



Der Koch Party-Peitler

CATERING FÜR ALLE FESTLICHKEITEN



Sie feiern, wir liefern.

partykoch@peitler.de
+ 49 (0) 6821 - 290 07 72
www.peitler.de



Der Party-Koch Peitler

SIE FEIERN, WIR LIEFERN ZU JEDEM ANLASS

Der Cateringservice mit dem
Rundum – Sorglos – Paket:

- Exklusive warme Buffets
- Dekorative kalte Buffets
- Fingerfood Spezialitäten
- Gastro Service
- Servicepersonal

Liebe Kundinnen, liebe Kunden,

unsere Firma wurde 2004 gegründet.
Wir, die Familie Peitler, die seit Jahrzehnten
in der Gastronomie tätig ist, machten damals
unsere Leidenschaft fürs Kochen zum Beruf.

Das vielseitige Angebot von Party Koch Peitler
lässt keine Wünsche offen.

Ob exklusive kalte oder warme Buffets,
dekorative Platten, Fingerfood oder
Delikatessschnittchen, wer seine Gäste
verwöhnen möchte, der weiß unsere
kulinarischen Kreationen zu schätzen.



Wir setzen zusammen mit unserem Team auf Frische, Qualität und Geschmack. Und weil das Auge bekanntlich mitisst, ist alles zudem noch perfekt angerichtet.

Sie, liebe Kundinnen und Kunden können sich aus unserem umfangreichen Katalog Ihr Menü anhand einzelner Bausteine auch selbst zusammenstellen. Auf Wunsch können Sie sich Geschirr, Tische, Stühle, diverses Dekorationsmaterial und Service Personal mieten.

Damit empfiehlt sich Party Koch Peitler für alle Feiern und Festlichkeiten.

Lassen Sie sich inspirieren von unserem Katalog. Viel Freude beim Aussuchen.

Vereinbaren Sie ein kostenloses persönliches Beratungsgespräch unter **06821 / 2900772**.

Sie finden uns auch im Internet auf unserer Homepage „**www.peitler.de**“.

Auch dort können Sie sich Ihr individuelles Menü zusammenstellen.

INHALTSVERZEICHNIS

VORSPEISEN	03-06
• Fingerfood / Fingerfood warm	03-06
• Kalte Vorspeisen	07
SCHNITZELBUFFET	
• Schnitzelbuffet Pute	11
• Schnitzelbuffet Schwein	12
KALT - WARME BUFFETS	08-10
• Klassik Buffet	08
• Exklusiv Buffet	09
• Premium Buffet	10
WARME BUFFETS	11-24
• Schnitzelbuffet	11-12
• Buffet Variationen 1 - 9	13-21
• Italienische Buffets	22-24
KOMPLETTMENÜS	25-28
• Klassik Menüs	25
• Gala Menü	26
• Schlemmer Menüs	27-28
DEFTIGE BUFFETS	29-33
• Rustikale Buffets	29-30
• Saarländisches Buffet	31
• Bauern Buffet	31
• Bayrisches Buffet	32
• Griechisches Buffet	33
• Suppen	33
DESSERT	34
• Nachspeisen im Glas	34
• Süße Teilchen	34
• Verschiedene Käsespezialitäten	34
SPECIAL	35-36
• Brunch	35-36
KALTE BUFFETS	37-38
• Kaltes Rustikales Buffet	37
• Delikatess-Buffet	38
BUFFET SELBST GESTALTEN	39-40
• Auf den Seiten 39-40 finden Sie alles für ihr eigenes Buffet	
PARTY-KOCH EVENT	41-42
MIET UND GASTRO SERVICE	43-44

Vegetarisch / Vegan

FINGERFOODBUFFET



FINGERFOOD KLASSIK

13,90 €

Sie können auch gerne Ihr Fingerfood selbst zusammenstellen

- Delikatess Schnittchen
- Wraps
- Kartoffelplätzchen mit Lachsrose
- Vollkornbrot mit Antipasti-Fetacreme, Gurkenscheibe u. Cocktailltomate
- Pan con Ajo Cracker mit pikantem Frischkäse und Lachs
- Westerspieß
- Garnelen im Kartoffelnest
- Blätterteigschnecken
- Wiener im Schlafrock
- Mozzarellakugeln mit Cocktailltomate und pikanter Arabikawürzung
- Frikadellenspieß mit Käse und Olive
- Wiener mit gefüllter Kirschkaprika
- Westfälische Mettwurst mit gefüllten grünen Peperonistücken

Fragen Sie nach wir beraten Sie gerne.

Ab 10 Personen, Fingerfood werden von uns selbst zusammengestellt

Wir empfehlen:

- | | |
|---------------|--------------|
| • Empfang | 3 - 4 Teile |
| • Besprechung | 4 - 6 Teile |
| • Tagung | 8 - 10 Teile |

**Vegetarische / Vegane
Fingerfood gegen Aufpreis**



FINGERFOODBUFFET



FINGERFOOD KALT / WARM

15,90 €

Wir rechnen 8 Teile Fingerfood kalt und 2 Teile Fingerfood warm pro Person

- Delikatess Schnittchen
- Wraps
- Kartoffelplätzchen mit Lachsrose
- Vollkornbrot mit Antipasti-Fetacreme, Gurkenscheibe u. Cocktailltomate
- Pan con Ajo Cracker mit pikantem Frischkäse und Lachs
- Westerspieß
- Garnelen im Kartoffelnest
- Blätterteigschnecken
- Wiener im Schlafrock
- Mozzarellakugeln mit Cocktailltomate und pikanter Arabikawürzung
- Frikadellenspieß mit Käse und Olive
- Wiener mit gefüllter Kirschkaprika
- Westfälische Mettwurst mit gefüllten grünen Peperonistücken

FINGERFOOD WARM^{2,4,6,8)}

- Gefüllte mit Sauerkraut
- Currywurst
- Eierkuchen
- Zürischer Geschnezeltes
- Schaalet mit Apfelmus
- Champignon gefüllt
- Hähnchenbrustfilet gefüllt
- Hoorische mit Sauce
- Schnitzel garniert mit frischem Paprika
- Hackbällchen Toskana
- Lasagne klassik
- Käsespätzle
- Paprika gefüllt

Ab 10 Personen, Fingerfood werden von uns selbst zusammengestellt

**Vegetarische / Vegane
Fingerfood gegen Aufpreis**

FINGERFOOD AUSWAHL



FINGERFOOD (2,4,6,8)

ab 1,50 €

- Wrap mit Ruccola-Thunfisch-Frischkäsefüllung
- Kartoffelplätzchen mit Lachsrose
- Westernspieß
- Garnelen im Kartoffelnest
- Surimi im Kartoffelnest
- Vollkorntaler mit Lachsroschen und Feta-Antipasticreme mit Dill
- Cantaloupe Melone mit luftgetrockneten Südtiroler Schinken
- Sushi
- Piccolini
- Wiener im Schlafrock
- Schnitzelspieß mit Ananas
- Mozzarellakugeln mit Cocktailtomate und pikanter Arabikawürzung
- Frikadellenspieß mit Käse und Olive
- Wiener mit gefüllter Kirschaprika
- Westfälische Mettwurst mit gefüllten grünen Peperonistücken
- Schinken - Spargelröllchen mit Maiskölbchen
- Käsewürfel mit Weintraube
- 2 Datteln im Speckmantel mit Melone
- 2 Scampis mit schwarzen Oliven

Warmes Fingerfood

- Wir bieten eine große Auswahl an warmen Fingerfood an.

