



SCHIEDT

GmbH

PARTYSERVICE

Angebote

30 Jahre
Qualität
und
Service

Partyservice Scheidt GmbH

Auf Pfuhlst 19

66589 Merchweiler

Telefon: 06825 9510-0

Telefax: 06825 951016

e-Mail: info@party-saar.de

www.party-service-scheidt.de

<i>Inhaltsverzeichnis</i>	<i>ab Seite</i>
Exclusives Fingerfood	6
Canapés	11
Kalte Büffets	14
Kalte Platten	21
Kalt-warme Büffets	22
Saarländische kalt-warme Büffets	31
Bayrische kalt-warme Büffets	33
Saarländisch-Elsässische kalt-warme Büffets	34
Spanische kalt-warme Büffets	35
Italienische kalt-warme Büffets	36
Italienische Nudelbüffets	38
Warme Gerichte Hauptgänge	39
Warme Gerichte Hauptgänge - regional und international	41
Suppen als Vorgerichte	50
Desserts	52
Salate	54
Sonstige Leistungen	57
Werkstatt der Industriekultur	65

Sehr geehrter Kunde

"Feste feiern ohne Müh"

dieses Motto ist der Leitfaden unseres umfangreichen Angebotes.

Eine individuelle Beratung, sowie eine qualifizierte Planung sind die Grundlage für eine erfolgreiche Gestaltung Ihrer Veranstaltung. Sie erhalten für Ihre Feier - ob für den kleinen Kreis oder für 3.000 Personen - ein maßgeschneidertes "Rundumsorglospaket".

Ob ...

- ➔ das Lunchpaket am Morgen an den Bus
- ➔ das Frühstück am Morgen
- ➔ der warme Snack für den 11 - Uhr - Empfang
- ➔ das Mittagessen
- ➔ das exclusive Fingerfood- oder Flying Büffet
- ➔ der Businesslunch in der Firma
- ➔ der hausgemachte Kuchen zu Kaffee und Tee
- ➔ Cocktails für die Abendveranstaltung
- ➔ das kalte-, warme oder kalt-warme Büffet - rustikal, klassisch oder themenbezogen
- ➔ das mehrgängige Menü oder das Galadinner - serviert von unseren freundlichen Mitarbeitern
- ➔ Frontcooking - ob klassisch oder modern
- ➔ der Mitternachtsimbiss, individuell und originell für Ihre Gäste
- ➔ die Hilfe bei der Suche oder Gestellung geeigneter Locations

lassen neben dem Angebot von vielen weiteren Produkten und Dienstleistungen keine Wünsche offen.

Neuigkeiten zu unserem Angebot , aber auch unseren Katalog finden finden Sie im Internet unter party-service-scheidt.de - auch als PDF-Datei.

Die angegebenen Preise sind Nettopreise und verstehen sich zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Der Gesetzgeber hat für die Berechnung des verminderten Mehrwertsteuersatzes enge Grenzen gesetzt. Bei der Gestellung von Nebenleistungen wie Geschirr, Service, Anlieferung etc. fallen auf den Rechnungsbetrag der Regelsatz an (heute 19 %).

Bitte beachten Sie, dass - soweit nicht anders angegeben - bei Personenzahlen unter 20 Personen ein Mindermengenzuschlag von 10 % berechnet wird.

Fahrtkosten fallen grundsätzlich an und werden nach der Entfernung berechnet.

Qualität und Service sind die Leitlinie unseres Handelns.

Christel und Thomas Scheidt mit Team

Locations in Merchweiler und Göttelborn

Der Partyservice Scheidt verfügt über nachstehende Veranstaltungsräume.

Durch den Zugewinn des Bistros "CAFÉCANTINE Flöz" auf dem Gelände der IKS (Industriekultur Saar), dem früheren Grubengelände des Bergwerks Göttelborn können wir zusätzliche Räume anbieten.

Merchweiler "Bistro Auf Pfuhlst"

- ➔ Veranstaltungsraum für bis zu 60 Personen an Tischen

Göttelborn "CAFÉCANTINE Flöz"

- ➔ Gastraum für bis zu 80 Personen
- ➔ Gastraum "Reden" für bis zu 90 Personen
- ➔ Gastraum "Göttelborn" für bis zu 60 Personen
- ➔ Gastraum "Itzenplitz" für bis zu 24 Personen
- ➔ Terrasse (bei schönem Wetter) für bis zu 100 Personen
- ➔ Biergarten (bei schönem Wetter) für bis zu 150 Personen

		netto	inkl. 7 % MWSt	inkl. 19 % MWSt
<i>Exklusives Fingerfood</i>				
100102	Jakobsmuschel mit Chilimarinade auf provenzalischem Gemüsebett (im Schälchen)	2,73 €	2,92 €	3,25 €
100112	Garnelen nach „Tandoori Art“ -5 Stück- (im Schälchen)	3,23 €	3,46 €	3,84 €
100122	Riesengarnelen „Provencale“ -5 Stück- (im Schälchen)	3,23 €	3,46 €	3,84 €
100132	Riesengarnelen mit Tomatensalsa (im Schälchen)	3,43 €	3,67 €	4,08 €
100142	marinierte Krabben auf Hummermousseline im Teeglas	2,73 €	2,92 €	3,25 €
100152	Fischkombination mit Graved Lachs, Fischterrine und Riesengarnelen mit Dill-Senfdip (im Schälchen)	3,23 €	3,46 €	3,84 €
100162	Variationen von Braten und Schinken (im Schälchen)	2,52 €	2,70 €	3,00 €
100172	Käsevariationen mit Obst garniert (im Schälchen)	2,52 €	2,70 €	3,00 €
100182	mariniertes Gemüse nach „Antipasti Art“ (im Schälchen)	2,21 €	2,36 €	2,63 €
100192	Lammcarpaccio mit Knoblauchdip und Ratatouillesalat (im Schälchen)	2,89 €	3,09 €	3,44 €
<i>Bruschetta</i>				
		je Stck.		
100202	Tomatentatar auf Croustini	1,38 €	1,48 €	1,64 €
100212	Bruschetta mit Lachstatar	2,21 €	2,36 €	2,63 €
100222	Bruschetta mit Forellentatar	2,21 €	2,36 €	2,63 €
100232	Serranoschinken mit mariniertem Gemüse auf Croustini	1,82 €	1,95 €	2,17 €
<i>Wraps</i>				
100302	Wraps gefüllt mit Thunfisch	1,84 €	1,97 €	2,19 €
100312	Wraps „Mexikanische Art“	1,84 €	1,97 €	2,19 €
100322	Wraps gefüllt mit Mozzarella und provenzalischem Gemüse	1,84 €	1,97 €	2,19 €
100332	Wraps gefüllt mit Reis und Gemüse	1,84 €	1,97 €	2,19 €
<i>Carpaccio</i>				
100402	Lammcarpaccio mit Knoblauchdipp auf Ratatouillesalat	3,36 €	3,60 €	4,00 €
100412	Hirschcarpaccio mit CumberlandsaUCE auf Waldorfsalat	3,36 €	3,60 €	4,00 €

	netto	inkl. 7 % MWSt	inkl. 19 % MWSt	
<i>auf Gourmetlöffel angerichtet</i>				
100512	Mousse von Schinken	1,68 €	1,80 €	2,00 €
100522	Jakobsmuscheln mit Koriander-Dipp (auf Gourmetlöffel)	2,73 €	2,92 €	3,25 €
100532	Tranchen vom Räucherlachs mit Apfelmeerrettich	2,21 €	2,36 €	2,63 €
<i>Crêpes gefüllt mit...</i>				
100602	... Frischkäse, Schinken und Schnittlauch	1,58 €	1,69 €	1,88 €
100612	... Mousse de canard	2,05 €	2,19 €	2,44 €
Zubereitung vor Ort				
100702	Vollkornbrot mit Krabben und Wachtelspiegelei	2,52 €	2,70 €	3,00 €
100712	Reibekuchen mit Crème fraîche und Räucherlachs	2,52 €	2,70 €	3,00 €
<i>Spezialitäten</i>				
		je Stck.		
100802	Graved Lachs auf Ciabatta mit Gemüsetopping	2,50 €	2,68 €	2,98 €
100812	Bresaola auf Olivenbrot mit Rucola und Parmesan	1,94 €	2,08 €	2,31 €
100822	Parmesanmedaillons auf Butters toast	2,40 €	2,57 €	2,86 €
100832	Filetpastete „Florentiner Art“ auf Baguette	2,05 €	2,19 €	2,44 €
100842	hausgebeizter Lachs mit mariniertem Schafskäse auf Weißbrot	2,50 €	2,68 €	2,98 €
100852	Melonenstückchen mit Parmaschinken	1,31 €	1,40 €	1,56 €
100862	Tomaten mit Mozzarella auf Weißbrot	1,52 €	1,63 €	1,81 €
100882	Oliven im Parmesanmantel	1,05 €	1,12 €	1,25 €
<i>Salate im Gläschen</i>				
		je Glas		
100902	Rohkostsalate	1,58 €	1,69 €	1,88 €
100903	Geflügelcocktail mit Rotem Curry	2,40 €	2,57 €	2,86 €
100904	Krabbencocktail	1,68 €	1,80 €	2,00 €
100905	Tomaten-Mozzarellasalat	1,58 €	1,69 €	1,88 €
100906	Gurkensalat mit Mozzarella und Erdnüssen	1,58 €	1,69 €	1,88 €

