

Beinschinken mit  
Schwartenkruste  
mit hausgemachtem  
Kartoffelsalat 7,30 Euro<sup>\*)</sup>

Gefüllte Putenbrust  
mit Butterspätzle und  
Gemüse 9,80 Euro<sup>\*)</sup>

Schweins- oder  
Rindersaftbraten  
mit Knödel und Rotkraut  
9,80 Euro<sup>\*)</sup>

SCHÖCHS  
PARTY-ABHOL  
SERVICE

Kontaktieren Sie  
August Schöch  
0 55 22 - 72 184

**So einfach funktioniert es:**  
Wir beraten Sie gerne persönlich in Auswahl  
und Menge unserer Party-Spezialitäten.  
Zum vereinbarten Zeitpunkt steht alles  
zum Abholen bereit.

<sup>\*)</sup>Richtwert pro Person, ab 20 Personen

Name .....

Adresse .....

Telefon .....

E-Mail .....

Speisen/Personen .....

.....

.....

.....

Beilagen .....

.....

Nachspeise .....

.....

Extras .....

.....

Abholung am ..... um .....

Zustellung am ..... um .....

# Der Beste für Ihre Feste

Mit Schöch's-Party-Abhol-  
Service verwöhnen Sie sich  
und ihre Gäste!

SCHÖCHS  
PARTY-ABHOL  
SERVICE

## Kalte Platten Fingerfood Heiße Gerichte

### Kalte Platten

Kalte Platte »Festtags«  
mit Aufschnitt von allem; durch Lachs,  
Roastbeef und Aufstriche ergänzt  
pro Person 200 g 8,20

Kalte Platte »Exklusiv«  
mit Schinken, Roastbeef, Lachs, Braten,  
Käse, Aufstriche  
pro Person 200 g 9,30

Käseplatte  
von allem, Hartkäse, Weichkäse, Aufstriche  
pro Person 150 g 9,30

Fischplatte  
Garnelen, Lachs, Scampi, Makrelen  
pro Person 130 g 9,30

Rustikale Platte  
nur getrocknete Fleisch- und Wurstprodukte  
pro Person 130 g 9,30

Anzahl  
Personen

### Belegte Brezel

Laugenbrezel  
mit allem aus der  
Wurst- und Käsetheke und  
mit Aufstrichen 4,30

Wurzelbrot hell und rustico  
oder Laugenbaguett  
mit allem aus der Wurst- und Käsetheke  
und mit Aufstrichen 4,30

### Süße Nachspeisen

Früchtebecher hausgemacht 3,30

Linzertorte hausgemacht 2,90

Früchtekuchen hausgemacht 3,00

Apfelstrudel hausgemacht 2,90

Topfenstrudel hausgemacht 2,90

Anzahl  
Personen

# SCHÖCHS-PARTY-ABHOL-SERVICE

## Belegte Brötchen

	Anzahl Personen
<b>Banzerbrötchen</b> verschiedenes Gebäck: Kornspitz, Salzstange, Lauge, Kürbiskern, Honigkurst, Vinschgerl, Schinkenweckerl belegt mit Schinken, Käse, Aufschnitt uvm.	2,30
<b>Wurstsemmel oder Wurst-Pärle</b> einfach Wurst hell oder dunkel mit oder ohne Gurke/Käse von der Stange mit oder ohne Gurke	1,90
<b>Sandwichbrötchen</b> belegtes Brötchen mit allem aus der Wurst-, Käsetheke und mit Aufstrichen	1,60
mit Lachs	2,15
<b>Jourgebäck</b> verschiedene Brötchen mit allem aus der Wurst-, Käsetheke und mit Aufstrichen	2,25
<b>Vollkornbaguett</b> Mediterran gefüllt, Rucola, Käse, Schafskäse, Peppadew, Oliven	4,30

## Fingerfood und Antipasti

<b>Kaisersemmel oder Kaiserbaguette</b> mit Roastbeef und Zwiebeln oder mit kaltem Braten und Kren
<b>Crostinis überbacken</b> mit Cambozola
<b>Feigen im Speckmantel</b>
<b>Salat im Becher mit Gabel</b> Italienischer Salat, Waldorf, Russischer Salat
<b>Melonenspieße</b> mit Speck
<b>Käsespießchen</b> mit Trauben

Anzahl Personen
<b>Antipasti-Spieße »Vegetarisch«</b> mit Oliven, Champignons, Zucchini, Auberginen, Peppadew
<b>orig. Wienerschnitzel</b> vom Kalb
<b>gegrillte Garnelen</b> mit Chilisauce
<b>gebratene Hühnerspieße</b> mit Currysauce
<b>Fleischbällchen am Spieß</b> mit Knoblauchsauce
<b>Wraps gefüllt</b> mit Geflügel, Salat, Sauce
<b>Antipasti hausgemacht:</b>
Datteln mit Käsefüllung im Speckmantel
Pflaumen im Speckmantel
gegrillte Zucchini
gegrillte Auberginen
gegrillte Champignons
gegrillte Paprika
gegrillte Garnelen
<b>zusätzlich:</b>
Oliven schwarz mit Knoblauch gefüllt
Oliven grün mit Kräutern oder mit Mandel gefüllt
getrocknete Tomaten
Käsekugeln in Kräutern
grüne Peperoni mit Käsefüllung
Florini gefüllte Paprika klein
Peppadew gefüllte Peperoni klein
Shrimps in Knoblauch

## Heiße Spezialitäten – gebraten oder gekocht

Anzahl Personen
Gerstensuppe oder Gulaschsuppe
Chili con Carne
Römerle, magere Schweinshaxe gefülltes „Müse“ vom Schweineschlegel
Spareribs
Leberkäse verschiedene Sorten
Schweinsgulasch
Rindsgulasch
Beinschinken mit Schwartenkruste
Stelzen gebraten
Spanferkel
Currygeschnetzeltes, Huhn/Pute
Kalbsgeschnetzeltes
Kalbshaxen
Kalbsragout mit Rahmsauce
Rindsrouladen
Gefüllte Puten-/Kalbsbrust
Schweinefilet im Speckmantel
Roastbeef
Schweinebraten, Karree/Hals
Siedfleisch vom Tafelspitz
Pariserbraten/Kümmelbraten
Putenbraten mager
Kalbsbraten
Rindersaftbraten
Freschner Braten von der Pute
Kümmelbraten vom Bauchfleisch
Tessiner Braten

Anzahl Personen
Gebratenes Huhn
Gefüllte Hühner mit Kaiserfüllung ohne Knochen
Hühnerkeulen gebraten
Backhendl
Gebackene Schnitzel
Cordon bleu
Käsespätzle
Krautspätzle

## Feines im Blätterteig

Filet Wellington
Schweinefilet im Blätterteig
Spinat-Käsestrudel
Champion-Lauchstrudel
Schinkenstrudel
Gemüsestrudel
Wurststrudel
auf Wunsch mit Sauerrahmdip

## Köstliche Beilagen

Knödel in allen Variationen
Butterspätzle/Reis/Nudeln
Bratkartoffeln/Wedges
Blaukraut, Sauerkraut, versch. Gemüse
Blattspinat
Kartoffelsalat/italienischer Salat
Knackige Salate nach Saison
frisches Gebäck