

# ALBKÖCH PARTY Service



## Gans oder Ente

fix und fertig auf Wunsch  
mit Knödel und Rotkraut

## Wurstsalatbuffet

ab 15 Personen

## Grillplatten

## Grillevent

bei Ihnen zu Hause

## Weinprobe

ab 12 Personen

## Glühweinprobe

ab ca. 50 Personen

## SPEZIALITÄTEN

Bei welchem Anlass dürfen wir sie verwöhnen?

## MÖGLICHE THEMEN

Grillbuffet  
Wurstsalatbuffet  
Hüttengaudi  
Mediterranes Buffet  
Schwäbisches Vesperbuffet  
Bayrischer Abend  
Männersache  
Mädelsabend  
Richtfest  
Standesamt

## FÜR UNTERNEHMEN

Bürofrühstück, Pausensnack, Präsentkörbe,  
Mitarbeiterverpflegung, Seminarverpflegung,  
Aufmerksamkeiten für Mitarbeiter u.v.m.

## VEREINSSERVICE

## KÜHLANHÄNGERVERLEIH

## GESCHIRRVERLEIH

EDEKA Koch  
Gerd Koch, Metzgermeister  
Im Grund 2; 72355 Schömberg  
Tel.: 07427 931960  
info@warenwunder.de  
www.albkoch.de

# SPEISEKARTE

ALBKÖCH  
PARTY  
Service



Leckere Speisen für  
ein unvergessliches Event.

## VORSPEISE

### Suppe

Flädle-, Hochzeits-, Maultaschen-, Brokkoli-, Kartoffel-, Kürbis-, Tomatensuppe

## HAUPTGERICHTE

### Braten

Rinder-, Schweine-, Hack-, Putenroll-, Schweinerollbraten, Bruschetta Braten, Spanferkel

### Schnitzel

Schwein  
Pute  
Cordon bleu

### Geschnetzeltes

Schwein, Kalb, Pute, Hähnchen, vegan

### Hähnchenbrust

in Kokos-Curry-Sauce

### Fisch

Lachs in Dillrahmsauce,  
Zanderfilet in Rieslingsauce

### Verschiedenes

Schweinemedallions in Pfefferrahmsauce  
Lasagne Variationen  
Maultaschen Variationen  
Fleischkäse Variationen  
Pulled Pork (Schwein /Pute)  
Käseknöpfe  
Tortellini in Kräuterrahmsauce  
Ravioli mit Ricotta-Spinat in Salbei-Butter-Sauce

### Vegan

Falafel-Bratlinge  
Gemüse-Bratlinge  
Gemüsebällchen  
Sellerieschnitzel  
Taler

### Sauce

Braten, Rahm, Pfeffer, Pilz, Tomaten,  
Bolognese (vegan/Rind/Schwein)

### Vegetarisch

Kartoffelgratin  
Kartoffel-Gemüse-Gratin  
Gemüseauflauf

## BEILAGEN

Spätzle, Spaghetti, Tagliatelle, Penne, Schupfnudeln,  
Rösti, Rosmarinkartoffeln, Kartoffelgratin, Reis, Knödel

### Backwaren

Brötchen, Brot, Baguettes

### Salate

Kartoffel-, Karotten-, Kraut-, Tomaten-, Tomate-Mozzarella,  
Tomate-Rucola, Hirten-, Couscous-, Nudel-, Melonensalat

### Gemüse

Kaiser-, Frühling-, Mediterran-, Broccoli-, Blumenkohl-,  
Mischgemüse, Antipasti

## DESSERT

Schwarzwaldgläschen, Panna Cotta, Obstsalat,  
Mousse au Chocolat

# EVENTS

### Canapés

Mindestens 20 Stück, 4 je Sorte

### Belegte Brötchen

Mindestens 12 Stück, 3 je Sorte  
Ausführung Standard/Premium

### Halbe Brötchen

Mindestens 12 Stück, 6 je Sorte  
Ausführung Standard/Premium

### Belag:

Lachs, Käse, Roh-, Serano-,  
Kochschinken, luftgetrocknete  
Spezialitäten, vegan, vegetarisch,  
Antipasti

### Getränke

Getränke (auch vorgekühlt), Rücknahme nach  
Absprache und Kostenpauschale

### Kalte Platten

Ab 6 Personen

- Kaltes Büfett Großer Tag
- Käseberg  
min. 8 Artikel 4 Gläser
- Poseidon  
min. 8 Artikel 4 Gläser
- Antipasti  
min. 8 Artikel 4 Gläser
- Vesper  
min. 8 Artikel 4 Gläser
- Mediterran  
min. 8 Artikel 4 Gläser
- Platten nach Wunsch

Optional: Brot, Brötchen,  
Butter, Aufstrich, Dips

## FINGERFOOD

Burgermenü, Chicken Nuggets, Patties, Fischstäbchen,  
Fleischküchle, Pfefferhacksteak, Kasslerhals, Minihaxen,  
Schnitzel, Spieße, Maultaschen

