

Riedlinger Landfrauenspezialitäten GbR

PARTYSERVICE ANGEBOT



MENÜANGEBOT

„Bäuerliche Küche rund um den Bussen“

VORSCHLÄGE FÜR IHR „BUNTES HÄPPCHENBUFFET“

... zum großen Sektempfang, im kleinen Familienkreis und überall dort, wo nicht alle Ihre Gäste den Platz haben, um mit Messer und Gabel zu essen

Kalte Köstlichkeiten

- Kleine Butterbrezeln
- Diverse Partyweckle mit verschiedenen Wurst- und Käsespezialitäten
- Kleine Laugenweckle mit O'batzer
- Seelen 1/3 gefüllt mit Leberkäse, Wurst, Käse
- Halbe garnierte Brötchen mit verschiedenen Wurst- und Käsespezialitäten
- Canapés
 - mit feinen Wurst- und Käsewaren – exklusiv garniert
 - mit Räucherlachs
 - mit Scampi oder Krabben
 - mit Schinkenröllchen Hawaii
 - mit Curry-Pfirsich-Käsecreme
 - mit rosé gebratenem Rostbeef
 - mit gefüllten Hähnchenbrüste
- Süßes zum Abschluss
- Mini-Obsttörtchen
- Kleine Windbeutel
- Schillerlocken
- Obstspieße
- Fruchttige Muffins einfach lecker

Warme Köstlichkeiten

- Pikant gefüllte Blätterteigtaschen
- Schinkenhörnle
- Würstchen im Schlafrock
- Gebackene Roguetschnitten
- Kleine Quiche Lorraine
- Kräutertäschchen italienisch
- Pizzaschnecke
- Herzhafte Muffins
- Kleine Zwiebelkuchen
- Kleine Dennete
- Schinkentorteleets
- Käsewindbeutel

Kalte Köstlichkeiten

... stellen Sie sich Ihr kaltes Buffet in Ruhe selbst zusammen ...
... Rustikale Vesperplatte für alle die es herzhaft lieben ...

Klassische Aufschnittplatte

- Ausgesuchte Frischwurstsorten
- Verschiedene Schinken- und Bratenvariationen
- Deftige Salamisorten
- Erlesene Schinken- und Bratenspezialitäten vom Rind und Schwein
- Deftige Hausmacherspezialitäten
- Russische Eier

Schlemmerplatte

... ideal für gehobene Ansprüche ein buntes Allerlei besonderer Schlemmereien ...

- Rosé gebratenes Roastbeef
- Verschiedene Schinkenspezialitäten
- Roher Schinken mit Melone
- Vitello Tonnato
- Medaillons mit Brokkolipüree
- Gefüllte Filetscheiben
- Rehrücken mit gefüllten Birnen
- Glasierter Wildschweinrücken
- Kassler mit Currysauce

Käseleckereien

mit Früchten garniert vom Riedlinger Käslädele

Fischspezialitäten ganz nach Ihren Wünschen

- Halbe gefüllte Eier
- Gefüllte Tomaten mit Frischkäse
- Mini-Crepes mit Lachs + Spinat
- Kleine panierte Partyschnitzelchen
- Deftige Fleischbällchen
- Geflügelplatte
- Gemüse mit verschiedenen Dips
- Riesenbrezel belegt mit Wurst und Käse
- Raupe „nimmersatt“

Vorspeisen

- Melonenschiffchen mit rohem Schinken
- Geflügelcocktail
- Hausgemachter Krabbentail
- Wildterrinen mit Cumberlandsoße
- Kalbfleischterrinen
- Leberpastete
- Gemischter Blattsalat mit frischen Champignon oder Schinkenspeck
- Geräucherte Forelle mit Meerettich-Preiselbeer-Orangensahne
- Caviar Lachs
- Matjesrahmtatar auf geröstetem Bauernbrot
- Räucherlachs mousse
- Kartoffelstrudel mit Kräutercreme
- Antipastivariationen italienischer Art

HEISSE KÖSTLICHKEITEN

Feines aus dem Suppentopf

- Rinderkraftbrühe mit hausgemachten Einlagen (Flädle, Leberspätzle, Brätspätzle, Flädlesspiralen, Käsebiskuits, Maultäschle, Brät-, Leber- oder Grießnockerln)
- Hochzeitssuppe

Cremesuppen

- Kräutersuppe mit Lachsstreifen
- Lauchschmelzkäsesuppe
- Lauchsuppe mit Rahm und Speck
- Kartoffelsuppe mit Krabben
- Raffinierte Rieslingssuppe
- Champignoncremesuppe
- cremige Gemüsesuppe nach Saison
- Bärlauchsuppe
- Tomatensuppe mit Eierstich

Deftiger Suppen-Eintopf

- Würzige Gulaschsuppe
- Mitternachtssuppe
- Zwiebelsuppe
- Chilli con Carne
- Ofensuppe
- Hirtentopf

