

# SCHUSTERS PARTYSERVICE



*Ob Firmenfeste, Hochzeiten, Geburtstage oder sonstige Events,  
Ihre Wünsche als Kunde stehen dabei immer im Vordergrund.*

*Alle unsere Speisen sind hausgemacht und werden für Ihr Fest frisch  
hergestellt.*

*Unsere Warenzulieferer sind langjährige Partner und haben sich in der  
Zusammenarbeit in Bezug auf Qualität und Zuverlässigkeit mehr als  
bewährt.*

*Wir arbeiten ausschließlich mit den frischesten Produkten, die von uns  
liebervoll für Ihren Anlass zubereitet werden.*

*Gerne stehen wir Ihnen für Ihre Fragen und Wünsche jeder Zeit  
persönlich zur Verfügung.*

*Familie Schuster  
Adalbert-Stifter-Str.28  
71711 Steinheim*

**07144-23882**

→ [www.schusterspartyservice.de](http://www.schusterspartyservice.de)

*(hier finden Sie alle Gerichte und zusätzliche Bilder!)*

## Für den festlichen Empfang

z.B. Canapes<sup>9</sup> mit

- Räucherlachs<sup>2</sup>
- Forellenfilet<sup>2</sup>
- Lachsschinken
- Roastbeef
- Medaillons
- Camembert<sup>4</sup>
- Frischkäse<sup>4</sup>



pro Stk. 3,20 €

## Salate

verschiedene Salate (pro kg):

- |   |        |
|---|--------|
| • Kartoffelsalat <sup>5</sup>                                     | 8,00 € |
| • Nudelsalat <sup>1,9</sup>                                       | 8,00 € |
| • Tomaten mit Schafskäse <sup>4</sup> od. Mozzarella <sup>4</sup> | 8,50 € |
| • versch. Rohkostsalate   | 7,00 € |
| • Tortellinisalat <sup>1,4,9</sup>                                | 8,50 € |
| • Spaghettisalat <sup>4,9</sup>                                   | 9,00 € |
| • Käsesalat <sup>1,4</sup>  | 8,50 € |
| • Eiersalat <sup>1,4,5</sup>                                      | 8,50 € |
| • Geflügelsalat <sup>1,4,7</sup>                                  | 9,00 € |



## Kalte Platten

- Fisch
- Rauchfleisch
- Wurst
- Käse

Allergene auf Anfrage 1,2,3,4,5,7,9,12

dazu verschiedene Brotsorten<sup>9</sup>



pro Pers. 14,50 €

## Antipasti

- Parmaschinken mit Honigmelone
- Antipasti<sup>4</sup> (z.B. Zucchini, Auberginen, Paprika, gefüllte Champignons, getrocknete Tomaten gefüllt, Pfefferoni, Oliven, uvm)

dazu verschiedene Brotsorten<sup>9</sup>



Preis auf Anfrage

## Für den kleinen Hunger

- hausgemachte Gulaschsuppe<sup>9</sup> mit Bauernbrot<sup>9</sup>
- französische Zwiebelsuppe<sup>4</sup> mit Weißbrot<sup>9</sup>
- Käsesuppe<sup>4</sup> mit Weißbrot<sup>9</sup>
- Bauerntopf<sup>9</sup> mit Weißbrot<sup>9</sup>

pro Port. 5,00 €

pro Port. 4,50 €

pro Port. 5,00 €

pro Port. 5,00 €

## Festlichkeiten

3 Maultaschen<sup>1,9</sup>

- mit Schinkensahnesoße<sup>4,9</sup>
- oder Zwiebelsoße<sup>9</sup>
- oder Jägersoße<sup>9</sup>
- oder paniert<sup>1,9</sup>

dazu hausgemachten Kartoffelsalat<sup>5</sup>

pro Pers. 16,00 €

Lasagne<sup>9</sup>, Spaghetti<sup>9</sup> und Tortellini<sup>9</sup>

- mit Hackfleischsoße<sup>9</sup>,
- und Schinkensahnesoße<sup>4,9</sup>,
- und Lachs<sup>2</sup>-Shrimps<sup>3</sup>-Weißweinssoße<sup>4,9</sup>

