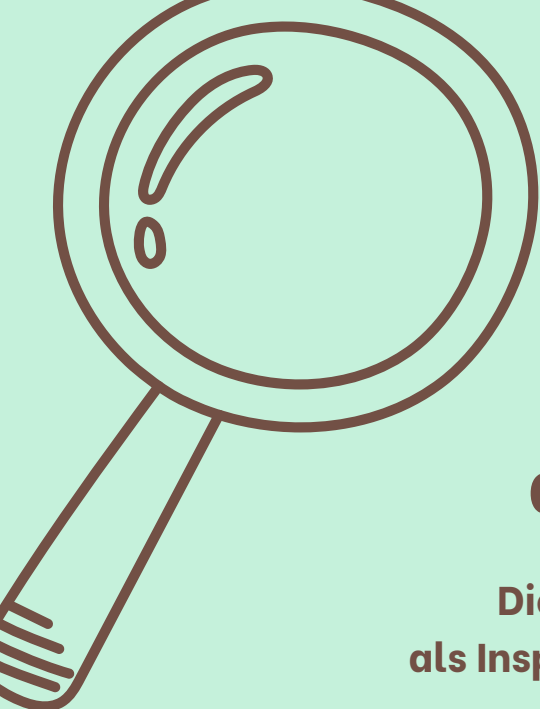


Menüvorschläge



PARTYSERVICE UND MEHR...



auf einen Blick

**Die aufgeführten Speisen dienen
als Inspiration für Ihre Feierlichkeit, ab 10
Personen bis maximal 100.
Je nach Anlass können Sie den Umfang selbst
festlegen.**

**Ihre Wünsche werden in einem Telefonat oder bei
einem vor Ort Termin individuell besprochen,
nutzen Sie dafür gerne die Kontaktmöglichkeiten
auf der letzten Seite.**

**Unten stehende Preise beziehen sich auf das
dargestellte Menü und variieren je nach
Zusammenstellung und Anzahl der Gerichte,
Sie erhalten ein individuelles Angebot nach dem
Gespräch.**

