

Grünbergs

PARTYSERVICE &
CATERING PETRI

Unsere Frühlingsspeisen
APRIL - JUNI

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

- » ZÜRICHER KALBSGESCHNETZELTES
- » ZARTER BURGUNDERBRATEN VOM WEIDERIND
- » TAFELSPITZ MIT BOULLIONGEMÜSE & MEERRETTICHSAUCE
- » FILET VOM ANGUS AM STÜCK GEGART DAZU EINE GORGONZOLASAUCE
- » BOEUF BOURGUIGNON- RINDERSCHMORRAGOUT MIT FRÜHLINGSGEMÜSE

Gerichte vom Schwein

- » SCHNITZELCHEN (SAUCE NACH WAHL)
- » SCHNITZELCHEN MIT HOLLANDAISE, SCHINKEN & SPARGEL-HAUBE
- » SCHNITZELCHEN MIT LAUCH-SPECK-SCHMAND-HAUBE
- » SCHWÄBISCHER LENDENTOPF MIT FRISCHEN CHAMPIGNONS IN RAHM
- » ZARTER SPIESSBRATEN DAZU EINE SCHMORZWIEBELSAUCE

Gerichte vom Hähnchen

- » HÄHNCHENSCHNITZELCHEN (SAUCE NACH WAHL)
- » HÄHNCHENINVOLTINIS GEFÜLLT MIT SERRANOSCHINKEN & MOZZARELLA AUF EINEM TOMATENSPIEGEL
- » GEGRILLTE HÄHNCHENBRUST IN EINER CREMIGEN BÄRLAUCHSAHNE MIT GRÜNEM SPARGEL

Gerichte vom Fisch

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

Beilagen und Gemüse

VEGETARISCH

- » PETERSILIENKARTOFFELN MIT GRÜNER-SAUCE
- » BÄRLAUCH-SERVIETTENKNÖDEL
- » HAUSGEMACHTE BUTTERSPIZLE
- » 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)
- » HAUSGEMACHTE LASAGNE (VEGAN MÖGLICH)
- » SAISONALE GEMÜSEVARIATION MIT EINER PETERSILIENSAUCE
- » RAHMWIRSING

Unsere Salatbar

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

- » BUNTE PLÜCKSALATE DAZU II VERSCHIEDENE TOPPINGS & ZWEIERLEI DRESSINGS

7 € PRO PERSON

Leichte Salate im Glas

VEGETARISCH

- » MANGO-AVOCADO GURKENSALAT MIT LAUCHZWIEBEL & LIMETTE (VEGAN)
- » FRÜHLINGS-BLATTSALAT MIT GRANATAPFEL & KERNEN
- » DAZU EIN SCHMAND-DRESSING & EINE HONIG-SENF-VINAIGRETTE
- » BUNTER BAUERNALAT (VEGAN MÖGLICH)
- » RUCOLASALAT MIT GRÜNEM SPARGEL, FRISCHEN ERDBEEREN & GERÖSTETEN PINIENKERNEN
- » COLESLAW

6 € PRO PERSON

PREISE INKLUSIVE GESETZLICHER MWST.

Desserts im Glas

VEGETARISCH

- » CHEESECAKECREME MIT BUTTERKEKS & MANDARINE
- » GRIECHISCHER JOGHURT MIT FRISCHEN BEEREN, HONIG UND KANDIERTEN NÜSSCHEN
- » ERDBEER-PISTAZIEN TIRAMISU
- » MOUSSE AU CHOCOLAT MIT OREO-KEKSEN & MANGO (VEGAN MÖGLICH)
- » GIOTTOCREME MIT HIMBEERE

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 & GESCHIRRLS 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