



# PARTYSERVICE

Martin Schmitt  
Kalte und Warme Buffets

Rotebergstraße 23, 65779 Kelkheim, Tel.: 06195 / 910470  
[www.partyservice-schmitt.de](http://www.partyservice-schmitt.de) \* [partyservice.schmitt@web.de](mailto:partyservice.schmitt@web.de)

## Buffet-Vorschläge

Wir haben für Sie neun beliebte Buffetvorschläge zusammengestellt, darunter kalte Buffets, warme Buffets und kalt-warme Buffets.

Bestimmt ist auch hier etwas für Sie und Ihre Gäste dabei.

Alle Preise (bei ausschließlicher Speisenlieferung) zzgl. 7% Mehrwertsteuer.

## Vorschlag 1

### Kaltes Buffet

(ab 15 Personen)

Räucherfischauswahl, Sahnemeerrettich  
Herings- und Matjesfilets, verschieden mariniert, Gabelrollmöpfe

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

Speckkartoffelsalat  
Krautsalat  
Nudelsalat

Käseauswahl mit Trauben  
Brotauswahl

Pro Person € 16,50

## Vorschlag 2

### Kaltes Buffet

(ab 15 Personen)

Grönlandshrimps  
Geräucherte Forellenfilets  
Zarter Räucherlachs  
- dazu Cocktailsoße und Sahnemeerrettich -

Zarter Schweinerücken  
- dazu Remouladensoße -  
Hähnchenbrustfilets "exotisch"  
Marinierte Entenbruststreifen mit Mango und Pfifferlingen

Nudelsalat  
Waldorfsalat  
Bunter Gemüsesalat

Käseauswahl mit Trauben  
Brotauswahl

Pro Person € 20,00

## **Vorschlag 3**

### **“Genießen auf gut deutsch”**

## **Warmes Buffet**

(Ab 15 Personen)

Schwäbische Hochzeitssuppe oder Geflügelcremesuppe

Hähnchenbrust in Pfefferrahmsouße  
Kräuter-Karotten

Gegrillter Schweinerücken mit Pilzsoße  
Kartoffelgratin - Spätzle

Kleine panierte Schnitzel  
Bunter Kartoffelsalat

Pro Person € 17,50

*Ergänzen Sie dieses Buffet für nur € 6,00 Aufpreis pro Person mit einer  
Räucherlachs-Forellenfilet-Platte!*

## **Vorschlag 3a**

### **“Das Super-(preiswerte) Buffet”**

(Ab 15 Personen)

Schwäbische Hochzeitssuppe oder Geflügelcremesuppe

Puten- oder Schweinegeschnetzeltes  
Spätzle  
Kartoffelgratin  
Buntes Mischgemüse

Ein Dessert Ihrer Wahl

Pro Person € 17,00

## **Vorschlag 4**

### **“Hessische Gaumenkitzel”**

#### **Kalt-warmes Buffet**

(Ab 15 Personen)

- kalt-

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

- warm -

Tafelspitz mit Frankfurter Grüner Soße

Sachsenhäuser Apfelweingeschnetzeltes

Petersilienkartoffeln und Spätzle

Bunte Gemüseauswahl

Pro Person € 21,50

#### **Auch der Nachtisch: echt hessisch**

Apfelweincreme mit Mirabellensoße: € 4,00

Rote Grütze mit Vanillesoße: € 4,00

## Vorschlag 5

### “Italienisch schlemmen”

#### Kalt-warmes Buffet

(Ab 20 Personen)

- kalt -

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

- warm -

Schweinemedallions in Gorgonzolasoße  
mit Bandnudeln

Rigatoni in Tomaten-Zucchini-soße

Käseauswahl mit Trauben  
Brotauswahl

Pro Person € 25,00

## **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

Kräuter-Reis

Lammfiletwürfel auf Ratatouille-Gemüse

Brotauswahl

Pro Person € 26,00

# Vorschlag 7

## “Tafeln de Luxe”

### Kalt-warmes Buffet

(Ab 20 Personen)

- kalt -

Grönlandshrimps Geräucherte Forellenfilets Zarter Räucherlachs  
- dazu Sahnemeerrettich und Cocktailsoße –

Entenbruststreifen mit Melonenscheiben  
Exotischer Geflügelcocktail

- warm -

Schweinemedallions in Sc. Bearnaise

Geschnetzeltes Rinderfilet mit Pfifferlingen und Champignons in Portweinsoße

- dazu Kartoffelgratin und Spätzle -

Waldorfsalat  
Frischer gemischter Salat  
Artischockensalat

Käseauswahl mit Trauben  
Brotauswahl

Pro Person € 28,00

# Vorschlag 8

## “Deftig bayerisch“

### Kalt-warmes Buffet

(Ab 20 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

Bayerisch' Kraut oder Blaukraut

Pro Person € 22,00

**Vorschlag 9**  
**„Vegetarischer Genuss“**

**Kalt-warmes Buffet**

**„Vegetarischer Genuss“**

**(ab 15 Personen)**

- Kalt -

Bunter Gemüsesalat <vegan>

Eiersalat

- warm -

Panierte Schnitzel <vegan>

Käsespätzle mit Röstzwiebeln

Gemüsebratlinge mit Currysoße

Süßkartoffel-Kokos-Püree <vegan>

Pro Person € 19,50

# 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	€ 2,20
Räucherlachs	€ 2,20
Grönlandshrimps	€ 3,00

Kasseler	€ 1,70
Salami	€ 1,70
Putenbrust	€ 1,70
Schweinerücken	€ 1,70
Lachsschinken	€ 1,70

