

Partyservice

Künzelsauer Straße 1
Mariannenstraße 47
D-74653 Ingelfingen
Tel. (07940) 9101-0
Fax. (07940) 9101-99
<http://www.haus-nicklass.de>
e-mail: info@haus-nicklass.de

Buffet-und Partyservice von Nicklass

Schlemmererlebnis auch zu Hause

Kümmern Sie sich um Ihre Gäste - den Rest erledigen wir!

Eine gemütliche Feier zu Hause, ein Empfang für Geschäftsführer, eine Party mit Freunden, das macht Freude - und viel Arbeit für den Gastgeber. Aber es kann auch bei der Freude bleiben!

Das erfahrene Nicklass-Party-Service-Team hilft Ihnen gerne. Es bereitet Ihnen ein Schlemmererlebnis, egal ob für 4 oder 400 Personen, während Sie sich auf Ihre Gäste freuen.

Rufen Sie doch einfach mal an. Seien Sie Gastgeber - das Nicklass-Team berät Sie gerne.



HOTEL
RESTAURANT **HAUS NICKLASS**

Alle Gerichte sind Vorschläge für ein gemeinsames Essen mehrerer Personen außer Haus serviert!

Stand Dezember 2017

Unsere Buffetvorschläge sollen Ihnen nur zur Anregung dienen, selbstverständlich lassen sich alle Zutaten verschieben und verändern, oder Ihre eigenen Vorstellungen können berücksichtigt werden, was am besten in einem persönlichen Gespräch ausgearbeitet werden kann.

In allen Preisen ist das Anrichtegeschirr und Warmhaltegeräte inklusive Brennmittel, Anlieferung und die Mehrwertsteuer enthalten.

Für Extraservice können wir Ihnen folgendes Angebot machen:

Servicefachkraft

€ 15.--/Std.

ab 1 Uhr Nachzuschlag von 10.-- Euro/Person

Tafeldecke

€ 8.--/St.

Serviette Dunilin incl. falten

€ 1.--/St.

Serviette Stoff incl. falten

€ 3.--/St.

Kerze incl. Halter

€ 3.--/St.

Wein-und Sektgläser, Selection

€ 1.50/St.

Geschirr incl. Reinigung

€ --.50/St.

Besteck incl. Reinigung

€ --.40/St.

Wir können Sie auch für den Getränkeservice beraten!

Buffet 1:

Kleine Räucherfischauswahl
Melonenschiffchen mit gekochtem Schinken
Nudelsalat, Heringssalat, Kartoffelsalat, Rindfleischsalat

* * * *

rosa gebratenes Roastbeef mit Sauce Remoulade
kleine Schnitzelchen vom Schwein
Schnitzelchen von Pute mit Mandeln gebacken

* * * *

Kassler im Brotteigmantel gebacken
Gemüseauswahl, Schupfnudeln, Kartoffelgratin
frische Blattsalate mit verschiedenen Dressings

* * * *

bunte Käseauswahl mit Weintrauben

* * * *

Partybrötchen, Brotauswahl, Butterkugeln

* * * *

Bayrische Vanillecreme mit Brombeersauce
Rote Grütze mit Sauerrahmcreme
Obstsalat von frischen Früchten, Gebäckauswahl

€ 27.60

Buffet 2:

Auswahl von verschiedenen Räucherfischen
gemischte Schinkenauswahl mit Melonenstreifen
verschiedene Terrinen
Carpaccio vom Rinderfilet mit feiner Pfeffersauce
Tomate-Mozzarella mit frischem Basilikum

* * * *

Heringssalat, Nudelsalat, Eiersalat, Rindfleischsalat, Kartoffelsalat

* * * *

Glasierter, gefüllter Schweinerücken mit Jus
Pochierter Lachs in feiner Kaviar-Krabbensauce
Gemüseauswahl, bunter Kräuterreis, Butternudeln
Blattsalate mit verschiedenen Dressings

* * * *

große Käseauswahl mit bunten Weintrauben

* * * *

verschiedene Partybrötchen, Brotauswahl, Butterkugeln

* * * *

Obstsalat von frischen Früchten
weißes und dunkles Mousse von Schokolade
Zitronencreme mit Himbeermark, Gebäckauswahl

€ 34.--

Buffet 3:

Auswahl von verschiedenen Räucherfischen
Gebeizter schottischer Wildlachs mit Kräuter-Senfsauce
Riesengarnelen mit Tomaten und Oliven in Knoblauchöl
Shrimpscocktail

* * * *

Roastbeef mit Sauce Remoulade
verschiedene Terrinen
Melonenschiffchen mit Parmaschinken
Tomate-Mozzarella mit frischem Basilikum

* * * *

Rinderfilet "Wellington"
Allgäuer Schweinerolle
bunte Gemüseauswahl, Kartoffelgratin, Pestonudeln
Blattsalatauswahl mit verschiedenen Dressings

* * * *

Rehmedaillons mit Früchten belegt
Schnitzelchen von Schwein und Pute
Kartoffelsalat, Rindfleischsalat, Walldorfsalat, Nudelsalat
Geflügelsalat

* * * *

große Käseauswahl mit Weintrauben

* * * *

verschiedene Partybrötchen, Brotauswahl, Butterkugeln

* * * *

Obstsalat von frischen Früchten, Zitronencreme mit Brombeersauce
verschiedene Mousse, Rote Grütze mit Vanillesauce
Hohenloher Nußflädle mit Hagebuttensauce, Gebäckauswahl

€ 48.--

Buffet 4:

4 - Länderbuffet International

Italien

Pizza vom Blech mit Artischocken, Tomaten und Shrimps

Zucchini-Auberginengratin mit Schafskäse

Überbackene Lasagne von Lachs und Blattspinat

* * * *

Saltim Bocca á la Romana in Salbeisauce

* * * *

Tomatenessenz mit Thymian und Tortellinis

Carpaccio vom Rinderfilet mit buntem Pfeffer und altem Balsamico

Fleischtomaten mit roten Zwiebeln und Thymian

Grüne und schwarze eingelegte Oliven

* * * *

Mascarponeschnitte mit Himbeermark

Mandelcreme mit Amaretto

Frankreich

Cassoulet von Kalb und Gemüse

* * * *

Merlan in Limonenbutter mit Spargelragout und Kartoffeln

* * * *

Kalbsbrust mit Mark und Gemüse gefüllt

Kartoffelgratin und Rotweinschalottensauce

* * * *

Käseauswahl mit Früchten

Salatauswahl mit verschiedenen Dressings

Französische Salzbutter, Brot-Brötchenauswahl

* * * *

Tartes von Birnen und Aprikosen

Mousse von brauner Schokolade auf Mangomark

Asien

Aus dem Wok, vor Ihren Augen zubereitet
Poulardenbrust mit vielen frischen Gemüsen, in Soja-Safransud
Basmati-Kräuterreis

* * * *

Frühlingsrollen auf Tomatenchutney und Shi take-Pilzen
eingelegte Gemüsen und Fladenbrote

* * * *

Moccacreme mit Ingwer
Gebackene Feigen auf Lycheeschaum

Deutschland

Badische Pastete in der Teigkruste mit Melonenperlen
Scharfer Rindfleischsalat mit Meerrettich
Rahmkrautsalat mit Speckcroutons
Kartoffelsalat mit Liebstöckel und Gurken

* * * *

Thüringer Bratwurst am Meter mit Majoran und Senf

* * * *

Vor Ihren Augen zubereiteter Bauernschmaus aus Kartoffelscheiben,
geräucherter Entenbrust, Speck und Kräutern

* * * *

Kassler im Brotteig mit Altbierjus und Gemüsegratin

* * * *

Schokoladenterrine mit Kirschragout
Obstsalat von heimischen Früchten
Kirsch-Apfelstreusel vom Blech
Oma´s Vanillecreme mit Himbeermark

€ 60.--

Buffet 5:

Finger-oder Gabelbuffet

* * * *

Verschiedene Gemüsesticks mit Dips
Tomatenscheiben mit Mozzarella und Basilikum
gefüllte Gurkenschiffchen
Zucchini-Schafskäsehappen mit Olive
Räucherlachsrollchen

* * * *

Mini-Sparerips
Kalbsrollchen mit Spaghetti gefüllt
Riesengarnelen in Bierteig gebacken
Gefüllte Tortillas
kleine Kartoffelhälften mit Kräuterquark

* * * *

verschiedene Käsehappen mit Weintrauben
kleine Zwiebelbrötchenringe

* * * *

kleine Beerentörtchen
Rote Grütze mit Vanillesauce
Mousse von Schokolade

€ 39.50