



Grillangebote

Partyservice Scheidt

Auf Pfuhlst 19

66589 Merchweiler

Tel.: 06825 9510-0

Fax.: 06825 9510-16

www.party-service-scheidt.de

info@party-saar.de

Lieber Kunde,

Sie halten nun unsere Auswahl an Grillspezialitäten in der Hand, überzeugen Sie sich selbst von unserem großen und regionalem Angebot von klassisch saarländischen bis hin zu kreativen Spezialitäten.

Aus dieser Palette können sie frei wählen und Ihr ganz individuelles, nach Ihren Ansprüchen ausgerichtetes Grillmenü zusammenstellen.

Zu allen Grillbüffets wird von uns natürlich das benötigte Equipment mit geliefert. Einen persönlichen Grillmeister stellen wir Ihnen auch gerne zur Seite.

Bei der Zusammenstellung ihres Menüs stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung, außerdem geben wir Ihnen im folgenden einen Leitfaden zur Planung mit.

- Bei bis zu 20 Personen empfehlen wir 4-5 Grillprodukte, 1 Beilage, 3-4 Sorten Salat / Antipasti, 2-3 Saucen und Brot
- Bei bis zu 30 Personen empfehlen wir 6-7 Grillprodukte, 1-2 Beilage, 5-6 Sorten Salat / Antipasti, 2-3 Saucen und Brot
- Bei bis zu 50 Personen empfehlen wir 8-9 Grillprodukte, 2 Beilage, 7-8 Sorten Salat / Antipasti, 4-5 Saucen und Brot
- Bei bis zu 100 Personen empfehlen wir 10-12 Grillprodukte, 2 Beilage, 10-12 Sorten Salat / Antipasti, 4-5 Saucen und Brot

Bei weiteren Fragen scheuen Sie sich nicht Sie uns zu stellen.

Starten wir nun gemeinsam in den Sommer.



Thomas Scheidt

Grillspezialitäten



vom Schwein ...

- Schweinerückensteaks (Minutensteak)
- gefüllte Schweinesteaks
- Schweinekoteletts
- Schweinemedallions
- Bauernmedallions
(Schweinemedallions mit Dörrfleisch umwickelt)
- Schwenkbraten
- Spare Ribbs
- Champignons im Dörrfleischmantel

vom Rind / Kalb ...

- Rinderhüftsteaks
- Rinderfiletsteaks
- Roastbeefröllchen mit Kräuterbutter
- Kalbsfiletsteaks
- Kalbshüftsteaks
- Kalbskoteletts
- Kalbsröllchen (vom Rücken) *gefüllt mit Champignons, Zwiebeln und Petersilie*
- Steaks vom US-Beef

vom Lamm / Wild ...

- Lammrückenmedallions
- Lammrückenstücke
- Lammkeulenscheibe
- Lammkoteletts
- Hirschrückensteaks

vom Geflügel ...

- Putensteaks
- Putenschwenker
- Putenspieße „Gyros Art“
- Poulardenbrüstchen
- Poulardenbrustmedallions in Currymarinade
- Perlhuhnbrüstchen
- Flugentenbrust

Spieße, Fisch & Würstchen

Spieße ...

Schweinespieß „Gyros Art“
Feuerspieße (*Schweinebauch um Spieß gewickelt*)
Schweinefiletspieße
Kalbfleischspieße (*Hüfte*)
Lyonerspieße
Bratwurstspieße

Fisch ...

Thunfischsteaks
Fischfilet in der Folie auf Gemüsebett
Rotbarbe auf der Haut gegrillt
Zander auf der Haut gegrillt
Butterfischsteaks
Lachsteaks
Seeteufelmedaillons
Riesengarnelenschwänze
Garnelenpfanne (*dazu wird Hummersauce gereicht*)
Garnelenspieße
Fischspieße

Würste ...

Rostwürste
Mettwürste
Käsewürste
Merguez
Nürnberger Rostbratwürste
Straßburger Rostbratwürste
Thüringer Bratwürste
Lyoner
Fleischkäse am Stück
Knoblauchwürste
Bratwurstschnecken



Vegetarische Grillspezialitäten & Beilagen



vegetarisch ...

Zucchinipfanne

Champignonpfanne (mit Rahm)

italienische Gemüsepfanne mit Paprika und Oliven

Maiskolben

Champignonspieße

Gemüsespieße mit Champignons, Paprika und Zucchini

Champignons mit Kräuterbutter in der Folie

Schafskäse mit Knoblauch und Kräutern

Grillsaucen ...

Teufelsauce

Barbecuesauce

Senfsauce

Currysauce

Knoblauchsauce

Cocktailsauce

Meaux-Senfsauce

Harissa zu Merguez

Sättigungsbeilagen ...

