



Partyservice

76879 Hochstadt · Hauptstraße 123

Telefon: 0 63 47 / 23 23

Auszug unserer Gerichte und Menüs.
Weitere Gerichte auf Anfrage.

Wir kochen für 10 bis 1.000 Personen
zu allen Anlässen und Festlichkeiten

Auf Wunsch liefern wir gegen
eine Gebühr Ihr Essen an.

Fleischrohgewicht pro Portion 350-400g

Unser Hochzeitsmenü

(auch für Geburtstage)
- ab 30 Personen -

Vorspeise:

klare Fleischbrühe mit Markklößchen

Hauptgang:

zarte Schweinelende in Pfifferlingrahmsauce
Hähnchenbrustfilet Hollandaise
Rinderschmorbraten in Burgundersauce
Schweinebraten in Sauce

Beilagen:

Kartoffelgratin, Semmelknödel,
Spätzle, Gemüseplatte mit Sauce Hollandaise,
Salatbuffet mit verschiedenen Dressings

Dessert:

verschiedene Sorten Mousse und Obstsalat

Abholpreis pro Person 26,50 Euro

Zur späteren Stunde:

Käsebrett,
Ciabattabrot

Preis auf Anfrage

Unser Hochzeitsmenü

PREMIUM
- ab 30 Personen -

Vorspeise:

Roastbeef-Röllchen mit Preiselbeersahnerrettich
Hähnchenspieße mit Ananas
Parmaschinken mit Melone
mit Käse gefüllte Champignons
Mozzarellabällchen mit Cherrytomaten

Hauptgang:

zarte Schweinelende in Pfifferlingrahmsoße
Hähnchenbrustfilet Hollandaise
Rinderschmorbraten in Burgundersoße
Schweinebraten in Soße

Beilagen:

Kartoffelgratin, Semmelknödel,
Spätzle, Gemüseplatte mit Sauce Hollandaise,
Salatbuffet mit verschiedenen Dressings

Dessert:

verschiedene Sorten Mousse und Obstsalat

Abholpreis pro Person 31,90 Euro

Lux späteren Stunde:

Käsebrett, Fischplatte, Schinken + Salami-Platte,
Ciabattabrot

Preis auf Anfrage

Unser Angebot zur Konfirmation und Kommunion

Alle Gerichte ab 10 Personen

Suppe als Vorspeise

pro Person

Gemüsebrühe <i>mit hausgemachten Markklößchen</i>	3,00 €
Grünkernmehlsuppe <i>mit hausgemachten Markklößchen</i>	3,70 €

Hauptgang

pro Person

Schweinebraten mit Knoblauch gespickt	8,90 €
Lendenpfanne	11,20 €
Schweinelende mit Soße nach Wahl	12,50 €
Rückenschnitzel vom Schwein	8,90 €
Rinderschmorbraten in Burgundersoße	13,50 €
zarte Rindersteaks mit Pfeffer- oder Zwiebelsoße	16,50 €
Rinderfilet an Pfefferrahmsoße	33,90 €
Hähnchenschnitzel	9,90 €
Hähnchen Cordon Bleu	10,30 €
Hähnchenbrustfilet in Calvadosrahmsoße	11,50 €

Beilagen

pro Person

- Pommes-Macaire, Kartoffelgratin	4,20 €
- Semmelknödel,	4,20 €
- Tagliatelle, Spätzle	3,90 €
- Gemüseplatte mit Sauce Hollandaise überbacken	4,20 €
- Grüner Salat mit Dressing	4,20 €

Dessert

pro Person

Mousse in verschiedenen Sorten	4,20 €
Obstsalat	5,20 €

zur späteren Stunde

pro Person

Käsebrett,	12,50 €
Platte mit Schinken und Salami,	11,50 €
Räucherfischplatte mit Forellenfilet, Räucher- und Gravedlachs, Butter- und Pfeffermakrele, Rollmops	13,90 €
Ciabattabrot	

Für Abi-Bälle und andere Großveranstaltungen

Ab 100 Personen

Menüvorschlag 1

Vorspeisen

hausgemachte Minifrikadellen
knusprige Hähnchenunterkeulen
gefüllte Eier
Tomate Mozzarella mit Basilikum
Rohkostsalate
Blattsalate mit Dressing
Ciabattabrot

