

# Kalte Büffets

**Italienisches kaltes Büffet** 22,90 € / Person  
Ab 40 Personen

- Vitello Tonnato Kalbfleisch mit Thunfischsahne
- Schweinelendchen Carpaccio mit Basilikumpesto
- Hähnchenbrust „Toskana“ mit getrockneten Tomaten und Oliven
- Saltimbocca vom Schwein, luftgetrockneter Schinken und Salbei
- Italienische erlesene Rohschinken, Mortatella und Salami
- Italienische Käsespezialitäten
- Spaghettisalat
- Italienischer Nudelsalat
- Mozzarella mit Kirschtomaten und gehobeltem Parmesan auf Rucola
- „Antipasti“ eingelegte Oliven, Pepperoni und gebratenes Gemüse
- Brotauswahl

**Festliches kaltes Büffet** 19,90 € / Person  
Ab 40 Personen

- Mild gebeizter Räucherlachs mit Sahne Meerrettich
- Geräucherte Makrelenhappen
- Geräucherte Forellenfilets
- Erlesene rohe und gekochte Schinken aus eigener Herstellung
- Poulardenbrust Carpaccio mit feinem Himbeerdressing
- Tafelspitz mit Eiervinaigrette und frischen Kräutern
- Schweinemedallions garniert
- Käsesorten aus unserer reichhaltig sortierten Käsetheke
- Feiner Nudelsalat
- Bunter Salat mit Paprika-Tomaten und Melonen
- Brotauswahl

**Rustikales kaltes Büffet** 10,90 € / Person  
Ab 10 Personen

- Herzhafte Hähnchenkeulen
- Frikadellen
- Partyschnitzel
- Hähnchenbrust im Knuspermantel
- Schweinemedallions
- Käsauswahl aus unserer reichhaltig sortierten Käsetheke
- Hausgemachter Schwäbischer Kartoffelsalat
- Nudelsalat nach Hausfrauen Art

# Kalte Platten

**Traditionelle Aufschnittplatte** 6,50 € / Person  
Ab 10 Personen (250 g pro Person)

- Verschiedene Wurstsorten des Hauses, gekochter und roher Schinken, kalter Schweinebraten und Salami
- Käsauswahl aus unserer reichhaltig sortierten Käsetheke

**Käseplatte** 5,90 € / Person  
Ab 10 Personen (200 g pro Person)

- Käsesorten aus unserer reichhaltig sortierten Käsetheke, mit Früchten garniert

**Wurstsalat-Buffer** 5,50 € / Person  
Ab 15 Personen

- Schweizer Wurstsalat mit Käsestreifen, Paprika und Zwiebeln
- Schwäbischer Wurstsalat mit Schwarzwurst
- Herzhafter Wurstsalat mit Zwiebeln

**Fischplatte** 6,90 € / Person  
Ab 10 Personen (150 g pro Person)

- Verschiedene Räucherfische schön garniert mit Sahne Meerrettich oder Senf-Dillsoße

# Fingerfood & Kanapees

**Kanapees mit Fisch**

- Räucherlachs Stück 2,50 €
- geräucherte Forellenfilets Stück 2,50 €

**Kanapees mit Fleisch**

- Gekochter und roher Schinken Stück 2,20 €
- Salami Stück 2,20 €
- Kalter Schweinebraten Stück 2,20 €
- Putenschinken Stück 2,20 €
- Lachsschinken Stück 2,20 €
- Gemischte Wurstsorten Stück 1,80 €

**Kanapees mit Käse**

- Frischkäse Stück 1,80 €
- Schnittkäse Stück 2,00 €
- Camembert Stück 2,20 €

**Halbe belegte Brötchen schön garniert**

- mit gekochtem oder rohem Schinken Stück 2,20 €
- mit verschiedenen Wurstsorten des Hauses Stück 2,00 €
- mit Schnittkäse Stück 2,00 €
- mit Räucherlachs Stück 2,50 €

**Fingerfood-Büffet**

- Wraps mit verschiedenen Füllungen Stück 0,90 €
- Tomaten-Mozzarella-Spieße Stück 1,30 €
- Käse-Trauben-Spieße Stück 1,30 €
- Früchte-Spieße Stück 1,90 €
- Mini-Würstchenspieße Stück 1,80 €
- Kleine Partyschnitzel auf Kartoffelsalat im Glas Stück 2,50 €
- Hackbällchen auf Gurke und Miniotomate im Glas Stück 2,50 €
- Weiteres auf Anfrage

**Manfred Frick GmbH**

Manfred Frick – Bahnhofstraße 13 – 72505 Krauchenwies  
info@partyservice-frick.de – www.partyservice-frick.de

**Bestellhotline:**  
**07576 / 7194 oder**  
**07576 / 901410**

**Allgemeine Informationen**

**Bestellung**

Die hier angebotenen Speisen werden frisch für Ihre Bestellung und aus besten Zutaten hergestellt. Daher benötigen wir eine Mindestbestellmenge von 10 Personen. Die Bestellung sollte mindestens 4 Tage, besser 1-2 Wochen vorher erfolgen.

