



## **Sie feiern – wir übernehmen den Rest**

### **Was können wir für Sie tun?**

Wir sind Ihr Partyservice-Spezialist für Partys aller Art wie Grillabende, Geburtstagsfeiern, Jubiläen, Polterabende, Hochzeiten, Konfirmationen / Kommunionen, Kindtaufen, betriebliche Anlässe, Vereinsfeste, Weihnachtsfeiern oder auch für jeden beliebigen anderen Anlass.

Auf den folgenden Seiten finden Sie eine große Auswahl feinsten veredelter Speisen welche wir Ihnen für Ihre Feier empfehlen können.

Gerne liefern wir Ihnen auf Wunsch die gewünschten Gerichte nach Hause. Für besondere Anlässe stellen wir Ihnen unser gemütliches Kachelofenzimmer für Ihre Feier zur Verfügung.

Für eventuelle Übernachtungen bieten sich unsere gemütlichen Gästezimmer an.

Sprechen Sie uns an, wir beraten Sie gerne!

Wir freuen uns auf Sie

Ihre Familien Mayer und Herterich mit Team

**Genießen, entspannen, daheim sein.**

### Fingerfood... eine tolle Idee für jede Feier!

Preise pro Stück

versch. Canapés	1,90 € / 2,20 €
Partyfrikadellen	1,20 €
Partyhähnchenschlegel	2,00 €
Partyschnitzel	2,95 €
Würstchen im Blätterteigmantel	2,00 €
Miniwindbeutel gefüllt mit Käsecreme	1,50 €
Minimozzarella, Cocktailltomätchen mit Basilikum auf Party-Spieß	1,50 €

### Kalte Vorspeisen.. alles was das Herz begehrt!

Preise pro Person

geräuchertes Forellenfilet oder Lachsfilet mit Sahnemeerrettich	7,50 €
Tomaten, Mozzarella mit Basilikum	4,00 €
Melone mit zartem rohem Schinken	4,00 €
Krabbencocktail	4,80 €
Geflügelcocktail	4,00 €
Lauchsalat mit Schinken	2,50 €

### Suppen ... Leichtes vorweg!

Preise pro Person

Klare Brühe mit Einlage nach Wahl z. B. Markklößchen, Grießklößchen, Eierstich, Nudeln, Maultaschen, Leberknödel, Flädle auch gefüllt	4,50 €
Kartoffelsuppe mit Shrimps	4,90 €
Brokkolicremesuppe	4,90 €
Kürbiscremesuppe (nach Saison)	4,90 €
Spargelcremesuppe (nach Saison) frischer Spargel	5,90 €

### Salate... alles aus eigener Herstellung!

Preise pro Person

Kartoffelsalat	3,00 €
Krautsalat	2,50 €
Nudelsalat	2,50 €
Geflügelsalat	4,50 €
Lauchsalat	3,50 €
Blattsalate der Saison, dazu versch. Dressing	2,90 €
Feldsalat mit geröstetem Dörrfleisch	3,00 €
Eiersalat	2,00 €
Saisonsalate wie Tomatensalat, Gurkensalat, Paprikasalat	3,00 €
griechischer Bauernsalat	3,00 €
Wurstsalat	2,50 €
Wienersalat	2,50 €

### Eintöpfe ...wenn´s deftig sein soll!

Preise pro Person

Erbseneintopf	5,50 €
Bohneneintopf	5,50 €
Linseneintopf	5,50 €
Kartoffeleintopf	5,00 €
Gemüseintopf	5,00 €
Gulaschsuppe	6,00 €
Chili con Carne	6,00 €

### Rindfleischspezialitäten... Gutes direkt vom Bauernhof!

alle Preise verstehen sich inkl. brauner Sauce

Hauptgang ohne Vorspeise

Rinderbraten	7,50 €
Sauerbraten	7,50 €
Burgunderbraten	7,50 €
Tafelspitz	8,50 €
Rinderrouladen	4,50 € je Stück
Rindergeschnetzeltes mit verschiedenen Rahmsoßen	7,50 € pro Person
Rindergulasch	7,50 € pro Person

### Schweinefleischspezialitäten... für jeden Geschmack etwas dabei!

Hauptgang ohne Vorspeise

Krustenbraten	5,00 €
Spießbraten	5,00 €
Fleischkäse verschiedene Sorten	6,00 €
Schweinegeschnetzeltes pro Person mit versch. Rahmsoßen	6,50 €
Schweinelende in Champignonrahm	7,80 €
Schweinelende in Blätterteig ab 2 Personen	7,00 € p. P.
Spanferkel ab 25 Personen	6,50 € p. P.
Kasseler im Blätterteig ab 5 Personen	6,00 € p. P.

