



**Herzlich willkommen  
beim Donnersberger Party-Service**

*„Gehen Sie mit uns auf eine kulinarische Reise!“*

**Kontakt**

Donnersberger Party-Service Mandler GmbH

Telefon: +49 63 51 9 89 44 05

E-Mail: [Donnersberger-Partyservice@t-online.de](mailto:Donnersberger-Partyservice@t-online.de)

**Canapés**

**Fingerfood & Co.**

**Suppen**

**Salate**

**á la carte (verschiedene Hauptgerichte)**

**Buffetvorschläge**

**Desserts**

# Canapés

---

Für Ihren Empfang oder für den leckeren Snack zwischendurch bieten wir Ihnen folgende Kleinigkeiten an. Unsere Canapés sind reich garniert mit frischen Früchten der Saison und sauer eingelegtem Gemüse. Als Unterlage verwenden wir Baguette, welches auch auf Wunsch variieren kann. Wir sind uns sicher, da ist auch für Ihren Geschmack das Richtige dabei.

## **Canapés - der Klassiker - belegt mit:**

- Räucherlachs mit Sahnemeerrettich
- Minischnitzel mit Zitronenfilet und frischen Früchten
- Französischer Tortenbrie mit Walnuss und Mandarine
- Putenbrust mit Orangenfilet und Ananas
- Frischkäsekräutercreme mit frischen Früchten
- Ausgewählter kalter Bratenfleisch Auswahl
- Ausgewählte Schinken Sorten
- Ausgewählte Käsesorten
- Ausgewählte Fischarten

## **Canapés - auf toskanische Art - belegt mit:**

- Feiner Gorgonzola mit frischen Früchten
- Gebratene Zucchiniwürfel mit Paprikastreifen
- Italienische Spianata mit Kapernapfel
- Mozzarella mit Tomate und Basilikum

## **Canapés - Gourmet - belegt mit:**

- Roastbeef, Remoulade und Gurken
- Roastbeef-Röllchen mit Sahnemeerrettich
- Schweinefilet Cranberry
- Canard à l'Orange (Enten-Orangen-Brust)
- Italienischer Landschinken mit Melonen Segment
- Tête de Moine (Schweizer Käsespezialität) mit Früchten

# Canapés

---

## **Canapés - Neptun - belegt mit:**

Geräuchertes Forellenfilet mit Preiselbeermeerrettich oder Forellenmus

Geräuchertes Makrelenfilet

Schwarzbrot-Crostini mit Räucherlachs

Ei mit Krevetten und Sahnemeerrettich

# Fingerfood & Co.

---

## Halbe helle wahlweise dunkle Brötchen belegt mit:

Gemischte Auswahl Käse / Aufschnitt / gek. Schinken  
Gouda / Camembert / Frischkäse  
Putenbrust  
Schweinemet  
Caprese - Tomaten mit Mozzarella und Basilikum  
Geräuchertem Lachs

## Herzhafte Fingerfoodauswahl:

Laugengebäck mit verschiedenen Saaten  
Blätterteigschnecke mit Pesto  
Crostini mit feinen Tomatenwürfeln und Parmesan  
Spießchen mit sonnengereiften Kirschtomaten,  
Mozzarella und Basilikum  
Käsespieße mit Trauben  
Gefüllte Champignons mit Ziegenfrischkäse  
Tortellini-Tomaten-Spieße  
Marinierte Feta-Spieße  
Marinierte Hähnchen-Spieße mit Avocado-Creme  
Italienischer Landschinken mit Melonen Segment  
Kräuterquark mit Gemüsesticks  
Pumpnickel mit Frischkäse  
Dattel oder Pflaume im Speckmantel  
Gambas in einer Reismantelpanade  
Gefüllte mini Crêpes mit Räucherlachs und Frischkäse  
„Obazda“ (Käsecrème) auf Pumpernickel  
Tramezzini mit Roastbeef und Meerrettich-Mayonaise  
Tramezzini mit Räucherlachs und Schnittlauch  
Fetasticks in Zucchini-mantel

# Fingerfood & Co.

---

## Süße Fingerfoodauswahl

Mini-Berliner mit Füllung

Mini-Plundergebäck (verschiedene Sorten)

Früchtespieß

Bayerische Crème mit Erdbeermousse (Dessert im Glas)

Rote Grütze mit Vanillemousse (Dessert im Glas)

Mousse au chocolat (Dessert im Glas)

Fruchtcocktail (Dessert im Glas)

# Suppen

---

Aus all unseren Einzelkomponenten (Suppen, Salate, á la carte Gerichten und Desserts) können Sie sich ein individuelles Buffet zusammenstellen.

