

Gerne stehen wir Ihnen mit unserem Party-Service zur Verfügung. Rufen Sie uns an: 0 68 68 - 267

www.partyservice-gronimus.de Franz-Altmeyer-Str. 37 | 66693 Mettlach/Tünsdorf



Party-Service Gronimus – www.partyservice-gronimus.c	de
--	----

# Inhalt

Vorspeisen	Seite 2
Hauptgerichte	Seite 6
Unsere Menüvorschläge	Seite 12
Kalte Platten und Buffets	Seite 16
Feines für dazwischen und danach.	Seite 23

# Vorspeisen

Wählen Sie nach Lust und Laune. (Preisangaben pro Person)

# Kalte Vorspeisen

Schinkenröllchen - 3,80 €

mit Waldorfsalat garniert

**Gemischte Vorspeisenplatte - 7,00 €** 

mit Roastbeef oder Forelle, Pastete im Teigmantel, rohem Schinken und

Kochschinkenröllchen

Geflügelcocktail - 6,00 €

Krabbencocktail - 5,50 €

Forellenfilet mit Sahnemeerrettich - 5,50 €

geräucherter Lachs mit Sahnemeerrettich - 7,00 €

Gourmetteller mit Lachs - 9,50 €

Forelle und Riesengarnelen in Knoblauchöl

Forelle und Lachs - 6,50 €

Fischteller mit Krabbencocktail - 12,50 €

Lachs, Forelle, Pastete, Scampis, Surimi

Mariniertes Rindfleisch - 8,00 €

### Salate

### ... bunt und gesund

- gemischter Blattsalat
- Paprikasalat
- Paprikasalat mit Rinderzunge
- Rettichsalat
- Rohkost-Gartensalat
- Sellerie-Möhrensalat
- Waldorfsalat
- Schichtsalat
- Krautsalat
- Blumenkohlsalat
- Farmersalat
- Eiersalat

### ... mit Käse oder Schinken

- Schinken-Eier-Salar
- Schinken-Ananas-Cocktail
- Schinken-Brokkoli-Salat
- Spargelsalat mit Schinken
- Käsesalat
- Griechischer Bauernsalat mit Feta
- Ziegenkäsesalat mit Staudensellerie
- Lauchkäsesalat mit Feigen-Senf-Schmand

### ... kräftig und lecker

- Kartoffelsalat nach Hausfrauenart
- Tortellinisalat
- Nudelsalat
- Nudelsalat mit Thunfisch
- Schweizer Spaghettisalat
- Rindfleischsalat
- Italienischer Bohnensalat
- Bohnensalat mit Zwiebeln und Speck
- Lyonersalat "saarländisch"
- Tortellinisalat mit gerösteten Tomaten

### ... in der Saison

- Feldsalat
- Löwenzahnsalat
- Chicoréesalat mit Ananas + Eiern
- Chinakohlsalat

### ... zusätzlich

- gefüllte Tomaten
- gefüllte Champignons
- Antipasti
- Olivenvariationen
- Tomaten-Basilikum-Creme
- Antipastisalat

## Dips

(Preisangaben pro Person)

### Dips zum Kombinieren nach Lust und Laune

- Sahniger Lachs-Dip
- Blauschimmel-Dip
- Gurken-Birnen-Dip
- Mexikanischer Bohnen-Dip
- Frischkäse-Dip mit Paprika
- Zitronen-Knoblauchmayonnaise
- Lauch-Zwiebel-Tsatsiki
- Salsa
- Schnittlauchschmand
- Ruccola-Frischkäse-Dip
- Pfeffercreme mit grünem Pfeffer
- Thunfischmousse mit Mascarpone
- Fleur de sel Toskana

Preis pro Person: 2,50 €

# Suppen, Toast und mehr

(Preisangaben pro Person)

