



Speisen & Menüvorschläge



Wir wissen, worauf es ankommt.

Exklusive Buffets, raffiniertes Fingerfood, hochwertige Zutaten und innovative Kreationen – mit Hingabe und Leidenschaft für kulinarische Köstlichkeiten möchten wir unsere Kunden begeistern.

Neben unserem Partyservice bieten wir Ihnen in unserem Landladen eine große Auswahl an Gaumenfreuden und Leckereien an – selbstgebackene Brötchen zum Frühstück oder Brunch, delikate Mittagsgerichte, verführerisch duftender Kuchen, saftiges Grillfleisch oder aromatische Konfitüren und Gelees. Zubereitet aus Meisterhand, verwenden wir nur beste Zutaten aus der Region.

Noch Wünsche offen? Fragen Sie ruhig!

Ihr Team vom

Partyservice & Landladen
Schalk

Bei Allergien und Unverträglichkeiten bitten wir um persönliche Bestellung bei uns im Geschäft. Hier haben wir eine Karte mit den ausgewiesenen Zutaten.

Inhalt

Vorspeisen, belegte Brote, Brötchen und Canapés	4
Fingerfood – auch vegetarisch	5 - 6
Kalte Platten – auch vegetarisch	7
Salate	8
Suppen	9
Hauptgerichte	10
Fleisch- Fisch- & Wildspezialitäten	11 - 13
Vegetarisches & Beilagen	14 - 15
Gemüse	15
Desserts	16
Buffets	17 - 23
› Kalt-warm	
› Frühstück	
› Kalt	
› Fingerfood – auch vegetarisch	
› Italienisch	
› Rustikal	
› Grill	
Backwaren Kuchen & Torten	24 - 25
Geschirr & Besteck Geschäfts- & Lieferbedingungen	26 - 27



Genuss sofort!

Probieren Sie unsere Kochkunst in Gläsern: Konfitüren, Gelees, süß-sauer Eingelegtes, Suppen, Braten, Rouladen ...

Vorspeisen

Braten-Carpaccio ^{B C}	3,60 €
Büffelmozzarella mit Tomaten-Chutney auf Blattsalat	8,50 €
Gebratene Champignons mit Knoblauch und Zwiebeln 	4,00 €
Gemüse-Antipasti mit Paprika und Zucchini 	4,00 €
Mediterranes Antipasti ^{B C}	5,00 €
Rote-Beete-Hummus mit Sonnenblumenkernen und Blattsalat 	6,00 €
Rote Beete mit karamellisierten Walnüssen und Hirtenkäse 	6,50 €
Tomate-Mozzarella	2,80 €
Zucchini mit Rucola, Tomaten und Hirtenkäse 	6,00 €

Belegte Brote, Brötchen und Canapés

1/2 belegtes Brötchen – einzeln garniert	
› mit Fisch	3,20 €
› mit Aufschnitt ^{B C H} und Käse ^A	2,80 €
› Körnerbrötchen	+ 0,20 €
Blätterteig-Snack	Stk 1,10 €
Belegte Brote und Canapés	10,40 €
› 4 halbe Scheiben Brot mit Aufschnitt ^{B C H} und Käse ^A	
› 2 Canapés mit Fisch	
Canapés	
› mit Aufschnitt ^{B C H}	Stk 2,20 €
› mit Ei-Aufstrich	Stk 2,20 €
› mit Fisch	Stk 2,80 €
› mit Käse ^A	Stk 2,20 €
Feine Dinkelhäppchen ^{A B C H}	Stk 2,50 €
mit Camembert oder Trüffelsalami	
Lachs auf Vollkornbrot mit Ei und Frischkäse ^B	1,90 €



Fingerfood und Co.

Eier gefüllt ^{B C H}	Stk 0,90 €
Geflügelspieß	Stk 1,60 €
Geflügelspieß mit Ananas ^C	Stk 1,80 €
Hähnchenbrust garniert ^C	Stk 1,80 €
Hähnchennuggets (ca. 250 g)	4,20 €
Hähnchen-Saltimbocca-Spieß	Stk 1,90 €
Kartoffeltaler mit Frischkäse ^B	
› und Lachsschinken	Stk 1,90 €
› und Trüffelsalami ^C	Stk 1,90 €
Medaillons garniert	Stk 2,10 €
Mediterraner Filetspieß	Stk 1,80 €
Melone mit Schinken ^{B C}	Stk 1,40 €
Minibrötchen mit Hähnchen in Honig-Senf	Stk 1,70 €
Minifleischspieß	Stk 1,60 €
Mini-Hähnchenburger	Stk 1,70 €
Mini-Hähnchenwrap mit Paprika	Stk 1,90 €
Minischaschlikspieß	Stk 1,80 €
Minitartelettes mit Frischkäse ^B	
› und Lachsschinken	Stk 1,40 €
› und Trüffelsalami ^{B C}	Stk 1,40 €
Schinkenröllchen mit Spargel ^{B C H}	Stk 1,60 €