## Suppen

Deftige Gulaschsuppe ½ Liter

Feine Kartoffelsuppe mit Porreestreifen und Shrimps oder  
wahlweise Räucherlachs

Kraftbrühe mit Markklößchen „Pfälzer Art“

## Vegetarische Suppen

Brokkolicremesuppe

Champignoncremesuppe mit Sahne

Feine Kartoffelsuppe mit Porreestreifen

Feine Waldpilzcremesuppe mit Croutons

Französische Zwiebelsuppe mit Käsecroutons

Gemüsekraftbrühe mit Kräuterflädle

Kraftbrühe mit frischem Gemüse und Eierstich oder  
wahlweise mit Flädle

Kürbiscremesuppe (saisonal)

Maronencremesuppe (saisonal)

Spargelcremesuppe (saisonal)

Tomatencremesuppe

# Salate

---

Aus all unseren Einzelkomponenten (Suppen, Salate, á la carte Gerichten und Desserts) können Sie sich ein individuelles Buffet zusammenstellen.

## Feinkostsalate vegan / vegetarisch:

[Hier klicken](#)



= veganes Produkt



= vegetarische Produkt



= Saisonartikel



Gemischte Blattsalate



Apfel Sellerie Salat



Ackersalat



Bohnensalat grün



Bohnensalat weiß



Brokkolisalat klar



Couscous Salat



Farmersalat



Griechischer Bauernsalat



Gurkensalat



Gemüsesalat



Karottensalat



Nudelsalat „mediterran“ mit getr. Tomaten, Rucola und Oliven



Paprikasalat



Rettichsalat



Rotkrautsalat



Rucola-Salat mit gehobeltem Parmesan und Pinienkernen



Selleriesalat



Spargelsalat (saisonal)



Spargel-Mango-Salat (saisonal)

**Donnersberger Party-Service Buffet und Preiskatalog**

Alle unsere Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer, siehe AGB. Stand 01/2019



# Salate

---

Aus all unseren Einzelkomponenten (Suppen, Salate, á la carte Gerichten und Desserts) können Sie sich ein individuelles Buffet zusammenstellen.

## Feinkostsalate vegan / vegetarisch:



Tomatensalat



Tortellinisalat



Weißkrautsalat amerikanische Art



Weißkrautsalat ohne Speck



Zucchinisalat

## Kartoffelsalate:



Kartoffelsalat bayerische Art



Kartoffelsalat natur

Kartoffelsalat mit Speck

## Feinkostsalate mit Fleischanteil:

Geflügelsalat mit Ananas, Banane und Champignons

Jockeyclub (Schinken, Spargel, Champignons und Ei)

Nudelsalat italienische Art

Nudelsalat original Pfälzer

Rindfleischsalat mit Zwiebeln und Essiggurken

Weißkrautsalat bayrische Art mit Speck und Kümmel

Weißkrautsalat mit Speck

Wurstsalat mit Zwiebeln und Essiggurken

## Feinkostsalate mit Fischanteil:

Avocado-Shrimps-Salat mit Champignons und Früchten

Meeresfrüchtesalat mit Frühlingszwiebeln

Scampisalat auf moderne Art

Shrimpscocktail

## Salate

---

Aus all unseren Einzelkomponenten (Suppen, Salate, á la carte Gerichten und Desserts) können Sie sich ein individuelles Buffet zusammenstellen.

### Salatdressings:



French Dressing



Joghurt Dressing



Kräuter Dressing

Auf Wunsch stellen wir für Sie einen Brotkorb mit Baguette, gem. Partybrötchen, Brezeln, etc. zusammen.

## á la carte

---

Aus all unseren Einzelkomponenten (Suppen, Salate, á la carte Gerichten, Beilagen & Co. sowie Desserts) können Sie sich ein individuelles Buffet zusammenstellen.

### **Antipasti - italienische Vorspeisen**

Gemischtes ital. Antipasti mit verschiedenen marinierten Gemüsen (Zucchini, Auberginen, Fenchel, Paprika, Pilze und Zwiebeln)

Carpaccio vom luftgetrocknetem Schinken, Olivenöl, Balsamico und gehobeltem Parmesan

Vitello tonnato „das Original“  
(hauch dünn geschnittenes Kalbfleisch in Kapern-Thunfischsauce)

Vitello tonnato „aus Truthahnbrust“  
(hauch dünn geschnittene Truthahnbrust in Guacamole)

Rindercarpaccio auf Rucola mit Parmesan  
(hauchdünne, marinierte rohe Rinderlende)

Caprese  
(Tomaten mit Mozzarella und Basilikum)

