



UTE'S

MENÜ & PARTYSERVICE

**SEKT- UND STEHEMPFÄNGE
CANAPÉES**

KALTE UND WARMER BUFFETS

MENÜS

AUSRICHTUNG IHRER GRILLPARTY

BRUNCH

FRÜHSTÜCKSBUFFET

BEERDIGUNGSKAFFEE

UTE KLÖSEL

Blaufelsstraße 14

66798 Wallerfangen - St.Barbara

Tel. 06831 -62403

Fax 06831 -7640923

Handy 0173 -3088412

JETZT AUCH IM INTERNET www.partySERVICE-klösel.de

UTE'S MENÜ UND PARTYSERVICE

SEHR GEEHRTER KUNDE,

WIR DANKEN IHNEN FÜR DAS INTERESSE, DAS SIE UNSEREM PARTYSERVICE ENTGEGENBRINGEN.

DAMIT IHNEN IHR FEST NICHT ZUVIEL ARBEIT BEREITET UND TROTZDEM IHREN GÄSTEN IN POSITIVER ERINNERUNG BLEIBT, WÜRDEN WIR IHNEN GERNE TATKRÄFTIG ZUR SEITE STEHEN.

UNSERE BÜFFET- UND MENÜVORSCHLÄGE SIND ANREGUNGEN, DIE SIE GERNE SO ÜBERNEHMEN, ABER GENAUSO GUT NACH IHREN IDEEN UND WÜNSCHEN INDIVIDUELL ZUSAMMENSTELLEN KÖNNEN.

SIE KÖNNEN BEI UNS SOWOHL EINZELNE DETAILS, WIE Z.B. SNACKS, HÄPPCHEN UND KALTE PLATTEN FÜR SEKT- UND STEHEMPFÄNGE, ALS AUCH HAUSGEMACHTE SALATE, EINTÖPFE, KALTE UND WARME BÜFFETS ODER MENÜS MIT FESTLICHEN ODER RUSTIKALEN SPEZIALITÄTEN BESTELLEN. EBENSO ORGANISIEREN UND GESTALTEN WIR IHRE GRILLFETEN.

WIR SIND STETS BEMÜHT, IHREN WÜNSCHEN GERECHT ZU WERDEN.

WIE WÄR'S ZUM BEISPIEL MIT EINEM „SAARLÄNDISCHEN BÜFFET“? GERN GESTALTEN WIR IHR BÜFFET AUCH THEMATISCH.

GESCHIRR, DEKORATION, BIERTISCHGARNITUREN LEIHEN WIR IHNEN, BEI BEDARF, GERNE AUS.

SOLLTEN WIR AUCH IHR INTERESSE GEWECKT HABEN, BITTEN WIR SIE, SICH RECHTZEITIG MIT UNS IN VERBINDUNG ZU SETZEN. WIR STEHEN IHNEN DANN BEI EINER PERSÖNLICHEN BERATUNG, MIT RAT UND TAT ZUR VERFÜGUNG.

WIR WÜRDEN UNS FREUEN, WENN SIE UNSEREN KATALOG AUCH AN FREUNDE, BEKANNTE UND VERWANDTE WEITERREICHEN.

MIT FREUNDLICHEM GRUSS

UTE KLÖSEL

ST.BARBARA, JANUAR 2025

Menü Köln

Vorspeise

Rindfleischsuppe mit Frühlingsgemüse (1,2, I)

~~~

### Hauptspeise

Rheinischer Sauerbraten mit Rosinen (1,2, L, I)

~~~

Apfelrotkohl (6, C, L)

~~~

Spätzle (6, A1,5, C)

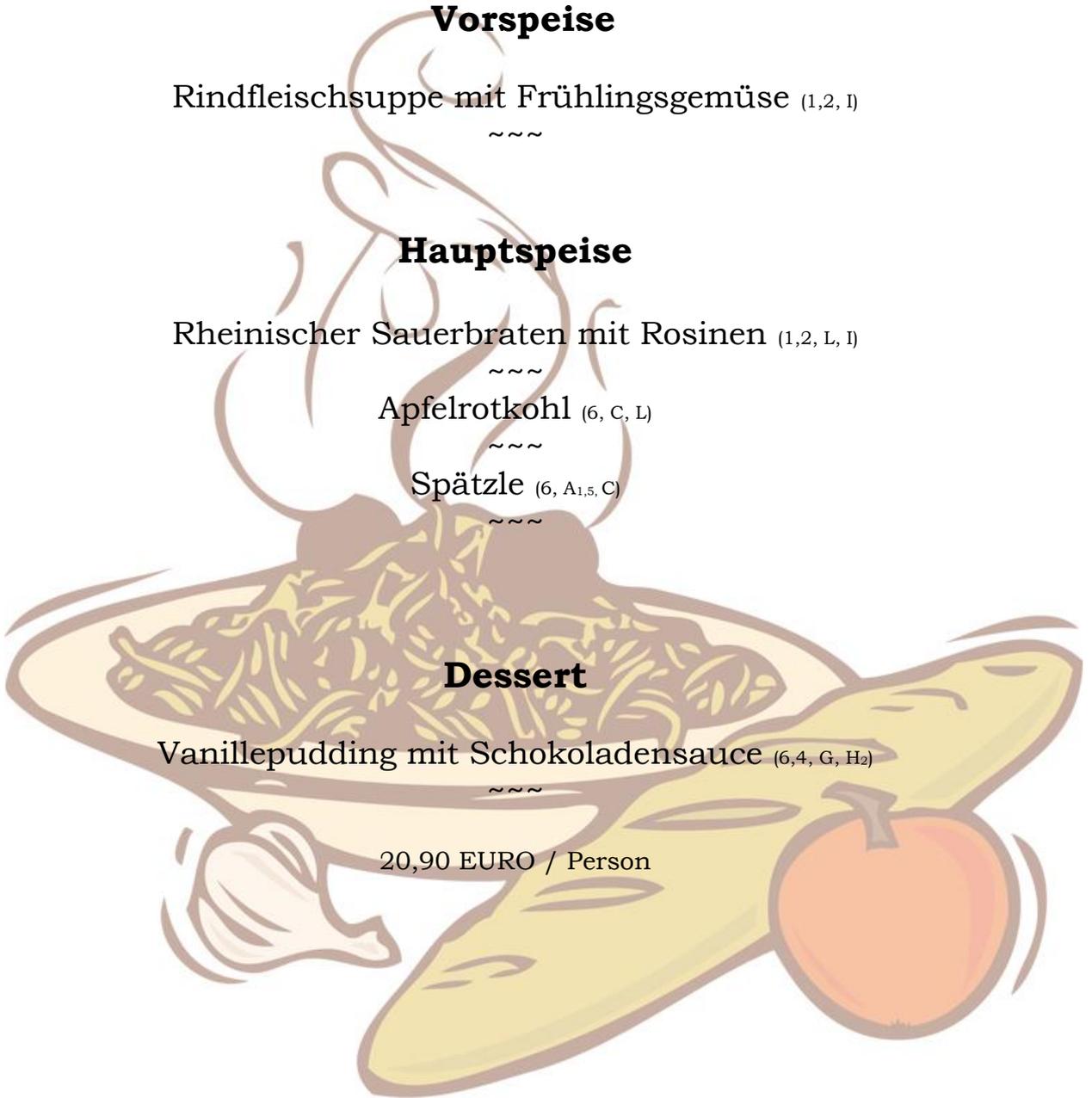
~~~

Dessert

Vanillepudding mit Schokoladensauce (6,4, G, H2)

~~~

20,90 EURO / Person



## Menü Rheinland

### Vorspeisen

Griebenschmalz (A1)

~~~

Bauernbrot (A1,2,5)

~~~

Schinkenröllchen (1,3,5,6, C, J)

~~~

Tomaten - Mozzarella – Platte (1,2, G, L)

~~~

### Hauptspeise

Honig - Kassler (1,2,3,6, A1, J)

