



# 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 Pfifferlingrahmsoupe  
Hähnchenbrustfilet Hollandaise  
Rinderschmorbraten in Burgundersoupe  
Schweinebraten in Soupe

## *Beilagen:*

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

## *Dessert:*

verschiedene Sorten Mousse und Obstsalat

**Abholpreis pro Person 23,90 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 Pfifferlingrahmsoupe  
Hähnchenbrustfilet Hollandaise  
Rinderschmorbraten in Burgundersoupe  
Schweinebraten in Soupe

## *Beilagen:*

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

## *Dessert:*

verschiedene Sorten Mousse und Obstsalat

**Abholpreis pro Person 29,50 Euro**

## *Lux späteren Stunde:*

Käse Brett, Fischplatte, Schinken+Salami-Platte  
Brotkorb mit Brötchenmischung, Ciabattabrot

**Preis auf Anfrage**

# Unser Angebot zur Konfirmation und Kommunion

Alle Gerichte ab 10 Personen

## **Suppe als Vorspeise**

Gemüsebrühe <i>mit hausgemachten Markklößchen</i>	2,70 €
Grünkernmehlsuppe <i>mit hausgemachten Markklößchen</i>	3,30 €

## **Hauptgang**

Schweinebraten mit Knoblauch gespickt	8,50 €
Lendenpfanne	10,20 €
Schweinelende mit Soße nach Wahl	10,80 €
Rückenschnitzel vom Schwein	8,50 €
Rinderschmorbraten in Burgundersoße	10,50 €
zarte Rindersteaks mit Pfeffer- oder Zwiebelsoße	15,50 €
Rinderfilet an Pfefferrahmsoße	31,90 €
Hähnchenschnitzel	9,30 €
Hähnchen Cordon Bleu	9,50 €
Hähnchenbrustfilet in Calvadosrahmsoße	10,50 €

## **Beilagen**

- Pommes-Macaire, Kartoffelgratin	3,90 €
- Semmelknödel,	3,90 €
- Tagliatelle, Spätzle	3,50 €
- Gemüseplatte mit Sauce Hollandaise überbacken	3,90 €
- Grüner Salat mit Dressing	3,90 €

## **Dessert**

Mousse in verschiedenen Sorten	3,90 €
Obstsalat	4,90 €

## **zur späteren Stunde**

Käsebrett,	11,50 €
Platte mit Schinken und Salami,	11,00 €
Räucherfischplatte mit Forellenfilet, Räucher- und Gravedlachs, Butter- und Pfeffermakrele, Rollmops	13,00 €
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  
gemischter Brotkorb mit Party-Brötchen,  
Ciabattabrot

#### **Hauptspeisen**

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

#### **Beilagen**

Tagliatelle, Semmelknödel,  
Kartoffelgratin

**Abholpreis pro Person 21,50 Euro**

#### **zusätzlich mit Dessert**

verschiedene Sorten Mousse, Obstsalat

**Abholpreis pro Person 24,90 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 21,80 Euro**

### **zusätzlich mit Dessert**

verschiedene Sorten Mousse, Obstsalat

**Abholpreis pro Person 25,20 Euro**

## Vorspeisen

ab 10 Personen

Preis pro Person

klare Fleischbrühe	<i>mit hausgemachten Markklößchen</i>	2,70 €
Grünkernmehlsuppe	<i>mit hausgemachten Markklößchen</i>	3,30 €
Lauchcremesuppe		4,50 €
Brokkolicremesuppe		4,50 €
Spargelcremesuppe	<i>sainsonbedingt</i>	auf Anfrage
Gulaschsuppe		5,50 €
hausgemachte Kartoffelsuppe		3,50 €
Schinkenröllchen	<i>mit Spargel gefüllt und Sauce Hollandaise überbacken</i>	3,90 €
gefüllte Champignons		4,50 €
Fischplatte	<i>mit Lachs, Kräuterlachs, Forellenfilet, Pfeffermakrelen &amp; ofenfrisches Ciabattabrot</i>	13,00 €
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		9,50 €
Geschnetzeltes	<i>mit Pfifferlingen</i>	11,50 €
Rinderschmorbraten	<i>in Burgundersoße</i>	10,50 €
zarte Rinderrouladen		11,50 €
Rindersteak	<i>in Pfefferrahmssoße</i>	15,50 €
Rinderfilet		31,90 €
Kalbsrahmgulasch	<i>mit Wurzelgemüse</i>	12,50 €

