

Für Ihre Feste und Ihre Gäste

Braten und Grillspezialitäten

*Frisch für Sie zubereitet, **heiß zum Abholen!***

Auch zum Selberbraten zu Hause!

Lieferung nach Absprache.



Rosenbergstr. 15 – 97509 Herlheim – Tel: 09382 5358

www.partyservice-schaar.de - info@partyservice-schaar.de

Zarter Schweinerücken
Grillschinken
Schinken im Brotteig
Schweinekrustenbraten
Spießbraten
Winzerbraten, gefüllt mit Rauchfleisch und Zwiebeln
Schweizerbraten ,gefüllt mit Käse u. Schinken
Balkanbraten, gefüllt mit Kräutern und Paprika, pikant
Römerbraten, zarter, saftiger Kasslerbraten
Schweizer Lende, oder gefüllte Lende
Lende medium gebraten, dazu eine Rahmbratensoße
Burgunderbraten, zarter Rinderbraten an einer feinen Rotweinssoße
Fränk. Sauerbraten, würzig eingelegter Rinderbraten mit Soße
Rinderschmorbraten, an einer delikaten Soße
Rinderzunge, dazu eine leckere Kapernsoße

Fränk. Schäufele
Gegrillter Haxen
Rahmgeschnetztes von Schwein oder Pute, mit Champignons
China-Pfanne, süß- sauer-pikant
Fitness-Pfanne m. Putenbrustfilet an zartem Frischgemüse
Schaschlik-Pfanne
Gulasch
Gyros
Lasagne Bolognese
Tortellini, mit Hackfleischfüllung

Spanferkel ab 20 Personen (Pro Pers. 400gr Rohgewicht)

Schwein am Spieß vor Ort serviert für 30 –150 Personen - Preis auf Nachfrage

Schnitzel vom Schwein, gebraten

Schnitzel von der Pute, gebraten

Cordon bleu vom Schwein, m. Schinken u Käse gef. gebraten

Cordon bleu von der Pute, m. Schinken u Käse gef. gebraten

Schaschlik, fertig zubereitet m. Soße

Hähnchen Schenkel

½ Hähnchen

Saltimbocca, Schnitzelchen mit Schinken u. Salbei (ca.3 Stck./Pers.)

Hähnchenbrüstchen, gefüllt oder im Rauchfleischmantel,

Entenbrüstchen, an einer feinen Orangensoße

Putenbrust, natur, im Brokkoli-oder Schweizermantel.

Putenoberkeule, gebraten mit leckerer Soße

Lammkeule, zart, auch mit Kräuterkruste

Suppen

Rindfleischsuppe, mit Leberklößchen u. Schwemmerle
Spargelcremesuppe, mit Croutons und Sahnehäubchen
Kräutercremesuppe, mit gerösteten Nüssen und Croutons
Brokkolirahmsuppe, mit Kräutercroutons
Kartoffelsuppe
Klare Suppe, mit Nudleinlage
Gulaschsuppe

Fränkisches Hochzeitessen,

Rinderbrust od. Tafelspitz, dazu Bandnudeln, Meerrettichsoße und Preiselbeeren

Fischgerichte:

Pangasius, Seelachs; gedünstet, gebraten oder paniert.
Waller-, Seehecht- oder Rotbarschfilet gebr. auf Gemüsebett
Zander oder Lachs gedünstet, an einer feinen Dill-Sahnesoße

Vegetarische Varianten

Fitneßpfanne mit Champignons an zartem Frischgemüse
Pilzpfanne an Kräuterrahmsauce
Gemüselasagne auch mit Spinat
Gemüse Schnitzel
Gemüse Plätzchen
Kartoffeltaschen, mit Kräuterfrischkäse
oder mit Brokkolifrischkäse

Wildgerichte:

Rehbraten, mit Pilzen garniert,
an einer feinen Wildbratensoße
Hirschbraten, an einer kräftigen Wildbratensoße
Wildschweinbraten, an einer leckeren Wildbratensoße
Wildbratengulasch
Feldhasenbraten, an einer feinen Bratensoße

Auf Wunsch **leckere Soßen** zu allen Bratengerichten,

Beilagen zu allen Braten und Wildgerichten:

Kartoffelklöße, hausgemacht	3Stck./ Pers.
Semmelknödel, hausgemacht	3Stck./ Pers.
Rösti -Taler, Kroketten,.	ca. 250 g / Pers.
Pommes frites, Petersilienkartoffeln in Butter geschwenkt	
Kartoffelgratin	
Nudeln	
Reis (Basmati aus den Hängen des Himalaja)	
Gemüsevariationen oder Wirsing	
Rotkohl	ca. 250 g / Pers.
Weitere Spezialitäten oder auch Beilagen auf Anfrage	

Salate der Saison, oder Kartoffel-, Kraut-, Bohnen-, Rohkostsalat.

1 Sorte
2 Sorten
3 Sorten
4 Sorten
mit verschiedene Marinaden

Dessert

Limettencreme, Bayerische Creme, Herrencreme, Weinschaumcreme, Mousse chocolate,
Obstvariationen aus frischen Früchten geschnitten. wahlweise

Für das abendliche Buffet:

Kalte Platten,

mit Dauerwaren, Wurst, Hausmacher, Käse (garniert mit Obst)
mit kreativer Auswahl an Räucherfisch