

Partyservice - Catering



Sehr geehrter Gast,

wir freuen uns über das Interesse, Ihre Festlichkeit mit uns zu feiern.

In der Anlage finden Sie unsere Vorschläge.

Sie können die einzelnen Gerichte auch nach Ihren Wünschen zusammenstellen.

Bitte beachten Sie, dass die Ihnen vorliegende Auswahl nur Vorschläge unserer Möglichkeiten darstellen.

Für andere Variationen oder eigene Ideen stehen wir Ihnen selbstverständlich gerne auch zur Verfügung.

Sprechen Sie mit uns!

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Ihre
Familie Steidel



Suppen

Markklößchen-, Gemüse-, Flädlesuppe	400 ml	€ 3,50
Tomatencreme-, Brokkolicreme-, Kartoffelcremesuppe	400 ml	€ 3,80
Hausgemachte Gulaschsuppe	400 ml	€ 3,80
Linseneintopf mit Würstchen	400 ml	€ 4,00
Erbseneintopf mit Bauchfleisch	400 ml	€ 4,00

Salat

Straßburger Wurstsalat und hausgemachter Wurstsalat	300 g	€ 3,90
Auswahl von Blattsalaten mit Haus-, Joghurt-, Balsamicodressing, Vinaigrette	80 g (trocken)	€ 2,50
Rohkostsalate Kraut-, Rettich-, Karotten-, Gurken-, Tomaten-, Bohnen-, Radieschen-, Mais-Bohnensalat	250 g	€ 3,00
Salatbuffet Dreierlei Rohkost- und Blattsalate, zweierlei Dressings		€ 5,50

Backwaren

Partybrötchen	Stück	€ 0,50
Baggis	Stück	€ 0,50
Baguettes	Stange	€ 2,50
Chiabattabrötchen	Stück	€ 0,70
Körnerbrötchen	Stück	€ 0,70
Laugenbrezeln/-stangen	Stück	€ 0,70

Belegtes

Canapees garniert mit Wurst, Salami, Schinken, Käse	Stück	€ 2,50
Canapees garniert mit Lachs, Forellenfilet, Braten, Roastbeef, Schweinfilet	Stück	€ 2,80
½ Knusperbrötchen garniert mit Wurst, Salami, Schinken, Käse	Stück	€ 2,20
½ Knusperbrötchen garniert mit Lachs, Forellenfilet, Braten, Roastbeef	Stück	€ 2,70
ganzes Brötchen belegt mit Wurst, Salami, Schinken, Käse	Stück	€ 2,00

Kalte Platten

Wurst-Platte (ab 5 Personen) Braten, Schinken, Wurst	200 g	€ 6,50
Wurst-Käse-Platte (ab 5 Personen) Braten, Schinken, Wurst, Käse	200 g	€ 7,50
Wurst-Käse-Fisch-Platten (ab 10 Personen) Braten, Schinken, Wurst, Käse, Lachs und Forelle	200 g	€ 10,00
Käse-Platte (ab 5 Personen) verschiedene Hart- und Weichkäse mit frischem Obst	200 g	€ 6,50
Mini-Bufferet Schnitzel, Fleischküchle, Lachs, Forellenfilet, Sahnemeerrettich, verschiedene Käse, Melone mit Schinken, Antipasti, drei Rohkostsalate, Blattsalat mit Dressing, bunter Brotkorb	pro Person	€ 27,50
Fingerfood-Bufferet Minischnitzel, Salami-Käsespieße, Pumpernickel mit Lachs, Tomaten- Mozzarella-Spieße, kleine Pasteten gefüllt, Mini-Frikadellen, Canapees mit Schinken, Salami, Käse, Lachs	pro Person	€ 22,00



Vorspeise / Fingerfood

Lachs, Forellenfilet, Sahnemeerrettich, Melone mit Schinken, Antipasti	nach Absprache	€ 8,00 – 10,00
Krabbencocktail im Glas	Glas	€ 4,00
Paprikasalat mit Räucherlachs	Glas	€ 4,00
Tomaten-Mozzarella-Spieße	Stück	€ 2,50
Roastbeef-Röllchen	80 g	€ 2,50
kleine Pasteten gefüllt	2 Stück	€ 2,00
Pumpernickel mit Frischkäse	2 Stück	€ 3,00
Käse-Salami-Spieße	2 Stück	€ 3,00
Antipasti – gefüllte Oliven, Champignon, Peperoni	Port.	€ 3,00



