



Albstadt-Partyservice.com

Mit uns feiern Sie Richtig!

Aktualisiert: Donnerstag, 14. Februar 2019

Metzgerei & Albstadt-Partyservice Dietmar Ruff

Nägelestrasse 23 72461 Albstadt Telefon : 07432 – 2 11 83 Fax 07432 – 97 81 660
metzgerei-ruff@t-online.de www.albstadt.party-service.com

Es gibt immer was zu feiern, und mit einem gelungenen Essen gelingt auch jedes Fest...

Wir bieten Ihnen Kapazität bis über 1.500 Personen!

Natürlich bedienen wir Sie auch im kleinen Rahmen mit bester Qualität.

Nachfolgend haben wir für Sie die gängigsten Gerichte in einzelnen Rubriken zusammengefasst.

Es liegt ganz bei Ihnen ob Sie z.B. eine Fleischplatte, oder ein ganzes Menü mit Beilagen, Salaten, Dessert u.a. wünschen.

Auch mit Geschirr, Tischdecken und vielem weiteren Zubehör sind wir Ihnen gerne behilflich.

Scheuen Sie sich nicht, unsere Beratung auch rund um Ihr Fest in Anspruch zu nehmen.

Wir helfen Ihnen gerne weiter, bei allen Fragen rund um Ihr Fest.

Denn bei unserem Party-SERVICE, schreiben wir SERVICE groß.

Hierzu beraten wir Sie mit unserer über 20-Jährigen Erfahrung sehr gerne.

Wichtig: Bitte vereinbaren Sie vor einer kostenlosen Beratung vorab einen Termin mit uns.

*Vielen Dank, dass Sie sich die Zeit genommen haben den obigen Text zu lesen.
Zurzeit erweitern und detaillieren wir unsere Auswahl noch weiter.*

Jetzt geht es aber los mit unserer großen Schlemmerübersicht, in klassischer Reihenfolge.

Klassische Vorspeisen, Kaltes Buffet oder für Später:

Schinken / Rauchfleischplatte „Classic“

mit Früchten und Melone garniert,
auf Wunsch auch gerne mit saurer Dekoration.

Gerne bereiten wir auch Schinken, sowie Rauchfleisch getrennt als einzelne Platten für Sie zu.

Schinken-Rauchfleischplatte „Mediterran“

Mit Südtiroler und Italienischen Schinken und Rauchfleisch Spezialitäten,
Luftgetrockneter Salami aus Frankreich und Italien (Individuelle Zusammenstellung)

Wurstplatte „Classic“

Mit bunter Auswahl an Frischwurstsorten aus eigener Herstellung.(Individuelle Zusammenstellung)

Wurstbrett „Rustikal“

Mit Hausgemachten Rustikalen Wurstsorten wie Bauernvesper, Schwartenmagen, Schwarzwurst, Zungenwurst, Fleischkäse u.a. Sauer dekoriert (Individuelle Zusammenstellung)

Räucherfischplatte „Classic“

Bunte Räucherfischplatten mit Lachs, gefüllten Lachsrollchen mit Meerrettich, Heilbutt, Makrelenfilets, Makrelenhappen, Forellenfilets, Lachspralinen.(Individuelle Zusammenstellung)

Käseplatte „Classic“

Bunte Auswahl an Hart,- Schnitt, Weich,- und Frischkäsesorten, Stückig und in Scheiben, mit frischen Früchten Garniert, auf Wunsch extra Pikant oder mild (Individuelle Zusammenstellung)

Käseplatte „Fingerfood“

Bunte Spießchen mit Emmentaler und Trauben oder Früchten der Saison, und oder Tomate
Mozzarella Spießchen mit Balsamico Dressing

Caprese(Tomate Mozzarella)

Tomaten und Mozzarella, abwechselnd dekorativ auf Platten angerichtet mit Separatem Balsamico Dressing

Antipasti Mista

Bunte Auswahl an Pfefferoni, gefüllten Kirschtomaten, gegrillten Zucchini und Auberginen, Champignons in Öl, Oliven u.a.

Fingerfood / Als Buffet, für Zwischendurch oder zum Empfang:

Kanapees / Weißbrot Häppchen

Klassische Häppchen aus Weißbrot mit Butter bestrichen und verschiedenen Belägen, Einzeln dekoriert:

Wurst, Käse, Räucherfisch, Braten u.a.

Wurst-Vesper Körbchen

Gemischte Körbchen mit kleinen geräucherten Würstchen-Sticks wie Bauernwürstchen, Saiten, Pfefferbeisser, Schwarzwurst, Käse-Sticks, dekorativ angerichtet. Ideal für das Rustikale Buffet

Fingerfood Variationen:

- Mediterrane Hähnchenbrüstchen am Bambusspieß
- Chicken Fingers aus der Hähnchenbrust
- Hackbällchen
- Mini Schnitzelchen
- Verschiedene Dipp`s für die Fleischgerichte
- Käsespießchen mit Trauben und Früchten
- Mini Hamburger mit und ohne Käse
- Gemischte Blätterteigstückchen mit Schinken, Salami, Tomate, Pesto und 3erlei Bruscette
- Mini Quiche mit verschiedenen Füllungen

