

Liebe Kunden,

mit diesem Prospekt zu unserem Party-Service wollen wir Ihnen unser vielseitiges Angebot für Anlässe aller Art näher bringen.

Sie können schon vorab einige Überlegungen treffen, wie Ihr Fest verlaufen soll.

Zur endgültigen Zusammenstellung setzen Sie sich dann mit uns in Verbindung.

Wir werden Ihre persönlichen Wünsche selbstverständlich berücksichtigen.

Geschmackvoll dekoriert und mit Sorgfalt zusammengestellt gehören unsere Platten und Buffets zu den Höhepunkten jeder Feier.

Es ist für uns eine Selbstverständlichkeit, dass wir nur beste Qualität für unsere Arrangements verwenden.

Individuelle und fachmännische Beratung liegen uns besonders am Herzen.

Lassen Sie sich inspirieren, Ihr nächstes Fest gemeinsam mit uns zu gestalten.

Wir freuen uns auf Sie!

Christoph und Roswitha Steimel mit Team

Fingerfood	€ Stück
Gurken-Melonen-Salat mit Schinkenspieß, im Glas serviert	2,50
Mini-Mozzarella mit Kirschtomaten u. Rucola, im Glas serviert	2,00
Hähnchensticks mit Mango-Mousse	2,50
Fingerfood-Löffel mit Schinkenmousse	2,20
Karibisches Kokosnuss-Hähnchen mit Mangosauce	2,50
Hühner-Satéspeiß mit Erdnusssauce	2,50
Zucchinitaler mit Rinderhack auf koreanische Art	2,00
Cocktail Meatballs (Frikadellen) mit Preiselbeer-Chilisauce	1,80
Mini-Sandwich mit Ziegenkäse, Salami und Tomate	2,30
Gefüllte Datteln mit Ziegenfrischkäse im Schinkenmantel	2,00
Finger-Steaks auf Salatbett	2,80
Schweinelendchentaler mit Äpfeln, chinesisches	2,80
Cocktail-Tomate-Minimozarella-Schinken-Spieß	2,50
Marinierte Garnelen auf kleinem Gemüsesalat	2,50
Matjeshäckerle auf Kartoffelscheibe	2,20
Backpflaume im Speckmantel	1,00

Mindestbestellmenge 10 Stück pro Einheit

Canapées	€ Stück
Forellenfilet, wacholderber./Meerrettich-Dill-Creme auf Vollkornbrot	2,85
Räucherlachs/Ei, Apfelmeerrettich, Forellenrogen auf Grahambrot	3,10
Schweinefilet/Currycreme, Obstgarnitur auf Weiß- o. Graubrot	3,10
Tartar/Matjes, Kapern auf Vollkorn- o. Grahambrot	3,10
Roastbeef/Waldorfsalat, Mandarinspalten auf Graubrot	2,60
Schweinebraten/Pfeffercreme, Gemüsegarnitur	2,20
Kochschinken/Spargelspitzen, Remoulade auf Grau- o. Weißbrot	2,30
Putenbrust/Obstgarnitur, Lemonbutter auf Grau- o. Weißbrot	2,30
Rohen Schinken, Cornichons auf Graubrot	2,10
Graubrotcroutons mit Ei, Remoulade und Krabben	2,30
Tomate-Mozarella/Frischkräuter auf Vollkorn- o. Grahambrot	2,10
Käsecanapée, mit Gouda, Brie oder Edelpilzkäse auf Grau- oder Weißbrot	2,30
Italienische Salami, Tete de Moin Käse u. marinierte getrocknete Tomate	2,30

Pro Person sollten zwischen 3 und 5 Stück gereicht werden.

