

*Mediterran*



F R A N Z  
partyservice

*Catering*

# FRANZ 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

#### 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 34,50€  
zzgl Mwst 7%..... Endpreis 36,92 €



# FRANZ partyservice

## *Catering*

### Bella Italia

ab 20 Personen

#### Vorspeisen

Datteln im Speckmantel  
Tomate-Mozzarella an weißem Balsamico  
Minipaprika gefüllt mit Frischkäse  
Scampispieße  
Geflügelsticks mit Dip

#### 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 30,50

zzgl Mwst 7%..... Endpreis 32,64 €

*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 Vanillesauce

Preis pro Person ab 32,90 €  
zzgl Mwst 7%..... Endpreis 35,20 €