Fingerfood mit Fisch

Crêperöllchen mit Lachscreme ^B	2,50 €
Forellenmousse auf Vollkorntaler ^B	2,50 €
Garnelenspieße mit Dipp ^{B C I}	3,20 €
Kartoffeltaler mit Frischkäse und Lachs ^B	1,90 €
Lachs auf Vollkornbrot mit Ei und Frischkäse ^B	1,90 €
Lachs-Spinat-Röllchen ^B	2,50 €
Minitartelettes mit Frischkäse und Lachs ^B	1,40 €

Fingerfood vegetarisch

Asia Noodlestick süß-sauer 🌿	Stk 1,00 €
Asia Thaisticks	Stk 1,00 €
Brie-Snack	Stk 0,90 €
Broccoli-Haferflockentaler mit Frischkäse ^B – 3 Stk.	3,60 €
Bunter Gemüseburger ^{B C}	3,00 €
Crêperöllchen mit Frischkäse ^B	Stk 1,90 €
Eier gefüllt mit Tomate-Basilikum	Stk 0,90 €
Feta im Sesammantel mit Topping ^{B C} – 3 Stk.	4,50 €
Gemüse-Reisbällchen-Spieß 🌿	Stk 1,40 €
Gemüeschiffchen mit Frischkäse ^B 🌿*	Stk 1,40 €
Gemüespieß 🌿	Stk 1,80 €
Goudaherzen	Stk 0,90 €
Hirtenkäsetaler	1,50 €
Kartoffeltaler mit Frischkäse und Rohkost ^B 🌿*	Stk 1,60 €
Melone mit Obst ^C 🌿	Stk 1,40 €
Mini-Frühlingsrollen mit Gemüse – 4 Stk 🌿	2,00 €
Minitartelettes mit Frischkäse und Rohkost ^B	Stk 1,20 €
Onionrings – 4 Stk	2,00 €
Tomate-Mozzarella-Spieß	Stk 1,00 €

Kalte Platten auch vegetarisch

Aufschnittplatte ^{A B C H}	6,90 €
Fischplatte ^A	9,90 €
Frikadellen › klein	Stk 0,80 €
Frikadellen › groß	Stk 1,90 €
Käseplatte ^A	6,90 €
Minischnitzel (Schwein oder Hähnchen) › mit Mandel oder Mais	Stk 1,80 € Stk 2,00 €
Schnitzel › Hähnchen	Stk 2,80 €
› Hähnchen mit Mandel oder Mais	Stk 3,00 €
› Pute	Stk 3,00 €
› Schwein	Stk 2,80 €
› Schwein mit Mais	Stk 3,00 €

Vegetarisch

Gemüse › Frikadelle	Stk 1,40 €
› Schnitzel 🌿	Stk 2,80 €
Nuss-Broccoli-Karree 🌿	Stk 2,50 €
Rote-Beete-Puffer 🌿	Stk 2,50 €
Spinat-Karotten-Rösti	Stk 2,50 €

Salate

Bauernsalat	2,80 €
Bayerischer Krautsalat ^{B C H}	2,20 €
Bohnensalat 🌱	2,20 €
Farmersalat ^C	2,20 €
Feldsalat mit Tomaten und Parmesan 🌱*	3,50 €
Feldsalat mit Granatapfelkernen, karamellisierten Walnüssen und Hirtenkäse 🌱*	3,50 €
Fenchelsalat mit Obst	3,50 €
Geflügelsalat ^C	2,80 €
Gemischter Salat 🌱	2,80 €
Indian Summer Salat	2,80 €
Kartoffelsalat ^{B C H}	2,20 €
Krautsalat ^C 🌱 oder Rahmkrautsalat ^C	2,20 €
Lachs auf Rucola mit Mango und Honig-Senf-Dressing	7,80 €
Mediterraner Nudelsalat	2,20 €
Möhrensalat	2,20 €
Nudelsalat ^{B C H}	2,20 €
Porreesalat ^C	2,20 €
Reissalat ^{B C H} 🌱*	2,20 €
Salatplatte mit 2 Dressings ^{B C I} 🌱	3,50 €
Spaghettisalat	2,80 €
Tomatensalat 🌱	2,20 €
Tortellinisalat ^{B C H}	2,80 €
Waldorfsalat ^C	2,80 €
Wurstsalat ^{B C H}	2,80 €
Zaziki	2,20 €



Suppen

0,5 l pro Person

Arabische Reitersuppe	4,50 €
Chili con Carne ^C	4,50 €
Currycremesuppe ^C mit Geflügel	4,50 €
Erbsensuppe ^{A B C H}	4,00 €
Gulaschsuppe ^C	4,50 €
Gyrossuppe ^C	4,50 €
Hühnersuppe ^C	4,00 €
Käsesuppe ^C	4,50 €
Kartoffelsuppe ^{B C H}	4,50 €
Pizzasuppe ^C	4,50 €
Rindfleischsuppe ^C	4,00 €
Serbische Bohnensuppe ^{B C H}	4,50 €



