

SCHWEIN

Bacon = Grillbauch
Blätterteig – Schlemmerrolle gefüllt mit Kasseler
Blätterteig – Schlemmerrolle gefüllt mit Schinken und Käse
Blätterteig – Schlemmerrolle gefüllt mit Schweinefilet
Blechschnitzel mit Gemüse, Paprika und Tomaten
Blechschnitzel mit Lauch und Champignon
Blechschnitzel mit Zwiebelrahmsauce
Fleischkäse frisch gebacken in den Varianten:
- Normal - Pizza - Zwiebel - Kasseler - Wiener Braten
Fleischküchle nach Hausfrauen Art
Gegrillter Hals
Gegrillter Rücken
Geschnetztes „ Gyros Art “
Geschnetztes „ Jäger Art “
Kasseler Hals
Kasseler Rücken
Kasseler – Rücken im Brotteig
Knusperbauch
Kräuterbraten = Rücken oder Hals im Kräutermantel
Krusten – Braten oder – Hals Burgund an würziger
Burgunder Weinsoße
Kölner – Pfanne = Schweinerücken mit Schinken in Käse –
Sahne - Soße
Lenden – Pfanne mit frischen Champignons
Pflaumen – Braten
Pfundstopf = Schweinehals, Rinderhüfte, Hackfleisch,
Schinkenwürfel, Zwiebeln, Kräutersoße und Creme fraiche
Schlemmer – Braten = Schweinehals mit delikater Füllung
nach Wahl
Schnitzel
Spanferkel
Steak – Bordeaulaise

RIND

Feiner Rinder - Schmorbraten
Gebratenes Roastbeef
Geschnetztes an Soße – Provence mit Grünem Pfeffer
Sauerbraten nach Hausfrauen Art
Zartes Rinder - Filet

KALB

Gefüllte Kalbsbrust an Kalbsrahmsauce
Kalbs - Braten
Kalbs – Nierenbraten

PUTE

Putenbrust gefüllt mit Ananas und Käse
Putenbrust gefüllt mit Schinken und Käse
Putenbrust im Spinat – farce
Puten – Rollbraten
Tjap – Tjoi = Puten – Geschnetztes an Gemüsesoße
(Paprika, Möhren, Porre, Champignons, Zwiebeln, Tauge
und Bambussprossen)

HÄHNCHEN

Gegrillte Hähnchenkeulen
Hühnerbrüstchen im Knuspermantel

WILD

Wildschweinbraten an Wildsoße
Zarter Rehbraten an Wildsoße

LAMM

Lammfilet mariniert mit Kräutern der Provence
Lammkotelett mariniert mit Kräutern der Provence
Lammkeule mariniert mit Kräutern der Provence

WARMER BEILAGEN

Gemüseplatte
Kartoffelgratin
Nudeln
Nudelgratin
Reis
Schupfnudeln
Spätzle
Tortellini

KALTE PLATTE

Bratenaufschnitt delikater garniert
Deftiges Vesperbrett
Feine Wurstaufschnittplatten
Fischplatte
Hackfleisch – Bällchen oder - Küchle
Hähnchenkeulen
Hühnerbrüstchen fein paniert garniert mit Ananas
Käsebrett mit auserwählten Käsesorten
Medallions vom Filet
Putenschnitzel
Roastbeef zart gebraten
Schinken – Variationen mit Melonen, Spargel und Trauben
Schweineschnitzel
Wildentenbrüstchen

SALATE

Dillhappen
Farmersalat
Frische Salate der Saison
Grüne Blattsalate
Geflügelsalat Hawaii mit Ananas
Griechischer Bauernsalat mit Schafskäse
Krabben – Cocktail
Krautsalat
Nudelsalat
Reissalat (süß, herb oder pikant)
Rindfleisch - Salat
Schinken – Champignon – Eier – Salat
Schleifchen – Salat
Schwäbischer Kartoffelsalat hausgemacht
Tortellini – Salat
Verschiedene Wurstsalate
Waldorfsalat

SUPPEN

Festtagssuppe
Flädlessuppe
Gulaschsuppe
Nudelsuppe
Tomaten – Cremesuppe

DESSERT

Ananas – Creme
Früchte Korb
Joghurt mit Früchten
Mousse au Schokolade
Mousse Vanille
Mousse Mocca
Mousse Wintertraum
Mousse Erdbeere
Mousse Waldbeere
Mousse Melone
Mousse Limone
Obstsalat
Rote Grütze

Sprechen Sie uns an, wir beraten Sie gerne über die
Zusammenstellung Ihres Menues. Wenn Sie einen
Wunsch haben, der nicht auf der Liste steht, reden
Sie mit uns, wir haben immer ein offenes Ohr.

Ihr **Partyservice Leix Tel. 06264 / 369**