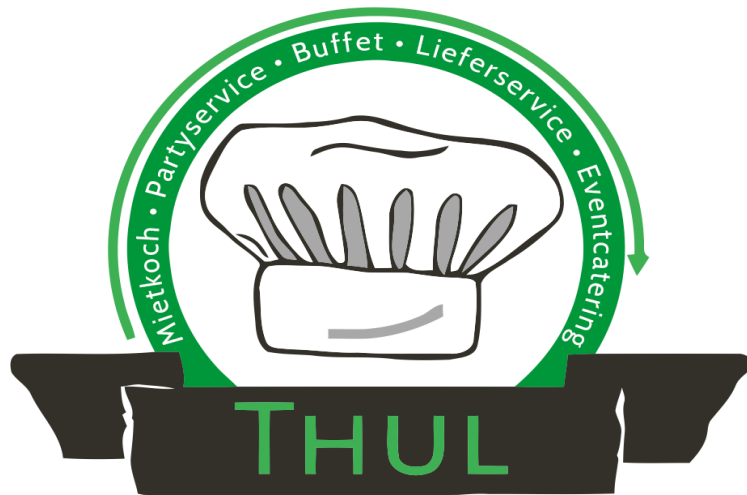


# *Buffetauswahl*



## **Partyservice Thomas Thul**

Mühlenweg 4

56825 Schmitt

Telefon:01704959201

E-Mail: [thomas.thul@partyservice-thul.com](mailto:thomas.thul@partyservice-thul.com)

[www.partyservice-thul.com](http://www.partyservice-thul.com)

## **Kalte Vorspeisen**

Wildterriner,  
Lachsterriner,  
Melone mit Schinken  
Kasseler-Platte,  
Roastbeef-Platte,  
Spargelröllchen  
Verschiedene Fisch aus der Räucherammer an Honigsenssauc  
Geflügelsalat in exotischem Dressing  
Antipasti Variation  
Hackepeterschwein mit roten Zwiebeln  
halbe Russische Eier mit Seehasenrogen  
Rustikale Wurstplatte  
Hausgemachter Schinken vom Eifler Wild  
Krabbencocktail im Weckglas mit Pesto und getrockneten Tomaten  
Variation von Braten mit hausgemachter Remoulade  
Reibekuchen mit Räucherlachs oder gebeizten Lachs  
Kleine Hackbällchen pikant gewürzt  
Gekochtes Rindfleisch mit hausgemachter Remouladensauce  
Garnelen in Knoblauchöl  
Rosa gebratenes Roastbeef  
mit Senf-Remoulade  
Tafelspitzsülze  
Tomatenbutter, Kräuterbutter, Frischkäse  
Rustikale Brotauswahl,  
Vesperplatte mit hausgemachter Wurst  
Bulgursalat mit Trauben, Nüssen und Ziegenkäse

## **Salate**

Gurkensalat  
Tomatensalat  
Paprikasalat  
Karottensalat  
Brotsalat mit Tomaten  
Feldsalat mit Sonnenblumenkernen  
verschiedener Grüner Salat, Endivie, Feldsalat, Lollo Rosso,  
Wurstsalat mit Schweizer Käse  
Bauernsalat mit Schwarzbrotcroutons  
Verschiedene Dressings zur Auswahl  
Cocktail Dressing, French Dressing, Haus Dressing  
Kuhmilch Mozzarella mit Strauchtomaten  
indischer Linsensalat mit Hähnchen  
Hausgemachter Nudelsalat und Kartoffel-Specksalat  
Pikanter Rindfleischsalat mit Tomaten und roten Zwiebeln  
Marinierter Schafskäse mit Oliven und Knoblauch

## **Suppen**

Pfifferling-Cremesuppe mit Croutons  
Sellerie-Cremesuppe  
Maronen-Cremesuppe mit karamellisierten Maronen  
Bärlauch-Cremesuppe mit Graubrotcroutons  
Blumenkohl-Currysuppe  
Curry-Zitronengrassuppe mit oder ohne Garnelen  
Kürbis-Cremesuppe mit Kürbiskernen  
Tomaten-Cremesuppe  
Rinderconsomme mit Wurzelgemüse Markklößchen, Eierstich, Flädle  
Spargel-Cremesuppe  
Consomme´ vom Eifelwild mit Klößchen  
Waldpilz-Cremesuppe  
Französische Zwiebelsuppe  
Eifler Kartoffelsuppe  
Steinpilz-Cremesuppe  
Käse-Lauch Suppe  
Gulaschsuppe  
Moselländische Kartoffelsuppe  
mit Kräutercroutons und Schnittlauch  
Paprika-Sauerkraut-Suppe  
Knoblauchcremesuppe  
mit Kräutercroutons  
Bärlauchcremesuppe

