen
den Sie so schnell nicht vergessen.*

Jürgen Kreicha
Feldstraße 14
64646 Heppenheim

Telefon: 06252 - 6319
Fax: 06252 - 6327

www.rustikaler-party-service.de



SUPPEN

1. *Pizzasuppe* *(3,4,8)

2. *Gulaschsuppe* *(1,6)

3. *Käsecremesuppe* *(8)

4. *Brokkolicremesuppe* *(8)

5. *Spargelcremesuppe* *(8)

6. *Tomatencremesuppe* *(8)

7. *Markklößchensuppe* *(9,13,16)



VORSPEISEN

1. *Forellenfilet*

2. *Lachsrollchen*

3. *Schinken mit Melone* *(3)

4. *Krabbencocktail* *(10)

5. *Hähnchencocktail* *(10,13)

6. *Gefüllte Champignons* *(3,8)

7. *gefüllte Eier* *(8,14)

MENÜGERICHTE

1. **Rollbraten gefüllt:** mit Schafskäse, Dörrfleisch, Kalbsbrät, Zwiebeln, Pilze und Jägersoße, dazu Bratkartoffeln *(3,4,7,8)
2. **Krustenschinken:** rustikaler Schinken, Schnitzel und Jägersoße mit Bratkartoffeln *(3,4,8)
3. **Böhmisches Backofenfleisch:** mit tschechischen Knödeln und Sauerkraut *(9,16)
4. **Spaghetti Bolognese od. Schinkenrahmsauce, Erbsen u. Pilzen** *(3,8,14,16)
5. **Szegediner-Gulasch:** mit Knödeln oder Salzkartoffeln *(4,9,16)
6. **Blätterteigrolle:** mit einer deftigen Füllung und Salat *(8,9,16)
7. **Schweinepfeffer:** mit Sauerkraut und Knödeln *(3,9,16)
8. **Schweinefleisch in Knoblauch-Pfefferrahm:** mit Spätzle, Bratkartoffeln oder Knödeln *(8,16)
9. **Kasseler-Schnitzel (Kamm):** mit Karotten, Erbsen u. Kartoffeln *(3,16)
10. **Rührgehacktes:** mit Spaghetti oder Spätzle und Salat *(1,14,16)
11. **Leberknödel und Wellfleisch:** mit Sauerkraut und Knödeln *(16)
12. **Fünfkornbratlinge** mit Käsespätzle und gemischtem Salat *(8,14,16)
13. **Pappardelle** mit Tomatenwürfeln, Zucchini Scheiben, italienischen Kräutern und mit Käse überbacken, dazu gemischten Salat *(8,14,16)
14. **Samurairaipfanne** mit Schweinefleisch und Chinagemüse (scharf)
15. **Buffet, Odenwälder Bauernplatte:** geräucherte Leber- und Blutwurst, grobe Mettwurst, Schwartenmagen, Rindsbratwurst, Schweinebratwurst, Käse, Schweinebratenaufschnitt, Schwarzbrot *(3,7,8)
16. **Ungarischer Saftgulasch:** mit Knödeln und gem. Salat *(1,14,16)

17. **Düsseldorfer Senfrahmbraten:** mit Spätzle oder Reis und gemischtem Salat *(4,14,16)
18. **Kalifornischer Früchtebraten:** mit Walnußkernen und Aprikosen dazu Erbsenreis und Salat *(14,21)
19. **2 Rinder- oder Schweinerouladen:** mit Spätzle oder Knödeln und Salat *(1,3,4,8,14,16)
20. **Burgunderbraten (von Rind, Schwein oder Pute):** mit Spätzle oder Knödeln und Rotkraut oder Salat *(1,4,6,8,14,16)
21. **Riesen-Western-Schnitzel:** mit grünen Bohnen, Speck und Bratkartoffeln *(3,4,16)
22. **Großes Jägerschnitzel:** mit Bratkartoffeln und Salat *(4,14,16)
23. **Gigantisches Paprikaschnitzel:** mit Bratkartoffeln und Salat *(4,14,16)
24. **Hackfleischpfanne:** mit Schafskäse, Bratkartoffeln und Salat *(4,8,14)
25. **Sauerbraten (Rind, Schwein oder Pute):** mit Spaghetti und Salat *(1,4,14,16)
26. **Spanferkelkeule:** mit einer Kraut-Dörrfleisch-Zwiebelfüllung und dazu Knödeln, Spätzle und Salat *(1,4,14,16)
27. **Krautwickel:** mit Salzkartoffeln und als Nachtisch rote Grütze *(4)
28. **Lendentopf:** mit Spätzle oder Knödeln und Salat *(4,8,14,16)
29. **Bayernplatte:** Schweinshaxe, Weißwurst, Leberknödeln, Sauerkraut und Knödeln *(4,7,8,16)
30. **Schweinelendchen:** gefüllt **Rindersteakbraten:** Braten mit herzhafter Pfeffersoße mit Knödeln, Spätzle und Salat *(1,4,14,16)
31. **Backofenschnitzel:** mit Spätzle oder Knödeln und Salat *(4,8,14,16)
32. **Fleischpfanne „Bella Italia“ (von Schwein oder Pute):** mit Zucchini-scheiben, Prinzessbohnen, Kartoffelgratin, Spätzle, Brokkoli oder Salat und als Nachtisch Zabaione-Mousse *(1,4,7,8)

