

Party-Service

Werte Kunden!

Mit diesem **Schlemmermenü - Heft** möchten wir Ihnen
unsere Vielfältigkeit im Bereich Party-Service vorstellen.

Schlemmermenü-Heft gültig ab 15.11.2025
Von 24.12. – 26.12. kein Partyservice. Wir bitten um Ihr Verständnis.

Unser Ziel:

-
- das Beste aus Ihrem Event zu machen
 - in einem persönlichen Gespräch Ihr Vorhaben zu analysieren und Sie optimal bei der Menüauswahl zu beraten
 - ein ideales Preis-Leistungsverhältnis zu bestimmen
 - Spitzenqualität zu Ihrer Zufriedenheit liefern

Nehmen Sie mit uns Kontakt auf,
wir freuen uns auf Sie!

Ihre Partyspezialisten
Margit & Alfred Scheffel

Geselligkeit und Feste sind die - Würze - des Lebens!

- ob Geburtstags- & Familienfeier
- Betriebsfeier
- Weihnachtsfeier
- Stehempfang
- Polterabend/ Hochzeit
- Grillparty
- Vereinsfest/ Jubiläum
- Party - Events aller Art

Die Arbeit, die dabei entsteht, ist die Kehrseite des Vergnügens!

Damit Sie bei Ihrem Fest die Geselligkeit pflegen und genießen können,
helfen wir Ihnen, die - **nebensache Arbeit** - für Sie zu erledigen.



Was wir bieten:

- Alle Preise sind Abholpreise (inklusive 7 % MwSt.) in Warmhalteboxen
- Lieferung zu Ihrer Feier nach Absprache gerne möglich
- Aufbau gerne auch als Buffet in Chaving Dishes möglich
- Service-Personal kann je nach Wunsch gestellt werden
- Geschirr sowie Besteck ausleihen, fragen Sie uns danach
Sollten Sie Service-Personal sowie Geschirr/ Besteck benötigen, müssen wir Ihnen auf den gesamten Auftrag 19 % MwSt. berechnen.

Vorspeisen

Rinderbrühe mit

Suppenmauläder
Flädle
Leberknödel
Markklößchen

Hochzeitssuppe

Gulaschsuppe, herhaft würzig

Saure Kutteln

Kleiner Vorspeisenteller bestehend aus:

geräuchertem Lachs, geräucherter Forelle,
Parma-Schinken, Tiroler-Schinken und versch. Melonen,
dazu Baguette Brot

Hauptspeisen vom Schwein

panierte **Schweineschnitzel**

Cordon Bleu, gefüllt mit Schinken und Käse

Schweinebraten vom Hals mit Soße

Panierte Schweineschnitzel „italienische Art“ mit Parmesankäse

Gyros von Hals oder Hüfte

gepökelter Kräuterhals

magere Kassler oder **Kasslerhals**

babisches Schäufele

Kassler im Brämantel

Krustenbraten vom Schlegel

Kümmelbauch

gefüllter **gerauchter Hals „Feinschmecker Art“**

gefüllter **Schweinehals** mit Hackfleischbrät

Schweinehals „Lukullus“

gefüllt mit Weißbrot, Brät und Spinat

Schweinehals „Florentiner Art“

gefüllt mit Brät, Spinat, Schinken und Käse

Schweinehals „badischer Spießbraten“ gefüllt mit Hackfleisch,

Weißbrot und anderen leckeren Zutaten

gefüllter **Schweinerücken „Jäger Art“** mit Kalbsbrät und Pfifferlingen

gefüllter **Schweinerücken** mit Kalbsbrät und Champignons

gefüllter Bauch

„**badische Schweinebauchrolle**“ gefüllt mit Hackfleisch,

Weißbrotwürfel, Röstzwiebeln und anderen leckeren Zutaten

Gyros mit Zaziki und Krautsalat

Schweinegeschnetzeltes mit Champignonrahmsoße

Schweinefilet mit Pfifferlingen und Pfefferrahmsoße

Schweinefilet mit Champignonrahmsoße

gefülltes Schweinefilet mit Brät und Pfifferlingen

gefülltes Schweinefilet mit Brät und Champignons

gefülltes Schweinefilet mit Brät und Brokkoli

Schweinefilet in Käsesahnesoße

Schweinefilet im Rahmtoastmantel

2

Im Teigmantel

Kassler in Blätterteig, frisch aus dem Ofen

Schweinefilet in Blätterteig

Gepökelte, leicht angerauchtes Schweinenüssle in Brotteig

Etwas Knuspriges:

