



MENÜKARTE

DAS PERFEKTE FEST IST UNSERE LEIDENSCHAFT.

LECKERES AUS DEM SUPPENTOPF



Schwäbische Festtagssuppe mit Klößen, Mini-Maultaschen und Kräuterflädle	pro Person	5,90 €
Kräuterflädlessuppe	pro Person	4,60 €
Maultaschensuppe	pro Person	5,60 €
Tomatencremesuppe mit Basilikum	pro Person	5,60 €
Minestrone „Italienische Gemüsesuppe“	pro Person	5,60 €
Gemüsecremesuppe mit „Kracherle“	pro Person	5,60 €
Pfifferling-Cremesuppe	pro Person	5,60 €
Mostsuppe mit Zimtcroûtons	pro Person	5,60 €
Kresse-Cremesuppe	pro Person	5,60 €
Hirnsuppe mit Pfeisele	pro Person	5,60 €
Kartoffelcremesuppe	pro Person	5,60 €

KNACKFRISCHE SALATE AUS DER REGION



Aus Folgenden können Sie sich 5 hausgemachte Salate aussuchen: pro Person 5,80 €

Gurkensalat (mit Essig-Öl-Dressig oder Dillrahm-Dressing)

Karottensalat

Tomatensalat

Krautsalat

Kartoffelsalat

Rote-Beete-Salat

Bunter Paprika-Salat

Blaukrautsalat

Nudelsalat nach Schwäbischer Hausfrauen Art

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

Schmetterlingsnudelsalat mit Oliven, Artischocken und würziger Salami

FEINKOSTSALATE



UPGRADEN SIE IHR BUFFET

jede weitere Auswahl + 1,80 €

Bunter Reissalat mit Mais und Kidneybohnen

Thunfischsalat mit Tomaten und Frühlingszwiebeln

„Insalata di Mare“ von bunt gemischten Meeresfrüchten

Feiner Lauchsalat mit Apfel und Ei

Blumenkohl oder Broccoli Salat mit Schinkenstreifen und Paprika in Rahmdressing

Waldorfsalat

Käsesalat in klarer Vinaigrette mit Paprika und Zwiebeln

Schwäbischer Ochsenmaulsalat

Griechischer Bauernsalat mit Schafskäse

VERSCHIEDENE VORSPEISEN AUS DEM IN- UND AUSLAND



UPGRADEN SIE IHR BUFFET

jede weitere Auswahl + 3,50 €

Melonenschiffchen mit Schwarzwälder Schinken

Tomate-Mozzarella mit Basilikum-Pesto

Krabbencocktail mit frischer Ananas

Auswahl von geräucherten Fischen an Preiselbeer-Sahneerrettich

Vitello Tonnato

Antipasti

Zu allen Vorspeisen reichen wir ofenfrisches Baguette oder Ciabatta.

MEDITERRANES VORSPEISENBUFFET

Reichhaltige Salatauswahl nach Wahl mit Tomate Mozzarella,
Vitello Tonnato, Antipasti, Melonenschiffchen mit Schinken

pro Person

16,50 €

VORSPEISENBUFFET FRISCH MIT FISCH

Reichhaltige Salatauswahl nach Wahl mit
lauwarm gegrilltem Lachs an Sahnemeerrettich

pro Person

14,50 €

DEFTIGE BRATEN AUS DEM OFEN



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

VOM SCHWEIN

Kräuterkrustenbraten an deftiger Bratensoße	pro Person	14,50 €
Knusprig gegrillter Spanferkelrollbraten an Kümmel-Bier-Soße	pro Person	15,50 €
Saftiger Schweinsbraten an dunkler Bier-Soße	pro Person	13,50 €

VOM RIND

Rinderschmorbraten an Bratensoße	pro Person	16,50 €
Gemischter Braten von Rind und Schwein an Bratensoße	pro Person	16,50 €
Jägerbraten von Rind und Schwein an Pilzrahmrahmsoße	pro Person	16,50 €
Burgunderbraten an Burgunder-Soße	pro Person	17,50 €
Sauerbraten an Bratensoße	pro Person	17,50 €

VOM KALB

Kalbsrahmbraten in feiner Rahmsoße	pro Person	20,50 €
Gefüllte Kalbsbrust an Rahmsoße	pro Person	20,50 €

VON DER PUTE

Putenbrust am Stück an Pilzrahmsoße	pro Person	14,50 €
Gefüllter Putenrollbraten an Rahmsoße	pro Person	20,50 €

