



Grüß Gott und recht herzlich Willkommen  
bei Tinkl´s Partyservice !

Hier ist eine kleine Auswahl von verschiedenen kalten und warmen Speisen. Gerne gehen wir auf Ihre persönlichen Wünsche (vegetarische Gerichte, Mehrgängemenü oder spezielle Buffetzusammenstellungen) ein. Selbstverständlich sind wir Ihnen bei ihrer Speisenauswahl gerne behilflich.

Die verschiedenen Speisen sind absichtlich ohne Preis da sich der genaue Menü- oder Buffetpreis erst nach Ihrer speziellen Auswahl bestimmen lässt.

Wir liefern natürlich frei Haus und Tischen Ihnen ihre Speisenauswahl nach Ihren Wünschen auf.

Wir hoffen Ihnen sagt unsere Gerichtauswahl zu und wir sehen uns einmal.

Werner und Christoph Tinkl  
Zeckendorfer Str. 24  
96110 Scheßlitz  
Tel.09542/7248  
Handy 0151/11210618

## Vorspeisen und kalte Gerichte!!



- Gebeizter Thunfisch mit Tomaten-Basilikumdip
- Hausgebeizter Lachs
- Geräuchertes Forellenfilet
- diverse Schinkenspezialitäten
- verschiedene Fränkische Wurstspezialitäten
- Honigmelonenschiffchen mit Parmaschinken
- Gebratene Schweinemedallions mit Lebermus
- rosa gebratenes Roastbeef
- gekochte Mastochsenzunge

Italienische Antipasti mit

- Gebratene Zucchini-scheiben
- Gebratene bunte Paprika
- Eingelegte Champignons
- Eingelegte Auberginen
- Eingelegte Kirschtomaten
- Schafskäsewürfel in Olivenöl mit Kräutern und Knoblauch
- Gebratene Gambas
- Knoblauchgarnelen mit Lauchzwiebeln
- Gebratene Scampi mit grünen und weißen Spargelspitzen

Zu diesen Gerichten liefern wir Partygebäck und verschieden Brotsorten

## Verschiedene Suppen und Salate!!

Hausgemachte Goulaschsuppe  
Tomaterahmsüppchen mit  
Knoblauchcroutons  
Broccolicremesuppe mit  
gerösteten Mandeln  
Zucchinicremesuppe mit  
Kräutercroutons  
Minestrone (It. Gemüsesuppe)  
Fränkische Leberknödelsuppe  
Fränkische Festtagssuppe mit  
Mark-, Gries-, und Leberknödel

## Salate und Cocktails !!

- Krabbencocktail
- Geflügelsalat
- Eiersalat
- Matjescocktail
- Griechischer Bauernsalat
- Gurkensalat
- Krautsalat
- Lauchsalat mit Thunfisch
- Tomaten mit Mozzarella
- Kartoffelsalat
- Nudelsalat
- Tomatensalat
- Meeresfrüchtesalat

Für den Fischliebhaber !!!!



Gebratenes Zanderfilet in der Crevettenkruste auf Gemüsestreifen

Lachskotelette auf gebratenen Zucchini-scheiben

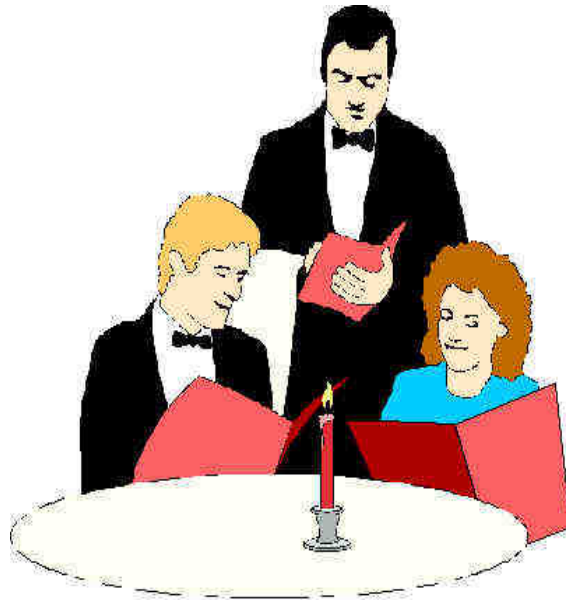
Lachstranche auf Blattspinat

Gebratene Seeteufelmedaillons mit Basilikum auf Tomaten-Fenchelgemüse

Gebratene Filets von der Roten Meerbarbe auf Ratatouillegemüse

Petersfischfilet auf Lauchgemüse

Edelfischpfanne mit erlesenen Gemüsen und Kartoffelscheiben



## Soßen für unsere Fischgerichte!!!

- Rieslingsoße
- Hummerrahmsoße
- Sc. Nantua
- Dillsahnesoße
- Senfsoße
- Champagnersoße
- Pommery-Senfsoße
- Kräutersahne
- Tomaten-Baslikumsoße