- Tomate Mozzarella am Spieß (Mit Kirschtomaten) und Balsamico Dressing
- Bunte Salatauswahl: Mediterraner Nudelsalat, Teufelssalat, Russisch Ei,
- Schinkensalat „Hawaii“ und Farmer Rohkost Salat mit Garnitur
- Bunte Obstplatten mit frischen Früchten
- Chicken-Wraps “Afrika“ oder
- “Barbecue” Style
- Mini Bifteki nach griechischer Art
- Tomaten-Käse Bällchen
- Mozzarella Sticks
- Mini Blätterteig Stückchen „Fleischlos“ : Pesto, Tomate, Puszta und Käse
- Pangasius Spießchen Sweet Chili
- Tortilla „Rösti“ mit verschiedenen Belägen (Käse Olive, Tomaten Bolognese....)
- Mini Frühlingsrollen mit Süß-sauer Dipp
- Hot Chili Poppers mit Käsefüllung
- Chicken Wings Kentucky (Mit Bein)
- Garnelen im Kartoffelspaghetti
- Gegrillte Gemüse Spieße
- Mini Pizzetten mit verschiedenen Belägen

Suppen:

Hausgemachte Flädlesuppe

Feine Schwäbische Pfannkuchen in Streifen an kräftiger Rinderkraftbrühe mit Schnittlauch und Muskat verfeinert

Schwäbische Hochzeitssuppe

Kleine Suppenmaultäschle, Brät und Grießklößchen und Eierstich gewürfelt an kräftiger Rinderkraftbrühe

Spargel-Creme Suppe

Je nach Saison auf frischem, oder Tiefkühl Spargel mit Butter und Sahne gebunden und feinen Spargelstückchen

Tomatencreme Suppe

Aus frischen und passierten Tomaten, mit Olivenöl und mediterranen Kräutern abgeschmeckt

Champignoncreme Suppe

Mit gedünsteten Champignons, Sahne und Zwiebelchen abgeschmeckt und gebunden

Schwäbische Nudelsuppe

Feine Schmale Nüdelchen an kräftiger Rinderkraftbrühe, mit Schnittlauch und Muskat abgeschmeckt

Grießklößchensuppe (Nockerln)

Feine Grießklößchen an kräftiger Rinderbrühe, mit Schnittlauch und Muskat abgeschmeckt

Spanische Gazpacho (Kalte Gemüsesuppe)

Aus passierten Tomaten und Gurken, herzhaft abgeschmeckt, erfrischend

Maultaschen Suppe

Hausgemachte Maultaschen an kräftiger Rinderbrühe, mit Schnittlauch und Muskat abgeschmeckt

Gulaschsuppe: Als Vorspeise, zum Polterabend oder zu später Stunde:

Fein gewürfeltes Rindfleisch an Kräftiger Soße mit Tomaten, Paprika und Kartoffelchen, auf Wunsch auch extra pikant abgeschmeckt

Gemüsesuppe (Minestrone)

Fleischbrühe mit buntem mediterranem Gemüse und Tomaten

Leckerer vom Schweine Filet:

Schweinemedallions „Haustöpfchen“

Einzel gebratene Medaillons aus dem Filet an cremiger Rahmsauce mit Weißwein, Sahne, Speck und Zwiebelchen verfeinert

Schweinemedallions „Pfefferrahm“

Einzel gebratene Medaillons aus dem Filet an cremiger Rahmsauce mit Weißwein und pikanten grünen Pfefferkörnern

Schweinemedallions „Provence“

Einzel gebratene Medaillons aus dem Filet an cremiger Rahmsauce mit Weißwein, Sahne und frischem Kräutern

Schweinemedallions „Weißweinrahm“

Einzel gebratene Medaillons aus dem Filet an cremiger Rahmsauce mit Weißwein abgeschmeckt

Schweinemedallions „Indisch“

Einzel gebratene Medaillons aus dem Filet an cremiger Rahmsauce mit Weißwein-Curry und Ananas verfeinert

Schweinemedallions „Scalopine Vino Bianco“

Einzel gebratene Medaillons aus dem Filet an cremiger Rahmsauce mit Tomaten und mediterranen Kräutern verfeinert

Schweinemedallions „Greco“

Schweinefilet am Stück gebraten mit Saftiger Fetakäse - Spinat Füllung

Schweinefilet gefüllt mit „Kräuter-Brät“ Füllung

Schweinefilet am Stück gebraten mit Saftiger „Kräuter- Brät Füllung

Schweinefilet gefüllt mit „Hackfleisch“ Füllung

Schweinefilet am Stück gebraten mit Saftiger „Hackfleisch“ Füllung

Schweinefilet gefüllt mit „Käse“ Füllung

Schweinefilet am Stück gebraten mit Saftiger „Käse“ Füllung

Im ganzen Gebratenes vom Schwein:

Saftiger Schweinebraten vom „Hals“

Saftiger Schweinebraten aus dem Backofen, an deftiger Bratensoße

Saftiger magerer Schweinebraten vom „Rücken“

Frischer magerer Schweinerücken aus dem Backofen, an deftiger Bratensoße

Rustikaler Kümmelbraten

Klassisch aus dem Schweinebauch oder Hals, mit Piment und Nelken abgeschmeckt und im Ofen gebacken

Geschnitztelt,- und Geschnietzeltes vom Schwein:

Der Klassiker „ Panierte Schnitzelchen“

Aus dem Schweinerücken, extra zart und mager

Gyros aus dem Schweinehals

Saftiges Gyros auf der Grillplatte angebraten

Gyros aus dem Schweinehals an Metaxa Soße

Saftiges Gyros auf der Grillplatte angebraten an Tomatensoße mit Metaxa abgeschmeckt

Schweine Geschnietzeltes Pfännchen „Mexico“

Nach Gaucho Art, pikant gewürzt mit Mais und Roten Bohnen

Schweine Geschnietzeltes Pfännchen „Jäger Art“

Saftiges Schweine Geschnietzeltes angebraten mit Zwiebeln, Speck, Champignons und mit Sahne und Weißwein verfeinert

Schweine Geschnietzeltes Pfännchen „Italia“

Mit Tomaten und Sahne und Mediterranen Kräutern

Schweine Geschnietzeltes Pfännchen „Zigeuner Art“

Saftiges Schweine Geschnietzeltes angebraten mit Zwiebeln, Speck, frischen Paprika und mit Rotwein verfeinert

Gemischtes Gulasch aus Schwein und Rind

Gemischtes Gulasch angebraten mit Zwiebeln verfeinert mit Weißwein

Zartes Schaschlik aus dem „Rücken“

Leckere Schaschlikspieße mit hausgemachtem Speck, Zwiebeln und Paprika, gebraten auf dem Grill und übergossen mit Zigeunersoße

Gehacktes Allerlei vom Schwein:

Der Klassiker:

Kleine Hackbällchen, natürlich hausgemacht, oder Fleischküchle

Schwäbischer Hackbraten

Aus gemischtem Hackfleisch, deftig gewürzt und im Ofen gebacken

Kulmbacher Hackfleischrolle

Blätterteig gefüllt mit Hackfleisch und Knusprig gebacken

Mini Bifteki „Mediterran“

Rinderhackfleisch mit Gemüsestückchen und Schafkäse

Kulmbacher Hackfleischrolle

Blätterteig gefüllt mit Hackfleisch und Knusprig gebacken

Die Schwäbische „Religion“: Maultaschen in Variationen

Maultaschen in der Brühe

Hausgemachte Maultaschen an Rinderbrühe mit Schnittlauch und Muskat abgeschmeckt

Berner Maultäschle

Hausgemachte Maultaschen, geschnietzelt, an Rahmsoße und mit Emmentaler überbacken

Maultäschle Ragout „Jäger Art“

Hausgemachte Maultaschen geschneuzelt an Champignons und Zwiebeln geschmort und Käse überbacken

Maultäschle „Classic“

Hausgemachte Maultaschen an Butter, Zwiebeln und Schinken geschmälzt

Maultäschle „Veggi“

Gemüse Maultaschen – wahlweise in der Brühe oder nach beliebiger Zubereitung

Maultäschle „Carabonara“

Hausgemachte Maultaschen in Butter, Zwiebeln, Speck und Ei gebraten

Maultäschle „Italia“

Hausgemachte Maultaschen an Tomatensoße Napoli mit Parmesan-Kruste

Maultäschle „Greco“

Hausgemachte Maultaschen nach Griechischer Art mit Zucchini, Oliven und Feta Überbacken

Maultäschle „Am Spieß“

Hausgemachte Maultaschen am Spieß, in Butter gebraten mit geschmorten Kirschtomaten

(PS: Denken Sie bei Maultaschen stets an unseren leckeren Kartoffelsalat)

Feines Vom Rind in allen Variationen:

Rinderbraten aus der Ochsenhüfte

Mageres, abgehangenes Rindfleisch, Schonend gegart und lecker abgeschmeckt

Rindergeschneuzeltes nach Art „Stroganoff“

Zartes Steakfleisch aus der Hüfte an Pikanter Soße mit Gürkchen, Sahne und Rote Beete verfeinert

Rinderfilet „Wellington“

Zartes Rinderfilet im Blätterteig, am Stück gebraten, mit Brät und Schinken und Kräutern verfeinert

Hausgemachte Rinderrouladen

Der Klassiker, gerollt und mit Speck, Zwiebeln, Senf und Gürkchen gefüllt (auf Wunsch auch ohne Gurke, oder mit Hackfleischfüllung)

Zwiebelrostbraten oder Rumpsteak

Klassisch auf der Grillplatte zubereitet und an Zwiebelsoße oder Melierter Zwiebelhaube

Rindermedaillons „Haustöpfchen“

Einzel gebratene Medaillons aus dem Filet an cremiger Rahmsoße mit Weißwein, Sahne, Speck und Zwiebelchen verfeinert

Schweinemedaillons „Pfefferrahm“

Einzel gebratene Medaillons aus dem Filet an cremiger Rahmsoße mit Weißwein und pikanten grünen Pfefferkörnern

Rindermedaillons „Provence“

Einzel gebratene Medaillons aus dem Filet an cremiger Rahmsoße mit Weißwein, Sahne und frischem Kräutern

Rindermedaillons „Weißweinrahm“

Einzeln gebratene Medaillons aus dem Filet an cremiger Rahmsoße mit Weißwein abgeschmeckt

Rindermedaillons „Indisch“

Einzeln gebratene Medaillons aus dem Filet an cremiger Rahmsoße mit Weißwein-Curry und Annanas verfeinert

Rindermedaillons „Scalopine Vino Bianco“

Einzeln gebratene Medaillons aus dem Filet an cremiger Rahmsoße mit Tomaten und Mediterranen Kräutern verfeinert

