



Wir danken Ihnen für Ihre Anfrage und Ihr Interesse an unserem Partyservice.

Laugenbrezel	Stück	€ 1,50
Laugenbrezel mit Butter	Stück	€ 1,90
Mini-Plunderteilchen	Stück	€ 1,70
Blechkuchen (verschiedene Sorten)	Stück	€ 3,00

**Kalte Mundbissen auf dem Tablett serviert ( Mindestbestellung 5 Stück pro Sorte )  
auf kleinen Baguette-Scheiben**

Schottischer Räucherlachs		
Tatar von hausgebeizten Lachs		
Cocktail von Grönlandshrimps	Stück	€ 2,90

**auf kleinen runden Scheiben von „Grimminger´s Powerbread“**

geräucherte Entenbrust		
rosa gebratenes Roastbeef		
gegrillte Putenbrust mit Waldorfsalat		
<b>auf kleinen Scheiben Ciabatta-Brot</b>		
Original Parmaschinken		
Bresaola		
Italienische Fenchelsalami		
<b>auf kleinem runden Pumpernickel</b>		
Kräuterfrischkäse		
Weichkäse	Stück	€ 2,60

**Kleine belegte Partybrötchen mit ( Mindestbestellung 5 Stück pro Sorte )**

Räucherlachs, Forellenfilet, Backrauchsinken,		
Weichkäse, rosa gebratenes Roastbeef,		
Original Parmaschinken		
rosa gebratene Entenbrust, Leberpaté	Stück	€ 3,20

**Canapees mit edlen Belägen ( Mindestbestellung 5 Stück pro Sorte )**

mit Irischem Räucherlachs	Stück	€ 4,00
mit Hausgebeiztem Lachs	Stück	€ 4,20
mit Shrimps	Stück	€ 4,20
mit Roastbeef	Stück	€ 3,50
mit Parmaschinken	Stück	€ 3,20
mit Entenlebercreme	Stück	€ 2,90
mit Weichkäse	Stück	€ 3,30

**Halbe belegte Brötchen mit: ( Mindestbestellung 5 Stück pro Sorte )**

Backrauchsinken, Schwarzwälder Schinken,		
Badische Schinkensülze, gegrillte Putenbrust,		
Ital. Salami, verschiedene Sorten Schnittkäse,		
Brie, Frischkäse-Kräuter oder -getrocknete Tomate,		
Heringssalat/ rote Beet	Stück	€ 3,00



**Canapees von Grimmings Powerbread mit: ( Mindestbestellung 5 Stück pro Sorte )**

Schmalz, Schweinemett, Leberwurst,  
Griebenwurst, Bergkäse und Kräuterfrischkäse

Stück	€ 2,80
-------	--------

**Canapees vom Grimmings Parisenne mit( Mindestbestellung 5 Stück pro Sorte )**

PfälzerBackrauchschinken, Schwarzwälder Schinken  
Badische Schinkensülze, gegrillte Putenbrust  
Ital. Salami, Kräuterfrischkäse, Frischkäse/getrocknete Tomaten  
verschiedene Sorten Schnittkäse

