KALTE BÜFFETS

Festliches kaltes Büffet — 19,90 € / PORTION

AB 30 PERSONEN

Geräucherte Forellenfilets mit Sahnemeerrettich
und Räucherlachs
Erlesene rohe und gekochte Schinken
aus eigener Herstellung
Poulardenbrust-Carpaccio mit Orangenspalten,
roten Zwiebeln und feinem Himbeerdressing
Tafelspitz mit Eiervinaigrette und frischen Kräutern
Schweinemedaillons garniert mit Lebermousse
Feiner Nudelsalat nach Art des Hauses
Bunter Salat mit Paprika, Tomaten und Melonen

Rustikales kaltes Büffet — 14,90 € / PORTION

AB 15 PERSONEN

Herzhafte Hähnchenkeulen
Frikadellen
Schweineschnitzel paniert
Hähnchenbrust im Knuspermantel
Schweinemedaillons
Käseauswahl aus unserer reichhaltig sortierten Käsetheke
Hausgemachter Schwäbischer Kartoffelsalat
Feiner Nudelsalat nach Art des Hauses

Wurstsalat-Büffet — 7,50 € / PORTION

AB 15 PERSONEN

Schweizer Wurstsalat mit Käsestreifen, Paprika, Zwiebeln
Schwäbischer Wurstsalat mit Schwarzwurst
Herzhafter Wurstsalat mit Zwiebeln

Vegetarisch | Vegan

Für mehr Inspirationen und Eindrücke folgen Sie uns auf Facebook & Instagram (@partyservicefrick)!

KALTE PLATTEN

Traditionelle Aufschnittplatte — 7,80 € / PORTION

AB 15 PERSONEN (200G PRO PERSON)

Verschiedene Wurstsorten des Hauses, gekochter und roher Schinken, kalter Schweinebraten und Salami

Käseplatte — 7,10 € / PORTION

AB 15 PERSONEN (150G PRO PERSON)

Käsesorten aus unserer reichhaltig sortierten Käsetheke, mit Früchten garniert

Fischplatte — 9,50 € / PORTION

AB 15 PERSONEN (150G PRO PERSON)

Verschiedene Räucherfische schön garniert mit Sahnemeerrettich oder Senf-Dill-Soße

CARPACCIOS

Carpaccio-Variationen — 13,90 € / PORTION

AB 20 PERSONEN (MAX. 3 VARIANTEN | 250G / PERSON

- Hähnchenbrust-Carpaccio mit Orangenspalten, roten Zwiebeln und feinem Himbeerdressing
- Schweinelendchen-Carpaccio mit Pesto und getrockneten Tomaten
- Jungschweinrücken-Carpaccio mit Radieschen und Kräuter-Vinaigrette
- Vitello Tonnato (Kalbfleisch mit Thunfischsoße) und Kapern
- Tafelspitz-Carpaccio mit Kürbiskernöl-Dressing und gerösteten Kürbiskernen
- Bresaola: Luftgetrockneter italienischer Rinderschinken hauchdünn geschnitten, mit Rucola, gehobeltem Parmesan, Olivenöl, Zitronensaft, Salz und frisch gemahlenem Pfeffer
- Hausmacher-Sülze-Carpaccio sauer mit Schnittlauch und Zwiebelringen
- Rote-Bete-Orangen-Carpaccio mit gehackten Walnüssen und Dressing mit Olivenöl, weißem Balsamico, Salz, Pfeffer und gehackter Petersilie
- Zucchini-Carpaccio mit getrockneten Chilischoten, gehobeltem Parmesan und Dressing mit Honig, Olivenöl, weißem Balsamico und Salz

FINGERFOOD

Edel in Gläschen — PREIS / STK.

AB 20 GLÄSCHEN PRO SORTE

Wurstsalat mit Käsestreifen	2,80 €
Hackbällchen auf feinem Nudelsalat	3,30 €
Panierte Schnitzelstreifen auf hausgemachtem Schwäbischen Kartoffelsalat	3,30 €
Spaghettisalat, Pesto, getrocknete Tomaten	2,80 €
Frühlingsröllchen auf Glasnudelsalat	2,80 €
Vitello Tonnato mit Kapern	3,20 €
Linsensalat mit Gemüse	2,80 €
Salat „Chicken Curry“	2,80 €
Räucherlachs mit Senf-Dill-Soße auf Eisbergsalat	3,20 €
Krabbencocktail mit Früchten	3,20 €
Waldorfsalat mit Nüssen, Äpfeln und Mandarinen	2,80 €
Farmersalat mit Karotten, Sellerie und Lauch	2,80 €
Couscous mit Mango, Paprika und Tomate	2,80 €
Thunfischsalat mit buntem Gemüse	2,80 €
Sahne-Heringstopf mit Äpfeln und Zwiebeln	3,20 €
Caprese mit Rucola	2,80 €
Frischer Fruchtsalat (siehe „Süße Verführungen“)	3,30 €

Praktisch auf Spießchen — PREIS / STK.

