

Konfirmation



F R A N Z
partyservice

Catering

Catering

Ein besonderer Tag

Klassik lebt

ab 15 Personen

Hausgemachte Hühnersuppe mit Nudeln

Leicht geräucherter Burgunderbraten in einer leichten Rotweinsauce
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

Mousse au Chocolate
Roter Grütze mit Vanille Eis
Preis pro Person 19,90 Euro

**Auf Wunsch mit Leihgeschirr komplett
inkl. Spülen
pro Person € 2,50**

Tradition

ab 10 Personen

Vorspeise
Hühner- oder Rinderkraftbrühe
mit Eierstich & Fadennudeln

Hauptgerichte
Saftiger Braten aus der Schweinekeule
mit Champignonrahmsauce
Zarter Rinderbraten
mit deftiger Bratensoße
Bouillionkartoffeln mit zarten Gemüsestreifen
Kleine Kartoffelklöße mit frischer Petersilie
Bunte Gemüseplatte mit Sauce Hollandaise

Dessert

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

Gemischter Brot- und Brötchenkorb
mit Butter und Kräuterbutter
Preis pro Person 20.90 Euro

F R A N Z
partyservice

Catering

Feine Speisen

Modern
ab 15 Personen

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

Hauptgerichte
Schweinefilet in Pinot Grigio Sauce an Sauce Bearnaise
Truthahn Piccata auf Tomatenspaghetti
Lachsfilet in Scampisoße

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 22,90 Euro

**Auf Wunsch mit Leihgeschirr komplett
inkl. Spülen
pro Person € 2,50**

Catering

Ein besonderer Tag

Konfirmation 1

ab 15 Personen

Vorspeise

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
Geschwenkte Linguini
mit Tomate & Ruccola

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

Italienische Brotsorten
Butter
Nachtischvariationen im Gläschen

Preis pro Person 23,90 €

Konfirmation 2

ab 20 Personen

Vorspeisen

Variationen vom Räucherfisch

Salate

Bunte Rohkostplatte aus frischem Gemüse
mit erlesenen Dressings

Hauptgerichte

Herzhafter Krustenbraten
mit deftiger Bratensauce
Sahnegeschnetzeltes von der Babypute
mit Champignons
Schweinefiletmedaillons in Rahmsauce

Gratinierte Kartoffelscheiben
mit Sahne und Käse überbacken
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
Brotkorb

Preis pro Person 21,90 Euro

**Auf Wunsch mit Leihgeschirr komplett
inkl. Spülen
pro Person € 2,50**

Zum Abschluss

Zum Abend

Ab 20 Personen

Kalte Speisen

Gefüllte Blätterteigtaschen
mit knackigem Blattspinat und Fetakäse

Mini Geflügelspieße
mit frischem Gemüse

Kleine Käsesticks
mit verschiedenen Früchten

Zarte Party Schnitzel
mit kleinen Zitroneneckern

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 16,90 Euro

Preis pro Person ohne Suppe 14,90 Euro

Zum Abend 2

Ab 10 Personen wir liefern
7 Teile pro Person

Fingerfood

Geflügelsticks mit Dip
gerollte Putenbrust mit Pestofüllung

Kleine Spargel-Schinkenröllchen

Garnelen Spießchen

auf Zitronengrasspieß

Jungschweinfilet auf Rosmarinspieß

Hähnchen Satays

mit Cocktail Dip-Sauce

Käsespieße

Datteln im Speckmantel

Kirschtomaten Mozzarella Spieße

Spanische Chorizzospießchen

Preis pro Person 15,90 Euro

**Auf Wunsch mit Leihgeschirr komplett
inkl. Spülen
pro Person € 2,50**