~~~

oder

Krustenbraten (1,2,3)

~~~

Kartoffelpüree hausgemacht (G)

~~~

oder

Rheinischer Dibbekooche (1,2,3,5)

~~~

Selleriesalat (2, I, L, G)

~~~

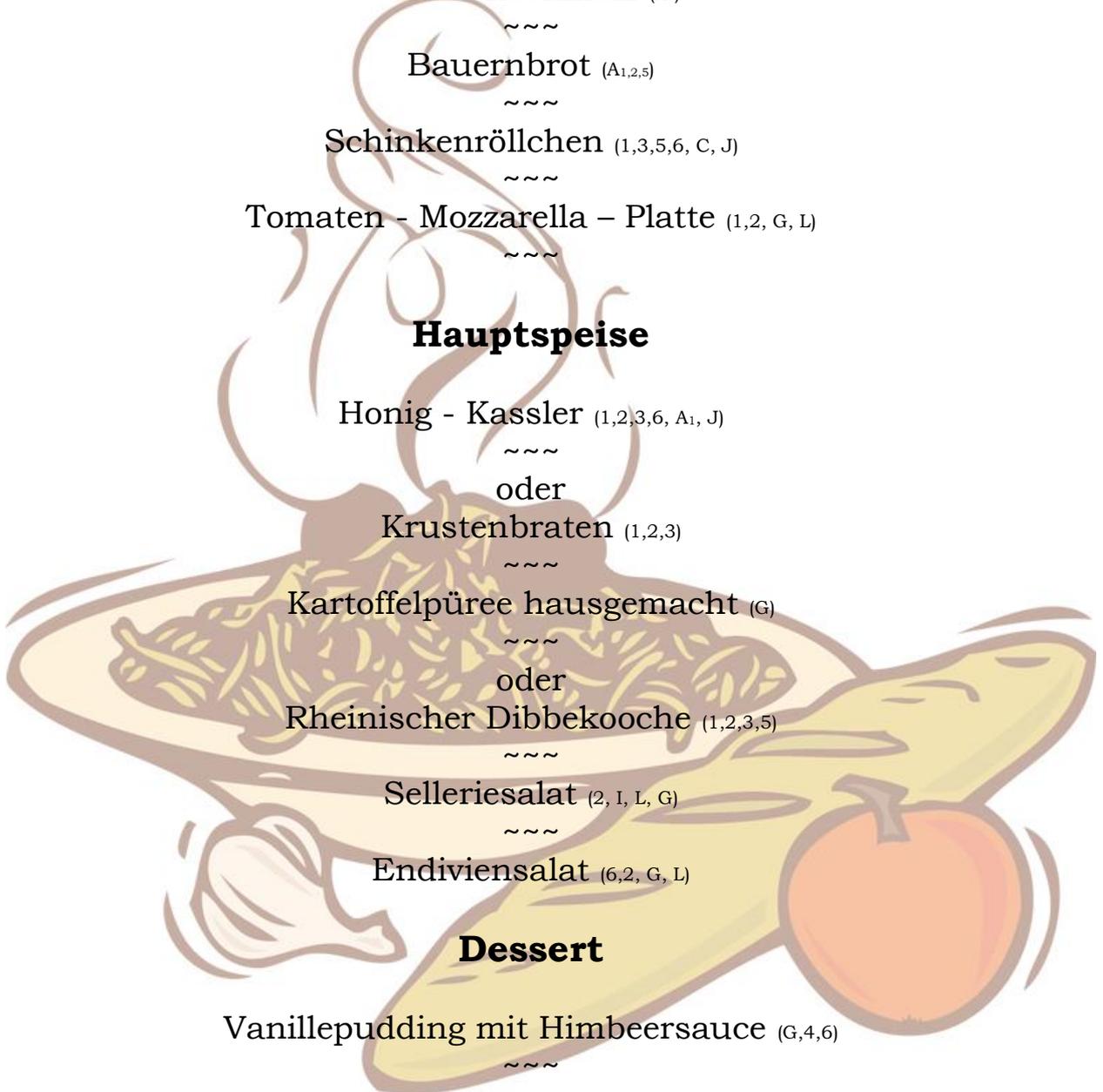
Endiviensalat (6,2, G, L)

Dessert

Vanillepudding mit Himbeersauce (G,4,6)

~~~

24,90 EURO / Person



## Menü Schlossberg

### Vorspeise

Blumenkohlsuppe (2, G)  
~~~

Hauptspeise

Geschnetzeltes vom Schwein (2, G, I, J, A)
~~~

Rinderschmorbraten  
mit Rotweinsauce (2, I, J, A, C)  
~~~

Salzkartoffeln
~~~

Spätzle (A<sub>1,5</sub>, C,6)  
~~~

Beilagen

Bohnenbündel (1,3)
~~~

Erbsen-Möhren-Gemüse (2, G, I, J)  
~~~

Rosenkohl
~~~

gemischte Salatplatte mit Haus- und Joghurtdressing (2,6, G, L, J, I)  
~~~

Dessert

Cappuccino-Crème (G, H₂, A₇)
~~~

27,50 EURO / Person

## Nostalgisches Menü

### Vorspeise

Rindfleischsuppe (2, I)

~~~

Gekochtes Rindfleisch

~~~

Remoulade (2,6, C, J)

~~~

Sahnemeerrettich (1,3,4,6, G, L)

~~~

Selleriesalat, Möhrensalat (6, G, I, J)

~~~

Hauptspeise

Schweinebraten in Champignonrahmsoße (2, G, F, J, I, C, A₃)

~~~

Burgunderbraten (2,3, A, C, I, J, F)

~~~

Salzkartoffel

~~~

Spätzle (A<sub>1,5</sub>, C,6)

~~~

Bunte Gemüseplatte (2,3, G)

~~~

Grüner Salat der Saison

~~~

Dessert

Obstsalat

~~~

## Menü Limberg

### Vorspeise

fruchtige Tomatencremesuppe mit Crôutons (2, A1, C, G, F, I, J)

~~~

Hauptspeise

Hirschgulasch (2, A1, J, I, F, C)

~~~

Deftige Räuberbraut (1,2,3)

~~~

Spätzle (A1,5, C,6)

~~~

Kartoffelgratin (G)

~~~

Apfelrotkohl (6, L)

~~~

Chinakohl - Paprika – Salat (2, A1, L)

