



Elmar's Partyservice



...mehr als Essen und Trinken

Elmar's Partyservice



Lieber Gastgeber,

wo lässt sich die Kunst der Gastlichkeit besser erleben,
als auf Ihrer eigenen Veranstaltung?

Damit Ihnen Ihr Fest nicht zu viel Arbeit bereitet und trotzdem bei allen Gästen in positiver Erinnerung bleibt, stehen wir Ihnen gerne tatkräftig zur Seite.
In unserem Katalog finden Sie eine Übersicht aus unserem reichhaltigen Angebot.

Sollten Sie andere Wünsche haben, beraten wir Sie gerne in einem persönlichen Gespräch.

Wir haben es zu unserer Aufgabe gemacht, Ihnen bei der Gestaltung Ihrer Festlichkeit behilflich zu sein, und freuen uns, Sie und Ihre Gäste zu bewirten.

Ihr Elmar Becker



Rustikale Buffets

Rustikal 1 (kalt)

Mini-Wiener • Rohesser • Mini-Schnitzel • Party-Frikadellen •
roher Schinken • Schinkenröllchen •
Kaiserbraten • Hähnchenschenkel • Hausmacher Leber- und Blutwurst •
Senf • rustikale Käseplatte mit Trauben •
Krautsalat • Karottensalat und wahlweise Kartoffel - oder Nudelsalat
Dazu frisches Baguette

Rustikal 2 (kalt)

Roher Schinken mit Melonenschiffchen • gegrillte Putenbrust •
Schweinefilet mit Lebercrème • Schinkenröllchen • Hähnchenschenkel •
Party-Frikadellen • Hausmacher Blut- und Leberwurst • Rohesser •
gefüllte Eier • Kaiserbraten • mit Frischkäse gefüllte Aprikosen •
hausgemachter Kartoffelsalat • Nudelsalat • Karottensalat •
Gurkensalat und Blattsalate • Remoulade • Knoblauchcrème •
Schnittlauchquark • gemischtes Käsebrett mit Trauben.
Dazu frisches Baguette.

Rustikal 3 (kalt)

Räucherlachs • Makrelenfilet & Forellenfilet mit Sahnemeerrettich •
Krabben in Dill-Honig-Crème • rosagebratenes Roastbeef •
Schweinerücken • Kaiserbraten • Putenbraten •
gefüllte Birnen • Schinkenauswahl • Nudelsalat • Reis-Thunfischsalat •
Rindfleisch-Teufelssalat • Karottensalat • Blattsalate •
Remouladensoße • Cocktailsoße • Knoblauchcrème
Amarettocrème.

Rustikal 4 (kalt-warm)

Hausmacher Wurstplatte • Rohesser • hausgemachte Party-Frikadellen •
Partywiener • Gurkentopf • Schinkenplatte • Saarbrücker Lyoner Salat •
Leberknödel in Specksoße • Rippchen • Hoorische in Speckrahmsosse •
Sauerkraut mit Nürnberger Würstchen • Kartoffelpüree
Apfelkuchen.

Rustikal 5 (kalt-warm)

Rosa gebratenes Roastbeef • Schweinerückenbraten • Kaiserbraten •
Hähnchenschenkel • Schinkenröllchen • Schwarzwälder Schinken •
gefüllte Eier • Rohesser • Hausmacher Platte mit Schwartennmagen, Blut-
und Leberwurst • Brasilbraten mit frischen Champignons und Käse
überbacken • Ungarisches Gulasch • Kartoffelklöße • Spätzle •
verschiedene Käsesorten mit Trauben • Knoblauchsoße und
Remouladensoße • Kartoffelsalat • Nudelsalat, verschiedene Blattsalate •
Krautsalat • Gurken- und Karottensalat
Dazu frisches Baguette • Bayrisch Crème mit Roter Grütze.





Italienische Buffets

Bella Italia I

Italienischer Salat mit Schinken & Käse • Riesenpizza nach Wahl •
Lasagne • Parmesanschnitzel • Spaghetti • Tortellini à la Panna •
Bolognese Sauce • geriebener Käse • Ciabatta • Flûtes •
Tiramisu.

