

# EXPO SÉ 27



## Vorspeisen

### Kalte Fischplatte

Eine exklusive Auswahl aus echtem Räucherlachs, Pfeffermakrele, geräucherten Forellenfilets, Matjes und einer feinen Krabbengarnitur. Serviert mit hausgemachtem Sahnemeerrettich.  
1,2,3

### Mediterrane Antipasti

Hausgemachte Frischkäse- Champignons, marinierte Oliven mit Knoblauch, gegrillte Paprika, Zucchini und Auberginen, Artischockenherzen, Tomate- Mozzarella mit frischem Basilikum sowie Melone mit luftgetrocknetem Schinken.

### vitello tonnato

Zart gegartes Kalbfleisch, dünn aufgeschnitten und mit einer klassischen Thunfisch- Kapern- Sauce verfeinert.  
1

### Mediterrane Salatauswahl

Eine abwechslungsreiche Auswahl aus Thunfischsalat, Tortellinisalat, Meeresfrüchtesalat, griechischer Bauernsalat sowie marinierten Zucchini, Paprika, Auberginen und Champignons.  
1,3,4

### Salatauswahl der Saison

Knackige Blattsalate und frische saisonale Rohkostsalate mit Tomaten, Gurken, Möhren und Paprika. Dazu ausgewählte Dressings.  
3

### Tomate- Mozzarella

Sonnengereifte Tomaten, cremiger Mozzarella und frisches Basilikum, verfeinert mit Olivenöl und Balsamico.  
3

### Carpaccio vom Braten

Hauchdünn geschnittenes Roastbeef mit gehobeltem Parmesan, feinem Olivenöl und frisch gemahlenem Pfeffer.  
3

# Fingerfood

## Italienischer Penne- Salat mit kleiner Frikadelle

Mediterraner Penne- Salat mit frischen Kräutern und ausgewählten Zutaten, serviert mit einer herzhaften hausgemachten Mini- Frikadelle.

## Rucola- Pasta- Salat mit Kirschtomaten & Parmesanspänen

Frischer Pasta- Salat mit würzigem Rucola, süßen Kirschtomaten und feinen Parmesanspänen - leicht und aromatisch zugleich.

## Räucherforelle auf Rettichsalat mit Preiselbeer- Mascarpone- Creme

Geräucherte Forelle auf feinem Rettichsalat, verfeinert mit einer fruchtigen Preiselbeer- Macarpone- Creme.

## Glasnudelsalat mit gegrillten Garnelen & Ingwer- Chili- Dip

Leichter Glasnudelsalat mit gegrillten Garnelen und einem aromatischen Ingwer- Chili- Dip

## Erbsenpüree mit kleiner Kalbsfrikadelle

Cremiges Erbsenpüree kombiniert mit einer saftigen Kalbsfrikadelle.

## Schnitzelchen vom Schweinefilet auf Kartoffelsalat

Zartes Schweinefilet- Schnitzelchen auf klassischem Kartoffelsalat - herzhaft und beliebt.

## Parmaschinken-Fächer mit Melonenbällchen

Die klassische Kombination aus mild-süßer Melone und feinem Parmaschinken.

## Ratatouille-Salat mit rosa gebratenem Roastbeef & Pfeffer-Aioli

Mediterraner Ratatouille-Salat mit zartem Roastbeef und würziger Pfeffer-Aioli.

## Schnitzelchen vom Schweinefilet auf Kartoffelsalat

Zartes Schweinefilet- Schnitzelchen auf klassischem Kartoffelsalat - herzhaft und beliebt.

# Fingerfood – vegetarisch

## Linsensalat

Frischer Linsensalat mit ausgewählten Kräutern und knackigem Gemüse.

## Orientalischer Couscous-Salat mit Kichererbsen

Aromatischer Couscous mit Kichererbsen, feinen Gewürzen und mediterranen Akzenten.

## Gemüsesticks mit Kräuter-Crème-fraîche

Knackige Gemüsesticks mit hausgemachter Kräuter-Crème-fraîche.

## Cocktailtomaten mit Mozzarella-Bällchen

Fruchtige Cocktailtomaten und Mozzarella-Bällchen mit frischen Kräutern.

## Hummus mit geröstetem Gemüse & Granatapfel

Cremiger Hummus mit geröstetem mediterranem Gemüse, frischen Kräutern und Granatapfelkernen.

