



Alb-Küche & Albstadt-Partyservice - Catering – © By Dietmar Ruff -

Nägelestrasse 23

72461 Albstadt Onstmettingen

E-Mail: metzgerei-ruff@t-online.de

www.albstadt-party-service.com

Tel: 07432 - 2 11 83 Fax - 97 81 660

Whatsapp +49 1514 63 70 975

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 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 26-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, Einzel 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 Bruschetta
- ❖ 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
- ❖ Grieß Klößchen Suppe (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 Medallions aus dem Filet an cremiger Rahmsauce mit Weißwein, Sahne, Speck und Zwiebelchen verfeinert
- ❖ Schweinemedallions „Pfefferrahm“
Einzel gebratene Medallions aus dem Filet an cremiger Rahmsauce mit Weißwein und pikanten grünen Pfefferkörnern
- ❖ Schweinemedallions „Provence“
Einzel gebratene Medallions aus dem Filet an cremiger Rahmsauce mit Weißwein, Sahne und frischen Kräutern
- ❖ Schweinemedallions „Weißweinrahm“
Einzel gebratene Medallions aus dem Filet an cremiger Rahmsauce mit Weißwein abgeschmeckt
- ❖ Schweinemedallions „Indisch“
Einzel gebratene Medallions aus dem Filet an cremiger Rahmsauce mit Weißwein-Curry und Ananas verfeinert
- ❖ Schweinemedallions „Scalopine Vino Bianco“
Einzel gebratene Medallions 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 Bratensauce
- ❖ Saftiger magerer Schweinebraten vom „Rücken“
Frischer magerer Schweinerücken aus dem Backofen, an deftiger Bratensauce
- ❖ Rustikaler Kümmelbraten
Klassisch aus dem Schweinebauch oder Hals, mit Piment und Nelken abgeschmeckt und im Ofen gebacken

✓ Geschnitzelt,- und Geschnetzeltes 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 Geschnetzeltes Pfännchen „Mexico“
Nach Gaucho Art, pikant gewürzt mit Mais und Roten Bohnen
- ❖ Schweine Geschnetzeltes Pfännchen „Jäger Art“
Saftiges Schweine Geschnetzeltes angebraten mit Zwiebeln, Speck, Champignons und mit Sahne und Weißwein verfeinert
- ❖ Schweine Geschnetzeltes Pfännchen „Italia“
Mit Tomaten und Sahne und Mediterranen Kräutern
- ❖ Schweine Geschnetzeltes Pfännchen „Zigeuner Art“
Saftiges Schweine Geschnetzeltes 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 Schaschlik Spieße 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, geschnetzelt, an Rahmsauce und mit Emmentaler überbacken
- ❖ Maultäschle Ragout „Jäger Art“
Hausgemachte Maultaschen geschnetzelt 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 „Carbonara“
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 deftig gewürzt
- ❖ Rindergeschnetzeltes 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 mehlierter Zwiebelhaube
- ❖ Rindermedaillons „Haustöpfchen“
Einzel gebratene Medaillons aus dem Filet an cremiger Rahmsauce mit Weißwein, Sahne, Speck und Zwiebelchen verfeinert
- ❖ Rindermedaillons „Pfefferrahm“
Einzel gebratene Medaillons aus dem Filet an cremiger Rahmsauce mit Weißwein und pikanten grünen Pfefferkörnern
- ❖ Rindermedaillons „Provence“
Einzel gebratene Medaillons aus dem Filet an cremiger Rahmsauce mit Weißwein, Sahne und frischem Kräutern
- ❖ Rindermedaillons „Weißweinrahm“
Einzel gebratene Medaillons aus dem Filet an cremiger Rahmsauce mit Weißwein abgeschmeckt
- ❖ Rindermedaillons „Indisch“
Einzel gebratene Medaillons aus dem Filet an cremiger Rahmsauce mit Weißwein-Curry und Ananas verfeinert
- ❖ Rindermedaillons „Scalopine Vino Bianco“
Einzel gebratene Medaillons aus dem Filet an cremiger Rahmsauce 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

✓ **Soßen:**

- | | | |
|---------------------|---------------------|--------------------|
| ❖ Dunkle Bratensoße | ❖ Pilzrahmsoße | ❖ Madeira Soße |
| ❖ Rahmsoße | ❖ Burgundersoße | ❖ Pfefferrahmsoße |
| ❖ Zigeunersoße | ❖ Käsesoße | ❖ Sauce Bernaise |
| ❖ Curry-Rahm-Soße | ❖ Sauce Hollandaise | ❖ Sauce Cumberland |
| ❖ Meerrettich Soße | ❖ Bechamel Soße | ❖ Sauce Provence |
| ❖ Senfsoße | | |

✓ **Italienische Gerichte :**

- | | | |
|--------------|--------------------|---------------------|
| ❖ Lasagne | ❖ Tagliatelle | ❖ Cannelloni |
| ❖ Tortellini | ❖ Grüne Bandnudeln | ❖ Risotto alla Casa |

