

Vesperecke

Partyservice

Menükatalog

*für jeden Anlass
für ein gelungenes Fest
für zufriedene Gäste*

vesperecke@gmx.de
www.partyservice-vesperecke.de
Tel: 0621 65 73 867
Mobil: 0176 23 610 746



Deftig, würzig, locker & leicht

Deftig:

- *Antipasti*
- *Burgunderbraten vom Rind, Serviettenknödel, Broccoligratin*
- *Herrencreme mit Schoko und Kirschen*

pro Person 21,50 €

Würzig:

- *Feldsalat mit Speck und Trauben*
- *Tafelspitz mit Meerrettich und Butterkartoffeln*
- *Bienenstich Dessert in Glas*

pro Person 23,80 €

Locker:

- *Rucola mit Cocktailtomaten und Parmesan*
- *Schweinelende mit Champignonsoße, dazu Bandnudeln*
- *Tiramisu*

pro Person 21,50 €

Leicht:

- *Tomatensuppe mit Kräutercroutons*
- *Lachsfilet italienischer Art auf Oliven-Tomatensoße dazu Reis*
- *Mousse au Zitrone*

pro Person 22,80 €



Fingerfood

- *Canapés belegt mit Lachs, Forellen* 2,10 €
- *Canapés belegt mit Schinken, Braten, Käse* 1,90 €
- *½ belegtes Brötchen mit Lachs* 2,10 €
- *½ belegtes Brötchen mit Schinken, Käse, Wurst, Braten* 1,90 €
- *Mini-Laugencroissant mit Parmaschinken* 2,00 €
- *Blätterteig Snacks - gefüllt mit Schinken und Käse* 1,10 €
- *Cocktailfrikadellen mit Dip* 0,80 €
- *Tomaten-Mozzarella Spieße* 0,80 €
- *Mini-Laugenstangen mit Frischkäse* 1,80 €
- *Party Laugenbrötchen mit Mett und Camembert* 1,80 €
- *Scampispieße* 1,50 €
- *Gurken Häppchen mit Scampi* 1.30 €
- *Grissini mit Parmaschinken* 1,20 €



Vesperdecke

Partyservice

- *Satespieße mit Erdnussdip* 2,20€
- *Crêpes-Lachs Röllchen* 2,00€
- *Avocado-Sticks mit Dip* 1,20€
- *Mini-Frühlingsrolle-Vegetarisch* 1,00€
- *Mini Quiche Loraine* 1,50€
- *Bulgur Salat im Glas* 1,20€
- *Käse Spieße* 2,00€
- *Obstspieße* 2,00€
- *Wrap Mediterran mit getrockneten Tomaten* 2,80€
- *Wrap mit Hähnchenfleisch* 2,80€

Möchten Sie Ihre Fingerfood Auswahl ergänzen, gerne stellen wir ein passendes Angebot mit Suppe, Salaten und Dessert dazu



Menü I

Vorspeisen:

- *Cocktailtomaten mit Büffelmozzarella und Basilikum*
- *Marinierter Lachs auf Rucola*

Hauptspeise:

- *Kalbsgeschnetzeltes in Thymian-Salbeisoße*
- *gegrillte Hähnchenbrüstchen mit Parmaschinken auf Tomaten-Balsamicoße*
- *Kartoffelgratin, Bandnudeln*
- *Gemüsevariationen*

Dessert:

- *Amaretto Mousse*
- *Pfirsich Mascarpone*

pro Person 27,90 €



Menü II

Vorspeisen:

- *Rote Beete Süppchen*
- *Grillgemüse mit Zucchini, Kirschtomaten, Paprika und Pilzen*

Hauptspeise:

- *Lammrücken auf Schafskäse-Tomatensoße*
- *gegrilltes Lachssteak auf leichter Weißweinssoße*
- *Schweinefiletmedaillons auf Balsamicossoße*
- *Kartoffelgratin*
- *Bandnudeln*
- *Gemüsevariationen*

Dessert:

- *Waldbeerengrütze*
- *Cappuccino Mousse*

pro Person 32,80 €



Menü III

Vorspeisen:

- *Blattspinatsüppchen*
- *Salatplatte mit Joghurt und Balsamico Dressing*

Hauptspeise:

- *Rinderfilet auf Waldpilzsoße*
- *gegrillte Hähnchenbrüstchen auf Thymian-Salbeisoße*
- *Kartoffelgratin*
- *Bandnudeln*
- *Gemüsevariationen*

Dessert:

- *Mousse au Chocolat*
- *Tiramisu mit Früchten*

pro Person 31,50 €



Menü IV

Vorspeisen:

- *Tomaten-Mozzarella*
- *Räucherlachs*
- *gefüllte Hähnchenbrust*
- *Schinkenspargelröllchen*
- *Parmaschinken mit Melonen*