Bella Italia II

Parmaschinken mit Melone • Tomaten mit Mozzarella und Basilikum •
Antipasti hausgemacht • Minestrone •

Schweinerücken „Toskanische Art“ • hausgemachte Lasagne •
Involtinis von der Pute (Röllchen mit Parmaschinken und frischem Salbei) •
frische Tortellini mit feiner Käsefüllung in Sahnesoße überbacken
Italienischer Salat mit Schinken, Käse, Eiern und Oliven •
pikanter Tortellini Salat • verschiedene Käsespezialitäten •
Grissini • Flûtes • Ciabatta • Knoblauchbutter • Kräuterbutter •
Hausgemachtes Tiramisu und frischer Obstsalat.
Dazu frisches Baguette.



Nudelparty

Spaghetti • Penne • Tomatensoße „Napoli“ mit frischem Gemüse •
Hackfleischsoße „Bolognese“ • Schinken-Sahnesoße
optional zusätzlich eine Sorte Salat nach Wahl

Nudeln mal anders

Penne mit frischem Gemüse und Putenbrustwürfeln (scharf) •
Tortellini mit Schinken-Sahnesoße und Käse gratiniert •
hausgemachte Lasagne
optional zusätzlich eine Sorte Salat nach Wahl

Vegetarisches Buffet

Frittierte Champignonköpfe mit Dip • Avocado Salat •
Tomatensalat mit Feta Würfeln • Kartoffelsalat •
Sellerieschnitzel mit Kräutersoße • Ratatouille • Gemüselasagne mit
Gemüsen der Saison • Gnocchi mit Käsecrème • Petersilienkartoffeln mit
Kräuterquark • Reis • Bandnudeln • Himbeermousse
Dazu frisches Baguette

Klassische Buffets

Klassik I

Räucherlachscroutons • Forellenfilets • Markrelenfilet mit Sahnemeerrettich • gratinierte Putenmedaillons • Tomaten mit Sardellen und Mozzarella überbacken • gefüllte Cocktailltomaten • Lachssteak in Champagner-Dillsoße • Schweinemedaillons auf Pfefferrahmsoße, dazu Petersilienkartoffeln • frisches Gemüse der Saison • schwäbische Spätzle • Gemüsereis • Hausgemachtes Tiramisu und frischer Obstsalat
Dazu frisches Baguette

Klassik II

rosa gebratenes Roastbeef • Medaillons mit Lebercrème garniert • gemischte Platte von Räucherlachs und Forellenfilet mit Sahnemeerrettich • Krabbencocktail „Alt Schmied“ • Karottensalat • Gurkensalat • Bohnensalat • Krautsalat • Schweinefilet in rosa Pfefferrahmsoße • ein Braten nach Wahl • Butterspätzle • Kartoffelgratin • gratinierter Rosenkohl mit Speckwürfeln • Pariser Karotten • Schwarzwurzelgemüse • Tiramisu von der Mango.

Klassik III

Geflügelcocktail mit Spargel und frischen Champignons • gegrillte Hähnchenschenkel • geräucherte Putenbrust • rosa gebratenes Roastbeef • Kaiserbraten • Schweinerückenbraten • Schinkenröllchen mit Spargel • gefüllte Eier • Mini-Frikadellen • Verschiedene Sorten Käse reichlich garniert • Griechischer Salat • Tortellini Salat • Kartoffelsalat • Karottensalat • Knoblauchsoße • Soße Tartar • Remouladensoße • Hausgemachte Kräuterbutter • Quarkcrème mit Waldbeeren
Dazu frisches Baguette

