



Unser Angebot 2022

PROBIEREN SIE UNSERE PARTYRENNER

ZUM SELBER BELEGEN OHNE VIEL GESCHIRR

American Hamburger nach Ihrer Wahl zum selber belegen (Preis pro Stück / Fleischpatty 150g)
mit Blattsalat, Gurken, Zwiebeln, Tomaten und Käse dazu passende Burger Saucen

Gyros mit Fladenbrot dazu Tzaziki zum Selberfüllen (Preis pro Stück / 130g Fleischeinlage)
vom Schwein oder von der Pute mit Blattsalat, Tomaten und Zwiebeln

panierte Schnitzel mit Semmel (Preis pro Stück)
vom Schwein oder von der Pute

Gemüse Burger (Preis pro Stück)
mit Salatbeilagen und dazu passende Burger Saucen

*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“

GYROS MIT TZAZIKI

vom Schwein
von der Pute

Cevapcici nach Balkan Art mit Tzaziki

Schaschlikpfanne Schweinefleisch oder Putenbrust, Paprika, Zwiebeln und ger. Bauchspeck

ASIA Pfanne vom Hähnchen mit frischem WOK Gemüse

vegetarische ASIA Nudelpfanne mit frischem Wok-Gemüse, pikant gewürzt

MEXIKO Pfanne vom Rind mit Mais, Bohnen, Paprika und Zwiebeln



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

Variationen mit Schweinefilet

Schweinelenndchen in Pfeffersauce

Schweinelenndchen in Champignonsauce

Schweinelenndchen in Rahmsauce

Schweinefilet „Südseetraum“

mit Früchten und Frischkäse überbacken

Schweinefilet Töpfe „Jäger Art“

mit Lauch, Karotten, Zwiebeln und Speck in Rahmiger Sauce

Allgäuer Käseschnitzel - „**UNSERE NEUESTE KREATION**“

Schwein- oder Putenschnitzel mit Ei-Käse-Panade

Cordon Bleu *paniert mit Schinken und Käse*

paniertes Schweineschnitzel

Rahmgeschnetztes vom Schwein *mit oder ohne Champignons*

AH Partyservice Stephan GmbH · Albert & Helene Stephan

Leutkircher Strasse 8 · 88353 Kisslegg/Waltershofen

Telefon 075 63 / 3554 · Fax 075 63 / 90 85 19

www.ah-party-service.de · info@ah-party-service.de



Vom Schwein aus unserer heimischen Herkunft

Klassische Braten

Schweinehals/Schweinerücken, gefüllt

Gemüse-Brät-Füllung

herzhafter Krustenbraten *von der Keule oder Bauch*

Allgäuer Backschinken *mit Kruste oder Kasslerbraten*

Bayrische Schweinshaxen, gegrillt

knuspriger Spanferkelbraten an Biersauce

Vom Geflügel

zartes Entenbrustfilet *in Orangen-Thymian-Sauce*

Hähnchenschnitzel in Mandelpanade

Hähnchenbrustfilet *in fruchtig-würziger Currysauce*

Hähnchenbrustfilet *an Tomaten-Basilikum-Sauce - „UNSERE NEUESTE KREATION“*

gratinierte Hähnchenbrust *mit Käse und Mandeln überbacken*

Hähnchenkeulen im Knuspermantel *mit Paprikachips und Erdnussflips*

1/2 Hähnchen, gegrillt *(frisch ca. 650 g)*

Puten-Schlemmer-Rolle *(Putenfilet im Brät-Gemüse-Mantel)*

Putenrouladen *mit Frischkäse-Kräuter-Füllung*

Putensteak *an Paprika-Rahm-Sauce - „UNSERE NEUESTE KREATION“*

Putengeschnetzeltes *deftig mit oder ohne Champignons*



Vom Weidevieh

vom Rind

kleine deftige Rinderrouladen „**SPEZIALITÄT DES HAUSES VOM RIND**“
gefüllt nach Hausfrauen-Art

zarter Rinderbraten oder Sauerbraten
nach Jägerart

Bruzelfleisch aus der zarten Steakhüfte
mit Zwiebeln, Rauchfleisch, Käse und Tomaten

Bierbrauer Rindergulasch, herzhaft würzig

Rindergeschnetzeltes von der Steakhüfte

Pikantes vom Kalb

Züricher Sahnegeschnetzeltes aus der Keule mit Champignons (200g pro Person)

Kalbsrahmbraten
zart und mager, auf Wunsch auch gefüllt (Preis auf Anfrage)

Kalbsröllchen mit Steinpilzfüllung

Budapester Kalbsragout aus der Keule (200g pro Person)

Ganz wild auf Wild

Wild-Ragout mit Preiselbeerbirnen

Rehbraten aus der Keule
in Spätburgundersauce mit Preiselbeerbirnen

Hirschkalbsbraten
mit Jägersauce und Preiselbeerbirnen

Fischspezialitäten

Lachssteak an Rieslingsauce (*Frischgewicht 200 g pro Person*)

Lachslasagne mit Brokkoli

Schlemmerfilet ITALIANO (*Seelachsfilet mit Tomaten-Mozzarella-Topping*)

Schlemmerfilet BORDELAISE (*Seelachsfilet mit herzhaftem Kräuter-Topping*)



BEILAGEN

Teigwaren

Schwäbische Eierspätzle feine Spinatspätzle Schwäbische Schupfnudeln
frische Nudelauswahl z.b. Tagliatelle, Spaghetti, Penne, Fettuccini

