

MENU-ÜBERSICHT

SUPPEN, FESTTAGSESSEN & KALTE KÜCHE

- | - Aus dem Suppentopf | je ½ Liter |
|---|------------|
| ○ Gulaschsuppe - deftig & kräftig, mit Rind- & Schweinefleisch, Paprika, Zwiebeln & Kartoffeln zubereitet | 5,30 € |
| ○ Graftschafter Hochzeitssuppe ⁴ - mit Rind & Huhn, Gemüse & Eierstich | 4,70 € |
| ○ Käsecremesuppe ^{1,2} - sämig & kräftig gekocht, mit Hackfleisch & Käse | 5,30 € |
| ○ Reitersuppe ⁷ - mit grobem Hackfleisch, Schweinefleisch, Perlzwiebeln, Paprika, Tomaten, Gurken & Creme-fraîche zubereitet | 5,50 € |
| ○ Geflügel-Curry-Suppe - mit Geflügelfleisch & Champignons, fein sämig gekocht & mit Curry & Kokosmilch verfeinert | 5,30 € |
| ○ Gyrossuppe ⁷ - würzig, mit Schweinefleisch, Paprika, Zwiebeln, Champignons, Mais & Sahne | 5,30 € |
| ○ Ofensuppe ⁷ - nach Hausfrauen-Art, mit Schweinefleisch, Paprika, Ananas, Zwiebel, Erbsen & Sahne im Ofen gegart | 5,70 € |

Vegetarische Suppen:

- | | | |
|---|-------|--------|
| ○ Brokkoli-, Tomaten-, Kartoffel-, Champignoncremesuppe | 0,5 L | 4,40 € |
|---|-------|--------|

- Schnitzelwelt

- | | |
|--|---------|
| ○ Schnitzel - mit Zwiebeln & Champignons, dazu Bratkartoffeln, Kartoffel-Gratin ^{1,2,3} & einer Rohkostsalatmischung mit American-& Joghurt Dressing | 13,95 € |
| ○ Schnitzel Mailänder Art - mit Tomaten & Käse überbacken, dazu Bratkartoffeln ^{1,2,3} , Kartoffel-Gratin ^{1,2,3} & einer Rohkostsalatmischung mit zwei Dressings | 14,35 € |
| ○ Schnitzel mit Jäger-& Zigeunersauce - dazu Bratkartoffeln ^{1,2,3} , zwei angemachte Salate & eine Rohkostsalatmischung mit zwei Dressings | 14,20 € |
| ○ Schnitzel mit Zwiebelauflage - dazu Kartoffel-Gratin ^{1,2,3} & Kroketten & eine Rohkostsalatmischung mit American-& Joghurt Dressing | 13,95 € |
| ○ Schnitzelparade- kleine Schnitzel verschieden belegt mit Röstzwiebeln, Tomatenscheiben, Champignons & Käse überbacken; Gemüseplatte mit Blumenkohl, Speckbohnen, Erbsen & Möhren; dazu Bratkartoffeln, Kartoffel-Gratin ^{1,2,3} & eine Rohkostsalatmischung mit American-& Joghurt Dressing | 15,40 € |

