

Buffets

Das Festliche Buffet (ab 40 Pers.)

Forellenfilet (h), Räucherlachs (h), Sahnemeerrettich (i,j,3)
 Melone mit Parmaschinken (2,3)
 Geflügelsalat (a,i,j,v,1), Spargelcocktail (j)
 Tomate mit Mozzarella (j,n,x,1)
 Gemischter Brotkorb (b,c,d,v)
 Käseplatte mit frischen Früchten (j)
 Schweinefilet in Champignonrahm (b,j)
 Lachs auf Blattspinat (h)
 Putenschnitzel in Mandel (b,i,j,n)
 Rindfleisch in Burgundersauce (b,u,v)
 Kartoffelgratin (b,i,j,u)
 Spätzle (b,i)
 Krokette (b), Reis (j)
 Gemüseplatte (b,i,j,n,u)
 Frische Salate, Salatsauce (a,i,j,v)
 Frischer Obstsalat
 Mousse au Chocolate (j,k)

Preis Pro Pers. 26,22 €

Mix it!

Einfach selber zusammenstellen ... ab 10 Pers.

3x Hauptbeilagen

Currywurst (v)
 Chili Con Carne
 Schaschliktopf (v)
 Hähnchen Knusperschnitzel (b)
 Käsetortellini in Sahnesauce
 (vegetarisch) (b,i,j,u)
 Putencurrygeschneitzeltes (b,j)
 Hackbällchen
 Partyschnitzel



2x Beilagen

Kartoffelgratin (b,i,j,u)
 Spätzle (b,i)
 Pariser Kartoffeln
 Reis (j)

3x hausgemachte Salate

Möhrensalat, Coleslaw Salat (a,i,j,v,1)
 Krautsalat, Bohnensalat (j,v)
 Nudelsalat (b,i,j,v,1)
 Schichtsalat (a,i,u,v,1,3,9)
 Griechischer Bauernsalat (j,v,1)



1x Gemüse

Kaisergemüse (j)
 Balkangemüse (j)

9,50 €
 pro Pers.

Fingerfood

Buffet „Fingerfood“ (ab 15 Pers.)

Hähnchenbrustspieß (u)
 Garnelenspieß (g,j,n,9), Mini-Frikadelle (b,i,v)
 Mini Schnitzel (b,d,i), Lachsrollchen (b,h,i,j)
 Frischkäse auf Schwarzbrottaier (c,j)
 Käsespieße (j), Tomate-Mozzarellaspieße (j,n)
 Fingerfoodkuchen (b,i,j,k,m,n,o,q,1)
 Gemüsesticks Kräuter-Dip (j)
 Gemischter Brotkorb (b,c,d,v)

Preis pro Pers. 14,45 €

Dessert

Ab 10 Pers.

Frische Rote Grütze mit Vanillesauce (j)	Pers.	2,80 €
Oma's Grießpudding mit Himbeersauce (b,j)	Pers.	2,80 €
Joghurtmousse mit Himbeeren (j,k)	Pers.	2,80 €
Mousse au Chocolate (j,k)	Pers.	2,80 €
Bayerische Creme (j)	Pers.	2,80 €
Orangencreme (j)	Pers.	2,80 €
Tiramisu (b,i,j)	Pers.	3,50 €
Frischer Obstsalat (o)	Pers.	3,50 €
Dessertvariante bestehend aus:	(ab 20 Pers.)	
Frische Rote Grütze (j), Joghurtmousse m. Himbeeren (j,k)		
frischer Obstsalat (o), Mousse au Chocolate (j,k)	Pers.	3,80 €

Zum Abschluss

Ab 10 Pers.