AB 20 SPIEßCHEN PRO SORTE

Tomaten-Mozzarella-Spieße	1,80 €
Käse-Trauben-Spieße	1,80 €
Mini-Würstchen-Spieße	2,50 €
Garnelen-Spieße	2,80 €
Antipasti-Spieße	2,80 €
Thayi-Spieße mit Geflügelfleisch und Erdnuss-Soße	2,80 €
Frucht-Spieße	2,20 €

Wraps gefüllt mit ... — PREIS / STK.

AB 20 WRAPS PRO SORTE

Thunfisch, Tomate, Salat	1,40 €
Geflügelcurry, Frischkäse, Salat	1,40 €
Lachs-Frischkäse, Salat	1,40 €
Feta, getrocknete Tomaten, Frischkäse, Salat	1,40 €
Hummus, Sesam, Salat	1,40 €

Vegetarisch | Vegan

Feine Canapés mit ... — PREIS / STK.

AB 20 CANAPÉS PRO SORTE

Camembert	2,60 €
Schnittkäse und roten Zwiebeln	2,20 €
Gekochtem oder rohem Schinken	2,60 €
Verschiedenen Wurstsorten nach Wahl	2,10 €
Räucherlachs	2,80 €
Geräuchertem Forellenfilet	2,80 €

Halbe Partybrötchen belegt mit ... — PREIS / STK.

AB 20 BRÖTCHEN PRO SORTE

Camembert	2,50 €
Frischkäse und frischen Kräutern	2,50 €
Schnittkäse	2,30 €
Rohem Schinken	2,90 €
Gekochtem Schinken	2,90 €
Schweinebraten	2,50 €
Putenschinken	2,50 €
Wurst	2,30 €
Rohem Schweinemett und Zwiebeln	2,80 €
Räucherlachs	3,10 €

Mini-Burger — PREIS / STK.

AB 20 BURGER PRO SORTE

Mini-Hamburger mit Salat und Gurke	2,80 €
Mini-Chickenburger mit Salat und Sweet-Chili-Soße	2,80 €
Mini-Veggieburger mit Salat, Gurke, Tomate und Burger-Soße	2,80 €
Mini-Bayernburger: Laugenbrötchen mit Weißwurstfleischkäse und süßem Senf	2,80 €

Meterbrot (FÜR 8-10 PERSONEN) — PREIS / STK.

Belag nach Absprache	39,00 €

Riesenbrezel (FÜR 8-10 PERSONEN) — PREIS / STK.

Belag nach Absprache	49,00 €

INFORMATION

AGB | Weitere Informationen

Gerne beraten wir Sie zu unserem umfangreichen Partyservice-Angebot. Selbstverständlich sind auch individuelle Zusammenstellungen und Kombinationen möglich.
Weitere Infos unter www.partyservice-frick.de.

ALLERGENE UND ZUSATZSTOFFE
Enthaltene Allergene & Zusatzstoffe finden Sie über folgenden QR-Code oder unter www.partyservice-frick.de.

BEZAHLUNG / MEHRWERTSTEUER
Alle in der Broschüre genannten **Preise enthalten 7% MwSt.** und sind **Abholpreise**. Sobald der **Dienstleistungsservice** in Anspruch genommen wird, muss laut Gesetzgeber der gesamte Betrag der Bestellung mit **19% MwSt.** ausgelegt werden. Die Berechnung für Lieferung und Dienstleistung erfolgt nach Vereinbarung. **Waren im Wert von unter 500 € müssen direkt bei der Geschirrrückgabe bar oder mit Karte bezahlt werden.**

AUSSTATTUNG
Bei uns erhalten Sie zudem **Wärmebehälter und passendes Gedeck** für Ihr Fest: 1x Gedeck = 1x Teller, 1x Messer, 1x Gabel

Leihgabe Chafing Dish mit Brennpaste:	5,00 €
Leihgabe pro Gedeck, gespült zurück:	0,70 €
Leihgabe pro Gedeck, ungespült zurück:	1,40 €

BESTELLBEDINGUNGEN
Die hier angebotenen Speisen werden frisch für Ihre Bestellung und aus besten Zutaten hergestellt. Daher benötigen wir eine **Mindestbestellmenge für eine Veranstaltungsgröße ab 15 Personen. Die Bestellung sollte mindestens 7 Tage vor dem geplanten Anlass erfolgen.**

RÜCKGABE
Rückgabe von Montag - Freitag zwischen 6.00 - 13.00 Uhr. Bitte bringen Sie das Geschirr gereinigt zurück. Andernfalls müssen wir eine individuelle Reinigungspauschale erheben.