Hauptspeisen

Spinatknödel auf mediterranen Gemüse
Schweinelende mit Pfefferrahmsoße
Rindergeschnetzeltes mit Pfifferlingen
Hähnchenbrustfilet in Calvadosrahmsoße

Beilagen

Tagliatelle, Semmelknödel,
Kartoffelgratin

Abholpreis pro Person 23,50 Euro

zusätzlich mit Dessert

verschiedene Sorten Mousse, Obstsalat

Abholpreis pro Person 27,50 Euro

Für Abi-Bälle und andere Großveranstaltungen

Ab 100 Personen

Menüvorschlag 2

Vorspeisen

Miniburger (hausgemachte Frikadellen und Burgersoße),
Tortellini-Spieße,
Antipasti,
Rohkostsalate und Blattsalate mit Dressing

Hauptspeisen

Gemüselasagne,
Käsespätzle,
Schnitzel und Hähnchenschnitzel mit Rahmsoße
Lendenpfanne (Bacon, Zwiebel und Paprika) in Brandy-Soße

Beilagen

Spätzle, Semmelknödel und Kartoffelgratin

Abholpreis pro Person 23,90 Euro

zusätzlich mit Dessert

verschiedene Sorten Mousse, Obstsalat

Abholpreis pro Person 27,90 Euro

Vorspeisen

ab 10 Personen

Preis pro Person

klare Fleischbrühe	<i>mit hausgemachten Markklößchen</i>	3,00 €
Grünkernmehlsuppe	<i>mit hausgemachten Markklößchen</i>	3,70 €
Lauchcremesuppe		4,90 €
Brokkolicremesuppe		4,90 €
Spargelcremesuppe	<i>saisonbedingt</i>	auf Anfrage
Gulaschsuppe		5,90 €
hausgemachte Kartoffelsuppe		3,90 €
Schinkenröllchen	<i>mit Spargel gefüllt und Sauce Hollandaise überbacken</i>	4,20 €
gefüllte Champignons		4,50 €
Fischplatte	<i>mit Lachs, Kräuterlachs, Forellenfilet, Pfeffermakrelen & ofenfrisches Ciabattabrot</i>	13,90 €
Antipasti		4,90 €

Aus dem Wasser

ab 10 Personen

Preis pro Person

Seeteufelfilet "mediterran"	<i>mit Kräuter Tomaten, Kapern, Oliven</i>	auf Anfrage
Lachs Provencial	<i>in Rieslingsoße</i>	auf Anfrage

Vom Rind

ab 10 Personen

Preis pro Person

zartes Gulasch		12,90 €
Geschnetzeltes	<i>mit Pfifferlingen</i>	13,90 €
Rinderschmorbraten	<i>in Burgundersoße</i>	13,50 €
zarte Rinderrouladen		13,90 €
Rindersteak	<i>in Pfefferrahmssoße</i>	16,50 €
Rinderfilet		33,90 €
Kalbsrahmgulasch	<i>mit Wurzelgemüse</i>	14,90 €

Vom Schwein

ab 10 Personen

Preis pro Person

Knoblauchspickbraten		8,90 €
zarter Kammrollbraten		8,90 €
Zwiebelsteak	<i>vom Schweinekamm, mit gedünsteten Zwiebeln</i>	8,90 €
Schnitzel	<i>vom Schweinerücken</i>	8,90 €
Paprikarahmschnitzel	<i>vom Schweinekamm in feiner Rahmsoße mit Paprika, Zwiebel und Dörrfleisch</i>	11,30 €
Jägerbraten	<i>Schweinekamm mit Champignonsoße</i>	11,30 €
Wingertsmöpse	<i>vom Schweinekamm mit Hackfleisch, gedünsteten Zwiebeln und Champignons gefüllt</i>	8,90 €
Kammbraten	<i>in Biersoße</i>	8,90 €
Berner Schnitzel	<i>zartes Rückensteak mit Champignons und Käse überbacken</i>	11,30 €
Schnitzel Hollandaise	<i>mit Kochschinken, Käse und Sauce Hollandaise überbacken</i>	11,30 €
Schweinelenendchen	<i>mit Pfifferling-, Pfeffer- oder Champignonrahmsoße</i>	12,50 €
Lendenpfanne	<i>Medaillons von der Schweinelende mit Dörrfleisch, Paprika, Zwiebeln in Brandy-Soße</i>	11,20 €
geschmorte Schweinebäckchen	<i>in Dornfelder Jus</i>	10,90 €

