



# Menüvorschläge

## Menü I:

Geschnetzeltes „Züricher Art“  
Pan. Schweineschnitzel mit Zigeunersauce  
Mexikanisches Pfannengemüse  
Butterreis und Bandnudeln  
Bunte Blattsalate

**Preis pro Person: 10,00 €**

## Menü II:

Wildragout Hubertus mit Edelpilzen  
Gefüllten Birnen mit Preiselbeeren  
Rinderspießbraten mit Zwiebelsauce  
Hausgemachte Semmelknödel und Butterspätzle  
Bunte Blattsalate, Karottensalat und Weißkrautsalat

**Preis pro Person: 11,50 €**

## Menü III:

Tafelspitz mit Meerrettichsauce  
Putenbrustmedaillons „Ungarische Art“  
Frische Gemüse der Jahreszeit  
Hausgemachte Spätzle und Zwiebelkartoffel  
Bunte Blattsalate

**Preis pro Person: 11,50 €**

## Menü IV:

Involtini alla Milanese  
Scaloppina Parmicciana  
Schupfnudeln und Spaghetti  
Tomaten mit Mozzarella und Weißkrautsalat italienisch  
Bunte Blattsalate in Knoblauchdressing

**Preis pro Person: 12,00 €**

# Menüvorschläge

## Menü V:

Schweinefiletrouladen mit Steinpilzen überbacken  
Putenbrust in Champagnersauce  
Frische Gemüse der Jahreszeit  
Kartoffelgratin  
Grüne Bandnudeln

**Preis pro Person: 12,50 €**

## Menü VI:

Geschmortes Kalbshaxenfleisch „Großmütterchen Art“  
Rinderspikbraten in Burgundersauce  
Leibziger Mischgemüse  
Butterspätzle und Kartoffelgratin  
Bunte Blattsalate

**Preis pro Person: 13,50 €**

## Menü VII:

Rehbraten in Pfifferlingrahmsauce  
Gefüllte Birnen mit Preiselbeeren  
Kalbsrollbraten mit Rahmsauce  
Blumenkohl, Broccoli mit Mandeln und Apfelrotkohl  
Hausgemachte Kartoffelklöße und Spätzle

**Preis pro Person: 14,50 €**

( Preise ohne Inanspruchnahme von Service-Leistungen)

# Menü

Gemischter Salatteller mit Schinkenröllchen  
gefüllt mit grünen und weißen Spargelspitzen  
Flutes

\*

Schweinefilet in Champignonrahmsauce  
Rinderbraten in Burgundersauce  
Panierte Putenschnitzel  
Frische Gemüse der Jahreszeit  
Hausgemachte Spätzle,  
Schneebällchen und Kartoffelgratin

**Menüpreis pro Person: 17,00 €**

**(Bei Inanspruchnahme von Serviceleistung 19,00 €)**

# Menü

Parmaschinken auf Melone  
Obersalbacher geräucherte Forellenfilets  
mit Sahnemeerrettich  
Gefüllte Eier und Tomaten  
Flutes

\*

Wildragout Hubertus mit Edelpilzen  
Gefüllte Birnen mit Preiselbeeren  
Putenbrust in Champagnersauce  
Panierte Schweineschnitzel  
Frische Gemüse der Jahreszeit  
Bunte Blattsalate in Knoblauchdressing  
Hausgemachte Spätzle,  
Kroketten und Semmelknödel

\*

Gemischtes Eis mit  
frischen Früchten der Saison

**Menüpreis pro Person: 20,00 €**

**(Bei Inanspruchnahme von Serviceleistung 22,40 €)**

# Menü

Gemischte Vorspeiseplatten bestehend aus  
Obersalbacher geräucherten Forellenfilets  
Norweger Räucherlachs  
Krabbencocktail „Helgoländer Art“  
Roastbeef englisch gebraten  
Parmaschinken auf Melone  
Gefüllten Eiern und Tomaten  
Sahnemeerrettich und Flutes

\*

Schweinefilet in Calvadosrahmsauce  
Kalbsteaks mit Spargel überbacken  
Panierte Putenschnitzel  
Frische Gemüse der Jahreszeit  
Bunte Blattsalate in Knoblauchdressing  
Bandnudeln  
Kroketten

\*

Vanilleeis mit heißen Himbeeren

**Menüpreis pro Person: 21,00 €**

**(Bei Inanspruchnahme von Serviceleistung 23,50 €)**

# Menü

Lauchcremesuppe mit  
Schinkenstreifen und Sahnehaube  
Flutes

\*

Gemischte Blattsalate mit  
gedünsteten Champignons, Tomaten- und Eiecken  
und Croutons  
Flutes

\*

Rehbraten in Pfifferlingsrahmsauce  
Gefüllte Birnen mit Preiselbeeren  
Schweinefiletrolladen in Steinpilzsauce mit Käse überbacken  
Hähnchenbrustfilet in franz. Gemüsesauce  
Frische Gemüse der Jahreszeit  
Hausgemachte Schneebällchen und Kroketten  
Grüne Bandnudeln

**Menüpreis pro Person: 22,50 €**

**(Bei Inanspruchnahme von Serviceleistung 25,20 €)**

# Menü

Rindfleischsuppe mit Nudeln,  
Gemüsewürfel und Markklößchen  
Flutes

\*

Rindfleisch mit Sahnemeerrettich  
und Schnittlauchsalat

\*

Hirschbraten in Wacholderrahmsauce  
Gefüllte Birnen mit Preiselbeeren  
Schweinefilet in Pfefferrahmsauce  
Frische Gemüse der Jahreszeit  
Bunte Blattsalate in Knoblauchdressing  
Hausgemachte Schneebällchen  
Spätzle und Pommes Frites

\*

Vanilleeis mit heißer Schokoladen-  
und Himbeersauce

**Menüpreis pro Person: 24,00 €**

**(Bei Inanspruchnahme von Serviceleistung 26,90€)**

# Menü

Gemischte Vorspeiseplatten bestehend aus  
Norweger Räucherlachs  
Obersalbacher geräucherten Forellenfilets  
Gefüllten Schinkenröllchen  
Schwarzwälder Schinken  
Gefüllten Eiern und Tomaten  
Sahnemeerrettich und Flutes

\*

Kalbsrahmbraten mit frischen Champignons  
Schweinefilet in Cognacrahmsauce  
Rindergewürzbraten mit Jägersauce  
Frische Gemüse der Jahreszeit  
Bunte Blattsalate in Knoblauchdressing  
Hausgemachte Spätzle und Semmelknödel  
Pommes Frites

\*

Gemischter Dessertteller bestehend aus  
Mousse au chocolat  
Mousse au vanille  
Cappuccinocreme  
Vanillesaucenspiegel  
Obstgarnitur

**Menüpreis pro Person: 22,50 €**

**(Bei Inanspruchnahme von Serviceleistung 25,20 €)**

---

**PARTY SERVICE HAAS • Dorfstraße 26 • 66265 Obersalbach • Tel. 06806 – 7 88 44**

---

# Menü

Lachssteak an Safransauce  
Seezungenröllchen an Hummersauce  
Wildreismischung  
Flutes

\*

Gemischter Salatteller mit Anti-Pasti  
Flutes

\*

Rehbraten in Pfifferlingrahmsauce  
Gefüllte Birnen mit Preiselbeeren  
Schweinefilet in Champagnersauce  
Hähnchenbrustfilet in Kräuterweißweinsauce  
Frische Gemüse der Jahreszeit  
Hausgemachte Schneebällchen,  
Spätzle und Kroketten

**Menüpreis pro Person: 25,00 €**

**(Bei Inanspruchnahme von Serviceleistungen 28,00 € )**

# Menü

Saarbrücker Kartoffelcremesuppe  
mit Lachsstreifen und Kräutersahnehaube  
Flutes

\*

Bunte Blattsalate mit Streifen vom  
Hähnchenbrustfilet und Croutons  
Flutes

\*

Rehmedaillons an Sauerkirschsauce  
Gefüllte Birnen mit Preiselbeeren, Apfelrotkohl  
Schweinefiletrolladen mit Champignonrahmsauce  
Putensteaks Hawaii  
Frische Gemüse der Jahreszeit  
Hausgemachte Schneebällchen und Mandelkroketten  
Butterreis