Stück	€ 2,90
-------	--------

**Sandwiches( Mindestbestellung 5 Stück pro Sorte )**

Mini-Sandwich mit Thunfisch, Lachscreme oder  
Eierschinkencreme

Stück	€ 2,50
-------	--------

Kleine Sandwich mit Putenbrust und Waldorfsalat

Stück	€ 2,80
-------	--------

**Kleine Snacks**

Mini-Frikadellen garniert

Stück	€ 2,00
-------	--------

Kleine Käsespieße mit Trauben

Stück	€ 2,50
-------	--------

**Gläschen/ „Happy Spoons“/ Porzellanschälchen  
( Mindestbestellung 5 Stück pro Sorte )**

Lachstartar/ Dill/ Crème fraîche	Stück	€ 3,70
Tomatenconcasseé/Olivenöl/ Basilikum	Stück	€ 3,30
Artischocken/ Serranoschinken	Stück	€ 3,70
Chinesischer Geflügelsalat	Stück	€ 3,90
Waldorfsalat/ Entenbrust	Stück	€ 3,90
Tintenfische/ Limone/ Knoblauch	Stück	€ 3,90
Perlhuhnbrust/ Pilze	Stück	€ 4,00
Grönlandshrimps/Ananas/ Cocktailsauce	Stück	€ 4,00
Safran-Reis-Salat mit Kirschtomaten und Shrimps	Stück	€ 4,00
Roastbeef/ Kidneybohnen/ Mais	Stück	€ 3,90
Kirschtomaten/ Mozzarella/ Basilikum	Stück	€ 3,70
Weißer Bohnen/ Wurzelgemüse/Thunfisch	Stück	€ 3,50
Bulgur/ Linsen/Gemüse	Stück	€ 2,90
Geflügelsalat/ Currydressing	Stück	€ 3,30
Hackfleischbällchen/ Tomatensauce „pikant“	Stück	€ 3,20
Bulgur-Linsensalat/ Entenbrust	Stück	€ 3,90
Entenbrust / Süßkartoffelpüree	Stück	€ 3,90
Lachstartar / Forellenkaviar / Pumpnickel	Stück	€ 4,10
Riesengarnele / Curry-Cocos-Reis	Stück	€ 4,50
Roastbeef / Sherry-Wurzelgemüse	Stück	€ 3,90
Parmaschinken / Artischocke	Stück	€ 4,20
Gemüsepraline / Rote-Beete	Stück	€ 3,70
Flusskrebse / Brokkoli	Stück	€ 4,60

Hors d'Oeuvres	hausgemachte Salate	Partyservice	Internationale Spirituosen
Ausgesuchte Weinspezialitäten	Senfe, Öle, Essige		Veranstaltungsservice



### Warme Mundbissen

Mini-Tartes mit Wurzelgemüse, Mini-Tartes mit Broccoli		
Mini-Tartes mit Mozzarella und Spinat, Mini-Quiche Lorraine		
Mini-Tartes mit Speck und Zwiebeln, Mini-Tartes mit Pilzen	Stück	€ 2,70
Mini-Tartes mit Frischlachs und Spinat		
Mini-Tartes mit Shrimps und Dill	Stück	€ 2,90

### Suppen ( pro Portion 0,2Liter)

„Schwäbische Festtagssuppe“ Rinderconsommé mit Maultäschle, Flädle und Markklößchen		€ 4,50
Geflügelconsommé mit Geflügel-Klößchen und Steinpilzen		€ 4,50
Klare Ochsenschwanzsuppe mit Sherry		€ 4,90
Kurpfälzer Kartoffelsuppe mit Lauch und Crouton		€ 4,50
Tomatenrahm Suppe mit Basilikum		€ 3,90
Badische Schneckensuppe		€ 6,00
Rahmsuppe von der Räucherforelle mit Linsen		€ 5,50
Ungarische Goulaschsuppe		€ 5,60
Currysuppe mit Geflügel		€ 4,50
Pilzrahmsuppe		€ 3,90
Französische Zwiebelsuppe		€ 3,90
Chinasuppe sauer-scharf mit Geflügel		€ 4,90

### **Salatbuffet:**

Blattsalate mit Sprossen, Kräuter-Joghurtdressing, Vinaigrette, Balsamdressing, Tomatensalat mit Basilikum, Karottensalat in Orangendressing, Badischer Krautsalat, Gurkensalat mit Sauerrahm und frischem Dill, Pfälzer Kartoffelsalat mit Speck	Portion	€ 8,90
Blattsalate mit Croûtons und Dressing	Portion	€ 5,20

### **Vorspeisenbuffets**

#### **Thema Kurpfalz**

#### **Kaltes Buffet**

Kalter Schweinebraten mit Sauce Remoulade  
 Pikanter Pfälzer Wurstsalat  
 Schinkensülze in Echalottenvinaigrette  
 Leber und Griebenwurst  
 Pfälzer Backrauchsinken  
 Kartoffelsalat, Gurkensalat, Krautsalat, Karottensalat, Tomatensalat  
 Pfälzer Bauernbrot

**Preis pro Person € 23,50**

Hors d'Oeuvres	hausgemachte Salate	Partyservice	Internationale Spirituosen
Ausgesuchte Weinspezialitäten	Senfe, Öle, Essige		Veranstaltungsservice



