



Wir danken Ihnen für Ihre Anfrage und Ihr Interesse an unserem Partyservice.

Laugenbrezel	Stück	€ 1,10
Laugenbrezel mit Butter	Stück	€ 1,35
Gebäck	100 gr.	€ 2,20
Mini-Plunderteilchen	Stück	€ 1,00
Apfelblechkuchen	Stück	€ 2,00
Käse-Mandarinenschnitte	Stück	€ 2,00

**Kalte Mundbissen auf dem Tablett serviert (Mindestbestellung 5 Stück pro Sorte)
auf kleinen Baguette-Scheiben**

Schottischer Räucherlachs		
Tatar von hausgebeizten Lachs		
Cocktail von Grönlandshrimps	Stück	€ 1,95

auf kleinen runden Scheiben von „Grimminger´s Powerbread“

geräucherte Entenbrust		
rosa gebratenes Roastbeef		
gegrillte Putenbrust mit Waldorfsalat		
<u>auf kleinen Scheiben Ciabatta-Brot</u>		
Original Parmaschinken		
Bresaola		
Italienische Fenchelsalami		
<u>auf kleinem runden Pumpernickel</u>		
Kräuterfrischkäse		
Weichkäse	Stück	€ 1,80

Kleine belegte Partybrötchen mit (Mindestbestellung 5 Stück pro Sorte)

Räucherlachs, Forellenfilet, Backrauchschenken,		
Weichkäse, rosa gebratenes Roastbeef,		
Original Parmaschinken		
rosa gebratene Entenbrust, Leberpaté	Stück	€ 2,05

Canapees mit edlen Belägen (Mindestbestellung 5 Stück pro Sorte)

mit Irischem Räucherlachs	Stück	€ 2,65
mit Hausgebeiztem Lachs	Stück	€ 2,55
mit Shrimps	Stück	€ 2,95
mit Roastbeef	Stück	€ 2,45
mit Parmaschinken	Stück	€ 2,40
mit Entenlebercreme	Stück	€ 2,25
mit Bresaola	Stück	€ 2,30
mit Weichkäse	Stück	€ 2,30

Halbe belegte Brötchen mit: (Mindestbestellung 5 Stück pro Sorte)

Backrauchschenken, Schwarzwälder Schinken,		
Badische Schinkensülze, gegrillte Putenbrust,		
Ital. Salami, verschiedene Sorten Schnittkäse,		
Brie, Frischkäse-Kräuter oder -getrocknete Tomate,		
Heringssalat/ rote Beet	Stück	€ 2,30

Hors d'Oeuvres	hausgemachte Salate	Partyservice	Internationale Spirituosen
Ausgesuchte Weinspezialitäten	Senfe, Öle, Essige		Veranstaltungsservice



Warme Mundbissen

Mini-Tartes mit Wurzelgemüse, Mini-Tartes mit Broccoli		
Mini-Tartes mit Mozzarella und Spinat, Mini-Quiche Lorraine		
Mini-Tartes mit Speck und Zwiebeln, Mini-Tartes mit Pilzen	Stück	€ 1,30
Mini-Tartes mit Frischlachs und Spinat		
Mini-Tartes mit Shrimps und Dill	Stück	€ 1,80

Warme Mundbissen (heiß aus dem Chafing Dish)

kleine Hackfleischbällchen in Cognac-Pfeffer-Sauce oder Dijonsenfauce	Stück	€ 1,55
Teigtaschen mit Shrimps und Gemüse gefüllt auf Mangosauce	Stück	€ 1,95
Hähnchen Spiess in Chili	Stück	€ 2,05

Suppen

„Schwäbische Festtagssuppe“ Rinderconsommé mit Maultäschle, Flädle und Markklößchen		€ 3,30
Geflügelconsommé mit Geflügelleber-Klößchen und Steinpilzen		€ 3,30
Klare Ochsenschwanzsuppe mit Sherry		€ 3,50
Kurpfälzer Kartoffelsuppe mit Lauch und Crouton		€ 3,25
Tomatenrahm Suppe mit Basilikum		€ 2,90
Badische Schneckensuppe		€ 5,85
Rahmsuppe von der Räucherforelle mit Linsen		€ 3,90
Ungarische Goulaschsuppe		€ 4,40
Currysuppe mit Geflügel		€ 3,25
Pilzrahmsuppe		€ 3,05
Französische Zwiebelsuppe		€ 3,05
Chinasuppe sauer-scharf mit Geflügel		€ 3,85

Salatbuffet:

Blattsalate mit Sprossen, Kräuter-Joghurtdressing, Vinaigrette, Balsamdressing, Tomatensalat mit Basilikum, Karottensalat in Orangendressing, Badischer Krautsalat, Gurkensalat mit Sauerrahm und frischem Dill, Pfälzer Kartoffelsalat mit Speck	Portion	€ 6,95
Blattsalate mit Croûtons und Dressing	Portion	€ 3,20