33. **Fleischtopf „Lotusblüte“ (von Schwein oder Pute):** mit Sojakeimlingen, Bambussprossen, Chinakohl, Karotten, Djuvec Reis oder Bratkartoffeln und gemischtem Salat *(4,14,17,25)
34. **Sommerpfanne Karibik (von Schwein und Pute):** mit Ananas, Kiwistücke, Naturreis und Salat *(1,4,14)
35. **Rinderknoblauschlemmerrollbraten:** mit Spätzle und Salat oder Knödel und Rotkraut *(1,3,4,8,14,16)
36. **Backofensteaks:** mit Champignons, Lauchscheiben, Tessiner Käsecreme, Dörrfleischwürfeln, mit geriebenem Käse überbacken, dazu Bratkartoffeln oder Kartoffelgratin und Salat, nach Wunsch mit roter Grütze und Vanillesoße *(3,4,8,14)
37. **Schweinesteaks, Rindersteaks, Bratwurst:** mit Nudelsalat, Krautsalat, Paprikasalat, Kartoffelsalat und gem. Salat *(3,4,7,14,16)
38. **Hubertuspfanne (von Rind, Schwein, Pute oder Lamm):** mit Champignons, Pfifferlingen, Zwiebeln, Knödeln, Spätzle, Rotkraut, Birnen und Preiselbeeren, als Nachtisch Zabaione-Mousse und Mousse *(1,3,4,8,16)
39. **Hubertustopf Halali (von Rind, Schwein, Pute oder Lamm):** mit Champignons, Pfifferlingen, Zwiebeln, Dörrfleischwürfel, mit Käse überbacken, Knödeln, Spätzle, Rotkraut, Birnen und Preiselbeeren, als Nachtisch Zabaione-Mousse und Mousse *(1,3,4,8,16)
40. **Javatopf (von Rind, Schwein, Pute, Lamm oder Kalb):** mit Bambussprossen, Zwiebeln, Dörrfleischwürfeln, Ananas, Papaya, mit Käse überbacken, dazu Spätzle, Knödeln, Exotisches Gemüse und Nachtisch nach Wunsch *(3,4,8)

41. **Gourmetbraten (von Schwein, Rind oder Kalb):** mit einem Gewürzmantel in Bratfolie gegart, Soße, Knödeln, Spätzle oder Kartoffeln, Blumenkohl und als Nachtisch Schoko-Mousse Trauben Nuß *(1,3,4,7,8,16)
42. **Kalbsnierenbraten:** mit Rotkraut, Knödeln oder Beilagen nach Wunsch *(3,4,8,16)
43. **Kalbsrolle:** gefüllt mit rohem Schinken und Kalbsbrät- mit Rotkraut, Knödeln oder Beilagen nach Wunsch *(1,3,4,7,16)
44. **Kalbsbrust Gourmet:** Füllung nach Wunsch- mit Rotkraut, Knödeln oder Beilagen nach Wunsch *(3,4,8,16)
45. **Kalbsschnitzel:** mit Blumenkohl und Salzkartoffeln *(4,8,16)
46. **2 Kaninchenschlegel:** mit Knödeln, Rotkraut und Nachtisch nach Wahl *(1,3,8,16)
47. **Safranpfanne:** mit Pfifferlingen, Schweineoberschale in Streifen oder Rinderhüfte in Streifen, Spätzle und Gemüse, dazu Nachtisch nach Wahl *(4,8,16)
48. **Spanferkelrollbraten:** mit Knödeln, Rotkraut und als Nachtisch rote Grütze mit Vanillesoße *(1,3,4,8)
49. **Keule, Haxen, Spieße oder Kotelett vom Lamm:** mit Beilagen und Nachtisch nach Wunsch *(4,8,16)
50. **Saltimbocca vom Roastbeef (Rumpsteak):** gefüllt mit Schinkenspeck und Salbeiblätter, dazu Bratkartoffeln oder Kartoffelgratin und Exotisches Gemüse oder Salat und ein Nachtisch nach Wahl *(3,4,7,8,14,16)
51. **Steakplatte (von Rind, Schwein, Kalb und Lamm):** mit Beilagen und Nachtisch nach Wunsch *(7,8,14,16)
52. **Filetplatte:** mit Beilagen und Nachtisch nach Wunsch *(4,7,8,14,16)

