

*Kulinarische Höhepunkte
für Ihre Feier!*



Guten Appetit



SEHR GEEHRTE GÄSTE

Sehr geehrte Gäste

Wir verarbeiten nur Fleisch von regionalen Bauernhöfen.

Die in der Broschüre angebotenen Speisenfolgen sind Vorschläge unsererseits;

Selbstverständlich sind wir auch darauf eingestellt,

Ihre speziellen Wünsche zu erfüllen.

Auf Wunsch übernehmen wir die komplette Organisation für Ihren

festlichen Anlass oder Ihre gewerbliche Veranstaltung, angefangen von :

Sektempfang

Kaffee und Kuchen

Vorspeisen

Hauptgang

Dessert, Digestif

Musikalische Umrahmung

Anmietung diverser Räumlichkeiten

Geschirr und Besteck können von uns geliehen werden. Personal wird auf Wunsch zur Verfügung gestellt. Über Ihren geschätzten Auftrag würden wir uns sehr freuen. Bereits heute sichern wir

Ihnen beste Qualität und perfekten Service zu.

Ihr Partyservice- Team Senn





ZUM APERITIF

zum Aperitif

Brezeln mit Butter	Stück	1,00
Belegtes Party-Schnittchen mit Käse, Wurst- und Schinkenspezialitäten, einfach	Stück	1,00
Dito, jedoch zusätzlich mit Bratenspezialitäten	Stück	1,30
Party-Schnittchen mit Lachs, Forellenfilet, Crevettencocktail, Salami, Braten, Schinkenspezialitäten, Hobelkäse und Käsevariationen	Stück	1,60
Silzerle und Laugenstangen mit Butter und Salami	Stück	1,40
Laugensandwich mit Salami, Schinken und Salat	Stück	1,40
Garnierte halbe Baguette mit Schinken, Braten, Salami, Käse oder Salaten (vegetarisch)	Stück	1,50



KLEINE KÖSTLICHKEITEN

kleine Köstlichkeiten

Lauch- und Tomatenstrudel	Stück	1,00
Hausgemachte Käsestangen	Stück	0,60
Gegrillte Pflaumen im Speckmantel	Stück	0,60
Kleine Hackbällchen in verschiedenen Variationen	Stück	0,70
Avocadocrème auf Pumpernickel	Stück	0,70
Käsehappen bunt garniert	Stück	0,70
Tomaten-Mozarella-Spieß mit Pesto	Stück	1,00
Schweinemedallions, bunt garniert	Stück	1,60
Sopressa-Oliven-Spieß	Stück	1,20
Bergthymianschinken an Melone	Stück	1,50





ZUM APERITIF

zum Aperitif

EMPFANGS-APERO

2 St. Partyschnittchen vom Buffet

1 St. Tomaten- Mozzarella Spieß

1 St. Lauch- und Tomatenstrudel

1 St. Käsehappen

pro Person 6,80

PARTY-APERO

4 St. Partyschnittchen vom Buffet mit Lachs, Forelle,
Crevettencocktail, Salami, Braten und Schinken

1 St. Tomaten- Mozzarella Spieß

1 St. Lauch- und Tomatenstrudel

1 St. Käsehappen

1 St. Überraschung / Saisonelles

pro Person 9,80

BUSINESS APERO

Für Liebhaber von Fisch oder Käse, von vegetarisch bis deftig-
rustikalen Spezialitäten bieten wir delikate Party- und Cocktail-
Schnittchen auf verschiedenen Brotsorten, Gourmetlöffel und
frischen Früchtespießchen an.

9 Teile pro Person

12,80

EXCLUSIV-APERO

Eine außergewöhnliche Zusammenstellung für anspruchsvolle
Genieser. Schnittchen kreiert aus feinsten Zutaten vom Graved
Lachs, Regenbogenforelle, Hähnchenbrustfilet, exotische Früchte,
Entenbrüstchen, Kalbs- und Rinderspezialitäten, luftgetrockneter
Bergthymian- und Honiglachsschinken,
Blätterteig und weitere Spezialitäten inkl. kleinem Dessert.

