



PARTYSERVICE
Martin Schmitt
Kalte und Warme Buffets

Rotebergstraße 23, 65779 Kelkheim, Tel.: 06195 / 910470, Fax: 06195 / 910471

www.partyservice-schmitt.de

Buffet-Vorschläge

Wir haben für Sie acht beliebte Buffetvorschläge zusammengestellt, darunter kalte Buffets, warme Buffets und kalt-warme Buffets. Bestimmt ist auch hier etwas für Sie und Ihre Gäste dabei.

Vorschlag 1

Kaltes Buffet

Räucherfischauswahl, Sahnemeerrettich
Herings- und Matjesfilets, verschieden mariniert
Gabelrollmöpfe

Zarter Schweinerücken
Schwarzwälder Schinken
Party-Frikadellen
Hausmacher Wurst
Angemachtes Mett mit Zwiebelringen

Speckkartoffelsalat
Krautsalat
Regensburger Wurstsalat
Nudelsalat

Käseauswahl mit Trauben
Brotauswahl und Butter

Pro Person € 13,00

Vorschlag 2

Kaltes Buffet

Grönlandshrimps
Geräucherte Forellenfilets
Zarter Räucherlachs

- dazu Cocktailsoße und Sahnemeerrettich -

Zarter Schweinerücken
Roastbeef, rosa gebraten
- dazu Remouladensoße -

Hähnchenbrustfilets "exotisch"
Marinierte Entenbruststreifen
mit Mango und Pfifferlingen

Nudelsalat
Waldorfsalat
Bunter Gemüsesalat

Käseauswahl mit Trauben
Brotauswahl, Partybrötchen und Butter

Pro Person € 16,50

Vorschlag 3

“Genießen auf gut deutsch”

Warmes Buffet

(Ab 15 Personen)

Schwäbische Hochzeitssuppe oder Geflügelcremesuppe

Hähnchenbrust in Pfefferrahmsoße

Kräuter-Karotten

Bunte Nudeln

Gegrillter Scheinerücken mit Pilzsoße

Kartoffel-Gemüse-Gratin

Kleine panierte Schnitzel

Bunter Karoffelsalat und Krautsalat

Pro Person € 15,00

Ergänzen Sie dieses Buffet
für nur € 4,00 Aufpreis pro Person mit einer
Räucherlachs-Forellenfilet-Platte!

Vorschlag 3a

“Das Super-(preiswerte) Buffet”

(Ab 15 Personen)

Suppe nach Wahl

Puten- oder Schweinegeschnetzeltes

Spätzle

Kartoffelgratin

Buntes Mischgemüse

Zwei Desserts Ihrer Wahl

Pro Person € 13,50

Vorschlag 4

“Hessische Gaumenkitzel”

Kalt-warmes Buffet

(Ab 15 Personen)

- kalt -

Knackige Salate mit geräucherter Forelle,
Kassler, Geflügelbrust und frischen Kräutern

- warm -

Frankfurter Kartoffelsuppe
Tafelspitz mit Frankfurter Grüner Soße
Sachsenhäuser Apfelweingeschnetzeltes

Petersilienkartoffeln und Spätzle
Bunte Gemüseauswahl

Pro Person € 18,50

Auch der Nachtisch: echt hessisch

Apfelweincreme mit Mirabellensoße: € 2,90
Rote Grütze mit Vanillesoße: € 2,90

Vorschlag 5

“Italienisch schlemmen”

Kalt-warmes Buffet

(Ab 20 Personen)

- kalt -

Bunter Meeresfrüchtesalat mit Tomaten und Gurken
Tomaten mit Mozzarella und Basilikum
Antipasti mista
(verschiedene marinierte Gemüse)
Vitello Tonnato
(Kalte Kalbfleischscheiben mit Thunfischsoße)
Honigmelone mit Parmaschinken
Italienischer Salat mit Käse und Schinken

- warm -

Schweinemedallions in Gorgonzolasoße
mit grünen und weißen Bandnudeln
Rigatoni in Tomaten-Zucchinisoße
Käseauswahl mit Trauben
Brotauswahl und Butter

