

Gasthaus »Weißes Roß«

91717 Wassertrüdingen - Kapellgasse 42

Telefon / Fax 0 98 32 / 70 89 694 - Chefhotline: 0 176 / 38 401 896



PARTYSERVICE

- Variationen -

kompetent - zuverlässig - variabel

**Service von A-Z
alles auf Wunsch**

Ihre Ansprechpartner:
Sabine und Theo Mitskolavas

Sehr geehrte Damen und Herren,

wir bedanken uns recht herzlich für Ihr Interesse an unserer Dienstleistung und teilen Ihnen hiermit folgende Infos mit:

Unsere Haupttätigkeit besteht darin, Ihnen Speisen zuzubereiten in der von Ihnen gewünschten Art und Weise. Ab 40 Personen liefern wir nicht nur die Speisen, sondern servieren wir diese in Büfett-Art aus.

Folgende Leistungen können wir gegen Berechnung für Sie tätigen. Lieferservice von Geschirr, Gläsern, Besteck, Zelten, Bierischgarnituren, Kühlschränke, Zapfanlagen, Tischdecken usw. Personalservice für Ihre Festlichkeiten. Spülservice für Ihr Geschirr. Die Kosten werden entsprechend des Aufwandes in Rechnung gestellt. Die Gegenstände sind, sofern nichts anderes vereinbart, in dem Zustand zurückzugeben wie sie erhalten worden sind.

Zu einem späteren Zeitpunkt können wir Sie eventuell mit Eis zum Kühlen von Getränken beliefern.

Geschäftsbedingungen

Bei Lieferung unsererseits muss uns ein Ausgabepplatz zur Verfügung gestellt werden, an dem auch in unmittelbarer Nähe Strom vorhanden sein muss. Die unmittelbare Zufahrt muss gewährleistet sein. Die im Informationsheft enthaltenen Preise sind ca. Preise, da der Wareneinkauf ständig variiert. (Salate z.B. sind im Winter wesentlich teurer).

Verbindliche Preise können bei einem Beratungsgespräch genannt werden. Lieferung ab 40 Personen erfolgt frei Haus, ansonsten Selbstabholung oder nach Vereinbarung.

Für nähere Informationen und ein persönliches Beratungsgespräch stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.



Vorschläge für Ihr persönliches kaltes Büfett.
Stellen Sie es entsprechend Ihren Wünschen zusammen.
Anhand Ihrer Auswahl erstellen wir Ihnen ein Angebot.

(Ab 40 Personen)

Roastbeef
kalter Braten
gebratene Entenbrüstchen
gebratene Hühnerbrüstchen
gebratene Hähnchenkeulen
Minifrikadellen m. Schafskäse gefüllt
Spargelröllchen aus gekochtem Schinken
gebratene Lendchenschnitten auf Ananas
glasierter Wildrücken mit Preiselbeeren
Parmaschinken mit Melone
Südtiroler Schinkenspeck
Schwarzwälder Schinken
verschiedene Pasteten
Salamivariationen
gebratene Zucchini
gebratene Auberginen
gebratene Spitzpaprika
gebratene Bohnenbündchen
gefüllte Tsatsikitomaten
Senfeier
gepökelte Rinderzunge
Hausmacherplatte
Knabberwürstchen
Schweinskopfsülze
Bratwurstsülze
Presssack mit Musik
fränkisches Keck mit Zwiebeln
Apfelgriebenschmalz



Büfettvariationen



Salate

Krabbensalat
Eiersalat
Waldorffsalat
Hühnerbrustsalat
Matjessalat
Nudelsalat
Wurstsalat normal
Wurstsalat schwäbisch
Schweizer Wurstsalat

Käse

Käsewürfel
Schafskäse
in Knoblauchkräutern
Frischkäse
Käsevariationen
Käsesalat
Backsteinkäse mit Musik
(Romadur)

Fisch

Riesengarnelen
in Knoblauchcreme
Räucherlachs
Forellenfilets
geräucherter Heilbutt
saure Fischplatte
Matjes in Sahne
Bratheringsfilet

Nachtisch

Obstplatte
mundfertig gerichtet
Tiramisu
Früchtequark
mit gerösteten Nüssen
Mousse au Chocolat
Rote Grütze mit Vanillesoße
Obstsalat
andere auf Nachfrage

Unser Angebot beinhaltet prinzipiell Butter, Meerrettich,
auf Wunsch verschieden Dips, sowie Lieferung.
Backwaren werden bei Bestellung zum Selbstkostenpreis verrechnet.



