



**Daniel's Food Service**

**Exklusiver Partyservice & Catering**

**Perl / Saarland**

**+49 (0) 6867 798 970 7**

**+49 (0) 170 192 6871**

**info@dfs-foodservice.de**

**www.dfs-foodservice.de**

## **Präsentations – Portfolio**

## Über uns:

Wir sind Daniel's Food Service – Ihr Partner für exklusives Catering in Perl im Saarland und dem Dreiländereck.

Frische Zutaten, kreative Küche und professionelle Umsetzung machen jedes Event zu einem besonderen Erlebnis. Ob Hochzeit, Firmenfeier, Empfang oder private Veranstaltung, Taufe, Beerdigungs Kaffee – wir sorgen für kulinarische Qualität und stilvolle Präsentation.



Was vor 25 Jahren mit der Ausbildung zum Koch begann, und Diversen Weiterbildungen bis hin zum Meisterbrief, hat sich mittlerweile zu einem Partyservice/Caterer/Mietkochservice sowie Dienstleister für Kalkulation entwickelt.

Mit meinem Fachwissen „der ideale Partner“ für kleine und große Veranstaltungen in Ihrer Nähe. Keine Familiengesellschaft ist mir zu klein, kein Firmenevent zu groß, keine Location zu extravagant. Ich habe mit Sicherheit die ideale Lösung für Sie parat.

### **Und was kostet das?**

Die im Portfolio genannten Preise dienen als unverbindliche Orientierung und können aufgrund aktueller Markt- und Einkaufspreise variieren.

Für Ihre Veranstaltung erstelle ich Ihnen gerne ein individuell kalkuliertes Angebot, abgestimmt auf Ihre Wünsche und die tagesaktuelle Preisbasis.

### **Das ist woanders aber billiger...**

Selbstverständlich wird es immer jemanden geben, der das Ein oder Andere günstiger anbietet – ich möchte Sie in erster Linie durch Qualität überzeugen und nicht locken, weil ich „billiger“ bin. Meine Produkte sind ihren Preis wert und dazu stehe ich!

### **Nun geht`s aber los!**

Ich freue mich sehr, Sie begrüßen zu dürfen. Auf den folgenden Seiten möchte ich versuchen, Ihnen einen Überblick über die Leistungen zu geben. Das Ganze ist nur ein kleiner Auszug, um Ihre Vorstellung anzuregen damit Sie sich ein kleines Bild machen können.

Sie finden hier zahlreiche Fleischspezialitäten und kulinarische Köstlichkeiten – natürlich auch vegetarisch sowie vieles für Ihr Event. Ich freue mich, wenn ich Sie neugierig machen konnte und wünsche viel Spaß beim Lesen!

Vereinbaren Sie einfach einen Termin mit mir, ich berate Sie gerne in einem persönlichen Gespräch und helfe Ihnen dabei, Ihrem Event zu einem unvergesslichen Ereignis zu machen.

### **Ihr „DFS - Daniel`s Foodservice“**

# Unsere Leistungen

## Buffets

Warm, Kalt, Klassisch oder modern – individuell abgestimmt.

## BBQ & Live Cooking

Frisch vor Ort zubereitet mit Erlebnischarakter.



## Fingerfood

Perfekt für Empfänge, Business – Events und lockere Feiern.

## Event & Business

Professionelle Lösungen für private und geschäftliche Anlässe.



## Canapés

Canapés, Mini-Brioche, Focaccia geschmackvoll dekoriert belegt mit

- Schinken roh & gekocht
- Hähnchenbrust
- Räucherlachs
- Forellenfilets
- Frischkäse
- Camembert
- Roastbeef
- Verschiedene Käse
- Verschiedene italienische Spezialitäten wie zb. Mortadella, Bresaola, Coppa
- Vegetarisches zb. Tomaten Mozzarella, Humus, Tapenaden
- uvm.

Beispielpreis 4,50 € - 6,00 € p.P.

## „Brötchen und Schnittchenvariationen“

belegte Brötchen oder Schnittchen gemischt  
belegt, geschmackvoll und aufwendig dekoriert  
Belegt mit:

- Bratenaufschnitt, gekochtem Schinken
- Kasseler aufschnitt, Putenbrust
- Mett mit Zwiebelringen, Salami
- Rohe Schinkenspezialitäten
- Holländischer Gouda
- Butterkäse
- Brie
- uvm.

