



Landmetzgerei Senn GmbH
 Hauptstraße 28
 79591 Eimeldingen
 +49 7621 62598
 info@partyservice-senn.de

ZUM APERETIF

<i>Brezeln mit Butter</i>	Stück	1,30 €
<i>Belegtes Party-Schnittchen</i> mit Käse, Wurst- und Schinkenspezialitäten	Stück	1,80 €
<i>zusätzlich mit Bratenspezialitäten</i>	Stück	2,00 €
<i>auch mit Fischspezialitäten</i>	Stück	2,50 €
<i>Silzerle und Laugenstangen</i> mit Butter und Salami	Stück	1,80 €
<i>Laugensandwich</i> mit Salami, Schinken und Salat	Stück	2,20 €
<i>Garnierte halbe Baguette</i> mit Schinken, Braten, Salami, Käse oder Salaten (vegetarisch)	Stück	2,50 €
<i>Garnierte halbe Baguette</i> mit Fisch	Stück	3,50 €
.....		
<i>Spinat- und Tomatenstrudel</i>	Stück	1,30 €
<i>Hausgemachte Käsestangen</i>	Stück	1,00 €
<i>Gegrillte Pflaumen im Speckmantel</i>	Stück	1,00 €
<i>Kleine Hackbällchen in verschiedenen Variationen</i>	Stück	1,00 €
<i>Avocadocreme auf Pumpernickel</i>	Stück	1,00 €
<i>Käsehappen bunt garniert</i>	Stück	1,00 €
<i>Tomaten-Mozzarella-Spieß mit Pesto</i>	Stück	1,20 €
<i>Schweinefiletmedaillons, bunt garniert</i>	Stück	2,50 €
<i>Sopressa-Oliven-Spieß</i>	Stück	1,80 €
<i>Bergthymianschinken an Melone</i>	Stück	2,20 €
.....		
<i>Empfangs-Apero</i>	pro Person	6,80 €
2 St. Partyschnittchen vom Buffet 1 St. Tomaten-Mozzarella Spieß 1 St. Spinat-/Tomatenstrudel 1 St. Käsehappen		
<i>Party-Apero</i>	pro Person	10,80 €
4 St. Partyschnittchen vom Buffet mit Lachs, Forelle, Crevettencocktail, Salami, Braten und Schinken 1 St. Tomaten-Mozzarella Spieß 1 St. Spinat-/Tomatenstrudel 1 St. Käsehappen 1 St. Überraschung / Saisonales		
<i>Business Apero</i>	9 Teile pro Person	13,80 €
Für Liebhaber von Fisch oder Käse, von vegetarisch bis deftig-rustikalen Spezialitäten bieten wir delikate Party- und Cocktail-Schnittchen auf verschiedenen Brotsorten, Gourmetlöffel und frischen Früchtespießen an		



Landmetzgerei Senn GmbH
 Hauptstraße 28
 79591 Eimeldingen
 +49 7621 62598
 info@partyservice-senn.de

Exclusiv-Apero 10 Teile pro Person 16,80 €
 Eine außergewöhnliche Zusammenstellung für anspruchsvolle Genießer. Schnittchen kreiert aus feinsten Zutaten vom Graved Lachs, Regenbogenforelle, Hähnchenbrustfilet, exotische Früchte, Entenbrüstchen, Kalbs- Rinderspezialitäten, luftgetrockneter Bergthymian- und Honiglachsschinken, Blätterteig und weitere Spezialitäten inkl. kleinem Dessert

SUPPEN

Rindfleischsuppe mit Nudeln pro Person 2,90 €
Rindfleischsuppe mit Flädle oder Eistich pro Person 3,40 €
Gulaschsuppe pro Person 3,90 €
Kartoffelcremesuppe mit Lachsstreifen pro Person 4,50 €

KALTE VORSPEISEN

Frische Gemüsesticks mit Dipp pro Person 2,80 €
Pasteten, verfeinert mit Sauce Cumberland (3Stück) pro Person 3,90 €
Forellenfilet geräuchert mit Sahnemeerrettich pro Person 4,90 €
Melonenschiffchen mit Parmaschinken (3Stück) pro Person 4,80 €
Kalbstafelspitz an feiner Vinaigrette pro Person 6,80 €
Crevettencocktail pro Person 4,90 €
Markgräfler Fischteller pro Person 5,90 €
 geräucherter Wildlachs, Makrelenfilet, Bachforellen
Vitello Tonnato pro Person 5,90 €
 gekochtes Kalbfleisch an Thunfischsoße