BESTELLUNG

t 07576-7194 / 07576-901410
info@partyservice-frick.de
www.partyservice-frick.de

Manfred Frick GmbH
Bahnhofstraße 13
72505 Krauchenwies

Gültig ab März 2024. Das vorherige Prospekt verliert seine Gültigkeit. Die verwendeten Bilder zur Darstellung der Gerichte und Menüs sind beispielhafte Servervorschläge. Für Druckfehler übernehmen wir keine Haftung.

Hintergrundbild © Freepik.com

PARTYSERVICE

DAS BESTE FÜR IHR FEST

Büffets | Platten | Fingerfood | Desserts

SUPPEN & EINTÖPFE

Unsere Suppen
PREIS / PORTION

AB 20 PERSONEN PRO SUPPE | 400G / PERSON

- Kartoffelcremesuppe mit geröst. Speck u. Croutons 4,50 €
- Deftige Gulaschsuppe mit viel magerem Rindfleisch und Kartoffelwürfeln 5,50 €
- Tomatencremesüppchen mit Kräutercroutons 4,50 €
- Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kürbiskernen 4,50 €
- Schwäbische Hochzeitssuppe: Kraftbrühe mit Maultaschen, Grieß- und Fleischklößchen 5,00 €
- Kraftbrühe mit hausgemachten Einlagen nach Wahl: Fiädle, Brät-Leberknödel, Leberspätzle, Maultaschen 5,00 €

Unsere Eintöpfe
PREIS / PORTION

AB 20 PERSONEN PRO EINTOPF | 400G / PERSON

- Gaisburger Marsch 5,50 €
- Chili con carne 5,50 €
- Erbseneintopf 5,50 €
- Linseneintopf 5,50 €

SALATE

Unsere Salate
6,90 € / PORTION

AB 15 PERSONEN: Kombinieren Sie unsere Salate nach Wahl zum Preis von 6,90 € / Person (max. 5 Salate)

- Blattsalat mit Radieschen, Kirschtomaten, Paprika, Fetawürfeln und Hausdressing
- Feldsalat mit gerösteten Speckwürfeln, Pinienkernen und Essig-Öl-Dressing *(Saisonangebot)*
- Hausgemachter Schwäbischer Kartoffelsalat
- Gurkensalat mit Dill
- Tomatensalat
- Karottensalat
- Griechischer Hirtensalat mit Fetawürfeln
- Tomaten-Mozzarella, Basillikum, Balsamicocreme
- Spaghettisalat nach Art des Hauses
- Feiner Nudelsalat nach Art des Hauses
- Weißkrautsalat mit Kümmel und Speck
- Farmersalat mit Karotten, Sellerie, Lauch, Sauerrahm
- Schwammerlsalat

Hintergrundbild © Vivendi5500 / Adobestock

HAUPTGERICHTE

Allerlei vom Schwein
PREIS / PORTION

AB 15 PERSONEN PRO GERICHT

- Saftiger Kassler-Hals mit Bratensoße 6,50 €
- Schinken im Brotteig 7,50 €
- Käsenackenbraten mit Schinken und Käse gefüllt und Soße 6,90 €
- Knusperbackschinken mit leckerer Kruste 7,50 €
- Schweinebraten mit Bratensoße 6,90 €
- Schweinegeschnetzeltes mit / ohne Champignons 6,90 €
- Schweinemedaillons in Rahmsoße 8,90 €
- Schweinefilet im Speckmantel 8,90 €
- Schweinefilet im knusprig gebackenen Blätterteig 8,90 €
- Gefüllter Saumagen – eine schwäbische Spezialität 6,90 €
- Spareribs mariniert und gegrillt (450-500g) 5,90 €
- Ofenfrische Schweinehaxe gegrillt (Preis / Stk.) 6,50 €
- Schweine-Minihäxle (Preis / Stk.) 3,90 €
- Warmer Fleischkäs' nach Wahl: Feiner, grober, Zwiebel-, Pizza-, Chili- oder Weißwurst-Fleischkäs' 5,90 €
- Panierte Schweineschnitzel 160g (Preis / Stk.) 2,80 €
- Panierte Schweineschnitzel 180g (Preis / Stk.) 3,00 €
- Fleischküchle (Preis / Stk.) 2,50 €
- Spießbraten mit Paprika-Brät-Füllung in Soße 6,90 €
- Semmelbraten mit Brot-Brät-Füllung in Soße 6,90 €