Beispielpreis 3,00 € - 5,50 € p.P



## Belegte Platten & Fingerfood Kreationen

Nach Ihren Wünschen zusammengestellt:

- Aufschnitt platten, belegt mit bestem Aufschnitt
- Käseplatten, belegt mit Schnitt- und Stückkäse
- Schinkenplatten, ausgewählte feine Schinkensorten
- Rustikale Wurstplatten belegt mit deftiger „Hausmacher Art“
- Fischplatte mit geräucherter, gebeizter, pochierter Auswahl und Terrinen
- Mini-Schnitzel, Mini-Frikadellen, Käsehappen, Spargelröllchen
- Vesperplatten
- Tomaten Mozzarella
- Kasseler carpaccio mit Himbeervinagrette
- Ziegenkäse im Speckmantel
- Hausgemachte Saté-Spieße
- Kochschinkenröllchen mit Spargel gefüllt
- Mini Tarteletts verschieden gefüllt
- Vitello Tonato
- uvm.



Beispielpreis 3,50 € - 7,50 € p.P.

## Käse

- Mariniertes Feta
- Torteletts mit Lachs-Creme oder Tomatenkäse Creme
- Ziegenkäse mit Cranberrys
- Blattspinat-Crêpes-Röllchen mit Schafskäse
- Käseplatte „International“ mit abwechslungsreichen internationalen Käsesorten, mit Trauben, reich garniert
- uvm.

Beispielpreis 4,00 € - 5,50 €

## Fisch

- Mousse von der Räucherforelle auf Pumpernickel
- Hausgemachter Garnelencocktail
- Spinat-Räucherfisch-Roulade
- Marinierte Garnelen
- Kleine Kartoffelrösti mit geräuchertem Lachs und Creme fraîche
- Lachs-Crepes-Roulade mit frischen Kräutern
- Spezial-Fischplatte „nach Art des Hauses“ mit Lachs, frischen Krabben, geräuchertem Forellenfilet und anderen Spezialitäten
- uvm.

Beispielpreis 4,00 € - 8,50 € p.P

## Vegetarisch

- Rucolasalat mit marinierten Champignons
- Aubergine mit Mozzarella und Basilikum auf Tomatencarpaccio
- Gemüsecarpaccio mit zweierlei Pesto
- Avocado-Tatar mit gebratenem Tofu im Glas
- Pikante Oliven
- Humus
- Anti Pasti
- uvm.

Beispielpreis 4,80 € - 5,60 € p.P.

## Gut aufgelegt!

- Rösti mit Feta und Kirschtomaten
- Rösti mit Krabben und Dill
- Rösti mit Gorgonzola und Nüssen
- uvm.



## Eingewickelt

Wraps verschieden Variationen

- Räucherlachs, Paprika und Käsecreme
- Caesar`s Salat mit Hähnchen
- Hähnchen und Mango Chutney
- umv.



## Fein in Schale!

- Lachs-Gemüse-Quiche
- Spinat-Quiche
- Verschiedene Blätterteig Variationen
- uvm.

Beispielpreise 7,50 € - 12,50 €

## Feine Suppen

- Riesling Creme Suppe
- Französische Zwiebelsuppe
- Broccolicremesuppe
- Pfifferlingcremesuppe (Saison)
- Spargelcremesuppe (Saison)
- Italienische Gemüse-Minestrone
- klassische Gemüsesuppe mit Gemüse der Saison
- Hühnerkraftbrühe mit reichlich Einlage
- Rheinische Kartoffelsuppe mit geräuchertem Speck oder mit feinen Lachsstreifen
- Hochzeitssuppe mit Fleischeinlage, Grießklösschen, Markklößchen und Gemüse
- Herzhafte Kürbissuppe
- Karotten Ingwer Orangen Suppe
- Tomaten Suppe
- Uvm.

Beispielpreis 6,50 € - 9,50 € p.P.

