

Unsere Gerichte in der Übersicht / Partyservice Petri

Gerichte vom Rind/Wild/Lamm

- zarter Burgunderbraten
- Filet vom Weiderind bei Niedertemperatur rosa gegart dazu ein Rosmarinjus
- Kräuterbutter Rib Eye Steaks
- Boeuf Bourguignon - Rinderschmorragout mit Marktgemüse
- Tafelspitz mit Frühlingsgemüse, Meerrettichsauce/ grüner Sauce
- Rouladen nach Hausfrauenart gefüllt
- Kalbsröllchen Saltimbocca mit Salbei & Parmaschinken in einer Weißweinsauce
- Kalbsrouladen mit Getrockneten Tomaten, Basilikum, Serrano und Feta gefüllt in einer Thymiansauce
- Rinderschmorbäckchen in Rotweinsauce
- Züricher Kalbsgeschnetzeltes mit frischen Champignons
- Ragout vom heimischen Wild mit Herbstpilzen
- Geschmorte Lammkeule in einer Rosmarinsauce

Gerichte vom Schwein

- zarter Spießbraten mit Schmorzwiebeln
- Pulled Pork mit hausgemachter Sourcream und BBQ-Sauce
- Spanferkelkeule in Dunkelbiersauce
- Schnitzelchen
- überbackene Schnitzelchen mit Schmorzwiebeln & Bergkäse
- Camembert-Schnitzelchen mit Preiselbeeren
- überbackene Lauch-Speck-Schmand Schnitzelchen
- Schnitzelchen mit Schinken, Ananas & Cheddar überbacken
- Schnitzelchen mit Serrano, Tomate und Büffelmozzarella Überbacken
- Schweinmedaillons in Parmesansauce mit Brokkoli & grünen Spargelköpfen
- Zwiebelsahne-Lendentopf
- schwäbischer Lendentopf mit frischen Champignons in Rahm
- Schweinefilet im Baconmantel in einer Pfeffer-Cognacsauce
- Kasseler in Honigkruste
- Honey-BBQ-Spareribs
- Feta-Röllchen
- Gnocchipfanne mit Merguez und Grillgemüse

Gerichte vom Geflügel

- Hähnchenbrustfilet im Cornflakesmantel
- Hähnchenbrustfilet mit Tomate und Mozzarella überbacken, in einer Basilikumsauce
- Hähnchenrouladen gefüllt mit Frischkäse
- knusprige Gänsekeulchen mit Orangen-Zimtsauce
- Maishähnchentranchen "A la Orange" in einer karamellisierten Cognac-Orangen-Sauce
- Honigsenfahähnchenbrust auf Süßkartoffel Gemüsebett
- Nudel-Lauchpfanne mit Hähnchenbrustfiletstreifen
- Cocos-Curry-Gnocchi mit Spinat und Hähnchenbrustfiletstreifen
- Hähnchenbrustfilet im Baconmantel auf Pesto-Kräuterspiegel mit Briehaube
- Bärlauchhähnchenbrust in einer Parmesansauce mit Zuckerschoten & Kirschtomaten
- Hähnchentranchen in einer Brokkoli-Senf-Sahne
- Hähnchenröllchen mit Gemüse Farce und gratiniertem Bergkäse

Gerichte vom Fisch

- Zanderfilet auf Babyspinat in einer Riesling-Dillsauce
- Kabeljaufilet auf mediterranem Grillgemüsebett in einer Basilikum-Zitronensauce
- Lachsfilet mit Kräuter-Parmesankruste und Cherrygrilltomaten
- Bunte Garnelenpfanne
- Lachsfilet auf Mangoldbett
- Lachsfilet mit gegrillter Zitrone und Rosmarin
- Linguine mit Grillgemüse und Lachsfilets
- Rotbarschfilet auf karamellisierten Ingwermöhren & Senfcreme

Beilagen

- Gefüllte Paprika mit Frischkäse und Parmesan
- Gnocchi-Pfanne mit Baby-Spinat, Cherrytomaten und Büffelmozzarella
- deftige Pilzpfanne mit hausgemachtem Kräuterschmand
- Bandnudelpfanne mit Pesto Rosso, Rucola, Kirschtomaten, Parmesan und gerösteten Pinienkernen
- Bandnudelpfanne mit Pesto Verde, Brokkoliköpfchen, Zuckerschoten, Parmesan & gerösteten Pinienkernen
- Servietten Semmelknödel
- Brezelknödel
- Bärlauchknödel /Spinatknödel
- hausgemachte Butterspätzle
- Bandnudeln
- Zucchini-Bandnudeln mit grünem Pesto
- gebratene Gnocchi
- Limettenreis / Wildreis
- gratinierte Kartoffeln
- gratinierte Kartoffeln mit Marktgemüse
- gratinierte Kartoffeltörtchen
- Petersilien-Butterkartoffeln
- Krokettenbällchen
- Rösti-Krokette
- Käsespätzle mit Röstzwiebeln
- Rosmarinkartoffelpfanne mit mediterranem Grillgemüse und Kräuter-Schmanddip
- Rosmarinkartoffelspalten
- Kürbis-Spinat-Lasagne
- Lasagne Bolognese
- Gemüselasagne
- Süßkartoffelpürree
- Kartoffelstampf