10 Teile pro Person

15,00

zzgl. gesetzl. MwSt





SUPPEN

Suppen

Rindfleischsuppe mit Nudeln	pro Person	2,20
Rindfleischsuppe mit Flädle oder Eierstich	pro Person	2,70
Gulaschsuppe	pro Person	2,80
Kartoffelcremesuppe mit Lachsstreifen	pro Person	3,80
Ofensuppe	pro Person	3,80



KALTE VORSPEISEN

Kalte Vorspeisen

Frische Gemüsesticks mit Dipp	pro Person	2,80
Pasteten von unserem Pastetenbäcker (3 Stück) verfeinert mit Sauce Cumberland	pro Person	3,20
1 Forellenfilet geräucht mit Sahnemeerrettich	pro Person	3,60
Melonenschiffchen mit Parmaschinken (3 Stück)	pro Person	4,20
Kalbstafelspitz an feiner Vinaigrette	pro Person	4,80
Crevettencocktail	pro Person	4,90
Markgräfler Fischteller (geräucherter Wildlachs, Bachforellen geräuchert, Markrelenfilet)	pro Person	5,30





AUS DER SALATBAR

Aus der Salatbar

Geflügelsalat, Thunfischsalat, Kartoffelsalat, Curryreissalat,
Floridasalat, Gurkensalat, Schichtsalat, Nudelsalat,
Brocolisalat, Farmersalat, Rohkostsalat, Rettichsalat,
Bohnsensalat, Weißkrautsalat, grüner Salat, Feldsalat,
Maissalat, Tomaten- Mozzarella mit Basilikum, pro Person 1,80 bis 3,50
Hirtensalat mit feinem Schafskäse 100g 1,50



AUS UNSEREM PLATTENSERVICE

Aus unserem Plattenservice

Meister Senn´s Wurstspezialitäten
Eine deftige Platte zum gemütlichen Bier,
hausmacher Fleischwurst, herzhaft Schinkenwurst,
Beinschinken, Urtyp Salami Sopressa, Bauernschmaus,
Jagdwurst, Kassler Rücken.
Dazu reichen wir Perlzwiebeln, Delikatessgurken,
Kirschtomaten und eine Schale mit Remouladensoße pro Person 5,40

Markgräfler Platte mit Braten, Schinken und Aufschnitt,
rosa gebratenes Roastbeef, zarter Kalbsbraten, Kalbsbrust
Hähnchenroulade, Jungschweinerücken, mild gepökelter
Kassler Rücken, Waldorfsalatschiffchen, gefüllte
Artischockenherzen mit Gemüsesalat pro Person 6,40

zzgl.gesetzl. MwSt





SCHINKENPLATTE international

Schinkenplatte international

Hausgemachter Bergthymianschinken,
Lachsschinken, spanischer Serranoschinken,
französischer Pfefferschinken, italienischer Geflügelschinken,
Honiglachsschinken, Perlzwiebeln in Aceto-Balsamico,
Grüne Oliven mit Paprika und Antipasti-Spezialitäten

pro Person 7,20



UNSER PARTYTIPP

Unser Partytipp

Garnierte Braten- und
Schinkenplatte mit Käse, Hähnchenkeule,
Teigpastete, Sauce Cumberland
und Partybrot

pro Person 10,50





KRÄFTIG UND DEFTIG

kräftig und deftig

Blätterteighörnchen mit Hackfleisch oder Schinken	pro Person	0,95
Frikadellen (2 Stück)	pro Person	2,20
Heißer Fleischkäse	pro Person	2,00
Fleischkäsebuffet	pro Person	2,50
Weißwürste (1 Paar) mit süßem Senf und Brezel	pro Person	2,90
Schäufele und Rollschinkle	pro Person	2,70
Wurstsalat mit Bauernbrot	pro Person	3,20
Kesselfleisch und Sauerkraut	pro Person	3,40
Schweinehaxe gegrillt	pro Person	3,60
	bis	4,60
Schlachtplatte, Blut-, Leberwurst		
Kesselfleisch, Sauerkraut und Kartoffelbrei	pro Person	5,80
Deftiges Käsebrett mit Nussbrot	pro Person	3,50





