



# MENÜKARTE

DAS PERFEKTE FEST IST UNSERE LEIDENSCHAFT.

# LECKERES AUS DEM SUPPENTOPF



Schwäbische Festtagssuppe mit Klößen, Mini-Maultaschen und Kräuterflädle	pro Portion	4,90 €
Kräuterflädlessuppe	pro Portion	3,60 €
Maultaschensuppe	pro Portion	4,60 €
Tomatencremesuppe mit Basilikum	pro Portion	4,60 €
Minestrone „Italienische Gemüsesuppe“	pro Portion	4,60 €
Gemüsecremesuppe mit „Kracherle“	pro Portion	4,60 €
Pfifferling-Cremesuppe	pro Portion	4,60 €
Mostsuppe mit Zimtcroûtons	pro Portion	4,60 €
Kresse-Cremesuppe	pro Portion	4,60 €
Hirnsuppe mit Pfeisele	pro Portion	4,60 €
Kartoffelcremesuppe	pro Portion	4,60 €

# KNACKFRISCHE SALATE AUS DER REGION



Verschiedene Blattsalate der Saison  
sowie  
5 verschiedene zur Wahl z.B.:  
Gurken-, Karotten-, Tomaten-, Kraut- und  
hausgemachter Kartoffelsalat

pro Portion

5,80 €

## ODER LIEBER...

Rote-Beete-Salat

Bunter Paprika-Salat

Gurken Salat in Dillrahm-Dressing

Blaukrautsalat

## NUDELN UND CO.

Nudelsalat nach Schwäbischer Hausfrauen Art

pro Portion

5,50 €

Italienischer Rigatoni-Salat mit Kirschtomaten,  
Mozzarella Würfeln und frischem Basilikumrahm-Pesto

pro Portion

6,90 €

Schmetterlingsnudelsalat mit Oliven, Artischocken  
und würziger Salami

pro Portion

6,90 €

# FEINKOSTSALATE



Bunter Reissalat mit Mais und Kidneybohnen	pro Portion	5,50 €
Thunfischsalat mit Tomaten und Frühlingszwiebeln	pro Portion	6,50 €
„Insalata di Mare“ von bunt gemischten Meeresfrüchten	pro Portion	12,50 €
Feiner Lauchsalat mit Apfel und Ei	pro Portion	5,50 €
Blumenkohl oder Broccoli Salat mit Schinkenstreifen und Paprika in Rahmdressing	pro Portion	5,50 €
Waldorfsalat	pro Portion	5,50 €
Käsesalat in klarer Vinaigrette mit Paprika und Zwiebeln	pro Portion	8,90 €
Schwäbischer Ochsenmaulsalat	pro Portion	8,50 €
Griechischer Bauernsalat mit Schafskäse	pro Portion	6,50 €

# VERSCHIEDENE VORSPEISEN AUS DEM IN- UND AUSLAND



Zu allen Vorspeisen reichen wir ofenfrisches Baguette oder Ciabatta.

Melonenschiffchen mit Schwarzwälder Schinken	pro Portion	7,90 €
Tomate-Mozzarella mit Basilikum-Pesto	pro Portion	6,50 €
Krabbencocktail mit frischer Ananas	pro Portion	7,50 €
Auswahl von geräucherten Fischen an Preiselbeer-Sahneerrettich	pro Portion	10,00 €
Vitello Tonnato	pro Portion	9,00 €
Antipasti	pro Portion	8,50 €
Lauwarm gegrillter Lachs an Sahnemeerrettich	pro Portion	12,50 €

## MEDITERRANES VORSPEISENBUFFET

Reichhaltige Salatauswahl mit Tomate Mozzarella, Vitello Tonnato, Antipasti, Melonenschiffchen mit Schinken	pro Portion	14,50 €
---	-------------	---------

## VORSPEISENBUFFET FRISCH MIT FISCH

Reichhaltige Salatauswahl mit Lauwarm gegrillter Lachs an Sahnemeerrettich	pro Portion	12,50 €
---	-------------	---------

# DEFTIGE BRATEN AUS DEM OFEN



Alle Gerichte sind inklusive Beilagen – wählen Sie selbst aus unserer Beilagenkarte.

