

Restaurant mit Partyservice „Petrus“

Heike Mennike
Ringstr.1-5
69221 Dossenheim
Telefon 06221 861718
www.partyservice-petrus.de

Sehr geehrte Damen und Herren!

Vielleicht kennen Sie unsere Quantität und Qualität der Speisen schon aus unserem Restaurant oder es hat sich in Ihrem Freundeskreis herumgesprochen, dass wir unsere Speisen auch als Menü auf einem kalt-warmen Büffet zu Ihnen nach Hause liefern. Natürlich können wir uns auch auf Ihren Wunsch um Getränke, Geschirr, Besteck, Dekoration, Gläser und Zelte kümmern. Selbstverständlich steht Ihnen ebenso unser Personal zur Verfügung. Auch bei der Raumsuche sind wir Ihnen gern behilflich. Wir beliefern Sie zu jedem Anlass, egal ob Sie einen Teil der Speisen selbst zubereiten oder sich ein vollständiges Menü zusammenstellen. Sie können aus unserer reichhaltigen Speisekarte zahlreiche Vorspeisen, Salate, Hauptspeisen, Desserts, Canapés zum Sektempfang, hausgebackene Kuchen und Torten aussuchen und vor Ihrem Fest teilweise bei uns verkosten. Sprechen Sie uns unverbindlich an und wählen Sie in Ruhe bei uns, mit uns oder bei Ihnen zu Hause aus unserer umfangreichen Menükarte aus. Alle Speisen werden bei uns in der Restaurantküche mit großer Mühe und Sorgfalt zubereitet, damit Sie Ihr Fest entspannt und in Ruhe genießen können.

*Mit kulinarischen Grüßen
Heike Mennike*



Vorschläge für Ihre Feste

Schnittchen (auf Baguette) zum Preis ab 2,00 € Vorspeisen zum Preis ab 2,70 €

Canapés (ausgestochen) ab 2,00 € mit:

Geflügelsalat mit Ananas
Salami mit Gewürzgurke
gekochten Schinken mit Meerrettich
Kasseler roh, mit Gewürzgurke
Kasseler gekocht, mit Ei
Räucherlachs mit Meerrettichsahne
Räucherforelle mit Meerrettichsahne
Schweinemett mit Gewürzgurke
Mortadella mit Pistazien
Roastbeef mit Remouladensoße
Schwarzwälder Schinken mit Melonenecke
Spanische Paprikawurst
Fischpasteten
Fleischsalat mit Mayonnaise

Tomatensalat
Gemischte Salate nach der Saison
Gurkensalat
Griechischer Bauernsalat
Rohkostsalate von Weiß,-Rotkraut, Karotte

Suppen zum Preis ab 2,70 €

Hühnersuppe mit Reis und Ei
Tomatencremesuppe
Spargelcremesuppe
Gemüsesuppe
Leberknödelsuppe
Ukrainische Soljanka
Pfifferlingscremesuppe
Steinpilzcremesuppe
Gulaschsuppe

Soßen zum Preis ab 1,00 €

Rahmsoße
Bratensoße
Tomatensoße
Orangensoße
Gorgonzolasahnesoße
Currysoße
Zucchini-soße
Zigeunersoße
Soße Hollandaise
Rieslingsoße
Jägersoße

oder Meerrettich

Hähnchenschenkel
Marinierte Sardellenfilet
kleine Tintenfische Sepia
Surimi Krebsfleisch-Imitat marinierte
Miesmuscheln Fischrogencreme
Weinblätter kalt
Weinblätter in warmer Zitronensoße
Oktopussalat
In Olivenöl geschmorte Zucchini
Süß-sauer eingelegte Champignons
Meeresfrüchtesalat
Paprika in Olivenöl
Halbe Eier in Cocktailsoße

Vegetarische Speisen

33 * 50 cm ab 32.00 Euro
Zwiebelkuchen
Quiche Lorraine
Gorgonzola-Spinat-Lasagne
Zucchiniquiche
Champignonquiche
Sauerkraut-Kartoffelquiche
Auberginen- Schafskäse- Tomaten-
Auflauf
Spaghetti mit Schafskäse, Tomatenecken
und Basilikum
Spaghetti mit Tomatensoße
Spaghetti mit Gorgonzolasahnesoße
Nudeln mit Creme fraiche, Kräutern und
Oliven
Panierte Sellerie- und Kohlrabischnitzel
Spaghetti mit Pesto

Warme Speisen zum Preis ab 7,90

Gegrillte Haxe
Eisbein
Rinderrouladen
Krustenbraten
Schweinebraten
Sauerbraten
Kalbsnierenbraten
Gyros aus der Pfanne
Schweinelende
Chili con carne
Hähnchenschnitzel - oder Brustfilet
Putenrollbraten
Medaillons Milano
Hackbraten
Frikadelle
Frikadelle mit Schafskäsefüllung
Pfannengyros
Garnelen in Olivenöl
Souvlaki (marinierte Lammfleischspiesschen)
Paprikaschoten gefüllt mit Hackfleisch
Moussaka
Lammhaxe
Lammkeule
Lammkoteletts

Beilagen ab 1,90

Spätzle
Nudeln
Spaghetti
Semmelknöde
Gnocchi
Schupfnudeln
Kartoffelpüree
Kartoffelsalat
Kartoffelgratin
Kartoffeln
Bratkartoffeln
Basmatireis
Bechamelkartoffeln