DELIKATESS-SCHNITTCHEN

ab 1,60 €

- mit Käse
- mit Salami
- mit Kaiserbraten
- mit Fisch
- mit Schinken

- Mozzarellakugeln mit Cocktailtomate und pikanter Arabikawürzung
- Vegetarischer Frikadellenspieß mit Käse und Olive
- Käsewürfel mit Weintraube
- Gefüllte Weinblätter mit Reis und Schafskäse
- Antipastispieße
- Pumpernickel mit pikanten Kräuterfrischkäsewürfeln
- Roggenvollkorntaler mit Antipasti-Fetacreme Gurkenscheibe u. Cocktailtomate
- Roggenvollkorntaler mit Tete de Moine
- Pan con Ajo Cracker mit Ei, Gurke und Frischkäsezubereitung
- Laugenteilchen
- Blätterteigschnecken
- Blätterteigtaschen mit einer Frischkäsefüllung
- Hausgemachte überbackene Bruschetta
- Hausgemachte Mini Kaffeestückchen
- Blechkuchen

FINGERFOODCRACKER

(2,4,6)

ab 1,50 €

- Pumpernickel mit Scampi und grüner Peperoni mit Frischkäsefüllung
- Vollkorntaler mit Lachsrollchen, Feta, Antipasticreme und Dill
- Schlangengurkentaler mit Schweinefiletmedaillon und Frischkäse
- Pumpernickelburger veggi mit Frischkäse, Cocktailtomate und Gurkenscheiben
- Pan con Ajo Cracker mit Ei, Gurke und Frischkäsezubereitung
- Roggenvollkorntaler mit Antipasti-Feta-Creme, Gurkenscheibe und pikanter Ringsalami
- Mozzarellakugeln mit gefüllter grüner Peperoni
- Pan con Ajo Cracker mit pikantem Frischkäse und Lachs
- Pan con Tomate Cracker mit Kräuterfrischkäse und Forelle
- Pan con Ajo Cracker mit einer pikanten Fischpastete
- Pan con Tomate Cracker mit pikantem Frischkäse und Tiroler-Karree-Schinken

FINGERFOOD AUSWAHL

FINGERFOOD AUSWAHL



FINGERFOOD WARM^{2,4,6,8)}

ab 1,90 €

- Gefüllte mit Sauerkraut
- Currywurst
- Eierkuchen
- Zürischer Geschnezeltes
- Schaales mit Apfelmus
- Champignon gefüllt
- Hähnchenbrustfilet gefüllt
- Hoorische mit Sauce
- Schnitzel garniert mit frischem Paprika
- Hackbällchen Toskana
- Lasagne klassik
- Käsespätzle
- Paprika gefüllt

FINGERFOOD WARM^{2,4,6,8)}

ab 1,90 €

VEGAN / VEGTARISCH

- Currywurst
- Zürischer Geschnezeltes
- Schaales mit Apfelmus
- Champignon gefüllt
- Hoorische mit Sauce
- Schnitzel garniert mit frischem Paprika
- Hackbällchen Toskana
- Lasagne klassik
- Käsespätzle
- Paprika gefüllt

VORSPEISEN



KALTE VORSPEISE 1 ^(2,6)

5,90 €

- Tomaten-Mozzarella Scheiben mit Kräuter-Balsamico Dressing
- Tiroler Karreeschinken auf Honigmelone mit Parmesan
- Antipastiplatte mit frisch gegrilltem, deftig gewürzten Gemüse und italienischen gefüllten Spezialitäten

KALTE VORSPEISE 2 ^(2,6)

6,90 €

- Champignons mit einer Frischkäse-Röstzwiebelüllung (warm)
- Hausgemachte überbackene Bruschetta
- Antipastiplatte mit frisch gegrilltem, deftig gewürzten Gemüse und italienischen gefüllten Spezialitäten

KALTE VORSPEISE 3 ⁽²⁾

7,50 €

- Tomaten-Mozzarella Scheiben mit Kräuter-Balsamico Dressing
- Tiroler Karreeschinken auf Honigmelone mit Parmesan
- Schinkenröllchen mit Spargel
- Schweinefiletmedaillon Platte

KALTE VORSPEISE 4 ^(2,6)

9,90 €

- verschiedene Fischvariationen
- Tomaten-Mozzarella Scheiben mit Kräuter-Balsamico Dressing
- Tiroler Karreeschinken auf Honigmelone mit Parmesan
- Antipastiplatte mit frisch gegrilltem, deftig gewürzten Gemüse und italienischen gefüllten Spezialitäten

***Baguette im Lieferumfang nicht enthalten.
Je Baguette 3,50 €.***

FISCHTELLER

8,90 € pro Teller

- Räucherlachs über Buchenholz geräuchert
- Forellenfiletes geräuchert
- Garnelen im Kartoffelnest

Fischplatte ab 10 Personen

wir rechnen 150g pro Person

KÄSETELLER

6,50 € pro Teller

- Käse - Weintraubenspieß
- Aufschnittkäse
- Tomaten - Mozzarella Scheiben mit Kräuter Balsamico
- gefüllte Antipasti
- Paprika - Chili Rolle
- Kräuter Rolle
- Ananas Mandel Rolle
- Frischkäse

KALT - WARMER BUFFETS

Ab 20 Personen



VORSPEISEN



KLASSIK BUFFET (2,4,6)

19,50 €

- verschiedene Fischvariationen
- Tomaten-Mozzarella Scheiben mit Kräuter-Balsamico Dressing
- Tiroler Karreeschinken auf Honigmelone mit Parmesan
- Antipastiplatte mit frisch gegrilltem, deftig gewürzten Gemüse und italienischen gefüllten Spezialitäten
- Käsespezialitäten
- Schinkenröllchen mit Spargel
- Schweinefiletmedaillon Platte
- Westernspieß
- gemischte Bratenplatte
- Wraps gefüllt mit Rucola - Thunfisch - Frischkäsefüllung
- verschiedene Rohkostsalate
- verschiedene Cocktailsaucen
- Butter und Baguette
- **Schweineschnitzel mit frischen gegrillten Champignons und frischen Paprika**
- **Hausgemachte Frikadellen**
- **Hähnchenschenkel knusprig gegrillt**

- verschiedene Fischvariationen
 - Tomaten-Mozzarella Scheiben mit Kräuter-Balsamico Dressing
 - Tiroler Karreeschinken auf Honigmelone mit Parmesan
 - Antipastiplatte mit frisch gegrilltem, deftig gewürzten Gemüse und italienischen gefüllten Spezialitäten
 - verschiedene exklusive Fingerfood
 - Schinkenröllchen mit Spargel
 - Schweinefiletmedaillons Platte
 - Sushi
 - Käsespezialitäten
-
- **Burgunderbraten in Sauce nach Omas alter Rezeptur**
 - **Hähnchenbrustfilet mit saftiger Hackfleisch-Paprikafüllung**
 - **Schweinelende mit frischen gegrillten Champignons**
 - **Schweineschnitzel mit frischen gegrillten Champignons und frischen Paprika**

Verschiedene Saucen im Buffet enthalten

- Butterspätzle
- Kartoffelgratin
- Knödel
- knackiges blanchiertes Gemüse mit Sauce Hollandaise und einer pikanten Gewürz-Note (Blumenkohl, Erbsen u. Möhren, Sommergemüse, Prinzessbohnen)
- verschiedene Rohkostsalate
- verschiedene Cocktailsaucen
- Butter und Baguette

Ab 30 Personen

Erhöhter Fleischanteil

3,00€

KALT - WARMER BUFFETS



KALT - WARMER BUFFETS



PREMIUM BUFFET (2,4,5,6)

21,90 €

- Tomaten-Mozzarella Scheiben mit Kräuter-Balsamico Dressing
- Tiroler Karreeschinken auf Honigmelone mit Parmesan
- Antipastiplatte mit frisch gegrilltem, deftig gewürzten Gemüse und italienischen gefüllten Spezialitäten
- Käsespezialitäten
- Schinkenröllchen mit Spargel
- Schweinefiletmedaillon Platte
- gefüllte Eier auf Scampis
- Wraps gefüllt mit Rucola-Thunfisch-Frischkäsefüllung
- **Brasilianischer Rahmbraten mit einer Röstzwiebel-Käse Kruste**
- **Züricher Geschnetzeltes in einer Käsesahne-Sauce mit frischen Champignons**
- **Schweineschnitzel mit frischen gegrillten Champignons und frischen Paprika**
- **gefülltes Hähnchenbrustfilet**

Verschiedene Saucen im Buffet enthalten

- Butterspätzle
- Kartoffelgratin
- Ofenkartoffel gegrillt mit frischen Zwiebeln
- knackiges blanchiertes Gemüse mit Sauce Hollandaise und einer pikanten Gewürz-Note (Blumenkohl, Erbsen u. Möhren, Sommergemüse, Prinzessbohnen)
- verschiedene Rohkostsalate
- verschiedene Cocktailsaucen
- Butter und Baguette

Ab 30 Personen

Erhöhter Fleischanteil

3,00€

Ab 15 Personen

- verschiedene Fischvariationen
 - Tomaten-Mozzarella Scheiben mit Kräuter-Balsamico Dressing
 - Tiroler Karreeschinken auf Honigmelone mit Parmesan
 - Antipastiplatte mit frisch gegrilltem, deftig gewürzten Gemüse und italienischen gefüllten Spezialitäten
 - verschiedene exklusive Fingerfood
 - Schinkenröllchen mit Spargel
 - Schweinefiletmedaillons Platte
 - Sushi
 - Käsespezialitäten
- **Burgunderbraten in Sauce nach Omas alter Rezeptur**
 - **Hähnchenbrustfilet mit saftiger Hackfleisch-Paprikafüllung**

**Ab 20 Personen eine weitere Hauptspeise möglich.
Wahlweise mit :**

- **Schweinelende mit frischen gegrillten Champignons**
- **Schweineschnitzel mit frischen gegrillten Champignons und frischen Paprika**