~~~

Rohkostsalat

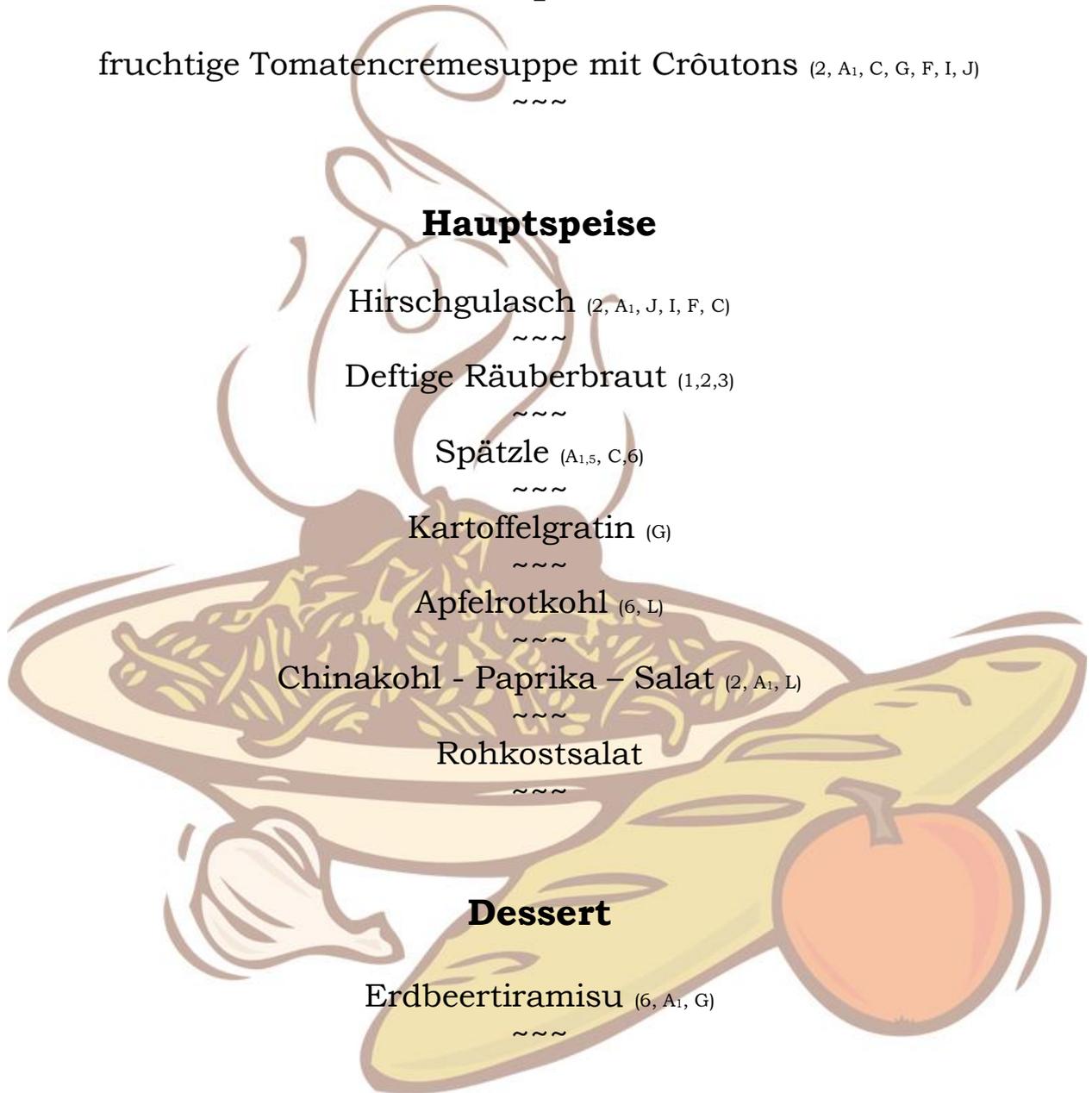
~~~

### Dessert

Erdbeertiramisu (6, A1, G)

~~~

33,50 EURO / Person



Saarländisches Büffet

Kaltteil

Griebenschmalz und Kräuterquark (2, A1, G)
mit frischem Bauernbrot (A1)

~~~

Wurstsalat (2,3,5,6, G)

~~~

Hausmacher Blut- und Leberwurst (1,2,3)

~~~

### Warmteil

Hoorische mit Specksoße, Sauerkraut (bzw. Gefüllte) (1,2,3, G, L, I)

~~~

Lyonerpfanne (2,3,5)

~~~

Bohnenbündel (1,3)

~~~

Salate

Endiviensalat in klarem Knoblauchdressing (2,3, J, I, L)

~~~

Möhrensalat (2,3, G, L)

~~~

Dessert

Pudding Variationen (4,6, H2, G, C)

~~~

21,50 EURO / Person

## Italienisches Nudelbuffet

Antipasti mit Aubergine, Zucchini und Paprika (1)

~~~

Tomaten mit Mozzarella und Basilikum (1,2,6 G, L)

~~~

### Verschiedene Nudeln:

Tagliatelle (A1)

~~~

Spaghetti (A1)

~~~

Penne (A1)

~~~

Käsetortellini (A1, G, 1)

Verschiedene Soßen:

Tomatensoße mit frischen Kräutern (2, C, G, I, F, J)

~~~

Carbonarasoße (2,3, A1, G, I, J, C, F)

~~~

Tomaten-Hackfleischsoße (2, A1, C, G, I, J, F)

Aus dem Ofen

Lasagne (2, A1, C, G, I, J, F)

Salate

Gemischter Blattsalat

~~~

Italienischer Salat (1,2,3,5,6, L)

~~~

Käsebrett mit Trauben (1, G)

~~~

Flûte (A1,2,5)

~~~

25,50 EURO / Person

Hansenberger Büffet

Kaltteil

Schinkenröllchen gefüllt mit Spargel (1,3,6,5, C, J)

~~~

Bauernschinken (1,2,3)

~~~

deftige Bratenplatte (1,2,3, A)

~~~

Blut- und Leberwurst (1,2,3)

~~~

Melonenschiffchen (1)

~~~

gefüllte Eier (2,3,6, C, J)

~~~

Warmteil

kleine panierte Schnitzel (6, A₁)

~~~

gebratene Hähnchenschenkel (A)

~~~

Mini Frikadellen (2, C, I, F, J)

~~~

### Salate

Kartoffelsalat, Nudelsalat, Krautsalat

(2,3, L, 1,5, G, C)

~~~

Bohnensalat (2,3, L)

~~~

Käseplatte mit Obst (1, G)

Gemischte Brotauswahl (A<sub>1,2,5</sub>)

~~~

32,50 EURO / Person

Römer Büffet

Roher Schinken (1,2,3)

~~~

Gekochter Schinken mit Spargel (1,3,6,5, C, J)

~~~

Römerbraten (1,2,3)

oder

Kaiserbraten (1,2,3)

~~~

Salami (1,3)

~~~

Kleine Partyfrikadellen (2, C, F, I, J)

~~~

Kleine Schnitzel (A1, C)

~~~

Salate

Kartoffelsalat mit Speck (1,2,3, L)

~~~

Bunter Nudelsalat (1,2,3,5,6 J, L)

~~~

Schichtsalat (1,3,6, C, J)

~~~

Geflügelsalat (1,3,6, C, J, L)

~~~

Blattsalat

~~~

### Dip

Remouladensoße (1,3, C, J)

~~~

Knoblauchsoße (1,3, C, J)

~~~

Gemischtes Käsebrett mit Obst garniert (1, G)

~~~

Verschiedene Brotsorten (A1,2,5)

~~~

32,50 EURO / Person

## Felsberger Büffet

### Kaltteil

Räucherlachs (D)

~~~

Geräucherte Forellenfilets (D)
mit Sahnemeerrettich (2,3,4,6, G)

~~~

Schinkenröllchen gefüllt mit Spargel (1,3,6,5, C, J)

~~~

deftige Bratenplatte (1,2,3, A)

~~~

Knoblauch Dip, Teufelssoße (1,3, C, J, 6,2)

~~~

Melonenschiffchen (1)

~~~

gefüllte Eier mit Cognac-Creme (2,3,6, C, J)

~~~

Warmteil

Gegrillter Schweinekammbraten (A)

~~~

Kaiserbraten (1,2,3)

~~~

Salate

Kartoffelsalat, Nudelsalat

~~~

Krautsalat, Bohnensalat

~~~

Eiersalat

(2,3, L, 1,5, G, C,6, J)

Rustikales Käsebrett (1, G)

~~~

Partyrad, Flûtes (A<sub>1,2,5</sub>)

~~~

36,90 EURO / Person

Spanisches Büffet

Kaltteil

Serranoschinken mit Melonen (1)

~~~

Carpaccio (1,2,6, L)

~~~

Aioli (1,3,6, C, J)

~~~

### Warmteil

Albondigas en salsa de tomate  
(kleine Hackfleischbällchen) (2, A1, I, J, F, C)

