



warme Fleischspezialitäten vom Schwein

Schweine- Nacken	verschieden gefüllt	Preis auf Anfrage
Schweine- Lummer	verschieden gefüllt	Preis auf Anfrage
Gepöckelte Braten	(mild gesalzen)	Preis auf Anfrage
Schweine Krustenbraten		Preis auf Anfrage
gebratenes Kasseler	in Blätterteig	Preis auf Anfrage
Burgunderbraten vom Hinterschinken gepöckelt und mariniert in deftiger Rotweinsauce		Preis auf Anfrage
Schweinefilet in Sahne- Cognac mit frischen Kräutern		Preis auf Anfrage
Schweinefilet in Kräutercreme ummantelt mit Blätterteig		Preis auf Anfrage
Schweinefiletmedallions mit frischen Pfifferlingen		Preis auf Anfrage
Hackbraten		Preis auf Anfrage
Fleischkäse (auf Wunsch verschieden gefüllt)		Preis auf Anfrage
ganze Schweine Haxen knusprig gegrillt		Preis auf Anfrage
Römerbraten Bauchfleisch gerollt mit Mett gefüllt und Kräutern gewürzt		Preis auf Anfrage
<i>Sparnferkel im ganzen gebraten mit einer knusprigen Schwarte auf einem Holzbrett</i>		Preis auf Anfrage

Herzhaftes vom Rind

gewürzter Rinderbraten mit Charlotten-Rotweinsöße		Preis auf Anfrage
Rinder-Hüftbraten mit frischen Pfifferlingen und Preisselbeersöße		Preis auf Anfrage
Roastbeef mit einer Kräuterkruste zart rosa gebraten		Preis auf Anfrage
Rinderfilet "Wellington"		Preis auf Anfrage
Rinderfilet natur		Preis auf Anfrage
Sauerbraten nach " Hausfrauen Art "		Preis auf Anfrage

Geschnetzeltes

Geschnetzeltes Züricher Art

Schweinefleisch mit fr. Champignons in Weißwein-Sahne
(auf Wunsch auch aus Putenfilet)

Preis auf Anfrage

Delfter Pfanne

Schweinefleisch mit Champignons und Käsestreifen

Preis auf Anfrage

Hähnchenfiletmedallions mediterran

mit frischen gehackten Tomaten, Oliven und Kräutern, Schafskäse

Preis auf Anfrage

Geschnetzeltes indische Art

Putenbrust mit exotischen Früchten und Curry

Preis auf Anfrage

Geschnetzeltes Stroganoff

mageres Rindfleisch mit Paprika, Mais und Zwiebeln
in einer würzigen Sauce

Preis auf Anfrage

Spezialitäten vom Lamm:

Lammkeule

Preis auf Anfrage

Lammgeschnetzeltes mit frischen Kräutern
in einer würzigen Sambucasauce

Preis auf Anfrage

Lammrücken

Preis auf Anfrage

Wildspezialitäten

Rehrücken im ganzen gebraten

Preis auf Anfrage

Hirschrücken

Preis auf Anfrage

Hirschkeule

Preis auf Anfrage

Hirschgulasch in einer würzigen Rotweinsauce

vom Geflügel:

Hähnchenschnitzel paniert mit Cornflakes

Preis auf Anfrage

Hähnchen " Cordon Bleu "

Preis auf Anfrage

knusprig gegrillte Hähnchen

Preis auf Anfrage

Ente a`Orange

ganze Ente geteilt in einer Zimt- Orangensauce
knusprig gebratene Entenbrust

Preis auf Anfrage

Gänsebrust oder Gänsekeule saisonbedingt

Preis auf Anfrage

warme Beilagen**Preis pro Pers.**

Kartoffelgratin	3,00 EUR
Speckkartoffelsalat	3,00 EUR
Bratkartoffeln	3,00 EUR
Rösti Ecken	3,00 EUR
Kroketten	3,00 EUR
Gnocci, Schupfnudeln	3,50 EUR
Salzkartoffeln	3,00 EUR
Rosmarinkartoffeln mit Meersalz	4,00 EUR
Klöße	3,00 EUR
Reis	2,50 EUR
Wildreis	3,50 EUR
verschiedene Nudelsorten	3,00 EUR
Spätzle	3,00 EUR

