

Herzlich Willkommen beim Schlemmer-ED!!

Stand: 01.05.17

Wir freuen uns über Ihr Interesse an unserem
Partyservice und bedanken uns für Ihre Anfrage.



Hiermit erhalten Sie eine Auswahl an beliebten
Buffets und zahlreiche Anregungen, um Ihr eigenes
Buffet zusammenzustellen.

Gerne ist Ihnen Herr Christan Jakobs in einem
persönlichen Gespräch behilflich, den richtigen
Rahmen für ein gelungenes Fest zu finden!

Bitte rufen Sie uns unter 06545 277 an, um einen
Termin zu vereinbaren.

Kleines Buffet

1 Schweineschnitzelchen und
1 Hähnchenbrustfilet mit
Jäger- und Zigeunersoße,
dazu Kartoffelgratin und Spätzle mit
Kaisergemüse an Sauce Hollandaise

10,50 € pro Person



Sonntagsbuffet

Gemüsecremesuppe

Putenrahmbraten an cremiger Soße
Schweinefiletmedaillons an Pilzrahmsoße
Spätzle, Pariser Kartoffeln, Blumenkohl an Sauce
Hollandaise, Erbsen & Möhren, Bohnenröllchen

Schokocreme, Herrenspeise

18,50 € pro Person

Kleine Asien Reise

Gebackenes Schweinefleisch Süß-Sauer
Putenspieße Tandoori (indische Gewürzmischung)
Hähnchenbrustfilet in fruchtiger Currysoße
Thailändische Wokpfanne (Gemüse + Nudeln)
Gemüsereis

12,70 € pro Person

Tex-Mex Buffet

Burritos Bellgrande oder Supreme
Fajitaspfanne
(eingelegte Putenbruststreifen mit Zwiebeln und Paprika)
feuriges Chili con Carne
marinierte Schweinesteaks
(mager oder durchwachsen)
Baked Potato, Tomaten-Paprikareis
Westernpfanne
(Bohnen, Erbsen, Paprika, Mais, Speck, Zwiebeln)
Maiskolben mit Butter
Salsa und Sauerrahm

15,50 € pro Person



Festtagsbuffet

erst ab 25 Personen buchbar!

gemischte Fischplatte
(geräuchertes Forellenfilet, Räucherlachs,
bunt sortierte geräucherte Makrelenfilets)
mit Sahnemeerrettich

Melone mit Serrano-Schinken,
Schinkenröllchen, Antipasti mit Dip,

Tomaten-Mozzarella-Spieße,
verschiedene Rohkost- und Blattsalate mit
Joghurt- und Essig-Öl-Dressing

Medaillons vom Schweinefilet in Pilzrahmsoße,
Hähnchenbrusthappen „Toskana“

Pariser Kartoffeln und Spätzle,

Blumenkohl, Brokkoli, Spargel,
Erbsen und Möhren, Bohnengemüse

Pfirsich Melba-Creme, Herrenspeise und
Mousse au Chocolat

Käseplatte mit Trauben,
Partybrötchen und Baguette

27,90 € pro Person
erst ab 25 Personen möglich!

Saisonbedingt: frischer Spargel Aufpreis 1,50 € pro Person

Italienisches Buffet

Putenschnitzel in Parmesan-Eihülle gebacken

Schweinefiletmedaillons "Toskana"

(mit Schinken umwickelt in Tomaten-Kräutersoße
und Käse überbacken)

Lasagne, Penne & Tagliatelle mit Käsesahnesoße

Ratatouille-Gemüse (Paprika, Zucchini, Auberginen)

Bunter Salat (Blattsalat, Tomaten, Gurken, Paprika, Mais) mit Kochschinken, Ei und Käse mit Joghurt- und Essig-Öl-Dressing

14,90 € pro Person



„Einfach & gut“

Putenrahmgeschnetztes „Gärtnerin Art“ (mit
Gemüseeinlage)

1 kleines Schweineschnitzel mit Pfefferrahmsoße

Spätzle, Kroketten

bunter Salat (Blattsalat, Tomaten, Gurken, Paprika, Mais)
mit Joghurt- u. Essig-Öl Dressing

9,00 € pro Person

Ihre Buffetübersicht

Zum Empfang

Canapés oder Gourmet-Partybrötchen divers belegt

Suppen

Klare Rindfleischsuppe mit Markklößchen oder Flädle

Hühnerkraftbrühe mit Reis

Minestrone (italienische Gemüsesuppe)