FEINES VOM SCHWEIN

Feines vom Schwein

Schweinsprägel	pro Person	3,40
Gegrillte Schweinehüfte mit Krustenrand	pro Person	3,90
Grillbraten	pro Person	3,90
Schäufele oder Schinken in Brotteig	pro Person	3,90
Beinschinken in Brotteig	pro Person	4,30
Geschnetzeltes in Rahm- oder Currysauce	pro Person	4,60
Schweinefilet in Blätterteig gebacken	pro Person	6,20
Spanferkel	pro Person	5,40



GEFLÜGEL

Geflügel

Gegrillte Hähnchenkeule	Stück	1,90
Hähnchen- Knusperschnitzel	pro Person	4,20
Putengeschnetzeltes mit Champignonrahmsauce	pro Person	4,90
Putenrollbraten	pro Person	4,90
Ein ganzer Truthahn für Sie gegrillt	pro Person	5,50
Gegrillte Entenbrust mit Kräuterkruste	pro Person	6,80





FRISCHES AUS DEM MEER

Frisches aus dem Meer

Gebratener Wildlachs mit Kräuterkruste	pro Person	7,50
Zanderfilet in Weißburgundersauce	pro Person	8,40

FEINES VOM LAMM

Feines vom Lamm

Gegrillte Lammkeule mit Basilikum und Thymian	pro Person	5,90
Gegrillter Lammlachs mit Kräuterkruste	pro Person	9,80

WILD

Wild

Wildpfeffer	pro Person	4,90
Hirschkeule, gebraten	pro Person	7,90

FEINES vom Markgräfler Rind

Feines vom Markgräfler Rind

Rindergulasch mit Meerrettichsauce und Preiselbeeren	pro Person	4,90
Ungarischer Gulasch	pro Person	4,90
Rinder- und Sauerbraten	pro Person	5,90
Roastbeef rosé gebraten	pro Person	8,90





FEINES VOM VOLLMILCHKALB

Feines vom Vollmilchkalb

Gegrillte Kalbsbrust, herzhaft gefüllt	pro Person	4,90
Kalbsbraten gerollt	pro Person	4,90
Kalbsrahm- Geschnitzeltes	pro Person	6,90
Kalbssteak rosé mit Rahmsauce	pro Person	8,90



BEILAGEN

Beilagen

Gemüsereis	pro Person	1,60
Basmatireis	pro Person	1,40
Breite Nudeln oder Spiralnudeln	pro Person	1,50
Frische Butterspätzle oder Kartoffelpüree	pro Person	1,90
Kartoffelgratin	pro Person	2,20
Sauerkraut	pro Person	1,30
Gemüsegratin	pro Person	1,70
Kaisergemüse	pro Person	2,20
Diverse feinste Saucen	pro Person	0,50



SOMMERHIT

Sommerhit

Grillbuffets in verschiedenen Variationen
mit Geflügel, Lamm, Rind, Schwein, Kalb, Gemüse,
Plätzchen und Spießen, Bällchen, Steaks und Würstchen.
(auf Wunsch auch mit Fisch)

pro Person 2,90 bis 5,80

Wir empfehlen Ihnen unsere feinen hausgemachten Saucen,
wie z.B.: Pfeffer-, Knoblauch-, Barbecue-, Bananen-oder
Zigeunersauce.



IMMER AKTUELL

Immer aktuell

Fondue Chinoise (Rind/ Kalb/ Schwein/ Hähnchen/ Pute)	100g	2,50
Vitello tonnato (gekochtes Kalbfleisch in Thunfischsauce)	100g	2,60
Marinierte Braten gemischt, kalt	100g	2,60
Carpaccio (vom Rinderfilet) verfeinert mit Olivenöl, Zitronensaft und gehobelem Parmesan	100g	4,50
Penne aus dem Parmesan mit Ruccola	100g	5,90
Senns Paella-Pfanne	Portion	7,80





PASTAFESTIVAL

Pastafestival

Spaghetti, Tagliatelle	Portion	2,80
Cannelloni mit Ricotta	Portion	4,40
dazu empfehlen wir die feinen hausgemachten Pasta Saucen : Sauce Gorgonzola, Basilikumrahm-Sauce, Sauce Bolognese und für unsere italienischen Freunde Sauce Pesto	Portion	2,20
Tortellini mit Käse-Ruccola-Füllung	Portion	4,90