## Warme Gerichte!!

- Gebratene Schweineschäufelr
- Gebratene Schweinehaxen
- Gebratene Spanferkelteile  
(auch gefüllt)
- Gefüllter Schweinbauch
- Kümmelbraten (Salzbauch)
- Kaiserfleisch
- Pfefferschinken
- Fränkischer Spiesbraten
- Feuriger Räuberbraten
- Schweinekamm mit Pizzafüllung
- Jäger- oder Zigeunerbraten
- Gebratene Kalbshaxen
- Gefüllte Kalbsbrust
- Schweinschnitzel oder  
Putenbrustschnitzel
- Cordon bleu vom Schwein

- Gebratene Schweinelendchen  
(Soße nach ihrer Wahl)
- Fränkischer Sauerbraten
- Gebratene Gänsebrust oder  
gebratene Gänsekeule
- Gefüllte Gans oder gefüllte  
Barbarieente
- Kalbsgoulasch mit Champignons
- Ungarisches Rindersaftgoulasch
- Hirschgoulasch mit Waldfrüchten
- Schaschlik
- Geschmorte Rehkeule in  
Wacholderrahmsoße
- Hirschkalbsbraten in Rahmtunke
- Geschmorte Wildschweinkeule in  
Apfel-Specksoße
- Geschmorte Wildhasenkeule in  
Wacholdersahne
- Gebratene Barbarieentenbrust in Cassisjus

Weitere Spezialitäten !!!

Schweinfilet am Spieß auf  
Paprika-Pfeffergemüse

Gebratene Hähnchenbrust auf  
Italienischen Gemüsen

Lammkoteletts auf grünen  
Butterbohnen

Geschmorte Lammhüfte in  
Rosmarinjus

Schweinefilet im Auberginenkleid  
mit Kräutern u. Ricotta gefüllt

Osso buco (gebratene Kalbshaxen-  
scheiben mit Gemüsestreifen in  
Tomatensoße)

Saltim Boca (Kalbsschnitzel mit  
Salbei und Parmaschinken gefüllt  
in Tomaten- oder Weisweinsoße)



# Spezialitäten von Tinkl's Partyservice

Bamberger Krautbraten mit Altbiersoße

Gyrosauflauf mit Tzaziki und Stangenweisbrot

Paella ( Spanisches Nationalgericht )

Chillie con carne mit Poulardenbrust

Nudelaufauf Bolognese mit Schinken und  
Käse gratiniert

Gyrosröllchen im Räucherbauchmantel in  
Tomaten- Gemüsesoße

Nudelpfanne mit edlen Gemüsen  
und gebratener Hähnchenbrust

Schweineröllchen mit Fetakäse gefüllt im  
Auberginen- Räucherbauchmantel  
in Gorgonzolasoße

Mediterrane Nudelpfanne mit Ita. Gemüsen  
Lachswürfel und Frutti de Mare

Putenbrustschnitzel mit Tomaten u.Mozarella  
gefüllt in Tomaten- Basilikumsoße

## Diverse Sättigungsbeilagen!!!

- Semmelklöße
- Kartoffelklöße
- Kartoffelgratin
- Rosmarinkartoffeln
- Kartoffelrösti
- Backpotatoes
- Country potatoes
- Reis/ Rissotto
- Bandnudeln
- Spätzle
- Spaghetti
- Mailänder Makkaroni
- Kartoffel-Apfelgratin

## Diverse Gemüsebeilagen!!!

- Sauerkraut
- Apfelrotkohl
- Broccoli
- Bunte Gemüsepfanne
- Wirsinggemüse
- glasierte Karotten
- Steckrübengemüse(Jahreszeit)
- Bayrisch Kraut
- Spargelgemüse(Jahreszeit)
- Gebackene Gelberüben

## Diverse warme und kalte Soßen!!!

### Kalte Soßen:

- Dill-Cremefraiche
- Remouladensoße
- Cocktailsoße
- Sahnemerrettich
- Sc. Aioli
- Tomaten-Basilikumdip

### Warme Soßen:

- Rahmsoße
- Zigeunersoße
- Rahmchampignons
- Pilzrahmsoße
- Rosa Pfeffersoße
- Altfränkische Soße
- Calvadossoße
- Großmütterchen Soße
- Tomatensoße
- Curryfrüchtesoße
- Knoblauchsoße
- Marsalasoße
- Portweinsoße



Etwas süßes zum Dessert!!!

