



Kalte und warme Buffets und Platten aller Art!

frisch für Sie gefertigt

*– ganz nach Ihren individuellen Wünschen –
vom Party-Service Marianne Kopp*

Hirschenau 13

90607 Rückersdorf

Tel/Fax: 09 11/57 88 75

partyservicekopp@aol.com

www.partyservicekopp.de



Vorspeisen

Karottencreme

Zwiebelkuchen

Tomaten-Platte

Mini-Bocconcini

Schafskäse

Antipasti

Fisch-Vorspeise

„Der besondere Kick“

mit Mozzarella, garniert mit Basilikum genannt Caprese

ingelegte Mini-Mozarella mit Kräutern, Frühlingszwiebeln, Öl + Tomaten geachtelt

ingelegt mit Gewürzen + Aceto Balsamico + Olivenöl
+ Pepperoni + Zwiebeln + Oliven oder mit Tomaten

alles aus eigener Herstellung
gebratene Auberginen und Zucchini
gebratene Paprika und Lauch
gegarter Fenchel und Pilze

Alles in Aceto Balsamico und in Olivenöl eingelegt.

Aus Italien dazu: Artischocken und getrocknete Tomaten und Cipolle

mit Frutti di Mare, Krebsfleisch, Scampis, Sardinen, Calamari – attraktiv garniert

Trüffel Ravoli: mit schwarzem Sommer Trüffel und Trüffelöl

Suppen

**Kürbis-Rahm-Suppe
im Herbst**

oder ganzjährig
Guleroidsuppe (Karotten-
creme mit Cocosmilch)
und Croutons

**Tomatensuppe mit
Parmesanklößchen**

**Zucchini- oder
Brokkoli-Rahm-Suppe
und Croutons**

Gulaschsuppe

**Fränkische
Hochzeitssuppe**

oder nur:
Leberknödelsuppe

**Italienische
Kartoffelsuppe
mit Trüffeln**

**Fränkische
Kartoffelsuppe**

**Minestrone
klassisch**

Fleisch-Gerichte aus eigener Herstellung

- Putenröster an Pfefferrahm
 - gefüllter Schweinebauch oder auch gefüllte Kalbsbrust
 - Schweine-Halsbraten oder Schweinekamm Toscana mit Rosmarin
 - Rouladen vom Rind oder Schwein und Involtini
 - Fleischküchle (Frikadellen) + Schnitzel + gebratenes Geflügel
 - Schweinefilet Toscana und Saterasch
 - Boeff Bourgignon und Chilli con Carne
 - und einige Asiatische Fleischgerichte (Nachfrage)
- ab Herbst:** gebratene Gänse

Beilagen (Alles aus eigener Herstellung):

Reis, Ravioli, Semmelknödel, Klofsteig-Klöße und Kartoffelsalat,
Nudeln, Kartoffelpfanne Toscana oder Kartoffelgratin

Gemüse-Beilagen aus eigener Herstellung

- Champignon-Lauch-Gemüse
- Zucchini-Gemüse mit Karottenstreifen
- Bohnen mit gewürfeltem Speck
- Rosenkohl in Butter geschwenkt und auch Schwarzwurzeln
- Sommergemüse in Butter geschwenkt
- Brokkoli und Blumenkohl in Butter geschwenkt
- Ratatui: Paprika, Auberginen und Tomaten im Backofen gebraten mit Knoblauch
- Kaiserschoten – Natur mit Butter
- Kaiserschoten mit Cashew-Nüssen + Ananas
- Fenchel: gebraten in Zitronenöl

Buffets & Platten

Käse-Platte Rustikal

z.B. O'batzter und Limburger und Bergkäse
garniert mit Radiesle und Butter-Rosen oder Trauben

Brotkorb

nur italienisch
oder...

enthält verschiedene Bauernbrotsorten, Baguettes oder Stangenweißbrot
oder Ciabiatta (extra ital. Weißbrot)

auf Wunsch natürlich erweiterbar:

z. B. Vollkornbrot, Mehrkorn-Baguette, diverse Sorten von Brötchen
oder auch Knäcke Brot etc. ...