Verschiedene Saucen im Buffet enthalten

- Butterspätzle
 - Kartoffelgratin
 - Knödel
 - knackiges blanchiertes Gemüse mit Sauce Hollandaise und einer pikanten Gewürz-Note (Blumenkohl, Erbsen u. Möhren, Sommergemüse, Prinzessbohnen)
- verschiedene Rohkostsalate
 - verschiedene Cocktailsaucen
 - Butter und Baguette

Ab 15 Personen

KALT - WARMER BUFFETS

,90 €

Ab 15 Personen



- Tomaten-Mozzarella Scheiben mit Kräuter-Balsamico Dressing
- Tiroler Karreeschinken auf Honigmelone mit Parmesan
- Antipastiplatte mit frisch gegrilltem, deftig gewürzten Gemüse und italienischen gefüllten Spezialitäten
- Käsespezialitäten
- Schinkenröllchen mit Spargel
- Schweinefiletmedaillon Platte
- gefüllte Eier auf Scampis
- Wraps gefüllt mit Rucola-Thunfisch-Frischkäsefüllung



- Brasilianischer Rahmbraten mit einer Röstzwiebel-Käse Kruste
- Züricher Geschnetzeltes in einer Käsesahne-Sauce mit frischen Champignons

Ab 20 Personen eine weitere Hauptspeise möglich. Wahlweise mit :



- Schweineschnitzel mit frischen gegrillten Champignons und frischen Paprika
- gefülltes Hähnchenbrustfilet

Verschiedene Saucen im Buffet enthalten

- Butterspätzle
- Kartoffelgratin
- knackiges blanchiertes Gemüse mit Sauce Hollandaise und einer pikanten Gewürz-Note (Blumenkohl, Erbsen u. Möhren, Sommergemüse, Prinzessbohnen)
- verschiedene Rohkostsalate
- verschiedene Cocktailsaucen
- Butter und Baguette

Ab 15 Personen



SCHNITZELBUFFET

11,50 €

- Cordon Bleu mit Schinken und Käse gefüllt
- Jägerschnitzel mit frischen gegrillten Champignons und Röstzwiebeln
- Parmesanschnitzel
- Zigeunerschnitzel mit frischen Zwiebeln und Paprika
- Butterspätzle
- Kartoffelgratin
- Salatbuffet mit verschiedenen Rohkostsalaten
- knackiges blanchiertes Gemüse mit Sauce Hollandaise und einer pikanten Gewürz-Note (Blumenkohl, Erbsen u. Möhren, Sommergemüse, Prinzessbohnen)

Verschiedene Saucen im Buffet enthalten

PUTENSCHNITZEL BUFFET

13,50 €

Beilagen, Salate, Gemüse siehe Schnitzelbuffet

KALBSCHNITZEL BUFFET

16,90 €

Beilagen, Salate, Gemüse siehe Schnitzelbuffet

VEGETARISCHES SCHNITZELBUFFET 14,00€

Beilagen, Salate, Gemüse siehe Schnitzelbuffet ohne Cordon Bleu

VEGANES SCHNITZELBUFFET

14,00€

Gemüsereis,
Ofenkartoffeln
Bohnensalat, Mixsalat

knackiges blanchiertes Gemüse mit Sauce
Blumenkohl, Erbsen u. Möhren,
Sommergemüse, Prinzessbohnen)

VEGETARISCHES SCHNITZEL

9,00€

Ab 3 Personen

WARME BUFFETS



WARME BUFFETS



BUFFET 2 (2,4,5)

12,50€

- Hähnchenbrustfilet mit saftiger Hackfleisch-Paprikafüllung
- Brasilianischer Rahmbraten mit einer Röstzwiebel-Käse Kruste
- Züricher Geschnetzeltes in einer Käsesahne Sauce mit frischen Champignons
- Schweineschnitzel mit frischen gegrillten Champignons und frischen Paprika
- Butterspätzle
- Kartoffelgratin
- Ofenkartoffel gegrillt mit frischen Zwiebeln
- knackiges blanchiertes Gemüse mit Sauce Hollandaise und einer pikanten Gewürz-Note (Blumenkohl, Erbsen u. Möhren, Sommergemüse, Prinzessbohnen)
- Salatbuffet mit verschiedenen Rohkostsalaten

Verschiedene Saucen im Buffet enthalten

Wahlweise durch eine vegetarische Variante austauschbar

Wahlweise mit Fisch (eventuell mit Aufpreis)

BUFFET 1 (2,4,5)

10,50€

- Hackbraten pikant mit frischer Paprika und gerösteten Zwiebeln
- Spießbraten nach Saarländischer Art
- Toskanische Hackbällchen

- Butterspätzle
- Kartoffelgratin
- knackiges blanchiertes Gemüse mit Sauce Hollandaise und einer pikanten Gewürz-Note (Blumenkohl, Erbsen u. Möhren, Sommergemüse, Prinzessbohnen)
- Salatbuffet mit verschiedenen Rohkostsalaten

Verschiedene Saucen im Buffet enthalten

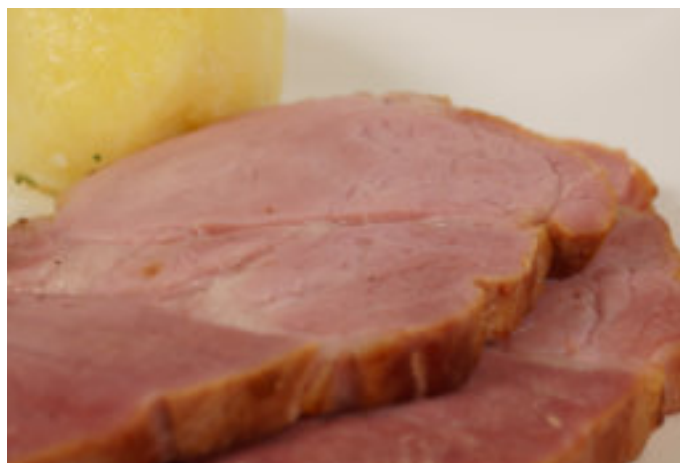
Wahlweise durch eine vegetarische Variante austauschbar

Wahlweise mit Fisch (eventuell mit Aufpreis)

WARME BUFFETS



WARME BUFFETS



BUFFET 4 (2,4,5)

13.50€

- Burgunderbraten in Sauce nach Omas alter Rezeptur
- Hähnchenbrustfilet mit saftiger Hackfleisch-Paprikafüllung
- Brasilianischer Rahmbraten mit einer Röstzwiebel-Käse Kruste
- Schweineschnitzel mit frischen gegrillten Champignons und frischen Paprika
- Butterspätzle
- Kartoffelgratin
- hausgemachte Knödel
- knackiges blanchiertes Gemüse mit Sauce Hollandaise und einer pikanten Gewürz-Note (Blumenkohl, Erbsen u. Möhren, Sommergemüse, Prinzessbohnen)
- Salatbuffet mit verschiedenen Rohkostsalaten

Verschiedene Saucen im Buffet enthalten

Wahlweise durch eine vegetarische Variante austauschbar

Wahlweise mit Fisch (eventuell mit Aufpreis)

BUFFET 3 (2,4,5)

11,50€

- Hackbraten pikant mit frischer Paprika und gerösteten Zwiebeln
- Spießbraten nach Saarländischer Art
- Grillschinken herzhaft gewürzt
- Schweineschnitzel mit frischen gegrillten Champignons und frischen Paprika
- Butterspätzle
- Kartoffelgratin
- knackiges blanchiertes Gemüse mit Sauce Hollandaise und einer pikanten Gewürz-Note (Blumenkohl, Erbsen u. Möhren, Sommergemüse, Prinzessbohnen)
- Salatbuffet mit verschiedenen Rohkostsalaten

Verschiedene Saucen im Buffet enthalten

Wahlweise durch eine vegetarische Variante austauschbar

Wahlweise mit Fisch (eventuell mit Aufpreis)

WARME BUFFETS



WARME BUFFETS



BUFFET 6 (2,4,5)

14,50 €

- Schweinefilet mit frischen gegrillten Champignons mit einer leichten
- Rinderrouladen hausgemacht mit pikanter Füllung
- Züricher Geschnetzeltes in einer Käsesahnesauce mit frischen Champignons
- Schnitzel garniert mit frischen gegrillten Champignons und frischen Paprika
- Butterspätzle
- Kartoffelgratin
- hausgemachte Knödel
- knackiges blanchiertes Gemüse mit Sauce Hollandaise und einer pikanten Gewürz-Note (Blumenkohl, Erbsen u. Möhren, Sommergemüse, Prinzessbohnen)
- Salatbuffet mit verschiedenen Rohkostsalaten

Verschiedene Saucen im Buffet enthalten

Wahlweise durch eine vegetarische Variante austauschbar

Wahlweise mit Fisch (eventuell mit Aufpreis)

BUFFET 5 (2,4,5)