## Mango-Avocado-Salat mit Limette & geröstetem Sesam

Fruchtige Mango und cremige Avocado treffen auf ein frisches Limetten-Dressing. Verfeinert mit Koriander und geröstetem Sesam entsteht ein leichter, moderner Vorspeisen-Cup mit sommerlichem Charakter.

**TIPP:** Unsere Fingerfood-Gläser verbinden frische Zutaten, moderne Präsentation und abwechslungsreiche Geschmackserlebnisse. Ideal für Empfänge, Hochzeiten, Firmenveranstaltungen oder private Feiern. Alle Preise verstehen sich pro Stück. Als Richtwert empfehlen wir 3-4 Gläser pro Person für einen mittleren und 5-6 Gläser pro Person für einen hohen Sättigungsgrad.

# Canapés

## Klassische- Canapés

Frisch belegte Canapés auf ausgewählten Brotspezialitäten. Veredelt mit hochwertigen Zutaten sowie hausgemachten Wurst- und Fleischspezialitäten aus eigener Herstellung.

### **Auswahl aus:**

- Brie
- Holländer Käse
- Putenbrust
- Schinken

3,4,5

---

## Premium- Canapés

Belegt mit ausgewählten Fisch- und Fleischspezialitäten für besondere Genussmomente.

### **Auswahl aus:**

- Geräuchertem Lachs
- Geräucherter Forelle
- Krabben
- Rosa gebratenem Roastbeef

1,2,3,4

---

# 1/2 belegte Brötchen

## Klassisch belegt

Frisch belegte Brötchenhälften mit ausgewählten Zutaten und hausgemachten Wurst- und Fleischspezialitäten aus eigener Herstellung. Ideal für Meetings, Empfänge, Konferenzen und private Feiern.

### **Auswahl aus:**

- Käse
- Salami
- Hausgemachtem Braten
- Rohschinken
- Kochschinken

3,4,5

---

## Premium belegt

Frisch belegte Brötchenhälften mit ausgewählten Zutaten und hausgemachten Wurst- und Fleischspezialitäten aus eigener Herstellung. Ideal für Meetings, Empfänge, Konferenzen und private Feiern.

### **Auswahl aus:**

- Rosa gebratenem Roastbeef

3,4

# Suppen & Eintöpfe

## Brokkoli- Cremesuppe

[vegetarisch](#)

Cremige Suppe aus frischem Brokkoli mit feiner Würze.

3

## Rindfleischsuppe mit Markklößchen

Kräftige Rinderbrühe mit zarten Markklößchen und feiner Einlage.

4,6,7

## Sauerkraut-Rahmsuppe

[vegetarisch](#)

Herzhafte Rahmsuppe mit feiner Sauerkrautnote.

3

## Tomatensuppe von frischen Strauchtomaten

[vegetarisch](#)

Fruchtige Tomatensuppe aus sonnengereiften Strauchtomaten, fein abgeschmeckt und besonders aromatisch.

## Spargel- Cremesuppe mit Lachs

Feine Spargelcremesuppe mit zartem Lachs – ein beliebter Klassiker mit besonderer Note.

1,3

## Erbsensuppe

[vegetarisch](#)

Traditionelle Erbsensuppe mit herzhaftem Geschmack.

6

## Kartoffelsuppe

[vegetarisch](#)

Hausgemachte Kartoffelsuppe mit cremiger Konsistenz und herzhaftem Geschmack.

3,6

## Gulaschuppe

Kräftige Suppe mit zartem Rindfleisch, Paprika und ausgewählten Gewürzen.

6

## Käse- Lauch- Suppe mit Hackfleisch

Deftige Linsensuppe mit würziger Mettwurst und kräftigem Geschmack.

3,6

## Linsensuppe

[vegetarisch](#)

Deftige Linsensuppe mit kräftigem Geschmack.

# Suppen & Eintöpfe

## Chili sin Carne

vegan

Die vegetarische Alternative zum Klassiker: Mit Kidneybohnen, Mais, Paprika, Tomaten und ausgewählten Gewürzen. Herzhaft, aromatisch und voller Geschmack – ganz ohne Fleisch.

6

## Chili con Carne

Würziges Chili con Carne mit Rindfleisch, Bohnen und ausgewählten Gewürzen.