\*

Flammierte Eisbombe  
mit tropischem Obstsalat

**Menüpreis pro Person: 32,00 €**

**(Bei Inanspruchnahme von Serviceleistung 36,80 €)**

# Menü

Lottefilet im Crêpesmantel  
mit Sesam überbacken an Currysauce  
mit Rahmkohlrabi und Frühlingszwiebeln

\*

Tomatencremesuppe mit  
Gin und Basilikumsahnehaube  
Flutes

\*

Lammrückenfilet mit Sauce Provencal  
Grilltomaten  
Speckbohnenbündel  
Kartoffelgratin

Putenbrustfilet in Champagnersauce  
Frische Gemüse der Jahreszeit  
Bunte Blattsalate in Knoblauchdressing  
Hausgemachte Butterspätzle und Bratkartoffel

\*

Warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce

**Menüpreis pro Person: 35,00 €**

**(Bei Inanspruchnahme von Serviceleistung 39,20 €)**

# Menü

Salm an Hummersauce  
Lotte an Safransauce  
Zander an Dillsauce  
Wildreismischung

\*

Bunter Salat mit Streifen  
von rosa gebratener Flugentenbrust  
Flutes

\*

Cassis-Sorbet

\*

Hirschbraten in Pfifferlingrahmsauce  
Gefüllte Birnen mit Preiselbeeren, Apfelrotkohl  
Kalbsteaks mit Spargel überbacken  
Broccoli mit gerösteten Mandeln  
Speckbohnenbündel  
Hausgemachte Schneebällchen und  
Mandelkrokettten

\*

Vanilleeis mit heißen Kirschen

\*

Frz. Käseauswahl

Bäckerschlemmereien

**Menüpreis pro Person: 38,00 €**

**(Bei Inanspruchnahme von Serviceleistung 42,50€)**

# Unser rustikales Büffet ist gedeckt:

## Als Vorspeise bieten wir an:

Frühstücksfleisch  
Gefüllte Schinkenröllchen  
Bauernschinken  
Schwarzwälder Schinken  
Gefüllte Eier mit Cognac-Creme

## Zum Hauptgang servieren wir:

Bauernpastete  
Kleine Schnitzel  
Minifrikadellen  
Rohesser und Kabanossi  
Verschiedene Salamispezialitäten  
Blut- und Leberwurst  
Hähnchenschenkel  
Geräucherte Schweinshaxe

Dazu reichen wir ein Salatbüffet bestehend aus  
delikatsten hausgemachten Salaten sowie erlesenen Saucen

Frz. Käseauswahl

Bäckerschlemmereien

**Menüpreis pro Person: 13,50 €**

**(Bein Inanspruchnahme von Serviceleistung 15,00 €)**

# Unser rustikales Büffet ist gedeckt:

## **Als Vorspeise bieten wir an:**

Bauernpastete  
Gefüllte Schinkenröllchen  
Parmaschinken auf Melone  
Schwarzwälder Schinken  
Gefüllte Eier mit Cognac-Creme

## **Zum Hauptgang servieren wir:**

Kleine Schnitzel  
Minifrikadellen, Rohesser und Kabanossi  
Salamispezialitäten  
Blut- und Leberwurst  
Hähnchenschenkel  
Gegrillter Schweinekammbraten  
Kaiserbraten  
Verschiedene Schinkenspezialitäten

Dazu reichen wir ein Salatbüffet bestehend aus  
delikaten hausgemachten Salaten sowie erlesenen Saucen

Frz. Käseauswahl

Bäckerschlemmereien

**Menüpreis pro Person: 16,00 €**

**(Bei Inanspruchnahme von Serviceleistung 18,00 €)**

# Unser kaltes Büffet ist gedeckt:

## Als Vorspeise bieten wir an:

Geräucherte Hähnchenbrust  
Gefüllte Schinkenröllchen  
Parmaschinken auf Melone  
Gefüllte Eier mit Cognac-Creme

## Aus unserem Fischernetz:

Norweger Räucherlachs  
Obersalbacher geräucherte Forellenfilets  
Verschiedene Makrelenfilets  
Pfefferfische  
Gefüllte Tomaten und Törtchen

## Zum Hauptgang servieren wir:

Schweinerücken mit Backpflaumenfüllung  
Medaillons vom Schweinefilet  
Kleine Schnitzel  
Minifrikadellen und Rohesser  
Verschiedene Schinkenspezialitäten

Dazu reichen wir ein Salatbüffet bestehend aus  
delikatsten hausgemachten Salaten sowie erlesenen Saucen

Frz. Käseauswahl

Bäckerschlemmereien

**Menüpreis pro Person: 17,50 €**

**(Bei Inanspruchnahme von Serviceleistung 19,60€)**

# Unser kaltes Büffet ist gedeckt:

## Als Vorspeise bieten wir an:

Geräucherte Hähnchenbrust  
Parmaschinken auf Melone  
Gefüllte Schinkenröllchen  
Kaiserbraten Hawaii  
Delikate Leberpastete  
Tomaten mit Mozzarella  
Gefüllte Eier mit Cognac-Creme

## Aus unserem Fischernetz:

Norweger Räucherlachs  
Obersalbacher geräucherte Forellenfilets  
Verschiedene Makrelenfilets  
Goldgelbe Schillerlocken und Pfefferfische  
Fischpastete „Moderne Art“  
Gefüllte Seezungenröllchen  
Gefüllte Tomaten und Törtchen

## Zum Hauptgang servieren wir:

Schweinefilet im Blätterteigmantel  
Kalbsrücken Henry IV  
Gefüllte Hähnchenroulade  
Kleine Schnitzel  
Minifrikadellen und Rohesser  
Verschiedene Schinkenspezialitäten

Dazu reichen wir ein Salatbüffet bestehend aus  
delikatsten hausgemachten Salaten sowie erlesenen Saucen

Frz. Käseauswahl

Bäckerschlemmereien

**Menüpreis pro Person: 19,80 €**

**(Bei Inanspruchnahme von Serviceleistung 22,20€)**

# Unser kaltes Büffet ist gedeckt:

## **Als Vorspeise bieten wir an:**

Parmaschinken auf Melone, Gefüllte Schinkenröllchen  
Wildpastete Hubertus, Gefüllte Hähnchenrouladen  
Anti-Pasti-Spezialitäten  
Gefüllte Eier mit Cognac-Creme

## **Aus unserem Fischernetz:**

Salm „Küchenmeister Art“ mit Crevettes Rosé  
Norweger Räucherlachs  
Obersalbacher geräucherte Forellenfilets  
Verschiedene Makrelenfilets  
Goldgelbe Schillerlocken und Pfefferfische  
Scampis in Dill- und Knoblauchsauce  
Krabbencocktail „Helgoländer Art“  
Gefüllte Tomaten und Törtchen

## **Zum Hauptgang servieren wir:**

Schweinerücken mit Backpflaumenfüllung  
Schweinefilet im Blätterteigmantel  
Poulardenbrüstchen mit Früchten garniert  
Roastbeef englisch gebraten  
Rinderochsenbrust gepökelt  
Kaiserbraten  
Verschiedene Schinkenspezialitäten

Dazu reichen wir ein Salatbüffet bestehend aus  
delikatsten hausgemachten Salaten sowie erlesenen Saucen

## **Zum Dessert bieten wir an:**

Mousse au chocolat, Weinschaumcreme  
Tropischer Obstsalat

Frz. Käseauswahl

Bäckerschlemmereien

**Menüpreis pro Person: 22,50 €**

**(Bei Inanspruchnahme von Serviceleistung 25,20 €)**

# Unser kalt-warmes Büffet ist gedeckt:

## **Als Vorspeise bieten wir an:**

Geräucherte Hähnchenbrust  
Parmaschinken auf Melone  
Schinkenröllchen mit grünem und weißem Spargel  
Gefüllte Eier mit Cognac-Creme

## **Aus unserem Fischernetz:**

Salm „Küchenmeister Art“  
Norweger Räucherlachs  
Obersalbacher geräucherte Forellenfilets  
Verschiedene Makrelenfilets  
Goldgelbe Schillerlocken und Pfefferfische  
Fischpastete „Moderne Art“  
Gefüllte Tomaten und Törtchen

## **Zum Hauptgang empfehlen wir:**

Schweinekammbraten mit Zwiebelsauce  
Hähnchenbrustfilet „Ungar. Art“  
Hausgemachte Spätzle  
Kartoffelgratin