~~~

Paella (2, D, B)

~~~

### Salate

Blattsalate der Saison

~~~

Spanischer Gemüsesalat (I, J, L)

~~~

Thunfischsalat (2, D, I, J, L)

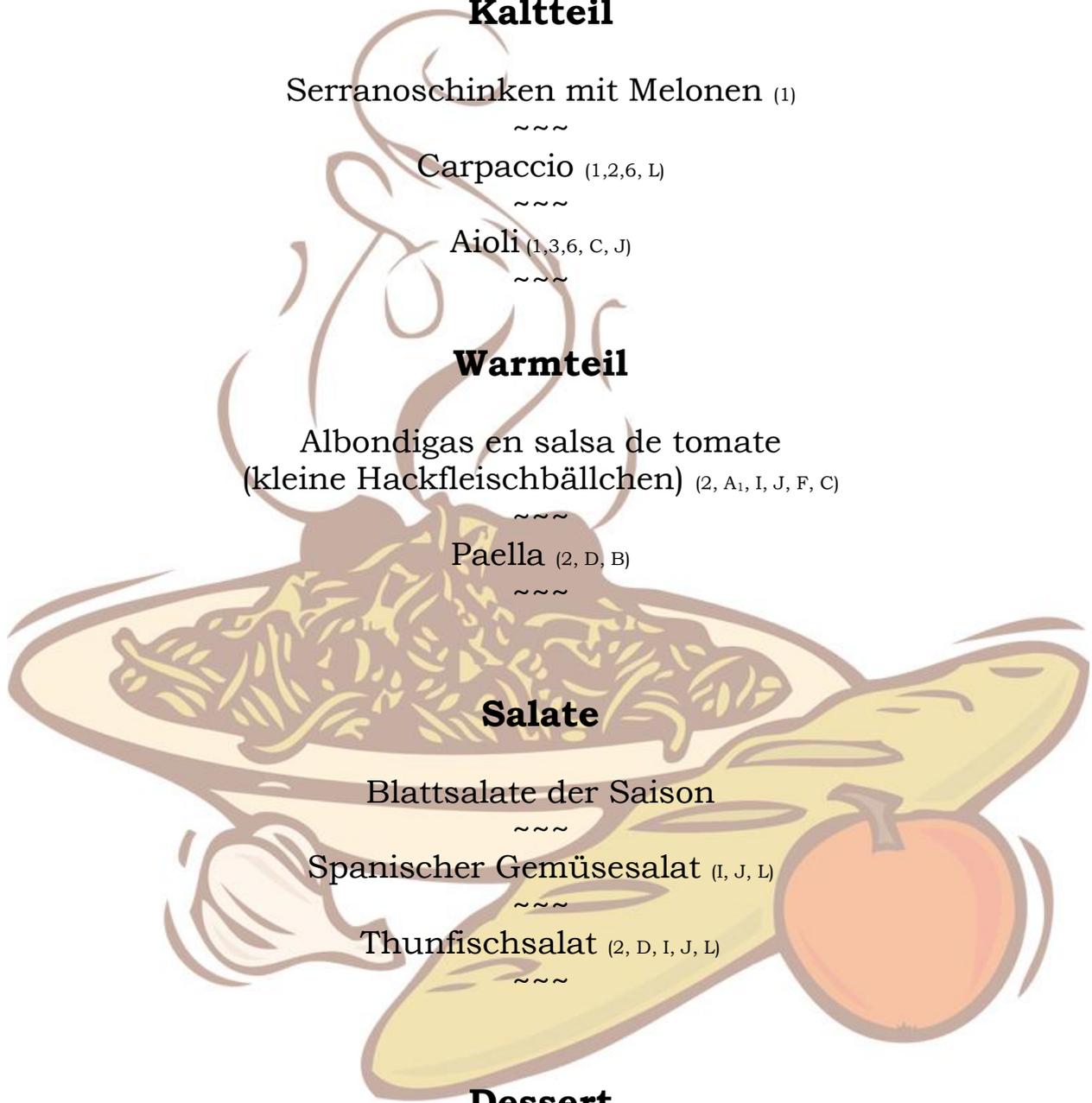
~~~

Dessert

Creme Caramel (4, A, C, F, G, H)

~~~

33,90 EURO / Person



## Bayrisches Büffet

### Kaltteil

Forellenfilets (D)

~~~

Räucherlachs (D)

~~~

Sahnemeerrettich (2,3,4,6, G)

~~~

Garnierte Schinkenplatte (1,2,3)

~~~

Obatzda (G)

~~~

Schafskäsecreme (G)

Warmteil

Krustenbraten in Biersoße (2, A, I, G, J, F)

~~~

kleine Schweinshaxen

### Beilagen

Semmelknödel (2, A<sub>1</sub>)

~~~

Blaukraut (L)

~~~

Brezeln und Semmeln (A<sub>1,2</sub>)

~~~

Frisches Bauernbrot (A_{1,2,5})

~~~

Krautsalat (2, L)

~~~

Farmersalat (1,2,6, G)

~~~

Kartoffelsalat (1,3,6 C, J, L)

~~~

Nachspeise

Bayerische Creme (A, C, F, G, H)

~~~

35,90 EURO / Person

## Blaufels Büffet

Räucherlachs (D)

~~~

Geräucherte Forellen (D)

~~~

Krabbenscocktail (1,3, B)

~~~

Schinkenröllchen gefüllt mit Spargel (1,3,6,5, C, J)

~~~

Melone mit Schinken (1)

~~~~

deftige Bratenplatte (1,2,3, A)

~~~~

Remoulade, Sahnemeerrettich (2,3,4,6, G, 1, C, J)

~~~

Bunter Kartoffelsalat (1,2,3 L)

~~~

Reissalat pikant (1, L, 3)

~~~

Rohkostplatte

~~~

Grüner Salat

~~~

Schweinefilet in Champignonrahmsoße

(1,2,3, A, C, G, F, J, I, A1)

~~~

Butterspätzle (A1,5, C,6)

~~~

Bohnenbündel (1,3)

~~~

Rustikales Käsebrett (1, G)

~~~

Gemischte Brotauswahl (A1,2,5)

~~~

Eierlikör – Tiramisu (6, A1, C, G)

~~~

38,90 EURO / Person

Frühlingsbüffet

Kaltteil

Italienische Antipasti, Zucchini, Aubergine, Champignons (1)

~~~

Tomate Mozzarella mit Balsamico,  
Olivenöl und frischem Basilikum (1,2,6 G, L)

~~~

Eier auf Schinken (1,2,3,6, C, J)

~~~

Norwegische Lachsrouladen (A1, D, G)

~~~

Warmteil

Fleisch-Paprika-Pfanne (A, C, F, G, I, J)

~~~

Schweinefilet in Champignonrahmsoße  
(1,2,3, A, C, G, F, J, I)

~~~

Reis

~~~

Butterspätzle (A1,5, C,6)

~~~

Salate

Bunte Blattsalate mit unserem Hausdressing

~~~

Hirtensalat

~~~

Nudelsalat

~~~

Bohnensalat

(2,3, L, 1,5, G, C,6, J, I, A)

~~~

Käsebrett reichlich garniert (1, G)

~~~

36,90 EURO / Person

## Französisches Büffet

### Kaltteil

Lachsterrine (2,6 G, D)

~~~

Forellenterrine (2,6 G, D)

~~~

Krabbencocktail (1,3, B)

~~~

Fischplatte (D, B)

~~~

Sahnemeerrettich (2,3,4,6 G)

### Warmteil

Filet à Paris (1,2,3, A, C, F, G, I, J,)

~~~

Lachs in Krabbensoße (1,2,3, B, I, G, J, F, D)

~~~

Kartoffelgratin (G)

