
SILVESTER 2020

Auch Silvester wird dieses Jahr anderes als bisher.

Wir haben einige Ideen für kleine Feiern ab 4 Personen zusammengestellt. Planen Sie ganz sorglos, Stornierungen und auch letzte Bestellungen sind bis zum 28.12., 16.00 Uhr möglich (Ausnahme das Silvester-Gala-Menü).



SILVESTER-GALAMENÜ

Vorspeisenteller

Räucherlachs-Tatar | Ingwer-Mousse | Gurken-Relish |
gebeizter Lachs | rotem Zwiebelkonfit | Dillschmand

oder

Rehterrine | Haselnüsse | Wirsingmantel |
Cumberlandsoße | Kürbisragout |
Aprikosen-Senf Chutney



Suppe

Pastinakensuppe | Riesling | Rahm | karamalisierte Kerne | Croutons

DAZU REICHEN WIR:
Brot im Beutel | Kräuterquark

Hauptgang

Geschmorte Rinderbäckchen

RotweinsöÙe | Pfifferlinge | Rahmwirsing | Kartoffelgratin

oder

Auberginenröllchen

Erbsenfüllung | Pilzcreme | Peperonata | Kartoffelgratin

Dessertteller

Schokoladenmousse | Chashew-Crème | karamelliger Haferkeks | Zimtplauden | Nuss-Strudel-Praline | Pankokuste

Menüpreis pro Person (ab 4 Personen) **59,00 EUR**
(ohne Suppe 55,00 EUR)

(Das Silvester-Gala-Menü kann nur bis zum 23.12. um 10.00 Uhr
gebucht oder storniert werden.)



CLASSICAL-SILVESTER-MENÜ



Vorspeisenteller

Der Klassiker | Geräucherter Lachs mit Senf-Dill-Soße |
Truthanbraten auf Waldorfsalat | Rote-Beete-Salat mit Quinoa, Feta, Zwiebeln |
Antipasti-Gemüse | Rosa Roastbeef mit Apfelchuttnay

oder

Der Vegetarische | Antipasti-Gemüse |
gerösteter Kürbis mit Orangendressing auf Raddichiosalat |
Rote-Beete-Salat mit Quinoa, Feta, Zwiebeln |
Pastasalat mit Zucchini, Maronen und Thymian |
Apfel-Orangen-Salat mit leichtem Kräuterdressing

DAZU REICHEN WIR:

Brot im Beutel | Kräuterquark



Hauptgang

Geschmorte Rinderbäckchen

Rotweinsauce | Pfifferlinge | Rahmwirsing | Kartoffelgratin

oder

Gegrillte Hähnchenbrust

Landschinkenmantel | Salbeisauce | Peperonata | Rosmarinkartoffelchen

oder

Auberginenröllchen

Erbsenfüllung | Pilzcreme | Peperonata | Kartoffelgratin

Dessertteller

Hessisches Tiramisu | Apfel | Zimt | Orangenlikör

oder

Lebkuchenmousse | Schokolade | Kirschenragout

oder

Vanillemousse | Mangoragout | Mandel | Karamell



Menüpreis pro Person (ab 4 Personen – für alle Gäste gleiche Auswahl)

Mit Rinderbäckchen	44,00 EUR
Mit Hähnchenbrust	39,00 EUR
Mit Auberginenröllchen	38,00 EUR

SILVESTERBUFFET



Apfel-Fenchel-Salat mit feinen Mangowürfeln
Flußkrebssalat mit Brokkoli, Tomaten und Kräutern
Salat aus Mini-Farfalle mit Streifen vom Räucherlachs und Meerrettich
Rosa gebratenes Roastbeef mit Kräutercreme
Ofenfrische mediterrane Minibrötchen und Kräuterdipp

Hähnchenbrüstchen im Landschinkenmantel mit Salbeisoße
Lachsfilets in der Zitronenbutter gebraten mit Rieslingrahmsoße
Rosmarinkartöffelchen
Ratatouillegemüse

Panna Cotta mit Erdbeerfruchtmark im Weckglas

Buffetpreis pro Person _____ **30,00 EUR**



SILVESTER-FINGERFOODBUFFET

Wunderkerze



Gefülltes Mini-Blätterteiggebäck
Mini-Schnitzel Wiener Art mit Zitrone
Käse-Trauben-Spieß
Pumpnickeltaler mit Kräuterfrischkäse
Mini-Quiche mit Käse
Küchlein mit Speck und Zwiebeln
Klassisches Schnittchen mit Räucherlachs
Laugentaler mit Spundekäs'

Hausmacher Kartoffel-Speck-Salat mit Mini-Frikadelle im Gläschen
Krautsalat mit gebratener Odenwälder Mettwurst im Gläschen
Gemüsesticks mit Kräuterdipp im Gläschen

Unser Preis beträgt pro Person _____ **20,00 EUR**

Prost Neujahr



Vollkornrundell mit hausgemachten Lachstartar, Creme Fraiche und Forellenkaviar
Paprikaschiffchen mit gratiniertem Ziegenkäse & Honig
Im Kokosmantel gebackene Gamba mit Avocadodip
Hähnchenspieß aus der Mango-Ingwer-Marinade
Walnußbrottaler mit Chili-Holunderbeergelee, Ziegenfrischkäse und Brunnenkresse
Getoastetes Weißbrotrundell mit Mangochutney und geräucherter Entenbrust

Salat vom marokkanisch gewürzten Hähnchen mit Mango, Kirschtomaten und Kresse im Gläschen
Mini-Farfalle Salat mit Streifen vom Räucherlachs und Meerrettich im Gläschen
Mediterranes Grillgemüse, Pesto und geröstete Pinienkerne im Gläschen
Riesengarnele im Speckmantel mit exotischem Dip im Schälchen
Gebratene scharfe Chorizzo auf Tomaten-Brotsalat im Schälchen

Unser Preis beträgt pro Person _____ **30,00 EUR**



FONDUE & RACLETTE



Lassen Sie sich von uns alles für Ihr Fondue oder Raclette zubereiten. Das Einzige was Sie selber zur Verfügung stellen ist der Fonduetopf oder das Raclettegerät und natürlich eine große Portion Hunger.



