PARTY SERVICE

Preisendörfer

Speisekarte

Struthring 12, 35279 Neustadt
Telefon 06692 - 919371
Fax 06692 - 919372
partyservice-preisendoerfer@freenet.de
www.partyservice-preisendoerfer.de

Wir über Uns

Ich heiße Thomas Preisendörfer, habe in den jungen Jahren mit einer Bäckerlehre begonnen, an die ich eine Kochlehre geknüpft habe.
Anschließend habe Ich mich weitergebildet als Diätischgeschulter Koch bis hin zum **Küchenmeister.**

Vor 20 Jahren fing alles ganz klein an, mit der Anfrage eines Nachbarn ob ich Ihm ein Buffet kochen könnte.
Daraufhin kamen immer mehr Anfragen von Freunden und Bekannten hinzu.

Mittlerweile besteht das Team aus 6 kompetenten, zuverlässigen und motivierten Mitarbeitern, egal **wo** Sie feiern, wir bringen das Wunschmenü zu Ihnen.
Rund um **Neustadt/Hessen** im Umkreis von **30km** in Richtung Marburg-Biedenkopf, Vogelsbergkreis, Schwalm-Eder und auch in den Kreis Waldeck-Frankenberg

Für eine Individuelle Beratung stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung, denn das leibliche Wohl Ihrer Gäste liegt uns am Herzen!

Thomas Preisendörfer und Team

Suppen

- Rinderkraftbrühe
- Frühlingssuppe
- Minestrone
- Französische Zwiebelsuppe
- Ochsenschwanzsuppe

Verschiedene Rahmsuppen

- Kohlrabirahmsuppe mit Grönland Garnelen
- Geflügel, Brokkoli, Spargel, Champignon, Steinpilz, Spinat, Tomaten und Kartoffelrahmsuppe

Einlagen

- Markklößchen
- Eierstich
- Nudeln
- Pfannkuchenstreifen
- Gemüseeinlage

Eintöpfe

Gulaschsuppe
Chilli con Carne
Rustikale Kartoffelsuppe mit Wurst
Gemüseeintopf mit Hühnerfleisch
Erbseneintopf mit Wurst
Erbseneintopf ohne Wurst

Weitere Eintöpfe auf Wunsch

Vorschlag für Fingerfood

- Speck-Zwiebelquiche
- Lauchkuchen
- Kleine Windbeutel mit Lachs
- Kleine Baguettes mit Salami oder Schinken überbacken
- Kleine Frikadellen auf Spieße
- Kleine Schnitzel auf Spieße
- Mozzarella Tomaten Spieße
- Kleine Lachs Pfannkuchen Röllchen
- Garnelenspieße
- Hähnchen Lauchblätterteig Gebäck

Vorspeisen

- Gemischte Antipastiplatte
- Vitello Tonnato
- Honigmelone mit Schinken
- Tomate Mozzarella
- Carpaccio aus Rinderfilet
- Kleine Windbeutel mit Räucherlachs
- Gefüllte Tomaten mit Krabben oder Huhn
- Matjes auf Pumpernickel oder Kartoffelscheibe
- Cocktail z.B. Krabben, Geflügel
- Gefüllte Weinblätter
- Provenzalische Roquefortbirne

Canape's

(verschiedene aufwändig dekorierte mundgerechte Brote)

- z. B. Brie Käse
- Lachs
- Schinken
- Schweinelende
- Lachsbraten
- oder belegte Brote nach Wahl

Warme Fleischgerichte : Vom Schwein

- Lende oder Schweinesteaks mit Sauce :
  - Gorgonzola, Champignon, Rahm, Zigeuner, Pfefferrahm, Elsässer, Kräuter oder auf Blattspinat mit Käse überbacken
- Gefüllte Lende
- Überbackene Schweinerückensteaks mit frischen Champignons
- Kleine Partyschnitzel (auch mit Käse und Preiselbeeren)
- Kleine Cordon bleu´s
- Kasselerbraten aus Nacken und Rücken
- Kasselersteaks (auch überbacken)
- Rustikaler Partyschinken
- Spießbraten
- Spanferkelkeule
- Gyrosbraten
- Pfefferbraten
- Gefüllter Braten vom Kamm oder Lachsrolle (Füllung auf Wunsch)
- Zigeunerpfanne aus der Oberschale mit Paprika Zucchini
- Rahmgeschnetzeltes
- Kleine Fleischspieße mit Paprika, Speck, Zwiebeln
- Hausgemachtes Gulasch
- Frikadellen nach Art des Hauses
- Aschesteaks (Nackensteaks in Folie mit Speck und Zwiebeln)
- Überbackener Gyros mit Metaxasauce

