

*Bitte teilen Sie uns rechtzeitig mit wann Ihre  
Veranstaltung ist .*

*Preise können wir erst nach einem persönlichen  
Gespräch mit Ihnen verbindlich festlegen.  
Vielen Dank für Ihre Anfrage.*

# *Partyservice*

*Feinstes für Genießer  
und Feinschmecker*



Untere Hauptstrasse 55  
76863 Herxheim

Tel.: 07276 8588  
Fax.:07276 1076

[www.fleischerei-flick.de](http://www.fleischerei-flick.de)

## **Vorspeisen :**

**VitelloTonnato**, gedämpfter Kalbsbraten mit Thunfischsauce und Karpfern.....  
**Carpaccio**, rohes zartes Rinderfilet hauch dünn geschnitten mit Senf, Pfeffer, gehobeltem Parmesankäse und Olivenöl.....  
**Parma-Schinken** auf Honigmelone.....

### **Verschiedene Party-Brötchen**

mit Mohn Sesam, Käse oder Kürbiskernen bestreut und reichlich mit Wurst, Schinken, Salami, Fisch oder Käse belegt.....

### **Belegte Brötchen:**

- Ein belegtes Brötchen mit Wurst oder Schnittkäse, Mett.....
- Ein belegtes Brötchen mit Schinken, Lachs, Fisch, Salami, diversen Braten oder Frischkäse.....
- Ein ½ belegtes Brötchen mit Wurst oder Schnittkäse, gebuttert und garniert.....
- Ein ½ belegtes Brötchen mit Schinken, Lachs, Salami, diversen Braten oder Frischkäse garniert.....
- Blätterteiglaugenteilchen vers.Sorten.....

### **Canapes :**

Zum Sektempfang, fein garniert und belegt mit Roastbeef, Forellenfilet, diversen Braten, Räucherlachs, Heilbutt, verschiedenem Schinken und Frischkäse.....

## **Fischspezialitäten:**

**Graved Lachs** mit Senf -Honigsoße.....  
**Echter Räucherlachs** mit Sahnemeerrettich.....  
**Forellenfilet** geräuchert, mit Preiselbeersahne.....  
**Heringsfilet** in Sahne-, oder Dillrahmsauce.....  
**Heilbutt** geräuchert.....  
**Garnelen** in Knoblauchöl.....  
**Feiner Krabbencocktail**.....

## **Kalte Buffets:**

**Schinken-Spargel-Röllchen**.....  
**Roastbeefplatte** mit Sahnemeerrettich.....  
**Bratenplatte** mit verschiedenen Bratensorten.....  
**Rinderzungenplatte** mit Sauce Tatar.....  
**Schweinefilet** pikant gefüllt.....  
**Putenfilets** mit feiner Füllung.....  
**Feine Pasteten und Aufschnittplatte**.....

## **Rustikalen Schlemmereien :**

**Schinkenbrett** mit verschiedenen Schinken, garniert.....  
**Schweinemetz** auf rustikalem Brett.....  
**Tartar** pikant, garniert.....  
**Russische Eier** auf Wurst und Kartoffelsalat.....  
**Pfälzer Vesperbrett** mit Gewürzgurken und Senf.....

## **Käse-Schlemmereien :**

**Käsebrett** nach französische Art mit edlen ganzen Stücken und Obstgarnitur.....  
**Käsebrett** intern. Käsearrangement mit Aufschnittkäse und mit edlen ganzen Stücken garniert mit Obst.....  
**Mozzarella** garniert mit Tomaten an Basilikumdressing.....  
**Liptauer** aus eigener Herstellung.....  
**Handkäse** eingelegt, mit Musik.....  
**Schafskäse** eingelegt in Öl mit Kräutern der Provence oder mit Paprika und Petersilie.....

## **Salatvariationen, frisch aus eigener Herstellung:**

### **Vegetarische Salate :**

-Blattsalatvariationen mit verschiedenen Dressings.  
Eiersalat, Farmersalat, Frühlingssalat, Gemüsesalat, Gurkensalat, Kartoffelsalat, Karottensalat, Rohkostsalat , Weißkrautsalat.

