



## Preisliste 2021/2022

# PROBIEREN SIE UNSERE PARTYRENNER

## ZUM SELBER BELEGEN OHNE VIEL GESCHIRR

<b>American Hamburger nach Ihrer Wahl zum selber belegen</b> (Preis pro Stück / Fleischpatty 150g) <i>mit Blattsalat, Gurken, Zwiebeln, Tomaten und Käse dazu passende Burger Saucen</i>	<b>4,70 €</b>
<b>Gyros mit Fladenbrot dazu Tzaziki zum Selberfüllen</b> (Preis pro Stück / 130g Fleischeinlage) <i>vom Schwein oder von der Pute mit Blattsalat, Tomaten und Zwiebeln</i>	<b>4,70 €</b>
<b>panierte Schnitzel mit Semmel</b> (Preis pro Stück) <i>vom Schwein oder von der Pute</i>	<b>4,00 €</b>
<b>Gemüse Burger</b> (Preis pro Stück) <i>mit Salatbeilagen und dazu passende Burger Saucen</i>	<b>4,70 €</b>

*auf Wunsch gibt es bei allen Gerichten zum selber belegen Partysalate oder Country Potatoes dazu!  
(Preis auf Anfrage je nach Menge und Auswahl)*

## LECKERE PFANNENGERICHTE - „EINE KULINARISCHE REISE“

<b>GYROS MIT TZAZIKI</b>	
vom Schwein	6,50 €
von der Pute	6,50 €
<b>Cevapcici nach Balkan Art mit Tzaziki</b>	6,00 €
<b>Schaschlikpfanne Schweinefleisch oder Putenbrust, Paprika, Zwiebeln und ger. Bauchspeck</b>	6,50 €
<b>ASIA Pfanne vom Hähnchen mit frischem WOK Gemüse</b>	6,50 €
<b>vegetarische ASIA Nudelpfanne mit frischem Wok-Gemüse, pikant gewürzt</b>	6,00 €
<b>MEXIKO Pfanne vom Rind mit Mais, Bohnen, Paprika und Zwiebeln</b>	7,90 €



# WARME GERICHTE VOM BÜFFET

## FLEISCHGERICHTE (250g pro Person)

### Vom Schwein aus unserer heimischen Herkunft

#### Unsere Spezilität des Hauses

#### **Bruzelfleisch vom Schwein**

*geschichtetes Schweinefleisch mit Käse, Tomaten, Schinken und Röstzwiebeln überbacken*

**6,50 €**

#### **Variationen mit Schweinefilet**

Schweinelendchen in Pfeffersauce 7,50 €

Schweinelendchen in Champignonsauce 7,50 €

Schweinelendchen in Rahmsauce 7,50 €

Schweinefilet „Südseetraum“ 7,50 €  
*mit Früchten und Frischkäse überbacken*

Schweinefilet Töpfe „Jäger Art“ 7,50 €  
*mit Lauch, Karotten, Zwiebeln und Speck in Rahmiger Sauce*

Allgäuer Käseschnitzel - „**UNSERE NEUESTE KREATION**“ 7,50 €  
*Schwein- oder Putenschnitzel mit Ei-Käse-Panade*

Cordon Bleu paniert mit Schinken und Käse 6,90 €

paniertes Schweineschnitzel 6,50 €

Rahmgeschnetztes vom Schwein *mit oder ohne Champignons* 6,50 €



## Vom Schwein aus unserer heimischen Herkunft

### **Klassische Braten**

Schweinehals/Schweinerücken, gefüllt <i>Gemüse-Brät-Füllung</i>	6,90 €
herzhafter Krustenbraten <i>von der Keule oder Bauch</i>	6,30 €
Allgäuer Backschinken <i>mit Kruste oder Kasslerbraten</i>	6,30 €
Bayrische Schweinshaxen, gegrillt	6,30 €
knuspriger Spanferkelbraten an Biersauce	7,50 €

