

# Party-Service

*Werte Kunden!*

Mit diesem *Schlemmermenü - Heft* möchten wir Ihnen unsere Vielfältigkeit im Bereich Party-Service vorstellen.

Schlemmermenü-Heft gültig ab 01.09.2024

Von 24.12.2024 – 26.12.2024 kein Partyservice. Wir bitten um Ihr Verständnis.

Unser Ziel:

- 
- das Beste aus Ihrem Event zu machen
  - in einem persönlichen Gespräch Ihr Vorhaben zu analysieren und Sie optimal bei der Menüauswahl zu beraten
  - ein ideales Preis-Leistungsverhältnis zu bestimmen
  - Spitzenqualität zu Ihrer Zufriedenheit liefern

*Nehmen Sie mit uns Kontakt auf,  
wir freuen uns auf Sie!*

*Ihre Partyspezialisten  
Margit & Alfred Scheffel*

## *Geselligkeit und Feste sind die - Würze - des Lebens!*

---

- ob Geburtstags- & Familienfeier
- Betriebsfeier
- Weihnachtsfeier
- Stehempfang
- Polterabend/ Hochzeit
- Grillparty
- Vereinsfest/ Jubiläum
- Party - Events aller Art

*Die Arbeit, die dabei entsteht, ist die Kehrseite des Vergnügens!*

Damit Sie bei Ihrem Fest die Geselligkeit pflegen und genießen können,  
helfen wir Ihnen, die - **nebensache Arbeit** - für Sie zu erledigen.



## *Was wir bieten:*

---

- Alle Preise sind Abholpreise (inklusive 7 % MwSt.) in Warmhalteboxen
  - Lieferung zu Ihrer Feier nach Absprache gerne möglich
  - Aufbau gerne auch als Buffet in Chaving Dishes möglich
  - Service-Personal kann je nach Wunsch gestellt werden
  - Geschirr sowie Besteck ausleihen, fragen Sie uns danach
- Sollten Sie Service-Personal sowie Geschirr/ Besteck benötigen, müssen wir Ihnen auf den gesamten Auftrag 19 % MwSt. berechnen.

## Vorspeisen

---

### **Rinderbrühe** mit

Suppenmaultaschen

Flädle

Leberknödel

Markklößchen

### **Hochzeitssuppe**

**Gulaschsuppe**, herzhaft würzig

**Saure Kutteln**

### **Kleiner Vorspeisenteller bestehend aus:**

geräuchertem Lachs, geräucherter Forelle,

Parma-Schinken, Tiroler-Schinken und versch. Melonen,

dazu Baguette Brot

## Hauptspeisen vom Schwein

---

panierte **Schweineschnitzel**

**Cordon Bleu**, gefüllt mit Schinken und Käse

**Schweinebraten** vom Hals mit Soße

**Panierte Schweineschnitzel „italienische Art“** mit Parmesankäse

**Gyros** von Hals oder Hüfte

**gepökelter Kräuterhals**

**magere Kassler** oder **Kasslerhals**

**badisches Schäufele**

**Kassler** im Brätmantel

**Krustenbraten** vom Schlegel

**Kümmelbauch**

gefüllter **gerauchter Hals „Feinschmecker Art“**

gefüllter **Schweinehals** mit Hackfleischbrät

**Schweinehals „Lukullus“**

gefüllt mit Weißbrot, Brät und Spinat

**Schweinehals „Florentiner Art“**

gefüllt mit Brät, Spinat, Schinken und Käse

**Schweinehals „badischer Spießbraten“** gefüllt mit Hackfleisch,

Weißbrot und anderen leckeren Zutaten

gefüllter **Schweinerücken „Jäger Art“** mit Kalbsbrät und Pfifferlingen

gefüllter **Schweinerücken** mit Kalbsbrät und Champignons

**gefüllter Bauch**

„**badische Schweinebauchrolle**“ gefüllt mit Hackfleisch,

Weißbrotwürfel, Röstzwiebeln und anderen leckeren Zutaten

**Gyros** mit Zaziki und Krautsalat

**Schweinegeschnetzeltes** mit Champignonrahmsauce

**Schweinefilet** mit Pfifferlingen und Pfefferrahmsauce

**Schweinefilet** mit Champignonrahmsauce

**gefülltes Schweinefilet** mit Brät und Pfifferlingen

**gefülltes Schweinefilet** mit Brät und Champignons

**gefülltes Schweinefilet** mit Brät und Brokkoli

**Schweinefilet** in Käsesahnesauce

**Schweinefilet** im Rahmtoastmantel

**Im Teigmantel**

**Kassler** in Blätterteig, frisch aus dem Ofen

**Schweinefilet** in Blätterteig

**Gepökelte, leicht angerauchtes Schweinenüsse** in Brotteig

**Etwas Knuspriges:**

Ganzes Spanferkel (ab 30 Personen)