### **Wurst/Fleischsalate:**

Bunter Wurstsalat, Clubsalat, Elsässer Wurstsalat, Englischer Eiersalat, Fleischsalate, Geflügelsalat, Italienischer Wurstsalat, Kräuterfleischsalat, Nudelsalat mit oder ohne Mayonaise., Puten-Currysalat, Rindfleischsalat, Straßburger Wurstsalat, Tiroler Wurstsalat, Wiener Salat.

## **Verschiedene Suppen und Eintöpfe:**

- Rinderbrühe mit Nudeln .....  
- Kartoffelsuppe. ....  
-Broccolicremesuppe .....  
-Markklößchensuppe .....  
-Chilli con carne.....  
-Gulaschsuppe .....

## Spezialitäten vom Schwein :

- **Rollbraten** gefüllt mit Zwiebeln und Petersilie nach Wunsch auch mit Nieren oder Mett.....
- **Schweizer Rolle** gefüllt mit Schinken, Käse und Lauch.....
- **Rieslingbraten**, gepökelter Braten vom Bug mit Zwiebeln und feiner Rieslingnote.....
- Gefüllte Schweinebraten oder Lenden** mit Broccoli-, Spinat-, Pfifferling- oder Hausfrauen- Kalbsbrätfüllung.....
- **Brasilianischer Rahmbraten** mit Pilz-Sahnesauce und Käse überbacken.....
- **Panierte Schnitzel** mager oder durchwachsen.....
- **Järgeschnetzeltes** mit Pilzen, Zwiebeln, Rauchfleisch.....
- **Elsässergeschnetzeltes** mit Paprika und Zwiebeln.....
- **Gyros geschnetzeltes** knusprig angebratenes Fleisch mit Lauch, Zwiebeln und Zatziki-Sauce.....
- **Senfgeschnetzeltes** mit Kräutern und Zwiebeln.....
- **Wiener Rahmgeschnetzeltes** mit Champignons.....
- **Schlemmertopf Hubertus** - mit einer Auflage aus Zwiebeln, Petersilie Champignons und Rauchfleisch.....
- **Schlemmertopf Amsterdam** -magere oder durchwachsene Schnitzel fein mariniert, bedeckt mit Erbsen, Möhren Sauce Hollandaise und mit Käse überbacken.....
- **Hackfleischtopf** mit, Paprika und Zwiebeln.....
- **Bifteki- Hackbraten**, mit Schafskäse und mediterranen Gewürzen.

## Pfälzer Spezialitäten:

- **Leberknödel** mit brauner Sauce und Sauerkraut.....
- **Hausmacher Bratwurst** mit Sauce u. Sauerkraut.....
- **Pfälzer Saumagen** mit Sauerkraut.....
- **Fleischknöpfe** mit Meerrettichsauce.....
- **Suppenfleisch** mit Meerrettichsauce.....
- **Frikadellen**.....
- **Grillhaxen**.....

## Spezialitäten vom Rind :

- **Rinderrollbraten** gefüllt mit Zwiebeln und Petersilie.....
- **Rinderrollbraten Robert**, gefüllt mit Rauchfleisch, Zwiebeln, Petersilie und Senf.....
- **Gefüllter Rinderbraten** mit Broccoli- oder Hausfrauen- Kalbsbrätfüllung.....
- **Sauerbraten** in brauner leicht saurer Sauce.....
- **Burgunderbraten , in Rotweinsauce**.....
- **Rindergeschnetzeltes** mit Zwiebeln u. grünem Pfeffer.....
- **Rinderzungen** in Madeira Sauce.....
- **Ungarisches Saftgulasch** mit Zwiebeln und Paprika.....

### Spezialitäten vom Kalb :

- **Kalbsrollbraten** gefüllt mit Zwiebeln und Petersilie.....
- **Kalbsnierenrollbraten** gefüllt mit Zwiebeln Petersilie und Nieren.....
- **Züricher Sahneragout** mit Pilzen und Zwiebeln.....
- **Ragout fin** mit heller Sauce und Pilzen.....
- **Ossobuco** Kalbshaxen in Scheiben auf Gemüsebett.....
- **Gefüllte Kalbsbrust** mit Broccoli- oder Hausfrauenfüllung.

### Spezialitäten vom Lamm :

- **Lammrücken-, Lammfiletsteaks und Lammkoteletts** mit Sauce Provençal.....
- **Lammragout**.....

