

Bernhard Schaar, Rosenbergstr. 15, 97509 Herlheim, Tel. 09382-5358



[www.party-service-schaar.de](http://www.party-service-schaar.de)  
[info@party-service-schaar.de](mailto:info@party-service-schaar.de)

Eine Auswahl meiner Küche in „italienisch“ zum Appetit holen.

**Vorspeisen:**

Tomaten-und Mozzarellascheiben mit Basilikum garniert

Meeresfrüchtesalat „mediterran“

Antipasti „misti“: eingel. Auberginen, Zucchini, Paprika, Artischocken, getr.Tomaten in Öl, gebratene Champignons, gefüllte Oliven und Pepperoni.

Salami und Schinkenvariationen

Cevapcici und Minifrikadellen

Carpaccio v. Rinderfilet auf Rucola mit Parmesan garniert

Carpaccio v. Lachsfilet an Limetten mit Dill garniert

Lachspralinen mit Frischkäsefüllung

Melonenspalten mit Serano- oder Bauernschinken

Ananasschiffchen

Käse Auswahl

Frische Salate der Saison mit den dazu passenden oder von Ihnen gewünschten Dressings

Dazu Weißbrotvariationen

**Hauptgerichte:**

Lachsfilet gedünstet

Zanderfilet gebraten auf gedünstetem Gemüse

Forellenfilet in Kapernsoße

Fischpfanne mit Tintenfisch, Muscheln und Garnelen

Lammkeule mit Thymiankruste

Hähnchenbrustfilet im Rauchfleischmantel

Zarter Schweinerücken

Lendenmedaillons.

Ossobucco, Scheiben vom Kalbshaxen, geschmort.

Saltimbocca, kleine dünne Schnitzel mit Schinken und Salbei

Kalbsfrikassee

Putenbrust, natur, gefüllt oder geschnetzelt

**Risottogerichte** mit Gemüse, Fleisch oder Fisch.

**Polenta** Schnitten in Butter gebraten

**Pastagerichte u. Beilagen:**

Lasagne Bolognese

Lasagne mit Spinat oder Gemüse (vegetarisch)

Papartelle

Tagliatelle

Fettuccine

Spaghetti

Tortellini mit Käsefüllung

Ravioli oder Tortellini mit Spinatfüllung

Gnocchi

Couscous

**Soßen:**

Pesto

Bolognesesoße

Kräutersahnesoße,

Tomatensoße

Pilzrahmssoße;

Rahmkäsesoße

Spinatcremesoße mit getr. Tomaten und Sonnenblumenkerne

**Dolci:** Süße Nachspeise

Tiramisu

Zabaione, Weinschaumcreme

Zitronensorbet

Panna cotta, Mascarpone- Orangencreme

Ricottacreme, leckere italienische Frischkäsecreme

Obstvariationen, aus frischen Früchten geschnitten

Auf dieser Grundlage lassen sich Kalte- und warme Buffets, sowie komplette Menüs auch mehrgängig zusammenstellen.

Wenn ich Ihr Interesse geweckt habe, setzen Sie sich einfach mit mir in Verbindung.

Mit freundlichen Grüßen



Bernhard Schaar