### **Thema Frankreich**

#### **Kaltes Buffet**

Hausgebeizter Lachs mit Senfdillsauce  
Terrine von Edelfischen mit Kräuterjoghurtsauce  
Grönlandgarnelen und Scampi mit Cocktailsauce  
Rosa gebratenes Roastbeef mit Salat von Wurzelgemüse in Sherry-Dressing  
Salat von Wild- und Vollkornreis mit Waldpilzen in Vinaigrette  
Parisiene-Brot

**Preis pro Person € 35,50**

### **Thema Norddeutschland**

#### **Kaltes Buffet**

Variation von nordischen Herings-Spezialitäten  
Pfeffermakrelen und Stremelchen mit Preiselbeer-Sahneemeerrettich  
Holsteiner Katenschinken  
Sülze vom Tafelspitz in Echalottenvinaigrette  
Holsteiner Geflügelsalat  
Parisiene-Brot

**Preis pro Person € 29,50**

### **Thema Italien**

#### **Kaltes Buffet:**

Gefüllte Champignons in Vinaigrette  
überbackene Auberginen mit Mozzarella und Tomaten  
Toskanischer Lauchsalat,  
Salat von Büffelmozzarella und Tomaten mit Basilikum in Balsamdressing  
Vitello Tonnato mit Kapern und Thunfischsauce  
Parmaschinken mit Melonenkugeln  
Ital. Antipasti mit wilden Zwiebeln, Zucchini, Paprika, Artischocken, Kapern-Kirschen,  
eingelegte getrocknete Tomaten, schwarze und grüne Oliven  
Ciabatta natur und mit Oliven

**Preis pro Person € 34,50**

Hors d'Oeuvres    hausgemachte Salate    Partyservice    Internationale Spirituosen  
Ausgesuchte Weinspezialitäten    Senfe, Öle, Essige    Veranstaltungsservice



**Mindestbestellmenge pro Hautgang 10 Portionen**  
**Hauptgänge:**

**Vom Schwein**

Paniertes Schweineschnitzel mit Kartoffelsalat	€ 10,50
Prager Schinken am Stück mit Rieslingsauerkraut	€ 9,90
Schweinekrustenbraten in Schwarzbiersauce, Koriander-Wirsing und Kartoffelknödeln	€ 14,90
Geschnetzeltes Schweinefilet in Rahmsauce Spätzle und Gemüse	€ 17,90

**Vom Kalb**

Gefüllte Kalbsbrust mit Hackfleisch gefüllt Kartoffelgratin und Marktgemüse	€ 19,80
Osso Bucco in Thymian-Gemüsesauce mit Kartoffel-Gnoccis	€ 20,50
Kalbsbäckchen in Rosewein geschmort mit Gemüse und Kartoffelgratin	€ 23,50
Kalbfleischrouladen mit Steinpilzen gefüllt in Steinpilzrahmsauce mit Kartoffelgratin und Marktgemüse	€ 23,80
Pochierter Kalbstafelspitz mit Frankfurter Grüner Sauce, Risoleeskartoffeln und Wurzelgemüse	€ 21,50
Glacierte Kalbsschulter in Dijonsensauce, Kartoffelgratin und Marktgemüse	€ 23,80
Züricher Kalbsgeschnetzeltes mit Spätzle und Gemüse	€ 23,80

**Vom Rind**

Pälzer Fleischknepp in Meerrettichsauce mit Salzkartoffeln	€ 15,50
Rinderbraten in Rotweinsauce mit Kartoffelknödeln und Gemüse	€ 19,90
Badischer Sauerbraten mit Rotkohl und Kartoffelknödeln	€ 19,90
Ochsenbäckchen in Spätburgunder geschmort	

Hors d'Oeuvres	hausgemachte Salate	Partyservice	Internationale Spirituosen
Ausgesuchte Weinspezialitäten	Senfe, Öle, Essige		Veranstaltungsservice



mit Marktgemüse und Kartoffelgratin € 21,90

Pochierter Tafelspitz mit Meerrettichsauce  
und Bouillonkartoffeln € 19,90

**vom Geflügel**

Putengeschnetzeltes in Champignonsauce mit Nudeln € 15,90

Putengeschnetzeltes in fruchtiger Currysauce mit Gemüsereis € 15,90

Gefüllte Putenbrust in Estragonsauce  
mit Penne Rigate und Blattspinat € 16,90

Hähnchen in Limonen-Thymiansauce mit Reis  
und Blattspinat € 17,90

Coq au Vin rouge mit Speckstreifen und glacierten  
Echalotten, Kartoffelgratin und Ratatouille € 19,50

