

Snacks auf die Hand

- Canapés o. Belegte Brötchen
- Fingerfood kleine Häppchen

Vorspeisen

- Fein abgeschmeckte Suppen nach Ihrer Wahl
- Gemischte kalte Fischplatte
- Vitello tonnato
- Anti Pasti
- Tapas
- Melone mit Serrano Schinken
- Tomaten Mozzarella Spieße
- Tomaten Feuerwerk
- Frischkäse Törtchen mit verschiedenen Füllungen

Schweinefleischspezialitäten

- Schaschlik vom Chef
- Geschnetzeltes in verschiedenen Variationen
- Schweinemedallions in Pfeffer- oder Champignonrahmsauce
- Pulled Pork
- Krustenbraten
- Gyros / Gyrosbraten mit Zwiebeln
- Italienischer Braten mit frischen Kräutern und Knoblauch
- Gegrillte Haxe / Mini Haxen
- Rustikales Spanferkel, zart im Geschmack

Kalb- / Lamm- / Wildspezialitäten

- Kalbsbraten/-ragout mit Steinpilzsauce
- Toskanisches Lammragout
- Rehrücken/-braten auf Rotweinschalotten
- Hirschgulasch mit Preiselbeeren oder Pfifferlinge

Rindfleischspezialitäten

- Geschnetzeltes „Stroganoff Art“
- Gulasch
- Rheinischer Sauerbraten
- Rinderbraten garniert mit Champignons
- Rouladen Hausfrauen Art

Geflügelspezialitäten

- Hähnchenbrust Hawaii mit Mango Ananas Chutney
- Hähnchenbrust Medaillon mit Ananasring und Käse überbacken
- Gegrillte Drummsticks
- Geflügelgeschnetzeltes in verschiedenen Variationen
- Putenbraten gefüllt mit Blattspinat, Käse und Knoblauch



Fischspezialitäten

- Gambas in Sweet Chili
- Lachs auf Blattspinat in Zitronenbittersoße
- Zanderfilet auf Fenchelgemüse aus dem Ofen
- Fischragout mit Lachs, Garnelen, Kabeljau

Beilagen

- Kartoffelgratin
- Schwenkkartoffeln
- Rosmarinkartoffeln
- Röstkartoffeln mit Speck & Zwiebeln
- Gebratene Schupfnudeln
- Spätzle in Butter geschwenkt
- Bandnudeln mit einem Hauch Pesto

Gemüse

- Klassische Gemüseplatte mit verschiedenen Gemüsesorten, Bohnenwickel und Hollandaise
- Gemüsegratin
- Ofengemüse (Zucchini, Aubergine, Möhren, Champignon, Paprika, Knoblauch)

Vegetarische Vielfalt ab 10 Personen

- Gefüllte Paprika mit Couscous-Paprika Füllung
- Quorn-Currywurst
- Quorn Crispy Wings
- Gyrosgeschnetzeltes (Soja)
- Gemüsefrikadellen

Salate

- Hausgemachter Kartoffelsalat
- Ital. Nudelsalat
- Coleslaw
- Rohkostplatte mit Dressing
- Taco-Salat
- u.v.m

Dessert

- Pfirsich-Maracuja-Creme
- Panna Cotta mit Erdbeerspiegel
- Weintrauben - Tiramisu
- Herrencreme
- Schokoladen Mousse
- Schwarzwälder Creme
- Rotweincreme
- Himbeer-Brownie (Gluten & Laktosefrei)

Fingerfood ab 16,00 € p.P

- Kl. Pulled Pork Burger / Kl. Wraps / Nudelspieße
- Schnitzel / kl. Frikadellen mit Silberzwiebeln
- Hawaiispieße / Wasabispieße
- Tomaten Mozzarella Spieße
- u.v.m.

Käsespezialitäten

- Käsebrett mit Käsespezialitäten aus Europa

Menüvorschläge

Menü I

Schnitzel Knuspergold,
Paprika Chutney,
Hausgemachte Frikadelle,
Röstkartoffeln,
Weißkohlsalat

Ab 10 Personen 20,80 € p. P.
Ab 15 Personen 19,90 € p. P.

Menü II Klassiker

Rinderbraten garniert mit Champignons,
Geflügelgeschneitztes in Frischkäse mit
Cocktailtomaten,
Rosmarinkartoffeln,
Spätzle,
Klassische Gemüseplatte,
Rotweincreme

Ab 15 Personen 26,90 € p. P.

Menü III

Krustenbraten,
Rindergulasch
Ananas-Hähnchen-Medaillon mit Käse
überbacken,
Kartoffelgratin,
Spätzle,
Klassische Gemüseplatte,
Weißkohlsalat,
Pfirsich-Maracuja-Creme
Ab 20 Personen 31,55 € p. P.



**Wenn Sie Wert auf gutes Essen legen
wird Partyservice Fuchs Ihren Gaumen pflegen**



Ihr Partyservice aus dem Landhaushalt

Sie erwarten Gäste und haben wenig Zeit?

**Wir liefern Ihnen pünktlich
und zu jedem Anlass
frisch zubereitete Köstlichkeiten
ins Haus.**

Ob glutenfrei, vegetarisch, laktosefrei

**Rufen Sie uns einfach an,
wir beraten Sie gern.**

**In Lentholt 18d
41812 Erkelenz**

Tel.: 0 24 31 - 97 48 571

Fax: 0 24 31 - 97 48 572

**E-mail: party-service-fuchs@web.de
www.partyservice-erkelenz.de**

Neuigkeiten, Fotos und mehr
von uns finden Sie auch bei

