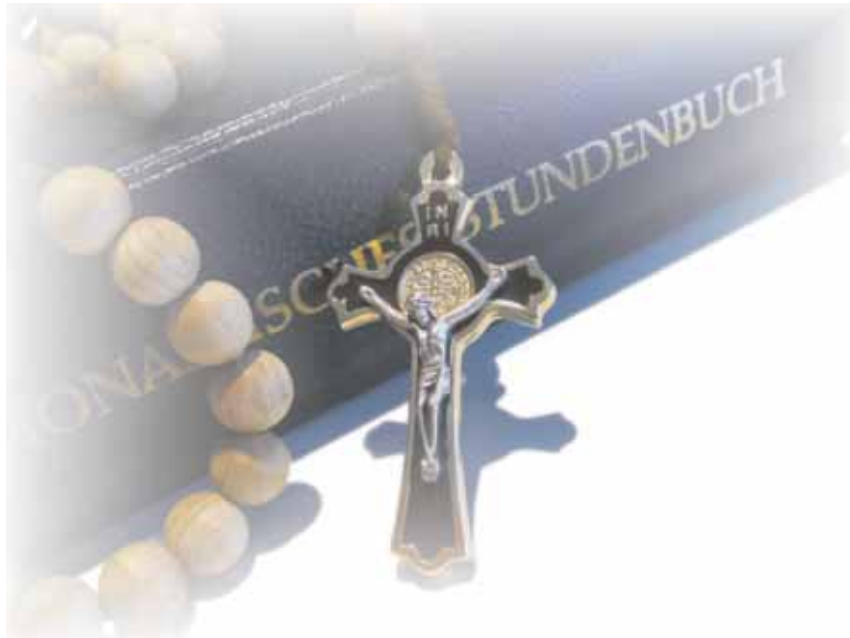


F R A N Z
partyservice

Konfirmation



Ein besonderer Tag

Unser Service. .

Es sind die verschiedensten Anlässe, für die ein Partyservice gebucht wird. Fachliche Kompetenz und Leistungsfähigkeit vorausgesetzt, sind es vor allem absolute Termintreue, Flexibilität und ein gutes Preis-Leistungs-Verhältnis, die einen guten Partyservice ausmachen. Sie sollen sich schließlich in aller Ruhe um Ihre Gäste kümmern können.

Bei uns hat Qualität Tradition.
Seit mehr als 25 Jahren liefern wir erstklassige Qualitätswaren aus der eigenen Produktion, vom kleinen Buffet bei Ihnen zu Hause bis zum Gala-Event.

Wir legen großen Wert auf Ihr Vertrauen in die Qualität unserer Produkte und beziehen unsere Ausgangsprodukte und Rohwaren deshalb nur bei ausgewählten Erzeugern und Lieferanten aus der Region.

Perfektion zu jedem Anlass!
Ob Hochzeit, Silber- oder Goldhochzeit, Geburtstag, Kommunion oder Konfirmation, wir machen Ihr wichtigstes Event zu einem unvergesslichen Ereignis.

Von der Planung bis hin zur Durchführung bieten wir Ihnen unseren Fullservice.

Qualität, Zuverlässigkeit und Vertrauen – das sind die Standards als Garant für eine unvergessliche und gelungene Feier:

- Unsere Ansprechpartner informieren Sie detailliert und unterstützen Sie bei Ihrer Planung. Wir kümmern uns um alles Weitere – so können Sie auch vor dem großen Ereignis ruhig schlafen.
- Mit unseren Veranstaltungssälen stehen Ihnen Räumlichkeiten für 25 bis 400 Gäste zur Verfügung. Ob im großen Hochzeitssaal, Open-Air oder bei Ihnen – Sie wählen die Location, und wir kümmern uns um alles Weitere.
- Das kompetente und freundliche Team ist das Tüpfelchen auf dem „i“ und der Garant für einen harmonischen Ablauf Ihrer Veranstaltung.
- Wählen Sie aus unserem reichhaltigen Angebot verschiedener Buffets Ihr Wunschgericht oder kombinieren Sie einfach. Von rustikal bis extravagant bieten wir für jeden den passenden Geschmack.

Vereinbaren Sie einen Termin und lassen Sie sich von uns persönlich und ganz nach Ihren individuellen Vorstellungen beraten!