Spanferkel
PREIS / PORTION

AB 15 PERSONEN PRO GERICHT

- Spanferkel-Rollbraten (Brust/Rücken) 7,50 €
- Spanferkel-Keule 8,50 €
- Spanferkel-Schulter 7,90 €

Spanferkel-Grill
PREIS AUF ANFRAGE

ZUM MIETEN AB 30 PERSONEN

Werden Sie selbst zum Grillmeister und grillen Sie Spanferkel, Spießbraten, Hähnchen oder Grillhaxen!

Bild © Helen Grich / Adobestock

Allerlei vom Kalb
PREIS / PORTION

AB 15 PERSONEN PRO GERICHT

- Gefüllte Kalbsbrust, im Ofen geschmort 8,90 €
- Züricher Kalbsgeschnetzeltes mit Champignons 8,90 €
- Zarter Kalbsrahmbraten 8,90 €

Allerlei vom Rind
PREIS / PORTION

AB 15 PERSONEN PRO GERICHT

- Magerer Braten vom Jungrind im Burgundersößle 8,90 €
- Wiener Tafelspitz 8,90 €
- Schwäbischer Sauerbraten 8,90 €
- Rinderzunge in Madeirasoße 8,90 €
- Rinderleber „Berliner Art" mit gebratenen Zwiebelringen und Apfelscheiben 6,90 €
- Rindersaftgulasch 8,50 €
- Rinderrouladen gefüllt mit Zwiebeln, Gurken und Speck 8,90 €
- Rindergeschnetzeltes „Stroganoff Art" 8,90 €

Allerlei vom Geflügel
PREIS / PORTION

AB 15 PERSONEN PRO GERICHT

- Gebratene Poulardenbrust mit Weißwein-Soße 6,90 €
- Gefüllte Putenbrust mit feinem Brät 6,90 €
- Putenbrust am Stück gebraten mit Zitronenpfefferkruste und Soße 6,90 €
- Putenrahmgeschnetzeltes mit Champignonsoße 6,90 €
- Hähnchengeschnetzeltes mit Kokos-Curry-Soße 6,90 €
- Hähnchenbrust gebraten, im Kräuterrahmsößle 6,90 €
- Panierte Putenschnitzel 180g (Preis / Stk.) 3,00 €
- Hähnchenbrust im Knuspermantel (Preis / Stk.) 2,90 €

Allerlei vom heimischen Wild
PREIS / PORTION

AB 15 PERSONEN PRO GERICHT

- Wildragout mit Maronen, Preiselbeeren und Birne 11,90 €
- Rehbraten in Rotweinsoße mit gebratenen Pfifferlingen 15,90 €
- Wildschweinbraten mit Wildsoße 14,90 €
- Hirschkalbsbraten an Burgundersößle mit Waldpilzen 14,90 €

Allerlei vom Fisch
PREIS / PORTION

AB 15 PERSONEN PRO GERICHT

- Wildlachs in Dill-Senf-Soße 8,50 €
- Zanderfilet an Rieslingsoße 9,50 €
- Lachs in Kokos-Curry-Soße 8,50 €
- Pangasius-Filet mit mediterranem Tomatensugo 7,50 €

Vegetarisches & Veganes
PREIS / PORTION

AB 15 PERSONEN PRO GERICHT

- Gemüse-Maultaschen (3 Stk.) mit Röst- oder Schmelzzwiebeln 8,90 €
- Gemüselasagne 7,90 €
- Kartoffelknödel (2 Stk.) mit Pilzrahmsoße 7,90 €
- Kraut-Schupfnudeln 7,90 €
- Käsespätzle mit Röstzwiebeln 8,90 €
- Djuvec-Reispfanne mit pikantem Gemüse 7,90 €
- Brokkoli-Kartoffel-Gratin 7,90 €
- Kartoffelgulasch ungarisch 7,90 €
- Tagliatelle mit Tomaten-Sahne-Soße 8,90 €
- Linsen-Curry mit roten Linsen und Süßkartoffeln 8,90 €

Italienisches
PREIS / PORTION

AB 15 PERSONEN PRO GERICHT

- Lasagne „Bolognese" 8,50 €
- Gemüselasagne 7,90 €
- Rigatoni al forno 8,50 €
- Tortellini mit Schinken-Sahne-Soße 8,50 €
- Penne geschwenkt in Olivenöl, mit mediterranem Gemüse 8,50 €
- Lachslasagne mit Blattspinat 9,50 €