Rindermedaillons „Greco“

Rinderfilet am Stück gebraten mit Saftiger Fetakäse - Spinat Füllung

Rinderfilet gefüllt mit „Kräuter-Brät“ Füllung

Rinderfilet am Stück gebraten mit Saftiger „Kräuter- Brät Füllung

Rinderfilet gefüllt mit „Hackfleisch“ Füllung

Rinderfilet am Stück gebraten mit Saftiger „Hackfleisch“ Füllung

Rinderfilet gefüllt mit „Käse“ Füllung

Rinderfilet am Stück gebraten mit Saftiger „Käse“ Füllung

Von Pute und Geflügeltem in allen Variationen:

Hähnchenschenkelchen gegrillt

Kleine Hähnchenteilchen aus der Keule, zerteilt und knusprig im Ofen gegrillt

Putenschnitzel paniert

Der Klassiker, zart und mager und knusprig gebraten

Putenschnitzel „Mandelkruste“

Mit Ei, Mehl, Curry und Mandeln paniert, zart und mager und knusprig gebraten

Putenrouladen mit Hackfleischfüllung

Gerollte Putenroulade mit Hackfleischfüllung und Gewürzen, in Scheiben aufgeschnitten

Putenrouladen mit Schinken-Kräuter und Brät Füllung

Gerollte Putenroulade mit Schinken, Kräutern und Brät gefüllt, zum Buffet in Scheiben

Bis hierher Aktualisiert 20.11.2012

Weitere Überarbeitung folgt.

Ab hier Version 1.1.23 / Gültig ab 20.11.2012

Soßen:


 Dunkle Bratensoße


 Curry-Rahm-Soße

 Pilzrahmsoße

 Rahmsoße

 Meerrettich Soße

 Burgundersoße

 Zigeunersoße

 Senfsoße

 Käsesoße

✚ Sauce Hollandaise

✚ Pfefferrahmsoße

✚ Bechamel Soße

✚ Sauce Bernaise

✚ Madeira Soße

✚ Sauce Cumberland

Italienische Gerichte :

✚ Lasagne,

✚ Cannelloni

✚ Picata Milanese vom Hähnchen

✚ Tortellini

✚ Risotto alla Casa

✚ Tagliatelle

✚ Penne

✚ Grüne Bandnudeln

✚ Gnocchi

Kombinieren Sie nach Ihrem Geschmack mit folgenden Soßen:

✚ Soße Alla Panna

✚ Soße Arrabiata

✚ Soße Bolognese

✚ Soße Alla Panna Funghi

✚ Soße Gorgonzola

✚ Soße Napoli

✚ Soße Aglio Pomodori

✚ Roquefort Soße

✚ Sauce Vegetabile

✚ Soße Quattro Formaggi

oder versuchen Sie mal unsere ORIGINAL BIKE-MARATHON PFANNE ®...gibt's nur bei uns!

✚ Alle Nudelgerichte auch überbacken (al forno) erhältlich.

✚ **Unsere Empfehlung : Scalopine Vino Bianco (Schweinefilet Medaillons an mediterraner Weißweinsoße, mit frischen Kräutern)**

✚ **Rückensteak Mediterano: Gegrillte Schweinerückensteaks an Tomatensoße mit Mozzarella-Käse überbacken.**

✚ Frutti di Mare (Mit Nudeln oder Reis nach Wahl)

✚ **Komplettes Angebot der Italienischen Küche von Pizza bis Pasta und damit noch nicht Basta.. Natürlich auch Italienische Fleischgerichte, Vorspeisen und Salate sowie Desserts (Siehe auch Dessert)**

Internationale Gerichte :

Amerikanische Küche :

✚ American Spare-Ribs

✚ T-Bone Steak

✚ Pan Cakes

✚ Hamburger Buffet

✚ American Pizza

✚ Kentucky Chicken Wings



Mexikanische / Spanische Küche :

✚ Verschiedene Tappas

✚ Pan con Ajo (Knoblauchbrot)

✚ Tortillas

✚ Paella mit Meeresfrüchte oder Hühnchen

✚ Enchiladas

✚ Chili con Carne

✚ Gegrillte Fischplatte Spanisch Style

✚ Leckere Mojos (Dipp`s) Grün, Weiß oder Rot

Asiatische / Chinesische / Thai Küche:

- ✚ Frühlingsrolle, die knusprige Vorspeise
- ✚ Gebackene Schweinerippe mit Scharfem Dipp
- ✚ Putenpfanne Shanghai: Zartes Putenfleisch an feiner Curry-Sahnesoße mit Gemüse und Ananas, süß sauer abgeschmeckt.
- ✚ Curry Chicken (Gegrillte Hähnchenschenkel mit Curry Ingwer Gewürznote)
- ✚ Hähnchen in Süß Saurer Soße
- ✚ Fischfilets Süß Sauer
- ✚ Buntes Wok Gemüse
- ✚ Gebratener Eier Reis
- ✚ Thai-Curry (Scharfe Kokosmilch Soße) zu Fisch und Geflügel
- ✚ Knuspriges Hühnchen mit Soße nach Wahl
- ✚ Schweinefleischpfanne Süße Sauer
- ✚ Geratene Ente in verschiedenen Variationen
- ✚ Gebratene Nudeln

