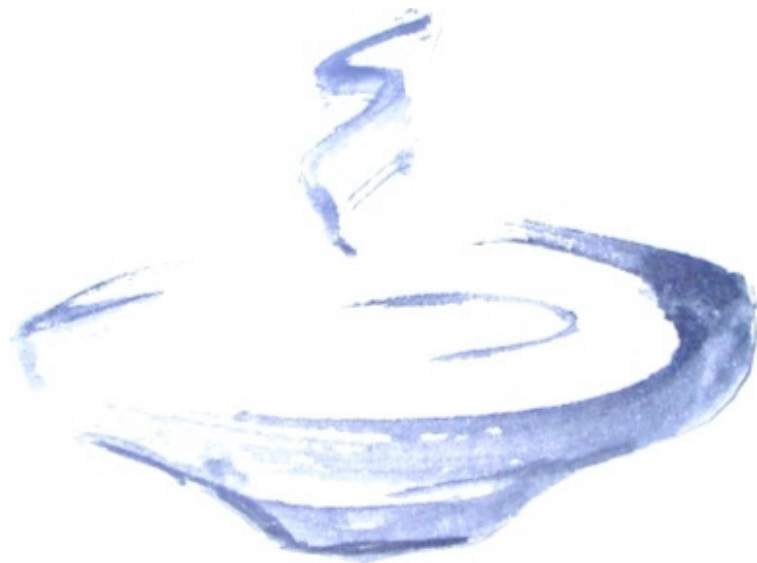


# Katalog



## EVA's Partyservice

Eva Schlager, Bahnhofstraße 45, 76316 Malsch  
Telefon (07246) 924666, Mobil (0172) 7336535  
[www.evaspartyservice.de](http://www.evaspartyservice.de), [info@evaspartyservice.de](mailto:info@evaspartyservice.de)



## Inhaltsverzeichnis

Konferenzverpflegung.....	3
Canapés & Partyhäppchen .....	3
Fingerfood .....	4
Canapés auf gebuttertem Bauernbaguette .....	4
dekorativ garniert .....	4
Gefüllte Blätterteigtaschen .....	4
Gefüllte Tartelettes .....	4
Diverse .....	5
Vorspeisen .....	6
Salate.....	6
Fisch.....	7
Käse .....	7
Wurst.....	7
Zartes Geflügel.....	8
Herzhaftes vom Schwein .....	8
Unsere Spezialitäten .....	9
Pasta-Pasta .....	9
Alles aus dem Suppentopf.....	9
Beilagen .....	10
Desserts .....	10
Buffet Vorschlag 1.....	11
Buffet Vorschlag 2 .....	12
Buffet Vorschlag 3 .....	13
Buffet Vorschlag 4 .....	14
Buffet Vorschlag 5 .....	15
Buffet Vorschlag 6 .....	16
Buffet Vorschlag 7 .....	17



## Konferenzverpflegung

### Canapés & Partyhäppchen

½ Brötchen gemischt belegt

½ Brötchen mit Lachs

Canapés auf gebuttertem Bauernbaguette  
(wir empfehlen 4-5 Stück)

Käse (verschiedene Sorten)

Tomate Mozzarella

Wurst (verschiedene Sorten)

Kalter Braten

Lachsschinken

Seranoschinken

Räucherlachs mit Sahnemeerrettich

Forellenfilet mit Sahnemeerrettich

Käsespieße (verschieden garniert)

Käsecracker

### Gefüllte Blätterteigtaschen

mit Lachs

mit Käse – Schinken

mit Broccoli

mit Spinat



## Fingerfood

Canapés auf gebuttertem Bauernbaguette  
dekorativ garniert

Räucherlachs  
Forellenfilet  
Käse / Camembert  
Tomate Mozzarella  
Kalter Braten  
Seranoschinken  
Lachsschinken

## Gefüllte Blätterteigtaschen

Broccoli / Käse  
Räucherlachs  
Tomate / Schafskäse  
Spinat  
Hackfleisch

## Gefüllte Tartelettes

Lachsmousse  
Forellenmousse  
Krabbencocktail Provencal  
Tomate & Schafskäse  
Kräuterquark



## Diverse

Gegrillte Zucchinirollchen mit Schafskäse  
Schinken-Schweinsöhrchen (Blätterteig)  
Kräuterschnecken mit rotem und grünem Pesto  
Lachsschinkenrollchen mit Meerrettichbutter auf Vollkornbrot  
Mini-Pizzen  
Miniquiches  
Gefüllte Datteln im Speckmantel  
Pflaumen im Speckmantel  
Tomate-Mozzarella Spieße  
Käsespieße  
Lachspralinen  
Kräutercrepes mit Räucherlachs und Frischkäse  
Kräutercrepes mit Schinken  
Satéspieße  
Fruchtspieße mit Schokoladenglasur  
Miniapfeltaschen