6

# Italienische Spezialitäten

## Spaghetti Bolognese mit hausgemachter Rindersauce

Klassische Spaghetti mit einer herzhaften Bolognese aus Rinderhackfleisch, Tomaten und ausgewählten Kräutern.

4,7

## Lasagne al Forno mit würziger Hackfleischfüllung

Schicht für Schicht ein Genuss: Lasagne mit würziger Hackfleischsauce, feiner Béchamel und goldbraun überbackenem Käse.

4,7

## Penne in cremiger Schinken-Sahne-Sauce

Penne in einer cremigen Schinken-Sahne-Sauce, fein abgestimmt und besonders beliebt bei großen und kleinen Gästen.

3,4,5,7,12

## Lachslasagne mit Blattspinat

Penne in einer cremigen Schinken-Sahne-Sauce, fein abgestimmt und besonders beliebt bei großen und kleinen Gästen.

3,4,5,7,12

## Tortellini mit Brokkoli in feiner Sahne-Sauce

Gefüllte Tortellini mit Brokkoli in einer cremigen Sahne-Sauce – mild, ausgewogen und aromatisch.

3,4,7,12

## Bandnudeln in cremiger Gorgonzola-Sauce

vegetarisch

Bandnudeln in einer cremigen Gorgonzola-Sauce mit charaktervollem Geschmack und feiner Würze.

3,4,7

## Gemüse-Lasagne mit mediterranem Gemüse

vegetarisch

Lasagne mit ausgewähltem Gemüse, cremiger Sauce und herzhaft überbackenem Käse.

3,4,7

## Lasagne mit mediterranem Gemüse

vegan

Hausgemachte Lasagne mit mediterranem Gemüse, aromatischer Tomatensauce und rein pflanzlichen Zutaten.

# Late- Night- Snacks

## Brotkorb mit frischen Backwaren

vegetarisch

Auswahl an frischen Brotspezialitäten und Brötchen.

## Hausgemachte Kräuterbutter

vegetarisch

Cremige Kräuterbutter mit frischen Kräutern und feiner Würze.

## Hausgemachtes Griebenschmalz

Herzhaftes Griebenschmalz mit kräftigem Geschmack – die klassische Ergänzung zu frischem Brot und Brötchen.

## Internationale Käseauswahl mit Trauben

vegetarisch

Ausgewählte Käsespezialitäten, dekoriert mit frischen Trauben und passender Garnitur.

## Currywurst-Topf

Herz hafte Currywurst in würziger Sauce – der beliebte Klassiker für den späten Hunger.

## Mini-Burger mit saftigem Rindfleisch

Kleine Burger mit saftigem Patty, frischen Zutaten und hausgemachter Sauce.

## Mini-Leberkäse-Brötchen

Warmer Leberkäse im Brötchen – herzhaft und unkompliziert.

## Hot-Dog-Station zum Selbstbelegen

Mit original Weingart Siedewurst sowie verschiedenen Toppings, Saucen und Beilagen.

## Wraphälften mit frischen Füllungen

Fleisch/vegetarisch

Gefüllte Wraps mit frischen Zutaten und abwechslungsreichen Füllungen.

## Laugenkonfekt

vegetarisch

Laugenkonfekt mit verschiedenen Dips.

## Veggie-Mini-Burger

vegetarisch

Mini-Burger mit würzigem Gemüse Patty, frischem Salat und hausgemachter Sauce.

# Kalte Buffets

## Das „Kalte- Buffet“

Unser Klassiker für Familienfeiern, Geburtstage und Firmenveranstaltungen.

### **Auswahl aus:**

Hähnchen-Knusperschnitzel, Schweinebraten mit Remoulade, Schweinemedallions, Melone mit Schinken, Geflügelsalat, Waldorfsalat, Kartoffelsalat, Rindfleischsalat, internationale Käseauswahl und frische Brotspezialitäten.

3,4,5,7,9

---

## Herrenabend

Herzhaftes Spezialitäten für gesellige Abende und rustikale Feiern.

### **Auswahl aus:**

Schinkenplatte, Käseplatte, kleine Schnitzel, Partyfrikadellen, hausgemachte Wurstplatte, Bratenplatte, Fleischsalat, Brotkorb und Butter.

