



Partyservice

76879 Hochstadt · Hauptstraße 123

Telefon: 0 63 47 / 23 23

Auszug unserer Gerichte und Menüs.
Weitere Gerichte auf Anfrage.

Wir kochen für 10 bis 1.000 Personen
zu allen Anlässen und Festlichkeiten

Auf Wunsch liefern wir gegen
eine Gebühr Ihr Essen an.

Fleischrohgewicht pro Portion 350-400g

Unser Hochzeitsmenü

(auch für Geburtstage)
- ab 30 Personen -

Vorspeise:

klare Fleischbrühe mit Markklößchen

Hauptgang:

zarte Schweinelende in Pfifferlingrahmsoupe
Hähnchenbrustfilet Hollandaise
Rinderschmorbraten in Burgundersoupe
Schweinebraten in Soupe

Beilagen:

Kartoffelgratin, Semmelknödel,
Spätzle, Gemüseplatte mit Sauce Hollandaise,
Salatbuffet mit verschiedenen Dressings

Dessert:

verschiedene Sorten Mousse und Obstsalat

Abholpreis pro Person 21,90 Euro

Zur späteren Stunde:

Käsebrett,
Ciabattabrot

Preis auf Anfrage

Unser Hochzeitsmenü

PREMIUM
- ab 30 Personen -

Vorspeise:

Roastbeef-Röllchen mit Preiselbeersahnerrettich
Hähnchenspieße mit Ananas
Parmaschinken mit Melone
mit Käse gefüllte Champignons
Mozzarellabällchen mit Cherrytomaten

Hauptgang:

zarte Schweinelende in Pfifferlingrahmsoupe
Hähnchenbrustfilet Hollandaise
Rinderschmorbraten in Burgundersoupe
Schweinebraten in Soupe

Beilagen:

Kartoffelgratin, Semmelknödel,
Spätzle, Gemüseplatte mit Sauce Hollandaise,
Salatbuffet mit verschiedenen Dressings

Dessert:

verschiedene Sorten Mousse und Obstsalat

Abholpreis pro Person 29,50 Euro

Lux späteren Stunde:

Käsebrett, Fischplatte, Schinken+Salami-Platte
Brotkorb mit Brötchenmischung, Ciabattabrot

Preis auf Anfrage

Unser Angebot zur Konfirmation und Kommunion

Alle Gerichte ab 10 Personen

Suppe als Vorspeise

	pro Person
Gemüsebrühe <i>mit hausgemachten Markklößchen</i>	2,70 €
Grünkernmehlsuppe <i>mit hausgemachten Markklößchen</i>	3,30 €

Hauptgang

	pro Person
Schweinebraten mit Knoblauch gespickt	8,50 €
Lendenpfanne	10,20 €
Schweinelende mit Soße nach Wahl	10,80 €
Rückenschnitzel vom Schwein	8,50 €
Rinderschmorbraten in Burgundersoße	10,50 €
zarte Rindersteaks mit Pfeffer- oder Zwiebelsoße	15,50 €
Rinderfilet an Pfefferrahmsoße	31,90 €
Hähnchenschnitzel	9,30 €
Hähnchen Cordon Bleu	9,50 €
Hähnchenbrustfilet in Calvadosrahmsoße	10,50 €

Beilagen

	pro Person
- Pommes-Macaire, Kartoffelgratin	3,90 €
- Semmelknödel,	3,90 €
- Tagliatelle, Spätzle	3,50 €
- Gemüseplatte mit Sauce Hollandaise überbacken	3,90 €
- Grüner Salat mit Dressing	3,90 €

Dessert

	pro Person
Mousse in verschiedenen Sorten	3,90 €
Obstsalat	4,90 €

zur späteren Stunde

	pro Person
Käsebrett,	11,50 €
Platte mit Schinken und Salami,	11,00 €
Räucherfischplatte mit Forellenfilet, Räucher- und Gravedlachs, Butter- und Pfeffermakrele, Rollmops	13,00 €
Ciabattabrot	

