



Aus dem Soßentopf

- Sauce à la Hollandaise
- Senf-Sahne-Soße
- Curry-Sahne-Soße
- Pfifferlingrahmsoupe
- Champignonrahmsoupe
- Pfefferrahmsoupe
- Helle- oder braune Rahmsoupe
- Speckrahmsoupe

Schleckereien als Dessert

- Rote Grütze mit Vanillesauce
- Herrencreme (feiner Vanille-Sahnepudding mit Rum, Schokoladenstückchen)
- Mousse au Chocolat
- Obstsalat aus frischen Früchten
- Schwarzwaldbecher (Sahnepudding mit Kirschwasser & Schattenmorellen geschichtet)
- Quarkcreme mit Früchten
- Apfelstrudel (warm oder kalt)
- Tiramisu

Einige Menüvorschläge

- Spießbraten mit Kartoffelgratin und Krautsalat *pro Pers. 7,50 €*
- Mini-Haxe auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree *pro Pers. 7,50 €*
- Kräuterbraten an Rahmsoupe mit Butter-Spätzle, gemischtem Gemüse und Mousse au Chocolat *pro Pers. 9,00 €*

- Hähnchenbrustfilet mit Mozzarella, Tomate, mit Basilikum an Tomatensoße, Bandnudeln und gemischtem Blattsalat *pro Pers. 8,30 €*
- Rinderschmorbraten an Rotweinsoupe, Salzkartoffeln, Rotkohl, Rote Grütze mit Vanille Soße *pro Pers. 10,50 €*
- Schweinefilet im Speckmantel an Pfeffer-Rahmsoupe, Schweizer Rösti, Prinzeßbohnen, Herrencreme *pro Pers. 12,50 €*

(Stand der Preise 11.2008)

Nun wünschen wir Ihnen viel Spaß bei der Planung Ihrer Feier.

Nehmen Sie sich ein wenig Zeit um ein passendes Menü für Sie auszuwählen.

Gerne stehen wir Ihnen dabei hilfreich zur Seite.

In einem unverbindlichen Beratungsgespräch klären wir alle Ihre Fragen rund Ihre Feier und unterbreiten Ihnen anschließend ein maßgeschneidertes Angebot.



*Sie machen das Fest-
wir machen den Rest.*

Vom belegten Brötchen über herzhaften Spießbraten mit gemischtem Salat und hausgemachtem Kartoffelgratin bis zum exklusiv dekorierten Gourmetbuffet wird alles liebevoll zubereitet und nach Ihren Wünschen oder unseren Vorschlägen zu dem zu Ihrer Feier passenden Buffet zusammengestellt.

**Alle heißen Speisen werden in Chafing-Dish's angerichtet, so das die Speisen einige Stunden heiß bleiben.
Selbstverständlich wird alles am Tag der Auslieferung aus frischen Zutaten zubereitet.**

Alle ausgeliehenen Gegenstände sind sauber innerhalb von 2 Arbeitstagen an uns zurückzugeben.

Nach Absprache können wir die Reinigung aller ausgeliehenen Gegenstände für Sie übernehmen.

**Auf Wunsch liefern wir Ihnen auch:
Getränke, Gläser, Geschirr, Stehtische, Tische, Stühle, Tischwäsche, etc.**

Olperstr. 76 - 51702 Bergneustadt - Tel. 02261 / 44800

www.party-service-kempkes.de



Vorspeisen

Fischplatte (*verschiedene Sorten*)
 Geflügelcocktail *im Glas*
 Krabbensalat *im Glas*
 Melone mit *Knochenschinken*
 Tomate mit *Mozarella und Basilikum*

Suppen

Rindfleischsuppe *mit Markklößchen*
 Spargelcremesuppe
 Champignoncremesuppe
 Tomatencremesuppe
 Gulaschsuppe *mit viel Fleisch*
 Mitternachtssuppe