		inkl. 7 %	inkl. 19 %
	netto	MWSt	MWSt
<i>Leckereien auf Spießen</i>			
			je Spieß
101002	Geflügelspieße asiatisch gewürzt mit Currymarinade	1,52 €	1,81 €
101012	Spieße mit Tomaten-Mozzarella	1,52 €	1,81 €
101022	Schweinefleischspieße „Gyros Art“ mit Tzaziki	1,52 €	1,81 €
101052	Schweinefiletspieß mit Meaux-Senf-Dipp	2,31 €	2,75 €
101062	Riesengarnelenspieß „Tandoori Art“ (4 Stück)	2,77 €	3,30 €
101072	Spieße mit Lambbällchen mit Schafskäse gefüllt mit Knoblauchdipp	1,84 €	2,19 €
101082	Gemüsespieße „Provenzalische Art“ (vegetarisch)	1,52 €	1,81 €
101092	Spieße mit Minihackbällchen mit Perlzwiebeln, Cornichons und Teufelsdipp	1,52 €	1,81 €
101102	Spieße mit Italienischer Salami und zweierlei Oliven	1,52 €	1,81 €
101112	Spieße mit Schafskäse mit Sesam-Fenchel, und Gurken	1,52 €	1,81 €
101122	Spieße mit Gouda mit Trauben	1,52 €	1,81 €
101142	Obstspieße groß	1,47 €	1,75 €
<i>Warme Teilchen</i>			
kleine			je Stck.
101202	Quiches Lorraine	1,32 €	1,57 €
101212	Champignonquiche vegetarisch	1,32 €	1,57 €
101222	Lyonerkuchen	1,43 €	1,70 €
101232	Lauchkuchen	1,32 €	1,57 €
101242	Krabbentörtchen	2,26 €	2,69 €
101252	Fischquiche	2,26 €	2,69 €
101262	Provenzalische Gemüsequiche	1,43 €	1,70 €
101272	Krautquiche	1,43 €	1,70 €
101282	Zucchiniquiche	1,32 €	1,57 €
101292	Quiche mit Lachs und Spinat	2,26 €	2,69 €
101293	Quiche Lorraine groß - 12 Stck.	23,50 €	27,97 €
101294	Lyonerkuchen mit Spargel groß - 12 Stck.	24,00 €	28,56 €

	netto	inkl. 7 % MWSt	inkl. 19 % MWSt	
<i>Blätterteigpastetchen mit ...</i>				
101302	Blätterteigpastetchen mit einer pikanten Füllung von Schinken, Käse und Ananas	1,38 €	1,48 €	1,64 €
101312	Blätterteigpastetchen mit einer Füllung von Schinken, Champignons und Zwiebeln	1,38 €	1,48 €	1,64 €
101332	Blätterteigpastetchen mit einer Füllung von Lachs und Zander	2,08 €	2,23 €	2,48 €
101342	Blätterteigpastetchen mit einer Füllung von Spinat und Schafskäse	1,38 €	1,48 €	1,64 €
101352	Blätterteigpastetchen mit Bolognesefüllung	1,38 €	1,48 €	1,64 €
101362	Blätterteigpastetchen mit Kabanossifüllung	1,38 €	1,48 €	1,64 €
101372	Blätterteigpastetchen mit Pizzafüllung	1,38 €	1,48 €	1,64 €
<i>Ofenwarmes</i>				
101402	gratinierte Grünmuscheln mit Limetten	1,37 €	1,47 €	1,63 €
101412	Zucchini-Cordon bleu mit Schinken und Käse gefüllt			
101422	Crispele mit Spinat und Schafskäse an Tomatensugo	2,21 €	2,36 €	2,63 €
101432	hausgemachte Croissants mit Schinken, Spargel Bechamelsauce	2,21 €	2,36 €	2,63 €
101442	Blätterteigcroissants mit Räucherlachs und Frischkäse	1,88 €	2,01 €	2,24 €
101452	Blätterteigcroissants „Bolognese Art“ - die Blätterteigcroissants können auch kalt gegessen	1,73 €	1,85 €	2,06 €
<i>Dessert</i>				
(Mindestabnahme 12 Stück)				
süße Teilchen...			je Stck.	
101502	kleine Kaffeeteilchen verschieden sortiert	0,74 €	0,79 €	0,88 €
101512	kleine Nussecken	1,00 €	1,07 €	1,19 €
101522	kleine Granatsplitter	1,00 €	1,07 €	1,19 €
101532	kleine Gewürzschnitten	1,00 €	1,07 €	1,19 €
101542	Eierlikör Guglhupf	1,60 €	1,71 €	1,90 €
101552	Petits fours	1,28 €	1,37 €	1,52 €
101572	kleine Eclairs	1,28 €	1,37 €	1,52 €

	netto	inkl. 7 % MWSt	inkl. 19 % MWSt je Stck.
<i>kleine Portionsgläschen mit...</i>			
102002 Schokoladencreme mit Kirschen	1,40 €	1,50 €	1,67 €
102012 Vanillecreme mit Amaretto	1,40 €	1,50 €	1,67 €
102022 Quarkcreme mit Beeren	1,40 €	1,50 €	1,67 €
102032 Vanillecreme mit Fruchttopping	1,40 €	1,50 €	1,67 €
102042 Crème Karamell	1,40 €	1,50 €	1,67 €
102052 Obstsalat oder als Obstspieß	1,40 €	1,50 €	1,67 €
102062 Mokka-creme mit Amarettoschaum	1,40 €	1,50 €	1,67 €
102072 Panna Cotta mit Erdbeertopping	1,40 €	1,50 €	1,67 €
102082 Vanillecreme mit Roter Grütze	1,40 €	1,50 €	1,67 €
102092 Glühwein-creme auf Cassisgelee	1,50 €	1,61 €	1,79 €
102102 Zimt-Panna Cotta mit Bratapfelftopping	1,50 €	1,61 €	1,79 €
102112 Pralinenmousse mit Likörtopping	1,60 €	1,71 €	1,90 €
102122 Tiramisu	1,60 €	1,71 €	1,90 €
102132 Crème brûlée	1,60 €	1,71 €	1,90 €
102142 Mousse au chocolat	1,60 €	1,71 €	1,90 €
<i>Snacks für Party, Sekt- oder Cocktailempfang</i>			
140112 Fleischbällchen mit verschiedenen Dips	0,98 €	1,05 €	1,17 €
140132 gefüllte Champignonköpfe	1,18 €	1,26 €	1,40 €
140202 Schweinemedallion im Parmesanmantel auf Butters-toast	2,16 €	2,31 €	2,57 €
140302 Garnelen mit Kokosflocken paniert	1,37 €	1,47 €	1,63 €
<i>Bäuerlicher Brottopf Kornbrotteilchen mit ver-</i>			
141002 schiedenen rustikalen Belägen wie Braun- schweiger, Rilette, Bauernpaté, Gefügelpaté und vielen anderen; angerichtet auf rustikalen Keramiktellern oder in kleinen Körbchen	0,98 €	1,05 €	1,17 €

	netto	inkl. 7 % MWSt	inkl. 19 % MWSt
Canapésortimente *) Mindestbestellmenge 80 Teile		je Stck.	
150112 gemischtes Sortiment an rustikalen Canapés mit . . . *)			
... rohem Schinken			
... gekochtem Schinken			
... Kaiserbraten mit Ananas			
... kleinem Schnitzel			
... kleiner Frikadelle			
... Landsalami			
... gegrilltem Schweinerücken			
... Gouda mit Trauben			
... Bärlauchkäse mit Tomaten			
... Fleischpastete	1,28 €	1,37 €	1,52 €
150122 gemischtes Sortiment an Canapés mit . . . *)		je Stck.	
... Räucherlachs mit Sahnemeerrettich			
... Forellenfilet mit Sahnemeerrettich			
... Tomate mit Mozzarella			
... luftgetrocknetem Serranoschinken mit Melone			
... Schweinemedallions, garniert mit Lebercrème			
... gekochtem Schinken			
... Gouda mit Früchten			
... gegrilltem Hähnchenbrustfilet			
... mariniertem Schweinerücken			
... Kalbfleischpastete mit Preiselbeerbirne	1,72 €	1,84 €	2,05 €

	netto	inkl. 7 % MWSt	inkl. 19 % MWSt je Stck.
150132 gemischtes Sortiment an Canapés mit . . . *)			
... Riesengarnelen mit Sauce Aioli			
... Räucherlachs mit Lachskaviar			
... Lachstartar pikant gewürzt			
... Fischterrinen mit Safransauce			
... Salmmedaillon mit Cocktailsauce			
... luftgetrocknetem Serranoschinken mit Melone			
... Camembert mit Zwiebeln			
... Frischkäsecreme auf Sechskornbrot			
... Kalbfleischpastete mit Preiselbeerbirne	2,60 €	2,78 €	3,09 €
<i>Gabelfood im Schälchen oder Gläschen</i>			
151002 Tandoorigarnelen (5 Stück)	3,43 €	3,67 €	4,08 €
151012 Riesengarnelen "Provençal" (5 Stück)	3,43 €	3,67 €	4,08 €
151022 Riesengarnelen mit Tomatensalsa (5 Stück)	3,43 €	3,67 €	4,08 €
151032 Jakobsmuscheln mit Chilimarinade auf Salatbett im Schälchen	2,80 €	3,00 €	3,33 €
151042 Lammcarpaccio mit Knoblauchdip und Ratatouillesalat	2,89 €	3,09 €	3,44 €
151052 marinierte Krabben auf Hummermousseline	2,89 €	3,09 €	3,44 €
151062 Antipasti in Schälchen	2,89 €	3,09 €	3,44 €
<i>als Ergänzung</i>			
160232 pikante Schlemmerteilchen	0,69 €	0,74 €	0,82 €
160012 Münchner Weißwurst mit süßem Senf (Paar)	2,85 €	3,05 €	3,39 €
160202 kleine Laugenweck	0,44 €	0,47 €	0,52 €
160222 kleine Laugenbrezeln	0,44 €	0,47 €	0,52 €
160302 halbe kleine Partyweckchen belegt mit Schinken, Käse und Braten	1,47 €	1,57 €	1,75 €
160322 halbe Spitzweck belegt mit Braten, Käse, Schinken und Salami	1,52 €	1,63 €	1,81 €
160332 halbe Spitzweck belegt mit Fisch, Braten, Schinken, Käse	2,01 €	2,15 €	2,39 €
160342 kleine Laugenstangen belegt mit Gouda, Salami			
160352 Kornbrotschnitten rustikal belegt	1,57 €	1,68 €	1,87 €
160372 pikante Croissants belegt mit Schinken, Braten, und Käse	1,67 €	1,79 €	1,99 €

