

BITTE SENDEN SIE DAS ANFRAGEFORMULAR

per Fax an: 07031-677663

per Post an:
Holz Partyservice
Birkleweg 3/1
71069 Sindelfingen

oder vereinbaren Sie einen Termin
für eine Vorbesprechung unter 07031-671374

VERANSTALTUNGSORT

DATUM/UHRZEIT

NAME / FIRMA

ADRESSE

VERANSTALTUNGSART

TELEFON

ANZAHL PERSONEN

E-MAIL-ADRESSE

ITALIENISCHES MENÜ

FINGERFOOD

- Brötchen, Canapees, Sticks, Pastetchen, Quiche etc.

SUPPEN

- Tomatencremesuppe
- Kürbiscremesuppe
- Flädlesuppe
- Ungarische Gulaschsuppe
- Gemüsecremesuppe
- Rindfleischsuppe mit Einlage

VORSPEISEN

- Melone mit Schinken
- Antipasti mit italienischen Schinken und Salami
- Räucherfischplatte
- Lachswürfel auf Blattsalat
- Pflaumen im Speckmantel
- Ziegenkäse im Speckmantel
- Gefüllte Champignons mit Spinat und Gorgonzola

PASTA

- Lachslasagne mit Blattspinat
- Hackfleischlasagne
- Farfalle mit Lachs und Brokkoli
- Grüne Nudeln mit frischen Champignons
- Kartoffelgnocci mit buntem Gemüse

BEILAGE

- Spätzle
- Kartoffelgratin
- Nudeln
- Rösti
- Semmelknödel
- Kartoffelknödel
- Djuvecreis
- Basmatireis
- Bratkartoffeln
- Kroketten

GEMÜSE

- Buntes Gemüse mit Soße a'la Hollandaise
- Speckböhnchen
- Broccoli mit Mandelbutter
- Antipasti Gemüse
- Chinesisches Gemüse
- Rotkraut

RINDFLEISCH

- Rostbraten
- Rinderhüftsteaks
- Rumpsteak natur

SCHWÄBISCHES MENÜ

- Rumpsteak überbacken
- Rindermedallions natur
- Rindermedallions überbacken
- Roastbeef am Stück
- Rinderfilet natur
- Rinderfilet im Blätterteig
- Rindfleisch „Chinesische Art“
- Rindergeschnetzeltes
- Sauerbraten
- Rinderrouladen
- Rindergulasch

KALBSFLEISCH

- Gefüllte Kalbsbrust
- Züricher Kalbgeschnetzeltes
- Panierte Kalbsschnitzle
- Kalbsbraten

SCHWEINEFLEISCH

- Schweinemedallions mit Champignonrahmsoße
- Schweinemedallions überbacken
- Burgunderschinken im Ofen gebacken
- Schweinegeschnetzeltes „Züricher Art“
- Schweinegeschnetzeltes „Chinesische Art“
- Schweinerückensteak natur
- Schweinerückensteak Ragout fin
- Schaschlik mit Paprika, Speck und Zwiebeln
- Schlachtplatte mit Blut-, Leberwurst und Bauch
- Krustenbraten aus dem Holzofen
- Schweinefilet im Kräutermantel am Stück gebraten
- Kassler Rauchhals
- Paniertes Schnitzel
- Cordon bleu mit Schinken-Käsefüllung
- Gulasch „Zigeuner Art“
- Gulasch „Szegediner Art“
- Schweinehals gegrillt
- Kleine Schweinehälle
- Spanferkelrollbraten
- Spanferkel am Stück

GEFLÜGEL

- Hähnchenschlegel
- Hähnchenbrüstchen gefüllt
- Hähnchenbrüstchen mit Champignonrahmsoße
- Hähnchenschnitzel paniert
- Putenschnitzel paniert
- Putengeschnetzeltes
- Putenbraten
- Pute aus dem Holzofen
- Gans aus dem Holzofen
- Gänseschlegel

KRÄFTIGE UND DEFTIGE MAHLZEIT

WILD

- Rehbraten
- Hirschgulasch

SALATE

- Blumenkohlsalat
- Karottensalat
- Gurkensalat
- Tomatensalat
- Tomatensalat mit Mozzarella
- Griechischer Bauernsalat
- Krautsalat
- Mais-Kidneybohnenalat
- Ackersalat
- Ruccolasalat mit Parmesan
- Grüner bunter Salat
- Krabbensalat
- Kartoffelsalat
- Nudelsalat
- Waldorfsalat
- Reissalat
- Rindfleischsalat
- Spaghettisalat
- Maultaschensalat

DESSERT

- Schichtspeise
- Rote Grütze
- Mousse au Chocolat
- Obstsalat
- Tiramisu
- Cantuccinidessert
- Pannacotta mit Himbeerpüree und Schneeszauber

EQUIPMENT

- Geschirr
- Besteck
- Gläser
- Servietten
- Tischdecken
- Stehtische

GETRÄNKE

- sollen bereit gestellt werden

SONSTIGES

- Kaffee
- Kuchen, Gebäck
- Digestif