

#### \*\*\*\* Buffet 12 \*\*\*\*

- Flugentenbrust, Orangensauce oder Sauce Afrika
- Kalbsbraten mit Mochelrahm
- Seelachs in Salbeirahm mit frischen Frühlingszwiebeln
- Wokgemüse
- Butterspätzle, Wildreis, Schwenkkartoffeln
- Feldsalat, Rote Zwiebelchen, Croutons, Schmand

#### \*\*\*\* Buffet 13 \*\*\*\*

- Wildschweinbraten, Pfifferlinge oder Dörrobst, Preiselbeeren
- Lachsfilet in Zitronenschaum mit Hummerbutter
- Hähnchencurry fruchtig mit Pflirsichstückchen
- Semmelklöße, Reis, Butterspätzle
- Rotkohl, Speckböhnchen, Möhren
- Salatauswahl

#### \*\*\*\* Buffet 14 \*\*\*\*

- Ochsenbrust auf „Waldecker Südfrüchte“
- Meerrettichsauce
- „Waldecker“ Sahneschnitzel
- „Altwaldecker Hirschbraten“ mit Pfifferlingen, Sauce
- Rotkohl, Rosenkohl mit Speck
- Petersilienkartoffeln, Schupfnudeln
- Bohnensalat mit Schmand

#### \*\*\*\* Buffet 15 \*\*\*\*

- Minihaxe, Leberkäse, Weißwürstchen, Krustenbraten
- Sauerkraut, warmer Kartoffelsalat
- Laugenbrezeln mit Butter gefüllt, Radi & Radieschen



Faire und transparente Preise

#### \*\*\*\* Buffet 16 \*\*\*\*

- Gänsesüppchen mit Gänseklein
- Gänseleber mit karamelierten Apfelscheiben an Feldsalat
- Gänsebrust, Jus
- ab 30 Personen: ganze Gänse vor dem Gast zerlegt
- Kartoffelklöße, Petersilienkartoffeln
- Rotkohl, Grünkohl
- Bratapfel

#### \*\*\*\* Buffet 17 \*\*\*\*

- Involtini in Portweinjus (kleine Schweinerouladen mit Rucola und Ricotta)
- Rinderschmorsteaks „Esterhazy“ mit Gemüsejulienne
- Flammlachs, Sc. Choron
- Schwenkkartoffeln
- Butterspätzle
- Gemüse-Auswahl
- Feldsalat, Croutons, klares Dressing

#### \*\*\*\* Buffet 18 (vegetarisch) \*\*\*\*

- Lasagne (vegetarisch)
- Geschnitztes (vegetarisch) mit Currysauce, Obst und Reis
- Ofenkartoffel gefüllt mit Kirschtomate und Mozzarella gratiniert
- Salat - Kreationen:

##### **Green Valley**

*Grüner Salat mit Buchweizen und dicke Bohnen in Honig-Senf-Sauce*

##### **Sunny Vibes**

*Tomaten-Grünkohl Salat mit braunem Reis und Quinoa*

##### **Indian Sommer**

*Duo-Salat aus Quinoa und Gemüse in einem Thai-Curry-Dressing*

Kreativität und Engagement

#### \*\*\*\* Buffet 19 (BBQ) \*\*\*\*

- Texassteak (Schwein)
- Putensteak
- Grillfackel
- Bratwurstschnecke
- Wildbratwurst
- Spare Rips
- Garnelenspieße
- Grillkäse
- Diverse Grillsaucen
- Countrykartoffeln
- Frisches Pfannengemüse von: Paprika, Zucchini, Zwiebeln, Pilze, Möhren, Brokkoli, Zuckerschoten
- gemischter grüner Salat
- Schmandsauce, klares Dressing
- Kräuterquark, Zaziki
- Stangenbrot sortiert
- Flammlachs, Sc. Choron

*Grillfleisch, Brat- und Wildbratwurst aus eigener Herstellung. Wild aus eigenem Revier, Albertshausen und Kleinern.*

#### \*\*\*\* Weitere BBQ - Möglichkeiten \*\*\*\*

z.B. Rinderfilet, Jakobsmuscheln, etc.

