



PARTYSERVICE

WARME UND KALTE SPEISEN



FINGERFOOD

1. Knusprige Hähnchenkeulen
2. Kleine Partyfrikadellen am Spieß
3. Nürnberger Rostbratwürstchen am Spieß
4. Kleine Partyschnitzel am Spieß
5. Ahle Wurst am Spieß
6. Käsespieße mit Trauben
7. Tomate-Mozzarellaspieße
8. Gemüsesticks mit Dip

KALTE PLATTEN

9. Roastbeefplatte mit Sahnemeerrettich
10. Gemischte Bratenplatte
11. Gemischte Wurstplatte
12. Gemischte Schinkenplatte
13. Fischplatte mit Lachs und Forelle
14. Räucherlachsplatte mit Sahnemeerrettich
15. Käseplatte mit Trauben
16. Rustikale Platte mit rohem Schinken, Gehacktesbällchen, Hausmacher Ahle Wurst, Bratwürstchen, Frikadellen, Hähnchenkeulen

17. Hausmacher Ahle Wurst Platte
18. Gehacktes Schweinchen
19. Nordhessische Schlachteplatte mit verschiedenen Sorten Hausmacher Ahle Wurst, Hausmacher Blut- und Leberwurst, Presskopf und Schweinegehacktes

BELEGTE BRÖTCHEN & CO

20. Gemischte Canapéplatte aus Weizen-Baguettestange, belegt mit verschiedenen Wurstsorten und Käse
21. - mit Roastbeef
22. - mit Lachs

23. Halbe Weizenbrötchen, belegt mit verschiedenen Wurstsorten und Käse
24. - mit Lachs

25. Halbe Mehrkornbrötchen, belegt mit verschiedenen Wurstsorten und Käse
26. - mit Lachs

27. Halbe Brote, belegt mit verschiedenen Wurstsorten und Käse

28. Halbe Mehrkornbrote, belegt mit verschiedenen Wurstsorten und Käse
29. Brötchen im Korb - verschiedene Sorten
30. Brot aufgeschnitten im Korb - verschiedene Sorten
31. Baguettestange aufgeschnitten im Korb

BUFFETS

32. SCHÜTZENBUFFET

WARMES

Kartoffelsuppe

Grillschinken, Pfeffer- und Kräuterrippchen, gegrillter Schweinerücken oder Schweinenackenbraten, Kartoffelgratin

KALTES

Schinkenplatte, Ahle Wurst Platte, Käseplatte

SALATE

Krautsalat

33. BUFFET MITTELPUNKT

WARMES

Gulaschsuppe

Putenschnitzel, Hähnchenkeulen, Frikadellen, Kräuter- und Pfefferrippchen, Kartoffelgratin

KALTES

Schinkenplatte, Ahle Wurst Platte, Griebenschmalz

SALATE

Nudelsalat, Farmersalat

34. LOHFELDEN BUFFET

WARMES

Grillschinken vom Schwein, Schweinebraten - mager oder durchwachsen,
Frikadellen, Kasslerrücken oder Kasslerkamm, Sauerkraut mit Zwiebeln und
Speck, Kartoffelgratin

KALTES

Käseplatte

SALATE

Waldorfsalat

35. BAYRISCHES BUFFET

WARMES

Haxenfleisch, Fleischkäse, Grillschinken, Gegrillte Schweinerippchen,
Sauerkraut mit Zwiebeln und Speck, Semmelknödel

KALTES

Frische Laugenbrezeln

SALATE

Speckkartoffelsalat

36. **BUFFET VIER JAHRESZEITEN**

- ab 20 Personen -

WARMES

Lauchcremesuppe mit Gehacktesbällchen,
Schweinefilet in Sahnesoße, Hähnchenbrustfilet in Currysoße, Kartoffelgratin,
Spätzle, Gemüseplatte mit Sauce Hollandaise

KALTES

Parmaschinken auf Melonenschiffchen, Roastbeef mit Meerrettich, Räucher-
lachsplatte, Französische Käseplatte

SALAT

Rohkostsalat mit Joghurt Dressing

DESSERT

Rote Grütze mit Vanillesoße

VORSPEISEN

37. Tomate Mozzarella mit frischem Basilikum
38. Melonenschiffchen mit original Parmaschinken
39. Schinkenröllchen gefüllt mit Spargel und leichter Meerrettichcreme
40. Antipastiplatte
41. Räucherlachs mit Sahnemeerrettich

