



Partyservice Scherer
RHEINZABERN

Feine Speisen
für Ihr Event.



Tel: 0 72 72/91 99 46

Fax: 0 72 72/91 99 48

kontakt@partyservice-scherer.de

www.partyservice-scherer.de



Willkommen bei Partyservice Scherer

Die Welt gehört dem, der sie genießt

Da sind wir ganz der Ansicht des italienischen Dichters und Philologen, Giacomo Leopardi. Denn Anlässe zum Feiern gibt es immer.

Im Mittelpunkt stehen Ihre zufriedenen Gäste, die sich noch lange und gerne an das Event erinnern sollen. Verwöhnen Sie sowohl kulinarisch als auch mit einer kreativen Tisch-dekoration – mit unserer langjährigen Erfahrung wird Ihr Fest zu einem unvergesslichen Ereignis.

Genießen Sie in Ruhe die Auswahl unserer leckeren Gerichte und lassen Sie sich inspirieren. Wir beraten Sie gerne in einem persönlichen Gespräch und beantworten Ihre Fragen.

Wir freuen uns, von Ihnen zu hören,
Eric Scherer und das Partyservice-Team



Partyservice Scherer
RHEINZABERN

Beste Wahl für jeden Anlass



Für Ihre Betriebs- oder Weihnachtsfeier ...

Wer arbeitet, der darf auch feiern!

Wir richten Ihre Firmenveranstaltung aus.



Für Hochzeit, Taufe, Kommunion und Jubiläum ...

Ein besonderer Tag im Leben ...

Da rundet ein perfektes Catering Ihr Event so richtig ab. Feinste Dekoration inbegriffen!



Für Partys, Geburtstage,
Sommerfeste und, und, und!

Das Leben ist schön!

Und Gründe zum Feiern gibt es genügend: die bestandene Prüfung, der perfekte Sommer oder einfach, weil die letzte Feier schon eine Weile her ist.

Alle Speisen auf einen Blick

Fingerfood klassisch	7	Traditionelle und klassische Spezialitäten ...	
... vom Gourmetlöffel	7	... vom Schwein	22
... aus dem Gläschen und im Schälchen	8	... vom Rind	22
... am Spieß	8	... vom Jungmilchkalb	23
... warm	8	... vom Geflügel	23
... vegetarisch	9	Geschnetzeltes	24
... vegan	9	Panierte Spezialitäten	24
		Pfälzer Spezialitäten	25
Mediterrane Vorspeise	10	Rustikale Spezialitäten	25
Exklusive Vorspeise	10	Nudelgerichte	25
Traditionelle Vorspeise	11	Gemüse	26
Vegetarische mediterrane Vorspeise	11	Beilagen	26
		Soßen	27
Feinkostsalate	12	Brotvariationen	27
Blattsalate	12		
		Exklusives kaltes Buffett	28
Vegetarische und vegane Spezialitäten	14	Klassisches kaltes Buffet	28
Suppen	15	Pfälzer Rustikales Buffett	28
Exklusives Grillbrett	17	Dessert	29
Klassisches Grillbrett	17		
Grillbrett light	17	Leihservice Geschirr	30
		Leihservice sonstiges Equipment	30
Kurzgebratenes und Spezialitäten des Hauses	19	Liefer-/Reinigungs- und Personalservice	31
Spezialitäten von Fluss und Meer	20		
Spezialitäten von Wald und Wiese	20		

Den Augenblick genießen.

Gleich kommen die ersten Gäste.

