

Gourmet-Art-Partymappe

Individuelle Handwerkskunst, edel, natürlich, hochwertig, köstlich



von Ananas bis Zwiebelkuchen
kalt bis heiß - Huhn bis Lachs
Besteck bis Zelt - früh bis spät

unter diesem Motto können Sie von uns fast jeden Party-Spaß erfüllt bekommen, denn bei uns gibt es keine langweiligen Büfets.

Lassen Sie sich einmal ganz unverbindlich von uns beraten, was zu welchem Anlass geboten wird und wie wir mit Ihrer persönlichen Note dem Fest einen Rahmen geben.

Erfolgreiche Feste erfordern ungewöhnliche und ausgefallene Ideen und - ach was, lassen Sie sich überraschen, zum Beispiel mit:

- Suppenkasper gibt es überall, bei uns ist für jeden die richtige Suppe dabei
- Kartoffelfete - alles was die Knolle hergibt
- Italienischer Abend - Nudel, Nudel über alles
- Portions-Pizza oder gleich ein großes Blech?
- Salate & Salate für Vegetarier und Alles-Esser
- Torten romantisch exklusiv mit persönlichen Charme
- Kindergeburtstage - bunt und lustig

Preise:

Bitte fragen Sie uns.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf

Gourmet-Art-Partymappe

Individuelle Handwerkskunst, edel, natürlich, hochwertig, köstlich



unser offenes Geschäftsgeheimnis

- wir liefern täglich - auch sonntags - nur frische Ware
- alle Erzeugnisse werden im eigenen Hause gefertigt, auch Salate und Soßen
- wir organisieren und dekorieren alles für Sie Notwendige
- wir liefern rund um die Uhr
- wir reagieren flexibel auf Ihre Wünsche und Anregungen

Abrechnung erfolgt sofort nach Lieferung

bei Auftragserteilung (im Bereich Partydienstleistung)
bitten wir um ein Drittel Vorkasse

- bei Bankeinzug gewähren wir 2% Skonto
- wir nehmen keine Ware zurück
- bei Reklamationen leisten wir umgehend Ersatz
- alle Preise sind Nettopreise zuzüglich Umsatzsteuer

Gourmet-Art-Partymappe

Individuelle Handwerkskunst, edel, natürlich, hochwertig, köstlich



Herzhafte, feste Menüvorschläge

1. Menü: warm

Geflügel in Curry-Joghurtrahmsoße mit Früchten,
dazu gibt es bunten Butterreis und einen frischen Salat mit Radieschen,
Lollo bianco, Tomaten, Champignons.
Als Dessert servieren wir Mousse-au-Chocolat.

2. Menü: warm

Hirschragout mit frischen Pfifferlingen und Apfelrotkohl.
Als Beilage frisch geriebene Spätzle mit glasierten Speckzwiebeln.
Als Dessert erhalten Sie Birne Helene mit Preiselbeeren und Schokosoße.

3. Menü: warm

Rinder- und Schweinebraten mit gemischter Gemüseplatte
(Erbsen, Möhren, Blumenkohl, Broccoli, Schwarzwurzeln)
Kartoffelklöße Halb & Halb
Als Dessert Sahnemilchreis mit frischen Früchten.

4. Menü: warm oder kalt

Kasselerbraten frisch, zart gegart,
und/oder Mettrolle in Wirsing
mit Currysoße, Butter und gemischtem Brotkorb.
Dazu Tomatensalat mit Mozzarella und Kräutern
Als Dessert Weinschaum mit Makronen.

Gourmet-Art-Partymappe

Individuelle Handwerkskunst, edel, natürlich, hochwertig, köstlich



Unser Suppenkasper

1. Gulaschsuppe

kräftig angeschmortes Rind- & Schweinefleisch
(Frischfleischanteil 25% der Suppe) mit Zwiebeln, gebunden.
Dazu frische Paprika und Champignons, herzhaft abgeschmeckt mit Gewürzen.