Große Schweinshaxe

## Hauptspeisen vom Rind

---

**Rinderfilet** in Rindersoße  
**Rinderfilet** mit Pfifferlingen in Pfefferrahmsoße  
**Rinderbraten** von der zarten Hüfte  
**Wiener Tafelspitz** in Meerrettichsoße  
gefüllte **Rindsrouladen** „Hausfrauen Art“  
herzhafter **Sauerbraten** „Hausfrauen Art“  
deftiger **Rindsgulasch** „Art des Hauses“  
**Rindergeschnetzeltes** „Stroganoff“

## Hauptspeisen vom Kalb

---

**Wiener Schnitzel**  
**Kalbsbraten** von der zarten Nuss  
**Kalbsgeschnetzeltes** „Züricher Art“  
**Cordon Bleu**, gefüllt mit Schinken und Käse

3

---

## Geflügelgerichte

---

**1/2 Hähnchen**  
**Hähnchenschlegel**  
gefüllte **Hähnchenbrust**  
panierte **Putenschnitzel**  
paniertes **Hähnchenschnitzel**  
**Putenschnitzel Natur** in Curryrahmsoße  
**Putengeschnetzeltes** in Curryrahmsoße  
**Putengeschnetzeltes** in Champignonrahmsoße  
**Cordon Bleu** von der Pute, gefüllt mit Schinken und Käse