#### \*\*\*\* Salat \*\*\*\*

- Kartoffelsalat mit Ei und Gurke
- Gemüsesalat, Erbsen, Möhren, Ananas, Mandarine aufgeschlagene Mayonaise
- Tortellinisalat mit Rohkost, klares Dressing
- Bauernsalat mit Feta, getrockneten Tomaten, Oliven, Paprika, Zwiebeln und klares Dressing

#### \*\*\*\* Dessert - Variationen \*\*\*\*

Je nach Saison, bieten wir Ihnen unterschiedliche Variationen an Desserts.

#### PLATZ ZUM FEIERN - Sprechen Sie uns an.

*Sie suchen ein stilvolles & ungewöhnliches Ambiente? Oder einfach ein Umfeld, das genug Platz für Ihre Feier und Ihre Gäste bietet? Wir beraten Sie gern.*

Ihr Partner für unvergessliche Feiern

Wir bringen Ihnen das Restaurant nach Hause



**PARTY-SERVICE  
Eisenberg**



Ihr Caterer in  
Bad Wildungen



Stresemannstraße 16  
34537 Bad Wildungen  
Telefon (05621) 13 45  
Fax (05621) 96 37 95

e-Mail: [kontakt@party-service-eisenberg.de](mailto:kontakt@party-service-eisenberg.de)

Stand: 2020

[www.party-service-eisenberg.de](http://www.party-service-eisenberg.de)

## Ein Auszug aus unserem Angebot

### \*\*\*\* Süppchen und Einsteiger \*\*\*\*

- Rinderkraftbrühe mit Einlage nach Wunsch
- Ingwersüppchen, dazu vegetarische Frühlingsrollen
- Tomaten-Samtsüppchen mit Mozzarella-perlen, Basilikum
- Kressesüppchen, geröstete Mandelblättchen, frische Kresse
- Spargelcreme mit grünen und weißen Spitzen
- Kürbissüppchen, geröstete Kürbiskerne
- Lauch/Käsesüppchen mit Hackfleisch
- Gulaschsuppe

### \*\*\*\* Kalte Köstlichkeiten \*\*\*\*

- Canapes sortiert, gut belegt und aus garniert
- Fingerfood herzhaft, individuell für Sie hergestellt
- Fingerfood süß, ganz nach Wunsch, mit oder ohne Alkohol
- Anti Pasti aus eigener Herstellung
- Räucherfischvariationen, dazu Sahnemeerrettich
- Internationale Käseplatte
- Partybrötchen, Stangenbrot sortiert

### \*\*\*\* Buffet 1 \*\*\*\*

- Spanferkelbraten, Jus
- Rindergeschnetzeltes mit frischen Champignons
- Kaisergemüse (Blumenkohl, Brokkoli, Möhren)
- Sauce Hollandaise
- Butterspätzle, Schwenkkartoffeln
- Krautsalat

### \*\*\*\* Buffet 2 \*\*\*\*

- Grillbraten gefüllt mit magerem Speck & Zwiebeln
- Waldecker Sahneschnitzel
- Gemüsepfanne, Sauce Hollandaise
- Kartoffelgratin, Butterspätzle
- grüner gemischter Salat, Schmandsauce

### \*\*\*\* Buffet 3 \*\*\*\*

- „Hirtenbraten“, Schweinelendchen gefüllt mit getrockneten Tomaten und Hirtenkäse, dazu Tomaten/Basilikumrahm
- Hähnchenbrust in Pfefferrahm
- Gemüsepfanne
- Schwenkkartoffeln, Reis
- Feldsalat, Körnermix, Balsamicodressing