		netto	inkl. 7 % MWSt	inkl. 19 % MWSt
<i>Dessert im Teeglas</i>			je Glas	
170002	Schokocrème mit Vanillesauce	1,40 €	1,50 €	1,67 €
170012	Schokoladencreme mit Schattenmorellen	1,50 €	1,61 €	1,79 €
170022	Vanillecreme mit Joghurt- und Aprikosentopping	1,50 €	1,61 €	1,79 €
170032	Quark mit Beeren	1,50 €	1,61 €	1,79 €
170042	Crème Caramel	1,50 €	1,61 €	1,79 €
170052	Pannacotta mit Fruchttopping	1,50 €	1,61 €	1,79 €
170062	Bayrische Crème mit Brombeeren	1,60 €	1,71 €	1,90 €
170072	Bratapfelcreme	1,60 €	1,71 €	1,90 €
170082	Crème brûlée	1,60 €	1,71 €	1,90 €
170092	Lebkuchencreme brûlée	1,60 €	1,71 €	1,90 €
170102	Beerentrifle	1,60 €	1,71 €	1,90 €
170112	Moccacreme mit Rumschokolade	1,60 €	1,71 €	1,90 €
170122	Viezcreme mit beschwipsten Apfelstückchen	1,60 €	1,71 €	1,90 €
170132	Schokoladen Pannacotta mit Amarettotopping	1,60 €	1,71 €	1,90 €
170142	Tiramisu	1,60 €	1,71 €	1,90 €
170152	Cappuccino - Tiramisu	1,60 €	1,71 €	1,90 €
170162	Pralinenmousse mit Likörtopping	1,60 €	1,71 €	1,90 €

	netto	inkl. 7 % MWSt	inkl. 19 % MWSt
200012			
<i>Rustikales Büffet (ab 20 Personen)</i>		je Person	
roher Schinken, gefüllter Schweinerücken			
gekochter Schinken mit Spargel, Kaiserbraten			
hausmacher Blutwurst, Toastbraten			
hausmacher Leberwurst, Landsalami			
kleine Frikadellen, Bauernpaté, Putenschnitzel			
Salate			
Kartoffelsalat, Krautsalat, Karottensalat			
Nudelsalat, Frühlingsalat			
Saucen			
Sauce Rémoûlade, Knoblauchcrème			
Brot und Butter			
Butter, Griebenschmalz, Parisienne, Wurzelbrot	10,30 €	11,03 €	12,26 €

	netto	inkl. 7 % MWSt	inkl. 19 % MWSt
200022			
<i>Rustikales Büffet (ab 20 Personen)</i>		je Person	
roher Schinken, Schweinespießbraten			
gekochter Schinken mit Spargel, Salami			
Kaiserbraten mit Ananas, gegrillte Putenbrust			
Saarbrücker Pastete, kleine Frikadellen, Kabanossi			
kleine Schnitzel, Toastbraten			
Salate			
Kartoffelsalat, Krautsalat, Karottensalat			
Nudelsalat, Reissalat "italienische Art"			
Bohnensalat mit Rahm und Zwiebeln			
Saucen			
Sauce Rémoûlade, Knoblauchcrème			
Sahnemeerrettich, Teufelssauce			
Brot und Butter			
Butter, Griebenschmalz, Parisienne, Wurzelbrot	10,60 €	11,34 €	12,61 €
Käse als Ergänzung			
gemischte Käseplatte mit Obst garniert	3,40 €	3,64 €	4,05 €

	netto	inkl. 7 % MWSt	inkl. 19 % MWSt
200032			
<i>rustikales Büffet (ab 20 Personen)</i>		je Person	
Hähnchenschenkel mit Ananas, kleine Frikadellen			
kleine panierte Schnitzel, gefüllte Putenbrust			
Senatorenbraten mit Gemüsebouquet			
Spießbraten vom Schwein, Saarbrücker Pastete			
heißgeräucherter Schinken und Spargel			
Schwarzwälder Schinken, Schweinefilet im Teig			
Salate			
Krautsalat mit Speck, Kartoffelsalat			
Tortellinisalat, Champignonsalat, Bohnensalat			
Rohkostsalat, Lauch- Selleriesalat			
Saucen			
Sauce Rémooulade, Knoblauchcrème			
Senfsauce, Teufelsauce			
Brot und Butter			
Butter, Griebenschmalz			
Partybrötchen, Parisienne, Wurzelbrot	13,25 €	14,18 €	15,76 €
Dessert als Ergänzung			
Vanillecrème, Schokoladencrème	2,45 €	2,63 €	2,92 €
Käse als Ergänzung			
gemischte Käseplatte mit Obst garniert	3,40 €	3,64 €	4,05 €

	netto	inkl. 7 % MWSt	inkl. 19 % MWSt
221012		je Person	
<i>kaltes Büffet (ab 20 Personen)</i>			
wacholdergeräuchertes Forellenfilet			
Räucherlachs, geräucherte Makrelen			
Schweinemedallions garniert mit Lebercrème			
Pollo tonnato, gefüllter Schweinerücken			
Kaiserbraten mit Ananas, gefüllte Geflügelbrust			
Burgunderschinken mit Spargel			
Serranoschinken mit Melonenplatte			
Fleischpastete mit Preiselbeerbirne			
Salate			
Bohnen mit Thunfisch, griechischer Salat			
Blumenkohlsalat "Französische Art"			
Kartoffelsalat, Rohkostsalat, Tortellinisalat			
Saucen			
Sauce Tatare, Sahnemeerrettich			
Knoblauchcrème, Sauce Cumberland			
Käse, Brot und Butter			
gemischte Käseplatte mit Obst garniert			
Butter, Partybrötchen			
Parisienne, Wurzelbrot			
Dessert			
Vanillecrème mit Cointreau			
Schokoladencrème mit Kirschkompott			
	19,15 €	20,49 €	22,79 €

	netto	inkl. 7 % MWSt	inkl. 19 % MWSt
221022			
<i>kaltes Büffet (ab 20 Personen)</i>		je Person	
Tranchen vom Graved Lachs			
wacholdergeräuchertes Forellenfilet			
Terrine von Edelfischen			
chaudfroidierte Salmschnitten, Geflügelcocktail			
Schweinemedallions garniert mit Lebercrème			
Roastbeef - rosa gebraten			
mit Trauben und Butterrosen garniert			
gefülltes Schweinefilet			
Pastete im Teigmantel mit Preiselbeerbirne garniert			
gegrillte Putenbrust mit Spargel			
luftgetrockneter Serranoschinken			
mit Melonenplatte			
Tomaten mit Mozzarella			
Salate			
marinierte Artischocken, griechischer Salat			
marinierte Champignons, Schichtsalat			
Rohkostsalat			
Saucen			
Sauce Tatare, Dill-Senf-Sauce, Sahnemeerrettich			
Sauce Cumberland			
Käse, Brot und Butter			
gemischte Käseplatte mit Obst garniert			
Butter, Mini-Partybrötchen,			
Parisiene, Wurzelbrot			
Dessert			
Pannacotta mit Fruchttopping			
Vanille crème mit Mandarinen	23,06	24,67 €	27,44 €

	netto	inkl. 7 % MWSt	inkl. 19 % MWSt
221032			
<i>Kaltes Büffet (ab 20 Personen)</i>		je Person	
Tranchen vom Räucherlachs			
wacholdergeräuchertes Forellenfilet			
Riesengarnelen "Provencal"			
Terrine von Edelfischen			
Geflügelsalat "Metternich"			
luftgetrockneter Serranoschinken			
mit Melonenplatte			
Pastete im Teig mit Preiselbeerbirne garniert			
Poulardenmedaillons mit Eiercrème garniert			
Pollo tonnato, Tomaten mit Mozzarella			
kleine Schnitzel, kleine Frikadellen			
Salate			
Bohnen mit Thunfisch, Kartoffelsalat, Tortellinisalat			
Frühlingssalat, Rohkostsalat, Lauch-Sellerie-Salat			
Saucen			
Sahnemeerrettich, Knoblauchcrème, Cocktailsauce			
Sauce Cumberland, Sauce Rémoûlade			
Käse, Brot und Butter			
gemischte Käseplatte mit Obst garniert			
Butter, Partybrötchen			
Parisiene, Wurzelbrot			
Dessert			
Rote Grütze, Vanillecrème			
Mousse au chocolat	23,06 €	24,68 €	27,44 €

	netto	inkl. 7 % MWSt	inkl. 19 % MWSt
220142			
<i>Feinschmeckerbüffet (ab 20 Personen)</i>		je Person	
Tranchen vom Räucherlachs			
geräuchertes Forellenfilet			
Terrine von Edelfischen			
chaudfroidierte Salmschnitten			
Riesengarnelen "Provençal"			
Forellensülze mit Schnittlauchvinaigrette			
Carpaccio vom Hirschkalbrücken mit Balsamico			
und eingelegten Pfifferlingen			
Parmaschinken mit Melonenplatte			
gefüllte Poulardenbrust, gefüllte Eier			
Schweinefilet im Teigmantel "Florentiner Art"			
Schweinemedallions auf Kiwi			
Salate			
marinierte Champignons			
Lauch-Sellerie-Salat, Erbsensalat "Französische Art"			
Gemüsecarpaccio mit 3 verschiedenen Dips			
Saucen			
Sauce Tatare, Sahnemeerrettich			
Cocktailsauce, Sauce Cumberland			
Käse, Brot und Butter			
gemischte Käseplatte mit Obst garniert			
Butter, Mini-Partybrötchen			
Parisienne, Wurzelbrot			
Dessert			
Crème Caramel, Mousse au chocolat			
gabelfertige Früchte	31,40 €		31,40 €
passend dazu			
Petit fours (je Stck.)	1,28 €		1,28 €

		netto	inkl. 7 % MWSt	inkl. 19 % MWSt
Themenplatten (je Person)			je Person	
220012	<i>rustikale Platte</i> gekochter Schinken, roher Schinken, Kabanossi Kaiserbraten, italienische Salami, Kassler im Teig kleine Rohesser, kleine Schnitzel, kleine Frikadellen Saucen Teufelsauce, Sauce Rémoulade Butter und Brot Butter, Wurzelbrot und Parisienne	8,54 €	9,14 €	10,16 €
220022	<i>gemischte Bratenplatte</i> gegrillter Schweinerücken, Toastbraten Kaiserbraten mit Ananas Roastbeef - rosa gebraten Poulardenbrust gefüllt, Schweinefilet im Teig Saucen Sauce Tatare, Knoblauchcrème, Sahnemeerrettich Butter und Brot Butter, Wurzelbrot und Parisienne	8,83 €	9,45 €	10,51 €
230012	<i>gemischte Fischplatte als Ergänzung zum kalten Büffet</i> Räucherlachs, Graved Lachs, Forellenfilet Konfit vom Forellenfilet, Krabbencocktail Salmmedaillons mit Kräutersauce Riesengarnelen, gefüllte Eier geräucherter Butterfisch Saucen Knoblauchcrème, Cocktailsauce, Dillsensauce Sahnemeerrettich Butter und Brot Butter, Wurzelbrot und Parisienne	13,20 €	14,12 €	15,71 €