## VOM SCHWEIN

Kräuterkrustenbraten an deftiger Bratensoße	pro Portion	10,50 €
Knusprig gegrillter Spanferkelrollbraten an Kümmel-Bier-Soße	pro Portion	11,50 €
Saftiger Schweinsbraten an dunkler Bier-Soße	pro Portion	10,50 €

## VOM RIND

Rinderschmorbraten an Bratensoße	pro Portion	11,50 €
Gemischter Braten von Rind und Schwein an Bratensauce	pro Portion	11,50 €
Jägerbraten von Rind und Schwein an Pilzrahmrahmsoße	pro Portion	12,50 €
Burgunderbraten an Burgunder-Soße	pro Portion	11,50 €
Sauerbraten an Bratensoße	pro Portion	13,50 €

## VOM KALB

Kalbsrahmbraten in feiner Rahmsauce	pro Portion	13,50 €
Gefüllte Kalbsbrust an Rahmsoße	pro Portion	16,50 €

## VON DER PUTE

Putenbrust am Stück an Pilzrahmsoße	pro Portion	12,50 €
Gefüllter Putenrollbraten an Rahmsoße	pro Portion	15,90 €

# KURZGEBRATENES AUS DER PFANNE ODER VOM GRILL



Alle Gerichte sind inklusive Beilagen – wählen Sie selbst aus unserer Beilagenkarte.

## VOM SCHWEIN

Schweinerückensteak natur an Bratensoße	pro Portion	11,50 €
Jägerschnitzel an Champignonrahmsauce	pro Portion	12,50 €
Cordon bleu an Bratensoße	pro Portion	13,50 €
Schnitzel paniert	pro Portion	12,50 €
Tessiner Käseschnitzel mit Tomate und Käse überbacken	pro Portion	13,00 €
Kassler vom Schweine-Lachs an Bratensoße	pro Portion	13,00 €
Sahnegeschnetzeltes in Champignonrahm	pro Portion	12,50 €
Medaillons vom Schweinefilet an Rahmsauce	pro Portion	15,50 €
Schweinelende mit Kräuterkruste am Stück gebraten an Rahmsauce	pro Portion	16,50 €
Schweinefilet mit Champion-Farce in Blätterteig an Marsalasoße	pro Portion	17,50 €

# KURZGEBRATENES AUS DER PFANNE ODER VOM GRILL



Alle Gerichte sind inklusive Beilagen – wählen Sie selbst aus unserer Beilagenkarte.

## VOM RIND UND KALB

Schwäbischer Zwiebelrostbraten an Bratensoße	pro Portion	19,50 €
Medaillons vom Rinderfilet an Pfefferrahmsoße	pro Portion	25,50 €
Saftiges Rinderhüftsteak an Pfeffersoße	pro Portion	18,50 €
Rinderfiletspitzen „Stroganoff“ mit Paprika und Essiggurkenstreifen	pro Portion	16,50 €
Wiener Saftgulasch	pro Portion	12,50 €
Rosa gebratenes Roastbeef am Stück gebraten an Sauce Béarnaise	pro Portion	19,50 €
„Filet Wellington“ Rosé gebratenes Rinderfilet in Blätterteig mit feiner Kalbfleisch-Farce umhüllt	pro Portion	25,90 €
Kalbsgeschnetzeltes „Züricher Art“	pro Portion	14,50 €
Kalbsrückensteak natur an Rahmsoße	pro Portion	20,50 €
Saltimbocca Hauchdünne Kalbsschnitzelchen mit Parmaschinken und Salbeiblatt an Weißweinsauce	pro Portion	18,50 €
Medaillons vom Kalb an Pfifferling-Soße	pro Portion	25,50 €



# KURZGEBRATENES AUS DER PFANNE ODER VOM GRILL



Alle Gerichte sind inklusive Beilagen – wählen Sie selbst aus unserer Beilagenkarte.

## VOM GEFLÜGEL

Putensteak natur an Rahmsauce	pro Portion	12,00 €
Putenschnitzel paniert an Bratensauce	pro Portion	13,00 €
Putenschnitzelchen Caprese mit Tomate, Mozzarella und frischem Basilikum auf fruchtiger Tomatensauce	pro Portion	14,00 €
Putengeschnetzeltes in Pilzrahmsauce	pro Portion	12,50 €
Putengeschnetzeltes in Curryfrüchtesauce	pro Portion	12,50 €
Kleine gefüllte Involтинis vom Putenbrustfilet an Rahmsauce ... mit Kräuterfrischkäsefüllung ... mit feiner Waldpilzfüllung ... mit Oliventomatenufüllung	pro Portion	16,50 €
Ragout vom Hähnchen in heller Sahnesauce mit Champignons und Spargelspitzen	pro Portion	14,50 €
Hähnchenstreifen „Provencale“ mit Zucchini und schwarzen Oliven an Tomatensauce mit mediterranen Kräutern	pro Portion	14,50 €
Saftig gebratene Hähnchenbrustchen ... in Riesling-Rahm ... in Champignon-Rahm mit Frühlingszwiebeln und Speckwürfeln ... mit Rauchfleisch umwickelt an glasierten Weintrauben	pro Portion pro Portion pro Portion	13,50 € 14,50 € 15,50 €
Rosa gebratene „Barbarie Entenbrust“ an Orangensauce	pro Portion	19,50 €

# KURZGEBRATENES AUS DER PFANNE ODER VOM GRILL



Alle Gerichte sind inklusive Beilagen – wählen Sie selbst aus unserer Beilagenkarte.