DESSERTS

Desserts

Quarkspeisen in vielen Variationen	pro Person	2,20
Rote Grütze mit Vanillesauce	pro Person	2,20
Vanille- und Schokoladenmousse	pro Person	2,50
Fruchtsalat	pro Person	2,60
Waldbeerenmousse	pro Person	2,60
Warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce	pro Person	2,80
Gefüllte Orangen mit Orangenmousse und Grand Marnier	pro Person	3,40
Tiramisu und Panna Cotta	pro Person	3,40
Amarettocrème und Amarettotoeis	pro Person	3,40
Caramelköpfe mit Vanillesauce	pro Person	3,40
Beerentraum	pro Person	3,40
Zitronensorbet mit Wodka	pro Person	4,80





FESTTAGSBUFFET

Festtagsbuffet

Vorspeise

ab 10 Personen

Fischbrett mit Forellenfilet,
Fischvariationen und Sahnemeerrettich

Warmes Buffet

Margkräfler Schüfefe aus dem Sud oder Grillbraten

Kaltes Buffet

Schinken- und Bratenplatte, Hähnchenkeule, Teigpasteten
Salat nach ihrer Wahl
Käsebrett mit Nussbrot, Weißbrot und Partybrot

Dessert

Vanille- oder Schokoladenmousse

Kaltes Buffet	pro Person	13,70
Warmes Buffet	pro Person	15,70



ITALIENISCHES BUFFET

Italienisches Buffet

Vorspeise

ab 50 Personen

Bruschetta mit Tomaten, Knoblauch und Oliven
z. B. grüner Salat mit Ruccola, Karottensalat und Gurke

Kaltes Buffet

Sopressa-Olivenspieß
Vitello tonnato
Melone mit Parmaschinken
Marinierter Schweinebraten
Tomaten- Mozzarella-Spieße mit Pesto
Antipasti mit italienischen Spezialitäten
Gefüllte Tonnotomaten
Italienisches Käsebrett
Oliven und Ciabattabrot

Warmes Buffet

Toscanischer Jungschweinebraten,
Kalbsbraten, Gemüseratatouille, Tagliatelle und Sauce

Dessert

Panna Cotta und Tiramisu

pro Person 24,00



FEINSCHMECKERMENÜ

Feinschmeckermenü

Vorspeise

ab 25 Personen

Markgräfler Fischsteller

Räucherlachs, Forellenfilet geraucht mit Sahnemeerrettich,
Crevettencocktail, Meeresfrüchtesalat und Makrelencocktail

Kaltes Buffet

Wildpastete mit Sauce Cumberland, Lachsparfait, Lachsfilet,
Roastbeef, Kalbsfilet und Schweinerücken rosé, mit Sauce Remoulade,
verschiedene Medaillons auf Williamsbirne,
Rehnüsslein mit Preiselbeer-Meerrettichsahne,
gebratene Putenbrüstchen auf Aprikosenragout,
garnierte Braten- und Schinkenplatte
Salat nach ihrer Wahl
Käsevariationen mit Pariser Brot, Brotauswahl

Warmes Buffet

Gegrillte Kalbsbrust mit Winzersauce oder
Kasseler Rücken im Brotteig oder
Beinschinken aus dem Sud

Dessert

Vanille- oder Schokoladenmousse

Kaltes Buffet

Warmes Buffet

pro Person 21,80

pro Person 23,80

zzgl.gesetzl. MwSt





SCHLEMMERBUFFET

Schlemmerbuffet

Warme Vorspeise

ab 50 Personen

Hubertussüppchen

Vorspeise

Feldsalat mit Croutons

Rehnüsslein mit Preiselbeermeerrettichsahne

Wildererhackbällchen an herzhafter Sauce

Wildpastete mit Sauce Cumberland

Brotauswahl

Warmes Buffet

Hähnchenbrustfilet "Försterin" mit Rosmarinsauce

Entenbrust mit Kräuterkruste

Schupfnudeln, Wildreis

Mandelbroccoli und Apfelrotkraut

Nachspeise

Liptauer, Käsewürfel

Nussbrot

Zimptparfait, Crème Caramel

pro Person 27,80



FRANZÖSISCHES BUFFET

Französisches Buffet

Warme Vorspeise

ab 50 Personen

Französische Zwiebelsuppe

Kalte Vorspeise

Karotten, Sellerie, grüner Blattsalat, Nizzasalat

Knoblauchbaguette

Kaltes Buffet

Graved Lachs mit Sahnemeerrettich

Quiche Lorraine

Leberterrinen mit Portweinsauce

Hackbällchen französischer Art

Sesamhuhn, Kalbsbraten und Roastbeef "Vive la France"