Dazu reichen wir ein Salatbüffet bestehend aus  
delikatsten hausgemachten Salaten sowie erlesenen Saucen

Frz. Käseauswahl

Bäckerschlemmereien

**Menüpreis pro Person: 22,50 €**

**(Bei Inanspruchnahme von Serviceleistung 24,60 €)**

# Unser kalt-warmes Büffet ist gedeckt:

## **Als Vorspeise bieten wir an:**

Wildpastete Hubertus  
Kalbfleischpastete Henry IV  
Geräucherte Hähnchenbrust  
Parmaschinken auf Melone  
Gefüllte Eier mit Cognac-Creme

## **Aus unserem Fischernetz:**

Salm „Küchenmeister Art“ mit Crevettes Rosé  
Norweger Räucherlachs  
Obersalbacher geräucherte Forellenfilets  
Verschiedene Makrelenfilets  
Goldgelbe Schillerlocken und Pfefferfische  
Fischpastete „Moderne Art“  
Scampis in Dill- und Knoblauchsauce  
Gefüllte Tomaten und Törtchen

## **Zum Hauptgang empfehlen wir:**

Rinderbraten in Burgundersauce  
Schweinefiletmedaillons in Champignonsrahmsauce  
Frische Gemüse der Jahreszeit  
Hausgemachte Spätzle  
Kartoffelgratin

Dazu reichen wir ein Salatbüffet bestehend aus  
delikatsten hausgemachten Salaten sowie erlesenen Saucen

## **Zum Dessert servieren wir:**

Mousse au chocolat  
Mousse au vanille  
Frischer Obstsalat

Bäckerschlemmereien

**Menüpreis pro Person: 24,50 €**

**(Bei Inanspruchnahme von Serviceleistung 27,50 €)**

# Unser kalt-warmes Büffet ist gedeckt:

## **Als Vorspeise bieten wir an:**

Verschiedene kalte Medaillons mit Lebercreme  
Wildpastete Hubertus  
Gefüllte Schinkenröllchen  
Parmaschinken auf Melone  
Tomaten mit Mozzarella  
Gefüllte Eier mit Cognac-Creme

## **Aus unserem Fischernetz:**

Salm „Küchenmeister Art“  
Norweger Räucherlachs  
Obersalbacher geräucherte Forellenfilets  
Verschiedene Makrelenfilets  
Goldgelbe Schillerlocken, Geräucherter Heilbutt,  
Gefüllte Seezungenröllchen  
Krabbencocktail „Helgoländer Art“  
Gefüllte Tomaten, Artischockenböden und Törtchen

## **Zum Hauptgang empfehlen wir:**

Rehbraten in Pfifferlingrahmsauce  
Gefüllte Birnen mit Preiselbeeren  
Schweinefilet in Champignon- und Pfeffersauce  
Putenbrust in Champagnersauce  
Frische Gemüse der Jahreszeit  
Hausgemachte Schneebällchen,  
Spätzle und Kartoffelgratin

Dazu reichen wir ein Salatbüffet bestehend aus  
delikatsten hausgemachten Salaten sowie erlesenen Saucen

## **Zum Dessert servieren wir:**

Mousse au chocolat, Mousse au vanille  
Bayrische Creme, Weinschaumcreme  
Tropischer Obstsalat

Frz. Käseauswahl

Bäckerschlemmereien

**Menüpreis pro Person: 28,00 €**

**(Bei Inanspruchnahme von Serviceleistung 31,40€)**

# Unser kalt-warmes Büffet ist gedeckt:

## Als Vorspeise bieten wir an:

Parmaschinken auf Melone  
Verschiedene Pastetenspezialitäten im Teigmantel  
Hausgemachte Poulardengalantine  
Franz. Ententerrine  
Gefüllte Artischockenböden und Weinblätter

## Aus unserem Fischernetz:

Salm „Küchenmeister Art“ mit Crevettes Rosé  
Norweger Räucherlachs, Fischpastete Moderne Art  
Obersalbacher geräucherte Forellenfilets  
Krabbencocktail „Helgoländer Art“  
Scampis in Dill- und Knoblauchsauce  
Törtchen mit Räucherfischmus gefüllt

## Zum Hauptgang empfehlen wir:

Gemischte Fischpfanne  
an Hummer- und Fenchel-Crappa-Sauce  
Wildreismischung

\*

Frisch gegrillter Kalbsrücken an Estragonsauce  
Geschmorte Rehkeule an Pfifferlingrahmsauce  
Gefüllte Birnen mit Preiselbeeren, Apfelrotkohl  
Frische Gemüse der Jahreszeit  
Hausgemachte Schneebällchen  
Kartoffelgratin

Dazu reichen wir ein Salatbüffet bestehend aus  
Delikaten hausgemachten Salaten sowie erlesenen Saucen

## Zum Dessert bieten wir an:

Mousse au chocolat, Mousse au vanille  
Tira Misu, Tropischer Obstsalat

Frz. Käseauswahl

Bäckerschlemmereien

**Menüpreis pro Person: 35,00 €**

**(Bei Inanspruchnahme von Serviceleistung 39,20 €)**

# Unser Brunch Büffet ist gedeckt:

## Als kalte Vorspeise bieten wir an:

Gemischte Canapées  
Krabbencocktail „Helgoländer Art“  
Geflügelsalat Hawaii  
Avocado-creme mit Lachstartar  
Gefüllte Eier mit Cognac-Creme

## Als warme Vorspeise bieten wir an:

Quiche Lorraine

## Zum kalten Hauptgang empfehlen wir:

Frikadellen- und Rohesserspieße  
Verschiedene Schinkenspezialitäten

## Zum warmen Hauptgang servieren wir:

Rinderbraten in Burgundersauce  
Schinken in Brotteig  
Hausgemachte Spätzle  
Kartoffelgratin

Dazu reichen wir ein Salatbüffet bestehend aus  
delikatsten hausgemachten Salaten sowie erlesenen Saucen

Frz. Käseauswahl

Bäckerschlemmereien

**Menüpreis pro Person: 20,00 €**

**(Bei Inanspruchnahme von Serviceleistung 22,40 €)**

# Unser Brunch Büffet ist gedeckt:

Gemischte Canapées  
Parmaschinken auf Melone  
Anti-Pasti-Spezialitäten  
Tomaten mit Mozzarella  
Gefüllte Eier mit Cognac-Creme

\*

Lachssteak an Ingwer-Pernod-Sauce  
Grüne Bandnudeln

Kalte Räucherfischspezialitäten:  
Norweger Räucherlachs  
Obersalbacher geräucherte Forellenfilets  
Verschiedene Makrelenfilets  
Fischpastete und Stremellachs  
Gefüllte Tomaten und Törtchen

\*

Lammrückenfilet mit Sauce Provencial  
Grilltomaten  
Speckbohnenbündel  
Kartoffelgratin

Überbackene Schweinefiletrolladen  
in Steinpilzsauce  
Blumenkohl und Broccoli  
Butterreis

Dazu reichen wir ein Salatbüffet bestehend aus  
delikatsten hausgemachten Salaten sowie erlesenen Saucen

Bäckerschlemmereien

**Menüpreis pro Person: 25,00 €**

**(Bei Inanspruchnahme von Serviceleistung 28,00 €)**

# *Unser italienisches Büffet ist gedeckt:*

## Als Vorspeise bieten wir an:

Gefüllte Hähnchenrouladen  
Gefüllte Schinkenröllchen  
Parmaschinken auf Melone  
Verschiedene Olivenspezialitäten  
Tomaten mit Mozzarella  
Gefüllte Eier mit Cognac-Creme

## Aus unserem Fischernetz:

Salm „Küchenmeister Art“  
Norweger Räucherlachs  
Obersalbacher geräucherte Forellenfilets  
Verschiedene Makrelenfilets  
Goldgelbe Schillerlocken und Pfefferfische  
Fischpastete „Moderne Art“  
Scampis in Dill- und Knoblauchsauce  
Gefüllte Tomaten und Törtchen

## Zum Hauptgang empfehlen wir:

Ital. Schweinegeschnetzeltes  
Osso Bucco  
Grüne Nudeln  
Ratatouille  
Lasagne (Bolognese, Gemüse oder Lachs)

Dazu reichen wir ein Salatbüffet bestehend aus  
delikatsten hausgemachten Salaten sowie erlesenen Saucen

