PARTYSERVICE



Die "heißen Seiten"

SCHUMACHERS PARTYSERVICE damit Sie Zeit für Ihre Gäste haben





Herbst- und Winterkarte

Saisonal genießen

HAUPTGERICHTE

herbstliches Grillgemüse

Kürbis, Pastinake, Süßkartoffel, rote u. gelbe Beete, Rosenkohl

herbstliche Spaghetti

in Kürbissoße

Ofenkürbis

mit Salbei

Schweinebraten

mit Walnussfüllung

Kürbisrisotto / Pilzrisotto

Schweinerouladen

mit Kürbis-Frischkäse-Füllung

Coq au vin

VORSPEISEN

Fenchelsalat

mit Lachs oder Fischterrine

Feldsalat in Himbeer-Balsamico-Dressing

mit Rucola und gerösteten Pinienkernen

Kürbissuppe

DESSERT

Cappuccino-Pannacotta

Lebkuchenmus

mit Rotweinbirnen

Bayrisch Creme

mit Zimtpflaumen

Spekulatiuscreme

mit Apfel





Die "Heißen Seiten"

ofenfrisch auf ihren Tisch

Schweinebraten, aber immer anders

VOM SCHWEINEKAMM

Spießbraten vom Kamm

pikant gewürzt

Toastbraten

gefüllt mit Hackfleischfarce, Toastbrot, Röstzwiebeln, Petersilie

Appenzeller Braten

gefüllt mit feiner Fleischfarce, Käse, Petersilie und Erbsen

Jägerbraten

gefüllt mit Rauchfleisch, Zwiebeln, Bratwurstbrät, Pilzen, Petersilie

Früchtebraten

gefüllt mit Dörrobst

Farmerbraten

gefüllt mit Kochschinken, Salami, Käse, Champignons, Röstzwiebeln

Hubertusbraten

gefüllt mit Bratwustbrät, Petersilie und Pilzen

Pizzabraten

gefüllt mit Mozzarella, Salami und Schinken

VOM SCHWEINERÜCKEN

Schweinerückenbraten

mager und saftig

Metzgerbraten

gefüllt mit Schweinefilet und Speckplatten

Holländerbraten

gefüllt mit Kochschinken und Käse

VOM SCHWEINEBAUCH

Bauchrolle

gefüllt mit geriebenem Käse, Kochschinken und Salami

Jägerbauch

gefüllt mit Schweinemett, Champignons und Petersilie

Grillbauch

Spezialität des Hauses

KASSELER-VARIATIONEN

in zartem Blätterteig

in herzhaftem Brotteig

mit feiner Kräuterkruste

als Schichtbraten

gefüllt mit feiner Fleischfarce, Petersilie, grünem Pfeffer, Pilzen, Paprika rot/grün

PARTYSERVICE



Vom Besonderen das Beste

VEGETARISCHES

vegetarische Lasagne mit Linsenbolognese

Bratlinge in verschiedenen Sorten

GEFLÜGELSPEZIALITÄTEN

Putenbraten "Kräuterling" gefüllt mit Zucchini und Kräuterbutter

Putenbraten Berner Art gefüllt mit Lauch, Karotten, Toastbrot und Ei

Putenbraten Gärtnerin mit Gemüsefüllung

Putenbraten Italia gefüllt mit Spinat, Parmesanomelett

Tessiner Poulardenkeulen gefüllt mit Gemüsefarce

Poulardenkeule Marco Polo gefüllt mit Brokkoli

Hähnchenbrust gebraten natur mit verschiedenen Füllungen

SCHWEINELENDCHEN

im Blätterteig

Schweinefilet Füllung nach Wahl

Schweinefilet im Wirsingmantel

Schweinefilet "Jägerart" im Speckmantel mit Pfifferlingen und Brät

Rosmarinlende

Lendenspieße

Schweinefilet mediterran

Schweinemedaillons mit Soßen nach Wahl

Filet Wellington (vom Rind)

VIELFALT OHNE GRENZEN

Entenbrust gegrillt

Lammbraten

Lammragout

Fisch auf Gemüsebett Fischsorte nach Wahl

Lachs in Dillrahmsoße

BEI SAUCEN LASSEN WIR KEINE WÜNSCHE OFFEN

Je nach Gericht erhalten Sie individuell die Sauce nach Wahl

PARTYSERVICE



Wie wär's denn mal mit Schmorgerichten?