Blumenkohl
Karotten
Erbsen
Zucchini
Paprika
Champignons
Bohnen
Mais

Warme Speisen zum Preis ab 7,90

Filetgulasch Stroganoff
Rindergulasch
Tafelspitz
Königsberger Klops
Entenbrustfilet
Schweinelende
Schnitzel vom Schwein oder Pute
Schweinesteak
Filetsteak
Schnitzel Kalb
Cordon bleu
Lammfilet – oder Koteletts
Geschnetzeltes

Wolfsbarsch
Rotbarschfilet
Pangasiusfilet
Viktoriaseebarschfilet
Norwegisches Lachsfilet
Forellen
Seeteufel
Seezungen
Steinbutt
Jakobsmuscheln
Zanderfilet

Dessert

Rote Grütze mit Vanillesoße
Schokoladenmousse
Marzipanmousse
Erdbeermousse
Vanillemousse
Vanilleparfait mit warmen Kirschen
Mousse von weißer Schokolade
Apfelstrudel mit Vanillesoße
Crepe mit Vanillequarkfüllung
Hausgebackene Torten
Stück ab 2,00 €
Eierlikör – Apfeltorte
Apfelkuchen, Russischer Zupfkuchen
Bühler Zwetschgentorte
Schwarzwälder – Kirschtorte
Dresdener Eierschecke
Schokoladen - Buttercremetorte
Käsekuchen auch mit Pfirsich
Marzipan – Stachelbeertorte
Donauwelle
Zitronenquarksahnetorte
Frankfurter Kranz

Daran sollten Sie denken!

Personenkreis auswählen und Einladung verschicken.

Menüauswahl beim Partyservice vom Restaurant „Eichbaum Theke“

Wer räumt ab?

Reicht der Platz für den Aufbau der Platten?

Sind genügend Tische und Bestuhlung da?

Haben Sie ausreichend Geschirr und Besteck, Aschenbecher?

Sind Kühlmöglichkeiten für die angelieferten

Getränke vorhanden?

Brauchen Sie Personal zur Betreuung der Gäste?



Canapés ab Euro 1,90

Räucherlachs mit Sahnemeerrettich	Salami mit Perlzwiebel	Italienischer Landschinken Schinken mit Gewürzgurke
Leberpastete mit Ei	Camembert mit Weintraube	Mortadella mit Pistazien
Matjesfilet mit Apfel	Pastete vom Wild oder Fisch	Gorgonzola-Creme
Roastbeef mit Remouladensoße	Fischpastete	Gekochter Schinken
Edamer Käse mit Salzgebäck	Ungarische Paprikawurst	Eiersalat



Bruschetta pro Stück 2,10 Euro

Restaurant mit Partyservice

Sommermenü

Hühnersuppe mit Reis- und Eieinlage

Gemischter Salat

Roastbeef vom Stück geschnitten mit Zwiebeln und Soße
dazu frisches Gemüse und Spätzle

Schokoladen- und Marzipanmousse
mit frischer Ananas
zum Preis von je 22,40 Euro

Maimenü

Feine Fischpastete mit Garnitur und Toast

Frischen Stangenspargel mit Soße Hollandaise,
Kartoffel und panierte Schweinelendchen

Frische Erdbeere mit Vanilleeis und Sahne
24,90 Euro

MENÜ - ITALIENISCH

Vorspeisen

In Olivenöl geschmorte Zucchini
Süß-sauer eingelegte Champignons

Meeresfrüchtesalat

Paprika in Olivenöl

Halbe Eier in Cocktailsoße

Tomaten und Mozzarella mit frischem Basilikum in Balsamicovinaigrette

Kalbfleischscheiben in Thunfischsoße

Hauptspeise

„Piccata Milanese“ Medaillons von der zarten Schweinelende
mit Ei und Parmesan paniert, dazu Spaghetti
mit einer Soße aus Tomate, Paprika, Speck und Champignons

Dessert Tiramisu

22,90 Euro

Restaurant mit Partyservice



Ein außergewöhnlicher Auftrag auf höchstem Niveau!
Hier waren wir auf einer Hochzeit im Garten mit 50 Gästen.
Alle Beilagen bauten wir aufs Büffet und auf dem Grill lag:
Filet vom frischen Thunfisch, rosa gebratenes Lamm,
saftige Schweinelende und die klassische Bratwurst
ein riesiger Erfolg wie es bei den Gästen ankam.



