

Gemüse

- Klassische Gemüseplatte mit Blumenkohl, Spargel, Broccoli, Erbsen, Möhren und Bohnenwickel
- Gemüsegratin aus Broccoli, Blumenkohl und Möhren
- Broccoliauflauf
- Sauerkraut mit Schinkenwürfel
- Rotkohl

Salate

- Klassischer Nudelsalat
- Hausgemachter Kartoffelsalat
- Waldorfsalat
- Bohnensalat
- Krautsalat
- Rohkostplatte
- Feldsalat

Dessert

- Fruchtige Cremes aus verschiedenen Obstarten wie Ananas, Erdbeeren, Pfirsich-Maracuja, Preiselbeeren
- Bayrische Creme mit Erdbeerspiegel
- Schokoladen - Trüffel - Creme
- Vanille Mousse
- Herrencreme
- Rotwein - oder Weißweincreme
- Schwarzwäldercreme

Käsespezialitäten

- Käsebrett mit Käsespezialitäten aus Europa

Menüvorschläge

- Menü I
Hähnchenbrust Hawaii mit Curry-Ananas-Sauce, Kartoffelgratin, Klassische Gemüseplatte Herrencreme

ab 10 Personen 10,90 €

- Menü II
Rinderbraten garniert mit Champignons, Züricher Geschnetzeltes, Rosmarinkartoffel, Spätzle Klassische Gemüseplatte Rotwein - oder Weißweincreme

ab 12 Personen 12,60 €



Wenn Sie Wert auf gutes Essen legen wird Partyservice Fuchs Ihren Gaumen pflegen.



**Ihr Partyservice
aus dem Landhaushalt**

Sie erwarten Gäste und haben wenig Zeit?

**Wir liefern Ihnen pünktlich
und zu jedem Anlass
frisch zubereitete Köstlichkeiten
ins Haus.**

**Rufen Sie uns einfach an,
wir beraten Sie gern.**

**In Lentholt 18
41812 Erkelenz**

Tel.: 0 24 31 - 97 48 571

Fax: 0 24 31 - 97 48 572

E-mail: party-service-fuchs@web.de

ehem. Partyservice Peters

Für den Empfang oder zwischendurch

- Canapees in zahlreichen Varianten
- Baguette und Brötchen, belegt mit Wurst, Braten, Schinken und Käse

Vorspeisen

- Fein abgeschmeckte Suppen nach Ihrer Wahl
- Krabbencocktail
- Fischplatte mit Meerrettich-Sahne
- Melonenschiffchen mit rohen Schinken
- Italienische und spanische Vorspeisen
- Tomate Mozzarella
- Vitello tonnato
- Frischkäserolle mit verschiedenen Füllungen
- Lasagne
Blattspinat Lachs, Bolognese Art, Gemüse

Schweinefleischspezialitäten

- Züricher Geschnnetztes
- Schweinemedalions
in Pfeffer- oder Championgrahmsoße
- Krustenbraten
- Husarenbraten
- Spießbraten
gefüllt mit Schinken und Zwiebeln
- Gyrosbraten mit Zwiebeln und Knoblauch

- Italienischer Braten mit frischen Kräutern und Knoblauch
- Gegrillte Haxen
- Rustikales Spanferkel, zart im Geschmack

Rindfleischspezialitäten

- Geschnnetztes "Stroganoff-Art"
- Feiner Tafelspitz in hausgemachter Remouladen oder Apfel-Meerrettich-sauce
- Rinderbraten garniert mit Champignons
- Rheinischer Sauerbraten
- Gulasch

Kalb- und Lammfleischspezialitäten

- Kalbsbraten/ragout mit Steinpilzsauce
- Toskanischer Lammragout
- Zarter Lammrücken
mit Kräutern der Provence
- Lammkeule

Geflügelspezialitäten

- Hähnchenbrust Hawaii
mit Ananas-Currysauce
- Putengeschnnetztes in Kerbelrahm
- Geflügelpfanne mit Zutaten aus
der chinesischen Küche
- Putenbraten gefüllt mit Blattspinat, Käse
und einem Hauch Knoblauch

- Knusprige Gänsekeulen zur Saison
- Gebratene Gänsebrust
- Gegrillte Hähnchenschenkel

Fischspezialitäten

- Pochierter Lachs
- Lachs auf Blattspinat
mit Zitronenbuttersauce
- Fischgratin aus Seelachs,
norwegischem Lachs und Riesengarnelen
- Gambas in Sweet Chili Sauce
- Rotzungenröllchen gefüllt mit Zucchini
und Möhren, mit Zitronenbuttersauce

Wildspezialitäten

- Rehrücken/braten mit Pilzen der Saison
- Hirschbraten in Rotwein gebeizt
- Hirschgulasch
- Wildschweinbraten mit Pfifferlingen

Beilagen

- Kartoffelgratin
- Röstkartoffeln mit Speck und Zwiebel
- Rosmarinkartoffeln
- Spätzle
- Butterreis
- Reisvielfalt aus weißem Reis, Naturreis
und Wildreis