

Partyservice – Menüvorschläge



*80 Jahre Tradition und Erfahrung,
wie eh und je schlachten wir
selbstverständlich selbst!*



Inhaltsverzeichnis

Einleitung	Seite 3
Der Empfang	Seite 4
Kalte Platten	Seite 5
Unser Schlemmertopf.....	Seite 6
Klassisches Buffet.....	Seite 7
Italienisches Buffet.....	Seite 8
Rustikales / Bayrisches Buffet	Seite 9
Special Buffet.....	Seite 10
Hessisches Buffet	Seite 11
Unsere Spanferkelei	Seite 12
Hochzeits Buffet.....	Seite 13
Geschirrverleih	Seite 14
Allgemeines.....	Seite 15



Einleitung

Der Kunde ist König! Frei nach diesem Motto gestalten wir unsere Buffets.

Grundsätzlich ist jede Variation möglich, daher können unsere Zusammenstellungen nur Anregungen bieten.

Wir geben Ihrem Fest einen entsprechenden kulinarischen Rahmen und sorgen für einen reibungslosen Ablauf.

Für Sie wichtig ist die Planung des Platzes!

Gerne sind wir Ihnen dabei behilflich, in dem wir mit Ihnen die Abmessungen im Vorfeld absprechen und planen.

Die aktuellen Preise erfragen Sie bitte bei uns vor Ort, oder vereinbaren mit uns einen persönlichen Termin.

Familie Sieglers

& Team



Der Empfang

Blätterteigteilchen gefüllt mit
Hackfleisch
Spinat
Lachs
Schinken/Käse

Canapees

mit Wurst
mit Mett
mit Braten
mit Roastbeef
mit Käse
mit Forelle
mit Lachs

belegte halbe Brötchen

mit Wurst/Braten
mit Mett
mit Braten/Roastbeef
mit Käse
mit Fisch (Forelle/Lachs/Hering)



Kalte Platten

- Bratenplatte*** (Rindersaftschinken, Roastbeef, Schweinenacken, Schweinefilet, Kasseler)
- Schinkenplatte*** (Parma-,Südtiroler Bauernschinken, hausgemachter Schinkenspeck und Wildschweinschinken, gekochter Schinken, Kasseler roh, Nusschinken)
- Käseplatte*** (7-8 Sorten mit Früchten garniert)
- Fischplatte*** (Lachs, Forelle, Shrimps, Makrele)
- Rustikale Platte*** (mit Bruzzelfleisch, Mett, Knackern, Hackfleischbällchen, kleine Schnitzelchen)

- alle Platten können auf Wunsch mit Butterrosen verziert werden
- Partybrötchen oder/und Baguette



Unser Schlemmertopf

- Hähnchenschenkel halbiert
- kleine Partyschnitzelchen
- Schweinemedallions in Champignonrahmsouße
- kleine Frikadellen
- Cevapcici
- gefüllte Hähnchenbrust

mit Soße und zweierlei Dips

dazu

Kartoffelgratin

Krautsalat

diverse grüne Salate mit 2 x Dressing



Klassisches Buffet

Vorspeise

Melonenschiffchen mit Parmaschinken
feine Rindfleischscheiben in Senf-Dillsöße
Tomaten-Mozzarella mit Rucola an Balsamico

Hauptspeise

Rinderbraten mit Rotweinsöße
Schweinebraten gefüllt mit Broccoli
Hähnchenbrust in Tomatensoße
Spätzle, Kartoffelgratin, Gemüsetopf,
frische Salate der Saison

Dessert

Mousse au chocolat
rote Grütze mit Vanillesöße



Italienisches Buffet

Vorspeise

Vitello Tonnato
Saftschinkencarpaccio
gegrillte Zucchini und Auberginen
gefüllte Tomaten/Oliven/Peperoni

Hauptspeise

Käseschnitzel vom Kalb
Tagliatelle in Lachs-Spinat-Sahnesauce
hausgemachte Lasagne
gefüllte Champignons überbacken

Dessert

Tiramisu
Panna Cotta an Erdbeermark



Rustikales / Bayrisches Buffet

Vorspeise

Bruzzelfleisch
Leberknödelsuppe
Käsespätzle

Hauptspeise

Schweinshax`n
Kalbshax`n
Nürnberger Grillwurst`l
Bayrisch Kraut

Dessert

Bayrische Creme
Apfelstrudel mit Vanillesoße



Special Buffet

Vorspeise

Forellenfilets geräuchert mit Meerrettichhaube
Krabbenscocktail mit Mandarinen
Austernpilze gegrillt

Hauptspeise

Osso Bucco (Kalbfleisch/Beinscheiben auf
Gemüsesud gegart)
Schweinefilets mit Champignonrahmsauce
Putensteaks mit Curry-Ananassauce
Reis, Butterspätzle

Dessert

Früchte-Quark
je nach Jahreszeit: Lebkuchenmousse
oder Windbeutel in Schokolade getaucht