### **Kalte Vorspeisenauswahl:**

Edelfischterrinen an Dill-Senf-Sauce mit Honig

Edelfischterrinen auf Zucchini-Carpaccio  
mit Himbeer-Vinaigrette

Forellenfilet mit Preiselbeer- oder Sahnemeerrettich  
gefüllte Eierhälften

Gebratene Entenbrust mit Walldorfsalat

Geräucherter Lachs mit Apfel-Sahnemeerrettich

Gambas mit Knoblauch auf Paprikagemüse

Krabbencocktail in Sahne-Dill-Dressing

Meeresfrühtecocktail mit Limonenöl

Räucherschinken mit Honigmelone

Räucherlachs-Törtchen mit Walnuss-Balsamico-Glace

Schinkenröllchen, gefüllt mit Spargel

Serrano Schinken mit Galiamelone

Wildpastete mit Preiselbeeren

Gebratenes Putenbrustfilet in Kräutervinaigrette

Schafskäse mit Knoblaucholivenöl mariniert

## á la carte

---

### Hauptgerichte - Vegetarisches und Nudelgerichte

Gemüse-Lasagne mit Tomatensauce  
Gemüse-Ravioli in Kräutersauce  
Gnocchi in Gorgonzola Rahmsauce  
Gnocchi in Tomaten-Basilikumsauce  
Grüne Tagliatelle mit frischen Champignons  
Kartoffel-Gemüsegratin  
Lasagne mit Spinat und Steinpilzen  
Mediterranes Gemüse mit Feta überbacken  
Orientalischer Cous Cous  
Tortellini con salsa all'arrabiata  
Vegetarische Pilzpfanne mit Rigatoni

### Hauptgerichte vom Geflügel

Cordon Bleu von der Putenbrust  
Gegrillte Hähnchenkeulen  
Hähnchenbrustfilet mit getrockneten Tomaten und Fetakäse gefüllt auf Ratatouille  
Hähnchenbrustfilet gefüllt mit Brokkoli Farce mit Tomatensauce überbacken  
Putenbrust in Estragonrahm  
Putenrahmgeschnetztes  
Putenschnitzel paniert  
Truthahn-Rollbraten mit feiner Pfefferrahmsauce oder natur

### Hauptgerichte vom Schwein:

Kasseler Krustenbraten mit Senf  
Krustenbraten natur mit einer Bier-Kümmelsauce  
Schweinelende „Försterinnen Art“ (Zwiebeln und Mischpilzen)  
Schweinelende in Apfel-Calvados-Sauce  
Schweinelende in Camembert Rahm  
Schweinelende in Curry Rahmsauce mit Früchten  
Schweinelende mit frischen Rahmchampignons wahlweise in Steinpilzrahm oder Pfifferlingen  
Paniertes Schweineschnitzel

### Gefüllter Rollbraten mit Sauce

#### Donnersberger Party-Service Buffet und Preiskatalog

Alle unsere Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer, siehe AGB. Stand 01/2019

## á la carte

---

### Hauptgerichte vom Kalb:

Züricher Kalbsgeschnetzeltes  
Kalbsfilet in Cognacrahm mit frischen Champignons  
Marinierter Kalbsbraten mit Jus  
Kalbstafelspitz mit Meerrettichsauce  
Kalbsrückensteak in Morchelrahm

### Hauptgerichte vom Rind:

Rinderschmorbraten in einer Rosmarin-Rotweinsauce  
Gefüllte Rinderroulade nach Hausfrauen Art  
Rindergeschnetzeltes Stroganoff  
Ragout von frischer Rinderzunge in Weißweinsauce  
Rinderbraten (falsches Filet)  
Tafelspitz mit einer Meerrettichsauce  
Rinderpfanne Tandoori (Rindfleischstreifen, Kidneybohnen, Zwiebelscheiben, Champignons, Paprikastreifen und Tomatenwürfeln)  
Roastbeef englisch gebraten mit Sauce Bernaise  
Geschnetzeltes Rinderfilet in Rotweinsahne

### Hauptgerichte vom Lamm:

Schäferpfanne „Rhodos“  
(geschnetzelte Lammkeule, Tomatenwürfel, Zucchini und Frühlingszwiebeln)  
Lammkeule gespickt mit Knoblauch  
Lammrückenfilet gebraten in Knoblauch-Jus

### Hauptgerichte vom Wild:

Geschmorter Hirschbraten mit einer Preiselbeer-Rotweinsauce, gefüllte Weinbirne  
Geschnetzeltes vom Reh in Preiselbeersauce  
Hirschkeule in Preiselbeerrahmsauce  
Rehgeschnetzeltes in Pfifferlingrahm  
Rehkeule in Wacholderrahm mit Birnen und Preiselbeeren  
Wildragout mit Maronen und Champignons  
Wildschweinkeule gebraten  
Wildschweintrücken gefüllt mit Backpflaumen  
Wildschweintrücken in Burgunder-Rahm-Sauce