	netto	inkl. 7 % MWSt	inkl. 19 % MWSt
300012			
<i>kalt-warmes Büffet (ab 20 Personen)</i>			
geräuchertes Forellenfilet, Konfit von der Makrele			
gekochter Schinken, gefüllte Putenbrust			
Zigeunerbraten, Saarbrücker Pastete			
Mozzarellakugeln im Pestomantel mit Tomatenscheiben			
Salate			
gemischter grüner Salat, Mais-Paprika-Salat			
Krautsalat, Bohnensalat, Frühlingssalat			
Rohkostsalat mit Joghurtdressing			
Saucen			
Knoblauchcrème, Sauce Rémoulade			
warmes Büffet			
Schweinekammsteak "à la chef" (gratiniert mit			
Schinken und Zwiebeln), Butternudeln			
Käse, Brot und Butter			
Käsebrett mit verschiedenen Käsesorten			
und Obst garniert			
Butter, Parisienne			
Dessert			
Kirschtrifle, Schokorumcrème mit Vanilletopping	19,23 €	20,58 €	22,89 €

	netto	inkl. 7 % MWSt	inkl. 19 % MWSt
300022			
<i>kalt-warmes Büffet (ab 20 Personen)</i>		je Person	
geräuchertes Forellenfilet, Konfit von der Makrele gefüllte Putenbrust, Kaiserbraten Geflügelcocktail "Metternich", Saarbrücker Pastete			
Salate			
Rohkostsalat, Krautsalat "Californische Art" griechischer Salat, gemischte Blattsalate Tortellinisalat			
Saucen			
Sahnemeerrettich, Knoblauchcrème, Sauce Tatare Sauce Cumberland			
warmes Büffet			
Schinken nach "Art des Hauses" mit pikanter Sauce, Schweinemedallions in Pommery-Senf-Sauce Kartoffelgratin, Teigknöpfe			
Käse, Brot und Butter			
Käsebrett mit verschiedenen Käsesorten mit Obst garniert Butter, Griebenschmalz, Partybrötchen Parisiene, Wurzelbrot			
Dessert			
Pannacotta mit Beerentopping mousse au chocolat	22,57 €	24,15 €	26,86 €

	netto	inkl. 7 % MWSt	inkl. 19 % MWSt
300032			
<i>kalt-warmes Büffet (ab 20 Personen)</i>		je Person	
Räucherlachs, geräuchertes Forellenfilet			
gekochter Schinken mit Spargel			
roher Schinken mit Melone			
Kaiserbraten, kleine Schnitzel			
Saarbrücker Fleischpastete mit Preiselbeerbirne			
Salate			
gemischte Blattsalate			
Karotten-Rettich-Salat, Gurkensalat			
Mais-Ananas-Salat			
Bohnensalat mit Rahm und Zwiebeln			
Krautsalat mit Dürffleisch			
Chiccoreesalat mit Schinken-Ei-Dressing			
Saucen			
Sahnemeerrettich, Sauce Cumberland			
warmes Büffet			
gefüllte Truthahnbrust mit einer Füllung aus Lauch,			
Brät und Toastbrotwürfeln mit Sauce Sûprême			
Schweinesteak " à la chef "			
Kartoffelgratin, Butternudeln			
Brot und Butter			
Butter			
Parisienne, Wurzelbrot			
Dessert			
Mousse au chocolat			
Vanillecrème mit Roter Grütze	23,06 €	24,68 €	27,44 €
Käse als Ergänzung			
gemischte Käseplatte mit Obst garniert	3,40 €	3,64 €	4,05 €

	netto	inkl. 7 % MWSt	inkl. 19 % MWSt
300042			
<i>kalt-warmes Büffet (ab 20 Personen)</i>		je Person	
Räucherlachs, Konfit von der Makrele			
geräuchertes Forellenfilet			
gekochter Schinken mit Spargel			
Pastete im Teigmantel			
mit Preiselbeerbirne			
gefüllte Putenbrust			
Tomaten mit Mozzarella			
Salate			
gemischter Blattsalat mit Dressing			
Bohnensalat, Krautsalat, Karottensalat			
Selleriesalat, Mais-Paprika-Salat			
Saucen			
Sahnemeerrettich, Pfeffersauce			
Sauce Rémoulade			
warmes Büffet			
Putenschnitzel			
nach " Art des Chefs " überbacken			
Schweinefilet " Hochwälder Art "			
mit Waldpilzen und Rahmsauce			
Kartoffelgratin, Butternudeln			
Käse, Brot und Butter			
gemischte Käseplatte mit Obst garniert			
Butter, Griebenschmalz			
Parisienne, Wurzelbrot			
Dessert			
Crème Caramel	23,36 €	24,99 €	27,79 €

	netto	inkl. 7 % MWSt	inkl. 19 % MWSt
300052			
<i>kalt-warmes Büffet (ab 20 Personen)</i>		je Person	
Räucherlachs, Riesengarnelen			
wacholdergeräuchertes Forellenfilet			
Serranoschinken mit Melonenplatte,			
Schweinefilet im Teigmantel "Florentiner Art"			
Geflügelcocktail			
gekochter Schinken mit Spargel			
Salate			
gemischter grüner Salat mit Dressing			
Gurkensalat, Blumenkohlsalat "französische Art"			
Sellerie-Lauch-Salat, Paprikasalat			
Saucen			
Sahnemeerrettich, Sauce Tatare			
Sauce Cumberland			
warmes Büffet			
Poulardenbrüstchen in Rieslingsauce			
Schweinefiletpfanne "Stroganoff"			
Kartoffelgratin, Butternudeln			
Käse, Brot und Butter			
Käsebrett mit verschiedenen Käsesorten			
mit Obst garniert			
Butter, Partybrötchen			
Parisienne, Wurzelbrot			
Dessert			
Vanillecrème			
Rote Grütze, mousse au chocolat	25,81 €	27,62 €	30,71 €

	netto	inkl. 7 % MWSt	inkl. 19 % MWSt
<i>kalt-warmes Büffet (ab 20 Personen)</i>			
geräucherter Lachs, eingelegte Riesengarnelen		je Person	
Terrine von Edelfischen			
wacholdergeräuchertes Forellenfilet			
Senatorenbraten, Paté à la maison mit Preiselbeerbirne			
gekochter Schinken mit Spargel garniert			
Salate			
gemischter grüner Salat, Waldorfsalat			
Lauchsalat mit Schinken und Ei, Kalifornischer Krautsalat			
Rohkostsalat mit Joghurtdressing			
Saucen			
Cocktailsauce, Sauce Cumberland, Sauce Tatare			
Sahnemeerrettich			
warmes Büffet			
300062 Boeuf Bourignon mit pommes parisiennes			
Filetpfanne "französische Art", mit Butternudeln	26,00 €	27,83 €	30,95 €
oder			
300072 Lammrücken mit Thymiansauce, Kartoffelgratin			
Filetpfanne "französische Art", mit Butternudeln	27,28 €	29,19 €	32,46 €
Käse, Brot und Butter			
Käsefours und Käsespieße mit Obst garniert			
Butter, Partybrötchen, Parisienne, Wurzelbrot			
Dessert			
Capuccinotiramisu			
Obstsalat mit frischen Früchten			

	netto	inkl. 7 % MWSt	inkl. 19 % MWSt
300082			
<i>kalt-warmes Büffet (ab 20 Personen)</i>		je Person	
Terrine von Edelfischen			
chaudfroidierte Salmschnitten			
Tranchen vom gebeizten Lachs			
Schweinemedailleurs auf Kiwi			
Serranoschinken mit Melonenplatte			
gefüllte Poularde und Poulardenbrüstchen "Straßburger Art"			
Mozzarellakugeln im Pestomantel mit Tomatenscheiben			
Salate			
Feldsalat mit Knoblauch- und Schinkencroûtons			
Zucchini Salat, Lauch-Fenchel-Salat, Rohkostcocktail			
Saucen			
Sahnemeerrettich, Sauce Cumberland			
Cocktailsauce, Knoblauchcrème			
warmes Büffet			
Lachslasagne, Kalbsgeschnetzeltes "Züricher Art"			
Involtini "Calabrese"			
(Roulade vom Schweinefilet			
gefüllt mit Parmaschinken und Mozzarella)			
Butternudeln, Gnocchi			
Käse, Brot und Butter			
Käsebrett mit verschiedenen Weich- und			
Frischkäsesorten mit Obst garniert			
Butter			
Parisiene, Wurzelbrot			
Dessert			
mousse au chocolat			
Bayrische Crème mit Waldbeeren	30,91 €	33,08 €	36,78 €

	netto	inkl. 7 % MWSt	inkl. 19 % MWSt
<i>kalt-warmes Büffet (ab 20 Personen)</i>			
je Person			
Terrine von Edelfischen, eingelegte Riesengarnelen			
eingelegte Riesengarnelen, chaudfroidierte			
Salmschnitten, Tranchen vom gebeizten Lachs			
Krabben auf Artischockenböden, Serranoschinken mit			
Melonenplatte, wacholdergeräuchertes Forellenfilet			
Salate			
verschiedene Blattsalate mit Himbeerdressing und Croûtons			
eingelegte Champignons, Zucchini Salat, Rohkostcocktail			
Lauch-Fenchel-Salat, Apfel-Kohlrabi-Salat mit Nüssen			
Saucen			
Cocktailsauce, Knoblauchcrème, Sauce Tatare			
Sahnemeerrettich			
warmes Büffet			
300102	Schweinemedallions mit Rahmsauce und Pfifferlingen		
	Filet "Wellington" mit Sauce Béarnaise		
	frische Butternudeln, Kartoffelgratin	39,06 €	41,79 € 46,48 €
oder			
300112	gegrillte Flüggenbrust mit Orangensauce		
	und Kartoffelgratin		
	Lammrücken mit Thymiansauce, Gnocchi und Ratatouille	36,41 €	38,96 € 43,32 €
Käse, Brot und Butter			
Käsefours und Käsespieße mit Obst garniert			
Butter, Laugengebäck, Partybrötchen, Parisienne, Wurzelbrot			
Champagnercrème, Obstsalat mit frischen Früchten,			
Pralinenmousse mit Likörtopping			

