

Partyservice



Schön, dass du mit uns feierst!

FachWerk
Inh. Sebastian Pieske
Mündener Straße 6, 37127 Scheden
Mail: 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 Creme champignons, 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) A, 8, B

Kleine panierte Schweineschnitzel (kalt oder warm) A, B

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

Tomate-Mozzarella D, 2

Schinken-Honigmelone 7, 9

Bruschetta A, B

Vorsuppen

Champignoncremesuppe D, 8

Erbsensuppe 7, 5, E, D, K, L, C, 8

Gulaschsuppe 3, C, L, 8

Kartoffelsuppe D, E, F, 8

Rindfleischsuppe E

Tomatencreme D, 8

Nudelsuppe mit Gemüse (vegetarisch)

Zucchinisuppe (vegan) D, 8

Klare Brühe E

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) 5, D, 7, A, B.



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 Gemüsebett 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 _D
 Brokkoli-Röschen
 Blumenkohl-Röschen
 Grünkohl
 Grüne Bohnen im Speckmantel _{7,3,2}
 Kaisergemüse
 Markerbsen fein
 Rosenkohl
 Rotkohl nach Hausfrauenart _{2,6}
 Sauerkraut nach Hausfrauenart _{3,6,2}
 (Grundlage = 150 g p. P.)

Gemischte Gemüseplatte (Saison)

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

wahlweise mit Mandelsplitter, Semmelbrösel oder Kräutern

Saucen

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



Desserts

Erdbeercreme _{D, B, 1, 4}

Himbeertraum _{D, B, 1, 4}

Creme mit Schokosplitter _{B, D, J, K, N, A}

Mousse au Chocolat / au Vanille _{B, D}

Panna Cotta _D

Rote/Grüne Grütze mit Vanillesauce _A

Tiramisu _{A, D, B}

Zitronencreme _{D, A}

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 _{A, 7, D, 5, 1, 3}

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.

