



*Gratzfelder
Partyscheune*

Genuss, Stil & Ambiente



PARTYSERVICE

Telefon : 0171 4836639

Telefax : 02224 / 902023

E-Mail : info@partyservice-staffel.de

Internet: www.partyservice-staffel.de



Vorspeisen

Räucherfischauswahl

mit Senf Dill Sauce und Sahnemerrettich

Pochierte Lachsforelle im Ganzen

Krabbencocktail

Gambas in Knoblauchöl

lauwarm

Schinken mit Melone

Vitello Tonnato

gekochtes Kalbfleisch in Thunfisch Kapernsauce

gebratene Antipasti

Paprika, Aubergine, Zucchini, Champignons

Tomaten Mozzarella

als Spieße oder aufgeschnitten

Ragout Fin im Blätterteigpastetchen

Geflügel-, Kalbsfleisch und Kalbsbries mit Champignons
und Sauce Hollandaise überbacken

Fleischauswahl

mit verschiedenen Braten, Roastbeef und Pasteten mit
Sauce Cumberland

Suppen

Rinderkraftbrühe

mit Markbällchen und Eierstich

Hühnerbrühe

mit Nudeln und Eierstich

Tomatencremesuppe

Spargelcremesuppe

mit Spargeleinlage (April bis Juni)

Kürbiscremesuppe

(September bis November)

Lauchcremesuppe

mit oder ohne Hackfleisch

Kartoffelcremesuppe

Erbsen, Bohnen, Linsen, Graupeneintopf

mit Einlage

Gulaschsuppe

mit Paprika und Champignons

Gyrossuppe

mit Putenstreifen leicht Pikant

Salate

Blattsalate

mit Schmand-, French-, oder Essig Öl Dressing

Feld - Endiviensalat

mit geröstetem Speck und Schmand Dressing

Rucola Friséesalat

mit Walnüssen, Parmesan und Walnussdressing

Staudenselleriesalat

mit Äpfeln und Nüssen

Broccoliesalat

Tomatensalat mit Essig Öl Dressing und Zwiebeln

Gurkensalat mit Essig Öl Dressing oder Sahne Dressing

Nizza Salat

mit Gurken, Paprika, Tomaten, Zwiebeln

Hausgemachter Krautsalat

mit oder ohne Speck

Griechischer Bauernsalat

mit Fetakäse, Lauch, Paprika und Oliven

Nudel Pesto Salat

mit Cocktailtomaten und Mozzarella

Waldorfsalat

Oma´s Kartoffel- und Nudelsalat

mit Mayonnaise, Eiern, Gurken und Speck

Bayrischer Kartoffelsalat

mit Essig Öl Dressing und Gurken

Cous Cous Salat

mit Gemüse und Essig Öl Dressing

Rohkost

Tomate, Gurke, Paprika, Staudensellerie Karotte mit Kräuterquark

Vom Rind

Herkunft: Eifel, Münsterland, Sauerland,
Niederrhein, Argentinien

Burgunderbraten

Sauerbraten

Rheinische Art mit Rosinen und Mandeln

gekochter Rindertafelspitz

mit Frankfurter grüner Sauce

Rindergeschnetzeltes Stroganoff Art

mit Champignons, Gurken, Schalotten und Schmand

Roastbeef

rosa im ganzen gebraten mit Sauce Hollandaise oder Jus

Rindersaftgulasch

geschmorter Zwiebelrostbraten

geschmorte Rinderroulade

mit Speck, Zwiebeln und Gurken

Ochsenschwanzragout

geschmorte Ochsenbäckchen

Vom Schwein

Herkunft: Niederhein, Spanien

Saftschinken (Prager Schinken) vom Grill

- leicht gepökelte Keule mit Schwarte, frisch aufgeschnitten mit Blockmalzbiersauce

