



Partyservice Bugert · Rudi Bugert · Rathausstraße 21 · 68519 Viernheim
Fon 0 62 04 / 26 56 · Fax 0 62 04 / 65 14 7
info@partyservice-bugert.de · www.partyservice-bugert.de

Speisenangebot

Platten für jeden Anlass

Gemischte Aufschnittplatte
Gemischte Bratenplatte
Schinkenplatte
Rustikale Platte
Roastbeef, Lendenmedaillons
Schinkenröllchen mit grünem oder weißem Spargel
Putenbrust, Kräuterbraten mit verschiedenen Saucen:
- Remoulade
- Mandel-Mandarinen-Sauce
- Knoblauchsauce
- Sahnemeerrettich

Fischplatte

Geräucherter Lachs, Forellenfilets, geräucherter Heilbutt, Gambas, 3-Fisch-Terrine, Lachs-Terrine und Graved Lachs

Feste feiern im kleinen Kreis

Das Mini-Buffer:

Braten
Schinken
Käse
Fisch
-alles auf einer Platte-

Feinkost - Salate

Waldorfsalat
Weißkraut-Rohkostsalat
Krautsalat mit Speck
Holsteiner Krautsalat natur
Hirtensalat
Bauernsalat natur
Krabbencocktail
Lachssalat nach Saison
Matjessalat
Flusskrebssalat mit Broccoli
Geflügelsalat
Putencocktail
Rindfleischsalat mit Tomaten, natur
Rindfleischsalat mit Joghurtsauce
Kartoffelsalat mit Speck
Wildreissalat
Ochsenmaulsalat
Bratensalat pikant mit roter Sauce

Feinkost - Salate

Eiersalat
Fleischwurstsalat mit Radieschen und Käse
Wurstsalat mit frischem Paprika
Nudelsalat mit Mayonaise
Nudelsalat ohne Mayonaise
Tortellinisalat
Viernheimer Wurstsalat
Grüner Bohnensalat
Kidneybohnenalat
Pilzsalat
Florenzersalat mit Gemüse und Schinken
Gurkensalat
Tomatensalat
Karottensalat
Schichtsalat
Spargelsalat
Tomaten mit Mozzarella und Basilikum
Grüner gemischter Salat mit Dressing nach Wahl
Melonen-Gurkensalat
Meeresfrüchtesalat „Frutti di Mare“

Vorspeisen

Gefüllte Eier auf Salatbeet
Melonen mit verschiedenen Schinken
Tomaten mit Mozzarella und Basilikum
Feldsalat mit Pinienkernen/Croutons
Spargelcarpaccio „Saison“
Vitello Tonnato
Rucola mit frischem Parmesan
Kalbszungen Carpaccio
Carpaccio von der Rinderlende
Heißgeräucherte Entenbrust
Rindfleisch Carpaccio (Sauerfleisch)

verschiedene Antipasti

Gegrillte Auberginen
Gegrillte Zucchini
Gegrillte Champignons
Gerillte Paprika
Gefüllte Pepperoni
Gefüllte Peppadew
Getrocknetet Tomaten
Gefüllte Tomaten
Gefüllte Weinblätter
Marinierte Karottenstifte m. Pinienkernen

Feines im Glas

Krabbencocktail
Flusskrebssalat
Geflügelcocktail
Meeresfrüchtesalat „Frutti di Mare“

Suppen

Gulaschsuppe
Doppelte Kraftbrühe
wahlweise mit:
Markklößchen
Nudeln
Eierstich
Ochsenchwanzsuppe klar
Gemüsesuppe
Linsensuppe
Kartoffelsuppe
Brocollicremesuppe
Tomatencremesuppe
Blumenkohlcemesuppe

Fingerfood warm

Hähnchenspieß
Shrimps paniert
Shrimps im Teigmantel
Seafood Täschchen
Mini-Frühlingsrolle
Hähnchen Nuggets
Mini Schnitzel
China-Sauce-süß-sauer
Pikante Hackbällchen

Fingerfood kalt

Datteln im Speckmantel
Tomaten-Mozzarella-Spieß
Trauben-Käse-Spieß
Tomaten, Olive Schafskäsespieß
Obstspieß
Hackbällchenspieß
Melonen-Schinken-Spieß
Garnelenspieß
Obstspieß