**Cordon Bleu** von der Pute,

gefüllt mit Tomate, Mozzarella und Basilikum

**Putenbrust „Florenz“** gefüllt mit Spinat, Schinken, Brät und Käse

**Putenbrust „Pusztá“** gefüllt mit Brät, Paprika und Lauch

**Putenbrust „Italia“** gefüllt mit Brät, Brokkoli und Mozzarella

**Überbackenes Zwiebel-Sahne-Hähnchenschnitzel**

## *Deftiges, frisch aus dem Ofen*

---

**Fleischkäse „a la Scheffel“**, grob oder fein

**Pizzakäse**

**Zwiebelfleischkäse**

**Chilifleischkäse**

**Paprikafleischkäse**

**Hackbraten Natur**

**Hackbraten „deftiger Art“**

**Hackbraten „Pizza Art“**

**Chili Con Carne**

**Fleischküchle** (2 Stück) mit Soße

## *Schwäbische Spezialitäten*

---

**Maultaschen** in der Brühe

**Maultaschen** geschmälzt

**Maultaschen „Tessiner Art“** in Tomatensoße, überbacken mit Käse

**Maultaschen** geröstet

**Linsen** mit Spätzle und Saiten

**Saure Kutteln** mit Bratkartoffeln

**Sauerbraten** mit Semmelknödel und Rotkohl

## Fisch

---

**Fischfilet** paniert, mit Remouladensoße

**Lachsgratin**, etwas ganz Besonderes

## Für unseren vegetarischen Kunden

---

**Gemüseschnitzel** (2 Stück)

**Gemüse Maultaschen** in Tomatensoße, überbacken mit Käse

**Gemüse Maultaschen** in der Brühe

**Nudeln** mit Champignon- Tomatensoße, überbacken mit Käse

**Gemüsegratin**

**Kartoffelgemüsegratin** überbacken mit Mozzarella und Tomaten

**Gemüsecurry** (auch vegan möglich) **mit Reis**

**Cannelloni mit Ricotta-Spinat-** Tomatensoße, überbacken mit Käse

5

---

## Beilagen

---

**hausgemachte Spätzle**

**hausgemachte Semmelknödel**

**hausgemachte Spinatknödel**

**Reis**

**Schupfnudeln**

**Kartoffelpüree**

**Bratkartoffeln**

**Kartoffelgratin**

**hausgemachter Kartoffelsalat**

reichhaltiges **Salat-Buffer**

**Sauerkraut**

**Rotkohl**

**Nudeln** aller Art, nach Wunsch

**Pommes Frites**

**Kroketten**

**Rösti**

*Gemüse gemischt*

---

**Baby-Karotten, Erbsen, Blumenkohl, Brokkoli, Soße Hollandaise**



## Nachspeisen

---

**Tiramisu**

**Obstsalat**, mit frischem Obst und Sahne

**Mousse au Chocolat**

**Mousse au Vanille**

**Mousse au Erdbeere**

**kleiner Nachspeise-Teller** mit

Tiramisu, Mousse au Vanille, Erdbeere, Chocolat  
mit Obst und Sahne garniert

**großer Nachspeise-Teller** mit

Tiramisu, Mousse au Vanille, Erdbeer, Chocolat  
mit Obst und Sahne garniert

## Obst:

7

---

**Obstpyramide** oder **Obstkorb**

**Obstplatte, fein zerkleinert**

Preise sind  
jahreszeitbedingt

## Zu jeder Gelegenheit

---

1/2 **verschiedene Brötchen** mit Wurst, Käse oder Fisch - garniert

1/2 **verschiedene Brötchen** mit Wurst oder Käse - garniert

1/2 **Brötchen** mit Wurst, Käse oder Fisch - garniert

1/2 **Brötchen** mit Wurst oder Käse - garniert

1/2 **Briegel** mit Wurst, Käse oder Fisch - garniert

1/2 **Briegel** mit Wurst oder Käse - garniert

**Canapes „Elite“** - ohne Fisch,

dafür mit anderen leckeren Sachen belegt

**Canapes „Premium“** - mit Schinken, Rauchfleisch,

Kalter Braten, Käse oder reichlicher Auswahl an Fisch belegt

**Schinkenplatte** mit gekochtem Schinken per kg

**Rauchfleischplatte** gemischt mit hausgemachtem,

italienischem und spanischem Rauchfleisch per kg

**Aufschnitt Platte** per kg

**Schinkenplatte** gemischt per kg

**Käseplatte** gemischt, mit großer Käseauswahl per kg

**Fischplatte** gemischt mit Forelle, Lachs,

Garnelen und Schillerlocken per kg

**Schnitzelplatte** gemischt,

mit kleinen Schweine- und Putenschnitzel,

kleinen Hähnchenbrüstchen in Mandeln per kg

**Sulzen Platte hausgemacht** Stück

## Unsere bunte Brot- und Brötchenauswahl!

---

### **bunt gemischte Brötchen**

mit Wecken, Wasserwecken, Briegel und Brezeln

#### **Partyräder, hell**

klein - 14 Stück

groß - 30 Stück

#### **Partyräder, dunkel**

klein - 14 Stück

groß - 30 Stück

### **Baguette Brötchen**

**Laugenstange** groß

**Pariser Weißbrot** klein

**Pariser Weißbrot** groß

**Bauernbrot** klein

**Bauernbrot** groß

## Gerne noch dazu...

---

### **Gedeck 1:** Teller groß und klein mit Besteck

ausleihen pro Gedeck

ausleihen und spülen pro Gedeck

### **Gedeck 2:** Suppentasse, Teller groß und klein, Nachtschale, Besteck

ausleihen pro Gedeck

ausleihen und spülen pro Gedeck

**Reinigung Boxen + Chafing dish** pro Stück

**Brennpaste Chafing dish** pro Stück

**Essensausgabe** pro Mitarbeiter/ pro Stunde

## Buffets

---

Die Anlieferung und Aufbau der Buffets sind inklusive.  
Bei weiteren Anfahrtswegen behalten wir es uns vor, eine Fahrtpauschale zu berechnen. Eine Änderung der Zusammenstellung ist jederzeit möglich.

Geschirr und Besteck siehe unter dem Punkt

*Gerne noch dazu* (Seite 8).

## Kalte Buffets

---

„**Rustikal**“ bestehend aus

Hausmacher Vesperplatte

gemischte Schinkenplatte mit verschiedenen rohen und gekochten Schinken

rustikales Käsebrett

Wurstsalat, Nudelsalat, Schinken-Eiersalat

dazu frisches Holzbackofenbrot

*Buffet ab 10 Personen*

---

10

„**Classic**“ bestehend aus

verschiedene Rohschinken mit Melone

Aufschnitt Platte mit verschiedenen gekochten Schinken, Braten usw.

Waldorfsalat, Heringstopf, Shrimps Cocktail

Fischplatte mit geräuchertem Lachs, Forelle, Makrelenfilet dazu

Sahnemeerrettich

panierte kleine Schweineschnitzel, kleine Hähnchenschnitzel in Mandeln

halbierte Hähnchenkeulen, kleine Fleischküchle auf Platte reichlich garniert

Käseplatte mit verschiedenen Käsespezialitäten und frischem Obst garniert

dazu frisches Holzbackofenbrot oder Partygebäck

*Buffet ab 10 Personen*

„**Exklusiv**“ bestehend aus

verschiedene Rohschinken mit Melone  
köstliche Schinkenplatte, Rostbeefplatte  
inklusive Fischplatte mit geräuchertem Lachs, Forelle, Makrelenfilet  
dazu Sahnemeerrettich, Shrimps Cocktail, Heringstopf  
Käsebrett mit versch. Käsespezialitäten und frischem Obst garniert  
Geflügelsalat "Hawaii", Waldorfsalat, Schweinemedallions fein garniert  
gefüllte Eier fein garniert, Partygebäck  
Nachtisch-Buffer mit Tiramisu, Mousse au Chocolat, Mousse au Vanille  
sowie Obstsalat mit Sahne