Für Abi-Bälle und andere Großveranstaltungen

Ab 100 Personen

Vorspeisen

Minifrikadellen

knusprige Hähnchenunterkeulen

gefüllte Eier

Tomate Mozzarella mit Basilikum

Rohkostsalate

Blattsalate mit Dressing

gemischter Brotkorb mit Party-Brötchen,

Ciabattabrot

Hauptspeisen

Spinatknödel auf mediterranen Gemüse

Schweinelende mit Pfefferrahmsoße

Rindergeschnetzeltes mit Pfifferlingen

Hähnchenbrustfilet in Calvadosrahmsoße

Beilagen

Tagliatelle, Semmelknödel,

Kartoffelgratin

Abholpreis pro Person 21,50 Euro

zusätzlich mit Dessert

verschiedene Sorten Mousse, Obstsalat

Abholpreis pro Person 24,90 Euro

Vorspeisen

ab 10 Personen

Preis pro Person

klare Fleischbrühe	<i>mit hausgemachten Markklößchen</i>	2,70 €
Grünkernmehlsuppe	<i>mit hausgemachten Markklößchen</i>	3,30 €
Lauchcremesuppe		4,50 €
Brokkolicremesuppe		4,50 €
Spargelcremesuppe	<i>sainsonbedingt</i>	auf Anfrage
Gulaschsuppe		5,50 €
hausgemachte Kartoffelsuppe		3,50 €
Schinkenröllchen	<i>mit Spargel gefüllt und Sauce Hollandaise überbacken</i>	3,90 €
gefüllte Champignons		4,50 €
Fischplatte	<i>mit Lachs, Kräuterlachs, Forellenfilet, Pfeffermakrelen & ofenfrisches Ciabattabrot</i>	13,00 €
Antipasti		4,90 €

Aus dem Wasser

ab 10 Personen

Preis pro Person

Seeteufelfilet "mediterran"	<i>mit Kräuter Tomaten, Kapern, Oliven</i>	auf Anfrage
Lachs Provencial	<i>in Rieslingsoße</i>	auf Anfrage

Vom Rind

ab 10 Personen

Preis pro Person

zartes Gulasch		9,50 €
Geschnetzeltes	<i>mit Pfifferlingen</i>	11,50 €
Rinderschmorbraten	<i>in Burgundersoße</i>	10,50 €
zarte Rinderrouladen		11,50 €
Rindersteak		15,50 €
Rinderfilet		31,90 €
Kalbsrahmgulasch	<i>mit Wurzelgemüse</i>	12,50 €

Vom Schwein

ab 10 Personen

Preis pro Person

Knoblauchspickbraten		8,50 €
zarter Kammrollbraten		8,50 €
Zwiebelsteak	<i>vom Schweinekamm, mit gedünsteten Zwiebeln</i>	8,50 €
Schnitzel	<i>vom Schweinerücken</i>	8,50 €
Paprikarahmschnitzel	<i>vom Schweinekamm in feiner Rahmsoße mit Paprika, Zwiebel und Dörrfleisch</i>	10,50 €
Jägerbraten	<i>Schweinekamm mit Champignonsoße</i>	10,50 €
Wingertsmöpse	<i>vom Schweinekamm mit Hackfleisch, gedünsteten Zwiebeln und Champignons gefüllt</i>	8,50 €
Kammbraten	<i>in Biersoße</i>	8,50 €
Berner Schnitzel	<i>zartes Rückensteak mit Champignons und Käse überbacken</i>	10,50 €
Schnitzel Hollandaise	<i>mit Kochschinken, Käse und Sauce Hollandaise überbacken</i>	10,50 €
Schweinelendchen	<i>mit Pfifferling-, Pfeffer- oder Champignonrahmsoße</i>	10,80 €
Lendenpfanne	<i>Medaillons von der Schweinelende mit Dörrfleisch, Paprika, Zwiebeln in Rotwein-Soße</i>	10,20 €
geschmorte Schweinebäckchen	<i>in Dornfelder Jus</i>	9,50 €

Vom Geflügel

ab 10 Personen

Preis pro Person

Putengeschnetzeltes	<i>mit frischen Champignons in Cognacrahmsoße</i>	9,90 €
Hähnchenbrust	<i>in Calvadosrahmsoße</i>	10,50 €
Hähnchenbrust "Hawaii"	<i>mit Ananas und Käse überbacken</i>	9,90 €
Hähnchenbrust "Melba"	<i>mit Pfirsich und Sauce Hollandaise überbacken</i>	9,90 €
Hähnchenbrust Hollandaise	<i>mit Käse und Schinken und Sauce Hollandaise überbacken</i>	9,90 €
Hähnchenbrust "Berner Art"	<i>mit Champignons und Käse überbacken</i>	9,90 €
Hähnchen-Cordon-Bleu		9,50 €
gegrilltes Hähnchenbrustfilet mit Currysoße		10,50 €
knusprige Hähnchenunterkeulen		7,50 €

