

PARTY- UND CATERINGSERVICE

Stefans
RESTAURANT

Feiern Sie – wir kümmern uns um alles andere!

Party- und Cateringservice – Restaurant

STEFANS INH. STEFAN KRENNERICH

67361 Freisbach, Jahnstraße 19
Tel. 0 63 44 - 94 38 88

- › Teller- und Besteckservice
- › Full-Service
- › Themenbüffets
- › Festebewirtung
- › Stuhlhussen

Die Speisenauswahl soll Ihnen bei der Büffetzusammenstellung helfen – wir stehen auch gerne mit Rat und Tat zur Seite, planen Ihre Feier durch und durch.

Gerne bereiten wir auch alle anderen Gerichte für Sie zu.

Wir garantieren Ihnen nur beste Produkte.

Da wir mit Menüpreisen arbeiten, finden Sie hier auch keine Preise – Sprechen Sie mit uns, unser Preis- Leistungsverhältnis wird auch Sie überzeugen.

VORSPEISEN

Cannapees oder Partybrötchen

(Lachs, Salami, Rohschinken, Käsecreme)

Häppchen im Blätterteig (Lachs, Wurst, vegetarisch)

gefüllte Pitataschen (vorwiegend für kaltes Büffet)

Antipastiplatten

› mit Oliven, gefüllten Peperoni, Champignons und Kirschpaprika

› gegrillte Auberginen und Zucchini und Champignons (kalt)

Seranoschinken oder Parmaschinken mit Melone

Zweierlei vom Räucherfisch (Lachs und Forellefilet)

Roastbeef vom brasilianischen Rind mit Remoulade

Vitello Tonnato

Geflügelleber nach spanischer Art (Tapas)

Hackbällchen in würziger Tomatensoße (Tapas) oder Partyfrikadellen

gegrillte Peperoni, gebackener Schafskäse

Fingerfood Mit Asia Dip und/oder Knoblauchdip:

› in süßem Chili gebratene Hähnchenbrustfiletspieße

› Hähnchen Ananas Spieße, kleine Frühlingsrollen

› panierte Champignons

› Butterflygarnelen im Bierteig

› Mozzarellasticks oder Hot Chilis

VORSPEISEN UND SALATE

Russische Eier

Krabbencoctail

Caprese (Mozzarella mit Tomate)

Büffelmozzarella mit Ruccola und Coctailtomaten im Glas

Feldsalat mit Speck und Croutons

Ruccolasalat an einer Orangen- Balsamico Vinaigrette

mediteranes Salatbüffet mit buntem Salat, Gurken, Tomaten Zwiebeln, Peperoni, Oliven, Schinken-Käse Würfel, Schafskäse dazu 2 Dressings und Baguette oder bunter Brotkorb

Kartoffelsalat mit oder ohne Speck

Gurkensalat mit Sahne

Weißkraut-, Karotten-, Famer-, Mexiko- oder Hirtensalat

SUPPEN

Markklößchensuppe oder Grünkernmehlsuppe mit Markklößchen

Flädlesuppe

Gemüsesuppe

Leberknödelsuppe

Kürbiscremesuppe, Brokkolicremesuppe

Tomatencremesuppe, Champignoncremesuppe

UND ALLE ANDEREN ERDENKLICHE SUPPEN
NACH WUNSCH!

GERICHTE VOM SCHWEIN

Partyfrikadellen

Rollbraten

Spanferkelrollbraten an einer Dunkelbiersoße

Krustenbraten

Prager Schinken

Jägerbraten vom Schweinekamm – mit Bratwurstbrät gefüllt

Gefüllte Schweinebäckchen an Dornfelderjus

Röllchen vom Schweinerücken - gefüllt mit Schafskäse

Spießbraten

Schweinelendchen an

› Champignon – Pfifferling – oder Waldpilzrahm

› Calvados – oder Cognacrahm

› Rahmsoße

Saltimbocca ala Romana vom Schweinefilet an einer Salbeisoße

panierte Schnitzel

kleine CordonBleu

Unser Renner im Sommer:

Spießbratenstücke – dazu ein leckerer Knoblauch Dip

Gerne bereiten wir Ihnen Soßen aller Art zu!