## á la carte

---

### Hauptgerichte vom Fisch:

Lachs Piccata auf grünen Steinpilznudeln  
Meerzungenröllchen mit Lachsfarce an Safranrieslingsauce  
Norweger Lachs auf Blattspinat an Rieslingsahne  
Steinbeißerfilet an Senf-Kapern-Sauce  
Victoriaseebarsch in Butter gebraten mit Kartoffelmus und Schnittlauchsauce  
Zanderfilet gebraten an Zitronensauce

### Beilagen:

Tagliatelle / grüne Tagliatelle  
Basmatireis  
Bratkartoffeln wahlweise mit oder ohne Speck  
Butterspätzle  
Gemüsevariationen der Saison  
Gnocchi  
Kartoffelgratin  
Kartoffeltaler vegetarisch gefüllt  
Knödel (Semmel- /Kartoffel- oder Serviettenknödel)  
Penne  
Rosmarinkartoffeln  
Safranreis  
Salzkartoffeln  
Schneebällchen  
Schupfnudeln  
Wildreis-Mix

# Buffetvorschläge

---

## „Spargel Buffet I“ kalt/warm (saisonal)

### Vorspeisen

Spargelcremesüppchen  
Spargelsalat mit Schinken und Ei  
Spargelröllchen mit Schinken  
Variation von rohen und gegarten Schinken  
Duett von Räucherlachs und Forellenfilet  
Salate der Saison mit zweierlei Dressing

### Hauptgänge

Schnitzel von der Pute  
Schweinemedallions mit Morchelrahm  
Rotbarschfilet in Weißweinsauce  
Petersilienkartoffeln, Nudeln  
Stangenspargel mit Sauce Hollondaise  
Spargelragout

### Desserts

Hausgemachtes Tiramisu  
Obstsalat aus frischen Früchten

# Buffetvorschläge

---

## „Spargel Buffet II “ kalt/warm (saisonal)

### Vorspeisen

Spargelcremesüppchen

Lachstatar mit Kräuter

Stangenspargel an Tomaten-Vinaigrette  
dazu servieren wir verschiedene Brotsorten  
Salzbutter und Kräuterquark

### Hauptgänge

Zanderfilet auf der Haut gebraten  
mit Tagliatelle und Safranriesling-Sauce  
Kalbsbraten mit Spargelgemüse und neuen Kartoffeln  
Roastbeef englisch gebraten dazu Stangenspargel  
mit Sauce Hollandaise und neuen Kartoffeln  
Stangenspargel mit Sauce Hollandaise und Buttergnocchi

### Desserts

Erdbeersalat mit Pistazien  
Mousse von der Bitterschokolade  
Käseauswahl mit Trauben  
Gemischter Brot- und Brötchenkorb  
Frische Landbutter



# Buffetvorschläge

---

## „Kleines Buffet“ kalt/warm

### Vorspeisen

Kleine Minifrikadellen mit Fetakäse gefüllt  
Party-Schweinerückenschnitzel  
Putenbrust im Kräuterkleid  
Kartoffelsalat natur  
Karottensalat  
Matjesfilet „Hausfrauen Art“  
Caprese - Tomaten mit Mozzarella und Basilikum  
Gemischter Blattsalat mit zweierlei Dressing

### Hauptgänge

Prager Schinken dazu Kartoffelgratin

### Desserts

Käsespieße mit Weintrauben  
Brotkorb

# Buffetvorschläge

---

## „Pfälzer Buffet I “ kalt/warm

### Vorspeisen

Pfälzer Kartoffelsuppe  
Pfälzer hausmacher Wurstplatte mit deftigen Spezialitäten  
Schweinemetzigel garniert  
Rohe Schinkenauswahl

### Hauptgänge

Donnersberger Spießbraten  
mit Butterspätzle  
Pfälzer Zwiebelrostbraten  
mit Rosmarinkartoffel  
dazu reichen wir eine Gemüseplatte  
und Salate der Saison

### Desserts

Käseauswahl mit Trauben  
Gemischter Brot- und Brötchenkorb  
Frische Landbutter

# Buffetvorschläge

---

## „Pfälzer Buffet II “ kalt/warm

### Vorspeisen

Kartoffelsuppe mit Speckcroutons  
Geräucherte Bachforelle mit Preiselbeer Sahnemeerrettich  
Pfälzer hausmacher Wurstplatte mit deftigen Spezialitäten  
Kasseler gebraten mit Meerrettich  
Kartoffelsalat natur  
Ackersalat mit Speck  
Weißkrautsalat ohne Speck  
Pfälzer Bauernbrot mit Griebenschmalz  
Kräuterquark und Senf

### Hauptgänge

Leberknödel mit Zwiebelsauce  
Saumagen mit Dornfeldersauce  
Sauerkraut mit Zwiebeln  
Bratkartoffeln und Kartoffelpüree

### Desserts

Mousse au Chocolat mit Mandelblättchen und Amaretto  
Käseauswahl mit Trauben  
Gemischter Brot- und Brötchenkorb  
Frische Landbutter