Vegetarische Suppen

Chili sin Carne 🌱	4,00 €
Gemüsesuppe 🌱	3,50 €
Kartoffelsuppe 🌱	4,00 €
Kürbisc cremesuppe	3,50 €
Lauch cremesuppe	3,50 €
Riesling cremesuppe ^{L*}	4,00 €
Spargel cremesuppe ^C	3,50 €
› mit frischem Spargel	4,00 €
Tomaten cremesuppe ^C	3,50 €
Wirsing cremesuppe	3,50 €

Hauptgerichte

Filetspitzen in Sahnesauce mit frischen Champignons, Röstis und Gemüse	16,30 €
Grünkohl mit Kasseler ^{B C} , Kohlwurst ^B , Bauchfleisch ^{B C H}	
› mit Bratkartoffeln ^{B C H}	11,60 €
› mit Salzkartoffeln	10,90 €
› mit Rippchen (statt Bauchfleisch)	+ 2,80 €
› mit extra Kohlwurst	Stk. 2,50 €
Gulasch ^{B C H} mit Kartoffelklößen und Rotkohl	12,80 €
Lasagne	
› mit Gemüse	6,00 €
› mit Grünkohl ^C - vegetarisch	7,00 €
› mit Hackfleisch und Champignons ^{C*}	7,00 €
› mit Rindergehacktem und Champignons ^{C*}	7,50 €
› mit Spinat und Lachs	8,50 €
Putensteaks in Sahnesauce mit frischen Champignons, Bandnudeln und Rahmkrautsalat ^C	12,50 €
Rinderrouladen ^{B C H} (2 Stk) mit Kartoffelklößen und Rotkohl	13,40 €
Schweinebraten Toskana mit Rosmarinkartoffeln und Ratatouille ^C	11,80 €
Schweinefilet mit Mozzarella in Tomaten-Sahnesauce ^C mit Kräuterkartoffeln und gemischtem Salat	16,30 €
Schweinefilet im Speckmantel ^{B C H} mit Spinat an Rahmsauce mit Kräuterkartoffeln und geschmorten Pilzen ^C	16,30 €
Schweinemedallions in Pfefferrahm mit Spätzle und Speckbohnen ^{B C H}	15,40 €
Schweinemedallions in Thymian-Zwiebel-Sauce mit Bandnudeln und Speckbohnen ^{B C H}	15,40 €
Überbackene Tortellini in Käse-Sahne-Sauce	
› mit Erbsen und Möhren	6,00 €
› mit Lachsstreifen	7,00 €
› mit Schinkenstreifen ^{B C H}	6,00 €



Schwein

Backschinken ^{B C}	6,70 €
Burgunderbraten ^{B C*}	6,70 €
Cordon bleu ^{B C H}	Stk 5,20 €
Currywurst ^{C D H}	5,50 €
Geschnetzeltes	
› in Champignon-Sahnesauce ^C	7,90 €
› nach Delfter ^C - oder Asia-Art	7,90 €
Gyrospfanne mit Champignons ^C , Käse überbacken und Zaziki	7,90 €
Kasseler ^{B C}	6,70 €
Leberkäse ^{B C} (2 Stk)	3,60 €
Nürnberger ^{B C} (3 Stk)	2,70 €
Pfefferbraten	6,70 €
Rippchen gebraten	8,70 €
Schinken mit Schwarte	7,20 €
Schnitzel	Stk 2,80 €
› mit Champignon- ^C oder Paprikasauce ^C	+ 1,40 €
Schnitzel überbacken (2 Stk) mit Champignons ^C und Tomaten	8,70 €
Schweinebraten	6,70 €
Schweinemedallions	
› mit Mozzarella in Tomaten-Sahnesauce ^C	11,20 €
› mit Pfefferrahm	11,00 €
› in Sahnesauce mit frischen Champignons	11,20 €
› im Speckmantel mit Spinat an Rahmsauce ^{B C H}	11,70 €
› mit Thymian-Zwiebel-Sauce	11,00 €
› in Weinsauce ^L	11,00 €
Schweinschaxe	Stk 5,50 €
Schweinschaxe, mini	Stk 3,20 €
Spanferkelbraten	7,20 €
Spießbraten	
› mit Lauch ^{B C H}	7,20 €
› mit Mett und Paprika	7,20 €
› mit Zwiebeln	7,20 €
Weißwurst ^{B C} (2 Stk)	2,80 €
Zwiebelschnitzel überbacken (2 Stk)	8,70 €



Hähnchen

Hähnchenbrustfilet auf Blattspinat an Rahmsauce	9,00 €
Hähnchenbrustfilet in Paprikarahm ^C	7,90 €
Hähnchenbrustfilet in Zwiebelsauce	7,90 €
Hähnchenbrustfilet mit Pfifferling-Rahmsauce ^C	9,00 €
Hähnchenroulade im Speckmantel ^{B CH} mit Spinat und Rahmsauce	Stk 4,50 €
Hähnchenschnitzel mit Mandeln oder Mais	Stk 3,00 €
Hähnchenschnitzel › mit Currysauce und Früchten ^C	Stk 2,80 € + 1,40 €
› mit Pfifferlingen ^C in Sahnesauce	+ 2,20 €
Hähnchenschnitzel überbacken mit Kochschinken ^{B CH} , Ananas ^C und Käse	Stk 3,80 €
Hähnchenschnitzel mit Tomate-Mozzarella und Tomatensauce ^C	Stk 4,80 €