GEFLÜGELGERICHTE

1. **Exotische Gemüsepfanne:** mit Hähnchenbrust, Reis und Salat *(4,8,13,14)
2. **Putenbrust Peking:** mit Reis oder Bratkartoffeln und Salat *(4,8,13,14)
3. **Putenbrust exotisch:** mit Cocktailfrüchten, Reis und Salat *(8,13,14)
4. **Putenmedaillons:** mit Erbsenreis und gem. Salat *(4,8,13,14)
5. **Hähnchenkeule Pusta:** mit Butterreis oder Bratkartoffeln und Salat *(4,8,13,14)
6. **Geflügelragout mit Kräutern:** mit Reis und Salat *(4,8,13,14)
7. **Putenbrust mit Joghurt-Apfelfüllung:** dazu Reis und Salat *(4,8,13,14)
8. **Putenrollbraten, „Gärtnerin“:** mit Kartoffeln od. Reis und Salat *(4,8,13,14)
9. **2 Hähnchenschlegel:** in Rieslingssoße mit Reis und Salat *(4,8,13,14)
10. **Putengratin mit Kruste:** mit Tomatenwürfeln, Zucchini-scheiben, Kräuterfrischkäse, Weißwein (Riesling), Spätzle und Salat *(4,8,13,14,16)
11. **Sommertöpfchen von der Pute:** mit Blattspinat, Mozzarella, Mandelblättchen, Creme fraiche, mit Käse überbacken, dazu Kartoffelgratin oder Reis und Salat *(4,8,13,14,16)
12. **Hähnchenbrust mit Käsekruste und Champignon-Spargelgemüse:** mit Reis *(4,8,13,14,16)
13. **Hähnchenbrust:** mit einer leckeren Füllung aus Pfifferlingen, Dörrfleisch und feinem Brät dazu Reis und Salat *(3,4,7,8,13,14)
14. **Gefüllte Hähnchenbrustfilets:** mit Broccoli und Käse *(4,8)
15. **Hähnchenragout:** mit Knoblauch, Broccoli und Schnittlauch *(4)
16. **Hähnchenbrustfilet:** mit einer Champignon-Käsekruste, als Beilagen Reis und Salat *(4,8,13,14)
17. **Gefüllte Gänsebrust Apfel, Rosinen, Zwiebel, Rum:** mit Knödel oder Spätzle, Rotkraut und Früchte-Mousse *(1,4,8,16)
18. **Gänsekeule:** mit Preiselbeeren, Soße, Knödel oder Spätzle, Rotkraut, Zimt-Mousse mit Birnen und Mandelblätter *(1,4,8,16)

WILDGERICHTE

1. **Hirschgulasch:** mit Semmelknödeln und / oder Spätzle und Rotkraut *(1,8,16)
2. **Wildschweingulasch:** mit Knödeln und Rotkraut *(1,8,16)
3. **Rehgulasch:** mit Semmelknödeln oder Spätzle u. Rotkraut *(1,8,16)
4. **Wildragout:** mit Champignons, Pfifferlingen, Speckwürfeln, Zwiebeln, Knödeln, Spätzle, Rotkraut *(1,3,8,16)
5. **Wildschweinbraten:** mit Semmelknödeln und / oder Spätzle und Rotkraut *(1,8,16)
6. **Rehbraten:** mit Semmelknödeln und / oder Spätzle, Rotkraut *(1,8,16)
7. **Hirschbraten:** mit Semmelknödeln und / oder Spätzle und Rotkraut *(1,8,16)
8. **Ein Paar hausgemachte Wildschweinbratwürste** mit Rotkraut oder Rosenkohl und Spätzle od. Knödel od. Kroketten *(3,7,8)