## **Verschiedene Eintöpfe**

Chili con Carne  
Linseneintopf  
Erbseneintopf  
Gulaschsuppe  
Schaschliktopf  
Pichelsteiner Eintopf

## **Alles für Ihren Empfang** **Canapés mit verschiedenen Belägen**

Räucherlachs  
Forellenfilets  
Schinken  
Schweinefilet  
Salami  
Käse  
Roastbeef

## **Fingerfood**

Garnelen in Knoblauchöl  
Krabben im Cocktaildressing  
Tomate-Mozzarella  
Antipasti  
Pflaumen im Speckmantel  
Geflügelcocktail  
Rindfleischsalat  
Hirschrücken auf Pflaumen-Preiselbeer-Chutney  
Spinatroulade mit Lachsfüllung  
Satespieße  
Vegetarische Frühlingsröllchen mit Asiadip

## **Fleisch vom Schwein**

Schweineschnitzel,  
Grillbuffet  
Kasselerbraten aus dem Schweinerücken  
Schweinefilets im Speckmantel  
Winzerbraten mit Käse und Speck gefüllt  
Züricher Geschnetzeltes mit Champignons  
Spießbraten aus dem Nacken oder Rücken  
Backschinken in Honigsud  
Hackbraten mit Käse  
Mini Schweinehaxen in dunkler Biersauce  
Schweinesteaks aus dem Nacken und der Lende  
Schweinefilet im Brät mit frischen Pilzen  
Rahmbraten vom Schwein  
Mini Grillhaxen  
Grillschinken  
Fleischkäse gebacken  
Cordon Bleu

## **Fleisch vom Rind/Kalb**

geschmorter Rinderbraten mit Rotweinsauce  
Roastbeef  
Gekochtes Rindfleisch mit Remouladensauce/ Merrettichsauce  
Rinderrouladen nach Hausfrauenart  
Rindergulasch  
Burgunderbraten  
Rinderfilet in einer Kräutersoße  
Geschmorter Kalbsbraten

## **Frisches Wildbret**

Braten vom Wild aus Eifler Wäldern (Dam; Rot; Reh; Schwarzwild)  
Wildragout mit Waldpilzen  
Damwildrouladen aus eigener Haltung  
Damwildbraten aus eigener Haltung  
Rotwildrouladen

## **Fleisch vom Lamm**

Lammbraten vom Eifler Wiesenlamm  
Lammgeschnetztes Gyros Art  
Geschmorte Lammschulter mit getrockneten Tomaten  
Lammkotelett vom Grill

## **Geflügel**

gefüllte Hähnchenbrust  
Hühnerfrikasse  
Entenbrust auf der Haut gebraten im Orangensud  
Hähnchenbrust auf Blattspinat  
in Walnusssoße  
Hähnchenbrustfilet in mediterranem  
Grillgemüse  
Knusperentenbrust  
Gans im Ganzen  
Hähnchenschnitzel  
Putenschnitzel

## **Fisch**

Lachsfilet im Gemüsebett  
Gebratene Mittelmeerdorade auf Fenchelstreifen  
Gedämpftes Rotbarschfilet auf Tomaten Spinat  
Duett von Zander und Lachs  
im Blätterteig  
Saiblingfilets im Weinteig gebacken

## **Saucen**

**Champignon Rahmsauce,  
Zwiebelrahmsauce,  
Rotweinsauce,  
Wildsauce  
Pfefferling-Rahmsauce,  
Pfeffersauce,  
Orangensauce,  
Fischsauce mit Dill  
Currysauce,  
Rieslingsauce,  
Jägersauce,  
Zigeunersauce**

## **Nudelgerichte**

Lasagne Bolognese  
Tortellini in Gorgonzolasoße  
mit Schinkenstreifen  
Fischlasagne  
Gemüselasagne