# Buffetvorschläge

---

## „Rustikales Buffet“ kalt/warm

### Vorspeisen

Forellenfilet mit Sahnemeerrettich  
Russische Eier mit Seelachs auf Kartoffelsalat  
Schwarzwälder Schinken  
Geflügelplatte mit Früchten  
Gemischter Blattsalat mit zweierlei Dressing

### Hauptgänge

Schweinekrustenbraten mit Jus  
Rahmgeschnetztes  
Burgunderbraten  
Butterspätzle  
Kartoffelgratin  
Gnocchi mit Salbeibutter „vegan“  
Gemüse der Saison

### Desserts

Obstsalat aus frischen Früchten  
Käseauswahl mit Trauben  
Gemischter Brot- und Brötchenkorb  
Frische Landbutter

# Buffetvorschläge

---

## „Feinschmeckerbuffet“ kalt/warm

(ab 30 Personen)

### Vorspeisen

Melonenschiffchen mit Serrano-Schinken  
Roastbeef englisch gebraten mit feiner Garnitur  
Duett von Räucherlachs und Forellenfilet an Sahnemeerrettich  
Lachstartar  
Caprese - Tomaten mit Mozzarella und Basilikum  
Buntes Salatbuffet von Blatt- und Rohkostsalaten  
mit zweierlei Dressing

### Hauptgänge

Hähnchenbrust gefüllt mit Paprika-Salsa  
dazu Rosmarinkartoffeln  
Gefülltes Schweinefilet mit Rahm- oder Pfefferrahm  
und gebratene Gnocchi  
Zanderfilet auf Blattspinat  
mit Tagliatelle

### Desserts

Mousse nach Wahl  
Obstsalat aus frischen Früchten  
Gemischter Brot- und Brötchenkorb  
Frische Landbutter

# Buffetvorschläge

---

## **„Mediterranes Buffet I“ kalt/warm**

(ab 35 Personen)

### Vorspeisen

Duett von Räucherlachs und Forellenfilet an Sahnemeerrettich  
Gemischtes ital. Antipasti mit verschiedenen marinierten Gemüsen  
gebackene Datteln im Speckmantel  
Melonenschiffchen mit Serranoschinken  
Caprese - Tomaten mit Mozzarella und Basilikum

### Hauptgänge

Hähnchenbrüste „Napoli“ fein gefüllt  
Schweinefilet „Italia“ im Speckmantel  
dazu Kartoffelgratin  
kleine Rosmarinkartoffeln  
italienisches Pfannengemüse  
Bratensauce  
Gemüselasagne (vegetarisch)

### Desserts

Hausgemachtes Tiramisu „klassisch“  
Panna Cotta mit Erdbeerpüree  
Gemischter Brot- und Brötchenkorb  
Frische Landbutter

# Buffetvorschläge

---

## **„Mediterranes Buffet II“ kalt/warm**

(ab 40 Personen)

### Vorspeisen

Duett von Räucherlachs und Forellenfilet an Sahnemeerrettich,  
Scampis, Lachscrêpes und Lachspastete  
Italienischer Landschinken mit Melonen Segment  
Gemischtes ital. Antipasti mit verschiedenen marinierten Gemüsen  
Hähnchenbrust im Knuspermantel garniert mit Ananas  
Roastbeef englisch gebraten an Cumberland Sauce  
Getrocknete Tomaten in Olivenöl mit Knoblauch und Kräuter  
Gemischter Blattsalat mit zweierlei Dressing

### Hauptgänge

Schweinelende in Pesto-Sauce dazu Penne  
Truthahnbrustfilet „Roma“ mit Zucchini-Kartoffel-Gratin  
Gebratene Lachsschnitte an Rieslingsauce mit Tagliatelle

### Desserts

Brombeerkompott an weißer Mousse  
Hausgemachtes Tiramisu mit Himbeeren  
Mousse au Chocolat mit Mandelblättchen und Amaretto  
Käseauswahl mit Trauben  
Gemischter Brot- und Brötchenkorb  
Frische Landbutter

# Buffetvorschläge

---

## „Mediterranes Buffet III“ kalt/warm

(ab 40 Personen)

### Vorspeisen

Duett von Räucherlachs und Forellenfilet an Sahnemeerrettich  
gefüllte Eierhälften  
In Orangen-Weißwein-Sud pochierte Schollenfilets mit grüner Sauce  
Meeresfrüchtesalat mit Frühlingszwiebeln  
In Rosmarin eingelegter Schweinebraten mit Cocktailsauce  
Vitello tonnato „das Original“  
Italienischer Landschinken mit Melonen Segment  
Caprese - Tomaten mit Mozzarella und Basilikum  
Rucolasalat mit Parmesan  
Gemischter Blattsalat mit zweierlei Dressing