Alt-Schmied-Buffet

Tomate-Mozzarella in Balsamico und frischem Basilikum • Blattsalate der Saison mit Hausdressing • Eierschnittlauchsalat • Karottensalat • Fischplatte mit Sahnemeerrettich • Mini-Frikadellen • Schinkenröllchen • Schweinelende in Pfefferrahmsoße mit frischen Champignons • Kartoffelgratin • Rahmgemüse • Spätzle • Frischer Obstsalat der Saison
Dazu frisches Baguette

optional Rinderbraten in Burgundersoße



Regionale Deutsche Buffets

Bliesgau (kalt)

rosa gebratenes Roastbeef • Schinkenröllchen • gegrillte Putenbrust, Kaiserbraten • Schweinerücken mit Kräutern und Gewürzkruste • Leberpastete • gegrillte Hähnchenschenkel • mehrere Sorten Käse mit Obst und Knabbergebäck garniert • Krautsalat • Karottensalat und wahlweise Kartoffel- oder Nudelsalat • Knoblauchsoße • Meerrettichsoße • Remouladensoße
Dazu frisches Baguette.

Saarland (kalt-warm)

Graupensuppe
Eierschnittlauchsallat • geschmolzter Bohnensalat • Blattsalate mit Dressing, dazu Speck und Croutons • Rindfleischsalat • Rote-Beete-Salat • Spießbraten • Leberknödel • Kartoffelklöße • Sauerkraut • Apfelrotkohl
Dazu frisches Baguette

Pfalz (kalt-warm)

Kartoffelsuppe mit Speckwürfel • gemischte Bratenplatte mit Kaiserbraten, Schweinebraten, gegrilltem Putenbraten roher Schinken • Blut- und Leberwurst, dazu Griebenschmalz • Kartoffelsalat • Krautsalat • Karottensalat • Kartoffelsalat • Pfälzer Saumagen • Leberknödel mit Specksoße • Schweinebraten in Biersoße • Püree und Sauerkraut
Dazu frisches Baguette

Bayern I

Leberknödel • Schweinebraten • Kartoffelsalat und Sauerkraut • Münchner Weißwürste • Süßer Senf und ofenfrische Laugenbrezeln • Bayrisch Crème.

Bayern II

Original Münchner Weißwürste mit süßem Senf und ofenfrischen Laugenbrezeln • gebackener Leberkäse • Rohesser • Hausmacher Platte • Kartoffelsalat • Blattsalate der Saison • Krautsalat • Schnittlauchquark • Obazder • Rettichsalat
Dazu frisches Baguette.



und außerdem ...

Hauptgerichte

- Rindergulasch „Ungarische Art“ mit Butternudeln und Salat
 - Schweinemedailons in Pfefferrahmsoße mit frischen Champignons, Spätzle und Gemüseplatte
- Rinderbraten in Burgundersoße, Kartoffelklöße und Apfelrotkohl
 - Sauerbraten mit Kartoffelklößen und Apfelrotkohl
 - Tafelspitz mit Meerrettichsoße und Salzkartoffeln
 - Putenrollbraten mit Teigwaren und Rahmgemüse
 - Spießbraten, Spätzle und Gemüse der Saison
 - Leberknödel mit Specksoße, Püree und Sauerkraut
 - Pizza vom Blech (40x60 cm) mit Belag nach Wahl

Eintöpfe und Suppen

- Erbsensuppe mit Wursteinlage
- Serbische Bohnensuppe mit Wursteinlage
- Rindfleischsuppe mit Markklößchen und Nudeln
- Ungarische Gulaschsuppe (hausgemacht)
- Linsensuppe
- Kartoffelrahmsuppe
- Chili con Carne mit Baguette

Canapés

mit Fleisch und Geflügel

- Rauchsalami mit Gurke und Tomate
- gekochter Schinken mit Spargelpitzen
- gegrillter Schweinerücken
- Kaiserbraten mit Früchten
 - Roastbeef mit Maiskörbchen
- Schweinemedailons mit Lebercrème
- Hähnchenbrust mit Mandarinenfilet und Ananas

mit Fisch

- Räucherlachs mit Sahnemeerrettich
- mit Käse

- Camembert garniert
- Frischkäsecrème mit Kräutern
- Gouda mit Mandarinenfilet und Kirsche

zur Ergänzung

- halbe Brötchen mit Braten, Schinken, Salami oder Käse

*Flûtes, Baguettes oder
Kornbrot extra bestellen!*



**Überlassen Sie Ihre Feier
nicht dem Zufall**



**Private Feiern • Betriebsfeiern
Vereinsfeiern • Themenabende
für jeden Anlass**

Sprechen Sie mit Elmar!

