



Meertens

PARTYSERVICE

MENÜ - AUSWAHL



Meertens

PARTYSERVICE

BAYRISCHES BUFFET

VORSPEISEN UND SALATE

Brezel und Brötchen mit Gänseschmalz und Butter
Krautsalat
Bayrischer Kartoffelsalat

HAUPTSPEISEN

Krustenbraten mit Pfeffersoße
Leberkäse
Münchener Weißwurst mit süßem Senf
Grillhaxen

BEILAGEN UND GEMÜSE

Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln
Sauerkraut

DESSERT

Bayrische Crème mit Himbeersoße



Meertens

PARTYSERVICE

GARTENPARTY

EMPFANG

Canapées und Fingerfood dazu Prosecco, Aperol-Spritz und Hugo

VORSPEISEN UND SALATE

Kleine Brötchen mit Butter und Kräuterbutter

Honigmelone mit Parmaschinken

Tomaten Mozzarella

Walldorfsalat und Kartoffelsalat

Frischer Gemischter Sommersalat mit Limonen-Öl-Dressing

HAUPTSPEISEN

Grillstand mit diversen Fleisch- und Wurstspezialitäten (z.B.):

Steaks vom Irischen Weideochsen, Schweinekoteletts, Lammkoteletts, ausgelöste

Koteletts vom Iberico-Schwein, Kalbsbratwurst, Thüringer Bratwurst, Gamba-Spieße

BEILAGEN UND GEMÜSE

Rosmarinkartoffeln

Große Pellkartoffeln mit Sour Cream

Mediterranes Gemüse

DESSERT

Panna Cotta und Rote Grütze

Obstsalat mit Vanillesoße



Meertens

PARTYSERVICE

GOURMET-MENÜ

VORSPEISEN UND SALATE

Kleine Brötchen mit Butter und Kräuterbutter

Frische Austern

Graved Lachs mit Senf-Honig-Soße

Feldsalat mit Preiselbeer-Dressing

Salat Nicoise

Frischer Gemischter Salat

HAUPTSPEISEN

Rinderfilet im Kräutermantel mit Burgundersoße

Lammcarrées mit Kräuterkruste und Rosmarinsoße

Gebratene Entenbrust mit Orangencrème-Soße

Ochsenbäckchen mit Portwein-Jus

BEILAGEN UND GEMÜSE

Kleine Butterkartoffeln

Kartoffelgratin

Rosmarin-Pollenta

Frischer Spargel mit Sauce Hollandaise

Gemischtes Gemüse

DESSERT

Mousse au Chocolat

Crème brûlée

Apfel-Mascarpone-Crème

Frische Erdbeeren mit Vanillesoße



Meertens

PARTYSERVICE

HOCHZEITS - MENÜ

EMPFANG

Canapées und Fingerfood dazu Sekt, Aperol-Spritz und Hugo

VORSPEISEN UND SALATE

Kleine Brötchen mit Butter und Kräuterbutter

Graved Lachs und Geräucherte Forelle mit Senf-Honig-Soße

Flusskrebse und Nordseekrabben mit Cocktailsauce

Feldsalat mit Preiselbeer-Dressing

Frischer Gemischter Salat

HAUPTSPEISEN

Rinderfilet im Kräutermantel mit Burgundersoße

Gebratene Hähnchenbrust mit Orangencrème-Soße

Gefülltes Schweinefilet mit Preiselbeeren und Speckmantel in Sahnesoße

BEILAGEN UND GEMÜSE

Kartoffelgratin

Rosmarinkartoffeln

Gebratene Butter-Spätzle

Gemischtes Gemüse mit Speckbohnen

DESSERT

Hochzeitstorte

Mousse au Chocolat

Apfel-Mascarpone-Crème

Panna Cotta und Rote Grütze

Käse-Buffer



KLASSISCHES MENÜ

VORSPEISEN UND SALATE

Kleine Brötchen mit Butter und Kräuterbutter
Geräucherter Lachs und Geräucherte Forelle mit Sahne-Meerrettich
Frische Gemischte Salat-Variationen
Tomaten Mozzarella

HAUPTSPEISEN

Gefülltes Schweinefilet im Speckmantel mit Blattspinat in Sahnesoße
Filettopf vom Rinder- und Schweinefilet

BEILAGEN UND GEMÜSE

Kartoffelgratin
Gebratene Butter-Spätzle
Gemischtes Gemüse

DESSERT

Mousse au Chocolat
Bayrische Crème



MEDITERRANES MENÜ

VORSPEISEN UND SALATE

Ciabatta mit Butter und Kräuterbutter

Ganzer pochierter Lachs mit Aioli

Gambas in Knoblauch-Öl

Carpaccio mit Parmesan

Vitello Tonnato

Tomaten Mozzarella

Ruccolasalat mit Parmesan

Italienisches Gemüse gegrillt und eingelegt in Oliven-Öl

HAUPTSPEISEN

Lammcarrées mit Kräuterkruste und Rosmarinsoße

Schweine-Medaillons überbacken mit Spinat und Mozzarella

Gebratene Gambas in Knoblauch-Sahne-Soße

BEILAGEN UND GEMÜSE

Rosmarinkartoffeln

Bandnudeln mit Kräuterpesto

Mediterranes Gemüse

DESSERT

Tiramisu

Panna Cotta

Erdbeer-Mascarpone-Crème



RHEINISCHES BUFFET

VORSPEISEN UND SALATE

Kleine Brötchen mit Gänseschmalz und Butter

Kartoffelsalat

Feldsalat mit Speck und Preiselbeeren

Frischer Gemischter Salat

HAUPTSPEISEN

Spanferkelrücken mit Pfeffersoße

Spießbraten mit Pfeffersoße

Sauerbratengulasch

BEILAGEN UND GEMÜSE

Kartoffelpüree

Kartoffelklöße

Apfel-Rotkohl

Apfelmus

DESSERT

Printen-Mousse mit Pflaumenkompott

Obstsalat mit Vanillesoße



Meertens

PARTYSERVICE

WINTER-MENÜ

VORSPEISEN UND SALATE

Kleine Brötchen mit Butter und Gänseschmalz

Graved Lachs mit Senf-Honig-Soße

Wildpatè mit Cumberlandsauce

Feldsalat mit Speck und Preiselbeer-Dressing

Gemischter Winter-Salat mit Walnüssen

HAUPTSPEISEN

Rinderfilet im Kirschmantel mit Kirsch-Rotwein-Jus

Gebratenes Schweinefilet mit Champignon-Rahmsoße

Gebratene Entenbrust mit Orangencrème-Soße

Wildragout

BEILAGEN UND GEMÜSE

Kleine Butterkartoffeln

Gebratene Butter-Spätzle

Apfel-Rotkohl

Gemischtes Gemüse mit Speckbohnen

DESSERT

Mousse au Chocolat

Apfel-Mascarpone-Crème

Käse-Variationen