

# Kalte Büffets

Ab 40 Personen

## Italienisches kaltes Büffet 14,90 € / Person

- Tomaten und Mozzarella mit frischem Basilikum
- Rohkostsalat „Toskana“
- Vitello Tonnato mit Thunfischsoße
- „Antipasti“ eingelegte Oliven, Peperoni, Schafskäse
- Italienische erlesene Rohschinken und Salami
- Gefüllte Hähnchenbrust „Florenz“
- Italienische Käsespezialitäten
- Spaghettisalat, italienischer Nudelsalat
- Saltimbocca vom Schwein
- Schweinefilet „Pesto“
- Brotauswahl

## Festliches kaltes Büffet 14,90 € / Person

- Mild gebeizter Räucherlachs mit Sahnemeerrettich
- Makrelenhappen
- Geräucherte Forellenfilets
- Erlesene rohe und gekochte Schinken aus eigener Herstellung
- Schweinerücken mit Parmesan
- Schweinemedallions garniert
- Feine Bratenköstlichkeiten
- Feiner Nudelsalat
- Bunter Salat mit Paprika-Tomaten und Melonen
- Hähnchenbrust Carpaccio mit feinem Dressing
- Internationale Käsespezialitäten
- Brotauswahl

## Rustikales kaltes Büffet 9,90 € / Person

- Herzhafte Hähnchenkeulen, Frikadellen und Partyschnitzelchen
- Internationale Käsauswahl dekorativ angerichtet
- Hausgemachter Schwäbischer Kartoffelsalat
- Nudelsalat nach Hausfrauen Art
- Bunt gemischte Partybrötchen

# Kalte Platten

Ideal für unter 12 Personen!



## Traditionelle Aufschnittplatte 5,50 € / Person

Bunt gemischte Aufschnittplatte mit hausgemachten Frischwurst- und Salami-Spezialitäten sowie rohem und gekochtem Schinken, dazu: eine gemischte Käseplatte

## Genießer-Schlemmerplatte 8,50 € / Person

Unsere beliebten Schlemmerplatten mit einem erlesenen Allerlei unserer exklusiven Spezialitäten wie z. B. feinstem Schinken, Bratenköstlichkeiten aus eigener Herstellung, original italienischen Gourmetspezialitäten, garnierten Medallions vom zarten Schweinefilet und internationalen Käsespezialitäten - lassen Sie sich überraschen!

## Etwas Saures 4,80 € / Person

- Schweizer Wurstsalat mit Käsestreifen, Paprika und Zwiebeln
- Schwäbischer Wurstsalat mit Schwarzwurst
- Herzhafter Wurstsalat mit Zwiebeln
- Brotauswahl



# Fingerfood & Kanapees

## Kanapees belegt mit

Räucherlachs, geräucherten Forellenfilets, Rohschinken, gekochter Schinken, luftgetrocknete Salami, Käse

## Kaltes Fingerfood-Büffet

Pumpnickel mit Frischkäse, Wraps mit verschiedenen Füllungen, Mini-Würstchenspieße, Tomaten-Mozzarella-Spieße, Bruschetta, Käse-Trauben-Spieße, Früchte-Spieße, Hackbällchen, kleine Laugenbrezeln, kleine Seelen, verschiedene belegte halbe Brötchen garniert

## Warmes Fingerfood-Büffet

Mini-Quiche mit verschiedenen Füllungen, Mini-Pizza, Blätterteigtaschen gefüllt mit Schinken und Käse, Hackfleisch-Bällchen, Mini-Frühlingsröllchen, Backpflaumen und Aprikosen im Speckmantel



# Manfred Frick GmbH

Bahnhofstraße 13 – 72505 Krauchenwies  
info@partyservice-frick.de – www.partyservice-frick.de

## Allgemeine Geschäftsbedingungen:

Abholung in der Küche. Die Preise enthalten 7% MwSt. und sind Abholpreise. Waren im Wert unter 200 € müssen bar bezahlt werden. Berechnung für Lieferung und Dienstleistung je nach Vereinbarung.