Vom Schwein

- Heißer Leberkäs
- Knusprige Grillhaxen
- Spanferkel – gerollt – mit Knochen oder ein ganzes am Stück gebraten (auch ohne Knochen)
- Krustenbraten
- Kasslerbraten
- Kassler mit Kartoffel-Käsekruste
- Honigbraten
- Hackbraten im Speckmantel
- Mostbraten mit aromatischer Kruste
- Schweinebraten mit und ohne Füllung

- Schweinebauch gefüllt
- Schwäbischer Saumagen
- Kräuterrollbraten
- Lendenmedaillon im Speckmantel
- Lendenmedaillon in feiner Pilz-, Pfeffer-, Kräuterrahmsoße
- Lende Wellington mit Chilli-Orangensauce
- Lendenbraten mit leckerer Füllung
- Schweinebäckchen in feiner Mostsoße oder paniert
- Würziges Federseeschnitzel überbacken mit Zwiebel-Schinkensauce
- Schnitzel paniert
- Schnitzelpfanne verschiedene Variationen
- Schweinerückensteak in 5 Kräutersauce
- Rahmgulasch
- Schaschliktopf/Schaschlikspieße
- Cordon bleu

Köstlichkeiten im Teigmantel

- Schinkenrolle
- Pikanter Hackfleischstrudel
- Hackfleischtorte
- Kartoffeltorte
- Quiche Lorraine
- Schlemmertaschen – eine Scheibe Kassler-Schinken + Ananas im knusprigen Blätterteig
- Schwäbischer Zwiebelkuchen
- Denete

Leckeres vom Rind

- Tafelspitz
mit Gemüse und Apfelkren
- Gekochte Ochsenbrust
mit Meerrettichsoße
- Schwäbischer Sauerbraten
- Zarter Burgunder-Rinderbraten
- Feine Rinderrouladen
mit verschiedenen Füllungen
- Rinderrouladenbraten
mit feiner Paprikafüllung
- Rosè gebratenes Roastbeef
mit oder ohne Kräuterhäubchen
- Rindersteak in Pfefferrahmsoße
- Zwiebelrostbraten
- Flambierter Ochsenbraten
- Rindergeschnetzeltes
Stroganoff
- Rinderzunge in Soße Madeira
- Rinder-Tournedos mit Dips

Schlemmereien vom Kalb

- Kalbsbrust gefüllt
nach Landfrauen Art
- Kalbsbraten in feiner Rahmsoße
- Rosè gebratener Kalbstafelspitz
mit Frühlingskräutersoße
- Kalbsrahmgeschnetzeltes
- Kalbsröllchen pikant gefüllt
- Ragout vom Kalb in heller Soße
- Kalbsinvoltini mit Spargel gefüllt
- Kalbsrollbraten

Feinste Geflügelleckereien

- Curry-Putengeschnetzeltes mit
Früchten, Pilzen, Kräuterfrischkäse
- Hähnchenschnitzel in Rieslingrahm
- Putenbrust
mit verschiedenen Füllungen
- Hähnchenbrüstchen gefüllt paniert
- Entenbrust an Orangensoße
oder mit Sauerkirschen
- Gefüllte Putenröllchen
im Speckmantel

Ganz wild auf Wild und Lamm

- Zarter Rehbraten aus der Keule
- Wildschweinbraten
mit Schwarzbiersoße
- Rehragout
- Wildschweinragout
- Rehnüsschen
im Apfel-Wächholdermantel
- Lammrollbraten mit Knoblauch
und Kräuter der Provence
- Wirsing-Lamm-Laiberl
mit Rotweinbutter
- Lammrücken
in Orangen-Safran-Soße

Köstlichkeiten mit Fisch

- Lachs in feiner Rieslingsoße
- Nudelaufbau mit Lachs + Spargel
- Schollenfilet im Gemüsebett
- Fischfilet
in deftiger Kräuter-Weinsoße

Vegetarische Gerichte

- Gemüselasagne
- Deftige Lauch-Bergkäseküchle
- In Mürbeteig
gebackene Brokkolitörtle
- Gemüse Quiche

Bei den anderen Vorschläge sind auch vegetarische Gerichte dabei

Schwäbische Spezialitäten

- Maultaschen abgeschmeltzt
- Maultaschen überbacken
- Maultaschenbuffet
mit verschiedenen Variationen
und Füllungen
- Riedlinger Käsespätzle
mit Zwiebel abgeschmeckt
- Linsen und Spätzle
- Schwäbische Krautschupfnudeln
mit Speck
- Gaisburger Marsch
- Gröschts
- Saure Kutteln
- Kaminkehrer
- Bauernpfanne

Beilagen

- Hausgemachte Spätzle
- Eiernudeln vom Dettenberg
- Serviettenklöße (Semmelknödel)
- Schwäbische Bubaspitzle
- Butter-Reis

Gemüseplatte

- mit Karotten und Erbsen
- Blumenkohl
mit feiner Sauce Hollandaise
- Brokkoli
mit gerösteten Mandelblättchen
- Speckböhnchen gerollt
- Leckeres Marktgemüse mit feiner Kräutersoße
- Apfelrotkraut
- Sauerkraut

