

PARTYSERVICE



Verwöhnen Sie Ihre Gäste
mit unseren Spezialitäten.



KATALOG

Belegte Schnittchen / Brötchen



BELEGT MIT:

- * Hackepeter^{A,B}
- * Schweinebraten^{A,B}
- * Kasslerbraten^{A,B,C}
- * Salami^{A,B,C,E,G}
- * Leberkäse^{A,B,C,E,G}
- * Bierschinken^{A,B,C,E,G}
- * Römerbraten^{A,B,C,E,G}
- * Lachsschinken^{A,B,C,E,G}
- * Nusschinken^{A,B,C,G}
- * Geflügel-Bierschinken^{A,B,C,E,G}
- * Geflügel-Salami^{A,B,C,E,G}
- * Hähnchenbrust^{A,B,C}
- * Putenbrust^{A,B,C}
- * Schnittkäse^{A,B,E}
- * Geflügelsalat^{A,B,F}
- * Eiersalat^{A,B,F}
- * Fleischsalat^{A,B,F,G}
- * Rindfleischsalat^{A,B,F,G}





SNACKS

- * Italienischer Schinken mit Rucola und Parmesanhobel ^{7,A,B,C,E}
- * Käse-Obstspieße ^{A,E,K}
- * Canapés mit Wildpastete ^{1,A,B,C,F,G}
- * Camemberttaler mit Wildpreiselbeeren ^{A,B,E,G}
- * Mozzarellasticks mit Dip ^{A,E,F}
- * Antipasti-Platte ^{7,A,I,E}
- * Gurken-Tomaten-Teller ^{A,B,C,E,F}



EIERSPEISEN

- * Russische Eier ^{3,10,A,F}
- * Eierhälften gefüllt mit Broccolimus ^{3,7,A,E}

Brot / Butter / Kalte Küche

BROT^{1,8}

- * Brotkorb gemischt
- * Partybrötchen gemischt
- * Mischbrot
- * Körnerbrot
- * Schwarzbrot
- * Ciabatta
- * Peperonikranz
- * dunkle Baguettestange
- * helle Baguettestange
- * Partykranz

BUTTER⁷

- * Schnittlauchbutter
- * Butterrosen
- * Knoblauchbutter
- * Portionsbutter



KALTE PLATTEN

- * Schinken-Bratenplatte^{A,B,C,E,G}
- * Kinderplatte (Fleischwurst, Kinder-Riegel usw.)^{7,A,B,C,E,F,G}
- * Rustikale Platte (hausschl. Blutw., Bratw., Leberw.)^{A,B,C,E}
- * Geflügelwurstplatte^{A,B,G}
- * Käseplatte^{7,A,B,E}
- * Käsebrett rustikal^{7,A,B,E}
- * Hackepeterfigur^{A,B}
- * Fischplatte^{4,2,A,B,C,E}
- * Knackerturm^{A,B,C,E,G}
- * Hausmacher Sülze mit Zwiebeln/Essig^{9,A,B,C,E,F,H}
- * Tomate-Mozzarella-Platte^{7,A,B,E,F}





SALATE

- * Gemischter Wintersalat mit Vinaigrette^{8,10,B,E,F}
(frische Champignons, Chicoree, Walnüsse)
- * Brotsalat (Fladenbrot, oliven, frisches Gemüse)^{1,8}
- * Tomatensalat mit Rucola und gerösteten Pinienkernen^{B,H}
- * Mediterraner Nudelsalat mit frischem Rucola und Parmesanhobel^B
- * Gurkensalat^{B,H}
- * Bunter Bauernsalat
- * Matjessalat mit Rote Bete^{4,A,B,F}
- * Krautsalat^{A,F}

DRESSINGS

- * Kräuterdressing^{B,H}
- * Joghurtdressing^{3,7,B,E}
- * French Dressing^{7,10,B,E}

SALATBEILAGEN

- * Thunfisch^{4,E}
- * Crossies^{1,B}
- * Putenstreifen^B
- * Fetakäse^{7,A,E}

DEFTIGE SALATE

- * Geflügelsalat^{7,A,B,F}
- * Eiersalat^{10,3,7,A,B}
- * Rindfleischsalat^{10,A,B,G}
- * Kartoffelsalat^{7,3,10,A,B}
- * Nudelsalat^{7,1,A,B}



SUPPEN

- * Gyrossuppe^{7,10,A,B,E,F}
- * Käse-Lauch-Suppe^{7,A,B,E,F}
- * Champignoncremesuppe^{7,A,B,E,F}
- * Gulaschsuppe ungarisch^{9,10,B,F}
- * Tomatencremesuppe^{7,B,F}
- * Soljanka^{10,9,A,B,F}
- * Bigosch – Schweinegulasch „mal anders“
(mit Pilzen, Paprika, Cabanossi, Weißkohl)^{9,10,B,F,G}

