

Grünbergs
PARTYSERVICE &
CATERING PETRI

HERBST- & WINTERGERICHTE | OKTOBER - MÄRZ

Unsere Herbst- & Wintergerichte

MÄRZ - OKTOBER

BUFFET

3 BIS 4 VERSCHIEDENE FLEISCHGERICHTE
+ 3 BIS 4 BEILAGEN & GEMÜSE

20,00€ - 30,00€ P.P.

(VARIERT JE NACH AUSWAHL UND ZUSAMMENSTELLUNG)

PREISE INKLUSIVE GESETZLICHER MWST.

Livecooking

GERNE STELLEN WIR INDIVIDUELLE LIVECOOKINGSTATIONEN ZUSAMMEN.

SEI ES DIE FRISCHE PASTA AUS DEM PARMESANLAIB MIT TOPPINGS ODER DIE WORKSTATION MIT VERSCHIEDENEN PFANNEN-VARIANTEN.

DIESE AUSWAHL WIRD BEIM GEMEINSAMEN GESPRÄCH IN ANPASSUNG AUF DIE RESTLICHEN BUFFETKOMPONENTEN ZUSAMMENGESTELLT UND BIETET DIE MÖGLICHKEIT EIN BESONDERES HIGHLIGHT ZU SETZEN.

DIE KOSTEN FÜR DAS BENÖTIGTE EQUIPMENT UND KOCHPERSONAL WERDEN HIERFÜR NOCH EXTRA NACH AUFWAND & UMFANG IN RECHNUNG GESTELLT UND SIND NICHT IM GENANNTEN BUFFETPREIS ENTHALTEN.

EBENSO KÖNNEN WIR FLEISCHKOMPONENTEN VOR DEN GÄSTEN AUFSCHNEIDEN.

SELBSTVERSTÄNDLICH BIETEN WIR THEMENBUFFETS ZUM BEISPIEL ZUM OKTOBERFEST AN, SPRECHEN SIE UNS GERNE AN.

Gerichte vom Rind / Lamm / Wild

- » ZARTER GLÜHWEINSCHMORBRATEN VOM WEIDERIND
- » RINDERROULADEN NACH HAUSFRAUEN ART GEFÜLLT
- » RAGOUT VOM HEIMISCHEN WILD MIT HERBSTPILZEN
- » LAMMKEULE IN EINER THYMIANSAUCE
- » FILET VOM ANGUS AM STÜCK GEGART DAZU EIN ROSMARIN-JUS

Gerichte vom Schwein

- » KASSELER IN HONIGKRUSTE DAZU EINE DUNKELBIERSAUCE
- » SCHNITZELCHEN (SAUCE NACH WAHL)
- » SCHWÄBISCHER LENDENTOPF MIT FRISCHEN CHAMPIGNONS IN RAHM
- » SCHWEINEMEDAILLONS IN EINER ZWIEBELSAHNE
- » SCHNITZELCHEN MIT LAUCH-SPECK-SCHMAND-HAUBE

Gerichte vom Hähnchen

- » HÄHNCHENSCHNITZELCHEN MIT CAMEMBERT-PREISELBEERHAUBE
- » KRÄUTERBUTTERHÄHNCHEN MIT SCHMORZWIEBEL-BERGMÄSE-TOPPING
- » GEGRILLTE HÄHNCHENBRUST AUF EINEM SÜSSKARTOFFELBETT DAZU EINE DATTEL-SAUCE
- » HÄHNCHENSCHNITZELCHEN (SAUCE NACH WAHL)
- » HÄHNCHENINVOLTINIS GEFÜLLT MIT KRÄUTERFRISCHKÄSE AUF EINEM TOMATENSPIEGEL

Gerichte vom Fisch

- » LACHSFILET MIT EINER DIJON-SENFKRUSTE & GEGRILLTER LIMETTE
- » ZANDER AUF BABYSPINAT IN EINER DILLSAUCE & KIRSCHTOMATEN
- » WINTERKABELJAU AUF MEDITERRANEM GRILLGEMÜSEBETT IN EINER BASILIKUM-ZITRONENSAUCE