Hauptspeise:

- *Gefülltes Schweinefilet „Schweizer-Art“*
- *Burgunderbraten*
- *Broccoli- Blumenkohlauflauf*
- *Kartoffelgratin*
- *Eierknöpfe*

Dessert:

- *Mousse au Chocolat*
- *Aprikosen-Vanille -Crema*
- *Brotkorb*

pro Person 23,80 €



Menü V

Vorspeisen:

- *Tomatensuppe mit frischen Kräutern*
- *Salatplatte mit Joghurt und Balsamico Dressing*

Hauptspeise:

- *Schweinefiletmedaillons auf Rosmarinsoße*
- *Gegrillte Hähnchenbrüstchen mit Parmaschinken und Tomate auf Balsamicosoße*
- *Kartoffelgratin*
- *Tagliatelle*
- *Gemüsevariationen*

Dessert:

- *Erdbeer-Mascarpone*
- *Tiramisu*

pro Person 23,50 €



Menü VI

Vorspeisen:

- *Spaghetti Salat mit Scampi*
- *Tomaten-Mozzarella*
- *Spargelsalat(grün-Weiß)*
- *Parmaschinken mit Melonen und Feigen*

Hauptspeise:

- *Burgunderbraten vom Rind*
- *Putengeschnetzeltes mit Champignon*
- *Basmati-Wildreis*
- *Spätzle*
- *Broccoligratin*

Dessert:

- *Mousse au Erdbeeren Tiramisu*
- *Käseplatte Brotkorb*

pro Person 27,50 €



Menü VII

Vorspeisen:

- *Feldsalat mit Speck*
- *Apfelsellerisalat mit Walnüssen*
- *Gnocchi Salat*
- *Fischvariationen*

Hauptspeise:

- *Schweinelende in Cognacrahmsoße*
- *Hähnchenbrustfilet in pikanter Paprikasoße*
- *Kartoffelgratin*
- *Spätzle*
- *Gemüsevariationen*

Dessert:

- *Cappuccino Mousse mit Mango*
- *Obstsalat*
- *English Trifle*
- *Brotkorb*

pro Person 27,50 €



Menü VIII

Vorspeisen:

- *Tafelspitz in Kräuter Vinaigrette*
- *Apfelsellerisalat mit Walnüssen*
- *Eichblattsalat mit Räucherlachsstreifen und Cocktaildressing*
- *Rucola mit Cocktailtomaten, Parmesan und Balsamico Dressing*

Hauptspeise:

- *Schweinebraten gefüllt mit Spinat und Schafskäse*
- *Hähnchenbrustfilet in pikanter Paprikasoße "Feuerhähnchen"*
- *Kartoffelgratin*
- *Nudeln*
- *Broccoli Gemüse*

Dessert:

- *Cookies Cream*
- *Obstsalat*
- *Käseplatte*
- *Brotkorb*

pro Person 26,80 €



Menü IX

Vorspeisen:

- *Lauch-Pfifferling Salat*
- *Tomaten-Mozzarella mit Basilikum*
- *Spaghetti Salat mit Scampi*
- *Italienische Salami gehobelt*
- *Putenbrust mit Orangenfilet in Pfeffersoße*

Hauptspeise:

- *Kassler mit Apfel-Calvados in Blätterteig*
- *Schweinebraten in Rahmsoße*
- *Kartoffelgratin*
- *Gemüsevariationen*

Dessert:

- *Pannacotta mit Himbeermark*
- *Käseplatte*
- *Brotkorb*

pro Person 24,80 €



Menü X

Vorspeisen:

- *Lauch-Pfifferling Salat*
- *Griechischer Bauernsalat*
- *Nudelsalat , Krautsalat*
- *Italienische Salami gehobelt*
- *Bratenplatte*
- *Parmaschinken mit Melonenkugel*

Hauptspeise:

- *Putenbrust in Blätterteig*
- *Schweinebraten **oder** Rinderbraten*
- *Gemüsevariationen*
- *Spätzle, Kartoffelgratin*
- *Semmel **oder** Kartoffelknödel*

Dessert:

- *Rote Grütze mit Vanillesoße*
- *Zuccotto*
- *Käseplatte, Brotkorb*

pro Person 25,80 €



Menü XI

Vorspeisen:

- *Frutti di Mare Salat*
- *Räucherfischvariation, Apfelmeerrettich*
- *Entenbrust mit Preiselbeersahne*
- *Carpaccio vom Champignon mit Parmesan*
- *Nudelsalat mit Steinpilzsoße*
- *Parmaschinken mit Honigmelone*

Hauptspeise:

- *Boeuf Bourguignon*
- *Schweinelende in Schinkenmantel*
- *Lachs-Spinatlasagne*
- *Kartoffelgratin, Tagliatelle*
- *gefüllte Champignons, Broccoli mit Mandeln-Butter*

Dessert:

- *Mango Mousse mit Heidelbeeren*
- *Stracciatella Mousse*
- *Käsevariation, Brotkorb*

pro Person 35,80 €



Menü XII

Vorspeisen:

- *Frutti di Mare Salat*
- *Vitello Tonnato*
- *Pflücksalat mit Entenbrust und Himbeerdressing*
- *Rucola mit Bresaola und Parmesan*
- *Parmaschinken mit Honigmelone und Feige*

Hauptspeise:

- *Kalbsgeschnetzeltes in Morchel-Rahm*
- *Lammkeule*
- *Roastbeef mit Kräuterkruste Bohnenbündel, Broccoligratin*
- *kl. Butterkartoffeln, Spätzle*

Dessert:

- *Maracuja Creme*
- *Zimtmousse*
- *Obstsalat*
- *Käseplatte, Brotkorb*

pro Person 39,50 €



Menü XIII

Vorspeisen:

- *Antipasti*
- *Apfelsellerisalat mit Walnüssen*
- *Tomaten-Mozzarella*
- *Fischvariationen*
- *Parmaschinken mit Melone*

Hauptspeise:

- *Schweinebraten gefüllt mit Spinat und Schafskäse*
- *Hähnchenbrustfilet in pikanter Paprikasauce*
- *Kartoffelgratin*
- *Spätzle*
- *Mediterranes Ratatouille Gemüse*

Dessert:

- *Zitronen Mousse*
- *Obstsalat*
- *Brotkorb*

pro Person 25,50 €



Menü

Mit Auswahl an laktosefreien und vegetarischen Gerichten

Vorspeisen:

- *Parmaschinken mit Melonen und Feigen*
- *Tomaten-Mozzarella –(Laktosefrei)*
- *Griechischer Bauernsalat (Schafskäse-Laktosefrei)*
- *Apfel-Sellerie Salat mit Walnüsse –(Vegetarisch)*
- *Avocado Sticks mit Dip –(Vegetarisch und Laktosefrei)*
- *Lauch-Pfifferling Salat (Vegetarisch und Laktosefrei)*

Hauptspeisen:

- *Schweinefilet mit Champignon (laktosefrei)*
- *Putenbrust mit Calvados (laktosefrei)*
- *Rosmarin Kartoffeln, Grillgemüse (Vegetarisch)*
- *Spätzle, Reis, Gemüse Schnitzel (Vegetarisch)*

Dessert:

- *Obstsalat nach Jahreszeit*
- *Sabayon mit Weißwein (laktosefrei)*
- *Brotkorb*

pro Person 31,50 €



Pfälzer Büffet

Vorspeisen:

- *Geräucherte Bratwurst, Leberwurst, Blutwurst*
- *Schwartenmagen, Mett, Griebenschmalz, Obazda*
- *Rettich, Gewürzgurken*
- *Brezeln, Schwarzbrot*
- *Feldsalat mit Speck*
- *Kartoffelsuppe mit kleiner Dampfnudel*

Hauptspeisen:

- *°Leberknödel, Bratwurst, Saumagen*
- *°Krustenbraten*
- *°Rotkraut und Sauerkraut*
- *°Kartoffelgratin*
- *°Zwiebel und Bratensoße*

Dessert:

- *Bratäpfel nach „Pfälzer Art“ **oder** Zwetschgenknödel mit Wein-Sabayone*

pro Person 21,50€



Equipment

- Speiseteller Ø 25 cm 0,40 € / St.
- Dessertteller Ø 19 cm 0,40 € / St.
- Suppenteller, tief Ø 23 cm 0,40 € / St.
- Kaffeetasse 0,18l inkl. Unterteller 0,60 € / St.
- Menügabel 0,40 € / St.
- Menümesser 0,40 € / St.
- Suppenlöffel 0,40 € / St.
- Kuchengabel 0,40 € / St.
- Kaffeelöffel 0,40 € / St.
- Thermoskanne, weiß 1l 2,00 € / St.
- Kaffeemaschine 40 Tassen 20,00€ / St.
- Sektglas 0,1l 0,50 € / St.
- Saftglas 0,2l 0,50 € / St.
- Weißweinglas 0,33l 0,50 € / St.
- Rotweinglas 0,36l 0,50 € / St.
- Biertulpe 0,33l 0,50 € / St.
- Bistrotisch, rund 8,00 € / St. Mit Hussen 15,00€ / St.
- Tisch 180 x 60 15,00 / St.
- Pavillon 3m x 4 m 35,00 / St.

