

***** Niedermühlen Partyservice *****
auch für Ihre Feier daheim



Als Anregung bieten wir Ihnen u.a. folgende Speisen an, diese können wir nach Ihren Wünschen auch gerne zusammenstellen:

Suppen

- ❖ *Gulaschsuppe Ungarische Art*
- ❖ *Rinderkraftbrühe mit Fleisch - und Gemüseeinlage*
- ❖ *Curryrahmsuppe mit Asiagemüse und Kokossahne*
 - ❖ *Fischcremesuppe mit Spinatnocken*
 - ❖ *Geflügel - Gemüsesuppe asiatisch*
- ❖ *Kartoffelcremesuppe mit Steinpilz - Gemüseeinlage*

Vorspeisen

kalt

- ❖ *Melonenschiffchen mit luftgetrocknetem Schinken aus Westfalen*
- ❖ *Gefüllte Tomaten mit Gemüse - Shrimpsalat an Cocktailcreme*
 - ❖ *Vitello Tonato, Kalbfleisch an Thunfischsoße mit Karpfern*

warm

- ❖ *Seeteufelmedaillons à la Saltimboca mit Salbei und Parmaschinken auf Risotto*
- ❖ *Silberlachsrollchen gefüllt mit Blattspinat an Krebsbuttersoße*

Hauptgerichte

- ❖ *Rinderschmorbraten aus der Keule an feinherber Burgundersoße*
- ❖ *Bayrischer Schweinebraten frisch aus dem Ofen an Kräuterjus*

- ❖ *Schweinefiletmedaillons*
 - *an frischer Champignonrahmsoße*
 - *fruchtiger Tomaten - Basilikumsoße*
 - *Curry - MangosöÙe*
- ❖ *Poulardenbrustgeschnetztes Züricher Art an WeißweinsöÙe*
 - ❖ *Kalbsbraten an SteinpilzrahmsöÙe*
 - ❖ *Ossobuco à la Milanese an TomatengewürzsöÙe*
- ❖ *Zu diesen Hauptgerichten servieren nach Ihren Wünschen*
zum Beispiel:
 - ❖ *Butterkartoffeln*
 - ❖ *Kartoffel - Zucchninigartin*
 - ❖ *Kleine Bratlinge à la Provence*
 - ❖ *Röstitaler*
 - ❖ *Butterspätzle*
 - ❖ *Speckbratkartoffeln*
 - ❖ *Gemüsereis*
- ❖ *Cous cous mit Gewürzen des Orients*
 - ❖ *Bunte Salatplatten div. Dressings*
- ❖ *mit zum Beispiel Bauernsalat, Kartoffelsalat uvm.*
 - ❖ *gemischtes Gemüse*

Desserts

- ❖ *Vanillepudding garniert mit frischen Früchten*
 - ❖ *Zweifarbige Schokoladenmousse*
mit karamellisierten Haselnüssen
- ❖ *Erdbeer – Mascarpone - Creme mit Rhabarberspiegel*
- ❖ *Schokoladenpudding à la Birne Helene mit einer halben Birne*
und RumschokoladensoÙe garniert
- ❖ *Dessertbecher Dame Blanche mit Mandelcreme einem halben*
Pfirsich und Fruchtmark serviert



***** Mai Menü für die Feier daheim *****

***Für Sie frisch eingekauft und zusammengestellt
7 Tage Vorbestellung nötig***

Spargelcremesuppe mit Einlage und Mandelsahne

* * * * *

*Kalbsbraten an feiner Kräuterjus und Rahmsouße
mit frischen Champignons, Röstitalern und Spätzle
dazu buntes Gemüse des Frühlings*

* * * * *

*Bourbon - Vanillecreme mit frischen Erdbeeren und Früchten
an Rhabarbersirup und Sahnehaube*

*ab 25 Personen 17,50 € pro Person
ab 15 Personen 17,90 € pro Person*



Schnitzel Trio hausgemacht

- einfach, schnell, lecker-

*Schnitzelmedaillons an Pfefferrahmsouße, Waldpilzrahm und
Zigeunersouße, dazu Röstkartoffelwürfel á la Provence und ein bunter
Bauernsalat*

ab 20 Personen Preis per Person 9,95 €

***Im eigenen Interesse planen Sie Ihre Bestellung bitte frühzeitig, da
aus lebensmittelrechtlicher sowie hygienischer Sicht, es nicht immer
möglich ist, alle Waren, auch aufgrund der stark schwankenden
Nachfrage, besonders Geflügelprodukte wie Hähnchen, in größeren
Mengen vorrätig bzw. schon verarbeitungsfertig zu haben.***

Gerichte für die kleine Party zwischendurch

- I $\frac{1}{4}$ Hähnchen „Niedermühlen Art“ und Schnitzelmedaillons mit Champignonköpfen garniert dazu Kartoffel - Zucchini gratin und bunter Bauernsalat 10,50 €
- II Grillsteak vom Schweinerücken an Zigeunersoße und gefüllte Schnitzeltasche mit Tomaten, Broccoli und Käse überschmolzen dazu Zwiebspätzle 10,00 €
- III Geschnetzelte Poulardenbrust „Züricher Art“ an Weißweinrahm mit Champignonscheiben Hähnchenschnitzel auf Gemüse „mediterrane“ dazu Röstitaler 9,90 €
- IV Roastbeef vom Angus-Rind, kalt angerichtet und bunt garniert, warm an Pfeffersoße mit Cognac verfeinert dazu Bratkartoffeln und Speck-Bohnenbündchen 16,80 €
- V besonders-, „Zur Osterzeit“
Lammkeulenbraten frisch aus dem Ofen, dazu Kartoffelscheiben der schönen Bäckerin im Fleischsaft mit Zwiebeln gegart dazu bunte Gemüse „ a la Provence“ mit Kräutern und Knoblauch 14,50 €

Alle Gerichte sind mit Suppe und Dessert erweiterbar



Je nach Gericht 1-3 Tag vorbestellen
in der Zeit von 11:30 – 14:00 und 17:00 – 21:00
Bereitgestellt ab 10 Personen **zum Abholen!!!**
Anlieferung gegen Kostenpauschale möglich
Telefon: 0175 – 87 24 24 9 oder 05647 – 252
„ Bayrischer Küchenmeister“
Theodor Mehring



Stand April 2012