SALATE

- 42. Kartoffelsalat mit Mayonnaise
- 43. Speckkartoffelsalat - mit geräuchertem Speck und Zwiebeln
- 44. Nudelsalat
- 45. Feldsalat mit Dressing*
- 46. Rohkostsalat mit Dressing*
- 47. Griechischer Bauernsalat
- 48. Gurkensalat
- 49. Tomatensalat
- 50. Bohnensalat
- 51. Waldorfsalat mit Walnüssen
- 52. Farmersalat
- 53. Krautsalat

*Salate mit Joghurt- oder Essig-Öl-Dressing

SUPPEN

- 54. Ungarische Gulaschsuppe
- 55. Kartoffelsuppe mit Speck
- 56. Kartoffelsuppe mit Lachsstreifen und Sahne
- 57. Kartoffelsuppe mit Wiener Würstchen

- 58. Spargelcremesuppe
- 59. Tomatencremesuppe
- 60. Rindfleischsuppe mit Einlage
- 61. Lauchcremesuppe mit Gehacktesbällchen

HAUPTGERICHTE

- EMPFEHLUNGEN -

- 62. Schweinegeschnetztes in Pilzrahmsoße, Butterspätzle, Krautsalat
- 63. Mageres Hähnchengyros in Rahmsoße, Reis, Rohkostsalatsalat
- 64. Rinderrouladen mit Spätzle und Rotkraut
- 65. Gefüllte Paprikaschoten
- mit Gehacktes, Zwiebeln, mit Käse überbacken, dazu Tomatensoße
- 66. Chili con Carne mit Baguette im Korb (leichte Schärfe)
- 67. Warme Kochwurst oder Wiener Würstchen mit Brötchen und Senf
- 68. Spaghetti mit hausgemachter Bolognese Soße
- 69. Rustikaler Topf
- Schweine- oder Putenschnitzel, Bratwürstchen, Frikadellen und Hähnchenkeulen
- 70. Hähnchentopf Bombay
- Hähnchenbrustfilet in Currysoße, Butterreis und Waldorfsalat

- 71. Ratsherrntopf
- Schweinefilet in Sauce Hollandaise, Bratkartoffeln mit Speck, Speckbohnen
- 72. Prager Schinken
- Saftiger Grillschinken, Kartoffelgratin, Sauerkraut
- 73. Cordon Bleu
- Schweineschnitzel gefüllt mit Goudakäse und Kochschinken, Kartoffelgratin, Gemüseplatte mit Sauce Hollandaise

- SCHWEIN -

- 74. Schweinegeschnetzeltes in Rahm- oder Pilzrahmsoße
- 75. Schweinefilet in Sahnesoße
- 76. Schweineschnitzel paniert
- 77. Hubertusbraten mit Champignons
- 78. Pfefferbraten mit grünem Pfeffer und Paprika
- 79. Schweinebraten
- mager oder durchwachsen, auch gefüllt
- 80. Kassler
- mager oder durchwachsen
- 81. Frikadellen
- 82. Fleischkäse in verschiedenen Variationen
- Natur, Pizza oder Zwiebel
- 83. Grillhaxe
- 84. Grillrippchen gewürzt
- 85. Spare Ribs mit hausgemachter Marinade
- 86. Hausmacher Bratwurst
- 87. Schweinegulasch in Bratensoße

- RIND -

- 88. Rinderrouladen in Bratensoße
- 89. Rinderfrikadellen
- 90. Rinderschmorbraten in Bratensoße
- 91. Rindergulasch in Bratensoße

- PUTE UND HÄHNCHEN -

- 92. Putengeschnetzeltes in Currysoße
- 93. Asiatische Hähnchenpfanne
- 94. Hähnchengeschnetzeltes in Pilzrahmssoße
- 95. Hähnchenschnitzel paniert
- 96. Hähnchenkeulen
- 97. Hähnchen in Sojasoße mit Knoblauch und Honig
- 98. Hähnchenbrustfilet in Currysoße

- VEGETARISCHES -

- 99. Gemüsefrikadelle
- 100. Blumenkohlbratling mit Käse
- 101. Bulgur-Gemüsebratling
- 102. Kartoffeltaschen mit Frischkäse
- 103. Vegane Maultaschen
- 104. Schupfnudel-Gemüsepfanne

105. Mediterranes Gemüse
- Zuckerschoten, Paprika und Zucchini
106. Sommergemüse aus der Pfanne
- mit Brokkoli, Kohlrabi und Möhren
107. Tortellini in Käse-Sahnesoße