3,4,5,7,9

---

## Frühstücksbuffet

Der perfekte Start in den Tag mit einer vielfältigen Auswahl an herzhaften und süßen Frühstücksspezialitäten.

### **Auswahl aus:**

Kalte Fischplatte, Bratenplatte, Schinkenplatte, Aufschnittplatte, Käseplatte, Marmelade, Honig, Müsli, Quark, Joghurt, Butter, Rührei mit Speck, frische Brötchen und Brotauswahl, Kaffee, Milch, Orangensaft sowie Obstsalat.

1,2,3,4,5,7,9

---

## Gourmet

Eine hochwertige Zusammenstellung für besondere Anlässe und festliche Veranstaltungen.

### **Auswahl aus:**

Geräucherter Lachs mit Sahnemeerrettich, Matjesröllchen auf Apfelscheiben mit Preiselbeersahne, Hummerkrabben in Knoblauch, Melone mit Schinken, Roastbeef mit Remoulade, Putenbrust im Knuspermantel, Waldorfsalat, Brokkolisalat, Bauernsalat mit Schafskäse, internationale Käseauswahl, gemischter Brotkorb, Butter, Kräuterbutter, Griebenschmalz und Herrencreme.

1,2,3,4,5,7,9

# Unsere Buffets

## Bayrischer Abend

Herzhaftes Spezialitäten nach bayrischer Tradition – ideal für gesellige Feiern und rustikale Veranstaltungen.

### **Auswahl aus:**

Schweinshaxen, Grillschinken, Nürnberger Bratwürstchen, gebackenem Fleischkäse, Bratkartoffeln, warmem Speckkartoffelsalat, frischem Brotkorb und Griebenschmalz.

3,4,5,6,7,8,9

## Das Rustikale

Kräftige Fleischgerichte und klassische Beilagen für Liebhaber der traditionellen Küche.

### **Auswahl aus:**

Hausgemachten Schweineschnitzelchen, herzhaftem Rindergulasch, hausgemachtem Nackenbraten in Pfefferrahmsauce, zarten Schweinefiletmedaillons in Schnittlauchrahm, Gemüseauswahl mit frischen Vichy-Möhren und Sauce Hollandaise, Country-Kartoffeln, Schupfnudeln, Spätzle und frischem Krautsalat.

3,4,6,7

## Das Bürgerliche

Beliebte Klassiker mit einer abwechslungsreichen Auswahl an Fleischgerichten, Gemüse und Beilagen.

### **Auswahl aus:**

Thai- Curry mit gebratenen Putenstreifen, hausgemachtem Rinderbraten mit frischen Pfifferlingen in kräftiger Bratensauce, zarten Schweinefiletmedaillons in Schnittlauchrahm, Gemüseauswahl mit frischen Vichy-Möhren und Sauce Hollandaise, frischen Blattsalaten mit Dressing sowie cremigem Kartoffelgratin, Spätzle und duftendem Reis.

3,4,6,7

## Fingerfood- Buffet

Eine vielseitige Auswahl kleiner Spezialitäten – perfekt für Empfänge, lockere Feiern und Stehevents.

### **Auswahl aus:**

Hähnchenbrustspießen „Hawaii“, Garnelenspießen, hausgemachten Mini-Frikadellen, hausgemachten Schnitzelchen vom Schweinefilet, feinen Lachsrollchen, Frischkäse auf Schwarzbrotaltern, Tomate-Mozzarella-Spießen, Gemüsesticks mit Sauerrahm- und Kräuterdip sowie frischem Brotkorb.

1,2,3,4,7,9

# Unsere Buffets

## Ratsherren

Eine klassische Buffetauswahl mit hochwertigen Fleischgerichten und traditionellen Beilagen.

### **Auswahl aus:**

Zartem Tafelspitz, hausgemachtem Rinderbraten mit frischen Pfifferlingen in kräftiger Bratensauce, hausgemachtem Nackenbraten mit Schmorzwiebeln, Gemüseauswahl mit frischen Vichy-Möhren und Sauce Hollandaise, cremigem Kartoffelgratin, Spätzle und frischen Blattsalaten mit Dressing.

3,4,6,7,10

---

## Luzern

Eine hochwertige Kombination aus Kalb, Geflügel und Fisch für besondere Anlässe.