## Vom Geflügel

zartes Entenbrustfilet <i>in Orangen-Thymian-Sauce</i>	7,90 €
Hähnchenschnitzel in Mandelpanade	6,90 €
Hähnchenbrustfilet <i>in fruchtig-würziger Currysauce</i>	6,50 €
Hähnchenbrustfilet <i>an Tomaten-Basilikum-Sauce - „UNSERE NEUESTE KREATION“</i>	6,90 €
gratinierte Hähnchenbrust <i>mit Käse und Mandeln überbacken</i>	6,90 €
Hähnchenkeulen im Knuspermantel <i>mit Paprikachips und Erdnussflips</i>	6,30 €
1/2 Hähnchen, gegrillt <i>(frisch ca. 650 g)</i>	5,90 €
Puten-Schlemmer-Rolle <i>(Putenfilet im Brät-Gemüse-Mantel)</i>	6,90 €
Putenrouladen <i>mit Frischkäse-Kräuter-Füllung</i>	6,90 €
Putensteak <i>an Paprika-Rahm-Sauce - „UNSERE NEUESTE KREATION“</i>	6,90 €
Putengeschnetzeltes <i>deftig mit oder ohne Champignons</i>	6,30 €



## Vom Weidevieh

### **vom Rind**

kleine deftige Rinderrouladen „ <b>SPEZIALITÄT DES HAUSES VOM RIND</b> “ <i>gefüllt nach Hausfrauen-Art</i>	7,50 €
zarter Rinderbraten oder Sauerbraten <i>nach Jägerart</i>	7,00 €
Bruzelfleisch aus der zarten Steakhüfte <i>mit Zwiebeln, Rauchfleisch, Käse und Tomaten</i>	8,90 €
Bierbrauer Rindergulasch, herzhaft würzig	6,90 €
Rindergeschnetzeltes von der Steakhüfte	8,30 €

### **Pikantes vom Kalb**

Züricher Sahnegeschnetzeltes aus der Keule mit Champignons (200g pro Person)	9,50 €
Kalbsrahmbraten <i>zart und mager, auf Wunsch auch gefüllt (Preis auf Anfrage)</i>	12,90 €
Kalbsröllchen mit Steinpilzfüllung	10,90 €
Budapester Kalbsragout aus der Keule (200g pro Person)	10,90 €

## Ganz wild auf Wild

Wild-Ragout mit Preiselbeerbirnen	11,00 €
Rehbraten aus der Keule <i>in Spätburgundersauce mit Preiselbeerbirnen</i>	12,90 €
Hirschkalbsbraten <i>mit Jägersauce und Preiselbeerbirnen</i>	12,00 €

## Fischspezialitäten

Lachssteak an Rieslingsauce ( <i>Frischgewicht 200 g pro Person</i> )	9,90 €
Lachslasagne mit Brokkoli	6,90 €
Schlemmerfilet ITALIANO ( <i>Seelachsfilet mit Tomaten-Mozzarella-Topping</i> )	7,20 €
Schlemmerfilet BORDELAISE ( <i>Seelachsfilet mit herzhaftem Kräuter-Topping</i> )	7,20 €





## VEGETARISCHE GERICHTE

Allgäuer Kässpätzle mit Röstzwiebeln (auf Wunsch auch mit Spinatspätzle)	5,50 €
Paprika oder Zucchini mit pikanter Couscous Füllung	6,90 €
Gemüseschnitzel mit vegetarischer Bratensauce oder Käsesauce oder Tomatensauce	6,90 €
Allgäuer Gemüseaultaschen an Käsesauce	5,90 €
Spätzle-Pilz-Pfanne	5,90 €
rustikale Nudelpfanne (Schupfnudeln mit frischem Gemüse)	5,90 €
Krautschupfnudeln ohne Speck	5,90 €
Schwäbische Krautkrapfen	5,90 €
Gemüselasagne	7,00 €