## Aufläufe & Eintöpfe

- Wirsing-Gemüseauflauf mit frischem Wirsing Schinkenwürfel vom gekochten Schinken und Sahnesoße
- Auberginen-Tomaten-Auflauf mit Mozzarella überbacken
- Mediterraner Zucchini-auflauf mit gerösteten Pinienkernen
- Schmackhafter Möhren-Kohlrabi-Auflauf mit pikantem hausgemachtem Kräuterquark
- Fisch-Spinat-Auflauf mit gerösteten Mandelblättern
- Möhren–Kartoffelauflauf mit frischen Möhren, Kartoffelstücken und Apfelmus abgeschmeckt
- Chili con Carne pikant
- Chili sin Carne
- Ungarische Gulaschsuppe
- Erbseneintopf
- Linseneintopf
- Picherlsteiner Eintopf
- uvm.



Beispielpreise 9,50 € - 12,50 €

## Nudelgerichte „Italia“

- Italienischer Tortellini Auflauf mit einer Tomaten-Sahne-Soße mit Tomatenscheiben
- Spaghetti all Arrabbiata
- Tagliatelle mit Lachs in einer leichten Zitronensauce
- Feine Bandnudeln in einer leichten Kräutersauce mit gebratenen Zucchini, Lauchzwiebeln und Cocktailtomaten
- Klassisch gebackene Lasagne
- Tagliolini mit Bohnen, Zitronensauce und gebratenen Bacon
- Tortellini "a la panna" mit Schinken
- Pasta Buffet mit verschiedenen Saucen
- uvm.

Beispielpreise 12,50 € - 14,50 € p.P.

## Gratins als Hauptgerichte

- Kartoffel-Gemüsegratin mit Kartoffeln, Blumenkohl, Rosenkohl, Erbsen & Möhren, Broccoli und anderen Gemüse
- Gemüsegratin mit Blumenkohl, Rosenkohl, Erbsen & Möhren, Broccoli und andere Gemüse
- Hähnchen-Gemüsegratin mit Hähnchenbrust Medaillons, Kartoffeln und anderen Gemüsesorten
- Kartoffelgratin
- Nudelgratin
- uvm.

Beispielpreise 11,50 € - 15,50 € p.P.

## Spezialitäten vom Schwein

- Filet-Rahm Topf Schweinefiletmedaillons mit Pilzen in einer Rahm-Soße
- Filetgeschnetzeltes „Winzer Art“ mit Lauch, Speck, Pilzen in feiner Riesling Sahne Soße mit Trauben garniert
- Zürcher Rahmgeschnetzeltes zartes Schweinegeschnetzeltes in einer Sahnesauce mit Pilzen
- Schweinefilet „Kräuter der Provence“ mit einer Senfkräuterkruste gebacken
- Schweinefilet mit Pfifferling Rahmsauce
- Schweineschnitzel
- Brasilianischer Rahm Braten
- Kaiserbraten
- Honig Mariniertes Krustenbraten
- Spießbraten
- uvm.

Beispielpreis 9,50 € - 16,50 € p.P.



## Spezialitäten vom Rind

- Rinderbraten „Klassisch“ mit Soße im eigenen Saft zart geschmort
- Wiener Tafelspitz mit Meerrettich
- Sauerbraten „Rheinischer Art“ mit Soße
- Rindergulasch „Gutsherren Art“ mit Paprikastreifen, Zwiebeln und Pilzen
- Rinderroulade „Hausfrauen Art“ mit Soße mit Gurke, Zwiebel, magerem Speck und Senf
- Wiener Zwiebelrostbraten aus der Hüfte mit geschmorten Zwiebeln
- Geschmorte Rinderbäckchen in Rotwein Soße
- Uvm.

Beispielpreise 18,50 € - 22,50 €

## Spezialitäten vom Kalb

- Kalbsbraten aus der Keule mit Pommery Senf Soße
- Kalbsrouladen „Senf und frischer Thymian“ mit Soße
- Kalbsbraten Prince Orloff
- Uvm.

Beispielpreis 19,50 € - 24,50 € p.P.



