

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

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

Die aufgeführten Büffets 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 Büffets 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

2) Pfälzer Büffet

Kartoffelsuppe

Leberknödel, Schlemmermagen,
Bratwurst, Wellfleisch

Weinsauerkraut, Kartoffelpüree und Schupfnudeln

Eingelegter Handkäse mit Zwiebeln und Kümmel
Bauernbrot und Butter

3) Bauernbüffet

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

Lauchkartoffeln, Spätzle

Bauernsalat, Tomatensalat

Hausgemachter Liptauer oder
hausgemachter Frischkäse mit Lauchzwiebeln

Brötchenauswahl

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

5) Schlemmerbuffet

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

Bunte Gemüseplatte mit Speckböhnchen

Joghurtmousse mit Früchteragout der Saison

6) Mediterrania

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

Frisches Steinofenbrot, Butterröschen

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

Frisches Tiramisu
oder
Espresso-Panna-Cotta mit frischen Früchten

7) 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

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 Rahmsoße

- 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 Avocadopürree
- Räucherfischvariationen Mix
- Krabbensalat
- Marinierte Knoblauchgarnelen-Spieße

Partybrötchen

Baguettebrot (Zwiebel, Kräuter, Knoblauch oder ohne Einlage)

Canapées

- mit Wurst, Schinken oder Käse belegt
- mit Räucherlachs

Fingerfood (kalt)

- Marinierte Schafskäse-Würfel auf Bambusspießchen
- Tomaten-Mozzarella Sticks mit Balsamicozwiebeln
- Gekräuterte Gemüsespießchen
- Butterkäsehäppchen mit Früchten oder Gemüse
- Käselcken auf Pumpernickel
- Paprikaschiffchen mit Kräuterkäse
- Tortellini-Tomatenspieße
- Crêpesröllchen gefüllt mit
 - > Paprika-Ziegenkäsecreme
 - > Schinkenfrischkäse-Creme
- Salatgurkenbecher mit Käsemousse oder Forellenmousse
- Thai-Garnelen Spieß
- Garnelenspieße mit Zuckerschoten und Zitronenmayonnaise
- Lachs - Crêpesröllchen
- Weißbrotaler mit
 - > Lachs- oder Forellenmousse
 - > Thunfischcreme
- Tramezziniröllchen mit Schinken-Mozzarella und Pesto Rosso
- Brotschaschlik
- Wraps mit Roastbeef
- Wraps mit Putenbraten
- Finger Food Becher (Einweg) gefüllt mit verschiedenen herzhaften Salaten und
 - > Bündner Stick
 - > Putenfleisch-Spießchen
 - > Hackbällchen
 - > Entenbrust-Spießchen
- Fleischspießchen
 - > mit mariniertem Hähnchenfilet und Avocadocreme
 - > Curry-Ananas-Hähnchenbruststücke
 - > Puten-Parmesan-Röllchen
 - > Putenbrust-Kräuterfleisch mit Estragon-Quark
- Dessertvariationen aus Cremes und Früchten

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)
- mit Wurst, Schinken oder Käse belegt (mit Garnitur)
- mit Räucherlachs

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

- Ungarische Gulaschsuppe
- Kartoffelsuppe
- Erbsensuppe
- Linsensuppe
- Hühnereintopf mit Hühnerfleisch und Gemüseeinlage
- Hühnerbrühe mit Nudeln
- Brokkolisuppe
- Gemüsecremesuppe
- Spargelcremesuppe
- Lauchcremesuppe
- Kartoffelsuppe mit Räucherlachsstreifen

Auf Wunsch verleihen wir Geschirr und Besteck

Speiseteller 26 cm
Teller tief 20 cm
Dessertteller 20 cm
Menümesser
Menügabel
Menülöffel
Kaffee-Gedeck
(Tasse+Unterteller)
Kuchengabel
Kaffeelöffel



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

HAGESLUD

URKUNDE

Petra Erlewein

Kellern ich ein
praxisbezogenes

FACHSEMINAR

Das Seminar umfasst die fachgerechte Anwendung moderner Würstchen und Wurstwaren bei der Herstellung von sichererfüllten Fleischwaren, Fast-Food, Snack- und Mischartikeln, aus Deutschen von kalter und warmer Delikatess-Buffet.