Rind

Rinderbraten ^{B CH}	8,90 €
Rinderfilet mit Pfifferlingen ^{B CH}	17,90 €
Rindergeschnetzeltes Stroganoff ^C	8,90 €
Rindergulasch	8,90 €
Rinderroulade ^{B CH} (2 Stk)	9,00 €
Sauerbraten ^{B CH}	8,90 €
Wiener Schnitzel (Kalb)	Stk 7,90 €



Pute

Putenbraten	6,90 €
Putenbraten nach Wunsch gefüllt	7,50 €
Putenbraten mit Rieslingsauce ^L	7,50 €
Putengeschnetzeltes › in Currysauce mit Früchten ^C	7,90 €
› in Sahnesauce mit Champignons ^C	7,90 €
Putenroulade im Speckmantel mit Spargel und Rahmsauce ^{B CH}	Stk 5,00 €
Putenschnitzel	Stk 3,00 €
› mit Currysauce und Früchten ^C	+ 1,40 €
› mit Pfifferlingen ^C in Sahnesauce	+ 2,20 €
Putenschnitzel mit Pfirsich ^C und Käse überbacken	Stk 3,90 €



Wildspezialitäten

Entenbrust in Rahmsauce	auf Anfrage
Gänsekeule (2 Stk)	auf Anfrage
Hirschbraten ^{B CH}	14,00 €
Wildgulasch ^{B CH}	14,00 €
Wildschweinbraten ^{B CH}	14,00 €



Fischspezialitäten

Bunte Fischfiletpfanne ^C	9,50 €
Lachs auf Blattspinat an Rahmsauce	16,90 €
Lachs in Dill-Senfsauce	14,90 €
Lasagne mit Spinat und Lachs	8,50 €
Rotbarschfilet in Senfsauce	8,90 €



Vegetarisch

Buntes Gemüsecurry mit Nudeln mit Broccoli, Möhren, Paprika und Zwiebeln 	9,70 €
Curry-Linsen mit Gemüse, Waldpilzen, Nüssen und Reis 	12,90 €
Frische Champignons mit feiner Gemüsejulienne und Käse überbacken sowie Kartoffelecken	8,00 €
Gefüllte Zucchini mit Hirtenkäse, Tomatensauce, Reis und gemischtem Salat	12,50 €
Gemüse-Mango-Curry mit Frühlingslauch und Reis 	9,70 €
Gemüsesuppe	3,50 €
Lasagne › mit Gemüse	6,00 €
› mit Grünkohl ^C	7,00 €
Mediterraner Nudelaufwurf ^C mit Hirtenkäse und Oliven ^F	7,50 €
Nuss-Broccoli-Karree  oder Rote-Beete-Puffer  Stk 2,50 € oder Spinat-Karotten-Rösti	
› mit Kräutersauce	+ 1,40 €
› mit Parmesansauce	+ 1,40 €
› mit Pfifferlingen ^C in Sahnesauce	+ 2,20 €
Paprika (2 Stk) gefüllt mit Gemüsereis und Tomatensauce ^C 	9,80 €
Spinatknödel mit Käsesauce und gemischtem Salat	9,40 €



Beilagen

Bratkartoffeln ^{B CH}	2,60 €
Herzoginkartoffeln	2,70 €
Kartoffelecken	2,30 €
Kartoffelgratin mit Speck und Zwiebeln ^{B CH}	3,20 €
Kartoffeln überbacken – vegetarisch	3,00 €
Kartoffelpüree aus frischen Kartoffeln	3,00 €
Kartoffelklöße (3 Stk) 	2,40 €
Kroketten	2,30 €
Nudeln	1,90 €
Reis 	1,90 €

Rosmarinkartoffeln 	2,30 €
Rosmarinkartoffeln mit Schale 	2,30 €
Röstis 	2,30 €
Salzkartoffeln 	1,90 €
Schupfnudeln	2,30 €
Spätzle	1,90 €



Gemüse

Blumenkohl	2,30 €
Broccoli	2,30 €
Buntes Ofengemüse › Möhren, Paprika, Zucchini und Zwiebeln	3,20 €
Butterbohnen	2,30 €
Butterkohlraabi	2,30 €
Butterweißkohl mit Möhrenstreifen	2,30 €
Erbsen und Möhren	2,30 €
Kaisergemüse	2,30 €
Pilze mit Zwiebeln ^C	2,30 €
Rahmwirsing	2,30 €
Ratatouille ^C	2,80 €
Rotkohl	2,30 €
Rosenkohl	2,30 €
Sauerkraut	2,30 €
Schwarzwurzeln	2,30 €
Spargel	Preis auf Anfrage
Speckbohnen ^{B CH}	2,80 €
Vichy Karotten mit feinen Zwiebeln und Petersilie	3,20 €
Winterliches Ofengemüse › Kürbis, Lauch, Möhren und Ringelbeete	3,20 €
Zucchini-Paprika-Gemüse	2,30 €