Restaurant mit Partyservice

Frühlingsmenü

Lachsfilet auf einer Rieslingsahnesoße
mit Broccoli und Reis

Gemischter Salat

Kalbsrollbraten mit Gemüse und Spätzlen

Frische Erdbeere mit Vanilleeis und Sahne

26,80 Euro

Spanisches Menü

Tapas = Sardinen, Kapern, Oliven, Coppa,
Paprikawurst, Datteln in Speckhülle

Gemischte Salate

Lammhaxe mit Soße, Bechamelkartoffeln
und Bohnen

Vegetarischer Nudelauflauf

Schokoladen – Marzipan – Mousse

25,40 Euro

Jubiläumsmenüs

3 Garnelen in Teighülle mit thailändischer Chilisoße

Gemischter Salat und Feldsalat

Cordon bleu mit Soße, Pommes frites und Bratkartoffeln

Schokoladen- und Marzipanmousse
mit frischer Ananas

zum Preis von je 21,80 Euro



Restaurant mit Partyservice

Weinprobenmenü

Gruß aus der Küche –

Tafelspitzsülze mit Remouladensoße und Bratkartoffeln

Marinierter Tintenfisch mit Thunfischsoße und Kapern

Seeteufelmedaillon auf dreierlei Soßen
vom frischem Paprika mit Calamarnudeln

Gebratener Rehrücken an Apfelrotkohl
mit Spätzlen

Schokoladen-Marzipan-Mousse
an Früchten

54,00 Euro

Gourmetmenü

Ravioli mit Steinpilzfüllung auf
einer Rieslingssoße mit Rucola

Fasanenbrüstchen

auf Rosenkohlreiberdatschi mit
Walnuss-Quittensoße

Seeteufelmedaillon einen

Zitronengrasspieß mit

Wokgemüse und Glasnudeln

Mandelkörnchen mit dreierlei

Sorbets und Früchten

41,00 Euro



Menü zur Chefarzt Besprechung

Honigmelone mit Schinken

Gebackener Fleischkäse und Schnitzel mit Kartoffelsalat

Gurkensalat

15,90 Euro

Restaurant mit Partyservice

Feinschmecker Menü

Weinkrautstrudel mit Lachs und Zander auf einer Traubensoße mit Reis

Lammfilet an Ratatouille mit Thymiankartoffeln

Mohngefrorenes mit Mandelsoße und Buchteln

26,60 Euro

Herbstmenü

Klare, thailändische Nudelsuppe mit Entenfleisch

Räucherlachs-Ricotta Pfannkuchen mit Salat

Hirschkeulenbraten auf einer Preiselbeer-Wildsoße
mit Broccoli und hausgemachten Spätzlen

Schokoladen-Marzipan-Mousse mit Früchten

27,00 Euro

Geburtstagsmenü

Flädlesuppe

Feldsalat mit Croutons

Schweinelende mit Bohnen,
Rahmsoße,
Kroketten und Spätzle

Tiramisu

18,90 Euro



Restaurant mit Partyservice

Hocheitsmenü

Vorspeisen

Feldsalat

Walldorfsalat

Warmer Crêpe mit Räucherlachsfüllung

Caprese

Roastbeef mit Remouladensoße

Vitello Tonnato

Schwarzwälder Schinken – Honigmelone

Hauptgerichte

Hirschkeulenbraten mit frischem Rotkraut,

Birne Helene

Hausgemachte Spätzle, Semmelknödel, Reis

Weinkrautwickel vom Lachs- und Zanderfilet
mit Rieslingsoße

Spinat- Gorgonzola-Lasagne

Dessert

Spekulatius-Mousse mit Orangensoße

Tiramisu

Käsebrett

Brötchenrand, Baguette, Bauernbrot, Butter

Mitternachtssuppe Kartoffelsuppe mit Wurst

35,00 Euro

Exklusives Menü geliefert für 8 Personen

Eine Jakobsmuschel auf Kartoffel- Sellerie- Püree, mit Salatbeilage

Terrine und Mousse von der Entenstopfleber mit Brioche- Bötchen

Seeteufelfilet mit Tomatensoße und Reis

Tiramisu

31,50 Euro

Restaurant mit Partyservice

Menü zur Taufe

Fischpastete mit Salatbeilage und Baguette

Französisches Entenbrustfilet auf einer
Orangensoße mit Nudeln

Spekulatius – Mousse mit Orangenfilets

22,90 Euro

Exklusives Menü

Coastal
Sauvignon blanc
Buitenverwachting, Südafrika

Penfolds
Semillon/Chardonnay
Australien

Montes Alpha
Cabernet Sauvignon
Chile

45,00 Euro
ohne Getränke

Carpaccio vom Thunfisch auf Pesto

Wachtelbrüstchen
auf Holunderbeersauce
mit kleinem Salat

Lammfilet
im Zucchini-mantel
und Ratatouille
mit Kartoffelpilze

Ziegenkäse im Filoteig

Frieda`s Geburtstagsmenü

Markklößchensuppe

Gemischter Salat

Schweinelende mit Bohnen auf Rahmsöße,
dazu Kroketten und Spätzle

Apfelküchle mit Zimt, Zucker und Vanilleeis 17,90 Euro

Restaurant mit Partyservice

Geburtagsmenü

Canapés

mit Ungarischer Paprikawurst

mit Schwarzwälder Schinken

mit Roastbeef

mit Camembert

Champignonsuppen

Medaillons Milano mit Spaghetti

Kalbsschnitzel mit Basmatireis und Rahmsoße

Käseplatte

18,70 Euro

Menü zum 18. Geburtstag

Gulaschsuppe mit Rindfleisch

Baguette

Salat mit Dressing

Champignonquiche

Gorgonzola- Spinat- Lasagne

Crepe gefüllt mit Vanillequark

13,90 Euro

Kindtaufe

Tomatencremesuppe

Sauerbraten mit Spätzlen

Rote Grütze mit Vanillesoße

14,70 Euro

Restaurant mit Partyservice

Spezialmenü

Feine Nudelsuppe mit Rindfleisch

Vitello Tonnato – Feine Scheiben vom
Kalbsbraten in einer Thunfischsoße und Kapern, dazu Baguette

Braten vom Wildschweinrücken mit Spätzle, Kroketten, Pommes und
Gemüseplatte

Dessertteller mit frischem Obst und Eis

23,80 Euro

Putenmenü

Räucherforelle mit Sahnemeerrettich

Tomatencremesuppe mit Ginsahne

Putenbrust im ganzen gebraten dazu, Broccoli
mit Mandelbutter und Kartoffel Selleriepüree

