

Grünbergs

PARTYSERVICE &
CATERING PETRI

Unsere Sommergerichte

JUNI - SEPTEMBER

RABEGASSE 22 | 35305 GRÜNBERG

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

WWW.PARTYSERVICE-PETRI.DE

BUFFET

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

20,00€ - 30,00€ P.P.

(VARIERT JE NACH AUSWAHL UND ZUSAMMENSTELLUNG)

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.

PREISE INKLUSIVE GESETZLICHER MWST.

Gerichte vom Rind & Kalb

- » KALBSRÖLLCHEN MIT SERRANOSCHINKEN & SALBEI GEFÜLLT IN EINER WEISSWEINSAUCE
- » INVOLTINIS VOM RIND MIT EINER GETROCKNETEN-TOMATE-FETA FARCE IN EINER THYMIANSAUCE
- » ZARTER ROSMARINBRATEN VOM WEIDERIND
- » FILET VOM ANGUS AM STÜCK GEGART DAZU EINE HAUSGEMACHTE KRÄUTERBUTTER & JUS
- » BOEUF BOURGUIGNON- RINDERSCHMORRAGOUT MIT SOMMERGEMÜSE

Gerichte vom Schwein

- » SCHNITZELCHEN (SAUCE NACH WAHL)
- » SCHNITZELCHEN MIT PESTO, TOMATE & MOZZARELLA-HAUBE
- » SCHNITZELCHEN MIT LAUCH-SPECK-SCHMAND-HAUBE
- » SCHWEINEMEDAILLONS IN PFEFFER-RAHM
- » ZARTER SPIESSBRATEN MIT KANDIERTEN SCHMORZWIEBELN
- » SPARERIBS MIT HAUSGEMACHTER BBQ-SAUCE

Gerichte vom Hähnchen

- » HÄHNCHENSCHNITZELCHEN (SAUCE NACH WAHL)
- » HÄHNCHENINVOLTINIS GEFÜLLT MIT KRÄUTERFRISCHKÄSE AUF EINEM TOMATENSPIEGEL
- » GEGRILLTE HÄHNCHENBRUST MIT BASILIKUM & MOZZARELLA GRATINIERT AUF EINEM TOMATENSPIEGEL
- » GEGRILLTE HÄHNCHENBRUST IN EINER CREMIGEN PARMESANSAUCE MIT ZUCKERSCHOTEN

Gerichte vom Fisch

- » LACHSFILET MIT EINER PARMESANKRUSTE & CHERRYTOMATEN
- » KRÄUTERBUTTER-ZANDER AUF GLASIERTEN OFENMÖHREN MIT GEGRILLTER LIMETTE
- » KABELJAU AUF MEDITERRANEM GRILLGEMÜSEBETT IN EINER BASILIKUM-ZITRONENSAUCE

Beilagen und Gemüse

VEGETARISCH

- » HAUSGEMACHTE BUTTERSPIÄTZLE
- » GRATINIERTER KARTOFFELN / GRATINIERTER KARTOFFELN MIT MARKTGEMÜSE
- » KROKETTENBÄLLCHEN
- » RÖSTITALER
- » KARTOFFELPFANNE MIT MEDITERRANEM GRILLGEMÜSE & DIP (VEGAN MÖGLICH)
- » TAGLIATELLE MIT PESTO ROSSO, RUCOLA, CHERRYTOMATEN, GERÖSTETEN CASHEWKERNEN & PARMESAN (VEGAN MÖGLICH)
- » GEBRATENE SALBEI-GNOCCHI (VEGAN)
- » GESCHWENKTE BANDNUDELN
- » BUNTER HIRTENKÄSE AUS DEM BACKPAPIER (VEGAN MÖGLICH)
- » LASAGNE MIT ZUCCHINI & AUBERGINE (VEGAN MÖGLICH)
- » GLASIERTE OFENMÖHREN (VEGAN MÖGLICH)
- » SAISONALE GEMÜSEVARIATION MIT EINER PETERSILIENSAUCE

Unsere Salatbar

WIE EINE CANDYBAR, NUR MIT SALAT - VEGETARISCH | TEILS VEGAN

- » BUNTE PLÜCKSALATE DAZU 11 VERSCHIEDENE TOPPINGS & ZWEIERLEI DRESSINGS

7 € PRO PERSON

Leichte Salate im Glas

VEGETARISCH

- » MANGO-AVOCADO GURKENSALAT MIT LAUCHZWIEBEL & LIMETTE (VEGAN)
- » SOMMER-BLATTSALAT MIT BEEREN & KERNEN
DAZU EIN SCHMAND-DRESSING & EINE HIMBEER-BALSAMICO-VINAIGRETTE (VEGAN)
- » BUNTER BAUERNALAT (VEGAN MÖGLICH)
- » RUCOLASALAT MIT CHERRYTOMATEN, BURRATA & PINIENKERNEN
- » TRAUBENSALAT MIT FETA & NÜSSCHEN
- » COLESLAW

6 € PRO PERSON

PREISE INKLUSIVE GESETZLICHER MWST.

Desserts im Glas

VEGETARISCH

- » QUARKCREME MIT LEMON-CURD & MINZE
- » GRIECHISCHER JOGHURT MIT FRISCHEN BEEREN, HONIG UND KANDIERTEN NÜSSCHEN
- » MOUSSE AU CHOCOLAT MIT OREO-KEKSEN & MANGO (VEGAN MÖGLICH)
- » SOMMERLICHES ERDBEER-TIRAMISU
- » RAFFAELLO CREME MIT HIMBEERSPIEGEL (VEGAN MÖGLICH)
- » HEIDELBEERJOGHURT MIT KANDIERTEN HAFERFLOCKEN & BLAUBEEREN

6 € PRO PERSON

Unsere Waffelbar

VEGETARISCH

- » FRISCHE WAFFELN (VEGAN & GLUTENFREI MÖGLICH)
- » VERSCHIEDENE WARME & KALTE TOPPINGS SOWIE SAUCEN

10 € PRO PERSON

Kein Bock auf klassisches Buffet?

AUF DIE HAND & GESCHIRRLOS FÜR DEINE LOCKERE PARTY

- » PULLED PORK IM KARTOFFELBRÖTCHEN MIT BBQ-SAUCE UND COLESLAW
- » ZARTER SPIESSBRATEN IM ROGGENBRÖTCHEN MIT SCHMORZWIEBELN & KRÄUTERDIP
- » GEGRILLTE HÄHNCHENBRUST IM LAUGENBRÖTCHEN MIT RUCOLA-TOMATEN-DIP
- » HALOUMI (VEGETARISCH)

16 € PRO PERSON