Gemüseplatte Standard

mit Blumenkohl, Butterbohnen, Erbsen u. Möhren

› ab 20 Personen	2,80 €
› 10 - 19 Personen	3,40 €
› mit Sauce Hollandaise	+ 1,00 €

Dessert

auch im Weckglas

Ananascreme ^C	2,50 €
Bayerische Creme* mit Schokoladen- und Vanillesauce ^A	3,30 €
Blutorangenmousse ^C	2,50 €
Bratapfelcreme ^A	3,30 €
Cappuccinomousse*	2,50 €
Eierlikör-Pannacotta*	3,30 €
Erdbeercreme	2,50 €
Himbeermousse	2,50 €
Karamellcreme mit Birnen	3,30 €
Mascarponecreme mit Waldfrüchten	3,30 €
Nougatmousse	3,30 €
Obstsalat ^{C*} mit Vanillesauce ^A	3,30 €
Pannacotta mit Fruchtsauce	3,30 €
Quarkcreme mit Obst ^C	2,50 €
Rote Grütze mit Vanillesauce ^A	2,50 €
Schokoladencreme	2,50 €
Schokoladenmousse zartbitter	3,30 €
Schwarzwälder Kirschcreme ^{A*}	2,50 €
Stracciatellamousse ^C mit Mandarinen	2,50 €
Tiramisu ^{A*}	2,50 €
Vanillemousse ^A mit Fruchtsauce	2,50 €
Welfenspeise ^{L*}	3,30 €
Zimtcreme mit Rotweinsauce ^{L*}	3,30 €
Zitronenmousse	2,50 €



Kalt-warme Buffets*

Unser Klassiker (ab 20 Personen) ab 21,50 €

Braten und Geschnetzeltes, 2 Beilagen,
2 Salate, Käseplatte, Fischplatte, Frikadellen,
kalte Schnitzel, gefüllte Eier, Schinkenröllchen
mit Spargel, Baguette, Partybrötchen

Kleines Buffet (10 – 15 Personen) 20,50 €

Braten oder Geschnetzeltes, 1 Beilage, 1 Salat,
Käsehäppchen, Fischplatte, kleine Frikadellen,
Baguette, Partybrötchen

Unser Klassiker und kleines Buffet

› mit Suppe – 0,3 L	+ 2,10 bis 2,70 €
› mit Schweinemedallions	1,50 €
› mit Gemüseplatte Standard	+ 2,80 bis 3,40 €
› mit Dessert	+ 2,50 bis 3,30 €

Frühstücksbuffets*

ab 20 Personen

Frühstücksbuffet (ab 20 Personen) 13,50 €

1 1/2 normale Brötchen + 1 Körnerbrötchen,
Aufschnittplatte, Fischplatte, Käseplatte,
gebratener Speck^{B C H}, Nürnberger
Rostbratwürstchen und Rührei

› mit süßen Brötchen, Croissants und verschiedenen Konfitüren	+ 2,00 €
--	----------

Brunch

ab 17,50 €

Frühstücksbuffet mit Suppe,
Früchtequark und Rohkostplatte

Kalte Buffets *

Kaltes Buffet Standard (ab 20 Personen) 13,50 €

Kleine Frikadellen, Minischnitzel, gefüllte Eier, Schinkenröllchen, Käseplatte und Fischplatte, 2 Salate, Baguette, Partybrötchen

Kaltes Buffet Extra (ab 25 Personen) 16,80 €

Kleine Frikadellen, Minischnitzel, gefüllte Eier, Schinkenröllchen, Käseplatte, Aufschnittplatte, Fischplatte, Tomate-Mozzarella, Melone mit Schinken, 2 Salate, Baguette, Partybrötchen

Kaltes Buffet Exklusiv (ab 25 Personen) 21,90 €

Mediterrane Antipasti-Platte, Käseplatte, Fischplatte, Lachs auf Vollkornbrot, Hähnchenbrust und Medaillons garniert, Minifleisch- und Geflügelspieße, Bratencarpaccio, kleine Frikadellen, Tomate-Mozzarella, Melone mit Schinken, 3 Salate, Baguette, Partybrötchen

Fingerfood-Buffets*

Fingerfood vegetarisch (ab 20 Personen) 17,50 €

Broccoli-Haferflockentaler mit Frischkäse, Gemüsespieße, Mini-Frühlingsrollen, Käse-Snacks, Gemüse-Reisbällchen-Spieße, Rösti-Gemüse-Burger mit Frischkäse^B, Hirtenkäsetaler, Mini-Tartelettes mit Frischkäse, Feta im Sesammantel mit Topping, Nuss-Broccoli-Karree oder Rote-Beete-Puffer, Gemüse-schiffchen mit Frischkäse und Mini-Laugenecken

