

*Der Partyservice: Zur Abrundung etwas Süßes...*

- *Frischer Obstsalat mit Früchten der Saison*
- *Exotischer Obstsalat*
- *Mousse au Chocolat*
- *Mousse au Vanille*
- *Tiramisu*
- *Panna Cotta mit Himbeermark*
- *Kaiserschmarrn mit Vanillesoße*
- *Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster*
- *Apfelküchle mit Zimt und Zucker, dazu Vanillesoße*
- *Ofenschlupfer mit Vanillesoße*
- *Quarkspeise mit frischen Früchten der Saison*



*Der Partyservice: Teigwaren, Knödel, Gemüse, Kartoffel....*

*Teigwaren:*

- *Butterspätzle*
- *Kräuterknöpfle*
- *Bandnudeln*
- *Spaghetti*
- *Maccaroni*
- *Gemüselasagne*

*Knödel:*

- *Semmelknödel*
- *Kartoffelknödel*

*Gemüse:*

- *Gemüse (Blumenkohl, Karotten, Broccoli) auf Wunsch auch mit feiner Soße Hollandaise*
- *Erbsen*
- *Mais*
- *Apfelrotkraut*
- *Bayrisch Kraut*
- *Sauerkraut*
- *Bohnen*
- *Speckbohnen*
- *Nach Saison (Spargel/ Wirsing)*



### *Kartoffeln:*

- *Kartoffelgratin*
- *Rahmkartoffeln mit Kräutern und einer leichten Knoblauchnote*
- *Salzkartoffeln*
- *Kartoffelröstinchen*
- *Kartoffelkroketten*
- *Schupfnudeln*



*Der Partyservice: Lamm, Wildspezialitäten, Fisch, Soßen...*

***Frisches Lamm:***

- *Lammkeule ohne Knochen, gewürzt*
- *Lammspieße mit feiner Cognac-Senf-Marinade*

***Wildspezialitäten:***

- *Hirschragout in einer feinen Wildkräutersoße*
- *Wildragout in einer feinen Wildkräutersoße*
- *Hirschbraten aus der Keule mit einer kräftigen Wildsoße*
- *Rehbraten mit einer kräftigen Wildsoße*
- *Wildschweinbraten mit einer kräftigen Wildsoße*  
*Auf Wunsch mit Birnen und Preiselbeeren*

***Fisch:***

- *Steak vom Lachs*
- *Lachs auf dem Zedernbrett gegrillt*
- *Spaghettipfanne mit Tintenfischtuben und Garnelen in herzhafter Weißweinssoße*
- *Räucherfischhappen (sehr gut geeignet zum Sekttempfang oder zur späteren Stunde)*
- *Shrimps im Frühlingsrollenteig*



## *Soßen:*

- *Herzhaftes Trollingersößle*
- *Rahmsoße*
- *Tomatensoße*
- *Bolognese*
- *Dill-Sahnesoße mit frischen Lachsstreifen*
- *Feine Schinken-Sahne-Soße mit Kräutern*
- *Feine Kräuter-Sahne-Soße mit einer Pilzmischung*



Der Partyservice: Snacks,

....und bequem aus der Hand zu essen:

- Gemischte Brötchen mit  
Aufschnitt oder Käse belegt, ansprechend dekoriert
- Gemischte Brötchen mit ausgesuchtem Schinken, kaltem Braten  
oder  
Roastbeef, verschiedene Käsesorten, Forellenfilets oder Lachs  
belegt, ansprechend dekoriert.
- Mini-Flammkuchen-Ecken
- Mini-Schinkenhörnchen
- Lachsspinatrolle
- Käsespieße mit Früchten
- Schwarzbrotecken mit Griebenschmalz
- Hähnchenunterschenkel
- Kleine Fleischküchle
- Räucherfisch-Happen
- Mozzarella-Kugeln auf Spießen



*Der Partyservice: Feines aus dem Suppentopf...*

*Suppen (250 ml / Person)*

- *Rinderkraftbrühe mit Nudeln und frischem Schnittlauch*
- *Rinderkraftbrühe mit Flädle und frischem Schnittlauch*
- *Rinderkraftbrühe mit kleinen Maultäschle*
- *Rinderkraftbrühe mit Grießklößchen*
- *Tomatencremesuppe mit Croutons*
- *Spargelcremesuppe (saisonal)*
- *Kürbiscrcemesuppe (saisonal)*

*Suppen zum Sattessen (450 ml / Person)*

- *Gulaschsuppe mit Schweine- und Rindfleisch (auf Wunsch auch nur Rindfleisch)*
- *Kartoffelsuppe mit Wienerle und frisch gehackter Petersilie*
- *Linseneintopf mit Wienerle*
- *Chili con Carne*

Der Partyservice: Beilagen und Soßen....