## Vom Schwein

ab 10 Personen

Preis pro Person

<b>Knoblauchspickbraten</b>		8,50 €
<b>zarter Kammrollbraten</b>		8,50 €
<b>Zwiebelsteak</b>	<i>vom Schweinekamm, mit gedünsteten Zwiebeln</i>	8,50 €
<b>Schnitzel</b>	<i>vom Schweinerücken</i>	8,50 €
<b>Paprikarahmschnitzel</b>	<i>vom Schweinekamm in feiner Rahmsoße mit Paprika, Zwiebel und Dörrfleisch</i>	10,50 €
<b>Jägerbraten</b>	<i>Schweinekamm mit Champignonsoße</i>	10,50 €
<b>Wingertsmöpse</b>	<i>vom Schweinekamm mit Hackfleisch, gedünsteten Zwiebeln und Champignons gefüllt</i>	8,50 €
<b>Kammbraten</b>	<i>in Biersoße</i>	8,50 €
<b>Berner Schnitzel</b>	<i>zartes Rückensteak mit Champignons und Käse überbacken</i>	10,50 €
<b>Schnitzel Hollandaise</b>	<i>mit Kochschinken, Käse und Sauce Hollandaise überbacken</i>	10,50 €
<b>Schweinelendchen</b>	<i>mit Pfifferling-, Pfeffer- oder Champignonrahmsoße</i>	10,80 €
<b>Lendenpfanne</b>	<i>Medaillons von der Schweinelende mit Dörrfleisch, Paprika, Zwiebeln in Brandy-Soße</i>	10,20 €
<b>geschmorte Schweinebäckchen</b>	<i>in Dornfelder Jus</i>	9,50 €

## Vom Geflügel

ab 10 Personen

Preis pro Person

<b>Putengeschnetzeltes</b>	<i>mit frischen Champignons in Cognacrahmsoße</i>	9,90 €
<b>Hähnchenbrust</b>	<i>in Calvadosrahmsoße</i>	10,50 €
<b>Hähnchenbrust "Hawaii"</b>	<i>mit Ananas und Käse überbacken</i>	9,90 €
<b>Hähnchenbrust "Melba"</b>	<i>mit Pfirsich und Sauce Hollandaise überbacken</i>	9,90 €
<b>Hähnchenbrust Hollandaise</b>	<i>mit Käse und Schinken und Sauce Hollandaise überbacken</i>	9,90 €
<b>Hähnchenbrust "Berner Art"</b>	<i>mit Champignons und Käse überbacken</i>	9,90 €
<b>Hähnchen-Cordon-Bleu</b>		9,50 €
<b>gegrilltes Hähnchenbrustfilet mit Currysoße</b>		10,50 €
<b>knusprige Hähnchenunterkeulen</b>		7,50 €



<b>Hähnchenbrustrouladen</b>	<i>mit Frischkäse und Frühlingszwiebeln gefüllt, in feiner Käsesoße</i>	9,90 €
<b>Hähnchenschnitzel</b>		9,30 €
<b>Hähnchenschnitzel</b>	<i>in feiner Waldpilzsoße</i>	10,50 €
<b>Supreme Maispoularde</b>	<i>auf der Haut gebraten in Rahmsoße,</i>	auf Anfrage
<b>Rieslinghähnchen</b>	<i>aus dem Ofen, auf Wurzelgemüse mit Waldpilzrisotto</i>	13,50 €

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

<b>Leberknödel</b>	<i>in feiner Soße mit Zwiebeln und Dörrfleisch</i>	7,50 €
<b>Fleischklöße</b>	<i>mit Sahnemeerrettich (3 Stück pro Person)</i>	8,20 €
<b>Suppenfleisch</b>	<i>mit Sahnemeerrettich</i>	10,50 €
<b>hausgemachte Frikadellen</b>	- ohne Schafskäse	8,20 €
	- mit Schafskäse	8,50 €

## **Beilagen**      **Preis pro Person**

Spätzle		3,50 €
Gemüsereis		3,50 €
Salzkartoffeln		3,50 €
Petersilienkartoffeln		3,90 €
Bratkartoffeln		3,90 €
Kartoffelsalat		3,90 €
Kartoffelgratin		3,90 €
Semmelknödel		3,90 €
Kroketten / Pommes-Macaire		3,90 €
Gemüseplatte	<i>Brokkoli, Erbsen, Karotten, Blumenkohl, Bohnen mit Sauce Hollandaise überbacken</i>	3,90 €
grüner Salat	<i>mit Dressing</i>	3,90 €
Salatbuffet ab 20 Personen		4,50 €