### Nichts für Suppenkasper

Rindfleischsuppe mit Markklößchen - 3,50 €

Blumenkohlsuppe mit frischer Sahne - 3,50 €

Brokkolisuppe - 3,50 €

Ochsenschwanzsuppe, gebunden - 4,80 €

Gulaschsuppe - 4,80 €

Pariser Zwiebelsuppe - 4,00 €

Minestrone, italienische Gemüsesuppe - 4,50 €

Tomatensuppe - 3,50 €

### Mit leckerem Blätterteig

Blätterteigschnecken - 4,00 €

gefüllt mit Schinken und Käse

**Quiche Lorraine - 4,00 €** 

### Kräftige Delikatessen

**Gekochtes Rindfleisch mit Remoulade - 8,00 €** 

Prager Schinken - 8,00 €

mit Spargel, Sauce Hollandaise

Gekochte Bauernhamm mit Spargel - 10,00 €

- in der Saison auch mit frischem Spargel - 12,00 €

Rinderzunge in Meerrettichsoße - 9,00 €

# Hauptgerichte

# Vom Schwein

#### Unsere Bewährten

- Bauernrollbraten vom Schweinehals
- Rollbraten vom Rücken
- Cordon-Bleu-Rolle, mit Schinken und Käse gefüllt, mit Käse- oder Pilz-Sahnesoße
- Kräuterbutterbraten
- Spießbraten, mit Dörrfleisch umwickelt

### Gesalzen und geräuchert

- Kaiserbraten
- Kaiserbraten in Blätterteig
- Grillschinken

### Die, mit den leckeren Soßen

- Brasilianischer Rahmbraten
- Wiener Rahmbraten
- Hubertusbraten

### Unsere Schnitzelparade

- Schnitzel, "natur"
- Schnitzel, Wiener Art
- Jägerschnitzel
- Paprikaschnitzel
- Cordon-Bleu
- Schnitzel-Topf klassisch
- Schnitzel-Topf, italienische Art

### ... und als Hackfleisch

- Königsberger Klopse mit Kapern
- Hackbällchen "Toscana"
- Hackbraten

### Vom Filet, dem "Glanzstück des Schweines"

- Medaillons in Kräutersoße
- Medaillons in Champignonsoße
- exotisches Filet mit Curry und Aprikosen
- Filetpastete

### Unsere Neuen

- Pfeffer-Senf-Töpfchen
- Parmesanröllchen
- Spanferkelrollbraten

# Vom Rind, Kalb und Wild

### ... vom Rind

- Burgunderbraten in pikanter Rotweinsoße
- Rinderbraten
- Zwiebelrostbraten in Pfeffer-Zwiebelsoße
- Rindergulasch
- Rinderbraten mit Rosmarinsoße

### Zartes vom Kalb

- Kalbsrücken in Pfifferlingssoße
- Kalbsbraten in Champignon-Rahmsoße
- Züricher Geschnetzeltes
- Ragout Fin
- Kalbsgulasch
- Kalbsbraten "Prince Orloff"

### Wildgerichte

- Hirschbraten in Burgunder
- Rehbraten in Cognacsoße
- Hirschgulasch

# Geflügel - oder Fisch - Gerichte

### ... Geflügel

- Hähnchenbrustfilet mit Tomaten-Käsekruste
- · Hähnchenbrustfilet, mit Schinken und Käse gefüllt
- Putenbraten mit Currysoße
- Putenschnitzel in Mandelpanade
- Putengeschnetzeltes "Toscana" mit Oliven und Tomaten
- Putengeschnetzeltes in Geflügelsahne
- Putenröllchen mit Salbei in Senf-Kapernsoße
- Putenragout mit Apfel

#### Feines vom Fisch

- gegrillte Lachsschnitte in Dill-Sahnesoße
- Lachsgratin
- Scampis in Kräuterbutter
- Rotbarschfilet in Senf-Sahnesoße
- mediterraner Thunfisch mit Oliven, Salbei, Rosmarin und Parmesan