Hessisches Buffet

Vorspeise

Handkäse mit Musik/ oder in Schmand
Tafelspitz mit grüner Soße
Kartoffelsuppe

Hauptspeise

Frankfurter „Grüne Soße“ mit Ei
Grillschinken im Brotteig
Blutwurst-Schnitzel (als Cordon-bleu)
Schlachtplatte (Blut-/Leberwürstchen,
Schweinebauch, Leiterchen)
Sauerkraut, Petersilienkartoffeln

Dessert

Apfelweincreme



Unsere Spanferkelei

Unsere Spezialität des Hauses

„Spanferkel frisch vom Holzkohlegrill“

nach Wunsch gefüllt mit Petersilienkartoffeln
oder Semmelklößen

Das Spanferkel kann im Ganzen vor Ort tranchiert werden
oder als Einzelgericht bzw. im Rahmen eines Buffet`s
vorportioniert geliefert werden.



Hochzeits Buffet

Vorspeise

Melonenschiffchen mit Parmaschinken
geräucherter Lachs
gegrillte Austernpilze
feine Scheiben Tafelspitz an Meerrettichsauce

Hauptspeise

Kalbsmedaillons in Pfifferlingsoße
Burgunderbraten vom Brett an Rotweinjus
Putengeschnetzeltes mit Curry
Kartoffelgratin, Wildreis,
gemischter Gemüsetopf,
Salate der Saison mit verschiedenen Dressings

Dessert

Rote Grütze mit Vanillesoße
Mousse au chocolat



Geschirrverleih

Teller
Besteck
Vorspeisenteller
Suppenteller
Dessertteller

Kaffeegedeck komplett

bei ungespülter Rückgabe berechnen wir eine Spülpauschale



Allgemeines

Weitere Einzelgerichte nach Absprache

Chili con carne

Kartoffelsuppe

Erbsen-/Linseneintopf

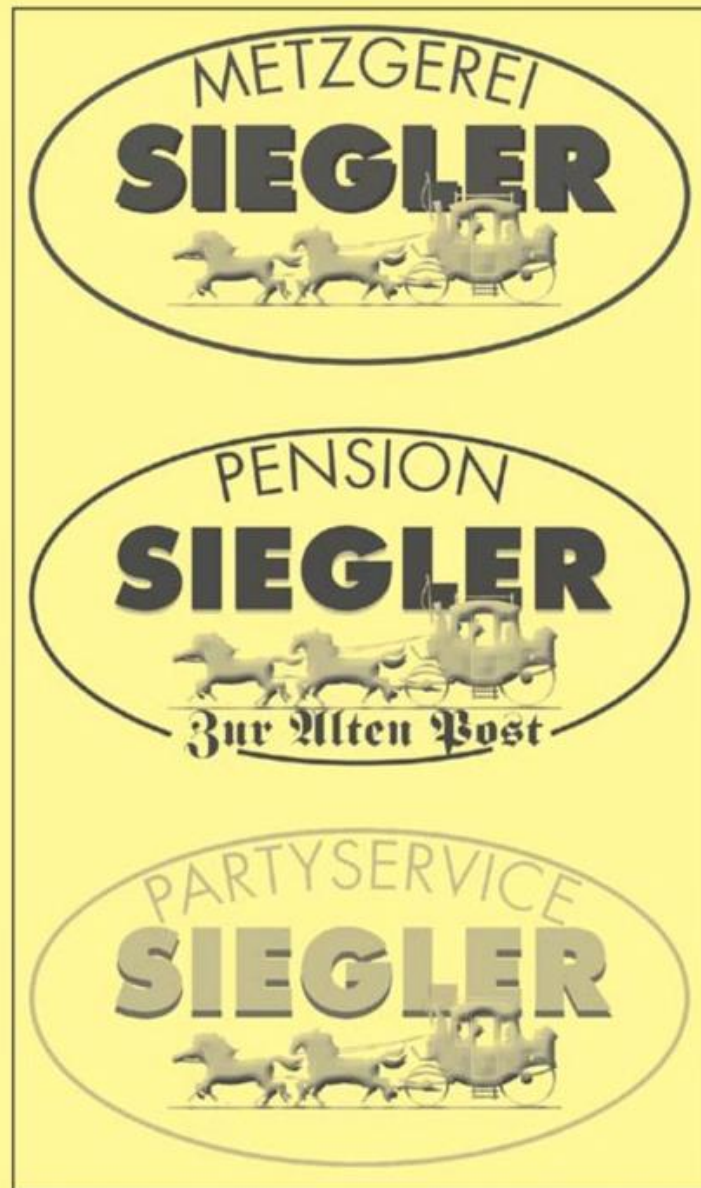
Pichelsteiner Eintopf

Gulaschsuppe

Leberkäse in allen Variationen

(auch Rohmasse zum selber Garen)

Bitte sprechen Sie uns an, komplette Events mit Zelt etc.
organisieren wir Ihnen gerne.



Nieuwpoorter Str. 105

63110 Rodgau

Tel. 0 61 06 / 2 11 20 • Fax 0 6106 / 2 1626

Internet: www.siegler-metzgerei.de