- BEILAGEN -

108. Kartoffelgratin
109. Bratkartoffeln
110. Salzkartoffeln
111. Rosmarinkartoffeln
112. Kartoffelbrei
113. Kartoffelklöße
114. Semmelknödel
115. Bandnudeln
116. Butterspätzle
117. Butterreis
118. Rotkraut
119. Sauerkraut
120. Brokkoli-Blumenkohlflan
121. Gemüseplatte mit Sauce Hollandaise
122. Speckbohnen
123. Butterbohnen

- SOSSEN -

- 124. Rahmsoße
- 125. Pilzrahmsoße
- 126. Schmandsoße
- 127. Currysoße
- 128. Sauce Hollandaise
- 129. Bratensoße
- 130. Paprikarahmsoße
- 131. Tsatsiki

DESSERTS

- 132. Rote Grütze mit Vanillesoße
- 133. Mousse au Chocolat mit Vanillesoße
- 134. Obstsalat
- 135. Quarkcreme mit Mandarinen
- 136. Kirsch-Sahne-Quark
- 137. Obstplatte mit verschiedenen Früchten der Saison

FÜR DEN GRILL

- SCHWEIN -

Frische Hausmacher Bratwurst

Frische Nürnberger Bratwurst

Grobe vorgebrühte Bratwurst

Grobe vorgebrühte Bratwurst mit Käse

Grobe vorgebrühte Bratwurst mit Paprika und Chili

feine vorgebrühte Bratwurst

Hauswurst (Krakauer)

Hauswurst mit Käse

Käseplättli (magere Schweinesteaks)

Bonanza Steaks (durchwachsen)

Schusterjungen (Spezialität in Kräuterbuttermarinade)

Pepper Pork Steak

Schweinefilet in Grillbutter

Schweinebauch

Spare Ribs

Schaschlik Spieße

Calypso Spieße (mit Gehacktesfüllung)

- RIND -

Rinderhüftsteak

Rib Eye Steak

Argentinisches Roastbeef

Flank Steak

Rinderfiletsteaks

Rindermedaillons im Speckmantel (Schwein)

Peperonispieße

Rindsgriller (Rinderwurst)

- PUTE UND HÄHNCHEN -

Putensteaks (verschiedene Marinaden z.B. Curry oder Mango-Chili)

Hähnchenbrustfilet (verschiedene Marinaden z.B. Curry oder Mango-Chili)

Puten-Ananasspieße

- VEGETARISCHES -

Hausgemachter Grillkäse

Gemüsespieße

ALLGEMEINES & GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

ALLGEMEINES

Alle Speisen bereiten wir **ab einer Anzahl von 10 Personen** zu.

Warme Speisen werden in Kupfertöpfen mit elektrischer Warmhaltefunktion serviert. Bei Fragen zu den Inhaltsstoffen unserer Speisen sprechen Sie uns bitte an. Die jeweiligen Preise entnehmen Sie bitte der beigelegten Preisliste. Alle Preise sind Abholpreise und beinhalten die gesetzliche Mehrwertsteuer. Änderungen vorbehalten.

REINIGUNG & RÜCKGABE

Sämtliche Töpfe, Einsätze, Servierplatten und Geschirr müssen am nächsten Werktag gereinigt zurückgegeben werden. Bitte nur per Hand reinigen.

(Kupfer-)Töpfe:

Reinigung nur mit einem feuchten Tuch abwischen - KEINE Reinigungs- und Spülmittel verwenden!

Topfeinsätze, Gratinformen, Salatschüsseln und Servierplatten:

Reinigung per Hand mit Spülmittel

Geschirr und Besteck:

Reinigung in der Spülmaschine unproblematisch

Bei Beschädigung oder Verlust muss für Ersatz aufgekommen werden. Wenn Sie die Töpfe, Platten und Geschirr nicht selber **reinigen** möchten, kein Problem, wir übernehmen dies für sie gerne, gegen einen kleinen Aufpreis. Topfeinsätze und Gratin Formen: je 4€; Servierplatten und Salatschüsseln: je 2€; Geschirr- und Besteckteile: 0,40€

ZEITEN & LIEFERUNG

Partyservice-Zeiten:

Mo.-Sa.: 8:00 - 18:00 Uhr

Weitere Zeiten auf Anfrage.

Nach Absprache und Verfügbarkeit liefern wir Ihnen Ihre Bestellung. Die Kosten der Anfahrt sind abhängig vom Wohngebiet.



www.fleischerei-sturm.de

Filiale Lohfelden
Hauptstraße 41a
34253 Lohfelden
Tel.: 0561/512113

Filiale Bergshausen
Flughafenstraße 11a
34277 Fuldabrück
Tel.: 0561/583417

Fleischerei Sturm GmbH
Mittelstraße 1
34253 Lohfelden