Fisch:

- ✚ Überbackene Lachsfilets aus dem Ofen z.B. Knoblauchkräuter...
- ✚ Lachsfilet im Blätterteig
- ✚ Rotbarsch oder Schollenfilets
- ✚ Panierte Fischfilets
- ✚ Frittierte Calamari
- ✚ Pengasius Filets vom Grill
- ✚ Gegrillte Garnelenspieße
- ✚ Gebratene Shrimps in Knoblauch Tomatensoße
- ✚ Gegrillte Lachsfilets mit Blattspinat und Sauce Hollandaise überbacken
- ✚ Fischpfanne „Budapest“
- ✚ Fischhäppchen Provence = in Knoblauch - Kräuter mit Sahnesauce
- ✚ Meeresfrüchte – Platte „ZEUS“ .. mit allerlei leckerem aus dem Meer u.a. mit Calamari , Scampi, Garnelenspieße

Vegetarisch :

- ✚ Spaghetti Napoli
- ✚ Verschiedene Arten von Nudelgerichten (siehe Italienische Gerichte)
- ✚ Kartoffeltäschchen mit Frischkäse
- ✚ Exklusiv bei uns :ORIGINAL ALBSTADT-BIKE-MARATHON-NUDELPFANNE ©
- ✚ Gemüse Gratin, Kartoffel Gratin, Nudel Gratin
- ✚ Gemüse- Frikadellen
- ✚ Verschiedene Panierte Käse (Paniertes Schafskäse, Mozzarella)
- ✚ Ratatouille
- ✚ Grillkäse von Grönland
- ✚ Gemüse Schnitzel
- ✚ Gebackene Camemberts
- ✚ Blumenkohl Medaillons
- ✚ Kartoffeltäschchen mit Frischkäse
- ✚ Überbackenes Gemüse (Blumenkohl)
- ✚ alle weiteren Gerichte nach Wunsch (ab 5 Personen.)

NKinder-Partyplatte ab 5 Personen :

Alles für die Kleinen, von Chicken Nuggets bis Spaghetti, Fischstäbchen und weitere Gerichten nach Wunsch
Alle individuellen Wünsche Ihrerseits bereiten wir gerne für Sie zu.

Zur Spargelzeit bereiten wir Ihnen Ihr Wunschgericht aus frischem Spargel zu!

Beilagen :

- ✚ Butterspätzle,
- ✚ Bandnudeln
- ✚ Hörnchen
- ✚ Gulaschnudeln
- ✚ Grüne Nudeln
- ✚ Nudelgratin, mit und ohne Käse
- ✚ Kraut - Schupfnudeln
- ✚ Kroketten, lang, rund
- ✚ Bratkartoffeln,
- ✚ Baked Potatoes
- ✚ Rosmarinkartoffeln
- ✚ Salz , - oder Kräuterkartoffeln
- ✚ Kartoffelgratin,
- ✚ Kartoffelpüree,
- ✚ Kartoffelklöße,
- ✚ Rösti-Taler oder Ecken
- ✚ Westernkartoffeln (Potatoe Wedges)
- ✚ Hausgemachte Semmelknödel
- ✚ Blaukraut, fein abgeschmeckt
- ✚ Bunte Gemüseauswahl wie Blumenkohl, Bohnen, Karotten, Erbsen, Spargel, Spinat, Porree. Gemischt oder einzeln erhältlich
- ✚ Reis oder Risotto
- ✚ Basmati Reis oder Curry-Reis
- ✚ Kanarische Kartoffeln(Kleine Kartoffeln mit Schale in Starkem Salzwasser gekocht
- ✚ Panierter Blumenkohl
- ✚ Gemüse-Gratin

Andere Beilagen bereiten wir auf Wunsch gerne zu.

Salate :

- ✚ **Kartoffelsalat**
(Auch in größeren Mengen für Feste und Vereine erhältlich)
- ✚ Nordische Kartoffelsalat (Mit Mayonnaise, Essig , - und Salatgurken)
- ✚ Gurkensalat
- ✚ Tomatensalat
- ✚ Grüner Salat z.B. Eisberg Salat
- ✚ Karottensalat
- ✚ Eiersalat
- ✚ Diplomatsalat
- ✚ Walliser Salat
- ✚ Geflügelsalat
- ✚ Wurstsalat
- ✚ Berner Käsesalat
- ✚ Griechischer Bauernsalat
- ✚ Rohkostsalat
- ✚ Kartoffel - Eiersalat
- ✚ Krautsalat
- ✚ Farmersalat
- ✚ Lauchsalat
- ✚ Schichtsalat
- ✚ Waldorfsalat
- ✚ Rindfleischsalat
- ✚ Kosakensalat
- ✚ Nudelsalat
- ✚ Rettich - Salat
- ✚ Russisch Ei
- ✚ Rindfleischsalat
- ✚ Vitalsalat
- ✚ Bunter Mittelmeersalat (Vegetarisch mit Schafskäse)
- ✚ Meeresfrüchte Salat
- ✚ Heringshappen in Dillcreme
- ✚ Shrimps Salat
- ✚ Gnocci Salat an Tomatensoße
- ✚ Bunter Reissalat
- ✚ Ruccola Salat



Dressings zu den Blattsalaten

:

- ✚ Klares Dressing
- ✚ French dressing
- ✚ Yoghurt Dressing
- ✚ American Sauer Cream Dressing
- ✚ Bärlauch Kräuter Dressing
- ✚ Dijon Dressing (Senf)
- ✚ Thousand Islands
- ✚ Buttermilch Dressing

Gerne Stellen Wir Ihnen auch ein Themen / Motto Buffet zusammen:

- ✚ Oktoberfest
- ✚ Bayrischer Abend
- ✚ Nordseestrand
- ✚ Chinatown
- ✚ Viva Las Vegas
- ✚ Karibik Night
- ✚ Fiesta la Noche

Wir backen selbst für Sie! Brot und Gebäck:

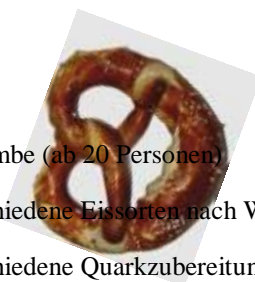
Zum kalten sowie warmen Essen empfehlen wir verschiedene Backwaren wie

- ✚ Pariser Brote in Scheiben
- ✚ Vollkornbrötchen
- ✚ Roggengbrötchen
- ✚ Brezeln
- ✚ Bäckerbrötchen
- ✚ Käsebrötchen
- ✚ Mohnbrötchen
- ✚ Sesambrötchen
- ✚ Seelen
- ✚ Sonnenblumenkern Brötchen
- ✚ Kümmelbrötchen
- ✚ Laugenbrötchen
- ✚ Ciabatta-Brot Brötchen
- ✚ Partybrötchen
- ✚ Party Sonne
- ✚ Käsebrötchen
- ✚ Laugenkonfekt



Desserts:

- ✚ Obstsalat in verschiedenen Variationen
- ✚ Schoko-, Vanille-, oder Cappuccino – Mouse
- ✚ Zwetschge-Zimt Mouse, Stracciatella Mouse
- ✚ Weihnachtscreme, Williams Birnen gefüllt mit Schoko - Creme
- ✚ Palatschinken mit Heißen Kirschen oder Himbeeren
- ✚ Schoko,- Himbeere,- Karamell,- oder Vanillepudding
- ✚ Panna Cotta



- ✚ Eisbombe (ab 20 Personen)
- ✚ Verschiedene Eissorten nach Wahl
- ✚ Verschiedene Quarkzubereitungen
- ✚ Früchtequark oder Früchtejoghurt
- ✚ Glasierte Früchte am Spieß
- ✚ Tiramisu Schnitten
- ✚ Süßes Gebäck
- ✚ Milchreis mit Früchten
- ✚ Apfel- oder Quarkstrudel mit Vanillesoße
- ✚ Schwäbischer Ofenschlupfer

Diese Preise entsprechen einer durchschnittlichen Speisenzusammensetzung, bei Auswahl von mehreren hochwertigen Artikeln berechnen wir Ihnen gerne sofort Ihren Preis.

Kuchen:

- ✚ Donauwelle
- ✚ Bienenstich
- ✚ Mandarinen Sahneschnitte
- ✚ Schwarzwälder Kisch Torte

- ✚ Apfelkuchen
- ✚ Käsekuchen
- ✚ Marmorkuchen
- ✚ Käsesahne Torte

- ✚ Tiramisu Schnitte
- ✚ Käsekuchen mit Himbeeren
- ✚ Linzer Schnitte
- ✚ Zwetschkuchen

Süsse Stücke :

- ✚ Quarktaschen
- ✚ Himbeere Vanille Plunder
- ✚ Apfelecken
- ✚ Marzipankämme
- ✚ Bienenstichstückchen

- ✚ Sahnestreußel
- ✚ Schoko Croissants
- ✚ Berliner
- ✚ Französische Frucht mini Plunder
- ✚ Streuseltaler

Geräte, Zubehör und Geschirrverleih: Auf Anfrage

- ✚ Warmhalte Geräte (6,00 €)
- ✚ Warmhalteboxen (3,50 €)
- ✚ Raumdekoration (Nach Aufwand)

- ✚ Crash Ice (12,00 € / Sack)
- ✚ Bistrotische (10,00 €)
- ✚ Tischdecken (4,50 €) Inklusive Waschen

Geschirr :

Wenn das Fest etwas größer wirdoder Sie sich das Spülen sparen wollen, können Sie bei uns auch **Geschirr und Bestecke leihen**, bis 500 Personen, wir verwenden einheitlich feinstes ARCOROC ® Trianon Glas-Porzellan Geschirr.

- ✚ Große Essteller
- ✚ Salatteller
- ✚ Salatschalen
- ✚ Suppenteller
- ✚ Suppen Terrinen
- ✚ Messer
- ✚ Gabeln
- ✚ Löffel
- ✚ Kaffeetassen
- ✚ Untertassen
- ✚ Kuchenteller
- ✚ Kuchengabeln
- ✚ Kaffeelöffel

Personal - Servicekräfte

Als Unterstützung für Ihre Feier stellen wir Ihnen gerne Personal zur Verfügung für: Aufräum-, und Spülarbeiten, Service am Buffet, Bedienung Ihrer Gäste usw. Fragen Sie uns danach. Wir helfen Ihnen gerne.