27,90 €

- Kalbsfilet rosa gegart mit frischen Pfifferlingen
- Schweinelende mit frischen gegrillten Champignons
- gebratener Lachs mit Röstzwiebeln, paniertes Schollenfilet mit Mandelsplittern
- knusprige Entenbrust
- Butterspätzle
- Kartoffelgratin
- Ofenkartoffel gegrillt mit frischen Zwiebeln
- knackiges blanchiertes Gemüse mit Sauce Hollandaise und einer pikanten Gewürz-Note (Blumenkohl, Erbsen u. Möhren, Sommergemüse, Prinzessbohnen)
- Salatbuffet mit verschiedenen Rohkostsalaten

Verschiedene Saucen im Buffet enthalten

Wahlweise durch eine vegetarische Variante austauschbar

Wahlweise mit Fisch (eventuell mit Aufpreis)

WARME BUFFETS



WARME BUFFETS



BUFFET 8 (2,4,5)

13,50€

- Hähnchenbrustfilet mit Tomaten und Mozzarella
- Hähnchengeschnetzeltes
- gefüllte Champignons mit einer Frischkäse-Röstzwiebelfüllung
- Kartoffeln mit einer pikanten Spinat-Käse-Creme
- Butterspätzle
- Kartoffelgratin
- Gemüsereis
- knackiges blanchiertes Gemüse mit Sauce Hollandaise und einer pikanten Gewürz-Note (Blumenkohl, Erbsen u. Möhren, Sommergemüse, Prinzessbohnen)
- Salatbuffet mit verschiedenen Rohkostsalaten

Verschiedene Saucen im Buffet enthalten

Wahlweise durch eine vegetarische Variante austauschbar

Wahlweise mit Fisch (eventuell mit Aufpreis)

BUFFET 7 (2,4,5)

23,90 €

- Rinderfilet rosa gegart mit frischen Pfifferlingen
- Schweinelende mit frischen gegrillten Champignons und einer leichten
- Pangasius blanchiert auf Blattspinat
- Schnitzel garniert mit frischen gegrillten Champignons und frischen Paprika
- Butterspätzle
- Kartoffelgratin
- hausgemachte Knödel
- knackiges blanchiertes Gemüse mit Sauce Hollandaise und einer pikanten Gewürz-Note (Blumenkohl, Erbsen u. Möhren, Sommergemüse, Prinzessbohnen)
- Salatbuffet mit verschiedenen Rohkostsalaten

Verschiedene Saucen im Buffet enthalten

Wahlweise durch eine vegetarische Variante austauschbar

Wahlweise mit Fisch (eventuell mit Aufpreis)

WARME BUFFETS



WARME BUFFETS



BUFFET 9 (2,4,5)

15,50€

- Roastbeef rosa gegrillt mit frischen Pfifferlingen
- Hähnchenbrustfilet mit saftiger Hackfleisch-Paprikafüllung (rein Geflügel)
- Züricher Geschnetzeltes in einer Käsesahne Sauce mit frischen Champignons
- gefüllte Champignons mit einer Frischkäse-Röstzwiebelfüllung
- Butterspätzle
- Kartoffelgratin
- knackiges blanchiertes Gemüse mit Sauce Hollandaise und einer pikanten Gewürz-Note (Blumenkohl, Erbsen u. Möhren, Sommergemüse, Prinzessbohnen)
- Salatbuffet mit verschiedenen Rohkostsalaten

Verschiedene Saucen im Buffet enthalten

Wahlweise durch eine vegane Variante austauschbar (eventuell mit Aufpreis)

Wahlweise mit Fisch (eventuell mit Aufpreis)

WARME BUFFETS



ITALIENISCHES PREMIUM 1 BUFFET ^(2,4) 11,50 €

- Lasagne klassisch
- Parmesanschnitzel di Grana Padano
- Champignons mit einer Frischkäse-Röstzwiebelfüllung
- Nudelaufbau mit Gemüse
- Spaghetti
- Tagliatelle
- knackiges blanchiertes Gemüse mit Sauce Hollandaise und einer pikanten Gewürz-Note (Blumenkohl, Erbsen u. Möhren, Sommergemüse, Prinzessbohnen)
- Salatbuffet mit verschiedenen Rohkostsalaten

Verschiedene Saucen im Buffet enthalten

ITALIENISCHES PREMIUM 2 BUFFET ^(2,4) 12,90€

- Lasagne klassisch
- Parmesanschnitzel di Grana Padano
- Pangasius auf Pfannengemüse mit Mandelsplittern
- Lachslasagne mit Spinat
- Nudelaufbau mit Gemüse
- Spaghetti
- Tagliatelle
- knackiges blanchiertes Gemüse mit Sauce Hollandaise und einer pikanten Gewürz-Note (Blumenkohl, Erbsen u. Möhren, Sommergemüse, Prinzessbohnen)
- Salatbuffet mit verschiedenen Rohkostsalaten

Verschiedene Saucen im Buffet enthalten

LASAGNE-BUFFET^(4,5)

9,90 €

- Lasagne klassisch
- Gemüselasagne
- Lachslasagne mit Spinat

Salatbuffet mit verschiedenen Rohkostsalaten

VEGANE LASAGNE

10,90 €

PASTA BUFFET

9,50 €

- Spaghetti Bolognese / Tomatensauce
- Penne Pesto
- Tagliatelle mit Gemüse und Wildlachs

Salatbuffet mit verschiedenen Rohkostsalaten

WARME BUFFETS



- Antipastiplatte mit frisch gegrilltem, deftig gewürzten Gemüse und italienischen gefüllten Spezialitäten
- Tiroler Karreeschinken auf Honigmelone mit Parmesan
- Tomaten-Mozzarella Scheiben mit Kräuter-Balsamico Dressing
- Lasagne klassisch
- Parmesanschnitzel di Grana Padano
- Champignons mit einer Frischkäse-Röstzwiebelfüllung
- Hähnchenbrustfilet mit einer saftigen Hackfleisch-Paprikafüllung
- Nudelauflauf mit Gemüse
- Spaghetti
- Tagliatelle
- Salatbuffet mit verschiedenen Rohkostsalaten
- knackiges blanchiertes Gemüse mit Sauce Hollandaise und einer pikanten Gewürz-Note (Blumenkohl, Erbsen u. Möhren, Sommergemüse, Prinzessbohnen)

Verschiedene Saucen im Buffet enthalten

Baguette gegen Aufpreis zubuchbar

WARME BUFFETS





- Suppe nach Wahl
- **Hähnchenbrustfilet mit saftiger Hackfleisch-Paprikafüllung**
- **Brasilianischer Rahmbraten mit einer Röstzwiebel-Käse Kruste**
- **Züricher Geschnetzeltes in einer Käsesahne Sauce mit frischen Champignons**
- **Schweineschnitzel mit frischen gegrillten Champignons und frischen Paprika**
- Butterspätzle
- Kartoffelgratin
- Ofenkartoffel gegrillt mit frischen Zwiebeln
- Salatbuffet mit verschiedenen Rohkostsalaten
- knackiges blanchiertes Gemüse mit Sauce Hollandaise und einer pikanten Gewürz-Note (Blumenkohl, Erbsen u. Möhren, Sommergemüse, Prinzessbohnen)

Verschiedene Saucen im Buffet enthalten

Baguette

Verschiedene Mousse im Glas

- Antipastiplatte mit frisch gegrilltem, deftig gewürzten Gemüse und italienischen gefüllten Spezialitäten
- Tiroler Karreeschinken auf Honigmelone mit Parmesan
- Schinkenröllchen mit Spargel
- Tomaten Mozzarella mit Kräuter Balsamico
- Schweinefilet mit frischen gegrillten Champignons mit einer leichten
- Rinderrouladen hausgemacht mit pikanter Füllung
- gegrilltes Hähnchenbrustfilet mit Ananas und Käse überbacken
- Schnitzel garniert mit frischen gegrillten Champignons und frischen Paprika
- Butterspätzle
- Kartoffelgratin
- hausgemachte Knödel
- knackiges blanchiertes Gemüse mit Sauce Hollandaise und einer pikanten Gewürz-Note (Blumenkohl, Erbsen u. Möhren, Sommergemüse, Prinzessbohnen)

Salatbuffet mit verschiedenen Rohkostsalaten

Baguette

Verschiedene Mousse im Glas

Wahlweise mit Fisch (eventuell mit Aufpreis)

KALT - WARMER BUFFETS





- verschiedene Fingerfood
(werden von uns je nach Personenzahl selbst zusammengestellt, 3 Stück pro Person)

- **Schweinefilet mit frischen gegrillten Champignons mit einer leichten Arrabikanote**
- **Burgunderbraten in Sauce nach Omas alter Rezeptur**
- **Züricher Geschnetzeltes in einer Käsesahnesauce mit frischen Champignons**
- **Schnitzel garniert mit frischen gegrillten Champignons und frischer Paprika**