pro Pers. 14,50 €

Gemischter Braten<sup>9</sup> vom Rind und Schwein

dazu hausgemachte Spätzle<sup>1,9</sup>

pro Pers. 16,50 €

Sauerbraten<sup>9</sup> mit Serviettenknödel<sup>1,4,9</sup>

pro Pers. 18,50 €

Rinderschmorsteak<sup>9</sup> mit Zwiebelsoße<sup>9</sup>

und hausgemachten Spätzle<sup>1,9</sup>

pro Pers. 18,50 €

Burgunderbraten<sup>9</sup> mit Spätzle<sup>1,9</sup>

pro Pers. 18,50 €

pochierte Lachsschnitte<sup>2,9</sup> in Wurzelsud<sup>5</sup>

mit Shrimpssahnesoße<sup>3,4</sup>, dazu Gemüsereis<sup>5</sup>

oder Petersilienkartoffeln

pro Pers. 18,50 €

Lachssteak<sup>2,9</sup> auf Blattspinat mit Tagliatelle<sup>9</sup>

dazu eine Weißweinsahnesoße<sup>4,9</sup>

pro Pers. 18,50 €

## Aus dem Backofen und der Pfanne

• Krustenbraten	pro Kg	14,50 €
• Schweinehals	pro Kg	14,50 €
• Schweinehals mit Knoblauch gespickt	pro Kg	15,00 €
• Schweinefilet in Wirsingmantel <sup>9</sup>	pro Kg	21,00 €
• Schweinefilet in Blätterteig <sup>9</sup>	pro Kg	21,00 €
• Rollbraten gefüllt <sup>9</sup>	pro Kg	16,50 €
• Putenbrust am Stück	pro Kg	15,00 €
• Putenrollbraten mit Spinat u. Schafskäse <sup>4</sup>	pro Kg	16,50 €
• Hackfleischrollbraten <sup>1,4</sup> gefüllt mit Käse, Schinken und Blattspinat & ummantelt mit Bacon	pro Kg	14,50 €
• Schweinshaxe	pro Stk.	7,50 €
• Hähnchenschlegel	pro Stk.	2,10 €
• Partyschnitzel <sup>1,9</sup>	pro Stk.	2,10 €
• Fleischküchle <sup>1,9</sup>	pro Stk.	1,90 €
• Putenschnitzel paniert <sup>1,9</sup>	pro Stk.	2,50 €
• vers. Fleischkäse <sup>9</sup> <ul style="list-style-type: none"> <li>• grob</li> <li>• fein</li> <li>• Lauch mit Champignons</li> <li>• Pizza<sup>4</sup></li> <li>• Zwiebel</li> </ul>	pro Kg	11,50 €



Krustenbraten



Partyschnitzel

## Warme Büffets

- 1) Schweinehals, Krustenbraten, Partyschnitzel<sup>1,9</sup> und Hähnchenschlegel  
dazu Bratensoße<sup>9</sup>  
Kartoffel<sup>5</sup>-, Tomaten-, Gurken- und Blattsalate  

pro Pers. 16,50 €
- 2) Schweinehals, Krustenbraten, Partyschnitzel<sup>1,9</sup> und Hähnchenschlegel  
dazu Braten<sup>9</sup>- und Champignonrahmsoße<sup>4,9</sup>  
hausgemachte Spätzle<sup>1,9</sup> und Kartoffelgratin<sup>4</sup>  

pro Pers. 17,50 €
- 3) Krustenbraten, Schweinehals, Schweinefilet, Partyschnitzel<sup>1,9</sup> und Hähnchenschlegel  
dazu Braten<sup>9</sup>- und Champignonrahmsoße<sup>4,9</sup>  
hausgemachte Spätzle<sup>1,9</sup>, Serviettenknödel<sup>1,4,9</sup>  
Kartoffel<sup>5</sup>-, Tomaten-, Gurken- und Blattsalate mit zweierlei Dressings<sup>4,9</sup>  

pro Pers. 21,50 €
- 4) Krustenbraten, Partyschnitzel<sup>1,9</sup>, Hähnchenschlegel, Schweinefilet am Stück,  
Putengeschnetzeltes<sup>4,9</sup> aus der Pfanne,  
dazu Braten<sup>9</sup>- und Champignonrahmsoße<sup>4,9</sup>,  
hausgemachte Spätzle<sup>1,9</sup>, Serviettenknödel<sup>1,4,9</sup> und Kartoffelgratin<sup>4</sup>  
  
Kartoffel<sup>5</sup>-, Tomaten-, Gurken-, Kraut<sup>1,9</sup>-, Karotten- und Blattsalate mit zweierlei Dressings<sup>4,9</sup>  
  