Crème caramel mit frischen Früchten

22,00 Euro

Winterliches Menü

Hausgemachte Gänseleberpastete mit Cumberlandsoße und Baguette

Hirschgulasch mit Spätzle und Rosenkohl

Spekulatius – Mousse mit Orangenfilets

23,50 Euro

Restaurant mit Partyservice

Bayrisches Menü

Klare Rinderkraftsuppe mit Miniravioli

Tranchen von gebratener Entenbrust
auf bunten Blattsalaten, dazu Baguette

Schweinebraten mit Portweinjus
dazu Semmelknödel

Rote Grütze mit Vanilleeis
und Sahne

22,50 Euro

Rieslingsmenü

Kartoffelrahmsuppe mit Räucherlachsstreifen

Bunter Salat mit Parmesan und Speck

Maispoulardenbrüstchen in Badischer- Riesling- Soße

serviert mit Bandnudeln und Blumenkohl

Vanilleeis mit feiner Schokoladensoße
und pochierter Birne

24,00 Euro

Flugentenmenü

Geflügelkraftbrühe mit Reis und Eierstich

Graved Lachs mit Dill-Senf-Soße und Ciabatta-

Flugentenbrust auf Orangensoße dazu Minze - Nudeln

Vanilleparfait mit heißen Kirschen

26,00 Euro

Restaurant mit Partyservice

Vegetarisches Buffet

Vorspeisen

Griechischer Salat aus Tomate, Gurke, schwarze Oliven und Schafskäse, Blattsalate, Krautsalate, Dressing

In Olivenöl geschmorte Zucchini

Süß-sauer eingelegte Champignons

Paprika in Olivenöl

Halbe Eier in Cocktailsoße

Tomaten und Mozzarella mit frischem Basilikum
in Balsamico- Vinaigrette

Hauptspeise

„Piccata Milanese“ gebratene Medaillons vom Gemüse
dazu Spaghetti mit einer Soße aus Tomate, Paprika
und Champignons

Gorgonzola-Spinat-Lasagne und Zucchiniquiche

Baguette, Ciabatta

Dessert

Tiramisu und Schokoladenmousse

Mitternachtssuppe

Tomatensuppe

24,80 Euro

Geburtstagsmenü

Kräutermoussetörtchen auf grünem Spargelsalat
mit gebratener St. Jakobsmuschel

Kalbsrückenmedaillon mit frischen Champignons á la creme
und Bandnudeln

Maracujatörtchen

Menüpreis pro Person 25,00 Euro

Restaurant mit Partyservice

Lieferung für ca. 80 Personen in das Augustinumheim

60. Geburtstag

Geflügelsalat,

Schinken mit Melone,

Schinkenröllchen mit Spargelfüllung

Krabbencocktail

Räucherforelle und Räucherlachs mit Sahnemeerrettich

Caprese (Mozzarella mit Tomate und Basilikum)

gefüllte Eier

Hirschbraten mit Pilzsoße

Sauerbraten

Kleine Schnitzel mit Rahmsoße

Semmelknödel, Spätzle, etwas Rotkohl

Baguette im Korb+ Messer+ Brett

Vor den Speisen Schilder – beidseitig

pro Person 18,50 Euro inkl. 7 % MwSt.,

Griechisch

Vorspeisen

Rohkostsalat von Weiß- und Rotkohl, Bohnensalat, Karottensalat, Choriatici (Griechischer Bauernsalat)

Weinblätter gefüllt mit Reis mit warmer Zitronensoße

Gebraten Peperoni warm, Riesenbohnen angemacht mit Zwiebeln

Oliven, Olivenpaste, Schafskäse in Marinade, gebratener Paprika

Taramosalata (Fischrogenpüree)

Auberginenmousse und gebratene Auberginen

Baguette

Pfannengyros vom Hähnchen mit Tzatziki mit und ohne Knoblauch, frittierte Kartoffeln, Fladenbrot, Joghurtsoße, Bifteki Schwein- und Rinderhacksteak

Moussaka, Auberginen- Schafskäse- Tomaten- Auflauf

Griechischer Joghurt mit Honig, Marzipanmousse

Kleine Käseauswahl mit Trauben

24,50 €

Restaurant mit Partyservice

Ihre Bestellung zum Herbstball für 125 Personen

Gemischte Salate und Feldsalat mit Joghurtdressing und Balsamicovinaigrette
Walldorfsalat

Warmer Crêpe mit Räucherlachsfüllung

Caprese

Roastbeef mit Remouladensoße

Vitello Tonnato

„Piccata Milanese“ zwei Medaillons von der zarten Schweinelende
mit Ei und Parmesan paniert dazu Spaghetti
mit einer Soße aus Tomate, Paprika, Speck und Champignons

Weinkrautstrudel mit Lachs und Zander
auf einer Traubensoße mit Reis

Spinat-Gorgonzola-Lasagne

Schokoladen- und Marzipanmousse

Tiramisu

Butter und verschiedene Sorten Brot

Käseplatte

zum Preis von 29,50 Euro p. Person



Restaurant mit Partyservice

Ein grosses Tanzturnier begleiteten wir kulinarisch
am letzten Novemberwochenende 2004 in Heddesheim
Es galt ca. 400 tanzfreudige Gäste zu versorgen
Von der Gulaschsuppe zum Rinderbraten
über das Rahmgeschnetzelte,
Lachs auf Rösti, den Fruchtsalat und Apfelstrudel
haben sich viele Sportfreunde schmecken lassen



Hier war unser Service in einer Gästewohnung und haben
vor Ort gekocht und serviert, mit dem dazu passenden Wein