- Butterspätzle
- Kartoffelgratin
- hausgemachte Knödel

- Salatbuffet mit verschiedenen Rohkostsalaten

- knackiges blanchiertes Gemüse mit Sauce Hollandaise und einer pikanten Gewürz-Note (Blumenkohl, Erbsen u. Möhren, Sommergemüse, Prinzessbohnen)

Verschiedene Saucen im Buffet enthalten

Verschiedene Mousse im Glas

- Suppe nach Wahl
- **Schweinelende mit frischen gegrillten Champignons und einer leichten Arrabikanote**
- **Rinderfilet rosa gegart mit frischen Pfifferlingen**
- **Hähnchenbrustfilet mit einer saftigen Hackfleisch–Paprikafüllung**
- Butterspätzle
- Gemüsereis
- Kartoffelgratin
- Salatbuffet mit verschiedenen Rohkostsalaten
- knackiges blanchiertes Gemüse mit Sauce Hollandaise und einer pikanten Gewürz-Note (Blumenkohl, Erbsen u. Möhren, Sommergemüse, Prinzessbohnen)

Verschiedene Saucen im Buffet enthalten

Verschiedene Mousse im Glas

KALT - WARMER BUFFETS





- verschiedene Fischvariationen
- Wildpastete im Blätterteig
- Antipastiplatte mit frisch gegrilltem, deftig gewürzten Gemüse und italienischen gefüllten Spezialitäten
- Tiroler Karreeschinken auf Honigmelone mit Parmesan
- **Rinderfilet rosa gegart mit frischen Pfifferlingen**
- **gebratener Lachs mit Röstzwiebeln, paniertes Schollenfilet mit Mandelsplittern, Garnelen im Kartoffelnest**
- **Entenbrustfilet „Barbarie“ gegrillt**
- **Züricher Geschnetzeltes in einer Käsesahnesauce mit frischen Champignons**
- Butterspätzle
- Kartoffelgratin
- Ofenkartoffel gegrillt mit frischen Zwiebeln
- Salatbuffet mit verschiedenen Rohkostsalaten
- knackiges blanchiertes Gemüse mit Sauce Hollandaise und einer pikanten Gewürz-Note (Blumenkohl, Erbsen u. Möhren, Sommergemüse, Prinzessbohnen)

Verschiedene Saucen im Buffet enthalten

Baguette

Verschiedene Mousse im Glas

- Rindfleischsuppe mit Markklößchen
- **Spießbraten nach Saarländischer Art**
- **Spanferkel vom Grill knusprig gebraten**
- **Grillschinken herzhaft gewürzt**
- **Gefüllte mit einer Kalbsleber-Hackfleisch-Lauchfüllung**
- **Leberknödel nach Omas alter Rezeptur**
- Hausgemachtes Kartoffelpüree aus frischen Kartoffeln
- Ofengegarte Majorankartoffeln mit frischen Zwiebeln
- Sauerkraut
- Salatbuffet mit verschiedenen Rohkostsalaten
- knackiges blanchiertes Gemüse mit Sauce Hollandaise und einer pikanten Gewürz-Note (Blumenkohl, Erbsen u. Möhren, Sommergemüse, Prinzessbohnen)

Verschiedene Saucen im Buffet enthalten

DEFTIGE BUFFETS



DEFTIGE BUFFETS



- **Spießbraten nach Saarländischer Art**
- **Spanferkel vom Grill knusprig gebraten**
- **Grillschinken herzhaft gewürzt**
- **Gefüllte mit einer Kalbsleber-Hackfleisch-Lauchfüllung**
- **Leberknödel nach Omas alter Rezeptur**
- Hausgemachtes Kartoffelpüree aus frischen Kartoffeln
- Ofengegarte Majorankartoffeln mit frischen Zwiebeln
- Sauerkraut
- Salatbuffet mit verschiedenen Rohkostsalaten
- knackiges blanchiertes Gemüse mit Sauce Hollandaise und einer pikanten Gewürz-Note (Blumenkohl, Erbsen u. Möhren, Sommergemüse, Prinzessbohnen)

Verschiedene Saucen im Buffet enthalten

RUSTIKA BUFFET ^(2,4,5)

9,50 €

- **Gefüllte mit einer Kalbsleber-Hackfleisch-Lauchfüllung**
- **Leberknödel nach Omas alter Rezeptur**
- Hausgemachtes Kartoffelpüree aus frischen Kartoffeln
- Sauerkraut
- Salatbuffet mit verschiedenen Rohkostsalaten

Verschiedene Saucen im Buffet enthalten

DEFTIGE BUFFETS



AUS DER HEIMAT

9,50 €

Geheiratete mit Specksauce

Salatbuffet mit verschiedenen Rohkostsalaten

Ab 15 Personen

Wir rechnen mit 600 g pro Person.

DEFTIGE BUFFETS



SAARLÄNDISCH GUDD GESS!

9,90 €

- **Saarländische Lyonerpfanne mit Bratkartoffeln und Zwiebeln, deftig gewürzt**
- **Saarländischer Dibbelabbes / Schaales mit Lauchzwiebeln, Speck und Apfelmus**
- **Hoorische mit Specksauce**

Salatbuffet mit verschiedenen Rohkostsalaten

Ab 15 Personen

Wir rechnen mit 600 g pro Person.

DEFTIGE BUFFETS



DEFTIGE BUFFETS



WIE VOM BAUERN (2,4,5)

10,90 €

- Senf-Kümmelbraten
- Wellfleisch
- Hackbraten pikant mit frischer Paprika und gerösteten Zwiebeln
- Leberknödel nach Omas alter Rezeptur
- hausgemachte Knödel
- Ofenkartoffeln
- Sauerkraut
- Salatbuffet mit verschiedenen Rohkostsalaten
- knackiges blanchiertes Gemüse mit Sauce Hollandaise und einer pikanten Gewürz-Note (Blumenkohl, Erbsen u. Möhren, Sommergemüse, Prinzessbohnen)

Verschiedene Saucen im Buffet enthalten

BAYRISCHES BUFFET (2,4,5,8)

12,50 €

O'ZAPFT IS

- Original Münchner Weißwurst
- Leberknödel nach Omas alter Rezeptur
- Pfälzer Saumagen
- Bayrischer Bierbraten
- Ofenkartoffeln
- Sauerkraut
- Salatbuffet mit verschiedenen Rohkostsalaten
- knackiges blanchiertes Gemüse mit Sauce Hollandaise und einer pikanten Gewürz-Note (Blumenkohl, Erbsen u. Möhren, Sommergemüse, Prinzessbohnen)

Verschiedene Saucen im Buffet enthalten

- Süßer Senf

Brezel

1.50€

GRILLHAXEN KNUSPRIG GEGRILLT STÜCK + 9,50 €

DEFTIGE BUFFETS





- Souvlaki (Fleischspieße)
 - Griechische Gyrospfanne
 - Griechischer Hackbraten mit Fetakäse überbacken
 - Champignons mit einer Frischkäse-Röstzwiebelfüllung
 - Reis
 - Ofenkartoffeln
 - Salatbuffet mit verschiedenen Rohkostsalaten
 - knackiges blanchiertes Gemüse mit Sauce Hollandaise und einer pikanten Gewürz-Note
(Blumenkohl, Erbsen u. Möhren, Sommergemüse, Prinzessbohnen)
 - Tsatsiki
- Flute / Fladenbrot

SUPPEN



NACHSPEISEN IM GLAS ^(1,2,4)

1,50 €

- Mousse au Chocolat blanc mit weißen Schokoladenstückchen
- Mousse au Chocolat garniert mit Schokoladenblütenstreuseln
- Tiramisu mit eingelegten Amarettinis und Cremovo
- Götterspeise

SÜSSE TEILCHEN PRO STÜCK

AB 1,20 €

- Hausgemachte Mini-Kaffeeteilchen
- Blechkuchen

Ab 10 Personen

VERSCHIEDENE KÄSESPEZIALITÄTEN

5,50 €

*wir rechnen 80 g pro Person
Ab 10 Personen*

KÄSETELLER

6,90 € pro Teller

- Käse-Weintraubenspieß
- Aufschnittkäse
- Tomaten-Mozzarella Scheiben mit Kräuter-Balsamico Dressing
- gefüllte Antipasti
- Paprika-Chili Rolle
- Kräuterrolle
- Ananas-Mandel-Rolle
- Frischkäse

SUPPEN ^(3,4)

ab 5,50 €

- Kartoffelsuppe
- Lauchsuppe mit Lachs
- Champignoncremesuppe
- Rindfleischsuppe
- Broccolicremesuppe
- Erbsensuppe