	netto	inkl. 7 % MWSt	inkl. 19 % MWSt
300122			
<i>kalt-warmes Büffet (ab 20 Personen)</i>		je Person	
marinierte Krabben mit Cocktailsauce			
geräuchertes Forellenfilet			
Tranchen vom gebeizten Lachs			
Riesengarnelen			
marinierter Hirschrücken mit eingelegten Pfifferlingen			
gefüllte Poularde und Poulardenbrüstchen "Straßburger Art"			
Serranoschinken mit Melonenplatte			
Salate			
gemischte Blattsalate mit Ruccola			
Sherrydressing und Croutons			
marinierte Artischocken			
Waldorfsalat, Lauch-Fenchel-Salat			
Carpaccio von der Zucchini			
Saucen			
Sahnemeerrettich, Cocktailsauce			
Knoblauchcrème, Sauce Rémoûlade,			
warmes Büffet			
pochierte Salmschnitte mit Prosecco-Rucolasauce			
gegrillte Flugentenbrust mit Sauerkirschsauce			
Fettucine und Basmatireis			
Käse, Brot und Butter			
Käsebrett mit verschiedenen Käsesorten mit Obst garniert			
Butter, Partybrötchen			
Parisiene, Wurzelbrot			
Dessert			
Pralinenmousse	40,23 €	43,05 €	47,88 €

	netto	inkl. 7 % MWSt	inkl. 19 % MWSt
<i>Saarländische kalt-warme Büffets (ab 20 Personen)</i>			
		je Person	
		Kaltetes Büffet	
		Saarbrücker Fleischpastete mit Preiselbeerbirne kleine Schnitzel, kleine Frikadellen, kleine Rohesser	
		Salate	
		verschiedene Blattsalate mit Brot- und Speck- croûtons, Kartoffelsalat "Saarländische Art" Bohnensalat mit Rahm und Zwiebeln, Nudelsalat mit Lyoner	
		warmes Büffet	
310012			
		Lyonerkuchen, Dibbelabbes mit Apfelmus Hochwälder Spießbraten mit Zwiebelsauce, Teigknöpfe kleine gefüllte Klöße mit Speckrahmsauce und Sauerkraut	
	21,10 €	22,58 €	25,11 €
		oder	
310022			
		Spanferkelbraten in Biersauce mit Majorankartoffeln kleine gefüllte Klöße mit Speckrahmsauce und Sauerkraut Streifen von der Schweinehüfte mit einer pikanten Pilzrahmsauce und Hoorische	
	22,08 €	23,63 €	26,27 €
		oder	
310032			
		Hochwälder Filetpfanne mit Waldpilzen in Rahmsauce mit Teigknöpfe Hoorische mit Lachsstreifen und Chablissauce Saarbrücker Krustenschinken mit Zwiebelsauce und Kartoffelgratin	
	23,55 €	25,20 €	28,03 €
		Käse, Brot und Butter	
		gemischte Käseplatte, Butter, Parisienne und Wurzelbrot garniert mit Früchten	
		Dessert	
		Schokoladencrème mit Kirschkompott	

	netto	inkl. 7 % MWSt	inkl. 19 % MWSt
310042 <i>saarländisches kalt-warmes Büffet (ab 20 Personen)</i>		je Person	
geräuchertes Forellenfilet			
Hochwälder Bauerngeräuchertes			
Saarbrücker Fleischpastete			
mit Preiselbeerbirne			
kleine Schnitzel, kleine Fleischbällchen			
Lyonersalat mit Tomaten und Ei			
 Salate			
gemischter grüner Salat			
Krautsalat, Bohnensalat			
Lauchsalat mit Schinken und Ei			
Rettichsalat, Karottensalat			
 Saucen			
Sahnemeerrettich, Pfeffercrème			
 warmes Büffet			
Hochwälder Spießbraten mit pikanter Sauce			
und warmem Kartoffelsalat			
kleine gefüllte Klöße mit Speckrahmsauce und Sauerkraut			
Pouardenbrustmedaillons in Saarrieslingsauce			
Butternudeln			
 Käse, Brot und Butter			
große Stücke Brie, Gouda und Camembert			
garniert mit Früchten			
Butter, Griebenschmalz, Parisienne, Wurzelbrot			
 Dessert			
Rote Grütze, Schokoladencrème			
Apfelweincrème	22,37 €	23,94 €	26,62 €

		inkl. 7 % MWSt	inkl. 19 % MWSt
311012	<i>Bayrisches kalt-warmes Büffet (ab 30 Personen)</i> bayrischer Wurstsalat, Tellersülze		
	Salate verschiedene Blattsalate, Rettichsalat Krautsalat mit Speck		
	warmes Büffet Leberknödelsuppe Münchener Weißwurst mit süßem Senf Schwammerlragoût mit Semmelknödel Kümmelbraten mit pikanter Sauce Kartoffelklößen und Bayrisch Kraut		
	Sauce Sauce Rémoulade		
	Käse, Brot und Butter Obatzter Butter, Griebenschmalz, Laugenweckchen Bauernbrot, Kümmelweck, Laugenbrezeln		
	Dessert Bayrische Crème mit Waldbeeren	23,55 €	28,03 €

	netto	inkl. 7 % MWSt	inkl. 19 % MWSt
320022 <i>Saarländisch- elsässisches kalt-warmes Büffet (ab 40 Pers.)</i>		je Person	
Obersalbacher Forellensülze			
mariniertes Kaninchenrückenfilet			
gefüllte Mistkratzerle			
Entenlebermousse			
Kalbfleischpastete, marinierte Champignons			
Salate			
Feldsalat mit Brot- und Schinkencroûtons und Hausdressing			
warmes Büffet			
Hechtklößchen in Rieslingsauce mit Bandnudeln			
Hoorische mit Lachsstreifen und Chablissauce			
pochierte Rinderlende mit Schnittlauch- Meerrettichsauce auf Wurzelgemüse			
geräucherter Spanferkelschinken mit Kartoffelgratin			
Schneckenpfannkuchen mit Knoblauchcrème			
Saucen			
Pfeffersauce, Sauce Cumberland			
Schnittlauchvinaigrette			
Käse, Brot und Butter			
gemischte Käseplatte mit französischen Käsesorten			
Butter, Griebenschmalz, Mini-Partybrötchen			
Parisienne, Wurzelbrot			
Dessert			
Gugelhupf mit Vanilleeis und Sahne, Viezcharlotte mit marinierten Apfelstücken	33,27 €	35,60 €	39,59 €

		inkl. 7 % MWSt	inkl. 19 % MWSt
321012	<i>Spanisches kalt-warmes Büffet (ab 20 Personen)</i>		
	Salat "Donna Maria", gefüllte Champignons		
	Seranoschinken mit Melonenplatte		
	marinierte Artischockenherzen		
	Salat		
	Spanischer Salatmix, Gemüsesalat mit Knoblauch- dressing, verschiedene grüne Blattsalate		
	warmes Büffet		
	Tortillas mit Salami und Oliven		
	Paella		
	gebratenes Kaninchen in Senfsauce mit Kartoffeln		
	Lammtopf "Sevilla" mit Nudeln		
	Käse und Brot		
	gemischtes Käsebrett, mit Früchten reich garniert		
	Butter, Kräuterbutter, Parisienne		
	Dessert		
	Crème Catalane		
	verschiedene Sorbets	28,95 €	34,45 €
		30,98 €	

	netto	inkl. 7 % MWSt	inkl. 19 % MWSt	
<i>italienisches kalt-warmes Büffet (ab 20 Personen)</i>				
kaltes Büffet				
Tranchen vom Graved Lachs				
Pollo tonnato, Bohnen mit Thunfisch				
luftgetrockneter Schinken mit Melonenplatte				
Tomaten mit Mozzarella und Basilikum				
marinierte Zucchini, eingelegte Paprika				
marinierte Champignonköpfe, eingelegte Oliven				
Salate				
gemischte Blattsalate mit Sherrydressing und Croûtons				
Radicciosalat mit Weintraubendressing				
warmes Büffet				
322012	Schweinemedailleurs "Neapolitanische Art" mit Tagliatelle geschmorte Lammkeule mit Thymianjus Gnocchi, Ratatouille, Lasagne al Forno	26,40 €	28,25 €	31,41 €
oder				
322022	Lammkeule mit Thymiansauce Lachslasagne mit Blattspinat und Chardonnaysauce Involtini in Chiantisauce mit Tagliatelle	27,38 €	29,30 €	32,58 €
oder				
322032	Lammkeule in Barolosauce mit Kartoffelgratin Salmschnitte in Prosecco-Ruccola-Sauce mit Risotto Gnocchi in Gorgonzolasauce	30,91 €	33,08 €	36,78 €
Käse, Brot und Butter				
gemischte Käseplatte mit italienischen und internationalen Käsesorten garniert mit Früchten				
Butter, Olivenbrot, Ciabatta, Parisienne				
Capuccinotiramisu, Pannacotta mit Fruchttopping				

	netto	inkl. 7 % MWSt	inkl. 19 % MWSt
322042 <i>italienisches kalt - warmes Büffet (ab 20 Personen)</i>		je Person	
Pollo tonnato			
Parmaschinken mit Melone			
Tomaten mit Mozzarella			
Zucchincarpaccio			
eingelegte Oliven, eingelegte Champignons			
Salate			
(zum Selbermixen)			
gemischte Blattsalate			
Gurkenscheiben, Tomatenecken			
Paprikastreifen, geraspelte Karotten			
Thunfisch, Schinken- und Käsestreifen			
Zwiebeln, Kräuter			
3 verschiedene Dressings			
warmes Büffet			
Parmesanschnitzel von der Pute			
in Tomatensauce			
mit Butterspaghetti			
Salmschnitte mit Chardonnaysauce			
und Tagliatelle			
Brot			
Butter, Kräuterbutter			
Ciabatta, Parisienne, Olivenbrot			
Dessert			
Vanillecrème mit Amaretto			
Tiramisu	20,61 €	22,05 €	24,52 €
Käse als Ergänzung			
gemischte Käseplatte mit Obst garniert	3,40 €	3,64 €	4,05 €

	netto	inkl. 7 % MWSt	inkl. 19 % MWSt
<i>Italienische Nudelbüffets (ab 20 Personen)</i>			
		je Person	
		kalte Vorspeisen	
		Mozzarellakugeln im Pestomantel mit Tomatenscheiben	
		eingelegte Oliven, eingelegte Champignonköpfe	
		Carpaccio von der Zucchini	
		marinierte Paprikaschoten	
		Thunfisch mit dreierlei Bohnen "Italienische Art"	
		gemischte Blattsalate mit Ruccola	
		Brot	
		Parisienne, Ciabatta, Olivenbrot	
		<i>Nudelbüffet 1</i>	
322212		Lachslasagne mit Blattspinat und Chardonnaysauce	
		Tortelloni mit Ricottafüllung und Gorgonzolasauce	
		Tagliatelle mit Geflügelstreifen in Tomaten-Kräutersauce	
	18,74 €	20,06 €	22,30 €
		Spaghetti mit Sauce Bolognese	
		oder	
		<i>Nudelbüffet 2</i>	
322222		Tagliatelle mit Salmragout in Rieslingsauce	
		Gemüselasagne	
		Tortellini in Schinken-Käsesauce	
	19,72 €	21,11 €	23,47 €
		Tagliatelle mit Lammhachee in Thymiansauce	
		oder	
		<i>Nudelbüffet 3</i>	
322232		Tagliatelle mit Krabbensauce	
		Streifen vom Schweinefilet in Champignonrahmsauce	
		mit Tagliatelle	
	21,10 €	22,58 €	25,11 €
		Lasagne al Forno, Penne mit Ratatouille	
		Dessert	
		Vanillecrème mit Amaretto	

	netto	inkl. 7 % MWSt	inkl. 19 % MWSt
450012		je Person	
<i>Hauptgang 1</i>			
Schweinebraten mit Zwiebelsauce			
gefüllte Geflügelbrust mit Sherrysauce			
Putenschnitzel mit Champignonrahmsauce			