Ganzes Spanferkel (ab 30 Personen)

Große Schweinshaxe

Hauptspeisen vom Rind

- Rinderfilet** in Rindersoße
- Rinderfilet** mit Pfifferlingen in Pfefferrahmsoße
- Rinderbraten** von der zarten Hüfte
- Wiener Tafelspitz** in Meerrettichsoße
- gefüllte **Rindsrouladen „Hausfrauen Art“**
- herzhafter **Sauerbraten „Hausfrauen Art“**
- deftiger **Rindsgulasch „Art des Hauses“**
- Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“**

Hauptspeisen vom Kalb

- Wiener Schnitzel**
- Kalbsbraten** von der zarten Nuss
- Kalbsgeschnetzeltes „Züricher Art“**
- Cordon Bleu**, gefüllt mit Schinken und Käse

3

Geflügelgerichte

- 1/2 Hähnchen**
- Hähnchenschlegel**
- gefüllte **Hähnchenbrust**
- panierte **Putenschnitzel**
- paniertes **Hähnchenschnitzel**
- Putenschnitzel Natur** in Curryrahmsoße
- Putengeschnetzeltes** in Curryrahmsoße
- Putengeschnetzeltes** in Champignonrahmsoße
- Cordon Bleu** von der Pute, gefüllt mit Schinken und Käse

Cordon Bleu von der Pute,
gefüllt mit Tomate, Mozzarella und Basilikum
Putenbrust „Florenz“ gefüllt mit Spinat, Schinken, Brät und Käse
Putenbrust „Puszta“ gefüllt mit Brät, Paprika und Lauch
Putenbrust „Italia“ gefüllt mit Brät, Brokkoli und Mozzarella

Deftiges, frisch aus dem Ofen

Fleischkäse „a la Scheffel“, grob oder fein

Pizzakäse

Zwiebelfleischkäse

Chilifleischkäse

Paprikafleischkäse

Hackbraten Natur

Hackbraten „deftiger Art“

Hackbraten „Pizza Art“

Chili Con Carne

Fleischküchle (2 Stück) mit Soße

Schwäbische Spezialitäten

Maultaschen in der Brühe

Maultaschen geschnälzt

Maultaschen „Tessiner Art“ in Tomatensoße, überbacken mit Käse

Maultaschen geröstet

Linsen mit Spätzle und Saiten

Saure Kutteln mit Bratkartoffeln

Sauerbraten mit Semmelknödel und Rotkohl

Fisch

Fischfilet paniert, mit Remouladensoße

Lachsgratin, etwas ganz Besonderes

Für unseren vegetarischen Kunden

Gemüseschnitzel (2 Stück)

Gemüse Maultaschen in Tomatensoße, überbacken mit Käse

Gemüse Maultaschen in der Brühe

Nudeln mit Champignon- Tomatensoße, überbacken mit Käse

Gemüsegratin

Kartoffelgemüsegratin überbacken mit Mozzarella und Tomaten

Gemüsecurry (auch vegan möglich) **mit Reis**

Cannelloni mit Ricotta-Spinat- Tomatensoße, überbacken mit Käse

5

Beilagen

hausgemachte Spätzle

hausgemachte Semmelknödel

hausgemachte Spinatknödel

Reis

Schupfnudeln

Kartoffelpüree

Bratkartoffeln

Kartoffelgratin

hausgemachter Kartoffelsalat

reichhaltiges **Salat-Buffet**

Sauerkraut

Rotkohl

Nudeln aller Art, nach Wunsch

Pommes Frites

Kroketten

Rösti

Gemüse gemischt

Baby-Karotten, Erbsen, Blumenkohl, Brokkoli, Soße Hollandaise

Nachspeisen

Tiramisu

Obstsalat, mit frischem Obst und Sahne

Mousse au Chocolat

Mousse au Vanille

Mousse au Erdbeere

kleiner Nachspeise-Teller mit

Tiramisu, Mousse au Vanille, Erdbeere, Chocolat

mit Obst und Sahne garniert

großer Nachspeise-Teller mit

Tiramisu, Mousse au Vanille, Erdbeer, Chocolat

mit Obst und Sahne garniert

Obst:

7

Obstpyramide oder Obstkorb

Obstplatte, fein zerkleinert

Preise sind
jahreszeitbedingt

Zu jeder Gelegenheit

1/2 **verschiedene Brötchen** mit Wurst, Käse oder Fisch - garniert

1/2 **verschiedene Brötchen** mit Wurst oder Käse - garniert

1/2 **Brötchen** mit Wurst, Käse oder Fisch - garniert

1/2 **Brötchen** mit Wurst oder Käse - garniert

1/2 **Briegel** mit Wurst, Käse oder Fisch - garniert

1/2 **Briegel** mit Wurst oder Käse - garniert

Canapes „Elite“ - ohne Fisch,

dafür mit anderen leckeren Sachen belegt

Canapes „Premium“ - mit Schinken, Rauchfleisch,

Kalter Braten, Käse oder reichlicher Auswahl an Fisch belegt

Schinkenplatte mit gekochtem Schinken per kg

Rauchfleischplatte gemischt mit hausgemachtem,

italienischem und spanischem Rauchfleisch per kg

Aufschnitt Platte per kg

Schinkenplatte gemischt per kg

Käseplatte gemischt, mit großer Käseauswahl per kg

Fischplatte gemischt mit Forelle, Lachs,

Garnelen und Schillerlocken per kg

Schnitzelplatte gemischt,

mit kleinen Schweine- und Putenschnitzel,

kleinen Hähnchenbrüstchen in Mandeln per kg

Sülzen Platte hausgemacht Stück

Unsere bunte Brot- und Brötchenauswahl!

bunt gemischte Brötchen

mit Wecken, Wasserwecken, Briegel und Brezeln

Partyräder, hell

klein - 14 Stück

groß - 30 Stück

Partyräder, dunkel

klein - 14 Stück

groß - 30 Stück

Baguette Brötchen

Laugenstange	groß
--------------	------

Pariser Weißbrot	klein
------------------	-------

Pariser Weißbrot	groß
------------------	------

Bauernbrot	klein
------------	-------

Bauernbrot	groß
------------	------

Gerne noch dazu...

Gedeck 1: Teller groß und klein mit Besteck

ausleihen pro Gedeck

ausleihen und spülen pro Gedeck

Gedeck 2: Suppentasse, Teller groß und klein, Nachtischschale, Besteck

ausleihen pro Gedeck

ausleihen und spülen pro Gedeck

Reinigung Boxen + Chafing dish pro Stück

Brennpaste Chafing dish pro Stück

Essensausgabe pro Mitarbeiter/ pro Stunde

Buffets

Die Anlieferung und Aufbau der Buffets sind inklusive.

Bei weiteren Anfahrtswegen behalten wir es uns vor, eine Fahrtpauschale zu berechnen. Eine Änderung der Zusammenstellung ist jederzeit möglich.

Geschirr und Besteck siehe unter dem Punkt

Gerne noch dazu (Seite 8).

Kalte Buffets

„Rustikal“ bestehend aus

Hausmacher Vesperplatte

gemischte Schinkenplatte mit verschiedenen rohen und gekochten Schinken

rustikales Käsebrett

Wurstsalat, Nudelsalat, Schinken-Eiersalat

dazu frisches Holzbackofenbrot

Buffet ab 10 Personen

10

„Classic“ bestehend aus

verschiedene Rohschinken mit Melone

Aufchnitt Platte mit verschiedenen gekochten Schinken, Braten usw.

Waldorfsalat, Heringstopf, Shrimps Cocktail

Fischplatte mit geräuchertem Lachs, Forelle, Makrelenfilet dazu

Sahnemeerrettich

panierte kleine Schweineschnitzel, kleine Hähnchenschnitzel in Mandeln

halbierte Hähnchenkeulen, kleine Fleischküchle auf Platte reichlich garniert

Käseplatte mit verschiedenen Käsespezialitäten und frischem Obst garniert

dazu frisches Holzbackofenbrot oder Partygebäck

Buffet ab 10 Personen

„Exklusiv“ bestehend aus

verschiedene Rohschinken mit Melone
köstliche Schinkenplatte, Rostbeefplatte
inklusive Fischplatte mit geräuchertem Lachs, Forelle, Makrelenfilet
dazu Sahnemeerrettich, Shrimps Cocktail, Heringstopf
Käsebrett mit versch. Käsespezialitäten und frischem Obst garniert
Geflügelsalat „Hawaii“, Waldorfsalat, Schweinemedailons fein garniert
gefüllte Eier fein garniert, Partygebäck
Nachtisch-Buffet mit Tiramisu, Mousse au Chocolat, Mousse au Vanille
sowie Obstsalat mit Sahne