## Zum Dessert bieten wir an:

Panna-Cotta mit Himbeersauce  
Tropischer Obstsalat  
Feigencreme

Ital. Käseauswahl

Bäckerschlemmereien

**Menüpreis pro Person: 23,50 €**

**(Bei Inanspruchnahme von Serviceleistung 26,30 €)**

# Unser italienisches Büffet ist gedeckt:

## Als Vorspeise bieten wir an:

Italienische Salami  
Parmaschinken auf Melone  
Coppa di Parma  
Glacierte Zwiebeln  
Eingelegte Zucchini  
Verschiedene Olivenspezialitäten  
Marinierte Champignons, Gefüllte Paprika

## Aus unserem Fischernetz:

Gemischte Fischpfanne an  
Hummer- und Fenchel-Grappa-Sauce  
Wildreismischung

\*

Salm „Küchenmeister Art“  
Carpaccio vom Lachsfilet, Graved Lachs  
Frisch geräucherte Forellenfilets  
Scampis in Dill- und Knoblauchsauce  
Gefüllte Tomaten und Törtchen

## Zum Hauptgang empfehlen wir:

Piccata Milanese  
Schweinefiletmedaillons „Ital. Art“  
Tortellini mit Schinkenrahmsauce  
Grüne Bandnudeln  
Gnocchi

Dazu reichen wir ein Salatbüffet bestehend aus  
delikatsten hausgemachten Salaten sowie erlesenen Saucen

## Zum Dessert bieten wir an:

Tira Misu, Cappuccino-Creme  
Eierlikör-Mousse

Ital. Käseauswahl

Bäckerschlemmereien

**Menüpreis pro Person: 26,50 €**

**(Bei Inanspruchnahme von Serviceleistung 29,70 €)**

# Unser italienisches Büffet ist gedeckt:

## Als Vorspeise bieten wir an:

Vitello Tonnado  
Ital. Salamispezialitäten  
Parmaschinken auf Melone, Coppa di Parma  
Tomaten mit Mozzarella und frischem Basilikum

## Anti-Pasti-Spezialitäten:

Eingelegte Auberginen  
Artischockenherzen mit Schafskäse  
Getrocknete Tomaten  
Eingelegte Pepperoni, Verschiedene Oliven

## Aus unserem Fischernetz:

Salm „Küchenmeister Art“ mit Crevettes Rosé  
Basilikumlachs, Stremellachs, Kelte Lachs  
Gegrilltes Zanderfilet, Fischpastete „Moderne Art“  
Frisch geräucherte Forellenfilets  
Tomaten mit Thunfischmus gefüllt

## Zum Hauptgang empfehlen wir:

Involtini alla Milanese  
(Kalbsröllchen in Weißwein geschmort)  
Scaloppina Bologna  
(Pan. Schweineschnitzel mit Schinken und Käsesahnesauce überbacken)  
Grüne Bandnudeln, Schupfnudeln

Dazu reichen wir ein Salatbüffet bestehend aus  
delikatsten hausgemachten Salaten sowie erlesenen Saucen

## Zum Dessert bieten wir an:

Panna-Cotta mit Himbeersauce  
Avocadocreme mit Orangenfilets  
Mohn-Mousse

Ital. Käseauswahl

Bäckerschlemmereien

**Menüpreis pro Person: 29,00 €**

**(Bei Inanspruchnahme von Serviceleistung 32,50 €)**

# Unser saarländisches Büffet ist gedeckt:

## Als Vorspeise bieten wir an:

Lyonerkuchen  
Verheiratete mit Apfelmus  
Rustikales Brett: Kleine Schnitzel,  
Minifrikadellen und Rohesser

## Zum Hauptgang servieren wir:

Gefüllter Schweinebauch mit Zwiebelsauce  
Gefüllte mit Speckrahmsauce und Sauerkraut  
Warmer Kartoffelsalat  
Kartoffel-Lauch-Gratin

Dazu reichen wir ein Salatbüffet bestehend aus:

Bunte Blattsalate  
Bohnensalat  
Gurkensalat  
Sellerie-Karottensalat  
Lauchsalat mit Ei und Schinken

Flutes

## Zum Dessert bieten wir an:

Rote Grütze mit Vanillesauce  
Saarbrücker Zwickelbiercreme

**Menüpreis pro Person: 20,50 €**

**(Bei Inanspruchnahme von Serviceleistung 23,00 €)**

# Unser saarländisches Büffet ist gedeckt:

## **Als Vorspeise bieten wir an:**

Kartoffelcremesuppe mit Lachsstreifen  
Dibbelabbes mit Apfelmus

## **Zum Hauptgang servieren wir:**

Spanferkelkeule gebraten  
Gefüllter Schweinekammbraten  
Gefüllte und Leberknödel mit  
Speckrahmsauce und Sauerkraut  
Bratkartoffeln  
Mayorankartoffeln

Dazu reichen wir ein Salatbüffet  
bestehend aus delikaten hausgemachten Salaten

## **Zum Dessert bieten wir an:**

Zimt-Zwetschgencreme mit warmen Pflaumen  
Merziger Viezcreme  
Obstsalat

Frz. Käseauswahl

Bäckerschlemmereien

**Menüpreis pro Person: 21,50 €**

**(Bei Inanspruchnahme von Serviceleistung 24,00 €)**

# Unser bayrisches Büffet ist gedeckt:

## Zur Vorspeise bieten wir an:

Eingelegter Schwartenmagen (sauer)  
Bauernpastete  
Heißgeräucherter Wacholderschinken  
Bayrischer Lachsschinken  
Griebenschmalz

## Zum Hauptgang empfehlen wir:

Weißwürste mit süßem Senf  
Leberknödel mit Sauerkraut und Speckrahmsauce  
Gegrillter Schweinekrustenbraten  
Bayrisches Kraut  
Semmelknödel

Dazu reichen wir ein Salatbüffet bestehend aus:

Bunten Blattsalaten  
Weißkrautsalat  
Kartoffelsalat  
Rettichsalat

Bauernbrot und Brezeln

## Zum Dessert empfehlen wir:

Bayrische Creme mit Waldfrüchten  
Apfelstrudel mit Vanillesauce

**Menüpreis pro Person: 20,50 €**

**(Bei Inanspruchnahme von Serviceleistung 23,00 €)**

# Unser Europa Feinschmeckerbüffet ist gedeckt:

## **Als Vorspeise bieten wir an:**

Verschiedene Anti-Pasti-Spezialitäten  
Tomaten mit Mozzarella und frischem Basilikum  
Carpaccio vom Lachs  
Carpaccio vom Rinderfilet  
Serranoschinken auf Melone  
Avocados mit Krabben gefüllt  
Gegrilltes Salmfilet mit Crevettes Rosé

## **Zum Hauptgang bieten wir an:**

Original spanische Paella mit  
Meeresfrüchten und Hähnchenbrust  
Rosa gebratene Flugentenbrust an Orangen-Pfeffer-Sauce  
Involtini alla Milanese  
Ratatouille  
Tagliatelle verde  
Pommes dauphine  
Kartoffelgratin

Dazu reichen wir ein Salatbüffet bestehend aus  
delikatsten hausgemachten Salaten sowie erlesenen Saucen

## **Zum Dessert servieren wir:**

Mousse au chocolat  
Mohn-Mousse  
Orangencreme

Europäische Käseauswahl

Türkisches Fladenbrot  
Ciabatta-Brot  
Flutes

**Menüpreis pro Person: 30,00 €**

**(Bei Inanspruchnahme von Serviceleistung 35,70 €)**

# Unser Gala-Büffet ist gedeckt:

## **Als Vorspeise bieten wir an:**

Parmaschinken auf Melone  
Schinkenröllchen mit grünen und weißen Spargelspitzen  
Carpaccio vom Rinderfilet, Vitello Tonnato  
Verschiedene Anti-Pasti  
Geflügelgalantine im Orangenbett

## **Aus unserem Fischernetz:**

Lachsforelle ganz umlagert von Flusskrebse  
Salmschnitte garniert mit Wachteile  
Verschiedene Variationen vom Lachs  
Frisch geräuchertes Forellenfilet, Goldgelbe Schillerlocken  
Artischockenböden mit Krabbencocktail gefüllt