Gemischter Brotkorb (b,c,d,v)	Pers.	1,20 €
Käseplatte mit frischen Früchten (j)	Pers.	2,90 €
Rustikales Brett (b)	Pers.	2,90 €
Schinkenplatte mit Spargelrollchen (10)	Pers.	4,49 €

Allergene

a - Gluten
 b - Weizen
 c - Roggen
 d - Gerste
 e - Hafer
 f - Dinkel
 g - Krebstiere
 h - Fisch
 i - Ei
 j - Milch
 k - Soja
 l - Erdnuss
 m - Haselnuss
 n - Mandel
 o - Walnuss
 p - Paranuss
 q - Pekanuss
 r - Pistazie
 s - Kaschunuss
 t - Macadamianuss
 u - Sellerie
 v - Senf
 w - Sesam
 x - Schwefel / Sulfid
 y - Lupine
 z - Weichtiere

Zusatzstoffe

1 - Farbstoff
 2 - Konservierungsstoff
 3 - Antioxidationsmittel
 4 - Geschmacksverstärker
 5 - gewachst
 6 - geschwefelt
 7 - geschwärzt
 8 - Süßungsmittel
 9 - Phosphat
 10 - Nitritpökelsalz

Änderungen und Irrtümer vorbehalten.



PARTY-SERVICE
 ZINN

Lindheimer Str. 29 ■ 63694 Limeshain
 Tel.: 0 60 48 / 9 61 66
 Fax: 0 60 48 / 96 16 73

Bürozeiten: Mo. - Fr. 09:00 - 18:00

Auslieferzeiten: Mo. - Sa. 08:00 - 21:00
 So. 08:00 - 14:00

weitere Buffets unter
www.partyservice-zinn.de

info@partyservice-zinn.de

Preisliste gültig ab 01.04.2016

Vorspeisen

Antipasti (Vorspeise ab 10 Pers.)

Minipaprika mit Frischkäsefüllung (j,x,2,3)
Hausgemachte Champignons, Oliven in Knoblauchöl (1,3)
Paprika, Zucchini, Auberginen, Artischocken (3,4)
Tomate-Mozzarella (j,n,x,1)
Melone m. Serrano-Schinken (2,3)
Carpaccio vom Rinderbraten (u,v)

Preis pro Person 7,80 €

Kalte Fischplatte (Vorspeise ab 10 Pers.)

Räucherlachs (h), Riesengarnelen (g,j,n,9)
Matjes (h,2), Stremellachs (h,v), ger. Forellenfilets (h)
Pfeffermakrelen (h,v), Sahnemeerrettich (i,j,3)

Preis pro Person 7,80 €

Suppen & Eintöpfe

Rindfleischsuppe (b,i,j,u)	0,2 ltr.	2,80 €
Spargelcreme nach Saison (i,j)	0,2 ltr.	2,80 €
Kürbisingswermessuppe nach Saison (j)	0,2 ltr.	2,80 €
Kartoffelsuppe mit Croutons (b,j,u)	0,5 ltr.	3,90 €
Gulaschsuppe (v)	0,5 ltr.	3,90 €
Erbsensuppe mit Mettwurst (v,3,10)	0,5 ltr.	3,90 €
Poree-Käsesuppe mit Hackfleisch (j)	0,5 ltr.	3,90 €
Italienische Minestrone (j)	0,5 ltr.	3,90 €
Chili con Carne	0,5 ltr.	3,90 €

Canapees

Canapees mit Putenbrust (a,j,k,v,w,1,8)	St.	1,80 €
Canapees mit Camembert (a,j,k,w,1)	St.	1,80 €
Canapees mit Gouda (a,j,k,w,1)	St.	1,80 €
Canapees mit gek. Schinken (a,j,k,w,1,2,3,9)	St.	1,80 €
Canapees mit rohem Schinken (a,j,k,w,1,2)	St.	1,80 €
Canapees mit Lachs (a,h,j,k,w,1,3)	St.	2,00 €
Canapees mit Forelle (a,h,i,j,k,w,1,3)	St.	2,00 €
Canapees mit Krabben (a,g,i,j,k,v,w,3,9)	St.	2,00 €
Canapees mit Schweinefilet (a,j,k,v,w,1,8)	St.	2,00 €
Canapees mit Roastbeef (a,j,k,v,w,1,8)	St.	2,00 €

Buffets

Rustikales Buffet (ab 15 Pers.)

Krustenbraten (2,10), Partyschnitzel (b)
Hackbällchen (b,i,v), Kartoffelgratin (b,i,j,u)
Bratkartoffeln (3,10), Krautsalat
Mischsalat

Preis pro Person 11,77 €

Der Bayerische Abend (ab 15 Pers.)

