

Getränkesservice Paul Völkl
Catering, Party und Messeservice
 Tel.: 089/62 74 76 61, Fax.: 089/62 74 76 62,
 E-Mail: info@getraenkesservice-voelkl.de

Suppen

<i>Kraftbrühe mit jeweils Huhn, Ochsenfleisch, Leberspätzle, Griebnockerb oder Pfannkuchen je</i>	<i>€ 2,60</i>
<i>Tomatencremesuppe, Broccolieremesuppe, Lauch- Karottensuppe je</i>	<i>€ 2,80</i>
<i>Bay. Kartoffelrahmsuppe mit Speck, ungarische Gulaschsuppe (feurig) oder französische Zwiebelsuppe</i>	<i>€ 3,-</i>
<i>Italonische Minestrone, spanische Knoblauchsuppe mit Croutons, asiatische Gemüsesuppe (mit Huhn u. Chili +€ 0,20)</i>	<i>€ 3,-</i>
<i>Alle Suppen werden am Tag ihrer Veranstaltung frisch zubereitet. Es werden nur tagesfrische Gemüsesorten sowie Kräuter und Gewürze verwendet. Alle Preise verstehen sich pro Portion.</i>	

Belegte Partysemmel

<i>Jeweils eine halbe Semmel gebuttert mit Salatblatt und reichlich garniert.</i>	
<i>Aufschnittwurst gemischt, verschiedene Käsesorten, Putenbrust, Edelsalami, Mortadella, verschiedene Pasteten,</i>	<i>€ 1,80</i>
<i>Frühstückspeck, Kaiserfleisch, Putenbrust, Parmaschinken, Mailänder Salami, Hähnchenfilet, Beinschinken,</i>	<i>€ 2,-</i>
<i>Seranoschinken, Parmaschinken, panierte Partyschnitzel,</i>	<i>€ 2,60</i>
<i>Fleischplanzerl, Gemüseplanzerl, Schweinebraten</i>	<i>€ 2,10</i>

Partybrote

<i>Münchner Brotzeitschmankerl auf Pfisterbrotscheibe</i>	
<i>Butter und Schnittlauch, Griebenschmal und Röstzwiebel, grobe Bauernleberwurst, hausgemachter Obatzter, Butterbrezen</i>	<i>€ 1,20</i>

Canapes

<i>(frische Baguettsscheiben gebuttert, Salatblatt und reichlich garniert)</i>	
<i>Kräuterfrischkäse, Bavaria Blue, Obazda, Edelsalami, Frühstückspeck, Putenbrust, Käsesorten, Salamisorten, Kaiserfleisch, Hähnchenfilet, Putenbrust, vegetarisch je</i>	<i>€ 1,90</i>
<i>Kalter Braten, Krustenschinken, Tomate Mozzarella, Beinschinken, Südtiroler Schinken</i>	<i>€ 2,20</i>
<i>Parmaschinken und Melone, Salami, Ei und Olive, Pastete, Frühstücksspeck, je</i>	<i>€ 2,20</i>
<i>Ei und Gurke, Seranoschinken und Olive,</i>	<i>€ 2,30</i>
<i>Geräucherter Lachs, Forellenfilett mit Sahnerretich, Hähnchenfilet, Avocadoecreme je</i>	<i>€ 2,30</i>
<i>Kalter Braten, Krustenschinken, Tomate, Mozzarella u. Basilikum, Beinschinken, Südtiroler Schinken</i>	<i>€ 1,80</i>
<i>Kräuterfrischkäse mit Scampi, Roastbeef mit Remoulade, Räucherlachs, Parmaschinken</i>	<i>€ 2,20</i>

Alle Preise verstehen sich pro Stück oder Portion zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Getränkesservice Paul Völkl
Catering, Party und Messeservice
Tel.: 089/62 74 76 61, Fax.: 089/62 74 76 62,
E-Mail: info@getraenkesservice-voelkl.de