Beilagen und Gemüse

VEGETARISCH

- » BREZEL-SERVIETTENKNÖDEL
- » HAUSGEMACHTE BUTTERSPÄTZLE
- » GEBRATENE SÜSSKARTOFFELGNOCCHI (VEGAN MÖGLICH)
- » GRATINIERTER KARTOFFELN
- » RÖSTITALER
- » KROKETTENBÄLLCHEN
- » BUNTE KARTOFFELPFANNE MIT HERBSTGEMÜSE & DIP (VEGAN MÖGLICH)
- » KÜRBIS-SPINAT-LASAGNE (VEGAN MÖGLICH)
- » BANDNUDELPFANNE MIT PESTO, ZUCKERSCHOTEN, BROKKOLIKÖPFCHEN, GERÖSTETEN
- » CASHEWKERNEN & PARMESAN (VEGAN MÖGLICH)
- » SAISONALE GEMÜSEVARIATION MIT EINER PETERSILIENSAUCE
- » BAYRISCH KRAUT
- » DEFTIGE SPECKBOHNENPFANNE (NICHT VEGETARISCH)
- » APFEL-ROTKOHL

Leichte Salate im Glas

VEGETARISCH

- » BLATTSALATE MIT BEEREN & KERNEN
DAZU EIN SCHMAND-DRESSING & EINE ORANGEN-VINAIGRETTE (VEGAN)
- » BUNTER BAUERN Salat (VEGAN MÖGLICH)
- » APFEL-ROTKOHL-SALAT MIT WALNÜSSEN
- » FELDSALAT MIT BIRNENDRESSING, GEBRATENEN SPECKWÜRFELN & BRIE
(NICHT VEGETARISCH)

6 € PRO PERSON

Unsere Salatbar

VEGETARISCH | TEILS VEGAN

- » BUNTE PLÜCKSALATE DAZU 11 VERSCHIEDENE TOPPINGS &
ZWEIERLEI DRESSINGS

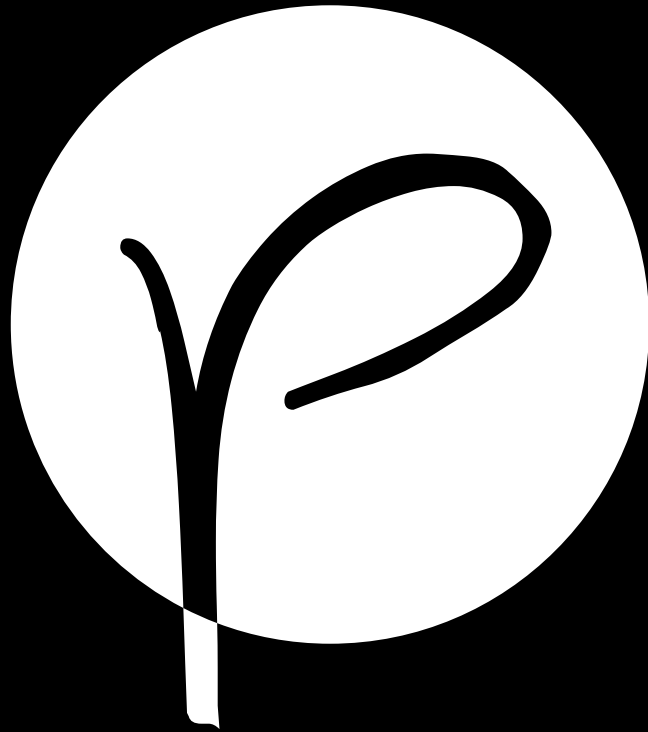
7 € PRO PERSON

Desserts im Glas

VEGETARISCH

- » PFLAUMENCRUMBLE MIT ZIMTSAHNE
- » MILCHREIS MIT KIRSCHEN & SPEKULATIUS
- » MOUSSE AU CHOCOLAT MIT VANILLEKIPFERL-CRUNCH & HIMBEEREN (VEGAN MÖGLICH)
- » HESSISCHES APFEL-EIERLIKÖRTIRAMISU
- » QUARKCREME MIT BROMBEERSPIEGEL & KANDIERTEN NÜSSCHEN

6 € PRO PERSON



RABEGASSE 22 | 35305 GRÜNBERG

TEL. 0176 - 32246477 | MAIL INFO@PARTYSERVICE-PETRI.DE

WWW.PARTYSERVICE-PETRI.DE