Fingerfood Standard (ab 20 Personen) 15,50 €

Blätterteigsnack, Gemüseschiffchen mit Frischkäse, Melonenschiffchen, Tomate-Mozzarellaspieße, Käsespieße, Mini-Hähnchenburger, Käse-Snack, Mini-Fleischspieße, Geflügelspieße, Lachs auf Vollkornbrot, Ciabatta, Käsebällchen

Fingerfood Extra (ab 20 Personen) 18,90 €

Dinkelhäppchen mit Salami, Fisch-Häppchen^B, Gemüse-Reisbällchen-Spieß, Hähnchen-Mais-Nuggets, Hähnchen-Saltimbocca-Spieße, Knoblauchfrikadelle, mediterraner Filetspieß, Minibrötchen mit Hähnchen in Honig-Senf, Mini-Frühlingsrolle, Minischaschlikspieße, vegetarische Minitartelettes, Mini-Laugenecken und Blätterteig-Snack

› Dessert im Glas + 2,50 - 3,30 €

* Bitte entnehmen Sie die Zusatzstoffe den Einzelgerichten.

Italienische Buffets *

Italienisches Buffet 1 (ab 20 Personen) 13,20 €

Lasagne Bolognese mit Bauernsalat,
Putengeschnetzeltes Delfter Art mit Nudeln
und Kaisergemüse, Tiramisu

Italienisches Buffet 2 (ab 30 Personen) 14,80 €

Gemüselasagne, Schweinemedallions in Pfefferrahm
mit Spätzle und Speckbohnen, Putenrouladen mit
Spinat, Reis und Zucchini-Paprika-Gemüse,
Pannacotta mit Fruchtsauce

Italienisches Buffet 3 (ab 30 Personen) 14,80 €

Überbackene Tortellini in Käse-Sahnesauce mit
Schinkenstreifen, Schweinemedallions mit Mozzarella
in Tomaten-Sahnesauce mit Kräuterkartoffeln und
gemischtem Salat, Hähnchenbrustfilet in Thymian-
Zwiebel Sauce mit Reis und buntem Ofengemüse,
Zitronenmousse

Italienisches Buffet 4 (ab 30 Personen) 15,20 €

Schweinefilet mit Spinat an Rahmsauce mit
Kräuterkartoffeln und Blumenkohl, Putensteak in
Sahnesauce mit Champignons, Bandnudeln und
Zucchini-Paprika-Gemüse, überbackene Tortellini
in Käse-Sahne-Sauce mit Lachsstreifen und
Rahmkrautsalat, Stracciatellamousse mit Mandarinen

Zur Ergänzung:

Kaltes Buffet (ab 20 Personen) 13,20 €

Antipasti-Platte, Braten-Carpaccio,
Käseplatte, Melone mit Schinken,
Tomate-Mozzarella, 2 Salate, Kräuterbutter,
Baguette, Ciabatta, Partybrötchen

Rustikale Buffets*

Rustikales Buffet 1 (ab 20 Personen) 13,40 €

Minihaxen, Leberkäse, Weißwürstchen und süßer
Senf, Bratkartoffeln, Sauerkraut, Spinatklöße mit
Käsesauce, gemischter Salat

Rustikales Buffet 2 (ab 20 Personen) 11,90 €

Spanferkelbraten, Leberkäse, Nürnberger,
süßer Senf, Bratkartoffeln, Schupfnudeln,
Sauerkraut, Blaukraut

Rustikales Buffet 3 (ab 20 Personen) 12,90 €

Backschinken, Leberkäse, süßer Senf,
Minihaxen, Bratkartoffeln, Kartoffelgratin,
Krautsalat, Blaukraut

Rustikales Buffet 4 (ab 20 Personen) 17,00 €

Minihaxen, Weißwürstchen und süßer Senf,
Kasseler, Sauerkraut, Bratkartoffeln,
Kartoffelecken, bayerischer Krautsalat,
Wurst-Salat, rustikales Baguette und Schmalz,
SchwarzwälderKirschcreme

Grillbuffets*

Fleisch zum Selbstgrillen

Grillbuffet 1 10,00 €

Bratwurst, Hähnchen- und Schweinesteak, Bauchfleisch, Salate, Kräuterbutter, Zaziki, Baguette und Zwiebelbaguette

Grillbuffet 2 10,50 €

Bratwurst, Hähnchen- und Schweinesteak, Fackel, Salate, Kräuterbutter, Frischkäse-Trio^B, Ciabatta und Zwiebelbaguette

Grillbuffet 3 12,90 €

Bratwurst, Hähnchen- und Schweinesteak, Schaschlikspieß, Cevapcicispieß, Salate, Zaziki, Kräuterbutter, Fladenbrot und Roggenbaguette