Fisch

Lachs- oder Zanderfilet auf eine Gemüsebeet
Steinbeißerfilet mit Tomate und Käse gratiniert
Gegrilltes Doradenfilets mit Tomaten Succo und Reis
Pangasiusfilet mit Garnele gefüllt in Rieslingsauce

Wir liefern Ihnen warm

Grillschinken
Kalbsrollbraten mit Schlemmerfüllung
Spießbraten vom Kamm
Lukullusbraten gefüllt mit Mett
Zarter Kalbsrücken im eigenen Saft
Fein gewürzter Kalbsnierenbraten
Schweinelende gefüllt und ungefüllt mit verschiedenen Saucen
Schlemmerbraten gefüllt mit Zwiebeln, Knoblauch, Kräutern und Dörrfleisch
Burgunderbraten vom saftigen Weiderind in Rotwein eingelegt
Spanferkel knusprig gebraten (ab 20 Pers.)
Putenbraten (auch gefüllt)
Gegrillte Hähnchenschlegel
Gegrillte Hähnchen
Pikante Hackbällchen
Schweineschnitzel – Putenschnitzel – Kalbsschnitzel
Schweinschaxen
Lasagne
Griechischer Rahmbraten, Schwein oder Pute mit Sahne und Käse überbacken
Gefüllte Champignons mit Sauce Bernaise
Schlemmerlende oder Pute in Weißwein-Sahnesoße
Pizza-Steak in leichter Tomatensoße von der Lende oder von der Pute, belegt mit Salami, Tomaten, mit Creme fraiche und Käse überbacken
Pfefferrahmlendchen *einzelnt entnehmbar mit Creme Fraiche und Käse überbacken*
Pilzrahmlendchen *einzelnt entnehmbar mit Creme Fraiche und Käse überbacken*
Knusperkeule (ab 20 Pers.)
Saltimboccaröllchen mit Salbei und Parma in leichter Tomatensauce
Tafelspitz in Fleischbrühe
Putengeschnetztes „Pussta“ in leichter Sahnesoße
Rindergeschnetztes mit Champignons oder Paprika in leichter Sahnesoße

Warmes im Teig

Kasseler im Brotteig
Bratwurst in Blätterteig
Kasseler mit Ananas und Käse in Blätterteig
Schinken-Käsehörchen

Verschiedenes

Mettigel
Hackbällchen
Sahnefilets
Gemüstick mit Dip

Käse-Spezialitäten

„Obatzter“, Angemachter Camembert
Handkäse mit Musik
Kochkäse mit Musik
Käseplatte mit Früchten
Frischkäse
Lachsfrischkäse
Gemüsefrischkäse
Rucolafrischkäse

Desserts

Rote Grütze
Makkai (Sahnequark mit Zimt)
Mousse au chocolate
Mousse au vanille mit Tropic Dessert
Fruchtsalat mit Cointreau
Tiramisu
Erdbeer-Rhabarber Dessert
Vanillesauce
Panna Cotta
Creme Brulet
Alle Dessert erhalten Sie auch in Miniglässchen fein dekoriert.

Canapeés nach Ihrer Wahl

Lachs
Forelle
Schinken
Käse
Mett
Bratenfleisch
Wurst
Halbe belegte Brötchen fein belegt und gratiniert

Beilagen

Hausgemachte Kartoffelknödel
Spätzle
Schupfnudeln
Gratinierte Kartoffeln
Wildreis / Gemüserais
Tagliatelle
Rosmarinkartoffeln
Salzkartoffeln
Tortellini
Spaghetti, Penne
Sauce Bolognese, Tomatensoße
Rotkraut
Sauerkraut
Gemüseplatte
Bohnen im Speckmantel
Pfefferlingsreispfanne
Meerrettichsoße
Käse-Sahne-Soße
Schinken-Käsesahnesoße

Brotauswahl

Partykonfekt
Brot verschiedene Sorten
Weißbrot / Baguette
Olivenbrot
Laugenbrot
Haselnussbaguette
Pepperoniringe
Brezel

Equipment

Teller
Besteck
Gläser
Zelte
Grillgeräte
Stehtische
Deko
Grillmeister
Servicekräfte

Unsere Stärken sind

Eigene Produktion
Frische
Qualität
Familientradition
Auf Wunsch kochen wir auch bei Ihnen zuhause