AUS DER SALATBAR

Auswahl aus verschiedenen Salaten pro Person, ab 3,40 €
 Geflügelsalat, Thunfischsalat, Kartoffelsalat, Curryreisalat, Floridasalat, Gurkensalat, Schichtsalat, Nudelsalat, Rote Beete, Farmersalat, Rohkostsalat, Rettichsalat, Bohnensalat, Weißkrautsalat, grüner Salat, Feldsalat, Maissalat, Tomaten-Mozzarella mit Basilikum, Hirtensalat mit feinem Schafskäse
 ja nach Auswahl, 3,40 € bis 5,00 € pro Person

AUS UNSEREM PLATTENSERVICE

Meister Senn's Wurstspezialitäten pro Person 7,80 €
 Eine deftige Platte zum gemütlichen Bier, hausmacher Fleischwurst, herzhaftes Schinkenwurst, Beinschinken, Urtyr Salami Sopressa, Bauernschmaus, Kassler Rücken.
 Dazu reichen wir Perlzwiebeln, Delikatessgurken, Kirschtomaten und eine Schale mit Remouladensoße
Markgräfler Platte pro Person 8,90 €
 mit Braten, Schinken und Aufschnitt, rosa gebratenes Roastbeef, zarter Kalbsbraten, Kalbsbrust, Hähnchenroulade, Jungschweinerücken, mitld gepökelter Kassler Rücken - schön dekorieren



Landmetzgerei Senn GmbH
Hauptstraße 28
79591 Eimeldingen
+49 7621 62598
info@partyservice-senn.de

Schinkenplatte international pro Person 9,80 €
Hausgemachter Bergthymianschinken, Nockschinken, Lachsschinken, spanischer Serranoschinken, französischer Pfefferschinken, italienischer Geflügelschinken, Honiglachsschinken, Perzwiebeln in Aceto-Balsamico, grüne Oliven mit Paprika und Antipasti-Spezialitäten

Unser Partytipp pro Person 13,90 €
Garnierte Braten- und Schinkenplatte mit Käse, Hähnchenkeule, Teigpastete, Sauce Cumberland und Parybrot

KRÄFTIG UND DEFTIG

Blätterteighörnchen mit Hackfleisch oder Schinken pro Person 1,30 €

Frikadellen (2 Stück) pro Person 2,80 €

Heißer Fleischkäse 200g pro Person 2,80 €

Fleischkäsebuffet 200g pro Person 3,50 €

Weißwürste pro Person 3,90 €
1 Paar mit süßem Senf und Brezeln

Schäufele und Rollschinkle pro Person 3,90 €

Wurstsalat mit Bauernbrot pro Person 4,80 €

Kesselfleisch und Sauerkraut pro Person 4,90 €

Schweinehaxe gegrillt pro Person 4,90 €

Schlachtplatte pro Person 8,50 €
Blut- und Leberwurst, Kesselfleisch mit Sauerkraut und Kartoffelbrei
Meerrettichsoße

Deftiges Käsebrett mit Nussbrot pro Person 4,60 €

FEINES VOM SCHWEIN

Schweinsprägel pro Person 4,90 €

Gegrillte Schweinehüfte mit Krustenrand pro Person 4,50 €

Grillbraten pro Person 4,20 €

Schäufele im Brotteig pro Person 4,20 €

Beinschinken im Brotteig pro Person 4,90 €

Geschnetzeltes in Rahm- oder Currysoße pro Person 4,90 €

Schweinefilet in Blätterteig gebacken pro Person 6,90 €

Spanferkel pro Person 6,80 €

GEFLÜGEL

Gegrillte Hähnchenkeule Stück 2,50 €

<i>Hähnchen-Knusperschnitzel</i>	pro Person	4,90 €
<i>Putengeschnetzeltes mit Champignonrahmsoße</i>	pro Person	5,50 €
<i>Putenrollbraten</i>	pro Person	5,90 €
<i>Ein ganzer Truthahn für Sie gegrillt</i>	pro Person	6,50 €
<i>Gegrillte Entenbrust mit Kräuterkruste</i>	pro Person	7,80 €
<i>Polo-fino mediterran</i>	pro Person	5,00 €

FRISCHES AUS DEM MEER

<i>Gebratener Wildlachs mit Kräuterkruste</i>	pro Person	8,90 €
<i>Zanderfilet in Weißburgundersoße</i>	pro Person	9,90 €
<i>Kabeljau an Zitronenbuttersoße</i>	pro Person	8,90 €

FEINES VOM LAMM

<i>Gegrillte Lammkeule mit Basilikum und Thymian</i>	pro Person	7,90 €
<i>Gegrillter Lammlachs mit Kräuterkruste</i>	pro Person	12,90 €

WILD

<i>Wildpfeffer</i>	pro Person	7,90 €
<i>Hirschkeule, gebraten</i>	pro Person	9,40 €

