

„Sureprice“ Menü / teilw. Serviert

Com. # / Termin: #

Zum Sektempfang (Optional buchbar)

Snackgebäck (Sie können bis zu 3 Varianten auswählen)

Käsefüßle, Knusper-Oliven, Pizzataler, Tomaten-Täschchen, Speckfladen, gefüllte Käseplätzchen, Käsekringel

Mini Quiche Variationen (Sie können bis zu 3 Varianten auswählen)

- ⇒ Broccoli und Schinken
- ⇒ Lachs u. Gemüse
- ⇒ Klassisch mit Speck u. Zwiebeln
- ⇒ Neu! Ziegenkäse u. Grillgemüse

Preis für Snacks zum Sektempfang	pro Person
----------------------------------	------------

Vorspeisen Teller serviert / Gestalten Sie diesen selbst!

Wählen Sie bis zu 3 Teile in Mini-Schälchen

- ⇒ Badisches Carpaccio (hauchdünnes Schäufele mit Meerrettich-Creme)
- ⇒ Vitello Tonnato (Kalbfleisch an Tunfischsoße)
- ⇒ Tafelspitz mit Vinaigrette u. Marktgemüse
- ⇒ Gegrilltes Entenburstfilet mit Mango-Konfi
- ⇒ Gegrilltes Roastbeef mit Preiselbeere Meerrettich
- ⇒ Zerpfückter Schwarzwälder Schinken auf Rucola mit Parmesanspänen
- ⇒ Geräuchertes gehobeltes Schweinelendchen auf Wildkräutersalat mit Feigen, Joghurt-Dip und Bergkäsechips
- ⇒ Melonenschiffchen mit Serano Schinken
- ⇒ Räucherlachs im Kräuterteigmantel
- ⇒ Lachspralinen auf Wildkräutersalat mit Meerrettichspäne
- ⇒ Gemischte Anti Pasti
- ⇒ Sommerlicher Blattsalat mit Balsamicocreme

Bis zu 2 Teile aufgespießt oder im Gläschen

- ⇒ Fetakäse-Spieße mit Grillgemüse
- ⇒ Tomaten Mozzarella-Spieße
- ⇒ Chorizo Mozzarella-Spießchen
- ⇒ Gambas-Spieße
- ⇒ Frikadellenspieße mit Marktgemüse
- ⇒ Geflügelcocktail
- ⇒ Krabbenscocktail
- ⇒ Waldorfcocktail
- ⇒ Couscous auf Gemüsecocktail

1 Teil lecker belegt

Leckere Bruschettinis

- ⇒ „Classico“ (bestrichen mit hausgemachtem Pesto u. Tomatensugo)
- ⇒ „Försterin“ (mit Pilzragout)
- ⇒ „Badisch“ (Rahmkäsecreme u. Grillgemüse)
- ⇒ „Schwarzwald“ (Schwarzwälder Schinken auf Rucola mit Parmesanspäne)
- ⇒ „Nizza“ mit Tunfischcreme u. Grillgemüse

Ofenfrisches gemischtes Baguette u. Wurzelbrote

Preis für Vorspeise Teller (mit 6 Teilen)	pro Person
---	------------

ab 40 Personen!
Bei geringerer Personenzahl empfehlen wir Ihnen unsere Petit-Büffets oder Katalogauswahl

Weils einfach genial schmeckt



DRECHSLER

Partyservice

www.party-drechsler.de

Preise zzgl. Servicekräfte für das Servieren an die Speisetische

Achtung Heiß / Serviert an die Tische*Zur Auswahl stehen 4 Varianten!*Variante1:

- ⇒ Am Stück gegrilltes rosa Roastbeef, dazu Cafe de Paris Soße
- ⇒ Gebratene Bubespitzle
- ⇒ Gegrillte bunte Paprikaspalten und Karottenstreifen