**Beilagen**

- *Kartoffelgratin*
- *Spätzle*
- *Nudeln aller Art*
- *Petersilienkartoffeln*
- *Semmelknödel*
- *Kartoffelknödel*
- *Gemüsereis*
- *Kaisergemüse (Karotten/Blumenkohl/Broccoli)*
- *Speckbohnen, gebündelt und mit Speck umwickelt*
- *Blaukraut*
- *Sauerkraut*

**Soßen:**

- *Dillsoße mit Sahne (besonders für Fisch geeignet)*
- *Champignon-Rahmsoße*
- *Rahmsoße*
- *Bratensoße mit Rotwein verfeinert*
- *Fruchtige Tomatensoße*



## *Der Partyservice: Fleischvariationen....*

### *Zarte Spezialitäten vom Kalb*

- *Gefüllte Kalbsbrust*
- *Zarter Kalbsrahmbraten*
- *Züricher Geschnetzeltes in Champignon-Pfifferling-Rahmsoße*

### *Schmackhaftes vom Rind*

- *Magerer saftiger Rinderbraten in kräftiges Rotweinsoße*
- *Kleine Zwiebelrostbrätle*
- *Sauerbraten in fein abgeschmeckter Soße*
- *Rindergeschnetzeltes mit dunkler Bratensoße*

### *Leckereien vom Schwein:*

- *Saftiger Schweinebraten*
- *Kleine panierte Schweineschnitzele*
- *Schweinefilet in Champignon-Rahmsoße*
- *Mediterraner Schweinebraten gefüllt mit Parmaschinken und Fetakäse oder Mozzarella*
- *Jägerbraten: gerollter Schweinehals gefüllt mit Pilzen*
- *Spießbraten: gerollter Schweinehals gefüllt mit Paprika und Zwiebeln*
- *Schweinegeschnetzeltes in Braten-oder Rahmsoße*
- *Krustenbraten: knusprig gegrillte Schweineschulter mit Schwarte*
- *Wacholderschinkenbraten*

- *Spanferkel: knusprig gebraten, teilausgelöst mit Kruste*
- *Spanferkelrollbraten mit knackiger Kruste*
- *Schweinebauch gefüllt mit Hackfleisch*
- *Knuspriger Schweinebauch: glasierte Schwarte mit Honig, Bier, Soja und versch. Gewürzen*
- *Fleischküchle*
- *Fleischkäse*

### **Das Geflügel...**

- *Hähnchen-oder Putenbrust in Zwiebelsahnesoße*
- *Hähnchenbrust gefüllt mit Frischkäse und Kräutern*
- *Putenrollbraten: Putenbrust gefüllt mit Frischkäse und Kräutern*
- *Kleine panierte Puten- oder Hähnchenschnitzele*
- *Hähnchenunterkeule*
- *Hähnchenkeule*
- *Putengeschnetzeltes*

Der Partyservice: Die Salate ....

Beilagensalate / Rohkostsalate

- Hausgemachter Kartoffelsalat
- Grüner Salat
- Nudelsalat
- Gurkensalat in Joghurt-Dill-Dressing
- Bohnensalat
- Fruchtig frischer Farmersalat (Karotten-Sellerie)
- Griechischer Bauernsalat
- Krautsalat
- Tomatensalat
- Tomaten-Mozzarella-Platte mit frischem Basilikum
- Ruccolo-Tomatensalat mit Mini-Mozzarella und frischem Basilikum

Sonstige Salate:

- Ochsamaulsalat
- Fleischsalat
- Wurstsalat (aus frischer Schinkenwurst zubereitet)  
Wahlweise mit Käse und-oder Schwarzwurst

Dressingauswahl

- Joghurtdressing
- Essig-Öl-Vinaigrette