Eintöpfe

Erbseneintopf *mit Wursteinlage*
 Linseneintopf *mit Wursteinlage*
 Kartoffelsuppe *mit Wursteinlage*
 Minestrone *mit Rindfleischeinlage*
 Porree-Hackfleischsuppe

Schlemmerhäppchen

Belegte Brötchen
 Canapés vom Baguette
 Canapés *original Französisch*
 Spargelröllchen *mit Schinken, Braten- oder Roastbeef*
 Medaillons *mit Obst oder Mandeln*
 Hähnchenbrustfilet *mit Mandeln*
 Party-Schnitzel *von Schwein oder Pute*
 Party-Frikadellchen
 Mini Pizza

Feinkostsalate

Waldorfsalat
 Porreesalat
 Kartoffelsalat
 Krautsalat (*Essig*)
 Bohnensalat
 Matjessalat
 Dillhappen
 Bunter Sommersalat
 Rohkostplatte *mit versch. Dressing*

Wurstsalat
 Nudelsalat
 Eiersalat
 Geflügelsalat
 Heringsalat
 Krabbensalat

Leckerer vom Schwein

Nackenbraten *mit Zwiebelrand*
 Nacken-Schinken-Käsebraten
 Nacken-Broccoli-Käse-Braten
 Filet (*gefüllt oder im Kräutermantel*)
 Schweinemedailions *im Speckmantel an Pfefferrahmsauce*
 Schlemmerschnitzel (*mit Pilzen, Röstzwiebeln, Hollandaise, Käse überbacken*)
 Schweineschnitzel *an Speckrahmsauce*
 Spießbraten
 Räuberbackbraten (*Rücken, pikant gewürzt mit Zwiebel*)
 Kräuterbraten (*Rücken mit Kräuterrand an heller Soße*)
 Schweinerücken *gefüllt mit: -Apfel oder -Pflaumen, oder -Aprikosen*
 Bierbraten (*Schulter in Bier gebeizt, mit Bierrahmsauce*)

Kasseler *mit Ananas und Käse überb.*
 Kasseler *in Brotteig*
 Burgunderschinken (*mit Schwarte, mit Burgundersauce übergrillt*)

Krustenbraten (*mit Schwarte*)
 Gyrosgeschnetzeltes
 Geschnetzeltes *nach Züricher Art*
 Schweinegulasch
 Haxen *goldbraun gegrillt*
 Spanferkel (*ab 30 Personen*)

Leckerer vom Rind

Tafelspitz *an Meerrettichsoße*
 Schmorbraten *mit Rahmsauce*
 Roastbeef „medium“
 Rinder-Filet *zart und saftig*
 Rinder Rouladen *herzhaft gefüllt*
 Rindergeschnetzeltes
 Rindergulasch

Leckerer vom Geflügel

Putenbrust, *zart und saftig (wir empfehlen dazu eine Sauce Ihrer Wahl)*
 Putengeschnetzeltes „indisch“
 Hähnchenbrustfilet *mit Mandeln*
 Hähnchenbrust *mit Mozzarella und Basilikum an Tomatensahne-Soße*
 gefüllte Hähnchenbrust (*mit Speck, Ricotta, Lauchzwiebel*) *an Weißweinsauce*
 Hähnchenschenkel *kross gebraten*

Aus unserer Gemüseküche

junge Erbsen
 feine Möhren
 Leipziger Allerlei
 Rosenkohl
 Prinzessbohnen (*mit magerem Speck*)
 Broccoli oder Broccoligratin
 Blumenkohl oder Blumenkohlgratin
 Gemüseplatte *gemischt*
 Burgunder-Rotkohl
 Sauerkraut *mit Ananas*
 Sauerkraut *mit Speck*

Beilagen

Oma's Butter-Spätzle
 Band- oder Spiralnudeln
 Langkornreis (*gebuttert oder mit Curry*)
 Bratkartoffeln (*mit Speck & Zwiebel*)
 Kartoffelgratin „Kempkes Art“
 Rosmarinkartoffeln
 Speckkartoffelchen
 Kartoffelpüree
 Schweizer Rösti