### **Auswahl aus:**

Zarter Kalbshälfte vom Milchkalb mit Steinpilzen, französischem Maishähnchen in Merlot-Sauce, Viktoriabarschfilet in leichter Dill-Senf-Sauce, Gemüseauswahl mit frischen Vichy-Möhren und Sauce Hollandaise, frischen Blattsalaten mit Dressing, cremigem Kartoffelgratin, Rosmarinkartoffeln und duftendem Reis.

1,3,4,6,7,8

---

## Das Französische

Französisch inspirierte Spezialitäten mit feinen Fleisch- und Fischgerichten sowie klassischen Beilagen.

### **Auswahl aus:**

Zarten Schweinefiletmedaillons mit Dijon-Senfkruste in Kräutersauce, Lachstranchen auf Zucchinibett unter feiner Kräuterkruste, saftigem Hähnchenbrustfilet auf Ratatouille-Gemüse, Gemüseauswahl mit frischen Vichy-Möhren und Sauce Hollandaise, frischen Blattsalaten mit Dressing, halbwildem Reis, cremigem Kartoffelgratin und Rosmarinkartoffeln.

1,3,4,6,7,10

---

## Genoveva

Eine abwechslungsreiche Kombination aus herzhaften Klassikern, feinen Fleischgerichten und süßen Desserts.

### **Auswahl aus:**

Indischer Putenbrust in fruchtiger Currysauce, hausgemachten Rinderrouladen nach Oma's Rezept, zarten Schweinefiletmedaillons in Dijon-Senfsauce, frischen Blattsalaten mit Dressing, knusprigen Röstkartoffeln, cremigem Kartoffelgratin und duftendem Reis.

1,3,4,6,7,8

# Unsere Buffets

## Bad Homburg

Eine harmonische Kombination aus Fisch, Geflügel und klassischen Beilagen.

### **Auswahl aus:**

Zartem Zanderfilet auf Blattspinat, indischer Putenbrust in fruchtiger Currysauce, Gemüseauswahl mit frischen Vichy-Möhren und Sauce Hollandaise, frischen Blattsalaten mit Dressing, Pariser Kartoffeln und duftendem Reis.

1,3,4,6,7,11

---

## Berka

Ein hochwertiges Buffet mit ausgewählten Fleisch- und Fischspezialitäten für besondere Anlässe.

### **Auswahl aus:**

Zart geschmorten Rinderbäckchen in Rotweinjus, Schweinefilet im Speckmantel in Kräutersauce, Lachstranche in Rieslingrahm, Spätzle, Petersilienkartoffeln, cremigem Kartoffelgratin, Gemüseauswahl mit frischen Vichy-Möhren und Sauce Hollandaise sowie frischen Salaten mit Joghurt-Dressing.

1,3,4,6,7,8

---

## Bella Italia

Mediterrane Spezialitäten mit italienischen Klassikern, frischen Zutaten und feinen Dessertvariationen.

### **Auswahl aus:**

Tomate-Mozzarella mit frischem Basilikum, Insalata Mista mit Essig und Olivenöl, Lasagne (wahlweise klassisch, vegetarisch oder vegan), italienischem Schweinefilet à la Nonna in Tomaten-Sahne-Sauce, gebratenem Lachs an leichter Zitronen-Kräuter-Sauce, Tagliatelle, Rosmarinkartoffeln sowie italienischer Gemüseauswahl mit Auberginen, Sellerie, Champignons, Zucchini und Paprika, Tiramisu sowie gemischtem Brotkorb.

1,3,4,6,7,8

# Vegane Buffets



## Green Table

Ein leichtes und modernes Buffet mit frischen Zutaten und mediterranen Einflüssen.

### **Auswahl aus:**

Gemüse-Lasagne, Kichererbsen-Curry mit Süßkartoffeln, Spinat und Kokosmilch, Basmati-Reis, Rosmarinkartoffeln, gegrilltem mediterranem Ofengemüse, frischer Salatauswahl mit Balsamico-Dressing sowie Baguette und veganer Kräuterbutter.

4,6

## Plant Taste

Abwechslungsreiche vegane Spezialitäten mit orientalischen und mediterranen Aromen.