F R A N Z

partyservice



Tradition

ab 10 Personen

Als Vorspeise bieten wir Ihnen an
Hühner- oder Rinderkraftbrühe
mit Eierstich & Fadennudeln

An warmen Speisen bieten wir Ihnen an
Saftiger Braten aus der Schweinekeule
mit Champignonrahmsoße
Zarter Rinderbraten
mit deftiger Bratensoße
Bouillionkartoffeln mit zarten Gemüsestreifen
Kleine Kartoffelklöße mit frischer Petersilie
Bunte Gemüseplatte mit Sauce Hollandaise

Dessert

Frischer Obstsalat mit Vanillesoße
Herrencreme
mit eingelgten Kirschen, Rum
& Schokosplittern

Gemischter Brot- und Brötchenkorb
mit Butter und Kräuterbutter
Preis pro Person 14,90 Euro

Ein besonderer Tag . . .

Modern

ab 15 Personen

Spalten von der Honigmelone mit Knochenschinken
gefüllte Kartoffeltaschen mit Frischkäse

Schweinefilet in Blätterteig
an Sauce Bearnaise
Truthahn Piccata
auf Tomatenspaghetti
Pangasiusfilet
an Speckstippelsoße

Frischer Spargel an hausgemachter Hollandaise
(nur in der Saison)
Broccoli mit Mandelsplittern
Romanesco mit feiner Hollandaise
Rosmarinkartoffeln
Sahnegratin von jungen Kartoffeln

Obstsalat von frischen Früchten & Maraschino
selbstgemachtes Tiramisu

Preis pro Person ab 16,90 Euro

Klassik lebt

ab 15 Personen

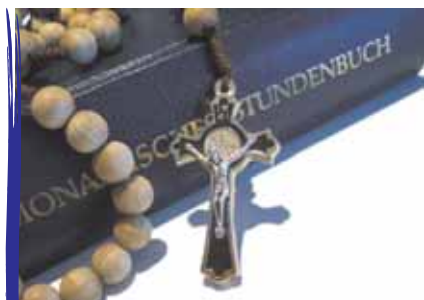
Hausgemachte Hühnersuppe mit Nudeln

Leicht geräucherter Burgunderbraten
in einer leichten Rotweinssoße
Putengeschnetzeltes "Florenz"
mit frischen Champignons & gehackten Zwiebeln
Minirouladen
gefüllt mit Speck, Zwiebeln & Gurken

Walnusskartoffeln mit Speck
Kleine Kartoffelklöße mit frischer Petersilie
Bauernspätzle mit zerlassener Butter
Miniaturgemüse mit Sauce Hollandaise
feiner Romanesco mit Mandelsplittern

Bayrisch Creme
Mousse au Chocolate
Roter Grütze mit Vanille Eis

Preis pro Person 13,90 Euro



Konfirmation 1

ab 15 Personen

Zum Sektempfang

Roastbeefröllchen, zart rosé gebraten
mit Kräuterremoulade auf Schwarzbrot
Mini Stremelchenlachs auf Crostini
an Honig-Dill-Sauce

Vorspeise

Spargelcremesuppe mit zarten Spargelspitzen
und frischer Petersilie

Salat in Gläsern angerichtet

Zuckerschotensalat mit Sellerie,
Dill und Weindressing
Frischer Ruccolasalat
mit einem Hauch von Knoblauch

Warme Speise

Zartes Hähnchenbrustfilet
mit Sauce-Bernaise
Schweinefiletspitzen an Calvados-Rahm-Sauce
mit kleinen Apfelstückchen
Petersilienkartoffeln mit frischer Petersilie
Weiße Bandnudeln in Butter
und frischen Kräutern geschwenkt
Frischer Stangenspargel
mit zerlassener Butter oder Sauce Hollandaise

Dessert

Duo von dem klassischen- und Erdbeertiramisu
Weißes Mousse au Chocolat
Dazu reichen wir Ihnen einen gemischten
Brotkorb
mit Natur-Butter und Kräuterbutter
Preis pro Person 19,90 Euro

Ein besonderer Tag . . .