*Buffer ab 20 Personen*

## *Buffets kalt/ warm*

---

„**Italienisches Buffet**“ bestehend aus

**Vorspeise kalt**

Parmaschinken mit Melone, Käsecarpaccio  
Vitello Tonnato nach Piemonteser Art  
Antipasti  
dazu Pariser Weißbrot

**Hauptspeise warm**

Partyschnitzel mit italienischen Kräutern und Parmesankäse paniert  
schmale Bandnudeln in Tomatensoße  
Nudelpfanne "Palermo" mit Farfalle Nudeln und Schweinefleischstreifen  
Lasagne Bolognese

**Salate**

Tomate Mozzarella  
gemischter grüner Salat  
Gurkensalat, Meeresfrüchtesalat

*Buffer ab 20 Personen*

## Bayrisches Buffet bestehend aus

### **Vorspeise**

Bayrische Kartoffelsuppe mit Croutons

Verschiedene Frischkäse mit Holzbackofenbrot

Obatzda

Käsebrett mit verschiedenen bayrischen Käsespezialitäten

dazu Pariser Weißbrot und Körnerbrot

### **Hauptspeise**

Warmer Fleischkäse

Mini-Schweinshaxen frisch aus dem Ofen

Krustenbraten (auch gepökelt)

Münchner Weißwürste mit süßem Senf und frischen Brezeln

Nürnberger Rostbratwürste

Sauerkraut und/ oder Bayrisch Kraut

Kartoffelsalat

Weißkraut Salat

Semmelknödel

Hausgemachte Käsespätzle mit Röstzwiebeln

### **Nachspeisen**

Bayrisch Creme

Frischer Obstsalat mit Schlagsahne

Hausgemachter Zwetschkuchen mit Schlagsahne

Frischer Apfelstrudel mit Puderzucker und/ oder Vanilleeis

*Buffet ab 30 Personen*

**Partybuffet unser Klassiker** bestehend aus

**warm**

Partyschinken oder gefüllte Putenbrust-Florenz  
vegetarische Gemüseschnitzel

**kalt**

Käsebrett mit versch. Käsespezialitäten und frischem Obst garniert  
Fischplatte mit geräuchertem Lachs, Forelle und Makrelenfilet  
Aufschnitt Platte festlich oder rustikal, fein garniert  
Bratenplatte mit kleinen Fleischküchle, halbierten Hähnchenschlegel,  
kleine Hähnchenbrustfilets in Mandeln gebacken,  
Medaillons vom Schweinefilet  
reichhaltiges Salat Buffet mit z. B. Waldorfsalat, griechischer Salat,  
Frühlingssalat usw.  
dazu frisches Holzbackofenbrot und/ oder Partygebäck  
Nachtisch-Buffet mit Tiramisu, Mousse au Chocolat, Mousse au Vanille  
sowie Obstsalat mit Sahne

*Buffet ab 20 Personen*

## Fingerfood- Buffets

---

### Finger Food „Classic“ bestehend aus

Canape's mit Schinken, Rauchfleisch, Käse, Lachs, Forelle  
Mini-Schnitzel, Mini-Fleischkühle, Mini-Hähnchenbrustfilet fein garniert  
Käsespieße  
Obstspieße  
Tomaten-Mozzarella-Spieße  
dazu Pariser Weißbrot

*Buffet ab 10 Personen*

### Finger Food „Exklusiv“ bestehend aus

Canape's mit Roastbeef und Schweinemedallions  
Lachshäppchen  
Roastbeef Röllchen  
Käsespieße  
Obstspieße  
Mini-Schnitzel, Mini-Fleischkühle, Mini-Hähnchenbrustfilet fein garniert  
Mini-Schinkenröllchen  
Mini-Lachshörnchen  
Mini-Quiches  
dazu Pariser Weißbrot

*Buffet ab 10 Personen*



## *Scheffel's Partyhit!*

---

### **...der absolute Knaller im Partyservice bestehend aus**

- 10 Partyschnitzel mit Soße
- 10 Fleischküchle
- 10 Hähnchenschlegel
- 10 Portionen hausgemachter Kartoffelsalat

zum Abholpreis von 86,80 Euro