Mousse au chocolate<sup>1,4,9</sup>  
Obstsalat mit frischen Früchten  

pro Pers. 28,50 €

## **Büffet 1 (kalt-warm)**

- Rustikales Käsebrett mit Käseigel<sup>4,9</sup>
- Fischplatte mit Graved Lachs, Räucherlachs, frisch geräucherte Forellenfilets und Riesengarnelen (garniert mit Sahnemeerrettich und Preiselbeersahne)<sup>1,2,3,4,9</sup>
- frische Ananas gefüllt mit Shrimpscocktail<sup>1,3,4</sup>
- Orangenkorbchen gefüllt mit Kaviar<sup>2</sup>
- Schinkenröllchen gefüllt mit Spargel, Rauchfleisch mit Honigmelone, Schwarzwälder Schinken und Pasteten<sup>5,12</sup>
- Melone gefüllt mit verschiedenen Cocktails<sup>2,3,4</sup>

dazu reichen wir verschiedene Brotsorten<sup>9</sup>

- Krustenbraten, Schweinefilet am Stück, Schweinehals mit Knoblauch, Partyschnitzel<sup>1,9</sup> und Hähnchenschlegel
- Braten<sup>9</sup>- und Champignonrahmsoupe<sup>4,9</sup>

dazu servieren wir Spätzle<sup>1,9</sup>, Serviettenknödel<sup>1,4,9</sup> und Kartoffelgratin<sup>4</sup>

- Tomatensalat mit Schafskäse<sup>4</sup>, Karotten-, Gurken-, Kraut<sup>1,9</sup>- und Kartoffelsalat<sup>5</sup>
  - Blattsalate mit zwei verschiedenen Dressings<sup>4,9</sup>

pro Pers. 36,00 €

## **Büffet 2 (kalt-warm)**

→ wie Büffet 1

zusätzlich bieten wir Ihnen:

- Schweinefilet in Wirsingmantel<sup>9</sup>

aus der Riesenpfanne frisch vor Ihren Gästen zubereitet:

- Putengeschnetzeltes mit frischen Früchten in Currysahne<sup>4,9</sup>
- oder Putengeschnetzeltes in Champignonrahm<sup>4,9</sup>

pro Pers. 39,50 €

## Schwäbisches Büffet

- Gaißburger Marsch<sup>1,5,9</sup>
- Rinderrouladen<sup>12</sup>
- Linsen mit Spätzle<sup>1,9</sup>, Saiten und Speck
- saure Nieren mit Bratkartoffeln<sup>9</sup>
- Kartoffelsalat<sup>5</sup> und Blattsalat



pro Pers. 18,50 €

## Maultaschen-Büffet

- Maultaschen<sup>1,9</sup> in der Brühe<sup>5</sup>
- Maultaschen<sup>1,9</sup> geröstet mit Ei<sup>1</sup>
- Maultaschen<sup>1,9</sup> paniert<sup>1,9</sup>
- Maultaschen<sup>1,9</sup> überbacken mit Tomatensoße und Käse<sup>4</sup>
- Kartoffelsalat<sup>5</sup> und Blattsalat

pro Pers. 17,50 €

## Bayrisches Büffet

- Krustenbraten
  - Schweinshaxen am Stück
  - Fleischkäse<sup>9</sup>
- mit Braten<sup>9</sup>- und Biersoße<sup>9</sup>



dazu servieren wir Ihnen hausgemachte Serviettenknödel<sup>1,4,9</sup>,  
Blaukraut und Krautschupfnudeln<sup>1,9</sup>

pro Pers. 19,50 €

## Jugoslawisches Büffet

- Cevapcici<sup>9</sup>
- Raznjici
- Pleskavica<sup>4,9</sup>

mit Dujev-Reis und Pommes Frites

dazu Schafskäse<sup>4</sup>, Pfefferoni, Ajvar, Zwiebeln und Krautsalat

pro Pers. 16,50 €



## Italienisches Büffet

- Parmaschinken mit Honigmelone
  - Antipasti<sup>4</sup> (z.B. Zucchini, Auberginen, Paprika, gefüllte Champignons, getrocknete Tomaten gefüllt, Pfefferoni, Oliven, uvm)
- dazu Weißbrot<sup>9</sup>



- Schweinerücken auf italienischen Gemüse
- Mailänder Schnitzel (Kalbfleisch)<sup>1,4,9</sup>
- frisches Lachssteak<sup>2,9</sup> auf Blattspinat (aus der Riesenpfanne)

- Spaghetti<sup>9</sup>, Rigatoni<sup>9</sup> und Farfalle<sup>9</sup> mit:
  - Hackfleisch<sup>9</sup>- und Tomatensoße<sup>9</sup>,
  - Carbonara<sup>4,9</sup> (mit Schinken oder Lauch)
  - Shrimps<sup>3</sup>-Lachs<sup>2</sup>-Weißweinsauce<sup>4,9</sup>