## VOM WEIDE-LAMM

Zarte Lammkeule vom Weide-Lamm mit kräftiger Sauce Provencale	pro Portion	17,50 €
--	-------------	---------

Rosé gebratenes Lammrückenfilet mit Thymian-Schalotten-Rotweinsauce	pro Portion	21,50 €
--	-------------	---------

## VOM WILD DER SCHWÄBISCHEN ALB

Rehbraten mit Preiselbeeren Birne an Hagebutten-Rahmsoße	pro Portion	17,50 €
---	-------------	---------

Rehmedaillon mit Pfifferlingen an Rahmsoße	pro Portion	28,50 €
---	-------------	---------

Wildragout vom Reh und Wildschwein in feiner Pfifferling-Wacholdersauce mit Preiselbeeren	pro Portion	16,50 €
---	-------------	---------

Wildschweinbraten an Bratensoße	pro Portion	15,50 €
---------------------------------	-------------	---------

# KÖSTLICHES VOM FISCH



Zanderfilet in Mandelbutter gebraten	pro Portion	16,50 €
Grätenfreies Pangasiusfilet „Provencale“ an Tomatensoße	pro Portion	13,50 €
Souffliertes Steinbeißer Filet an Paprika-Safran-Sauce	pro Portion	21,50 €
Riesengarnelen ... in köstlicher Tomaten-Knoblauch-Sauce ... in einer Kräuter-Balsamico-Marinade gebraten	pro Portion	16,50 €
Tranchen vom Norweger Lachs ... auf knackigem Wurzelgemüse und mit Dill-Weißweinsauce	pro Portion	17,50 €

# VEGETARISCH



Schupfnudeln mit buntem Marktgemüse an feiner Schnittlauchsoße	pro Portion	9,50 €
Käsespätzle mit leckerer Zwiebelschmelze	pro Portion	8,50 €
Bunte mediterrane Gemüse-Nudel-Pfanne pikant abgeschmeckt	pro Portion	9,50 €
Gnocchi ... in Rahmtomaten und frischem Basilikum ... in Blattspinat und Gorgonzolarahm	pro Portion	10,90 €
Gemüse-Lasagne	pro Portion	10,90 €
Crêpes mit pikanter vegetarischer Füllung	pro Portion	10,90 €

# BEILAGEN VARIANTEN



Spätzle hausgemacht

Serviettenknödel

Butterreis, Gemüsereis

In Salzbutter geschwenkte Tagliatelle (breite Bandnudeln)

Mini-Butterkartöffelchen

... mit frischer Petersilie bestreut

... in Rosmarin und Olivenöl geschwenkt

Kartoffelgratin

Pommes, Kroketten, Dauphin-Kartoffeln ...

(Wenn möglich vor Ort frittiert)

Gemüseauswahl nach Wahl

mit Karotten, Blumenkohl, Broccoli und Erbsen

nach Saison mit Rosenkohl oder Zucchini

Italienische Gemüsepfanne

knackig buntes Gemüse in Olivenöl geschwenkt und mit Kräutern fein abgeschmeckt

Ratatouille Gemüse

Zu allen Gerichten können Sie auch andere Soßen wählen.

**Bitte wählen Sie maximal 3 Beilagen Ihrer Wahl.**

**Ab 30 Gästen können Sie gerne 4 Beilagen wählen.**

**Ab 100 Gästen können Sie gerne 5 Beilagen wählen.**

# FEINE DESSERTS



## DESSERTBÜFFET

- mit reichhaltiger Auswahl an Eis (3 Sorten zur Auswahl)
- verschiedene Mousse und Cremes (2 Sorten zur Auswahl)
- Fruchtsalat mit Früchtespiegel und Fruchtmark

pro Portion 9,50 €

## MOUSSE UND CREME VARIATIONEN

(aus eigener Herstellung) ab 10 Personen

Mousse au chocolat hell oder dunkel

Nugat-Mousse

Weißer Baileys-Mousse

Cappuccino-Mousse

Maracuja-Pfirsich-Joghurtcreme im Glas

Pannacotta-Creme mit Mango-Schaum im Glas

Joghurtcreme auf Waldfrucht im Glas

Buttermilchcreme auf Erdbeer-Carpaccio

Zitronencreme

Tiramisu

je pro Portion 6,50 €

Weitere Dessertbuffet-Variationen gerne auf Anfrage.