Fleischspezialitäten vom Schwein	€ Person
Krustenschinkenbraten, mild gepökelter Schweineschinken	4,80
Spießbraten, Schweinenacken mit Räucherspeck u. Zwiebeln	4,80
Schweinenacken „Napoli“, gefüllt mit Schinken u. Käse	4,80
Calvadosbraten, gefüllt mit alkoholisiertem Backobst	4,80
Schweinenacken „Hubertus“, gefüllt mit Mischpilzen	4,80
Gyrosbraten, kräftig im Geschmack, mit Zwiebeln u. Knoblauch	4,80
Schweinenacken natur, zart und saftig	4,50
Schweinelummeerbraten „Korfu“, gefüllt mit Schafskäse u. Oliven	5,00
Grillhaxen	5,90
Kasseler Braten, vom Schweinelummeer, mild gepökelt	5,00
Kasseler Ananas Braten mit Honig-Glasur	5,50
Schweinefilet in Champignonrahmsauce	8,00
Schweinefilet „Sylvia“, im Speckmantel auf fr. Champignons	9,20
Schweinefilet im Gemüsebett mit leichter Creme Fraiche Sauce	9,20
Filettopf „Spezial“, Schweine- u. Hähnchenfilet mit frischen Champignons	9,20
Schweinefilet im Räucherspeckmantel an Kräuterbutter-Sahne	9,20
Schweinebraten in Rahm- oder Champignonrahmsauce	6,00
Schweinegeschnetzeltes in Calvados-Estragon-Rahm	7,50
Schweinegeschnetzeltes in Champignonrahmsauce	6,50

Steimel

Rathausgrill & PARTYSERVICE

Fleischspezialitäten vom Rind	€ Person
Rinderschmorbraten in Braten- oder Burgundersauce	9,00
Tafelspitz in Fleischbrühe gegart, Meerrettich- oder Kräutersauce	10,50
Zwiebelrostbraten, klassische Art	11,50
Roastbeef gebraten, medium, auf Wunsch mit Kräuterkruste	14,50
Rindergeschnetzeltes „Flämische Art“, mit Räucherspeck u. Zwiebeln	9,50
Rindergeschnetzeltes „Düsseldorfer Art“, mit Senfsauce	9,50
Chili con Carne, Rindergehacktes mit Chilibohnen, scharf	4,90
Rindergulasch, pikant zubereitet, auf Wunsch mit Gemüseanteil	6,90

Geflügelspezialitäten	€ Person
Hähnchenbrüstchen in Rahm	7,50
Hähnchenbrüstchen in Gorgonzolasauce	8,00
Hähnchenbruststreifen „Hawaii“, mit feiner Currynote	8,50
Schlemmerpfanne, Hähnchenbrüstchen mit gebratenem Gemüse, Creme Fraiche u. Hollandaise	9,50
Hähnchenbrüstchen „Mediterran“ mit getrockneten Tomaten u. Fetakäse an Knoblauchöl	8,50
Hähnchenbrüstchen an Pestohaube mit Kirschtomaten u. Frühlingszwiebeln	8,50

Fleischspezialitäten vom Kalb	€ Person
Kalbsbraten in Riesling	10,50
Kalbsgeschnetzeltes Züricher Art	10,50

Fleischspezialitäten vom Lamm	€ Person
Lammkotelett „Provence“	9,00
Lammbraten „Gärtnerin Art“	9,00
	13,50

MIT  UND FRISCHEN IDEEN!

Steimel

Rathausgrill & PARTYSERVICE

Wildspezialitäten € Person

Wildschweinbraten „Ostpreußische Art“	12,50
Wildschweinrücken	13,50
Rehbraten aus der Keule, auf Wunsch mit Pfifferlingen	12,50
Rehgeschnetzeltes „Waidmannsheil“	11,00

Fischspezialitäten € Person

Lachsfilet in Kerbelrahm	9,20
Goldbarsch in feiner Weißwein-Dill-Sauce	5,90
Weitere Fischgerichte auf Anfrage	

Suppen € Person

Kraftbrühe mit Markbällchen u. Julienne	2,50
Kartoffelrahmsuppe mit Speckstreifen	2,80
Broccoli-Rahmsüppchen	2,80
Bihun-Suppe mit Geflügelfleisch und chin. Gemüse	4,00
Gulaschsuppe mit Paprika, Mais u. Champignons, nur Rindfleisch	5,50
Zucchini-Curry-Rahmsuppe	3,00
Hackfleisch-Lauchsuppe	4,50

Eintöpfe € Person

Linsensuppe	4,90
Bohnensuppe	4,90
Erbsensuppe	4,90
Weißer Bohnensuppe mit Hackfleisch	4,90
Gemüse Eintopf mit Rindfleisch	4,90

MIT  UND FRISCHEN IDEEN!

