

Partyservice Strauch

Inh. Andreas Warkentin

Speisekarte

Suppen und Eintöpfe



Fleischgerichte



Gemüse



Salate und vieles
mehr



Dessert / Fingerfood /
kalte und warme
Buffets

Persönliche Beratung vormittags in der Zeit
von 9.00 – 14.30 Uhr bzw. nach Vereinbarung.

Montag ist Ruhetag! Tel. erreichbar von 9.00 – 18.00 Uhr

Partyservice Strauch

Inh. Andreas Warkentin

Suppen & Eintöpfe:

(ab 15 Personen)

Rinderkraftbrühe mit Einlage	¼ Lt. pro Person
Hühnerkraftbrühe mit Einlage	¼ Lt. pro Person
Tomaten-Basilikum-Suppe ⁷	¼ Lt. pro Person
Brokkoli-Cremesuppe ⁷	¼ Lt. pro Person
Curry-Huhn-Suppe ⁹	¼ Lt. pro Person
Kartoffel-Creme-Suppe ⁷	¼ Lt. pro Person
Käse-Porree-Suppe ⁷	¼ Lt. pro Person
Minestrone ⁹	½ Lt. pro Person
Gulaschsuppe ⁹	½ Lt. pro Person
Mitternachtssuppe ^{9, h}	½ Lt. pro. Person
Party-Suppe-Spezial ⁷	½ Lt. pro Person
Erbseintopf ^{8, 9}	½ Lt. pro Person
Bauerntopf ⁸	½ Lt. pro Person
Grünkohleintopf ¹	½ Lt. pro Person

= mit Kohlwurst aus eigener Herstellung

**Übrigens: Einige Suppen und verschiedene Gerichte sind im Wechsel,
jeden Dienstag, Mittwoch und Donnerstag**

in der Zeit von 11.00 – 13.30 Uhr aus unserer Küche erhältlich.

Partyservice Strauch

Inh. Andreas Warkentin

Aus dem Ofen vom Schwein:

Spanferkel-Schinken ^{d, i}

Spießbraten ^d

(gefüllt mit Zwiebeln, Kräutern)

Alpenbraten ^d

(gefüllt mit Speck, Zwiebeln und Semmeln)

Römerbraten ^{d, i}

(Schweinenacken schier, herzhaft gewürzt mit Kräutern)

Schweinefilet gefüllt nach Wahl ⁹

Kassler-Lachs mit Gemüse ^{b, d}

(in Weißwein gedünstet mit Paprika-Lauch-Tomaten-Pilzsauce und Käse überbacken)

Kassler Natur ^{b, d, i}

Schweinefilet auf Kräuterfarce im

Blätterteigmantel ^{b, d, i}

(mit herzhafter Calvados-Sauce)

Schweinefilet im Wirsingmantel ⁹

(mit feiner Dijon-Rahmsauce)

Florentiner Röllchen ^{9, h}

(Kochschinken mit würziger Hackfüllung, überzogen mit herzhafter Sauce)

Hackbällchen Toskana ^{9, h}

(in Käse-Kräuter- oder Tomaten-Basilikum-Sauce)

Geschnetzeltes nach „Schweizer Art“ ^{4, 7}

(mit Schinken, Pilzen, Zwiebeln in Rahmsauce)

Partyservice Strauch

Inh. Andreas Warkentin

vom Rind:

Rindfleischpfanne ⁹

(zartes, mageres Rindfleisch mit Paprika, Zwiebeln,
Zucchini, Auberginen, in herzhafter Tomaten-Chili-Sauce)

Rinder-Schmorbraten ⁹

(mit herzhafter Pilzsauce)

Zwiebel-Rostbraten ⁹

(in leckerer Zwiebelsauce)

Rinderroulade in Sauce ^{9, 10}

Roastbeef im Kräutermantel

Geschnetzeltes nach „Stroganoff-Art“

(in herzhafter Sauce mit Zwiebeln, Pilze, Gurken)

Ungarisch Gulasch ⁹

Wild- und Lammgerichte stellen wir Ihnen gerne auf Anfrage zusammen

Fischgerichte:

Lachs-Lasagne ^{4, 7, 9}

(siehe Überbackenes)

Lachs auf Blattspinat ^{4, 7, 9}

Spanische Nudel-Lachs-Pfanne ⁷

(mit Shrimps und Knoblauch)