# HEISS AUF EIS UND WARMES DESSERTS



## HEISS AUF EIS

Gemischtes Eis (3 Sorten zur Auswahl)	pro Portion	5,90 €
Gemischtes Eis (3 Sorten zur Auswahl)	pro Portion	6,90 €
– mit heißen Schattenmorellen	pro Portion	6,90 €
– mit heißen Himbeeren	pro Portion	6,90 €
– mit karamellisierten Zwetschgen	pro Portion	6,90 €
– mit frischem Fruchtsalat	pro Portion	6,90 €

## WARMES DESSERT MIT TRADITION

Warmer Apfelstrudel mit Vanillesoße	pro Portion	6,90 €
Schwäbischer Ofenschlupfer mit Vanillesoße	pro Portion	6,90 €
Apfelküchle mit Zimt und Zucker und Vanillesoße	pro Portion	6,90 €

Gerne bereiten wir Ihre Gerichte laktose- und glutenfrei zu.

# FINGERFOOD



Canapés pikant belegt  
mit Schinken, Räucherlachs, Käse etc.

Bruschetta

Räucherlachs-Lollis

Mini-Tramazzini mit Frischkäse

Garnelentürmchen mit Frischkäse und Garnelen

Shrimpscocktail im Gläschen angerichtet

Zucchinirollchen mit Chilihähnchen

Cocktailtomaten mit Mozzarella

Preise auf Anfrage



# ZU SPÄTER STUNDE UND MITTERNACHT



Dazu reichen wir ofenfrisches Baguette, Ciabatta oder Brotauswahl

## ZU SPÄTER STUNDE

Gulaschsuppe	pro Portion	6,90 €
Chili con Carne	pro Portion	7,80 €
Currywurst	pro Portion	6,90 €
Käsebrett mit Weintrauben	pro Portion	9,50 €

## MITTERNACHTSBÜFFET

Wurst-, Käseauswahl und Wurstsalat Essiggemüse, Butter	pro Portion	13,50 €
Wurstsalat	pro Portion	8,50 €
Schwäbischer Wurstsalat	pro Portion	9,50 €
Schweizer Wurstsalat	pro Portion	9,50 €

# BÜFFET VARIATIONEN



## BÜFFET FÜR JEDE GELEGENHEIT

Reichhaltiges Salatbuffet

Burgunderbraten an Burgundersoße  
Putensteak „Natur“ an Champignon-Rahmsoße  
dazu reichhaltige Gemüseauswahl, Sauerkraut  
Spätzle, Pommes (vor Ort frittiert)  
Serviettenknödel

Gemischtes Eis  
mit heißen Himbeeren und Sahne

pro Portion  
22,50 €

# BÜFFET VARIATIONEN



## ITALIENISCHES BÜFFET

Minestrone  
oder  
Tomatencremesuppe mit Basilikum

Tomate Mozzarella  
Melone mit Parmaschinken  
Vitello Tonnato  
Diverse Antipasti und Salatauswahl

» Piccata milanese «  
in Parmesanhülle gebacken  
wahlweise von der Pute oder Schwein

» Saltimbocca alla Romana «  
Kalbsschnitzel mit Salbei und Parmaschinken  
dazu Spaghetti, Risotto und Gemüseauswahl

Mokkacreme  
Tiramisu  
Limonen-Creme  
Fruchtsalat und Eisauswahl

pro Portion  
35,90 €

# BÜFFET VARIATIONEN



## FESTLICHES BÜFFET

Schwäbische Festtagssuppe  
mit Klößchen, Maultaschen und Kräuterflädle

Verschiedene Salate aus der Region

Lendchen vom Rind und Schwein in Pfifferling-Soße  
dazu reichhaltige  
Gemüseauswahl und hausgemachte Spätzle

Heiße Schattenmorellen mit Walnusseis

pro Portion  
29,50 €



FRISCHE UND INDIVIDUALITÄT SIND UNS SEHR WICHTIG.

Da wir unsere Produkte speziell für Sie und Ihr Fest zubereiten, bitten wir Sie uns Ihre Menüauswahl spätestens 14 Tage und die genaue Personenzahl spätestens 3 Tage im Voraus mitzuteilen. Vielen Dank.

## KONTAKT



RINGSTRASSE 59 . 73312 AUFHAUSEN

TELEFON 07334-923509

MOBIL 0173 – 7478902

[info@partyservice-esslinger.de](mailto:info@partyservice-esslinger.de)

[www.partyservice-esslinger.de](http://www.partyservice-esslinger.de)

JEDER MENSCH BRAUCHT EINE PAUSE, UM KREATIV ZU SEIN:  
UNSERE RUHETAGE SIND MONTAG UND DIENSTAG.