# Beilagen

### Kartoffeln und andere Beilagen

- Petersilienkartoffeln
- Chantilly-Kartoffelpüree, mit Schinken und Käse überbacken
- Kartoffelgratin
- Schmandkartoffeln
- Salzkartoffeln mit Zwiebeln und Rahm verfeinert
- Rostkartoffeln
- Reis
- Wildreis
- Kartoffelklöße
- Spätzle
- Tagliatelle
- grüne Bandnudeln

### Gemüsebeilagen

- Gemüseplatte
  - mit Erbsen, Möhren, Bohnenbündel, Blumenkohl und Sauce Hollandaise auf Wunsch auch mit Brokkoli oder Spargel
- Blumenkohl-Brokkoligratin
- Rahmrosenkohl
- Blattspinat
- Rotkraut

# Nudeln und herzhafte Kuchen

### Pasta "Basta", vegetarische Menüs und Gutes aus dem Ofen

- Grüne Tagliatelle mit Lachs in Proseccosoße
- Bandnudeln mit Basilikum in Käsesoße
- Spaghetti Bolognese
- Lasagne
- Lachs-Lasagne
- Porree-Lasagne mit Nußkruste
- Tortellini-Auflauf
- Gemüse-Lasagne
- Makkaroni-Gyros-Auflauf
- Gnocchi "Al Forno" mit Steakstreifen

### Herzhafte Kuchen

- Räucherlachs-Dill-Küchlein
- Spinat-Mozzarella-Küchlein
- Hackfleisch-Quiche

### Unsere feinen Kuchen

- Saarländischer Lyonerkuchen
- Gemüsekuchen
- Thunfisch-Olivenkuchen

Preis je nach Auswahl von 4,50 € bis 8,80 € / Person

# Unsere Menüvorschläge

Hier eine Auswahl unserer Angebote... (Preisangaben je Person)

