

Meyer

PARTY-SERVICE



- Verleih von Zeltgarnituren und Stehtischen
- kalte und warme Buffets
- komplette Menüs
- Salatplatten für Familienfeste, Betriebsfeiern und Empfänge

Meyer - Party-Service

Bocketzgracht 8 • 52511 Geilenkirchen-Teveren

Telefon: 02451-66979 • Telefax 02451-959419

web: www.party-service-meyer.com

E-Mail: info@party-service-meyer.com

Kalte Vorspeisen

- Krabbenscocktail mit Scampispieße
- Geflügelcocktail mit Obstspieße
- verschiedene Sorten Pâte
- Lachsschinken auf Honigmelone
- diverse Fischarten an Salatgarnitur oder auf Toast
- Roastbeefröllchen
- Kalbfleisch an Thunfischsoße
- Lachsterrine

Eintöpfe, gebundene Suppen:

- Erbseneintopf
- Gemüseintopf
- Chili-Con-Carne
- Gulaschsuppe
- Gyrossuppe
- Lauchcremesuppe
- Spargelcremesuppe
- Brokkolicremesuppe
- Tomatencremesuppe
- Partysuppe
- Champignoncremesuppe
- Kartoffelsuppe

Klare Suppen

- Klare Rindfleischsuppe mit Einlage (Eierstich, Klößchen, Soppengrün)

Fleischgerichte vom Wild

- Hirschrücken
- Hirschkeule
- Rehrücken
- Wildschweinerücken

Fleischgerichte vom Lamm

- Lammrücken

Fischgerichte

- Krabbenscocktail
- Forellenfilet
- Salm
- Matjes
- geräucherte Makrelen
- Lachsfilet mit u. ohne Spinatkruste
- geräucherter Lachs
- Aal
- Scampis
- Gambas
- Heilbutt
- Pangasiusfilet



Fleischgerichte vom Schwein:

- Lummerbraten
- Jägerbraten gefüllt
- Schweizer Braten gefüllt
- Burgunderbraten
- Kassler
- Kassler in Blätterteig
- Schweinefilet
- Schweinefilet in Blätterteig
- gefülltes Schweinefilet
- Spießbraten
- Krustenbraten
- Eisbein
- Pfannengyros
- Gyros überbacken
- Bolognese
- Geschnetzeltes
- Zigeunergeschnetzeltes
- Schaschlik
- Scaloppini eingelegt
- Spanschwein
- Currywurst
- Leberkäse



Folgende Zusatzstoffe können verwendet werden:

Phosphat, konserviert, mit Farbstoff, mit Süßungsmitteln, mit Geflügelseparatorenfleisch, mit Geschmacksverstärker, geschwefelt, geschwärzt, koffeinhaltig, Milcheiweiß, Antioxidationsmittel, Glutamat. Bitte die verwendeten Zusatzstoffe erfragen!

Fleischgerichte vom Rind

- Rinderbraten
- gefüllter Rinderbraten
- Roastbeef
- Kräuterroastbeef
- Rinderfilet
- "Wellington"
- "Stroganoff"
- Sauerbraten
- Tafelspitz
- Rindergulasch
- Rindergeschnetzeltes
- Rinderragout



Fleischgerichte vom Kalb

- Kalbsmedaillons
- Kalbsbraten

Warme Saucen:

- Bratensauce
- Rot, Weißweinsauce
- Sauce Hollandaise
- Sauce Béarnaise
- Curryrahmsauce
- Rahmsoße mit und ohne Champignons
- Senfsauce
- Gorgonzolasauce
- Lachssoße
- Dillsahnesauce
- Pfefferrahmsoße
- Meerrettichsauce
- Tomatensauce
- Masalasaucen

Kalte Saucen:

- diverse Cocktailsaucen
- Sahnemeerrettich mit Preiselbeeren
- Knoblauchmayonnaise
- Fruchtsauce
- Remoulade

Vegetarische Speisen

- Spinatstrudel
- Gemüsestrudel
- Kartoffelstrudel
- Gemüselasagne
- Folienkartoffeln

Geflügelgerichte

- Putenbrust (natur oder gefüllt)
- Geflügelragout
- Geflügelcocktail
- Hähnchenbrust „Hawaii“
- Putensteaks mit Pfirsichen in Sahnesoße u. Käse überbacken
- Putengeschnetzeltes (versch. Sorten)
- Gänsebraten
- Gänsekeulen