Diverse Platten

Schinken-Platte

oder italienisch

Bauernschinkenplatte mit Heißrauchschinken und Landschinken.
Garniert mit Essig-Gurken und Paprika
2 oder 3 versch. Sorten Parmaschinken (luftgetrocknet) garniert mit Melone

Filet Platte Toscana

einzelnen fritierte Filetscheiben vom Schwein (gut gewürzt) angerichtet auf Platte
mit gedünsteten Zwiebeln, dazu Relish Remoulade aus eigener Herstellung

Salami-Platte

zusammengestellt aus einer Vielfalt italienischer Spezialitäten von Salami-Sorten,
garniert mit Oliven

Bresaola-Platte

luftgetrockneter Rinderschinken (ähnlich wie Bündnerfleisch)
dünn geschnitten mit Zitronenöl und Parmesan mariniert.
Auf Wunsch: Auf Ruccula angerichtet

Mortadella-Platte

hauchdünn geschnittene Mortadella, garniert mit Artischocken

Italiano-Platte

zusammengestellt aus Parma-Schinken, Bresaolo, Coppa, diverse Salami-Sorten,
Mortadella – garniert mit Artischocken oder Melone oder Oliven

Vitello Tonnato

Kalbsbraten (eigene Herstellung) dünn aufgeschnitten mit Thunfischsauce
Auch aus Putenfleisch

Carpaccio

etwas ganz Besonderes!
leicht vorgegarte Rinderleende dünn aufgeschnitten, in feiner Marinade
(eigene Herstellung) aus Kräutern + Olivenöl + Balsamico-Essig + Parmesan eingelegt
Auch aus Pute: gegart oder luftgetrocknet = machbar und lecker

Käse-Platte

gut sortiert aus einer großen Auswahl Weich- und Schnittkäse,
garniert mit Früchten und/oder Butterrosen

Eier-Platte

halbe gefüllte und schick garnierte Eier (kombinierbar am besten auf der Fischplatte)

Fisch-Platte

echter Räucherlachs, geräucherte Forellen-Filets, Aal, eingelegte Sardinen,
Schillerlocken, Shrimps... garniert mit Kaviar, Ei, Zitrone



Schlemmersalate frisch aus eigener Herstellung

Nudel-Lachs-Salat	grüne Nudeln, Räucherlachs, Dill, grüner Pfeffer, saure Sahne	kg € 17,90
Spaghettisalat Napoli	schwarze und weiße Spaghetti, frischer Paprika, Knoblauch, frische Kräuter, große weiße Bohnen, Essig und Öl – pikant, vegetarisch	kg € 15,30
Nudel-Pilz Salat	Tagliatelle und gemischte Pilze, frische Kräuter mit Trüffelöl und Essig angemacht, vegetarisch	kg € 17,90
Malayen-Salat	Sprossen, Ananas, frischer Paprika, Curry, Rosinen, Nudeln, saure Sahne, vegetarisch	kg € 15,30
Nudelsalat Verdi	Penne und verschiedene feine Gemüse, Kräuter, diverse Gewürze, Essig und Öl	kg € 12,80
Sard. Nudelsalat bzw. Zucchini-Salat	sautierte Zucchini + getrocknete Tomaten + Basilikum + Karottenstreifen und geröstete Pinienkerne bzw. Mandeln und Aceto Balsamico „sehr lecker“, vegetarisch	kg € 15,00
Broccoli-Blumenkohl-Salat	Broccoli, Blumenkohl, Karotten, Zwiebeln, herzhaft mariniert mit verschiedenen Kräutern und Oliven	kg € 9,20
Schinken-Broccoli-Salat	Kochschinken, blanch: Broccoli, Nudeln, saure Sahne, sehr delikat	kg € 15,30
Nudelsalat Familia	Kochschinken, Nudeln, gekochte Eier, Gurken, Pfirsiche, leichte Mayonnaise	kg € 7,70
Tortellini-Salat	Tortellini, Lauch, Champignons, Kochschinken, Joghurt und Mayonnaise, etwas Curry Alternativ auch mit Käse-Tortellini und Käse	kg € 12,80
Waldorf-Salat	Äpfel, Mandarinen, Nüsse, Sellerie, Joghurt, Mayonnaise, mild, sehr lecker, vegetarisch	kg € 15,00
Eier-Salat	gekochte Eier, Senf, diverse Gewürze, mit Magerquark angemacht, mild, kalorienarm	kg € 7,70
Spargel-Champignon-Salat	Spargel, Champignons, frische Kräuter, Gewürze, leichte Mayonnaise + Joghurt, mild, vegetarisch	kg € 12,80
British Chicken Salad	gebratene Hähnchen-Gabelbissen (ohne Knochen) mit Champignons, Joghurt-Dressing, Estragon + Kerbel	kg € 18,00