## Spezialitäten vom Geflügel

- Hähnchen oder Puten Knusperschnitzel
- Rotes Thaicurry mit Hähnchenbrustfilet
- Putenrahmgeschnetztes „Zürcher Art“ zartes Putengeschnetztes in einer Sahnesoße mit Pilzköpfen
- Putenmedaillons a'la Creme feine Putenmedaillons in einer Riesling-Sahnesoße mit frischen Kräutern
- Hähnchenbrustfilet auf Blattspinat mit Gorgonzolasoße
- Fruchtiges Curry Geschnetztes von der Pute
- uvm.

Beispielpreise 17,50 € - 21,50 € p.P.

## Spezialitäten Fisch

- Gegrilltes Lachssteak auf Wirsingrahm
- Fischröllchen mit Gemüse Füllung auf Safranrisotto
- Garnelenpfanne auf herzhaftem Gemüse
- Mediterrane Zanderfilets mit Kirschtomaten und Rosmarin abgerundete
- Zanderfilets in Parmesankräuterkruste
- Lachslasagne
- uvm.

Beispielpreise 17,50 € - 23,50 € p.P.

## Dies und das...

- Kleine gebratene Schweineschnitzel
- Ofenfrischer Leberkäse mit süßem-Senf
- Gebackener Fleischkäse
- Backschinken
- Hähnchenschenkel
- Frikadellen
- Uvm.

Beispielpreis 9,50 € - 14,50 € p.P.



## Bratensoßen & Dips

- Braten-Rahmsoße
- Bratensoße
- Champignon Rahmsoße
- Puszta Soße mit Paprikastreifen und Zwiebeln
- Jägersoße mit frischen Champignons
- Senf-Sahnesauce
- Riesling-Sahnesoße
- Curry Soße mit & ohne Früchte
- Sauce Hollandaise
- Frankfurter Grüne Soße
- Pikanter Knoblauch-Kräuter-Dip

- Frischer Basilikum-Dip
- Fruchtiger Apfel-Gorgonzola-Dip
- Frischer Schnittlauch-Mascarpone-Dip
- Hausgemachter Senf-Dip
- Kräuterbutter, Griebenschmalz
- Kräuterquark, Pesto´s
- uvm.

Ohne Beispielpreise



## Beilagen

- Salzkartoffeln mit Butter und Petersilie
- Minikartoffeln im Backofen geröstet
- Minikartoffeln, Zwiebeln und Speckwürfeln
- Folienkartoffeln mit Quark-Creme-Dip
- Französisches Kartoffelgratin mit Käse bestreut
- Kartoffel-Rösti aus dem Backofen
- Warmer Kartoffel-Speck-Salat nach bayrischer Art
- Rosmarin Minikartoffeln gebraten mit frischem Rosmarin
- Semmelknödel
- Langkornreis mit zerlassener Butter
- Polenta
- Verschiedene Pasta Sorten
- Spätzle
- uvm.

Ohne Beispielpreise

## ...andere Leckereien

- Buntes Marktgemüse z. B. Blumenkohl, Broccoli, Rosenkohl, Erbsen, Möhren, feine Böhnchen usw.
- Mediterrane Gemüsepfanne Zucchini, Aubergine, Zwiebeln, Paprika, Pilze
- Prinzess-Böhnchen mit feinem, geräuchertem Speck
- Geschmorter Rahmwirsing mit Speck und Rahm
- Frisches Lauchgemüse abgestimmt mit Schinken und Sahne
- Würziges Ratatouille mit Zucchini, Paprika, Tomaten, Zwiebeln, Aubergine
- Apfelrotkohl mit frischen Apfelstückchen & Apfelmus
- Sauerkraut „klassisch“ mit Schinken und Zwiebeln
- Spargel (frischer Spargel nur in der Saison!)
- uvm.

Ohne Beispielpreise



## Salate - knackig und frisch

**Unsere Klassiker sind Diverse Salatbowl, das beste alles in einem. Fragen Sie uns!**

- Kartoffelsalat nach „Hausfrauen Art“
- Tortellini-Salat mit Thunfisch
- Gabelspaghetti-Salat „Romano“ mit Cocktailtomaten, Paprika, Zucchini, Rucola, Pinienkernen, Olivenöl
- Krautsalat „Natur“
- Krautsalat „Spezial“ mit Schinkenwürfeln, Schnittlauch, ein wenig mit Mayonnaise verfeinert
- Farmersalat mit Kraut, Sellerie und Karotte
- Waldorfsalat „Astoria“ mit Mandarinen und Mandeln
- Schichtsalat mit Sellerie, Apfel, Schinken, Eier, Ananas usw.
- Balkansalat mit Tomaten, Schlangengurken, Mais, Kidneybohnen und Paprika
- Hirtensalat wie Balkansalat, aber mit Schafskäse
- Italienischer Salat mit Tomaten, Paprika, Mais und Zwiebeln