Aus der „tollen Knolle“

- Bekannt und immer beliebt:
Unser Kartoffelgratin
- Petersilienkartoffel
- Rosmarinkartoffel
- Röstkartoffeln
- Röstiecken
- Gratintörtchen

Salate

- Schwäbischer Kartoffelsalat
- Diverse Salate der Saison
z.B. Gurke, Tomate, Karotte, Rettich,
Weiß- und Blaukraut, Bohnen,
Blattsalat
- Tomate mit Mozzarella
nach italienische Art mit Basilikum
auf Platte garniert
- Knackiger Partysalat mit Chinakohl,
Mais, Karotten, Paprika

- Bunter Reissalat
- Schwäbischer Nudelsalat
- Blumenkohlsalat
- Schichtsalat
- Linsensalat
- Krautsalat mit Ananas und Spargel
- Waldorfsalat
- Lauchsalat
- Rindfleischsalat
- Geflügelsalat mit Früchten
- Geflügelsalat indisch mit Reis
- Eiersalat
- Käsesalat süß
- Käsesalat herzhaft
- Griechischer Bauernsalat
- Wurstsalat
- Schwäbischer Wurstsalat mit
Schwarzwurst
- Schweizer Wurstsalat
- Krabbencocktail – ein ganz
besonderer Genuss
- Matjes-Heringtopf
- Lachs-Brokkolisalat
- Bunter Meeresfrüchtesalat

Italienische Köstlichkeiten

- Minestrone
- Bruschetta
- Carpaccio – Marinierte
Rindfleischscheiben
- Antipastiplatte mit verschiedenen
frischem eingelegten Gemüse

- Gebackene Zucchini
- Kräutertaschen gefüllt mit
Cabanossi und Frischkäse
- Mozzarellaspieße
- Mozzarella im Schinkenhemd
- Käsespieße
mit Zucchini und Bacon
- Knusperoliven
- Hackbällchen mit Mozzarella
gefüllt in Tomatensoße
- Vitello Tonato
- Gemüse und Fleischlasagne
- Canelloni mit Spinat-,
Hackfleisch- oder Fischfüllung
- Diverse Nudeln mit verschiedenen
Soßen z.B. Bolognese, Tomaten,
Drei Käse, Schinkensahne und
Erbsen, Arabbiata, Gorgonzola
- Gnocchi
- Rosmarinkartoffel
- Gebratener Fenchel
in Petersilienbutter
- Romanesco (Italienischer
Blumenkohl mit Speck)
- Ragout Frutti di Mare
- Garnelen mit Tomaten und Oliven
- Saltim Bocca
- Kalbschnitzel an Zitronensoße
- Involtini
- Cotoletta Mailänder Art
- Spidini di vitello
- Ofenbäckchen mediterran

Unser Klassiker

- Geistes Himbeer-Baiser
- Sommertraum
(Vanille Quark mit Früchten)
- Pana cotta mit Fruchtsoße
oder Früchten oder Apfel

Frische Früchte der Saison

- Knackiger Obstsalat
aus frischem Obst
- Carpaccio von Kiwi mit Orangen
mit gerösteten Pinienkernen und
feinem Likör
- Frische Erdbeeren (Saison)
- Mousse Variationen
- Mousse au Chocolate
mit Eierlikörsoße
- Mousse au Chocolate
mit Trauben-Nuss
- Mousse au Vanille mit roter Grütze
- Mousse au Toffee mit Krokant
- Mousse au Rotwein Trauben
- Mousse au Rotwein
mit Williamsbirnen
- Mousse au Tiramisu
- Mousse au Lebkuchen

Diverse Creme Dessert leicht und lecker

- Kir Royal Creme
- Zimtcreme an Rotweinpflaumen
- Italienische Quarkcreme Cappuccino
- Orangencreme
- Weincreme
- Kaffeeccreme
- Ananascreme

Weitere Köstlichkeiten

- Apfel-, Erdbeer-, Himbeertiramisu
- Tiramisu
- Früchte- oder Apfelgratin
mit Baiser überbacken
- Warmer Apfelstrudel
mit Vanillesoße
- Apfeltraum
- Schwäbische Apfelküchle
- Verschiedene Eiskreationen

Für Ihre Kaffeetafel

- Leckere Torten
aus der Landfrauenbackstube
- Hausgemachte Kuchen
- Verschiedene Blechkuchen
für individuelle Anlässe

... Feste feiern ohne Stress

Wir bereiten Ihnen für jeden Anlass und für jede festliche Gelegenheit unsere Spezialitäten. Sie sagen uns wo und wie Sie Ihr Fest wünschen, den Rest erledigen wir.

Auf Wunsch übernehmen wir

- Die Auswahl und Dekoration
Ihres Festraumes
- Die Bewirtung Ihrer Gäste
- Verleih von Geschirr, Gläser,
Tischwäsche und Stehtische
- Das Aufräumen und Spülen
- Freundlicher Service wird bei uns
groß geschrieben

Ihnen bleibt somit mehr Zeit Ihr Fest mit Ihren Gästen zu genießen.

Es würde uns freuen, auch Ihre Feier kulinarisch bereichern zu dürfen.