ALS ZEUGNIS DER ERWORBENEN FACHKENNTNISSE WIRD DIESE URKUNDE VERLIEHEN.

HAGESLUD WÜRSTWERKE
Grazdörfer GmbH & Co. OHG

Hanningen, den 13. Oktober 2010




Aper

zertifikat

Kerstin Medovic

hat am
Seminar
„Trendiger Party-Service“

am 28. September 2010

mit **sehr gutem Erfolg** teilgenommen.

Die Themen:

- innovatives Fingerfood-Variationen
- Vorspeisen-Variationen
- „Hot oder warm auf die Löffel“
- „Kalt oder in was für einem Behälter“
- Party-Note - schnell und lecker
- Trendige Wurstwaren
- Aktuelle Schinken- und Bratenplatten
- Trendparties - nicht auf zubereiten
- Präsentation und Trendige Dessert- und Gebäck-Spezialitäten
- Käse-Spezialitäten
- Leckere Desserts (kalt & warm)

R. Lexdorf
Renate Nicker-Zeiger
Sachf. / Gebäckbereich für Party-Service

Thema: Trendparty 2010

HAGESLUD

URKUNDE

Kerstin Medovic

Kellern ich ein
praxisbezogenes

FACHSEMINAR

Das Seminar umfasst die fachgerechte Anwendung moderner Würstchen und Wurstwaren bei der Herstellung von küchenfertigen Fleischwaren, Fast-Food, Snack- und Mischartikeln aus Deutschen von kalter und warmer Delikatess-Buffet.

ALS ZEUGNIS DER ERWORBENEN FACHKENNTNISSE WIRD DIESE URKUNDE VERLIEHEN.

HAGESLUD WÜRSTWERKE
Grazdörfer GmbH & Co. OHG

Hanningen, den 18. Februar 2009




Aper

zertifikat

Petra Erlewein

hat am
Seminar
„Trendiger Party-Service“

am 28. September 2010

mit **sehr gutem Erfolg** teilgenommen.

Die Themen:

- innovatives Fingerfood-Variationen
- Vorspeisen-Variationen
- „Hot oder warm auf die Löffel“
- „Kalt oder in was für einem Behälter“
- Party-Note - schnell und lecker
- Trendige Wurstwaren
- Aktuelle Schinken- und Bratenplatten
- Trendparties - nicht auf zubereiten
- Präsentation und Trendige Dessert- und Gebäck-Spezialitäten
- Käse-Spezialitäten
- Leckere Desserts (kalt & warm)

R. Lexdorf
Renate Nicker-Zeiger
Sachf. / Gebäckbereich für Party-Service

Thema: Trendparty 2010

BATANIA

**FRISCH
BIERE
DIAION**

ZERTIFIKAT

Karin Wenz

hat am dem
Praxis-Seminar
„Trend Party-Service“

mit den Themen

- innovatives Fingerfood & Snacks
- Vorspeisen-Variationen
- „Hot oder warm auf die Löffel“
- Geflügel leicht & lecker genießen
- Trendparties im Handumdrehen zubereiten
- Neptuns Fischspezialitäten
- Dessert-Genuss
- Käse-Spezialitäten

mit Erfolg teilgenommen.

30. April 2010, 09. März 2009

R. Lexdorf
Renate Nicker-Zeiger
Sachf. / Gebäckbereich für Party-Service

BATANIA

**FRISCH
BIERE
DIAION**

ZERTIFIKAT

Kerstin Medovic

hat am dem
Praxis-Seminar
„Trend Party-Service“

mit den Themen

- innovatives Fingerfood & Snacks
- Vorspeisen-Variationen
- „Hot oder warm auf die Löffel“
- Geflügel leicht & lecker genießen
- Trendparties im Handumdrehen zubereiten
- Neptuns Fischspezialitäten
- Dessert-Genuss
- Käse-Spezialitäten

mit Erfolg teilgenommen.

30. April 2010, 09. März 2009

R. Lexdorf
Renate Nicker-Zeiger
Sachf. / Gebäckbereich für Party-Service