



Unser Partyservicekatalog

*Leubnitzer Hauptstrasse 34
08412 Werdau OT Leubnitz*

Tel.: 03761/3523

oder 03761/81356

partyservice-meinhold@t-online.de

www.party-service-meinhold.eu

Meinhold's

Für jede Feier das passende Essen !

**Von Hausmannskost bis zu exotischen Spezialitäten,
gehen wir gerne auf Ihre speziellen Wünsche ein.**

**Wir berücksichtigen Allergien oder Abneigungen gegen spezielle
Gewürze und Zusatzstoffe.**

**Ob Fleischliebhaber, Vegetarier oder Veganer, lassen Sie sich Ihr ganz
persönliches Menü zusammenstellen.**

**Die Preise erstellen wir Ihnen in unserem ersten Beratungsgespräch.
Damit wir sie ganz individuell beraten können vereinbaren Sie bitte
einen Termin 03761/ 3523**

Aus dem Backofen

Kasslerrücken im Brotteigmantel

(Mindestmenge 10 Personen)

6 / a

Schweinelende im Blätterteigmantel

(mit Käse und Schinken ummantelt)

6 / g / a

Spanferkel

(im Ganzen ab mindestens 13 Personen)

Spanferkelbraten aus der Keule

Landentenkeulen in Rotweinsauce

a

Landentenbrust auf Mangochutney

Kalbsaxe im Ganzen geschmort in Pilz-Buttersauce

g / a

Ossobucco in Schmortomatensauce

a

Kaninchenkeulen in Wildkräutersauce

a / g

Herzhafte Braten

Jägerschmaus

(Schälbraten mit Pilz- und Kräuterfüllung)

a / c

Altdeutscher Bierbraten

(Schälbraten in einer Bier-Kümmelsauce)

a

Mutzbraten

(Schweinekamm über Birkenholz gebraten)

Kasslerrücken

6

Zwiebelrostbraten

(vom Rinderroastbeef)

a

Wildbraten in einer Rotweinsauce

(Wildschwein , Hirsch oder Reh)

a

Kalbsbraten in einer Steinpilzsauce

a / g

Für den Suppenkasper

Italienische Tomatensuppe mit Rotwein und Kräutern

(Vegetarisch)

Soljanka

Gulaschsuppe

2 / 6 / a

Kürbissuppe

(Vegetarisch)

a / g

Hochzeitsuppe mit Hackbällchen

a / c

Sächsische Kartoffelsuppe

g / 2 / 6

Karotten-Ingwersuppe

(Vegan)

a

Thai Currysüppchen mit Hühnchen

a

(auch Vegan möglich)

Kurzgebratenes

Warme gemischte Bratenplatte

(Schnitzel, Beefsteak, Schaschlik, Hähnchenkeulen)

6 / a / c

Mailänder Schnitzelpfanne

(Schälbratensteak im Käsemantel auf Pilz-Porree-Schinkenbett)

6/a/c/g

Thüringer Rostbrätl

(Kammsteaks in Zwiebel- Biersoße)

a

Mini Schweinehaxen

Raffinierte Pfannen

Thai Curry

(Vegan)

a

Champignon - Kartoffelpfanne mit Cashewnüssen

(Vegan)

a/h

Französische Pfanne

(Schweinelende mit Röstzwiebel und Leber mit Bratapfelstücke in Sahneseoße)

g

Schweinesteak Toskana

(Schälbratensteak mit Tomaten, Basilikum und Mozzarella überbacken)

g

Hähnchenpfanne Florenz

(Hähnchenbrust mit Paprika, Zucchini und Kaiserschoten)

a / g

Römischer Lamm-Topf

(Lammkeule mit Kräutern, Knoblauch und Hirtenkäsesoße)

a / g

Rotweinhühnchen

(Hähnchenbrust mit Tomaten, Zwiebeln, Knoblauchzehen, Oliven, und Rotwein)

a

Züricher Geschnetzeltes

(Kalbsgeschnetzeltes mit Champignons und Sahneseoße)

a/g

Schweinelendchen mit Champignons und Sahneseoße

a/g

Hähnchenbrust im Schinkenmantel mit Rosmarinsoße

6/a/g

Kokos- Ananashühnchen

a

Sächsisches Wilderer Töpfchen
(Wildragout mit Waldpizen und Preiselbeeren) a

Involtini
(kleine Kalbsrouladen in Tomaten- Rotweinsauce) a

Schwarzbierragout
(Rinderragout mit Schwarzbier und Kümmel) a

Gefülltes Gemüse

Gefüllter Blumenkohl
(mit Schinkenfüllung und Holländischer Soße) 6/a/g/c

Gefüllte Champignonköpfe
(Hackfleisch- Kräuterfüllung) a/c/g

Gefüllte Zucchini
(Tomaten Hackfleischfüllung mit Hirtenkäse--- auch vegetarisch möglich) a/g

Gefüllte Paprikas mit Gemüse-Cous - Cous und Tomatensahnesoße
(Vegetarisch) a/g/c

Aus dem Wasser

Wikinger Fischpfanne
(3 verschiedene Fischfilets, Garnelen auf knackigem Gemüse und Reis)
Seehecht in Weißweinsauce a/g