Grillbuffet 4 15,90 €

Bratwurst, Rinderhüftsteak, Filetspieß, Hähnchenspieß, Salate, Frischkäse-Trio^B, Kräuterbutter, Zaziki, Baguette und Pizzarad

Ab 15 Personen: 3 Salate
10 – 14 Personen: 2 Salate
Grill-Buffer 1 + 2: 1 Bratwurst + 2 Stk Fleisch
Grill-Buffer 3 + 4: 1 Bratwurst + 3 Stk Fleisch

Gemüsespieße
für Vegetarier

Perfekt dazu:
Mango-Mozzarella-Salat
Bunter Sommersalat
mit Wassermelone

Aufpreis für geringe Personenzahl

Unser Klassiker (15–19 Pers.)	+ 1,00 €*
Frühstücksbuffet u. Brunch (15–19 Pers.)	+ 1,00 €*
Kaltes Buffet Standard (15-19 Pers.)	+ 1,00 €*
Kaltes Buffet Extra u. Exklusiv (20-24 Pers.)	+ 1,00 €*
Alle Fingerfood Buffets (15-19 Pers.)	+ 1,00 €*
Kaltes u. Italienisches Buffet 1 (15-19 Pers.)	+ 1,00 €*
Italienische Buffets 2, 3, 4 (25–29 Pers.)	+ 1,00 €*
Alle Rustikalen Buffets (15–19 Pers.)	+ 1,00 €*

* Bitte entnehmen Sie die Zusatzstoffe den Einzelgerichten.

* Aufpreis pro Person

Backwaren

Baguette	3,40 €
Brötchenkranz	12,00 €
Ciabatta	2,10 €
Dinkelvollkornbaguette	4,00 €
Fladenbrot	2,40 €
Käsebaguette / Olivenbaguette	6,00 €
Käsebällchen	0,60 €
Laugenbrezel	1,30 €
Laugenecke	1,30 €
Mini-Laugenecke	0,50 €
Maisbaguette	3,70 €
Partybrötchen	0,40 €
Pizzarad / Focaccia	4,60 €
Roggen-/ Zwiebelbaguette	3,70 €



Blechkuchen

Apfel-Butterkuchen	32 Stk	44,00 €
Bienenstich ^A	36 Stk	65,00 €
Butterkuchen	32 Stk	22,00 €
Dänischer Schokokuchen ^A	36 Stk	65,00 €
Erdbeerkuchen ^A	36 Stk	saisonal
Gebackener Käsekuchen mit Obst	36 Stk	78,00 €
Kirsch-Butterkuchen	32 Stk	44,00 €
Obstkuchen mit Streusel	36 Stk	65,00 €
Pflaumenkuchen	32 Stk	78,00 €
Sahneschnitten ^{ggfs A}	40 Stk	85,00 €
Streuselkuchen	32 Stk	22,00 €
Zwiebelkuchen	20 Stk	48,00 €

Hochzeitstorten

2-stöckige Hochzeitstorte	ab 130,00 €
3-stöckige Hochzeitstorte	ab 170,00 €
mit Mr. und Mrs. und Verzierung nach Wunsch	
› mit echten Rosen	+ 50,00 €

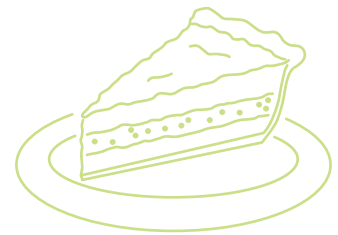
Obsttorten

Erdbeer-Obsttorte ^A	38,00 €
Obsttorte ^A	30,00 €

Sahnetorten

je 38,00 €

Ananas-Sahnetorte	
Aperol-Blutorangentorte*	
Birne Helene	
Bisquitrolle	30,00 €
› Erdbeer	
› Schoko	
› Zitrone	
Cappuccinotorte	
Champagner-Sahnetorte ^{A*}	
Eierlikörtorte*	
Erdbeersahnetorte	
Flocken-Sahnetorte mit Kirschen ^A	
Flocken-Sahnetorte mit Rhabarber ^A	
Flocken-Sahnetorte mit Stachelbeeren	
Frankfurter Kranz ^A	
› klein	30,00 €
Herren-Sahnetorte*	
Herren-Sahnetorte* mit Marzipan	+ 5,00 €
Himbeer-Sahnetorte ^A	
Joghurt-Heidelbeertorte ^A	
Käse-Sahnetorte	
Latte-Macchiato-Torte	
Mandarinen-Sahnetorte	
Mocca-Sahnetorte	
Nusstorte	
Nusstorte mit Marzipan	+ 5,00 €
Pfirsich-Rumtorte*	
Philadelphiatorte mit Waldmeister ^A	
Philadelphiatorte mit Zitrone ^A	
Schokoladen-Sahnetorte	
Schwarzwälder Kirschtorte ^{A*}	
Zitronensahnetorte ^A	



Geschirr & Besteck

Preis auf Anfrage

Gerne stellen wir Ihnen leihweise gegen eine Nutzungsgebühr Geschirr und Besteck zur Verfügung. Bitte beachten Sie, dass wir damit eine Dienstleistung erbringen und gesetzlich dazu verpflichtet sind, alles mit 19% zu versteuern. Dies gilt auch für die Speisen. Daraus ergibt sich für Sie für das Essen ein Aufpreis in Höhe von 12% zzgl. der Miete für das Geschirr.