Butternudeln, Reis			
Buttererbsen, Karotten und Bohnen			

	gemischte Blattsalate	12,78 €	15,21 €
	* * *	13,67 €	15,21 €
450022			
<i>Hauptgang 2</i>			
Schweinerücken gefüllt mit Brät, Dürffleisch, Zwiebeln			
Petersilie, mit einer pikanten Senfsauce			
Putensteaks "Florida" mit Currysauce und Früchten			
Krustenschinken mit Biersauce			

Butternudeln, Kartoffelgratin			

	gemischte Blattsalate, Gemüsecocktail		
	Karotten-Rettich-Salat, Krautsalat		
	Gurkensalat	12,96 €	15,42 €
	* * *	13,87 €	15,42 €
450032			
<i>Hauptgang 3</i>			
Schweinebraten "Hubertus Art" mit einer Rotweinsauce			
Streifen von der Putenbrust			
in Champignon-Sahne-Sauce			

Kartoffelklöße, Risotto			
Gemüseragout			
	gemischte Blattsalate	12,56 €	14,95 €
	* * *	13,44 €	14,95 €

	netto	inkl. 7 % MWSt	inkl. 19 % MWSt
450042		je Person	
<i>Hauptgang 4</i>			
gefüllte Putenbrust "Hausfrauen Art"			
mit Hackfleisch, Lauch, Brät und Brot			
Brasilianischer Rahmbraten mit Kräutersauce			
gegrillter Kaiserbraten mit Zwiebelsauce			

Butternudeln, Risotto			
Gemüseragout			

	gemischte Blattsalate	13,45 €	14,39 € 16,01 €
	* * *		
450052			
<i>Hauptgang 5</i>			
gefüllte Putenbrust mit Sauce Suprême			
Schweinegulasch "Stroganoff"			
Römerbraten mit Rotweinsauce			

Butternudeln, Reis			
Buttererbsen, Karotten, Mais, Blumenkohl			

	gemischte Blattsalate	13,05 €	13,97 € 15,53 €
	* * *		
450062			
<i>Hauptgang 6</i>			
geschmorte Lammkeule mit Thymiansauce			
Poulardenbrüstchen in Rieslingsauce			
Filetpfanne "Hochwälder Art"			
mit Waldpilzen und Rahmsauce			

Kartoffelgratin, Butternudeln			
Ratatouille, Gemüseragoût			
	gemischte Blattsalate	15,12 €	16,18 € 17,99 €
	* * *		

	netto	inkl. 7 % MWSt	inkl. 19 % MWSt
450072		je Person	
<i>Hauptgang 7</i>			
Schnitzel von der Pute nach "Art des Chefs" überbacken			
Rinderschmorbraten mit Burgundersauce			
Schweinefiletroulade			
mit Dürrfleisch, Zwiebeln, Petersilie gefüllt mit Sauce Robert			

Kartoffelgratin, Spätzle nach "Art des Hauses"			
Speckbohnen, Rosenkohl, Erbsen-Möhren-Gemüse			

	gemischte Blattsalate	14,47 €	15,49 € 17,22 €
	* * *		
450082			
<i>Hauptgang 8</i>			
"Klassisch Saarländisch 1"			
Schweinefilet mit Champignonrahmsauce			
Rinderspickbraten in Burgundersauce			

Spätzle nach "Hausmacher Art", Kartoffelgratin			
Buttererbsen, Karotten, Blumenkohl, Broccoli, Speckbohnen			

	gemischte Blattsalate	14,92 €	15,96 € 17,75 €
	* * *		
450092			
<i>Hauptgang 9</i>			
"Klassisch Saarländisch 2"			
Schweinefilet mit Champignonrahmsauce			
Poulardenbrüstchen in Rieslingsauce			

Spätzle nach "Hausmacher Art"			
Kartoffelgratin, Speckbohnen			
Buttererbsen, Karotten, Blumenkohl, Broccoli,			
	gemischte Blattsalate	14,72 €	15,75 € 17,52 €
	* * *		

	netto	inkl. 7 % MWSt	inkl. 19 % MWSt
450102		je Person	
<i>Hauptgang 10</i>			
"Klassisch Saarländisch 3"			
Schweinebraten mit einer pikanten Sauce			
gefüllte Geflügelbrust mit Champignonrahmsauce			
Rinderschmorbraten mit Burgundersauce			

Spätzle nach "Hausmacher Art", Kartoffelgratin			
Buttererbsen, Karotten, Mais, Blumenkohl, Speckbohnen			

	gemischte Blattsalate	14,72 €	15,75 €
	* * *		17,52 €
450112			
<i>Hauptgang 11</i>			
Hirschgulasch mit Preiselbeeren			
Schweinespießbraten "Hochwälder Art"			
mit einer pikanten Sauce, Champignonragoût			

hausgemachte Semmelknödel, Butternudeln			

	gemischte Blattsalate	14,62 €	15,65 €
	* * *		17,40 €
450122			
<i>Hauptgang 12</i>			
Schweinelendchen "Försterinnen Art"			
in Pfifferlingrahmsauce			
Poulardenbrüstchen in Rieslingsauce			
gegrillte Lachsschnitte in Dillrahmsauce			

Kartoffelgratin, Butternudeln			
Buttererbsen, Karotten, Broccoli, Speckbohnen			

	gemischter grüner Salat	17,66 €	18,90 €
	* * *		21,02 €

	netto	inkl. 7 % MWSt	inkl. 19 % MWSt
450132		je Person	
<i>Hauptgang 13</i>			
Schweinemedallions in Champignons "à la crème"			
gegrilltes Lachsfilet mit Chablissauce			
Lammstrudel mit Thymiansauce			
- - -			
Teigknöpfe, Basmatireis			
Broccoli, Karotten, Mais, Speckbohnen			
- - -			
	gemischte Blattsalate	17,66 €	21,02 €
	* * *	18,90 €	21,02 €
450142			
<i>Hauptgang 14</i>			
Salmschnitten mit Rieslingsauce			
Schweinemedallions mit Senfsauce			
Schweinegulasch "Bourgignon"			
- - -			
Butternudeln, Kartoffelgratin			
- - -			
gemischte Blattsalate mit Hausdressing			
Rohkostsalat mit Joghurtdressing			
Carpaccio von der Zucchini			
marinierte Champignons mit Balsamico			
dreierlei Bohnen mit Tomatensauce			
	Lauchsalat mit Eiern und Crème fraîche	17,17 €	20,44 €
	* * *	18,38 €	20,44 €

	netto	inkl. 7 % MWSt	inkl. 19 % MWSt
450152		je Person	
<i>Hauptgang 15</i>			
Schweinemedailles auf einem Lauchbett			

Zanderschnitten mit Pernodsauce, Blattspinat			

Kartoffelgratin, Basmatireis			

Lolo rosso mit Balsamicodressing			
Rohkostsalat, Lauch-Selleriesalat			
	18,15 €	19,43 €	21,60 €
* * *			
450162			
<i>Hauptgang 16</i>			
Saarländische Verführung			
Spießbraten vom Schwein "Hochwälder Art"			
mit Zwiebeln und Dörrfleischfüllung			
mit einer pikanten Sauce und kartoffelsalat			
Wirsingroulade mit Elblingsauce und Butterkartoffeln			
Hoorische mit Specksauce und Sauerkraut			

Feldsalat mit Brot- und Schinkencroûtons, Parisienne			
	14,62 €	15,65 €	17,40 €
* * *			
450172			
<i>Hauptgang 17</i>			
bayrische Schmankerl			
Kümmelbraten mit Weißbiersauce			
Semmelknödel und bayrisch Kraut			

Grillschinken mit Speck und Schwarte			
Zwiebelsauce, Kartoffelgratin			
Weißwurst mit süßem Senf			

gemischte Blattsalate, Radisalat, Rohkostsalat			
	14,43 €	15,44 €	17,17 €
* * *			

	netto	inkl. 7 % MWSt	inkl. 19 % MWSt
450182		je Person	
<i>Hauptgang 18</i>			
Elsaß			
Grillschinken mit einer Morchelrahmsauce mit Kartoffelgratin			

Hechtklößchen in Rieslingsauce mit Bandnudeln			

Entenleber im Wirsingmantel mit Sherrysauce und Schupfnudeln			

gemischte Blattsalate			
	Lauchsalat "Adeline"	18,15 €	19,43 €
	* * *		21,60 €
450192			
<i>Hauptgang 19</i>			
Frankreich			
Zanderfilet "Bretonische Art" in Kräutersauce			

Poulardenbrüstchen "Straßburger Art" in Rieslingsauce			

Schweinefiletstreifen in Pommery-Senf-Sauce			

Bandnudeln, Kartoffelgratin			
Gemüseragout			

	gemischte Blattsalate	18,50 €	19,80 €
	* * *		22,02 €

	netto	inkl. 7 % MWSt	inkl. 19 % MWSt
450202		je Person	
<i>Hauptgang 20</i>			
Italien 1			
Poulardenbrüstchen "Neapolitanische Art" mit Tagliatelle			