Konfirmation 2

ab 25 Personen

Kalte Speisen

Melonenschiffchen mit herzhaftem Lachsschinken

Salate

Sonnengereifte Tomaten mit Mozzarella
und frischem Basilikum
Bunte Rohkostplatte aus frischem Gemüse
mit erlesenen Dressings

Warme Speisen

Herzhafter Käsekrustenbraten
mit deftiger Bratensauce
Sahnegeschnetzeltes von der Babypute
mit Champignons
Schweinefiletmedaillons in Rahmsauce
Gratinierte Kartoffelscheiben
mit Sahne und Käse überbacken
Butterreis mit frischer Petersilie
Schwäbische Bauernspätzle mit zerlassener Butter
Geschmorte Champignons mit Kräutersauce
Leipziger Allerlei mit Sauce Hollandaise

Aus der Pastaecke

Spaghetti Bolognese mit würziger Hackfleischsauce

Dessert

Fruchtige Zitronencreme
mit frischen Zitronenscheiben garniert
Dunkles Mousse au Chocolat mit Sahnehäubchen
Grüner und roter Wackelpudding mit Vanillesauce
Dazu reichen wir Ihnen einen gemischten Brotkorb
mit Natur-Butter und Kräuterbutter
Preis pro Person 15,90 Euro



Konfirmation 3

ab 20 Personen

Frisch aus dem Meer

Geräucherter Lachs und Graved Lachs
an Honig-Dill-Sauce

Forellenfilets mit Sahnemeerrettich

Antipasti

Mini Mozzarellaspieße mit Cocktailtomaten
und frischem Basilikum

Mini Zucchini mit Frischkäse gefüllt

Kalte Speisen

Gefüllte Blätterteigtaschen
mit knackigem Blattspinat und Fetakäse

Gefüllte Blätterteigtaschen
mit würzigem Hackfleisch

Salate

Broccolisalat mit gewürfeltem Schinken und
Mais

Geflügelsalat mit zarten Hähnchenbruststreifen
und Ananas

Farmersalat mit frischem Sellerie und Karotten

Warme Speisen

Zarte Rumpsteaks, medium gebraten,
an einer Pfeffer-Rahm-Sauce

Züricher Jungschweingeschnetzeltes
mit frischen Champignons

Neue Kartoffeln mit Rahmsauce verfeinert
Leckerer Wildreis

Broccoligemüse mit Mandelsplitter verfeinert
Frischer weißer gratinierter Stangenspargel

Dessert

Herrencreme mit eingelegten Kirschen,
Rum und Schokosplitter verfeinert

Hausgemachte Trüffelcreme
mit einem Schuss Cognac

Käsespezialitäten

Dazu reichen wir Ihnen einen gemischten
Brotkorb

mit Natur-Butter und Kräuterbutter

Preis pro Person 23,90 Euro

Ein besonderer Tag . . .

Konfirmation 4

Ab 25 Personen

Kalte Speisen

Mini Wraps, gefüllt mit Ackersalat,

Joghurtdressing und zarten Putenbruststreifen

Mini Wraps, gefüllt mit einem texanischem Dip
und Räucherlachsstreifen

Mini Hacksteaks mit Gorgonzolamousse

Schinkenröllchen mit Spargel
und Kräuterremoulade gefüllt

Zarte Party-Schnitzel mit Zitronenscheiben

Schweinefiletmedaillons mit flambierten Früchten

Party Mettwürstchen,

frisch aus dem Rauch, mit Senf

Putenbrust „Hawaii“ mit Ananas und
einem Hauch von Curry

Salate

Hausgemachter Kartoffelsalat

mit Ei und Gurke verfeinert

Nudelsalat mit Cocktailtomaten,
Erbsen und Karotten

Zigeunersalat mit frischem Kraut

und geraspelten Karotten

„Cole Slaw“ amerikanischer Krautsalat
mit geraspelten Karotten

Warme Speisen

Herzhafter Schwertbraten, leicht geräuchert,
mit deftiger Bratensauce

Zarte Putensteaks in einer Curry-Ananas-Creme

Kleine Rinderrouladen „Hausfrauen Art“

Gratinierte Kartoffelscheiben

mit Sahne und Käse überbacken

Butterreis mit frischer Petersilie

Spätzle mit zerlassener Butter

Bunte Gemüseplatte mit Sauce Hollandaise

Sauerkraut mit kleinen Ananasstückchen verfeinert

Dessert

Weißes Mousse au Chocolat

Fruchtige Orangencreme mit frischen

Orangenscheiben garniert

Dazu reichen wir Ihnen einen gemischten Brotkorb

mit Natur-Butter und Kräuterbutter

Preis pro Person 17,90 Euro



Zum Abend

Ab 20 Personen

Kalte Speisen

Gefüllte Blätterteigtaschen
mit knackigem Blattspinat und Fetakäse
Mini Geflügelspieße mit frischem Gemüse
Tomate-Mozzarella-Spieße
Kleine Käsesticks mit verschiedenen Früchten
Zarte Party Schnitzel mit kleinen Zitronenecken
Rustikales Schinkenbrett
mit vielen verschiedenen Sorten
Frisches Mett mit kleinen Zwiebelringen