# Bestellhotline: 07576 / 7194



Leihgabe Chafing dish mit Brennpaste:	5,00 €
Leihgabe von Geschirr: 1 Gedeck (1 Teller, Messer, Gabel) gespült zurück pro Gedeck	0,70 €
ungespült zurück pro Gedeck	1,40 €

Gültig ab 1. November 2011. Das vorhergehende Prospekt verliert seine Gültigkeit. Für Druckfehler übernehmen wir keine Haftung.



# Das Beste für Ihr Fest!



# Feines aus dem Suppentopf

Ab 10 Personen

	€/ Person
Rinderkraftbrühe mit hausgemachten Einlagen Ihrer Wahl (Flädle, Leberspätzle, Brät- oder Leberknödel, Maultaschen)	2,50 €
Tomatencremesuppe mit Kräutercroutons	2,50 €
Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kürbiskernen	2,50 €
Brokkolicremesuppe	2,50 €
Kartoffelcremesuppe mit oder ohne Speck	2,50 €
Deftige Gulaschsuppe mit viel magerem Rindfleisch	3,00 €
Hochzeitssuppe	3,00 €

## Unsere Eintöpfe (ab 10 Personen)

Linseneintopf mit Würstchen	2,50 €
Chili con carne	3,00 €
Erbseneintopf	2,50 €
Gaisburger Marsch	3,00 €

## Etwas Schwäbisches

Geschmelzte Maultaschen mit hausgemachtem Kartoffelsalat	6,50 €
Kassler Hals mit Krautschupfnudeln	6,50 €
Linsen mit Spätzle und Saitenwurst	6,50 €
Saure Kutteln mit Bratkartoffeln	6,50 €

# Hauptspeisen

## Allerlei vom Rind ...

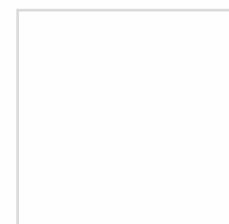
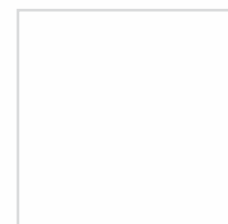
	€/ Person
Magerer Braten vom Jungrind im Burgundersößle	4,50 €
Wiener Tafelspitz mit Meerrettichsoße	4,50 €
Schwäbischer Sauerbraten	4,20 €
Rinderzunge in Madeirasoße	4,50 €
Rindersaftgulasch	3,90 €

## Allerlei vom Kalb ...

	€/ Person
Gefüllte Kalbsbrust	4,50 €
Züricher Geschnetzeltes	4,50 €
Zarter Kalbsrahmbraten	4,50 €

## Allerlei vom Geflügel ...

	€/ Person
Gebratene Poulardenbrust	2,90 €
Gefüllte Putenbrust mit feiner Brätfüllung	3,90 €
Putenbrust am Stück gebraten mit Zitronenpfefferkruste	3,90 €
Putenrahmgeschnetzeltes mit Champignons	3,50 €
Putencurrygeschnetzeltes	3,50 €
Hähnchenkeulen gegrillt	1,80 € St.
Hähnchenbrust im Knuspermantel	2,00 € St.



## Allerlei vom Schwein ...

	€/ Person
Saftiger Kassler Hals	3,20 €
Schinken im Brotteig	3,70 €
Spießbraten mit feiner Brätfüllung	3,30 €
Käsenackenbraten mit Schinken und Käse gefüllt	3,50 €
Knusper-Backschinken mit leckerer Kruste	3,90 €
Schweinebraten	3,00 €
Schweinegeschnetzeltes	3,20 €
Schweinemedallions in Rahmsoße	4,50 €
Schweinefilet im Speckmantel	4,50 €
Schweinefilet im Blätterteig	4,50 €
Gefüllter Saumagen - eine schwäbische Spezialität	3,00 €
Spare Ribs (marinierte, gegrillte Rippe)	3,00 € St.
Schweinehaxe gegrillt	3,50 € St.
Schweine-Minihäxle	2,50 € St.
Warmer Fleischkäse nach Wahl	2,50 €
Panierte Schweineschnitzel	2,30 € St.
Fleischküchle	1,50 € St.
Schaschlik-Pfanne	3,90 €
Spanferkel auf Anfrage	