GRAF SCHAFTER

 PARTYDIENST 

Nr.1	<ul style="list-style-type: none">- Schweinefiletgeschnetzeltes- in feiner Sahnesoße- Minutensteak vom Schwein- mit Paprika & Zucchini zubereitet- Hähnchenschnitzel-im Knuspermantel; in Curry-Fruchtsauce mit Champignons & Früchten angerichtet- Gemüse- Blumenkohl mit Bechamelsauce, Speckbohnen & Karottenscheiben- Salate - Verschiedene Rohkostsalatmischungen, Tomatenecken & Gurkenscheiben, American- & Joghurt Dressing- Kartoffel-Gratin^{1,2,3} & Spätzle oder Langkornreis²	16,40 €
Nr. 2	<ul style="list-style-type: none">- Putensteaks - in Curryrahmsauce- Schweinerücken - mit frischen Champignons- Gemüse – mit Blumenkohl mit Bechamelsauce, Speckbohnen & Erbsen & Möhren- Salate Verschiedene Rohkostsalatmischungen, Tomatenecken & Gurken-scheiben, American-& Joghurt-Dressing- Kartoffel-Gratin^{1,2,3} & Langkornreis²	15,95 €
Nr. 3	<ul style="list-style-type: none">- Schnitzel „Mailänder Art“ - mit Tomaten & Käse überbacken- Spießbraten vom Schweinenacken - gefüllt mit würzigem Hackfleisch & Zwiebeln- Gemüsepfanne - mit Blumenkohl, Möhren, Brokkoli, Champignons, Weißkohl & Porree, feinwürzig zubereitet- Bratkartoffeln^{1,2,3}, Bandnudeln „Genovese“ mit Basilikum Pesto- Salate - Rohkostsalatmischung, Tomatenecken & Gurkenscheiben mit American- & Joghurt-Dressing	16,40 €
Nr. 4	<ul style="list-style-type: none">- Hähnchenschnitzel – im Knuspermantel gebraten; in Curry-Fruchtsauce mit Champignons & Früchten angerichtet- Kleine Schweineschnitzel - mit Pilzrahmsauce- Gemüsepfanne – mit Blumenkohl, Möhren, Brokkoli, Champignons, Weißkohl & Porree, feinwürzig zubereitet- Kartoffel-Gratin ^{1,2,3} & Bratkartoffeln^{1,2,3}- Rohkostsalatmischung, Tomatenecken & Gurkenscheiben mit American- & Joghurt-Dressing	15,70 €
Nr.5	<ul style="list-style-type: none">- Rinderroulade „bürgerlich“ mit Speck, Zwiebeln & Gurken gefüllt- Schweinerollbraten - mit Mischobst angerichtet- Gemüse – mit Blumenkohl mit Bechamelsauce, Speckbohnen, Erbsen & Möhren- Dampfkartoffel & Bratkartoffeln^{1,2,3}- Rohkostsalatmischung, Tomatenecken & Gurkenscheiben mit American-& Joghurtdressing	16,40 €

 GrafSchafter Partydienst 

Holzstraße 5, 48529 Nordhorn

Telefon: 05921 / 99 24 00 – Fax: 05921 / 99 24 02

Email: bestellung@gs-partydienst.de – www.gs-partydienst.de

GRAF SCHAFTER

 PARTYDIENST 

Nr. 6	<ul style="list-style-type: none">- Kasslerbraten - mit Mischobst angerichtet- Schweinerippe - gebraten mit Schmorzwiebeln zubereitet- Sauerkraut mit Speck & Bohnen- Gemüseplatte mit Blumenkohl, Erbsen & Möhren- Salate - Chinakohlsalat mit Mandarinen in Sahne-Joghurtsauce & Krautsalat mit Paprika- Bratkartoffeln^{1,2,3} & Kartoffelpüree^{1,2,3,4}	13,95 €
Nr. 7	<ul style="list-style-type: none">- Rinderroulade „bürgerlich“ - mit Speck, Zwiebeln & Gurken gefüllt- Schweinenackenbraten^{1,3} - mit Schmorzwiebeln angerichtet- Graftschafter Gemüseplatte - dazu Rotkohl- Rohkostsalatmischung - nach Art des Hauses & Saison- Dampfkartoffel & Butterspätzle	15,40 €
Nr. 8	<ul style="list-style-type: none">- Schweinerücken - nach Kronenbraten Art (mit kleinen Knochen), mit Backobst garniert- Geflügelroulade - gefüllt & in Weißweinsauce angerichtet- Gemüseplatte - mit frischen Champignons, Spargel mit Sauce Bernaise, Erbsen & Möhren- Rohkostsalatmischung - nach Art des Hauses & Saison- Kartoffel-Gratin^{1,2,3} & Langkornreis	15,95 €

Deftiges & mehr

Rippchen „SpareRib Art“ - mit gemischtem Gemüse, dazu Bratkartoffeln ^{1,2,3} o. Püree ^{1,2,3,4}	13,50 €
Schweinhaxe - mal richtig deftig - mit Specksauerkraut und Kartoffelpüree	14,50 €
Backschinken „rustikal“ - mit Wein- oder Specksauerkraut, dazu Kartoffelpüree ^{1,2,3,4}	13,90 €
Gefüllte Kohlroulade - in Specksauce angerichtet, dazu gebratene Dicke Rippe, geschnitten, mit Sauerkraut & Kartoffelpüree ^{1,2,3,4}	12,40 €
Paniertes Schweinekotelett - dazu Kaisergemüse, drei angemachte Salate & Bratkartoffeln mit Kartoffelcrème	13,95 €