Jakobsmuschel mit Lauchzwiebel	Veuve Clicquot Ponsardin brut Magnum A Reims – France
Variation von der Gänsestopfleber, dazu Brioche	96 Chateau Le Pradey
Täubchen auf Selleriepüree an Brunnenkresseschaum	Sainte- Croix- Du- Mont – France 96 Torrione IGT Magnum Fattoria Petrolo - Toscana
Pralineeis mit Nougatmousse auf Mandarinensosse und roter Grütze	Espresso Degestiv
Preis auf Anfrage	

Restaurant mit Partyservice

Hier wurde ein Autohaus für ein Wochenende ausgeräumt, von uns bestuhlt, mit Stoffservietten und weißen Tischdecken gedeckt, gepolsterte Stühle sowie das gesamte Geschirr geliefert und nachfolgendes Büfett aufgebaut:

Feldsalat

Coppa

Warmer Crêpe mit Räucherlachsfüllung

Caprese

Roastbeef mit Remouladensoße

Vitello Tonnato

Schweinelende mit Bohnen, Rahmsoße und Spätzle

Spinat-Gorgonzola-Lasagne

Spekulatius-Mousse mit Orangensoße

Zum Preis von 28,90



Bayrisch

Obazda, Weißwurst, Brezeln, Radi, Salate

Schweinebraten, Sauerkraut, Semmelknödel

Bayrisch Creme mit Himbeersoße

19,50 €

Restaurant mit Partyservice

Wieder einmal bei BMW

An diesem Wochenende wird der neue 1^{er} vorgestellt

Wir sind dabei, natürlich auf Bayrische Art
mit Weißwurst, Brezeln, Leberkäse, Rindswurst,
Frikadellen, Kartoffelsalat, Kuchen und Oktoberfestbier



Internationales Menü

Scharfe Kokossuppe mit Garnelen

Carpaccio und Tatar vom Seeteufel
an einer Zitronenvinaigrette

Braten von der französische Barbarieente
mit Kraut vom frischen Rotkohl
und Thüringer Klößen

Mousse von Schokolade und
Marzipan an Früchten

29,90 Euro

Restaurant mit Partyservice

An einem Wochenende im Dezember
galt es 600 Gäste anlässlich
einer Deutschen Meisterschaft zu versorgen
150 Rinderbraten mit Nudeln, 150 Züricher Rahmgeschnetzeltes,
660 Krautsalat
150 Schweineschnitzel nach Mailänder Art, 150 Szegendiner Gulasch,
60 Gemüselasagne



Folgende Speisen für 50 Gäste anlässlich 40. Geburtstages
Alles in kleinen Portionen, so das es gut auf einen Teller geht
Caprese Mozzarella mit Tomate am Spieß
Roastbeefröllchen mit Remouladensoßenfüllung
Pfannkuchen gefüllt mit Ricotta und Räucherlachs
Geschmorte Zucchini, geschmorte Champignon,
Blumenkohlrösschen paniert mit Dip
Frikadelle mit Schafskäsefüllung am Spieß
Blätterteigtaschen mit Schafskäsefüllung
Gebratene Hähnchenflügel – Chicken Wings
Oliventapenade, Zuchiniquiche Zitronengrasspieß mit Seeteufelmedaillons
Bärlauchsuppe oder ersatzweise Tomatensuppe
Käse mit Trauben, Oliven, Kapern Tiramisu Brötchen, Baguette, Butter
22,90 €



Restaurant mit Partyservice

Hochzeitsmenü in der Mühlbachhalle für 50 Personen

Vorspeisen

Tomatencremesuppe

Caprese

Schwarzwälder Schinken – Honigmelone

Roastbeef mit Remouladensoße

Hauptgerichte

Piccata Milanese, dazu Spaghetti und eine Soße aus Tomate, Paprika, Speck und Champignons

Lammfilet an Ratatouille, dazu Thymiankartoffeln

Spinat-Gorgonzola-Lasagne

Dessert

Tiramisu

Rote Grütze mit Vanillesoße

Käseplatte, Bunter Brotkorb aus Baguette und Brötchen aus verschiedenen Korn, Butter

Zum Preis von 25,50 € pro Person bei 50 Personen



Restaurant mit Partyservice

Schon wieder Hochzeit – und wieder die Mühlbachhalle

Vorspeise: Melone mit Schinken

Vorsuppe: Ochsenschwanzsuppe

Hauptgerichte:

Gebratenes Brassenfilet -Schweinemedailles - Hirschbraten

Herzoginkartoffeln - Basmatireis

Champignons -Bohnen - Rotkohl

Rieslingssoße - Wildsauce - Gorgonzolasauce

Mitternachtssuppe: Soljanka

28,10 € p. P.

Hochzeit 80 Personen im Rosensaal Leimen

Zur Überbrückung Hochzeit – Büffet werden wir Ihnen Quiche von Zucchini und Champignon liefern. Insgesamt 168 kleine Stücke.

Vorspeisen

Zucchini in Marinade, Champignons in Marinade

Geflügelsalat auf Pfirsich, Schwarzwälder Schinken auf Honigmelone

Caprese,

Tomatensalat, Krautsalat, Gemischte Salate mit Dressing

Schweinelende Milano

Diese in Parmesanpanade gehüllten Lendchen liefern wir Ihnen mit Spaghetti in einer Tomatensoße mit Paprika, Speck und Champignon

Lachsfilet, dazu eine Rieslingsoße und Reis

Sauerbraten mit Böhmisches Hefeknödeln

Für später Käseplatte

Als Mitternachtssuppe liefern wir Ihnen 60 hausgemachte Kartoffelsuppen

bei mindestens 70 Portionen =26,70 € pro Person



Restaurant mit Partyservice

Hier waren wir auf einer Feier in der Mühlbachhalle. Die gesamte Organisation lag in unserer Verantwortung. Dekoration, Sitzplan, Service, Musik, Bar, Auf- und Abbau, ein gelungenes Fest.

