

PARTYSERVICE
Schlötter
Holzschwang



Weißenhornor Straße 19/3 | 89233 Neu-Ulm Holzschwang
Tel.: 07307/927280 | Fax: 07307/92 72 79
www.partyservice-schlötter.de



Vielen Dank für Ihr Interesse an unserem Partyservice.
Auf den folgenden Seiten sehen Sie die Auswahl unserer Speisen.
Gerne sind wir bereit auf Ihre individuellen Wünsche einzugehen.

Die Preise dieser Liste enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer.
Wir behalten uns vor, bei unvorhergesehenen Preissteigerungen,
die angegebenen Preise anzupassen.

**Bitte beachten Sie die Mindestbestellmenge
von 20 Personen.**

Vorspeisen

Anti Pasti

gerilltes Gemüse wie Zucchini, Paprika, Auberginen

Tomaten- Mozzarella auf Rucola

Vittelo Tonnato

Kalbfleisch in Thunfischsoße garniert mit
Kapern und Zitronenscheiben

Toskanischer Weißbrotsalat

mit frischem Knoblauch, Paprika und Kräuter

Parmaschinken an Melonenschiffchen

dekoriert mit Früchten

Roher und gekochter Schinken

garniert mit Essiggemüse, Kirschtomaten und Salat

Räucherfischplatte

verschiedene Fischspezialitäten mit Sahnemeerrettich

Käse

Auswahl von verschiedenen Käsesorten aus aller Welt

Fingerfood

Canapés exclusiv

belegt mit Räucherlachs, Graved Lachs und Forellenfilet

Canapés classic

belegt mit verschiedenen Sorten von Salami, Schinken, Braten
Weich- und Hartkäse

Halbe Semmel

belegt mit verschiedenen Fischvariationen auf Salatblatt und
Sahnemeerrettich

Halbe Semmel

belegt mit feinen Wurst-, Schinken- und Käsesorten mit
Essiggurke, Tomate oder Eierscheibe garniert

Halbe Vollkornsemmel

belegt nach Ihren Wünschen

kleine Spieße

Kirschtomate mit Mozzarella

Roher Schinken mit Melone

Käsewürfel mit Früchten

Gegrilltes Gemüse mit Oliven

diverse andere Häppchen auf Anfrage

Salate

Kartoffelsalat

Krautsalat / Krautsalat mit Speck

Karottensalat

Gurkensalat

Tomatensalat

Bunter Blattsalat

mit klarem und Joghurtdressing

Hirtensalat

(Tomate, Gurke, Paprika, Schafskäse,
Oliven und Zwiebel)

Nudelsalat

(Nudeln, Erbsen, Karotten, Schinken in Joghurt Mayonnaise)

Italienischer Pasta Salat

(Nudeln, eingelegte Tomaten, Peperoni in
würzigem Dressing)

Herzhafter Rohkostsalat

(Karotte, Gurke, Paprika, Lauch, Weißkraut)

diverse andere Salate auf Anfrage

Fleischgerichte

Rind und Kalb

herzhafter Sauerbraten mit Soße

saftiger Rinderbraten mit Rotweinsauce

Tafelspitz mit Meerrettichsoße

Rindergulasch

Kalbsrahmbraten mit Soße

Kalbsgeschnetzeltes Züricher Art

Geflügel

Putenschnitzel natur oder paniert

Curryrahmgeschnetzeltes mit Früchten

Ratatouille- Schnitzel überbacken

Piccata von der Pute (Ei-Parmesanhülle)

Hähnchenschenkel

Fleischgerichte

Vom Schwein

Gegrillter Schweinehals

Kassler Hals

Gegrillter Schweinebauch

Schweinshaxe

Spanferkelbraten

Holzschwanger Semmelbraten

Krustenbraten

Schweineschnitzel natur oder paniert

Zwiebel-Sahne-Schnitzel überbacken

Schnitzel mit Tomate und Mozzarella überbacken

Ochs vom Spieß

**Sie haben eine Großveranstaltung ab ca. 400 Personen?
Dann ist der Ochs von Spieß genau das richtige!**

**Dieser wird vor Ort mit unserem mobilen Ochsengrill und
unserem Fachpersonal (2 Per.) für Sie zubereitet.**

**Als Beilagen empfehlen wir zum Beispiel
Kartoffelsalat und Semmel.**

Weitere Informationen erhalten Sie auf Anfrage.