Geschäfts- & Lieferbedingungen

Mindestabnahme:

Pro Gericht 5 Portionen, sofern nicht anders angegeben.

Änderungen:

Gerne können Sie einzelne Komponenten austauschen. Bitte beachten Sie, dass sich dadurch der Preis ändern kann.

Rückgabe:

Jederzeit während der Ladenöffnungszeiten. Wir bitten Sie, spätestens zwei Tage nach Ihrer Feier, die Rechauds, Platten, Schüsseln usw. sauber zurückzugeben.

Reinigung:

Andernfalls erlauben wir uns, den Reinigungsaufwand in Rechnung zu stellen. Pro Rechaud 4,50 €, alles andere pauschal nach Aufwand. Das schmutzige Geschirr nehmen wir grundsätzlich nur am nächsten Tag zurück. Die Rechauds sind auf jeden Fall geleert wieder abzugeben. Die Entsorgung von Speiseresten wird pauschal mit 30 € berechnet.

Abholung und Lieferung:

- › montags bis donnerstags bis 18.00 Uhr: nur Abholung
- › freitags und samstags bis 19.00 Uhr: Abholung und Lieferung nach Verfügbarkeit
- › bitte beachten Sie, dass die Lieferung der Ware (Hin- und Rückweg) berechnet wird
- › **Neu ab August 2026:**
die Km-Pauschale beträgt: bis 10 km 20 €, bis 20 km 30 €, bis 30 km 40 €, bis 40 km 50 € usw.

Bezahlung:

Die Zahlung erfolgt bei Rückgabe in bar oder mit EC-Karte. Wir sind stets um pünktliche Auslieferung unserer Waren bemüht. Sollte es einmal zu Verspätungen kommen, besteht keine Berechtigung zur Annahmeverweigerung der Ware oder Kürzung der Rechnung.

Anschrift / Änderungen:

Bitte geben Sie unmittelbar bei einer Bestellung für Dritte den Rechnungsempfänger mit Namen und Adresse an. Spätere Korrekturen werden nur gegen eine Bearbeitungsgebühr in Höhe von 20 € vorgenommen.

Stornierungen:

- › bis 4 Tage vorher: kostenlos
- › 3 Tage vorher: 20% des Bestellwertes
- › 1-2 Tage vorher: 50% des Bestellwertes

Sonstiges:

Die Preise sind inkl. 7% MwSt. und gelten pro Person bzw. Stück. Bitte haben Sie für evtl. Preisanpassungen Verständnis. Alle vorherigen Preislisten verlieren hiermit ihre Gültigkeit.

Sie wünschen eine Beratung?

Für eine optimale Beratung bringen Sie bitte etwas Zeit mit. Wir freuen uns auf Ihren Anruf oder Besuch während der Öffnungszeiten von Mo.– Fr.: 7–13 Uhr und 15–18 Uhr. Aus zeitlichen Gründen ist es uns leider nicht möglich, Ihre Bestellungen samstags aufzunehmen. Vielen Dank für Ihr Verständnis.

Bestellannahme

- 1.) Ihre Bestellung nehmen wir gerne persönlich bei uns im Geschäft entgegen. Bitte bringen Sie Ihren Personalausweis mit. Vielen Dank für Ihr Verständnis.
- 2.) Bei größeren Bestellungen ist eine Anzahlung in Höhe von 50 % zu leisten.

Ladenöffnungszeiten:

Mo. – Fr. 07.00 – 13.00 & 15.00 – 18.00 Uhr

Samstag 07.00 – 13.00 Uhr

Partyservice Abholung & Lieferung:

Mo. – Do. bis 18.00 Uhr

Fr. – Sa. bis 19.00 Uhr

Die Bestellannahmen und Rückgaben
erfolgen während der Ladenöffnungszeiten.

An Sonn- und Feiertagen ist geschlossen.

Legende der Zusatzstoffe:

- A = mit Farbstoff
- B = mit Konservierungsstoff
- C = mit Antioxidationsmittel
- D = mit Geschmacksverstärker
- E = geschwefelt (ab 10 ppm)
- F = geschwärzt (bei Oliven)
- G = gewachst (bei Obst)
- H = mit Phosphat (bei Fleischerzeugnissen)
- I = mit Süßungsmittel/n
- J = mit einer Zuckerart/en und Süßungsmittel/n
- K = enthält eine Phenylalaninquelle (Aspartam)
- L = Schwefeldioxid und Sulfite > 10 mg/L



Matthias Schalk
Wülferheide 28 a
32107 Bad Salzuflen

Fon 0 52 22 | **79 57 38**

Fax 0 52 22 | 80 77 30

info@partyservice-schalk.de
www.partyservice-schalk.de