## **Beilagen**

Butterkartoffeln mit Petersilie  
Hausgemachte Spätzle  
Semmelknödel  
Serviettenknödel  
Kartoffelknödel halb und halb  
Gemüsereis  
Schupfnudeln  
Kartoffelgratin  
Bratkartoffeln  
Maultaschen  
Kartoffelpüree  
Rosmarinkartoffeln  
Risotto  
Züricher Röstitaler  
Gnocchi  
Kartoffeln mit Thymian und Honig  
Safranrisotto  
Bandnudeln

## **Gemüse**

Apfelrotkohl  
Gemüseplatte der Saison  
Rosenkohl mit Speck und Zwiebeln oder Rahm  
Fenchelgemüse  
Ratatouille  
Kaisergemüse  
Sauerkraut  
Mandelbrokkoli  
Blumenkohl Polnische Art  
Lauchgemüse  
Bohnenröllchen  
Blumenkohl  
Broccoli  
Erbsen  
Möhren  
Speckböhnchen  
Rosenkohl  
Dicke Bohnen  
Sauerkraut  
Bayrisch-Kraut

## **Vegane Gerichte**

Gefüllte Paprika mit Kartoffeln indische Art  
Couscous mit Spinat und Kokos  
Gemüsecurry

## **Desserts**

Götterspeise  
Obstsalat mit Rahm  
Panna Cotta  
Creme Brûlée  
Herrencreme  
Schokoladenmousse  
Tarte au Chocolat  
Tiramisu  
Schokoladenpudding  
Vanillepudding  
Käseauswahl mit Feigensenf und Weintrauben  
Karamellpudding  
Weincreme  
Quarkspeise mit Früchten  
Verschiedene Mousse  
Fruchtsauce  
Mandarinencreme  
Himbeermousse  
Rote Grütze mit Vanillesoße  
Schwarzwälder Kirschcreme  
Nusscreme mit eingelegten Pflaumen  
Bayrische Crème  
Limettencreme

## **STOFFE ODER ERZEUGNISSE, DIE ALLERGIEN ODER UNVERTRÄGLICHKEITEN AUSLÖSEN**

1. Glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, ausgenommen
  - a) Glukosesirupe auf Weizenbasis einschließlich Dextrose ( 1 );
  - b) Maltodextrine auf Weizenbasis ( 1 );
  - c) Glukosesirupe auf Gerstenbasis;
  - d) Getreide zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs;
2. Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse;
3. Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse;
4. Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, außer
  - a) Fischgelatine, die als Trägerstoff für Vitamin- oder Karotinoidzubereitungen verwendet wird;
  - b) Fischgelatine oder Hausenblase, die als Klärhilfsmittel in Bier und Wein verwendet wird;
5. Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse;
6. Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, außer
  - a) vollständig raffiniertes Sojabohnenöl und -fett ( 1 );
  - b) natürliche gemischte Tocopherole (E306), natürliches D-alpha-Tocopherol, natürliches D-alpha-Tocopherolacetat, natürliches D-alpha-Tocopherolsukzinat aus Sojabohnenquellen;
  - c) aus pflanzlichen Ölen gewonnene Phytosterine und Phytosterinester aus Sojabohnenquellen;
  - d) aus Pflanzenölsterinen gewonnene Phytostanolester aus Sojabohnenquellen;
7. Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose), außer
  - a) Molke zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs;
  - b) Lactit;
8. Schalenfrüchte, namentlich Mandeln (*Amygdalus communis* L.), Haselnüsse (*Corylus avellana*), Walnüsse (*Juglans regia*), Kaschunüsse (*Anacardium occidentale*), Pecannüsse (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), Paranüsse (*Bertholletia excelsa*), Pistazien (*Pistacia vera*), Macadamia- oder Queenslandnüsse (*Macadamia ternifolia*) sowie daraus gewonnene Erzeugnisse, außer Nüssen zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs;
9. Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse;
10. Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse;
11. Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse;
12. Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO<sub>2</sub>, die für verzehrfertige oder gemäß den Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurückgeführte Erzeugnisse zu berechnen sind;
13. Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse;
14. Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse.

( 1 ) und daraus gewonnene Erzeugnisse, soweit das Verfahren, das sie durchlaufen haben, die Allergenität, die von der EFSA für das entsprechende Erzeugnis ermittelt wurde, aus dem sie gewonnen wurden, wahrscheinlich nicht erhöht.