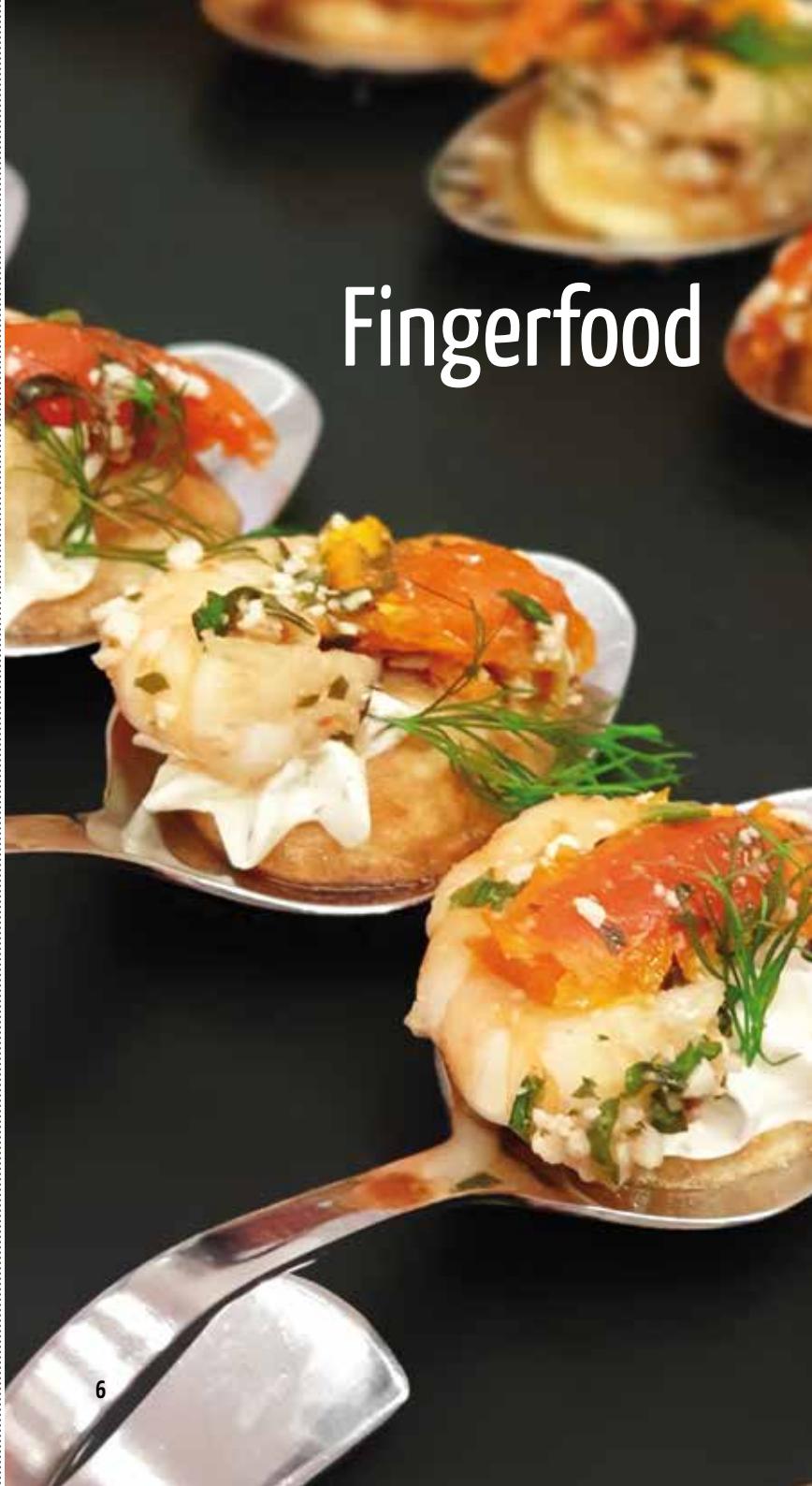
Ihr Blick gleitet zufrieden über den dekorierten Raum. An den Tischen werden gerade die Kerzen angezündet, die Gläser funkeln. Das Buffet lockt mit feinen Düften. Alles ist perfekt vorbereitet.

Das wird ein Fest!



Partyservice Scherer
RHEINZABERN

Fingerfood





» Mindestmenge 10 Stück pro Sorte · Preis pro Stück

Fingerfood klassisch

Canapés mit verschiedenen Belägen	2,80 €
Canapé mit geräuchertem Barbarie-Entenbrüstchen auf Avocadocreme	3,50 €
Leicht geröstetes Ciabatta mit italienischem Landschinken	3,50 €
Geröstetes Körnercanapé mit Rindertartar	3,50 €
Exklusiv belegte Partybrötchen	2,80 €
Pfälzer Hausmacher Torteletts	2,50 €
Klassisch halbes belegtes Brötchen	2,20 €
Mini-Quiche-Lorraine	1,80 €
Butterbrezel	1,80 €
Käse-Laugenstange, klein	1,10 €
Party-Laugen-Gebäck	0,90 €
Riesenbrezel belegt mit Salami, Schinken und Käse	54,00 €
Riesenbrezel belegt mit Lachs, Salami, Schinken und Käse	58,00 €

Fingerfood vom Gourmet-Löffel

... mit Blini und Lachs	3,50 €
... mit Gamba und Gurke	3,50 €
... mit Eismeergarnele auf Kräuter-Creme-Fraiche	3,00 €
... mit gebratener Jakobsmuschel auf Algen-Sesam-Salat	4,00 €
... mit Mozzarella-Lachs-Röllchen	3,00 €

