

Partyservice



Helgo Mendel

*Buffets aller Art
und komplette Menüs*

- Menüvorschläge -

Es begrüßen Sie Helgo und Anne-Rose Mendel

Vorwort

Suchen Sie einen zuverlässigen Partner für Ihre Familienfeier, Hochzeit, Meeting, Business Lunch in Ihrer Firma, Empfang oder Dinner?

Wir sind für Sie da.

Nutzen Sie unsere Erfahrung, damit Ihr Anlass erfolgreich wird.

Gerne beantworten wir Ihre Fragen und unterbreiten Ihnen weitere Vorschläge.

Alle Gerichte und Beilagen können beliebig zu einem Menü zusammengestellt werden.



Natürlich beraten wir Sie gerne in einem persönlichen Gespräch bei der Zusammenstellung Ihres ganz persönlichen Menüs.

Wir empfehlen auch unsere Grill-Bufferets mit Smoker, Plancha oder Flammlachs-Grill.

Und damit Sie Ihre Festlichkeit voll und ganz genießen können, stellen wir Ihnen auch unser Servicepersonal auf Anfrage gerne zur Verfügung.

Für einen persönlichen Gesprächstermin stehen wir Ihnen unter der Telefonnummer 02689/1821 zur Verfügung.

Wir hoffen, Sie mit unseren Menüvorschlägen inspirieren zu können und freuen uns auf Ihre Bestellung.

Helgo und Anne-Rose Mendel

Inhaltsverzeichnis

Vorwort	2
Inhaltsverzeichnis	3
Fingerfood	4
Fisch und Krustentiere	4
Fleisch und Geflügel.....	4
Vegetarisch.....	4
Canapes und Schnittchen	4
Party-Schnittchen	4
Kalte Buffetvorschläge	5
Suppen & Eintöpfe	5
Suppen.....	5
Diverse Suppeneinlagen.....	5
Herzhafte Eintöpfe	5
Kalte Vorspeisen	6
Salatvariationen.....	6
Salatdressings	6
Deftiges und Feines.....	7
vom Schwein	7
vom Rind	7
vom Kalb.....	7
vom Lamm.....	7
vom Geflügel.....	8
vom Wild	8
aus Flüssen und Seen	8
Grillbuffet	8
Aus dem Smoker	8
Vom Grill oder der Plancha	8
Beilagen & Saucen	9
Gemüsebeilagen.....	9
Kartoffelbeilagen.....	9
Teigwaren und Reis	9
Diverse Saucen	9
Nationale Spezialitäten	10
Westerwälder Gaumenschmaus	10
Aus dem Backes	10
Internationale Spezialitäten	10
Italien	10
Griechenland.....	10
Spanien	10
Indien	10
Vegetarisch	11
Kalte und warme Desserts	11

Fingerfood

Fisch und Krustentiere

- ❖ Minipastetchen gefüllt mit Lachsfarce und Garnele
- ❖ Mit Forellenmousse gefüllte Minipastetchen
- ❖ Räucherlachsrollchen in Crêpes mit Sahnemeerrettich
- ❖ Garnelen-Spießchen mit Dip

Fleisch und Geflügel

- ❖ Geflügelspießchen Hawaii mit Currymarinade
- ❖ Fleischpflanzerl mit Chilidip
- ❖ Schweineschnitzelstreifen auf pikantem Ruccola-Kartoffelsalat
- ❖ Knusprige Chickenwings
- ❖ Nürnberger Rostbratwürstchen im Blätterteigmantel
- ❖ Pflaumen im Speckmantel
- ❖ Vitello Tonnato im Gläschen serviert
- ❖ Melonenspalten mit Parmaschinken

Vegetarisch

- ❖ Auberginenröllchen mit Schafskäse
- ❖ Gefüllte Kirschtomaten mit Frischkäse
- ❖ Antipasti Gemüse
- ❖ Tomaten-Mozzarellaspießchen

Canapes und Schnittchen

Party-Schnittchen

Variationen auf französischem Stangenbrot dekorativ garniert.

Unsere Partyschnittchen empfehlen wir für Stehempfänge, Meetings und Konferenzen.

Je nach Tageszeit sind 3-5 Schnittchen pro Person einzuplanen.