Griebenschmalz

Salate

Hausgemachter Kartoffelsalat
mit Ei und Gurke verfeinert
Nudelsalat mit Cocktailtomaten,
Erbsen und Karotten
Frisch gehobelter Weißkrautsalat

Warme Suppe

Deftige Gulaschsuppe
mit frischer Paprika und Champignons
Dazu reichen wir Ihnen einen gemischten
Brotkorb
mit Natur-Butter und Kräuterbutter
Preis pro Person mit Suppe 12,90 Euro
Preis pro Person ohne Suppe 11,90 Euro

Ein besonderer Tag . . .

Zum Abend 2

Ab 25 Personen

Antipasti

In Knoblauch eingelegte Champignons
Tomate-Mozzarella

Kalte Speisen

Halbe Wraps, gefüllt mit Ackersalat,
Joghurtdressing und zarten Putenbruststreifen
Halbe Wraps, gefüllt mit einem texanischem Dip
und Räucherlachsstreifen
Schweinerücken, geschmackvoll angerichtet,
Schinkenröllchen mit Spargel
und Kräuterremoulade gefüllt
Kasslerbraten mit frischer Ananas
Zarte Party Schnitzel mit Zitronenecken
Hähnchenfilet im Knuspermantel
Pikante Pfefferbeißer

Salate

Broccolisalat mit gewürfeltem Schinken und Mais
Lauchsalat mit frischem Porree und Ananas
Bunte Rohkostplatte aus frischem Gemüse
mit erlesenen Dressings

Warme Suppen

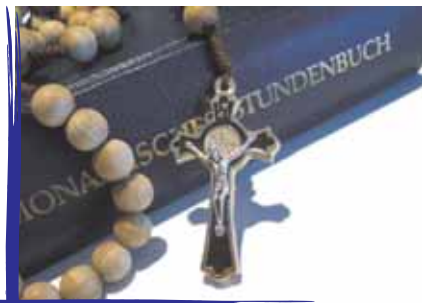
Kartoffelcremesuppe mit kleinen Rauchfleischstreifen

Dazu reichen wir Ihnen einen gemischten Brotkorb
mit Natur-Butter und Kräuterbutter

Preis pro Person mit Suppe 13,90 Euro

Preis pro Person ohne Suppe 12,90 Euro

Ein besonderer Tag . . .



Bilder Torten

Konfirmations- bzw. Kommunionstortorte
 als Buch . . . ab 39,00
 als Bildertorte . . . ab 35,00



Torten

Ganze Torten	
Schwarzwälder Kirsch-Torte	24,50
Schwäbische Apfel-Torte	24,50
Erdbeer-Sahne-Torte	24,50
Käse-Sahne-Torte	24,50
Lübecker Nuss-Torte	24,50
Stachelbeer-Sahne-Torte	24,50
Marc de Champagner-Torte	24,50
Holländische Sahne-Torte	24,50
Exotische Sekt-Torte	24,50
Eierlikör-Torte	24,50
Mandarinen-Sahne-Torte	24,50
Nuss-Sahne-Torte	24,50
Mocca-Sahne-Torte	24,50
Herren-Sahne-Torte	24,50
Schoko-Sahne-Torte	24,50
Joghurt-Sahne-Torte	24,50
Ananas-Torte	24,50
Mocca-Grillage-Torte	24,50
Flocken-Sahne-Torte	24,50
Mocca-Buttercreme-Torte	25,50
Spanische Vanille-Torte	25,50
Zitronen-Marzipan-Torte	25,50
Sacher-Torte	25,50
Herren-Weincreme-Torte	25,50
Mignon-Torte	25,50
Prinz-Regent-Torte	25,50
Trüffel-Torte	25,50
Westfalen-Torte	25,50
Stachelbeer-Baiser-Torte	25,50
Apfel-Torte	20,45
Gemischter Obstboden	20,45
Butter-Bienenstich-Torte	20,45
Butter-Sandapfel-Torte	22,50