» Mindestmenge 10 Stück pro Sorte · Preis pro Stück

Fingerfood aus dem Gläschen und im Schälchen

Fleischpflanzerl auf Erdäpfelsalat	2,50 €
Vitello-Tonato-Salat	3,00 €
Thailändischer Rindfleisch-Salat	3,00 €
Lachsröllchen im Kräuter-Crepes	2,50 €
Flammkuchenröllchen „Elsässer Art“	2,50 €
Wantoni mit Hähnchenbrustfleisch	2,50 €
Stremellachs-Kartoffelsalat	3,00 €
Garnele Pesto Genovese	3,00 €
Matjes Birnen Bohnen Speck-Salat	3,00 €
Seafoodtäschchen	2,00 €

Zur Saison

Spargelsalat „pulled salmon“	3,50 €
Kürbis-Orangen-Salat „pulled salmon“	3,50 €
Enten-Kürbis-Salat	3,50 €

Fingerfood am Spieß

Yakitori-Spießchen	2,00 €
Hähnchen-Spießchen mit rotem Paprika und Zwiebeln	2,00 €
Antipasti-Spießchen	2,00 €
Käse-Weintrauben-Spießchen	2,00 €
Früchte-Spieße	2,00 €
Tomaten-Mozzarella-Spießchen	2,00 €
Pflaumen im Speckmantel	1,50 €
Hackfleischbällchen gespießt	1,80 €

Fingerfood warm

Lammhüfte unter der Kräuterkruste mit Rosmarinkartoffeln	4,50 €
Hähnchenfilet Tandori mit Penne Nüdelchen	4,50 €
Hähnchenfilet mit Champignons gratiniert und Prinzesskartoffeln	4,50 €
Lachsfilet im Baconmantel mit kleinen gebackenen Kartoffelchen	5,50 €
Gebratene Gambi auf Linguine-Nudeln	5,50 €
Oma's Rindgulaschtöpfchen	5,50 €
Currywurst im Weckgläschen	3,80 €





» Mindestmenge 10 Stück pro Sorte · Preis pro Stück

Fingerfood vegetarisch

aus dem Gläschen und im Schälchen

Ravioli-Salat mit Pfifferlingen	3,00 €
Rote Beete-Salat mit Äpfeln	2,50 €
Mediterraner Zartweizen-Salat mit dicken Bohnen	2,50 €
Gurken-Wasabi-Salat	2,50 €
Orangen-Hirten-Salat	3,00 €
Fruchtiger Quinoa-Salat mit Mandeln und Nüssen	3,00 €
Gemüsetäschchen	1,50 €
Kräuter-Crepe-Röllchen	2,50 €

Fingerfood vegan

Gemüse-Shitake-Spießchen	2,00 €
Kichererbsen-Bällchen auf Erdapfelsalat	2,50 €
Cous-Cous-Salat mit Blattpetersilie	2,00 €
Bulgur-Salat mit Gemüse	2,00 €
Algensalat mit Mu-Err-Pilzen	2,00 €

Vorspeisenbuffets

» ab 20 Personen · Preise pro Person in Verbindung mit einem Hauptgericht

Der Appetit ist angeregt.

Der Sektempfang ist gerade vorbei, die Gäste finden
ihre Plätze, plaudern entspannt, hier und da werden
schon erste neugierige Blicke in die Menükarte geworfen.
Da darf die Vorfreude ruhig steigen.

Mediterrane Vorspeise

14,50 €

- Gambas und Garnelen in großzügiger Auswahl
- Rindercarpaccio mit Ruccola und Grana Padano
- Lachscarpaccio
- mediterraner Meeresfrüchtesalat
- Käsecarpaccio
- Vitello Tonato
- Parmaschinken mit Melone
- Variationen von Antipasti
- Gegrillte Champignons
- Tomaten mit Mozzarella
- Spinat-Ravioli in Tomatencreme
- Ruccolasalat mit Parmesan und Himbeer-Essig-Vinaigrette
- mediterrane Brotauswahl

Preis als einzelnes Buffet

24,50 €

Exklusive Vorspeise

14,50 €

- Gambas und Garnelen in großzügiger Auswahl
- Bretonischer Flußkrebssalat
- Aus dem Rauch: Rote-Beete-Wachholder-Lachs und Forellenfilets mit Sahnemeerrettich
- Original Westerländer Krabbensalat
- Stremellachs-Erdapfelsalat
- Seranoschinken mit dreierlei Melonen
- Gefüllte Eier mit Lachsmousse
- Feurige Chillitomätschen mit Chilli-Frischkäsefüllung
- Rosé gebratenes Roastbeef mit hausgemachter Remoulade
- Frisch geräuchertes Entenbrüstchen auf einem Curry-Reis-Ring
- Variationen von Antipasti
- Brotvariationen

Preis als einzelnes Buffet

24,50 €



Unsere traditionelle Vorspeise 12,50 €

Aus dem Rauch:

- Lachs- und Forellenfilets mit Sahnemeerrettich
- Krabbencocktail
- Tomaten mit Mozzarella
- Schinkenvariationen mit Melone
- traditionelle Spargelröllchen
- traditionell gefüllte Eier
- Vegetarisch gefüllte Strauchtomaten
- Auswahl an Feinkostsalaten
- Brotvariationen

Preis als einzelnes Buffett

22,50 €

Vegetarische mediterrane Vorspeise 10,50 €

Variationen von Antipasti

- Tomaten-Mozzarella
- Eingelegter Schafskäse
- Strozzapreti-Fenchel-Salat
- Mediterraner Zartweizen-Salat mit dicken Bohnen
- Fruchtiger Quinoa-Salat mit Mandeln und Nüssen
- Bulgur-Salat mit Gemüse
- Ruccolasalat mit Parmesan und Himbeer-Essig-Vinaigrette
- mediterrane Brotauswahl

Preis als einzelnes Buffett

20,50 €

Salatbar

» Preise pro Portion

Anerkennende Blicke.

Frische und knackige Blattsalate?

Nach feinen Kräutern duftender Bauernsalat? Oder von den appetitlich aussehenden bunten Salaten? Am besten, von jedem etwas. Das ist eben Genuss!

Feinkostsalate

Farmersalat	3,50 €
mediterraner Bauernsalat	3,50 €
Orangen-Hirtensalat	3,50 €
Fruchtiger Quinoa-Mix	3,50 €
Gurken-Wasabi-Salat	3,50 €
Ravioli-Salat mit Pfifferlingen	3,50 €
Rotes Blumenkohl-Kirchererbsen-Curry	3,50 €
Nudelsalat Pesto	3,50 €
Kartoffelsalat mit oder ohne Speck	3,00 €
Spanischer Kartoffelsalat	3,00 €
Weißkrautsalat	2,50 €
Karottensalat	2,50 €
Gurkensalat	2,50 €
Tomaten-Salat	2,50 €
Bunter Bohnensalat	2,50 €

Blattsalate mit Essig-Öl- und Jogurt-Dressing

gemischter Blattsalat	2,50 €
Kopfsalat	2,00 €
Ruccolasalat	3,50 €
Eisbergsalat	3,00 €

Zur Saison

Feldsalat	3,50 €
Endiviensalat	3,50 €



Partyservice Scherer
RHEINZABERN





Vegetarische und vegane Spezialitäten

» Preise pro Portion, wenn nicht anders ausgezeichnet

Vegetarisch

Gemüselasagne	Preis pro kg	16,90 €
Gemüse-Kartoffelgratin		4,50 €
Kartoffel-Brokkoli-Auflauf		4,50 €
Champignon-Käse-Röllchen	Preis pro Stück	2,50 €
Gefüllte Champignons		5,50 €
Risotto Funghi		5,00 €
Breite Bandnudeln mit Blattspinat und Schafskäse		6,50 €
Käsespätzle		5,50 €
Semmelknödel mit Pilzragout		5,50 €
Paprikaschoten mit Mozzarella-Füllung		5,50 €
Gegrillter Schafskäse		4,00 €
Vegetarisches Schnitzel		3,50 €
Gemüserisotto		5,50 €
Gefüllte Zucchini-Schiffchen		6,50 €
Schupfnudeln mit Sauerkraut		5,50 €

Vegan

Tagliatelle Pesto	5,00 €
Risotto Pomodoro	5,50 €
Falafel auf Bulgurbeet	6,50 €
Spaghetti mit Tomatensoße	5,50 €
Gnocchis mit mediterraner Gemüsesoße	5,50 €

Suppen

» Preise pro Portion

Suppen

Klare Rinderbrühe mit Eistich	3,50 €
Klare Rinderbrühe mit Eistich und Butterklößchen	4,00 €
Oma's Grünkernsuppe mit Butterklößchen	4,00 €
Champignoncremesuppe	4,00 €
Tomatencremesuppe	3,50 €
Kartoffelsuppe	3,50 €
Hausgemachte Gulaschsuppe	4,50 €
Chilli con carne	4,50 €
Chilli sin carne	4,00 €

Zur Saison

Spargelcremesuppe	5,50 €
Bärlauchsuppe	5,00 €
Hokkaido-Kürbis-Ingwer-Suppe	5,00 €
Maronenschaumsuppe	5,00 €



Unsere Grillbuffets

Grillen und grillen lassen.

Ein lauer Sommerabend. Das Grillfeuer knistert und Ihre einzige Aufgabe ist es, Ihren Cocktail zu halten. Denn die Grillzange schwenkt heute das freundliche Servicepersonal von Partyservice Scherer.