Kartoffeln

Kartoffelgratin Bratkartoffeln, pikant
würzig gebackene Potatoes Rosmarinkartoffeln
Ofenkartoffeln mit Käse überbacken herzhafter Kartoffelsalat

Reis und Knödel

Butterreis Semmelknödel, deftig
Gemüsereis Serviettenknödel

Gemüse

Kaisergemüse mit Brösel *oder* Sauce Hollandaise
Leipziger Allerlei mit Erbsen, Karotten und Spargel
Sommergemüse mit Fingermöhren, Broccoli, Kohlräble und gelbe Karotten
Herbstgemüse mit Pastinaken, Rübli, Karotten, Rosenkohl oder Broccoli
Blaukraut/Apfelrotkohl
Speckbohnen „Princess“
frischer Spargel (*saisonbedingt*)
Mediterranes Grillgemüse mit Tomaten, Paprika und Zucchini
Rustikales Ofengemüse mit Bohnen, Paprika, Kartoffeln, Zwiebeln und Karotten



VEGETARISCHE GERICHTE

Allgäuer Kässpätzle mit Röstzwiebeln (auf Wunsch auch mit Spinatspätzle

Paprika oder Zucchini mit pikanter Couscous Füllung

Gemüseschnitzel mit vegetarischer Bratensauce oder Käsesauce oder Tomatensauce

Allgäuer Gemüseaultaschen an Käsesauce

Spätzle-Pilz-Pfanne

rustikale Nudelpfanne (Schupfnudeln mit frischem Gemüse)

Krautschupfnudeln ohne Speck

Schwäbische Krautkrapfen

Pilzragout mit Semmelknödel

Gemüselasagne

Auf Anfrage bieten wir Ihnen auch VEGANE Speisen an!

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

deftiger Kartoffelsalat *

Griechischer Bauernsalat

frischer Karottensalat

Rote Beete

verschiedene Blattsalate

Krautsalat mit oder ohne Speck

Farmersalat mit Karotten, Sellerie & Ananas

Tomaten-Mozzarella-Platte *

Bohnensalat, gemischt

Gurkensalat mit Dillsauce

Gurken-Rettich-Salat

sommerlicher Nudelsalat *

nach Ihrer Wahl

3-fach sortiert

4-fach sortiert

6-fach sortiert (ab 50 Personen)

** 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*

** auf Wunsch machen wir Ihnen auch servierfertige Salatteller (Preis auf Anfrage)*



AUS DEM SUPPENTOPF

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

Rinderfleischbrühe mit Suppeneinlage (150g) nach Ihrer Wahl
Brätlnödel, Maultaschen, Backerbsen, Suppennudeln

würzige Kartoffelrahmsuppe (vegetarisch)

Allgäuer Käsesuppe (vegetarisch)

Spargel-Creme-Suppe (vegetarisch/saisonbedingt)

Kürbis-Creme-Suppe (vegetarisch/saisonbedingt)

Gulaschsuppe „Ungarische Art“ (180g Fleischeinlage)

Südamerikanische Mitternachtssuppe (180g Fleischeinlage)
mit Hackfleisch, Mais, Rote Bohnen, Kabanossi und Paprika

Griechische Gyrossuppe mit Schweinefleisch und Paprika (180g)

Chili con Carne (180g Fleischeinlage)

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

Rinderfleischbrühe mit Suppeneinlage (100g) nach Ihrer Wahl
Brätlnödel, Maultaschen, Backerbsen, Suppennudeln

Gemüse-Creme-Suppe (vegetarisch)

Allgäuer Käsesuppe (vegetarisch)

Spargel-Creme-Suppe (vegetarisch/saisonbedingt)

Kürbis-Creme-Suppe (vegetarisch/saisonbedingt)



WURSTIGES & KÄSIGES VESPER

Fleischkäs nach Ihrer Wahl

Pizza-, Zwiebel-, grober oder feiner Fleischkäs mit Bratensauce

Schweizer Wurstsalat

Allgäuer Lumpensalat

„Saurer Käs“

Partyseele 1 m (Abholpreis ab 15 Personen)

*gut belegt nach Ihren Wünschen mit Frischkäse, Butter, Blattsalat
Wurst, Schinken, Rauchfleisch, Käse und Lachs*

Partybrezel (Abholpreis ab 15 Personen)

*gut belegt nach Ihren Wünschen mit Frischkäse, Butter, Blattsalat
Wurst, Schinken, Rauchfleisch, Käse und Lachs*

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 075 63 / 3554 · Fax 075 63 / 90 85 19

www.ah-party-service.de · info@ah-party-service.de



HIMMLISCHES DESSERT

Obstsalat mit frischen Früchten

Joghurtmousse mit Himbeerpüree *oder* Roter Grütze

weißes Schokomousse mit Mangopüree

Schokoladen- oder Vanillemousse

Italienisches Tiramisu

Apfel-Zimt-Tiramisu

Schneegestöber mit Meringen und Früchten - *auch im Sommer ein Hit!*

Buntes Dessert im kleinen Gläschen

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

Aufgrund der aktuellen weltweiten Wirtschaftslage, wöchentlich stark veränderten Rohmaterial und Energiekosten, können wir keine Fixpreise mehr anbieten. Aber wir machen Ihnen gerne ein individuelles Angebot, bitte kontaktieren Sie uns unter 07563/3554, info@ah-party-service.de oder im Anfrageformular auf www.ah-party-service.de !

Für die Anlieferungen durch unseren Lieferservice erheben wir 1,00 € pro gefahrenen KM zzgl. MwSt. als generelle Fahrtkostenpauschale.

Bei Bestellungen bis 25 Personen berechnen wir eine Mindermengenauschale 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 Oktober 2022