zu jedem Menü gibt es Birnen und Preiselbeeren

FISCHGERICHTE

1. **Seelachsfilet:** mit Bratkartoffeln und gem. Salat *(4,8,13,14)
2. **Rotbarschfilet:** mit Bratkartoffeln und gem. Salat *(4,8,13,14)
3. **Rotbarsch Stroganoff:** mit Bratkartoffeln und gem. Salat *(4,8,13,14)
4. **Kabeljaufilet:** auf Käsekartoffelschnee und gem. Salat *(4,8,13,14)

5. **Meeresfrüchteschlemmerpfanne Toskana:** mit Lauchstreifen, Paprikastreifen, Zucchini-scheiben, Salzkartoffeln oder Kartoffelgratin, Brokkoli oder exotisches Gemüse *(8,16)
6. **Seelachsschlemmertopf in Kräuter-Sahnesoße:** mit Reis, exotisches Gemüse und Salat *(4,8,13,14)
7. **Lachsschlemmertopf in Kräuter-Sahnesoße:** mit Reis, exotisches Gemüse und Salat *(4,8)



PORTIONSGERICHTE

1. **Käse- oder Krautspätzle mit Salat** *(4,13,14)
2. **Knoblauch-Spaghetti mit Salat** *(4,13,14)
3. **Hähnchenschlegel** *(4,13,14)
4. **Frikadellen** *(4,13,14)
5. **Tortellini in Schinkenrahmsoße** *(3,8)
6. **Schnitzel klein oder groß** *(4)
7. **Rollbraten ohne Füllung**
8. **Rollbraten mit deftiger Füllung aus Dörrfleisch, Zwiebeln und Gewürzen** *(3)
9. **Rollbraten mit Schweizerfüllung aus Salamiwürfel, Kochschinkenwürfel, geriebener Käse, Schnittlauch und Schmand** *(3,8)
10. **Rollbraten mit Frischkäsefüllung aus Kräuterquark, feine Kochschinkenwürfel, Schnittlauch und Kräuterbutter** *(3,8)
11. **Rollbraten mit Patrosfüllung aus Schafskäse, Sahne, Krautsalat und Schnittlauchröllchen** *(8)
12. **Rollbraten mit Räuberfüllung aus scharfem Senf, Dörrfleischwürfel, Schinkenwürfel, Salamiwürfel, Röstzwiebeln, Zwiebeln und Chili (scharf)** *(3,14)

13. **Rinderrollbraten mit Rotkraut-Dörrfleisch-Apfelfüllung** *(3,16)
14. **Burgunderbraten** (von Rind, Schwein oder Pute) *(24)
15. **Rinderbraten**
16. **Krustenschinken herzhaft gewürzt**
17. **Prager Schinken in Brotteig** *(3,7,8)
18. **Krustenbraten (Kronenbraten)** rot und geräuchert oder natur *(2,3,7)
19. **Rustikaler Schinken** (natur)
20. **Cordon Bleu** *(3,4,7,16)
21. **Putenschnitzel** *(16)
22. **Putenrollbraten**
23. **Putengulasch Hubertusschmaus** *(1,4)
24. **Hackbraten mit Zwiebelsoße** *(1,4,16)
25. **Chinesische Fleischpfanne:** mit Chinagemüse, Rosinen und Ananas *(4)
26. **Feuerfleisch-Mississippi:** Speckwürfel, Zwiebelstreifen, bunter Paprika, rote Bohnen, Champignons *(1,3,20)
27. **Sauerbraten** *(1,8,13,15)
28. **Chili con Carne** *(1,4,20)
29. **Bohnen- Mais- Topf** *(20)
30. **Texanischer Reistopf** *(1,3,4,20)
31. **Lamm- Topf Texas** *(3,4,20)
32. **Schweinerücken mit Kräuter- Lauchkruste**
33. **Gefüllter Schweinerücken mit Camembert und Zucchini** *(8)
34. **Gefüllter Schweinerücken mit Hackfleisch, Rosinen, Äpfel und Backpflaumen** *(16)
35. **Gefüllter Schweinebauch mit Hackfleisch, Rosinen, Äpfel und Backpflaumen und mit einer Meeretich-Honigkruste** *(4,8,16)