Lasagne al Forno			

Farfalle mit Gemüsejulienne in Krabbensauce			

italienische Salatplatte mit...			
Kopfsalat, Gurken, Tomaten			
gekochtem Schinken, Eiern, Käse, Oliven			
	14,23 €	15,23 €	16,93 €
* * *			
450212			
<i>Hauptgang 21</i>			
Italien 2			
geschmorte Lammkeule in Barolosauce			
Rosmarinkartoffel			

Streifen vom Schweinefilet in Tomatensauce			
mit Tagliatelle			

Gnocchi in Gorgonzolasauce			

gemischte Blattsalate mit Ruccola			
und Balsamicodressing			
marinierte Karotten			
Carpaccio von der Zucchini			
Mozzarellakugeln im Pestomantel mit Tomaten			
marinierte Champignons			
	17,47 €	18,69 €	20,79 €
* * *			

	netto	inkl. 7 % MWSt	inkl. 19 % MWSt
450222		je Person	
<i>Hauptgang 22</i>			
Italien 3			
Medaillons vom Schweinefilet in neapolitanischer Sauce			
Fettuccini			

Streifen von der Putenbrust in Barolosauce			

Gnocci			
Gemüselasagne			

	italienische Salatplatte	15,23 €	18,12 €
	* * *	16,30 €	18,12 €
450232			
<i>Hauptgang 23</i>			
Italien 4			
Involtini vom Schweinefilet mit Chardonnaysauce			
Zanderfilet			
in Prosecco-Ruccola-Sauce			
Lammkeule mit Thymiansauce			

Rosmarinkartoffeln, Tagliatelle			

italienisches Gemüseragout			

	bunte Salatmischung	21,59 €	25,69 €
	* * *	23,10 €	25,69 €

	netto	inkl. 7 % MWSt	inkl. 19 % MWSt
450242		je Person	
<i>Hauptgang 24</i>			
Italien 5			
Nudeltaschen mit Spinat- und Riccottafüllung			
Zwiebelschmelze			

gegrillte Lammkeule mit Thymiansauce			
Gnocchi			

Spaghettini mit Steinpilzrahmsauce			

Involtini Calabrese			
mit dunkler Weißweinsauce			
Kartoffeln			

Frissée mit Sardellensauce			
Kopfsalat mit italienischem Dressing	18,15 €	19,43 €	21,60 €
* * *			
450252			
<i>Hauptgang 25</i>			
Griechenland 1			
Streifen von der Schweinehüfte			
"Gyros Art"			
Tzatziki und Rösti			

Lamm-Moussaka			

Hähnchenbrustfilet			
mit Okra			
Risotto			

gemischte Blattsalate			
griech. Bauernsalat, Krautsalat	15,43 €	16,51 €	18,36 €
* * *			

	netto	inkl. 7 % MWSt	inkl. 19 % MWSt
450262		je Person	
Hauptgang 26			
Schwäbischer Hauptgang 1			
Schweinelende im Kräutermantel			
mit Sherrysauce			
Rahmbubenspitze			

Maultaschen			
mit Zwiebelschmelze			

Kalbsrahmragout			
Spätzle			
Buttergemüse			

gemischte Blattsalate	18,55 €	19,85 €	22,07 €
* * *			

	netto	inkl. 7 % MWSt	inkl. 19 % MWSt
<i>Suppen als Vorgerichte (zu allen Suppen reichen wir Parisienne)</i>			
<i>klare Suppen</i>			
630012 Rinderkraftbrühe mit selbstgemachten Flädle	2,65 €	2,84 €	3,15 €
630022 Rinderkraftbrühe mit selbstgemachten Markklößchen und Reiseinlage	2,85 €	3,05 €	3,39 €
630032 Schwäbische Hochzeitssuppe mit Markklößchen Grießklößchen und kleinen Maultaschen	3,58 €	3,83 €	4,26 €
630042 Leberknödelsuppe	2,50 €	2,68 €	2,98 €
630052 Hühnerkraftbrühe mit Fleischeinlage und Reis	2,70 €	2,89 €	3,21 €
630062 Pariser Zwiebelsuppe mit Käsecroutons	2,70 €	2,89 €	3,21 €
630072 Essenz vom Reh mit Pfifferlingklößchen	4,61 €	4,94 €	5,49 €
630082 Tomatenessenz mit Basilikumklößchen	4,61 €	4,94 €	5,49 €
<i>Crèmesuppen *) mit Sahnehaube</i>			
631012 Tomatencreme mit Sherry *)	2,50 €	2,68 €	2,98 €
631022 Lauchcreme mit Buttercroutons *)	2,50 €	2,68 €	2,98 €
631032 Champignoncreme *)	2,70 €	2,89 €	3,21 €
631042 Spargelcreme *)	2,70 €	2,89 €	3,21 €
631052 Steinpilzrahmsuppe *)	2,94 €	3,15 €	3,50 €
631062 Geflügelcreme mit Gemüsestreifen *)	2,94 €	3,15 €	3,50 €
631072 Kartoffelrahmsuppe mit Croutons *)	2,94 €	3,15 €	3,50 €
631082 Kräutercreme mit Knoblauchcroutons *)	2,94 €	3,15 €	3,50 €
631092 Broccolirahmsuppe mit Mandeln *)	2,94 €	3,15 €	3,50 €
631102 Lachsrahmsuppe mit Krevetten *)	3,93 €	4,20 €	4,67 €
631112 Basilikumcreme mit Quarkklösschen *)	3,93 €	4,20 €	4,67 €
631122 Spinatcreme mit Lachsklößchen *)	3,93 €	4,20 €	4,67 €
631132 Erbsensuppe mit marinierten Lachswürfeln *)	3,93 €	4,20 €	4,67 €
631142 Zucchini-creme mit Bündnerfleischstreifen *)	3,93 €	4,20 €	4,67 €
631152 Badische Schneckensuppe *)	4,42 €	4,73 €	5,25 €
631162 Kartoffelrahmsuppe mit Lachsstreifen *)	4,51 €	4,83 €	5,37 €
631182 Curry- Geflügelcreme mit Pistazienklößchen *)	3,83 €	4,10 €	4,55 €

	netto	inkl. 7 % MWSt	inkl. 19 % MWSt	
<i>Spezialitäten *) mit Sahnehaube</i>				
632012	Safranschaum mit Klößchen von geräuchertem Lachs *)	5,40 €	5,78 €	6,42 €
632022	hausgemachte ungarische Gulaschsuppe	3,04 €	3,26 €	3,62 €
632032	Gulaschsuppe nach Art der Ochsenschwanzsuppe	3,83 €	4,10 €	4,55 €
632052	Saarländische Gulaschsuppe mit Kartoffelwürfeln	3,04 €	3,26 €	3,62 €
632062	Gazpacho	3,34 €	3,57 €	3,97 €
632072	Minestrone "Milanese"	3,34 €	3,57 €	3,97 €
632082	Rieslingschaum mit Geflügelklößchen	3,83 €	4,10 €	4,55 €

	netto	inkl. 7 % MWSt	inkl. 19 % MWSt	
<i>Desserts in großem Portionsglas</i>				
<i>Crèmes</i>				
660012	Schokoladencreme mit Sahne	2,36 €	2,52 €	2,80 €
660022	Schwarzwälder Crème mit Schattenmorellen, Sahne und Kirschwasser	2,65 €	2,84 €	3,15 €
660032	Vanillecreme mit Joghurt und Aprikosenmus	2,65 €	2,84 €	3,15 €
660042	Karamelcreme mit Mandelsplittern und Sahne	2,65 €	2,84 €	3,15 €
660052	Quarkcreme mit Beeren	2,75 €	2,94 €	3,27 €
660062	Crokantcreme mit Buttercrokant, Rum, Rosinen und Sahne	2,75 €	2,94 €	3,27 €
660072	Rote Grütze mit flüssiger Sahne oder Vanillesauce	3,34 €	3,57 €	3,97 €
660082	Pfirsichcreme mit Sahne	3,34 €	3,57 €	3,97 €
661012	Bayrische Crème mit marinierten Waldbeeren	4,32 €	4,62 €	5,14 €
661022	Chianticreme	4,32 €	4,62 €	5,14 €
<i>Mousse</i>				
662012	mousse à la vanille	4,56 €	4,88 €	5,43 €
662022	mousse au chocolat	4,56 €	4,88 €	5,43 €
<i>Eis</i>				
663012	Vanilleeis mit Sahne	2,70 €	2,89 €	3,21 €
663022	gemischtes Eis mit Sahne	2,70 €	2,89 €	3,21 €
663032	Birne "Helene" mit Schokoladensauce und Sahne	3,68 €	3,94 €	4,38 €
663042	Pfirsich "Melba" mit Sahne	3,68 €	3,94 €	4,38 €
663052	Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne	3,68 €	3,94 €	4,38 €
663062	Vanilleeis mit heißen Schattenmorellen und Sahne	3,68 €	3,94 €	4,38 €
663072	Walnußeis mit Eierlikör, Krokant und Sahne	3,68 €	3,94 €	4,38 €
663082	Eisbecher mit Mandarinenfilets in Grand - Marnier mit Sahne	3,73 €	3,99 €	4,44 €
<i>Parfaits (hausgemacht)</i>				
664012	Zimtparfait mit heißen Schattenmorellen und Sahne	5,05 €	5,41 €	6,01 €
664022	Waldhonigparfait mit frischen Früchten	5,05 €	5,41 €	6,01 €
664032	Marzipanparfait mit frischen Früchten	5,05 €	5,41 €	6,01 €

	netto	inkl. 7 % MWSt	inkl. 19 % MWSt
<i>Obstsalat und Spezialitäten</i>			
665012 Obstsalat von frischen Früchten mit Maraschino und Sahr	4,02 €	4,31 €	4,79 €
665021 Tiramisu	4,42 €	4,73 €	5,25 €
<i>exclusive Desserts zu mehrgängigen Menüs (nur in Verbindung mit Vollservice)</i>			
666012 Dessertvariationen mit mousse à la vanille mousse au chocolat, verschiedenen Früchten und Eis garniert mit Himbeersauce	6,08 €	6,50 €	7,23 €
666042 marinierte Williamsbirne mit Butterkaramelsauce und Vanilleeis	6,62 €	7,09 €	7,88 €
666052 hausgemachte Crêpes mit marinierten Apfelstücken und Vanilleeis	6,77 €	7,25 €	8,06 €