### Hauptgänge

Hausgemachte Steinpilz-Spinat-Lasagne  
Putenbruströllchen mit Salbei und Parmaschinken gefüllt  
Tomatenrahmsauce und Zucchini-Kartoffelgratin  
Meerzungenfilet gefüllt mit Lachsfarce in Safranriesling  
dazu grüne und weiße Tagliatelle

### Desserts

Duett von Mousse au Chocolat schwarz/weiß  
Hausgemachtes Tiramisu mit Mandarinen  
Obstsalat aus frischen Früchten  
Käseauswahl mit Trauben  
Gemischter Brot- und Brötchenkorb  
Frische Landbutter



# Buffetvorschläge

---

## „Hochzeitsbuffet I“ kalt/warm

(ab 60 Personen)

### Vorspeisen

Duett von Räucherlachs und Forellenfilet an Sahnemeerrettich

Räucherlachstörtchen

Gambas mit Knoblauch auf Paprikagemüse

Gemischtes ital. Antipasti mit verschiedenen marinierten Gemüsen

Italienischer Landschinken mit Melonen Segment

Eingelegter Schafskäse mit Peperoni und Paprika

Mediterrane Bratenplatten

Buntes Salatbuffet von Blatt- und Rohkostsalaten

mit zweierlei Dressing

Gemischter Brot- und Brötchenkorb

### Hauptgänge

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet an

Rieslingsauce und Tagliatelle

Geschmorter Kalbsbraten in Rahm und Reis

Hähnchenbrustfilet gefüllt mit Brokkoli Farce

mit Tomatensauce überbacken

Schweinelende in Pfifferlingrahm mit Kartoffelgratin

Gemüselasagne (vegetarisch)

### Desserts

Schwarzwälder Kirschcreme

Obstsalat mit Kirschwasser

Mousse au Chocolat und Mousse á la Vanille

# Buffetvorschläge

---

## „Hochzeitsbuffet II“ kalt/warm

(ab 70 Personen)

### Vorspeisen

Trio von Räucherlachs, Forellenfilet und Makrelenfilet an Sahnemeerrettich  
gefüllte Eierhälften

Gambas mit Knoblauch auf Paprikagemüse

Roastbeef englisch gebraten an Cumberland Sauce

Italienischer Landschinken mit Melonen Segment

Caprese - Tomaten mit Mozzarella und Basilikum

Gemischtes ital. Antipasti mit verschiedenen marinierten Gemüsen

Gebratene Entenbrust mit Walldorfsalat und Walnüssen

Rucolasalat mit Parmesan

Gemischter Blattsalat mit zweierlei Dressing

Gemischter Brot- und Brötchenkorb

### Hauptgänge

Gebratenes Lachsfilet an Orangensauce mit Wildreis-Mix

Truthahnfilet an Pesto-Sahne-Sauce und Tagliatelle

Schweinelende ummantelt mit Serrano-Schinken, Salbei

dazu Rosmarinkartoffeln

Ratatouille

Kartoffeltaler vegetarisch gefüllt

### Desserts

Obstsalat an Amaretto-Sahne

Schwarzwälder Kirschcreme

Kokos- und Zitronenmousse

# Buffetvorschläge

---

## „Weihnachtsbuffet“ kalt / warm

(ab 30 Personen)

### Vorspeisen

Maronensuppe

Duett von Räucherlachs und Forellenfilet an Sahnemeerrettich

Zanderterrine mit Flusskrebsschwänzen

Wildschweinschinken mit Birnen und Preiselbeersahne

Feldsalat mit Himbeervinaigrette

### Hauptgänge

Geschmorte Gänsebrust an Orangensauce

mit Kartoffelknödel

Hirschkeule in Wacholderrahm

mit Weihnachtlichem Apfelrotkohl

und Walnussspätzle

### Desserts

Donnersberger Marzipanmousse mit Walnüssen

Käseauswahl mit Trauben

Gemischter Brot- und Brötchenkorb

Frische Landbutter

# Buffetvorschläge

---

## „Klassisches Buffet I“ kalt/warm

(ab 30 Personen)

### Vorspeisen

Duett von Räucherlachs und Forellenfilet an Sahnemeerrettich

Lachsterrine mit Flusskrebsschwänzen

Gebratene Entenbrust mit Walldorfsalat

Mediterrane Bratenplatten

Gefüllte Hähnchenbrust mit Broccoli

Matjesfilet „Hausfrauen Art“

feiner Gemüsesalat

Karottensalat

Tortellini-Salat mit Balsamico

Gemischter Blattsalat mit zweierlei Dressing

### Hauptgänge

Geschnetzeltes von der Putenbrust in Rahm

mit Tagliatelle

Schweinerückenschnitte „Madagaskar“

mit Kartoffelgratin

### Desserts

Vanillecreme mit Kaiserkirschen

Duett von Mousse au Chocolat schwarz/weiß mit Himbeermark

Käseauswahl mit Trauben

Gemischter Brot- und Brötchenkorb

Frische Landbutter

# Buffetvorschläge

---

## „Klassisches Buffet II“ kalt/warm

(ab 30 Personen)

