

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

auf den folgenden Seiten stellen wir Ihnen unser aktuelles Partyservice - Angebot vor.

Die aufgeführten Buffets sind Vorschläge unsererseits. Gerne berücksichtigen wir bei der Gestaltung und Zusammensetzung auch Ihre individuellen Wünsche und erstellen Ihnen ein unverbindliches Angebot.

Für ein persönliches Gespräch stehen wir Ihnen jederzeit zur Verfügung.

Wir liefern unsere Buffets ab 15 Personen und im Umkreis von 20 km frei Haus. Änderungen der bestellten Menüs bezüglich Speisen und Personenzahl können wir nur bis zu einer Woche vor Auslieferungstermin berücksichtigen.

Alle Zutaten, ob Fisch, Wurst, Fleisch, Gemüse oder Käse werden von uns frisch und nur von bester Güte ausgewählt und verarbeitet.

Ihre Zufriedenheit ist unsere Motivation.

Mit Freude am Zubereiten und Gestalten möchten wir Ihnen und Ihren Gästen eine schöne Feier bereiten.

Mit den besten Wünschen

Ihr Göbel Schlemmerland Team



1) Herzhaftes Büffet

Schinkenspezialitätenplatte
gefüllte Eier auf Gemüsemayonnaise

Putenschnitzel überbacken mit Schinken und Käse
oder nach Cordon Bleu Art
Spießbraten (auf Wunsch mit Soße)
Partyfrikadellen

Kartoffel-, Bauern- und Krautsalat

Rustikales Käsebrett

Brotauswahl mit Butter und Schmalz

Preis pro Person 18,60 €

2) Pfälzer Büffet

Kartoffelsuppe

Leberknödel, Schlemmermagen,
Bratwurst, Wellfleisch

Weinsauerkraut, Kartoffelpüree und Schupfnudeln

Eingelegter Handkäse mit Zwiebeln und Kümmel
Bauernbrot und Butter

Preis pro Person 16,40 €

3) Bauernbüffet

Zwiebelbraten oder
Zigeunerbraten mit Soße
Hähnchen-, Puten- oder Schweineschnitzel paniert

Lauchkartoffeln, Spätzle

Bauernsalat, Tomatensalat

Hausgemachter Liptauer oder
hausgemachter Frischkäse mit Lauchzwiebeln

Brötchenauswahl

Preis pro Person 16,60 €

4) Feinschmecker

Räucherfisch-Spezialitätenplatte
Orangencarpaccio
Schinkenröllchen mit Spargel

Burgunderbraten vom Rind
mit Kartoffelklöße
Schweinemedallions in Pfeffersoße
oder Zwiebel/Champignonsoße mit Spätzle

Salatplatte mit verschiedenen
Rohkost- und Blattsalaten
Joghurt- und Essig/Öl-Dressing

Frischer Obstsalat mit Vanillesoße
Schoko-Chili-Mousse
oder
Käseplatte mit Früchtebouquet
Butterrose
Frisches Baguettebrot

Preis pro Person 24,95 €

5) Schlemmerbuffet

Putenfilet gefüllt mit Blattspinat/Frischkäse
mit Kartoffelgratin
Pfeffersaftbraten vom Rind
mit Semmelknödel

Bunte Gemüseplatte mit Speckböhnchen

Joghurtmousse mit Früchteragout der Saison

Preis pro Person 19,80 €

6) Mediterrania

Antipasti - Variationsplatte
Melonenschiffchen mit Edelschinken
Oliven- und Fenchelsalami auf Rucola

Frisches Steinofenbrot, Butterröschen

Kalbsinvoltni mit Spinat in Rahmsoße mit Risottoreis
Hähnchenschnitzel "Milanese" mit Spaghetti
Hausgemachte Lachslasagne

Frisches Tiramisu
oder
Espresso-Panna-Cotta mit frischen Früchten

Preis pro Person 23,20 €

7) Gänsebuffet (nur in der Herbst-Wintersaison)

Gegrillte Gans gefüllt mit Backäpfeln
oder Fleischbrät
mit Orangensoße

Semmel- oder Kartoffelknödel
(8 Stück)

Rotkraut (4 Portionen)

Frischgewicht der gefüllten Gans
ist ausreichend für 4 Personen

Abholpreis € 67,50.-

8) Wintermärchen

Räucherlachs mit Meerrettichschaum
Feine Pastetenauswahl auf Feldsalat
Geräucherte Entenfiletstreifen mit Maracujasoße