**Das Angebot umfasst die Lieferung und Aufbau vor
Ort im Umkreis von 20km**

**Chafings und jegliches andere Geschirr werden
schmutzig wieder mitgenommen - Sie müssen nichts
spülen.**

**Auf Anfrage kann Geschirr, Besteck und Gläser gegen
Aufpreis vermietet werden.**



Buffet- Deutsch

Vorspeise

KALTE PLATTEN
WAHL AUS WURST, KÄSE UND FISCH

FRISCHES BROT & BAGUETTE MIT
DIP- UND BUTTERVARIATIONEN

Hauptgang

SCHNITZEL MIT 2 SOSSEN NACH WAHL

GEFÜLLTE HÄHNCHENBRUST
MIT SAISONALEM GEMÜSE

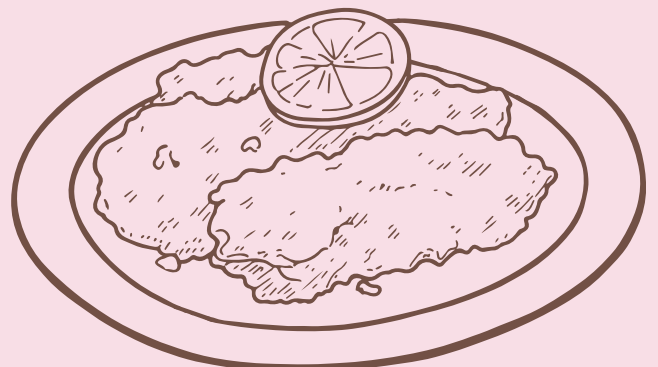
BUTTERSPÄTZLE UND
ROSMARINKARTOFFELN

Dessert

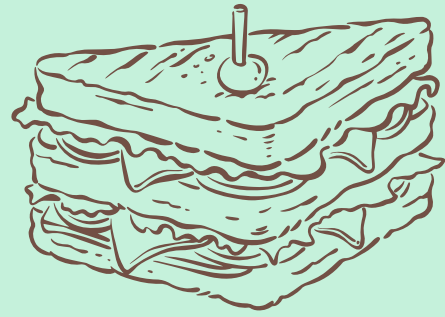
ZWEIERLEI MOUSSE AU CHOCOLAT

CREME BRULEE MIT FRÜCHTEN

Preis: 27,50 € pro Person



Buffet- amerikanisch



Vorspeise

BACON & HOT DOG HAPPEN

COLESLAW SALAD

MINI NYK CLUBSANDWICHES

Hauptgang

PULLED PORK AUF SÜSSKARTOFFEL
WEDGES MIT SOUR CREAM

CHICKEN NUGGETS MIT SESAMKRUSTE
UND TOMATEN-CHILI DIP

MAC AND CHEESE AUFLAUF

MAISKOLBEN MIT
KRÄUTERBUTTER

Dessert

DOUBLE CHOCOLAT
BROWNIES

CHEESECAKE DESSERT
IM GLAS

Preis: 29,50 € pro Person



Buffet-mediterran

Vorspeise

APPETITANREGER
LACHSHÄPPCHEN, MINI QUICHES, CANAPES

ANTIPASTI
EINGELEGT. GEMÜSE, SERRANONSCHINKEN MIT MELONE,
OLIVEN, GARNELEN

SALATE
TOMATE-MOZZARELLA, COUSCOUS SALAT

Hauptgang

HÄHNCHEN SALTIMBOCCA AN
WEISSWEINSOSSE

WOLFSBARSCH AUF GEMÜSEBETT

TAGLIATELLE UND IN BUTTER
GESCHWENKTE GNOCCHI

Dessert

PFIRSICH VANILLE DESSERT

TIRAMISU MIT SAISONALEM
OBST

Preis: 34,50 € pro Person





Menü 1

Vorspeise

RINDERKRAFTSUPPE MIT FLÄDLE
UND GEMÜSEINLAGE

Hauptgang

SCHWEINEFILET MIT CHAMPIGNON
RAHMSOSSE

BUTTERSPÄTZLE

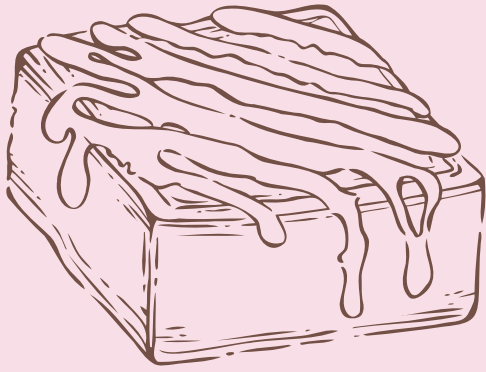
SAISONALES GEMÜSE

Dessert

BAYRISCHE CREME MIT FRÜCHTEN

Preis: 22,00 € pro Person





Menü 2

Vorspeise

LAUCHCREMESUPPE MIT CROUTONS

Hauptgang

ZÜRCHER GESCHNETZELTES
MIT WILDREIS

FÄCHERKARTOFFELN

ROHKOSTSALAT

Dessert

ESPRESSOCREME MIT MINI
BROWNIES

Preis: 19,50 € pro Person



Menü 3



Vorspeise

BUNTE SALATPLATTE MIT 2 DRESSINGS
UND FRISCHEM BAGUETTE

Hauptgang

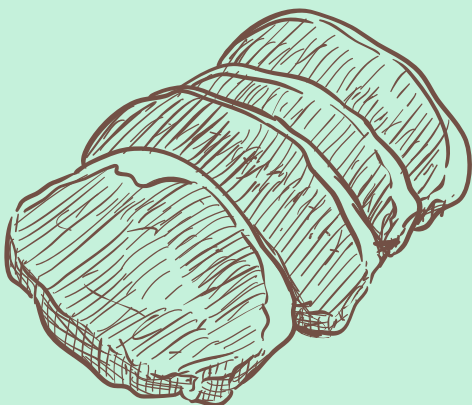
SCHWEINEMEDALLIONS MIT
PFEFFERRAHM

BRATKARTOFFELN MIT SPECK

REGIONALES GEMÜSE

Dessert

SCHWARZWÄLDER KIRSCH
DESSERT



Preis: 19,50 € pro Person

Mittagstisch 1

Vorspeise

PARTYFRIKADELLEN MIT SENFDIP
UND BAGUETTE

ROTE BETE MIT RAUKE UND
WALNÜSSEN

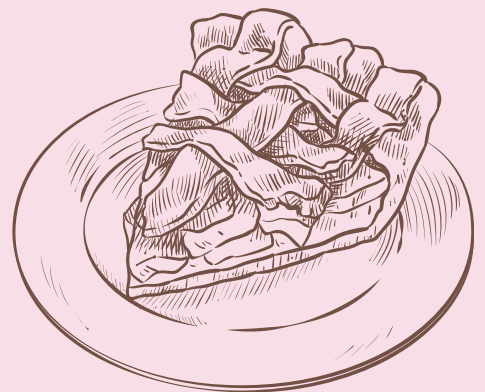
Hauptgang

MINI SCHNITZE, PANIERT MIT
ZITRONE

KARTOFFELGRATIN MIT
GEMÜSE

Dessert

APFELKUCHEN IM GLAS



Preis: 19,50 € pro Person

Mittagstisch 2



Vorspeise