## **Zum Hauptgang bieten wir an:**

Gegrilltes Wolfsbarschfilet an Champagnersauce  
Blattspinatlaibchen  
Wildreismischung

Kaninchenfilet frisch gebraten an Lorbeersauce  
Frische Möhrchen  
Kräuterpolenta

Lammrückenfilet mit Kräuterkruste überbacken  
Grilltomaten und Speckbohnenbündel  
Kartoffelgratin

Dazu reichen wir ein Salatbüffet bestehend aus  
delikatsten hausgemachten Salaten sowie erlesenen Saucen

## **Zum Dessert servieren wir:**

Mango-Mousse, Sherry-Whisky-Creme  
Waldbeergrütze mit Vanillesauce  
Warmer Apfeltarte mit Viezsabayon

Gemischte Käseauswahl

Bäckerschlemmereien

**Menüpreis pro Person: 40,00 €**

**(Bei Inanspruchnahme von Serviceleistung 44,80)**

---

**PARTY SERVICE HAAS • Dorfstraße 26 • 66265 Obersalbach • Tel. 06806 – 7 88 44**

---

1.	Cremsuppen z. B. Broccoli, Lauch, Champignon, Wild, Spargel, Tomaten, Kartoffel etc.	6,00 €/ ltr.
2.	Klare Suppen z. B. Hühnerbrühe, Rindfleischsuppe mit Klößchen, Zwiebelsuppe	6,00 €/ ltr.
3.	Eintöpfe z. B. Weiße Bohnen, Erbsen, Linsen, Gemüse	6,50 €/ ltr.
4.	Gulaschsuppe	7,00 €/ ltr.
5.	Gefüllte Klöße mit Speckrahmsauce und Sauerkraut	5,50 €/ Pers.
6.	Leberknödel mit Speckrahmsauce, Sauerkraut und Kartoffelpüree	5,50 €/ Pers.
7.	Gebackener Fleischkäse und Pizza-Fleischkäse mit Kartoffel-, Bohnen- und Rettichsalat, Flutes	6,50 €/ Pers.
8.	Königsberger Fleischklopse an Kapernsauce mit Butterreis und feinen Erbsen	6,50 €/ Pers.
9.	Chili con Carne mit Butterreis, Mais-Paprika-Salat	6,50 €/ Pers.
10.	Großer Fleischspieß mit Zigeunersauce, Butterreis und buntem Blattsalat	7,30 €/ Pers.
11.	Gegrillte Schweinshaxe mit Zwiebelkartoffel und drei verschiedenen Rohkostsalaten	7,50 €/ Pers.
12.	Schinken in Brotteig, Kartoffelgratin und bunter Blattsalat	7,80 €/ Pers.
13.	Kaiserbraten mit Sauerkraut und Kartoffelpüree	7,50 €/ Pers.
14.	Wildgulasch Hubertus mit Edelpilzen, gefüllten Birnen mit Preiselbeeren und hausgemachten Spätzle	7,50 €/ Pers.
15.	Ungarisches Gulasch mit Bandnudeln und Bohnensalat	7,50 €/ Pers.
16.	Hackbraten mit Zigeunersauce, Butterreis und Blattsalat	7,50 €/ Pers.
17.	Großes Eisbein mit Sauerkraut und Kartoffelpüree	7,80 €/ Pers.
18.	Züricher Rahmgeschnetzeltes mit hausgemachten Spätzle und buntem Blattsalat mit Croutons	7,80 €/ Pers.
19.	Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Sauce Kartoffelgratin und gemischtem Salatteller	8,00 €/ Pers.
20.	Rinderroulade mit Apfelrotkohl und Kartoffelpüree	8,00 €/ Pers.
21.	Rinder- und Schweinerollbraten mit Zwiebelsauce, Kartoffelsalat und buntem Blattsalat mit Croutons	8,00 €/ Pers.
- 33 -		
22.	Ungarisches Rahmhähnchen mit hausgemachten Spätzle und buntem Blattsalat	8,00 €/ Pers.

23.	Putenbrustmedaillons in Champignonrahmsauce mit Butterspätzle und buntem Blattsalat	8,80 €/ Pers.
24.	Original spanische Paella mit drei verschiedenen Rohkostsalaten	9,50 €/ Pers.
25.	Osso Bucco mit grünen Bandnudeln und Ratatouille	9,50 €/ Pers.
26.	Rinderbraten in Burgundersauce, hausgemachte Spätzle, Erbsen- und Möhrengemüse	9,80 €/ Pers.
27.	Rheinischer Sauerbraten mit Schneebällchen und Apfelrotkohl	9,80 €/ Pers.
28.	Tafelspitz mit Meerrettichsauce, Dampfkartoffeln und Lauchsalat mit Ei und Schinken	9,80 €/ Pers.
29.	Italienisches Nudelbuffet ab 20 Personen bestehend aus Lasagne Bolognese, Spaghetti Carbonara, Tortellini mit Schinkenrahmsauce, Canelloni mit Tomatensauce und drei verschiedenen Rohkostsalaten	11,00 €/ Pers.
30.	Schweinefilet in Champignonrahmsauce, Butterspätzle und buntem Blattsalat	11,00 €/ Pers.
31.	Involtini alla Milanese mit Spaghetti und drei Rohkostsalaten	12,00 €/Pers.
32.	Piccata im Käsemantel mit grünen Bandnudeln, Tomatensauce und buntem Blattsalat	11,00 €/ Pers.
33.	Cordon bleu vom Schwein mit Kartoffelgratin und drei verschiedenen Rohkostsalaten	11,00 €/ Pers.
34.	Hirschbraten in Pfifferlingrahmsauce, Gefüllte Birnen mit Preiselbeeren, Apfelrotkohl und Butterspätzle	12,00 €/ Pers.
35.	Spanferkel mit Mayorankartoffeln und versch. Salate	12,50 €/ Pers.
36.	Schweinefiletrolladen mit Steinpilzsauce und Käse überbacken, hausgemachte Spätzle und bunter Blattsalat	12,00 €/ Pers.
37.	Cordon bleu vom Kalb mit Kartoffelgratin und drei verschiedenen Rohkostsalaten	13,00 €/ Pers.
38.	Geschmorte Lammhinterhaxe mit Sauce Provencial, Grilltomaten, Speckbohnenbündel und Bratkartoffel	13,00 €/ Pers.
39.	Verschiedene Quiche z. B. Quiche Lorraine, Lauch, Lyoner, Zwiebel und Gemüseuchen	9,00 €/ Kuchen
40.	Gemischte Canapées mit Salami, Schinken, kaltem Braten, Käse, Räucherlachs, geräucherten Forellenfilets	1,50 €/ Stk.

### **Warme Fingerfood-Spezialitäten:**

Gefüllte Chilischoten	0,80 €/ Stück
Mozzarella-Stix	0,80 €/ Stück
Kleine Krabbentörtchen	2,00 €/ Stück
Kleine Meeresfrüchtetörtchen	2,00 €/ Stück
Kleine Zwiebelkuchen	1,30 €/ Stück
Kleine Lauchkuchen	1,30 €/ Stück
Kleine Quiche Lorraine	1,30 €/ Stück
Kleine Lyonerkuchen	1,30 €/ Stück
Kleine Champignonkuchen	1,30 €/ Stück
Kleine Gemüsekekse	1,30 €/ Stück
Kleine Pizzen	1,30 €/ Stück
Verschieden gefüllte Blätterteigtörtchen	0,60 €/ Stück
Mini-Frühlingsröllchen	0,80 €/ Stück
Kleine Hähnchenspieße	1,00 €/ Stück
Mini-Wiener	0,60 €/ Stück