Pro Person € 21,00

Unser Pasta-Festival

(Ab 20 Personen)

Verschiedene Nudelsorten mit Soßen Ihrer Wahl:

Gorgonzola, Pilz-Sahne mit Kräutern,
Schinken-Sahne mit Gemüse-Bolognese,
Hähnchenfleisch-Sahne mit Kräutern,
Tomaten-Zucchini-Soße,
Meeresfrüchte, Pesto

dazu Italienischer Salat mit Schinken und Käse

3 Sorten: pro Person € 8,50

5 Sorten: pro Person € 10,50

Vorschlag 6

“Leicht und lecker”

Kalt-warmes Buffet

(Ab 20 Personen)

- kalt -

Avocado-Shrimps-Cocktail
mit Spargel, Früchten und Champignons

Pikanter Geflügelsalat “asiatisch”
auf Wok-Gemüse

- warm -

Lachsfilets auf Blattspinat
Kleine Kartoffeln

Hähnchenbrust mit Gemüsestreifen
mit Sauce Choron gratiniert

Champignon-Kräuter-Reis

Lammfiletwürfel auf Ratatouille-Gemüse

Walnuss und Oliven-Ciabatta

Pro Person € 21,00

Vorschlag 7

“Tafeln de Luxe”

Kalt-warmes Buffet

(Ab 20 Personen)

- kalt -

Grönlandshrimps

Geräucherte Forellenfilets

Zarter Räucherlachs

- dazu Sahnemeerrettich und Cocktailsoße -

Entenbruststreifen mit Melonenscheiben

Kalbfleischpastete

- warm -

Schweinemedallions in Sc. Bearnaise

Geschnetzeltes Rinderfilet
mit Pfifferlingen und Champignons
in Portweinssoße

- dazu Karoffelgratin und Spätzle -

Waldorfsalat

Frischer gemischter Salat

Artischockensalat

Käseauswahl mit Trauben

Brotauswahl, Partybrötchen und Butter

Pro Person € 23,00

Vorschlag 8

“Deftig bayerisch”

Kalt-warmes Buffet

(Ab 15 Personen)

- kalt -

Bayerische Schinken- und Wurstplatte

Regensburger Wurstsalat

Kartoffelsalat

Bunter Rettichsalat

“Obazda” (angemachter Camembert)

Bayerische Käseauswahl und Butter

Laugenbrezeln und Bauernbrot

- warm -

Münchener Weißwürste mit süßem Senf

Leberknödel

Leberkäse

Schweinebraten

Semmelknödel

Sauerkraut, Bayerisch' Kraut oder Blaukraut

Pro Person € 18,00

Canapés & Snacks

Fein garnierter Weißbrot- oder Roggenbrotscheiben

Rechnen Sie, je nach Anlass Ihrer Feier und “Verweildauer” Ihrer Gäste, 4 bis 6 Stück pro Person.

Canapés

Forellenfilet	€ 1,90
Räucherlachs	€ 1,90
Grönlandshrimps	€ 2,40
Kasseler	€ 1,50
Salami	€ 1,50
Putenbrust	€ 1,50
Schweinerücken	€ 1,50
Lachsschinken	€ 1,50
Roastbeef	€ 2,00
Entenbruststreifen	€ 2,20
Schweinefilet	€ 2,20
Frischkäse	€ 1,50
Camembert	€ 1,50
Schnittkäse	€ 1,50

Mini-Snacks

Blätterteighäppchen, gefüllt mit Lachs, Schinken oder Käse	€ 0,90
Party-Frikadellen, auf Spieß garniert	€ 1,00
Geflügelspieße “exotisch”	€ 1,20

Variationen

als köstliche Ergänzung zu unseren Buffets

Gemischte Fischvorspeise mit Lachs, Shrimps und Forellenfilets, <i>pro Person</i>	€ 6,50
Melonenschiffchen mit Parmaschinken, <i>pro Stück</i>	€ 2,00
Kleine panierte Schnitzel	
<i>kalt, pro Stück</i>	€ 2,50
<i>warm, pro Stück</i>	€ 3,00
Party-Frikadellen, <i>pro Stück</i>	€ 0,80
Käseauswahl mit Trauben <i>pro Person (je nach Sorten)</i>	€ 2,00 bis € 3,50

Salate

FrISChe und schmackhafte Salate

Rechnen Sie 200 bis 250 g pro Person.