Beilagen	€ Person
Kartoffelgratin, mit feiner Käsehaube	3,00
Lyoner Kartoffelaufbau, aus Pellkartoffeln mit Zwiebeleinlage	3,00
Gemüsekartoffelaufbau, mit Röst- u. Frühlingszwiebeln	3,20
Kräuterkartoffeln, fr. Kräuter, Mozzarella u. Knoblauch	3,20
Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln	3,00
Butterkartoffelchen, gekocht und/oder gebraten	2,80
Reis, in verschiedenen Geschmacksvariationen	2,20
Butterspätzle	2,80
Kartoffelpüree, aus frischen Kartoffeln	2,80
Folienkartoffel mit Kräuterrahm	3,50
Kartoffelklöße St.	1,50

Gemüsebeilagen	€ Person
Chinaböhnchen im Räucherspeckmantel	2,20
Apfelrotkohl	2,00
Grünkohl, untereinander	3,00
Wirsing	2,00
Rosenkohl, in Butter geschwenkt o. in Speck-Sahne-Sauce	2,50
frischer Stangenspargel	Tagespreis
Champignons gebraten, mit Kräuter u. Knoblauchsauce	3,50
Sauerkraut, frisch gekocht	2,00
Blumenkohl-Broccoli-Möhren-Gratin	3,20
Gemischte Gemüseplatte mit Sauce Hollandaise	3,50
Italienische Gemüsepfanne	3,50

Salate	€ 100g
Kartoffelsalat „Rheinische Art“	1,00
Kartoffelsalat „Norwegische Art“	1,00
Bauern-Kartoffelsalat (mit Brühe)	1,00
Gyros-Kartoffelsalat	1,20
Nudelsalat „Schwäbische Art“	1,00
Tortelinisalat	2,00
Asiatischer Hackfleischsalat	1,60
Reisfleischsalat	1,40
Reissalat a la Sylvia	0,90
Herrensalat, mit gek. Rindfleisch	1,60
Geflügelsalat „Hawaii“	1,80
Hähnchenbrustfilet -Salat scharf	1,40
Gelber Weißkohlsalat	1,20
Farmersalat	1,00
Rustikaler Krautsalat	1,00
Griech. Schafskäsesalat	1,80
Waldorfsalat	1,50
Bohnensalat „Prinzess“	1,00
Tomatensalat , italienische Art	1,50
Krabbencocktail	3,00
Shrimps in Knoblauchöl	3,60
Heringssalat, rot	1,50
Rohkostplatte mit fr. Zutaten der Saison, versch. Dressings, Portion	3,30

Desserts	€ Person
Mousse au Chocolate	3,50
Mousse Schwarzwälder Art	3,80
Sauerrahmcreme	3,00
Tiramisu	3,80
Orangencreme	3,00
Weincreme	3,00
Eierlikörcreme mit frischen Früchten	3,80
Espressocreme mit Amarettinis	3,80
Rote Grütze mit Vanillesauce	2,80
Vanille-Quark-Mousse mit frischen Früchten	3,80
Apfelkompott mit Mascarpone-Calvados-Creme	3,60
Frischer Obstsalat mit „Schuß“	3,80
Zimtmousse mit Portweinpflaumen	3,80
Cranberry-Quark-Lasagne	3,80
Beeren-Tiramisu	3,80
Panna Cotta mit Himbeeren	3,80
Bei einem Dessertpotpourie (ab 3 versch. Desserts)	3,80

Herzhafte Desserts	€ Person
Käseplatte	3,50
Brotkörbe und Brotspezialitäten mit Butter und Kräuterbutter	2,50

Kalte Platten

Gemischte Fischplatte, Forelle u. Räucherlachs, Sahne-Meerrettich	pro Person	5,50 €
Gemischte Fischplatte Exklusiv Forelle, Gravedlachs, Sahnemeerrettich Shrimps an Honig-Senfsoße Reibeküchlein an Kräuterschmand mit Räucherlachs	pro Person	8,50 €
Schweinemedallions „Florida“, mit Früchte-Dekor	pro Stück	3,00 €
Hähnchenkeulen, garniert	pro Stück	2,50 €
Hackfleischbällchen, garniert	pro Stück	0,80 €
Fattoria-Teller Italienische Salami und Schinken, Parmesan und Tete de Moin, Antipasti	pro Person	6,90 €
Roastbeefröllchen mit Pesto, Rucola und Parmesan	pro Stück	3,90 €
Vitello Tonato Dünne Kalbfleischscheiben mit Thunfischsoße	pro Person	3,90 €