Chinagemüsepfanne mit Geflügel und Basmati-Reis € 18,90

**vom Lamm**

Lammragout in Thymianjus oder Olivensauce  
mit Ratatouille und Kartoffelgratin € 23,50

Lammbraten aus der Keule  
mit Rosmarinkartoffeln und Paprika-Zucchini-Ragout € 25,50

**vom Wild**

Rehragout in Wildrahmsauce € 28,90

Rehbraten aus der Keule in Preiselbeer-Pfeffersauce  
mit Rotkohl und kleinen Kartoffelknödeln € 32,80

**vom Fisch**

Lasagne mit Lachs oder Edelfischen und Blattspinat in Safransauce € 16,50

Zanderfilet auf Wurzelgemüse in Riesling-Senfesauce mit  
Blattspinat und Nudeln € 27,90

Kabeljaurücken und Jakobsmuscheln in Hummersauce  
auf Blattspinat und Nudeln € 29,80

Hors d'Oeuvres	hausgemachte Salate	Partyservice	Internationale Spirituosen
Ausgesuchte Weinspezialitäten	Senfe, Öle, Essige		Veranstaltungsservice



Seeteufel-Medaillons in Balsam-Essigsauce  
mit Blattspinat und Nudel € 34,70

**Pasta und Vegetarisches**

Ragout von Waldpilzen in Schnittlauchsahnesauce  
mit Serviettenknödeln € 15,50

Lasagne mit Hackfleisch und Mozzarella überbacken € 12,90

Lasagne mit Gemüse und Mozzarella überbacken € 12,70

Ravioli mit Steinpilzen gefüllt in Steinpilzsauce € 15,90

**Desserts in Gläschen**

Mousse au Chocolat mit Vanillesauce € 3,90

Frischer Fruchtsalat € 4,50

Unser Grießflammerie mit Waldbeerensauce € 3,50

Tirami Su € 3,80

Rote Grütze mit Vanillesauce € 3,60

Kirschwasser-Schokoladenmousse  
mit Kirschragout und Vanillesauce € 4,00

Cappuccino Mousse € 3,90

Panna Cotta mit Brombeerragout € 3,80

Im Winter: Spekulatius -Tirami Su € 4,00

Im Frühjahr: Erdbeer-Tirami Su € 4,00

Variation von Hartkäse, angemachtem Camembert,  
Kräuterfrischkäse € 17,80

Hors d'Oeuvres	hausgemachte Salate	Partyservice	Internationale Spirituosen
Ausgesuchte Weinspezialitäten	Senfe, Öle, Essige		Veranstaltungsservice



### **Equipment**

Equipment: Teller, Besteck, Gläser inkl. Spülservice  
Buffettische mit Verkleidung nach Aufwand  
Bistro-Stehtisch mit Tischdecke

### **Personal**

Servicekräfte  
Köche

Alle Preise zuzüglich 7% / 19 % Mehrwertsteuer

Gern erstellen wir Ihnen nach Ihrer Speisenauswahl eine konkrete Kalkulation.

Für weitere Vorschläge und Wünsche stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Wir möchten Ihnen heute schon die sorgfältige und kulinarische Durchführung Ihrer Veranstaltung zusichern.

Wir freuen uns auf Ihren Auftrag.

Mit freundlichen Grüßen  
**DELIKATESSEN KONTOR**  
**Manuela Siegmund**

Tel. 0621-126710  
email: [delikatessnkontor-mannheim@t-online.de](mailto:delikatessnkontor-mannheim@t-online.de)  
Mobil 0172-8806521

Hors d'Oeuvres	hausgemachte Salate	Partyservice	Internationale Spirituosen
Ausgesuchte Weinspezialitäten	Senfe, Öle, Essige		Veranstaltungsservice