Gemüse nach Saison:

Broccoli	2,50 EUR
Blumenkohl	2,50 EUR
Leipziger Allerlei	2,50 EUR
Erbsen und Möhren	2,00 EUR
Kohlrabi	2,50 EUR
Rosenkohl	3,00 EUR
Rotkohl	2,50 EUR
Sauerkraut mit Ananas oder Speck	2,50 EUR
Blattspinat	3,00 EUR
Ratatouille	3,50 EUR
Bohnen im Speckmantel	3,50 EUR
gem. Gemüsepfanne mit Sauce Hollandaise	4,00 EUR

Suppen

Preis pro Pers.

Erbsensuppe nach Hausfrauen Art	4,00 EUR
Linsensuppe	4,00 EUR
Gulaschsuppe	4,50 EUR
Gemüseterrine	3,00 EUR
Käse- Lauch Suppe	4,50 EUR
Kartoffelsuppe mit Speck	4,50 EUR
Kartoffelsuppe mit Lachstreifen	6,00 EUR
Spargelcremesuppe	5,00 EUR
Krabbensuppe	7,00 EUR
Hummercreme Suppe	9,00 EUR
klare Ochsenschwanzsuppe mit Sherry	6,00 EUR
Broccolicremesuppe	4,50 EUR
Rindfleischsuppe mit Nudeln und Suppengrün	4,50 EUR
Gyrossuppe	4,50 EUR

Eintöpfe

Preis pro Pers.

Möhreneintopf mit magerem Rindfleisch	4,50 EUR
Wirsingeintopf mit ger. Kasseler	4,50 EUR
Grünkohl mit Mettwurstchen	4,50 EUR
Stielmus	5,00 EUR
feuriges Chilli con Carne	5,00 EUR

Currywurstpfanne

Preis auf Anfrage

Salate**Preis pro kg**

Krautsalat natur	11,00 EUR
Wormserkrautsalat mit Sahne	11,50 EUR
Kartoffelsalat	12,00 EUR
<u>Kartoffelsalat special (fr.Gurken, Äpfel, Radieschen Essig Öl)</u>	14,00 EUR
<u>Nudelsalat special (Ruccola, getr. Tomaten, Oliven, Balsamico)</u>	14,00 EUR
Nudelsalat	12,00 EUR
Waldorfsalat	12,00 EUR
Broccolisalat	14,50 EUR
Tortellinisalat	14,00 EUR
Gärtnerinsalat	11,50 EUR
Schichtsalat	14,50 EUR
Geflügelsalat	16,50 EUR
Mexikanischer Feuersalat	14,00 EUR
Griechischer Bauernsalat mit Schafskäse	16,50 EUR
frischer Frühlingssalat	10,00 EUR

Fischsalate

Meeresfrüchtesalat	24,00 EUR
Krabbencocktail	28,00 EUR

Gambas in Aioli

Heringsstip	16,50 EUR
Heringsalat	16,50 EUR
Matjessalat	14,00 EUR

Ruccola, Feldsalat mit Flußkrebsen

Honig-Senf-Dill Dressing	22,00 EUR
--------------------------	-----------

Canapes

	<u>Preis pro St.</u>
belegt mit	
verschiedenen Käsesorten mit frischen Weintrauben	2,00 EUR
hausgemachtem Aufschnitt mit Radieschensternen und Tomate	2,00 EUR
verschiedenen geräucherter Schinken mit Melonekügelchen	2,20 EUR
verschiedenen luftgetrocknetem Schinken garniert mit Cocktailröschen und Carambole	2,50 EUR
Bratenfleisch garniert mit frischen Früchten	2,50 EUR
Leberpreisselbeerpastete	2,50 EUR
Salamiaufschnitt	2,00 EUR
Forellenfilet geräuchert garniert mit Lachskaviar	2,50 EUR
graved Lachs mit schwarzem Kaviar und Meerrettich (saison bedingt)	2,50 EUR
geräuchertem Aal Zitronenscheibchen und Dill	3,00 EUR