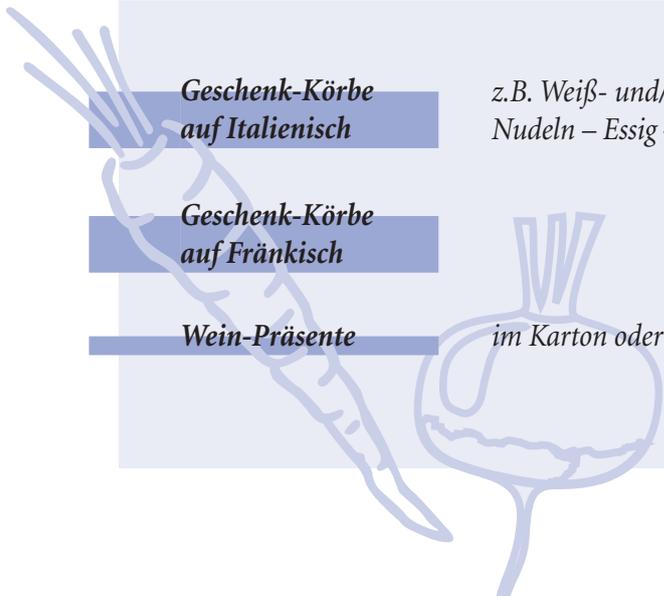


Schlemmersalate frisch aus eigener Herstellung

Geflügel-Salat bürgerlich	Hähnchenfleisch, Äpfel, Sellerie, etwas Dill, Paprika, Mayonnaise + Joghurt	kg € 16,00
Ruccula-Salat	gebratene Egerlinge und Parmesan, Trüffelöl und Aceto Balsamico oder Austernpilze	kg ca. € 18,00
Ruccula-Salat	Orangenfilet, Parmesan, Zitronensaft, Trüffelöl + geröstete Mandeln	kg ca. € 18,00
Ruccula-Salat	Ruccula und Orangenfilet und geröstete Pinienkerne untergemengt mit Bresaola und Parmesan, dazu Dressing aus Trüffelöl und Zitrone Auch ohne Fleischeinlage, sehr gut als Beilagensalat	kg € 17,90
Diplomaten-Salat	Putenfleisch gegart, Orangen, Staudensellerie, Äpfel, Bananen, Sahne und Creme Fraiche	kg € 12,80
Geflügelsalat Hawaii	Hühnerfleisch, Ananas, Curry, Äpfel, Sahne	kg € 15,30
Krabben-Cocktail	I. Shrimps, Kapern, Äpfel, diverse Gewürze, saure Sahne, Cognac oder II. Shrimps, Spargel, Dosen-Champignon, Cognac Sahne	kg € 17,90
Thunfisch-Salat	Thunfisch, frischer Paprika, Zwiebeln, Mais, Kidney Beans, frische Kräuter Balsamico-Essig und Olivenöl	kg € 15,30
Parma-Fenchel-Salat	Parmaschinken, Fenchel, Äpfel, Orangen, Öl, Knoblauch und Balsamico-Essig Auch ohne Schinken: sehr lecker	kg € 15,30
China-Salat vom Schwein	gegrillte Filetscheiben, Soja-Sprossen, Lauch und Karotten (gestiftelt), Morcheln in süßsaurer Braten-Soja-Soße, Essig + Öl	kg € 25,60
Fitness-Salat	frischer Paprika, Mais, grüne Gurke, Tomaten, diverse Blattsalate, Kräuter, Zwiebeln. Auch lecker mit Schafskäse und Oliven	kg € 10,20

