

**PARTY  SERVICE**

**Preisendörfer**

# Speisekarte

Struthring 12, 35279 Neustadt

Telefon 06692 - 919371

Fax 06692 - 919372

[partyservice-preisendoerfer@freenet.de](mailto:partyservice-preisendoerfer@freenet.de)

[www.partyservice-preisendoerfer.de](http://www.partyservice-preisendoerfer.de)

## Wir über Uns

Ich heiße Thomas Preisendörfer, habe in den jungen Jahren mit einer Bäckerlehre begonnen, an die ich eine Kochlehre geknüpft habe.

Anschließend habe Ich mich weitergebildet als Diätischgeschulter Koch bis hin zum **Küchenmeister**.

Vor 20 Jahren fing alles ganz klein an, mit der Anfrage eines Nachbarn ob ich Ihm ein Buffet kochen könnte.

Daraufhin kamen immer mehr Anfragen von Freunden und Bekannten hinzu.

Mittlerweile besteht das Team aus 6 kompetenten, zuverlässigen und motivierten Mitarbeitern, egal **wo** Sie feiern, wir bringen das Wunschmenü zu Ihnen.

Rund um **Neustadt/Hessen** im Umkreis von **30km** in Richtung Marburg-Biedenkopf, Vogelsbergkreis, Schwalm-Eder und auch in den Kreis Waldeck-Frankenberg

Für eine Individuelle Beratung stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung, denn das leibliche Wohl Ihrer Gäste liegt uns am Herzen!

**Thomas Preisendörfer und Team**

## Suppen

- Rinderkraftbrühe
- Frühlingssuppe
- Minestrone
- Französische Zwiebelsuppe
- Ochsenschwanzsuppe

## Verschiedene Rahmsuppen

- Kohlrabirahmsuppe mit Grönland Garnelen
- Geflügel, Brokkoli, Spargel, Champignon, Steinpilz, Spinat, Tomaten und Kartoffelrahmsuppe

## Einlagen

- Markklößchen
- Eierstich
- Nudeln
- Pfannkuchenstreifen
- Gemüseeinlage

## Eintöpfe

Gulaschsuppe	1 Liter 7,50 Euro
Chilli con Carne	1 Liter 7,50 Euro
Rustikale Kartoffelsuppe mit Wurst	1 Liter 5,00 Euro
Gemüse Eintopf mit Hühnerfleisch	1 Liter 5,00 Euro
Erbseneintopf mit Wurst	1 Liter 5,00 Euro
Erbseneintopf ohne Wurst	1 Liter 4,00 Euro

Weitere Eintöpfe auf Wunsch



## Vorschlag für Fingerfood

- Speck-Zwiebelquiche
- Lauchkuchen
- Kleine Windbeutel mit Lachs
- Kleine Baguettes mit Salami oder Schinken überbacken
- Kleine Frikadellen auf Spieße
- Kleine Schnitzel auf Spieße
- Mozzarella Tomaten Spieße
- Kleine Lachs Pfannkuchen Röllchen
- Garnelenspieße
- Hähnchen Lauchblättereig Gebäck

## Vorspeisen

- Gemischte Antipastiplatte
- Vitello Tonnato
- Honigmelone mit Schinken
- Tomate Mozzarella
- Carpaccio aus Rinderfilet
- Kleine Windbeutel mit Räucherlachs
- Gefüllte Tomaten mit Krabben oder Huhn
- Matjes auf Pumpernickel oder Kartoffelscheibe
- Cocktail z.B. Krabben, Geflügel
- Gefüllte Weinblätter
- Provenzalische Roquefortbirne

## Canape's

*(verschiedene aufwändig dekorierte mundgerechte Brote)*

- z. B. Brie Käse
- Lachs
- Schinken
- Schweinelende
- Lachsbraten
- oder belegte Brote nach Wahl



## Warme Fleischgerichte : Vom Schwein

- Lende oder Schweinesteaks mit Sauce :  
- Gorgonzola, Champignon, Rahm, Zigeuner, Pfefferrahm, Elsässer, Kräuter oder auf Blattspinat mit Käse überbacken
- Gefüllte Lende
- Überbackene Schweinerückensteaks mit frischen Champignons
- Kleine Partyschnitzel ( auch mit Käse und Preiselbeeren )
- Kleine Cordon bleu´s
- Kasselerbraten aus Nacken und Rücken
- Kasselersteaks ( auch überbacken )
- Rustikaler Partyschinken
- Spießbraten
- Spanferkelkeule
- Gyrosbraten
- Pfefferbraten
- Gefüllter Braten vom Kamm oder Lachsrolle (Füllung auf Wunsch)
- Zigeunerpfanne aus der Oberschale mit Paprika Zucchini
- Rahmgeschnetztes
- Kleine Fleischspieße mit Paprika, Speck, Zwiebeln
- Hausgemachter Gulasch
- Frikadellen nach Art des Hauses
- Aschesteaks (Nackensteaks in Folie mit Speck und Zwiebeln)
- Überbackener Gyros mit Metaxasauce