Frischkäse	€ 1,70
Camembert	€ 1,70
Schnittkäse	€ 1,70

## Mini-Snacks

Blätterteighäppchen, gefüllt mit Lachs, Schinken oder Käse € 0,90

Party-Frikadellen, auf Spieß garniert € 1,20

Tomaten-Mozzarella-Spießchen € 1,20

Geflügelspieße "exotisch" € 1,50

## Variationen

als köstliche Ergänzung zu unseren Buffets

Gemischte Fischvorspeise mit Lachs, Shrimps und Forellenfilets	pro Person	€ 9,50
--	------------	--------

Melonenschiffchen mit Parmaschinken	pro Stück	€ 3,00
-------------------------------------	-----------	--------

Kleine panierte Schnitzel	-kalt	pro Stück	€ 3,50
	-warm	pro Stück	€ 4,50

Käseauswahl mit Trauben	pro Person (je nach Sorten)	€ 3,00 bis € 4,50
-------------------------	-----------------------------	-------------------

# Salate

## FrISChe und schmackhafte Salate

Rechnen Sie 200 bis 250 g pro Person.

Mindestbestellmenge je Sorte: 1,5 kg

	pro kg
Krautsalat	€ 14,00
Nudelsalat	€ 14,00
Reissalat	€ 14,00
Tomatensalat	€ 14,00
Gurkensalat	€ 14,00
Speckkartoffelsalat	€ 14,00
Waldorfsalat	€ 16,00
Bunter Gemüsesalat	€ 16,00
Maissalat	€ 16,00
Eiersalat	€ 16,00
Regensburger Wurstsalat	€ 16,00
Schweizer Wurstsalat	€ 16,00
Griechischer Bauernsalat	€ 16,00
Artischockensalat	€ 18,00
Käsesalat mit Birnen	€ 18,00
Pilzsalat	€ 22,00
Geflügelsalat "Hawaii"	€ 22,00
Heringsalat (rot oder weiß)	€ 22,00
Bunter Matjessalat	€ 22,00

# Warme Speisen

## Fleisch und Beilagen

### Fleisch:

pro Person

Putengeschnetzeltes in Currysoße	€ 9,50
Schweinegeschnetzeltes "Ungarische Art"	€ 9,50
Schweinerücken, gefüllt mit Champignons und Kräutern	€ 10,00
Spießbraten mit Speck--Zwiebel-Füllung	€ 10,00
Prager Schinkenbraten	€ 10,00
Rinderschmorbraten mit Burgundersoße	€ 13,00
Tafelspitz mit Meerrettichsoße	€ 13,00
Tafelspitz mit Frankfurter Grüner Soße	€ 14,00
Hähnchenbrustfilets mit Orangensoße	€ 9,50
Schweinefilet, am Stück gebraten, mit Sc. Bearnaise	€ 11,00
Kalbsgeschnetzeltes "Züricher Art" in Champignonrahm	€ 13,00
Gebratene Lammkeule mit Knoblauch und Kräutern	€ 14,00
Lammfilet auf Ratatouille	€ 17,00
Entenbrust in Portwein-Cassis-Soße	€ 17,00

### Beilagen:

Petersilienkartoffeln	€ 2,80
Spätzle	€ 2,80
Gemüsereis	€ 2,80
Klöße	€ 3,00
Baked Potato mit Speck-Sauerrahm	€ 3,20
Kartoffelgratin mit Emmentaler Käse überbacken	€ 3,20
Frischer Salat der Saison	€ 3,00
Gemüseauswahl der Saison	€ 3,50

# Suppen & Desserts

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

<b>Suppen</b>	pro Liter
Kartoffelcremesuppe mit Kräutern	€ 12,00
Frankfurter Linsensuppe mit Tomatencremesuppe	€ 12,00
Rinderkraftbrühe mit Markklößchen	€ 12,00
Brokkolirahmsuppe	€ 12,00
Geflügelcremesuppe	€ 12,00
Ungarische Gulaschsuppe	€ 16,00

<b>Desserts</b>	pro Person
Bayerische Creme	€ 4,00
Rote Grütze mit Vanillesoße	€ 4,00
Quark-Sahnecreme mit Früchten	€ 4,00
Apfelweincreme mit Mirabellensoße	€ 4,00
Rotwein- oder Weißwein-Creme	€ 4,00
Obstsalat mit Grand Marnier	€ 5,00
Mousse au Chocolat	€ 5,00
Tiramisu	€ 5,00