2. Curryrahmsuppe

Hähnchenbrustfilet (Frischfleischanteil 20% der Suppe)
in Brühe gekocht, mit Sahne aufgefüllt & Bambussprossen angereichert.
Mit Curry und weiteren Gewürzen mild abgeschmeckt.

3. Hochzeitssuppe

Mettbällchen und Hühnerfleisch in Brühe mit Suppengemüse gekocht,
viel frischem Eierstich, Petersilie und Reis abgerundet.

4. Blumenkohlsuppe

Blumenkohl in Gemüsebrühe gekocht, teilweise passiert.
Mit Sahne aufgefüllt & gebunden, abgeschmeckt mit Muskatnuss verfeinert.
Dazu werden Buttercroutons extra geliefert.

5. Käserahmsuppe

Schmelzkäse und Emmentaler werden mit Gemüsebrühe und Sahne
geschmolzen, dann mit Weißwein abgeschmeckt.

6. Tomatensuppe

geschälte Tomaten mit Kräutern gekocht nicht passiert mit Joghurt und
Schnittlauch abgeschmeckt.
Dazu servieren wir einen milden Feta gewürfelt.

7. Soljanka

Kasseler mit Paprika und Tomaten und saurer Sahne in Brühe gekocht,
mit Zitrone und saurer Gurke fein abgeschmeckt

Gourmet-Art-Partymappe

Individuelle Handwerkskunst, edel, natürlich, hochwertig, köstlich



Unser Suppenkasper

8. Joghurt-Gurkensuppe

Gurken fein passiert, dazu Joghurt und saure Sahne, mit Kräutern und buntem Pfeffer abgeschmeckt

9. Möhren-Sahnekremsuppe

frische Möhren in Brühe gegart, passiert und mit Sahne fein abgeschmeckt. Als Extra bieten wir frisch geröstete Kürbiskerne als Einlage.

10. Kartoffelsuppe

deftige, gebundene Kartoffelsuppe mit Zwiebeln, Petersilie und Streifen von gekochtem Schinken.

11. Minestrone - Gemüsesuppe italienischer Art

frische Gemüse der Saison in Gemüsebrühe mit Nudeln gekocht. Dazu servieren wir Panini & geriebenen Hartkäse.

12. klare Zwiebelsuppe

in Butter angedünstete Zwiebelringe mit Weißwein abgelöscht, und mit Gemüsebrühe aufgegossen. Dazu getoastete Baguettescheiben mit geschmolzenem Käse.

Gourmet-Art-Partymappe

Individuelle Handwerkskunst, edel, natürlich, hochwertig, köstlich



Dessert-Variationen

1. **Tiramisu** kalorienfreundliche, deutsche Art
frischer Quark mit Mandellikör und Biskuit

2. **Schwarzwälder-Kirsch**
locker Schokoladenbiskuit mit Schwarzwälder Kirschwasser, Kirschen & Sahne

3. **Mousse au Chocolate**
frische Eier aufgeschäumt & mit flüssiger Schokolade legiert

4. **rote Grütze mit Vanillesosse**
mind.60 % Beerenfrüchte und Kirschen in Sago gekocht und mit feiner Vanillesoße

5. **leichter Vanille-Creme**
Vanillecrem mit Baiser gelockert, dazu frische Früchte oder Schokoladensoße

6. **Weingelee**
Deutscher Weißwein mit Früchten geliert

7. **Zimtschaum**
nach Art der Mousse mit frischem aufgeschlagenem Ei, Sahne und feinem Ceylonzimt

8. **Parfait**
Konditor-Sahneis mit Wunschfüllung in vielen Geschmacksrichtungen

9. **Fruchtcocktail**
frische Früchte in leichtem Gelee

10. **Zitronen-Sahne-Creme**
Biozitronensaft und Schale mit Eigelb legiert und aufgeschäumt, dann mit Sahne zur Crem abgezogen fruchtig lecker

11. **Mokkacreme**
nach Art der Mousse mit frischem aufgeschlagenem Ei, Sahne und starkem Mokka
luftig und zart aufgeschlagen