Brot- und Brötchenspezialitäten

	<u>Preis pro St.</u>
1/2 belegtes Brötchen mit Dekoration	1,00 EUR
<u>Kaviarbrot belegt mit</u>	
verschiedenen Käsesorten nach Wunsch	1,30 EUR
hausgemachtem Aufschitt	1,30 EUR
geräucherter Lachs mit Kaviar und Dill	2,50 EUR
Schinkenspezialitäten	1,50 EUR

Vorspeisen und kalte Platten

	Preis pro Person
Krabbencocktail	Preis auf Anfrage
Carpacchio vom Rinderfilet mit frischem Parmesan	Preis auf Anfrage
Vitello Tonato	Preis auf Anfrage
<i>italienische Antipasti nach Wunsch zusammengestellt</i>	<i>(z.B.gegrillte Paprika,Zucchini,Aubergine, Champignons, Tomaten uvm.)</i>
<i>Ruccolasalat mit frischem Parmesan und Balsamico</i>	5,00 EUR
Tomate Mozzarella mit frischen Basilikum und Balsamico Essig	3,50 EUR
	<u>Preis pro St.</u>
Melonenschiffchen mit italienischem Schinken	3,00 EUR
Mini Scampi Spieße garniert	2,00 EUR
Schinkenröllchen mit Spargel	2,50 EUR
Rostbeefröllchen mit Waldorfsalat	4,50 EUR
Blätterteigpasteten verschieden gefüllt	1,50 EUR
Schweinemedallions garniert mit Früchten	1,80 EUR
Puten- oder Hähnchenmedallions mit exotischen Früchten	1,80 EUR
gefüllte Eier püriertes Eigelb herzhaft angemacht	1,00 EUR
gefüllte Tomaten verscheidenen Salaten oder warme Hackfleischfüllung	3,00 EUR
Pumpernickel und Weißbrottaler mit versch. Dips belegt	0,80 EUR
<u>für das rustikale Buffet</u>	
Party- Frikos	0,80 EUR
Party- Schnitzel	1,30 EUR
Hähnchenschnitzel mit Mandeln	2,50 EUR
Hähnchenbollen	1,80 EUR

exklusive Fingerfoodplatten

Gemüsespieße mit z.B. (gegr. Zucchini, Auberginen, Champignons, Paprika)
Schweinefiletmedallions mit Melonenkugeln und luftgetr. Schinken
Putenmedallions mediterran mit getr. Tomaten
Hackbällchenspieße mit Schafskäse und Oliven
mini Scampispeie auf Ananasfrucht
kl. Blätterteigpasteten gefüllt mit Olivenpaste, Zuccinicreme, Thunfischcreme,
Frischkäse, Lachs-Dillcreme, Blattspinat, Schinken-Paprikacreme,
Auberginenpastete
Datteln und Pflaumen im Speckmantel
Mozarellakugeln auf Kirschtomaten
Lachs-Röllchen, Pumpernickeltaler mit versch. Dips
Fingerfoodgebäck,
mini Blechkuchen,
Fingerfood Dessert in verschiedenen Variationen
und vieles mehr.

Preis auf Anfrage

Rustikale Bauernplatte

Hausgemachte Leberwurst, Blutwurst, Fleischwurst,
kleine Mettwurstchen, Partyfrikos und
Partyschnitzel

Preis ab 5 Personen	35,00 EUR
---------------------	-----------

Schinkenplatte

Schwarzwälder Schinken, Parmaschinken, Bündner Fleisch,
Lachsschinken, Rauchfleisch

Preis ab 5 Personen	20,00 EUR
---------------------	-----------

Aufschnittplatte

hausgemachter Aufschnitt, Schweinebraten, Kasseler,
franz. Baguettesalami, Sommerwurst, Kochschinken