ANTIPASTI, CRISSINI, ITALIEN. SCHINKEN,
TOMATE-MOZZARELLA

Hauptgang

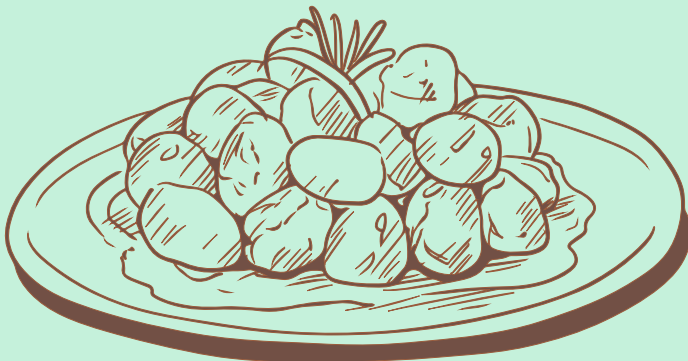
HÄHNCHEN SALTIMBOCCA AN
WEISSWEINSOSSE

GNOCCCHIS IN BUTTER
GESCHWENKT

BUNTE SALATPLATTE MIT 2
DRESSINGS

Dessert

PFIRSICH VANILLE DESSERT



Preis: 22,00 € pro Person

Mittagstisch 3



Vorspeise

GEMÜSESTICKS MIT HUMMUS
UND AUBERGINENCREME

FLADENBROT MIT OFENGEMÜSE

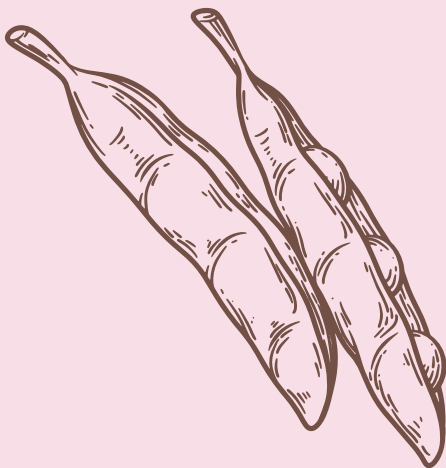
Hauptgang

CREMIGES HÄHNCHENCURRY MIT
WILDREIS

ASIATISCHER SALAT MIT BAMBUSSPROSSEN
UND EDAMAME

Dessert

MANGO JOGHURT DESSERT



Preis: 22,00 € pro Person

Thema Safari

GEMÜSELÖWE

BUNTE ROHKOSTPLATTE MIT SALZIGEN CRACKERN AN
KRÄUTERQUARK

GURKENKROKODIL

MIT WIENER- UND SALAMISPIESSE MIT OBST UND KÄSE
GEMISCHT

ZEBRAMUFFINS

KLEINE MAMORKUCHENMUFFINS MIT TOPPING

SCHLANGEN SANDWICH

BELEGTES BAGUETTE MIT BELAG NACH WAHL

BUNTE MINI DONUTS

PRO KIND (BIS 12 JAHRE): 13,50 €



Thema Schmetterling



GESUNDER SCHMETTERLING

VERSCH. OBST-UND GEMÜSESORTEN

PIZZA SCHMETTERLING

BLÄTTERTEIGRÖLLCHEN MIT SALAMI, KÄSE UND
TOMATENSAUCE

RAUPE NIMMERSATT

SCHOKOMUFFINS MIT SMARTIES

KÄSEIGEL

MIT MINIFRIKADELLEN UND KÄSESPIESSE

WRAP SPIESSE

SÜSS - MIT APFELMUS, ZIMT & ZUCKER

HERZHAFT - MIT SCHINKEN UND EI

PRO KIND (BIS 12 JAHRE): 13,50 €



Menü - Dino

STEGOSAURUS WIENER

IM LAUGENBRÖTCHEN

DINO CRACKER

HERZHAFTE CRACKER MIT KÄSE,
ROHKOST UND KRÄUTERQUARK

VULKAN SPAGETTI

MIT TOMATENSOSSE UND
HACKBÄLLCHEN

DINO MUFFINS

SCHOKOMUFFINS MIT TOPPING

OBST DINO

AUS SAISONALEM OBST DEKORIERT

PRO KIND (BIS 12 JAHRE): 16,50 €

Menü - Märchen

ZAUBERSTÄBE

SESAMSTICKS MIT STERNENKÄSE

GEMÜSE-EULE

ROHKOST MIT 2 DIPS DEKORIERT

MÄRCHEN LASAGNE

KLASSISCH ODER VEGETARISCH

FLIEGENPILZ MUFFINS

RÜHRTEIG MIT ROT-WEISSEM
TOPPING

OBST DRACHE

AUS SAISONALEM OBST DEKORIERT

PRO KIND (BIS 12 JAHRE): 16,50 €



Babyparty – Junge oder Mädchen?

ANTIPASTIPLATTE

TOMATE-MOZZARELLA SPIESSE, OLIVEN, ITALIEN.
SCHINKEN UND SALAMI, EINGELEGTES GEMÜSE, KÄSE

BAGUETTE

MIT 2 VERSCH. DIPS NACH WAHL

CAKEPOPS

ROSA UND BLAUE VERZIERUNG

MINI BURGER

MIT ROSA UND BLAUEN SPIESSEN

MINI DONUTS

ROSA UND BLAU

OBSTSPIESSE MIT SCHOKOGLASUR

AUS SAISONALEM OBST

PRO PERSON: 19,00 €



Fragen Sie auch nach:



VEGAN



VEGETARISCH



LAKTOSEFREI



GLUTENFREI

Kontakt

Mail: Kontakt@klappschmier-dillingen.de

Telefonisch: +49 160 9924 3182

Im Netz



www.klappschmier-dillingen.de



[klappschmier.dillingen](https://www.instagram.com/klappschmier.dillingen)



[Klappschmier Dillingen](https://www.facebook.com/KlappschmierDillingen)