### **Auswahl aus:**

Gemüse-Lasagne mit Auberginen und Zucchini, Soja-Geschnetzeltem mit Pilzen, Kichererbsen-Curry mit Spinat und Kokosmilch, Rosmarinkartoffeln, Couscous mit Kräutern, mediterranem Nudelsalat mit Oliven und Rucola, Ratatouille mit Kräutern der Provence, gebratenem Brokkoli mit Mandelblättchen sowie Brot, veganen Aufstrichen und Hummus-Duo.

1,3,4,6,7,8

## Green Gourmet

Eine vielfältige Auswahl kreativer veganer Spezialitäten für besondere Anlässe und bewussten Genuss.

### **Auswahl aus:**

Gemüse-Lasagne mit Auberginen und Zucchini, Kichererbsen-Curry mit Spinat und Kokosmilch, veganen Kohlrouladen mit Linsen-Reis-Füllung, Ratatouille mit mediterranen Kräutern, Rosmarinkartoffeln, Basmati-Reis, Spätzle, Quinoa-Salat mit Paprika und Mais, Ofen-Blumenkohl mit orientalischen Gewürzen und Tahin-Dip, buntem Krautsalat, gebratenen Bohnen mit Zwiebeln und Tomaten, Brot mit veganer Kräuterbutter, Hummus-Duo, Guacamole sowie einer kleinen Dessertauswahl mit veganer Schokomousse.

1,3,4,6,7,8

# Green & Meat-Buffets

(vegetarisch/Fleisch).

## Green & Meat

Die perfekte Kombination aus modernen veganen Spezialitäten und herzhaften Fleischgerichten aus eigener Herstellung.

### **Auswahl aus:**

Gemüse-Lasagne mit Auberginen und Zucchini, Kichererbsen-Curry mit Süßkartoffeln, Spinat und Kokosmilch, hausgemachtem Schweinebraten in kräftiger Biersauce, saftigem Hähnchenbrustfilet in mediterraner Tomaten-Oliven-Sauce, Rosmarinkartoffeln, duftendem Basmati-Reis, Spätzle, glasierten Möhren mit Sesam und Ingwer, frischer Salatauswahl mit Balsamico-Dressing sowie Brot und Kräuterbutter in klassischer und veganer Variante.

3,4,5,6,7,9

---

## Genuss in Balance

Ausgewogene Genussmomente mit veganen Kreationen, feinen Fleischgerichten und mediterranen Beilagen.

### **Auswahl aus:**

Soja-Geschnetzeltem mit Pilzen, Kichererbsen-Curry mit Spinat und Kokosmilch, hausgemachten Rinderrouladen nach klassischer Art mit Speck und Gurke, Hähnchenbrustfilet in Zitronen-Kräuter-Sauce, Rosmarinkartoffeln, Couscous mit Kräutern und Minze, cremigem Kartoffelgratin, mediterranem Ratatouille, gebratenem Brokkoli mit Mandelblättchen, Brot mit klassischer und veganer Aufstrichauswahl sowie Hummus-Duo.

3,4,5,6,7,8

---

## Grün & Herzhaft

Ein vielseitiges Buffet mit veganen Spezialitäten, hochwertigen Fleisch- und Fischgerichten sowie einer feinen Dessertauswahl.

### **Auswahl aus:**

Gemüse-Lasagne mit Auberginen und Zucchini, Kichererbsen-Curry mit Spinat und Kokosmilch, veganen Kohlrouladen mit Linsen-Reis-Füllung, Ratatouille mit mediterranen Kräutern, hausgemachtem Rinderbraten in Burgundersauce, Lachstranchen auf Zucchinibett unter feiner Kräuterkruste, Rosmarinkartoffeln, duftendem Basmati-Reis, Quinoa-Salat mit Paprika und Mais, Spätzle, Ofen-Blumenkohl, buntem Krautsalat, gebratenen grünen Bohnen mit Tomaten und Zwiebeln, Brot und Kräuterbutter in klassischer und veganer Variante, Hummus-Trio, Guacamole sowie einer kleinen Dessertauswahl mit veganer Schokomousse.