AUFLÄUFE

- * Nudelaufwurf mit italienischem Gemüse^{1,7,A,B,E}
- * Broccoligratin^{7,A,B,E}
- * Kartoffelgratin^{7,A,B,E}
- * Zucchini-Hackfleisch-Auflauf^{7,9,A,B,E}
- * Gemüse-Feta-Auflauf^{A,B,E}



RINDFLEISCHSTÜCKE

- * Rinderzunge in Buttersoße^{7,B,G}
- * Rinderroulade^{9,10,B,F}
- * Geschmorte Ochsenbäckchen in Bratensoße^{B,F}



RINDBRATEN

- * Burgunderbraten^{9,10,B,F}
(Rinderbraten in Rotweinsauce)
- * Rinderbraten klassisch^{9,10,B,F}
- * Sauerbraten^{9,10,B,F}





SCHWEINEFLEISCH- STÜCKE

- * Schnitzelstücke^{3,1,7,B}
- * Schnitzelstücke mit Mandelkruste^{3,1,7,B}
- * Schnitzel gefüllt mit Schinken und Käse^{3,1,7,A,B,E,G}
- * Partybällchen^{10,3,1,B}
- * Partybällchen gefüllt mit Feta Käse^{10,3,1,A,B,E}
- * Partybällchen gefüllt mit Roquefort^{10,3,1,A,B,E}
(würziger Edelschimmelkäse)
- * Lendenmedaillons (mit Braten- oder Pfeffersoße)^{10,9,7,B}
- * Lendenmedaillons überbacken mit Würzfleisch^{7,1,A,B,E}
- * Lendenmedaillons überbacken mit Champis^{7,A,B,E}
- * Lendenmedaillons überbacken mit Broccoli, Käse^{A,B,E}
- * Schweinegeschnetzeltes Züricher Art^{7,1,B}
- * Schweinezunge in Buttersoße^{7,B,G}
- * Mini-Steaks mit Röstzwiebeln^B
- * Schinken-Spargel-Röllchen^{1,3,7,A,B,E,F}
- * Schaschlik^{B,G}
- * Spareribs mit feuriger Honigglasur^{9,10,B,F,G}
- * Steak au four (mit Würzfleisch und Käse überbacken)^{7,1,A,B,E}
- * Piccolohaxe gebacken^{B,E}



SCHWEINEBRATEN

- * Spießbraten^{10,B,F}
- * Krustenbraten^{10,B,F,G}
- * Gefüllter Schweinekamm^{10,9,1,3,B,F}
(gefüllt mit Hackepeter, Zwiebeln und Champignons)
- * Schweinebraten mit Kräuterkruste^{10,9,B,F}
- * Schweineschulter gebacken^{10,1,B,F,G}
(für mind. 12 Personen)
- * Schweinekeule gebacken^{10,1,B,F,G}
(für mind. 20 Personen)
- * Kassler im Brotteig^{1,B,E,G}
- * Mutzbraten^{10,9,B,F}
- * Gebackener Schinken
mit pikanter
Honigkruste^{10,B,E,G}
- * Pulled Pork^{B,E,G}



Geflügelspezialitäten



- * Hähnchenbrust gegrillt^B
- * Hähnchen-Roulade^{B,G}
- * Hähnchenbrust^{7,A,B,E}
überbacken (mit Broccoli, Käse)
- * Hähnchenbrust überbacken^{7,A,B,E,F}
(mit Ananas, Käse, in süßer Currysoße)
- * Hähnchenbrust überbacken^{7,A,B,E}
(mit Tomate-Mozzarella in einer herzhaften Tomatensoße)
- * Hähnchenspieße pikant^B
(Cocktailtomaten, Zucchini, Paprika)
- * Hähnchenkeulchen (klassisch)^B
- * Hähnchen Nuggets^{7,3,1,B,E}
- * Chicken Wings Curry^B
- * Halloumi-Grillspieße (vegetarisch)^{7,A,E}
- * Truthenne gebacken (für mind. 10 Personen)^{B,G,K}
- * Truthahn gebacken (für mind. 20 Personen)^{B,G,K}
- * Putenschnitzelstücke paniert mit Cornflakes^{3,1,7,B}
- * Putensteak^B
- * Puten-Salbei-Spieße^B
- * Putengeschnetzeltes Züricher Art^{B,F}
- * Gänsekeule gebacken (klassisch)^{B,K}
- * Gänsebrust gebacken^{B,K}
- * Entenkeule gebacken^{B,K}
- * Ente gebacken(im Ganzen)^{B,K}
- * Entenbrust gesmokert^{B,G}



WILDFLEISCH AUS HEIMISCHEN WÄLDERN

- * Rehbraten in Wildpreiselbeersoße^{7,9,10,B,F}
- * Hirschbraten^{7,9,10,B,F}
- * Hirschgulasch^{7,9,10,B,F}
- * Wildragout mit Pfifferlingen^{7,9,10,B,F}
- * Wildschweinbraten^{7,9,10,B,F}
- * Wildschweingulasch^{7,9,10,B,F}



*Wahlweise zu allen Wildgerichten:
Williams Christbirnen
gefüllt mit Wildpreiselbeeren*