Wildschweinbraten mit Pfifferlingen und Preiselbeeren
mit Semmelknödel und Apfelrotkraut

Gegrillte Putenbrust in feiner Bratensoße
mit Kartoffelgratin und Rosenkohl

Frische Ananas mit Mousse au chocolat
Passionsfrucht- Panna - Cotta mit Mandarinensoße

Preis pro Person 28,70 €

Warme Fleischgerichte

- Schweinelende mit Zwiebeln und Champignons oder Pfeffersoße
- Schweinelende gefüllt mit Kräutern und Pilzen oder Fleischbrät
- Schweineschnitzel "Piccata Milanese"
- Schweinshaxe
- Zwiebelbraten, Zigeunerbraten
- Schweinebraten "Cordon Bleu Art"

- Rindersaftbraten mit Pfifferlingen
- Burgunderbraten vom Rind
- Rindersauerbraten "Rheinische Art"
- Kalbsinvoltni mit Spinat in Rahmsauce

- Putenfleischgeschnetzeltes in Ananas-Curryrahm
- Puteninnenfilet gefüllt mit Blattspinat und Frischkäse
- Gegrillte Putenbrust
- Putenröllchen "Madras"
- Paniertes Putenschnitzel

- Hähnchenfilet in Mandelkruste
- Hähnchenbrustfilet "Hawaii"
- Paniertes Hähnchenschnitzel
- Party-Geflügelfrikadellen
- Gegrillte Hähnchen-Unterkeulchen

- Verschiedene Geflügelfleischkäsesorten warm

- Seelachsrollchen mit Shrimpssoße
- Lachslasagne
- Gratiniertes Pangasiusfischfilet
- Panierte Fischroulade

Beilagen

- Lauchkartoffeln, Kartoffelgratin, Wedges-Kartoffeln, Mini Rösti
- Gemüserisotto, Basmatireis, Naturreis
- Semmelknödel, Kartoffelknödel, Rohe Klöße
- Pasta nach Wunsch

- Gemüselasagne
- Gemüse nach Wunsch

- Blattsalate mit Essig-Öl-Dressing und/oder Joghurtdressing
- Bauernsalat, Tomatensalat, Krautsalat, Kartoffelsalat, Nudelsalat, Spaghettisalat, Gurkensalat.....

Kalte Platten

- Ziegenfrischkäse mit Rauke - Pesto
- Käsespezialitäten mit Früchtebouquet
- Italienische Vorspeisenplatte (mit Olivensalami, Alemannenschinken, Mortadella, Melone,- Mozzarella -Tomate, mariniertes Gemüse)
- Antipasti Platte vegetarisch
- Tomatenterrine auf gegrillten Zucchini-Scheiben
- Melonenschiffchen mit Edelschinken
- Mozzarella - Kaki mit Mango-Balsamico auf saftigem Putenkochschinken
- Gefüllte Eier auf Gemüsemayonnaise
- Frittierte Champignons mit Kräuterdip
- Orangen - Carpaccio mit Zitronenpfeffer
- Bunte Spargelplatte (saisonal) mit Putenpaprikabrust und Erdbeeren

- Grillplatte mit Partyfrikadellen, Hähnchenunterkeulen, panierte Schnitzel (Schwein, Truthahn oder Hähnchen
- Pikante Fleischspießchen Variationsplatte
- Feines Bündner Fleisch
- Schinken-Bratenfleisch-Platte
- Schinkenspezialitäten - Platte
- Gekräutertes Rindercarpaccio mit frisch gehobeltem Parmesan
- Vitello Tonnato
- Roastbeef -Carpaccio mit Frühlingszwiebeln
- Medaillons von der Pute mit Sahnelebercreme
- Wurstaufschnittplatte
- Pfälzische Hausmacher Wurstplatte

- Fischplatte mit Räucherlachs-Spezialitäten und Sahnemeerrettichschaum
- Surimi-Fischstäbchen mit Avocadopüree
- Räucherfischvariationen Mix
- Krabbensalat
- Marinierte Knoblauchgarnelen-Spieße