36. **Hackbraten mit Backplaumen, Äpfelwürfel, Rosinen** *(4,8,16)
37. **Rahmbraten gefüllt mit gekochtem Schinken, Schafskäse, Schmand, Knoblauch und Kräuter** *(3,8)
38. **Gemüse- Lasagne** *(4,8,14,16)
39. **Lachs- Lasagne** *(8,14,16)
40. **Tunfisch- Lasagne** *(8,14,16)
41. **Hackfleisch- Lasagne** *(8,14,16)
42. **Lammfilet in Curryrahmsauce mit Staudensellerie, Ananas-, Apfel- und Bananenwürfel** *(4,8,13)
43. **Russisches Rumpsteak in Preiselbeeren-Sahnesauce mit Käse überbacken** *(8)
44. **Kammkotelett mit Bratkartoffeln und Salat** *(4,8,9,16)
45. **Rippchen mit Sauerkraut und Kartoffelbreischnee** *(3,7,8,16)
46. **Gefüllter Schweinebauch mit Krustenschwarte mit Knödelteig, Rotkraut und Sauce** *(3,4,8,9,16)



BEILAGEN

1. **Salzkartoffeln**
2. **Backofenkartoffeln**
3. **Kartoffelgratin** *(3,4,8,9,13,16,17)
4. **Bratkartoffeln**
5. **Knoblauchkartoffeln**

6. **Schwenkkartoffeln**
7. **Semmelknödeln** *(9,16)
8. **Tschechische Kartoffelknödeln** *(9,16)
9. **Balkankartoffeln mit Djuvecgemüse** *(20)
10. **Reis / Indischer Reis / Djuvec Reis** *(20)
11. **Spätzle** *(9,16)
12. **Kroketten** *(9,16)
13. **Gemüseplatte (ab10 Pers.)** *(8,13,18)
14. **Gemüsegratin** *(3,4,8,9,17)
15. **Brokkoli-Käsegratin** *(3,4,8,9,17)
16. **Exotisches Gemüse** *(20)
17. **Kartoffel-Gemüsegratin mit Tessiner Käsecreme, Sahne, gem. Gemüse, mit Emmentaler überbacken** *(3,4,8,9,17)
18. **Westfälischer Kartoffelgratin mit Tessiner Käsecreme, Sahne, Dörrfleisch Zwiebeln, Lauch, mit Käse überbacken** *(3,4,8,9,17)
19. **Nudel-Broccoligratin mit und ohne gekochtem Schinken** *(3,4,8,9,17)



SOSSEN

- | | |
|---------------------------------|---------------------------------------|
| 1. Zwiebelsoße *(1,4,8) | 5. Rahmsoße *(1,4,8) |
| 2. Feuersoße *(1,4,8,20) | 6. Texassoße *(1,4,8,20) |
| 3. Paprikasoße *(1,4,8) | 7. Schweinebratensoße *(1,4,8) |
| 4. Jägersoße *(1,4,8) | 8. Burgundersoße *(1,4,8) |



SALATE

1. **Krautsalat** *(1,3,16,23)
2. **Gemischter Salat aus grünem Salat, Tomaten, Gurken und Radieschen**
*(1,3,8,16,23)
3. **Kartoffelsalat** *(1,3,14)
4. **Nudelsalat** *(1,3,8,9,14,16)
5. **Gemüsesalate: aus Karotten, Blumenkohl, Brokkoli oder Bohnen** *(1,3,8)
6. **Tomaten mit Mozzarella** *(1,3,8,23)
7. **Wurstsalat** *(1,4,7)
8. **Zaziki** *(4,8)
9. **Krautsalat mit Schinken, Lauch, Karottenstreifen, Erbsen und Miracel Whip** *(1,4,7,8,9,14)
10. **Rotkrautsalat mit Joghurt, Mayonnaise, Zwiebeln, Äpfel und Rotwein**
*(1,3,4,8,9,14)
11. **Weißkrautsalat mit Karottenstiften, Joghurt, Mayonnaise, Rosinen und Ananas** *(1,3,8,9,14,23)
12. **Flämischer Zwiebelsalat** *(1,3)
13. **Hähnchenbrustsalat mit Currymayonnaise** *(1,9,13,14,17)
14. **Isländischer Shrimpssalat** *(1,9,14,17)
15. **Lachssalat Stroganoff** *(3,9,14)
16. **Matjessalat mit Joghurt, Mayonnaise, Sahne, Äpfel, Bananen, Zwiebeln und Gewürzgurken** *(1,8)
17. **Salat Mittelmeer mit Thunfisch** *(1,3,9,12,14)
18. **Spaghetti-Salat mit Zucchini, Schinken und Tomaten** *(1,3,7,16)