### **Kalte Fingerfood-Spezialitäten:**

Gemischte Canapées auf Flutes oder Toastbrot	1,50 €/ Stück
Belegte Brötchen (Aufschnitt, Schinken, Käse)	1,10 €/ Stück
Verschiedene kleine Laugenteile	0,60 €/ Stück
Kleine belegte Laugen- und Käsestangen	1,00 €/ Stück
Crêpesröllchen mit verschiedenen Füllungen	1,30 €/ Stück
Pflaumen im Speckmantel	0,60 €/ Stück
Minifrikadellenspieße	0,60 €/ Stück
Rohesserspieße	0,60 €/ Stück
Schnitzelspieße	1,00 €/ Stück
Räucherlachsspieße	1,00 €/ Stück
Käsespieße	0,60 €/ Stück
Olivenspieße	0,50 €/ Stück
Kleine Scampi - Spieße mit Knoblauchdip	1,50 €/ Stück
Cräcker mit Tomaten Mozzarella	0,60 €/ Stück
Lachs-Cräcker	0,90 €/ Stück
Melonenschiffchen mit Parmaschinken	1,00 €/ Stück
Schafskäse auf Weißbrot	0,80 €/ Stück
Kleine Blätterteig-Käsestangen	0,80 €/ Stück
Knoblauch-, Kräuter- und Schinkenflutes	0,80 €/ Stück
Medaillons auf Brotsöckel vom	
Schwein, Rind, Ente, Reh, Kalb oder Pute	2,00 €/ Stück
Kleine runde Pumpernickel mit Lebercreme	
Frischkäse, Lachs- und Thunfischcreme	0,90 €/ Stück
Kleine Windbeutel mit Frischkäse gefüllt	0,90 €/ Stück
Krabben- und Geflügelcocktail, Rindfleischsalat, Avocado-creme etc. in kleinen Gläschen	1,80 €/ Stück
Petit fours	1,50 €/ Stück
Kleine Windbeutel mit frischem Obst gefüllt	1,50 €/ Stück

---

**PARTY SERVICE HAAS • Dorfstraße 26 • 66265 Obersalbach • Tel. 06806 – 7 88 44**

---

**Fleisch:**

Roastbeef, Glac. Schweinekammbraten, Kaiserbraten, Kalbsrücken, Schweinefilet im Blätterteigmantel, Schweinerücken mit Backpflaumenfüllung, Medaillons vom Schweinefilet, Kalbsfilet, Rinderfilet, Kalbsrücken in Blätterteig, Geräucherte Schweinshaxe, Vitello Tonnado, Carpaccio vom Rinderfilet, Hirschsalami  
Rustikales Brett: Kleine Schnitzel, Minifrikadellen, Rohesser, Kabanossi, Salami, Blutwurst, Leberwurst, Schwartenmagen, Frühstücksfleisch, Geräucherte Schweinshaxe, Gepökelte Ochsenbrust

**Geflügel:**

Geräucherte Hähnchenbrust, Hähnchenschenkel, Putenbrust, Poularde, Puter, Gänsebrust, Flugentenbrust, Gefüllte Hähnchenroulade, Gefüllte Ente, Gänseleberparfait

**Wild:**

Rehrücken, Hirschrücken, Hasenrücken (oder Medaillons)

**Pasteten:**

Wildpastete, Geflügelpastete, Kalbfleischpastete, Leberpastete, Ententerrine, Geflügelgalantine, Bauernpastete

**Antipasti:**

Verschiedene Oliven, Gegrillte Zucchini, Eingelegte Auberginen/ Champignons/ Artischockenherzen mit Schafskäse, Gefüllte Paprika, Glacierte Zwiebeln, Getrocknete Tomaten, Eingelegte Pepperoni, gefüllte Peperoni

**Schinken:**

Schinkenröllchen, Schinkenröllchen m. grünem u. weißem Spargel, Schwarzwälder Schinken, Kochschinken, Burgunderschinken, Parmaschinken auf Melone, Bündner Fleisch, Lachsschinken, Coppa di Parma, Serano Schinken

**Fisch:**

Salm, Lachsforelle, Scampis in Dill-, Knoblauch oder mexikanisch, Räucherlachs, Lachscarpaccio, Krebse, geräucherte Forellenfilets, Makrelen, Schillerlocken, Pfefferfische, geräucherter Heilbutt, Craved Lachs, Hummer, Languste, gefüllter Heilbutt, Hecht, Fischpastete, gefüllte Seezungenröllchen, gegrilltes Zanderfilet, geräucherter Stör, geräucherter Butterfisch, Buttermakrelen, Stremellachs

**Garnituren:**

Gefüllte Eier, Gefüllte Tomaten, Gefüllte Artischockenböden, Gefüllte Törtchen, Gefüllte Weinblätter, Gefüllte Avocados, Chicorée mit Frischkäsefüllung

**Salate:**

Artischocken, Blumenkohl, Blumenkohl indisch, Bohnen, Broccoli mit Schinken, Bunte Blattsalate, Champignon, Chicorée mit Gorgonzoladressing, Chicorée-Ananas, Chines. Gurkensalat, Eiersalat, Eisbergsalat, Feldsalat mit Croutons, Fenchel mit Schafskäse, Frühlingssalat, Geflügel, Gemüse, Griech. Salat, Grüner Spargel, Gurken, Hering, Karotten, Kartoffel, Käse, Kohlrabi-Melonen-Salat, Kohlrabisalat, Krabben, Lauch, Linsen, Mais-Kidney-Bohnen, Mais-Paprika, Matjesfilet in Currysahne, Meeresfrüchte, Mexik. Fleischsalat, Nizza, Nudel, Paprikasalat, PaToSa-Salat mit Schafskäse, Radiccio, Reis, Rettich, Rotkraut, Ruccola, Schichtsalat, Schnittlauchsalat, Schwarzwurzeln mit Ananas und Mandeln, Sellerie, Sellerie-Karotten, Spargel, Staudensellerie, Thunfisch, Tomaten mit Knoblauchquark, Tomaten mit Mozzarella, Tomaten-Thunfisch-Teller, Tortellini, Tomatensalat, Waldorf, Weißkraut, Weißkraut californisch, Zucchini; Vollkornspezialitäten: Blumenkohl mit geröstetem Sesam, Fenchel mit Weizen

**Saucen:**

Remoulade, Knoblauch, Sahnemeerrettich, Grüne Pfeffer, Cocktail, Cumberland, Senf, Dill, Teufel

**Butter:**

Kräuter-, Knoblauch- und Schinkenbutter, Schmalz, Rilette, Thunfischcreme, Kräuter- und Knoblauchquark

**Desserts:**

Obstkorb, Obstsalat, Trop. Obstsalat, Eisbombe, Mousse au chocolat, Mousse au vanille, Mohn-Mousse, Nougat-Mousse, Eierlikör-Mousse, Bayr. Creme, Tira Misu, Rumcreme, Weinschaumcreme, Petite Fours, Charlotte Russe, Hausgem. Parfait, Soufflé glace Grand Manier, Rote Grütze m. Vanillesauce, gefüllte Crêpes mit verschiedenen Füllungen, warmer Apfelstrudel m. Vanillesauce, Avocadocreme m. Orangenfilets, Cappuccinocreme, Merziger Viezcreme, Panna-Cotta m. Himbeersauce, Zimt-Zwetschgencreme m. warmen Pflaumen, Zwickelbiercreme, verschiedene Quarkspeisen

**Käse** (verschiedene Sorten)**Brot** (Partyweck, Laugenbrezel, Flutes, Ciabatta-Brot, Fladenbrot Baguetts, Kornbrot

## **Auswahlliste der warmen Teile für Büffet**

### **Fleisch:**

siehe unser Fleischangebot auf der nächsten Seite →

### **Gemüse:**

Apfelrotkohl, Bayrisch Kraut, Blattspinat, Blumenkohl, Blumenkohl u. Broccoli gemischt, Bohnengemüse, Broccoli mit gerösteten Mandeln, Buntes Pfannengemüse, Erbsen, Erbsen u. Möhren, Spargel weiß, Spargel grün, Grilltomaten, Kaisergemüse, Kaiserschoten, Kohlrabi, Leibziger Allerlei, Möhren, Ratatouille, Romanesco, Rosenkohl, Sauerkraut, Schwarzwurzeln, Speckbohnenbündel, Wirsing, Zucchini

### **Beilagen:**

Bandnudeln, Basmatireis, Bouillionkartoffel, Bratkartoffel, Butterreis, Dampfkartoffel, Farfalle, Folienkartoffel, Gefüllte Folienkartoffel, Gnocchi, Herzoginkartoffel, Hirseklößchen, Hoorische, Kartoffelgratin, Kartoffel-Lauch-Gratin, Kartoffelpüree, Kartoffelrösti, Kräuterpolenta, Polenta, Kroketten, Maccairekartoffel, Mandelbällchen, Mandelkroketten, Neue Kartoffel, Pommes Dauphines, Pommes Frites, Röstkartoffel, Salzkartoffel, Schneebällchen, Schupfnudeln, Semmelknödel, Spaghetti, Spätzle, Wildreismischung