Zwiebelsuppe „Toulouser Art“

Blumenkohl-Brokkoli Cremesuppe

Champignoncremesuppe

Gemüsecremesuppe

Spargelcremesuppe

Paprikacremesuppe

Tomatencremesuppe „Siziliano“

Hunsrücker Kartoffelsuppe mit Speck

Emmentaler Käsesuppe

Geflügelrahmsuppe

Gulaschsuppe „Ungarische Art“

Eintöpfe

Erseneintopf mit Würstchen

Linseneintopf mit Würstchen

Lauch-Käsecremesuppe mit Hackfleisch

Pizzasuppe

Chili con Carne

Vorspeisen

Krabbencocktail mit Mandarinen und Cocktailsoße

Krabbencocktail mit Spargel und Knoblauchsoße

Parma- oder Serrano-Schinken mit Melone

Italo- Röllchen (getrocknete Tomaten mit Coppa und Provolone)

Schinkenröllchen

Braten- und Aufschnittplatte

Schweinefiletmedaillons mit Frischkäse

Wildpastete

Hackfleischbällchen

Tomaten-Mozzarella Platte mit Balsamico-Dressing

Geflügelcocktail mit Mandarinen und Spargel

gefüllte Eier und diverse Antipasti

Räucherfischspezialitäten

Forellenfilets geräuchert

Räucheraal

Makrelenfilets geräuchert, verschiedene Sorten

Heilbutt Dreiecke (mit Honigananasstücken belegt)

Scampispieße

Lachsspezialitäten

Räucherlachs

Stremelchen (heißgeräucherte Lachsportionen nach ostpreußischer Art)

Stremellachs Senf-Dill (heißgeräuchert mit Weißfischfarce)

Lachszopf Haselnuss-Krokant

Lachszopf Knoblauch

Lachszopf Pfeffer

Soßen und Dipps

Currysoße

Remouladensoße

Sahne Meerrettich

Honig Dill Mayonnaise

Knoblauchsoße

Cumberlandsoße

Zaziki

Salate

Bauernsalat mit Schafskäse

Geflügelsalat

Farmersalat

Kartoffelsalat „Bayrische Art“ mit Essig/Öl und Speck

Schichtsalat

Lauchsalat

Nudelsalat

Tortellinisalat

Waldorfsalat

Krautsalat

Rohkostsalat (Gurken, Mais, Bohnen, Tomaten, Paprika)

Mexikosalat (mit Rindfleisch) pikant gewürzt

Farfallesalat mit Putenbruststreifen

verschiedene Blattsalate mit Essig/Öl und Joghurt-Dressing

Hauptgänge

Schweinefleisch

Kaminbraten (gepökelter Schweinekamm mit Kräutern mariniert)

Spießbraten

Grillschinken

Kassler

Partyschnitzel Natur

Partyschnitzel überbacken mit Tomaten, Sc. Hollandaise, Käse

Partyschnitzel überbacken mit Zwiebeln, Pilze, Speck, Käse

Partyschnitzel überbacken mit Spargel, Sc. Hollandaise, Käse

Partyschnitzel überbacken mit Kochschinken, Ananas, Sc. Hollandaise, Käse

Eingelegte Schnitzel hell (Champignons, Schinken, Käse überbacken)

Eingelegte Schnitzel rot (Tomatensoße, Käse überbacken)

Gyrosgeschnetzeltes

Jägerschnetzeltes

Zigeunergeschnetzeltes

Schweinefiletmedaillons in Cognacrahm

Schweinefiletmedaillons in Pilzrahmsoße

Schweinefiletmedaillons „Madras“ (in Currysoße mit Obst)

Schweinefiletmedaillons „Milano“ (Tomate, Mozzarella, überbacken)

Rindfleisch

Tiroler Zwiebelrostbraten

Burgunderbraten

Sauerbraten „Rheinische Art“ mit Rosinen

Tafelspitz

Rindergulasch „Ungarische Art“

Rinderrouladen

Kalbfleisch

Geschnetzeltes „Züricher Art“ mit Champignons

Kalbsbraten „Züricher Art“ mit Champignons

Lammfleisch

Lamnbraten mit Thymian – Rosmarinsoße

Geflügel

Putenrahmbraten

Currygeschnetzeltes

Kräutergeschnetzeltes

Pfefferrahmgeschnetzeltes

Putenspieß „Hawaii“ (Ananas, Curry)

Putenspieß „Ungarn“ (Paprika, Zwiebeln)

Putenspieß „Indien“ (Paprika, Tandoorigewürz)
Putenschnitzel
Putenrahmbraten
Hähnchenbrustfilet
Hähnchenschenkel
Chicken-Wings
Hähnchenbrusthappen „Toskana“ (mit Schinken umwickelt
in Tomaten-Kräutersoße und Käse überbacken)