19. **Teufelssalat** *(1,3,7,23)
20. **Schicht Salat** *(1,9,14,16,20)
21. **Hähnchencocktail** *(1,9,13,14)
22. **Kasseler Salat** *(1,4,7)
23. **Rindfleischsalat** *(3,9,14)
24. **Rauchwurstsalat** *(1,3,4)



DIPS

- | | |
|---|--|
| 1. Knoblauch-Dip *(1,3,9,14,17) | 5. Knoblauch-Rahm-Joghurt-Dip *(1,8) |
| 2. Joghurt-Dip *(1,8) | 6. Redpeppajam-Dip *(1,13,14,17) |
| 3. Tomaten-Teufels-Dip *(13,14,17) | 7. Mango-Dip *(1,8,13,14,17) |
| 4. Kräuter-Quark-Dip *(8,13) | 8. Asia-Sweet-Hot-Dip *(3,8,13,14,17) |

Dips können ab 10 Personen bestellt werden



DESSERT

1. **Mousse au Chocolat / Vanille / Erdbeere / Vanille Pistazien** *(8)
2. **Tiramisu-Creme (ohne Alkohol)** *(1,8,9,16,17)
3. **Tiramisu mit Löffelbiskuit, Cappuccinocreme und Amaretto Likör**
*(1,8,11,16,17,24)
4. **Hausgemachte rote Grütze mit Gartenfrüchten**
dazu **Vanillesoße** *(1,8)

5. *Hausgemachte rote Grütze mit Gartenfrüchten, Sauerkirschen und Vanillesoße* *(1,8)
6. *Trauben-Nuß-Schokomousse* *(8,21,24)
7. *Obstsalat*
8. *Käseplatte* *(3,8)
9. *Zabaione-Mousse* *(8)
10. *Amarenakirschen-Mousse* *(8)
11. *Früchte-Mousse* *(8)
12. *Zimt-Mousse mit Birne und Mandel* *(8,21)
13. *Schoko-Mousse mit Rosinen, Nüssen, Ingwer, Orangensoße* *(22)
14. *Pina-Colada-Mousse mit Annanas und Kokosflocken* *(1,8,24)
15. *Pfirsich-Maracuja-Quark-Dessert* *(8)



VEGETARISCH

1. *Blätterteiggebäck mit verschiedenen Füllungen, Käse, Champignons oder Lachs* *(3,8,9,16)
2. *Blätterteigrolle mit Tomatenwürfel und Schafskäse* *(8,9,16)
3. *Gefüllte Kartoffeltaschen mit Frischkäse und Broccoli* *(8,9)
4. *Blumenkohl im Teigmantel* *(8,9,16)
5. *Santa Fe Quesadilla Rolls: gerollte Tortillas, gefüllt mit schwarzen Bohnen, Käse und Gemüse, mexikanisch gewürzt* *(8,16,20)
6. *Chili-Cheese-Nuggets mit Cheddar-Cheese und pikanten Chilistückchen im Teigmantel. Dazu Mango- oder Redpeppajam-Dip* *(8,16)



Vegetarischer Menüvorschlag

Salate

Karotten, Kraut, Gemüse, Tomaten-Käse, gemischter Grüner, Reis, Kartoffeln, Nudeln, Schichtsalat ohne Speck und Wurst.

