

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
- Monte Maroni

pro Person 15,00 €

Würzig:

- Feldsalat mit Speck und Trauben
- Tafelspitz mit Meerrettich und Butterkartoffeln
- Lebkuchenmousse auf Mangospiegel

pro Person 16,80 €

Locker:

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

pro Person 15,50 €

Leicht:

- Tomatensuppe mit Kräutercroutons
- Lachsfilet Italienischer Art auf Oliven-Tomatensoße dazu Reis
- Mousse Grand Marnier

pro Person 14,80 €



Fingerfood

Canapes belegt mit Lachs, Forellen	1,75 €
Canapes belegt mit Schinken, Braten, Käse	1,65 €
½ belegtes Brötchen mit Lachs	1,70 €
½ belegtes Brötchen mit Schinken, Käse, Wurst, Braten	1,60 €
Mini Laugencroissant mit Parmaschinken	1,80 €
Blätterteig Snacks - gefüllt mit Schinken und Käse	0,95 €
Cocktailfrikadellen mit Dip	0,60 €
Tomaten-Mozzarella Spieße	0,60 €
Mini Laugenstangen mit Frischkäse	1,40 €
Party Laugenbrötchen mit Mett und Camambert	1,40 €
Scampispieße	1,20 €
Gurkenhäpchen mit Scampi	1,20 €
Grissini mit Parmaschinken	1,00 €



Menü I

Vorspeisen:

Cocktailtomaten mit Büffelmozzarella und Basilikum

Marinierter Lachs auf Rucola

Hauptspeise:

Kalbsgeschnetzeltes in Thymian-Salbeisoße

gegrillte Hähnchenbrüstchen mit Parmaschinken auf Tomaten-Balsamicosauce

Kartoffelgratin, Bandnudeln

Gemüsevariationen

Dessert:

Amarettomousse

Pfirsichmascarpone

pro Person 22,90 €



Menü II

Vorspeisen:

Rote Beete Süppchen

Grillgemüse mit Zucchini, Kirschtomaten, Paprika und Pilzen

Hauptspeise:

Lammrücken auf Schafskäse-Tomatensoße

gegrilltes Lachssteak auf leichter Weißweinsauce

Schweinefiletmedaillons auf Balsamicosauce

Kartoffelgratin, Bandnudeln

Gemüsevariationen

Dessert:

Waldbeerengrütze

Amarettomousse

pro Person 24,90 €



Menü III

Vorspeisen:

Blattspinatsüppchen
Salatplatte mit Joghurt und Balsamicodressing

Hauptspeise:

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

Dessert:

Mousse au Chocolat und Tiramisu mit Früchten

pro Person 24,90 €



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
Aprikosencreme
Brotkorb

pro Person 17,50 €



Menü V

Vorspeisen:

Tomatensuppe mit frischen Kräutern
Salatplatte mit Joghurt und Balsamicodressing

Hauptspeise:

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

Dessert:

Erdbeermascarpone
Tiramisu

pro Person 19.90 €



Menü VI

Vorspeisen:

Spaghettisalat mit Scampi
Tomaten-Mozzarella
Spargelsalat (grün-Weiß)
Parmaschinken mit Melonen und Feigen

Hauptspeise:

Burgunderbraten vom Rind
Putengeschnetzeltes mit Champignon
Basmati-Wildereis
Spätzle
Broccoligratin

Dessert:

Mousse au Erdbeeren
Tiramisu
Käseplatte
Brotkorb

pro Person 22,80 €



Menü VII

Vorspeisen:

Feldsalat mit Speck
Apfelsellerisalat mit Walnüssen
Gnocchisalat
Fischvariationen

Hauptspeise:

Schweinelende in Cognacrahmsoße
Hähnchenbrustfilet in pikanter Paprikasoße
Kartoffelgratin
Spätzle
Gemüsevariationen

Dessert:

Cappuccinomousse mit Mango
Obstsalat
English Triple
Brotkorb

pro Person 22,80 €



Menü VIII

Vorspeisen:

Tafelspitz in Kräuter Vinaigrette

Apfelselleriasalat mit Walnüssen

Eichblattsalat mit Räucherlachsstreifen und Cocktaildressing

Rucola mit Cocktailtomaten, Parmesan und Balsamicodressing

Hauptspeise:

Schweinebraten gefüllt mit Spinat und Schafskäse

Hähnchenbrustfilet in pikanter Paprikasoße " Feuerhähnchen"

Kartoffelgratin

Nudeln

Broccoligemüse

Dessert:

Zitronenmousse

Obstsalat

Käseplatte

Brotkorb

pro Person 21,50 €



Menü IX

Vorspeisen:

Lauch-Pfifferling Salat
Tomaten-Mozzarella mit Basilikum
Spaghettisalat mit Scampi
Italienische Salami gehobelt
Putenbrust mit Orangenfilet in Pfeffersöße

Hauptspeise:

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

Dessert:

Panacotta mit Himbeermark
Käseplatte
Brotkorb

pro Person 18,90 €



Menü X

Vorspeisen:

Lauch-PfifferlingSalat
Griechischer Bauernsalat
Nudelsalat, Krautsalat
Italienische Salami gehobelt
Bratenplatte
Parmaschinken mit Melonenkugel

Hauptspeise:

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

Dessert:

Rote Grütze mit Vanillesoße
Zuccotto
Käseplatte, Brotkorb

pro Person 21,80 €



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 Stroganoff an Rotweinsauce
Schweinelende in Schinkenmantel
Lachs-Spinatlasagne
Kartoffelgratin, Tagliatelle
gefüllte Champignons
Broccoli mit Mandelbutter

Dessert:

Winzersektcreme mit Schattenmorellen
Monte Maroni
Stracciatellamousse
Brotkorb

pro Person 28,50 €



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 Mörchenrahm

Lammkeule

Roastbeef mit Kräuterkruste

Bohnenbündel, Broccoligratin

kl. Butterkartoffeln

Spätzle

Dessert:

Maracuja Creme

Zimtmousse

Obstsalat

Käseplatte

Brotkorb

pro Person 32,80 €

