

## Buffets

### Buffet Gaumenfreude (ab 15 Pers.)

Zartes Rinderbäckchen in Rotweinjus (b,u,v)  
 Schweinefilet i. Speckmantel in Kräutersauce (b,j,u,v,2,3,9)  
 Lachstranche in Rieslingrahm (b,h,j)  
 Spätzle (b,i)  
 Petersilienkartoffeln  
 Kartoffelgratin (b,i,j,u)  
 Gemischte Gemüseplatte (b,i,j,n,u)  
 Frische Salate, Salatsauce (a,i,j,v)

Preis pro Person

19,50 €

## Mix it!

Einfach selber zusammenstellen ... ab 15 Pers.

3x Hauptbeilagen



2x Beilagen

Partyschnitzel (b,i)  
 Schaschliktopf (v)  
 Spießbraten mit Sauce  
 Hähnchenknusperschnitzel (b,i)  
 Hähnchencurrygeschnetzeltes (j)  
 Hackbällchen (b,i,v)  
 Hähnchengyros  
 Hähnchenkeulen  
 Käsetortellini in Sahnesauce (b,i)

Kartoffelgratin (b,i,j,u)  
 Spätzle (b,i)  
 Bratkartoffeln (3,10)  
 Reis (j)

2x hausgemachte Salate



1x Gemüse

Krautsalat (u)  
 Coleslaw Salat (a,i,j,u,v,l)  
 Couscoussalat (b,j,v,l)  
 Bohnensalat (j,v)  
 Italienischer Nudelsalat (b,i,j,v,l)  
 Griechischer Bauernsalat (j,v,l)

Kaisergemüse (j)  
 Balkangemüse (j)  
 Gratiniertes  
 Blumenkohl (j)

14,00 €  
 pro Pers.

Lieferung ab 30 Personen!

## Fingerfood

### Buffet „Fingerfood“ (ab 15 Pers.)

Hähnchenbrustspieß (a,k,u)  
 Garnelenspieß (g,i,n,9), Mini-Frikadelle (b,i,v)  
 Mini Schnitzel (b,d,i), Lachsröllchen (b,h,i,j)  
 Frischkäse auf Schwarzbrottaler (c,i)  
 Käsespieße (j), Tomate-Mozzarellaspieße (j,n)  
 Gemüsticksticks Kräuter-Dip (j)  
 Gemischter Brotkorb (b,c,d,v)

Preis pro Pers.

19,00 €

## Dessert

### Ab 10 Pers.

Frische Rote Grütze mit Vanillesauce (j)	Pers.	3,90 €
Mousse au Chocolate (j,k)	Pers.	3,90 €
Joghurtmousse mit Himbeeren (j,k)	Pers.	3,90 €
Panna Cotta mit Fruchtsauce (j)	Pers.	3,90 €
Tiramisu (j,k)	Pers.	4,50 €
Frischer Obstsalat	Pers.	4,50 €

## zum Abschluss

### Ab 10 Pers.

Griebenschmalz (a)	Pers.	1,50 €
Aioli Dip (i,j,v,2)	Pers.	1,50 €
Tzatziki (j)	Pers.	1,50 €
Brotkorb (b,c,d,v)	Pers.	2,10 €
Gouda & Camembertsticks (j)	Pers.	2,90 €
Mettplatte	Pers.	3,50 €
Rustikales Brett (u,v)	Pers.	4,90 €
Internationale Käsespezialitäten (j,n)	Pers.	4,90 €

### Allergene

a - Gluten  
 b - Weizen  
 c - Roggen  
 d - Gerste  
 e - Hafer  
 f - Dinkel  
 g - Krebstiere  
 h - Fisch  
 i - Ei  
 j - Milch  
 k - Soja  
 l - Erdnuss  
 m - Haselnuss  
 n - Mandel  
 o - Walnuss  
 p - Paranuss  
 q - Pekanuss  
 r - Pistazie  
 s - Kaschunuss  
 t - Macadamianuss  
 u - Sellerie  
 v - Senf  
 w - Sesam  
 x - Schwefel / Sulfid  
 y - Lupine  
 z - Weichtiere