Partyservice Strauch

Inh. Andreas Warkentin

vom Geflügel:

Putensteak-Medaillon „Gärtnerin“ 4, 6, 7, 9

in Currysauce

(auf Gemüse-Champignon-Beet, überbacken)

Hähnchen Geschnetzeltes „Wiener Art“ 7, 5

(in zarter Rahmsauce mit frischen Zuckerschoten,
Paprika und Champignons)

Puten-Rahm-Geschnetzeltes 7, 9

(in Tomaten-Sahne-Sauce)

Hähnchenbrustfilet

(mit Tomate und Mozzarella überbacken)

Currypfanne „Karibik“

(Hähnchenbrustfilet in Früchte-Curry-Sauce mit
Mandeln belegt)

Chinapfanne 6, 8, 9

(Hähnchenbrustfilet in Chinagemüse)

Geflügel-Brokkoli-Pfanne 7

(Hähnchenbrustfilet mit Brokkoli, in milder
Käse-Sahne-Sauce)

Truthahn-Paprika-Pfanne

(mit Zucchini, Auberginen, Paprika, Tomaten, Zwiebeln,
in feuriger Tomatensauce)

Entenbrust-Filet-Pfanne

(in Orangensauce)

Gänsebrust-Filet-Pfanne

(in Pfifferling Sauce)

Partyservice Strauch

Inh. Andreas Warkentin

Gourmet-Pfannen:

vom Schwein:

Rahm-Schnitzelpfanne ^{1, 7}

(magere, zarte Lachsschnitzel mit Schinken, Zwiebeln, Champignons, in Sahnesauce)

Waldpilzpfanne „Försterin“

(Schweinemedallions in Waldpilzsauce)

Pfifferling Pfanne

(Schweinemedallions in Pfifferling-Rahmsauce)

Pfefferpfanne „El Dorado“

(Schweinemedallions in Pfeffer-Rahmsauce)

Kräuterpfanne

(Schweinemedallions mit Schnittlauch, in feiner Käse- Sahnesauce)

Schlemmerpfanne

(Schweinemedallions mit Schinken und Zwiebeln, in Champignon-Rahmsauce)

Gourmetpfanne

(Schweinemedallions mit frischen Champignons, Broccoli und herzhafter feiner Sauce)

Mexicana-Pfanne

(Schweinerückensteaks in würziger Paprika-Lauch-Tomaten-Pilzsauce)

Partyservice Strauch

Inh. Andreas Warkentin

Frisch aus Pfanne oder Grill:

Große Grillhaxe ^{d, i}

Spareribs (600g)

Schweineschnitzel ^{1, 4}

Partyschnitzel ^{1, 4}

Hähnchenschnitzel paniert (120g) ^{1, 4}

Hähnchenschnitzel in Mandelhülle (120g) ^{4, 5}

Hähnchenschnitzel im Knuspermantel (120g)

Hähnchenkeule (ganz)

Hähnchen-Unterkeule

Frikadelle (groß) ^{1, 4}

Partyfrikadelle (25g/Stück)^{1, 4}

Überbackenes:

Puszta-Hack-Auflauf

(mit Hackfleisch, Kartoffeln, Salami, Tomaten, Paprika, Käse)

Auberginen-Auflauf

(geschichtet mit Mozzarella, gek. Schinken und Käse)

Lasagne „Bolognese Art“

Lasagne „Verde“- vegetarisch

(mit Blattspinat und Tomaten, in Käsesahnesauce)

Gemüse-Gratin auf ital. Art

(herzhaft gewürzt, mit Käse überbacken)

Lachs-Lasagne

(mit Blattspinat und Tomaten, in cremiger Senfsauce)

Gyros überbacken

Partyservice Strauch

Inh. Andreas Warkentin

Beilagen:

Salzkartoffeln

Bratkartoffeln

(mit Zwiebeln, Speck und Schinken)

Röstkartoffeln

Rosmarinkartoffeln

Rösti-Taler

Kartoffel-Gratin

(mit geräuchertem Schinken und Zwiebeln)

Kartoffelpüree

Bandnudeln,

Spätzle (frisch aus der Pfanne)

Spitzenlangkornreis

Wildreismischung

Gemüse:

Sauerkraut „nach Art des Hauses“

Apfelrotkohl

Erbsen/Möhrengemüse

Rosenkohl

(mit Schinken, in Butter)