Buffet ab 20 Personen

Buffets kalt/ warm

“Italienisches Buffet“ bestehend aus

Vorspeise kalt

Parmaschinken mit Melone, Käsecarpaccio
Vitello Tonnato nach Piemonteser Art
Antipasti
dazu Pariser Weißbrot

11

Hauptspeise warm

Partyschnitzel mit italienischen Kräutern und Parmesankäse paniert
schmale Bandnudeln in Tomatensoße
Nudelpfanne „Palermo“ mit Farfalle Nudeln und Schweinefleischstreifen
Lasagne Bolognese

Salate

Tomate Mozzarella
gemischter grüner Salat
Gurkensalat, Meeresfrüchtesalat

Buffet ab 20 Personen

Bayrisches Buffet bestehend aus

Vorspeise

- Bayrische Kartoffelsuppe mit Croutons
- Verschiedene Frischkäse mit Holzbackofenbrot
- Obatzda
- Käsebrett mit verschiedenen bayrischen Käsespezialitäten
dazu Pariser Weißbrot und Körnerbrot

Hauptspeise

- Warmer Fleischkäse
- Mini-Schweinshaxen frisch aus dem Ofen
- Krustenbraten (auch gepökelt)
- Münchner Weißwürste mit süßem Senf und frischen Brezeln
- Nürnberger Rostbratwürste
- Sauerkraut und/ oder Bayrisch Kraut
- Kartoffelsalat
- Weißkraut Salat
- Semmelknödel
- Hausgemachte Käsespätzle mit Röstzwiebeln

12

Nachspeisen

- Bayrisch Creme
- Frischer Obstsalat mit Schlagsahne
- Hausgemachter Zwetschgenkuchen mit Schlagsahne
- Frischer Apfelstrudel mit Puderzucker und/ oder Vanilleeis

Buffet ab 30 Personen

Partybuffet unser Klassiker bestehend aus

warm

Partyschinken oder gefüllte Putenbrust-Florenz
vegetarische Gemüseschnitzel

kalt

Käsebrett mit versch. Käsespezialitäten und frischem Obst garniert
Fischplatte mit geräuchertem Lachs, Forelle und Makrelenfilet
Aufschnitt Platte festlich oder rustikal, fein garniert
Bratenplatte mit kleinen Fleischküchle, halbierten Hähnchenschlegel,
kleine Hähnchenbrustfilets in Mandeln gebacken,
Medaillons vom Schweinefilet
reichhaltiges Salat Buffet mit z. B. Waldorfsalat, griechischer Salat,
Frühlingssalat usw.
dazu frisches Holzbackofenbrot und/ oder Partygebäck
Nachtisch-Buffet mit Tiramisu, Mousse au Chocolat, Mousse au Vanille
sowie Obstsalat mit Sahne

Buffet ab 20 Personen

Fingerfood- Buffets

Finger Food „Classic“ bestehend aus

Canape's mit Schinken, Rauchfleisch, Käse, Lachs, Forelle
Mini-Schnitzel, Mini-Fleischküchle, Mini-Hähnchenbrustfilet fein garniert
Käsespieße
Obstspieße
Tomaten-Mozzarella-Spieße
dazu Pariser Weißbrot

Buffet ab 10 Personen

Finger Food „Exklusiv“ bestehend aus

Canape's mit Roastbeef und Schweinemedaillons
Lachshäppchen
Roastbeef Röllchen
Käsespieße
Obstspieße
Mini-Schnitzel, Mini-Fleischküchle, Mini-Hähnchenbrustfilet fein garniert
Mini-Schinkenröllchen
Mini-Lachshörnchen
Mini-Quiches
dazu Pariser Weißbrot

Buffet ab 10 Personen

Scheffel's Partyhit!

...der absolute Knaller im Partyservice bestehend aus

- 10 Partyschnitzel mit Soße
- 10 Fleischküchle
- 10 Hähnchenschlegel
- 10 Portionen hausgemachter Kartoffelsalat

zum Abholpreis von 89,80 Euro