### Zusatzstoffe

1 - Farbstoff  
 2 - Konservierungsstoff  
 3 - Antioxidationsmittel  
 4 - Geschmacksverstärker  
 5 - gewachst  
 6 - geschwefelt  
 7 - geschwärzt  
 8 - Süßungsmittel  
 9 - Phosphat  
 10 - Nitritpökelsalz

PARTY-SERVICE  
 ZINN



Lindheimer Str. 29 ■ 63694 Limeshain

Tel.: 0 60 48 / 9 61 66

Fax: 0 60 48 / 96 16 73

### Bürozeiten:

Mo. 09:00 - 18:00

Di. Ruhetag

Mi Ruhetag

Do. 09:00 - 18:00

Fr. 09:00 - 18:00

Sa. Büro nicht besetzt

So. Büro nicht besetzt

### Auslieferzeiten:

Mo. 09:00 - 19:00

Di. Ruhetag

Mi Ruhetag

Do. 09:00 - 19:00

Fr. 09:00 - 19:00

Sa. 09:00 - 20:00

So. 09:00 - 13:00

weitere Buffets unter  
[www.partyservice-zinn.de](http://www.partyservice-zinn.de)

[info@partyservice-zinn.de](mailto:info@partyservice-zinn.de)

Preisliste gültig ab 01.2022

## Vorspeisen

### Italienische Vorspeise (ab 10 Pers.)

Tomate-Mozzarella mit Basilikum (j,n,x,1)  
Melone mit Parmaschinken (2,3)  
Grillgemüse & Oliven

Preis pro Person 10,50 €

### Fischvorspeise (ab 10 Pers.)

Räucherlachs (h)  
Forellenfilets (h)  
Pfeffermakrelen (h,v)  
Matjes (h,2), Garnelen (g,j,n,9)  
Sahnemeerrettich & Senf-Dillsauce (i,j,3)

Preis pro Person 12,50 €

## Suppen & Eintöpfe

Rindfleischsuppe (b,i,j,u)	0,25 ltr.	4,00 €
Minestrone (j,n,u,3)	0,25 ltr.	4,00 €
Tomatensuppe (j,n,x,3) (veg.)	0,25 ltr.	4,00 €
Kürbisingwersuppe nach Saison (j) (veg.)	0,25 ltr.	4,00 €
Kartoffelsuppe mit Croutons (b,i)	0,4 ltr.	4,00 €
Spargelcreme nach Saison (i,j)	0,25 ltr.	5,00 €
Chili con Carne	0,4 ltr.	5,90 €
Chili sin Carne (veg.)	0,4 ltr.	5,90 €
Gulaschsuppe (u,v)	0,4 ltr.	5,90 €
Currywurst (u,v)	400 gr.	5,90 €

## Canapés

Canapés mit Lachs (a,h,j,k,w,1,3)	St.	2,50 €
Canapés mit Forelle (a,h,i,j,k,w,1,3)	St.	2,50 €
Canapés mit gek. Schinken (a,j,k,w,1,2,3,9,10)	St.	2,50 €
Canapés mit roh. Schinken (a,j,k,w,2,10)	St.	2,50 €
Canapés mit Pastrami (a,j,k,v,w,1,8,10)	St.	2,50 €
Canapés mit Hähnchenbrust (a,j,k,v,w,1,8)	St.	2,50 €
Canapés mit Gouda (a,j,k,w,1) (veg.)	St.	2,50 €
Canapés mit Camembert (a,j,k,w,1) (veg.)	St.	2,50 €
Canapés mit Curry-Datteldip (a,j,k,w,1,2) (veg.)	St.	2,50 €

## Buffets

### Rustikales Buffet (ab 15 Pers.)

Krustenbraten, Partyschnitzel (b,i)  
Hackbällchen (b,i,v), Kartoffelgratin (b,i,j,u)  
Bratkartoffeln (3,10), Krautsalat (u)  
Mischsalat