Wildfleisch

aus heimischen Wäldern, daher nur auf Vorbestellung
Wildschweinbraten
Edelwildragout

Fisch

frische Fischgerichte auf Anfrage

Soßen

Hollandaise
Jägersoße
Zigeunersoße
Pfefferrahmsoße
Pilzrahmsoße
Cognacrahmsoße
Currysoße
Helle Kräutersoße
Bratensoße

Vegetarische Gerichte

Zucchini-Auflauf (mit Zucchini, Lauch, Tomaten, Ei)
Tortellini-Auflauf (Tortellini, Mozzarella, Champignons, Tomaten, Sahne)
Gemüseschnitzel
Blumenkohl-Käse-Medallions mit Tomaten und Sc. Hollandaise überbacken
Ratatouilleauflauf mit Nudeln

Gemüse

Brokkoli
Blumenkohl an Hollandaise
Spargel an Hollandaise
gefüllte Champignons (Hackfleisch oder Frischkäse)
Bohngemüse (Brechbohnen mit Speckwürfel angeschwitzt)
Bohnenröllchen
Erbsen mit Möhren
glasierte Möhren

Rotkraut
Sauerkraut
Rahmwirsing
Speckrosenkohl
Balkangemüse (Möhren, Erbsen, Bohnen, Paprika, Mais)
Rahmchampignons
Maiskolben in Butter geschwenkt
Thailändische Wokpfanne (Lauch, Sellerie, Möhren, Bambus, Sojasprossen, Asianudeln, pikant gewürzt) wahlweise mit Hähnchenbrustfiletstreifen

Beilagen

Pariser Kartoffeln (in Butter geschwenkt, mit Kräutern der Provence gewürzt)
Baked Potatos
Kartoffelgratin
Salzkartoffeln
Bratkartoffeln
Butternudeln
Basmatireis oder Gemüsereis
Serviettenknödel mit Speck und Butter
Spätzle
Bauernkartoffeln (Speckstreifen, Zwiebeln)
Rahmkartoffeln (Pellkartoffeln in Kräuter-Sahnesoße)

Länderspezialitäten

Italien

Lasagne
Tortellini alla Panna
Spaghetti „Napoli“
Spaghetti „Bolognese“
Spaghetti „Carbonara“

Mexiko

Chili con Carne
Burritos „Bel-Grande“ (Paprika, Tomaten, Käse überbacken)
Burritos „Supreme“ (Chili con Carne, Käse überbacken)

Käse

Käsespicker mit Trauben

reichhaltige Käseauswahl (Hart- und Weichkäse) mit Trauben, Baguette

Dessert

Pfirsich Melba Creme (mit Pfirsichstücken und Himbeermark)

Tiramisu

Schoko- und Vanillepudding

Herrenspeise (Vanillepudding, Schlagsahne, Cognac, Schokostückchen)

Karamellcreme

Erdbeer- und Ananascreme

Weincreme

Rote Grütze mit Vanillesoße

Mousse au Chocolat

Süße Lasagne (Mascarponecreme, Löffelbiscuit, Erdbeersoße)

Beerenquark (Quarkspeise mit gebrannten Mandeln und Roter Grütze)

Obstsalat mit Vanillesoße

Backwaren

Weißbrot, Baguette, Partybrötchen, verschiedene Brotsorten

Liefer- und Zahlungsbedingungen

Durch das umfangreiche Sortiment in der Zusammenstellung behalten wir uns jederzeit Preisänderungen vor.

Wir liefern ab einer Anzahl von Mindestens 15 Personen.
Die Anlieferung ist inklusive.

Im Preis nicht inbegriffen ist die Dekoration des Buffettisches.
Wünschen sie jedoch eine Dekoration, erlauben wir uns eine Pauschale von 25,00 € zu berechnen.

Die Rückgabe des sauberen Geschirrs und der Hardware erfolgt durch Sie.

Bei Lieferung von Besteck, Geschirr usw. berechnen wir für:

Messer, Gabel, Löffel usw.	0,20 € / Stück
Suppenteller, Essteller	0,30 € / Stück
Glasschalen (Dessert)	0,25 € / Stück

Kommt das Besteck nicht gereinigt zurück, verdoppelt sich der Preis.

Für das Reinigen von Hardware:

Chafing-Dishes	6,00 € / Stück
kl. Platten und Schüsseln	3,00 € / Stück
gr. Platten, Spiegel usw.	4,00 € / Stück

Zahlbar per Überweisung innerhalb 14 Tagen nach Erhalt der Rechnung.