Menü-Preis mit Hauptgang Variante 1**pro Person**

Preise zzgl. Servicekräfte für das Servieren an die Speisetische

Variante2:

- ⇒ Kalbsrücken am Stück gegrillt, dazu Steinchampignonrahmsoße
- ⇒ Eierspätzle
- ⇒ Karottenspaltten

Menü-Preis mit Hauptgang Variante 2**pro Person**Variante3:

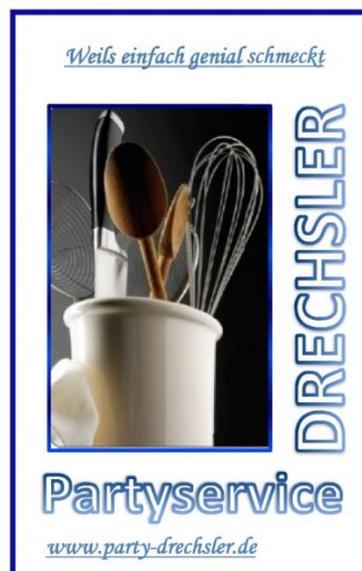
- ⇒ Gebratenes Schweinelendchen, dazu Cafe de Paris Soße
- ⇒ Tagliatellen
- ⇒ Broccoli und Karottenspaltten

Menü-Preis mit Hauptgang Variante 3**pro Person**Variante4:

- ⇒ Lachsfilet, dazu Rieslingsoße
- ⇒ Tagliatellen
- ⇒ Blattspinat

Menü-Preis mit Hauptgang Variante 4**pro Person****Dessert-Büffet: Unsere süßen Kleinigkeiten***In Mini-Gläschen oder Mini-Schälchen. Wählen Sie bis zu 6 Dessertspezialitäten aus:*

- ⇒ Bayrische Haselnuß-Rocher-Creme
- ⇒ Vanillecreme mit Apfelragout
- ⇒ Schwarzwälder Kirsch-Tiramisu
- ⇒ Erdbeer-Tiramisu
- ⇒ Zwetschgen-Tiramisu
- ⇒ Himbeer-Tiramisu
- ⇒ Klassische Tiramisu
- ⇒ Creme Brulee
- ⇒ Creme Karamell
- ⇒ Milchreis auf Zwetschgenragout
- ⇒ Milchreis mit Kirschragout
- ⇒ Zweifarbiges Schoko-Mousse
- ⇒ Zitronen Joghurt Creme
- ⇒ Trauben Traum unter der Haube
- ⇒ Prosecco-Creme mit Erdbeersoße
- ⇒ Mousse vom Renchtäler Frischrahmkäse, mit Apfelspalten
- ⇒ Apfel-Calvados-Mousse
- ⇒ Panna Cotta auf Zwetschgen-Ragout
- ⇒ Panna Cotta auf Beeren Ragout
- ⇒ Eierlikör Panna Cotta mit Erdbeere Ragout
- ⇒ Schneeballen mit Vanillesoße
- ⇒ Aufgeschichteter Vanille- u. Schokopudding
- ⇒ Topfencreme mit Kirschragout
- ⇒ Mandarinen Quarkcreme
- ⇒ Pfirsich-Mango Mascarpone
- ⇒ Himbeere Mascarpone
- ⇒ Pfirsich Melba Quarkcreme
- ⇒ Birne Helene Creme
- ⇒ Rote Grütze mit Vanillesoße
- ⇒ Frischer Obstsalat
- ⇒ Früchteplatte
- ⇒ Früchtewürfel, Früchtescheiben

*Sie erhalten pro Person 2 Dessert-Gläschen u. 1 Variante Früchte***Preis für Dessert-Büffet****pro Person**

Zum Finale / Ergänzend zum Dessertbuffet *(Optional buchbar)*

Käsespezialitäten: Von beiden Seiten des Rheins, mit reichlich Früchten

Ofenfrisches, gemischtes Baguette u. Butter

Preis für Ergänzung mit Käse

pro Person