## Gegrilltes vom Schwein

- Fleischspieße Griechische Art
- Kleine Bratwürstchen
- Mini Haxen
- Schweinesteaks

## Warme Gerichte von Fisch und Lamm

- Gebratene Lachsschnitte auf Gemüse mit Sauce Hollandaise
- Nudelpfanne mit Lachsstreifen
- Überbackene Lachsmedaillon mit Kräuterkruste
- Gebratene Garnelenspieße auf Tomatensalza
- Lachs auf Spinat
- Zander, Dorsch, Rothbarschfilet auf Gemüse oder in Sauce
- Lammbraten
- Provenzalischer Lammtopf
- Lammkoteletts
- kleiner Lammspieß
- Kabeljau



## Gerichte vom Rind / Kalb

- Rinderschmorbraten in Burgundersauce
- Rinderrouladen nach Hausfrauen Art
- Gekochtes Rindfleisch mit Meerrettichsauce
- Sauerbraten
- Hausgemachtes Rindergulasch
- Rumsteaks mit Kräuterbutter
- Roastbeef englische Art
- Kalbfleisch Zürcher Art (Rückensteaks mit Champignons)
- Kalbssteaks mit Schinken und Salbei
- Piccata nach Mailänder Art (in Parmesan paniert mit Tomatensauce)

## Gerichte vom Geflügel

- Überbackene Putenbrust oder Hähnchenbrust (Obst Preiselbeeren und Hollandaise, Schinken Ananas, Tomate Mozzarella oder frischen Champignons)
- Hähnchenbrust in Curry oder Calvadosrahmsauce
- Paprikahähnchen
- Geschmorter Putenrollbraten
- Putengeschnetzeltes mit Rahmsauce
- Putengyros mit Tzatziki
- Putenrouladen gefüllt mit Spargel oder Brokkoli
- Gefüllte Hähnchenbrust mit Ziegen oder Fetakäse
- Alles von der Gans

## Gerichte vom Wild

- Wildbraten (Hirsch, Reh, Wildschwein) mit Rotweinsauce oder Preiselbeersauce
- Gulasch (Hirsch, Reh, Wildschwein)
- Wildragout mit Waldpilzen
- Flugentenbrust mit Orangensauce

## Nudelgerichte und Überbackenes

- Lasagne mit Hackfleisch oder Lachs
- Spaghetti mit Lachs und Broccoli
- Nudelauflauf mit Schinken
- Überbackene Fleischbällchen

## Vegetarische Speisen

- Gemüsespieß mit Tomate, Mozzarella, Paprika und Zucchini
- Gebackener Camembert
- Sellerieschnitzel
- Quiche mit Brokkoli und Walnüssen
- Grünkern-Bratlinge mit Mandeln
- Gemüsemaultaschen mit Tomaten oder Käsesauce
- Gemüsefrikadellen



## Salate

- Tomaten
- Gurken
- Porree
- Weißkraut
- Rotkohl
- Nudel
- Waldorf
- Paprika-Mais Salat mit Feta
- gemischter Italienischer Salat
- Blattsalate der Saison mit Schmanddressing
- Salat als Buffet mit verschiedenen Dressings
- Feldsalat,
- Kartoffelsalat mit Speck und Zwiebel
- Kartoffelsalat mit Mayonaise
- Griechischer Bauernsalat
- Rucola- Feigensalat mit Parmaschinken

## Gemüse

- Grillgemüse (Paprika Zucchini Aubergine Champignons)
- Blumenkohl
- Rotkohl
- Rosenkohl
- Lauchgemüse
- Sauerkraut
- Brokkoli
- Erbsen Möhren
- Prinzessbohnen
- Kohlrabi
- Wirsing
- Paprika

## Reis/Nudeln

- Kräuterreis
- Gemüsereis
- Paprikareis
- Curryreis
  
- Rahmnudeln
- Schinkennudeln
- Spätzle
- Bunte Nudeln
- Grüne Bandnudeln

## Kartoffelgerichte

- Salzkartoffeln
- Bouillonkartoffeln
- Rosmarinkartoffeln
- Kartoffelauflauf
- Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln
- Klöße
- Semmelknödel
- Serviettenknödel
- Schupfnudeln
- Kroketten
- Pommes
- Country Potatoes



## Kalte Platten

- Schweinelende mit Früchten
- Gemischte Bratenplatte
- Kleine Frikadelle
- Kleine Schnitzel
- Gemischte Geflügelplatte
- Honigmelone mit Schinken
- Fischplatte Lach, Forelle (auf Wunsch auch mit Hummer und Garnelen)
- Käseplatte
- Bauernwurstplatte
- Wurstplatte
- Wildterriner
- Spargelrollen
- Gefüllte Eier