Saucen

- Dunkelbiersauce
- Schmorzwiebelsauce
- Petersilienrahmsauce
- Curry-Ananas-Sauce
- Gorgonzolasauce
- Parmesansauce
- Frische Champignons in Rahmsauce
- Rosmarinjus
- Basilikum-Tomatensauce

Gemüse

- Apfelrotkohl
- Speckbohnenpfanne
- Rahmrosenkohl
- Bunte Gemüsevariation mit Petersiliensauce
- glasierte Ofenmöhren
- Kohlrabigemüse
- Bayrisch Kraut
- Apfelsauerkraut
- Wirsinggemüse

Salate (alle unsere Salate sind hausgemacht)

- Bunte Blattsalatschale mit Kräuter-Schmand-Dressing und Honig-Senf-Feigenvinaigrette/ Himbeer-Balsamico-Vinaigrette/ Limetten-Vinaigrette
- Italienischer Nudelsalat mit Rucola, Parmesan, Cherrytomaten, Parmaschinken und Feigenessig
- Reissalat mit Mandarinen
- Tortellini-Lauchsalat
- Mozzarella mit Pfirsichscheiben, Rucola, gerösteten Pinienkernen, Serrano, Balsamicocreame
- Griechischer Salat mit Schafskäse, Gurke, Paprika, Oliven und Zwiebeln
- Krautsalat / Coles Law
- Karottensalat mit Äpfeln
- Omas Kartoffelsalat mit Speck, Zwiebeln, Radieschen und Lauch
- Bohnensalat mit Schmand und Zwiebeln
- Spaghettisalat mit Knoblauch und Käse
- Grüner Spargelsalat mit Erdbeeren, Rucola und Pinienkernen
- Mango-Avocado-Gurken-Salat mit Mozzarellabällchen
- Melonen-Feta-Salat
- Brokkoli-Salat mit Äpfeln und Paprika
- Gnocchi-Pesto-Salat

Suppen und Eintöpfe

- Chilli con Carne
- Süßkartoffelcremesüppchen mit Kokosmilch
- bunter Gulaschtopf
- Hackfleisch-Käse-Lauchsuppe
- Hessischer Bauerneintopf mit Kartoffelwurst und Kasseler
- Rinderbrühe mit Frühlingsgemüse und hausgemachten Markklöschen
- Gemüsesuppe mit Grießklöschen und Flädle
- Brokkolicremesuppe
- Hokkaidocremesuppe
- Spargelcremesuppe
- Erbsenschaumsuppe mit gerösteten Speckwürfeln
- Currywurst-Partytopf
- Champignoncremesuppe

Zu allen Suppen reichen wir ofenfrisches Baguette/Ciabatta/Bauernbrot

Desserts

- Erdbeertiramisu / Himbeertiramisu / Mangotiramisu / Beerentiramisu
- Hessisches Apfel-Eierlikör-Tiramisu
- Panna Cotta mit Himbeerspiegel / Mangospiegel / Erdbeerspiegel / Beerenspiegel
- Raffaello-Himbeer-Quarkcreme
- Apfelmus mit Zimtcreme und Karamell-Mandeln
- Mousse au Chocolat mit Oreokeksen und frischen Erdbeeren / frischen Beeren
- Bananentraum mit Sahne-Quarkcreme & Cookies
- Griechischer Joghurt mit Erdbeeren und kandierten Nüssen
- Heidelbeerjoghurt mit gerösteten Haferflocken
- Schwarzwalddessert mit Brownie mit Straciatellacreme und Kirschen/Erdbeeren
- Amarettini-Pfirsichmascarpone
- Himbeer-Sahne-Baiser
- Pflaumencrumble/Apfelcrumble mit Sahnehaube
- Milchreis mit Kirschen und Spekulatius
- Schokokusscreme mit Birnen
- Cheesecakecreme mit Butterkeks und Mandarine

alle Desserts werden bei uns liebevoll im Weckgläschen angerichtet