Partybrötchen Stk. 0,50 €

Baguettebrot (Zwiebel, Kräuter, Knoblauch oder ohne Einlage) Stk. 1,90 €

Canapées

- mit Wurst, Schinken oder Käse belegt Stk. 2,10 €

- mit Räucherlachs Stk. 2,55 €

Fingerfood (kalt)	Preis pro Stück
- Marinierte Schafskäse-Würfel auf Bambusspießchen	1,15 €
- Tomaten-Mozzarella Sticks mit Balsamicozwiebeln	1,35 €
- Gekräuterte Gemüsespießchen	1,70 €
- Butterkäsehäppchen mit Früchten oder Gemüse	1,35 €
- Käselken auf Pumpernickel	1,70 €
- Paprikaschiffchen mit Kräuterkäse	1,45 €
- Tortellini-Tomatenspieße	1,20 €
- Crêpesröllchen gefüllt mit	
> Paprika-Ziegenkäsecreme	1,70 €
> Schinkenfrischkäse-Creme	1,70 €
- Salatgurkenbecher mit Käsemousse oder Forellenmousse	1,45 € 1,90 €
- Thai-Garnelen Spieß	2,00 €
- Garnelenspieße mit Zuckerschoten und Zitronenmayonnaise	2,10 €
- Lachs - Crêpesröllchen	2,00 €
- Weißbrottaler mit	
> Lachs- oder Forellenmousse	2,10 €
> Thunfischcreme	1,95 €
- Tramezzinröllchen mit Schinken-Mozzarella und Pesto Rosso	1,45 €
- Brotschaschlik	1,60 €
- Wraps mit Roastbeef	2,30 €
- Wraps mit Putenbraten	2,10 €
- Finger Food Becher (Einweg) gefüllt mit verschiedenen herzhaften Salaten und	
> Bündner Stick	2,45 €
> Putenfleisch-Spießchen	2,25 €
> Hackbällchen	2,00 €
> Entenbrust-Spießchen	2,50 €
- Fleischspießchen	
> mit mariniertem Hähnchenfilet und Avocadocreme	2,45 €
> Curry-Ananas-Hähnchenbruststücke	2,25 €
> Puten-Parmesan-Röllchen	2,25 €
> Putenbrust-Kräuterfleisch mit Estragon-Quark	2,45 €
- Dessertvariationen aus Cremes und Früchten	1,95 €

Für einen Empfang, kleinen Umtrunk o.ä. rechnen wir erfahrungsgemäß mit 5-6 Fingerfood-Teilen pro Person. Für eine Festlichkeit, die einen längeren zeitlichen Rahmen einnimmt, 9-10 Teile pro Person.

Halbe belegte Brötchen

- mit Wurst, Schinken oder Käse belegt (ohne Garnitur)	1,75 €
- mit Wurst, Schinken oder Käse belegt (mit Garnitur)	1,95 €
- mit Räucherlachs	2,50 €

Dessert

- Mousse Auswahl
 - Schoko, Vanille, Stracciatella
 - Schoko-Chili-Mousse, Zimt-Mousse,
 - Weihnachtsmousse "Spekulatius"
- Ananas-Carpaccio mit Mousse au Chocolat
- Espresso Panna Cotta mit Erdbeeren
oder marinierten Feigen (saisonal)
- Mascarponecreme "Baileys" mit Obstsalat und Amarettini
- Vanillecreme mit frischer Fruchtsoße
- Joghurt-Sahnemousse mit Früchteragout der Saison
- Passionsfrucht Panna Cotta mit Mandarinensoße
- Hausgemachtes Tiramisu
- Frischer Obstsalat mit Vanillesoße
- Rote Grütze mit Vanillesoße

Schmackhafte Suppen	Preis pro Person
Ungarische Gulaschsuppe	3,50 €
Kartoffelsuppe	2,95 €
Erbsensuppe	2,95 €
Linsensuppe	2,95 €
Hühnereintopf mit Hühnerfleisch und Gemüseeinlage	3,10 €
Hühnerbrühe mit Nudeln	2,60 €
Brokkolisuppe	3,15 €
Gemüsecremesuppe	3,15 €
Spargelcremesuppe	3,50 €
Lauchcremesuppe	3,50 €
Kartoffelsuppe mit Räucherlachsstreifen	4,00 €

Auf Wunsch verleihen wir Geschirr und Besteck

Preis pro Stück

Speiseteller 26 cm	0,45 €
Teller tief 20 cm	0,45 €
Dessertteller 20 cm	0,45 €
Menümesser	0,42 €
Menügabel	0,42 €
Menüöffel	0,42 €
Kaffee-Gedeck (Tasse+Unterteller)	0,80 €
Kuchengabel	0,42 €
Kaffeelöffel	0,42 €



Göbel's
Partyservice



Göbel's
Partyservice

Göbel's Partyservice



Ihr Partner
für alle
Festlichkeiten

Mannheimerstrasse 52 67158 Ellerstadt
Tel.Nr.: 06237/3240 FaxNr.: 06237/970969
e-mail: info@goebel-schlemmerland.de
www.goebel-schlemmerland.de

HABEUD

URKUNDE

Petra Erlewein

hat an einem
privatbesetzten

FACHSEMINAR

Das Seminar umfasst die fachgerechte Anwendung modernster Werkzeugen und Werkstoffe bei der Herstellung von lüchlerreichen Fischzubereitungen, Fast-Food, Snack- und Mischartikeln, das Gestalten von kalten und warmen Delikatess-Buffets.