Vegetarische Gerichte

Käsespätzle mit Schmelzzwiebeln

Gemüselasagne

Gemüsestrudel mit Kräutersoße

Gemüsecurry mit Karotte, Paprika und Kichererbsen

Chili sin Carne mit Linsen

Fisch

Lachsfilet auf Blattspinat in Rahm

Garnelenspieß an Limonen Soße

Lachslasagne mit Käse überbacken

Aus aller Welt

Schaschlik im Topf

Gyros nach Griechischer Art mit Tsatsiki

Fleischlasagne

Chili con Carne

Fleischküchle 2 St.

Leberkäse gebacken

Gegrillte Schälrippe mit Dipp

Spaghetti mit Bolognese mit Parmesankäse

Linsen mit Spätzle und Wienerle

Saure Kutteln mit Semmel

Beilagen

Spätzle, Spinatspätzle

Gemüseschupfnudeln

Schupfnudeln mit Kraut

diverse Nudeln

(Farfalle, Penne, Tagliatelle)

Kartoffelgratin

Kartoffel-Lauchgratin

Rosmarin- oder Petersilienkartoffeln

Semmelknödel oder Kartoffelknödel

verschiedener Reis

(Basmati-, Halbwilder Reis, Reis)

Gemüse nach Wahl

(Kaisergemüse, Speckbohnen,
glacierte Karotten, Rahmgemüse, mediterranes Grillgemüse)

Suppen

Holzschwanger Hochzeitssuppe

Flädlesuppe mit frischem Schnittlauch

Brätstrudelsuppe mit frischem Schnittlauch

Fadennudelsuppe mit Gemüsestreifen

Tomatencremesuppe mit Croutons

Kartoffelcremesuppe mit Pilzen

Soßen

dunkle Bratensoße, Rahmsoße

Waldpilzrahmsoße, Pfefferrahmsoße

Rieslingssoße, Cognacsoße

Soße Hollandaise, Soße Bernaise

Gorgonzola-Soße, Zigeunersoße

diverse Soßen und Suppen auf Anfrage

Dessert

Panna Cotta

Tiramisu

Cappuccinocreme

Joghurt- Mascarponecreme

Himbeer – Baiser Dessert

Braunes Mousse au Chocolat

Sahnequark

Salat von frischen Früchten

Rote Grütze mit Vanillesoße

Apfelstrudel mit Vanillesoße

Weitere Desserts auf Anfrage

Italienisches Buffet

Vorspeisen

Parmaschinken an Melone

Anti Pasti gegrilltes Gemüse auf Rucola

Vitello Tonnato

Tomatensalat mit Mozzarellakugeln und Basilikum

Bunter Blattsalat mit Balsamicodressing

Ciabatta und Baguette

Hauptspeisen

Saltimbocca (Kalbsschnitzel mit Salbei und Parmaschinken)
dazu mediteranes Gemüse und Rosmarinkartoffeln

Hähnchenbrustfilet im Sesammantel

Penne Carbonara (Speck - Sahnesoße)

Dessert

Panna Cotta an Roter Grütze

Cappucinocreme

Schwäbisches Buffet

Vorspeisen

Kartoffelsalat mit Schnittlauch
Rettich Salat mit leichter Joghurt-Mayonnaise
Nudelsalat mit Erbsen, Karotten, und Schinken
Blattsalat an klarem Dressing
Baguette und Genetztes Brot

Flädlesuppe mit Schnittlauch

Hauptspeisen

Holzschwanger Semmelbraten an dunkler Bratensoße
mit Spätzle

Zwiebel-Sahneschnitzel von der Pute überbacken
mit Rahmsoße dazu Schwenkkartoffeln und
Kaisergemüse

Maultaschen gebraten mit Zwiebelsoße

Dessert

Sahnequark mit roter Grütze

Schokoladen Creme garniert mit frischen Früchten

Accessoire - Vermietung

**Bistro-Stehtisch
in weiß**

**Hussen für Bistro-Stehtisch
in weiß**

**Hussen für Festzeltgarnitur
in dunkelblau**

**Kaffeemaschine
bis 100 Tassen**

**Beim Ausleihen dieser Artikel müssen
wir 19% MwSt. berechnen**