Gegrilltes vom Schwein

- Fleischspieße Griechische Art
- Kleine Bratwürstchen
- Mini Haxen
- Schweinesteaks

Warme Gerichte von Fisch und Lamm

- Gebratene Lachsschnitte auf Gemüse mit Sauce Hollandaise
- Nudelpfanne mit Lachsstreifen
- Überbackene Lachsmedaillon mit Kräuterkruste
- Gebratene Garnelenspieße auf Tomatensalza
- Lachs auf Spinat
- Zander, Dorsch, Rothbarschfilet auf Gemüse oder in Sauce
- Lammbraten
- Provenzalischer Lammtopf
- Lammkoteletts
- kleiner Lammspieß
- Kabeljau

Gerichte vom Rind / Kalb

- Rinderschmorbraten in Burgundersauce
- Rinderrouladen nach Hausfrauen Art
- Gekochtes Rindfleisch mit Meerrettichsauce
- Sauerbraten
- Hausgemachtes Rindergulasch
- Rumsteaks mit Kräuterbutter
- Roastbeef englische Art
- Kalbfleisch Zürcher Art (Rückensteaks mit Champignons)
- Kalbssteaks mit Schinken und Salbei
- Piccata nach Mailänder Art (in Parmesan paniert mit Tomatensauce)

Gerichte vom Geflügel

- Überbackene Putenbrust oder Hähnchenbrust (Obst Preiselbeeren und Hollandaise, Schinken Ananas, Tomate Mozzarella oder frischen Champignons)

- Hähnchenbrust in Curry oder Calvadosrahmsauce
- Paprikahähnchen
- Geschmorter Putenrollbraten
- Putengeschnetzeltes mit Rahmsauce
- Putengyros mit Tzatziki
- Putenrouladen gefüllt mit Spargel oder Brokkoli
- Gefüllte Hähnchenbrust mit Ziegen oder Fetakäse
- Alles von der Gans

Gerichte vom Wild

- Wildbraten (Hirsch, Reh, Wildschwein) mit Rotweinsauce oder Preiselbeersauce
- Gulasch (Hirsch, Reh, Wildschwein)
- Wildragout mit Waldpilzen
- Flugentenbrust mit Orangensauce

Nudelgerichte und Überbackenes

- Lasagne mit Hackfleisch oder Lachs
- Spaghetti mit Lachs und Broccoli
- Nudelauflauf mit Schinken
- Überbackene Fleischbällchen

Vegetarische Speisen

- Gemüsespieß mit Tomate, Mozzarella, Paprika und Zucchini
- Gebackener Camembert
- Sellerieschnitzel
- Quiche mit Brokkoli und Walnüssen
- Grünkern-Bratlinge mit Mandeln
- Gemüsemaultaschen mit Tomaten oder Käsesauce
- Gemüsefrikadellen

Salate

- Tomaten
- Gurken
- Porree
- Weißkraut
- Rotkohl
- Nudel
- Waldorf
- Paprika-Mais Salat mit Feta
- gemischter Italienischer Salat
- Blattsalate der Saison mit Schmanddressing
- Salat als Buffet mit verschiedenen Dressings
- Feldsalat,
- Kartoffelsalat mit Speck und Zwiebel
- Kartoffelsalat mit Mayonaise
- Griechischer Bauernsalat
- Rucola- Feigensalat mit Parmaschinken

Gemüse

- Grillgemüse (Paprika Zucchini Aubergine Champignons)
- Blumenkohl
- Rotkohl
- Rosenkohl
- Lauchgemüse
- Sauerkraut
- Brokkoli
- Erbsen Möhren
- Prinzessbohnen
- Kohlrabi
- Wirsing
- Paprika

Reis/Nudeln

- Kräuterreis
- Gemüsereis
- Paprikareis
- Curryreis

- Rahmnudeln
- Schinkennudeln
- Spätzle
- Bunte Nudeln
- Grüne Bandnudeln

Kartoffelgerichte

- Salzkartoffeln
- Bouillonkartoffeln
- Rosmarinkartoffeln
- Kartoffelauflauf
- Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln
- Klöße
- Semmelknödel
- Serviettenknödel
- Schupfnudeln
- Kroketten
- Pommes
- Country Potatoes