Belegt mit:

- ❖ rohem Schinken
- ❖ Kochschinken
- ❖ Salami
- ❖ Roastbeef
- ❖ gebratener Entenbrust
- ❖ geräuchertem Lachs
- ❖ geräucherten Forellenfilets
- ❖ Schnittkäse
- ❖ Käsespezialitäten
- ❖ Käsecreme
- ❖ Tomate-Mozzarella mit Basilikum

Kalte Buffetvorschläge

- ❖ Roastbeef – Schinkenröllchen
- ❖ Melonenschiffchen – bunte Hackfleischspießchen – Hähnchenschenkel
- ❖ Partyschnitzel – gemischte Schinkenplatte
- ❖ Hausmacher Platte – Reh oder Wildschweinrücken
- ❖ Geräucherter Stör – Heringsstipp – Räucherlachs – Räucherforellen
- ❖ Matjesröllchen mit Apfelspalten
- ❖ Vitello Tonnato
- ❖ Antipasti Gemüse
- ❖ Käseauswahl mit Trauben
- ❖ Brotauswahl mit Buttervariationen

Suppen & Eintöpfe

Suppen

- ❖ Rinderkraftbrühe
- ❖ Geflügelkraftbrühe
- ❖ Kürbiscremesuppe
- ❖ Wildsüppchen
- ❖ Ochsenchwanzsuppe mit Sherry
- ❖ Broccolicremesuppe
- ❖ Lauchcremesuppe
- ❖ Pilzcremesuppe
- ❖ Westerwälder Kartoffelsuppe, wahlweise mit Rauchspeck oder Räucherlachsstreifen, oder Wursteinlage

Diverse Suppeneinlagen

- ❖ Markklößchen – Gemüsestreifen – Eierstich – Hackklößchen
- ❖ Nudeln – Reis –
- ❖ Pfannkuchen Streifen – Grießnockerl – Maultaschen

Herzhafte Eintöpfe

- ❖ Frischer Gemüse Eintopf mit Rindfleisch
- ❖ Erbseneintopf
- ❖ Linseneintopf mit Kartoffeln und Speck
- ❖ Bohneneintopf mit Speck
- ❖ Schweizer Käsesuppe mit Hackfleisch und Porree
- ❖ Ungarische Gulaschsuppe mit Paprika
- ❖ Chili con Carne mit roten Bohnen, Mais, Paprika und Hackfleisch
- ❖ Gyros Eintopf

Kalte Vorspeisen

- ❖ Krabbencocktail – Geflügelcocktail
- ❖ Räucherlachs – Westerwälder Räucherforelle
- ❖ geräucherte Lachsforelle – geräucherter Stör
- ❖ Roastbeef mit Remouladensauce
- ❖ Mariniertes Spargel mit Räucherlachs
- ❖ Variationen von Melonenspalten mit Parma oder Serranoschinken
- ❖ Tomaten mit Mozzarella und frischem Basilikum
- ❖ Eingelegte Antipasti Gemüse Champignons, Zucchini, Auberginen, Paprika
- ❖ Vitello Tonnato zartes Kalbsfleisch mit Thunfischsauce

Salatvariationen

- ❖ Gemischter Blattsalat der Saison
- ❖ Krautsalat – Bohnensalat – Tomatensalat
- ❖ Gurkensalat – Rettichsalat – Feldsalat – Endiviensalat
- ❖ Paprikasalat – Möhrensalat – Rote-Beetesalat
- ❖ Radicchiosalat – Rucolasalat

Salatdressings

- ❖ Vinaigrette
- ❖ French Dressing
- ❖ Senf Honig Dressing
- ❖ Joghurt Dressing
- ❖ Salatdressing nach italienischer Art
- ❖ Knoblauch Dressing
- ❖ Kräuter Dressing
- ❖ Kartoffel Dressing

Deftiges und Feines

vom Schwein

- ❖ Saftiger Hinterschinken im Ganzen gebraten
- ❖ Krustenbraten vom Schweinerücken
- ❖ Knusprige Schweinshaxen mit Schwarte, natur oder gepökelt
- ❖ Minischweinshaxen ohne Schwarte
- ❖ Kastenbraten wahlweise mit Ananas (süß-sauer) oder mit Speck und Zwiebeln (herzhaft)
- ❖ Fleischkäse (fein oder grob) wahlweise mit Röstzwiebeln
- ❖ Pizzafleischkäse
- ❖ Spießbraten nach Art des Hauses
- ❖ Schlachtplatte mit kleinen Haxen, Blut- und Leberwürstchen und Wellfleisch
- ❖ Eingelegte Sahneschnitzel mit rohen und gekochten Schinkenstreifen
- ❖ Rahmgeschnetztes mit frischen Champignons und grünen Pfefferkörnern
- ❖ Schweineschnitzel
- ❖ Knusprige Schweineschnitzel in Cornflakes Panade
- ❖ Cordon bleu gefüllt mit Kochschinken und Käse
- ❖ Schweinefilet gefüllt mit Kräuter Pesto im Speck- und Blätterteigmantel gebacken
- ❖ Schweinefiletmedaillons mit Pilzrahmsauce
- ❖ Schweinefilet im Speckmantel

