



Herzlich Willkommen beim Schlemmer-ED!!

Stand: 01.05.17

Wir freuen uns über Ihr Interesse an unserem Partyservice und bedanken uns für Ihre Anfrage.

Hiermit erhalten Sie eine Auswahl an beliebten Buffets und zahlreiche Anregungen, um Ihr eigenes Buffet zusammenzustellen.

Gerne ist Ihnen Herr Christan Jakobs in einem persönlichen Gespräch behilflich, den richtigen Rahmen für ein gelungenes Fest zu finden!

Bitte rufen Sie uns unter 06545 277 an, um einen Termin zu vereinbaren.



Kleines Buffet

1 Schweineschnitzelchen und
1 Hähnchenbrustfilet mit
Jäger- und Zigeunersoße,
dazu Kartoffelgratin und Spätzle mit
Kaisergemüse an Sauce Hollandaise

10,50 € pro Person

Sonntagsbuffet

Gemüsecremesuppe

Putenrahmbraten an cremiger Soße
Schweinefiletmedaillons an Pilzrahmsoße
Spätzle, Pariser Kartoffeln,
Blumenkohl an Sauce
Hollandaise, Erbsen & Möhren,
Bohnenröllchen

Schokocreme, Herrenspeise

18,50 € pro Person



Kleine Asien Reise

Gebackenes Schweinefleisch Süß-Sauer

Putenspieße Tandoori (indische Gewürzmischung)

Hähnchenbrustfilet in fruchtiger

Currysoße

Thailändische Wokpfanne

(Gemüse + Nudeln)

Gemüsereis

12,70 € pro Person

Tex-Mex Buffet

Burritos Bellgrande oder Supreme

Fajitaspfanne

(eingelegte Putenbruststreifen mit Zwiebeln und Paprika)

feuriges Chili con Carne

marinierte Schweinesteaks

(mager oder durchwachsen)

Baked Potato, Tomaten-Paprikareis

Westernpfanne

(Bohnen, Erbsen, Paprika, Mais, Speck, Zwiebeln)

Maiskolben mit Butter

Salsa und Sauerrahm

15,50 € pro Person



Festtagsbuffet

erst ab 25 Personen buchbar!

gemischte Fischplatte
(geräuchertes Forellenfilet, Räucherlachs,
bunt sortierte geräucherte Makrelenfilets)
mit Sahnemeerrettich
Melone mit Serrano-Schinken,
Schinkenröllchen, Antipasti mit Dip,
Tomaten-Mozzarella-Spieße,
verschiedene Rohkost- und Blattsalate mit
Joghurt- und Essig-Öl-Dressing

Medaillons vom Schweinefilet in
Pilzrahmsoße,
Hähnchenbrusthappen „Toskana“
Pariser Kartoffeln und Spätzle,
Blumenkohl, Brokkoli, Spargel,
Erbsen und Möhren, Bohnengemüse

Pfirsich Melba-Creme, Herrenspeise und
Mousse au Chocolat

Käseplatte mit Trauben,
Partybrötchen und Baguette

27,90 € pro Person

erst ab 25 Personen möglich!

Saisonbedingt: frischer Spargel

Aufpreis 1,50 € pro Person



Italienisches Buffet

Putenschnitzel in Parmesan-Eihülle gebacken

Schweinefiletmedaillons "Toskana"

(mit Schinken umwickelt in Tomaten-Kräutersoße
und Käse überbacken)

Lasagne, Penne & Tagliatelle mit
Käsesahnesoße

Ratatouille-Gemüse (Paprika, Zucchini, Auberginen)

Bunter Salat (Blattsalat, Tomaten, Gurken, Paprika,
Mais) mit Koch-schinken, Ei und Käse mit
Joghurt- und Essig-Öl-Dressing

14,90 € pro Person

„Einfach & gut“

Putenrahmgeschnetztes „Gärtnerin Art“
(mit Gemüseeinlage)

1 kleines Schweineschnitzel mit
Pfefferrahmsoße

Spätzle, Kroketten

bunter Salat (Blattsalat, Tomaten, Gurken,
Paprika, Mais) mit Joghurt- u. Essig-Öl Dressing

9,00 € pro Person



Ihre Buffetübersicht

Zum Empfang

Canapés oder Gourmet-Partybrötchen divers belegt

Suppen

Klare Rindfleischsuppe mit Markklößchen oder Flädle

Hühnerkraftbrühe mit Reis

Minestrone (italienische Gemüsesuppe)