Unsere Menüvorschläge

Vorschlag 1

Spießbraten mit Räucherspeck und Zwiebeln,
 Lummerbraten mit Champignons
 Broccoli-Blumenkohl-Möhren-Auflauf
 Kartoffelgratin u. Bratkartoffeln pro Person 12,50 €

Vorschlag 2

Rinderbraten in Burgundersauce
 Schweinebraten in Champignonrahmsauce
 Apfelrotkohl/Böhnchen im Speckmantel
 Kartoffelgratin u. Butterspätzle pro Person 14,50 €

Vorschlag 3

Rheinischer Sauerbraten
 Rotkohl/Apfelmus/Kartoffelklöße pro Person 13,00 €

Vorschlag 4

Schweinefilet auf Blattspinat
 mit frischen Champignons in Cognacsauce
 Butterspätzle oder Kartoffelgratin pro Person 13,50 €

Vorschlag 5

Reibeküchlein mit Räucherlachs
 Tomate mit Mozzarella
 Hähnchenbrüstchen in rosa Pfefferrahm an Spätzle
 Zwiebelrostbraten mit Bratkartoffeln
 Blumenkohl-Broccoli-Möhren Gratin
 Mousse au Chocolate u. Sauerrahmcreme pro Person 19,50

Steimel

Rathausgrill & PARTYSERVICE

Kalte Büffets

Kaltes Büffet „Kleiner Ritter“

Party-Schnitzel, Frikadellen,
Schinkenröllchen gef. mit Spargelspitzen,
Mettenden
Käseplatte
Nudelsalat, Kartoffelsalat u. Farmersalat

ab 10 Personen Preis pro Person 12,00 €

Kaltes Büffet „Tango“

Gemischte Bratenplatte mit Sauce Remoulade
Schweinemedallions mit Früchtepickser
Hähnchensticks mit AsiaSoße
Pfirsich gefüllt mit Frischkäsezubereitung
wacholdergeräucherte Forellenfilets
Isländer Räucherlachs mit Sahnemeerrettich
Waldorfsalat, Geflügelsalat, Reissalat
Brotpezialitäten und versch. Butter

ab 10 Personen Preis pro Person 16,00 €

Kaltes Büffet „Baden-Baden“

ital. Parmaschinken an Honigmelone
Putello „Orange“
Schweinefilet Medallions
gemischte Bratenplatte mit Sauce Remoulade
Reibeküchlein, kalt mit Räucherlachs
wacholdergeräucherte Forellenfilets mit Sahnemeerrettich
Geflügelsalat „Hawaii“, Reissalat, Norw. Kartoffelsalat
Käseplatte mit Früchteboquet
Rote Grütze mit Vanillesauce
Brotkorb, Butter

ab 20 Personen Preis pro Person 20,50 €

MIT  UND FRISCHEN IDEEN!

Kalt-Warme Büffets

Kalt-Warm Büffet „Fasan“

Krustenbraten
Schweinebraten gefüllt mit Lauch u. Käse
Kartoffelgratin
Krautsalat, Farmersalat, Norw. Kartoffelsalat
Käsebrett
Brotkorb, Butter

ab 10 Personen Preis pro Person 14,00 €

Kalt-Warm Büffet „Rebhuhn“

Rindergeschnetzeltes „Flämische Art“
Schweinebraten mit Waldpilzen gefüllt
Kartoffelgratin
Böhnchen im Speckmantel
Apfelrotkohl
Käsebrett
Brotkorb, Butter
Weincreme „Weiß Burgund“

ab 10 Personen Preis pro Person 16,00 €

Kalt-Warm Büffet „Keiler“

Party-Frikadellen, kalt
wacholdergeräucherte Forellenfilets, Sahnemeerrettich
Hähnchennuggets mit Asia Sauce
Waldorfsalat, Eiersalat, Rindfleischsalat
Stangenbrot, Butter
Schweinefilet in Champignonrahmsauce
saftiger Nackenbraten, natur
gemischte Gemüseplatte mit Sauce Hollandaise
Kartoffelgratin u. Bratkartoffeln
Rote Grütze mit Vanillesauce
Sauerrahmcreme