## Vorspeisen

- Tomate Mozzarella (pro 100g)
- Griechische Bauernplatte (pro 100g)
- Gefüllte Tomaten (pro Stück)
- Krabbencocktail (pro 100g)
- Lachsschinken gefüllt mit Meerrettichbutter (pro Stück)
- Schinkenröllchen mit Spargelspitzen (pro Stück)
- Parmaschinken mit Melonenspalten (pro Stück)
- Anti Pasti (pro 100g)

## Salate

- Wildreissalat (pro 100g)
- Käse-Ananas-Salat (pro 100g)
- Geflügelsalat (pro 100g)
- Waldorfsalat (pro 100g)
- Glasnudelsalat (pro 100g)
- Nudelsalat (pro 100g)
- Reissalat (pro 100g)
- Kartoffelsalat mit Speck (pro 100g)
- Bohnensalat mit Speck (pro 100g)
- Mexikanischer Bohnensalat (pro 100g)
- Broccolisalat mit frischen Champignons (pro 100g)
- Spargelsalat (pro 100g, nur zur Saison)
- Tomatensalat (pro 100g)
- Karottensalat (pro 100g)
- Gurkensalat (pro 100g)
- Paprikasalat (pro 100g)
- Krautsalat (pro 100g)
- Wurstsalat (pro 100g)



## Fisch

Geräucherter Lachs mit Sahnemeerrettich  
Geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich  
Variationen von Räucherfisch und Pasteten  
Scampispieße  
Heringshappen in feiner Dillcreme

## Käse

Käseauswahl mit Weintrauben vom Holzbrett  
Käseigel klein (ca. 80 Stück)  
Käseigel groß (ab 160 Stück)

## Wurst

Wurstplatte rustikal mit Hausmacher Wurst  
Schinkenplatte  
Kalter Braten  
Italienische Wurstplatte



## Zartes Geflügel

- Pouardenbrüstchen im Parmaschinkenmantel  
gefüllt mit Gorgonzola
- Gegrillte Putenbrust in Champignonrahmsauce
- Geschnetzeltes von der Pute mit Paprika
- Geschnetzeltes von der Pute mit Curry & Ananas
- Geschnetzeltes von der Pute Züricher Art
- Putenrolle rustikal gefüllt
- Putenschnitzel natur
- Putenschnitzel paniert
- Hähnchenschlegel

## Herzhaftes vom Schwein

- Schweinelende  
in Pfefferrahmsauce  
in Zwiebelrahmsauce
- Schweinebraten natur
- Schweinebraten mit Kräuterkruste
- Schnitzel natur
- Schnitzel paniert
- Spanferkel am Stück (ab 20 Pers.)
- Krustenschinken am Knochen (ab 40 Pers.)
- Hackfleischbällchen (halb Schwein, halb Rind)
- Fleischkäse  
fein  
grob  
Pizza



## Unsere Spezialitäten

Rindermolle pikant gefüllt  
Lachsfilet in Rieblingsoße

## Pasta-Pasta

Lasagne  
Gemüselasagne  
Angliotti mit Lachs in Sahnesoße  
Variationen von Nudeln mit  
Soße Bolognese  
Tomaten-Basilikum-Soße  
Käsesoße  
Pesto

## Alles aus dem Suppentopf

Broccolicremesuppe  
Zucchinicremesuppe  
Champignoncremesuppe  
Kartoffelcremesuppe  
Kürbiscremesuppe (nur zur Saison)  
Markklösschensuppe  
Gulaschsuppe  
Indische Hühnersuppe mit Curry und Reis  
Chili con Carne  
Kokos-Limetten-Suppe mit rotem Curry und  
Hähnchen oder  
Garnelen



## Beilagen

Kartoffelgratin  
Bratkartoffeln mit Speck  
Feine Bandnudeln  
Schupfnudeln  
Hausgemachte Spätzle  
Semmelknödel  
Reis und Wildreis gemischt  
Gemüse  
Prinzessbohnen  
Blumenkohl  
Broccoli  
Erbsen und Karotten  
Rotkraut

## Desserts

Mousse au chocolat  
Tiramisu (ohne Ei)  
Panna Cotta  
Rote Grütze mit Vanillesoße  
Frischer Obstsalat  
Variationen von frischen Früchten der Saison