- Mexikanischer Schichtsalat Eisbergsalat, rote Bohnen, Mais, geriebener Käse, Nachos
- Gurkensalat frische Schlangengurke mit Schmand
- Gurkensalat in Essig-Öl mit Dill
- Böhnchen Salat „Prinzess“ mit gelben oder grünen feinen Böhnchen und Essig-Öl-Dressing oder Joghurtdressing
- Rucola Salat „Mediterran“ mit frischen Champignons und gehobeltem Parmesan und gerösteten Pinienkernen
- Bunter Gartensalat mit Kirschtomaten, gehobelten Champignon & Parmesankäse dazu Himbeervinaigrette
- Feldsalat mit Kartoffeldressing
- Feldsalat mit Croutons & Speck, dazu würziges Balsamico-Dressing
- Sommersalat mit Paprika, Mais, Schlangengurke, Kidneybohnen
- Blattsalate
- uvm.

Beispielpreise 6,50 € - 8,50 € p.P.

## Salat-Dressings

- Balsamico-Dressing
- Joghurt-Dressing
- Hausdressing
- Schmand Kräuter-Dressing
- Knoblauch Schmand-Dressing
- Kartoffel-Dressing
- Honig-Senf-Vinaigrette
- Bärlauch-Vinaigrette (Saison)
- Tomate-Vinaigrette
- uvm.



Ohne Beispielpreise

## Klassiker

- Herrencreme mit Rum und Schokosplitter
- Mousse au Chocolat
- Panna Cotta mit zweierlei Fruchtsaucen
- Milchreis mit Beerenkompott
- Weiße Mousse
- Eierlikörcreme
- Tiramisu - die italienische Spezialität
- Limetten-Mango-Creme, sehr fruchtig
- Cantuccini Creme
- Bayrisch Creme
- Obstsalat
- Creme Brûlée
- Verschiedene Frucht Mousse und Cremes
- Uvm.



Beispielpreise 7,50 € - 9,50 €

## Mal etwas Anderes

- Birne Helene mit Frischkäse gefüllt auf Vanille Creme mit Schoko-Kuvertüre und Preiselbeeren garniert
- Apfel-Joghurt-Sahne-Creme mit Marzipan und Apfelspalten garniert
- Frischer Obstsalat mit Vanille Sauce mit frischen Früchten der Saison
- Joghurtcreme mit Beerenauslese
- Bratäpfel in Vanillesauce
- Mascarponecreme mit frischen Früchten
- Cupcake in verschiedenen Geschmacksrichtungen
- Süßes Candy-Buffer, verschiedene Farb- und Geschmacksrichtungen
- Reichhaltiges Blechkuchenbuffet mit Apfel, Kirschen, Rhabarber, (Saison Obst)
- Diverse Kuchen
- Uvm.

Beispielpreise 8,50 € - 11,50 €

**Meine Spezialitäten sind, Grill Events und Street Food Stationen Live Cooking Events. Gerne auch mal verrückt und dekonstruiert. Fragen Sie mich, was ich alles so in dieser Richtung anbiete. Ob der Klassische Burger oder Flammlachs Sandwich. Bis hin zum Falafel vieles habe ich im Repertoire.**

**Auf den folgenden Seiten sehen Sie einige Beispiele. Gerne erstelle ich Ihnen aus dem Portfolio Ihr individuelles Angebot. Oder wir erstellen ein auf Sie Individuelles Buffet.**



## Bayrisch

### Salate

Rettich, Radieserl,  
Bayrischer Kartoffelsalat,  
Blattsalat mit zweierlei Dressing