# ...von fein bis rustikal

#### **Feines**

#### Cordon-Bleu-Rolle in Sahnesoße - 13,50 €

Kartoffel-Gratin

Gemüseplatte

gemischte Blattsalate

#### Wiener Zwiebelrostbraten in feiner Soße - 16,50 €

Semmelknödel oder Spätzle

Erbsen & Möhren,

Bohnensalat, gemischte Blattsalate

#### Brasilianischer Rahmbraten - 13,50 €

in Sahne-Champignonsoße

Überbackener Püree

Gemüseplatte, gemischte Blattsalate

#### Schweinefilet in Champignonsoße - 14,50 €

Gratin

Kaisergemüse

gemischte Blattsalate

#### Hirschkalbskeule in Burgundersoße - 18,00 €

Rahmrosenkohl,

Bauernspätzle

#### Rehragout - 20,00 €

Semmelknödel

Rotkraut

### Besonders lecker

#### Bauernrollbraten vom Schweinehals - 13,00 €

Überbackener Rosenkohl

Schmandkartoffeln

Gemischte Blattsalate

#### Medaillons vom Schwein, mit Camembert überbacken - 15,00 €

Curryreis

Gemüsebeilage

Endiviensalat und Feldsalat

#### Schweinefilet gegrillt mit Pfeffer-Rahmsoße - 15,00 €

Grüne Bandnudeln

Brokkoli, Schwarzwurzeln

gemischter Blattsalat

### Für Genießer

#### Filetspitzen in Steinpilzsoße - 19,00 €

Gemüse

Schupfnudeln

#### Rindergeschnetzeltes Stroganoff - 18,00 €

Safranreis

Salatvariationen

### Geschickt kombiniert

#### Lachs in Dillsoße - 15,50 €

Wiener Rahmbraten

Penne

überbackenes Püree

Blattspinat

Blumenkohl, überbacken

gemischte Blattsalate

#### Hähnchenbrustfilet mit Mandelkruste - 15,50 €

Hubertusbraten

Blumenkohl-Brokkoli

Rahmkartoffeln

gemischte Blattsalate

#### Rinderbraten mit Soße - 15,50 €

Putengeschnetzeltes in Geflügelrahmsoße

Schmandkartoffeln

Tagliatelle

Gemüseplatte

gemischte Blattsalate

#### Burgunderbraten - 16,50 €

Lachsgratin

Kaisergemüse

Tagliatelle

Schmandkartoffeln

Salate der Saison

#### Kalbsbraten - 18,00 €

Filet in Brokkolihülle

Kartoffelgratin

Gemüse

gemischte Blattsalate

### Gefügel

#### Putengeschnetzeltes mit Curry-Sahnesoße - 14,50 €

garniert mit heißen Pfirsichen

Spätzle, gemischte Blattsalate

#### Hähnchenbrustfilet mit Schinken und Käse - 14,50 €

überbacken, auch mit Ananas

Brokkoli mit Mandeln

Tagliatelle

gem. Salat

### Rustikal und Lecker

#### Schlachtplatte - 16,00 €

Leberknödel, Blutwurst, Kasseler, Wellfleisch

Sauerkraut und Püree

### Fisch

#### Scampis in Kräuterbutter - 19,00 €

Wildreis

gemischte Blattsalate

#### Lachsschnitte in Dillrahmsoße - 15,50 €

Reis

gemischte Blattsalate

#### Lachsgratin - 15,50 €

Wildreis

Blattspinat mit Pinienkernen

### Kalb

#### Kalbsteak mit Ragout Fin überbacken - 20,00 €

**Butterreis** 

Leipziger Allerlei

#### Kalbsrollbraten in Champignon-Sauce - 20,00 €

Tagliatelle

Romanesco-Blumenkohl- Brokkoli-Mix

# Kalte Platten und Buffets

Wählen Sie nach Lust und Laune. (Preisangaben pro Person)

### Kalte Platten

#### **Gemischte Bratenplatte - 7,50 €**

mit Schinken-Röllchen und rohem Schinken, garniert mit feinem Salat

Gemischte Wurstplatte, garniert - 6,00 €

#### Käseplatte

- französische Auswahl 4,80 €
- gemischte Auswahl 3,40 €

### Rustikales Buffet

- Gemischte Bratenplatte mit Grillschinken
- Schinkenröllchen
- Platte mit Hackfleisch-Variationen (Hackbällchen, Cevapcici, Schwarz-Weiß-Rolle, Bratwurstschnecken)
- · Platte mit rohem Schinken
- Kalte Schnitzelchen
- Hausmacher Wurstsortiment mit Rohesser
- Lyoner Wurstplatte
- Käseplatte
- Schmalzbrote mit Griebenschmalz
- Weißkrautsalat
- Kartoffelsalat
- Nudelsalat

Preis pro Person - 19,00 €

# Das Standardbuffet

#### ab 15 Personen

- Platte mit Forellenfilet und Sahnemeerrettich
- Gemischte Bratenplatte
- Platte mit Hähnchenkeulen
- Platte mit rohem Schinken, sortiert
- · Schinkenröllchen, garniert mit gefüllten Eiern
- Rieslingpastete
- gemischte Käseplatte
- verschiedene Salate

#### Preis pro Person - 19,00 €

zusätzlich wahlweise mit warmem Braten vom Schwein

z. B. Kaiserbraten im Blätterteig

Preis pro Person - 21,00 €

### Das Feinschmeckerbuffet

#### ab 15 Personen

- Forellenfilet
- Krabben in Cocktailsoße
- Lachs
- Meeresfrüchte-Cocktail
- Schinkenröllchen
- Hähnchenkeulen
- Medaillons aus Filet
- Roastbeef-Platte
- Käseplatte
- Salate

#### Preis pro Person - 24,00 €

# Kleine Buffets

### Kleines kaltes Buffet

#### ab 10 Personen

- Platte mit Forelle und Lachs
- Gemischte Bratenplatte
- Platte mit rohem Schinken und Kochschinkenröllchen
- Platte mit Hähnchenkeulen
- Käseplatte
- Salate