Zwiebelsuppe „Toulouser Art“

Blumenkohl-Brokkoli Cremesuppe

Champignoncremesuppe

Gemüsecremesuppe

Spargelcremesuppe

Paprikacremesuppe

Tomatencremesuppe „Siziliano“

Hunsrücker Kartoffelsuppe mit Speck

Emmentaler Käsesuppe

Geflügelrahmsuppe

Gulaschsuppe „Ungarische Art“

Eintöpfe

Erbseneintopf mit Würstchen

Linseneintopf mit Würstchen

Lauch-Käsecremesuppe mit Hackfleisch

Pizzasuppe

Chili con Carne



Vorspeisen

Krabbenscocktail mit Mandarinen und Cocktailsoße
Krabbenscocktail mit Spargel und Knoblauchsoße
Parma- oder Serrano-Schinken mit Melone
Italo- Röllchen
(getrocknete Tomaten mit Coppa und Provolone)
Schinkenröllchen
Braten- und Aufschnittplatte
Schweinefiletmedaillons mit Frischkäse
Wildpastete
Hackfleischbällchen
Tomaten-Mozzarella Platte mit Balsamico-Dressing
Geflügelcocktail mit Mandarinen und Spargel
gefüllte Eier und diverse Antipasti

Räucherfischspezialitäten

Forellenfilets geräuchert
Räucheraal
Makrelenfilets geräuchert, verschiedene Sorten
Heilbutt Dreiecke (mit Honigananasstücken belegt)
Scampispieße

Lachsspezialitäten

Räucherlachs
Stremelchen (heißgeräucherte Lachsportionen nach ostpreußischer Art)
Stremellachs Senf-Dill (heißgeräuchert mit Weißfischfarce)
Lachszopf Haselnuss-Krokant
Lachszopf Knoblauch
Lachszopf Pfeffer

Soßen und Dipps

Currysoße
Remouladensoße
Sahne Meerrettich
Honig Dill Mayonnaise
Knoblauchsoße
Cumberlandsoße
Zaziki

Salate

Bauernsalat mit Schafskäse
Geflügelsalat
Farmersalat
Kartoffelsalat „Bayrische Art“ mit Essig/Öl und Speck
Schichtsalat
Lauchsalat
Nudelsalat
Tortellinisalat
Waldorfsalat
Krautsalat
Rohkostsalat (Gurken, Mais, Bohnen, Tomaten, Paprika)
Mexikosalat (mit Rindfleisch) pikant gewürzt
Farfallesalat mit Putenbruststreifen
verschiedene Blattsalate mit Essig/Öl und Joghurt-
Dressing



Hauptgänge

Schweinefleisch

Kaminbraten

(gepökelter Schweinekamm mit Kräutern mariniert)

Spießbraten

Grillschinken

Kassler

Partyschnitzel Natur

Partyschnitzel überbacken mit Tomaten, Sc. Hollandaise, Käse

Partyschnitzel überbacken mit Zwiebeln, Pilze, Speck, Käse

Partyschnitzel überbacken mit Spargel, Sc. Hollandaise, Käse

Partyschnitzel überbacken mit Kochschinken, Ananas, Sc.

Hollandaise, Käse

Eingelegte Schnitzel hell (Champignons, Schinken, Käse überbacken)

Eingelegte Schnitzel rot (Tomatensoße, Käse überbacken)

Gyrosgeschnetzeltes

Järgeschnetzeltes

Zigeunergeschnetzeltes

Schweinefiletmedaillons in Cognacrahm

Schweinefiletmedaillons in Pilzrahmsoße

Schweinefiletmedaillons „Madras“ (in Currysoße mit Obst)

Schweinefiletmedaillons „Milano“

(Tomate, Mozzarella, überbacken)

Rindfleisch

Tiroler Zwiebelrostbraten

Burgunderbraten

Sauerbraten „Rheinische Art“ mit Rosinen

Tafelspitz

Rindergulasch „Ungarische Art“

Rinderrouladen

Kalbfleisch

Geschnetzeltes „Züricher Art“ mit Champignons

Kalbsbraten „Züricher Art“ mit Champignons



Lammfleisch

Lammbraten mit Thymian – Rosmarinsoße

Geflügel

Putenrahmbraten

Currygeschnetztes

Kräutergeschnetztes

Pfefferrahmgeschnetztes

Putenspieß „Hawaii“ (Ananas, Curry)

Putenspieß „Ungarn“ (Paprika, Zwiebeln)

Putenspieß „Indien“ (Paprika, Tandoorigewürz)

Putenschnitzel

Putenrahmbraten

Hähnchenbrustfilet

Hähnchenschenkel

Chicken-Wings

Hähnchenbrusthappen „Toskana“ (mit Schinken umwickelt

in Tomaten-Kräutersoße und Käse überbacken)