### **Saucen:**

Sauce Bearnaise, Biersauce, Bolognesesauce, Bratensauce dunkel, Burgundersauce, Champagnersauce, Champignonrahmsauce, Cognac-Rahmsauce, Currysauce, Dillsauce, Estragonsauce, Fenchel-Grappa-Sauce, Franz. Gemüsesauce, Gorgonzolasauce, Sauce Hollandaise, Hummersauce, Ingwer-Pernod-Sauce, Jägersauce, Käsesahnesauce, Knoblauchsauce, Kräutersauce, Kräuterweißweinsauce, Lachssauce, Meeresfrüchtesauce, Meerrettichsauce, Morchelrahmsauce, Orangen-Pfeffer-Sauce, Basilikum-Pestosauce, Pfefferrahmsauce, Pfiifferlingrahmsauce, Sauce Provencal, Rahmsauce, Ratatouillesauce, Rotwein-Thymian-Sauce, Safransauce, Sauerkirchsauce, Schinkenrahmsauce, Schnittlauchsauce, Speckrahmsauce, Steinpilzsauce, Tomatensauce, Tomaten-Basilikum-Sauce, Tomatensauce, Wachholderrahmsauce, Zigeunersauce, Zwiebelsauce

### **Warmer Fisch:**

Eismeerlachsforellenfilet, Felchenfilet „Rorschacher Art“, Fischspieße mariniert, Butterfisch gegrillt, Thunfischsteak gegrillt, Zanderfilet gegrillt mit Mandelbutter, Gemischte Fischpfanne, Lachssteak gegrillt, Lottefilet, Pangasiusröllchen, Salmsteak frisch gegrillt, Scampispieße, Schollenfilet, Schollenröllchen, Schwertfischsteak gegrillt, Seezungenröllchen, Seezungentaschen gefüllt, Steinbeißerfilet gegrillt, Viktoriabarsch, Welsfilet, Zanderfilet, Steinbutt, St. Pierre, Hechtklößchen, Wolfsbarsch

### **Nudelgerichte:**

Lasagne Bolognese, Lachslasagne, Gemüselasagne, Cannelloni mit Tomatensauce u. Käse überbacken, Tortellini mit Schinkenrahmsauce, Spaghetti al Pesto, Spaghetti Carbonara, Spaghetti Bolognese, Rigatoni al forno, Gnocchi mit Tomaten-Basilikum-Sauce, Ravioli mit Käsesahnesauce, Maultaschen mit Gemüsesahnesauce, Käsespätzle, Helle Bandnudeln mit Ratatouillesauce, Grüne Bandnudeln mit Zucchini-Lachs-Sauce

### **Vegetarische Spezialitäten:**

Gefüllte Champignonköpfe, Gefüllte Zucchini, Gefüllte Paprika, Gefüllte Wirsingrouladen, Grünkernbratlinge, Gemüseauflauf, Gefüllte Kartoffel, Gefüllte Kohlrabi, Crêpes mit Gemüsefüllung, Panierte Selleriescheiben, Panierte Champignons, Panierte Austernsaitlinge, Pilzragout, Gemüselasagen, Gemüsequiche, Gemüsespieße, Hirsebratlinge

### **Vegetarische Pfannengerichte:**

Dibbelabbes, Veget. Schupfnudelpfanne mit frischem Gemüse, Ratatouille-Pfanne, Gemüse-Reis-Pfanne, Chinesische Gemüsepfanne

### **Rustikale Spezialitäten:**

Gefüllte Klöße, Leberknödel, Krautrouladen, Hackbraten, Fleischkäse, Pizza-Fleischkäse, Leberkäse, Weißwurst, Hähnchenschenkel, Schweinshaxe, Grillschinken, Schinken oder Kassler im Brotteig , gefüllter Schweinekamm, Spanferkel

---

**PARTY SERVICE HAAS • Dorfstraße 26 • 66265 Obersalbach • Tel. 06806 – 7 88 44**

---

**Rind:**

Rinderbraten in Burgundersauce  
Rinderspickbraten  
Rinderrollbraten in Zwiebelsauce  
Sauerbraten „Rheinische Art“  
Rindergewürzbraten  
Rindergulasch, Chili con Carne  
Rindergeschnetzeltes  
Rinderfilet am Stück gebraten  
Rinderfiletmedaillons  
Roastbeef am Stück gebraten  
Kleine Rumpsteaks  
Entrecote  
Tafelspitz  
Gepökelte Ochsenbrust  
Gepökelte Rinderzunge  
Rinderrouladen

**Schwein:**

Schweinefilet am Stück gebraten  
Schweinefiletmedaillons  
Schweinefiletrolladen  
Schweinefilet im Blätterteigmantel  
Schweinerücken am Stück gebraten  
Schweinerücken mit Backpflaumenfüllung  
Schweinerücken mit Brät gefüllt  
Schweinerollbraten  
Glacierter Schweinekammbraten  
Gefüllter Schweinekammbraten  
Schweinshaxen, geräucherte  
Schweinshaxen  
Gepökelte Schweineschulter  
Schweinegulasch  
Schweinegeschnetzeltes  
Glacierter Schweinekrustenbraten  
Schweineschnitzel  
Grillschinken, Schinken in Brotteig  
Kasseler am Stück gegrillt  
Kasseler in Brotteig  
Piccata  
Gefüllter Schweinebauch  
Gegrillter Schweinebauch

**Lamm:**

Lammkeule  
Lammkotelett  
Lammfilet

**Spanferkel:****Kalb:**

Kalbsrahmbraten  
Kalbsteaks  
Ragout fin  
Wiener Schnitzel  
Cordon bleu  
Kalbsgulasch  
Kalbsfrikassee  
Gefüllte Kalbsbrust  
Kalbsnierenbraten  
Kalbsgeschnetzeltes „Züricher Art“  
Geschmorte Kalbshaxe  
Osso Bucco  
Kalbsrollbraten  
Kalbsrücken  
Kalbsrückensteaks  
Kalbsfilet

**Pute:**

Putenbrust am Stück gebraten  
Putenbrust verschiedene Arten  
Putensteaks  
Putengeschnetzeltes  
Putenkeule  
Putenrollbraten  
Putenbrust geräuchert  
Putengulasch  
Putenschnitzel  
Putenbrustmedaillons

**Reh:**

Rehgulasch  
Rehbraten  
Rehrücken  
Rehrückenmedaillons  
Rehkotelett  
Rehfilet

Lammrücken mit Kräuterkruste  
Lammrücken an Sauce Provençal

**Hirsch:**

Spanferkelkeule  
Spanferkelrollbraten  
Spanferkel ganz gegrillt  
Spanferkel gefüllt

Hirschgulasch  
Hirschbraten  
Hirschmedaillons  
Hirschrückenfilets  
Hirschkotelett

**Kaninchen:**

Kaninchen in Rotweinsauce  
Kaninchen in Senfsauce  
Kaninchen in Lorbeersauce  
Kaninchenrollbraten  
Kaninchenfilet

**Hase:**

Hase in Wacholdersauce  
Hase in Rotweinsauce  
Hase in Pfifferlingssauce

**Wildschwein:**

Wildschweinbraten  
Wildschweinkeule  
Wildschweinkotelett  
Wildschweingulasch  
Wildschweintrüben  
Wildschweinfilet  
Wildschweinmedaillons

**Hähnchen:**

Hähnchenkeule  
Hähnchenrouladen  
Hähnchenbrust  
Hähnchen gefüllt  
Hähnchen Cordon bleu  
Ungar. Rahmhähnchen  
Gefüllte Hähnchenkeulen

**Sonstige Geflügel:**

Entenkeule  
Entenbrust  
Ente am Stück gegrillt  
Flugentenbrust  
Gänsekeulen  
Gänsebraten  
Straußengulasch  
Straußensteaks

**Große Pfannengerichte:**

Italienisch  
Chinesisch  
Mexikanisch  
Jäger  
Schupfnudel  
Lyoner  
Stroganoff  
Pilzpfanne

Große Auswahl an Grillgerichten  
Fordern sie bitte unseren Grillkatalog an !

