

*Vesperecke*

Partyservice

# Menükatalog

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

[vesperecke@gmx.de](mailto:vesperecke@gmx.de)  
[www.partyservice-vesperecke.de](http://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 23,50 €*

## **Würzig:**

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

*pro Person 25,80 €*

## **Locker:**

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

*pro Person 24,50 €*

## **Leicht:**

- °Tomatensuppe mit Kräutercroutons
- °Lachsfilet Italienischer Art auf Oliven-Tomatensoße dazu Reis
- °Mousse au Zitrone

*pro Person 25,80 €*



## *Fingerfood*

<i>°Canapes belegt mit Lachs, Forellen</i>	<i>2,50 €</i>
<i>°Canapes belegt mit Schinken, Braten, Käse</i>	<i>2,20 €</i>
<i>°½ belegtes Brötchen mit Lachs</i>	<i>2,40 €</i>
<i>°½ belegtes Brötchen mit Schinken, Käse, Wurst, Braten</i>	<i>2,20 €</i>
<i>°Mini Laugencroissant mit Parmaschinken</i>	<i>2,60€</i>
<i>°Blätterteig Snacks - gefüllt mit Schinken und Käse</i>	<i>1,40 €</i>
<i>°Cocktailfrikadellen mit Dip</i>	<i>0,80€</i>
<i>°Tomaten-Mozzarella Spieße</i>	<i>0,80 €</i>
<i>°Mini Laugenstangen mit Frischkäse</i>	<i>1,80 €</i>
<i>°Party Laugenbrötchen mit Mett und Camembert</i>	<i>1,80 €</i>
<i>°Scampispieße</i>	<i>1,50 €</i>
<i>°Gurken Häppchen mit Scampi</i>	<i>1.30 €</i>
<i>°Grissini mit Parmaschinken</i>	<i>1,20 €</i>



<i>°Satespieße mit Erdnusssdip</i>	<i>2,20€</i>
<i>°Crepes-Lachs Röllchen</i>	<i>2,00€</i>
<i>°Avocado-Sticks mit Dip</i>	<i>1,40€</i>
<i>°Mini Frühlingsrolle-Vegetarisch</i>	<i>1,00€</i>
<i>°Mini Quiche Loraine</i>	<i>1,60€</i>
<i>°Bulgur Salat im Glas</i>	<i>1,20€</i>
<i>°Käse Spieße</i>	<i>2,00€</i>
<i>°Obstspieße</i>	<i>2,00€</i>
<i>°Wrap Mediterran mit getrocknete Tomaten</i>	<i>2,80€</i>
<i>°Wrap mit Hähnchenfleisch</i>	<i>2,80€</i>

*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-Balsamico-Soße
- °Kartoffelgratin, Bandnudeln
- °Gemüsevariationen

### *Dessert:*

- °Amaretto Mousse
- °Pfirsich Mascarpone

*pro Person 29,50 €*



## *Menü II*

### *Vorspeisen:*

° *Rote Beete Süppchen*

° *Grillgemüse mit Zucchini, Kirschtomaten, Paprika und Pilzen*

### *Hauptspeise:*

° *Lammrücken auf Schafskäse-Tomatensauce*

° *gegrilltes Lachssteak auf leichter Weißweinsauce*

° *Schweinefiletmedaillons auf Balsamicosauce*

° *Kartoffelgratin*

° *Bandnudeln*

° *Gemüsevariationen*

### *Dessert:*

° *Waldbeerengrütze*

° *Cappuccino Mousse*

*pro Person 35,80 €*



## *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 34,20 €*



## *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 26,80 €*





## *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 24,80 €*



## *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 28,50 €*



## *Menü VII*

### *Vorspeisen:*

- °Feldsalat mit Speck
- °Apfelselleriasalat 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 28,80 €*



## *Menü VIII*

### *Vorspeisen:*

- °Tafelspitz in Kräuter Vinaigrette
- °Apfelsellerisalat mit Wallnüssen
- °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 29,80 €*



## *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:*

- ° *Panacotta mit Himbeermark*
- ° *Käseplatte*
- ° *Brotkorb*

*pro Person 27,50 €*



## *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 27,80 €*



## *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 38,00 €*



## *Menü XII*

### *Vorspeisen:*

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

### *Hauptspeise:*

- °Kalbsgeschnetzeltes in Morchel-rahm
- °Lammkeule
- °Roastbeef mit Kräuterkruste
- °Bohnenbündel, °Broccoligratin
- °kl. Butterkartoffeln, °Spätzle

### *Dessert:*

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

*pro Person 40,00 €*





## **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 27,50 €*



**Menü mit  
Auswahl an Laktosefreies und Vegetarische Gerichte**

**Vorspeisen:**

- °Parmaschinken mit Melonen und Feigen
- °Tomaten-Mozzarella –(Laktosefrei)
- °Griechischer Bauernsalat (Schafskäse-Laktosefrei)
- °Apfel-Sellerie Salat mit Walnüsse -(Vegetarisch)
- °Avocado Sticks mit Dip -(Vegetarisch, 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 33,50 €



## *Pfälzer Büffet*

### *Vorspeisen:*

- °Geräucherte Bratwurst, Leberwurst, Blutwurst,
- °Schwartenmagen, Mett, Griebenschmalz, Obazda
- °Rettich, Gewürzgurken,
- °Brezeln, Schwarzbrot
- °Feldsalat mit Speck
- °Kartoffelsuppe mit kleine 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 24,50€



**Equipment**

<i>Speiseteller Ø 25 cm</i>	<i>0,60 € / St.</i>
<i>Dessertteller Ø 19 cm</i>	<i>0,60 € / St.</i>
<i>Suppenteller, tief Ø 23 cm</i>	<i>0,60 € / St.</i>
<i>Kaffeetasse 0,18l inkl. Unterteller</i>	<i>0,80 € / St.</i>
<i>Menügabel</i>	<i>0,50 € / St.</i>
<i>Menümesser</i>	<i>0,50 € / St.</i>
<i>Suppenlöffel</i>	<i>0,50 € / St.</i>
<i>Kuchengabel</i>	<i>0,50 € / St.</i>
<i>Kaffeelöffel</i>	<i>0,50 € / St.</i>
<i>Thermoskanne, weiß 1l</i>	<i>4,00 € / St.</i>
<i>Kaffeemaschine 40 Tassen</i>	<i>25,00€ / St</i>
<i>Sektglas 0,1l</i>	<i>0,80 € / St.</i>
<i>Saftglas 0,2l</i>	<i>0,80 € / St.</i>
<i>Weissweinglas 0,33l</i>	<i>0,80 € / St.</i>



# Vesperdecke

Partyservice

<i>Rotweinglas 0,36l</i>			<i>0,80 € / St.</i>
<i>Biertulpe 0,33l</i>			<i>0,80 € / St</i>
<i>Bistrotisch, rund</i>	<i>8,00 € / St.</i>	<i>Mit Hussen</i>	<i>16,00€ / St.</i>
<i>Tisch 180 x 60</i>			<i>16,00/ St.</i>
<i>Pavillon 3m x 4 m</i>			<i>38,00 / St.</i>

