

# 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

Salzkartoffeln

Kleine Kartoffelklöße mit frischer Petersilie

Bauernspätzle mit zerlassener Butter

Miniaturgemüse mit Sauce Hollandaise

feiner Romanesco mit Mandelsplittern

Mousse au Chocolate

Rote Grütze mit Vanille Eis

Preis pro Person 23,90 Euro

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

**Tradition**

ab 15 Personen

Vorspeise

Hühner- oder Rinderkraftbrühe  
mit Eierstich & Fadennudeln

Hauptgerichte

Saftiger Braten aus der Schweinekeule  
mit Champignonrahmsauce

Zarter Rinderbraten  
mit deftiger Bratensoße

Petersilienkartoffeln

Waffelkroketten

Bunte Gemüseplatte mit Sauce Hollandaise

Dessert

Frischer Obstsalat mit Vanillesauce

Herrencreme mit eingelegten Kirschen, Rum & Schokosplittern

Preis pro Person 23,90 Euro

# *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 25,90 €

## 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

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 24,90 Euro

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