# EVA's Party Service

---

## Buffet Vorschlag 1

Variationen von Räucherfisch und Pasteten  
Parmaschinken mit Melonenspalten  
Wildpastete mit Preiselbeeren  
Broccolisalat mit gerösteten Sonnenblumenkernen  
Gemischte Blattsalate mit Joghurtdressing  
Tomaten-Gurken-Karottensalat

Gegrillte Putenbrust in Champignonrahmsauce  
Schweinebraten mit Kräuterkruste  
Lachsfilet in Rieblingssauce mit frischen Kräutern  
Gemüsevariationen

Feine Bandnudeln  
Reis und Wildreis gemischt  
Kartoffelgratin

Mousse au chocolat  
Frischer Obstsalat  
Käseauswahl mit Weintrauben vom Holzbrett

Gemischtes Baguette und Buttermöllchen

24,00 € pro Person  
(ab 25 Personen)



## Buffet Vorschlag 2

Variationen von Räucherfisch und Pasteten

Gefüllte Eier

Parmaschinken mit Melonenspalten

Tomaten mit Schafskäse

Geflügelsalat

Waldorfsalat

Gemischte Blattsalate mit Joghurtdressing

Tomaten-Gurken-Karottensalat

Rindermollbraten pikant gefüllt

Medaillons vom Schwein in feiner Pfefferrahmsoße

Lachsfilet in Rieblingssoße mit frischen Kräutern

Gemüsevariationen

Hausgemachte Spätzle

Reis / Wildreis

Kartoffelgratin

Cappuccinocreme

Rote Grütze mit Vanillesoße

Käseauswahl mit Weintrauben vom Holzbrett

Gemischtes Baguette und Buttermöllchen

26,00 € pro Person

(ab 25 Personen)



# EVA's Party Service

---

## Buffet Vorschlag 3 Italienisches Buffet

Anti Pasti mit gegrilltem Paprika, Peperoni gefüllt  
mit Frischkäse, eingelegten Oliven, Champignons, gegrillte Zucchini etc.

Parmaschinken mit Melonenspalten

Vitello Tonnato

Tomate Mozzarella

Italienische Wurstplatte

Huhn in Wermutsahne mit bunten Tagliatelle

Saltim Bocca

Steinpilzrisotto

Rigatoni mit Gorgonzolasoße

Tiramisu

Panna Cotta

Gemischtes Baguette und Buttermöllchen

23,00 € pro Person



## Buffet Vorschlag 4 Kaltes Buffet

Variationen von Räucherfisch und Pasteten  
Parmaschinken mit Melonenspalten  
Gemischter kalter Braten  
Lachsschinkenröllchen mit Meerrettichbutter  
Käseauswahl mit Weintrauben vom Holzbrett  
Gefüllte Tomaten  
Griechische Bauernplatte  
Kartoffelsalat mit Speck  
Nudelsalat  
Gefüllte Blätterteigtaschen  
Hackfleischbällchen mit Kräuterquark  
  
Gemischtes Baguette und Buttermöllchen

17,50 € pro Person



# EVA's Partyservice

---

## Buffet Vorschlag 5 Brunch

Räucherlachs mit Sahnemeerrettich  
Gemischte Aufschnittplatte  
Käseauswahl  
Rührei mit Speck  
Weißwürste mit süßem Senf  
Müsli  
Quark  
Diverse Marmeladesorten

Quiche Lorraine  
Schweinebraten mit Kräuterkruste  
Hausgemachte Spätzle  
Gemischte Blattsalate mit Joghurtdressing

Mousse au Chocolat

Gemischtes Baguette  
Ofenfrische Brötchen und Brezeln  
Butterrollchen

17,00 € pro Person



## Buffet Vorschlag 6 Fingerfood

Lachscanapés  
Tartelettes mit Thunfischsalat  
Schinkenhörnchen  
Käsespieße mit drei Käsesorten  
Pflaumen im Speckmantel  
Hackfleischbällchen  
Lachsschinken mit Meerrettichbutter auf Vollkornbrot  
Tomate Mozzarella Spieße  
Zucchinirollchen mit Schafskäse

14,50 € pro Person



## Buffet Vorschlag 7 Fingerfood

Lachshäppchen  
Forellentartar auf Vollkornbrot  
Schinken Schweinsöhrchen auf Blätterteig  
Minipizzen  
Miniquiches  
Gefüllte Datteln im Speckmantel  
Zucchinirollchen mit Schafskäse  
Fruchtige Garnelenspieße  
Fruchtspieße mit Schokoladenglasur

15,50 € pro Person