Grillbrett „exclusiv“ 26,90 €

Argentinische Rumpsteaks

Lammsteaks

Schweinefiletspieße

Hähnchenspieße

Fränkische Bratwurstschnecken

Merguez

Gemüsespieße

Lachs im Buchenspan

Gambasspieße

- » Abholpreis pro kg im Rohzustand
- » Grillservice vor Ort ab 50 Personen in Verbindung mit einem Vorspeisenbuffet und Beilagen
- » Gerne erhalten Sie das Grillgut auch fertig gegrillt in Wärmebehältern zum Aufpreis von 5,00 € pro kg

Grillbrett „klassisch“ 21,90 €

Rindersteaks

Schweinesteaks

Putensteaks

Fränkische Bratwurst

Hirtenrolle mit Frischkäsefüllung

Gemüsespieße

Grillbeilagen

Preis pro Portion

Ofenkartoffeln mit Quark 4,50 €

Rosmarinkartoffeln 3,00 €

Wedges 3,50 €

Grilldip-Variationen Preis nach Personenzahl

Grillbrett „light“ 16,90 €

Schweinesteaks

Putensteaks

Rostbratwurst

Gemüsespieße

Service rund ums Grillen

Grillmeister vor Ort Preis pro Stunde 45,00 €

Grill, Grillpfanne und Gas 110,00 €

Unsere Hauptgerichte



Was für ein Fest!

Ihre Gäste fühlen sich wohl. Dann kann es ja jetzt mit dem Hauptgericht losgehen.

Kurzgebratenes und Spezialitäten des Hauses

» Preise pro kg

Schweinelendchen an verschiedener Soßenauswahl	34,00 €
Schweinefilet im Semmelbröselmantel	32,00 €
Schweinefilet mit Schafskäse gefüllt	34,00 €
Putenmedaillons in Curryschaum mit Obst	34,00 €
Putenmedaillons in Safran mit Pflaumen im Speckmantel	34,00 €
Puten- oder Hähnchen Saltimbocca	32,00 €
Hähnchenbrustmedaillons mit mediterraner Gemüseoße	34,00 €
Medaillons aus der Kalbsteakhüfte mit saisonalen Pilzen	36,00 €
Kalbsmedaillons mit Gemüse gratiniert	36,00 €
Kalbs-Saltimbocca	36,00 €
rosé gebratenes Kalbsrückenstein auf Zwiebelbeet mit zweierlei Soßen	42,00 €
Lammhüfte mit provenzialischer Soße	38,00 €
Lammhüfte unter der Kräuterkruste	38,00 €
Argentinisches Rumpsteak auf rotem Zwiebelbeet an verschiedener Soßenauswahl	38,00 €
Rinderfilettornedos auf rotem Zwiebelbeet an verschiedener Soßenauswahl	54,00 €

Spezialitäten von Wald und Wiese

» Preise pro kg

Lammkeulenbraten in Soße der Provence	28,90 €
Wildschweinbraten in Wildrahmsoße	32,00 €
Hirschkalbsbraten in Waldpilzsoße	34,00 €
Rehbraten an Wildrahm	38,00 €
Wildragout	32,00 €
Hirschrückensteak mit Waldpilzen	58,00 €

Spezialitäten von Fluss und Meer

» Preise pro kg

Riesengambaspfanne mit Knoblauch auf Ratatouillegemüse	42,00 €
Paniertes Fischfilet mit Remoulade	28,00 €
Paniertes Zanderfilet mit Remoulade	34,00 €
Lachsfilet im Baconmantel	36,00 €
Lachsfilet im Buchenspan	36,00 €
Lachsfilet im Blätterteig	36,00 €
Lachsschnitte in Dillrahm	34,00 €
Victoria-Seebarschfilet in Rieslingsoße	32,00 €
Zanderfilet in Weißwein mit Gemüsestreifchen	36,00 €
Zanderfilet gebraten auf einem Beet von Zartweizen	36,00 €



Unsere traditionellen und klassischen Spezialitäten

» Preise pro kg

... vom Schwein

Schweinerollbraten mit Zwiebeln und Petersilie gefüllt	15,90 €
Kammbraten mit Bratwurstfüllung	17,90 €
Schweinesaftbraten mit Oma's Weckfüllung	17,90 €
Hausgemachter gefüllter Kutscherbraten	18,90 €
Kräuterbraten mit Pfälzer Zwiebelsoße	18,90 €
Brasilbraten mit Champignonsoße	18,90 €
Mediterraner Schweinerollbraten	18,90 €

... vom Rind

Rinderzwiebelbraten	20,90 €
Rinderbraten an verschiedener Soßenauswahl	20,90 €
Geschmorter Rinderburgunderbraten an Rotweinsoße	20,90 €
Hausgemachte Rindsroulade mit Zwiebel-Speck-Füllung	26,90 €
Rinderfiletspitzen nach Stroganoff	42,00 €
Rinderfilet an verschiedener Soßenauswahl	54,00 €
Rinderzunge in Madeira-Soße	24,90 €