~~~

Nudeln oder Reis (A_{1,2})

~~~

Bunte Gemüseplatte

~~~

Grüner Salat der Saison

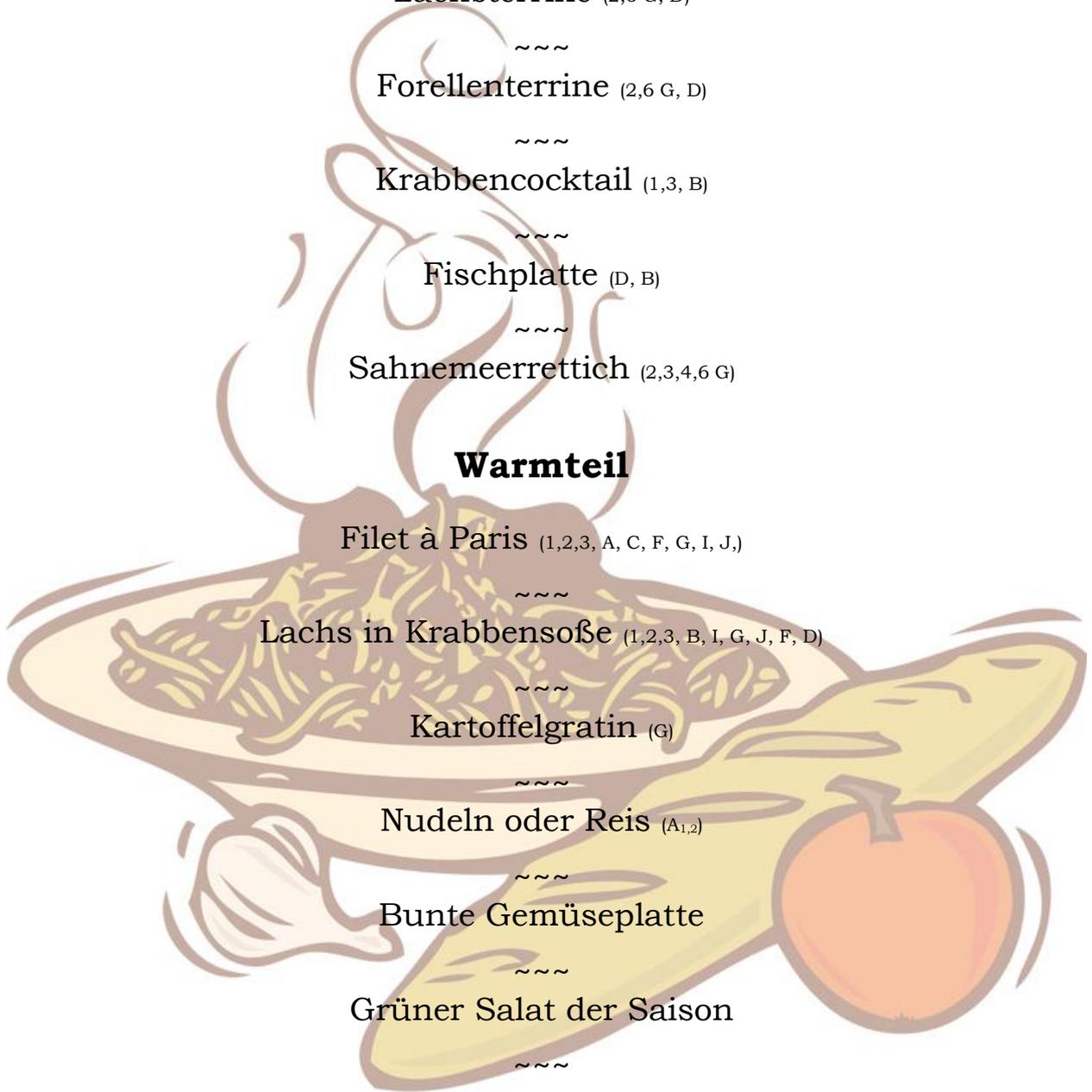
~~~

### Dessert

Dessert Platte (4,6, G, H<sub>1,2,3</sub>)

~~~

39,90 EURO / Person



Zwergen Büffet

Vorspeise

Ravioli (A₁, C, 6,2)

~~~

### Hauptspeise

panierte „Zwergenschnitzel“ (A<sub>1</sub>)

oder

Chicken Nuggets (A<sub>1</sub>, C)

oder

Fischstäbchen (A<sub>1</sub>, D)

oder

Spaghetti mit Tomatensoße (A<sub>1</sub>, 2)

oder

Tortellini in Käsesauce (A<sub>1</sub>, 1, G)

~~~

Dessert

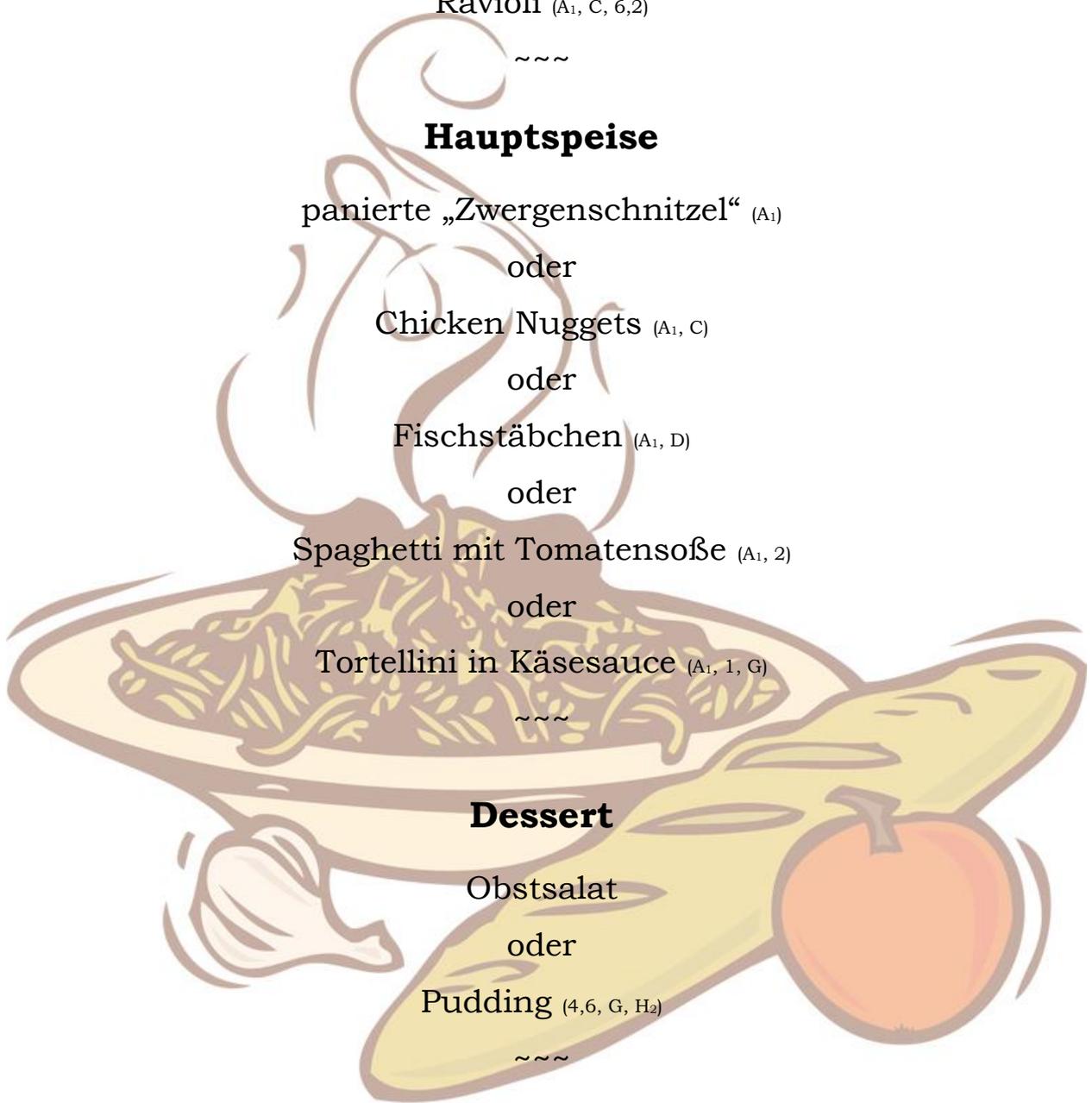
Obstsalat

oder

Pudding (4,6, G, H₂)

~~~

15,50 EURO / Person



## Brunch Büffet

Wurstaufschnitt (1,2,3,5)

~~~

Salamiauswahl (1,3)

~~~

Roher Schinken (1,2,3)

~~~

Gekochter Schinken (1,3,5)

~~~

Verschiedene Marmeladen (6)