### Suppe

Flädle Suppe vom Rind mit Einlage

### Brot & Dip

Rustikaler Bayrischer Brotkorb mit  
Gebäck und Laugengebäck  
Estragon Senf, Apfelkren, Hausmacher Senf Süß, Preiselbeeren,  
Griebenschmalz, Obatzda, Butter

### Jausebretterl

Schwarzgeräucherter Schinken, Waldhonig Backschinken, Regensburger  
Blut & Leber, Krakauer, Tiroler Mettwurst, Faschierter Braten, Berg Jause Käse

### Hauptgang

„König Ludwig“

Speckwurst Patty, Gepickelter Rotkohl, Röstzwiebel, Süßer Senf  
Krenmayonaise, Romana Salat  
Semmelknödel Crumble

„Kaasnocken“

Hausmacher Eier Nocken, Zwiebel Sahne Sud, Röstzwiebel, Vogerlsalat,  
Kürbiskern Vinaigrette

### Dessert

Kaiserschmarrn  
Warmer Zwetschgenröster

Beispielpreis 28,90 € - 36,80 € p.P.

## Frankreich

Quiche Lorraine  
Pâté de Campagne mit Cornichons  
Französische Käseplatte mit Brie, Camembert, Comté und Roquefort  
Salade Niçoise  
Baguette- und Brotauswahl mit gesalzener Butter  
Französische Zwiebelsuppe mit gratiniertem Käse

Boeuf Bourguignon  
Lachsfilet in Weißweinsauce  
Hähnchenbrust Provençale

Gratin Dauphinois  
Ratatouille  
Haricots Verts mit Butter  
Kartoffelgratin mit Gruyère

Crème Brûlée  
Mousse au Chocolat  
Tarte Tatin  
Macarons-Auswahl

Beispielpreis 32,50 € - 37,50 € p.P.

## Mediterran

### Vorspeise

Tomaten Mozzarella  
 mit Hausgemachten Pesto Genovese und gerösteten Pinienkerne  
 Cäesar Salade  
 knackiger Romasalat mit feinem Parmesandressing, gehobelten Parmesan,  
 Croutons  
 Eifler Landschinken  
 mit Bunten Melonenwürfel

### Salatstation

Blattsalat, Salatgurke, Tomaten, Karotten, Radieschen, selbst eingelegte  
 Oliven, Melonenwürfel, Croutons, zweierlei Salatsaucen Balsamico und  
 Hausdressing, Bunte Falafel

### Brot

Hausgemachte Auswahl an Focaccia,  
 Ciabatta Traditionelle, Rustikale Longuet Mix, Aioli, Mediterrane Kräuterbutter,  
 Kräuterquark, Butter

### Hauptgang

„Petto di pollo limoni“  
 Zarte Hähnchenbrust Medaillons in leichter Almalfi Zitronen Sauce  
 Vegetarische Medaillons in leichter Almalfi Zitronen Sauce  
 „Polpette al pomodore“  
 Saftige Salsiccia Bällchen mit feiner Fenchel Note in fruchtiger Tomatensauce  
 aus Sonnengereiften Tomaten aus Kalabrien

### Beilage

Frische Pasta, Rosmarin Kartoffeln,  
 Buntes Pfannengemüse:  
 Paprika, Tomaten, Zwiebeln, Zucchini, Aubergine

### Dessert

Espresso Panna Cotta  
 mit frischem Flug – Mango Coulis  
 Sommerlicher Obstsalat

Beispielpreis 38,50 € - 44,50 € p.P.

## Spanien

Tortilla Española  
Patatas Bravas mit Aioli  
Albóndigas in Tomatensauce  
Datteln im Speckmantel  
Serrano-Schinken mit Melone  
Marinierte Oliven und eingelegte Paprika  
Pan con Tomate

Gazpacho Andaluz

Paella Valenciana  
Pollo al Ajillo (Knoblauchhähnchen)  
Schweinefilet in Sherrysoße  
Gebackener Kabeljau mit Kräutern

Spanische Rosmarinkartoffeln  
Grillgemüse mit Olivenöl  
Safranreis  
Pimientos de Padrón

Crema Catalana  
Tarta de Santiago  
Spanische Orangencreme

Beispielpreis 33,50 € - 41,50 € p.P.