GULASCHSUPPE ⁽³⁾

6,50 €

CURRYWURST

6,50 €

CURRYWURST VEGAN / VEGETARISCH 10,90 €

DESSERT





- Aufschnittplatte
- Antipastiplatte mit frisch gegrilltem, deftig gewürzten Gemüse und italienischen gefüllten Spezialitäten
- Tomaten-Mozzarella Scheiben mit Kräuter-Balsamico Dressing
- Tiroler Karreeschinken auf Honigmelone mit Parmesan
- verschiedene Marmeladen
- Honig
- Müsli
- verschiedene Käsespezialitäten
- **Zürcher Geschnetzeltes in einer Käsesahnesauce mit frischen Champignons**
- **Schweineschnitzel mit frischen gegrillten Champignons und frischer Paprika**
- Butterspätzle
- Kartoffelgratin
- Salatbuffet mit verschiedenen Rohkostsalaten
- knackiges blanchiertes Gemüse mit Sauce Hollandaise und einer pikanten Gewürz-Note (Blumenkohl, Erbsen u. Möhren, Sommergemüse, Prinzessbohnen)
- verschiedene Backwaren

Ab 20 Personen

- verschiedene Fischvariationen
- Aufschnittplatte
- Antipastiplatte mit frisch gegrilltem, deftig gewürzten Gemüse und italienischen gefüllten Spezialitäten
- Tomaten-Mozzarella Scheiben mit Kräuter-Balsamico Dressing
- Tiroler Karreeschinken auf Honigmelone mit Parmesan
- verschiedene Marmeladen
- Honig
- Müsli
- Rührei
- verschiedene Backwaren
- **Schweinelenende mit frischen gegrillten Champignons**
- **Burgunderbraten in Sauce nach Omas alter Rezeptur**
- Butterspätzle
- Kartoffelgratin
- knackiges blanchiertes Gemüse mit Sauce Hollandaise und einer pikanten Gewürz-Note (Blumenkohl, Erbsen u. Möhren, Sommergemüse, Prinzessbohnen)

Ab 20 Personen



KALTE BUFFETS



DELIKATESS-BUFFET ^(2,4)

16,90 €

- Tomaten-Mozzarella Scheiben mit Kräuter-Balsamico Dressing
- Tiroler Karreeschinken auf Honigmelone mit Parmesan
- Antipastiplatte mit frisch gegrilltem, deftig gewürzten Gemüse und italienischen gefüllten Spezialitäten
- Käsespezialitäten
- Schinkenröllchen mit Spargel
- Wildpastete im Blätterteig
- Schweinefiletmedaillon Platte
- Westernspieß
- gemischte Bratenplatte
- Wraps gefüllt mit Rucola - Thunfisch-Frischkäsefüllung
- verschiedene Cocktailsaucen
- verschiedene Rohkostsalate
- Butter und Baguette

Ab 20 Personen

KALTES RUSTIKALES BUFFET ⁽³⁾

15,90 €

Ab 20 Personen

- Bratenplatte
- Westernspieß
- Schnitzelspieß (Fingerfood)
- Frikadellenspieß (Fingerfood)
- Tiroler Karreeschinken mit Melone
- Wienerspieß (Fingerfood)
- Schinkenröllchen mit Spargel
- Mettwurstspieß (Fingerfood)
- luftgetrocknete Salami
- Hackbraten pikant mit frischer Paprika und gerösteten Zwiebeln
- Gutsherren -Leberwurst
- Griebenschmalz
- gefülltes Hähnchenbrustfilet
- Essigwurst (Österreichischer Wurstsalat)
- Bauernsülze
- verschiedene Rohkostsalate
- Butter und Baguette

KALTE BUFFETS



Vegetarisches Buffet



Vegetarisches Buffet 1

9,90€

Champignons mit einer Frischkäse -
Röstzwiebelfüllung
Gemüselasagne

Kartoffelgratin
Butterspätzle
Saucen / Salatteller
knackiges blanchiertes Gemüse mit Hollandaise
und einer pikanten Gewürz -Note
(Blumenkohl, Erbsen u. Möhren,
Sommergemüse, Prinzess-Bohnen)+

Vegetarisches Buffet 2

10,90€

Kartoffeln mit pikanten Spinat - Käse Creme
Champignons mit einer Frischkäse -
Röstzwiebelfüllung
Gemüselasagne

Kartoffelgratin
Butterspätzle
Saucen / Salatteller
knackiges blanchiertes Gemüse mit Hollandaise
und einer pikanten Gewürz -Note
(Blumenkohl, Erbsen u. Möhren, Sommergemüse,
Prinzess-Bohnen)+

Vegetarisches Buffet 3

11,90€

Vegetarische Schnitzel mit frischem Paprika und
frischen Champignons
Champignons mit einer Frischkäse -
Röstzwiebelfüllung
Paprika mit einer pikanten Reisfüllung

Kartoffelgratin
Butterspätzle
Saucen / Salatteller
knackiges blanchiertes Gemüse mit Hollandaise
und einer pikanten Gewürz -Note
(Blumenkohl, Erbsen u. Möhren, Sommergemüse,
Prinzess-Bohnen)+

CURRYWURST VEGAN / VEGETARISCH 10,90 €

Vegan Buffet 1

12,90€

Kartoffeln mit pikanten Spinat - Käse Creme
Champignons mit einer Frischkäse -
Röstzwiebelfüllung
Vegane Gemüselasagne

Ofenkartoffel
oder
Gemüsereis

Saucen / Salatteller
knackiges blanchiertes Gemüse mit einer
pikanten Gewürz -Note
(Blumenkohl, Erbsen u. Möhren, Sommergemüse,
Prinzess-Bohnen)+

Vegan Buffet 2

13,90€

Vegane Schnitzel mit frischem Paprika und
frischen Champignons
Champignons mit einer Frischkäse -
Röstzwiebelfüllung
Paprika mit einer pikanten Reisfüllung

Ofenkartoffeln
oder
Gemüsereis

Saucen / Salatteller
knackiges blanchiertes Gemüse mit einer
pikanten Gewürz -Note
(Blumenkohl, Erbsen u. Möhren, Sommergemüse,
Prinzess-Bohnen)+

Vegan Buffet 3

14,90€

Vegane Schnitzel
Champignons mit einer Frischkäsefüllung -
Paprika mit einer pikanten Reisfüllung

Nudeln

Saucen / Salatteller
knackiges blanchiertes Gemüse mit einer
pikanten Gewürz -Note
(Blumenkohl, Erbsen u. Möhren, Sommergemüse,
Prinzess-Bohnen)+

Vegane Buffet



CURRYWURST VEGAN / VEGETARISCH 10,90 €

VERSCHIEDENES



VERSCHIEDENE FLEISCHSORTEN (2,4)

- Zigeunerschnitzel mit Zwiebeln und Paprika
- Wellfleisch
- Spanferkel vom Grill knusprig gebraten
- Senf Kümmelbraten
- Pfälzer Saumagen
- Hackbraten pikant mit frischer Paprika und gerösteten Zwiebeln
- Grillschinken herzhaft gewürzt
- Grillhaxen knusprig gegrillt
- Griechische Gyrospfanne
- Cordon Bleu mit Schinken und Käse gefüllt
- Bayrischer Bierbraten
- Spießbraten nach Saarländischer Art
- Schweineschnitzel mit frischen gegrillten Champignons und frischen Paprika
- Schweinelende mit gegrillten Champignons
 - Brasilianischer Rahmbraten mit einer Röstzwiebel-Käse Kruste

FISCH (2,4)

- Garnelen im Kartoffelnest
- gebratener Lachs mit Röstzwiebeln
- paniertes Schollenfilet mit Mandelsplittern
- Rotbarschfilet mit Blütenstreusel garniert
- Pangasiusfilet auf Blattspinat mit Mandelsplittern
- Zanderfilet in Kräutermarinade gebraten
- Tilapiafilet auf Paprikagemüse
- Doradenfilet auf Grillgemüse

BEILAGEN (2,4,5)

- | | |
|----------------------|----------------|
| • Kartoffelgratin | • Grüner Salat |
| • Bratkartoffeln | • Krautsalat |
| • Rösti | • Gurkensalat |
| • Spätzle | • Möhrensalat |
| • Kartoffelpüree | • Tomatensalat |
| • Majorankartoffeln | • Bohnensalat |
| • Rosmarinkartoffeln | • Rotkohlsalat |
| • Semmelknödel | • Mixsalat |
| • Spitzbuben | |
| • Penne | |

VOM RIND ^(2,4)

- Kalbsfilet rosa gegart mit frischen Pfifferlingen
- Tafelspitz mit Sahnemeerrettich Soße
- Sauerbraten würzig eingelegt
- Roastbeef rosa gegart mit frischen Pfifferlingen
- Rinderrouladen hausgemacht mit pikanter Füllung
- Rindergulasch schonend gegart
- Rinderfilet rosa gegart mit frischen Pfifferlingen
- Burgunderschmorbraten schonend gegart in Sauce