Aufläufe und Pastagerichte

- Kartoffelaufwurf
- Serbisches Reisfleisch
- Lasagne (Gemüse, Fleisch od. Lachs)
- Grüne Bandnudeln in Tomaten, Sahne oder Lachssauce
- Schwarze Bandnudeln mit Gorgonzola oder Lachssauce
- Nudelaufwurf
- Lauchwehe
- Tortellini in Schinken-Sahne-Sauce
- Chinapfanne süßsauer

Gemüsebeilagen

- Erbsen und Möhren
- Brokkoli überbacken
- Rosenkohl
- Prinzessbohnen
- Sauerkraut
- Leipziger Allerlei
- Gemüsepfanne mit Mandelbutter u. Käse überbacken
- Blumenkohl
- Spargel
- Bohnenschänzchen
- Rotkohl
- Grünkohl
- Romanesco
- Zuckerschoten
- Fingermöhren
- Grillgemüse

Kalte Platten / Fingerfood

- Lummerbraten
- Roastbeef
- Roastbeefröllchen gefüllt mit Eiersalat
- Schinkenröllchen
- Schnitzelchen mit Frucht
- Medaillons mit Frucht
- Käseplatte
- Halb belegtes Brötchen
- Sesamgebäck
- Pastetchen mit versch. Füllungen
- Hähnchen-Spieße
- Shrimps im Teigmantel
- Frühlingsröllchen
- Putenbrust
- Hähnchenbrust
- Hähnchenunterkeule
- Cocktailfrikadellen
- Lachsschinken auf Honigmelone
- Canapés vom Stangen oder Kastenbrot
- Tortillas mit verschiedenen Füllungen
- Onion-Rings
- gef. Hähnchenbrust
- Minipizzen
- Gemüse zum Dippen
- usw.

Wir erstellen Ihnen gerne
abwechslungsreiche
Frühstücksbuffets.



Salate

- Rohkostplatte (Tomaten, Gurken, Möhren, Mais, Paprika)
- Brokkolisalat
- Blumenkohlsalat
- Möhrensalat
- grüner Blattsalat
- Porreesalat
- Rucolasalat
- Feldsalat
- Italiasalat
- Weißkohlsalat
- bayr. Weißkohlsalat
- bunter Paprikasalat
- Bohnensalat
- Gurkensalat
- Rotkohlsalat
- Salat Lasagne
- Selleriesalat
- Tomatensalat
- Schichtsalat
- Tomate mit Mozzarella in Scheiben

Fleischsalate

- Rindfleischsalat
- Schinkensalat
- Geflügelsalat
- Wurstsalat

sättigende Salate

- Kartoffelsalat
- bunter Reissalat
- Curryreissalat
- Nudelsalat

Grillspezialitäten

- Grillwürstchen
- Bauchfleisch mariniert
- Spanferkel

- Spieße
- Schnitzel mariniert
- Nackensteaks mariniert

Menü- & Buffetvorschläge

Die nachfolgenden Menüs sind Vorschläge und können gerne nach Ihren Wünschen geändert oder ergänzt werden. Preise auf Anfrage.

leichte Nachspeisen

- Mandarienencreme • Erdbeercreme
- Pfirsichcreme • Ananascreme
- Schokocreme • Herrencreme
- Weincreme • Quarkspeise
- Obstsalat mit Vanillesauce
- rote Grütze mit Vanillesauce
- Karamelcreme • Eierlikörcreme
- Schwarzwaldcreme

sättigende Nachspeisen

- Mousse au chocolat
- Vanille mousse • Tiramisu
- Tobleronemousse
- Waldbeerenmousse
- Vanillemousse mit Dunstapfelstücken
- Waldbeerentiramisu

Brotarten

- gemischte Partybrötchen
- Fladenbrote • Ciabattabrote
- Partyräder (Vollkornbrötchen, Roggenbrötchen), dazu Kräuterbutter, Schmalz, Kräuterquark, Tzatziki
- versch. Arten französischer Brote
- Ciabattinis • Kastenbrot