Preis pro Person 14,50 €

### Das Schützel Buffet (ab 15 Pers.)

Schweineschnitzel (b,i), Hähnchenschnitzel (b,i)  
Pariser Kartoffeln, Kartoffelgratin (b,i,j,u)  
Champignonsauce (j,u,v), Paprikasauce (j)  
Mischgemüse (j)  
(Bohnen, Karotten, Broccoli)  
Coleslaw Salat (a,i,j,u,v,1)

Preis pro Person 15,00 €

### Griechisches Buffet (ab 15 Pers.)

Gyros mit Tzatziki (j), gegrillte Lammkeule (b)  
Cevapcici, Kartoffelgratin (b,i,j,u)  
Griechische Nudeln in Tomatensauce (b,i)  
Gebakener Schafskäse (j)  
Fladenbrot (b), Bohnen in Tomatensauce (j)  
Griechischer Bauernsalate (j,v,1), Krautsalat (u)

Preis pro Person 15,50 €

### Das bürgerliche Buffet (ab 15 Pers.)

Rinderbraten (b,u,v,3), Schweinebraten (b,i)  
Hähnchenkeulen, Schnitzel (b,i)  
Klöße (2,3), Kartoffelgratin (b,i,j,u)  
Gemischte Gemüseplatte (b,i,j,n,u)  
Frische Salate, Salatsauce (a,i,j,v)

Preis pro Person 15,50 €

### Der Bayerische Abend (ab 15 Pers.)

Grillhaxen (10), Krustenbraten  
Nürnberger Bratwürstchen (3), Bratkartoffeln (3,10)  
Kartoffelsalat (b,j,3,10), Sauerkraut (3,10)  
Krautsalat, Brotkorb (b,c,d,v), Laugenbretzel (b,c,d,v)  
Griebenschmalz (b), Senf (v)

Preis pro Person 15,50 €

## Buffets

### Oberhessisches Buffet (ab 15 Pers.)

Tafelspitz mit Salzkartoffel und grüner Sauce (j)  
Kassler auf Sauerkraut (3,10) mit Kartoffelpüree (j)  
Schweinebraten mit Apfelweinjus & Schupfnudeln (j,u,v)  
Handkäse mit Musik (j)  
Bunter Heringssalat  
Hessischer Fleischwurstsalat mit Apfelessig  
Bauernbrot (b), Griebenschmalz (a)

Preis pro Person 17,00 €

### Buffet Küchenchef (ab 15 Pers.)

Schweinefilet in Champignonrahm (b,i)  
Putenschnitzel in Mandeln (b,i,n)  
Rindfleisch in Burgundersauce  
Kartoffelgratin (b,i,j,u), Spätzle (b,i)  
Gemischte Gemüseplatte (b,i,j,n,u)  
Frische Salate, Salatsauce (a,i,j,v)

Preis pro Person 17,50 €

### Das feinschmecker Buffet (ab 20 Pers.)

Zanderfilet auf gerahmtem Blattspinat (b,h,i,j,u)  
Hähnchenfilet in Currysauce mit Früchten (b,j,n,1)  
Rinderbraten mit Pilzen der Saison (b,u,v,3)  
Kartoffeln, Kartoffelgratin (b,i,j,u)  
Halbwilder Reis (j)  
Gemischte Gemüseplatte (b,i,j,n,u)  
Frische Salate, Salatsauce (a,i,j,v)

Preis pro Person 19,00 €

### Ratsherren Buffet (ab 15 Pers.)

Tafelspitz in Meerrettichsauce (b,j,x,3)  
Zanderfilet mit Dillsauce (b,h,j)  
Rehbraten mit Pfifferlingen (b,u,v,3)  
Kartoffeln, Spätzle (b,i)  
Reis (j)  
Gemischte Gemüseplatte (b,i,j,n,u)  
Frische Salate, Salatsauce (a,i,j,v)

Preis pro Person 19,50 €