

Liebe Gäste,

in unseren Auswahllisten haben wir Ihnen eine Übersicht der Spezialitäten aus unserer Küche zusammengestellt. Sollte es Ihnen hier an etwas fehlen, stehen wir Ihnen jederzeit mit Rat & Tat zur Verfügung.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Auswählen.

Ihr Partyservice Striegel Team



Unsere edle Fingerfood Auswahl

Praline von der geräucherten Entenbrust
auf Linsen Balsamosalat & frischen
Kräutern

Parmesan Panna Cotta mit
karamellisierten Kirschtomaten &
Basilikumpesto

Ziegenfrischkäsepraline auf Rote Beete
Carpaccio mit leichtem Honig Senf
Dressing

Hausgeräucherter Lachsfiletwürfel mit
geschrotetem Pfeffer & luftiger
Sahnemeerrettichhaube

Meeresfrüchtesalat mit Himbeervinaigrette
& kaltgepresstem Olivenöl mit frischen
Kräutern & Zitrone

Gebratene Rotgarnele auf Wildkräuter
Panna Cotta





Fingerfood Auswahl

Mini Fleischküchle auf hausgemachtem
Kartoffelsalat, garniert mit frischer Petersilie

Hausgeräuchertes Forellenfilet auf würzigem
Linsensalat & frischen Kräutern

Geschwenkte Kräuter – Knoblauch Garnele auf
cremiger Avocadocreme mit gebackenem
Parmesanchip

Heißgeräuchertes Schweinefilet vom Schwäbisch –
Hällischen Landschwein auf gebratenem
Kartoffeltaler und leichter Kräuterhaube

Honigmelone ummantelt mit luftgetrocknetem
Parmaschinken auf Wildkräutersalat & feinem Honig
– Senf Dressing

Goldgelb gebackene Blätterteigtaschen mit
Tomaten, Spinat Ricotta,
Schinken – Käse & Champignonfüllung

Panierter Hähnchenbrustwürfel auf hausgemachtem
Kartoffelsalat, garniert mit frischer Petersilie

Gefüllte Auberginen & Zucchinirollchen mit leichter
Schafskäsecreme auf Tomatensalsa

Antipasti Spieß auf geröstetem Ciabatta mit
Parmesansplittern & frischem Basilikum

Räucherlachs im Kräuter Bierflädle mit leichter
Kräutercreme auf mariniertem Wildkräutersalat

Italienischer Rucola Nudelsalat mit geschmorten
Kirschtomaten, gerösteten Sonnenblumenkernen &
frischen Kräutern

Tomate – Mozzarella Spieß auf mariniertem Rucola mit
fruchtigem Balsamicodressing



Hausgemachter Zwiebelkuchen mit Kräuterschmand

Hausgebeizter Lachs auf mariniertem Wildkräutersalat

Karamellierte Feige auf würzigem Manchego

Hausgemachte Lauchquiche mit cremigem
Schnittlauchdip

Roastbeefröllchen mit Kräutercremefüllung auf
mariniertem Ackersalat & Honig Senf Dressing

Canapés verschieden belegt mit Schinken, Wurst, Käse &
Lachs





Unsere Suppen

Tomatencremesuppe mit feinem Rahm & frischem Basilikum

Hausgemachte Rinderbrühe mit Grießklösschen, Kräuterflädle, Suppenmaultäschle & frischem Schnittlauch

Hausgemachte Gemüsebrühe mit Grießklösschen, Kräuterflädle, Suppenmaultäschle & frischem Schnittlauch

Kräftige Gulaschsuppe mit ofenfrischem Baguette

Unsere Vorspeisen

Hausgebeizter Lachs auf goldgelb
gebratenem Kartoffeltaler mit
Sahnemeerrettichhaube & frischem Dill

Große Antipasti Auswahl bestehend aus
Paprika, Zucchini, Auberginen, Champignons
& Kirschtomaten mit Parmesanspänen &
ofenfrischem Ciabatta

Rote Beete Carpaccio mit leichter
Vinaigrette, gebackenem Ziegenkäse &
karamellisierten Walnüssen

Italienischer Rucola – Nudelsalat mit
geschmorten Kirschtomaten, gerösteten
Sonnenblumenkernen & frischen Kräutern

Heißgeräucherter Lachs am Stück vom Brett
tranchiert mit fruchtiger Balsamicoglasur

Salatbuffet bestehend aus verschiedenen
Rohkostsalaten



Unsere Fleisch Hauptgänge

Roastbeef vom Simmentaler Weiderind rosa gebraten an einer
Braten – Balsamicosoße mit geschmorten Zwiebeln

Gebratenes Schweinefilet im Speckmantel vom Schwäbisch-
Hällischen Landschwein in Champignon – Cognacrahm

Burgunderbraten vom Simmentaler Weiderind mit
geschmorten Wurzelgemüse in kräftiger RotweinsöÙe

Gegrillte Pollo Fino mit getrockneten Tomaten & frischen
Kräutern gefüllt

Saltimbocca vom deutschen Kalb ummantelt mit
Parmaschinken & Salbei an Thymianjus

Gebratenes Hähnchenbrustfilet vom Geflügel der Region unter
mediterraner Kräuterkruste an Tomaten – BasilikumsoÙe



Unsere Fisch Hauptgänge

Gebratenes Zanderfilet mit
Kräuterkruste an leichter Rieslingsoße

Auf der Haut gebratenes Lachsfilet mit
geschmorten Wurzelgemüse an
leichter Kräutersoße

Gebratenes Welsfilet an Zitronen –
Meerrettichsoße mit geschwenktem
Lauchgemüse



Vegetarisch / Vegan

Hausgemachte Linsen – Gemüsebratlinge an würzigem
Kräuterdip

Panierte Austernpilze mit cremigem Schnittlauchdip

Geschwenkte Linguine mit geschmorten Kirschtomaten,
gerösteten Pinienkernen & frischen Kräutern

Spanische - Zucchinitortilla mit fruchtiger Tomaten –
Basilikumsoße

Tomatisierte Gnocchi – Gemüsepfanne mit frischen
Kräutern

Gefüllte Auberginenröllchen mit Spinat Ricotta in fruchtiger
Tomatensoße & überbacken mit Parmesankäse



Unsere Beilagen

Hausgemachte Spätzle mit Butterschmelze

Hausgemachte Semmel/Serviettenknödel

Hausgemachtes Kartoffelgratin mit feiner
Knoblauchnote

Goldgelb gebackene Rosmarinkartöffelchen
mit leichter Butternote

Gebratene Maispolentaschnitten mit feiner
Thymiannote

Frisches Marktgemüse bestehend aus
Karotten, Blumenkohl & Brokkoli mit
Mandelbutter

Tomatisiertes Grillgemüse bestehend aus
Zucchini, Auberginen, Champignons, Paprika
& Kirschtomaten



Unsere Desserts

Luftiges Joghurt Limettenmousse mit
frischen Früchten & frischer Minze

Mousse au Chocolat mit aromatisierten
Beeren & frischer Minze

Frischer Obstsalat mit karamellisierten
Walnüssen & frischer Minze

Cremiges Tiramisu mit feiner Amarettonote

Panna Cotta mit Fruchtspiegel & frischen
Beeren

!!! Highlight auf jeder Veranstaltung !!!

Frisch gebackene Belgische Waffeln mit
Vanilleeis & Sahne