~~~

Käseplatte (1, G)

~~~

Butter (G)

~~~

Verschiedene Sorten Brötchen und Flûtes (A_{1,2,5})

~~~

Croissants (A<sub>1</sub>)

~~~

Putengeschnetzeltes in Rieslingsoße (2,3, A, C, G, F, J)

~~~

Nudeln (A<sub>1</sub>)

~~~

Karottensalat (2,3, G, L)

~~~

Gemischter Blattsalat

~~~

27,50 EURO / Person



Zu Ihrem Sekt- oder Stehempfang Canapées, Snacks und Sandwiches

Fleisch- Wurstcanapées: Preis pro Stück 3,00 EUR

(1,2,3,5 G, C, A₁)

- mit Roastbeef
- mit Hähnchenbrust
- mit Schweinebraten
- mit Kassler
- mit Lachsschinken
- mit gekochtem Schinken
- mit geräuchertem Schinken
- mit Salami
- mit Corned Beef

Käsecanapées: Preis pro Stück 3,00 EUR

(1, G, A₁)

- mit Bresso
- mit Münsterkäse
- mit Roquefort
- mit Camembert
- mit Frischkäsecreme mit Kräutern

Fischcanapées: Preis pro Stück 4,50 EUR

(1, B, C, D, A₁)

- mit Forellenfilet
- mit Krabben
- mit Räucherlachs

Sandwiches belegt mit : Preis pro Stück 3,50 EUR – 4,50 EUR

(1,2,3,5 G, C, A₁, D, B)

- Räucherlachs mit Meerrettichhäubchen, Ei, Dillzweig und Petersiliensträußchen
- Forellenfilet auf Frissée, Sahnemeerrettich und Petersiliensträußchen
- Crevetten, frische Früchte und Champignons mit Cocktailsauce
- Roastbeef, rosa gebraten mit Kräuter - crème fraîche, Ei, Cocktailtomate und Kresse
- Kochschinken mit Honigmelone, Trauben und frischen Kräutern
- Kräuterkäse und Olive

UTE'S MENÜ UND PARTYSERVICE

Kalte Vorspeisen

- Eier auf Schinken (1,2,3,6, C, J)
Frischkäse Kugeln (G)
Gefüllte Eier (2,3,6, C, J)
Obatzter (G, 1)
Paprika mit Schafskäsefüllung (G)
Paprikaschiffchen (G)
Gefüllte Tomaten (2)
Antipasti mit Champignons (1, L)
Antipasti mit Coppa (1,2,3 L)
Antipasti (1, L)
Balsamico – Zwiebeln (L)
Kassler-Carpaccio (1,2,3,6 L)
Carpaccio (6, L)
Garnelencocktail (1,3, B)
Geflügelcocktail (2, L, J)
Geräuchertes Forellenfilet (D)
Fischterriner (2,6, D, G)
Grissini mit Coppa (1,2,3, A1)
Krabbencocktail (1,3, B)
Lachspastete (2,6, D, G)
Lachstatar (D)
Lachstorte (C, G, D, A2,3,4)
Melone mit Parmaschinken (1)
Parmaschinken Röllchen (1, G)
Schinkenröllchen mit Spargel (1,3,6,5, C, J)
Tomaten mit Mozzarella (1,2,6 G, L)

Warme Vorspeisen

- Albondigas en salsa de tomate
(Hackfleischklößchen)
(2, A1, I, J, F, C)
Gefüllte Champignons
(G)
Gefüllte Kartoffeln mit Hack
(2, A1, C)
Gefüllte Paprika – Hälften
(G)
Gefüllte Paprikaschoten
(2, A1, C)
Gefüllte Tomaten
(2, G, D, J)



UTE'S MENÜ UND PARTYSERVICE

Pfannengerichte

Bauernpfanne (1,2,3,5 G)
Chili con carne (2)
Fleisch-Paprika-Pfanne (2, A₁)
Jägertopf (2,3, G)
Paella (2, D, B)
Paprika – Lyoner – Pfanne (1,2,3,5)
Räubertopf (2,3, A₁, L)
Saarländische Lyonerpfanne (1,2,3,5)
Schaschliktopf (1,2,3)

Rinderbraten

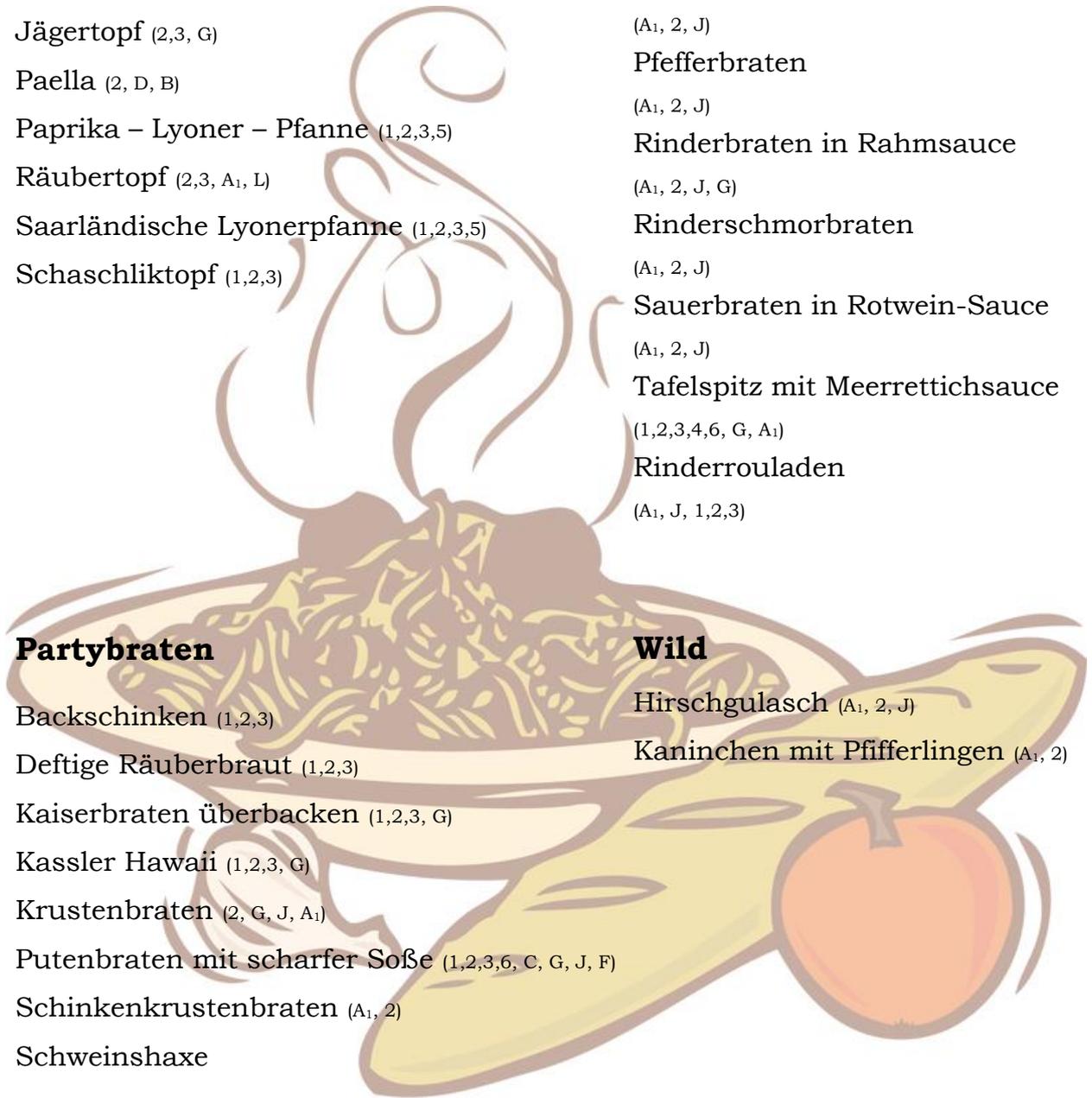
Burgunderbraten
(A₁, 2, J)
Boeuf Bourguignon
(A₁, 2, J)
Pfefferbraten
(A₁, 2, J)
Rinderbraten in Rahmsauce
(A₁, 2, J, G)
Rinderschmorbraten
(A₁, 2, J)
Sauerbraten in Rotwein-Sauce
(A₁, 2, J)
Tafelspitz mit Meerrettichsauce
(1,2,3,4,6, G, A₁)
Rinderrouladen
(A₁, J, 1,2,3)

