

*Mediterran*



F R A N Z  
partyservice

*Catering*

# F R A N Z partyservice

## *Catering*

### Mittelmeer

ab 40 Personen

#### Vorspeisen

Carpaccio vom Rinderfilet  
an Pinienkerne & Parmesan

Vitello Tonnato

feiner Kalbsbraten an Thunfischcreme

Kirschtomate- Mozzarella Sticks

Garnelenspießchen an Knoblauch-Öl

Crespelle mit Forellenfilet

hauchdünne Pfannkuchen mit Meerrettich-Sahne

#### Hauptgerichte

Scalopine in frischer Zitronensoße  
(hauchdünne Naturschnitzel vom Jungschwein)

Zanderfilet unter der Kartoffelhaube  
an Hummersoße

Parmesan-Hähnchenbrust im Prosciuttomantel auf  
mediterranem Ofengemüse

Schwenkkartoffeln

Kartoffelplätzchen

Vegetarisch

Linguinudeln

mit Kirschtomaten & Ruccola

franz. Käsebrett mit Weichkäsen

Brotkorb

mit Wagenrad, Ciabatta, Fladenbrot

#### Dessert

Joghurtcreme mit Erdbeersoße

hausgemachtes Tiramisu

Obstsalat mit Vanillesoße

Preis pro Person ab 23,00€

zzgl Mwst 5%..... Endpreis 24,15 €

# F R A N Z partyservice

## *Catering*

### Bella Italia

ab 20 Personen

#### Vorspeisen

Datteln im Speckmantel  
Tomate-Mozzarella an weißem Balsamico  
Minipaprika gefüllt mit Frischkäse  
Gebratene Gemüse in Olivenöl  
Garnelen im Speckmantel  
Geflügelsticks mit Dip  
gerollte Putenbrust mit Pestofüllung  
Kugel von der Netzmelone  
an Seranoschinken

#### Hauptgericht

Zanderfilet auf Blattspinat  
Schweinefilet im mediterranen Kräutermantel  
an Limettensalsa  
Geflügelsteaks in scharfen Paprikaschaum

Schwenkkartoffeln mit Rosmarin  
Linguinudeln in Knoblauch-Öl

#### vegetarisch

Kartoffelbeutel mit Tomaten & Schafskäse  
mediterranes Pfannengemüse pikant gewürzt

Ruccolasalat  
mit Parmesan & Pinienkernen

Italienische Brotsorten  
Butter

Preis pro Person ab 21,50€  
zzgl Mwst 5%..... Endpreis 22,57 €

*Catering*

So schmeckt der Sommer

ab 20 Personen

Vorspeisen

Kirschtomate- Mozzarella Sticks  
Datteln im Speckmantel  
Minipaprika mit Frischkäse  
Geflügelspieße mit Dip  
Getrocknete Tomaten  
Gebratene Gemüse in Olivenöl  
dazu Brotvariationen

Hauptgericht

Saltimbocca von der Pute mit Salbei &  
Parmaschinken in Weißweinsauce

Involtini a la Italiana - Jungschweinefilet als  
Roulade  
mit Mozzarella, Ruccola, Parmaschinken &  
Pinienkernen in einer Limettensalsa

frisches Lachsfilet auf Tomatengemüse

vegetarisches Pfannengemüse mit Tomaten,  
Zuckerschoten, Paprika,  
Möhren pikant mit Chili gewürzt & Balsamico  
abgelöscht

Rosmarinkartoffeln

Geschwenkte Linguinudeln mit Tomate &  
Ruccola

frischer Ruccola- & Feldsalat mit Parmesan &  
Pinienkernen  
und Orangen-Balsamico-Vinaigrette

Dessert

Erdbeer-panacotta  
Frisches Obst oder heimische Erdbeeren  
mit Vanilleeis

Preis pro Person ab 23,00 €  
zzgl Mwst 5%..... Endpreis 24,15 €

# FRANZ partyservice

## *Catering*

### Im Süden

ab 20 Personen

#### Vorspeisen

Kirschtomate- Mozzarella Sticks  
Gebratene Gemüse in Olivenöl

#### Auf Löffel & im Glas

Reibeküchlein mit Creme fraiche & Salami  
Bioland Kastenbrot mit Wachtelei & Radieschen  
Linsensalat mit Walnusschnitzel  
dazu Brotvariationen

#### Hauptgericht

vor Ort frisch zubereite  
Linguini aus dem Parmesanlaib  
in Trüffelbutter geschwenkt  
vor Ort frisch  
Entrecote vom dry aged Rind Irish  
an hausgemachter Chimichurri

original Paella  
mit Huhn & Muscheln

Reibplätzchen aus der Gußpfanne

vegetarisches Pfannengemüse mit Tomaten,  
Zuckerschoten, Paprika,  
Möhren pikant mit Chili gewürzt & Balsamico  
abgelöscht

Rosmarinkartoffeln

frischer Ruccola- & Feldsalat mit Parmesan &  
Pinienkernen  
und Orangen-Balsamico-Vinaigrette

#### Dessert

Erdbeer-panacotta  
Frisches Obst oder heimische Erdbeeren  
mit Vanilleeis

Preis auf Anfrage