Alles was schwimmt



FISCH

- * Rotbarschfilet gebraten^{1,4,7,B}
- * Lachs auf grünen Nudeln^{1,4,7,B}
- * Steinbeißerfilet gebacken
auf Gemüsebett in Weißweinsauce^{1,4,7,B}
- * Garnelen-Cocktail
mit Orangen-Senfsoße^{4,10,7,2,B,F}

*Gern bereiten wir Ihnen auch weitere
Fischspezialitäten zu.*



Gemüse und Beilagen

BEILAGEN

- * Petersilienkartoffeln^B
- * Rosmarinkartoffeln^B
- * Herzoginkartoffeln^{1,3,B}
- * Bechamelkartoffeln^{1,7,B}
(Kartoffeln mit Bauchspeck und einer herzhaften Sahneseiße)
- * Schwenkkartoffeln mit Katenschinken^{B,E,G}
- * Kartoffeltaschen gefüllt mit Frischkäse^{1,3,7,A,B,E}
- * Kartoffelecken^B
- * Kroketten^{1,3,B}
- * Thüringer Klöße^{1,B}
- * Knödel^{1,B}
- * Röstitaler^{1,3,B}
- * Wildreis^{7,B}
- * Gemüsereis^{7,B}
- * Spätzle^{3,B}



GEMÜSE

- * Apfelrotkohl^{F,B}
- * Blumenkohl^B
gebacken mit Semmelrösti
- * Broccoli^B
- * Broccoli^B mit Semmelrösti und Mandelhobel
- * Champis gebraten^{7,B}
- * Speckbohnen^{A,B}
- * Prinzessbohnen^{B,E,G}
im Rauchfleischmantel
- * Schwarzwurzel^{7,1,B,E}
in Sahneseiße
- * Buttergemüse^{7,B}
- * Kaisergemüse^{A,B,D,F}
mit Sauce Hollandaise
- * Erbsen-Möhren-
gemüse^{B,F}
- * Ratatouille^B
- * Buttererbsen^{7,B}
- * Leipziger Allerlei^{7,B}
- * Sauerkraut^{7,B,F}
- * Rosenkohl^{7,B}
- * Spargel mit S. Hollandaise
oder in Buttersoiße^{7,1}

Desserts



- * Bayrische Creme mit Himbeersoße^{7,1,D,E}
- * Mango-Joghurt-Creme^{D,E,K}
- * Mascarpone-Creme mit Punschirschen^{D,E,K}
- * Himbeer-Heidelbeer-Dessert^{D,E}
- * Lemone-Joghurt-Creme^{D,E,K}
- * Schicht Dessert^{7,1,D,E}
(Rote Grütze, Vanillepudding, Schokopudding)
- * Fruchtgrütze mit Vanillesoße^{7,1,D,E}
- * Mousse au Chocolat^{7,1,D,E}
- * Tiramisu (ab 10 Personen)^{7,1,3,E,L}
- * Obstplatte^K



WEITERE LEISTUNGEN



- * Menüberatung
- * Verleih von Ausrüstungsgegenständen
(z.B. Bierzeltgarnituren, kleine Festzelte)
- * Kaffee und Kuchenbuffets
- * hauseigene Räucherwaren (auf Anfrage)



ALLERGENKENNZEICHNUNG: 1. Gluten 2. Krebstiere 3. Eier 4. Fische
5. Erdnüsse 6. Sojabohnen 7. Milch 8. Schalenfrüchte 9. Sellerie 10. Senf
11. Sesamsamen 12. Schwefeldioxid/Sulphite 13. Lupinen 14. Weichtiere

ZUSATZSTOFFE: A. Konservierungsstoff B. mit Geschmacksverstärker
C. mit Antioxidationsmittel D. mit Farbstoff E. Phosphate
F. mit Süßungsmittel(n) G. mit Nitritpökelsalz H. geschwefelt I. geschwärzt
J. enthält eine Phenylalaminquelle K. gewachst L. koffeinhaltig

KATALOG



Wir hoffen, dass unser Katalog Sie neugierig gemacht hat und Sie Anregungen für Ihr kulinarisches Vorhaben erhalten haben.

Unsere Speisen werden individuell für Sie arrangiert und phantasievoll präsentiert.

Gern stehen wir Ihnen bei der Auswahl zur Verfügung.



Öffnungszeiten

Montag	15.00- 19.00 Uhr
Dienstag	15.00- 17.00 Uhr
Donnerstag	09.00- 12.00 Uhr
Freitag	09.00- 12.00 Uhr
Samstag	09.00- 12.00 Uhr

Weitere Beratungstermine nach Vereinbarung.

Lieferservice

Montag- Samstag 08.00- 20.00 Uhr

Weitere Liefertermine nach Vereinbarung.

Inh. Felix Pittelkow
Fleischermeister & Betriebswirt
Jahnatalstraße 20
04720 Döbeln OT Mochau

Telefon 03431-729399 · Mobil 0176-23719267