

„Holzfäller“ - Partyservice & Eventcatering

Erwin-Fischer-Str. 50 in 23968 Wismar, Tel. (038 41) 62 98 98

Menüs ab 10 Personen, gültig ab Januar 2015

1. Menü „Gemischt“ Pers. 17,50 €

*Vorspeisenplatte mit Gurkentaler, halben Eiern, Hackbällchen, Käse & Obst
*Brotkorb, *Butterplatte

*Putenschnitzel –paniert-, überbacken mit Tomate-Mozzarella

*Schweinenackensteaks mit Röstzwiebeln,

*Bratkartoffeln, *Duett von Saisonalem Gemüse

*Rote Grütze mit Vanillesoße

2. Menü „Buntes“ Pers. 17,90 €

*Bunter Salat mit Dressing extra, *Brotkorb *verschiedene Butterrosen,
*Vorspeisenplatte mit 4 bunten Überraschungen,

*Schweinelachsbraten auf einer Speck-Zwiebel-Soße,

*Hähnchensteaks auf Frucht-Sahne-Bett mit frischen Paprika und Cocktailtomaten,

*Drillingskartoffeln mit frischen Kräutern * glasiertes Gemüse

*Zitronen-Joghurt-Creme mit grünen Dekorstiften

3. Menü „Braten“ Pers. 18,40 €

*Weißkrautsalat, *Brotkorb, *Schmalztopf,

*Vorspeisenplatte mit Bratenvielfalt mit Fleischpastete und hausgemachter Remoulade,
*dekoriert mit Gurkentaler, Perlzwiebeln & Gewürzgurken

*Schinken vom Schwein unter einer Senf-Kräuter-Haube auf Bratensoße,

*Kasslernackenbraten auf Bratensoße,

*Bratkartoffeln * Duett von Saisonalem Gemüse

*Käsehäppchen mit Obstvielfalt

4. Menü „Mediterran“ Pers. 18,90 €

*Tomatensuppe mit Croutons & Creme Fraichehaube,

*Brotkorb *Tomatenbutter

*Ruccolasalat mit Eisberg, Schafskäse, Tomaten, Oliven & Mediterranem Dressing

*Vorspeisenplatte mit Honigmelone mit Serranoschinken, Tomate-Mozzarella

*frische Hausgemachte Antipasti

*Schweinefilet auf Zucchini-Pesto-Gemüse,

*Picata vom Schweinefilet mit Kirschtomaten-Basilikumgemüse,

*Rosmarinkartoffeln,

*Panna Cotta mit Fruchtaufstrich

5. Menü „Suppe & Steaks“

Pers. 18,90 €

- *Suppe (Gulasch, Soljanka oder Käse-Lauch), *Brotkorb, *Butterplatte,
- *Schweinenackensteaks mit Röstzwiebeln,
- *Steaks vom Wildschweinnacken auf geschmorten Champignons,
- *Hähnchensteaks auf Früchten mit Sahne, Paprikastreifen und Cocktailtomaten,
- *Bratkartoffeln, *Kartoffelgratin *Duette von saisonalem Gemüse,
- *frischer Obstsalat mit Vanillesoße
- *Schokomousse, portioniert in essbarer Schokoladentasse

6. Menü „Überbackenes“

Pers. 19,90 €

- *Kirschtomaten gratiniert mit Blauschimmelkäse *Brotkorb *Kräuterbutter,
- *Vorspeisenplatte mit Blätterteigminis, pikant gefüllt,
 - *grüner Spargel gerollt im Rauchschinken, überbacken mit Parmesanspänen,
 - *Minilachsduetts im Blätterteigmantel
- *Kasslerlachs mit Waldpilzen und Champignons, überbacken mit Käse
- *Putenbrust überbacken mit Früchten, unter einer Schmandhaube
- *Gratiniertes Tomaten-Zucchini-Gemüse, * Buttergemüse
- *Rosmarinkartoffeln
- *Creme Brulee

7. Menü „Rustikal & Fein“ warm und kalt“

Pers. 19,90 €

- *Suppe Ihrer Wahl, z.B. Gulasch-, Käse – Lauch – Suppe, Tomaten-, Soljanka,
- *Brotkorb, *verschiedenen Butterrosen, *Schmalztopf,
- *Schnittchen, gebuttert fein belegt mit Garnitur gesteckt,
- *Tomate-Mozzarella , Hausgemachte Antipasti, geschmort & gefüllte Tomaten,
- *Melone mit Serranoschinken, Gurkentaler gefüllt,
- *halbe Eier, Hackbällchen, Käsehäppchen & Obstspieße,
- *Geflügel-Cocktail, portioniert *Krabben-Cocktail, portioniert
- *Zander im Wirsingblatt, Crepesroulade mit Gravedlachs gefüllt, Fischpralinen geräuchert
- *Rote Grütze mit Vanillesoße und Creme Brulee, portioniert

Sollten Sie eine andere Zusammenstellung der Menüs bzw. andere Beilagen wünschen, so sprechen Sie uns bitte an.

Gerne stehen wir Ihnen in einem unverbindlichen Gespräch, nach Terminabsprache in unserem Hause bzw. am Telefon Mo – Fr.. von 9.00 – 18.00 Uhr, Do. bis 19.00, Sa.+ So.10:00 bis 13.00 Uhr, zur Verfügung.

“Holzfäller Partyservice“ und „BliEvent“ Catering

info@party-holzfaeller.de

Unsere Speisen werden frisch für Sie hergestellt, daher enthalten sie keinerlei deklarationspflichtige Inhaltsstoffe.

Die zu Deklarierenden Allergene können Sie gern bei unserem Fachberater für Allergene erfragen.