Dazu Büfett für 130 Gäste zu 28,90 € pro Person
Salat vom Pulpo
Crepe mit Lachs
Kasslerscheiben
Roastbeef mit Meerrettich
Chicken Wings mit Currydipp
Geflügelsalat auf Pfirsich
Vitello Tonnato- Kalbfleisch in Thunfischsoße
Caprese -Tomaten und Mozzarella mit frischem Basilikum
Räucherfischplatte
Tafelspitzsülze
Waldorfsalat
Baguette
Gorgonzola- Spinat- Lasagne
Panierte Schweinelendchen Milano dazu Spaghetti mit Soße
Weinkrautstrudel vom Lachs und Zander
auf einer Traubenrieslingsoße mit Reis
Tiramisu und Marzipan- und Schokoladenmousse



*Büffet für 130 Gäste
in der Mühlbachhalle*

Restaurant mit Partyservice

Finger-Food

von der Hand in den Mund

Ohne Messer und Gabel zu essen macht Spaß!

Bei der Party, dem Empfang, beim Fernseh-Marathon, beim Monopoly spielen, egal, es findet sich immer eine Gelegenheit, zum genussvollen aus- der- Hand-essen.

Hier habe ich für sie einige der besten Fingerfood- Rezepte zusammengestellt.

	Euro
Hackfleischbällchen mit Schafskäsefüllung	1,00
Hackfleischbällchen mit Currydipp	1,00
Rollmops	2,00
Chicken Wings	1,30
Zucchiniquiche (warm)	1,50
Champignonquiche (warm)	1,50
Orangenscheiben mit Waldorfsalat	2,00
Aal auf Gurke	2,50
Räucherlachs auf Berner Rösti	2,50
Matjestartar auf rote Beete	2,00
Warme Minikartoffeln in der eigenen Schale mit Gorgonzolabutter oder Quarkdipp	1,50
Gefüllte Tomaten mit Rindfleischsalat	2,00
Gefüllte Tomaten mit Thunfischcreme	2,00
Gefüllte Champignonköpfe	1,50
Rohkost – Staudensellerie, Paprika, Karotte, Zucchini dazu Currydip, Chilidip	3,50
Laugenbrezeln	1,30
Fruchtspieß Preis nach Saison	
1 Stück Butterfly Prawns 	1,10
Garnelenspieß	1,60
Warme Calamarringe mit Knoblauchsoße	1,00

Restaurant mit Partyservice



Ihr Empfang, Ihre Kongresspause,
nach der Hochzeit mit einem Glas Sekt
Finger- Food mal ganz anders.

Am Spieß gesteckt:	Stück
Käse mit Weintraube,	0,60 €
Matjes mit Apfel auf Pumpernickel,	0,60 €
Mozzarella mit Kirschtomate und Basilikum,	0,60 €
Hackfleischbällchen,	0,60 €
Leberkäse mit Gewürzgurke,	0,60 €
Räucherlachs mit Sahnemeerrettich,	0,80 €
Schwarzwälder Schinken mit Gewürzgurke	0,80 €
Datteln im Speck	0,80 €
Hähnchencrossis (Kleine panierte Hähnchenbruststücke	1,00 €
Chicken Wings	1,30 €
Miniblätterteigtaschen mit Lebermousse	2,90 €
Piccata Milanese	1,90 €
(kleine, mit Parmesan- Ei panierte Schweinelendenstücke)	
dazu Baguette pro Person	0,15 €

Restaurant mit Partyservice

Griechische Auswahl –
suchen Sie sich nach Ihrem Geschmack etwas aus!

Weinblätter gefüllt kalt

Weinblätter gefüllt auf warmer Zitronensoße

Gefüllte Peperoni

Oliven

geratener Paprika

Keftedes - Hackfleischbällchen mit Tzatziki

Taramosalata (Fischrogenpüree)

Auberginenmousse

Choriatiki (Griechischer Bauernsalat)

Oktopussalat

Pfannengyros

Garnelen in Olivenöl

Souvlaki (marinierte Lammfleischspiesschen)

Paprikaschoten gefüllt mit Hackfleisch

Moussaka

Auberginen- Schafskäse- Tomaten- Auflauf

Lammhaxe

Lammkeule

Lammkoteletts

Wolfsbarsch in Olivenöl

Apfelpfannkuchen mit Zitronenjoghurt

Joghurt mit Honig

Restaurant mit Partyservice

Solarschiff Heidelberg

Wir erwarten Sie dann mit Fingerfood serviert auf Platten
Miniblätterteigtaschen mit Lebermousse,
Mozzarellakugel mit Kirschtomate und Basilikum
Pfannkuchen mit Frischkäsefüllung und Räucherlachs,
Orangenscheibe mit Waldorfsalat auf Gourmetlöffel,
je 2,90 Euro pro Stück

Am Büffet

Marinierte Champignons, Mariniertes Paprika,
Geflügelsalat auf Ananas
Seranoschinken auf Melone

Zucchiniquiche (warm)