Hähnchenbrustrouladen	<i>mit Frischkäse und Frühlingszwiebeln gefüllt, in feiner Käsesoße</i>	9,90 €
Hähnchenschnitzel		9,30 €
Hähnchenschnitzel	<i>in feiner Waldpilzsoße</i>	10,50 €
Supreme Maispoularde	<i>auf der Haut gebraten in Rahmsoße,</i>	auf Anfrage
Rieslinghähnchen	<i>aus dem Ofen, auf Wurzelgemüse mit Waldpilzrisotto</i>	13,50 €

Pfälzer Gerichte ab 10 Personen **Preis pro Person**

Leberknödel	<i>in feiner Soße mit Zwiebeln und Dörrfleisch</i>	7,50 €
Fleischklöße	<i>mit Sahnemeerrettich (3 Stück pro Person)</i>	8,20 €
Suppenfleisch	<i>mit Sahnemeerrettich</i>	10,50 €
hausgemachte Frikadellen	- ohne Schafskäse	8,20 €
	- mit Schafskäse	8,50 €

Beilagen **Preis pro Person**

Spätzle		3,50 €
Gemüsereis		3,50 €
Salzkartoffeln		3,50 €
Petersilienkartoffeln		3,90 €
Bratkartoffeln		3,90 €
Kartoffelsalat		3,90 €
Kartoffelgratin		3,90 €
Semmelknödel		3,90 €
Kroketten / Pommes-Macaire		3,90 €
Gemüseplatte	<i>Brokkoli, Erbsen, Karotten, Blumenkohl, Bohnen mit Sauce Hollandaise überbacken</i>	3,90 €
grüner Salat	<i>mit Dressing</i>	3,90 €
Salatbuffet ab 20 Personen		4,50 €

Nachspeisen **Preis pro Person**

Mousse au Chocolat	<i>mit Trüffelaromen</i>	3,90 €
Mousse Nuss		3,90 €
Mousse Erdbeere	<i>saisonbedingt</i>	4,20 €
Mascarpone-Creme	<i>mit Erdbeersoße</i>	5,90 €
Obstsalat	<i>mit frischen Früchten</i>	4,90 €

Party-Spezialplatte

ab 20 Personen

Partyfrikadellen (auf Wunsch mit Schafskäse),
knusprige Hähnchenunterkeulen,
Kräuterbraten (mit Dörrfleisch und Zwiebeln eingelegt),
dazu hausgemachter Kartoffelsalat

Pro Person Abholpreis 11,90 Euro

Sparmenü

ab 20 Personen

Rinderschmorbraten in Burgundersoße
Schweinelende in Champignonrahmsauce

Beilagen:

Butterspätzle, Semmelknödel, Kaisergemüse

Pro Person Abholpreis 16,90 €

Schnitzelvariationen

ab 20 Personen

Schnitzel Wiener Art

Schnitzel mit Champignonrahmsauce

Schnitzel mit Paprikarahmsauce

Beilagen:

Petersilienkartoffeln

Pro Person Abholpreis 13,90 €

Grillplatte I

ab 20 Personen

Spießbraten vom Schweinekamm, Putengyros,
Cevapcici (Hackfleischröllchen vom Rind)
mit hausgemachten Kartoffelsalat

Pro Person Abholpreis 12,50 Euro

Grillplatte II

ab 20 Personen

Steaks vom Rind, vom Schwein, von der Hähnchenbrust,
dazu Rosmarinkartoffeln und Speckbohnen

Pro Person Abholpreis 18,90 Euro

Für die italienischen Momente

(Mindestabnahme für 10 Personen)

Preis pro Person

Vitello Tonnato	<i>Kalbfleisch mit Thunfischsoße und Ciabattabrot</i>	4,90 €
Scampi-Spieße	<i>gebraten in Olivenöl und Ciabattabrot</i>	4,50 €
Saltimbocca alla Romana	<i>Kalbschnitzel mit Parmaschinken, Salbei in Weißweinsoße</i>	13,90 €

Für den Gourmet

(Mindestabnahme für 10 Personen)

Preis pro Person

Barbarie-Entenbrust	<i>an Orangen-Pfeffersoße</i>	auf Anfrage
Hirschgulasch "König Ludwig"	<i>mit Steinpilzen</i>	13,90 €

Vegetarische Gerichte (Mindestabnahme 10 Personen)