Wildfleisch

aus heimischen Wäldern, daher nur auf Vorbestellung

Wildschweinbraten

Edelwildragout

Fisch

frische Fischgerichte auf Anfrage

Soßen

Hollandaise

Jägersoße

Zigeunersoße

Pfefferrahmsoße

Pilzrahmsoße

Cognacrahmsoße

Currysoße

Helle Kräutersoße

Bratensoße

Vegetarische Gerichte

Zucchini-Auflauf (mit Zucchini, Lauch, Tomaten, Ei)
Tortellini-Auflauf (Tortellini, Mozzarella, Champignons,
Tomaten, Sahne)
Gemüseschnitzel
Blumenkohl-Käse-Medallions mit Tomaten und Sc.
Hollandaise überbacken
Ratatouilleauflauf mit Nudeln

Gemüse

Brokkoli
Blumenkohl an Hollandaise
Spargel an Hollandaise
gefüllte Champignons (Hackfleisch oder Frischkäse)
Bohngemüse
(Brechbohnen mit Speckwürfel angeschwitzt)
Bohnenröllchen
Erbsen mit Möhren
glasierte Möhren
Rotkraut
Sauerkraut
Rahmwirsing
Speckrosenkohl
Balkangemüse (Möhren, Erbsen, Bohnen, Paprika, Mais)
Rahmchampignons
Maiskolben in Butter geschwenkt
Thailändische Wokpfanne (Lauch, Sellerie, Möhren,
Bambus, Sojasprossen,
Asianudeln, pikant gewürzt) wahlweise mit
Hähnchenbrustfiletstreifen



Beilagen

Pariser Kartoffeln (in Butter geschwenkt, mit Kräutern der Provence gewürzt)

Baked Potatos

Kartoffelgratin

Salzkartoffeln

Bratkartoffeln

Butternudeln

Basmatireis oder Gemüserais

Serviettenknödel mit Speck und Butter

Spätzle

Bauernkartoffeln (Speckstreifen, Zwiebeln)

Rahmkartoffeln (Pellkartoffeln in Kräuter-Sahnesoße)

Länderspezialitäten

Italien

Lasagne

Tortellini alla Panna

Spaghetti „Napoli“

Spaghetti „Bolognese“

Spaghetti „Carbonara“

Mexiko

Chili con Carne

Burritos „Bel-Grande“ (Paprika, Tomaten, Käse überbacken)

Burritos „Supreme“ (Chili con Carne, Käse überbacken)

Käse

Käsespicker mit Trauben

reichhaltige Käseauswahl (Hart- und Weichkäse) mit Trauben, Baguette



Dessert

Pfirsich Melba Creme (mit Pfirsichstücken und Himbeermark)

Tiramisu

Schoko- und Vanillepudding

Herrenspeise (Vanillepudding, Schlagsahne, Cognac, Schokostückchen)

Karamellcreme

Erdbeer- und Ananascreme

Weincreme

Rote Grütze mit Vanillesoße

Mousse au Chocolat

Süße Lasagne (Mascarponecreme, Löffelbiscuit, Erdbeersoße)

Beerenquark (Quarkspeise mit gebrannten Mandeln und Roter Grütze)

Obstsalat mit Vanillesoße

Backwaren

Weißbrot, Baguette, Partybrötchen, verschiedene Brotsorten



Liefer- und Zahlungsbedingungen

Durch das umfangreiche Sortiment in der Zusammenstellung behalten wir uns jederzeit Preisänderungen vor.

Wir liefern ab einer Anzahl von Mindestens 15 Personen.
Die Anlieferung ist inklusive.

Im Preis nicht inbegriffen ist die Dekoration des Buffettisches.
Wünschen sie jedoch eine Dekoration, erlauben wir uns eine Pauschale von 25,00 € zu berechnen.

Die Rückgabe des sauberen Geschirrs und der Hardware erfolgt durch Sie.

Bei Lieferung von Besteck, Geschirr usw. berechnen wir für:

Messer, Gabel, Löffel usw.	0,20 € / Stück
Suppenteller, Essteller	0,30 € / Stück
Glasschalen (Dessert)	0,25 € / Stück

Kommt das Besteck nicht gereinigt zurück, verdoppelt sich der Preis.

Für das Reinigen von Hardware:

Chafing-Dishes	6,00 € / Stück
kl. Platten und Schüsseln	3,00 € / Stück
gr. Platten, Spiegel usw.	4,00 € / Stück

Zahlbar per Überweisung innerhalb 14 Tagen nach Erhalt der Rechnung.