

Geburtstag



F R A N Z

partyservice

Catering

Catering

Mein 40. Geburtstag
ab 40 Personen

Vorspeisen

Grüner Spargel mit Lachs umwickelt
Zucchiniröllchen mit Käse
Datteln im Speckmantel

Mini-Wraps mit Lachsfiletstreifen und Joghurt-Dip
Mini-Wraps mit Putenbruststreifen und texanischem Dip

Blätterteigtaschen gefüllt mit Spinat und Feta
Blätterteigtaschen mit pikanter Hackfleischfüllung

An Salaten bieten wir Ihnen an
Frische Rohkostplatte mit erlesenen Dressings

Hauptgerichte

Zarte Roastbeefmedaillons an Pfeffersoße
Käsekrustenbraten mit leckerer Bratensoße
Piccata vom Geflügel

Kartoffelgratin mit Käse und Sahne überbacken
Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln

Vegetarisch

Pfannengemüse mit Chiliöl
Gefüllte Riesenchampignons

Aus der Pastaecke
Lachslasagne mit Blattspinat und Lachsfilet

Dessert

Frischer Obstsalat mit Vanillesoße
Italienisches Tiramisu
Internationale Käsespezialitäten

Gemischter Brot- und Brötchenkorb
mit Butter und Kräuterbutter

Preis pro Person 22,50 €
zzgl Mwst 5%..... Endpreis 23,62 €

FRANZ partyservice

Catering

Feiern mit Freunden

ab 20 Personen

Vorspeisen

Roastbeef mit Apfelmeerrettich
Kochschinkenröllchen mit Spargelfrische
zarte Putenschnitzel
Schweinefiletmedaillons
Hähnchenbrustfilets mit Buttermandeln
Party-Mettwürstchen mit verschiedenen Dips

Hauptgerichte

Putenbruststeaks in Currycream
Tranchen vom Schweinefilet an Pfefferrahmsöße

Kartoffelgratin mit Lauchlocken

bunte Gemüseplatte mit Sauce Hollandaise

Salate

Geflügelsalat
Weißkrautsalat
Waldorfsalat

Dessert

Für die eine Hälfte der Personenzahl:
Käsespezialitäten mit Brot und Butter
Für die andere Hälfte der Personenzahl:
Herrenmousse

Preis pro Person 20,50 €

zzgl Mwst 5%..... Endpreis 21,50 €

FRANZ partyservice

Catering

Geburtstag mit Freunden und Verwandten ab 30 Personen

Vorspeisen

Datteln im Speckmantel
Tomate-Mozzarella
an weißem Balsamico
Garnelen im Speckmantel
Geflügelsticks mit Dip

Hauptgerichte

Saltimbocca von der Pute
gefüllt mit Salbei & Parmaschinken

Involtini vom Schweinefilet
mit Mozzarella, Ruccola, Parmaschinken
& Pinienkernen
an Limettensalsa

Lachsteak gebraten
auf Tomatenragout

Schwenkkartoffeln mit Rosmarin

Vegetarisch

Geschwenkte Linguini
mit Tomate & Ruccola

Salatplatte von frischen Salaten
mit Olivenöl- und Sahnedressing
Ruccolasalat
mit Parmesan & Pinienkernen

Italienische Brotsorten
Butter

Dessert im Gläschen

Erdbeerpanacotta
Franz goes Schwarzwald
Creme Brulee

Preis pro Person 22,50 €
zzgl Mwst 5%..... Endpreis 23,62 €