Fondue

Rinderfilet, Schweinefilet & Hühnerbrust

Cornichons, Silberzwiebeln, Cocktailtomaten

Baguette und dreierlei Dips

Rinderbrühe oder Sonnenblumenöl

Pro Person ab 4 Personen **20,00 EUR**
Pro Person ab 10 Personen **18,00 EUR**

Raclette

Raclettekäse, Appenzeller, Mittelalter Gouda, Schafskäse und Blauschimmelkäse

Zweierlei vom Filet (Rind & Schwein) und Riesengarnelen

Gekochte Pellkartoffeln

Speckwürfel, Schinkenwürfel, Zwiebeln, Knoblauch, Mais, Cornichons, Silberzwiebeln, Paprika, Tomaten, Ananas

Baguette und dreierlei Dips

Pro Person ab 4 Personen **30,00 EUR**
Pro Person ab 10 Personen **26,00 EUR**



FINGERFOOD

(Mindestbestellmenge 5 pro Sorte)

Tomaten-Mozzarella-Spießchen mit Basilikum-Dipp	1,10 EUR
Spießchen mit Mozzarella und gebratener Paprika	1,30 EUR
Spießchen aus Antipastigemüse und Pestocreme	1,80 EUR
Yakitori-Hähnchenspieß	1,50 EUR
Gebratene Garnele mit Mangowürfel am Spieß	2,00 EUR
Bruschetta mit feinen Tomatenwürfeln und Kräutern	1,60 EUR
Pumpnickeltaler mit Räucherlachstatar	1,80 EUR
Mini-Blätterteiggebäck mit Schinken-Käse Füllung	1,10 EUR
Mini-Schnitzel Wiener Art mit Zitrone	1,10 EUR
Mini-Quiche mit würzigem Käse	1,60 EUR
Mini-Quiche mit Räucherlachs und Dill	1,90 EUR
Mini-Pizza mit dreierlei Käse	1,30 EUR
Mini-Frühlingsrolle mit Gemüse & Hähnchen und asiatischem Dipp	1,10 EUR
Getrocknete Pflaume im Speckmantel	1,10 EUR
Im Kokosmantel gebackene Gamba mit Avocadodipp	2,00 EUR
Wraptranche mit Hähnchen und Currycreme	1,90 EUR
Mini-Creperöllchen mit Räucherlachs, Frischkäse und Ruccola	1,90 EUR



SUPPEN



Suppen (ab 4 Portionen)	
Kürbisrahmsuppe (250 ml)	3,00 EUR
Rheingauer Kartoffelcremesuppe mit Speck & einem Schuss Riesling (250 ml)	3,00 EUR
Frankfurter Kartoffelcremesuppe mit Dill und Räucherlachs (250 ml)	4,00 EUR
Ungarische Gulaschsuppe (250 ml)	4,00 EUR
Gemischte Partybrötchen	0,60 EUR
Französisches Baguette (250 g)	2,50 EUR

DESSERTS



Mousse au chocolat	3,50 EUR
Tiramisu	3,50 EUR



Die Preise sind Abholpreise (bei uns in Bad Soden) zuzüglich MwSt.. Ab 200,00 EUR Netto-Auftragswert liefern wir auch gerne gegen eine Lieferpauschale an.

Abholung oder Anlieferung bis 19.00 Uhr möglich.

Die warmen Speisen werden warm in Rechauds ausgegeben bzw. geliefert. Die Speisen bleiben warm und wir schonen damit die Umwelt, weil keine Umverpackung entsorgt werden muss.

LIEFERKOSTEN (PRO FAHRT):

Bad Soden, Sulzbach: _____ 20,00 EUR

Königstein, Kronberg, Steinbach, Kelkheim, Liederbach, Unterliederbach,
Sossenheim, Rödelheim, Höchst, Schwalbach, Eschborn: _____ 25,00 EUR

Hofheim, Kriftel, Zeilsheim, Hattersheim, Oberursel, Steinbach: _____ 35,00 EUR

Eppstein, Glashütten, Schloßborn, Weißkirchen, Bad Homburg: _____ 40,00 EUR

Weitere Orte auf Anfrage.

Das Equipment liefern Sie am einfachsten am 04.01. wieder zu uns nach Bad Soden zurück. Gegen eine Kostenpauschale (10,00 EUR weniger als die Lieferkosten) holen wir alles auch wieder bei Ihnen ab.

Natürlich liefern wir auch Geschirr, Besteck, Gläser, Mobiliar, Tischwäsche und vieles mehr. Ein komplettes Programm finden sie auf unserer Homepage.

Sämtliche Preise zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Es gelten unsere AGB die Sie auf unserer Homepage finden www.partycompany.de



Bestellung und weitere Informationen unter:

www.partycompany.de

info@partycompany.de

Event-Büro Bad Soden 06196-764165-0