



**Unser Angebot 2023/2024**

# 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**

**AH Party Service Stephan GmbH · Albert & Helene Stephan**  
Leutkircher Strasse 8 · 88353 Kisslegg/Waltershofen  
Telefon 075 63 / 3554 · Fax 075 63 / 9085 19  
www.ah-party-service.de · info@ah-party-service.de



# 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  
*Brätknödel, 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  
*Brätknödel, 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-partyservice.de · info@ah-partyservice.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 Januar 2023*