

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.

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  
Orangen-Carpaccio  
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 Baguette-Brot

## 5) Schlemmerbüffet

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

Kalbs-Involtini mit Spinat in Rahmsoße mit Risotto-Reis  
Hähnchenschnitzel "Milanese" mit Spaghetti  
Hausgemachte Lachslasagne

Frisches Tiramisu  
oder  
Espresso-Panna-Cotta mit frischen Früchten

## 7) Wintermärchen

Räucherlachs mit Meerrettichschaum  
Feine Pasteten-Auswahl 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"
- Kalbs-Involtini 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 Shrimps-Soße
- Lachslasagne
- Gratiniertes Pangasius-Fischfilet
- Panierte Fischroulade

## **Beilagen**

- Lauchkartoffeln, Kartoffelgratin, Wedges-Kartoffeln, Mini Rösti
- Gemüse-Risotto, 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,  
Spaghetti-Salat, Gurkensalat.....

## **Partybrötchen**

Baguettebrot

(Zwiebel, Kräuter, Knoblauch oder ohne Einlage)

## **Canapées**

- mit Wurst, Schinken oder Käse belegt
- mit Räucherlachs

## 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, Hähnchen-Unterkeulen, panierte Schnitzel (Schwein, Truthahn oder Hähnchen
- Pikante Fleischspießchen Variationsplatte
- Feines Bündner Fleisch
- Schinken-Bratenfleisch-Platte
- Schinkenspezialitäten - Platte
- Gekrätertes Rinder-Carpaccio 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 Avocado-Pürre
- Räucherfischvariationen Mix
- Krabbensalat
- Marinierte Knoblauchgarnelen-Spieße

## **Fingerfood (kalt)**

- Marinierte Schafskäse-Würfel auf Bambusspießchen
- Tomaten-Mozzarella Sticks mit Balsamico-Zwiebeln
- Gekrätertes Gemüsespießchen
- Butterkäsehäppchen mit Früchten oder Gemüse
- Käselken auf Pumpernickel
- Paprikaschiffchen mit Kräuterkäse
- Tortellini-Tomatenspieße
- Crêpesröllchen gefüllt mit Paprika-Ziegenkäsecreme oder Schinkenfrischkäse-Creme
- Salatgurkenbecher mit Käsemousse oder Forellenmousse
- Thai-Garnelen Spieß
- Garnelenspieße mit Zuckerschoten und Zitronenmayonnaise
- Lachs - Crêpesröllchen
- Weißbrottaler mit Lachs- oder Forellenmousse oder Thunfischcreme
- Tramezzinröllchen 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 Avocado-creme
- Curry-Ananas-Hähnchenbruststücke
- Puten-Parmesan-Röllchen oder
- Putenbrut-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

**HABESUD**

## URKUNDE

**Petra Erlewein**

hat an einem  
praxisbezogenen

### FACHSEMINAR

Das Seminar umfasste die fachgerechte Anwendung  
moderner Würstchen und Wurststoffe bei der Herstellung von  
höherwertigen Fleischzubereitungen, Fast-Food, Snacks- und Imbiss-  
artikeln, das Gestalten von kalten und warmen Delikatess-Buffets.

**ALS ZEUGNIS DER ERWORBENEN  
FACHKENNTNISSE WIRD DIESE URKUNDE  
VERLEIHEN.**

HABESUD INTERSPICE  
Gewürzwerke GmbH & Co. OHG

Hemmingen, den 13. Oktober 2010

*[Signature]* *[Signature]*  
S. Sauer, Direktor R. Schmal, Direktor

---

**Apr**

## zertifikat

*Kerstin Medovic*

hat am  
**Seminar**  
„Trendiger Party-Service“

am 28. September 2010

mit **sehr gutem Erfolg** teilgenommen.

Die Themen:

- Kreative, feine Fingerfood-Variationen
- „Man gibt's was auf die Gabel“
- „Mal besser in das Glas geschaut“
- Partytricks - schnell und locker
- Trendige Vorspeisen
- Aktuelle Schinken- und Bratenplatten
- Heringsfilets - schnell zubereiten
- Preiswerte und trendige Drinks sind
- Gerni-entdeckt immer wieder Freigedacht
- Käse-Variationen
- Leckere Desserts über'n klein & fein

*[Signature]*  
Ronald Nixdorf, Zieglor  
Betriebsleiter für Party-Service

**HABESUD**

## URKUNDE

**Kerstin Medovic**

hat an einem  
praxisbezogenen

### FACHSEMINAR

Das Seminar umfasste die fachgerechte Anwendung  
moderner Würstchen und Wurststoffe bei der Herstellung von  
Küchenfertigen Fleischzubereitungen, Fast-Food, Snacks- und Imbiss-  
artikeln das Gestalten von kalten und warmen Delikatess-Buffets.

**ALS ZEUGNIS DER ERWORBENEN  
FACHKENNTNISSE WIRD DIESE URKUNDE  
VERLEIHEN.**

HABESUD INTERSPICE  
Gewürzwerke GmbH & Co. OHG

Hemmingen, den 18. Februar 2009

*[Signature]* *[Signature]*  
S. Sauer, Direktor R. Schmal, Direktor

---

**Apr**

## zertifikat

*Petra Erlewein*

hat am  
**Seminar**  
„Trendiger Party-Service“

am 28. September 2010

mit **sehr gutem Erfolg** teilgenommen.

Die Themen:

- Kreative, feine Fingerfood-Variationen
- „Man gibt's was auf die Gabel“
- „Mal besser in das Glas geschaut“
- Partytricks - schnell und locker
- Trendige Vorspeisen
- Aktuelle Schinken- und Bratenplatten
- Heringsfilets - schnell zubereiten
- Preiswerte und trendige Drinks sind
- Gerni-entdeckt immer wieder Freigedacht
- Käse-Variationen
- Leckere Desserts über'n klein & fein

*[Signature]*  
Ronald Nixdorf, Zieglor  
Betriebsleiter für Party-Service

**BATANIA!**

## ZERTIFIKAT

**Karin Wenz**

hat an dem

### Praxis-Seminar

„Trend Party-Service“

mit den Themen

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

mit Erfolg teilgenommen.

Sümpfer, Pöhlchenberg, 03. März 2009

*[Signature]*  
Ronald Nixdorf, Zieglor  
Betriebsleiter für Party-Service

**BATANIA!**

## ZERTIFIKAT

**Kerstin Medovic**

hat an dem

### Praxis-Seminar

„Trend Party-Service“

mit den Themen

- innovatives Finger food & Snacks
- Vorspeisen-Variationen
- aktuelle Buffetplatten
- Geflügel leicht & lecker genießen
- Trendplatten im Handumdrehen zubereiten
- Neptuns Fischspezialitäten
- Dessert-Genuss
- Käse-Spezialitäten

mit Erfolg teilgenommen.

Sümpfer, Pöhlchenberg, 03. März 2009

*[Signature]*  
Ronald Nixdorf, Zieglor  
Betriebsleiter für Party-Service