

Beinschinken mit
Schwartenkruste
mit hausgemachtem
Kartoffelsalat 7,30 Euro¹⁾

Gefüllte Putenbrust
mit Butterspätzle und
Gemüse 9,80 Euro¹⁾

Schweins- oder
Rindersaftbraten
mit Knödel und Rotkraut
9,80 Euro¹⁾

SCHÖCH'S
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 verein-
barten Zeitpunkt steht alles zum Abholen bereit.

¹⁾ Richtwert pro Person, ab 20 Personen

Kunde

Adresse

Telefon

E-Mail

Speisen / Personen

.....

.....

.....

Beilagen

.....

Nachspeise

.....

Extras

.....

Abholung am um

Zustellung am um

Der Beste für Ihre Feste

Mit Schöchs-Party-Abholservice
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 7,90

Kalte Platte »Exklusiv«
mit Schinken, Roastbeef, Lachs, Braten,
Käse, Aufstriche
pro Person 200 g 8,90

Käseplatte
von allem, Hartkäse, Weichkäse, Aufstriche
pro Person 150 g 8,90

Fischplatte
Garnelen, Lachs, Scampi, Makrelen
pro Person 130 g 8,90

Rustikale Platte
nur getrocknete Fleisch- und Wurstprodukte
pro Person 130 g 8,90

Anzahl
Personen

Belegte Brezel

Laugenbrezel
mit allem aus der Wurst- und Käse-
theke und mit Aufstrichen 4,10

Wurzelbrot hell und rustico
oder Laugenbaguett
mit allem aus der Wurst- und Käsetheke
und mit Aufstrichen 4,10

Anzahl
Personen

Süße Nachspeisen

Früchtebecher hausgemacht

Linzertorte hausgemacht 2,70

Früchtekuchen hausgemacht 2,70

Apfelstrudel hausgemacht 2,40

Topfenstrudel hausgemacht 2,40

Plundergebäck angekauft

SCHÖCHS-PARTY-ABHOL-SERVICE

	Anzahl Personen	Anzahl Personen
Belegte Brötchen		
Banzerbrötchen verschiedenes Gebäck: Kornspitz, Salzstange, Lauge, Kürbiskern, Honigkurste, Vinschgerl, Schinkenweckerl belegt mit Schinken, Käse, Aufschnitt uvm.	2,30	
Wurstsemmel oder Wurst-Pärle einfach Wurst hell oder dunkel mit oder ohne Gurke / Käse von der Stange mit oder ohne Gurke	1,90	
Lachssemmel Handsemmel gefüllt	3,20	
Sandwichbrötchen belegtes Brötchen mit allem aus der Wurst-, Käsetheke und mit Aufstrichen nur mit Lachs	1,52 1,95	
Jourgebäck verschiedene Sorten Brötchen mit allem aus der Wurst-, Käsetheke und mit Aufstrichen	2,25	
Vollkornbaguett Mediterran gefüllt, Rucola, Käse, Schafskäse, Peppadew, Oliven	4,10	
Fingerfood und Antipasti		
Dinkel-Honig-Brötchen mit Osso-Collo, Prosciutto, Naturschinken, Salami mit Cocktailtomaten am Spieß		
Kaisersemmel oder Kaiserbaguette mit Roastbeef und Zwiebeln oder mit kaltem Braten und Kren		
Crostinis überbacken mit Cambozola		
Feigen im Speckmantel		
Salat im Becher mit Gabel Italienischer Salat, Waldorf, Russischer Salat		
		Melonenspieße mit Speck
		Käsespießchen mit Trauben
		Antipasti-Spieße »Vegetarisch« mit Oliven, Champignons, Zucchini, Auberginen, Peppadew
		orig. Wienerschnitzel vom Kalb
		gegrillte Garnelen mit Chilisauce
		gebratene Hühnerspieße mit Currysauce
		Fleischbällchen am Spieß mit Knoblauchsauce
		Champignons mit Fleischfüllung
		Wraps gefüllt mit Geflügel, Salat, Sauce
		Antipasti hausgemacht:
		Datteln mit Käsefüllung im Speckmantel
		Pflaumen im Speckmantel
		gegrillte Zucchini
		gegrillte Auberginen
		gegrillte Champignons
		gegrillte Paprika
		gegrillte Garnelen
		zusätzlich:
		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

hausgemachte Aufstriche Liptauer, Thunfisch, Ei, Bärlauch, Kräuter-Topfen, Avocado, Schinken-Paprika, Tomaten-Basilikum

	Anzahl Personen	Anzahl Personen
Heiße Spezialitäten – gebraten oder gekocht		
Gerstensuppe oder Gulaschsuppe		Tessiner Braten
Kräftige Rindssuppe mit Leberspätzle / Leberknödel / Brätspätzle Brätknödel / Schinkenflädle		Gebratenes Huhn
Chili con Carne		Gefüllte Hühner mit Kaiserfüllung ohne Knochen
Römerle, magere Schweinshaxe		Hühnerkeulen gebraten
gefülltes „Müse“ vom Schweineschlägel		Backhendl
Spareribs		Gebackene Schnitzel
Leberkäse verschiedene Sorten		Cordon bleu
Schweinsgulasch		Käsespätzle
Rindsgulasch		Krautspätzle
Beinschinken mit Schwartenkruste		Feines im Blätterteig
Stelzen gebraten		Filet Wellington
Spanferkel		Schweinefilet im Blätterteig
Currygeschnetzeltes, Huhn / Pute		Spinat-Käsestrudel
Kalbsgeschnetzeltes		Champion-Lauchstrudel
Kalbshaxen		Schinkenstrudel
Kalbsragout mit Rahmsauce		Gemüsestrudel
Rindsrouladen		Wurststrudel
Gefüllte Puten- / Kalbsbrust		Auf Wunsch mit Sauerrahmdip
Schweinefilet im Speckmantel		Köstliche Beilagen
Roastbeef		Knödel in allen Variationen
Schweinebraten, Karree / Hals		Butterspätzle / Reis / Nudeln
Siedfleisch vom Tafelspitz		Bratkartoffeln / Wedges
Pariserbraten / Kümmelbraten		Blaukraut, Sauerkraut, versch. Gemüse
Putenbraten mager		Blattspinat
Kalbsbraten		Kartoffelsalat / italienischer Salat
Rindersaftbraten		Knackige Salate nach Saison und frisches Gebäck
Freschner Braten von der Pute		
Kümmelbraten vom Bauchfleisch		

hausgemachte Grillsaucen Zwiebel, Cocktail, Knoblauch, Avocado, American, Curry, Kräuter, Speck-Senf-Paste, Kräuterbutter