

Für den Empfang oder zwischendurch

- Canapees in zahlreichen Varianten
- Baguette und Brötchen, belegt mit Wurst, Braten, Schinken und Käse

Vorspeisen

- Fein abgeschmeckte Suppen nach Ihrer Wahl
- Krabbencocktail
- Fischplatte mit Meerrettich-Sahne
- Melonenschiffchen mit rohen Schinken
- Italienische und spanische Vorspeisen
- Tomate Mozzarella
- Vitello tonnato
- Frischkäserolle mit verschiedenen Füllungen
- Lasagne
Blattspinat Lachs, Bolognese Art, Gemüse

Schweinefleischspezialitäten

- Züricher Geschnetzeltes
- Schweinemedalions
in Pfeffer- oder Champignonrahmsoße
- Krustenbraten
- Husarenbraten
- Spießbraten
gefüllt mit Schinken und Zwiebeln
- Gyrosbraten mit Zwiebeln und Knoblauch

- Italienischer Braten mit frischen Kräutern und Knoblauch
- Gegrillte Haxen
- Rustikales Spanferkel, zart im Geschmack

Rindfleischspezialitäten

- Geschnetzeltes "Stroganoff-Art"
- Feiner Tafelspitz in hausgemachter Remouladen oder Apfel-Meerrettich-sauce
- Rinderbraten garniert mit Champignons
- Rheinischer Sauerbraten
- Gulasch

Kalb- und Lammfleischspezialitäten

- Kalbsbraten/ragout mit Steinpilzsauce
- Toskanischer Lammragout
- Zarter Lammrücken
mit Kräutern der Provence
- Lammkeule

Geflügelspezialitäten

- Hähnchenbrust Hawaii
mit Ananas-Currysauce
- Putengeschnetzeltes in Kerbelrahm
- Geflügelpfanne mit Zutaten aus
der chinesischen Küche
- Putenbraten gefüllt mit Blattspinat, Käse
und einem Hauch Knoblauch

- Knusprige Gänsekeulen zur Saison
- Gebratene Gänsebrust
- Gegrillte Hähnchenschenkel

Fischspezialitäten

- Pochierter Lachs
- Lachs auf Blattspinat
mit Zitronenbuttersauce
- Fischgratin aus Seelachs,
norwegischem Lachs und Riesengarnelen
- Gambas in Sweet Chili Sauce
- Rotzungenröllchen gefüllt mit Zucchini
und Möhren, mit Zitronenbuttersauce

Wildspezialitäten

- Rehrücken/braten mit Pilzen der Saison
- Hirschbraten in Rotwein gebeizt
- Hirschgulasch
- Wildschweinbraten mit Pfifferlingen

Beilagen

- Kartoffelgratin
- Röstkartoffeln mit Speck und Zwiebel
- Rosmarinkartoffeln
- Spätzle
- Butterreis
- Reisvielfalt aus weißem Reis, Naturreis
und Wildreis

Gemüse

- Klassische Gemüseplatte mit Blumenkohl, Spargel, Broccoli, Erbsen, Möhren und Bohnenwickel
- Gemüsegratin aus Broccoli, Blumenkohl und Möhren
- Broccoliauflauf
- Sauerkraut mit Schinkenwürfel
- Rotkohl

Salate

- Klassischer Nudelsalat
- Hausgemachter Kartoffelsalat
- Waldorfsalat
- Bohnensalat
- Krautsalat
- Rohkostplatte
- Feldsalat

Dessert

- Fruchtige Cremes aus verschiedenen Obstarten wie Ananas, Erdbeeren, Pfirsich-Maracuja, Preiselbeeren
- Bayrische Creme mit Erdbeerspiegel
- Schokoladen - Trüffel - Creme
- Vanille Mousse
- Herrencreme
- Rotwein - oder Weißweincrème
- Schwarzwäldercreme

- Weintrauben-Tiramisu
- Mandarinen-Lasagne

Käsespezialitäten

- Käsebrett mit Käsespezialitäten aus Europa

Fingerfood

- Kleine „Häppchen“

Menüvorschläge

- Menü I

Hähnchenbrust Hawaii
mit Curry-Ananas-Sauce,
Kartoffelgratin,
Klassische Gemüseplatte
Herrencreme

ab 10 Personen 11,60 € p.P.

- Menü II

Rinderbraten
garniert mit Champignons,
Züricher Geschnetzeltes,
Rosmarinkartoffel, Spätzle
Klassische Gemüseplatte
Rotwein - oder Weißweincrème

ab 12 Personen 13,50 € 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.**

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

**In Lentholt 18
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