### Vorspeisen

Duett von Räucherlachs und Forellenfilet an Sahnemeerrettich

Avocado-Shrimps-Salat mit Champignons und Früchten

Italienischer Landschinken mit Melonen Segment

Kalbfleisch Pâté mit Cumberland-Sauce

Geräucherte Truthahnbrust mit Spargelspitzen

Roastbeef englisch gebraten mit feiner Garnitur

Hähnchenteile garniert mit Orangen und Waldorfsalat

Kasseler im Blätterteig mit Früchten garniert

Jockeyclub (Schinken, Spargel, Champignons und Ei)

Gemischter Blattsalat mit zweierlei Dressing

### Hauptgänge

Kalbsrahmgeschnetztes mit Butterspätzle

Schweinelende in Pfifferlingrahm mit Kartoffelgratin

### Desserts

Schwarzwälder Kirschcreme

Maracujacreme mit Früchten garniert

Käseauswahl mit Trauben

Gemischter Brot- und Brötchenkorb

Frische Landbutter

# Buffetvorschläge

---

## „Europa“ kalt/warm

(ab 40 Personen)

### Vorspeisen

Duett von Räucherlachs und Forellenfilet an Sahnemeerrettich und Senf-Dill Sauce

Lechtaler Räucheraal

Salm-Medaillons mit frischem Spargel

Meeresfrüchtesalat

Zanderterrinen mit Flusskrebsschwänzen

gefüllte Eierhälften mit Garnelen

Roastbeef englisch gebraten an Cumberland Sauce

Kalbszunge an grüner Sauce mit frischem Spargel

Italienischer Landschinken mit Melonen Segment

Medaillon vom Truthahn mit Früchten garniert

Hirschrücken mit Trauben und Nüssen

Vitello tonnato „das Original“

Geflügelsalat mit Ananas, Banane und Champignons

Buntes Salatbuffet von Blatt- und Rohkostsalaten mit zweierlei Dressing

### Hauptgänge

Kalbsrücken am Stück gebraten mit Morchelrahmsauce,

Butterspätzle und Gartengemüse

Lammhüfte geschmort mit Ratatouille und Rosmarinkartoffeln

### Desserts

Obstsalat mit Früchten der Saison wahlweise mit oder ohne Kirschwasser

Mousse au Chocolat und Mousse á la Vanille

Käseauswahl mit Trauben

Gemischter Brot- und Brötchenkorb

Frische Landbutter

# Dessert

---

## Dessert:

Pfirsichcreme, Himbeercreme, Maracujacreme,  
Zitronencreme mit Früchten der Saison garniert

Obstsalat mit Früchten der Saison wahlweise mit oder ohne Kirschwasser

Quarkcreme mit Früchten und Vanille

Vanillecreme mit Kaiserkirschen

Schwarzwälder Kirschcreme

Zimtcreme mit Pflaumen

Apfelstrudel mit Vanillesauce

Crème brûlée

Donnersberger Marzipanmousse mit Walnüssen

Eclairs gefüllt mit weißer und schwarzer Mousse

Tiramisu „klassisch“

Hausgemachtes Tiramisu „mit Himbeeren“

Cappuccino Mousse, Cocos Mousse,  
Mousse au Chocolat, Mousse á la Vanille, Mousse schwarz/weiß mit Himbeermark  
mit Früchten der Saison garniert

Mousse au Chocolat mit Mandelblättchen und Amaretto

Brombeerkompott an weißer Mousse

Mascarpone Creme mit Früchten der Saison

Mocca Mousse mit Birnen und Maraschino

Panna Cotta mit Himbeermark oder Erdbeerpüree

Pfälzer Aprikosencreme mit Löffelbiscuit

Pfälzer Weincreme mit Trauben

Rote Grütze mit Vanillesauce

Hausgemachtes Adventstiramisu mit Beeren und Spekulatius

Käseauswahl mit Trauben, gemischter Brot- und Brötchenkorb,  
frische Landbutter

# Allgemeine Informationen

---

## Bestellung

Grundsätzlich ist eine Mindestbestellmenge von 20 Portionen bzw. für 20 Personen erforderlich.

Falls Teller, Bestecke und Gläser ungespült an uns zurückgehen, müssen die groben Essensreste entfernt werden.