vom Rind

- ❖ Rheinischer Sauerbraten mit Rotkohl und Kartoffelklößen
- ❖ Zarter Tafelspitz mit Meerrettichsauce, Wirsinggemüse und Salzkartoffeln
- ❖ Rinderbraten „Burgunder Art“ sehr zart und saftig vom Mittelbug
- ❖ Pikant gefüllte Rinderrouladen
- ❖ Rinderfiletmedaillons im Speckmantel
- ❖ Roastbeef oder Rinderfilet im Ganzen gebraten mit diversen Saucen
- ❖ Filetgeschnetztes „Stroganoff“
- ❖ Rindergeschnetztes mit Pfifferlingen und Champignons
- ❖ Ungarisches Gulasch mit Paprikastreifen

vom Kalb

- ❖ Kalbsleber „Berliner Art“ mit Apfel und Zwiebelringen, Kartoffelpüree
- ❖ Kalbsschnitzel mit Champignonköpfen und Käse überbacken
- ❖ Ossobuco alla Milanese
- ❖ Züricher Geschnetztes

vom Lamm

- ❖ Geschmorte Lammkeule mit frischen Kräutern und Knoblauch
- ❖ Lammcurry leicht scharf mit Reis und Salat

vom Geflügel

- ❖ Hähnchenbrust mit gebackenen Früchten und Curryrahmsauce
- ❖ Hähnchenbrustpfanne mit frischen Champignons und Pfifferlingen
- ❖ Hähnchenschnitzel
- ❖ Gänsekeule oder Gänsebrust mit frischem Rotkraut und Kartoffelklößen
- ❖ Gefüllte Putenröllchen mit pikantem Frischkäse und Tomaten-ZucchiniGemüse
- ❖ Putenschnitzel
- ❖ Puten-Cordon bleu
- ❖ Hähnchen-Cordon bleu

vom Wild

- ❖ Wildschweintrücker mit Waldpilzen, Kroketten und Rotkohl
- ❖ Rehrücken mit Preiselbeerbirnen, hausgemachten Spätzle und Feldsalat
- ❖ Rehragout mit Pfifferlingen
- ❖ Wildgulasch mit Waldpilzen

aus Flüssen und Seen

- ❖ Gegrilltes Lachsfilet mit Krabbensauce
- ❖ Zanderfilet auf Blattspinat mit Dillrahmsauce
- ❖ Garnelenspieße auf bunten Knoblauchnudeln
- ❖ Seeteufel in Safransauce
- ❖ Doraden Filet mit mediterranem Gemüse
- ❖ Garnelenpfanne

Grillbuffet

Aus dem Smoker

- ❖ Pulled Pork
- ❖ Spareribs

Vom Grill oder der Plancha

- ❖ Saftige Rinder- oder Schweinesteaks
- ❖ Lammkoteletts
- ❖ Verschiedene Bratwürste grob oder fein
- ❖ Fisch filetiert oder im Ganzen
- ❖ Flammlachs
- ❖ Garnelenspieße
- ❖ Krustentiere

Beilagen & Saucen

Gemüsebeilagen

- ❖ Gemischte Gemüseplatte Blumenkohl, Broccoli, Speckbohnen, Erbsen und Möhren
- ❖ Frischer Spargel mit Sauce Hollandaise
- ❖ Apfelrotkohl mit Apfelstückchen
- ❖ Kaisergemüse in Butter geschwenkt
- ❖ Blumenkohl-Broccoli Gratin mit Käse überbacken
- ❖ Sauerkraut mit Weißwein verfeinert

Kartoffelbeilagen

- ❖ Salzkartoffeln – Bratkartoffeln
- ❖ Kartoffelkroketten – Rösti
- ❖ Kartoffelgratin
- ❖ Kartoffelstampf mit Steinpilzen & Trüffelöl
- ❖ Süßkartoffelstampf
- ❖ Kartoffelklöße – Semmelknödel
- ❖ Speckkartoffeln – Pellkartoffeln mit Speck umwickelt
- ❖ Ofenkartoffeln mit Sauerrahm oder Kräuterdip
- ❖ Rosmarinkartoffeln

Teigwaren und Reis

- ❖ Butterreis
- ❖ Reisorisotto z.B. mit Steinpilzen
- ❖ Hausgemachte Spätzle
- ❖ Schupfnudeln in Butter gebraten
- ❖ Spaghetti
- ❖ Bandnudeln
- ❖ Tortellini mit Gemüse oder Fleischfüllung