Sämtliche vorab aufgeführten Speisen liefern wir Ihnen frei Haus. Inklusive sind sofern gewünscht:

- ✚ Anlieferung der gesamten Speisen mit Warmhaltegeräten
- ✚ Buffetaufbau inkl. Tischdecken, Kerzen, Kerzenständer...
- ✚ Dekoration des Buffets je nach Wunsch
- ✚ Vorlegebesteck für alle gelieferten Speisen
- ✚ Reinigung aller gestellten Platten und Warmhaltegeräte, sowie Abholung.
- ✚ Brennpasten inklusive für die Warmhaltegeräte
- ✚ Garantiert ausreichende Mengen und beste Qualität



Raum- und Platz - Dekoration :

Wenn gewünscht, berechnen wir je nach Umfang und Aufwand.

*Wir hoffen mit dieser Auswahl Ihren Geschmack zu treffen
und würden uns freuen, Sie auch persönlich beraten zu dürfen.
Gerne kommen wir hierzu nach Terminabsprache auch zu Ihnen nach Hause.
Wir garantieren Ihnen ausgezeichnete Qualität bei allen Gerichten
und unseren Speisen. Vor allem reichliche Portionen,
denn wir möchten nicht, dass Sie als Gastgeber
um das leibliche Wohl Ihrer Gäste zittern müssen.*

Unser EXTRA TIPP :

**Gerne machen wir für Sie Platzkärtchen,
Menükarten für Ihre Gäste, Einladungen und vieles mehr.
Wir organisieren für Sie Räumlichkeiten,
Musik und Unterhaltung, stellen Ihnen Personal zur Verfügung,
und wenn gewünscht, organisieren wir Ihr komplettes Fest für Sie,
damit auch Sie als Gastgeber Freude an Ihrem Fest haben und mitfeiern können.
Fragen Sie uns einfach!!**

Für ein persönliches Gespräch sowie weitere Fragen stehe ich Ihnen gerne persönlich oder
Telefonisch : 07432-21183 zur Verfügung.

Mit freundlichem Gruß

Dietmar Ruff

Party - Checkliste -- Was möchten / sollten Sie einplanen?

Art der Veranstaltung:

Vergegenwärtigen Sie sich zunächst Anlass, Rahmen und Terminwunsch Ihrer Veranstaltung.
Übermitteln Sie Ihren Gästen eine evtl. gewünschte Kleiderordnung. (Maskenball, Pyjama-party usw...)
Dann legen Sie den Ort bzw. neudeutsch: die Location fest. Brauchen Ihre Gäste eine Anfahrt Skizze?
Reservieren Sie frühzeitig fremde Raumkapazitäten.
Sind ausreichend Parkmöglichkeiten vorhanden? Brauchen Sie Einweisungsmitarbeiter?
Der Anlass und der Ort bestimmen die weiteren Kriterien.

Logistik / Aufgabenverteilung / Sicherheit:

Benötigen Sie Servicepersonal, Wer liefert was?, Wer liefert wann? Wer räumt auf? Müllentsorgung?
Handynummer der Verantwortlichen untereinander austauschen. Aktuelle Notrufnummernliste...
Wer ist der Veranstaltungsleiter? Hier laufen alle Informationen zusammen.
Wer hängt Feuerlöscher auf? Wer beschildert die Notausgänge?

Werbung im Vorfeld:

Machen sich Flyer, Plakate, Radiowerbung bzw. Plakatständer erforderlich?
Erhalten die Gäste Werbemittel übergeben wie z.B. T-Shirt, Feuerzeuge, Sonstiges?
Ist eine Menükarte nötig und wer macht das?

Raumgestaltung:

Benötigen Sie ein Festzelt oder haben Sie einen entsprechenden Raum gemietet?
Denken Sie an die Dekoration. Stimmen Sie die Deko mit dem Veranstaltungsthema ab und stellen Sie sich die Frage der Bestuhlung (Tische, Stehtische, Bänke, Stühle).
Ist evtl. ein Zelt zu beheizen?
Denken Sie an die Bereitstellung von ausreichend Stark- und Schwachstrom. Berücksichtigen Sie Stellfläche für das Buffet, die Schanktheke usw...
Bedenken Sie auch, dass Ihr Party-Dienstleister oftmals mit einem großen LKW kommt.
Garderobeablagemöglichkeit und ausreichend Toiletten berücksichtigen. Bei open air Veranstaltungen wird oft ein Wasseranschluss benötigt.
Bitte den Blumenschmuck auf den Tischen bzw. am Rednerpult einplanen.

Budgetplanung: Setzen Sie sich eine finanzielle Obergrenze die Sie nicht überschreiten wollen. Berücksichtigen Sie dabei welche Leistungen Sie selbst einbringen und was durch ein Catering-Unternehmen erbracht werden muss.
Bedenken Sie Nebenkosten wie Übernachtungen, Künstlergagen usw...
Erstellen Sie eine Liste möglicher Sponsoren.

Gästeliste:

Wer soll, wer muss eingeladen werden?
Die Einladung sollten Sie mit ausreichendem Vorlauf (ca.3 Wochen, bei Hochzeiten mindestens 8 Wochen) verschicken und den Zeitpunkt für eine Rückantwort fixieren.
Rückantwortmöglichkeiten: Per Post, telefonisch, per Fax, per Mail, per SMS
Wie viel Erwachsene und wie viel Kinder sind es tatsächlich? Sind Vegetarier zu berücksichtigen?
Benötigen Sie ein Kindertisch oder ein kleines Kinderbuffet? Reichen die Kinderstühle und Spielgeräte?

