

Vorschläge

Festlichkeiten & Partyservice

Planen Sie eine Feier? Wir bieten Platz für bis zu 90 Personen oder liefern Ihnen Ihr Menü nach Wahl zu jedem beliebigen Ort.

Anbei einige Vorschläge für Feste aller Art. Wir stellen für Sie Ihr persönliches Menü nach Ihren Wünschen zusammen.

Mit freundlichen Grüßen

Irmgard Müller Gödert
Martin Gödert

Partyservice

Menüs als Büffet

Anti Pasta:

Gefüllte Zucchini, Auberginen, Paprika und Peperoni

Carpaccio vom Rind

Gefüllte Tomaten mit Thunfisch

Bunter Gemüsesalat

Hauptgerichte:

Spaghetti und bunte Bandnudeln
dazu Schinken-Sahnesauce, Tomatensauce und
Knoblauchsauce

Gemüselasagne und Lachslasagne

Hühnerbrustfilet an Basilikumsauce

Cordon bleu mit Parmaschinken und
Mozarella gefüllt

Mediterranes Gemüse

Folienkartoffeln

Dessert

„Tiramisù“ Creme

Preisbeispiel für 50 Personen: 38,-Euro pro Person

Hochzeit

Hochzeitsmenü _ Büffet

Vorspeisen

Anti Pasta: Eingelegte Champignons, Auberginen,
Zucchini und Paprika

Tomaten Mozzarella Platte

Schinkenröllchen

Rohen Schinken mit Melone

Rostbeef

Gemischte Fischplatte:

Pochierter Lachs ganz,

Räucherlachs, Gravedlachs und
geräucherte Forellenfilet

Als Rohkost: Gurken, Möhren,
Rettich mit Dipp

Geflügelsalat, Rohkostsalat und Grüner Salat

Hauptgerichte

Schweinefilet mit Basilikumsoße

Hähnchenbrustfilet mit Käsesoße überbacken

Gemüse Lasagne

Reis, Kartoffelgratin Spätzle und Gemüseplatte

Dessert

Hochzeitstauben (Vanilleeis und Cappucinoeis)

Preisbeispiel für 50 Personen: 30,-€ pro Person

Goldene Hochzeit

Menü zur Goldenen Hochzeit

Eifeler Schinken auf Melonenschiffchen

Kräftige Rindfleischsuppe mit Eierstich

Gekochtes Rindfleisch mit Remoladensoße,
Salzkartoffeln und Gemüseplatte

Kalbsbraten „Prinz Orloff“
mit Pommes Macaire, Spätzle und Salatteller

Vanilleeis mit heißen Waldbeeren
oder
Eisbombe

Am Nachmittag
Kaffee, dazu selbstgebackenen Kuchen

Preisbeispiel für 50 Personen: 30,- pro Person

Tauffeier

Kalte Platten
Gefüllte Schinkenröllchen mit Stangenspargel
Eifeler Landschinken
Pfeffersalami
Hähnchenschenkel
Roastbeefscheiben mit Sahnemeerrettich
Gefüllte Eier
Käseauswahl

Nach Wahl verschiedene Salate
Nudelsalat, Kartoffelsalat,
Geflügelsalat, Teufelsalat

Verschiedene Brotsorten
Butter und Kaffee

ca. 16,-Euro pro Person

Auf Wunsch können selbstgebackene
Kuchen mitgebracht werden
Die wir kostenlos aufschneiden
und als Büffet anrichten.

Betriebsfeier

Betriebsfeiern

7 – Gänge – Menü mit den
passenden Weinen dazu

Sektempfang

Verschiedene Canapés

Tradition, Bernard Massard Trier/Mosel halbtrocken

Gemischter Fischteller

Weißwein

Pinot Gris, Grand Premier Cru Luxemburg trocken

Rinderkraftbrühe „Royal“

Weißwein

Kerner Spätlese, Longuicher Probsberg halbtrocken

Blätterteigpastete gefüllt vom Truthahn

Reisrand und bunter Salatteller

Rosewein

Malumbres, Corella Navarra, Spanien trocken

Wildbraten mit einer Burgundersoße

Herzoginkartoffeln und Apfelrotkohl

Rotwein

Beaujolais Villages, Côte d´Or, Frankreich trocken

Käseteller mit Baguette

Rotwein

Tempranillo Tinto, Marques De Grinon Rioja Doc

Spanien halbtrocken

Crêpes Suzette mit Eisfüllung

Weißwein

Riesling Spätlese, Longuicher Maximiner

Herrenberg lieblich

Preisbeispiel bei 50 Personen: 52,-Euro pro Person