Vom Geflügel

ab 10 Personen

Preis pro Person

Putengeschnetzeltes	<i>mit frischen Champignons in Cognacrahmsoße</i>	10,90 €
Hähnchenbrust	<i>in Calvadosrahmsoße</i>	11,50 €
Hähnchenbrust "Hawaii"	<i>mit Ananas und Käse überbacken</i>	11,30 €
Hähnchenbrust "Melba"	<i>mit Pfirsich und Sauce Hollandaise überbacken</i>	11,30 €
Hähnchenbrust Hollandaise	<i>mit Käse und Schinken und Sauce Hollandaise überbacken</i>	11,30 €
Hähnchenbrust "Berner Art"	<i>mit Champignons und Käse überbacken</i>	11,30 €
Hähnchen-Cordon-Bleu		10,50 €
gegrilltes Hähnchenbrustfilet mit Currysoße		11,50 €
knusprige Hähnchenunterkeulen		7,90 €

Hähnchenbrustrouladen	<i>mit Frischkäse und Frühlingszwiebeln gefüllt, in feiner Käsesoße</i>	10,50 €
Hähnchenschnitzel		9,90 €
Hähnchenschnitzel	<i>in feiner Waldpilzsoße</i>	11,50 €
Supreme Maispoularde	<i>auf der Haut gebraten in Rahmsoße,</i>	auf Anfrage
Rieslinghähnchen	<i>aus dem Ofen, auf Wurzelgemüse mit Waldpilzrisotto</i>	14,50 €

Pfälzer Gerichte **ab 10 Personen** **Preis pro Person**

Leberknödel	<i>in feiner Soße mit Zwiebeln und Dörrfleisch</i>	7,90 €
Fleischklöße	<i>mit Sahnemeerrettich (3 Stück pro Person)</i>	9,50 €
Suppenfleisch	<i>mit Sahnemeerrettich</i>	13,50 €
hausgemachte Frikadellen	- ohne Schafskäse	9,50 €
	- mit Schafskäse	9,90 €

Beilagen **Preis pro Person**

Spätzle		3,90 €
Gemüsereis		3,90 €
Salzkartoffeln		3,90 €
Petersilienkartoffeln		4,20 €
Bratkartoffeln		4,20 €
Kartoffelsalat		4,20 €
Kartoffelgratin		4,20 €
Semmelknödel		4,20 €
Kroketten / Pommes-Macaire		4,20 €
Gemüseplatte	<i>Brokkoli, Erbsen, Karotten, Blumenkohl, Bohnen mit Sauce Hollandaise überbacken</i>	4,20 €
grüner Salat	<i>mit Dressing</i>	4,20 €
Salatbuffet ab 20 Personen		4,90 €

Party-Spezialplatte

ab 20 Personen

Partyfrikadellen (auf Wunsch mit Schafskäse),
knusprige Hähnchenunterkeulen,
Kräuterbraten (mit Dörrfleisch und Zwiebeln eingelegt),
dazu hausgemachter Kartoffelsalat

Pro Person Abholpreis 12,90 Euro

Sparmenü

ab 20 Personen

Rinderschmorbraten in Burgundersoße
Schweinelende in Champignonrahmsoße

Beilagen:

Butterspätzle, Semmelknödel, Kaisergemüse

Pro Person Abholpreis 18,90 €

Schnitzelvariationen

ab 20 Personen

Schnitzel Wiener Art

Schnitzel mit Champignonrahmsoße

Schnitzel mit Paprikarahmsoße

Beilagen:

Petersilienkartoffeln

Pro Person Abholpreis 14,90 €

Grillplatte I

ab 20 Personen

Spießbraten vom Schweinekamm, Putengyros,
Cevapcici (Hackfleischröllchen vom Rind)
mit hausgemachten Kartoffelsalat

Pro Person Abholpreis 13,90 Euro

Grillplatte II

ab 20 Personen

Steaks vom Rind, vom Schwein, von der Hähnchenbrust,
dazu Rosmarinkartoffeln und Speckbohnen