Vorspeisenbüfett

mediterrane
- griechisch -



Oliven
Pepperoni
Taramas (Fischrogencreme)
Tsatsiki
gebratene Zucchini
gebratene Auberginen
gebratene Spitzpaprika
Minifrikadellen gefüllt mit Schafskäse
Schafskäse
Bauernsalat
Krautsalat
Lauchsalat
gebratene Sardinen
Octopussalat
gefüllte Weintraubenblätter
Kartoffelcreme mit Knoblauch
Sardellenfilets
Artischockenherzen
Butterbohnen
Fladenbrötchen

(ab 40 Personen)

Preis pro Person: 9,00 Euro



Canapés



<i>belegt mit:</i>	Heilbutt geräuchert	2,00 Euro
	Lachs geräuchert	1,80 Euro
	Forellenfilet	1,80 Euro
	Kaviar schwarz	1,80 Euro
	Sardellenpaste	1,40 Euro
	Camembert	1,40 Euro
	Emmentaler	1,40 Euro
	Frischkäse	1,40 Euro
	Salami	1,40 Euro
	Rauchfleisch	1,40 Euro
	gekochter Schinken	1,40 Euro
	Mettwurst	1,20 Euro
	Kalbsleberwurst	1,20 Euro
	Südtiroler Schinkenspeck	1,80 Euro
	Parmaschinken	1,80 Euro
	sonst nach Wunsch	

Die Preise für Canapés variieren je nach Belag. Berechnet wird entweder pro Canapé oder in Form von Mischkalkulation.

ab 20 Personen



Wames Büfett mediterrane - griechisch -



Sommer: Gyros vom Drehspieß
Souflaki
Minifrikadellen mit Schafskäse
Lamnbraten
Gemüsereis
Backofenkartoffeln
Kichererbsen
Tsatsiki
Lauch-Zwiebelgemüse
Kräutersoße
Bauernsalat
Krautsalat

Dieses Angebot kann nur im Sommer gekocht werden, da wir mit Holzkohle arbeiten. (Nur bei schönem Wetter oder unter Dach)

ab 40 Personen
Pro Person: 17,00 Euro

Winter: Gyrosbraten
Gemüsebraten gefüllt mit Lauch u. Kräutern
Lamnbraten mit Kräuterkruste
Gemüsereis
Backofenkartoffeln
Kichererbsen in Knoblauchtomatensoße
Tsatsiki
Lauch-Zwiebelgemüse
Kräutersoße
Bauernsalat
Krautsalat

ab 40 Personen
Pro Person: 15,00 Euro

EINZELGERICHTE

Auswahl für Ihre persönliche Büfettzusammenstellung.
Bis 20 Personen = 1 Auswahl, bis 50 Personen = 2 Auswahl,
ab 50 Personen = 3 Auswahl.

Preisgestaltung entsprechend Ihrer Auswahl.

Schwein

Schaschlik	7,50 Euro
Schweinebraten, traditionell	7,80 Euro
Krustenbraten	7,80 Euro
Gemüsebraten	8,50 Euro
Prager Braten, aus der Keule	8,50 Euro
Kasslerbraten, vom Hals	8,50 Euro
Haxe gegrillt	8,50 Euro
Schäufele	8,90 Euro
Lende	11,90 Euro
Lende in Blätterteig	12,90 Euro
Rahmgeschnetzeltes	8,90 Euro
gefüllte Schweinebrust	8,90 Euro
Spanferkel	9,90 Euro
Sau am Spieß (ab 70 Personen)	11,90 Euro
Gyrosbraten	8,50 Euro
Jägerschnitzel	8,90 Euro
Topfgulasch vom Schwein	8,90 Euro
Schichtbraten	8,90 Euro

pro Gericht eine Beilage nach Wahl:

Klöße, Gemüse, Bayrisch Kraut, Blaukraut,
Spätzle, Semmelknödel

Im Preis ist eine Beilage und bunter Salat mit Dressing enthalten.
Zweite oder dritte Beilage, sowie extra Salatbüfett bedarf einer
gesonderten Preisgestaltung.

Rind

Rinderschmorsteak	9,90 Euro
Sauerbraten	9,90 Euro
Rindfleisch mit Meerrettich	9,90 Euro
Rinderbraten	9,90 Euro
Roastbeef	15,00 Euro
Rinderfilet natur	18,00 Euro
Burgunderbraten	9,90 Euro
Topfgulasch	8,90 Euro

Kalb

glasierter Kalbsrücken	18,00 Euro
Osso Bucco Kalbshaxe ohne Knochen	13,00 Euro
Kalbsbraten	11,90 Euro
gefüllte Kalbsbrust	10,90 Euro
Züricher Kalbsgeschnetzeltes mit Rösti	10,90 Euro
Scaloppina in Bechamel-Estragon	10,90 Euro

Beilagen nach Wahl

Lamm

Lammhaxen	11,00 Euro
Lammbraten	11,00 Euro
Lammragout	11,00 Euro

Beilagen nach Wahl

Im Preis ist eine Beilage und bunter Salat mit Dressing enthalten.
Zweite oder dritte Beilage, sowie extra Salatbüfett bedarf einer
gesonderten Preisgestaltung.