### Geflügelspezialitäten :

- **Putenröllchen Asia** gefüllt mit Sojasprossen u. Gemüse
- **Hähnchenknusperschnitzel** in Cornflakes - Panade.....
- **Cordon-bleu** Putenschnitzel mit Kochschinken und Käse.....
- **Putenrollbraten** mit Petersilie und Zwiebeln gefüllt.....
- **Putenrollbraten** mit Fetakäse und Lauch.....
- **Knusprige Hähnchenschlegel** .....
- **Asiatisches Curryragout** mit Früchten.....
- **Züricher Sahnegeschnetzeltes** mit Champignons.....
- **Putenfilets gefüllt mit** : Pfifferling-, Broccoli- Kalbsbrätfüllung oder Spinat-Fetakäsefüllung.

### Marinierte Schweine-, Putenschnitzel oder Hähnchenbrustfilet überbacken mit :

- **Schlemmertopf Manila** mit verschiedenen Früchten und Käse überbacken.....
- **Schlemmertopf Florenz** mit Mozzarella und Tomaten.....
- **Schlemmertopf Amsterdam** mit buntem Sommergemüse und einer Hollandaisesauce
- **Broccoli-Frischkäse-Kruste**.....

## Nudelspezialitäten:

- Spaghetti mit Karottenstreifen in Sahnesauce ( vegetarisch )
- Allgäuer Käsespätzle mit Röstzwiebeln.....

## Tortelini, Spaghetti, Gnocci, u.s.w. mit nachfolgenden Saucen :

- Tomaten- oder Pestosauce.....
- Steinpilz-, oder Gorgonzolasauce.....
- Bolognese - Sauce oder . Käse-Schinken-Sahnesauce.....

## Weitere Saucen :

- Braune Bratensauce .....
- Champignonrahmsauce .....
- Pfifferlingsahnesauce.....
- Sahnemeerrettichsauce.....

## Kartoffeln, Nudeln, Reis, Saucen :

- Kartoffelgratin mit und ohne Käse.....
- Rosmarin-Bratkartoffeln.....
- Bandnudeln, Spätzle, Tagliatelle ect.....
- Kroketteen oder Schweizer Rösties.....
- Reis .....
- Serviettenknödel.....

## Vegetarisches:

- Zucchini-Mozarella-Tomatenauflauf.....
- Gefüllte Champignonköpfe.....
- Karottenspagetti .....
- Tagliatelle mit Blattspinat und Gorgonzolakäse
- Gemüse-Reis.....
- Sommergemüse-Pfanne.....
- Salate der Saison .....
- Gemüsebratlinge für Burger

## Desserts:

- Panna Cotta mit Fruchtsoße.....
- Mousse au Chocolat, .....
- Tiramisu.....
- Fruchtsalat.....

Sie haben einen besonderen Anlass ?

Wir liefern Ihnen das Essen, ganz nach Ihren Wünschen.

Bitte teilen Sie uns rechtzeitig, mindestens 4 Wochen im voraus mit wann Ihre Veranstaltung ist .

Suchen Sie sich Ihr spezielles Menü aus und fragen Sie uns nach einem unverbindlichem Gesprächstermin .

Preise können wir erst nach einem persönlichen Gespräch mit Ihnen verbindlich festlegen.

Für Anfahrtskosten sowie Personalkosten vor Ort berechnen wir Ihnen je angefangenen ¼ Stunde 10,- €.

Das reinigen von Verschmutztem Geschirr wird Ihnen mit 20,- € pro Stunde Arbeitszeit angerechnet.  
Ab 300 € Bestellwert ist die Anlieferung kostenlos.

Alle Preise sind Nettopreise und erhalten bei Abholung einen Aufschlag von 7% Mehrwertsteuer.

Bei Anlieferung und Dienstleistungen wie z.B. Essensausgabe oder Geschirrspülen ist ein Mehrwertsteuersatz von 19 % vom Gesetzgeber vorgeschrieben.

Nicht zurückgebrachte Behälter werden Ihnen zum Neueinkaufspreis in Rechnung gestellt.

Wir behalten uns das recht auf kurzfristige Preisänderungen vor.

Peter Flick /Untere Hauptstrasse 55 / 76863 Herxheim /Tel.:07276 8588 / Fax.:07276 1076

[www.fleischerei-flick.de](http://www.fleischerei-flick.de)