Pro Person Abholpreis 19,90 Euro

Vegetarisches Menü

ab 30 Personen

Vorspeise:

- gefüllte Minitomaten
- Kleingebäck vegetarisch gefüllt
- Gebackener Minicamembert
- Gefüllte Champignons
- Baguette

Hauptgang:

Pfannkuchen mit Schmand-Füllung, mexikanisches Gemüse
Buntes Gemüsecurry, Basmatireis
Gebackener Schafskäse auf Gemüse, Rosmarinkartoffeln

Pro Person 22,90 Euro

Vegetarische Gerichte (Mindestabnahme 10 Personen)

Vorspeisen:

Preis pro Person

Gemüsebrühe mit hausgemachten Butterklößchen	3,00 €
Grünkernmehlsuppe mit hausgemachten Butterklößchen	3,70 €
Zaziki mit Crostini (Röstbrote)	5,50 €
gebratene Champignons in Kräuterrahm (warm)	6,50 €
veganer Nudelsalat <i>mit getrockneten Tomaten, Kichererbsen und Basilikum</i>	4,90 €
Antipasti	4,90 €

Hauptgang:

gefüllte Ofenkartoffeln <i>mit Käse gefüllt + Champignonrahmsauce</i>	9,90 €
gebackener Schafskäse <i>auf Gemüse, Beilage Ciabattabrot</i>	10,90 €
Gemüselasagne <i>mit Käse überbacken</i>	9,90 €
gebratene Kräuterseitlinge <i>an einer Riesling-Parmesan-Soße mit Bandnudeln</i>	15,30 €
Käsespätzle <i>mit Röstzwiebeln und grüner Salat</i>	11,50 €
buntes Kichererbsen-curry <i>mit Blumenkohl, Brokkoli und Basmatireis</i>	11,50 €
gebratene Polentaschnitte <i>mit buntem Gemüse ragout</i>	10,50 €
hausgemachte Spinatknödel <i>auf mediterranen Gemüse</i>	11,90 €
Semmelknödel mit Waldpilzsoße	11,50 €

Menü 1

ab 20 Personen

Vorspeise:

Schinkenröllchen mit Spargel gefüllt und mit Sauce Hollandaise überbacken, dazu ofenfrisches Ciabattabrot

Hauptgang:

- Rinderschmorbraten in Burgundersoße
- Schweinelendchen in Pfifferlingrahmssoße
- Hähnchen-Cordon-Bleu

Beilagen:

Butterspätzle, Semmelknödel, Kroketten, Gemüseplatte (Brokkoli, Bohnen, Blumenkohl, Erbsen, Möhrchen, mit Sauce Hollandaise überbacken)

Pro Person Abholpreis 21,50 Euro

Menü 1 PREMIUM

ab 20 Personen

Vorspeise:

gefüllte Champignons mit Schafskäse, gefüllte Eier, Mozzarellabällchen mit Cherry-Tomaten, Schinkenröllchen mit Spargel gefüllt und Sauce Hollandaise überbacken, dazu ofenfrisches Ciabattabrot

Hauptgang:

- Rinderschmorbraten in Burgundersoße
- Schweinelendchen in Pfifferlingrahmssoße
- Hähnchen-Cordon-Bleu

Beilagen:

Butterspätzle, Semmelknödel, Kroketten, Gemüseplatte (Brokkoli, Bohnen, Blumenkohl, Erbsen, Möhrchen, mit Sauce Hollandaise überbacken)

Pro Person Abholpreis 23,90 Euro

Menü 2

ab 20 Personen

Vorspeise:

Schinkenröllchen, Forellenfilets, Lachs, Lachs mit Kräutern und Pfeffermakrelen mit Sahnemeerrettich, dazu ofenfrisches Ciabattabrot

Hauptgang:

- zarte Rindersteaks mit gedünsteten Zwiebeln
- Schweinelendchen mit Pfefferrahmsoße
- Putenbrustfilet mit Pfifferlingen, Gemüse und Brät (vom Schwein) gefüllt

Beilagen:

Butterspätzle, Semmelknödel, Kroketten, Gemüseplatte (Brokkoli, Bohnen, Blumenkohl, Erbsen, Möhrchen, mit Sauce Hollandaise überbacken)