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 Person	14,50 €
Jägerschnitzel an Champignonrahmsoße	pro Person	14,50 €
Cordon bleu an Bratensoße	pro Person	16,50 €
Schnitzel paniert	pro Person	14,50 €
Tessiner Käseschnitzel mit Tomate und Käse überbacken	pro Person	16,50 €
Kassler vom Schweine-Lachs an Bratensoße	pro Person	16,50 €
Sahnegeschnetzeltes in Champignonrahm	pro Person	14,50 €
Medaillons vom Schweinefilet an Rahmsoße	pro Person	16,50 €
Schweinelende mit Kräuterkruste am Stück gebraten an Rahmsoße	pro Person	18,50 €
Schweinefilet mit Champion-Farce in Blätterteig an Marsalasoße	pro Person	21,50 €

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 Person	25,90 €
Medaillons vom Rinderfilet an Pfefferrahmsoße	pro Person	31,50 €
Saftiges Rinderhüftsteak an Pfeffersoße	pro Person	23,50 €
Rinderfiletspitzen „Stroganoff“ mit Paprika und Essiggurkenstreifen	pro Person	24,50 €
Wiener Saftgulasch	pro Person	18,90 €
Rosa gebratenes Roastbeef am Stück gebraten an Sauce Béarnaise	pro Person	26,50 €
Rinderrouladen „Hausfrauen Art“	pro Person	17,90 €
Kalbsgeschnetzeltes „Züricher Art“	pro Person	16,50 €
Kalbsrückensteak natur an Rahmsoße	pro Person	31,50 €
Salimbocca Hauchdünne Kalbsschnitzelchen mit Parmaschinken und Salbeiblatt an Weißweinsoße	pro Person	26,50 €
Medaillons vom Kalb an Pfifferling-Soße	pro Person	31,50 €

KURZGEBRATENES AUS DER PFANNE ODER VOM GRILL



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

VOM GEFLÜGEL

Putensteak natur an Rahmsoße	pro Person	14,90 €
Putenschnitzel paniert an Bratensoße	pro Person	14,90 €
Putenschnitzelchen Caprese mit Tomate, Mozzarella und frischem Basilikum auf fruchtiger Tomatensoße	pro Person	16,50 €
Putengeschnetzeltes in Pilzrahmsoße	pro Person	15,90 €
Putengeschnetzeltes in Curryfrüchtesoße	pro Person	15,90 €
Hähnchenstreifen „Provencale“ mit Zucchini und schwarzen Oliven an Tomatensoße mit mediterranen Kräutern	pro Person	18,50 €
Saftig gebratene Hähnchenbrüstchen ... in Riesling-Rahm	pro Person	16,50 €
... in Champignon-Rahm mit Frühlingszwiebeln und Speckwürfeln	pro Person	16,50 €
... mit Rauchfleisch umwickelt an glasierten Weintrauben	pro Person	16,50 €
Rosa gebratene „Barbarie Entenbrust“ an Orangensoße	pro Person	21,50 €

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 Person	24,90 €
Rosé gebratenes Lammrückenfilet mit Thymian-Schalotten-Rotweinsauce	pro Person	28,50 €

VOM WILD DER SCHWÄBISCHEN ALB

Rehbraten mit Preiselbeeren Birne an Hagebutten-Rahmsauce	pro Person	20,50 €
Rehmedaillon mit Pfifferlingen an Rahmsauce	pro Person	34,50 €
Wildragout vom Reh und Wildschwein in feiner Pfifferling-Wacholdersauce mit Preiselbeeren	pro Person	19,50 €
Wildschweinbraten an Bratensoße	pro Person	18,90 €

KÖSTLICHES VOM FISCH



Zanderfilet in Mandelbutter gebraten	pro Person	19,50 €
Grätenfreies Pangasiusfilet „Provencale“ an Tomatensoße	pro Person	16,50 €
Riesengarnelen ... in köstlicher Tomaten-Knoblauch-Soße ... in einer Kräuter-Balsamico-Marinade gebraten	pro Person	23,50 €
Tranchen vom Norweger Lachs ... auf knackigem Wurzelgemüse und mit Dill-Weißweinsauce	pro Person	20,50 €

VEGETARISCH



Gerne auch für alle als Beilage.

