

# Partyservice

## Warme Speisen

- Schweinekamm**  
gefüllt mit Pilzen / Hackepeter
- Schweinekamm**  
gefüllt mit Paprika ( ungarische Art )
- Spanferkelkeule**  
mit Sauerkraut
- Wikingerkeule**  
mit Sauerkraut
- Kassler Kamm(2) oder Schälbraten (2)**  
mit Sauerkraut
- Schinken (2) im Brotteig**
- Gyros**  
mit Zaziki
- Geschnetzeltes**  
( Pilz, Mexiko, Puszta, Kräuter )
- Geschnetzeltes „Züricher Art“**  
Schweinefiletstreifen mit Champignon und Rahmsoße
- Heiße „Kocsolai“ Paprikawurst**  
( original ungarisches Familienrezept )
- Lendensteak**  
mit Champignon oder Waldpilzen
- Steak ( Kamm oder Schälbraten )**  
mit Champignon, Waldpilzen oder Zigeuner Art
- Kleine Schweineschnitzel**
- Kleine Schaschlik**
- Hackbällchen**  
mild oder pikant (ungarisch)
- Halbierte Hähnchenkeulen**
- Putenfiletspieß**
- Zunge (2) vom Rind oder Schwein**  
mit Spargel in Zitronen-Butter-Sauce oder Hollandaise
- Mutzbraten**  
mit Sauerkraut
- Sauerbraten**  
mit Rotkohl
- Rinderbraten**  
mit Rotkohl
- Schweinebraten**  
mit Gemüse
- Lammbraten**  
mit Bohnengemüse
- Rinder Roulade**  
gefüllt mit Speck, Zwiebeln und saure Gurken
- Wildbraten**  
( Wildschwein, Reh, Hirsch )
- Rindergulasch**
- Schweinegulasch**
- Szegediner Gulasch**
- Hirschgulasch**
- ungarisches Hähnchenpörkölt**
- Pulled Pork**  
mit Cole Slaw
- warmer Wiegebraten (2,8)**



## Fisch

- Lachsforelle**
- Lachsforellenfilet**
- Gebackenes Lachsfilet**  
auf Bandnudeln in Rahmspinat
- Zanderfilet**  
in Dillrahm
- Garnelenpfanne**
- Schollenfilet**



## Vegetarisches

- Gemüseschnitzel**
- Blumenkohl-Käse-Taler**
- Gemüseauflauf**

## Beilagen

- original ungarischer Kartoffelauflauf (deftig)**
- Salzkartoffeln**
- Bratkartoffeln**
- Wedges**
- Klöße**
- Knödel**
- Reis**
- Kroketten**
- gebutterte Bandnudeln**
- Kartoffelsalat**
- Nudelsalat**



- Waldpilzmischung**
- Champignon**
- Mischgemüse**
- Kaisergemüse**
- Broccoli**
- Rotkraut**
- Bohngengemüse**
- Möhren**
- Spargel**
- Blumenkohl**
- Sauerkraut**



## Soßen

- Sauce Hollandaise**
- Rahmsoße**
- Champignonsoße**
- Bratensoße**

Zusatzstoffe: 1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoff, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Geschmacksverstärker, 5 geschwefelt, 6 geschwärzt, 7 gewachst, 8 mit Phosphat, 9 mit Süßungsmittel

## Suppen

- Original ungarischer Kesselgulasch**  
( scharf oder mild)
- deutsche Gulaschsuppe**
- Kartoffelsuppe**
- Irish Stew**  
( Irischer Lammeintopf )
- Soljanka**
- Linseneintopf**
- Gemüsesuppe**



## Platten und Salate

- Hackepeter Igel oder Schwein**  
normal, Knoblauch oder Kümmel
- Rustikale Platte**  
hausschlachtene Blut – und Leberwurst, Kochschinken, Schinkenspeck, Stülzfleischwurst, Partyknacker usw.
- Ungarische Platte**  
Salami, Schinken, Paprikawurst, Schwartenmagen, Kolbasz, ung. Blutwurst usw.
- Aufschnittplatte**  
Saftschinken, Lachsschinken, Zunge, Schweinebraten, Salami usw.
- Käseplatte** (aus unserem internationalen Käseangebot)  
verschiedene Sorten Hartkäse, Schnittkäse, Weichkäse und Frischkäse
- gemischte Platte**  
Käse, Wurst und Schinken
- Fischplatte**  
geräucherter Aal, Lachs, Butterfisch, Forellenfilet

- saure Platte (auch ungarisch)**  
saure Gurke, gef. Apfelpaprika, Maiskölbchen usw.

- Gurkensalat**
- Tomatensalat**
- Geflügelsalat**
- Rohkostsalat**
- Kartoffelsalat**
- Tomate - Mozzarella**
- Gemischter Salat**



- Brotkorb**  
Schnittbrot, Partybrötchen, Baguette usw.
- Baguettebrot, groß aufgeschnitten**
- Butter, pro Person (ca.30g Portion)**

## Desserts

- Mousse au Chocolat oder Vanille**
- Rote Grütze**  
mit Vanillesoße
- Obstkorb oder Obstschale**



!!! Auch bei speziellen Wünschen beraten wir Sie gern !!!