Farmer Backschinken

- leicht angepökelt und mit Kräuterkruste ohne Schwarte

Spanferkel

- wahlweise: am Stück vom Grill, oder als Teilstück mit Blockmalzsauce

Broccolibraten

- Schweinenacken mit Broccoli gefüllt

Kasseler

- mit Jus

Spießbraten

- mit Zwiebelsauce

Schweinehaxe

- halbiert und gegrillt

Fleischkäse

- Natur oder als Pizzafleischkäse

Schlemmersteaks

- Lummersteaks mit Champignons & Zwiebeln überbacken

Schweinekoteletts in Paprikarahmsauce

Schweinegeschnetzeltes

- an Paprika Curry

Filettopf vom Schwein

- leicht pikant

Schweinefilet im Speckmantel mit Jus

Schweinefilet

- gefüllt mit Büffelmozzarella und getrockneten Tomaten

Vom Kalb

Herkunft: Eifel, Münsterland, Sauerland,
Niederrhein

Kalbstafelspitz
in Meerrettichsauce

Kalbsgeschnetzeltes
in Champignonrahmsauce

Kalbsragout Marengo
mit Tomaten, Champignons und Knoblauch

gesottene Kalbszunge
in einer Weißwein Dill Sauce

geschmorte Kalbshaxe
gefüllt mit getrockneten Tomaten

gefüllte Kalbsröllchen mit Mangold
in Rahmsauce

Kalbsschmorbraten

Saltimbocca
Kalbsschnitzel gefüllt mit Parmaschinken und Salbei



Vom Wild

Herkunft: Deutschland, Westerwald

Wildragout
mit Preiselbeerbirnen

Rehkeule
mit Rosmarinjus und Pfifferlingen

Wildschweinbraten
mit Maronensauce

Hirschrückenmedaillons
mit einer Honig Balsamicojus

geschmorte **Hasen- oder Kaninchenkeule**
mit Portweinsauce

Vom Geflügel

Herkunft: Deutschland, Frankreich

Hähnchenbrust auf Blattspinat
mit Gorgonzolasauce überbacken

Hähnchenbrust
auf Tomaten Mozzarella Sauce

Piccata Milanese von der Pute
in der Parmesan Eihülle, mit Tomatensauce

Puten Involtini mit Bärlauch(Saison) oder Spinat
und Rahmsauce

Putengeschnetzeltes
in Champignon oder Curryrahmsauce

Hühnerfrikassee
mit Champignons

rosa gebratene Entenbrust
Cassissauce

Gänsebraten mit Bratapfel
Brust, Keule oder im Ganzen

Vom Lamm

Herkunft: Neuseeland, Deutschland

Lammkeule
mit Kräutern und Knoblauch

Lammkoteletts
auf Tomaten Thymian Sauce

Hammelragout mit Burgunderzwiebeln

Vom Fisch

Herkunft: Europa, durch immer wechselnde Fanggebiete zur Nachhaltigkeit

Gebratenes Rotbarschfilet

in einer Speck Zitronen Sauce

gebratenes Zanderfilet

in einer Safransauce

ingelegte Matjes

nach Hausfrauen Art

Lachsfilet

gebraten oder pochiert mit Beurre Blance Sauce

wahlweise auf Blattspinat

Lachs im Ganzen unter der Salzkruste

am Buffet aufgeschnitten

Miesmuscheltopf

in der Schale

Fischlasagne

Paella

mit Fisch oder Geflügel

dazu Ajvar (Paprika Auberginen Dip)

Gemüse

Gemüseauswahl

Saisonbedingte Auswahl(Spargel) mit Hollandaise separat

Bunte Gemüsepfanne

asiatischer oder mediterraner Art

Bohnengemüse

mit Cocktailtomaten und Speck

Sauerkraut

Rotkohl

Bayrisch Kraut

in der Pfanne gebraten

Wirsing oder Spitzkohl

mit Speck Sahne Sauce, oder in der Pfanne gebraten

Schwarzwurzeln in Rahm

Ratatouille

Paprika, Zucchini, Aubergine, Zwiebel und Knoblauch mit Tomaten

Aufläufe

Auberginenauflauf

Kartoffeln, Tomaten, Schafskäse mit oder ohne Hackfleisch

Lasagne

mit Hack, Gemüse oder Fisch

Tortellini

in Käse-, oder Tomatensauce

Beilagen

Kartoffelgratin

Bäckerinnen Kartoffeln

mit Zwiebeln in Bratensauce gegart

Kartoffelecken

mit Rosmarin und Salbei

Kartoffelbratlinge

warmer Kartoffelsalat

mit Speck

Bouillon Kartoffeln

Kartoffelplätzchen

Röstis

Pommes Frites (nur in der Partyscheune)

Kartoffelkroketten (nur in der Partyscheune)

Kartoffelklöße

Semmelklöße

hausgemachter Kartoffelstampf

Butterspätzle

Bandnudeln

Spaghetti

mit Bolognese

Schupfnudeln

Reis

Gemüsereis

Vegetarisch

Käsespätzle

Krautschupfnudeln

Auberginenauflauf

mit Kartoffeln, Tomaten und Schafskäse

Tortellini

in Käse-, oder Tomatensauce

Lasagne

mit Blattspinat und verschiedenen Gemüsen

Tortilla (kalt oder warm)

mit Kartoffeln, Paprika und Zucchini

Blumenkohlbratlinge

mit Grieß und Gouda

Spinat Käse Ecken

Zwiebelkuchen

Couscous Taler mit Cranberrys

Chili sin Carne

Grillspeisen

Schweinerückensteaks
Schweinenackensteaks
in Paprikamarinade

Hähnchenbrust
Putenbruststeaks
in Basilikummarinade

Lammrückenfilet
in Rosmarinmarinade

Rinderhüftsteaks
Rumpsteaks
in Sambal Olek Marinade

Lachsfilet
Doradenfilets
Garnelenspieße
in Zitronengrasmarinade

Grillwürste und Schnecken
Nürnberger Rostbratwürste
Chiligrillwürste

Grillkäse (Halloumi) / Schafskäse mit Tomate und Zwiebel
Dips (Ketchup, BBQ Sauce, Senf, Guacamole, Ajoï, Kräuterquark)

Burger vom Rind / auch Vegetarisch
mit Brötchen, Gurken, Essiggurke, Tomate, Zwiebeln, Röstzwiebeln,
Salat, Ketchup, Mayonnaise, Senf, Guacamole, BBQ Sauce,
Kräuterdip, Cocktailsauce, Speck und Käse