Speckböhnchen

Blumenkohl

(mit Sauce Hollandaise und Käse)

Gemüsebeet

(Erbsen/Möhren, Blumenkohl, Brokkoli,
Speckböhnchen und Pilze)

zusätzliche mit Spargel

Partyservice Strauch

Inh. Andreas Warkentin

Desserts:

Bayrische Creme

(mit Erdbeermark)

Quarkspeise mit Waldfrüchten

„Himmlischer Traum“

(Beerenfrüchte auf Eierlikör-Sahnequark)

Himbeer-Mascarpone Creme

Mango-Joghurt-Mousse mit Fruchtsauce

Obstsalat mit Früchten der Saison

= auf Wunsch dazu Vanillesauce oder

Schlagrahm

Tiramisu

Cookie-Dream

(mit Weintrauben)

Salate, Salate, Salate

Unser Salatprogramm umfasst viele verschiedene Salate. Lassen Sie sich beraten.

Griechischer Bauernsalat

Lauchsalat

Gurkensalat „Spezial“

Kartoffelsalat

Krautsalat

Möhrensalat

Eisbergsalat mit Mandarinen

Eisbergsalat mit Gurken, Tomaten, Zwiebeln

Gemischte Salatplatte

Dreierlei Bohnensalat

Tomate-Mozzarella-Salat

Bunter Nudelsalat

Zu unseren Blattsalaten reichen wir wahlweise Joghurt- oder ital. Dressing.

Partyservice Strauch

Inh. Andreas Warkentin

Warm/Kalte Buffet-Ideen: Schlemmerbuffets für mind. 20 Personen:

Verwöhn-Buffet:

- Warm: Hähnchenbrust „Toskana“ Bandnudeln oder Wildreismischung
Kalt: Schweinemedallions „Florenz“, Zucchini-Lachs-Carpaccio, Kräuterfarce-Röllchen, Käseauswahl, Marktsalate mit Vinaigrette oder Joghurtdressing

Gourmet-Buffet:

- Warm: Schweinefilet auf Kräuterfarce im Blätterteigmantel, Calvados-Sauce, Röstitaler, Gemüsebeet
Kalt: marinierte Hähnchenbrust „Pesto Rosso“, Roastbeefröllchen mit Paprikafrischkäse, gefüllte Lachsbeutelchen, Käsearrangement, Salatbowle mit Rotisseur-Senf-Dressing und Pinienkerne

Buffet „Steakhouse“:

- Warm: Steakstreifen mit Gemüse in feuriger Chilisauce, Kartoffelecken oder gedrehten Bandnudeln
Kalt: Hähnchenbrust gefüllt mit Waldorfcreme, Spargelröllchen, Räucherfisch Spezialitäten (z.B. Lachs, Forellenfilet, Heilbutt oder Pfeffermakrele) mit Apfelmeerrettich, Käseplatte, Salatauswahl

Ländliches Buffet:

- Warm: Spanferkel-Schinken mit Bratkartoffeln, Sauerkraut und Apfelrotkohl
Kalt: Knochenschinken, Hausmacher Mettwurst, Kräutermett, Schinkenplatte mit Spargelspitzen, pikanter Wurstsalat und Rote-Beete-Salat

„Ein bisschen Italien“:

- War: Tortellini (mit Schinken, Champignons, in Carbonara-Sauce), Piccata aus Schweinefilet mit Tomatengemüse, Bandnudeln oder Rosmarinkartoffeln
Kalt: versch. Antipasti (mariniertes Gemüse, Mozzarella mit Tomaten, Zucchini-Carpaccio, Schinken mit Melone), Fitness-Salate mit Balsamico- oder Joghurtdressing, Käseplatte mit Frischobst

Partyservice Strauch

Inh. Andreas Warkentin

Kalte Buffets ab 15 Personen:

Vorschlag I: Kassler Plätzchen auf Fruchtmousse, Käseschnitzel, Mini-Geflügelkeulen mit Tomatendip, Teigsäckchen mit Pilzfüllung, Paprikaschiffchen mit Spritzkäse, Lauchsalat, Bauernsalat

Vorschlag II: Schweinefilet-Medaillons lecker garniert, marinierte Hähnchenbrust, „Pesto Rosso“, Roastbeefröllchen mit Paprikafrischkäse, Schinken mit Melone, Käseplatte mit Frischobst, knackige Salate frisch vom Markt

Vorschlag III: wie Vorschlag II, zusätzlich: Räucherfischspezialitäten (z.B. Räucherlachs, Forellenfilets, Heilbutt oder Aal, Pfeffermakrelen) dazu Apfel- oder Sahnemeerrettich, auf Wunsch zusätzlich Lachskartoffelsalat

Zu allen Buffets (warm und kalt) reichen wir eine reichhaltige Auswahl an Brot und Partybrötchen.