Partybraten

Backschinken (1,2,3)
Deftige Räuberbraut (1,2,3)
Kaiserbraten überbacken (1,2,3, G)
Kassler Hawaii (1,2,3, G)
Krustenbraten (2, G, J, A₁)
Putenbraten mit scharfer Soße (1,2,3,6, C, G, J, F)
Schinkenkrustenbraten (A₁, 2)
Schweinshaxe

Wild

Hirschgulasch (A₁, 2, J)
Kaninchen mit Pfifferlingen (A₁, 2)



Filet, Schnitzel, Geschnetzeltes

Geschnetzeltes vom Schwein (A₁, 2, G)

Mailänder Schnitzeltopf (G)

Rahmgeschnetzeltes (2, G, J, A₁)

Züricher Geschnetzeltes (2, G, J, A₁)

Jägerschnitzel (2, A₁)

Pizza Schnitzel (1,2,3, G)

Schweinefilet im Rindfleischmantel (1,2,3, A₁, G)

Schweinefilet in Cognacrahm (2, A₁, G)

Schweinefilet in Parmesanhülle (A₁, C, G)

Schweinefilet mit Nussfüllung (2, A₁, G, H₃, C, J)

Schweinefilet mit Roquefort Käse (2, A₁, G)

Schweinemedailon in Calvados (2, A₁, G)

Schweinemedailon in Paprikasahne (2, A₁, G)

Schweinemedailons überbacken (2, A₁, G)

Schweinemedailons Balkanart (2, A)

Schweineroulade mit Schafskäse (1,2, G)

Chicken Nuggets (A₁, C)

Hähnchenbrustfilets (A)

Hähnchenfilets süß – sauer (2,6, A₁, G)

Hähnchen mit Zwiebeln und Champignons (1,2,3, A, G)

Piccata Milanese (Kalbsschnitzel) (A₁, C, G)

Putenröllchen gefüllt mit Käse und Schinken in Paprikarahmsoße (1,2,5, A₁, G)

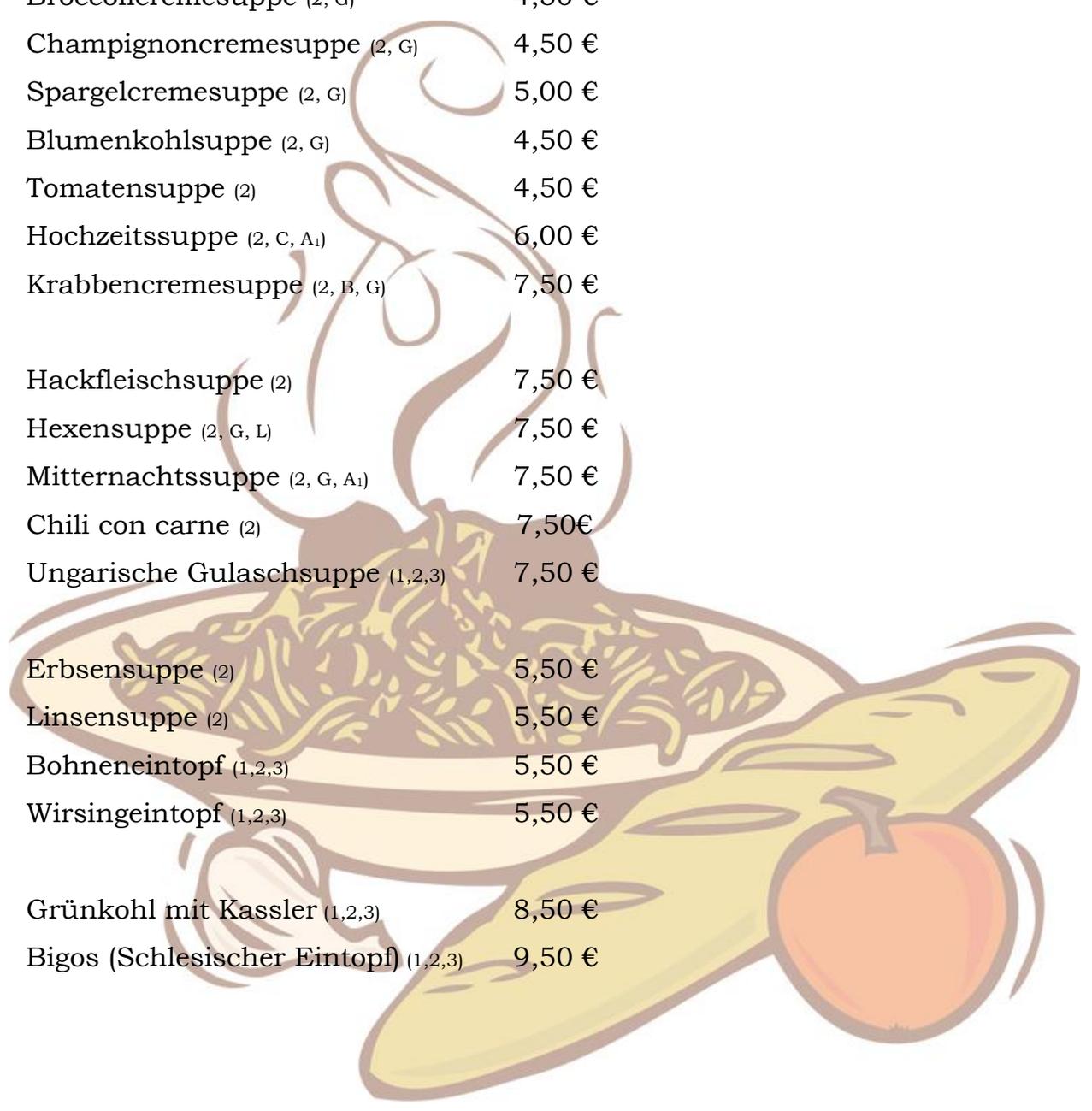
Putenschnitzelaufauf (2, A₁, G)



UTE'S MENÜ UND PARTYSERVICE

Suppen und Eintöpfe

(Preise pro Person)



| | |
|---|--------|
| Broccolicremesuppe (2, G) | 4,50 € |
| Champignoncremesuppe (2, G) | 4,50 € |
| Spargelcremesuppe (2, G) | 5,00 € |
| Blumenkohlsuppe (2, G) | 4,50 € |
| Tomatensuppe (2) | 4,50 € |
| Hochzeitssuppe (2, C, A ₁) | 6,00 € |
| Krabbencremesuppe (2, B, G) | 7,50 € |
| Hackfleischsuppe (2) | 7,50 € |
| Hexensuppe (2, G, L) | 7,50 € |
| Mitternachtssuppe (2, G, A ₁) | 7,50 € |
| Chili con carne (2) | 7,50 € |
| Ungarische Gulaschsuppe (1,2,3) | 7,50 € |
| Erbsensuppe (2) | 5,50 € |
| Linsensuppe (2) | 5,50 € |
| Bohneneintopf (1,2,3) | 5,50 € |
| Wirsingeintopf (1,2,3) | 5,50 € |
| Grünkohl mit Kassler (1,2,3) | 8,50 € |
| Bigos (Schlesischer Eintopf) (1,2,3) | 9,50 € |