## Allerlei vom Fisch ...

	€/ Person
Pochiertes Wildlachsfilet in Dill-Senf-Soße	5,00 €
Pangasius-Filet	3,50 €

## Warme Beilagen

Kombinieren Sie unsere Beilagen nach Wahl zum Preis von 3,50 € / Person (max. 3 Beilagen, Gewicht 400 g)

- Hausmacher Spätzle
- Knusprig überbackenes Kartoffelgratin
- Knusprige Bratkartoffeln
- Rosmarinkartoffeln
- Salzkartoffeln
- Butterreis
- Frisches Marktgemüse der Saison
- Gekochtes Sauerkraut nach Art des Hauses
- Kartoffelknödel oder Semmelknödel
- Gnocchi

## Unsere Nudelgerichte

	€/ Person
Lasagne Bolognese	4,90 €
Gemüselasagne	4,90 €
Lachslasagne	4,90 €
Gratinierte Nudelpfanne mit Schinken	3,90 €
Rigatoni al forno	3,90 €

## Knackig frische Salate

Kombinieren Sie unsere Salate nach Wahl zum Preis von 2,90 € / Person (max. 4 verschiedene Salate auswählen)

- Gemischte Blattsalate mit verschiedenen Dressings
- Gurkensalat mit Dillrahmdressing
- Weißkrautsalat mit Kümmel und Speck
- Tomatensalat
- Hausgemachter Kartoffelsalat
- Karottensalat oder Zucchini-Karotten-Salat
- Bunter Rohkostsalat mit Frenchdressing
- Italienischer Nudelsalat oder Spaghettisalat

# Warme Büffets

Ab 15 Personen

## Büffet „Schnitzelparade“ 9,90 € / Person

Paniertes Schweineschnitzel, Rahmschnitzel natur, Hähnchenschnitzel in Knusperpanade, Kartoffelgratin, Spätzle und Gemüse

## Büffet „Bratenbit“ 7,90 € / Person

Schweinenackenbraten, Rinderbraten, Kartoffelgratin, Spätzle, gemischte Gemüseplatte

## Büffet „Hubertus“ 9,90 € / Person

Wildragout, Preiselbeere-Birne, Semmelknödel und Rotkraut

## Büffet „Barbecue“ 9,90 € / Person

Spare Ribs, Chicken Wings, Hacksteaks, Barbecue-Spieß, Folienkartoffeln mit Sour Cream

## Das „Bayerische Büffet“ 7,90 € / Person

Schweinekrustenbraten mit Starkbiersoße, Fleischkäse, Semmelknödel, Bayerischer Krautsalat

## Pasta Hit 7,90 € / Person

Lasagne Bolognese, Rigatoni al forno, Tortellini in Schinken-Sahnesoße

## Das „Festliche Büffet“ 10,90 € / Person

Gefüllte Kalbsbrust, Putenbrust mit Zitronenpfeffer, Schweinelelendchen, Kartoffelgratin, Spätzle, Gemüseplatte

## Maultaschen-Büffet 8,90 € / Person

Maultaschen „paniert“, Maultaschen mit Schinken und Käse überbacken, Maultaschen-Gemüsepfanne (vegetarisch), Maultaschen mit Zwiebelschmelze, dazu Braten- und Tomatensoße und hausgemachter Kartoffelsalat

## „Deftiges Fleischkäs-Trio“ 6,90 € / Person

Feiner Fleischkäse, Pizzafleischkäse, Zwiebelfleischkäse, hausgemachter Kartoffelsalat

# Süße Verführungen

	€/ Person
Knackiger Fruchtsalat mit Früchten der Saison	2,90 €
Unsere beliebte Früchteplatte	3,30 €
Duett von schwarzer und weißer Mousse au Chocolat	2,80 €
Rote Beeren Grütze	2,60 €
Wiener Apfelstrudel mit Vanillesoße	2,20 €
Sauerkirschdessert mit Amarettini	3,30 €
Pannacotta mit Fruchtsoße	3,30 €
Tiramisu	3,30 €
Joghurtcreme mit Früchten der Saison	3,30 €

Selbstverständlich können Sie auch gerne Ihre persönliche Dessertkreation zusammenstellen!

