



HINDERER
PARTYSERVICE

*Ihr Fest
in Besten
Händen*





Ihr Fest in besten Händen

Gäste zu bewirten ist für uns eine schöne Aufgabe und soll für Sie ein Hochgenuss sein! Ob Geburtstag, Hochzeit, Taufe, Konfirmation und Kommunion, Betriebsfest, Empfang oder Jubiläum – eines haben alle Festlichkeiten immer gemeinsam: Sie sollen ein Ereignis sein, bei dem sich die Gäste wohlfühlen und an das man sich immer und stets gerne erinnert! Als Gastgeber übernimmt man dabei eine besondere Verpflichtung. Außerdem möchte man selbst die Feierlichkeiten genießen und sich nicht um jede Kleinigkeit kümmern müssen. Mit unserer Erfahrung sorgen wir dafür, dass Ihre Feier, ob im kleinen Kreis oder im großen Stil, ein Erfolg wird, so dass Ihre Gäste zufrieden sind und noch lange über diese gelungene Veranstaltung reden! Wir vom „Hinderer’s Partyservice“ sind dabei die „hilfreichen Geister“ im Hintergrund – sorgfältig, pünktlich, zuverlässig und professionell! Widmen Sie sich Ihren Gästen und überlassen Sie uns den Rest, denn es ist unsere Aufgabe Ihre Veranstaltung perfekt werden zu lassen!

Mit diesem Prospekt können wir Ihnen nur einen kleinen Teil unseres gesamten Repertoires anbieten. Sprechen Sie mit uns über Ihre Art der Veranstaltung. Wir beraten Sie gerne und ausführlich!

Dorothe Hinderer



Werner Hinderer



FINGERFOOD

- Hawaii-Törtchen
- Brokkoli-Törtchen
- Mini-Schinkenhörnchen
- Speck-Pflaumen
- Hackbällchen-Spieße, wahlweise mit pikantem Dip oder mit Kartoffelsalat im Glas
- kleine Frühlingsröllchen, vegetarisch
- Blinis mit Lachs oder Kaviar
- vegetarische Käseroulade
- Linsenfrikadellen (vegan)

HALBE, BELEGTE BRÖTCHEN BAGUETTEBROT-HÄPPCHEN BELEGTE BAGUETTES

- mit Wurstaufschnitt, Salami und Schinken
- mit Schnitt- oder Weichkäse
- mit Räucherfisch

VORSPEISEN

- Parmaschinken mit Melonenspalten
- Mozzarella mit Tomaten und Basilikum
- Vitello Tonato
- Anitpasti-Variationen
- Carpaccio vom Rinderfilet, fein mariniert
- Kalbsbraten in Thunfischsauce „Vitello Tonato“
- Räucherfischvariationen mit Sahnemeerettich

SUPPEN UND EINTÖPFE

- Kraftbrühe mit Einlage
- Tomatencremesuppe
- Brokkolicremesuppe mit Lachsstreifen
- deftige Gulaschsuppe
- italienische Minestrone
- Linsen mit Spätzle und Saitenwürstchen
- Sauerkraut mit Schinken
- russischer Borschtsch
- Kürbiscremesuppe (nur im Herbst)



FRISCHSALATE

Alle Salate sind ohne Konservierungsstoffe hergestellt

- Hausgemachter schwäbischer Kartoffelsalat
- Rohkostsalat mit Weißkraut, Karotten und Vinaigrette
- Nudelsalat
- Spaghettisalat
- Griechischer Bauernsalat
- Bulgur Salat
- Asiatischer Glasnudelsalat
- Frische Salate der Saison, auf der Platte serviert, mit verschiedenen Dressings

KALTE PLATTEN

- Wurstaufschnittplatte, verschiedene ausgewählte Wurstsorten
- Schinken-Braten-Platte, mit kaltem Braten, rohem und gekochtem Schinken
- Schinkenvariationen, verschiedene ausgewählte Schinkensorten
- Schwäbisches Hausmacher Wurst- und Schinkenbrett
- Feine Käseplatte oder Rustikales Käsebrett
- Feine Fischplatte mit Räucherlachs, Forellenfilets, Makrelenfilets und Sahnemeerrettich

KOMPLETTMENUES

für Feiern mit mehr als 12 Personen

TIPP

- Rind- oder Schweinebraten, mit Gemüse, Spätzle und Sauce
- Tafelspitz, mit Kartoffeln und Meerrettichsauce
- Schweinegeschnetzeltes „Delfter Pfanne“, mit Spätzle oder Reis und Salat
- Gefüllte Kalbsbrust, mit Spätzle, Sauce und Salat
- Puten-Rahmpfanne mit Spätzle und Salat

FEINES IM BLÄTTERTEIG

oder nach genauer Garanleitung zum Selberbacken

- Schlemmerrolle, gefüllt mit Brät, Champignons und Schinken
- Schweine- oder Rinderfilet im Blätterteig
- Eichenauer Schinkenschnecken
- Schinken- oder Salamihörnchen
- Kassler im Blätterteig

Ofenfrische Spezialitäten

(Fertig zubereitet oder nach genauer Anleitung zum Selberbacken)

OFENFRISCHE SPEZIALITÄTEN VOM SCHWEIN

- Schlemmerschnitzel, Schweinerücken mit einer Farce von Brät, Champignons und Räucherspeck und einer Käsehaube

OFENFRISCHE SPEZIALITÄTEN VOM RIND

- Rinderrouladen, mit Brät-Pfifferling-Füllung oder klassisch
- Burgunderbraten, in Rotwein eingelegt
- Römerbraten, Rindfleischrolle mit Rauchfleisch ummantelt
- Hohe Rippe, zartrosa gebraten