1,3,4,5,6,7,8,9,10

# Genuss nach Maß

## Nach Belieben zusammenstellen

### 3x Hauptgerichte nach Wahl

- Hausgemachte Currywurst in würziger Sauce
- Saftige Hähnchenkeule
- Herzhafter Schaschlik- Topf
- Hähnchenschnitzel
- Hausgemachter Spießbraten
- Chili- Con- Carne
- Käsetortellini in cremiger Sahnesauce 3,4,7,12
- Putengeschnetzeltes in feiner Rahmsauce 3,4,6,7
- Hausgemachte Hackbällchen in Kräutersauce 3,4,6,7

### 2x Beilagen nach Wahl

- Cremiger Kartoffelgratin 3,7
- Spätzle 3,4
- Pariser- Kartoffeln
- Duftender Reis
- Kartoffelecken
- Helle Bandnudeln 3,4

### 3x Salate nach Wahl

- Möhrensalat
- Krautsalat
- Tomatensalat
- Bohnensalat
- Paprikasalat
- Griechischer Bauernsalat
- Nudelsalat 3,7
- Schichtsalat 3,7
- Hausgemachter Kartoffelsalat 3,7

# Jahreshits – Nur Selbstabholer!

## Genussfeuer

Der herzhafte Klassiker für Vereinsfeste, Geburtstage und gesellige Feiern.

### **Auswahl aus:**

Hausgemachtem Schaschlik-Topf, hausgemachter Currywurst in würziger Sauce, frischem Baguette, pikantem Krautsalat und lockerem Reis.

4,8

## Landhausküche

Eine leichte und abwechslungsreiche Kombination aus zartem Fleisch, Gemüse und klassischen Beilagen.

### **Auswahl aus:**

Putengeschnetzeltem in feiner Rahmsauce, Schweinegeschnetzeltem, lockerem Reis, Pariser Kartoffeln und frischem Frühlingsgemüse.

3,4,6,7

## Sommergarten

Beliebte Grillspezialitäten kombiniert mit frischen Salaten – ideal für Feiern in der warmen Jahreszeit.

### **Auswahl aus:**

Knusprigem Schnitzel, Nürnberger Bratwürstchen, hausgemachtem Spießbraten, hausgemachtem Nudelsalat, frischem Krautsalat und Schichtsalat.

3,4,7,8

## Hüttenküche

Deftige Spezialitäten für die kalte Jahreszeit – traditionell, herzhaft und sättigend.

### **Auswahl aus:**

Hausgemachtem Backschinken, Nürnberger Bratwürstchen, hausgemachtem Spießbraten, Sauerkraut und warmem Speckkartoffelsalat.

3,5,6,7,8

# Grill- Saison

## Grillklassiker

Der Klassiker für Familienfeiern, Vereinsfeste und gesellige Grillabende.

### **Auswahl aus:**

Grillbratwurst, Krakauer, Nackensteak, Schweinebauch, Tzatziki, Zigeunersauce, Kräuterbutter, hausgemachtem Nudelsalat, hausgemachtem Kartoffelsalat und frischem Sommersalat.

3,4,5,7,8

## Feuer & Flamme

Eine abwechslungsreiche Auswahl beliebter Grillspezialitäten mit frischen Salaten und Dips.

### **Auswahl aus:**

Hausgemachter Grillbratwurst, Krakauer, Hähnchenbrustfilet in Honig-Currymarinade, mariniertem Nackensteak in BBQ-Sauce, Tzatziki, Kräuterbutter, frischem Krautsalat, hausgemachtem Frühlingkartoffelsalat, hausgemachtem Nudelsalat und griechischem Bauernsalat.

3,4,5,7,8

## Grillgenuss

Für alle, die beim Grillen etwas mehr Auswahl genießen möchten.

### **Auswahl aus:**

Hausgemachter Grillbratwurst, Krakauer, saftigem Lummersteak, Pangasiusfilet, Hähnchenbrustfilet in Honig-Currymarinade, BBQ-Sauce, Kräuterquark, Kräuterbutter, hausgemachtem Nudelsalat, hausgemachtem Kartoffelsalat und griechischem Bauernsalat.

1,3,4,5,7,8

## Grill- Deluxe

Unser Premium-Grillbuffet mit hochwertigen Fleisch-, Fisch- und Gemüsespezialitäten.

### **Auswahl aus:**

Hausgemachter Grillbratwurst, Krakauer, Garnelenspießen, Pangasiusfilet, Rinderhüftspießen in Knoblauchmarinade, Hähnchenbrustfilet in Honig-Currymarinade, mariniertem Nackensteak, Gemüsespießen, Tomate-Mozzarella mit Pesto, Folienkartoffeln, Kräuterquark, Tzatziki, griechischem Bauernsalat, marinierten Paprika und Zucchini, Kräuterbutter sowie gemischtem Brotkorb.