FEINES VOM MARKGRÄGLER RIND

<i>Rinderbrust mit Meerrettichsoße und Preiselbeeren</i>	pro Person	7,90 €
<i>Ungarischer Gulasch</i>	pro Person	7,90 €
<i>Sauerbraten</i>	pro Person	8,90 €
<i>Roastbeef rosé gebraten</i>	pro Person	10,90 €

FEINES VOM VOLLMILCHKALB

<i>Gegrillte Kalbsbrust, herzhaft gefüllt</i>	pro Person	5,50 €
<i>Kalbsbraten gerollt</i>	pro Person	5,40 €
<i>Kalbsrahm-Geschnetzeltes</i>	pro Person	7,40 €
<i>Kalbssteak rosé mit Rahmsoße</i>	pro Person	9,90 €

BEILAGEN

<i>Gemüsereis</i>	pro Person	2,00 €
<i>Basmatireis</i>	pro Person	1,80 €
<i>Breite Nudeln oder Spiralnudeln</i>	pro Person	2,20 €
<i>Frische Butterspätzle</i>	pro Person	2,80 €
<i>Kartoffelgratin</i>	pro Person	2,80 €
<i>Kartoffelpüree</i>	pro Person	2,80 €
<i>Sauerkraut</i>	pro Person	2,00 €
<i>Gemüsegratin</i>	pro Person	2,50 €
<i>Kaisergemüse</i>	pro Person	2,80 €
<i>Bohnenbündchen im Speckmantel</i>	pro Person	1,60 €
<i>Diverse feinste Soßen</i>	pro Person	1,00 €

SOMMERHIT

<i>Grillbuffet</i> Auswahl aus Geflügel, Lamm, Rind, Schwein, Kalb, Gemüse, Plätzchen und Spießen, Bällchen, Steaks und Würstchen	pro Person, ab	6,80 €
<i>auf Wunsch auch mit Fisch</i>	Aufpreis pro Person	4,00 €
<i>Smoker Buffet Dry Aged</i>	Aufpreis pro Person	12,00 €
<i>Hausgemachte Soßen und Dips</i> Auswahl aus Pfeffer-, Knoblauch-, Barbecue-, Bananen-, Curry- und Zigeunersoße Zaziki	pro Person	1,50 €

FÜR BESONDERE ANLÄSSE

<i>Fondue Chinoise</i> Auswahl aus Rind, Kalb, Schwein, Hähnchen, Pute	pro Person	9,50 €
<i>Marinierte Braten gemischt, kalt</i>	pro Person	6,50 €
<i>Carpaccio</i> vom Rinderfilet, verfeinert mit Olivenöl, Zitronensaft und gehobeltem Parmesan	pro Person	8,90 €
<i>Penne aus dem Parmesan mit Rucola</i>	pro Person	8,90 €
<i>Senns Paella-Pfanne</i>	Portion	7,80 €
<i>Gyros</i>	Portion	4,90 €

PASTAFESTIVAL

<i>Spaghetti, Tagliatelle</i>	Portion	2,80 €
-------------------------------	---------	--------



Landmetzgerei Senn GmbH
Hauptstraße 28
79591 Eimeldingen
+49 7621 62598
info@partyservice-senn.de

<i>Canneloni mit Ricotta</i>	Portion	4,90 €
<i>Feine hausgemachte Pasta Soßen</i> Auswahl aus Gorgonzola-, Basilikumrahm-, Bolognese-, Pesto- und Tomatensoße	Portion	3,90 €

DESSERT

<i>Quarkspeisen in vielen Variationen</i>	pro Person	2,50 €
<i>Rote Grütze mit Vanillesoße</i>	pro Person	2,50 €
<i>Vanille- und Schokoladenmousse</i>	pro Person	2,50 €
<i>Fruchtsalat</i>	pro Person	3,00 €
<i>Waldbeerenmousse</i>	pro Person	2,60 €
<i>Warmer Apfelstrudel mit Vanillesoße</i>	pro Person	3,50 €
<i>Gefüllte Orangen</i> mit Orangenmousse und Grand Marnier	pro Person	5,00 €
<i>Tiramisu und Panna Cotta</i>	pro Person	3,40 €
<i>Amarettocrème</i>	pro Person	3,40 €
<i>Caramelköpfe mit Vanillesoße</i>	pro Person	3,40 €
<i>Crème Brûlée mit marinierten Früchten</i>	pro Person	5,00 €
<i>Zitronensorbet mit Wodka</i>	pro Person	4,80 €

FESTTAGSBUFFET

VORSPEISE

Fischbrett mit Forellenfilet, Fischvariationen und Sahnemeerrettich

KALTES BUFFET

Schinken- und Bratenplatte, Hähnchenkeule, Teigpasteten
Salat nach Ihrer Wahl
Weißbrot und Partybrot