Präsente Service

Geschenk-Körbe auf Italienisch	z.B. Weiß- und/oder Rotwein Nudeln – Essig – Öl, Gebäck und mehr	ab € 20,- bis € 100,-
Geschenk-Körbe auf Fränkisch		ab € 16,- bis € 100,-
Wein-Präsente	im Karton oder in Folie gepackt und dekoriert	ab € 16,- bis € 100,-



Warme Gerichte oder zum kurz Aufwärmen

Saltimbocca Romana (Kalb)

Italienische Schnitzelspezialität; kleine Schnitzel mit Salbei-Blättchen und rohem Schinken belegt; dazu Weißwein-Sahne-Soße

Involtini (aus Putenfleisch)

gerollte, kleine Schnitzelchen
gefüllt mit Spargel, Basilikum, getrocknete Tomaten.
Umhüllt von luftgetrocknetem Schinken, dazu: Sahne-Weißwein-Soße

Ossobuco

Kalbshaxe auf italienisch; Kalbshaxe gebraten und in Scheiben geschnitten, eingebettet in reichlich fein geschnittenem, gebratenem Gemüse, wie Sellerie + Karotten + Fenchel

Kasseler Hawaii (Schwein)

in Honig-Senf-Sauce
Kasseler bzw. geräucherter Schweinehals (mager), in ca. 1/2 cm dicken Scheiben, dazwischen Ananasscheiben. Das Ganze überzogen mit Honig-Senf-Sauce und im Ofen überbacken.

Filettopf Toscana (Schwein)

Lendchenscheiben, einzeln gegrillt, die dann in eine extra Soße eingelegt werden; Soße aus viel grob geschnittenen Zwiebeln und Gemüse und Sahne, getrockneten Tomaten, alles glasig geschmort, abgelöscht mit Cognac.
Oder: Lendenscheibchen in Pfefferrahmsoße mit gebratenen Egerlingen

China-Pfanne (Schwein)

Lendchenscheiben einzeln gegrillt und gut gewürzt, werden in einem extra vorbereitem Gemüse-Topf eingelegt; (Lauch und Karotten, in dünnen Streifen, Soja-Sprossen, Morcheln) schmeckt leicht süß-sauer, kalt oder warm sehr gut

Hähnchen-Pfanne

gebratenes Hähnchen, entbeint und auf Gabelbissen geschnitten, in eine vorbereitete Gemüsepfanne eingelegt, mit Lauch (in Ringe geschnitten) und Champignons alles gut durchgeschmort und mit Majoran gewürzt

Nudelauflauf bzw. Gemüse-Lasagne (vegetarisch)

verschiedene Tortellini und Nudeln geschichtet, mit Käse, gebratenen Champignons und Lauch oder anderen Gemüsen

Lasagne

klassisch mit Bolognese

Lasagne

mit Lachs und Spinat oder mit Gemüse – vegetarisch

Picata Minanese (Schwein)

Schnitzel mit Parmesan an Tomaten-Bolognesesoße

Putenröster

an Pfefferrahmsoße

Chilli con carne (Schwein)

natürlich frisch zubereitet... wie alles

Fisch

gebratene Lachssteak
dazu grüne Nudeln und Orangensoße

ab Herbst bzw. Weihnachtszeit: gebratene Gänse und Beilagen nach Wahl



bei uns: Fingerfood... umseitig dazu Crustinis

Kleine gebratene Hähnchenkeulen € 1,00 /Stück
Mini Saltimbocca bzw. Involtinispieße € 1,00 /Stück
Spießchen mit Hackbällchen ca. € –,75 /Stück

Sattayspieße aus Putenfleisch € 1,00 /Stück
Lendenspießchen (Schweinefilet) € 1,50 /Stück
Spießchen mit Rostbratwürsten € –,75 /Stück
alles sauer garniert

Spieße mit Mango + Mini Mozzarella € –,75 /Stück
Käsespießchen mit Olive o. getr. Pomodoro € –,50 /Stück
Spieße mit Mini-Mozz. je nach Saison
und Mini-Tomate ab € –,80, 1,- und 1,50 /Stück

Spieße mit Hähnchen-Crossis
oder Puten-Nuggets
dazu Williams-Birne € 1,25 /Stück

Elsässer-Zwiebelkuchen (in kleine Teile geschnitten)
Kleine Frühlingsrollen € –,50
Kleine Blätterteig Pastetchen € –,60 und –,80
Crespelle = Spieße mit Pfannkuchenstreifen
und Lachs oder Schinken € 1,20 /Stück

Dazu Dip Soßen:
Erdnussoße und Guacamole und Käsedip und
Salsa pikant und Tamarindendip u. a.