Preis ab 5 Personen	15,00 EUR
---------------------	-----------

Gemischte Fischplatte

mit verschiedenen Fischarten
nach Wunsch

Preis ab 10 Personen	72,00 EUR
----------------------	-----------

Käsebrett

mit verschiedenen Käsesorten Ihrer Wahl

Preis ab 10 Personen	30,00 EUR
----------------------	-----------

Lachsplatte

ein ganzer pouchierter Lachs ausgarniert

	Preis saisonbedingt
--	----------------------------

Rohkostplatte

verschiedene Gemüsesorten und Salat
klein geschnitten sortiert gelegt
Dressing Ihrer Wahl

Preis ab 10 Personen	30,00 EUR
----------------------	-----------

*Diese Platten sind nur eine kleine Auswahl aus unserem Wurst und Fleischsortiment
Sie können die Platten nach Ihren Wünschen individuell gestalten.*

Kommunion / Konfirmation

Menuevorschläge

Menue 1

Brokkolicremesuppe
gef. Lummerbraten
Putengeschnetzeltes mit frischen
Champignons in Sahne-Kräuter
Kartoffelgratin, Spätzle
gem. Gemüsepfanne
oder Rohkost der Saison
Partybrötchen und Baguette
mit Buttervariationen

pro Pers. 16,00 EUR

Menue 2

Rindfleischconsomme`
zarter Rinderbraten in Charlotten-Rotweinsöße
Schweinefiletmedallions in Schnittlauch-Rahm
Salzkartoffeln und Röstitaler
grüne Bohnen mit Speck ummantelt
und Brokkoligemüse
Partybrötchen und versch. Baguette
mit Buttervariationen

pro Pers. 19,00 EUR

Menue 3

Spargelcremesuppe
Schweinefilet in Blätterteig mit Kräutermantel
Hähnchenmedallions in Curryrahm
Kartoffelgratin und Wildreis/Reis
Gemüse nach Wahl
Partybrötchen und versch. Baguette
mit Buttervariationen

pro Pers. 17,00 EUR

Menue 4

Kartoffelsuppe mit Lachsstreifen
gem. Antipasti und Rohkost der Saison
Putenfilet mediterran mit geh. Tomaten
in Salbei
Schweinefiletpfanne mit fr. Pfifferlingen
Rosmarinkartoffeln und Schupfnudeln
mediterrane Baguettensorten und Partybrötchen
mit Buttervariationen

pro Pers. 20,00 EUR

Buffetvorschläge

Burgaltendorf Rustikal

Gulaschsuppe
eine kleine Platte mit Partyfrikos, Mettwurstchen und
Partyschnitzeln
Krustenbraten mit Kartoffelgratin
Rote Grütze mit Vanillesauce
Brotkorb mit Schmalz und Kräuterbutter

ab 15 Personen pro Pers. 16,00 EUR

Buffet " Bayrisch "

Leberknödelsuppe
Bayrische Platte mit Rotwurst, grober Leberwurst,
Sülze und Blutwurst
Krautsalat mit Essig und Öl
Grillhaxen mit Speckkartoffelsalat, Ananaskraut
und Specksauce
Bayrische Creme oder Käsebrett
Laugenbretzel, Zwiebelbrötchen mit Schmalz

ab 15 Personen pro Pers. 16,00 EUR

Buffet " Exklusiv "

klare Ochsenschwanzsuppe
zart rosa gebr. Roastbeef
Kartoffel-Gratin
gem. Medaillonplatte
kl.Fischplatte
Käsebrett
Party-Brötchen

ab 15 Personen pro Pers. 25,00 EUR

Buffet Hahn Special

Schweine-Filet im Kräutermantel
mit Blätterteig
Kartoffel-Gratin
Gemüse (nach Wahl)
Fischplatte
(Aal, Lachs, Forelle und Garnelen)
Joghurtterrine mit roter Grütze
Brot und Kräuterbutter

ab 15 Personen pro Pers. 19,00 EUR

Der Geschäftsempfang

verschieden belegte Canapes
kl. Auswahl von Fingerfood
Schweinefilet in Cognac- Rahmsauce
mit Spätzle
Bayrisch Creme oder Käsebrett

