

# 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](mailto: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

Geschnetzeltes 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