GERICHTE VON RIND UND KALB

Braten vom Charolais Jungbullen:

› Burgunderbraten

› Barolobraten (2 Tage in Rotwein eingelegt)

› Espana mit roten Zwiebeln und Sherry

› klassischer Rinderbraten

Rostbraten vom brasilianischen Roastbeef

› Zwiebelrostbraten

› Mexiko an einer würzigen Soße mit Mais

› Espana mit roten Zwiebeln und Sherry

Rinderrouladen

Einfach lecker:

Sauerbraten von der argentinischen Steakhüfte

Streifen von der arg. Steakhüfte an einer Pfeffer- oder Zwiebelsoße

Rinderfilet an Dornfelderjus (nur bei Mitarbeitern vor Ort)

Scallopina Vino Bianco (Kalbsschnitzel an Weißweinsauce)

Saltimbocca ala Romana (mit Parmaschinken und Salbei)

Tip! Günstiger:

Kalbssemerolle Vino Bianco oder ala Romana

Kalbsbraten

gefüllte Kalbsbrust

GERICHTE VOM GEFLÜGEL

kleine Hähnchenkeulen

panierte Putenschnitzel mit Soße nach Wahl

Putenrollbraten

Putengeschnetzeltes an einer Rahmsauce oder Curryrahm

Putenschnitzel Milano mit Tomaten und Mozzarella an Tomatensauce

Involtini von der Pute

› mit Mozzarella und Tomate an einer hellen Sauce

› mit Steinpilzfüllung an Steinpilzrahm

Putenspießchen Bombay (an Curryrahm mit oder ohne Früchten)

Gefüllte Hähnchenbrust

› mit Mozzarella und Tomate

› mit Spinat und Ricotta

› mit Steinpilzen

Entenbrust ala Orange an einer Orangensauce

Entenbrust an einer Rotwein – Kirschsauce

Ente – nach Thai Art gebraten

› auf chinesischem Gemüse

› an einer Orangepfeffersauce

GERICHTE VON WILD UND LAMM

Hirschedelgulasch an einer Preiselbeersöße

Hirschcassoulet mit Weintrauben

Hirschbraten an Preiselbeerrahm

Scheiben von der geschorten Hirschschulter an Steinpilzrahm

Rehbraten an einer Rotweinsöße

Lammbraten an einer Thymiansöße

Lammfilet mit Pfifferlingrahm

`blaue `Kaninchenkeule an Dornfelderjus

PFÄLZER GERICHTE

Rindfleisch mit Meerrettich

Fleischknepp mit Meerrettich

Leberknödel mit Sauerkraut und Specksoße

Bratwurst mit Sauerkraut

Pfälzer Teller (Bratwurst, Leberknödel, Saumagen) mit Kraut und Soße

Wurstsalat

Fleischkäse

GERICHTE VOM FISCH

Buntbarschfilet

Kabeljaufilet

Zanderfilet

Doradenfilet

an einer Soße nach Wahl:

› Knoblauchsoße

› Limettensahne

› Kräuterrahm

› Finkenwerder Art an einer Speck-Zwiebel-Sahnesoße

› mit Schafskäse gefüllte Tintenfischtuben `Greco` an leckerer Soße

Unser Renner:

am Stück gegarte ganze Lachsfilets – dazu eine Limettensahne

LASAGNEN UND NUDELGERICHTE

Lachslasagne mit frischem und geräuchertem Lachs

klassische Lasagne

Steinpilzlasagne

Nudelgerichte aller Art (z.B. Bolognese, pasta)

Diese finden Sie auf unserer Speisekarte www.restaurant-stefans.de

VEGETARISCHE UND VEGANE GERICHTE

Gemüsefrikadellen

Falaffel

Brezelknödel mit Pfifferlingrahm

Semmelknödel mit Steinpilzrahm

Gemüselasagne

Steinpilzlasagne

Lasagne Aurora mit Spinat und Brokkoli

Rigatoni Aurora Mozzarella forno mit Spinat und Brokkoli

vegetarische Nudelgerichte

BEILAGEN

Spätzle, Bandnudeln, Rigatoni, Spaghetti,

Gnocchi in Salbeibutter

kleine Kartoffeln, Kartoffel in der Schale, Majorankartoffel

Gratin von der Pfälzer Kartoffel

runde Kroketten

Reis, Basmatireis, Jasminreis, Wildreismischung

Gemüseplatte mit Sauce Hollandaise

mediteranes Gemüse

FÜR DANACH

Desserts im Glas:

- › Tiramisu
- › Erdbeertiramisu
- › Lebkuchentiramisu
- › Bayerische Creme
- › Pfirsich Melba Creme
- › Edel – Pistazien – Mousse
- › Erdbeer – Himbeer – Heidelbeer, oder andere Fruchtcremes
- › Eierlikör – Mascarpone-Creme mit frischen Erdbeeren
- › Mousse au chocolat auf pana Cotta mit frischen Früchten

!! Gerne auch geschichtete Desserts aus 2 Sorten

Warmer Apfelstrudel mit Vanillesoße

Wurstplatten

Käseplatten international oder französisch

Käsespieße mit Trauben

Mettigel

ANDERE WÜNSCHE?

GERNE BEREITEN WIR AUCH NICHT AUFGEFÜHRTE
GERICHTE FÜR SIE ZU