Preis pro Person - 20,00 €

### Kleines kalt-warmes Buffet 1

#### ab 10 Personen

- Kräuterbutterbraten, warm
- Hähnchenschenkel, warm
- Platte mit Kochschinkenröllchen
- Gemischte Bratenplatte
- Rieslingpastete
- Salate

Preis pro Person - 18,00 €

### Kleines kalt-warmes Buffet 2

#### ab 10 Personen

- Prager Schinken, warm
- Platte mit Kochschinkenröllchen
- Platte mit rohem Schinken
- Forellenfilets
- Käseplatte
- verschiedene Salate

Preis pro Person - 19,00 €

## Das kleine besondere Buffet 1

#### ab 10 Personen

- Gem. Vorspeisenplatte mit Forelle, Rieslingpastete, Schinkenröllchen, roher Schinken
- Pfeffer-Senf-Töpfchen
- Farfalle
- Gemüseplatte
- Gemischte Blattsalate
- Käse

Preis pro Person - 21,00 €

### Das kleine besondere Buffet 2

#### ab 15 Personen

- Roastbeef mit Remoulade
- Antipasti mariniertes Gemüse
- Schweinefilet in Pfeffersoße
- Gratin
- Rosenkohl, überbacken
- Mousse au Chocolat
- Salate

Preis pro Person - 22,00 €

# Große Buffets

### Großes kalt-warmes Buffet

#### ab 20 Personen

- Grillschinken, warm
- Rostkartoffeln
- · Fischplatte mit Surimi Lachs, Forelle, Krabbencocktail
- Schinkenröllchen
- kleine Platte mit rohem Schinken
- Rieslingpastete
- Gemischte Bratenplatte
- Medaillons, garniert mit Lebercreme
- · verschiedene Salate-
- Dessert nach Wahl
- Käseplatte

Preis pro Person - 26,00 €

### Großes Gourmet-Buffet

#### ab 20 Personen Preis

- Exklusive Fischplatte mit
- Fischpastete, Scampis, Krabben in Cocktailsoße, Strempellachs, Forelle, Räucherlachs,
   Surimi mit Sahnemeerrettich und Knoblauchsoße
- Räucherfischsalat
- Rieslingpastete
- Burgunderschinken mit eingerolltem Spargel und Waldorfsalat
- Lachsgratin mit Wildreis
- Filettöpfchen "Louis"
- Schmandkartoffeln
- Kaisergemüse
- Gemischte Blattsalate
- Käseauswahl
- Dessert nach Wahl

#### Preis pro Person - 34,00 €

### Schnitzelbuffet

Bitte wählen Sie aus

- Paellaschnitzel
- Wiener Schnitzel vom Kalb mit Gorgonzolagemüse
- Elsässer Flammkuchenschnitzel
- Bologneseschnitzel
- Ofenschnitzel "Jägerart"
- Cordon-Bleu vom Schwein oder Kalb oder Pute

Mit Beilagen Ihrer Wahl aus unserer reichhaltigen Karte! (ab 15 Personen)

### Nudelbuffet

Kombinieren Sie verschiedene Nudelsorten mit verschiedenen Saucen

Farfalle mit Champignon- oder Mischpilzsauce, bei Saison auch Pfifferlinge

Spaghetti mit Lachs-Sahnesauce

Tortellini mit Käsesauce mit Basilikum

Makkaroni mit mediterraner Tomatensauce

Spätzle mit Kräutersauce mit Zucchini und Möhren

Tagliatelle mit Bolognesesauce Bunte Nudeln mit Carbonarasauce

#### Preis je nach Auswahl ab 9,00 €

### Italienisches Buffet

#### ab 20 Personen

- Tomaten mit Mozzarella
- Italienische Wurst- und Schinkenplane
- Pane Riccio (Toast mit'Weißwein, Kochschinken, Mozzarella, überbacken)
- Parmaschinken und Kochschinken mit Grissini und Melone
- Fleischklößchen mit Kapern, kalt
- kalter Braten mit Thunfischsoße
- warme Tomatentorte
- Lasagne
- italienische Käseauswahl
- italienischer Salat
- Thunfischsalat mit Bohnen
- bunter Reissalat mit Artischocken
- Tortellinisalat