"KURZGEBRATEN" DIE KNUSPRIGE VARIANTE

Hackfleischbällchen

Frikadellenvariationen

Fleisch-, Gemüse-, Fischfrikadellen

Schnitzelvariationen

Kamm-, Rücken-, Kalbschnitzel

Bratwurstvariationen

von grob bis fein

Pute - kurz gebraten

Schnitzel, Putensticks, Chickenwings, Hähnchenschlegel

Poulardenkeule Marco Polo

gefüllt mit Brokkoli

Hähnchenbrust gebraten

natur mit verschiedenen Füllungen

Hähnchenbrust Italia

gefüllt mit Tomaten-Mozzarella

Rinderbraten

Burgunderbraten, Sauerbraten

Kalbsbraten

Rehbraten

Wildschweinbraten

Rouladen aller Art

Rinder-, Kalbs-, Schweine-, Putenrouladen, verschiedene Füllungen

WENN'S DEFTIG SEIN DARF

Fleischkäse

in unterschiedlichen Variationen

Halbe Hähnchen

Spanferkel

Grillschinken

Grillbauch

BEI SAUCEN LASSEN WIR KEINE WÜNSCHE OFFEN

Je nach Gericht erhalten Sie individuell die Sauce nach Wahl

PARTYSERVICE



Der Renner für zwanglose Feste

LECKERE BEILAGEN, DIE LAUNE MACHEN

Kartoffelklöße

Semmelknödel

Speckknödel

Spinatknödel

Serviettenkloß

Nudeln in allen Variationen

Spätzle

Grillkäse

verschiedene Reissorten

Herzoginkartoffeln

Kroketten

Gnocci

Rösti

Grillkartoffeln

Wedges

Rosmarinkartoffel

Schupfnudel

Kartoffelsalat

Nudelsalat

Gulaschsuppe

Schaschliktopf

Chili con carne *

Pfundstopf

Partysuppen

Fleischpfannen

Nudelpfannen *

Reispfannen *

ÜBERBACKENES

Kartoffelgratin

Kartoffel-Brokkoli-Gratin

Gemüselasagne

mit Brokkoli, Blumenkohl, Karotten

Spinatlasagne

Edelfischlasagne

mit Edelfischsorten und Spinat

Hackfleischlasagne

Schnitzel-Tortellini-Pfanne

in kräftiger Soße

Käsespätzle *

mit rohem Schinken, Sahnesauce

und Käse

PARTYSERVICE



Gemüse und Salate dürfen nicht fehlen

GEMISCHTE GEMÜSEPLATTEN NACH SAISON

mit Butter oder Sauce Hollandaise

KALTE PLATTEN -IMMER AKTUELL

Bratenplatte exquisit

Schinkenplatte klassisch

rohe und gekochte Schinkenspezialitäten

Wurstplatte regional

z.B. Remlinger, Rauchpeitsche, Paprikawurst

Hausmacher Wurstplatte

rohe und gekochte Schinkenspezialitäten

Aufschnittplatte

gemischt

Aufschnittplatte mit Käse

Käseplatte

Käsebrett

Fischplatte

AUF EINEN BLICK

Salatplatte gemischt

bunter grüner Salat

Dressing: Vinaigrette, Joghurt, French

SCHMACKHAFTE SALATE

Sauerkrautsalat, Vitaminsalat, Weißkrautsalat, Karottensalat, Hirtensalat, Spargel-Eiersalat, Tomaten-Mozzarella, Schwedensalat, Tomatensalat, Gurkensalat, Rettichsalat, ...

HERZHAFTE VARIANTEN

Hausmacher-Wurstsalat, Geflügelsalat, Zwiebelfleisch, bayrischer Wurstsalat, Fleischsalat, Heringssalat, ...

DAS TÜPFELCHEN AUF DEM "i"

Garnierte Häppchen

Fingerfood

z.B. Datteln mit Speck, Choriziospießchen, Melonenspießchen mit Schinken ital. Art, Käsespieße, "Remlinger Reiterle", Obstspieße, Blätterteigvarianten, verschiedene Fleischbällchen, Wraps

PARTYSERVICE



Anfang und Ende dürfen nicht fehlen

VORSPEISEN, DIE JEDES BUFFET ZUR GAUMENFREUDE WERDEN LASSEN

Anti-Pasti hausgemacht
Zucchini-Krusteln mit Lachs
Fridatten
Blattspinat oder Mangold
mit Manchego
Garnelen in Weißweinsud
Garnelen am Spieß, vor Ort gegrillt
Vitello Tonnato
Carpaccio

NICHT NUR FÜR SUPPENKASPAR

Klare Fleischbrühe, Hochzeitssuppe, Gemüsesuppe, Hühnerbrühe mit Einlage, Gemüsesuppen der Saison, Linsensuppe, Erbsensuppe, Kartoffelsuppe

SÜßER ABGANG

Mousse in verschiedenen Geschmacksrichtungen, Obstsalat, Tiramisu, Cremes in verschiedenen Geschmacksrichtungen, Rote Grütze, Cappuccino-Creme mit Orangenfilets, Tequila-Mousse mit Mangokompott