... vom Jungmilchkalb

Kalbsbraten an Champignonrahm	27,90 €
Kalbsbraten an Pfifferlingrahm	28,90 €
Kalbsnierenbraten	23,90 €
Hausgemachte gefüllte Kalbsbrust	23,90 €
Kalbshaxen am Stück gegrillt	26,90 €

... vom Geflügel

Gefüllter Putenrollbraten aus der Brust	19,90 €
Rosé gebratenes Barbarie-Entenbrüstchen an Orangensoße	39,00 €
Poulardenbrüstchen mit Champignonfüllung	32,00 €
Poulardenbrüstchen mit Ratatouillefüllung	34,00 €
Mediterraner Putenrollbraten	21,90 €
Gegrillter Hahnenschlegel Preis pro Stück	3,00 €
Gegrilltes 1/2 Hähnchen Preis pro Stück	5,50 €



Geschnetzeltes

» Preise pro kg

Gyros vom Schwein	16,90 €
Schweingeschnetzeltes in Champignonrahm	17,90 €
Putengeschnetzeltes in Champignonrahm	21,90 €
Putengeschnetzeltes in Curry mit Obst	21,90 €
Putengeschnetzeltes in Safranoße	21,90 €
Putengeschnetzeltes „Asiatische Art“	23,90 €
Kalbsgeschnetzeltes in Champignonrahm	26,90 €
Kalbsgeschnetzeltes „Züricher Art“ (mit Gurke und Paprika)	27,90 €

Paniertes

» Preise pro Stück

Schweineschnitzel klein	3,00 €
Hähnchenschnitzel klein	3,00 €
Putenschnitzel klein	3,00 €
Wiener Schnitzel vom Kalb klein	4,50 €
Cordon bleu vom Schwein	7,50 €

» Preise pro kg, wenn nicht anders ausgezeichnet

Pfälzer Spezialitäten

Saumagen (mit Phosphat) Preis pro Portion	2,50 €
Mit Mett gefülltes Schweinebäckchen	15,90 €
Suppenfleisch vom zarten Bugblatt	16,90 €
Hausmacher Bratwurst Preis pro Stück	3,00 €
Pfälzer Leberknödel Preis pro Stück	2,00 €
Hausgemachte Fleischklöße Preis pro Stück	1,50 €
Frisches Sauerkraut Preis pro Portion	2,30 €

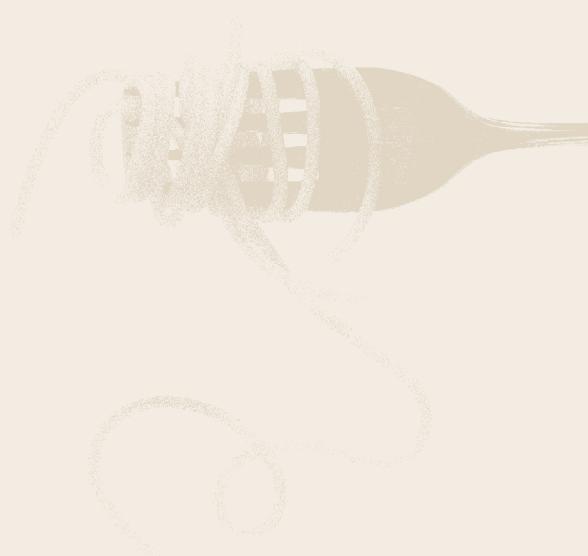
Rustikale Spezialitäten

Rieslingschinken	16,90 €
Verschiedene Fleischkäse-Spezialitäten (mit Phosphat)	12,00 €
Spanferkelkeule entbeint	19,90 €
Frikadelle Preis pro Stück	2,50 €
Hirtenrolle mit Frischkäsefüllung Preis pro Stück	2,50 €
Gegrillter Haxen Preis pro Stück	6,00 €
Gegrillter Haxen, klein Preis pro Stück	3,00 €

Nudelgerichte

Fleischlasagne Preis pro kg	15,90 €
Lachslasagne Preis pro kg	19,90 €
Tortellini Carbonara Preis pro Portion	7,50 €
Skandinavische Fisch-Nudelpfanne Preis pro Portion	7,50 €
Spaghetti Bolognese Preis pro Portion	5,50 €
Rustikale Nudelpfanne Preis pro Portion	5,50 €

weitere Nudelgerichte auf Anfrage





Gemüse und Beilagen

Gemüse

Buntes Marktgemüse für 10 Personen	30,00 €
Buntes Marktgemüse für 20 Personen	60,00 €
Buntes Marktgemüse für 30 Personen	90,00 €
Mediterranes Grillgemüse für 10 Personen	30,00 €
Mediterranes Grillgemüse für 20 Personen	60,00 €
Mediterranes Grillgemüse für 30 Personen	90,00 €