*Auf Anfrage bieten wir Ihnen auch VEGANE Speisen an!*

## BUNTES SALATBÜFFET nach Ihren Wünschen sortiert, inkl. zwei Dressing-Saucen.

deftiger Kartoffelsalat *	verschiedene Blattsalate	Bohnensalat, gemischt
Griechischer Bauernsalat	Krautsalat mit oder ohne Speck	Gurkensalat mit Dillsauce
frischer Karottensalat	Farmersalat mit Karotten, Sellerie & Ananas	Gurken-Rettich-Salat
Rote Beete	Tomaten-Mozzarella-Platte *	sommerlicher Nudelsalat *

<b>nach Ihrer Wahl</b>	<b>3-fach sortiert</b>	<b>3,50 €</b>
	<b>4-fach sortiert</b>	<b>4,40 €</b>
	<b>6-fach sortiert (ab 50 Personen)</b>	<b>4,90 €</b>

*\* bei Auswahl von Tomaten-Mozzarella-Platte und sommerlichem Nudelsalat erhöht sich der Preis um 0,50 € pro Person*

*\* bei Auswahl von deftigem Kartoffelsalat kalkulieren wir 250g pro Person bei einem Preis von 2,20 € pro Person*



## AUS DEM SUPPENTOPF

*Suppen als Hauptgericht werden mit 0,5l (ca. 2 Teller) kalkuliert*

Rinderfleischbrühe mit Suppeneinlage (150g) nach Ihrer Wahl <i>Brätlnödel, Maultaschen, Backerbsen, Suppenudeln</i>	4,00 €
würzige Kartoffelrahmsuppe (vegetarisch)	5,00 €
Allgäuer Käsesuppe (vegetarisch)	5,00 €
Spargel-Creme-Suppe (vegetarisch/saisonbedingt)	5,90 €
Kürbis-Creme-Suppe (vegetarisch/saisonbedingt)	5,90 €
Gulaschsuppe „Ungarische Art“ (180g Fleischeinlage)	6,00 €
Südamerikanische Mitternachtssuppe (180g Fleischeinlage) <i>mit Hackfleisch, Mais, Rote Bohnen, Kabanossi und Paprika</i>	5,50 €
Griechische Gyrossuppe mit Schweinefleisch und Paprika (180g)	6,00 €
Chili con Carne (180g Fleischeinlage)	5,50 €

*Suppen als Vorspeise werden mit 0,25l (ca. 1 Teller) kalkuliert*

Rinderfleischbrühe mit Suppeneinlage (100g) nach Ihrer Wahl <i>Brätlnödel, Maultaschen, Backerbsen, Suppenudeln</i>	3,00 €
Gemüse-Creme-Suppe (vegetarisch)	2,90 €
Allgäuer Käsesuppe (vegetarisch)	2,90 €
Spargel-Creme-Suppe (vegetarisch/saisonbedingt)	3,00 €
Kürbis-Creme-Suppe (vegetarisch/saisonbedingt)	3,00 €



## WURSTIGES & KÄSIGES VESPER

Fleischkäs nach Ihrer Wahl <i>Pizza-, Zwiebel-, grober oder feiner Fleischkäs mit Bratensauce</i>	4,90 €
Schweizer Wurstsalat	5,90 €
Allgäuer Lumpensalat	5,90 €
„Saurer Käs“	6,30 €
<b>Partyseele 1 m (Abholpreis ab 15 Personen)</b> <i>gut belegt nach Ihren Wünschen mit Frischkäse, Butter, Blattsalat Wurst, Schinken, Rauchfleisch, Käse und Lachs</i>	59,00 €
<b>Partybrezel (Abholpreis ab 15 Personen)</b> <i>gut belegt nach Ihren Wünschen mit Frischkäse, Butter, Blattsalat Wurst, Schinken, Rauchfleisch, Käse und Lachs</i>	65,00 €