Baguettebrot, Partybrötchen gemischt- Nussbrot

Französisches Käsebrett

Warmes Buffet

Hähnchengeschnetzeltes mit Reis und Nudeln

Entenbrust an Orangensauce

Kartoffelgratin, Speckbohnen, Gemüseplatte

Dessert

Limettenmousse und Crème Caramel

pro Person 26,80



zzgl. gesetzl. MwSt



HOCHZEITSBUFFET

Hochzeitsbuffet

Warme Vorspeise

Hochzeitssuppe

ab 50 Personen

Kalte Vorspeise

Geräucherte Forellenfilets

Hausgebeizter Lachs mit Sahnemeerrettich

Hauspastete mit Sauce Cumberland

Parmaschinken mit Melone und Baguettebrot

Salate der Saison mit Sonnenblumenkernen und Kracherle

Warmes Buffet

Schweinefilet "Wellington" mit Rahmsauce

Roastbeef in Pfefferrotweinsauce

Zander mit Rosmarin und Knoblauch- Weißburgundersauce

Gemüsereis, Kartoffelgratin, Marktgemüse

und frische Butterspätzle

Dessert

Mousse in verschiedenen Variationen

Apfelstrudel mit Vanillesauce- Vanilleeis mit heißen Früchten

Beerentraum

Hochzeitstorte mit bengalischem Feuer

Kaffee - Digestif

Getränke

Gutedel Weißwein und Spätburgunder Rotwein - Tannenzäpfle

Cola, Fanta, Limonade, Mineralwasser, Apfelschorle

pro Person 39,00

inkl. 8 Std. Personal



zzgl.gesetzl. MwSt





HINWEISE

Hinweise

gültig ab 1.5.2012

- Alle Preise verstehen sich zzgl.7% MwSt. auf alle Speisen bei Abholung in Einmeldungen ohne zusätzliche Dienstleistung. Bei Erbringung von Dienstleistungen (Personal, Mietgeschirr) müssen wir Ihnen für die Speisen auch 19% MwSt. in Rechnung stellen.
- Bei Lieferung erheben wir einen Fahrtkostenanteil nach Absprache. Alle Behälter, Platten, Buffetgeschirr und Dessertgläser sind gereinigt zurückzubringen. Beschädigte und verlorene Mietgegenstände werden in Rechnung gestellt. Haben Sie Probleme mit dem Abwasch? Gegen einen Unkostenbeitrag erledigen wir auch den gerne für Sie.

Leihgegenstände

Besteck pro Teil	0,20
Teller	0,25
Gläser	0,25

- Spanferkelgrill (Holzkohle), Kühlanhänger, Pavillon, Stehtische, Gasgrill und sonstige Geräte auf Anfrage.
- Gerne richten wir zu allen Anlässen Geschenkkörbe für Sie.
- 10 Tage vor Event-Beginn ist eine Reduktion der Portionen nicht mehr möglich.
- Die Zahlung erfolgt bei Rückgabe des Leergutes in bar. Falls Sie es wünschen, senden wir Ihnen auch gerne eine Rechnung für eine spätere Banküberweisung zu.

*Kulinarische Höhepunkte...
Genuss für Augen und Gaumen...*

*Lassen Sie sich verwöhnen
denn es ist Ihr Event!*

LANDMETZGEREI
SENN
**PARTY
SERVICE**

79591 Eimeldingen · Hauptstrasse 28

Tel. 0 76 21 / 6 25 98 · Fax 60 60

Partyservice Hotline 0170 / 214 32 74

www.partyservice-senn.de

E-Mail: info@partyservice-senn.de