Frischer Obstsalat

Braunes Schokoladenmus

Weises Schokoladenmus

Hausgemachtes Tiramisu

Bayrisch Creme

Panna Cottacreme



## Belegte Brötchen oder Canapees!!

Canapees mit:

- Italienischer Salami
- Schwarzwälder Schinken
- Parmaschinken
- gekochten Schinken
- geräuchertes Forellenfilet
- Gebeizter Lachs
- Cervaiscreme
- Emmentalerrollchen
- Verschiedene Käse

Belegte Brötchen mit:

- Schwarzwälder Schinken
- Gekochten Schinken
- Salami
- Diverse Aufschnittwurst
- Emmentaler oder Gouda
- Matjesfilet
- Geb. Lachs

## Verschiedene Fingerfood

- Gebratene Champignons auf Balsamicozwiebeln
- Kirschtomaten u. Mozzarella-Kugeln am Spieß
- Galiamelone mit Parmaschinken
- Schafskäse im Auberginenmantel
- Fetakäse mit It. Salami
- Eingelegte It. Gemüse
- Frutti de Mare
- Knoblauchgarnelen
- Forellemus mit Tomaten u. Basilikum
- Lachspraline
- Roastbeefröllchen
- Schinkenröllchen mit grünem Spargel
- Geflügelcocktail
- Krabbensalat
- Spinatstrudel mit Pinienkerne
- Pikantes Blätterteiggebäck mit Hackfleisch
- Lachsfilet in Blätterteig

## Dessert im Glas

- Panna Cotta mit Erdbeersoße
- Bayrische Creme mit Beeren
- weises u. Braunes Schokomus
- Tutti Frutti ( Vanillecreme mit Obstsalat u. Biscuit)
- Marinierte Erbeeren mit rosa Pfeffersoße
- Mango-Maracujamus
- Joghurtcreme mit Beeren
- Schoko-Chilliecreme mit Kirschen
- 2farbiges Duett ( Mango u. Erbeeren)

# Kulinarische asiatische Leckereien

## Vorspeisen

- gebratene Auberginen mit Chile
- bunte Paprikapfanne mit Tintenfisch
- Gebratene scharfe Meeresfrüchte
- grüner Spargel mit Garnelen u. Gampas
- Marniertes Roastbeef mit Ingwer u. Koriander
- Glasnudelsalat mit Gemüse u. Muscheln
- Geflügelcocktail mit Honig u. Koriander
- Asiatische Gemüsepfanne mit Lachsrollchen

## Warme Gerichte

- Gebratene Nudeln mit Gemüse
- Gebratene Entenbrust mit Honig u. Ingwer
- Gebratenes Schweinefleisch in Kokosmilch
- Kartoffelpfanne mit Hähnchenbrust u. Gemüse
- Hähnchenbrust mit gebratener Ananas u. Kokosmilch
- Marinierte Lammhüfte auf Chilliebohnen
- gebratene Rinderhüfte mit Bambus u. Nüssen
- Gebratene Garnelen mit Zuckerschoten
- Lachswürfel mit exotischen Gemüsen

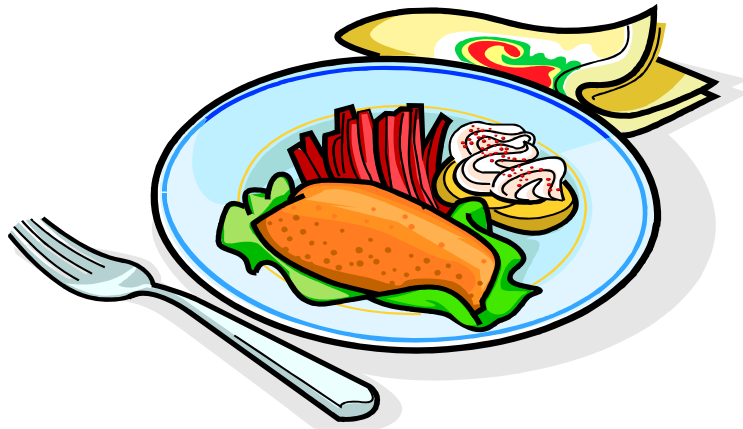
Duftreis

# Fleischlos aber nicht Reizlos

## Vegetarische Spezialitäten

- Gemüselasagne mit Rikotta u. Blattspinat
- Mediteranes Kartoffelgemüse mit Feta
- Auberginenröllchen in Gorgonzolasoße
- Gemüsesteak auf Ratatouille
- Gef. Zucchini in Tomaten-Gemüsesoße
- 2 farbiger gebratener Spargel mit Mozzarella gratiniert ( Saison)
- Gemüsestrudel mit Walnüssen
- Spinatauflauf mit Kartoffelscheiben
- Kartoffelnudeln und erlesene Gemüse mit Rukola und Käse
- Gebratene Nudeln mit Gemüse u. Ei
- Schafskäsestrudel mit Tomaten u.Kräutern





## Geschirrverleihliste!

- Teller groß	20 Cent
- Teller mittel	20 Cent
- Suppenteller	20 Cent
- Kaffeepott mit Unterteller	30 Cent
- Besteck komplett ( Messer, Gabel, Löffel )	30 Cent
- Kaffeelöffel	10 Cent
- Kuchengabel	10 Cent
- Sektglas	20 Cent
- Weinglas	20 Cent
- Wasserglas	20 Cent
- Kaffeegedeck komplett	50 Cent
- Teller groß m. Besteck	50 Cent

Bei Bruch oder Verlust von Gläsern, Geschirr oder Besteckteilen wird ein Betrag von 2 Euro pro Stück verrechnet.