Fingerfood warm

<i>Minifrühlingsrollen, Currydreiecke, Partyplanzerl, Schnitzelstreifen, Chili-Dip je Portion</i>	<i>€ 4,90</i>
<i>Minifrühlingsrollen, Currydreiecke, Partyplanzerl, Schnitzelstreifen, Chicken Wings</i>	
<i>Kartoffeltaschen gefüllt, Chili-Dip, je Portion</i>	<i>€ 4,90</i>
<i>Minifrühlingsrollen, Currydreiecke, Partyplanzerl, Schnitzelstreifen, Chili-Dip,</i>	
<i>Kartoffeltaschen gefüllt, panierte Scampi, Sauerrahm-Dip, je Portion</i>	<i>€ 4,90</i>
<i>Spinatpastetchen mit Kabeljau, Spinattörtchen mit Flusskrebis, je Portion</i>	<i>€ 4,90</i>
<i>Schinkenstern dekoriert, Hähnchenbrust-Nuggets, Hähnchenbrust mediterran,</i>	<i>€ 4,90</i>
<i>Lauch-Quiche, Spinat-Quiche, Pilz-Quiche vegetarisch,</i>	
<i>Paprika-Quiche vegetarisch, Lachs-Quiche, je Portion</i>	<i>€ 4,90</i>

Fingerfood kalt

<i>Partyplanzerl, Hähnchenkeule, Grissini mit Parmaschinken, gebratene Dörrpflaumen mit Speck,</i>	
<i>Quiche Loraine, Pampelnickel mit Obazda, Kracker mit Remoulade und Scampi je</i>	<i>€ 1,30</i>
<i>Partyschnitzel von Pate oder Schwein, Pizzecken mit verschiedenen Beilagen</i>	<i>€ 1,60</i>
<i>Hähnchenfilet in Blätterteig, Putenfilet mit Curry in Blätterteig,</i>	<i>€ 2,90</i>
<i>Spinat und Feta in Blätterteig, frisches Sommergemüse in Blätterteig</i>	<i>€ 2,70</i>

Kleine Gerichte

<i>Kleiner Semmelknödel in feiner Rahmsauce mit frischen Pilzen</i>	<i>€ 4,90</i>
<i>Bandaudel in leichter Käsesauce mit Schinkenstreifen</i>	<i>€ 4,90</i>
<i>Hausgemachte Ravioli in Parmesan-Sahnesauce</i>	<i>€ 4,90</i>
<i>Hausgemachte Lasagne oder Gemüselasagne</i>	<i>€ 4,90</i>
<i>Wokgemüse mit Putenfleisch, süß-sauer dazu Reis</i>	<i>€ 4,90</i>
<i>Gebratenes Putenfleisch mit Gemüse, Koriander, Chili dazu Reis</i>	<i>€ 4,90</i>
<i>Kalbfleischplanzerl mit chili-Dip</i>	<i>€ 4,90</i>
<i>Paniertes Partyschnitzel auf Laugenbrötchen</i>	<i>€ 4,90</i>
<i>Kartoffelrösti mit Sauerrahm-Schnittlauchsauce, vegetarisch</i>	<i>€ 4,90</i>
<i>Kartoffeltaschen gefüllt mit Tomate und Mozzarella, vegetarisch</i>	<i>€ 4,90</i>
<i>Krautschupfnudeln mit Rahm, vegetarisch</i>	<i>€ 4,90</i>

Alle Preise verstehen sich pro Stück oder Portion zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Getränkesservice Paul Völkl
Catering, Party und Messeservice
Tel.: 089/62 74 76 61, Fax.: 089/62 74 76 62,
E-Mail: info@getraenkesservice-voelkl.de

Partyvariationen

Variation 1

*Schinkenkonfekt mit Ananas, Rohschinken, Paprika, Kräutern,
Schweinefilet in Aspik, Steinpilz- Käsehäppchen* € 5,10