**Mehrwertsteuer**

Alle in diesem Flyer genannten Preise enthalten 7 % MwSt. und sind Abholpreise. Sobald der Dienstleistungsservice in Anspruch genommen wird, muss die gesamte Rechnung mit 19 % MwSt. ausgelegt werden. Berechnung für Lieferung und Dienstleistung je nach Vereinbarung. Waren im Wert unter 500 € müssen bar oder mit EC-Karte bezahlt werden.

**Leihgebühren**

Leihgabe Chafing dish mit Brennpaste:	5,00 €
Leihgabe von Geschirr:	
1 Gedeck = 1 Teller, Messer und Gabel	
gespült zurück pro Gedeck	0,70 €
ungespült zurück pro Gedeck	1,40 €

**Informationen über Allergene Stoffe finden Sie im Internet unter: [www.partyservice-frick.de](http://www.partyservice-frick.de)**

Gültig ab 1. August 2019. Das vorhergehende Prospekt verliert seine Gültigkeit. Für Druckfehler übernehmen wir keine Haftung.



# Das Beste für Ihr Fest!



## Feines aus dem Suppentopf

€/Person

Ab 10 Personen

- Rinderkraftbrühe mit hausgemachten Einlagen Ihrer Wahl (Flädle, Leberspätzle, Brät- oder Leberknödel, Maultaschen) 3,50 €
- Tomatencremesuppe mit Kräutercroutons 3,50 €
- Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kürbiskernen (saisonbedingt) 3,50 €
- Kartoffelcremesuppe mit oder ohne Speck 3,50 €
- Deftige Gulaschsuppe mit viel magerem Rindfleisch 4,50 €
- Hochzeitssuppe 3,90 €

## Unsere Eintöpfe

€/Person

Ab 10 Personen

- Linseneintopf mit Würstchen 4,50 €
- Chili con carne 4,50 €
- Erbseneintopf 4,50 €
- Gaisburger Marsch 4,90 €

## Etwas Schwäbisches

€/Person

Ab 10 Personen

- Geschmelzte Maultaschen mit hausgemachtem Kartoffelsalat 7,90 €
- Kasslerhals mit Krautschupfnudeln 7,90 €
- Linsen mit Spätzle und Saitenwurst 7,90 €
- Saure Kutteln mit Bratkartoffeln 7,50 €

## Unsere Nudelgerichte

€/Person

Ab 10 Personen

- Lasagne Bolognese 5,90 €
- Gemüselasagne 5,90 €
- Lachslasagne 6,50 €

# Hauptspeisen

## Allerlei vom Schwein ...

€/Person

Ab 10 Personen pro Gericht

- Saftiger Kassler Hals 4,50 €
- Schinken im Brotteig 5,50 €
- Spießbraten mit feiner Brätfüllung 5,50 €
- Käsenackenbraten mit Schinken und Käse gefüllt 5,50 €
- Knusper-Backschinken mit leckerer Kruste 5,50 €
- Schweinebraten 4,50 €
- Schweinegeschnetzeltes 4,90 €
- Schweinemedallions in Rahmsoße 5,90 €
- Schweinefilet im Speckmantel 6,50 €
- Schweinefilet im Blätterteig 6,50 €
- Gefüllter Saumagen - eine schwäbische Spezialität 4,90 €
- Spare Ribs (marinierte, gegrillte Ripple) 4,00 €/ Stk.
- Schweinehaxe gegrillt 4,90 €/ Stk.
- Schweine-Minihäxle 3,20 €/ Stk.
- Warmer Fleischkäse nach Wahl 3,50 €
- Panierte Schweineschnitzel 2,50 €/ Stk.
- Fleischküchle 2,30 €/ Stk.
- Schaschlik-Pfanne 4,90 €
- Spanferkelbraten 6,50 €
- Rahmschnitzel 5,50 €
- Gefüllter Schweinebauch 4,90 €

## Allerlei vom Kalb ...

€/Person

Ab 10 Personen pro Gericht

- Gefüllte Kalbsbrust 5,90 €
- Züricher Geschnetzeltes 5,90 €
- Zarter Kalbsrahmbraten 5,90 €
- Kalbszunge in Weißweinsoße 5,50 €



Subbotina Anna / fotolia.com

## Allerlei vom Rind ...

€/Person

Ab 10 Personen pro Gericht

- Magerer Braten vom Jungrind im Burgundersößle 6,50 €
- Wiener Tafelspitz mit Meerrettichsoße 6,50 €
- Schwäbischer Sauerbraten 6,50 €
- Rinderzunge in Madeirasoße 6,50 €
- Rindersaftgulasch 5,90 €
- Rinderrouladen gefüllt mit Zwiebel, Gurke und Speck 5,90 €
- Rosa gebratenes Roastbeef mit Soße Bernaise 12,90 €
- Zarte Rinderfiletspitzen „Stroganoff“ 11,90 €