ab 20 Personen Preis pro Person 23,00 €

Kalt-Warm Büffet „Bella Italia“

Rucola mit gehobeltem Parmesan, Knoblauchdressing
Tomate mit Büffel-Mozarella an Balsamicojus
Vitello Tonato (Kalbfleisch mit Thunfischsauce)
Parmaschinken-Melonen-Spalten
Eingelegtes Gemüse, wie Zucchini, Auberginen, Oliven, Paprika etc
Reibeküchlein an Kräuterschmand und Räucherlachs

Saltimbocca (Kalbsschnitzel mit Schinken und Salbei)
Schweinefilet an Steinpilzrahm

Rosmarin-Bratkartöffelchen
Kartoffelgratin

Gemüsepfanne ital. Art , mit Zucchini, Paprika, Auberginen etc.

Vanille-Quark-Mousse mit frischen Früchten der Saison
Tiramisu

ab 20 Personen Preis pro Person 26,00 €



Rathausgrill & PARTYSERVICE

Kalt-Warm Büffet „much 1“

Melonenspalten mit Parmaschinken
Reibekuchen mit Räucherlachs an Kräuterschmand
Strauchtomate mit Mozzarella an Balsamicojus
Krustenschinkenbraten
Spießbraten mit Räucherspeck und Zwiebeln
Kartoffelgratin mit feiner Käsehaube
Tomatensalat
Weißkohlsalat
Weincreme
Rote Grütze mit Vanillesauce

ab 15 Personen Preis pro Person 18,50 €

Kalt-Warm Büffet „much 2“

Geflügelvitello
Melonen-Gurken-Salat mit Schinkenspieß, im Glas serviert
Spaghettisalat mit Shrimps, im Glas serviert
Antipasti
Schweinefilet an Steinpilzrahm
Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“

Gebratene Butterkartöffelchen
Spätzle
Gemüsegratin
Frische Salatvariationen mit zweierlei Dressings
Mousse au Chocolate
Vanille-Quark-Mousse mit frischen Früchten

ab 15 Personen Preis pro Person 21,50 €

MIT  UND FRISCHEN IDEEN!



Rathausgrill & PARTYSERVICE

Wissenswertes

- Stehtische und Festzeltgarnituren ,Preis nach Anfrage
- Warmhaltegeräte, elektrisch (diese Geräte ermöglichen es, unsere Speisen über einen längeren Zeitraum heiß anzubieten). Bei ungereinigter Rückgabe berechnen wir den Arbeitsaufwand.
- Geschirr und Bestecke, zum Preis von 0,18 € pro Teil, bei gereinigter Rückgabe. Bei Rückgabe von ungespültem Geschirr verdoppelt sich die Leihgebühr.
- Bei Bruch oder fehlenden Teilen müssen wir den Selbstkostenpreis berechnen.
- Bei Lieferung/Abholung berechnen wir pro gefahrenen Kilometer 1,00 €. Im Gemeindegebiet Much Lieferung Frei Haus.
- An Sonn- u. Feiertagen 15% Aufschlag auf alle Leistungen – höchstens jedoch 100 €.
- Bei Lieferungen zu einer festen Uhrzeit ist eine Toleranz von ca. einer ½ Stunde erforderlich.
- Falls nichts anderes vereinbart, sind alle Leihgaben bis spätestens 18.00 Uhr des nächsten Werktages zurückzubringen.
- Für bereitgestelltes Personal berechnen wir eine Stundenpauschale von 25 €

Alle Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer von 7 % bzw. 19%.

Mindestbestellmenge ab 10 Personen

Nutzen Sie unsere langjährige Erfahrung und unsere Möglichkeiten, um mit Ihnen das Ganze so zu planen, das Ihre Gäste sich rundum wohl fühlen und alles zu einem gelungenen Fest wird.

Rathausgrill + Partyservice Christoph Steimel

Hauptstraße 50

53 804 Much

Tel. 0 22 45 - 7 37u. 4828 / Fax 0 22 45 - 58 49

Für Auskünfte, Beratung und Bestellung stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Stand 10.06.2020

MIT  UND FRISCHEN IDEEN!