Inhaber: Elmar Becker
Kardinal-Wendel-Straße 2 · 66440 Blieskastel
Tel.: 06842 52193 · Fax: 06842 4151
e-Mail: altschmied@aol.com
www.alt-schmied.de

Elmar's Partyservice



P R E I S L I S T E X X V I

Rustikale Buffets

	<i>Preise pro Person</i>
Rustikal 1 (kalt)	24,50
Rustikal 2 (kalt)	26,80
Rustikal 3 (kalt)	27,50
Rustikal 4 (kalt-warm)	26,50
Rustikal 5 (kalt-warm)	29,50

Regionale Buffets

	<i>Preise pro Person</i>
Bliesgau (kalt)	24,50
Saarland (kalt-warm)	28,50
Pfalz (kalt-warm)	27,80
Bayern I	23,50
Bayern II	24,50

Italienische Buffets

	<i>Preise pro Person</i>
Bella Italia I	25,50
Bella Italia II	30,50

Vegetarisch

Vegetarisches Buffet	<i>Preise pro Person</i>
	27,80

Klassische Buffets

	<i>Preise pro Person</i>
Klassik I	28,50
Klassik II	29,50
Klassik III	25,50
Alt-Schmied-Buffet	26,50
plus zusätzlich Rinderbraten in Burgundersoße	28,50

Pasta-Party

	<i>Preise pro Person</i>
Nudelparty	16,50
inkl. 1 Sorte Salat nach Wahl	18,50
Nudeln mal anders	17,50
inkl. 1 Sorte Salat nach Wahl	19,50

Hauptgerichte

Preise pro Person

Rindergulasch „Ungarische Art“ mit Butternudeln und Salat	17,50
Schweinemedaillons in Pfefferrahmsoße mit frischen Champignons, Spätzle und Gemüseplatte	18,50
Rinderbraten in Burgunder Kartoffelklöße und Apfelrotkohl	18,50
Sauerbraten mit Kartoffelklößen und Apfelrotkohl	18,50
Tafelspitz mit Meerrettichsoße und Salzkartoffeln	18,50
Putenrollbraten mit Teigwaren und Rahmgemüse	17,50
Spießbraten mit Spätzle und Gemüse der Saison	17,50
Leberknödel mit Specksoße, Püree und Sauerkraut	12,50
Pizza vom Blech (40x60 cm) mit Belag nach Wahl	24,50

Eintöpfe und Suppen

pro Person

Erbsensuppe mit Wursteinlage	8,50
Serbische Bohnensuppe mit Wursteinlage	8,50
Rindfleischsuppe mit Markklößchen und Nudeln	7,50
Ungarische Gulaschsuppe (hausgemacht)	8,50
Linsensuppe	6,50
Kartoffelrahmsuppe	6,50
Chili con Carne mit Baguette	8,50

Canapés

Preise pro Stück

mit Fleisch und Geflügel

Rauchsalami mit Gurke und Tomate	2,30
gekochter Schinken mit Spargelspitzen	2,30
gegrillter Schweinerücken	2,85
Kaiserbraten mit Früchten	2,85
Roastbeef mit Maiskörbchen	3,25
Schweinemedaillons mit Lebercrème	3,25
Hähnchenbrust mit Mandarinenfilet u. Ananas	2,45

mit Fisch

Räucherlachs mit Sahnemeerrettich	3,40
-----------------------------------	------

mit Käse

Camembert garniert	2,40
Frischkäsecrème mit Kräutern	2,30
Gouda mit Mandarinenfilet und Kirsche	2,30

zur Ergänzung

halbe Brötchen	2,50
mit Braten, Schinken, Salami oder Käse	