Schwäbisches
PREIS / PORTION

AB 15 PERSONEN PRO GERICHT

- Geschmelzte Maultaschen (3 Stk.) mit hausgemachtem Schwäbischen Kartoffelsalat 9,90 €
- Kasslerhals mit Krautschupfnudeln 9,90 €
- Linsen mit Hausmacher Spätzle und Saitenwurst 9,90 €
- Saure Kutteln mit Bratkartoffeln 9,90 €
- Gröschts mit Bratkartoffeln 9,90 €

Vegetarisch | Vegan

Hintergrundbild © Stefan / Pixabay

BEILAGEN

Warme Beilagen
6,50 € / PORTION

AB 15 PERSONEN: Kombinieren Sie unsere Beilagen nach Wahl zum Preis von 6,50 € / Person (max. 3 Beilagen | 400g / Person)

- Hausmacher Spätzle
- Knusprig gebackenes Kartoffelgratin
- Knusprige Bratkartoffeln
- Petersilienkartoffeln
- Rosmarinkartoffeln
- Kartoffelknödel
- Semmelknödel
- Brokkoli u. Blumenkohl mit gerösteten Mandelblättchen
- Grüne Bohnen mit Speck
- Rahmkarotten
- Rosenkohl mit Speck und Sahne
- Viererlei Gemüse der Saison mit Soße Hollandaise
- Apfelrotkraut

SÜßES / DESSERTS

Edel in Gläschen
3,30 € / STK.

AB 20 GLÄSCHEN PRO SORTE

- Frischer Fruchtsalat mit Obst der Saison
- Rote-Beeren-Grütze
- Sauerkirschdessert mit Amarettini
- Joghurtcreme auf Biskuit mit Früchten
- Sauerrahmcreme mit Zimtkirschen
- Panna cotta mit roter Beerensoße
- Zweierlei Mousse au Chocolat (weiß oder dunkel)
- Wiener Apfelstrudel mit Vanillesoße
- Tiramisu – eine italienische Spezialität
- Erdbeer-Tiramisu *(Saisonangebot)*
- Apfel-Tiramisu (Biskuit, Quarkcreme und gedünstete Äpfel)
- Schokokuchenwürfel mit Schokoglasur und Kokosraspeln

Unsere beliebte Früchteplatte
5,50 € / STK.

AB 20 PERSONEN

WARME BÜFFETS

Schnitzelparade-Büffet
16,90 € / PORTION

AB 20 PERSONEN

Panierte Schweineschnitzel, Naturschnitzel mit Rahmsoße und Hähnchenbrust in Knusperpanade; Hausmacher Spätzle; Kartoffelgratin; Viererlei Gemüse der Saison mit Soße Hollandaise

Bratenhit-Büffet
14,90 € / PORTION

AB 20 PERSONEN

Schweinebraten mit Bratensoße und magerer Braten vom Jungrind mit Burgundersoße; Hausmacher Spätzle; Kartoffelgratin; Viererlei Gemüse der Saison mit Soße Hollandaise

Festliches Büffet
16,90 € / PORTION

AB 20 PERSONEN

Deftig gefüllte Kalbsbrust, magerer Braten vom Jungrind mit Burgundersößle, Schweinemedaillons in Pilzrahmsoße; Hausmacher Spätzle; Kartoffelgratin; Viererlei Gemüse der Saison mit Soße Hollandaise

Bayrisches Büffet
14,90 € / PORTION

AB 20 PERSONEN

Knusperbauch (im Ofen geschmort), Minihaxen, Fleischpflanzerl mit deftiger Starkbiersoße; Semmelknödel; Bayrischer Krautsalat; hausgemachter Schwäbischer Kartoffelsalat

Schwäbisches Büffet
15,50 € / PORTION

AB 20 PERSONEN

Schweinemedaillons in Pilzrahmsoße und Hähnchenbrust in Rahmsoße; Hausmacher Spätzle; Kartoffelgratin; Viererlei Gemüse der Saison mit Soße Hollandaise

Maultaschen-Büffet
14,90 € / PORTION

AB 20 PERSONEN

Gemüsemaultaschen, Maultaschen mit Schinken und Käse überbacken, Maultaschen mit Zwiebelschmelze und Maultaschen paniert, dazu Bratensoße, hausgemachter Schwäbischer Kartoffelsalat und Blattsalat mit Hausdressing

Hintergrundbild © Vivendi5500 / Adobestock