

Grüß Gott und recht Herzlich willkommen
bei Werner´s Partyservice !

Hier ist eine kleine Auswahl von verschiedenen kalten und warmen Speisen. Gerne gehe ich auf ihre persönlichen Wünsche (vegetarische Gerichte, Mehrgängemenü oder spezielle Buffetzusammenstellungen) ein. Selbstverständlich bin ich 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. Ich hoffe ihnen sagt meine Gerichteauswahl zu und wir sehen uns einmal.

Werner 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

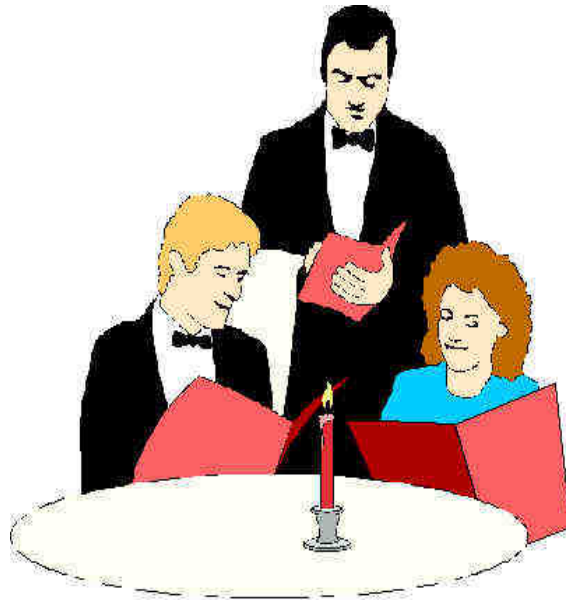
Lachstranche auf Blattspinat

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 Werners 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
- Emmentalerröllchen
- 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

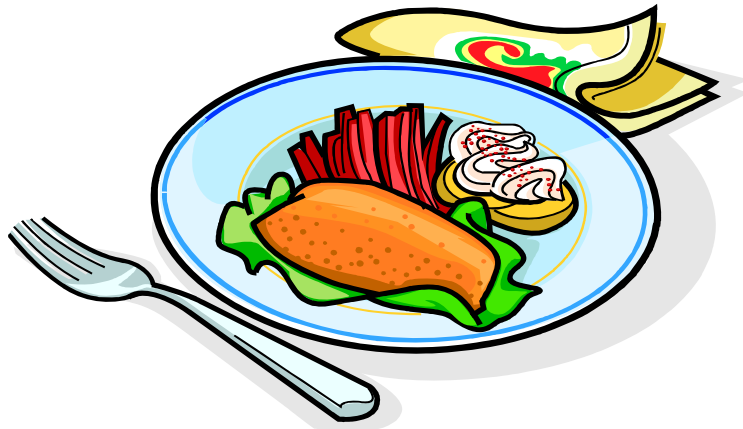
- Gebratene Nudeln mit Gemüse
- Gebratene Entenbrust mit Honig u. Ingwer
- Gebratenes Schweinefleisch in Kokosmilch
- Kartoffelpfanne mit Hähnchenbrust u. Gemüse
- Hähnchenbrust mit gebratener Ananas u. Kokosmilch
- Marinierte Lammhüfte auf Chilliebohnen
- gebratene Rinderhüfte mit Bambus u. Nüssen
-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