

# *Partyservice*



*Schön, dass du bei uns feierst!*

FachWerk

Inh. Sebastian Pieske

Mündener Straße 6, 37127 Scheden

Mail: [info@fachwerk-scheden.de](mailto:info@fachwerk-scheden.de)

Tel.: 0151 7000 76 29

## *Menüs ab 15 Personen*

Rindfleischsuppe

Schweinerücken oder Rinderschmorbraten mit frischen Champignons, Pilzrahmsauce oder Sauce Hollandaise und Gemüseplatte der Saison, Salzkartoffeln

Mousse au Chocolat 8, B, E, D, 3, 1, J

Tomatencremesuppe

Rinderbraten und Schweinefilet, Bohnen im Speckmantel, Bratensauce, Kartoffelgratin und Kroketten

Joghurt-Früchtedessert 8, B, E, D, 3, 1, J

Champignoncremesuppe

Wildschweinkeule mit Pfifferlingen, Wildsauce, Birnen mit Preiselbeeren, Apfelrotkohl, Kroketten oder Kartoffelklöße

Orangenmousse 8, B, E, D, 3, 1, J

Gulaschsuppe

Krustenbraten auf Sauerkraut, Putensteaks mit Cremechampignons, Kartoffelgratin oder Kroketten

Himbeertraum 8, B, E, D, 3, 1, J

## *Menüs ab 20 Personen*

Krustenbraten, Nackenbraten in Pfefferrahm, Gemüseplatte der Saison, Krautsalat, Röstkartoffeln oder Kartoffelgratin, Speckkartoffelsalat 8, B, E, D, 3, 1, J

Hühnerbrüstchen in Sherry-Rahm oder Schweinefilet in Sauce Bernaise, Rinderbraten mit Pfifferlingen in Rotweinsauce, Gemüseplatte der Saison, frischen grüner Salat, Salatdressing, Röstkartoffeln, Kartoffelgratin 8, B, E, D, 3, 1, J

Zitronencreme

Rindfleischsuppe mit pikanter Einlage

Burgunderbraten vom Rind, Schweinefilet in Kräuterrahm oder Putenschnitzel in Zwiebelrahm, Gemüseplatte der Saison, frischen grünen Salat, Salatdressing, Kartoffelgratin oder Pariser Kartoffeln und Hubertusspätzle

Tiramisu im Glas 8, B, E, D, 3, 1, J

Suppe nach Wahl

Wildbraten mit Waldpilzsoße, Hähnchenbrust überbacken (Tomate/Mozzarella)

Kartoffelgratin, Kroketten, Gemüseplatte der Saison

Bayrische Creme 8, B, E, D, 3, 1, J



## *Vorspeisen*

Knusprige Hähnchenschenkel (kalt oder warm)  
 Kleine Partyfrikadellen (kalt oder warm) <sup>A, 8, B</sup>  
 Kleine panierte Schweineschnitzel (kalt oder warm) <sup>A, B</sup>

Antipasti-Platte mit oder ohne Schafskäse / gegrilltes Gemüse  
 Champignon, Olive, Peperoni, Aubergine, Paprika, Zucchini

Tomate-Mozzarella <sup>D, 2</sup>  
 Schinken-Honigmelone <sup>7, 9</sup>  
 Bruschetta <sup>A, B</sup>

## *Vorsuppen*

Champignoncremesuppe <sup>D, 8</sup>  
 Erbsensuppe <sup>7, 5, E, D, K, L, C, 8</sup>  
 Gulaschsuppe <sup>3, C, L, 8</sup>  
 Kartoffelsuppe <sup>D, E, F, 8</sup>  
 Rindfleischsuppe <sup>E</sup>  
 Tomatencreme <sup>D, 8</sup>

Nudelsuppe mit Gemüse (vegetarisch)  
 Zuchinisuppe (vegan) <sup>D, 8</sup>

Klare Brühe <sup>E</sup>

Grundlage ist 0,25 Liter pro Person als Vorsuppe. Natürlich besteht auch die Möglichkeit die Suppen als Hauptspeise zu servieren.

Verfeinern Sie Ihre Suppen mit Kräutern, Croutons, Creme Fraiche, Würstchen, Eierstich, Baconstreifen oder Lachs. Gern bieten wir Ihnen frisch gebackenes Brot, Brötchen oder Baguette dazu an (Mehrpreis) <sup>5, D, 7, A, B</sup>.



## *Fleisch- / und Fischgerichte*

Hirschbraten in Pfifferlingsauce 8, 3, D, E, J  
 Hähnchenfilet mit Tomate / Mozzarella 3, D, L, 2  
 Hühnerfleisch in Sherry-Rahm Sauce D, 3, A  
 Kasslerkamm / Kasslerrückenbraten 7  
 Putensteak mit Honig-Senf Sauce 8, L  
 Putenrahmgeschnetztes mit Champignons D, E, A, 8  
 Rinderfilet in Steinpilzsauce 8, D  
 Rinderschmorbraten 8  
 Rehbraten in Waldpilzsauce 8, D  
 Schweinefilet in Blätterteig mit Steinpilzsauce 8, D  
 Schweinefilet mit Steinpilzsoße 8, D  
 Schweinekrustenbraten 7, 5, 3  
 Wildragout 8, E, J  
 Wildschweinbraten in Rotweinsauce 8, -E, J, A  
 (Grundlage = 200 g p. P.)

Schnitzel (Schwein)  
 Schnitzel (Geflügel)  
 (Grundlage = 120 g p. P.)

Fischfilet mit Kräuterkruste 8, A, B  
 Lachs-Spinat-Gratin 8, D, E, J  
 Zanderfilet auf Gemüsebeet 8, D  
 (Grundlage = 200 g p. P.)



