

Konfirmation und Kommunion



Buffet „ganztags 1“ kalt-warm:

- Rinderkraftbrühe klar mit hausgemachten Markklößchen, Eierstich
- marktfrischer Feldsalat mit Kartoffeldressing und Kracherle
- Schweinefilet (vom Schwarzwälder Landschwein) mit mediterraner Kräuterkruste
- Rahmsoße mit frischen, weißen Champignon
- hausgemachte Eierspätzle
- panierte Schnitzelchen von der Pute (von der Schwarzwälder Landpute)
- Bratensoße
- Kartoffelgratin in Bechamel
- Gemüsekreation mit Blumenkohl, Broccoli, Karotten, Mais
- Mousse au Chocolat aus brauner Schokolade
- Obstsalat aus frischen Früchten

Abendbuffet: (Anlieferung erfolgt frisch am Abend)

- hausgemachte Partyfleischküchle und Cevapcici (kalt oder warm möglich)
- Senfdip, Ketchupdip
- Kartoffelsalat
- hausgeräuchertes Norwegerlachsfilet
- Sahnemeerrettich
- hausgebackene Weißbrotbaguette, Mehrkornbaguette
- Gemüseantipastikreation von Zucchini, Aubergine, Tomate, Paprika, Olive

Ihr persönlicher Buffetpreis (Mittag+Abend) pro Person: **32,99 €**

(ab Herbys Cateringküche)

.....

Buffet „ganztags 2“ kalt-warm:

- Gemüsebrühe klar mit hausgemachten Griesnogerln und Kräuterflädle
- Gemüseantipastivariante mit Zucchini, Aubergine, Paprikamix, Tomate, Olive
- hausmariniertes Wildlachsfilet in Gravedlachs Art
- Sahnemeerrettich
- Stremellachszipfe mediterran mit Kräutern, Sesam, Pfefferschrot – heißgeräuchert
- Schinkenkreationen (Schwarzwälder) an Rucolarand mit gehobeltem Parmesan
- ofenfrisches Weißbrot- und Mehrkornbaguette, Ciabatta

HERBY'S-PARTY-SERVICE · Herbert Kratz · Am Brückberg 6 · 76703 Kraichtal-Unteröwisheim
Tel. 07251 - 6636 · Fax 07251 - 6689 · eMail info@partykratz.de · Internet www.partykratz.de
EU-Catering-Küchen-Zulassung DE BW 33029 EG · USt IdNr. DE 143135382 · Einzelfirma GdB seit 1986

- Rinderfilet (vom Schwarzwälder Weiderind) natur am Stück rosa gebraten
 - Rinderbratenjus
 - Kartoffelpastetchen mit Frischkäsehäubchen überbacken
 - Kalbsrücken (vom Schwarzwälder Weidekalb) mit Kräuterkrüstchen am Stück rosa gebraten
 - Rahmsoße mit frischen, weißen Champignon
 - hausgemachte Dinkelspätzle oder Vollkorndinkel Spätzle
 - Spargelgemüse vom Kraichgauspargel
-
- ackerfrische Erdbeeren mit zweierlei Zucker und frisch aufgeschlagener Sahne

Abendbuffet:

(Anlieferung erfolgt frisch am Abend)

- panierte Schnitzelchen vom Schweinerücken (vom Schwarzwälder Landschwein)
- panierte Pute-Schnitzelchen (von der Schwarzwälder Landpute) im Parmesan-Ei-Mantel
- Spaghetti oder Vollkorn-Dinkel-Spaghetti
- Bratensoße und Tomatensoße
- Salatschüssel ital. Art mit Joghurtdressing

Ihr persönlicher Buffetpreis (Mittag+Abend) pro Person:

42,99 €

(ab Herbys Cateringküche)

Buffet Mittag 1 - kalt-warm:

- Rinderkraftbrühe klar mit hausgemachten Markklößchen
- gemischte Blattsalate mit Vinaigrette
- Rinderbraten (vom Schwarzwälder Weiderind) mariniert nach Burgunder Art
- Rinderbratensoße Burgunder Art
- hausgemachte Eierspätzle
- Schweinebraten (vom Schwarzwälder Landschwein) natur am Stück gebraten
- Schweinebratensoße
- Kartoffelgratin in Bechamel
- panierte Schnitzelchen von der Pute (von der Schwarzwälder Landpute)
- Karotten und Erbsengemüse

Ihr persönlicher Buffetpreis pro Person:

15,49 €

(ab Herbys Cateringküche)

HERBY'S-PARTY-SERVICE · Herbert Kratz · Am Brückberg 6 · 76703 Kraichtal-Unteröwisheim
Tel. 07251 - 6636 · Fax 07251 - 6689 · eMail info@partykratz.de · Internet www.partykratz.de
EU-Catering-Küchen-Zulassung DE BW 33029 EG · USt IdNr. DE 143135382 · Einzelfirma GdbR seit 1986

Buffet Mittag 2 – kalt-warm:

- Spargelcremesuppe mit Sahnehäubchen und Spargelbeilage (vom Kraichgauspargel)
- Spargelröllchen vom Kraichgauspargel im Rieslingschinken
- lauwarmes Spargelsalat (vom Kraichgauspargel) mit Schnittlauch und Ei
- hausmarinierter Norwegerlachs vom Buchenholzheißrauch
- Sahnemeerrettich
- hausgebackene Weißbrot- und Mehrkornbaguette

- Kalbsrücken (vom Schwarzwälder Weidekalb) am Stück rosa gebraten
- Kalbsbratenjus
- Tagliatelle
- Stangenspargel vom Kraichgau
- Soße Hollandaise
- Hähnchenschnitzelchen (aus kontrollierter, deutscher Aufzucht) vom Brustfilet paniert
- Salzkartoffeln
- Rahmsoße mit frischen, braunen Champignon

- Bayrische Creme mit frischen Kraichgau-Erdbeeren

Ihr persönlicher Buffetpreis pro Person:

26,99 €

(ab Herbys Cateringküche)

HERBY'S-PARTY-SERVICE · Herbert Kratz · Am Brückberg 6 · 76703 Kraichtal-Unteröwisheim
Tel. 07251 - 6636 · Fax 07251 - 6689 · eMail info@partykratz.de · Internet www.partykratz.de
EU-Catering-Küchen-Zulassung DE BW 33029 EG · USt IdNr. DE 143135382 · Einzelfirma GdB R seit 1986