Vorspeisenbuffets

Thema Kurpfalz

Kaltes Buffet

Kalter Schweinebraten mit Sauce Remoulade

Pikanter Pfälzer Wurstsalat
 Schinkensülze in Echalottenvinaigrette
 Leber und Griebenwurst
 Pfälzer Backrauchschinken
 Kartoffelsalat, Gurkensalat, Krautsalat, Karottensalat, Tomatensalat
 Pfälzer Bauernbrot

Preis pro Person € 17,50

Hors d'Oeuvres	hausgemachte Salate	Partyservice	Internationale Spirituosen
Ausgesuchte Weinspezialitäten	Senfe, Öle, Essige		Veranstaltungsservice



Thema Frankreich

Kaltes Buffet

Hausgebeizter Lachs mit Senfdillsauce
Terrine von Edelfischen mit Kräuterjoghurtsauce
Grönlandgarnelen und Scampi mit Cocktailsauce
Rosa gebratenes Roastbeef mit Salat von Wurzelgemüse in Sherry-Dressing
Salat von Wild- und Vollkornreis mit Waldpilzen in Vinaigrette
Parisienne-Brot

Preis pro Person € 25,50

Thema Norddeutschland

Kaltes Buffet

Variation von nordischen Herings-Spezialitäten
Pfeffermakrelen und Stremelchen mit Preiselbeer-Sahneemerrrettich
Holsteiner Katenschinken
Sülze vom Tafelspitz in Echalottenvinaigrette
Holsteiner Geflügelsalat
Parisienne-Brot

Preis pro Person € 18,00

Thema Baden

Kaltes Buffet

Mousse von der Räucherforelle im Lachsmantel
Badische Schinkensülze in Echalottenvinaigrette
Crepes mit Räucherlachs und Kräutersauce
Ententerrine mit gebratener Entenbrust auf Waldorfsalat
Schwarzwälder Schäufole auf Badischem Krautsalat
Parisienne-Brot

Preis pro Person € 18,50

Thema Italien

Kaltes Buffet:

Gefüllte Champignons in Vinaigrette
überbackene Auberginen mit Mozzarella und Tomaten
Toskanischer Lauchsalat,
Salat von Büffelmozzarella und Tomaten mit Basilikum in Balsamdressing
Vitello Tonnato mit Kapern und Thunfischsauce
Parmaschinken mit Melonenkugeln
Ital. Antipasti mit wilden Zwiebeln, Zucchini, Paprika, Artischocken, Kapern-Kirschen,
eingelegte getrocknete Tomaten, schwarze und grüne Oliven
Ciabatta natur und mit Oliven

Preis pro Person € 22,50

Hors d'Oeuvres hausgemachte Salate Partyservice Internationale Spirituosen
Ausgesuchte Weinspezialitäten Senfe, Öle, Essige Veranstaltungsservice



Mindestbestellmenge pro Hautgang 10 Portionen
Hauptgänge

Vom Schwein

Paniertes Schweineschnitzel mit Kartoffelsalat	€ 6,50
Prager Schinken am Stück mit Rieslingsauerkraut	€ 8,45
Schweinekrustenbraten in Schwarzbiersauce, Koriander-Wirsing und Kartoffelknödeln	€ 8,90
Geschnetzeltes Schweinefilet in Rahmsauce Spätzle und Gemüse	€ 11,50

Vom Kalb

Gefüllte Kalbsbrust mit Hackfleisch gefüllt Kartoffelgratin und Marktgemüse	€ 11,20
Osso Bucco in Thymian-Gemüsesauce mit Kartoffel-Gnoccis	€ 13,30
Kalbsbäckchen in Rosewein geschmort mit Gemüse und Kartoffelgratin	€ 14,50
Kalbfleischrouladen mit Steinpilzen gefüllt in Steinpilzrahmsauce mit Kartoffelgratin und Marktgemüse	€ 15,90
Pochierter Kalbstafelspitz mit Frankfurter Grüner Sauce, Risoleeskartoffeln und Wurzelgemüse	€ 14,90
Glacierte Kalbsschulter in Dijonsensauce, Kartoffelgratin und Marktgemüse	€ 15,80
Züricher Kalbsgeschnetzeltes mit Spätzle und Gemüse	€ 14,50

Vom Rind

Pälzer Fleischknepp in Meerrettichsauce mit Salzkartoffeln	€ 9,80
Rinderbraten in Rotweinsauce mit Kartoffelknödeln	