Mindestbestellmenge je Sorte: 1,5 kg

	pro kg
Krautsalat	€ 9,00
Nudelsalat	€ 9,00
Reissalat	€ 9,00
Tomatensalat	€ 9,00
Gurkensalat	€ 9,00
Speckkartoffelsalat	€ 9,00
Eiersalat	€ 10,00
Waldorfsalat	€ 10,00
Bunter Gemüsesalat	€ 10,00
Maissalat	€ 10,00
Regensburger Wurstsalat	€ 10,50
Schweizer Wurstsalat	€ 10,50
Griechischer Wurstsalat	€ 11,50
Artischockensalat	€ 12,00
Käsesalat mit Birnen	€ 12,00
Palmherzensalat	€ 13,00
Pilzsalat	€ 15,00
Geflügelsalat "Hawaii"	€ 15,00
Heringsalat (rot oder weiß)	€ 13,00
Bunter Matjessalat	

Warme Speisen

Fleisch und Beilagen

Fleisch

Ganze Schweinekeule (Prager Schinken)
ausreichend für 25 Personen € 165,00

pro Person

Putengeschnetzeltes in Currysoße	€ 7,00
Schweinegeschnetzeltes "Ungarische Art"	€ 7,00
Schweinerücken, gefüllt mit Champignons und Kräutern	€ 7,00
Spießbraten mit Speck--Zwiebel-Füllung	€ 7,00
Rinderschmorbraten mit Burgundersoße	€ 8,50
Tafelspitz mit Meerrettichsoße	€ 8,50
Tafelspitz mit Frankfurter Grüner Soße	€ 9,00
Hähnchenbrustfilets mit Orangensoße	€ 8,00
Schweinefilet, am Stück gebraten, mit Sc. Bearnaise	€ 9,00
Gebratene Lammkeule mit Knoblauch und Kräutern	€ 10,00
Kalbsgeschnetzeltes "Züricher Art" in Champignonrahm	€ 11,00
Lammfilet auf Ratatouille	€ 13,50
Entenbrust in Portwein-Cassis-Soße	€ 13,50

Beilagen

pro Person

Petersilienkartoffeln	€ 1,80
Spätzle	€ 1,80
Gemüsereis	€ 1,80
Klöße	€ 1,80
Baked Potato mit Speck-Sauerrahm	€ 2,20
Schupfnudeln	€ 2,20
Kartoffelgratin mit Emmenthaler Käse überbacken	€ 2,20
Frischer Salat der Saison	€ 2,20
Gemüseauswahl der Saison	€ 2,50

Suppen & Desserts

Rechnen Sie pro Liter Suppe 4-5 Portionen als Vorspeise oder (bei Eintöpfen) 2-3 Portionen als sättigende Mahlzeit.

Suppen	pro Liter
Kartoffelcremesuppe mit Kräutern	€ 6,00
Frankfurter Linsensuppe mit Wursteinlage	€ 6,00
Tomatencremesuppe	€ 7,00
Rinderkraftbrühe mit Markklößchen	€ 7,50
Broccolirahmsuppe	€ 7,50
Geflügelcremesuppe	€ 8,00
Ungarische Gulaschsuppe	€ 9,00

Desserts	pro Person
Bayerische Creme	€ 2,90
Rote Grütze mit Vanillesoße	€ 2,90
Quark-Sahnecreme mit Früchten	€ 2,90
Apfelweincreme mit Mirabellensoße	€ 2,90
Rotwein- oder Weißwein-Creme	€ 2,90
Obstsalat mit Grand Marnier	€ 3,50
Mousse au Chocolat	€ 3,50
Tiramisu	€ 3,50