Deftiges

Fleischkäse, fein	250 g	€ 3,50
Fleischküchle	200 g	€ 2,00
	100 g	€ 1,20
Haxen gegrillt	Stück	€ 5,00
	½ Stück	€ 2,80
Schweineschnitzel paniert mit Bratensoße	100 g	€ 2,50
	200 g	€ 4,50
Putenschnitzel mit Bratensoße	100 g	€ 3,00
	200 g	€ 5,00
Kalbschnitzel paniert gebacken mit Bratensoße	200 g	€ 8,00

Hauptgerichte

vom Kalb

Kalbsbraten vom Hals
mit Pfifferlingsoße 300 g € 8,00

Kalbsgeschnetzeltes
„Züricher Art“ 300 g € 11,00

Kalbshaxen gebraten
mit Soße aus dem Fond ½ Stück € 15,90

vom Rind

Geschmorter Rinder-Tafelspitz
mit Morchelrahmsoße 300 g € 12,00

Rinderbraten aus der Hüfte
mit Soße aus dem Fond 300 g € 8,50

Sauerbraten 300 g € 7,50

Burgunderbraten
mit Rotweinssoße 300 g € 7,50

Rindergulasch klassisch 300 g € 6,50

Rinderroulade
mit dunkler Soße Stück 250 g € 6,50

Tafelspitz mit Meerrettichsoße 300 g € 10,00

vom Schwein

Kasseler gegrillt	300 g	€ 5,50
Spareribs	400 g	€ 4,60
Schweinegeschnetzeltes mit Champignonrahmsauce	300 g	€ 5,50
Schweinegulasch klassisch	300 g	€ 5,00
Pfannengyros (vom Schwein) mit Tzatziki	300 g	€ 5,80
Schweine-Krustenbraten mit Bratensoße	300 g	€ 5,00
Cordon bleu vom Schwein mit Bratensoße	220 g	€ 5,50
Schweinemedallions mit Champignonrahmsauce	300 g	€ 10,00
Schweinefilet in Estragonsoße	300 g	€ 9,00
Spanferkel-Rollbraten	300 g	€ 7,00
<u>von der Pute und Hähnchen</u>		
Putengeschnetzeltes „Indisch“ mit Früchten und Currysoße	300 g	€ 7,00
Putenschlemmerbraten mit Rahmsauce	300 g	€ 6,00
Putengeschnetzeltes mit Champignonrahmsauce	300 g	€ 6,00
Hähnchenbrust in Rahmsauce	300 g	€ 7,00
Hähnchenschlegel gegrillt	Stück	€ 2,80
<u>vom Wild</u>		
Edelwildgulasch mit Preiselbeersauce	300 g	€ 9,00

Fisch

Seelachs gebacken mit Sauce Remoulade	200 g	€ 5,50
Badisches Zanderfilet mit Rieslingsoße	2 Stück à 120 g	€ 9,90
Lachssteak mit Dill-Senfsoße	2 Stück à 120 g	€ 9,90

Teigwaren

Lasagne mit Hackfleisch	400 g	€ 6,00
Maultaschen in der Brühe	4 Stück 250 g	€ 6,00
Maultaschen mit Schinkensahnesoße	4 Stück 250 g	€ 6,50
Maultaschen gebraten mit Zwiebeln	4 Stück 250 g	€ 6,50
Spaghetti „Bolognese“ Reibekäse	300 g	€ 5,00
Nudeln mit Lachstreifen	300 g	€ 6,50

Beilagen

Hausgemachter Kartoffelsalat	250 g	€ 2,50
Nudelsalat	250 g	€ 2,50
Hausgemachte Spätzle	250 g	€ 2,50
Kartoffelgratin	250 g	€ 2,50
Semmelknödel	2 Stück	€ 3,00
Kartoffelbrei	250 g	€ 3,00
Frisches Saisongemüse	200 g	€ 3,00
Sauerkraut	250 g	€ 2,20
Rotkraut	250 g	€ 2,20

Komplette Buffets

Das deftige Buffet

Vorschlag I pro Person € 17,00

Geschnetzeltes vom Schweinefilet mit frischen Champignons
Putenschlemmerbraten mit Rahmsauce
Gemüse der Saison
Bandnudeln und Kartoffelgratin