OFENFRISCHE SPEZIALITÄTEN VOM KALB

- Osso bucco alla milanese, geschmorte Kalbsbeinscheiben mit Gemüse
- Saltimbocca, Kalbsschnitzel mit Salbei und Rohschinken
- Kalbsbrust, gefüllt nach überliefertem Hausrezept

OFENFRISCHE SPEZIALITÄTEN VON DER PUTE ODER VOM HÄHNCHEN

- Putenrollbraten, mit Brokkoli- oder Spinat-Füllung
- Hähnchenbrustfilets mit Mandelblättchen
- Hähnchenbrüstchen mit pikanter Frischkäsefüllung
- Putensteak Caprese, Putensteak mit Salami, Tomate, Zucchini und Käse überbacken

HEISSE BEILAGEN

- Kaisergemüse
- Bohnenbündchen mit Speck
- Hausmacher Spätzle
- Kartoffelgratin
- Schupfnudeln
- Bratkartoffeln
- Rosmarin-Kartoffeln
- Brokkoliröschen mit Mandelblättchen

Unsere Buffetvorschläge

BUFFET FESTTAG

Kalt | Warmes
Buffet - für Feiern
mit mehr als
20 Personen

- Schlemmerfilet, gefülltes Schweinefilet
- Rinderfilet
- Lachsfilets in Kerbel-Sahne-Sauce
- Kartoffelgratin
- Reis mit Wildreis gemischt
- Spätzle
- Kaisergemüse
- passende Saucen

- Antipastivariationen
- Luftgetrockneter Schinken
mit Honigmelonenspalten
- Fischplatte, mit feinstem Lachs,
Forellenfilets und Sahnemeerrettich
- Käsevariationen
- verschiedene passende Salate
- gemischter Brotkorb mit Butter

- Übergossene Beeren
- Mousse au chocolat





BUFFET RUSTIKAL

Kalt | Warmes
Buffet - für Feiern
mit mehr als
20 Personen

- verschiedene warme Fleischkäsesorten
- Schweinehals
- Hähnchenschlegel
- passende Saucen

- Kartoffelsalat
- Rohkostsalat
- Nudelsalat
- Rustikales Käsebrett
- gemischter Brotkorb mit Butter

- Rote Grütze mit Vanillesauce

BUFFET ITALIA

Kaltes Buffet -
für Feiern
mit mehr als
15 Personen

- Original Parmaschinken mit Honigmelonenspalten
- Komposition verschiedener Antipasti in Olivenöl eingelegt
- Tomaten und Mozzarella mit frischem Basilikum
- Carpaccio vom Rinderfilet, fein mariniert
- Kalbfleisch in feiner Thunfischsauce „Vitello Tonato“
- Platte mit gemischtem, frischem Salat der Saison und Sauce Vinaigrette
- Original italienische Salamivariationen
- Feine Käsevariationen
- Italienischer Gemüsesalat
- Bunter Thunfischsalat
- Gemischter Brotkorb mit Ciabatta

DESSERT- SPEZIALITÄTEN

- Rote Grütze mit Vanillesauce
- Zitronencreme, mit Früchten garniert
- Mousse au chocolat
- Frischer Obstsalat oder Früchteplatte
- „Roter Beerentraum“, mit Meringuen und Sahne
- hausgemachtes Tiramisu
- Birnencreme, mit Joghurt und Eierlikör
- Pfirsich-Keks-Creme
- Schwarz-Weiße-Creme
- Spekulatius-Creme (nur im Winter)

KÄSE- SPEZIALITÄTEN

- gemischte Käseplatte
- Frischkäse in verschiedenen Variationen
- Hausgemachte Käsetorte, mit pikanter Füllung
- vegetarische Käseroulade

Auch noch wichtig

WEITERE DIENST- LEISTUNGEN

- Anlieferungen Ihrer Bestellungen
- Bewirtung Ihrer Gäste
- Dekoration Ihres Buffets

ANLIEFERZEITEN

Montag bis Freitag: bis 20.00 Uhr

Samstag:

Kaltes Buffet zwischen 15.00 Uhr und 19.00 Uhr,
warmes Buffet bis 20.00 Uhr

Alle warmen Speisen liefern wir in Warmhalteboxen

Der Sonntag ist unser Ruhetag

Lieferungen sind allerdings in Ausnahmefällen nach
vorheriger Rücksprache möglich





*Ihr Fest
in besten
Händen*

HINDERER

PARTYSERVICE

UNSERE KONDITIONEN

Alle unsere Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Ausschlaggebend für die Rechnungsstellung ist die 5 Tage vor dem Veranstaltungstag gemeldete Personenzahl. Stornierungen bis 4 Wochen vor der Veranstaltung sind kostenfrei. Bei kurzfristigen Stornierungen behalten wir uns etwaige Schadenersatzforderungen vor. Bei Stornierungen innerhalb 3 Tagen vor der Veranstaltung berechnen wir unsere kompletten Aufwendungen zu 80 % der Auftragssumme. Bei Bestellungen unter 30 € weisen wir einen Mindermengenzuschlag von 5 € aus. Hinzu kommen Logistikkosten für Anlieferung, Auf- und Abbau und Abholung mit 5 € je 15 Minuten.

Druckfehler und Irrtümer vorbehalten.

**Metzgerei Hinderer – Welzheimer Straße 2 – 73635 Rudersberg
Telefon 07183 6103 – mail@hinderer.de – www.hinderer.de**