## Italien

### Vorspeise

#### Salatbowl

Blattsalat, Salatgurke, Tomaten, Paprika, Feige, Nüsse

Tomaten Mozzarella

mit Hausgemachten Pesto Genovese

Gemischte Anti Pasti

Südtiroler Bergschinken mit Bunten Melonenwürfel

Italienische Wurstwaren

Vitello Tonnato vom Schweinerücken mit Kapern

Mediterraner Nudelsalat

### Brot

Hausgemachte Auswahl an Focaccia

Ciabatta

Grissini

### Hauptgang

Hausgemachte Lasagne a la Nonna

Polpetti Salsiccia in Tomatensauce

Gebackene Kräuterkartoffeln

Pasta mit Tomatensauce

Geriebener italienische Hartkäse

Beispielpreis 37,50 € - 43,50 € p.P.

## Standard 1

### Buntes Salatbuffet

Blattsalate mit zweierlei Dressing  
Tomatenecken und Salatgurken  
selbst eingelegte Oliven, gegrillte Zucchini, gegrillte Paprika  
Karottensalat  
Rote Beete Salat  
Waldorfsalat

### Vorspeisen

gemischte Bratenplatte mit Terrinen, Remouladen Sauce  
Schinkenplatte roh & gekocht mit Melone, Spargelröllchen  
Tomaten Mozzarella  
Focaccia mit Pesto Rucola

### Brotstation

Gemischter Brotkorb  
Hausgemachte Kräuterbutter, Griebenschmalz, Hausgemachter Kräuterquark

### Hauptgang

Butter Zarter Honigmarinierter Krustenbraten vom  
Eifler Freilandschwein 12 Stunden Sous Vide in kräftiger Bratensauce  
Saftige Schnitzel in der Panko Parmesan Panade mit Tomatensauce  
Pasta, Kartoffelgratin, Marktgemüse, buntes Pfannengemüse

### Dessert

Mousse au Chocolat  
Frischer Obstsalat

Beispielpreis 25,50 € - 31,50 € p.P.

## Standard 2

### Vorspeise

Melone Schinken

Tomaten Mozzarella mit hausgemachten Pesto Genovese

Vitello Tonnato vom Kalbsrücken im eigenen Saft Sous Vide gegart und

Thunfisch Kapern Sauce

Gemischte Fischplatte mit zweierlei gebeizten Lachs, fruchtigen Garnelen

Cocktail, geräucherte Forelle und verschiedene Lachspralinen

Mini - Schnitzel, Mini - Frikadellen

Mailänder Salami und Südtiroler Schinken Speck

Eingelegte Oliven

### Suppe

Fruchtige Toskanische Tomaten Suppe mit gehobeltem Parmesan

### Brote und Dips

Mini Lounget Baguette, hausgemachte Focaccia, Kräuterbutter, Butter,

Kräuterquark, Aioli

### Hauptgang

Zartes Puten Ragout in Estragon Sauce

Gepökeltes Schweinefilet auf Balsamico Linsen mit 15 Jahre alten Aceto

Portwein Jus

Pochiertes Kabeljaufilet in leichter Safran Sauce

Pasta, Gnocchi, Grenaille Kartoffeln

Buntes Mediterranes Pfannengemüse

Karotten nach Vichy Art

### Dessert

Reiche Auswahl an Französischen und italienischen Käsesorten

Beispielpreis 44,50 € - 49,50 € p.P.

### Standard 3

Bauernbrot- und Brötchenauswahl mit Butter & Schmalz

Hausgemachter Kartoffelsalat

Krautsalat / Farmersalat

Wurst- und Schinkenplatte vom Landmetzger

Käsebrett mit regionalen Sorten

Kräftige Kartoffelsuppe mit Speck

Krustenbraten vom Schwein

Hähnchenkeulen aus dem Ofen

Rinderrouladen nach Hausfrauenart

Kartoffelgratin

Semmelknödel

Rotkohl

Marktgemüse mit Butter

Rote Grütze mit Vanillesoße

Blechkuchen-Auswahl

Beispielpreis 25,50 € - 33,50 € p.P.