## Allerlei vom Geflügel ...

€/Person

Ab 10 Personen pro Gericht

- Gebratene Poulardenbrust 4,90 €
- Gefüllte Putenbrust mit feiner Brätfüllung 4,90 €
- Putenbrust am Stück gebraten mit Zitronenpfefferkruste 4,90 €
- Putenrahmgeschnetzeltes mit Champignons 4,90 €
- Putencurrygeschnetzeltes mit Früchten 4,90 €
- Hähnchenkeulen gegrillt 2,50 €/ Stk.
- Hähnchenbrust im Knuspermantel 2,50 €/ Stk.
- Hähnchenbrust natur gebraten im Kräuterrahm 4,90 €
- Putenschnitzel in Currysoße 4,90 €

## Allerlei vom Fisch ...

€/Person

Ab 10 Personen pro Gericht

- Pochiertes Wildlachsfilet in Dill-Senf-Soße 6,50 €
- Pangasius-Filet 4,90 €
- Zanderfilet mit Rieslingsoße 6,50 €

## Warme Beilagen

Kombinieren Sie unsere Beilagen nach Wahl zum Preis von 4,90 € / Person (max. 3 Beilagen, Gewicht 400 g)

- Hausmacher Spätzle
- Knusprig überbackenes Kartoffelgratin
- Knusprige Bratkartoffeln
- Rosmarinkartoffeln
- Petersilienkartoffeln
- Butterreis
- Buntes Gemüse
- Gekochtes Sauerkraut nach Art des Hauses
- Kartoffelknödel
- Semmelknödel
- Gnocchi
- Schupfnudeln
- Apfelrotkraut

## Knackige frische Salate

Kombinieren Sie unsere Salate nach Wahl zum Preis von 4,90 € / Person (max. 5 verschiedene Salate auswählen)

- Gemischte Blattsalate mit Essig-Öl-Dressing oder Balsamicodressing
- Feldsalat (Saisonartikel) mit geröstetem Speck und Brotcroutons
- Gurkensalat mit Dillrahmdressing
- Weißkrautsalat mit Kümmel und Speck
- Tomatensalat
- Hausgemachter Kartoffelsalat
- Karottensalat
- Bunter Rohkostsalat mit Frenchdressing
- Nudelsalat nach Art des Hauses
- Spaghettisalat
- Griechischer Bauernsalat

# Warme Büffets

Ab 20 Personen

## Büffet „Schnitzelparade“ 12,90 € / Person

Paniertes Schweineschnitzel, Rahmschnitzel natur, Hähnchenbrust in Knusperpanade, Kartoffelgratin, Spätzle, buntes Gemüse

## Büffet „Bratenhit“ 10,90 € / Person

Schweinenackenbraten, magerer Braten vom Jungrind mit Burgundersoße, Kartoffelgratin, Spätzle, buntes Gemüse

## Das „Festliche Büffet“ 12,90 € / Person

Gefüllte Kalbsbrust, magerer Braten vom Jungrind mit Burgundersoße, Schweinelendchen mit Rahmsoße, Kartoffelgratin, Spätzle, buntes Gemüse

## Bayrisches Büffet 9,90 € / Person

Schweinekrustenbraten mit Starkbiersoße, Fleischkäs, Semmelknödel, Bayrischer Krautsalat, Kartoffelsalat

## Büffet „Hubertus“ 13,90 € / Person

Wildragout, Spätzle, Semmelknödel, Apfelrotkraut, Preiselbeerbirne

## Pasta Hit 8,90 € / Person

Lasagne „Bolognese“, Rigatoni al Forno, Tortellini mit Schinken-Sahne-Soße

## Maultaschen Büffet 10,50 € / Person

Maultaschen paniert, Maultaschen mit Schinken und Käse überbacken, Maultaschen-Gemüse-Pfanne (vegetarisch), Maultaschen mit Zwiebelschmelze, dazu Bratensoße und Tomatensoße, hausgemachter Kartoffelsalat

## Deftiges Fleischkäs-Trio 7,50 € / Person

Feiner Fleischkäs, Pizzafleischkäs, Zwiebelfleischkäs, hausgemachter Kartoffelsalat

# Süße Verführungen

Ab 10 Personen

- Fruchtspieße mit marktfrischen Früchten nach Saison Stück 2,50 €
- Knackiger Fruchtsalat mit Früchten der Saison Portion 3,50 €
- Unsere beliebte Früchteplatte Portion 3,50 €
- Weißes Mousse au Chocolat Portion 3,50 €
- Dunkles Mousse au Chocolat Portion 3,50 €
- Rote Beeren Grütze Portion 2,90 €
- Wiener Apfelstrudel mit Vanillesoße Portion 3,90 €
- Sauerkirschdessert mit Amaretti Portion 3,90 €
- Panna Cotta mit Beerensoße Portion 3,90 €
- Tiramisu Portion 3,90 €
- Joghurtcreme mit Früchten auf Bisquit Portion 3,90 €

Selbstverständlich können Sie hier gerne Ihre persönliche Dessertkreation zusammenstellen!