1,2,3,4,5,7,8,9

**Optional buchbar:** Live-Cooking mit Grillmeister vor Ort – für ein besonderes BBQ-Erlebnis und die frische Zubereitung aller Grillspezialitäten direkt auf Ihrer Veranstaltung. Aufpreis auf Anfrage.

Die Preisangaben der Grillbuffets gelten für Grillen in Eigenregie und verstehen sich ohne Personalgestellung sowie ohne Bereitstellung von Grillequipment.  
Servicepersonal und weiteres auf Anfrage.

# Grill- Saison

## Texas BBQ

Authentisches American BBQ mit saftigen Fleischspezialitäten, kreativen Beilagen und hausgemachten Dips.

**Optional buchbar:** Live-Cooking mit Grillmeister vor Ort – für ein besonderes BBQ-Erlebnis und die frische Zubereitung aller Grillspezialitäten direkt auf Ihrer Veranstaltung. Aufpreis auf Anfrage.

---

### **Fingerfood zur Begrüßung:**

- Coleslaw Cups
- Chicken Wraps
- Hummus Wrap- Röllchen (vegan)
- Sliders (halb belegte Mini- Burger)

### **BBQ vom Grill:**

- Spareribs
- Chicken- Wings
- Rindersteak- Streifen "Texas Style"
- Hamburger
- Cheese- Jalapeno Rostbratwurst
- Rostbratwurst

### **Beilagen:**

- Amerikanischer Coleslaw
- Creamy Kartoffel- Salat American Style
- BBQ Pasta- Salat
- Cowboy- Caviar- Salat (amerikanischer Bohnen- Maissalat mit Limettendressing)
- Grillgemüse (vegan)

### **Dip´s/ Backwaren:**

- Whisky- BBQ
- Honey- Mustard
- Smoky- BBQ
- Curry- Ketchup
- Hummus- Smoky- Paprika
- Baguette

Die Preisangaben der Grillbuffets gelten für Grillen in Eigenregie und verstehen sich ohne Personalgestellung sowie ohne Bereitstellung von Grillequipment.

# Desserts

- Mascarponecreme Mit Himbeersauce 3
- Grießpudding mit Himbeersauce
- Herrencreme 3
- Bayrische Creme 3
- Mousse au Chocolat 3
- Orange Creme 3
- Tiramisu 3
- Panna Cotta 3
- Schoko Ganache

# Leihequipment

- Teller, groß
- Teller, Suppe
- Teller, Dessert
- Schüssel, Dessert
- Gabel, klein
- Gabel, groß
- Messer
- Löffel, klein
- Löffel, groß
- Suppentasse mit Unterteller
- Kaffeetasse mit Unterteller
- Stehtischhussen
- Servicepersonal

# Ansprechpartner

Catering- und Partyservice Weingart

Gaby Weingart  
Koblenzer Straße 64  
56727 Mayen  
02651-705269

[www.partyservice-weingart.de](http://www.partyservice-weingart.de)  
[www.partyserviceweingart@gmail.com](mailto:www.partyserviceweingart@gmail.com)

## **Preisgestaltung & Hinweise**

Qualität beginnt bei den Zutaten: Frische Produkte, hausgemachte Fleisch- und Wurstspezialitäten aus eigener Herstellung sowie eine sorgfältige handwerkliche Zubereitung bilden die Grundlage unserer Angebote. So garantieren wir Ihnen Genuss, Qualität und Zuverlässigkeit für jede Veranstaltung.

Alle Preise verstehen sich – sofern nicht anders angegeben – pro Person inklusive der aktuell gültigen gesetzlichen Mehrwertsteuer von 7 %. Bei Bestellungen inklusive Getränken erfolgt die Abrechnung gemäß den gesetzlichen Vorgaben mit 19 % Mehrwertsteuer. Preis- und saisonbedingte Änderungen behalten wir uns vor.

Allergene:

1. Fisch 2. Krebstiere 3. Milch 4. Weizen 5. Pökelsalz 6. Sellerie 7. Eier 8. Phosphat 9. Weizen 10. Senf 11. Mehl 12. Sahne