Folienkartoffeln mit Kräuterquark

Kräuterkartoffeln in der Schale

(in einer großen Pfanne gebraten)

Rosmarinkartoffeln

Wedges in der Pfanne gegart

Pfannenkartoffeln mit Dörrfleisch und Zwiebeln

Kartoffelgratin

Gnocchi mit Rucolapesto

Brot & Antipasti

Brotauswahl ...

Parisiene
Baguette
Körnerbaguette
Wurzelbrot
Ciabatta
Olivenbrot
Partybrötchen
Partyrad
Laugen

Antipasti ...

marinierte Champignons
eingelegte Oliven
marinierte Tomaten
eingelegte Artischocken
gegrillte Auberginen
marinierte Karotten
marinierte Zwiebeln
Involtini di Peperoni
eingelegte Paprika
Ratatouillesalat
marinierte Zucchini
Zucchincarpaccio



Salatauswahl



Salate ...

Artischockenherzen mariniert -

garniert mit Parmaschinken

Bohnencocktail mit Champignonköpfen

Bohnensalat mit Speck und Zwiebeln

dreierlei Bohnen „Balkan Art“

Blumenkohlsalat mit Lauch und Erbsen

Champignonsalat

Frühlingsalat

griechischer Salat

Gurkensalat mit Dillrahmdressing

Gurken-Paprikasalat mit Geflügel

Käsesalat mit Äpfeln und Crème fraiche

Kartoffelsalat „Deutsche Art“ mit Mayonnaise

Kartoffelsalat „Französische Art“ mit Gurken,

Wurst und Mayonnaise

Kartoffelsalat „Saarländische Art“

Karottensalat

Karotten-Rettichsalat

Krautsalat

Krautsalat „Kalifornische Art“ mit Rosinen und

Ananas

Krautsalat „Großmutter Art“ mit Speck und

Zwiebeln

Salate ...

Kohlrabisalat mit Äpfeln und Nüssen
Kohlrabisalat mit Kürbis und Silberzwiebeln
Lauchsalat mit Schinken und Eiern
Lauch-Fenchelsalat mit roten Zwiebeln
und Tomaten
brauner Linsensalat mit Sellerie und Fetakäse
Mais-Paprikasalat
Mais-Ananassalat
Nudelsalat „Italienische Art“ mit Salami, Erbsen,
Paprika und Mais
Olivensalat mit Schafskäse
Olivensalat mit Schafskäse
Reissalat „Italienische Art“
Reissalat „Indische Art“
Rettichsalat
Russischer Salat (Erbsen, Mais, Karotten,
Kartoffeln und Champignons
Rohkostsalat (Karotten, Lauch, Sellerie Gurken
und Äpfel)
Rotkrautsalat mit Äpfeln
Spaghettisalat
Selleriesalat mit Lauch
Sherrytomaten mit Mozzarella und Balsamico
Tomaten „Hausfrauen Art“
Tortellinisalat mit Erbsen, Paprika und Schinken
Waldorfsalat mit Äpfeln und Nüssen
Waldorfsalat „Californische Art“ mit Ananas,
Mandarinen, Crème fraiche und Mayonnaise



Salatauswahl



Blattsalate ...

gemischte Blattsalate (3 Sorten)
gemischte Blattsalate mit Rucola

Chicoréesalat

Römersalat

Zupfsalat

Feldsalat

Löwenzahnsalat

Dressings...

Hausdressing

Vinaigrette

Cranberrydressing

Mangodressing

Muscadetdressing

Cocktaildressing

Sherrydressing

Balsamicodressing

Senfdressing

Grillbuffet 2017

Vorspeisen - Antipasti

Zucchincarpaccio & Tomaten mit Mozzarella
marinierte Champignons, marinierte Paprikaschoten
& marinierte Karotten mit Sesam
verschieden eingelegte Oliven & gefüllte Peperoni

* * *

Salat

gemischte Blattsalate mit Rucola
dazu Balsamicodressing

* * *

Saucen

Knoblauchcrème, Cocktailsauce
Barbecuesauce, Currydip
& Kräuterbutter

* * *

Grillbuffet

Merguez & kleine Nürnberger Würstchen

Bauernmedaillons, kleine Schwenker
Pouardenbrustmedaillons "Tandoori Art"
Lammkoteletts & Rindersteaks

Salm auf Gemüsebett in der Folie
Schafskäse mit Tomatenconcassé in der Folie

Beilagen in der Pfanne gebraten

Grillgemüse & kleine Kräuterkartoffeln

* * *

Brot

Olivenbrot, Ciabatta
& Partybrötchen

• * *

•

*Im Preis ist das Grillequipment enthalten,
das Grillpersonal wird extra nach Aufwand berechnet.*

je Person
21,85 € netto
(26,00 € brutto)



Partyservice Scheidt GmbH

Auf Pfuhlst 19

66589 Merchweiler

www.party-service-scheidt.de

info@party-saar.de