Kulturelle Umrahmung:

Soll es ein DJ, eine Band, ein Blasorchester oder ein Streichorchester sein?
Ist ein Moderator gefragt? Bitte alles früh genug buchen. Bitte das Künstlercatering nicht vergessen.

Bewirtung:

Zu diesem Punkt ist zuerst die Art der Gästebewirtung festzulegen (z.B. Snackparty, kalte Platten, kalt-warm-süßes Buffet, Grillparty)
Welche Getränke soll es geben? Wünschen Sie einen Sektempfang, Fassbier, diverse Rot,- und Weißweinsorten.
Denken Sie auch an eine vernünftige Getränkeabkühlung. Die eigene Badewanne ist hier nicht zu empfehlen.
Bitte auch an Kuchen, Hochzeitstorten, Knabbergebäck usw. denken.

Denken Sie an einen krönenden Abschluss z.B. ein erleuchtetes Eis-Buffer um Mitternacht. Haben Sie genügend Freunde die Ihnen hilfreich unter die Arme greifen oder möchten Sie doch lieber professionelle Servicekräfte?

Tisch decken: Können Sie bei uns mieten!

Machen Sie sich eine Artikelliste:

Tischdecken in echt oder aus Papier, welche Farbe?, Aschenbecher, Gläser jeder Art, Kaffeegeschirr komplett, Abendgeschirr komplett, Servietten, Kerzenständer, Tischdeko, Vorlegebesteck, Bierkühler, Abfallbehälter, Kellner Tablett usw....

Für mitgebrachte Blumen benötigen Sie manchmal mehrere Blumenvasen.

Tischordnung

Falls Sie sich für ein Fest oder ein Jubiläum entscheiden und nicht für eine zwanglose Party benötigen Sie eine detaillierte Tischordnung z.B. mit Tischkarten aus der Druckerei.

Bei großen Festen benötigen Sie einen Tisch- und Bestuhlungsplan.

Fotograf: Rauschende Feste müssen fotografisch festgehalten werden. Um professionelle Bilder zu erhalten benötigen Sie einen Fotografen.

Kinder:

Für Kinder sind Feste nicht unbedingt das reinste Vergnügen. Organisieren Sie jemanden der Ihre Kids ständig beschäftigt. Denken Sie an Mal- und Bastelmöglichkeiten. Haben Sie einen Ruhe- und Schlafraum für die Kinder? Denken Sie auch bei der Speisenzusammenstellung an die Wünsche Ihrer Kinder.

Sonstiges: Werden Bauzäune, Kassen, Absperrbänder, Security oder Halogen Fluter gebraucht?

Sperrzeitverkürzung, Taxiservice, Bühne.

Bestellen Sie ein Taxi mit zwei Fahrern. Der zweite Fahrer fährt das Gästefahrzeug nach Hause und der Führerschein ist sicher.

Wir hoffen Ihnen mit diesen Tipps ein wenig weitergeholfen zu haben.

Gerne beraten wir Sie jedoch Persönlich zu Ihrem Fest.

Bei weiteren Fragen Sind wir gerne für Sie da.

Mit freundlichen Grüßen

Dietmar Ruff / Nicole Both



Name: _____	Event-Datum: _____	Personenzahl: _____ Kinder _____
Strasse: _____	Wochentag: _____	Lieferzeit/Abholzeit _____
Ort: _____	Bestellung Partyservice Tel: 07432 – 2 11 83 metzgerei-ruff@t-online.de	Essenszeit: _____
Telefon: _____		Liefer Ort: _____
E-Mail: _____		
Mobil: _____		
Sonstiges:		Preis / Person
Vorspeisen:		
Hauptspeisen:		
Beilagen:		
Soßen:		
Salate:		
Dessert:		
Backwaren:		
Geschirr:		
Für später:		
Dekoration:		
Vorlegebesteck:		
W-Geräte:		
Zubehör:		
Datum:	Unterschrift Besteller:	Summe p.P.

Albstadt-Partyservice Dietmar Ruff - Nägelestraße 23 - 72461 Albstadt

© 2012 D. Ruff

Geschäftsbedingungen:

Bezahlung erfolgt in Bar bei Lieferung/ Abholung mit 3 % Skonto, oder Bar bei Rückgabe/Abholung rein Netto

Auftrag/Angebot darf nicht, auch nicht Auszugsweise, an dritte Personen oder andere Gewerbetreibende Betriebe des Lebensmittel-, Gastronomie-, oder des Cateringgewerbes zu preisdrückenden oder ähnlichen Zwecken verwendet werden. Ggf. kann bei Nichtbeachtung eine Angebots-Erstellungsgebühr von 10 % des Auftragswertes in Rechnung gestellt werden, ebenso kann eine Ausfallsentschädigung entstehen. Preise sind bis zur verbindlichen Bestellung freibleibend und unverbindlich. Änderungen der Personenzahl und Speisenauswahl müssen 2 Tage im Voraus bekannt gegeben werden.

Zahlungsbedingungen: Ab Auftragswert von 500.- € 50 % des voraussichtlichen Endbetrages 7 Tage im Voraus. Restzahlung bei Rückgabe, bzw. Abholung, ggf. bei Erhalt der Endrechnung oder nach Absprache.