Zur Saison

Frische Rheinzaberner Spargel für 20 Personen	Tagespreis
Frische Rheinzaberner Spargel für 30 Personen	Tagespreis

Beilagen

» Preis pro Portion	
Frische Spätzle	3,00 €
Tagliatelle	3,00 €
Hausgemachtes Kartoffelgratin	3,00 €
Kartoffelkroketten	3,00 €
Pom Macaire	3,00 €
Herzoginnenkartoffeln	3,00 €
Hausgemachte Knödel	3,00 €
Basmatireis	2,50 €
Frittierte Kartoffelpuffer	3,50 €
Goldgelb gebratene Gnocchis	3,50 €
Prinzess-Bratkartoffeln	3,00 €
Salzkartoffeln	3,00 €
Rosmarinkartöffelchen	3,00 €
Semmelknödel	3,00 €

Soßen und Brotvariationen

Soßen

» Preis pro Liter

Bratensoße	5,00 €
Champignonrahmsoße	8,00 €
Pfifferlingrahmsoße	8,00 €
Zwiebelsoße	8,00 €
Pfeffersoße	8,00 €
Rahmsoße (natur)	8,00 €
Meerrettichsoße	8,00 €
Knoblauchsoße	8,00 €
Wildsoße	8,00 €
Mediterrane Soße	8,00 €
Café de Paris-Soße	8,00 €

Brotvariationen

» Preis pro Portion

Bauernbrot	4,50 €
Mischbrot	4,50 €
Französisches Weißbrot	3,50 €
Tafelbrötchen	0,40 €
Körnerbrötchen	0,60 €
Brezel	1,10 €
Käse-Laugenstange	1,80 €

Bunt gemischter Brotkorb

3,50€

Stangenweißbrot
Körnerstange
italienische Kräuterstange
Ciabattabrotvariationen
Wurzelbrot

Kalte Buffets

» ab 20 Personen · Preise pro Person

Exclusives kaltes Buffet **29,90 €**

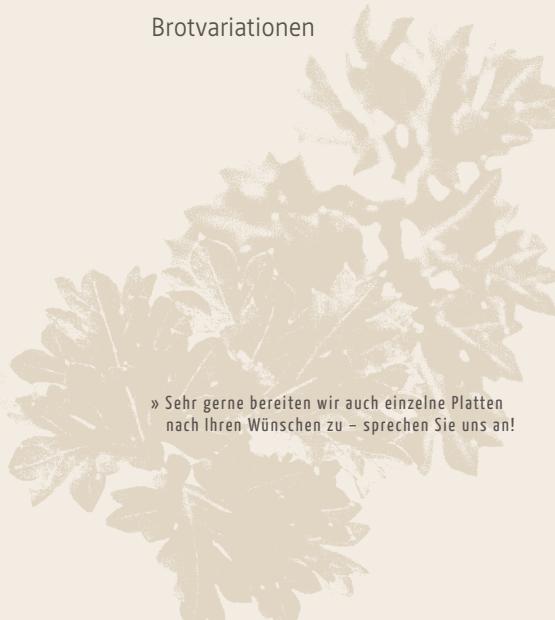
- Platte von exotische Meeresfrüchten
- Rote Beete Wacholder-Lachs
- Schnittchen von Forellenfilets
- Flußkrebssalat Calvados
- Original Westerländer Krabbensalat
- Parmaschinken mit Melone
- Rosé gebratenes Roastbeef mit hausgemachter Remoulade
- Feine Auswahl von Antipasti und vegetarischen Salaten
- Rindercarpaccio mit gehobeltem Parmesan
- Käsevariationen mit Obst und Dips
- Brotvariationen

Klassisches kaltes Buffet **24,90 €**

- Aus dem Rauch: Lachs- und Forellenfilets
- Auswahl von Makrelenfilets
- Krabbencocktail mit Früchten
- Variationen von Antipasti
- Gefüllte Eier und vegetarisch gefüllte Tomaten
- Auswahl von geräuchertem Schinken und Melone
- Tomaten-Mozzarella
- Fleischpflanzerl auf Erdapfelsalat im Weckgläschen
- Rote Beete-Salat mit Äpfeln
- Brotvariationen

Pfälzer Rustikales Buffet **18,90 €**

- Hausmacherplatte aus eigener Herstellung
- Hartwürstchenplatte
- Frische Mettplatte
- Wurstsalatvariationen
- Gefüllte Eier und vegetarisch gefüllte Tomaten
- Kartoffelsalat
- Kleine Hart- und Weichkäseauswahl
- Brotvariationen



» Sehr gerne bereiten wir auch einzelne Platten nach Ihren Wünschen zu – sprechen Sie uns an!