#### Preis pro Person 22,00 €

Erdbeercréme mit Mascarpone zzgl. p.P. 4,00 €

### Spezialitätenbuffet

#### ab 20 Personen

- Scampis in Aioli
- Carpaccio vom Rinderfilet mit Balsamico und gehobeltem Parmesan
- Tomaten mit Mozzarella
- Parmaschinken auf Melone
- Tomaten, mit Erbsen-Thunfischsalat gefüllt
- Roastbeef-Röllchen mit Remoulade
- Lachs in Folie, gedünstet
- mit verschiedenen Dips
- · Coq au Vin
- Tagliatelle
- Salate der Saison
- Gemüsebeilage
- Käseauswahl

#### Preis pro Person - 37,00 €

### Bayerisches Buffet

#### ab 15 Personen

- Wacholdergeräucherte Forelle mit Apfelmeerrettich
- Bayerische Wurstspezialitäten und
- Schwarzgeräuchertes vom Brett
- Weißwurst mit süßem Senf und Laugenbrezel
- Spanferkelbraten mit Kräutern und Knoblauch oder
- Majorankartoffeln
- Krautsalat mit Kümmel und Speck
- Rettichsalat
- Speckkartoffelsalat
- Bayerische Käsespezialitäten

#### Preis pro Person - 21,00 €

zusätzlich vielleicht ein Dessert

Bayerische Créme mit Schattenmorellen zzgl. p. P. € 4,50

# Feines für dazwischen und danach

Wählen Sie nach Lust und Laune. (Preisangaben pro Person)

# Neu bei uns: Sandwich im Glas

- Lachssandwich
- Schinkensandwich
- Italienisches Sandwich
- Hamburger Sandwich
- Käse Sandwich "Schweizer Art"

## Snacks und Fingerfood

#### Wraps

- Rucola-Schinken-Wraps
- mit Hähnchenfüllung
- Surf-and-Turf-Wraps
- Tomate-Mozarella-Wraps
- · Wraps mit Frischkäse, Kochschinken, Gurke
- Wraps mit Thunfisch und Schinken
- Wraps mit Preiselbeerfrischkäse und geräucherter Putenbrust
- Wraps mit Räucherlachs

#### Feines aus dem Gläschen

- Kartoffelsalat mit Minischnitzel
- Krautsalat mit Hackbällchen
- Pestosalat mit ital. Hackbällchen
- griechischer Bauernsalat
- klassischer Matjessalat
- Heringsalat mit Senfmarinade, verfeinert mit Cranberries
- Geflügelcocktail
- Tomaten-Mozarella-Salat
- Thunfischmousse mit Cracker
- Rindfleischsalat mit Paprika
- Krabbencocktail mit Ananas
- Lachstatar
- Thunfisch-Tomate-Erbsensalat

- Grillgemüsecocktail, garniert mit essbarem Löffel
- Wildreissalat mit Erbsen und kleinen gefüllten Champignons

Preis nach Anzahl und Auswahl.

#### **Snacks**

- Forellenmousse mit grünem Pfeffer und Schwarzbrot
- Lachsterrine auf Canapés
- Scampispieß
- Tafelspitzröllchen auf Minibrötchen mit Frankfurter grüner Sauce
- Sandwiches, verschieden gefüllt
- Partybrötchen, verschieden belegt
- Tomate-Fetacreme auf Flutesscheiben
- Mini Quiche, verschiedene Füllungen
- Crêpes-Röllchen mit Rucola und Frischkäse
- Schwarzbrot mit pikanter Käsecreme
- marniertes Roastbeef mit Pesto und Weißbrot
- gefüllte Hähnchenbrust mit Canapés
- Serranoschinken mit Melone

Preis nach Anzahl und Auswahl.

