

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 26,50€

zzgl Mwst 7%..... Endpreis 28,35 €

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 24,50€
zzgl Mwst 7%..... Endpreis 26,21 €

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 25,90 €

zzgl Mwst 7%..... Endpreis 27,72 €

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