Und das Süße ...

... kommt zum Schluss!

Süßes Finale im Weckgläschen

» Preis pro Glas

Handgeschnittener Früchtesalat	3,00 €
Mousse au chocolat	3,00 €
Mousse au Vanille	3,00 €
Quark-Pfirsich-Lasagne	3,00 €
Creme Tiramisu	3,00 €
Panna Cotta mit saisonalen Beeren	3,00 €
Mascarpone-Creme mit Aprikosenragout	3,00 €
Erdbeer-Charlotte auf dem Teller angerichtet	4,00 €
Marmoriertes Mousse au chocolate auf dem Teller angerichtet	4,00 €
Törtchen von Passionsfrucht auf dem Teller angerichtet	4,00 €
Popcorntraum auf dem Teller angerichtet	4,00 €

nicht zu vergessen ...

Leckere Eisvariationen auch in der
Eistruhe erhältlich, inklusive Eiswaffeln und Sahne

Unser Verleihservice für Ihr Fest

Geschirr · Gläser

» Preis pro Stück incl. Reinigung

Kaffeetasse mit Unterteller	0,45 €
Dessert-/Vorspeiseteller	0,45 €
Speiseteller	0,45 €
Suppenteller	0,45 €
Kaffeelöffel	0,40 €
Kuchengabel	0,40 €
Messer	0,40 €
Gabel	0,40 €
Suppenlöffel	0,40 €
Sektglas	0,40 €
Weissweinglas	0,40 €
Rotweinglas	0,40 €
Wasserglas	0,40 €
Pilsglas	0,40 €
Weizenbierglas	0,40 €

Weiteres Equipment für ein gelungenes Fest

Wasser- bzw. Weinacrylkühler	3,00 €
Kerzenleuchter, 80 cm (ohne Kerzen)	12,00 €
Wärmebehälter	15,00 €
Tischdecken:	
• 130 x 170 cm	6,00 €
• 130 x 220 cm	8,00 €
• 220 x 210 cm	10,50 €
Kühlanhänger (Tandemhänger mit 230 V-Anschluss)	180,00 €

Weiteres Equipment können Sie gerne bei unseren
Geschäftspartnern direkt anfragen:

Geschirr, Gläser, Equipment

Firma Festservice · Talstraße 22 · 76228 Karlsruhe-Palmbach
Tel. 07 21/45 13 08

Zelte und Mobiliar

Firma Seibert · Werkstraße 9 · 67346 Speyer
Tel. 0 62 32/4 92 21

Wie wäre es mit unserem „Rundum-Sorglos-Service“?

Lieferservice

Anlieferung bzw. Abholung Zone 1 Preis je Fahrt

Kreis Germersheim

25,00 €

Anlieferung bzw. Abholung Zone 2 Preis je Fahrt

Karlsruhe, Speyer, Neustadt, Bad Bergzabern

35,00 €

Weitere Orte sehr gerne – Preis auf Anfrage

Reinigungsservice

Preis pro Behältnis/Platte

6,00 €

Buffetservice

vorlegen, bedienen, reinigen Preis pro Stunde

35,00 €

Servicekraft Preis pro Stunde

35,00 €

Grillmeister Preis pro Stunde

45,00 €

Getränke

Auch hier können wir Ihnen mit einer reichlichen Auswahl an Getränken zur Seite stehen.

Wir beziehen unsere Getränke von regionalen Anbietern, wie z. B. Bellheimer Brauerei,

Weingut Pfaffmann, Walsheim und Weingut Wilhelmshof, Siebeldingen

Unsere Büro-Öffnungszeiten

Montag, Mittwoch bis Freitag 8:00 – 18:00 Uhr

Dienstag 8:00 – 13:00 Uhr

Samstag 8:00 – 13:00 Uhr

Unsere Abhol- und Lieferzeiten

Montag bis Donnerstag 8:00 – 18:30 Uhr

Freitag 8:00 – 19:30 Uhr

Samstag 8:00 – 20:30 Uhr

Sonntag 8:00 – 13:00 Uhr

Sollten Sie andere Zeitwünsche haben, sprechen Sie uns gerne an!

Alle Preise verstehen sich inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.

Bezahlung innerhalb 3 Tagen nach der Veranstaltung in Bar oder mit EC-Karte.



Partyservice Scherer

Außerdorf 35

76764 Rheinzabern

Tel: 0 72 72/91 99 46

Fax: 0 72 72/91 99 48

kontakt@partyservice-scherer.de

www.partyservice-scherer.de