 GrafSchafter Partydienst 

Holzstraße 5, 48529 Nordhorn

Telefon: 05921 / 99 24 00 – Fax: 05921 / 99 24 02

Email: bestellung@gs-partydienst.de – www.gs-partydienst.de

GRAF SCHAFTER

— **PARTYDIENST** —

Spießbraten vom Schwein - gefüllt mit Champignons & Zwiebeln, dazu Salatbeilage & Kartoffel-Gratin^{1,2,3}

13,95 €

Grünkohl nach „Grafschafter Art“ - Grünkohl mit Kartoffeln deftig gekocht, dazu Schweinerippchen, Kasslerbraten & Kohlwurst⁴, oder gegrillte Haxenscheiben 14,95 €

Grünkohl „Grafschafter Art“, wie oben, mit Bratkartoffeln^{1,2,3}, Püree^{1,2,3,4} & Sauerkraut 16,50 €

Aus der kleinen, feinen Küche

- Pita-Taschen - Mini-Fladenbrote mit Pfannengyros von zartem Schweinefleisch mit Zwiebeln & Paprika, dazu Tomaten-Gurkenscheiben, Krautsalat & Tzatziki zum selber Füllen 11,95 €
- Zum Mittag - pro Person ca. 3 halbe Brötchen mit Rührei, Hackfleisch & Käse gratiniert, dazu Hähnchencrossies, Partyfrikadellen, gefüllte Eier und Schwarzbrotecken 12,95 €

Die süße Versuchung

- Schokoladencreme, „Birne Helene“ - feine Crème mit Birne verfeinert Portion 3,00 €
- Quark-Vanillecreme - mit Obst oder Rote-Grütze garniert Portion 3,00 €
- Lukulluscreme - Quark-Sahnespeise, mit Rum & Früchten Portion 3,00 €
- Arabercreme - Schokoladen-Kaffeespeise⁹ Portion 3,00 €
- Erdbeercreme - mit Sahne⁴ Portion 3,00 €
- Rote Grütze - mit Vanillesauce² Portion 3,00 €
- Herrenspeise - mit Rum & Schokolade zubereitet Portion 3,00 €
- Panna Cotta - mit roter oder gelber Fruchtgrütze verfeinert Portion 3,00 €
- Obstsalat - Obst der Saison frisch angerichtet Portion 3,00 €
- Fruchtspieße - frische Früchte der Saison am Spieß angerichtet Portion 4,00 €
- Dunkle Mousse au Chocolate mit Sahne Portion 3,00 €

Aus der kalten Küche

- Schnittchen - belegt mit Aufschnitt & Käse fein garniert^{1,3} Stück ab 2,00 €
- Canapès - mit verschiedenen Aufschnittsorten^{1,3,8} Stück ab 2,00 €
- Canapès - mit verschiedenen Käsesorten^{1,2,} Stück ab 2,00 €
- Canapès - mit geräuchertem Lachs, Forellen und Matjesfilet Stück ab 2,20 €

— Grafschafter Partydienst —

Holzstraße 5, 48529 Nordhorn

Telefon: 05921 / 99 24 00 – Fax: 05921 / 99 24 02

Email: bestellung@gs-partydienst.de – www.gs-partydienst.de

GRAF SCHAFTER

 PARTYDIENST 

Bitte beachten Sie:

Wir sind von Montag bis Samstag für Sie da. Alle Preise sind inkl. Umsatzsteuer .

Bei Außer-Haus-Lieferungen:

- Mindestbestellung für 10 Personen pro Menü
- Bitte sorgen Sie bei Buffetform für ausreichende Stromanschlüsse und Anlegebestecke.
- Die Anzahl der Gäste für Ihre Bestellung am Freitag/Samstag muss uns bis 8 Tage vorher vorliegen.
- Tipp: Bitte Essteller vorwärmen; Bitte sorgen Sie für eine freie Anlieferauffahrt.
- Barzahlung bei Rückgabe des Geschirrs.

Bekannte Inhaltsstoffe:

1 Konservierungsstoffe, 2 Phosphat, 3 Milcheiweiß, 4 Farbstoff, 5 Antioxidationsmittel, 6 koffeinhaltig, 7 Geschmacksverstärker, 8 Süßungsmittel

Wir können nur bedingt und nach vorheriger Absprache einen Teil allergiefreie Speisen liefern.