Pro Person Abholpreis 26,90 Euro

Menü 2 PREMIUM

ab 20 Personen

Vorspeise:

gefüllte Champignons, Vitello Tonnato, Scampi-Spieße, gefüllte Eier, Schinkenröllchen, Forellenfilets, Lachs, Lachs mit Kräutern und Pfeffermakrelen mit Sahnemeerrettich, dazu ofenfrisches Ciabattabrot

Hauptgang:

- zarte Rindersteaks mit gedünsteten Zwiebeln
- Schweinelendchen mit Pfefferrahmsoße
- Putenbrust mit Pfifferlingen, Gemüse und Brät gefüllt

Beilagen:

Butterspätzle, Semmelknödel, Kroketten, Gemüseplatte (Brokkoli, Bohnen, Blumenkohl, Erbsen, Möhrchen, mit Sauce Hollandaise überbacken)

Pro Person Abholpreis 29,50 Euro

Menü 3

ab 20 Personen

Vorspeise:

gefüllte Champignons,
mit offenfrischem Ciabattabrot

Hauptgang:

- Rinderfilet in Cognac-Pfefferrahmsoße
- Schweinelendchen Hubertus Art mit Champignonsoße, Lauch und Käse
- Hähnchenbrustfilets in Currysoße

Beilagen:

Butterspätzle, Semmelknödel, Kroketten,
Gemüseplatte (Brokkoli, Bohnen, Blumenkohl, Erbsen, Möhrchen, mit
Sauce Hollandaise überbacken)

Pro Person Abholpreis 28,90 Euro

Menü 3 PREMIUM

ab 20 Personen

Vorspeise:

mediterranes Grillgemüse (Zucchini, Champignons, Paprika),
Roastbeefröllchen mit Preiselberrahmemeerrettich gefüllt,
Peperoni in Knoblauch gebraten, gefüllte Eier,
gefüllte Champignons,
mit offenfrischem Ciabattabrot

Hauptgang:

- Rinderfilet in Cognac-Pfefferrahmsoße
- Schweinelendchen Hubertus Art mit Champignonsoße, Lauch und Käse
- Hähnchenbrustfilets in Currysoße

Beilagen:

Butterspätzle, Semmelknödel, Kroketten,
Gemüseplatte (Brokkoli, Bohnen, Blumenkohl, Erbsen, Möhrchen, mit
Sauce Hollandaise überbacken)

Pro Person Abholpreis 31,90 Euro

Für die italienischen Momente

(Mindestabnahme für 10 Personen)

Preis pro Person

Vitello Tonnato	<i>Kalbfleisch mit Thunfischsoße und Ciabattabrot</i>	4,90 €
Scampi-Spieße	<i>gebraten in Olivenöl und Ciabattabrot</i>	4,50 €
Saltimbocca alla Romana	<i>Kalbschnitzel mit Parmaschinken, Salbei in Weißweinsoße</i>	15,50 €

Für den Gourmet

(Mindestabnahme für 10 Personen)

Preis pro Person

Barbarie-Entenbrust	<i>an Orangen-Pfeffersoße</i>	auf Anfrage
Hirschgulasch "König Ludwig"	<i>mit Steinpilzen</i>	14,90 €

Desserts

Preis pro Person

Mousse au Chocolat	<i>mit Trüffelaromen</i>	4,50 €
Mousse Nuss		4,50 €
Mousse Erdbeere	<i>saisonbedingt</i>	4,90 €
Mascarpone-Creme	<i>mit Erdbeersoße</i>	6,50 €
Obstsalat	<i>mit frischen Früchten</i>	5,50 €



Partyservice

76879 Hochstadt · Hauptstraße 123

Telefon: 0 63 47 / 23 23

Gegen Aufpreis bieten wir einen Liefer- und Ausgabeservice durch unser Fachpersonal zu Hochzeiten, großen Familienfeiern und Betriebsfesten.

Öffnungszeiten:

Abholung oder Lieferung der Speisen
sowie Rückgabe der Behälter nach Vereinbarung.

Da wir keine festen Öffnungszeiten haben bitten wir um
telefonische Terminvereinbarung vor Besuchen.

Preisänderungen jederzeit möglich!
- für Druckfehler übernehmen wir keine Haftung -