## Änderungen von Bestellungen

Für eine korrekte Vorbereitung ist es unbedingt erforderlich, dass der Auftraggeber die genaue Gästezahl bis spätestens 5 Werktage vorher mitteilt. Zwei Tage vor Lieferung sind keine Änderungen mehr möglich. Bei einer Erhöhung der Gästezahl wird der entsprechende Mehrbetrag pro Person zusätzlich in Rechnung gestellt. Wird keine schriftliche Mitteilung für die reduzierte Gästezahl bekannt gegeben, so wird die im Auftrag festgelegte Personenzahl berechnet.

## Preise

Da unser Sortiment ständigen Veränderungen unterworfen ist und sowohl saisonale, wie auch marktbezogene Bedingungen Einfluss haben, verstehen sich die Preise freibleibend.

Sämtliche Preise verstehen sich zuzüglich Mehrwertsteuer.

Erläuterung Umsatzsteuergesetz:

Die Preise von Speisen und Buffet inkl. Anlieferung ohne Dienstleistungsanteil werden mit 7 % Mehrwertsteuer berechnet.

Die Preise von Speisen und Buffet inkl. Anlieferung mit Dienstleistungsanteil (Personal, Geschirr, Besteck, etc.) werden mit 19 % Mehrwertsteuer berechnet.

Berechnung für Lieferung und Dienstleistung je nach Vereinbarung.

Es gilt ausschließlich unsere aktuelle Preisliste. Alle bisherigen Preislisten verlieren hiermit die Gültigkeit. Vertragsgrundlage sind unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen.



# Allgemeine Geschäftsbedingungen

---

Unsere Lieferungen erfolgen ausschließlich aufgrund der nachstehenden Bedingungen.

Der Kunde akzeptiert diese Bedingungen, sobald er unser Angebot angenommen hat.

Entgegenstehende Bedingungen unserer Kunden erkennen wir nicht an.

Die uns erteilten Aufträge bestätigen wir in der Regel schriftlich. Sollte aus zeitlichen Gründen eine schriftliche Auftragsbestätigung nicht möglich sein, kommt der Liefervertrag auch durch mündliche oder fernmündliche Annahme zustande.

Geschirr, Bestecke, Gläser und sonstige Ausstattungsgegenstände sind unser Eigentum.

Werden uns am vereinbarten Termin diese Gegenstände nicht, nicht vollständig oder nicht im gereinigten Zustand gebracht, so hat der Kunde die Kosten für Rückholung und Reinigung zu tragen.

Der Kunde ist zur Abnahme der angelieferten Ware verpflichtet. Beanstandungen der von uns gelieferten Waren sind unverzüglich telefonisch, per Fax oder schriftlich anzuzeigen.

Mit der Übernahme der Ware durch den Kunden geht die Gefahr für Verlust, Beschädigung, Verminderung oder Verschlechterung auf den Kunden über. Für die sachgemäße Lagerung der Waren, insbesondere bei Lebensmitteln, hat der Kunde zu sorgen. Für Schäden haften wir nur, wenn der Schaden durch grobes Verschulden unsererseits oder seitens unserem Erfüllungsgehilfen eingetreten ist.

Bei einem Wert der vereinbarten Leistungen bis 510,- Euro kann der Kunde innerhalb einer Frist von 6 Werktagen vor dem vereinbarten Liefertermin den Rücktritt vom Vertrag erklären, ohne dass ihm Kosten in Rechnung gestellt werden. Tritt der Kunde nach Fristablauf zurück oder übersteigt der Auftragswert netto 510,- Euro, hat der Kunde jedoch den vereinbarten Rechnungsbetrag abzüglich der infolge der Nichtlieferung bei uns eingesparten Kosten zu bezahlen.

Die vereinbarten Zahlungen sind fällig bei Erhalt der Rechnung ohne jeden Abzug. Wir behalten uns in jedem Falle vor, bei Auftragserteilung eine angemessene Vorauszahlung zu verlangen.

Die Aufrechnung oder Zurückbehaltung gegenüber unseren Forderungen ist nur zulässig, wenn der Kunde gegen uns eine von uns anerkannte oder durch das Gericht rechtskräftig zuerkannte Forderung hat.

Allen gelieferten Gegenständen und Waren – ausgenommen unverpackt angelieferte Lebensmittel – behalten wir uns das Eigentum bis zur vollständigen Bezahlung unserer sämtlichen Forderungen vor.

Der Kunde ist berechtigt, im ordnungsgemäßen Geschäftsvorgang die unter Vorbehaltseigentum stehende Ware zu verwenden. Sämtliche Forderungen aus einer evtl. Weiteräußerung der Ware werden hiermit bereits jetzt an uns abgetreten.

Gerichtsstandvereinbarung für alle aus dem Vertragsverhältnis entstehenden Ansprüche und Streitigkeiten ist das Amtsgericht Rockenhausen.

Vereinbarungen, die diese Bedingungen abändern oder ergänzen, sind nur gültig wenn diese in schriftlicher Form getroffen worden sind.