VEGETARISCH ^(2,4)

- Bunte mediterrane Gemüselasagne
- gebackener Schafskäse
- gefüllte Champignons mit einer Frischkäse-Röstzwiebfüllung
- Kartoffeln mit einer pikanten Spinat-Käse-Creme
- gefüllte Paprikaschoten mit einer pikanten Frischkäse-Reis-Füllung

VOM GEFLÜGEL ^(2,4)

- Züricher Geschnetzeltes in einer Käsesahne Sauce mit frischen Champignons
- Entenbrustfilet „Barbarie“ gegrillt
- gegrilltes Hähnchenbrustfilet mit Ananas und Käse überbacken
- griechisches Zitronenhähnchen
- Hähnchenbrustfilet mit saftiger Hackfleisch-Paprikafüllung
- Hähnchenschenkel knusprig gegrillt
- Putenbrust mit Mozzarella überbacken
- Putenbrust mit Ananas überbacken
- Putenschnitzel mit frischen gegrillten Champignons und frischen Paprika

VERSCHIEDENES



PARTY-KOCH EVENT



Seit 2015 unterstützt Roland Schneider Sie bei der Ausrichtung Ihres Festes oder Events, von der kleinen privaten Feier bis zum Firmenjubiläum.

Die Eventfirma bietet ein breites Spektrum an Zubehör für ein erfolgreiches Fest.

Vom passenden Mobiliar, wie Stehtische, Bankettische und Bierzeltgarnituren über das Personal bis zum Pavillon, Zelt oder Ausschankwagen erhalten Sie alles für Ihre Party.

Im festlich dekorierten Ambiente können Sie stilvoll speisen. Das Team von Party Koch Event deckt für Sie ein, dekoriert passend zu Ihrem Anlass und sorgt für einen reibungslosen Ablauf. Wir kümmern uns um Aufbau, Betreuung und Abbau.

Unsere Leistungen im Überblick:

- Familienfeiern, Hochzeiten, Geburtstage
- Empfang, Gala und Jubiläum
- Tagung und Kongress
- Sommerfeste und Weihnachtsfeiern
- Outdoorveranstaltungen
- Firmen-, Kunden- oder Mitarbeitererevents
- Messe Catering und vieles mehr

EVENTAUSSTATTUNG





WIR MACHEN IHRE FEIER UNVERGESSLICH





MIET & GASTRO SERVICE

GESCHIRRSERVICE

(Reinigung inklusive)

- Vorspeiseteller rund 0,50 €
- Vorspeiseteller eckig 0,80 €
- Teller rund *(inklusive Besteck)* 1,50 €
- Teller eckig *(inklusive Besteck)* 2,00 €
- Kaffeeeschale *(inklusive Besteck)* 2,20 €
- Espresso-Gedeck *(inklusive Besteck)* 1,00 €
- Vorlegebesteck bis 30 Personen 5,00 €
- Vorlegebesteck über 30 Personen 10,00 €

REINIGUNG VON CHAFINGS

- mit Hauptspeise 0,70 €
- mit Vorspeise 0,80 €
- mit Vorspeise und Dessert 0,90 €

MOBILIAR

- Stehtisch 10,00 €
- Stehtisch mit Hussen 18,00 €
- Bankettisch rechteckig 180*80 15,00 €
- Bankettpolsterstuhl 7,00 €
- Bierzeltgarnitur 10,00 €
- Bierzelthussen Auf Anfrage
- Kaffeemaschine 40 Tassen ink. Kaffee 25,00 €
- Zapfanlage mit Kohlensäureflasche 50,00 €
- Kaffeevollautomat 80,00 €
- mobile Theke mit Buffetschürze



VERANSTALTUNGSZUBEHÖR

- Spülmaschine Frontlader 16 A 235,00 €
- Festzelte in verschiedenen Größen
- Getränkewagen
- Getränkeservice
- Kühlschrank 80,00 €

SERVICEPERSONAL 25,00 € JE STUNDE

Nutzen Sie auch unseren Getränkeservice

GERNE ÜBERNEHMEN WIR FÜR SIE DIE KOMPLETTE PLANUNG, ORGANISATION UND DURCHFÜHRUNG IHRER VERANSTALTUNG. DAS PARTY-KOCH PEITLER TEAM GEWÄHRLEISTET DAMIT VOR ALLEM BEI GROSSEN VERANSTALTUNGEN HOHE QUALITÄT UND ZUVERLÄSSIGKEIT. WIR SORGEN DAFÜR, DASS IHR EVENT ZU EINEM GROSSEN UND UNVERGESSLICHEN ERFOLG WIRD.

DEKORATIONSMATERIAL

- Champagnerschale aus Edelstahl 40 cm 14,00 €
- Acryl Sektkühler 2,00 €

TISCHWÄSCHE, HUSSEN (Reinigung inklusive)

- Stoffservietten weiß 50*50 auf Anfrage
- Tischdecken versch. Größen auf Anfrage
- Stehtischhussen auf Anfrage

GLÄSERSERVICE ab 0,50 € / STÜCK

- Wasserglas
- Sektklas
- Bierglas
- Weinglas
- Weizenbierglas
- Maßkrug



MIET & GASTRO SERVICE

Gerne übernehmen wir die Planung ihrer Veranstaltung.



Geltungsbereich

Diese allgemeinen Geschäftsbedingungen in der jeweils aktuellen Fassung gelten für die vom Partyservice Party Koch Peitler GmbH angebotenen Leistungen, wie die Lieferung von Speisen, Servicedienstleistungen, Personaldienstleistungen, den Verleih von Partyzubehör und die Vermittlung von eigenen, als auch Dienstleistungen und Waren von Drittanbietern, die der Kunde zuvor bei uns persönlich, per Post, Telefon bestellt hat.

2. Angebot und Preise

Unsere Angebote sind freibleibend. Alle auf unseren Internetseiten und in Druckerzeugnissen genannten Preise verstehen sich pro Person inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Erfolgt die Lieferung durch uns, so ist sie innerhalb Neunkirchen frei. Für Lieferungen außerhalb von Neunkirchen erheben wir zusätzliche Fahrtkosten. Bei Abholung des Geschirrs behalten wir uns eine Kilometerpauschale vor. Die Höhe können Sie bei unserem Verkaufspersonal erfragen.

Preis- und Leistungsänderungen, sowie Irrtümer behalten wir uns vor.

3. Reservierung / Bestellung

Reservierungen können nur mit einer ungefähren Personenzahl entgegengenommen werden. Wenn 8 Tage vor Liefertermin hieraus keine Bestellung resultiert, können wir keine Liefergarantie mehr übernehmen.

Die jeweilige Bestellung sollte spätestens 8 Tage vor Liefertermin, beim Partyservice Party Koch Peitler GmbH Post, Telefon oder persönlich erfolgen. Bestellungen per E-Mail werden nur in Ausnahmesituationen durch vorherige Rücksprache mit dem Verkaufspersonal angenommen. Der Bedarf an besonders aufwendigen Bestellungen mit Sonderwünschen, bitten wir in Ihrem Interesse, so frühzeitig als möglich aufzugeben.

Kaufabschlüsse, Lieferverträge, Bestellungen per E-Mail und sonstige Vereinbarungen, insbesondere mündliche Verabredungen und Zusicherungen unserer Verkaufsangestellten, werden erst durch eine schriftliche Bestätigung verbindlich.

Der Besteller versichert mit seiner Bestellung, die Allgemeinen Geschäftsbedingungen gelesen zu haben und erklärt sich mit diesen einverstanden.

4. Auslieferung

Die Auslieferung erfolgt an die vom Kunden angegebene Lieferadresse zum vereinbarten Liefertermin.

Die Lieferung erfolgt nach bestem Wissen und Gewissen, sowie unter Einhaltung entsprechender gesetzlicher Vorschriften. Bei Auslieferung sowie Abholung der Leihwaren, behalten wir uns eine Lieferpauschale vor.

Die Höhe können Sie beim Verkaufspersonal erfragen.

Bei jeder Lieferung muss mit Zeitverschiebungen gerechnet werden, die wir selbst bei großer Sorgfalt nicht beeinflussen können.

Der Kunde gewährleistet die Entgegennahme der von ihm bestellten Waren und Leihzubehör.

Besonderheiten, die den Lieferort betreffen, wie außerhalb liegende Gebäude, lange Wege, Treppen über 3 Etagen, nicht funktionierende Fahrstühle etc., sind durch den Kunden bei der Bestellung mitzuteilen, damit wir uns zeitlich und organisatorisch darauf einrichten können.

5. Bezahlung

Der Kunde bezahlt die bestellten Waren und Dienstleistungen bei Anlieferung der Ware.