- Tomatensalat mit Mozzarella<sup>4</sup> und Schafskäse<sup>4</sup>, Gurken- und Blattsalate  
dazu zwei Dressings<sup>4,9</sup>

pro Pers. 34,50 €

## Neue Kreationen

- Putenröllchen gefüllt mit Parmaschinken, Pesto und Käse<sup>4</sup>  
in Zitronensahne<sup>4,9</sup>- oder Tomatensoße<sup>9</sup>  
dazu servieren wir Ihnen Tagliatelle<sup>9</sup>
- Putenröllchen gefüllt mit Blattspinat und Schafskäse<sup>4</sup>  
in Sahnesoße<sup>4,9</sup>  
dazu servieren wir Ihnen hausgemachte Spinatspätzle<sup>1,9</sup>
- Schweinrouladen gefüllt mit Sauerkraut<sup>4,7</sup> und Bacon  
in Biersoße<sup>9</sup>  
dazu servieren wir Ihnen hausgemachtes Kartoffelpüree<sup>4</sup>



pro Pers. 18,50 €










## Dessert

- Obstsalat mit frischen Früchten 6,00 €
- Mousse au chocolate<sup>1,4,9</sup> hell oder dunkel 7,00 €
- Kaiserschmarren<sup>1,4,9</sup> mit Vanillesoße<sup>4,9</sup> 7,00 €
- Himbeer-Sahne-Baiser<sup>1,4</sup> 5,00 €
- Tiramisu oder Himbeer-Tiramisu<sup>1,4,9</sup> 6,50 €
- vers. Schichtdessert im Glas<sup>4,9</sup> 6,50 €

Preise pro Portion



# Allergen-Kennzeichnung

1		<b>EIER</b> und daraus gewonnenen Erzeugnisse <i>Dazu gehören: Eier aller Geflügel- und Vogelarten</i>	8		<b>ERDNÜSSE</b> und daraus gewonnenen Erzeugnisse
2		<b>FISCH</b> und daraus gewonnenen Erzeugnisse <i>Dazu gehören: Alle Fischarten, Kaviar</i>	9		<b>GLUTENHALTIGES GETREIDE</b> und daraus gewonnenen Erzeugnisse <i>Dazu gehören: Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Grünkern, etc.</i>
3		<b>KREBSTIERE</b> und daraus gewonnenen Erzeugnisse <i>Dazu gehören: Krebs, Shrimps, Garnelen, Langusten, Hummer, Scampi</i>	10		<b>LUPINE</b> und daraus gewonnenen Erzeugnisse
4		<b>MILCH</b> und daraus gewonnenen Erzeugnisse <i>Dazu gehören: Die Milch aller Säugetiere</i>	11		<b>SCHALENFRÜCHTE</b> und daraus gewonnenen Erzeugnisse <i>Dazu gehören: Mandel, Haselnüsse, Walnüsse, Pistazien, etc.</i>
5		<b>SELLERIE</b> und daraus gewonnenen Erzeugnisse	12		<b>SENF</b> und daraus gewonnenen Erzeugnisse
6		<b>SESAMSAMEN</b> und daraus gewonnenen Erzeugnisse	13		<b>SOJABOHNEN</b> und daraus gewonnenen Erzeugnisse
7		<b>SCHWEFELDIOXID UND SULPHITE</b> und daraus gewonnenen Erzeugnisse <i>Dazu gehören: Mit Schwefel behandelt: Trockenobst, Pilze, Tomatenpüree, Wein, Bier, Kartoffelprodukte</i>	14		<b>WEICHTIERE</b> und daraus gewonnenen Erzeugnisse <i>Dazu gehören: Schnecken, Abalone, Oktopus, Tintenfisch, Calamares, alle Muscheln, Austern</i>

## Unser Verleihservice - alles für ein gelungenes Fest

Gerade bei größeren Veranstaltungen stehen Ihnen nicht immer alle notwendigen Utensilien zur Verfügung. Bei uns erhalten Sie alles, was Sie zusätzlich brauchen.

### Wir verleihen:

- |   |                      |                               |
|---|----------------------|-------------------------------|
| • Geschirr und Besteck                        | pro Pers.            | 2,00 €<br>3,00 € inkl. Spülen |
| • vers. Gläser                                | pro Glas             | 0,15 €<br>0,25 € inkl. Spülen |
| • Tischdecken (schrankfertig)                 | pro Stk.             | 13,00 €                       |
| • Bierdurchlaufkühler (einleitig)             | pro Stk.             | 30,00 €                       |
| • Warmhaltegeräte (Chafing Dish)              | pro Stk.             | 7,00 €                        |
| • Kühlanhänger (am Wochenende Fr-So)          | 1-Achser<br>2-Achser | 180,00 €<br>205,00 €          |
| • Bartscher-Kaffeemaschine (Inhalt 40 Tassen) | pro Stk.             | 25,00 €                       |