### \*\*\*\* Buffet 4 \*\*\*\*

- Cordon Bleu Röllchen (kleine Schweineroulade mit Schinken und Käse), Sauce
- Wildgulasch, Pfifferlinge, Stockschwämmchen und Preiselbeeren
- Tafelspitz mit Meerrettichsauce
- Petersilienkartoffeln, Kroketten, Butterspätzle
- Speckböhnchen, Brokkoli mit Mandelblättchen
- Rote Beete Salat
- Feldsalat mit Schmandsauce

### \*\*\*\* Buffet 5 \*\*\*\*

- Hähnchenbrust „Toskana“ mit getrockneten Tomaten und Mozzarella gratiniert dazu Tomaten/ Basilikumrahm
- Roastbeef, rosa gebraten, vor Ort aufgeschnitten
- Kräuterbutter, Sauce Cafe de Paris
- Garnelenpfanne mit Knoblauchbutter
- Schwenkkartoffeln mit Speck und Zwiebeln
- Bandnudeln
- Salate der Saison mit zweierlei Dressing

### \*\*\*\* Buffet 6 \*\*\*\*

- Chicken a la King, Hähnchenbrust in Pfefferrahm mit frischen Pfefferschoten und Champignons
- Schweinelende, warm vor Ort aufgeschnitten dazu Champignon a la Creme
- Tilapia Buntbarschfilet in Zitronenschaum
- Semmelklöße, Bandnudeln, Wildreis
- Blumenkohl/Brokkoli Potpourri
- Wachsbrechbohnsensalat

### \*\*\*\* Buffet 7 \*\*\*\*

- Rucola/Ricottaröllchen (kl. Schweineroulade gefüllt)
- Hähnchen Piccata (Hähnchenbrust in Eihülle gebacken), Tomatensauce geriebener Padano
- Gegrillter Spanferkelrücken, Jus
- Grüne Bohnen mit Knobli, Blumenkohl, mit brauner Butter
- Bandnudeln, Reis, Rosmarinkartoffeln
- grüner gemischter Salat, Schmandsauce
- Tomaten/Mozarella auf Rucola, Balsamico Glace

### \*\*\*\* Buffet 8 \*\*\*\*

- Putensaltimbocca mit Parmaschinken & Salbeiblättern
- Lachsfilet mit Basilikumrahm
- Zwiebelrostbraten aus der Rinderhuft
- Frisches Pfannengemüse (Paprika, Zwiebeln, Zucchini, Möhren, Brokkoli)
- Countrykartoffeln (kleine Kartoffeln mit Schale)
- Reis, Kroketten
- Feldsalat, zweierlei Dressing

### \*\*\*\* Buffet 9 \*\*\*\*

- Chickenhaxen in Basilikumrahm mit Calvados und Babyäpfeln
- Lammbraten „klassisch“
- Schweinelendchen gefüllt mit Blattspinat und Feta, Sauce
- Rosmarinkartoffeln, Bandnudeln, Reis
- Speckböhnchen, Romanesko, Buttererbsen
- gemischter grüner Salat, Rohkostplatte
- Schmandsauce, klares Dressing

### \*\*\*\* Buffet 10 \*\*\*\*

- Hähnchenbrust auf Blattspinat mit Käse gratiniert
- Rehbraten, Sauce, Pfifferlinge, Stockschwämmchen und Preiselbeeren
- Schweinemedallions in Rahmsauce
- Rotkohl, Rosenkohl mit Speck, Butterböhnchen
- Schwenkkartoffeln, Butterspätzle, Kroketten
- Salatauswahl

### \*\*\*\* Buffet 11 \*\*\*\*

- Friesenpfanne von der Pute mit grünen Bohnen
- Rinderroulade, Sauce, mit Speck, Zwiebeln, Gurke
- Spanferkelbraten, Jus
- Gemüsepfanne, Sauce Hollandaise
- Kartoffelgratin, Reis, Bandnudeln
- Krautsalat