Vorschlag II pro Person € 17,80

Schweinefilet mit Champignonrahmsauce
Kammbraten „Porterhouse“
Rinderhüfte mit Zwiebel-Pfeffersauce
Gemüse der Saison
Kartoffelgratin und hausgemachte Spätzle

Vorschlag III pro Person € 17,50

Rinderhüfte mit Pfifferlingen, Burgundersauce
Schweinefilet mit frischen Champignonsauce
hausgemachte Spätzle und Semmelknödel

Das festliche Buffet

Vorspeise

Fischplatte mit Lachs, Forellenfilet, Scampis und Sahnemeerrettich pro Person € 15,00
Krabbencocktail im Glas
Roastbeef mit Sc. Remoulade
Melonenschiffchen mit italienischem Schinken

Hauptspeise I pro Person € 23,00

Lachsfilet in Hummersauce
Rindermedaillon mit Rahmpfifferlingen
panierte Kalbschnitzel
Gemüse der Saison
hausgemachte Spätzle und Kartoffel-Lauch-Gratin

Hauptspeise II pro Person € 25,00

Rindermedaillons mit Cognac-Pfeffersauce
Kalbsmedaillon in Senfsauce
Blattspinat
hausgemachte Spätzle und Kartoffel-Lauch-Gratin

Italienisches Buffet

Vorspeise I

Strauchtomaten mit Mozzarellakugeln
Meeresfrüchtesalat
Antipasti – gefüllte Oliven, Pepperoni, Champignons
hauchdünne Salami und Schinken

pro Person € 12,00

Vorspeise II

Melonenschiffchen mit italienischem Schinken
mediterranes Grillgemüse
Ruccolasalat mit Parmesansplitter

pro Person € 11,00

Hauptspeise I

Saltimbocca – Kalbschnitzel mit Salbei
Knoblauchspaghetti
Schweinefilet in Estragonsoße
Thymiankartoffeln

pro Person € 22,00

Hauptspeise II

Gefüllte Nudeltaschen mit Ricota-Spinatfüllung, Steinpilzsoße
Piccata Milanese von der Pute
Tomatenspaghetti
Tagliatelle mit Lachsstreifen in Pestosoße

pro Person € 19,00

Soßen extra

Braune Soße, Rahmsoße, Champignonsoße, Pfifferlingsoße,
Paprikarahmsoße, Käsesahnesoße
Currysoße mit Früchten, Rotweinssoße, Rieslingsoße, Dill-Senfsoße,
Apfelbrandsoße

100 ml € 1,20



Dessert

Panna Cotta mit Fruchtsoße

Mousse au Chocolat und Vanille

Quarkmousse mit frischem Obst

Frischer Obstsalat

Mini Muffins

Mini-Berliner



Glas € 3,50

Glas € 3,50

Glas € 3,50

Glas € 3,80

2 Stück € 2,00

2 Stück € 2,00



Anlieferung bis 20 km

Anlieferung ab 20 km

pro Fahrt € 30,00

pro Fahrt € 40,00

Mitarbeiter für die Ausgabe

pro Stunde € 30,00

und
Mitarbeiter

Die genannten Preise sind alles Abholpreise und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

gültig ab 1. März 2016

Mit Leib und Seele bewusst genießen!

Bei gesunder Ernährung muss man nicht auf Genuss verzichten, denn der Bedarf an lebenswichtigen Nährstoffen für den Menschen ist wichtig.

Dazu gehören auch gesunde Produkte.

Denn nie war unser Fleisch besser als heute.

Ein gutes Lebensmittel hat eine **GESCHICHTE** und eine **HERKUNFT**.

Wer darauf achtet, was er zu sich nimmt und wie es produziert wird, genießt das Produkt mit Wertschätzung und wird damit belohnt.

Der Grundstoff unserer Produkte ist **FLEISCH**.

Dies erhalten wir von unseren langjährigen Partnern, direkt aus der Region. Bei einer eigenen Aufzucht der Tiere und einer ausgewogenen Ernährung durch selbst erzeugtem Futter und frei von Zusätzen, garantieren sie ein gesundes Fleischprodukt von Anfang an.

DRY AGED BEEF der Star unter den Steaks

Das Fleisch wird mehrere Wochen am Knochen gereift.
Dieses Verfahren praktizieren wir schon seit vielen Jahren.



Viel mehr als einfach nur Fleisch!

GENUSS OHNE VERZICHT