WARMES BUFFET

Markgräfler Schäumele aus dem Sud oder Grillbraten

DESSERT

Vanille- und Schokoladenmousse

<i>kaltes Buffet ab 10 Personen</i>	pro Person	15,90 €
<i>warmes Buffet ab 10 Personen</i>	pro Person	18,60 €

ITALIENISCHES BUFFET

VORSPEISE

Bruschetta mit Tomaten, Knoblauch und Oliven
z.B. grüner Salat mit Rucola, Karottensalat und Gurke



Landmetzgerei Senn GmbH
Hauptstraße 28
79591 Eimeldingen
+49 7621 62598
info@partyservice-senn.de

KALTES BUFFET

Sopressa Olivenspieß, Vitello Tonnato, Melone mit Parmaschinken
Marinierter Schweinebraten, Tomaten- Mozzarella-Spieße mit Pesto
Antipasti mit italienischen Spezialitäten, gefüllte Tonnotomaten
Italienisches Käsebrett, Oliven und Ciabattabrot

WARMES BUFFET

Toskanischer Jungschweinebraten, Kalbsbraten
Gemüseratatouille, Tagliatelle und Sauce

DESSERT

Panna Cotta und Tiramisu

ab 50 Personen

pro Person

28,80 €

FEINSCHMECKERMENÜ

Vorspeise

Markgräfler Fischteller
Räucherlachs, Forellenfilet geraucht mit Sahnemeerrettich,
Crevettencocktail, Meeresfrüchtesalat und Makrelencocktail

Kaltes Buffet

Wildpastete mit Sauce Cumberland, Lachsparfait, Gambas auf Limonen,
Roastbeef, Kalbsfilet und Schweinerücken rosé, mit Remouladensoße,
verschiedene Medaillons auf Williamsbirne, Rehnüsslein mit Preiselbeer-Meerrettichsahne,
gebratene Putenbrüstchen auf Aprikosenragout, garnierte Braten- und Schinkenplatte
Salat nach Ihrer Wahl
Käsevariationen mit Pariser Brot, Brotauswahl

Warmes Buffet

Gegrillte Kalbsbrust mit Winzersoße oder
Kasseler Rücken im Brotteig oder
Beinschinken aus dem Sud

Dessert

Crème Brûlée

Kaltes Buffet ab 25 Personen

pro Person

27,40 €

Warmes Buffet ab 25 Personen

pro Person

29,90 €

SCHLEMMERBUFFET

Warme Vorspeise

Hubertussüppchen

Vorspeise

Lauwarmer Ziegenkäse, gratiniert mit Honig Thymian
Feldsalat mit Croutons
Rehnüsslein mit Preiselbeer-Meerrettichsahne, Wildererhackbällchen an herzhafter Soße,
Willdpastete mit Sauce Cumberland
Brotauswahl

Warmes Buffet

Hähnchenbrustfilet "Försterin" mit Rosmarinsauce
Entenbrust mit Kräuterkruste an Orangenjus
Wildreis, Kartoffelplätzchen
Mandelbroccoli und Apfelrotkraut



Landmetzgerei Senn GmbH
Hauptstraße 28
79591 Eimeldingen
+49 7621 62598
info@partyservice-senn.de

Nachspeise

Liptauer Käsewürfel, Nussbrot
Zimtparait, Crème Caramel

Kalt-warmes Buffet ab 50 Personen

pro Person

33,90 €

HOCHZEITSBUFFET

Warme Vorspeise

Hochzeitssuppe

Kalte Vorspeise

Geräucherte Forellenfilets, Hausgebeizter Lachs mit Sahnemeerrettich
Hauspastete mit Sauce Cumberland
Parmaschinken mit Melone und Baguettebront
Salate der Saison mit Sonnenblumenkernen und Kracherle

Warmes Buffet

Schweinefilet "Wellington" mit Rahmsoße
Roastbeef rosé in PfefferrotweinsöÙe
Zander mit Rosmarin und Knoblauch-WeißburgundersöÙe
Gemüsereis, Marktgemüse
Kartoffelgratin und frische Butterspätzle

Dessert

Mousse - Variation, Apfelstrudel mit Vanillesauce
Vanilleeis mit heißen Früchten
Hochzeitstorte mit bengalischem Feuer
Kaffee - Digestif

Getränke

Gutedel Weißwein und Spätburgunder Rotwein
Lasser hell
Cola, Fanta, Limonade, Mineralwasser, Apfelschorle

inkl. 6 Std. Personal

pro Person

48,00 €

Alle Preise sind Nettopreise und gelten zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Preisänderungen vorbehalten.

Es gelten unsere allgemeinen AGB&#\1;s.