Deftiges & Mitternachtsimbiss

Grünkohl

mit Kartoffeln und Mettwurst

Chili con Carne

Kesselsknall

- mit Speck, Mettwurst und Apfelmus

Gulaschsuppe

- mit Paprika & Champignons

Gyrossuppe

- mit Putenstreifen leicht Pikant

Currywursttopf

Schnippelbohneintopf

Zwiebelkuchen

- mit oder ohne Speck

Pulled Pork

mit Kräuter Knoblauch Sauce,
Rot-, und Weißkrautsalat,
Fladenbrot

Desserts

Wahlweise in Schüsseln
oder Gläschen angerichtet

Frischer Obstsalat

mit Vanillesauce

Rote Grütze

mit Vanillesauce

Mousse au chocolate

Bayrische Creme

mit Fruchtmark

Tiramisu

mit oder ohne Erdbeeren (April bis Juni)

Aufgeschlagener Quark

Schwarzwälder Creme

Erdbeer - Rhabarber - Creme

Amarettini Creme

Weincreme

Panna Cotta

mit Himbeersauce

Biskuitroulade mit Joghurtmousse

Joghurtmousse

Baileys Creme mit Kirschen oder Erdbeeren

Mascarpone - Himbeer - Quark

Reis Trauttmansdorff

mit Kompottfrüchten

Canapés

Auf Weißbrot verschieden belegt

mit Roastbeef, Remoulade und Gurke

mit Bündnerfleisch und Kirschtomate

mit Schinken und Melone

mit Salami und Silberzwiebel

mit Putenbrust und Kürbis

mit geräuchertem Lachs und Sahnemeerrettich

mit geräucherter Forelle und Kaviar

Auf Schwarzbrot verschieden belegt

mit Goudakäse und Trauben

mit Frischkäse und Kresse

mit Brickäse und Feigensenf

Flammkuchen

aus unserem Steinofen

verschieden belegt

mit Speck und Zwiebeln

mit Paprika, Oliven und Schafskäse

mit Parmaschinken und Ruccolasalat

mit Salami und Zwiebeln

mit Spinat und Gorgonzola

mit geräuchertem Lachs und frisch gezupftem Dill

Fingerfood

ab 10 Personen

kalte Speisen:

Bruschetta (geröstete Brotscheiben mit Tomatenwürfeln und Basilikum)
Tomaten Mozzarella Spieße
Antipasti Mini
Ziegenfrischkäse mit Honig
Parmaschinken mit Melonenkugel
Roastbeefroulade mit Kräutern
rosa gebratene Entenbrust auf Orangensalat
Hähnchenbrustspieß auf Sprossensalat
Rinderfilet auf Steinpilzsalat
Rindercarpaccio mit Pinienkernen und Parmesan
Vitello Tonnato
Gebratene Riesengarnele auf Glasnudelsalat
Lachsroulade mit Kräuter Kaviar Schmand
Lachstatar

warme Speisen:

Mini Pizzen
Zwiebelkuchen
Minimaultaschen mit Käsesauce
in Zucchini gebratener Schafskäse
Partyfrikadellen
kleine panierte Schnitzel vom Schwein
Datteln oder Pflaumen im Speckmantel
gebratener Ziegenkäse im Speckmantel
Geflügelragout in Blätterteigpastetchen
Hähnchenbrustspieß auf Bohnenragout
Beigent von der Riesengarnele mit Knoblauchmayonnaise
gebratenes Lachsfilet auf Safransauce

Gerne können Sie auch unsere Canapes zu der Auswahl hinzu nehmen

Zu allen Fingerfood - Speisen, servieren wir Ihnen verschiedene Oliven und Partybrötchen

Fingerfood Auswahl pro Stück :	3,50 € netto
10 verschiedene Snacks p.P. :	30,00 € netto
15 verschiedene Snacks p.P. :	37,50 € netto
20 verschiedene Snacks p.P. :	42,50 € netto

Kalte Platten

Käseauswahl

mit Trauben und Radieschen ausgarniert

Partyfrikadellen

mit Senf

Kleine Rauchmettwurstchen

mit Senf

panierte Schnitzel

vom Schwein oder Geflügel mit Ketchup

Gemische Brotauswahl

mit Butter, Kräuterbutter, Obatzter, Schmalz oder Ajoli

Frühstück ab 15 Personen

Brötchen, Schwarzbrot, Butter, Margarine
Aufschnitt Wurst, Leber- & Blutwurst, roher und gekochter Schinken
Salami, Schweinemet, Gouda, Emmentaler und Brikäse
Konfitüren, Honig, Nutella, Müsli, Naturjoghurt, angemachter Quark
kleine Obst und Gemüseauswahl (Tomate, Gurke)
Rühreier, Speck, Würstchen, Baked Beans

Kaffee, Tee, Kakao **nur in der Partyscheune**



Auch Beerdigungskaffee bieten wir Ihnen an

*** Unsere Speisen können Allergene und Zusatzstoffe enthalten. Auf Wunsch können Sie diese Informationen bei uns in unseren Unterlagen einsehen**