#### Eine kleine Hilfe zur Auswahl Berechnung der Menge:

- Zu Sektempfang empfehlen wir 4-5 Teile 10,00 €
- Soll es eine kleine Mahlzeit sein 8-9 Teile 15,00 €
- Als Hauptgericht (sättigend) 11-12 Teile 18,00 €
- Als vollwertige Mahlzeit empfehlen wir 15-17 Teile 23,00 €
   (geeignet zu Tag der offenen Tür, Jubiläum)

Der Preis kann nach Auswahl der Produkte variieren.

### So reichhaltig könnte ein Fingerfood-Buffet aussehen

#### (zum "Tag der offenen Tür", Jubiläum, Geburtstag etc.)

- Canapés mit Lachs
- Canapés mit Forelle
- Krabbencocktail im Gläschen
- Thunfischmousse auf Tartelette oder essbarem Löffel
- Heringssalat mit Senfmarinade und Cranberries im Gläschen
- Tomate mit Mozarella im Gläschen
- Lachstatar auf Törtchen
- Artischockenboden mit Schinkenmousse
- Kartoffelsalat mit Minischnitzel im Gläschen
- Spaghettisalat "Pesto" mit italienischen Hackbällchen im Gläschen
- Rindfleischsalat im Gläschen
- Wraps mit Preiselbeeren und Putenbrust
- Salami-Röschen mit Olive
- gefüllte Tomaten mit Erbsen-Thunfischsalat
- Lyoner
- Rohesser

\*

- Käseplatte
- · mariniertes Rindfleisch auf Platte
- · gekochte Hamm auf Platte

\*

- Ochsenschwanzsuppe im Gläschen mit Minibrötchen
- Scampispieße
- Roher Schinken mit Melone

#### Der besondere Nachtisch

#### Unsere selbst hergestellten Parfaits ab 20 Personen

- Himbeer-Parfait
- Schoko-Parfait
- Spekulatius-Parfait

#### **Der warme Nachtisch**

- Apfel-Crumble
- Beeren-Crumble
- Kirsch-Crumble
- Aprikosen-Crumble

# Süße Desserts

#### Und hinterher ...

	Preis p. P.
Obstsalat aus frischen Früchten	3,50 €
Schokoladencreme mit Sahne	2,80 €
Vanillecreme	2,80 €
Vanillecreme mit Aprikosen	3,50 €
Cognaccreme	3,50 €
Rumcreme mit Mandelsplitter	3,50 €
Schwarzwäldercreme	3,50 €
Erdbeermascarpone mit Erdbeerlikör und Biskuit	4,00 €
Mousse au Chocolat	3,00 €
Mousse au Vanille	3,00 €
Champagner-Creme	4,00 €
Weihnachtstiramisu	4,50 €
Mirabellentiramisu	4,50 €

#### Dessertvariationen nach individueller Absprache

# Belegte Brote

# Delikatess-Schnittchen

belegt mit:	Preis p. P.
Kochschinken und Spargel	1,70 €
Wurst	1,40 €
Salami	1,60 €
Edelkäse	2,00€
Forelle und Sahnemeerrettich	2,80 €
Lachs und Dill	2,80 €
Roastbeef-Röllchen und Remoulade	2,80 €
Schweine-Medaillons, Ananas und Kirsche	2,80 €
gemischtem Braten	2,00€

## Rustikale Schnittchen

belegt mit:	Preis p. P.
Thüringer Mett, Zwiebelringe	1,80 €
Schinkenspeck, Gurken	2,00€
Schweizer Käse, Paprika	2,00€
Briekäse, herzhaft	2,00 €







Gerne stehen wir Ihnen mit unserem Party-Service zur Verfügung. Rufen Sie uns an: 0 68 68 - 267

www.partyservice-gronimus.de Franz-Altmeyer-Str. 37 | 66693 Mettlach/Tünsdorf