### Geflügelspezialitäten... Qualität die man schmecken kann!

alle Preise verstehen sich incl. Sauce

Preise pro Person

Hähnchenbrust mit Frischkäse gefüllt	6,50 €
Hähnchenschlegel in Tomatensoße	5,00 €
Putengeschnetzeltes „Florenz“ mit Paprika, Mais und Sahnesauce	6,50 €

Nach Saison empfehlen wir Ihnen:  
 Gänsebrust, Gänsekeule oder Entenbrustfilet,  
 Rehbraten, Rehmedaillon

Preise auf Anfrage

Preise pro Person

**Beilagen... Allerlei für nebenbei!**

Kartoffelgratin	3,00 €
Hausmacher Butterspätzle	2,50 €
Petersilienkartoffeln	2,50 €
Klöße / Semmelknödel	3,00 €
Schupfnudeln	3,00 €
Bratkartoffeln	3,00 €
Curryreis	2,50 €
Rosmarinkartoffeln	3,00 €

**Gemüse... knackige Frische die man schmeckt!**

Gemischte Gemüseplatte mit Blumenkohl, Brokkoli, Möhrchen und Bohnen im Speckmantel dazu Sauce Hollandaise, geröstete Mandeln und ausgelassene Butter	4,90 €
Gemüsegratin	4,00 €
Apfelrotkohl	3,00 €
Sauerkraut	2,50 €
Erbsen und Möhren	3,00 €
Provencialisches Gemüse	4,50 €
Auberginen, Paprika, Zwiebeln, Zucchini und Pilze in Olivenöl gebraten	

**Wir empfehlen Ihnen nach Saison**

frischer Rosenkohl	4,00 €
frischer Spargel	8,00 €

**Nachtisch... zum Verwöhnen gut!**

Schokocreme	4,00 €
Zitronencreme	4,00 €
Joghurtcreme	4,00 €
Orangencreme	4,00 €
frischer Obstsalat	4,50 €
mit Vanillesauce	5,50 €
rote Grütze mit Vanillesauce	4,50 €
Tiramisu	5,00 €
Birne mit Schokomousse	4,50 €

**Wussten Sie eigentlich...?**

Wir stellen alle unsere Desserts selbst her und verwenden keine Fertigprodukte.  
Bei uns schmeckt noch alles wie zu Großmutter's Zeiten!

**Käsespezialitäten**

bunte Käseauswahl vom Brett, reichhaltig garniert ab 10 Personen p. P. 6,00 €

## Unsere Klassiker

### „Rustikal“

Spießbraten oder Krustenbraten mit ab 10 Personen  
 Kartoffelsalat mit Speck und Krautsalat

pro Pers. 8,50 €

### „Klassisch“

Rinderbraten oder Schweinebraten mit Soße, ab 10 Personen  
 Spätzle oder Kartoffelgratin und dazu eine  
 gemischte Gemüseplatte

pro Pers. 9,90 €

## Kalte Platten... reichlich garniert, ein Hingucker!

Roastbeef  
 mit frischem Sahnemeerrettich  
 verschiedene Braten vom Schwein  
 Schinken roh und gekocht mit Spargelröllchen  
 gemischte Aufschnittplatte  
 gemischte Platte mit Braten und Käse ab 10 Personen pro Person  
 Brot und Butter inklusive

Preise pro Person

8,00 €

7,00 €

7,00 €

6,00 €

12,50 €

## Unsere Schlachtplatte

gekochter Schweinebauch, Leber- und Blutwürste,  
 Rippchen, Sauerkraut und Kartoffelpüree

ab 10 Personen pro Person 8,90 €

## **Mittagsbuffet... denn das Feiern geht weiter!**

Als Vorspeise eine klare Brühe mit Einlage  
z. B. Markklößchen, Grießklößchen, Eierstich,  
Nudeln, Maultaschen, Leberknödel

ab 20 Personen pro Person 19,90€

Als Hauptgang Spießbraten vom Schwein mit Zwiebeln  
gefüllt und Schweinemedallions in Champignonrahmsauce

Als Beilagen servieren wir Butterspätzle, Kartoffelgratin und  
eine gemischte Gemüseplatte mit Blumenkohl,  
Brokkoli, Möhrchen und Bohnen im Speckmantel  
dazu Sauce Hollandaise.

Zum Dessert gibt es rote Grütze, Vanillecreme und Tiramisu

## **Abendbuffet... nur das Beste für die Gäste!**

Als Vorspeise Tomaten mit Mozzarella, geräucherte Forelle  
mit Sahnemeerrettich,  
Melone mit zartem Schinken

ab 30 Personen pro Person 25,90 €

Als Hauptgang Schweinefilet in Weißweinsauce, Hähnchenfilet  
zarter Rinderbraten in Burgundersauce

Als Beilagen servieren wir eine gemischte Gemüseplatte mit  
Blumenkohl, Brokkoli, Möhrchen und Bohnen im Speckmantel  
mit Sauce Hollandaise

Zudem Butterspätzle, Kartoffelgratin und  
Salate der Saison mit zwei verschiedenen Dressing

Zum Nachtisch reichen wir Joghurtcreme und Schokocreme

Der Abschluss eine gemischte Käseauswahl reichlich garniert

## **Buffet für Jung und Alt... für jeden Geschmack was dabei!**

Zur Vorspeise Melone mit zartem Schinken, Tomate mit  
Mozzarella und Basilikum, geräuchertes Forellenfilet und  
geräucherter Lachs mit Sahnemeerrettich, dazu eine Auswahl  
an Brot und Brötchen

ab 20 Personen pro Person 25,90 €

Als Hauptgang reichen wir Schweinemedallions in Champignon-  
rahmsauce, dazu Kartoffelgratin. Hähnchenbrust dazu Butterspätzle  
und eine gemischte Gemüseplatte mit Blumenkohl, Brokkoli,  
Möhrchen und Bohnen im Speckmantel, dazu Sauce Hollandaise

Als Nachspeise Schokocreme und Joghurtcreme mit Erdbeersauce