Umseitig: Beschreibung-Crustinis →

Immer sehr beliebt: Canapees

pauschal für Firmen und Dauerkunden

Echter Lachs mit Zitronenscheibe, Dill, Paprika	€ 1,80
Forelle mit Ei, Kaviar, Remoulade	€ 1,70
Scampis mit Dill, Remoulade, Weintraube	€ 2,30
Aal mit Ei, Gurke, Paprika	€ 2,30
Parmaschinken mit Melone	€ 1,80
Schweinemedallions gegrillt mit Cornichons, Zwiebeln	€ 1,80
Rostbratwürstchen mit Gurke und Paprika	€ 1,30
Bündner Fleisch mit Kiwi und Mango oder Trauben	€ 1,80
Salami mit Oliven	€ 1,30
Zigeunerbraten mit Mandarinen und Kirschen	€ 1,30
Putenbraten mit Ananas und Trauben	€ 1,30
Schweinebraten mit Mixed Pickles	€ 1,30
Roastbeef mit Spargel und Remoulade	€ 1,80
Lebermus mit Datteln und Dill	€ 1,30
Schnittkäse, mild, mit Früchten	€ 1,30
Camembert, mit Tomate und Gurke oder Früchten	€ 1,30
Weichkäse mit Datteln und Kiwi	€ 1,30
Geräuch. Landschinken mit Gurke und Paprika	€ 1,30
Canapees mit CARPACCIO belegt	€ 1,80
Canapees mit TOMATEN/MOZARELLA-Belag und Basilikum	€ 1,30
Canapees mit Auberginen/Zucchini + Champignon	€ 1,80

Auch rustikal belegte BAUERNBROT-SCHNITTEN werden gemacht!
(Änderung der Garnierung natürlich möglich)



Baguette-Schnitten / Desserts

Crustinis

in Öl geröstete Baguette-Schnitten mit verschiedenen Aufstrichen:

Stück € 0,80

Thunfischpaste (eigene Herstellung)
Frischkäsepaste (eigene Herstellung)
Karottencreme (eigene Herstellung)
Eier Pate (eigene Herstellung)
Auch italienische Oliven Pate
Italienische Trifula Pate u. a.

Nachtisch

verschiedene selbstgebackene Blechkuchen/bzw. gemischte Gebäckplatten
Tiramisu + auch Tutti Frutti
Rote Grütze mit oder ohne Vanillesoße
Obstsalat oder Obstplatten mundgerecht
Mousse au chocolate
Pannacotta
Creme Toscana
Joghurt-Kaltschale
Creme Cassis
Fruchtquark-Schale

alles aus eigener Herstellung

wenn Saison:

auch Erdbeer-Mascarpone-Creme

Buffets & Platten

Fränkisches Buffet mit

Bauernplatten, Bratenplatten, Käseplatten, O'batztem Käse (deftig angemacht),
Bratwurst-Gehäck, mariniertem Heringstopf, Nürnberger Gwerch (Wurstsalat)
raffiniert geschnittenem Rettich

Bauern-Platte

bestehend aus Preßsack rot und weiß, geräucherten Leberwürsten, geräucherten Bratwürsten,
Stadtwurst rot und weiß (hausmacher Art), diverser Bauernschinken

Braten-Platte

Rostbratwürstchen, Schweinehalsbraten, Putenbraten, Fleischspieße,
Zigeunerbraten, Schweinemedailleurs nach Gyrosart,
auf Wunsch auch gebratene Hähnchenteile (selbst gebraten).

Garnierung mit Radieschen und Gurken, wunschgemäß mit
hausgemachtem Paprika-Zwiebel-Relish oder Remoulade

Vorbestellung bitte möglichst 3 – 4 Tage

Schinken-Platten

Fränkische Art – versch. Land- und Rohschinken sowie
mehrere Arten von Koch- und Heißrauchschinken

Bitte so bald als möglich bestellen !

