

Menüvorschläge

für Ihre private Feier

oder auch

Ihre geschäftliche Veranstaltung

Ein besonderer Service Ihres Küchenteams für Sie.

Saisonale Preisschwankungen vorbehalten;
alle Preise verstehen sich als Selbstholerpreise incl. der z. Zt. gültigen MwSt.;
alle Preise aus vorangegangenen Katalogen verlieren ihre Gültigkeit.

Beratungsservice

Haben Sie spezielle Wünsche?

Möchten Sie etwas Besonderes?

Suchen Sie noch etwas Ausgefallenes?

Sprechen Sie uns an.

Zentralküche / Küchenleitung 06233 – 771 2085
Kueche@skh-ft.de

Bestellungen sowie Anfragen können sehr gerne auch per E-Mail an uns gesendet werden.

partyservice@skh-ft.de

Abholungen von Partyservicebestellungen sind täglich ab 08:00 Uhr bis 17:45 Uhr möglich.

Suppen

Pilzrahmsuppe

Kraftbrühe mit Markklößchen

Kartoffelrahmsuppe mit Lauchstreifen

Gulaschsuppe

Knoblauchsüppchen mit Kräutern

Krebsrahmsuppe

Hummercremesuppe

Tomatencremsüppchen

Unsere Mengenempfehlung: 250 ml pro Person

Eintöpfe

Chili con carne

Bohneneintopf mit Speck und Zwiebeln

Linseneintopf mit Speck und Zwiebeln

Erbseneintopf mit Speck und Zwiebeln

Unsere Mengenempfehlung: 500 ml pro Person

Deftiges aus dem Ofen

Prager Schinken

Kammbraten mit Kräuter-Senf-Kruste

Spanferkelrollbraten, gefüllt mit Schinken und Käse,

Spießbraten, pikant gefüllt

Fleischkäse am Stück

Sauerbraten

Burgunderbraten

Rahmsoße

Rotweinssoße

Bratensoße

Unsere Mengeneempfehlung: 0,180 Kg Rohgewicht pro Person

Für den kleinen Hunger

Hacksteak

Weißwurst (Paar)

Wienerle

Hähnchenkeule, gebraten

Schweineschnitzel, paniert

Broccoli-Nussecken

Blätterteigtaschen, gefüllt

mit Schinken und Käse

mit pikantem Hackfleisch

mit Schafskäse und Oliven

mit feinem Blattspinat

Aus den für den Backofen

Gerne können Sie uns auch Ihre eigenen Back- Auflaufformen und Bleche übergeben, damit wir Ihnen das Gericht darin vorbereiten. Ganz bequem können Sie dann Ihre Bestellung zu Hause selbst fertig backen. Unsere hauseigenen Auflaufformen genügen für 12- 15 Personen.

Spinattorte

mit Speck und Zwiebeln

Hackfleischtorte,

pikant gewürzt

Cannelloni Blech,
pikant gewürzt
Lachslasagne
mit Sahne und Käse
Lauchtorte
mit Schinken und Sauerrahm
Kartoffelauflauf
mit Tomaten und Käse überbacken
Nudelauflauf
mit feinen Gemüse und Schinken
Griechisches Gemüse
mit Schafskäse überbacken

Salate

Kartoffelsalat
Nudelsalat
Krautsalat
Blattsalate
Karottensalat
Bohnensalat
Griechischer Salat
Tomatensalat
Tomaten – Mozzarella - Salat
Waldorfsalat
Paprikasalat
Mais-Lauch-Salat
Gurkensalat
Gurken-Paprika-Salat
Reis-Thunfisch-Salat
Eiersalat
Vitalsalat mit Sprossen und Körnern
Geflügelsalat
Champignonsalat
Rindfleischsalat

Meeresfrüchtesalat

Shrimps-Ananas-Salat

Radieschensalat

Reissalat mit Ananas und Schinken

Kalte Vorspeisen

Krabbencocktail

Melone mit Parmaschinken

Forellenfilet mit Sahnemeerrettich

Warme Vorspeisen

Griechisches Gemüse

als Vorspeise

mit Schafskäse überbacken

als Hauptgang

Ragout von Meeresfrüchten,

als Vorspeise

dazu grüne Nudeln

als Hauptgang

Salmschnitte in Dillsoße,

als Vorspeise

mit Basmatireis

als Hauptgang

Hauptgerichte

Schweinemedallions

mit Rahmchampignons überbacken

Putengeschnetzeltes Zürcher Art

Hähnchenbrustfilet

in Zwiebelrahm überbacken

Geschnetztes Schweinelendchen

in einer Rahmsoße

Als Beilagen empfehlen wir:

Butternudeln, Spätzle, Risotto,
Schwenkkartoffeln, Griech. Gemüse,
andere Gemüse auf Wunsch

Etwas Süßes nach dem Essen:

Mousse au Chocolat
Rote Grütze mit Vanillesoße
Tiramisu-Platte
Frischer Obstsalat
Himbeertraum
Feine Quarkspeise
Bayrisch Creme

Unsere Mengeneempfehlung: 150 ml pro Person, ab ca. 1,5 kg lieferbar

Kalte Platten

Fischplatte Spezial

mit Räucherlachs, Forellenfilets, Krabben in Dill, Makrelenfilets
Sahnemeerrettich

Feine Bratenplatte

mit Roastbeef rosa, Kalbsbraten, Putenbraten, Medaillons vom Schweinefilets
Sauce Remoulade

Delikate Schinkenplatte

mit gefüllten Schinkenröllchen, Schwarzwälder Schinken, Parmaschinken, Gewürzschinken,
dazu saures Gemüse

Reichhaltige Käseplatte

Auswahl erlesener Käsesorten, garniert mit Trauben, Nüssen und Radieschen

Brot und Brötchen nach Ihren Wünschen

Französische Stangenweißbrote

Partyrad 30 Brötchen (groß)

Partytraube 15 Brötchen gemischt (klein)

Nachfolgend aufgeführt belegte Brötchen als auch Canapés sind sehr reichhaltig garniert.

Halbe belegte Brötchen

mit feinem Aufschnitt

mit Schinken, roh oder gekocht

mit Schnittkäse

mit Schweinemett

mit Tortenbrie

mit kaltem Braten

Canapés

mit Schinken, roh oder gekocht

mit Salami

mit Schweinemett

mit Tortenbrie

mit Käsecreme

mit Birne und Roquefortkäse

mit Tomate und Schafskäse

mit Forellenfilets

mit Räucherlachs

mit Roastbeef, rosa

mit kaltem Braten

Soßen & Dips

Tzaziki

Kräuterdip

Knoblauchdip

Sahnemeerrettich

Essig – Öl Dressing

Joghurt Dressing