Mit diesen Buffetvorschlägen geben wir Ihnen nur eine kleine Auswahl unserer breiten Angebotspalette.

Sprechen Sie mit uns, dann können wir Ihnen Ihr ganz persönliches Buffet zusammenstellen.

Partyservice Strauch

Inh. Andreas Warkentin

Fingerfood:

Bruschetta

Lachs-Beutelchen

gefüllt mit Frischkäse und Champignons

Teigsäckchen

gefüllt mit frischen Champignons und Kräutern

Kassler Plätzchen auf Fruchtmousse

Schweinefilet Medaillon

lecker garniert mit frischem Gemüse und Obst

Roastbeefröllchen

gefüllt mit Paprikafrischkäse

Crepes-Röllchen

gefüllt mit Räucherlachs und Frischkäse

Chik´n Sticks sweet pepper

Süß-scharf mariniertes Hähnchenbrustfilet gefüllt

mit Paprika auf einem Spieß

Chik´n Sticks Mediterrane

Mediterran mariniertes Hähncheninnenfilet auf

einem Spieß

Chrispy Chik´n Sticks Drums

Hähnchenunterkeule in knuspriger Panade mit

BBQ-Marinade

Partyservice Strauch

Inh. Andreas Warkentin

Für den kleinen Hunger oder zwischendurch:

½ belegtes Brötchen

(mit Aufschnitt oder Käse)

½ belegtes Brötchen

(mit Fisch)

Schnittchen

(versch. Brotsorten, ½ belegte Scheiben nach Wahl,
ohne Fisch)

Kanapees

(runde Weißbrotform, toll garniert, belegt nach Wahl,
z.B. mit Lachsschinken, Mettwurst, Käse,
Kochschinken, Braten, Schweine Medaillon)

mit Roastbeef

mit Lachs, Forelle, Krabben, Matjes oder Zander

Übrigens:

Zur Grillsaison stellen wir Ihnen auf Vorbestellung verschiedene Leckereien
zusammen. Nach Wunsch ab 35 Personen grillen wir für Sie vor Ort.

Teller und Besteck stellen wir Ihnen gegen eine geringe Gebühr zu Verfügung.

Lieferbedingungen:

Alle aufgeführten Preise verstehen sich inkl. Gesetzlicher Mehrwertsteuer (z.Zt 7%).

Falls Sie es wünschen, liefern wir Ihr Menü direkt ins Haus. Ab einem Auftragswert von 180 € ist die
Anlieferung bis zu einer Entfernung von 6 km kostenfrei. Bei einem Auftragswert unter 180 € berechnen
wir, im Umkreis von 6 km, 8 € und im Umkreis von 12 km, 15 €. Preis für weitere Anfahrten auf Anfrage.

Wir bitten Sie alle Gegenstände, die Sie für Ihr Buffet von uns erhalten haben, innerhalb von drei Tagen im
sauberen Zustand zurückzugeben.

Bitte haben Sie Verständnis, dass Beschädigungen oder Fehlmengen zum Selbstkostenpreis berechnet
werden.

**Um Ihnen ein möglichst gutes Bild unserer Speisen mit allen Inhaltsstoffen, Allergenen und
Zusatzstoffen zu vermitteln, schauen Sie sich gerne unsere Allergenkennzeichnung an.**

Allergene: glutenhaltige Getreide (1), Fisch (2), Krusten- und Schalentiere (3), Ei (4),

Nüsse (5), Soja (6), Milch/Lactose (7), Schalenfrüchte (8), Sellerie (9), Senf (10),

Sesam (11), Lupine(12), Weichtiere (13), Schwefeldioxid und Sulfite (14)

Zusatzstoffe: Farbstoff (a), Konservierungsstoffe (b), Antioxidationsmittel (c), Geschmacksverstärker (d),
gewachst (e), geschwefelt (f), geschwärzt (g), Süßungsmittel/Süßstoff (h), Phosphat (i), koffeinhaltig (j)