❖ Penne

❖ Gnocchi

❖ Piccata Milanese

✓ **Kombinieren Sie nach Ihrem Geschmack mit folgenden Soßen:**

❖ Soße Alla Panna

❖ Soße Gorgonzola

❖ Soße Alla Panna Funghi

❖ Soße Bolognese

❖ Soße Arrabiata

❖ 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 Weißweinsauce, mit frischen Kräutern)

❖ Rückensteak Mediterraneo: 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

❖ Pan Cakes

❖ American Pizza

❖ Hamburger Buffet

❖ Kentucky Chicken Wings

Mexikanische / spanische Küche :

❖ Verschiedene Tapas

❖ Tortillas

❖ Enchiladas

❖ Gegrillte Fischplatte Spanisch Style

❖ Pan con Aljo (Knoblauchbrot)

❖ Paella mit Meeresfrüchte oder Hühnchen

❖ Chili con Carne

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

Asiatische / Chinesische / Thai Küche:

🚩 Frühlingsrolle, die knusprige Vorspeise

🚩 Gebackene Schweinerippe mit Scharfem Dipp

- ❖ Putenfanne 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

✓ 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

✓ Vegetarisch :

- ❖ Vegetarische Gemüsemaultaschen an Muskatsahne mit Emmentaler gratiniert
- ❖ 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

- ❖ 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

- ❖ 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

- ❖ Gemüse- Frikadellen
- ❖ Verschiedene Panierte Käse (Paniertes Schafskäse, Mozzarella)
- ❖ Ratatouille
- ❖ Gemüse Schnitzel
- ❖ Gebackene Camemberts
- ❖ Blumenkohl Medaillons
- ❖ Kartoffeltäschchen mit Frischkäse
- ❖ Überbackenes Gemüse (Blumenkohl)

✓ 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 Broccoli, Blumenkohl, Bohnen, Pariser Möhrchen, Erbsen, Spargel. Gemischt oder einzeln erhältlich
- ❖ Reis oder Risotto
- ❖ Basmati Reis oder Curry-Reis
- ❖ Kanarische Kartoffeln(Kleine Kartoffeln mit Schale in Salzwasser gekocht
- ❖ Paniertes 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
- ❖ Diplomatensalat
- ❖ 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
- ❖ Gnocchi Salat an Tomatensoße
- ❖ Bunter Reissalat
- ❖ Rucola 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

✓ Motto Buffets:

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

✓ Wir backen selbst für Sie ! Brot und Gebäck :

- ❖ Pariser Brote in Scheiben
- ❖ Vollkornbrötchen
- ❖ Roggengengbrötchen
- ❖ Brezeln
- ❖ Bäckerbrötchen
- ❖ Käsebrötchen
- ❖ Mohnbrötchen
- ❖ Sesambrötchen
- ❖ Seelen
- ❖ Sonnenblumenkern Brötchen
- ❖ Kümmelbrötchen
- ❖ Laugenbrötchen
- ❖ Ciabatta-Brot oder 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

✓ Kuchen:

- ❖ Donauwelle
- ❖ Bienenstich
- ❖ Apfelkuchen
- ❖ Käsekuchen
- ❖ Marmorkuchen
- ❖ Käsesahne Torte
- ❖ Mandarinen Sahneschnitte
- ❖ Schwarzwälder Kirsch Torte
- ❖ Tiramisu Schnitte
- ❖ Käsekuchen mit Himbeeren
- ❖ Linzer Schnitte
- ❖ Zwetschgenkuchen

✓ Süße Stücke :

- ❖ Quarktaschen
- ❖ Himbeere Vanille Plunder
- ❖ Apfelecken
- ❖ Marzipankämme
- ❖ Bienenstichstückchen
- ❖ Sahne Streußel
- ❖ Schoko Croissants
- ❖ Berliner
- ❖ Französische Frucht mini Plunder
- ❖ Streuseltaler

✓ Geräte, Zubehör und Geschirrverleih: Auf Anfrage

- ❖ Warmhalte Geräte
- ❖ Warmhalteboxen
- ❖ Tischdecken inklusive Waschen
- ❖ Stuhl Hussen inklusive Waschen

- ❖ 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.

***UNSER PREISANGEBOT BEINHALTET SÄMTLICHE LEISTUNGEN INKLUSIVE:**

- ❖ Anlieferung und Aufbau des Buffets
- ❖ Speisen mit zugehörigen Warmhaltegeräten
- ❖ Brennpasten inklusive für die Warmhaltegeräte
- ❖ Abholung und Reinigung des zur Verfügung gestellten Equipments
- ❖ Garantiert ausreichende Mengen all-you-can-eat und beste Qualität
- ❖ Beratung in allen Fragen rund um Ihre Feier

✓ **Raum- und Platz - Dekoration : Auf Anfrage**

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.

Zahlungsmittel: Per EC-Cash / Bar bei Rückgabe / Nach Rechnungserhalt per Überweisung

Wir würden uns sehr freuen, an Ihrem Feiertag für Ihr leibliches Wohl und das Ihrer Gäste sorgen zu dürfen, und garantieren Ihnen beste Qualität und ausreichende Mengen.

BEI FRAGEN UND WÜNSCHEN SIND WIR GERNE FÜR SIE DA.

Mit freundlichen Grüßen
Dietmar Ruff



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.