

SPEZIAL

Kartoffelspezialitäten

01. Petersilienkartoffeln
02. Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln
03. Kartoffelgratin mit Käse überbacken
04. Kartoffelpüree mit geschmorten Zwiebeln



05. Gnocchi
06. Kartoffelröstis
07. Krokette

Nudelspezialitäten

01. Spaghetti Bolognese
02. Spaghetti Carbonara
03. Spaghetti Frutti di Mare
04. Makkaroni
05. Spätzle
06. Tortellini verschiedene Füllungen
07. Lasagne al Forno gefüllt mit Hackfleischsoße überbacken mit Käse



DESERT

Zum süßen Schluss...

- | | |
|---|---|
| 01. Vanillemousse mit Schokoladensoße | 07. Vanille-Quark |
| 02. Schokoladenmousse mit Orangenscheiben | 08. Tiramisu |
| 04. Herrencreme | 09. Vanilleeis mit frischen Erdbeeren und Sahne |
| 05. Stracciatella Creme | 11. Obstsalat mit Vanillesoße |
| 06. Pfirsich Maracuja Creme | |

„Ich mache es möglich, Ihnen ihre Wünsche auf den Tisch zu bringen!“

Mein Angebot erstreckt sich von dem kleinen Geburtstagsempfang bis zum großen Geschäftsempfang, Hochzeiten, Taufen, Kommunion und Konfirmationen bis 150 Personen.

Diese Menüübersicht enthält nur einen kleinen Auszug aus meinem Angebot. Sehr gerne unterbreite ich Ihnen ein individuelles Angebot nach Ihren Wünschen...

fragen Sie mich einfach!

Gaby's
PARTYSERVICE

Gaby Heitkamp
Kopenhagenerstr. 36
49377 Vechta

Tel. 0 44 41 / 24 93 | Mobil 0160 / 99 14 19 18
mail@gabys-schlemmerland.de | gabys-schlemmerland.de

Gaby's
PARTYSERVICE

Ich wünsche Ihnen vorweg

„Guten Appetit“

bei Ihrer kulinarischen Reise durch's Schlemmerland.

VORSPEISEN

Der kleine Hunger zwischendurch

01. Geflügel im Weinglas angerichtet
02. Geräucherter Lachs mit Meerrettich-Soße
03. Carpaccio vom Rind
04. Tomate-Mozzarella Spieße
05. Tomate-Mozzarella mit Balsamico
06. Bruchetta Italiano
07. Mini Blätterteig-Pizzen



SUPPEN

Suppenspezialitäten

01. Rindfleischsuppe Hausmacher Art
02. Hühnersuppe Hausmacher Art
03. Tomatencremesuppe
04. Ungarische Gulaschsuppe
05. Gyrossuppe
06. Käsesuppe
07. Mitternachtssuppe

Suppen passend zur Jahreszeit

01. Spargelcremesuppe mit frischen Spargelabschnitten
02. Edelpilzsuppe mit frischen Pfifferlingen
03. Shrimpscremesuppe
04. Lachscremesuppe mit geräuchertem Lachs



SPEZIAL

Spezialitäten vom Schwein

01. Rollbraten pikant gewürzt
02. Spießbraten gefüllt mit Paprika und Zwiebeln
03. Spießbraten mit einer würzigen Mett-füllung
04. Schweinemedallions mit frischen Champignons
05. Schweinemedallions überbacken mit Ananas und Käse
06. Schweinefilet im Speckmantel
07. Schweinerüchenschnitzel paniert
08. Sahneschnitzel überbacken mit Tomaten, Zwiebeln und Käse
09. Backschinken kross gebraten
10. Dicke Rippe pikant gewürzt
11. Grillhaxe
12. Kasslerbraten
12. Züricher Geschnetzeltes
13. Rahmgoulasch mit frischen Champignons
14. Schweinerouladen gefüllt mit Gehacktes und Gemüse

Spezialitäten vom Rind

01. Rinderbraten gewürzt nach hausmacher Art
02. Sauerbraten eingelegt nach hausmacher Art
03. Rouladen gefüllt mit Speck, Gurke und Zwiebeln
04. Roastbeef leicht rosa gebraten hauchdünn geschnitten
05. Tafelspitz mit Meerrettich
06. Ungarisch Gulasch



SPEZIAL

Geflügelspezialitäten

01. Hähnchenbrust natur mariniert
02. Hähnchenbrust paniert und gebraten
03. Hähnchen „Cordon Bleu“
04. Hähnchenbrust überbacken mit Ananas und Käse
05. Hähnchen an Currysoße mit Früchten
06. Hähnchenschkel im Speckmantel
07. Chicken Wings
08. Hähnchenschnitzel
09. Geflügelspieße pikant gewürzt



Schon gewusst?

Alle Geflügelspezialitäten können auch in der Variante mit Putenfleisch bestellt werden!

Fischspezialitäten

01. Schollenfilet mit Kräuterfrischkäse
02. Pangasiusfilet in Spezialsoße
03. Spinat-Lachs Lasagne
04. Spargel-Lachs Gratin
05. Rotbarschfilet gratiniert
06. Asiatische Fischpfanne
07. Paella



Unser Tipp!

Bei gebratenem Fisch empfehlen wir, diesen am Büfett zu braten!

Dieser Service wird auch von mir übernommen. Dazu biete ich Ihnen verschiedene leckere Soßen an.