UTE´S MENÜ UND PARTYSERVICE

Salate

Amerikanischer Salat (1,2,3,6, C, G, J)
Bohnensalat mit Speck (1,2,3, L, J)
Chinakohl - Paprika – Salat (2,3,4,6, G, L, J)
Curry Geflügelsalat (1,2, C, G, J)
Curry - Reis – Salat (1,2,6)
Eiersalat (1,2, C, J)
Gemischter grüner Salat
Farmersalat (1,2,6, G)
Feldsalat mit Speck (1,2,3, L, J)
Feuriger Paprika Reissalat (1,6, G, L)
Fisch Salat (1,2, D, J, C)
Französischer Salat (2, L, J)
Friséesalat mit lauwarmer Senfsoße (1,2,3, C, G, J, L)
Geflügelsalat, pikant (1,2,6, C, G, J)
Gurkensalat (2, L, J)
Hähnchen Salat (1,2,6, C, L, J)
Hirtensalat (2,9, G, L)
Kartoffelsalat mit Speck (1,2,3, L)
Kartoffelsalat mit Mayonnaise (1,6, C, J)
Krautsalat (2, L)
Nizza Salat (9, D, J, L)
Nudelsalat (1,2,5,6 A₁, L, J)
Paprika- Tomaten Salat (6,2, L, J)
Reissalat (A, 2)
Salattorte (1,2,5 G, L)
Schichtsalat (1,2,5 J, C)
Schnittlauch Salat (2, C, G, L)
Selleriesalat (2, G, L, I)
Schweizer Wurstsalat (1,2,5 G, L)
Spanischer Gemüsesalat (L, J)
Tomatensalat (2, L, J)
Waldorf – Salat (2, G, I, L, H₃)
Balkansalat (1,2,5, L, C)

Salatdressings

Hausdressing (2, L, G)
Joghurtdressing (1,2,6, G)
Essig – Öl – Dressing (2, L, J)
French Dressing (1,2,6)
Sauce Vinaigrette (2, L, J)
Italian Dressing (2,6, L)



Nachspeisen

Ananas-Quark-Speise (G,6)

Apfeltraum (G,6, A₁)

Bayrische Creme (G, C, F, A, H, 6)

Cappuccino-Crème (G, A, F, H₂)

Crème Brûlée (6,4, C, G)

Crème Caramel (6,4, C, G)

Eierlikör Tiramisu (6, A₁, H₁, G)

Erdbeer – Tiramisu (6, A₁, G)

Erdbeercreme (6, G)

Himbeertraum (6, G)

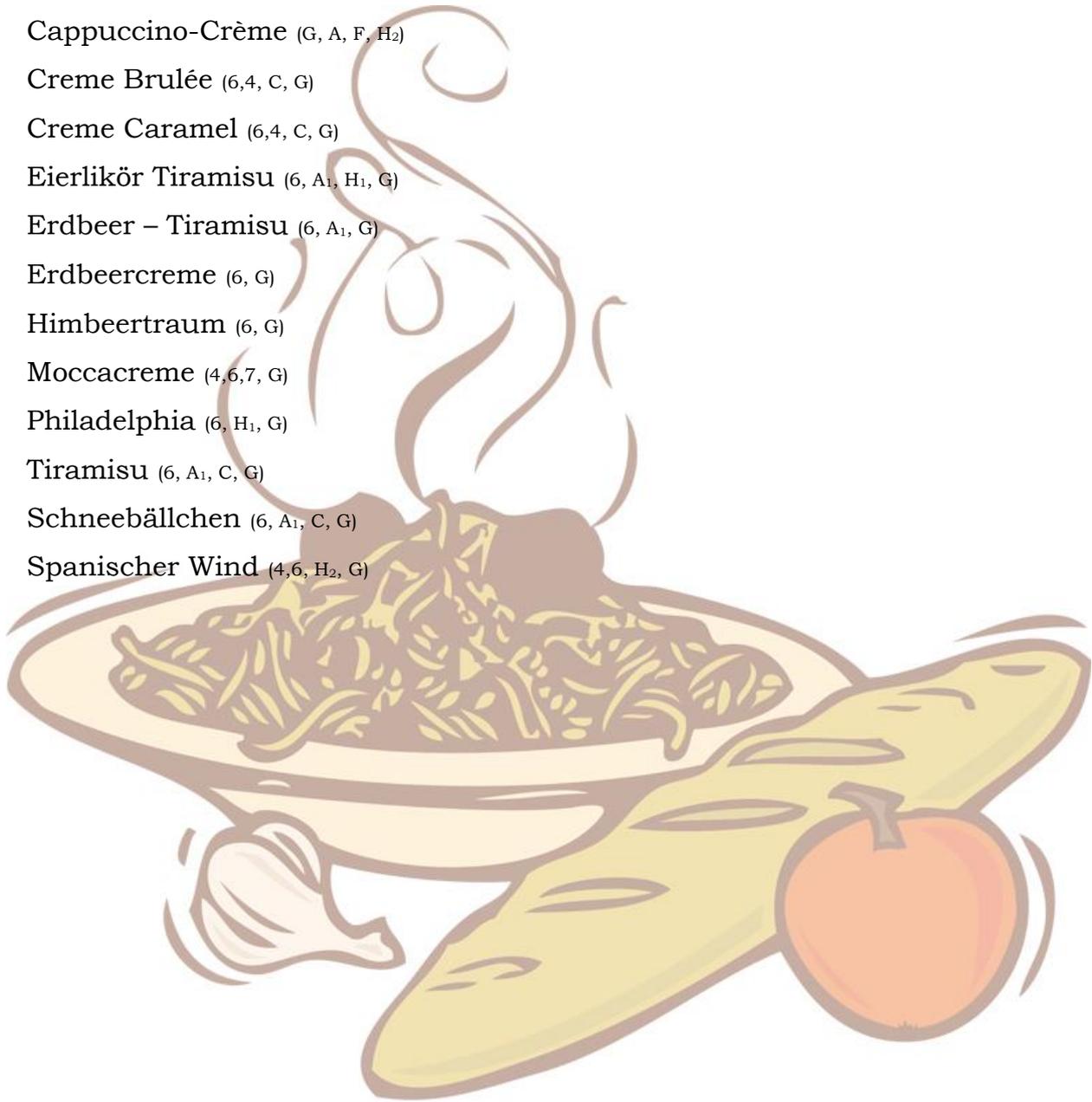
Moccacreme (4,6,7, G)

Philadelphia (6, H₁, G)

Tiramisu (6, A₁, C, G)

Schneebällchen (6, A₁, C, G)

Spanischer Wind (4,6, H₂, G)



Geschirrverleih

Geschirr komplett (Menü oder Büffet)
Einfach weiß, incl. Bestecke 1,50 EUR/ Person

Kaffeegeschirr komplett
Einfach weiß, incl. Bestecke 1,50 EUR/ Person

Geschirr spülen bei Komplettservice 2,50 EUR/ Person

Hier finden sie Unsere Zusatzstoffe und Allergene:

Zusatzstoffe:

- 1= mit Konservierungsstoff,
- 2= mit Geschmacksverstärker,
- 3= mit Antioxidationsmittel,
- 4= mit Farbstoff,
- 5= mit Phosphat,
- 6= mit Süßungsmittel,
- 7= koffeinhaltig,
- 8= chininhaltig,
- 9=geschwärzt,
- 10=enthält Phenylalaninquelle

Enthält folgende Allergene:

- A**= glutenhaltiges Getreide (Weizen¹, Roggen², Gerste³, Hafer⁴, Dinkel⁵, Kamut⁶, Hybridstämme⁷)
- B**= Krebstiere
- C**= Eier
- D**= Fisch
- E**= Erdnüsse
- F**= Soja
- G**= Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose)
- H**= Schalenfrüchte (Mandel¹, Haselnuss², Walnuss³, Cashew⁴, Pecannuss⁵, Paranuss⁶, Pistazie⁷, Macadamianuss⁸ und Queenslandnuss⁹)
- I**= Sellerie
- J**= Senf
- K**= Sesamsamen
- L**= Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l
- M**= Lupinen
- N**= Weichtiere