Diverse Saucen

- ❖ Sc. Béarnaise
- ❖ Sc. Hollandaise
- ❖ Champignonsauce mit frischen Champignons und Sahne
- ❖ Pilzrahmsauce mit Speck und Zwiebeln und Mischpilzen
- ❖ Pfifferlingrahm mit Creme-fraiche und frischen Pfifferlingen
- ❖ Rahmsauce
- ❖ Pfeffersauce mit Grünen Pfefferkörnern und Weinbrand abgeschmeckt
- ❖ Paprikasauce mit Zwiebeln, Gürkchen und Maiskörnern
- ❖ Bratenjus

Nationale Spezialitäten

Westerwälder Gaumenschmaus

- ❖ Kohlrouladen mit Specksauce und Salzkartoffeln
- ❖ Heringsstipp in Sahne eingelegte Heringe mit Quellmännern
- ❖ Zwiebelkuchen
- ❖ Westerwälder Kartoffelklöße, hausgemacht mit Speck und Zwiebeln, dazu Apfelmus
- ❖ Döppekuchen mit Speck und Zwiebeln und Mettwurst, dazu Apfelmus und Quark

Aus dem Backes

- ❖ Junges Lamm mit Knoblauch und jungem Gemüse umlegt
- ❖ Wildschwein mit frischen Kräutern und kräftigem Wildjus
- ❖ Spanferkel knusprig aus dem Ofen, gefüllt z.B. mit Sauerkraut, dazu ein warmer Kartoffelsalat

Internationale Spezialitäten

Italien

- ❖ Spaghetti Marinara mit Meeresfrüchten
- ❖ Kalbs- oder Schweineschnitzel Saltimbocca gefüllt mit rohem Schinken und Salbei
- ❖ Tagliatelle mit Gorgonzolasauce
- ❖ Hackfleischlasagne mit Béchamelsauce und Käse überbacken
- ❖ Lachslasagne mit Blattspinat geschichtet
- ❖ Gemüselasagne rein vegetarisch
- ❖ Gefüllte Cannelloni gefüllt mit Frischkäse und Blattspinat
- ❖ Schnitzel Mailänder Art in Parmesan-Ei Panade gebacken mit Tomatensauce
- ❖ Rigatoni mit Schweinefilet, grünem Pfeffer, Zucchini, Champignons und frischen Kräutern
- ❖ Gefüllte Putenröllchen mit Frischkäse und Zucchini gefüllt
- ❖ Rinderroulade mit italienischer Pesto-Farce gefüllt
- ❖ Tagliatelle grüne Bandnudeln mit Lachs und frischen Pfifferlingen

Griechenland

- ❖ Gyros aus der Pfanne mit Djuvec-Reis, Tzatziki und Krautsalat
- ❖ Hirtenspieß mit Reis und Tomatensalat

Spanien

- ❖ Paella Reispfanne mit Hähnchenfleisch, Fisch und Garnelen

Indien

- ❖ Lammcurry mit Spinat

Vegetarisch

- ❖ Gemüselasagne
- ❖ Bandnudeln mit Gorgonzolasoße
- ❖ Spaghetti mit Gemüsebolognese
- ❖ Gemüsefrikadelle
- ❖ Gemüseschnitzel
- ❖ Gefüllte Cannelloni mit Frischkäse und Blattspinat
- ❖ Tortellini mit Käse- oder Gemüsefüllung
- ❖ Blumenkohl-Broccoli Auflauf
- ❖ Kartoffelpuffer
- ❖ Risotto mit Steinpilzen

Kalte und warme Desserts

- ❖ Mousse au Chocolat
- ❖ Mousse Vanille
- ❖ Bayerisch Creme leichte lockere Vanillecreme
- ❖ Zitronencreme, Ricotta Creme mit Feigen
- ❖ Tiramisu mit Amaretto verfeinert
- ❖ Herrencreme mit Rum und Schokoraspeln
- ❖ Weiß- und Rotweincreme
- ❖ Rote Grütze aus verschiedenen Beerensorten mit Vanillesauce
- ❖ Frische Erdbeeren
- ❖ Gemischter Obstsalat ausschließlich aus frischen Früchten hergestellt
- ❖ Gefüllter Bratapfel mit Vanillesauce
- ❖ Früchtequark mit Himbeeren oder Erdbeeren
- ❖ Überraschungseisbombe
- ❖ Panna Cotta mit Himbeersauce
- ❖ Erdbeer-Tiramisu, fruchtige Variante des Italienischen Dessert-Klassikers

Crèmespeisen portionsweise oder in großen Schüsseln.

Partyservice Helgo Mendel

Bochowstr. 18 a

56269 Giershofen

Telefon: 0 26 89/18 21

Telefax: 02689/927566

Mobil: 0171 470 6639

E-Mail: partyservice.mendel@t-online.de

Internet: partyservice-mendel.de