Die Zahlung erfolgt in bar gegen Rechnung. Bei Nichtzahlung ist der Fahrer berechtigt die Ware mitzunehmen.

Auf persönliche Vereinbarung akzeptieren wir auch die Bezahlung durch Überweisung auf unser Geschäftskonto innerhalb 10 Tagen nach Lieferung bzw. erbrachter Dienstleistung.

6. Leihwaren / Leihzubehör / Partybedarf

Die Lieferung von Speisen und Getränken erfolgt in oder auf Leihwaren, wie Warmhaltegeräten und Platten. Diese werden nach Vereinbarung am Folgetag von unserem Fahrer abgeholt. Der Kunde hält die Leihwaren zum vereinbarten Termin zur Abholung bereit. Kann die Leihware nicht von uns abgeholt werden, weil der Kunde zum vereinbarten Termin nicht anzutreffen ist, behalten wir uns vor, Arbeitsstunden, Kilometergeld und Tagesleihgebühren für verliehene Gegenstände in Rechnung zu stellen.

Wir behalten uns vor, Reinigungskosten für nicht gereinigte Leihware in Rechnung zu stellen.
Der Kunde trägt von der Übergabe bis zur Rücknahme die Verantwortung für unsere Leihware.
Die Rücknahme erfolgt zunächst unter Vorbehalt. Exakte Bruch- und Fehlmengen können erst nach erfolgtem Reinigungsprozess ermittelt werden. Fehlmengen und Bruch werden zum Tagespreis berechnet.

7. Saisonale Abweichungen

Die vom Partyservice Party Koch Peitler GmbH angebotenen Speisen wie z.B. Obst unterliegen teilweise saisonal bedingten Schwankungen auf dem Markt. Wir behalten uns vor, Teile der Bestellung, die diesen saisonalen Schwankungen unterliegen, durch gleichwertige Ware ohne Preisänderung und Ankündigung zu ersetzen.

8. Gewährleistung

Der Partyservice Party Koch Peitler GmbH versichert dafür Sorge zu tragen, dass die auszuliefernden Waren sorgfältig und vorschriftsmäßig transportiert werden. Wir übernehmen keine Gewähr, dass die Bestellung pünktlich bzw. in einem bestimmten Zeitrahmen erfolgt.

Der Kunde hat die Ware mit ihm zumutbarer Gründlichkeit zu prüfen. Erkennbare Mängel bzw. Reklamationen bezogen auf z.B. Anzahl und Menge bestellter Waren können nur sofort nach Anlieferung geltend gemacht werden. Für Schäden, die durch höhere Gewalt entstehen, übernehmen wir keine Schadensersatzansprüche.

Der Lieferer ist bei mangelhafter oder unvollständiger Lieferung sofort telefonisch zu benachrichtigen, damit eventuell fehlende, oder fälschlich gelieferte Teile der Bestellungen nachgeliefert werden können.

Bei nachweisbaren Mängeln können wir nach unserer Wahl nachbessern oder kostenlosen Warenersatz liefern. Ein Recht auf Wandlung oder Minderung entfällt, falls etwaige Mängel bzw. Minderleistungen erst später beanstandet werden.

9. Haftung

Eine Haftung des Partyservice Party Koch Peitler GmbH im Rahmen der vereinbarten Leistungen ist begrenzt auf den Warenwert.

Nach Übergabe der bestellten Waren und Leihwaren an den Kunden geht die Haftung für Beschädigung und Bruch auf den Kunden über.

10. Lieferungsmengen pro Person

Warm Fleisch, Geflügel	300 g (Rohgewicht)	Kalt Braten, Wurst, Käse usw.	250 g
Gemüse	200 g	Feinkostsalate	350 g
Salate	150 g	Vorspeisen	150 g
Beilagen	200 g	Dessert	50 – 100 g

11. Datenspeicherung / Datenschutz

Die für die Auftragsabwicklung notwendigen persönlichen Daten des Kunden werden gespeichert.

Der Kunde erklärt hiermit ausdrücklich sein Einverständnis dazu.

Alle personenbezogenen Daten werden selbstverständlich vertraulich behandelt.

12. Gerichtsstand

Erfüllungsort und Gerichtsstand ist Neunkirchen/Saar.

Party Koch Peitler GmbH

Neunkircher Straße 113
D-66538 Spiesen / Elversberg

Telefon **06821 / 2900772**

eMail **partykoch@peitler.de**

Internet **www.peitler.de**

ZUSATZSTOFFE

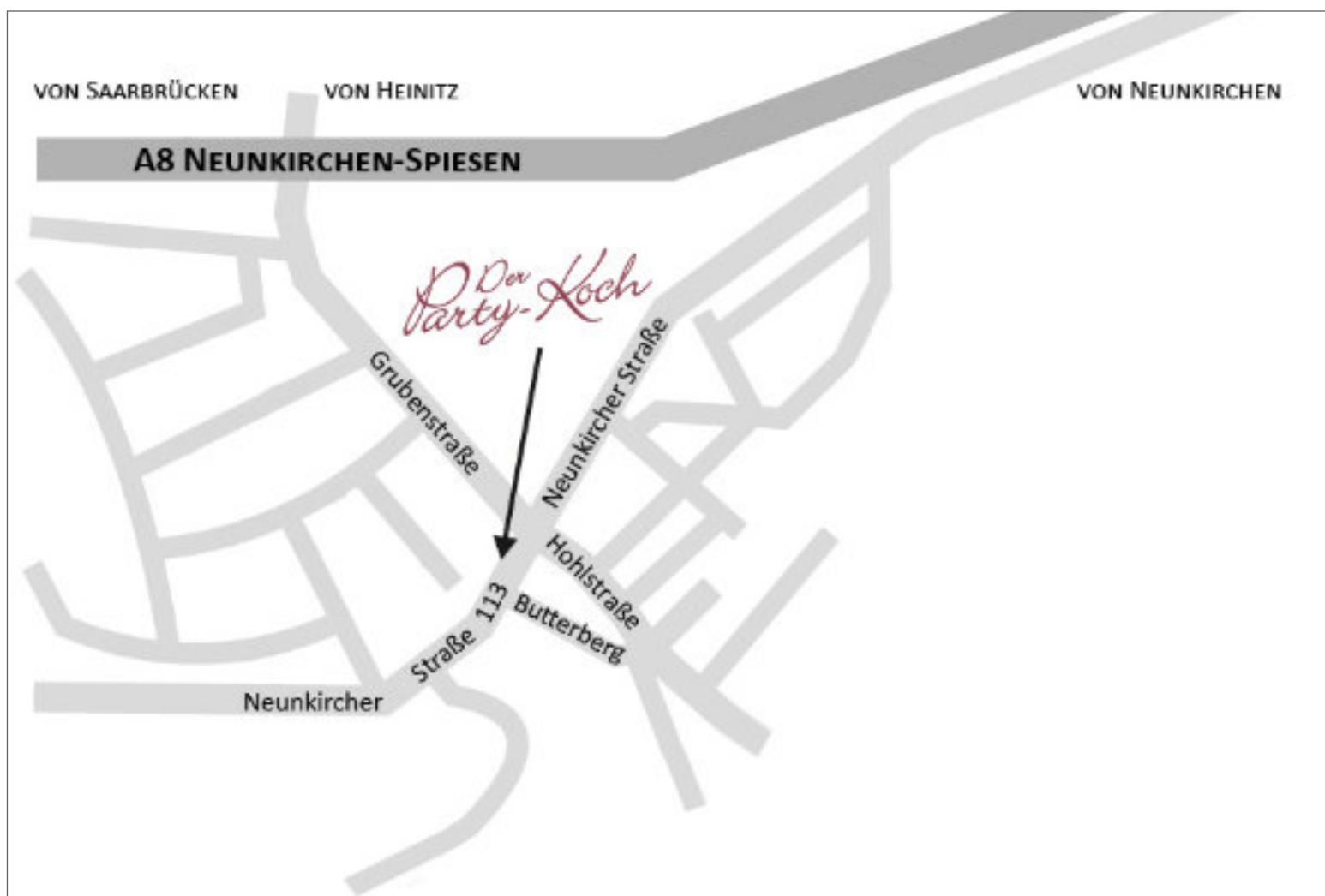
Die angebotenen Speisen enthalten folgende zugelassene, zum Teil kennzeichnungspflichtige Stoffe:

- 1 mit Farbstoff • 2 mit Konservierungsstoff • 3 mit Antioxidationsmittel • 4 mit Geschmacksverstärker
- 5 geschwefelt • 6 geschwärzt • 7 gewachst • 8 mit Phosphat

ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN



Der Party-Koch Peitler



So erreichen Sie uns
Neunkircher Straße 113
66583 Spiesen-Elversberg

partykoch@peitler.de
+ 49 (0) 6821 - 290 07 72
www.peitler.de