Wild



Rehrbraten	14,90 Euro
Wildschweinbraten	11,90 Euro
Hirschbraten	11,90 Euro
Wildragout	10,90 Euro
Rehrücken	20,00 Euro
Wildschweinrücken	15,00 Euro
Hirschrücken	16,00 Euro

Beilagen nach Wahl



Geflügel



Hühnerschlegel (2 Stück)	7,90 Euro
Hühnerbrüstchen	8,90 Euro
Entenbrust	12,00 Euro
1/4 Ente	8,90 Euro
Putenbraten	8,90 Euro
Putengeschnetzeltes	8,90 Euro
Hühnerfrikassee	7,90 Euro
1/2 Hähnchen	6,90 Euro

Beilagen nach Wahl

Im Preis ist eine Beilage und bunter Salat mit Dressing enthalten.
Zweite oder dritte Beilage, sowie extra Salatbuffet bedarf einer
gesonderten Preisgestaltung.



Fisch



Seelachsfilet	8,90 Euro
Rotbarschfilet	9,90 Euro
Lachsfilet	12,90 Euro
Thunfischsteak	12,90 Euro
Haifischsteak	12,90 Euro
Schwertfischsteak	12,90 Euro
Seeteufel	15,90 Euro

Beilagen nach Wahl



Vorspeisen



Räucherlachs	7,00 Euro
Forellenfilet	7,00 Euro
Rindfleisch mit Meerrettich	7,00 Euro
Vorspeiseteller, griechisch	7,00 Euro
Zucchini, Auberginen, Spitzpaprika, Tsatsiki, Oliven, Pepperoni, Weintraubenblätter	

Suppen

Fränkische Hochzeitssuppe	€ 3,80	Pfifferlingrahmsuppe	€ 4,00
Schwäbische Flädlesuppe	€ 3,20	Broccolirahmsuppe	€ 3,50
Fleischklößchensuppe	€ 3,20	Gulaschsuppe	€ 3,80
Grießklößchensuppe	€ 3,20	Tomatensuppe Toscana	€ 3,80
Leberklößchensuppe	€ 3,40	Spargelcremesuppe	€ 3,80
Gemüsesuppe	€ 3,40	Fischsuppe Marseilles	€ 4,50
Lauchcremesuppe	€ 3,40		

Nachtisch

Heißer Apfelstrudel m. Vanillesoße	4,50 Euro
Griesnocken auf Creme Caramel	4,50 Euro
Mousse au Chocolat	4,50 Euro
Bayerische Creme	4,00 Euro
Obstsalat	4,00 Euro
Früchtequark mit Körnern	4,00 Euro
Obstplatten, mundgerecht geschnitten	4,00 Euro
Tiramisu	4,50 Euro

Bei Nachtischbüfett gilt eine andere Preisgestaltung.

Nachtischbüfett, 4 verschiedene Sorten
Ihrer Wahl - ab 40 Personen

pro Person 5,90

Salatbüfett

Stellen Sie sich Ihr persönliches
Salatbüfett zusammen

Rettich	<i>Extrazutaten zum</i>
Kraut	<i>Salatbüfett:</i>
Bohnen	Schafskäsewürfel
Sellerie	Emmentalerstreifen
Rote Bete	Thunfisch
Mais	Schinkenstreifen
Champignons	Oliven
Spargel	Pepperoni
Tomaten	gekochte Eierviertel
Gurken	geröstete Haselnüsse
Paprika	Sesam
Blumenkohl	Sonnenblumenkerne
Lauch	Croutons
Rotkohl	
bunte Blattsalate	

Highlight

Kochen vor Ort

Bei geeigneten Räumlichkeiten kochen wir für Ihr Fest vor Ort.

Preis und Auswahl der Gerichte nach gesonderter Absprache. (ab 70 Personen)

Schlusswort

Ihrer und unserer Phantasie sind keine Grenzen gesetzt. Sollten Sie etwas wünschen, was Sie in unserem Info-Heft nicht finden, dann fragen Sie uns. Zwingen Sie uns etwas Neues zu probieren. Wir stehen dem offen und positiv gegenüber.