## Dessertvorschläge

- Bayerische Creme
- Mascarponecreme mit Früchten
- Panna Cotta
- Schoko, Vanillepudding
- Götterspeise
- Tiramisu
- Rote Grütze
- Obstsalat
- Götterspeise
- Vanilleeis mit heißen Kirschen
- Frische Erdbeeren mit Sahne
- Joghurt Terrine
- Himbeertraum mit Schokostreusel
- Kleine Windbeutel mit Sahne
- Charlotte Royal

## Saucen

Vanille, Schoko, Karamel, Erdbeere, Waldfrucht, und Aprikosensauce

Auf Wunsch auch in Portionsgläsern



# Menübeispiele



## Menü ohne Dessert und Salat

Pfefferbraten  
Schnitzel mit Jägersauce  
Hähnchenbrust mit Currysauce

Überbackenes Kaisergemüse

Kartoffelauflauf  
Spätzle  
Kräuterreis

**12,50 Euro**

## Warmes Buffet

Rinderrouladen in Burgundersauce  
Schweinelende mit Pfefferrahmsauce  
Partyschnitzel mit Jägersauce  
Überbackene Hähnchenbrust mit Tomate Mozzarella

Gemüsepfanne  
z.B. Blumenkohl, Broccoli, Prinzessbohnen, Erbsen und Möhren

Kartoffelauflauf  
Spätzle und Knödel

Blattsalate mit Schmanddressing

Schokopudding mit Vanillesauce

**17,50 Euro**





## Mediterranes Menü

Tomate mit Mozzarella  
Parmaschinken mit Früchten  
Vitello Tonnato

\*\*\*\*

Garnelenspieße oder Lachs auf Tomatensalza  
Schweinelende mit Gorgonzola  
Putengyros mit Tzatziki  
Provenzalischer Lammschmortopf

Grillgemüse

Kartoffelauflauf, Rosmarinkartoffeln, Kräuterreis, Kroketten

Salat als Buffet mit verschiedenen Dressings

Tiramisu  
Obstsalat

**21,50 Euro pro Person**

## Kalt/warmes Buffet

Schweinelende mit Rahmsauce  
Partyschinken  
Partyschnitzel mit Jägersauce  
Überbackene Hähnchenbrust  
Kleine Rouladen  
Zanderfilet mit Dillsauce

Gemüsepfanne (Brokkoli, Blumenkohl, Prinzessbohnen, Erbsen  
und Möhren)  
Rotkohl

Kartoffelauflauf  
Rosmarinkartoffeln  
Spätzle  
und Kroketten

Salat als Buffet

Schokomousse  
Rote Grütze mit Vanillesauce  
Tiramisu

\*\*\*\*

Gemischte Platte nach Wahl  
Fischplatte mit Sahne Meerrettich  
Käseplatte mit Weintrauben

Partybrötchen/ Stangenweißbrot

**26,50 Euro pro Person**



## Menübeispiel für Fingerfood und eine warme Suppe

Brokkoliquiche

Frikadellenspieße

Garnelenspieße mit Dip

Schnitzelspieße

Käsespieße

Tomate Mozzarellaspieße

Pfannkuchenröllchen mit Lachs

Kleine Zwiebelkuchenhappen

Blätterteiggebäck (Hähnchen, Lachs, Käse usw.)

Auf Wunsch auch mit gemischten Canapee  
oder einer Suppe nach Wahl

**18,50 Euro**

### **Menü ohne Gemüse**

Pfefferbraten

Schnitzel mit Sauce

Lende in Rahmsauce

Hähnchenbrust mit Tomate Mozzarella  
überbacken

Reis

Spätzle

Rosmarinkartoffeln

**11,00 Euro**

### **Angebot ab 10 Personen**

Rahmgeschnetztes  
Spätzle oder Reis mit Salat

**75,00 Euro**

Jäger oder Zigeunerschnitzel  
Mit Kroketten oder Pommes mit Salat

**85,00 Euro**

Spießbraten oder Pfefferbraten mit Kartoffelauflauf und  
Gemüsebeilage

**85,00 Euro**

**Allen Selbstabholern kommen wir  
preislich gerne entgegen.**

Allergene und Zusatzstoffe nach Kennzeichnungspflicht sind bei uns einzusehen. Da in unserem Betrieb bzw. bei unseren Lieferanten auch Gluten, Milch, Ei, Sellerie, Erdnuss und nusshaltige Zutaten verarbeitet werden, kann trotz aller Sorgfalt ein Übergang von Spuren dieser Stoffe nicht völlig ausgeschlossen werden.

Alle Preise ohne Geschirr inkl. 7% MwSt.

Alle Preise mit Geschirr inkl. 19% MwSt.