ALS ZEUGNIS DER ERWORBENEN FACHKENNTNISSE WIRD DIESE URKUNDE VERLIEHEN.

HABEUD INTERSPORT
Seckendorfer Markt 10, 010
Henningsen, den 13. Oktober 2010

[Signaturen]

zertifikat

Kerstin Medovic

hat am
Seminar
„Trendiger Party-Service“

am 28. September 2010

mit **sehr gutem Erfolg** teilgenommen.

Die Themen:

- innovatives Fingerfood-Variation
- Vorspeisen-Variationen
- gefüllte Rührei-Variationen
- Geflügel leicht & lecker genießen
- Trendplatten im Handumdrehen zubereiten
- Neptuns Fischspezialitäten
- Dessert-Genuss
- Käse-Spezialitäten

mit Erfolg teilgenommen.

Schriftlich bestätigt durch: 03. März 2009

R. Lindorf
Robert Nitsch-Zedler
Sachb.-Fachbereich für Party-Service

HABEUD

URKUNDE

Kerstin Medovic

hat an einem
privatbesetzten

FACHSEMINAR

Das Seminar umfasst die fachgerechte Anwendung modernster Werkzeugen und Werkstoffe bei der Herstellung von lüchlerreichen Fischzubereitungen, Fast-Food, Snack- und Mischartikeln das Gestalten von kalten und warmen Delikatess-Buffets.

ALS ZEUGNIS DER ERWORBENEN FACHKENNTNISSE WIRD DIESE URKUNDE VERLIEHEN.

HABEUD INTERSPORT
Seckendorfer Markt 10, 010
Henningsen, den 18. Februar 2009

[Signaturen]

zertifikat

Petra Erlewein

hat am
Seminar
„Trendiger Party-Service“

am 28. September 2010

mit **sehr gutem Erfolg** teilgenommen.

Die Themen:

- innovatives Fingerfood-Variation
- Vorspeisen-Variationen
- gefüllte Rührei-Variationen
- Geflügel leicht & lecker genießen
- Trendplatten im Handumdrehen zubereiten
- Neptuns Fischspezialitäten
- Dessert-Genuss
- Käse-Spezialitäten

mit Erfolg teilgenommen.

Schriftlich bestätigt durch: 03. März 2009

R. Lindorf
Robert Nitsch-Zedler
Sachb.-Fachbereich für Party-Service

BATANIA!

ZERTIFIKAT

Karin Wenz

hat an dem

Praxis-Seminar

„Trend Partyservice“

mit den Themen

- ◆ innovatives Fingerfood & Snacks
- ◆ Vorspeisen-Variationen
- ◆ gefüllte Rührei-Variationen
- ◆ Geflügel leicht & lecker genießen
- ◆ Trendplatten im Handumdrehen zubereiten
- ◆ Neptuns Fischspezialitäten
- ◆ Dessert-Genuss
- ◆ Käse-Spezialitäten

mit Erfolg teilgenommen.

Schriftlich bestätigt durch: 03. März 2009

R. Lindorf
Robert Nitsch-Zedler
Sachb.-Fachbereich für Party-Service

BATANIA!

ZERTIFIKAT

Kerstin Medovic

hat an dem

Praxis-Seminar

„Trend Partyservice“

mit den Themen

- ◆ innovatives Fingerfood & Snacks
- ◆ Vorspeisen-Variationen
- ◆ gefüllte Rührei-Variationen
- ◆ Geflügel leicht & lecker genießen
- ◆ Trendplatten im Handumdrehen zubereiten
- ◆ Neptuns Fischspezialitäten
- ◆ Dessert-Genuss
- ◆ Käse-Spezialitäten

mit Erfolg teilgenommen.

Schriftlich bestätigt durch: 03. März 2009

R. Lindorf
Robert Nitsch-Zedler
Sachb.-Fachbereich für Party-Service