# Preisliste Mietservice Geschirr

## Geschirr komplett (Menü oder Büffet)

Exklusiv	Seltmann Weiden weiß incl. Bestecke	2,50 €/ Person
Einfach	Arcopal, weiß, incl. Bestecke	1,50 €/ Person

## Kaffeegeschirr komplett

Exklusiv	Seltmann Weiden weiß, incl. Bestecke	1,50 €/ Person
Einfach	weiß, incl. Bestecke	0,80 €/ Person

## **Geschirr spülen bei Komplettservice**

**1,30 €/ Person**

## Einzelteile:

Dessertteller	Seltmann Weiden, weiß	0,25 €/ Stück
Teller	Seltmann Weiden, weiß	0,50 €/ Stück
Dessertteller	Arcopal, weiß	0,15 €/ Stück
Teller	Arcopal, weiß	0,25 €/ Stück
Gläser	Wasser, Weißwein, Bier, Schnaps, Sekt	0,30 €/ Stück
Gläser	Rotwein	0,40 €/ Stück
Besteckteile	exclusive	0,15 €/ Teil
Besteckteile	einfach	0,10 €/ Teil
Wärmeplatten	10 Stück	15,00 €
Weinkühler		1,00 €/ Stück
Aschenbecher		0,10 €/ Stück
Kerzenständer und Blumenvasen		0,30 €/ Stück
Kerzenständer 3-armig		3,00 €/ Stück

## **Geschirr spülen bei Einzelteilen**

**0,20 €/ Teil**

## Preise für Serviceleistungen und Material:

Kühlanhänger	130,00 €/ Stück zuzügl. An- und Abfahrt
Getränkebüffet mit Spüle	30,00 €/ Stück
Kühlschrank klein	10,00 €/ Stück
Kühlschrank groß	25,00 €/ Stück
Kuchenkühltheke klein	25,00 €/ Stück
Kuchenkühltheke groß	40,00 €/ Stück
Zapfanlage	20,00 €/ Stück zuzügl. Kohlensäureverbrauch
- bei Bierabnahme von uns	kostenlos
Geschirrspülmaschine	80,00 €
Plattenwärmer	15,00 €/ Stück
Kaffeemaschine klein	5,50 €/ Stück
Kaffeemaschine groß	13,00 €/ Stück
Kaffeewärmer	10,00 €/ Stück
Espressomaschine/ Kaffeeautomat	20,00 €/ Stück
Brauereigarnituren	5,00 €/ Garnitur
Brauereigarnituren mit Rückenlehne	8,00 €/ Garnitur
Auflagen für Bierzeltbänke	2,00 €/ Stück
Brauereitische	2,50 €/ Stück
Hussen für Bänke	8,50 €/ Stück
Hussen für Tische	10,50 €/ Stück
Tische rund d 1,00 m	5,50 €/ Stück
Tische rund d 1,20 m	8,50 €/ Stück
Tische rund d 1,60 m	12,00 €/ Stück
Tische eckig 0,85 x 1,85 m	8,00 €/ Stück
Gartentische 0,70 x 1,20 m	5,00 €/ Stück
Stehtische	5,00 €/ Stück
Stehtische mit Marmorplatte	8,00 €/ Stück
Stehtischhussen	11,50 €/ Stück
Polsterstühle blau	4,00 €/ Stück
Gartenstühle incl. Kissen	2,00 €/ Stück
Alustühle incl. Kissen	3,00 €/ Stück
Tischdecken groß, 1,30 x 2,20 m	5,00 €/ Stück incl. Reinigung
Tischdecken klein, 1,30 x 1,60 m	4,00 €/ Stück incl. Reinigung
Tischdecken rund, d 1,60 m	6,00 €/ Stück incl. Reinigung
Tischdecken rund, d 2 m	10,00 €/ Stück incl. Reinigung
Tischdecken DUNI Vlies	2,60 €/ lfdm.
Stoffservietten	1,00 €/ Stück incl. Reinigung
Hilfskräfte zum Aufbau	17,00 €/ Stunde/ Mitarbeiter
Bedienungspersonal	20,00 €/ Stunde/ Mitarbeiter
Koch zur Fertigstellung	25,00 €/ Stunde/ Mitarbeiter

## Party-Zelt-Verleih:

Große Kinderspringburg pauschal	150,00 €
VIP-Zelt 6 x 10 m 1 Hilfskraft unsererseits zum Aufbau	250,00 € incl.
Fußboden 6 x 10 m	120,00 €
Teppichboden 6 x 10 m	50,00 €
Zeltbeleuchtung	im Zeltpreis enthalten
Zeltheizung	20,00 € zuzügl. Gasverbrauch
Heizpilze	35,00 € zuzügl. Gasverbrauch
Alle Zelte und Pavillions sind zum Selbstaufbau Hilfskräfte zum Aufbau	17,00 €/ Std.
Zelt 6 x 12 m weiß	250,00 €
6 x 10 m Rotes Kreuz Zelt weiß	150,00 €
Pavillon 3 x 3 m	20,00 €
Pavillon 3 x 6 m	30,00 €
Pavilion 4 x 4 m Pagoden/ gelb	80,00 €
Pavillion 3 x 6 m grün	80,00 €
Pavillion 3 x 6 m blau-weiß oder grün-weiß	80,00 €
Pavillion 4 x 8 m	150,00 €

**Gerne besorgen wir Ihnen auch ein Zelt individuell für Ihre Veranstaltung.**

**Auf Anfrage erhalten Sie auch unsere aktuellen Angebote für Ihr Grillfest.**

**Sprechen Sie uns an.  
Auf Wunsch erhalten Sie  
weitere Informationen.**

**Auch im Internet unter [www.party-service-haas.de](http://www.party-service-haas.de)**

## Aus unserem Weinkeller:

### Deutschland:

#### **- Weine aus dem Weinhaus Nickel**

##### Pfalzweine weiß:

Grauer Burgunder Classic	0,7 ltr.	6,80 €/ Flasche
Riesling Classic	0,7 ltr.	6,00 €/ Flasche
Spätburgunder Classic	0,7 ltr.	6,80 €/ Flasche

##### Pfalzweine rot:

Spätburgunder Classic	0,7 ltr.	6,20 €/ Flasche
Dornfelder	0,7 ltr.	5,50 €/ Flasche
Pfälzer Weißherbst	0,7 ltr.	4,50 €/ Flasche

#### **- Weine aus dem Weinhaus Schmitt-Weber**

Rotling Rosé	0,7 ltr.	6,60 €/ Flasche
Weißer Burgunder	0,7 ltr.	6,60 €/ Flasche
Grauer Burgunder	0,7 ltr.	8,50 €/ Flasche

### Frankreich:

Chablis, weiß	0,7 ltr.	11,50 €/ Flasche
Sauvignon Bergerac Sec, weiß	0,7 ltr.	6,20 €/ Flasche
Merlot Bergerac, rot	0,7 ltr.	7,80 €/ Flasche
Cabernet Bergerac, rot	0,7 ltr.	7,00 €/ Flasche
Bergerac Rouge Cuvée Spéciale, rot	0,7 ltr.	7,60 €/ Flasche

### Elsaß:

Els. Riesling Sainte Odile	0,7 ltr.	6,50 €/ Flasche
Els. Riesling Leon Blées	0,7 ltr.	7,00 €/ Flasche
Els. Pinot Noir Sainte Odile	0,7 ltr.	6,70 €/ Flasche
Els. Pinot Noir Leon Blées	0,7 ltr.	7,20 €/ Flasche

### Italien:

Pinot Grigio Pasqua, weiß	0,7 ltr.	6,40 €/ Flasche
Garofoli Komaros, rosé	0,7 ltr.	6,40 €/ Flasche
Canonico Salento, rot	0,7 ltr.	7,50 €/ Flasche

### Südtirol:

Chardonnay, weiß	0,7 ltr.	7,40 €/ Flasche
Pinot Grigio, weiß	0,7 ltr.	6,50 €/ Flasche
St. Magdalener, rot	0,7 ltr.	8,00 €/ Flasche
Lagrein Rosé	0,7 ltr.	6,50 €/ Flasche

### Sekt:

Cremant d`Alsace	0,7 ltr.	8,50 €/ Flasche
Saar Riesling	0,7 ltr.	9,00 €/ Flasche
Prosecco	0,7 ltr.	7,80 €/ Flasche

Gerne sind wir auch bereit, Ihnen Weine aus allen Weinanbaugebieten der Welt zu besorgen. Alle Weine erhalten Sie bei uns auf Kommission.