Schupfnudeln mit buntem Marktgemüse an feiner Schnittlauchsoße

Käsespätzle mit leckerer Zwiebelschmelze

Bunte mediterrane Gemüse-Nudel-Pfanne pikant abgeschmeckt

Gnocchi

... in Rahmtomaten und frischem Basilikum

... in Blattspinat und Gorgonzolarahm

Gemüse-Lasagne

Crêpes mit pikanter vegetarischer Füllung

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



MOUSSE UND CREME VARIATIONEN

(im Dessertgläschen aus eigener Herstellung) ab 10 Personen

Mousse au chocolat hell oder dunkel

Nugat-Mousse

Weißer Baileys-Mousse

Cappuccino-Mousse

Maracuja-Pfirsich-Joghurtcreme

Pannacotta-Creme mit Himbeer-Mark

Joghurtcreme auf Waldfrucht

Buttermilchcreme auf Erdbeer-Carpaccio

Zitronencreme

Tiramisu

Frischer Obstsalat

je pro Person

6,50 €

Weitere Dessertbuffet-Variationen gerne auf Anfrage.

WARME DESSERTS



WARMES DESSERT MIT TRADITION

Warmer Apfelstrudel mit Vanillesoße	pro Person	8,90 €
Schwäbischer Ofenschlupfer mit Vanillesoße	pro Person	8,90 €
Apfelküchle mit Zimt, Zucker und Vanillesoße	pro Person	8,90 €

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 Person	7,90 €
Chili con Carne	pro Person	9,50 €
Currywurst	pro Person	10,50 €
Käsebrett mit Weintrauben	pro Person	11,50 €

MITTERNACHTSBÜFFET

Wurst-, Käseauswahl und Wurstsalat Essiggemüse, Butter	pro Person	14,50 €
Wurstsalat	pro Person	12,50 €
Schwäbischer Wurstsalat	pro Person	12,50 €
Schweizer Wurstsalat	pro Person	13,50 €

BÜFFET VORSCHLÄGE



BÜFFET FÜR JEDE GELEGENHEIT

Reichhaltiges Salatbuffet

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

Apfelkühle mit Vanillesoße

pro Person
28,50 €

inkl. 1 Servicekraft für das Buffet vor Ort

BÜFFET VORSCHLÄGE



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 Person
39,50 €

BÜFFET VORSCHLÄGE



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,
hausgemachte Spätzle und Kartoffelgratin

3 verschiedene Mousses im Gläschen

pro Person
38,50 €

BÜFFET VORSCHLÄGE



HOCHZEITSBUFFET

Hochzeitssuppe (serviert)

Kartoffel-, Karotten-, Kraut-, Bohnen-, Gurkensalat,
Italienischer Nudelsalat, Tomate-Mozzarella,
Antipasti, Melone-Schinken-Platte,
Blattsalat an Joghurt und Kräuterdressing, Baguette

kleine Partyschnitzel vom Schwein,
Schweinelende mit Kräuterkruste,
kleiner Rostbraten, Lachssteak auf Wurzelgemüse,
Bratensoße / Pfefferrahmsoße, Spätzle,
Rosmarinkartoffeln, Pommes, Kartoffelgratin,
Crêpes gefüllt mit Schafskäse und Blattspinat,
Gemüseauswahl, gebratene Champignons

Currywurstgulasch mit Baguette

pro Person
45,50 €

inkl. 2 Servicekraft für das Buffet vor Ort

BÜFFET VORSCHLÄGE



FRISCH VOM GRILL VOR ORT

Salatauswahl:

Kartoffel-, Nudel-, Kraut-, Karotten-, Gurkensalat,
Griechischer Hirten-Salat, vers. Blattsalate,
Antipasti, zweierlei Dressing

Warmes vom Grill:

Schweinerückensteak in pikanter Marinade,
Argentinisches Rindersteak in Kräuterbutter,
Hähnchenbrustfilet in Currymarinade, vers. Würstchen,
Grill-Käse, Grillchampignons, Lachssteak, Riesengarnelen,
Grill-Gemüsepfanne, Maiskolben, Rosmarinkartoffeln,
vers. Dips und Grillsoßen sowie hausgemachtes Tzatziki,
Ajvar, Brötchenauswahl

pro Person
38,50 €

inkl. Grillservice vor Ort sowie Grill Auf- und Abbau



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.
Geschirr und Gläser auf Anfrage.

KONTAKT



RINGSTRASSE 59 . 73312 AUFHAUSEN

TELEFON 07334-923509

MOBIL 0173 – 7478902

info@partyservice-esslinger.de

www.partyservice-esslinger.de

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