## *Salate*

Bohnensalat (gelb, grün, weiß, Kidney) 2, 6, 1, 3, D  
 Farmersalat mit Lauch, Ananas, Möhren und Kraut D, B, 2, 3, 4  
 Gurkensalat D  
 Gemischte Salatplatte  
 Geflügelsalat B, D, 2, 1, 4  
 Grünen frischen Salat  
 Hirtensalat mit Schafkäse & Oliven 2, 3, 6, D  
 Kartoffelsalat mit Salatcreme D, B, 4, J, 2, 4, K  
 Kartoffelsalat mit Öl  
 Möhrensalat  
 Nudelsalat D, B, K, 2, 3  
 Rotkrautsalat  
 Tomatensalat  
 Selleriesalat 2, D, B, E

Waldorfsalat mit Äpfeln, Sellerie, Mandarinen, Walnüsse

Weißkrautsalat  
 Tzatziki D

(Grundlage = 150 g p. P.)

wahlweise mit verschiedenen Dressing-Sorten, wie z. B.  
 Essig-Öl, Honig-Senf, Joghurt, Kräuter, Schmand, Meerrettich

## *Gemischte Käseplatte*

Eine Auswahl internationaler Käsespezialitäten

## *Gemischte Fischplatte*

Eine Auswahl verschiedener Fischspezialitäten  
 (Lachs, Forelle, Heilbutt) 2, 3, 4, 1, H, N



## Beilagen

Buttergemüse <sub>D</sub>  
 Brokkoli-Röschen  
 Blumenkohl-Röschen  
 Grünkohl  
 Grüne Bohnen im Speckmantel <sub>7,3,2</sub>  
 Kaisergemüse  
 Markerbsen fein  
 Rosenkohl  
 Rotkohl nach Hausfrauenart <sub>2,6</sub>  
 Sauerkraut nach Hausfrauenart <sub>3,6,2</sub>  
 (Grundlage = 150 g p. P.)

Gemischte Gemüseplatte (Saison)

Bratkartoffeln  
 Bandnudeln <sub>A, B</sub>  
 Kartoffelgratin <sub>B, D</sub>  
 Kroketten / Rösti-Taler  
 Knödel, halb & halb <sub>3,2,1</sub>  
 Pommes Frites  
 Rosmarinkartoffeln / Pariser Kartoffeln  
 Reis  
 Salzkartoffeln  
 Semmelknödel <sub>D, B, A</sub>  
 Spätzle (Hubertus) <sub>A, B</sub>  
 (Grundlage = 150 g p. P.)

wahlweise mit Mandelsplitter, Semmelbrösel oder Kräutern

## Saucen

Bratensauce <sub>E, K, 3, A, B</sub>  
 Currysauce <sub>D, A, E, 8</sub>  
 Jägersauce <sub>8, A,, E, D</sub>  
 Pustasauce <sub>3, A, 4, 6</sub>  
 Pfefferrahmsauce <sub>E, B, A</sub>  
 Pfifferling-/Pilzsauce <sub>E, K, D, A</sub>  
 Rahmsauce <sub>D, E, A</sub>  
 Sahnesauce <sub>D, A</sub>  
 Sauce Hollandaise <sub>2, B, D, 1</sub>  
 Sauce Bearnaise <sub>2, D, B, 1</sub>  
 Tomatensauce <sub>3, 6, 8, A</sub>



## *Desserts*

Erdbeercreme <sub>D, B, 1, 4</sub>

Himbeertraum <sub>D, B, 1, 4</sub>

Crème mit Schokosplitter <sub>B, D, J, K, N, A</sub>

Mousse au Chocolat / au Vanille <sub>B, D</sub>

Panna Cotta <sub>D</sub>

Rote/Grüne Grütze mit Vanillesauce <sub>A</sub>

Tiramisu <sub>A, D, B</sub>

Zitronencreme <sub>D, A</sub>

Topping - Fruchtspiegel  
(Grundlage =120 g p. Glas)

Oder mal Lust auf was anderes?

Wir bieten auch Obstspieße mit Schokolade verziert, Waffeln mit Sahne oder auch lecker gefüllte Waffel- bzw. Schokobecher an.

## *belegte Brötchen (ab 20 Personen)*

1/2 Partybrötchen (Mohn, Weizen, Roggen, Körner)

Lachsschinken, Mettwurst, Braten-, Kasseler-, Käseaufschnitt, Lachs

pro Stück/Hälfte <sub>A, 7, D, 5, 1, 3</sub>

Halbe belegte Brötchen (Weizen)

Lecker belegt gemischtes Sortiment

pro Stück/Hälfte

Dies ist nur ein Auszug von den Speisen, die wir zubereiten könnten, sollten Sie andere Wünsche oder Anregungen haben, werden wir etwas Passendes für Sie finden.

Gerne stellen wir Ihnen auch ein veganes oder vegetarisches Menü zusammen.





## Legende der Zusatzstoffe und Allergene

### Zusatzstoffe

- 1 - mit Farbstoff
- 2 - mit Konservierungsstoff
- 3 - Antioxidationsmittel
- 4 - Geschmacksverstärker
- 5 - mit Phosphat
- 6 - mit Süßungsmittel
- 7 - Nitrit (Pökelsalz)
- 8 - Gewürz

### Allergene

- A - Gluten
- B - Eier
- C - Erdnüsse / Nüsse
- D - Milch / Milcherzeugnis
- E - Sellerie
- F - Sesam
- G - Lupinen
- H - Krustentiere
- I - Fisch
- J - Soja
- K - Schalenfrüchte
- L - Senf
- M - Sulfite\*
- N - Weichtiere

\*in einer Konzentration von mehr als 10 mg / kg oder 10 mg / l im verzehrfertigen Produkt.