## **Party-Spezialplatte**

ab 20 Personen

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

**Pro Person Abholpreis 11,90 Euro**

## **Sparmenü**

ab 20 Personen

**Rinderschmorbraten** in Burgundersoße  
**Schweinelende** in Champignonrahmsauce

**Beilagen:**

Butterspätzle, Semmelknödel, Kaisergemüse

**Pro Person Abholpreis 16,90 €**

## **Schnitzelvariationen**

ab 20 Personen

**Schnitzel Wiener Art**

**Schnitzel** mit Champignonrahmsauce

**Schnitzel** mit Paprikarahmsauce

**Beilagen:**

Petersilienkartoffeln

**Pro Person Abholpreis 13,90 €**

## **Grillplatte I**

ab 20 Personen

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

**Pro Person Abholpreis 12,50 Euro**

## **Grillplatte II**

ab 20 Personen

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

**Pro Person Abholpreis 18,90 Euro**

# Vegetarisches Menü

ab 30 Personen

## **Vorspeise:**

hausgemachte Aufstriche:  
Humus, Tomatenpesto und Zaziki mit Röstbrot­scheiben,  
gebratene Champignons mit Kräuterrahm (warm)  
dazu Ciabattabrot

## **Hauptgang:**

gebratene Polentaschnitte mit buntem Gemüseragout  
gebratene Kräuterseitlinge an einer Riesling-Parmesan-Soße mit Bandnudeln  
Kichererbsencurry mit Brokkoli, Blumenkohl und Basmatireis

**Pro Person 18,90 Euro**

## Vegetarische Gerichte (Mindestabnahme 10 Personen)

### **Vorspeisen:**

	<b>Preis pro Person</b>
Gemüsebrühe mit hausgemachten Butterklößchen	2,70 €
Grünkernmehlsuppe mit hausgemachten Butterklößchen	3,30 €
Zaziki mit Crostini (Röstbrote)	4,90 €
gebratene Champignons in Kräuterrahm (warm)	4,90 €
veganer Nudelsalat <i>mit getrockneten Tomaten, Kichererbsen und Basilikum</i>	4,90 €
Antipasti	4,90 €

### **Hauptgang:**

gefüllte Ofenkartoffeln <i>mit Käse gefüllt + Champignonrahmsauce</i>	8,90 €
gebackener Schafskäse <i>auf Gemüse, Beilage Ciabattabrot</i>	9,50 €
Gemüselasagne <i>mit Käse überbacken</i>	8,90 €
gebratene Kräuterseitlinge <i>an einer Riesling-Parmesan-Soße mit Bandnudeln</i>	13,90 €
Käsespätzle <i>mit Röstzwiebeln und grüner Salat</i>	10,90 €
buntes Kichererbsencurry <i>mit Blumenkohl, Brokkoli und Basmatireis</i>	10,90 €
gebratene Polentaschnitte <i>mit buntem Gemüseragout</i>	9,90 €
hausgemachte Spinatknödel <i>auf mediterranen Gemüse</i>	10,90 €
Semmelknödel mit Waldpilzsoße	10,50 €

# **Menü 1**

**ab 20 Personen**

## **Vorspeise:**

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

## **Hauptgang:**

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

## **Beilagen:**

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

**Pro Person Abholpreis 19,50 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 Pfifferlingrahmsoße
- Hähnchen-Cordon-Bleu

## **Beilagen:**

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

**Pro Person Abholpreis 21,90 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 Pfefferrahmsöße
- Putenbrustfilet mit Pfifferlingen, Gemüse und Brät (vom Schwein) gefüllt

### **Beilagen:**

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

**Pro Person Abholpreis 24,90 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 Pfefferrahmsöße
- Putenbrust mit Pfifferlingen, Gemüse und Brät gefüllt

### **Beilagen:**

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

**Pro Person Abholpreis 26,90 Euro**

## **Menü 3**

**ab 20 Personen**

### **Vorspeise:**

gefüllte Champignons,  
mit ofenfrischem Ciabattabrot

### **Hauptgang:**

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

### **Beilagen:**

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

**Pro Person Abholpreis 26,90 Euro**

## **Menü 3 PREMIUM**

**ab 20 Personen**

### **Vorspeise:**

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

### **Hauptgang:**

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

### **Beilagen:**

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

**Pro Person Abholpreis 29,90 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>	13,90 €

## 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>	13,90 €

## Desserts

Preis pro Person

Mousse au Chocolat	<i>mit Trüffelaromen</i>	3,90 €
Mousse Nuss		3,90 €
Mousse Erdbeere	<i>saisonbedingt</i>	4,20 €
Mascarpone-Creme	<i>mit Erdbeersoße</i>	5,90 €
Obstsalat	<i>mit frischen Früchten</i>	4,90 €



# 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 -

Stand September 2024