Hauptspeise



- Blätterteiggebäck mit Käse- oder Champignonfüllung
- Chili Käse Nuggets
- Gemüsesticks mit einer dünnen Teighülle
- Blätterteigrolle mit einer Tomaten- Schafskäse- Kräuterfüllung
- California-Rolls (Tortilla) dazu exotische Soßen (Dips) Mango, Thai, Kokos, Joghurt oder Zaziki

Beilagen

- Gemüseplatte mit Erbsen, Karotten, Blumenkohl, Brokkoli
- Gemüse- Kartoffelgratin mit Brokkoli, Blumenkohl, Karotten
- Nudel- Tomaten- Kräutergratin
- Reis, Knoblauchkartoffeln

Nachtisch

- Früchtemousse oder Obstsalat
- Mohnstrudel, Apfelstrudel, Donauwelle
- Käseplatte mit Fr. Weißbrot oder Partybrötchen



Wie wäre es zum Beispiel hiermit:

für Ihr kaltes und warmes Buffet

Vorspeisen :

Hähnchencocktail

Krabbencocktail

Lachsrollchen

geräuchertes Forellenfilet

Schinken mit Melone

gefüllte Eier

gefüllte Champignons

Weißbrot

Fleischgerichte :

Rinderbraten

gefüllter Schweinerollbraten

Kasseler

Putenmedaillons

kleine Schnitzel

Beilagen:

Gemüse

Salate

Nudeln

Knödeln

Kartoffelgratin

Erbsenreis

Dessert:

Obstsalat

Tiramisu

Mousse

Käseplatte

Vorschlag für ein großes Sommer-Buffet (ab 20 Personen)

Fleisch:

- vom Schwein:* Steak vom Nacken oder Rücken, gefüllt mit Mett, "Le Tartare" oder Pflaumenfüllung
Spare-Ribs, Bratwurst und Hackfleischbällchen (Cevapcici)
Partyspieße mit Bratwurst, Steaks, Paprika und Zwiebeln
Lendenspieß mit Dörrfleisch und Zwiebeln
Westernsteaks (marinierte Bauchscheiben)
- vom Rind:* Steaks, auch mit einer leckeren Zwiebel-Champignon-Käsefüllung
- vom Lamm:* Steaks oder Kotelett mit einer kräftigen Knoblauchwürzung
- vom Geflügel:* Putenmedaillons, Hähnchenschlegel, Hähnchenbrustfiletsteaks oder Putenragout
- Rollbraten:* aus Schweine-, Rind- oder Putenfleisch mit Gemüse- oder Früchtelefüllung
- aus der Pfanne:* Knoblauchschlemmerpfanne, Rieslingpfanne oder Gemüsepfanne

Salate:

- Nudel-, Kartoffel- oder Reissalat, gemischter Salat, Krautsalat, grüner Salat
Bohnensalat aus grünen, weißen und Kidneybohnen, Mais, Frühlingszwiebeln und Knoblauch
Flämischer Zwiebelsalat mit Jagdwurst, Zwiebeln, Paprika und Salatgurke
Zaziki

Beilagen:

Folienkartoffeln, Bratkartoffeln, Partybrötchen od. franz. Weißbrot

Dessert:

Obstsalat, Obstschale, Melone, Tiramisu oder ein leckeres Mousse

Stellen Sie Ihr eigenes Buffet zusammen und lassen Sie sich unverbindlich einen Kostenvoranschlag erstellen

* Kennzeichnung der Zusatzstoffe

1	mit Farbstoffen (Zuckercoleur, Betacarotin)
2	mit Konservierungsstoffen
3	mit Antioxidationsmitteln
4	mit Geschmacksverstärker
5	mit Schwefeldioxid
6	mit Schwärzungsmittel
7	mit Phosphat
8	mit Milcheiweiß u. Laktose
9	mit Ei
10	mit Eigelb
11	mit Eipulver
12	mit Fisch
13	mit Sellerie
14	mit Senf
15	mit Senfsaat
16	mit Weizen
17	mit Soja
18	mit Gemüsesoße
19	mit Schinken
20	mit Schalenfrüchte
21	mit Walnuss
22	mit Mandel
23	mit Essig
24	mit Alkohol
25	mit Süßungsmittel



Kreicha
RUSTIKALER
Party Service

Ein Garant für
gute Hausmannskost

*Lassen Sie sich von meinem
günstigen Angebot überzeugen und
Sie werden immer mit sorgfältiger Auswahl und Frische
bei Fleisch, Fisch und Gemüse belohnt.*

Der Partyservice bietet Ihnen außerdem:

- Sonderangebote
- Gutscheinservice
- auch persönliche Wünsche werden gerne erfüllt
- Teller und Besteck stelle ich Ihnen gerne gegen eine Leihgebühr zur Verfügung