Variation 2

Dwicke mit Lauch, Spinat, Pilzen, Paprika oder Lachs € 5,50

Variation 3

Schinkenstern dekoriert, Hähnchenbrustnuggets, Hähnchenbrust mediterran, € 4,80

Variation 4

Räucherlachsconfekt mit Sesam, Dill, Mohn, oder Frischkäse € 4,40

Variation 5

Spinatpastetchen mit Kabeljau, Spinattörtchen mit Flusskrebs € 5,50

Hauptgänge

Schwein

Krustenschweinebraten mit Knödel nach Wahl, Krautsalat € 9,-

Spanferkelbraten mit Kartoffel- sowie Semmelknödel und Krautsalat € 9,80

Gemischter Schweinebraten, gefüllte Lende, Krustenbraten, Rollbraten dazu

Semmelknödel, Kartoffelknödel und Speckkrautsalat € 9,80

Schnitzel Wiener Art mit hausgemachten Kartoffel- Gurkensalat € 8,90

Isarschnitzel mit Meerrettich- Senfpanade und Kartoffel- Rucolasalat € 9,20

Knusper Schnitzel mit Cornflakespanade mit hausgemachten Kartoffelsalat € 9,20

Schweinelendchen mit Tomate- Mozzarella überbacken dazu Rahmsobe und Bandnudeln € 10,50

Geschnetzeltes in Champignonrahmsobe dazu Reis € 9,-

Rind

Burgunderbraten mit Semmelknödel und Blaukraut € 10,50

Sauerbraten mit hausgemachten Spätzle dazu gemischter Blattsalat € 10,50

Ungarischer Gulascheintopf mit Semmelknödel € 9,-

Rinderrouladen gefüllt mit Kartoffelpüree und Blaukraut € 10,50

Alle Preise verstehen sich pro Portion zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Das Catering erfolgt in Verbindung mit unserem Partner, der Metzgerei Obermaier aus München - Trudering.

Getränkesservice Paul Völkl
Catering, Party und Messeservice
Tel.: 089/62 74 76 61, Fax.: 089/62 74 76 62,
E-Mail: info@getraenkesservice-voelkl.de

Hauptgänge

Kalb

Kalbsrahmbraten mit Spätzle dazu Mischgemüse	€ 11,-
Gefüllte Kalbsbrust mit Kartoffel- Endiviensalat	€ 10,-
Hintere Kalbshaxe mit Bratkartoffel und gemischten Blattsalat	€ 10,-
Wiener Schnitzel mit Kartoffelsalat oder Rösti mit Blattsalat	€ 11,80
Züricher Kalbsgeschnetzeltes mit Speckrösti	€ 11,-
Gefüllte Kalbsroulade mit Bandnudeln und Mischgemüse	€ 12,50

Pate

Schnitzel Wiener Art mit Kartoffel- Gurkensalat	€ 8,90
Isarschnitzel mit Meerrettich- Senfparade und Kartoffel- Rucolasalat	€ 9,20
Knusper Schnitzel mit Cornflakesparade mit hausgemachten Kartoffelsalat	€ 9,20
Patenschnitzel in Rahmsobe dazu Bandnudeln oder Reis	€ 9,-
Patenschnitzel mit Käse überbacken, Rahmsobe und Spätzle	€ 10,50

Extras

Gemischter Blattsalat mit Frühlingszwiebel sowie Dressing	€ 1,50
Gurkensalat mit Sauerrahm und frischen Dill	€ 1,50
Tomatensalat mit Paprika, Oliven und Zwiebel	€ 2,-
Gerne ändern wir die Beilagen nach Ihren Wünschen!	

Nachspeisen

Bayrische Creme, Tiramisucreme, Mousse a Schokolade, rote Grütze mit frischen Erdbeeren	€ 1,80
Panna Cotta Creme mit Erdbeermousse	€ 2,20
Frischer Obstsalat, Vanilleeis mit heißen Himbeeren	€ 2,50
Topfenstrudel, Heiße Apfelkuchenschnitten mit Zimt	€ 3,20
Apfelstrudel mit Vanillesobe	€ 3,50
Gerne liefern wir auch Torten, Obst- sowie Blechkuchen auf Anfrage	

Alle Preise verstehen sich pro Person zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Das Catering erfolgt in Verbindung mit unserem Partner, der Metzgerei Obermaier aus München - Trudering.