ab 15 Personen pro Pers. 16,00 EUR

Das Geburtstags` Menue`

gemischte Rohkostplatte
Zwei verschieden gefüllte Schweinebraten
warmer Speckkartoffelsalat und Krautsalat,
eine bunte " Partyplatte "
Rote Grütze mit Vanillesauce und
Mousse au Chocolat
Brotkorb mit Schmalz und Kräuterbutter

ab 15 Personen pro Pers. 16,00 EUR

Das Schlemmer Menue

Kartoffelsuppe mit Lachsstreifen
Fischpfanne mit Reis
frischer Blattsalat mit Dressing
Quarkspeise mit frischen Früchten
Baguettebrot mit Knoblauchbutter

ab 15 Personen pro Pers. 19,00 EUR

kaltes Partybuffet

gemischte Medaillonplatte
Partyfrikos, Schnitzel und kl.Mettwürstchen
Roastbeefröllchen und Schinkenröllchen
gem. Platte mit gefüllten Tomaten und
gefüllten Eiern und Pasteten
Krabbensalat und Wormserkrautsalat
Dessert nach Wahl
Brotkorb mit Kräuterschmalz

ab 15 Personen pro Pers. 18,00 EUR

Buffet Classic

Züricher Geschnetzeltes
mit Spätzle oder Reis
Gemüsebeilage
frischer Gartensalat
gem. Bauernplatte
Käsebrett
Brotkorb mit Kräuterbutter

ab 15 Personen pro Pers. 14,00 EUR

kleine Snacks für den Abend

Friko- Spieße, Mini Schnitzel, Medallion- Spieße,
Mini Pasteten verschieden gefüllt, Mini Scampi-
Spieße garniert auf einer Frucht
Käsespiecker, Party Brötchen

pro Pers. 12,00 EUR

Kinder Party Menue

eine Platte mit Partyfrikos, Schnitzel und Hähnchen-
bollen garniert mit Obst oder Gemüse
dazu Kartoffelsalat, Nudelsalat oder Kroketten
Minni Wiener
Schokoladencreme mit Vanillesauce

pro Pers. 10,00 EUR

warme Mittagsgerichte

Montag bis Freitag von 11.00 Uhr- 15.00 Uhr

würziger Gulasch mit frischen Paprika und Zwiebel dazu Spätzle und Rotkohl <i>ab 10 Personen</i>	<u>pro Pers.</u>	12,00 EUR
Züricher Geschnetzeltes in Weißwein mit Spätzle und frischem Blattsalat <i>ab 10 Personen</i>	<u>pro Pers.</u>	13,00 EUR
Schweinefilet in Cognac- Rahm mit Kartoffelgratin und Mandel - Broccoli <i>ab 10 Personen</i>	<u>pro Pers.</u>	14,00 EUR
<i>Hähnchenfiletmedallions mediterran mit geh. Tomaten, Schafskäse, Oliven dazu Schupfnudeln</i> <i>ab 10 Personen</i>	<u>pro Pers.</u>	13,00 EUR
Hähnchenfiletmedallions in Gorgonzolasoße mit Gnocci und fr. Salat <i>ab 10 Personen</i>	<u>pro Pers.</u>	14,00 EUR
pikantes Geschnetzeltes vom Rind in Rotwein mit Paprika, Mais und Frühlingzwiebeln dazu Spätzle <i>ab 10 Personen</i>	<u>pro Pers.</u>	13,00 EUR
Champignon- Sahne Schnitzel mit Herzoginkartoffeln und einer Gemüsepfanne <i>ab 10 Personen</i>	<u>pro Pers.</u>	12,00 EUR
Kasselerbraten mit frischem Sauerkraut und pürierten Salzkartoffeln <i>ab 10 Personen</i>	<u>pro Pers.</u>	12,00 EUR
Putengeschnetzeltes indische Art mit Annanas und Mandarinen dazu Reis und Krautsalat <i>ab 10 Personen</i>	<u>pro Pers.</u>	13,00 EUR

warme Fischspezialitäten

Lachspfanne mit Bandnudeln und mediterranem Gemüse <i>ab 10 Personen</i>	<u>pro Pers.</u>	15,00 EUR
Edelfischpfanne in einer Zitronen- Senfsauce mit Reis und Blattspinat mit frischem Knoblauch <i>ab 10 Personen</i>	<u>pro Pers.</u>	16,00 EUR
paniertes Schollenfilet mit Salzkartoffeln, frischer Blattsalat und Kräuter- Remouladensauce <i>ab 10 Personen</i>	<u>pro Pers.</u>	14,00 EUR