Hors d'Oeuvres	hausgemachte Salate	Partyservice	Internationale Spirituosen
Ausgesuchte Weinspezialitäten	Senfe, Öle, Essige		Veranstaltungsservice



und Gemüse	€ 13,90
Badischer Sauerbraten mit Rotkohl und Kartoffelknödeln	€ 12,90
Ochsenbäckchen in Spätburgunder geschmort mit Marktgemüse und Kartoffelgratin	€ 14,90
Pochierter Tafelspitz mit Meerrettichsauce und Bouillonkartoffeln	€ 12,90
<u>vom Geflügel</u>	
Putengeschnetzeltes in Champignonsauce mit Nudeln	€ 9,80
Putengeschnetzeltes in fruchtiger Currysauce mit Gemüsereis	€ 9,80
Gefüllte Putenbrust in Estragonsauce mit Penne Rigate und Blattspinat	€ 10,90
Hähnchen in Limonen-Thymiansauce mit Reis und Blattspinat	€ 10,90
Coq au Vin rouge mit Speckstreifen und glacierten Echalotten, Kartoffelgratin und Ratatouille	€ 12,50
Chinagemüsepfanne mit Geflügel und Basmati-Reis	€ 10,60
<u>vom Lamm</u>	
Lammragout in Thymianjus oder Olivensauce mit Ratatouille und Kartoffelgratin	€ 15,90
Lammbraten aus der Keule mit Rosmarinkartoffeln und Paprika-Zucchini-Ragout	€ 17,50
<u>vom Wild</u>	
Rehragout in Wildrahmsauce	€ 18,90
Rehrbraten aus der Keule in Preiselbeer-Pfeffersauce mit Rotkohl und kleinen Kartoffelknödeln	€ 20,90
<u>vom Fisch</u>	
Lasagne mit Lachs oder Edelfischen und Blattspinat in Safransauce	€ 12,50
Roulade von der Seezunge und Krustentieren auf Champagner-Safran-Sauce und Nudeln	€ 17,50

Hors d'Oeuvres	hausgemachte Salate	Partyservice	Internationale Spirituosen
Ausgesuchte Weinspezialitäten	Senfe, Öle, Essige		Veranstaltungsservice



Donau-Waller gebraten auf bunten Linsen mit leichter Meerrettichsauce und Pariser Kartoffeln	€ 15,90
Zanderfilet auf Wurzelgemüse in Riesling-Senfsauce mit Blattspinat und Nudeln	€ 17,90
Kabeljaurücken und Jakobsmuscheln in Hummersauce auf Blattspinat und Nudeln	€ 16,50
Seeteufel-Medaillons in Balsam-Essigsauce mit Blattspinat und Nudel	€ 29,70
<u>Pasta und Vegetarisches</u>	
Ragout von Waldpilzen in Schnittlauchsahnesauce mit Serviettenknödeln	€ 10,50
Lasagne mit Hackfleisch und Mozzarella überbacken	€ 9,90
Lasagne mit Gemüse und Mozzarella überbacken	€ 9,70
Ravioli mit Steinpilzen gefüllt in Steinpilzsauce	€ 9,90
<u>Desserts in Gläschen</u>	
Mousse au Chocolat mit Vanillesauce	€ 3,10
Frischer Fruchtsalat	€ 3,50
Unser Grießflammerie mit Waldbeerensauce	€ 2,95
Tirami Su	€ 3,10
Rote Grütze mit Vanillesauce	€ 2,95
Kirschwasser-Schokoladenmousse mit Kirschragout und Vanillesauce	€ 3,30
Cappuccino Mousse	€ 3,10
Panna Cotta mit Brombeerragout	€ 3,10
Im Winter: Spekulatius -Tirami Su	€ 3,50
Im Frühjahr: Erdbeer-Tirami Su	€ 3,50
Variation von Hartkäse, angemachtem Camembert, Kräuterfrischkäse	€ 8,80

Hors d'Oeuvres	hausgemachte Salate	Partyservice	Internationale Spirituosen
Ausgesuchte Weinspezialitäten	Senfe, Öle, Essige		Veranstaltungsservice



Equipment

Equipment: Teller, Besteck, Gläser inkl. Spülservice
Buffettische mit Verkleidung nach Aufwand
Bistro-Stehtisch mit Tischdecke

Personal

Servicekräfte
Köche

Alle Preise zuzüglich 7% / 19 % Mehrwertsteuer

Gern erstellen wir Ihnen nach Ihrer Speisenauswahl eine konkrete Kalkulation.

Für weitere Vorschläge und Wünsche stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Wir möchten Ihnen heute schon die sorgfältige und kulinarische Durchführung Ihrer Veranstaltung zusichern.

Wir freuen uns auf Ihren Auftrag.

Mit freundlichen Grüßen

DELIKATESSEN KONTOR
Manuela Siegmund

Tel. 0 62 1 - 81 20 55

Fax. 0 62 1 – 832 18 58

Mobil 0172-8806521

E-Mail: Delikatessenkontor-Mannheim@t-online.de

Hors d'Oeuvres	hausgemachte Salate	Partyservice	Internationale Spirituosen
Ausgesuchte Weinspezialitäten	Senfe, Öle, Essige		Veranstaltungsservice