

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, Broccoli Gratin
- °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>2,80 €</i>
<i>°Canapes belegt mit Schinken, Braten, Käse</i>	<i>2,50 €</i>
<i>°½ belegtes Brötchen mit Lachs</i>	<i>2,80 €</i>
<i>°½ belegtes Brötchen mit Schinken, Käse, Wurst, Braten</i>	<i>2,40 €</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 Erdnussdip</i>	<i>2,20€</i>
<i>°Crepes-Lachs Röllchen</i>	<i>2,20€</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>1,40€</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>
<i>°Mini Schnitzel</i>	<i>2,20€</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-Balsamicosoße*
- °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-Tomatensoße*
- ° *gegrilltes Lachssteak auf leichter Weißweinsauce*
- ° *Schweinefiletmedaillons auf Balsamico-Soße*
- ° *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 °Broccoli
- Gratin

Dessert:

- °Mousse au Erdbeeren
- °Limoncello-Panna Cotta
- °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
- °Apfelselleriasalat 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 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, Apfelmeererrettich
- °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, °Broccoli Gratin
- °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 –(Laktose frei)
- °Griechischer Bauernsalat (Schafskäse-Laktose frei)
- °Apfel-Sellerie Salat mit Walnüsse –(Vegetarisch)
- °Avocado Sticks mit Dip –(Vegetarisch, Laktosefrei)
- °Lauch-Pfifferling Salat (Vegetarisch und Laktose frei)

Hauptspeisen:

- °Schweinefilet mit Champignon (Laktose frei)
- °Putenbrust mit Calvados (Laktose frei)
- °Rosmarin Kartoffeln, Grillgemüse (Vegetarisch)
- °Spätzle, Reis
- °Gemüse Schnitzel (Vegetarisch)

Dessert:

- °Obstsalat nach Jahreszeit
- °Sabayon mit Weißwein (Laktose frei)
- °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-Sabayon

° 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>



Vesperecke

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>