## KALTE PLATTEN Preis und Menge nach Absprache

### Allgäuer Vesperplatte

Traditionelle Bauernplatte mit Hartwurst, Salami und Landjäger

### Mini Schnitzelplatte

kleine panierte Schnitzel vom Schwein oder Hähnchen mit Ketchup Dip

### Schwäbische Schinken-Spezialitäten-Platte

mit feinem Koch- und Rohschinken, gut sortiert

### Delikatess-Braten-Platte

mit Bratenaufschnitt und Roastbeef, gut sortiert

### Fisch-Spezialitäten-Platte

mit Lachs und gerauchten Forellen (bunt und natur belegt)

### Käsebrett, gut sortiert

mit verschiedenen Hart- und Weichkäsesorten

### Italienische Anti-Pasti

nach Sizilianischer Art

### Eier mit Remoulade

gefüllte halbe Eier mit Remouladen Dip

**AH Partyservice Stephan GmbH · Albert & Helene Stephan**

Leutkircher Strasse 8 · 88353 Kisslegg/Waltershofen

Telefon 07563 / 3554 · Fax 07563 / 908519

www.ah-partyservice.de · info@ah-partyservice.de





## HIMMLISCHES DESSERT

Obstsalat mit frischen Früchten	3,50 €
Joghurtmousse mit Himbeerpüree <i>oder</i> Roter Grütze	4,00 €
weißes Schokomousse mit Mangopüree	4,00 €
Schokoladen- oder Vanillemousse	4,00 €
Italienisches Tiramisu	4,00 €
Apfel-Zimt-Tiramisu	4,00 €
Schneegestöber mit Meringen und Früchten - <i>auch im Sommer ein Hit!</i>	4,00 €

### **Buntes Dessert im kleinen Gläschen (Preis pro Glas) 2,30 €**

Unsere Küche überrascht Sie immer wieder mit neuen Kreationen!

*Panna Cotta auf Frucht- oder Karamellspiegel*

*Joghurtmousse mit Himbeerpüree*

*Schokoladen Panna Cotta mit oder ohne Eierlikör*

*Zitronenmousse mit Minzblatt*

*Italienischer Cantucchini-Traum mit Pfirsich*

*Mousse au Chocolate oder Bayrisch Creme*

*Obstspieße mit frischen Früchten*

*Fruchtsalat mit gerösteten Mandeln*

*Italienisches oder Apfel-Zimt-Tiramisu*

*Stracciatella Creme mit Birne*



## LIEFERBEDINGUNGEN

**Bei größeren Veranstaltungen und Events (ab 100 Personen) machen wir Ihnen gerne ein individuelles Angebot, bitte kontaktieren Sie uns unter 07563/3554, [info@ah-partyservice.de](mailto:info@ah-partyservice.de) oder im Anfrageformular auf [www.ah-partyservice.de](http://www.ah-partyservice.de) !**

*Die Preise beziehen sich auf eine Portion (wenn nicht anderst angegeben).*

*Alle Preisangaben in Euro. Preise verstehen sich incl. der gesetz. MwSt. Die Preise sind mit 7% MwSt. kalkuliert, bei Serviceleistungen (Verleih von Geschirr, Servicepersonal, usw.) erhöht sich der komplette Menüpreis auf 19% MwSt. (die neuen MwSt. Regelungen gelten laut Gesetzgeber ab 1.1. 2021 - Stand März 2021)*

*Für die Anlieferungen durch unseren Lieferservice erheben wir 0,60 € pro gefahrenen KM zzgl. Mwst. als generelle Fahrkostenpauschale.*

*Bei Bestellungen bis 25 Personen berechnen wir eine Mindermengenpauschale von 15 % auf den Gesamtpreis. Unter 15 Personen nur Selbstabholung und eigene Rückgabe der Chafing-Dish durch den Kunden möglich.*

*Alle vorherigen Preislisten und Angebote verlieren hiermit Ihre Gültigkeit.*

*Stand März 2021*