Kartoffel, Nudel- und Reisgerichte

- Kartoffelgratine
- Petersilienkartoffeln
- Kartoffelknödel
- Mini Knödel • Kartoffelpüree
- Spiralnudeln • Spaghetti
- Gnocchis • Butterreis
- Reis mit Curcuma
- Bratkartoffeln • Pariserkartöffelchen
- Semmelknödel
- Spätzle • Bandnudeln
- Schleifennudeln • Schupfnudeln
- Gemüsereis • Rosmarinkartoffeln

Italiamenü

- Scaloppinis in Tomatensoße
- Lasagne
- Tortellini in Schinken-Sahne-Soße
- grüne Bandnudeln
- Italiasalat
- Tomaten mit Mozzarella in Scheiben
- kleine Italiabrötchen (Ciabattinis)
- Tiramisu

Menü 1

- klare Rindfleischsuppe mit Einlagen
- Jägerbraten, Rahmsoße
- Sauerbraten, Sauce
- Gratine, Semmel- und Kartoffelknödel
- Rotkohl, Erbsen und Möhren
- gemischter Blattsalat
- Wein- und Schokocreme

Menü 2

- Krustenbraten, Rahmsoße
- Spießbraten
- Gratine, Bratkartoffeln
- gemischter Blattsalat
- Weißkohlsalat
- Käseplatte, Partybrötchen

Menü 3

- Spanferkel oder Eisbein
- Sauerkraut, Kartoffelpüree
- Partybrötchen

Menü 4

- Rahmgeschnetzeltes
- Spätzle
- bunter Paprikasalat
- rote Grütze, Vanillesauce



Menü 5

- Kasseler in Blätterteig
- Sauce Béarnaise
- gefüllter Rinderbraten, Sauce
- Pariser Kartoffelchen, Gratine
- Gemüsepfanne überbacken
- Bohnen im Speckmantel
- Gurkensalat und Blattsalat
- eine große Platte (Schinkenröllchen, Cocktailfrikadellen, Schnitzelchen mit Frucht)
- Käseplatte, Kräuterbutter
- Partybrötchen
- Schwarzwaldcreme
- Obstsalat Vanillesauce

Menü 6

- Lachs auf Toast, Dressing
- Putenbrust, Curryrahmsauce
- Kräuterroastbeef, Rotweinsauce
- Schweinefilet, Sauce Béarnaise
- Gemüsereis, Gratine, Salzkartoffeln
- Gemüsepfanne überbacken oder gedünstet
- Bohnensalat und Selleriesalat
- Käseplatte • Partybrötchen
- Schokocreme und Pfirsichcreme

Menü 7

- „Königinpastetchen“
- Hühnerkraftbrühe mit Einlage
- Lummerbraten mit gebratenen Pilzen und Zwiebeln in Rahmsauce
- Rinderbraten, Sauce
- Petersilienkartoffeln mit Speck und Zwiebeln
- Brokkoli überbacken
- Blumenkohlsalat und Tomatensalat
- Herrencreme, Mousse au chocolat

Menü 8

- Spargelcremesuppe
- Hirschrücken, Wildsauce
- Schweizer Braten, Sauce Bearnaise
- Kartoffelknödel, Gratine
- Rotkohl
- grüner Blattsalat
- Weißkohl- und bunter Parikasalat
- Erdbeercreme und Weincreme

Buffet 1

- Hähnchenunterkeulen
- Hähnchenbrust mit Obst
- Schinkenröllchen
- Cocktailfrikadellen
- Schnitzelchen mit Frucht
- Käseplatte, Kräuterbutter
- Partybrötchen
- Kartoffel-, Reis- und Schinkensalat

Buffet 2

- Lachsschinken auf Honigmelone
- Putenbrust
- Roastbeefröllchen gefüllt mit Eiersalat
- Medaillons mit Frucht, Cocktailsoße
- Salm, Knoblauchmayonnaise (ab 30 Pers.)
- Fischplatte (Forellenfilet, Scampis, ger. Lachs, Dressing)
- Käseplatte, Partybrötchen
- Kartoffel-, Nudel-, Porreeschichtsalat
- Obstsalat, Vanillesauce
- Tiramisu

Buffet 3

- Sesamgebäck
- gefüllte Pastetchen
- Tortillas
- Hähnchenspieße
- gefüllte Hähnchenbrust

Außerdem bekommen Sie bei uns: Getränke, Geschirr, Besteck, Gläser, Zapfanlagen, Theke, Zelt (4 x 8m), Pavillons, Bierzeltgarnituren, Stehtische.