Vorspeisen:

Preis pro Person

Zaziki mit Crostini (Röstbrote)		4,90 €
gebratene Champignons in Kräuterrahm (warm)		4,90 €
vegane Nudelsalat	<i>mit getrockneten Tomaten, Kichererbsen und Basilikum</i>	4,90 €
Antipasti		4,90 €

Hauptgang:

gefüllte Ofenkartoffeln	<i>mit Käse gefüllt + Champignonrahmsauce</i>	8,90 €
gebackener Schafskäse	<i>auf Gemüse, Beilage Ciabattabrot</i>	9,50 €
Gemüselasagne	<i>mit Käse überbacken</i>	8,90 €
gebratene Kräuterseitlinge	<i>an einer Riesling-Parmesan-Soße mit Bandnudeln</i>	13,90 €
Käsespätzle	<i>mit Röstzwiebeln und grüner Salat</i>	10,90 €
buntes Kichererbsen-curry	<i>mit Blumenkohl, Brokkoli und Basmatireis</i>	10,90 €
gebratene Polentaschnitte	<i>mit buntem Gemüse ragout</i>	9,90 €
hausgemachte Spinatknödel	<i>auf mediterranen Gemüse</i>	10,90 €
Semmelknödel mit Waldpilzsoße		10,50 €

Menü 1

ab 20 Personen

Vorspeise:

Schinkenröllchen mit Spargel gefüllt und mit Sauce Hollandaise überbacken, dazu ofenfrisches Ciabattabrot

Hauptgang:

- Rinderschmorbraten in Burgundersoße
- Schweinelendchen in Pfifferlingrahmsoße
- Hähnchen-Cordon-Bleu

Beilagen:

Butterspätzle, Semmelknödel, Krokette, Gemüseplatte (Brokkoli, Bohnen, Blumenkohl, Erbsen, Möhrchen, mit Sauce Hollandaise überbacken)

Pro Person Abholpreis 19,50 Euro

Menü 1 PREMIUM

ab 20 Personen

Vorspeise:

gefüllte Champignons mit Schafskäse, gefüllte Eier, Mozzarellabällchen mit Cherry-Tomaten, Schinkenröllchen mit Spargel gefüllt und Sauce Hollandaise überbacken, dazu ofenfrisches Ciabattabrot

Hauptgang:

- Rinderschmorbraten in Burgundersoße
- Schweinelendchen in Pfifferlingrahmsoße
- Hähnchen-Cordon-Bleu

Beilagen:

Butterspätzle, Semmelknödel, Krokette, Gemüseplatte (Brokkoli, Bohnen, Blumenkohl, Erbsen, Möhrchen, mit Sauce Hollandaise überbacken)

Pro Person Abholpreis 21,90 Euro

Menü 2

ab 20 Personen

Vorspeise:

Schinkenröllchen, Forellenfilets, Lachs, Lachs mit Kräutern und Pfeffermakrelen mit Sahnemeerrettich, dazu ofenfrisches Ciabattabrot

Hauptgang:

- zarte Rindersteaks mit gedünsteten Zwiebeln
- Schweinelendchen mit Pfefferrahmsöße
- Putenbrustfilet mit Pfifferlingen, Gemüse und Brät (vom Schwein) gefüllt

Beilagen:

Butterspätzle, Semmelknödel, Krokette, Gemüseplatte (Brokkoli, Bohnen, Blumenkohl, Erbsen, Möhrchen, mit Sauce Hollandaise überbacken)

Pro Person Abholpreis 24,90 Euro

Menü 2 PREMIUM

ab 20 Personen

Vorspeise:

gefüllte Champignons, Vitello Tonnato, Scampi-Spieße, gefüllte Eier, Schinkenröllchen, Forellenfilets, Lachs, Lachs mit Kräutern und Pfeffermakrelen mit Sahnemeerrettich, dazu ofenfrisches Ciabattabrot

Hauptgang:

- zarte Rindersteaks mit gedünsteten Zwiebeln
- Schweinelendchen mit Pfefferrahmsöße
- Putenbrust mit Pfifferlingen, Gemüse und Brät gefüllt

Beilagen:

Butterspätzle, Semmelknödel, Krokette, Gemüseplatte (Brokkoli, Bohnen, Blumenkohl, Erbsen, Möhrchen, mit Sauce Hollandaise überbacken)