Garnelen in Orangensoße und Reis
mit Parmesan panierte Schweinelende
mit einer Tomaten –Champignon –Paprikasoße und Spaghetti

in kleinen Gourmetgläsern

Rote Grütze mit Vanillesoße

Schokoladenmousse

pro Person 22,00 Euro

Hähnchencrossis

Matjes auf Apfel mit Pumpernickel

Weinblatt mit Tzatziki

Dattel im Speck

Kleine Frikadellen mit Currydip

Käsewürfel mit Traube

geräucherte Landschinkenröllchen

mit Thunfischcreme gefüllte Tomaten

gefüllte Champignons

gemischte Minibrötchen

14,00 Euro

Restaurant mit Partyservice

Referenzen

Reitanlage Schwabenheim/Feierlichkeit	Habahrt/Familienfeier
Autohaus Knopf/Veranstaltung	Warnecke/Feierlichkeit
Holdermann/Geburtstag	Küppers/Familienfeierlichkeit
Mertens/Geburtstag	Limbach/Familienfeierlichkeit
Südwestmetall Verband der Metall-und Elektroindustrie	Universitätsklinik/Kongress
Baden-Württemberg e.V. Bezirksgruppe Rhein- Neckar/Kongress	Universitäts Frauenklinik/Feierlichkeit
Tanzclub Heddesheim	Medizinische Klinik/Eröffnung Interdisziplinären - Endoskopie - Zentrums
Pfarrer Müller/Veranstaltung	Seminar für Osteuropäische Geschichte/Kongress
Christine Apfel/Geburtstag	TÜV SÜD Autoservice GmbH/Verabschiedung
Hundesportverein/Deutsche Meisterschaft	Kücherer/Firmeneröffnung
Gemeinde Dossenheim/Veranstaltung	Krämer/Geburtstagsfeier
Luzia Brecht/Geburtstag	Seibert/Familienfeier
SV OG Heidelberg /Jahresabschlußfeier	Lorenz/Feierlichkeit
Nuzinger/Geburtstag	Ratgeber/Geburtstagsfeier
Venmans/Geburtstag	Slater/Geburtstagsfeier
Brockhaus/Geburtstag	Mehl/Geburtstagsfeier
Langner/Familienfeier	Sternberg/Geburtstagsfeier
Rühl/Familienfeier	Cara/Familienfeierlichkeit
Grethel/Familienfeier	Ortophädische Klinik/Stadionsfest
Vögele/Familienfeier	Atelier Kontrast/Betriebsfeier
Nebe/Familienfeier	Brönhorst/Familienfeierlichkeit
Technochemie GmbH&Co.Kg/Kongress	Webster/Familienfeierlichkeit
Weber/Familienfeier	Butter/Betriebsfeier
Sportamt HD/Betriebsfeier	Friess/Familienfeierlichkeit
Wolf /Familienfeier	Schömbucher/ Familienfeierlichkeit
Beck/Hochzeit	Münch/ Familienfeierlichkeit
Schumacher/Hochzeit	Albers/Familienfeier
Riegler/Hochzeit	Rohde/ Familienfeierlichkeit
Lauer/Hochzeit	Sucksdorft /Familienfeierlichkeit
Platzen und Miniholt/Hochzeit	Schönfelder/ Familienfeierlichkeit
Kerstin Göring/Hochzeit	Schmidt/Familienfeierlichkeit
Tanzschule Nuzinger/Hochzeit	Bähr/Familienfeierlichkeit
Kampmann/Hochzeit	Bechthold/Familienfeierlichkeit
Klüber/Betriebsfeier/Familienfeier	Rösel/Abiball
Quirling/Hochzeit	Metzger/Geburtstagsfeier
	Tönnies/Geburtstagsfeier
	Sonntag/private Feier im kleinen Kreis
	Thiem/Geburtstagsfeier

Dabei sind viele Gäste die mehrmals zu entsprechenden Anlässen unseren Service in Anspruch genommen haben.

Die Liste ist nicht vollzählig.

Restaurant mit Partyservice

Petrus

Allgemeine Geschäftsbedingungen

1. Geltung unserer Geschäftsbedingungen

Nachstehende Geschäftsbedingungen dienen als rechtliche Grundlage unserer gegenwärtigen und künftigen Geschäftsbeziehungen. Sie werden durch Auftragserteilung oder Annahme der Lieferung anerkannt. Abweichende Bedingungen des Kunden, die wir nicht ausdrücklich schriftlich anerkennen, sind für uns unverbindlich, auch wenn wir ihnen nicht ausdrücklich widersprechen.

2. Auftrag und Lieferung

Die uns erteilten Aufträge können schriftlich bestätigt werden, doch kommt der Liefervertrag auch durch eine mündliche oder fernmündliche Annahme zustande.

Geschirr, Bestecke, Gläser, Platten, Tischwäsche und andere Ausstattungsgegenstände werden bei Verlust oder Beschädigung belastet.

3. Abnahmeverpflichtung

Der Kunde ist zur Abnahme der bestellten Ware verpflichtet.

4. Mängelrüge

Sollten unsere Sach- oder Dienstleistungen den Kunden Anlass zu Beanstandungen geben, muss uns dies innerhalb von drei Tagen nach Entdeckung schriftlich mitgeteilt werden, damit wir uns umgehend mit der Beanstandung befassen können. Solche Beanstandungen aber, von denen der Kunde auch nur im entferntesten annehmen kann, dass sie unmittelbar zu beheben sind, sind uns unverzüglich mitzuteilen. Preisnachlässe aufgrund von begründeten Beanstandungen können wir nur zugestehen, wenn die beanstandete Leistung trotz rechtzeitiger Reklamation nicht verbessert werden konnte.