Dessert

	<u>pro Port.</u>
mit Vanillesauce	
Rote Grütze	3,00 EUR
Mousse au Chocolat dunkel	3,00 EUR
Mousse au Chocolat hell	3,00 EUR
Zimtmousse	3,00 EUR
Weincreme	3,00 EUR
Caramelcreme	3,00 EUR
Joghurtherine	3,50 EUR
Bayrisch- Creme	3,50 EUR
Zitronencreme	3,00 EUR
Obstalat (Früchte der Saison)	3,50 EUR
Quark- Joghurt mit frischen Erdbeeren	3,50 EUR
kandierte Früchte	Preis auf Anfrage
Torten	Preis auf Anfrage
Tiramisu	Preis auf Anfrage
Panna Cotta	Preis auf Anfrage
verschiedenes Fingerfood Dessert	Preis auf Anfrage

Wir empfehlen Ihnen dazu:

Vanillesauce, Schokoladensauce, Fruchtsaucen usw.

Grillsaison

Grillspezialitäten vom Schwein:

Nackensteak, Lummersteak, Grillrippen, Bauch, Fackelspieße (Bauch), Schaschlick, gefüllte Filets Mettbällchenspieße, Cevapcici

Grillspezialitäten vom Rind:

Hüftsteaks, Rumpsteaks, Hirtenspieße, Filetspieß

Grillspezialitäten vom Geflügel:

Putensteaks, Hähnchenspieße mit Ananas

Lamm:

Lammcarre, Lammkeule in Scheiben, Lammkotelet

Grillwürste:

Thüringer- Rostbratwürste, Curry- Würste, Nürnberger

Scampi- Spieße

frischer Lachs

Beilagen:

Knoblauchbaguette,
Knoblauchsoße, Cocktailsoße, Currysoße,
Barbecue- Soße, Schaschlicksoße, Senf
Curry-Ketchup, Hahn- Spezialdip

Unser Vorschlag für Ihren Grillabend

Eine Platte mit Nackensteaks, Rippchen, und
Bauch
Schaschlickspieße, Hirtenspieße und Putenspieße
Currywürste und Thüringer- Rostbratwürste
Krautsalat mit Essig und Öl, Kartoffelsalat
Brotkorb und Kräuterbutter

ab 10 Personen pro Pers. 12,00 EUR

Eine Platte mit Hüftsteaks, Putensteaks,
gefüllte Filets
Fackelspieße und Puten- Annanas Spieße
Lammcarre und Scampi- Spieße
Rostbratwürstchen
Knoblauchbaguette
zwei verschiedene Saucen Ihrer Wahl
frischer Blattsalat und Schichtsalat

ab 15 Personen pro Pers. 16,00 EUR

Für Ihren " kleinen Grillabend "

Eine Platte mit Nackensteaks, Schweine- Bauch
Grill- Rippchen und Rostbratwürstchen
Krautsalat mit Essig und Öl
Brot und Kräuterbutter

ab 5 Personen pro Pers. 9,00 EUR

Geburtstag
Hochzeit
Jubiläum
Firmen-Event

Verleih - service

Catering

Vorspeisen
kalt / warme
Buffets
Fingerfood

PARTY SERVICE HAHN

Terminvereinbarung und Info
Fon 0201/570810
Mobil 0172/4137179
www.partyservice-hahn.de
partyservicehahn@arcor.de

Geschirr
Besteck
Gläser
Zapfthecken
Kühlanlagen
Zelte
Pavillions
Bierzelt-
Garnituren
Tische
und Stühle
Blumen - und
Raum Dekoration
Getränke

**Service-
Personal**