Pro Person Abholpreis 26,90 Euro

Menü 3

ab 20 Personen

Vorspeise:

gefüllte Champignons,
mit ofenfrischem Ciabattabrot

Hauptgang:

- Rinderfilet in Cognac-Pfefferrahmsoße
- Schweinelendchen Hubertus Art mit Champignonsoße, Lauch und Käse
- Hähnchenbrustfilets in Currysoße

Beilagen:

Butterspätzle, Semmelknödel, Kroketteen,
Gemüseplatte (Brokkoli, Bohnen, Blumenkohl, Erbsen, Möhrchen, mit
Sauce Hollandaise überbacken)

Pro Person Abholpreis 26,90 Euro

Menü 3 PREMIUM

ab 20 Personen

Vorspeise:

mediterranes Grillgemüse (Zucchini, Champignons, Paprika),
Roastbeefröllchen mit Preiselberrahneerrettich gefüllt,
Peperoni in Knoblauch gebraten, gefüllte Eier,
gefüllte Champignons,
mit ofenfrischem Ciabattabrot

Hauptgang:

- Rinderfilet in Cognac-Pfefferrahmsoße
- Schweinelendchen Hubertus Art mit Champignonsoße, Lauch und Käse
- Hähnchenbrustfilets in Currysoße

Beilagen:

Butterspätzle, Semmelknödel, Kroketteen,
Gemüseplatte (Brokkoli, Bohnen, Blumenkohl, Erbsen, Möhrchen, mit
Sauce Hollandaise überbacken)

Pro Person Abholpreis 29,90 Euro

Vegetarisches Menü I

ab 30 Personen

Vorspeise:

hausgemachte Aufstriche:
Humus, Tomatenpesto und Zaziki mit Röstbrotsscheiben,
gebratene Champignons mit Kräuterrahm (warm)
dazu Ciabattabrot

Hauptgang:

gebratene Polentaschnitte mit buntem Gemüseragout
gebratene Kräuterseitlinge an einer Rieling-Parmesan-Soße mit Bandnudeln
Kichererbsencurry mit Brokkoli, Blumenkohl und Basmatireis

Pro Person 18,90 Euro

zusätzliches Dessert:

Griechischer Joghurt mit Beeren, Cashewkernen und Honig
Obstsalat

Pro Person 5,30 Euro

Vegetarisches Menü II

ab 50 Personen

Vorspeise:

hausgemachte Aufstriche:
Humus, Tomatenpesto und Zaziki mit Röstbrotsscheiben,
gebratene Champignons in Kräuterrahm (warm)
mediterranes Grillgemüse (Zucchini, Champignons, Paprika)
dazu Ciabattabrot und Körnerbrot

Hauptgang:

gebratene Polentaschnitte mit buntem Gemüseragout
gebratene Kräuterseitlinge an einer Rieling-Parmesan-Soße mit Bandnudeln
Kichererbsencurry mit Brokkoli, Blumenkohl und Basmatireis

Pro Person 22,50 Euro

zusätzliches Dessert:

Griechischer Joghurt mit Beeren, Cashewkernen und Honig
Obstsalat

Pro Person 5,30 Euro

zusätzlich "Zur späten Stunde":

Käseplatte dazu Ciabattabrot

Pro Person 5,75 Euro

Kaltes Buffet

ab 40 Personen

Mediterraner Hähnchensalat
Lachstatar mit Gewürzgurke und Ei
Spieße von Schweinefilet mit Zwiebel und Speck
Melone mit Parmaschinken
Aufschnitt vom Kammkassler
Weißwurstsalat
Ciabatta-Brot

Pro Person 23,50 Euro

Kaltes Buffet (vegetarisch)

ab 40 Personen

Toskanischer Brotsalat
Käsesalat
Salat von Cocktailtomaten und Mozzarellabällchen, mariniert im selbstgemachten Pesto
Nudelsalat mit getrockneten Tomaten und Basilikum (vegan)
Hausgemachtes Zaziki, Humus und Tomatenpesto mit Röstbrotstücken
Ciabatta-Brot

Pro Person 21,50 Euro



Partyservice

76879 Hochstadt · Hauptstraße 123

Telefon: 0 63 47 / 23 23

Gegen Aufpreis bieten wir einen

- Liefer-
- Aufbau-
- Ausgabeservice

durch unser Fachpersonal zu

- Hochzeiten
- großen Familienfeiern
- Betriebsfesten

Preisänderungen jederzeit möglich!
- für Druckfehler übernehmen wir keine Haftung -