Kalte Platten

- Schweinelende mit Früchten
- Gemischte Bratenplatte
- Kleine Frikadelle
- Kleine Schnitzel
- Gemischte Geflügelplatte
- Honigmelone mit Schinken
- Fischplatte Lach, Forelle (auf Wunsch auch mit Hummer und Garnelen)
- Käseplatte
- Bauernwurstplatte
- Wurstplatte
- Wildterrine
- Spargelrollen
- Gefüllte Eier

Dessertvorschläge

- Bayerische Creme
- Mascarponecreme mit Früchten
- Panna Cotta
- Schoko, Vanillepudding
- Götterspeise
- Tiramisu
- Rote Grütze
- Obstsalat
- Götterspeise
- Vanilleeis mit heißen Kirschen
- Frische Erdbeeren mit Sahne
- Joghurt Terrine
- Himbeertraum mit Schokostreusel
- Kleine Windbeutel mit Sahne
- Charlotte Royal

Saucen

Vanille, Schoko, Karamel, Erdbeere, Waldfrucht, und Aprikosensauce

Auf Wunsch auch in Portionsgläsern

Menübeispiele

Menü ohne Dessert und Salat

Pfefferbraten
Schnitzel mit Jägersauce
Hähnchenbrust mit Currysauce

Überbackenes Kaisergemüse

Kartoffelauflauf
Spätzle
Kräuterreis

17,50 Euro

Warmes Buffet

Rinderrouladen in Burgundersauce
Schweinelende mit Pfefferrahmsauce
Partyschnitzel mit Jägersauce
Überbackene Hähnchenbrust mit Tomate Mozzarella

Gemüsepfanne
z.B. Blumenkohl, Broccoli, Prinzessbohnen, Erbsen und Möhren

Kartoffelauflauf
Spätzle und Knödel

Blattsalate mit Schmanddressing

22,00 Euro

Mediterranes Menü

Tomate mit Mozzarella
Parmaschinken mit Früchten
Vitello Tonnato

****

Garnelenspieße oder Lachs auf Tomatensalza
Schweinelende mit Gorgonzola
Putengyros mit Tzatziki
Provenzalischer Lammschmortopf

Grillgemüse

Kartoffelauflauf, Rosmarinkartoffeln, Kräuterreis, Kroketten

Salat als Buffet mit verschiedenen Dressings

Tiramisu
Obstsalat

27,00 Euro pro Person

Kalt/warmes Buffet

Schweinelende mit Rahmsauce
Partyschinken
Partyschnitzel mit Jägersauce
Überbackene Hähnchenbrust
Kleine Rouladen
Zanderfilet mit Dillsauce

Gemüsepfanne (Brokkoli, Blumenkohl, Prinzessbohnen, Erbsen und Möhren)
Rotkohl

Kartoffelauflauf
Rosmarinkartoffeln
Spätzle
und Kroketten

Salat als Buffet

Schokomousse
Rote Grütze mit Vanillesauce
Tiramisu

****

Gemischte Platte nach Wahl
Fischplatte mit Sahne Meerrettich
Käseplatte mit Weintrauben

Partybrötchen/ Stangenweißbrot

33,50 Euro pro Person

Menübeispiel für Fingerfood und eine warme Suppe

Brokkoliquiche

Frikadellenspieße
Garnelenspieße mit Dip
Schnitzelspieße
Käsespieße
Tomate Mozzarellaspieße
Pfannkuchenröllchen mit Lachs
Kleine Zwiebelkuchenhappen
Blätterteiggebäck (Hühnchen, Lachs, Käse usw.)

Auf Wunsch auch mit gemischten Canapee
oder einer Suppe nach Wahl

23,00 Euro

Menü ohne Gemüse

Pfefferbraten
Schnitzel mit Sauce
Hähnchenbrust mit Tomate Mozzarella überbacken

Reis
Spätzle
Rosmarinkartoffeln

15,50 Euro

Preise können sich je nach Marktsituation verändern.

Allen Selbstabholern kommen wir preislich gerne entgegen.

Allergene und Zusatzstoffe nach Kennzeichnungspflicht sind bei uns einzusehen. Da in unserem Betrieb bzw. bei unseren Lieferanten auch Gluten, Milch, Ei, Sellerie, Erdnuss und nusshaltige Zutaten verarbeitet werden, kann trotz aller Sorgfalt ein Übergang von Spuren dieser Stoffe nicht völlig ausgeschlossen werden.

Alle Preise ohne Geschirr inkl. 7% MwSt.
Alle Preise mit Geschirr inkl. 19% MwSt.