Grillhaxen (10), Krustenbraten (2,10)
Nürnberger Bratwürstchen (3), Bratkartoffeln (3,10)
Kartoffelsalat (b,j,3,10), Sauerkraut (3,10)
Krautsalat, Brotkorb (b,c,d,v), Laugenbretzel (b,c,d,v)
Griebenschmalz (b), Senf (v)

Preis pro Person 12,31 €

Das bürgerliche Buffet (ab 15 Pers.)

Rinderbraten (b,u,v,3)
Schweinebraten (b,j), Hähnchenkeulen
Schnitzel (b) und Klöße (2,3)
Kartoffelgratin (b,i,j,u)
Gemischte Gemüseplatte (b,i,j,n,u)
Frische Salate, Salatsauce (a,i,j,v)

Preis pro Person 13,05 €

Griechisches Buffet (ab 15 Pers.)

Gyros mit Tzatziki (j), Gebrillte Lammkeule
Cevapcici (j), Kartoffelgratin (b,i,j,u)
Griechische Nudeln in Tomatensauce (b,j)
Gebakener Schafskäse (j)
Fladenbrot (b), Bohnen in Tomatensauce (j)
Griechischer Bauernsalate (j,v,1), Krautsalat

Preis pro Person 13,38 €

Oberhessisches Buffet (ab 15 Pers.)

Tafelspitz mit Salzkartoffel und grüner Sauce (j)
Kassler auf Sauerkraut (3,10) mit Kartoffelpüree (j)
Schweinebraten mit Apfelweinjus und Schupfnudeln
Handkäse mit Musik (j)
Bunter Heringssalat
Hessischer Fleischwurstsalat mit Apfelessig
Bauernbrot (b), Griebenschmalz (a)

Preis pro Person 13,91 €

Buffets

Buffet Küchenchef (ab 15 Pers.)

Schweinefilet in Champignonrahm (b,j)
Putenschnitzel in Mandeln (j), Rindfleisch in Burgundersauce
Kartoffelgratin (b,i,j,u), Spätzle (b,i)
Gemischte Gemüseplatte (b,i,j,n,u)
Frische Salate, Salatsauce (a,i,j,v)

Preis pro Person 14,98 €

Buffet Gaumenfreude (ab 15 Pers.)

Zartes Rinderbäckchen in Rotweinjus (b,u,v)
Schweinefilet im Speckmantel in Kräutersauce (b,j,u,v,2,3,9)
Lachstranche in Rieslingrahm (b,h,j)
Spätzle (b,i)
Petersilienkartoffeln
Kartoffelgratin (b,i,j,u)
Gemischte Gemüseplatte (b,i,j,n,u)
Frische Salate, Salatsauce (a,i,j,v)

Preis pro Person 16,05 €

Das französische Buffet (ab 15 Pers.)

Hähnchenfilet an Ratatouillegemüse (j)
Gedämpftes Victoriabarschfilet in Weißweinsauce (b,h,j)
Schweinefilet mit Dijonsenfkruste in Kräutersauce (b,j,u,v)
Rosmarinkartoffeln mit Schale
Kartoffelgratin (b,i,j,u)
Halbwilder Reis (j)
Gemischte Gemüseplatte (b,i,j,n,u)
Frische Salate, Salatsauce (a,i,j,v)

Preis pro Person 17,12 €

Buffet La Dolce Vita (ab 20 Pers.)

Tomaten mit Mozzarella (j,n,x,1), Ruccolasalat
Tortellini in Schinkensahnesauce (b,i,j,u,3,9), Lasagne (b,j,n)
Schweinefilet in Estragonsauce (b,j)
Gebratener Lachs mit Pinienkernen (b,h)
Grüne Bandnudeln (b,i), Rosmarin-Kartoffeln
Italienische Gemüseplatte (n)
(Aubergine, Zucchini, Paprika, Champignons, Zwiebel)
Tiramisu (b,i,j), Panna Cotta (j)

Preis pro Person 22,47 €