	netto	inkl. 7 % MWSt	inkl. 19 % MWSt
<i>Salate (Preise je kg)</i>			
	je kg		je kg
Vorspeisen-Salate, Antipasti			
181012 Geflügelcocktail	20,61 €	22,05 €	24,52 €
181021 Hühnersalat "Spanische Art"	20,12 €	21,53 €	23,94 €
181112 Krabbencocktail	27,48 €	29,40 €	32,70 €
181122 Krabbencocktail "Hamburger Art"	27,48 €	29,40 €	32,70 €
181212 Tomaten mit Mozzarella	19,14 €	20,48 €	22,77 €
181222 Sherrytomaten mit Mozzarellawürfeln	15,46 €	16,54 €	18,39 €
181312 marinierte Zucchini	18,15 €	19,43 €	21,60 €
181322 marinierte Paprikaschoten	18,15 €	19,43 €	21,60 €
181332 eingelegte Champignonköpfe	18,15 €	19,43 €	21,60 €
181342 eingelegte Artischockenherzen	15,70 €	16,80 €	18,68 €
181352 eingelegte Oliven	22,08 €	23,63 €	26,27 €
<i>Rohkostsalate</i>			
182012 Frühlingsalat	9,91 €	10,61 €	11,79 €
182022 Gurkensalat mit Dillrahmdressing	10,30 €	11,03 €	12,26 €
182032 griechischer Salat	11,29 €	12,08 €	13,43 €
182042 Karottensalat	8,83 €	9,45 €	10,51 €
182052 Karotten-Rettich-Salat	8,83 €	9,45 €	10,51 €
182062 Krautsalat	8,83 €	9,45 €	10,51 €
182072 Krautsalat "Californische Art"	9,81 €	10,50 €	11,68 €
182082 Kohlrabisalat mit Äpfeln und Nüssen	13,64 €	14,60 €	16,23 €
182092 Mais-Paprikasalat	11,38 €	12,18 €	13,55 €
182102 Rettichsalat	10,30 €	11,03 €	12,26 €
182112 Rohkostsalat	10,30 €	11,03 €	12,26 €
182122 Rotkrautsalat mit Äpfeln	9,32 €	9,98 €	11,09 €
182142 Waldorfsalat mit Äpfeln und Nüssen	13,74 €	14,70 €	16,35 €
182152 Waldorfsalat "Californische Art"	10,79 €	11,55 €	12,85 €

	netto	inkl. 7 % MWSt	inkl. 19 % MWSt
<i>sonstige Salate</i>			
183012 Kartoffelsalat "Saarländische Art"	9,32 €	9,98 €	11,09 €
183022 Kartoffelsalat "Deutsche Art"	9,32 €	9,98 €	11,09 €
183032 Reissalat "Italienische Art"	10,30 €	11,03 €	12,26 €
183042 Wildreissalat mit Erbsen und Champignons	12,27 €	13,13 €	14,60 €
183052 Russischer Salat	11,29 €	12,08 €	13,43 €
183062 Spaghettisalat	9,32 €	9,98 €	11,09 €
183072 Tortellinisalat	11,29 €	12,08 €	13,43 €
182132 Schichtsalat	11,78 €	12,60 €	14,01 €
184012 Bohnensalat mit Rahm und Zwiebeln	10,06 €	10,76 €	11,97 €
184022 Bohnensalat mit Speck und Zwiebeln	10,06 €	10,76 €	11,97 €
184032 Blumenkohlsalat mit Lauch und Erbsen	10,06 €	10,76 €	11,97 €
184042 Champignonsalat	15,21 €	16,28 €	18,10 €
184052 Sellerie-Lauch-Salat	12,27 €	13,13 €	14,60 €
184062 Käsesalat mit Äpfeln und Creme fraiche	13,25 €	14,18 €	15,76 €
184072 Lauchsalat mit Schinken und Eiern	14,23 €	15,23 €	16,93 €
184082 Lauch-Fenchel-Salat mit roten Zwiebeln und Tomaten	17,17 €	18,38 €	20,44 €
184092 Mais-Ananas-Salat	11,53 €	12,34 €	13,72 €
184502 Rindfleischsalat	20,61 €	22,05 €	24,52 €
185012 Wurstsalat "Saarländische Art"	13,74 €	14,70 €	16,35 €
185022 Wurstsalat "Elsässische Art"	15,21 €	16,28 €	18,10 €
186012 Heringssalat "Hausfrauen Art"	17,17 €	18,38 €	20,44 €
<i>Salatplatten für jeweils 6 Personen</i>			
187012 italienischer Salat	24,53 €	26,25 €	29,19 €
187022 Salat "Nicoise"	24,53 €	26,25 €	29,19 €
187032 Fantasiesalat	23,06 €	24,68 €	27,44 €

die drei vorgenannten Salatplatten sind für je 6 Personen als Hauptgang
bzw. Ergänzung zu Büffets geeignet

Blattsalate

- 188012 gemischte Blattsalate
- 188022 Radicio-Salat
- 188032 Feldsalat
- 188042 Frissee-Salat
- 188052 Ruccola Salat
- 188062 Eisbergsalat
- 188072 Lollo rosso
- 188082 Lollo bianco

Dressings

Balsamicodressing

Cocktaildressing

Hausdressing

Joghurtdressing

Sherrydressing

Vinaigrette

Muscadetdressin

Granberrydressing

Sonstige Leistungen

Geschirrservice (Miete)

Der Geschirrservice umfaßt alle benötigten Geschirr- und Besteckteile. Das Geschirr kann ungespült zurückgegeben werden (das Waschen ist in dem angegebenen Preis enthalten).

Bei Verlust oder Bruch wird der Preis für die fehlenden Teile in Rechnung gestellt.

Preise je Person

701012	Geschirrservice für einen Hauptgang beim warmen Esser	2,06 €	2,06 €
701022	jeder weitere Gang	0,54 €	0,54 €
701032	Geschirrservice für ein kaltes Büffet	1,96 €	1,96 €
701042	Geschirrservice für ein kalt-warmes Büffet	2,70 €	2,70 €
701112	Kaffeegeschirr inkl. Dessertteller	0,98 €	0,98 €
701122	Kaffeetasse inkl. Untertasse und Kaffeelöffel	0,54 €	0,54 €
701212	Suppentasse inkl. Untertasse und Suppenlöffel	0,54 €	0,54 €
701312	Gedeck komplett bestehend aus 4 großen Tellern, Besteck, Wasser-, Weißwein-, Rotwein- und Bierglas (inkl. Spülen), und Vliesserviette	4,81 €	4,81 €

Chafing Dish

701572	Ersatzkartuschen mit Brennpaste für Chafing Dish	1,28 €	1,28 €
--------	--	--------	--------

Preise je Glas

702012	Wasserglas	0,34 €	0,34 €
701022	Sektglas	0,34 €	0,34 €
701032	Weißweinglas	0,34 €	0,34 €
701042	Bierglas	0,34 €	0,34 €
701052	Schnapsglas	0,34 €	0,34 €
701062	Sherryglas	0,34 €	0,34 €
702112	Rotweinglas	0,34 €	0,34 €
702212	Aschenbecher	0,20 €	0,20 €

inkl. 19 %

netto

MwSt

Kerzen / Folien / Papiertischdecken / Servietten / Tischbänder

711012	Kerzen (Farbe nach Wahl) - je Stck.	0,64 €	0,76 €
711022	Servietten - Vlies - (Farbe nach Wahl) - je Stck.	0,34 €	0,41 €
711032	Servietten - einfache Qualität - (Farbe nach Wahl) - je Stc	0,08 €	0,09 €
711212	Tischbänder je nach Breite und Qualität - je m ab ...	0,59 €	0,70 €
711312	Lackfolien (Farbe nach Wahl) - je m	3,43 €	4,09 €
711422	Tischdecken - Papier - je m	0,34 €	0,41 €
711432	Tischdecken - Vlies - je m	2,10 €	2,50 €
711512	Crasheis - je kg	1,18 €	1,40 €

Tischwäsche

Die Tischwäsche besteht aus hochwertiger Hotelqualität. Im Preis ist die Reinigung enthalten.
Beschädigte Tischwäsche wird berechnet.

730012	Miete Tischdecke groß (ab 2,20 m)	7,50 €	8,93 €
730022	Miete Tischdecke mittel und klein (ab 1,30 m)	5,50 €	6,54 €
730032	Miete Tischdecke rund (Tischdurchmesser 2,40 m)	15,46 €	18,39 €
730042	Miete Tischdecke rund (Tischdurchmesser 2,60 m)	17,03 €	20,26 €
730092	Miete Stoffserviette	0,83 €	0,99 €

Zubehör

Die Preise für das Zubehör beinhalten die Mietpreise. Die Kosten für die Anlieferung und Abholung werden getrennt berechnet und zwar nach Aufwand. Bei Transporten in die oberen Etagen können Erschwerniskosten anfallen.

740012	Miete Stehtisch rund 0,70 m	9,57 €	11,39 €
740022	Miete Tisch rund 1,20 m	10,30 €	12,26 €
740032	Miete Tisch rund 1,60 m	15,21 €	18,10 €
740062	Miete Polsterstuhl	4,91 €	5,84 €
741012	Miete Bierzelttisch 2,20 m x 0,50 m	6,13 €	7,30 €
741022	Miete Bierzeltgarnitur	10,06 €	11,97 €
741032	Miete Tisch rechteckig 2,00 m x 0,80 m	11,78 €	14,01 €
742012	Miete Zapfanlage	25,51 €	30,36 €
742052	Kohlensäure	15,21 €	18,10 €
743012	Miete Garderobenständer klein	6,08 €	7,24 €
743022	Miete Garderobenständer groß	23,06 €	27,44 €
744012	Miete Gasgrill (Gas extra)	25,51 €	30,36 €
774022	Miete Sektschale groß	9,81 €	11,68 €
774032	Miete Flaschenkühler	0,98 €	1,17 €
750012	Fahrtkosten bei Anlieferung von Mobiliar je km	1,96 €	2,34 €
746012	Miete Kerzenständer klein	0,20 €	0,23 €
746022	Miete Kerzenständer groß (fünfarmig)	Preis auf Anfrage	

Vollservice

Auf Wunsch stellen wir auch Servierpersonal, bzw. Personal zur Betreuung des Buffets.

Wir berechnen bei dem zusätzlich benötigten Personal die An- und Abreisezeiten.

951012	Service - je Std.	22,96 €	27,32 €
951022	Service Koch oder Köchin - je Std.	35,00 €	41,65 €

sonstige Dekorationsmittel

Preis auf Anfrage