5. Haftung

Mit der Übernahme der Lieferungen und Leistungen durch den Kunden geht die Gefahr für Verlust, Beschädigung, Verminderung und Verschlechterung auf den Kunden über.

Für sachgemäße Lagerung der Ware und Kühlung der verderblichen Ware hat der Kunde zu sorgen.

Für Schäden haften wir nur, wenn uns der Vorsatz und/oder grobe Fahrlässigkeit nachzuweisen ist.

6. Rücktritt

Der Kunde kann bis spätestens 10 Werktage vor dem vereinbarten Liefertermin den Rücktritt vom Vertrag erklären, ohne dass ihm Kosten in Rechnung gestellt werden. Tritt der Kunde nach Ablauf der Frist zurück, stellen wir dem Kunden die bis zum Zeitpunkt der Abbestellung anfallenden Kosten in Rechnung.

7. Zahlungsbedingungen

Die angegebenen Preise sind Bruttopreise und verstehen sich inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Die Zahlungen sind nach Vereinbarung ohne Abzüge zu leisten.

Bei Erstaufträgen uns unbekannter Besteller behalten wir uns vor, bei Auftragserteilung eine angemessene Vorauszahlung zu verlangen.

8. Gerichtsstand für alle aus dem Vertragsverhältnis entstehenden Ansprüche und Streitigkeiten ist Heidelberg.

Unterschrift Datum

gültig ab 01.01.11 Vorherige Kataloge verlieren, hiermit Ihre Gültigkeit

Alle Speisen inklusive 7 % Mehrwertsteuer.

Bei Inanspruchnahme von Geschirrlieferung erhöht sich die gesetzliche Mehrwertsteuer der Speisen um 12 % von 7 % auf 19%!

Alle Teile ungespült zurück		Preis pro Stück	Gesamtpreis
Messer		0,30 €	0,00 €
Gabel		0,30 €	0,00 €
Suppenlöffel		0,30 €	0,00 €
Kleine Gabel		0,30 €	0,00 €
kleines Messer		0,30 €	0,00 €
Fischgabel		0,30 €	0,00 €
Fischmesser		0,30 €	0,00 €
Kuchengabel		0,30 €	0,00 €
Kaffeelöffel		0,30 €	0,00 €
Teller 27,5		0,40 €	0,00 €
Teller 25,5		0,32 €	0,00 €
Dessertteller 19		0,32 €	0,00 €
Salatschüsseln 18		1,50 €	0,00 €
Suppenteller 23,5		0,32 €	0,00 €
Suppentasse		0,40 €	0,00 €
Kompottschale Glas 12		0,25 €	0,00 €
Kaffeetasse		0,40 €	0,00 €
Kaffeebecher 0,28 l		0,39 €	0,00 €
Sahnekännchen		0,63 €	0,00 €
Zuckerdose		0,73 €	0,00 €
Porzellanleuchter		0,68 €	0,00 €
für eine Kerze		0,90 €	0,00 €
Porzellanaschenbecher		0,88 €	0,00 €
Kaffeemaschine		30,00 €	0,00 €
Weingläser		0,40 €	0,00 €
Biergläser		0,40 €	0,00 €
Soft +Wassergläser 0,42 l		0,40 €	0,00 €
Sektgläser		0,40 €	0,00 €
Weizenglas 0,5 l		0,40 €	0,00 €
Bierkrug 0,5 l		0,40 €	0,00 €
Servietten		0,08 €	0,00 €
Tischdecke 130*170		5,50 €	0,00 €
Tischdecke 130*190		6,50 €	0,00 €
Tischdecke 130*220		7,50 €	0,00 €
Tischdecke 130*280		9,00 €	0,00 €
Tischdecke Bistro Papier		5,00 €	0,00 €
Tischdecke rund 2,50 Dm		17,90 €	0,00 €
Überwurfhülle Stehtisch weiß		7,00 €	0,00 €
Stuhlhülle mit Schleife weiß		9,00 €	0,00 €
Bistrohülle Stretch weiß		9,00 €	0,00 €
Tischdecke Biertisch Papier		5,00 €	0,00 €
Bistrotisch weiß 80cm h110		15,00 €	0,00 €
Tisch rund 8-10 P 1,2 m Dm		18,00 €	0,00 €
Gartenstuhl		2,50 €	0,00 €
Polsterklappstuhl dunkelblau,		3,60 €	0,00 €
Samsonite Polsterstuhl graubraun		4,10 €	
Riesenpartyschirm 4*4m		100,00 €	0,00 €
Sonnenschirm rund 1,80 Dm		13,00 €	0,00 €
Tisch 1,60*80		11,00 €	0,00 €
Tisch 1,20*80		8,00 €	0,00 €
Biertischgarnitur		10,80 €	0,00 €
Getränkekühlschrank 370 l		75,00 €	0,00 €
Zelt 8*4 m		500,00 €	0,00 €
Zelt pavillon 3*6 m ca. 40 Person.		195,00 €	0,00 €
Seitenwand 3 laufende Meter		10,00 €	
Personal pro Stunde n.Bedarf		19,50 €	0,00 €
Anlieferung & Abholung ca.			0,00 €
Gesamt ohne Mehrwertsteuer			0,00 €
19% Mehrwertsteuer			0,00 €
Gesamtpreis			0,00 €