

Party Service

Unsere Ideensammlung für Ihr Fest!

Kalte Platten

- Wurst & Schinken
- Käse 🌿
- Fisch

Empfehlung:

- Pro Person ca. 150-200g
- Kleinste Größe 800g
- Dekoration je nach Sorte süß oder sauer



Canapés - Für den Stehempfang

- Wurst & Schinken
- Braten (z.B. Roastbeef, Schweine-, Puten-)
- Käse 🌿
- Fisch

Empfehlung:

- Pro Person ca. 3 Stück
- Die edlen, Häppchen fein ausdekoriert für besondere Anlässe



Fingerfood kalt – salzig

- Blätterteiggebäck gebacken und roh zum selbst backen. Auch einzelne Sorten erhältlich: Schinkenhörnchen, Käsetaschen 🌿 Balkanwürstchen
- Mini-Pizzen Margarita 🌿
- Mini Flammkuchen
- Salzige Croissant dreierlei: Tomate-Salami und Rohschinken, Kräuterfrischkäse (vegetarisch), Quiche Lorraine
- Käsespieße mit Tomate oder Traube 🌿
- Fleischbällchen als Spieße und im Glas
- Linsen und Spätzle im Glas

Weitere Variationen im Glas (siehe Starter Rückseite)

Empfehlung:

- ca. 2-3 Stück pro Person
- Auf Platten hübsch dekoriert auch als Buffet

Fingerfood kalt – süß 🌿

- Dinkel-Plunder-Sortiment gemischt: Nougattascherl, Nusskipferl, Marillenschifferl, Topfengolatsche 🌿
- Süßes dreierlei: Nusschnecke, Marillen Plunder, Apfelplunder 🌿
- Croissant dreierlei: Marillen-, Nougat- und Vanillefüllung 🌿

Empfehlung:

- ca. 2-3 Stück pro Person
- Auf Platten hübsch dekoriert auch zum Anrichten eines Buffets
- Diese süßen Leckereien können nicht nur als Starter serviert werden, wir können sie auch gern als Dessert einbinden.

Halbe belegte Brötchen – kalt

- Wurst & Schinken
- Braten (z.B. Roastbeef, Schweine-, Puten-)
- Käse 🌿
- Fisch

Empfehlung:

- Pro Person ca. 2-3 Stück
- Auch auf Laugenbrötchen und Körnerbrötchen möglich
- Mit hübscher Deko auf jedem Brötchen



Brötchen belegt – Warm

- Fleischkäse ca.100g versch. Sorten: fein, grob, Pizza, Zwiebel, Chili, Pute
- Fleischküchle ca. 100g
- Putenschnitzel ca.120g
- Schweineschnitzel 120g
- Gemüseküchle 80g 🌿

Empfehlung:

- Pro Person ca. 1-2 Stück
- Auch auf Laugenbrötchen und Körnerbrötchen möglich

Zur Abholung bereit an Werktagen ab ca. 9.00 Uhr in unseren Fachgeschäften.

Für mehr bildliche Eindrücke besuchen Sie uns gern auf Instagram, Facebook oder unserer Homepage.

Menüvorschläge:

Starter im Glas

- Vitello Tonnato
- Tomate Mozzarella 
- Schinken Melone

Geschnitzeltes

- Rindergeschnitzelte vom Filet Stroganoff Art
- Schweinegeschnitzeltes Hubertus
- Kalbsgeschnitzelte Züricher Art
- Putengeschnitzeltes Curry oder Texas gewürzt

Braten rosa gepökelt

- Bauernschinken
- Kassler Hals/ Rücken
- Jägerbraten/Lauchbraten

Braten natur

- Schweinehals (durchwachsen)
- Schweinerücken (mager)
- Putenbraten Curry oder Texas gewürzt
- Rinderbraten mager und durchwachsen

Gulasch

- Boeuf Stroganoff aus Rinderkeule
- Putengulasch Curry oder Texas gewürzt
- Rinder-, Schweine- oder gemischter Gulasch
Alle 3 auch ungarisch gewürzt erhältlich

Verschiedenes

- Medaillons vom Schweinefilet an einer Champignon-Rahmsoße
- Schnitzel vom Schweinerücken paniert

- Schnitzel von der Pute paniert
- Fleischbällchen oder -küchle
- Hähnchenkeulen halbiert mit knuspriger Haut
- Hähnchenbrust mit süß-saurer Soße

- Maultaschen in der Brühe oder geschmelzt
- Maultaschen überbacken
in Tomatensauce oder mit Spinat-Käsesoße

- Lasagne überbacken
- Spaghetti Bolognese
- Chili con Carne
- Hackbraten
- Cevapcici
- Sauerbraten
- Saure Kutteln
- Rinderleber mit Apfelscheiben

Vegetarisch

- Flädlesuppe 
- Gemüselasagne 
- Ratatouille 
- Gemüsegratin 
- Vegetarische Maultaschen in Gemüsebrühe oder geschmelzt mit Zwiebeln; optional auch hausgemachten Kartoffelsalat vegetarisch 
- Gemüseküchle mit Sauerrahmdip 
- Käsespätzle mit Röstzwiebeln 
- Mit Reis gefüllte Paprika an Tomatensoße 
- Kraut Schupfnudeln 
- Paprika-Gemüse-Reispfanne auch pikant 
- Gefüllte Flädle 
- Pan. Kartoffelküchle mit Frischkäsefüllung 

Salate/ Beilagen

- Kartoffelsalat
- Krautsalat 
- Farmersalat (Karotte-Lauch) 
- Grüner gemischter Salat mit hausg. Dressing 

- Karottengemüse 
- Lauchgemüse 
- Erbsengemüse mit Karotte 
- Brokkoli Gemüse 
- Blumenkohlgemüse 
- Rotkraut 

- Kartoffelgratin 
- Spätzle 
- Bandnudeln 
- Hörnchen Nudeln 
- Reis auch mit Kräutern oder Gemüse 
- Weckknödel
- Kartoffelknödel 

- Bratensoße
- Tomatensoße 
- Champignon-Rahmsoße
- Currysoße
- Zwiebelsoße
- Burgundersoße

Dessert

- Mousse au Chocolat 
- Mousse à la Vanille 
- Obstsalat 
- Obstquark 
- Rote Grütze mit Vanillesoße 
- Tiramisu 
- Gebäck (siehe Fingerfood süß)

Gerne stellen wir Ihnen Ihr Lieblingsbuffet zusammen. Bei Veranstaltungen ist auch Lieferung nach Absprache möglich. Um besser planen zu können, bitten wir Sie für Buffets um 5 Tage Vorlauf, Abänderungen eingeschlossen.

Ein auf Sie abgestimmtes Angebot erhalten Sie gerne als Nachfrage per Mail: info@stirnersinn.de