## Standard 4

### Apero

Mini-Blätterteiggebäck  
Lachs-Tatar auf Brioche  
Burrata-Crostini mit Honig & Feige

### Vorspeise

Antipasti-Auswahl mit gegrilltem Gemüse, Oliven, Artischocken  
Burrata mit bunten Tomaten & Basilikumöl  
Rindercarpaccio mit Parmesan & Rucola  
Geräucherter Lachs mit Meerrettichcreme  
Garnelencocktail im Glas  
Feldsalat mit karamellisierten Walnüssen & Granatapfel

### Fleisch

Kalbsrücken in Kräuterkruste  
Geschmorte Entenbrust mit Orangen-Pfeffer-Sauce  
Lachsfilet auf Zitronen-Butter-Sauce  
Gefüllte Portobello-Pilze mit Couscous & Gemüse  
Vegi Ravioli mit Salbei-Butter

Rosmarin-Drillinge  
Kartoffelgratin mit Gruyère  
Mediterranes Ofengemüse  
Grüner Spargel mit Parmesan  
Frische Pasta

Macaron Tower  
Tiramisu im Glas  
Panna Cotta mit Beeren  
Französische Tartes

Beispielpreise 65,50 € - 72,50 € p.P.

## Street Food Stationen Beispiele

### Streetfood Burger

von der Feuertonne

Rind, Hähnchen, Vegetarisch

Hausgemachtes Burger Bun, Tomaten, Gewürzgurken, Eisbergsalat, Röstzwiebel, geschmolzene Zwiebeln, Bacon, Cheddar, Mayonnaise, Ketchup, Senf, BBQ Sauce, Burgersauce

### Streetfood Frankreich

- Filet de porc fumé aux lentilles balsamiques -  
gepökeltes Schweinefilet 8 Stunden Sous Vide gegart  
im eigenen Saft,  
auf Balsamico Linsen und Grenaille Kartoffeln

### Streetfood Italien

- pasta al sugo di pomodoro e parmigiano  
grattugiato -  
frische Pasta aus der Pfanne mit Schalotten, Tomaten,  
Zucchini, Knoblauch, Basilikum, Olivenöl wahlweise mit  
Scampi oder mit Salsiccia oder einfach vegetarisch

### Streetfood Asia

Frisch gebratene Nudel- oder Reisgerichte  
mit Gemüse, Chicken, Beef oder Tofu

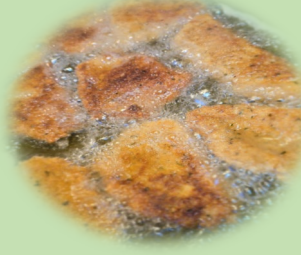
### Streetfood Spanien

CuiSalchión iberéico grueso a la parilla  
Grobe Bratwurst vom Iberico Schwein auf Orangen Fenchel Salat, Patatas  
bravas, wahlweise mit Mojo Rojo oder Mojo Verde, und frittierten gesalzene  
Pimentos

### Streetfood Grill

Käsegriller, Rostbratwurst, Rumpsteak, Schweinenackensteak  
Black Tiger Scampi Spieße

**Impressionen:**





## Bestellung Formular

### Veranstaltungs AVIS

Datum	
-------	--

Anlass der Veranstaltung		Personenzahl	
Uhrzeit		Anzahl Kinder	
Raum/Ort			

Veranstalter		Telefon	
		Mobil	
		Email	
Kontaktperson			
Rechnung an	<input type="radio"/> zusenden <input type="radio"/> Bezahlung vor Ort		

Ablauf	Datum/Zeit	Bezeichnung

Speisen	<input type="radio"/> Menü	
	<input type="radio"/> Buffet	
	<input type="radio"/> Flying	
	<input type="radio"/>	
	<input type="radio"/> Vegetarier	
	<input type="radio"/> Allergiker	

Zum Empfang	<input type="checkbox"/> Fingerfood	
	<input type="checkbox"/>	
	<input type="checkbox"/>	
Mitternachts- snack		



**Jetzt unverbindlich anfragen**

Kontakt Daten:

**Mobil:** +49 (0) 170 192 6871

**Telefon:** +49 (0) 6867 798 970 7

**E-Mail:** [info@dfs-foodservice.de](mailto:info@dfs-foodservice.de)

**Web:** [www.dfs-foodservice.de](http://www.dfs-foodservice.de)