Roulade vom Seelachs mit Kräuter
(mit Spinat – Hirtenkäsefüllung) a/g

Lachsfilet mit Zitronenbuttersoße a/g

Kabeljaufilet in Senfsauce a/g/j

Warme Sättigungsbeilagen

Hausgemachte Spätzle a/c

Bratkartoffeln 6

Petersilienkartoffeln mit brauner Butter

Langkornreis oder Basmatireis

Gnocchis a/g/c

Blechkartoffeln mit Rosmarin und Knoblauch

Hausgemachte Wickelklöße a/c/g

Grüne Klöße a/c/5

Folienkartoffeln
(Rahm kann dazu bestellt werden) g

Gebutterte Tagiatelle	a/c/g
Kartoffelgratin	a/g/c
Kartoffelplätzchen	a/g/c/5
<u>Gemüse und mehr</u>	
Bohnen im Schinkenmantel	6
Champignons	a/g
Waldpilze (Saisonbedingt)	a/g
Spargel	
Gemischte Gemüsepfanne gebuttert	
Rosenkohl mit brauner Butter	
Blumenkohl	
Broccoli	
Sauerkraut mit Zwiebel und Speck	6
Apfelrotkohl	6
Italienisches Grillgemüse (Zucchini, Paprika, Kaiserschoten, Kräuterbutter)	
<u>Kalte Platten</u>	
Hausgeräuchertes Lachsfilet	
Käsespezialitäten (Weichkäse, Hartkäse von würzig bis mild, Frischkäse)	
Edelfischplatte (Räucherlachs geschnitten, Forellenfilet, Heilbutt geschnitten)	
Schinken- Braten- Salamiplatten	2/6
Hausschlachtene Spezialitäten	
Hackepeter (Igel, Torte oder Schwein)	
Luftgetrockneter Schinken mit Honigmelone	6
Vitello Tonato (pochiertes Kalbfleisch mit einer Thunfisch- Sardellensoße)	g/c
Rindercarpaccio mit Rucola und Parmesanspalten (mindestens 4 Wochen am Knochen gereift)	g
<u>Hausgemachte Salate</u>	

Frischkostplatte

(Eisbergsalat, Rucola, Tomaten, Paprika, grüne Gurke, Mais- dazu Dressing)

Anti Pasti

Rote Beete-Salat

(mit Orangen und gerösteten Mandeln)

Avokadosalat

mit Frischem Koriander, Paprika und Knoblauch

Tomatensalat mit Basilikum

Gurkensalat mit Dill

Bauernsalat mit Hirtenkäse

Sächsischer Kartoffelsalat

2/g/c

Schwäbischer Kartoffelsalat

Orientalischer Cous-Cous Salat

Italienischer Nudelsalat

6

Roastbeefsalat

mit Lauch, Tomaten und Kräutern

Schweinefleischsalat „ Spezial“

g/c

Hähnchencurrysalat

g/c

Räucherforellensalat

Flußkrebssalat

g/c

Finger Food (aus der Hand in den Mund)

Verschieden belegte Baguettscheiben

(mit Braten, Schinken, Käse, Räucherlachs, Hackepeter)

Gefüllte Tomaten mit Frischkäse

Gefüllte Eier

g/c

Käse- Schinken- Obstspieße

Tomaten-Mozzarellaspieße

Garnelenspieße

Räucherlachscreppes

a/c/g

Mini Quiche

(Vegetarisch)

a/c/g

Mini Quiche mit Lachs oder Hühnchen

a/c/g

Mini Wraps

(Vegetarisch)

a

Mini Wraps mit Hähnchencurrysalat	a/g/c
Flammkuchensandwiches	a/c/g
Gegrillte Schweinemedallions mit Frischkäse	g
Herzhafte Blätterteigschnecken	6
Räucherlachstatar auf Brotchips	a/g
Belegte Brötchenhälften	
Hähnchenspieße mit Kräuterdip	g
Kichererbsensalat mit Zwiebelmarmelade im Glas	
Ratatouillecrumble mit Ziegenfrischkäse im Glas	
Hackbällchen auf Kartoffel- Gurkensalat mit Honig und Senfdressing im Glas	g/j

-----und vieles mehr -----

Desserts (Mindestbestellmenge 10 Gläser)

Obstplatten

Salat von frischen Früchten

(Vanillesoße kann dazu bestellt werden)

Tiramisu c/g

Limetten - Joghurt Creme mit Kokosröstis g

Cappuccinocreme g

Sauerkirschen auf Baileyscreme g

Weißer Schokoladenmouche mit Himbeeren g

Dunkler Schokoladenmouche mit Karamellsoße g

Mandel mouche mit Zimtpflaumen g

Kokos- Quarkcreme mit Schokosoße g

Rosmarin Joghurt - Panna Cotta (auch Vegan möglich) g

Brot, Brötchen , Baguette und Butter

Partybrötchen gemischt

Baguette hell und Dunkel

Brotkorb mit verschiedenen Sorten

Doppelbrötchen

Roggenbrötchen

Butterrosen

Kräuterbutter, Tomatenbutter, Knoblauchbutter

***Wir sorgen gern auf Ihren Wunsch für Gläser,
Geschirr, Besteck und Tischdecken.***

Geschäftsbedingungen

Abholzeiten im Geschäft

Montag bis Freitag von 8⁰⁰ bis 18⁰⁰Uhr

Samstag von 7:30 bis 11⁰⁰ Uhr

Lieferzeiten

werden abgesprochen. Bei allen Lieferarten behalten wir uns eine Ankunft +/- 30 min. zur vereinbarten Zeit aus

personellen und verkehrstechnischen Gründen vor . Wir übernehmen keine Gewähr für höhere Gewalt

Bezahlung

Wir bitten um Bahrzahlung bei Anlieferung oder Abholung (falls nicht anders vereinbart)

Leergutrückgabe

Das Leergut ist in sauberem und vollständigem Zustand innerhalb von 3 Werktagen zurückzugeben
Leergutabholungen bedürfen der Absprache und werden extra berechnet.

Für fehlende Teile müssen wir Ihnen den Wiederbeschaffungswert in Rechnung stellen.

Unsere deklarationspflichtigen Zusatzmittel und Allergene finden Sie :

<http://www.partyservice-meinhold.eu/89001.html>

Aktuell 10-2015