



Exposé - Partyservice Kuhn

Ideen die Schmecken

Für die Besprechung Ihrer Buffetzusammenstellung ist es zwingend Notwendig vorher mit uns einen Termin unter 0 61 82 - 95 96 8-0 zu vereinbaren.

Entrés	2
Buffets, Brunch, Empfänge	5
Meeresfrüchte / Fisch	9
Feine Liefermenues	10
Feine Abholmenues	15
Zünftiges	17
Regionales	18
Internationales	19
Italienisches	20
Leihgeschirr	21

Hinweis:

Alle im Exposé genannten Lebensmittelpreise verstehen sich inclusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Die Preise für Leihgeschirr und Servicepersonal verstehen sich zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Unsere Gerichte können Spuren der 14 Hauptallergene enthalten.

Bitte sprechen Sie uns bei Fragen an!

Exposé - Partyservice Kuhn

... über 100 Jahre traditionelles Genießen!



Willkommen

Willkommen

Liebe Kunden,

wir laden Sie ein zu "Ideen die Schmecken" und wünschen Ihnen viel Vergnügen bei der Durchsicht unseres Exposes. Gerne beraten wir Sie persönlich und kompetent.

Für die Besprechung Ihrer Buffetzusammenstellung ist es zwingend Notwendig vorher mit uns einen Termin unter 0 61 82 - 95 96 8-0 zu vereinbaren.

Wir freuen uns speziell auf Ihren Auftrag und lassen Ihren Anlaß zu einem unvergesslichen Erlebnis werden.

Ihre Ansprechpartner in unserem Hause sind:

Hildegard Kuhn, Andrea Kuhn, Petra Kuhn und Anette Holland

Dieses Expose ist gültig ab 01.06.2018

Entrés

Suppen

Preis pro Person

Hochzeitssuppe Rinderkraftbrühe, Nudeln, Gemüsestreifen, hausgemachte Markklößchen	3,90 €
Markklößchensuppe Rinderkraftbrühe mit hausgemachten Markklößchen	3,90 €
Leberknödelsuppe mit hausgemachten Leberknödeln	3,90 €
Lauchcremesuppe mit Kräutercroutons	3,50 €
Tomatensuppe mit frischem Basilikum	3,50 €
Erbsensuppe	3,50 €
Erbsensuppe mit Würstcheneinlage	4,50 €
herzhafte Gulaschsuppe	4,50 €
Kartoffelsuppe mit Speckwürfeln separat	3,50 €
feuriges Chili con Carne	4,30 €

Entrés

Häppchen

- fein abgarniert auf ofenfrischem Baguette & Delikatesstange
Preis pro Stück

Lachshäppchen	2,20 €
Forellenhäppchen	2,20 €
Bratenhäppchen	1,60 €
Käsehäppchen	1,60 €
Tatarhäppchen	2,30 €
Metthäppchen	1,60 €
Roastbeefhäppchen	2,30 €
Schweinefilethäppchen	1,90 €
Schinkenhäppchen	1,60 €

Entrés

Halbe belegte Brötchen

- mit frischem Salat, fein abgarniert

Preis pro Stück

Aufschnittbrötchen	1,30 €
Käsebrötchen	1,60 €
Bratenbrötchen	1,60 €
Schinkenbrötchen	1,60 €
Mettbrötchen	1,60 €
Tatarbrötchen	2,30 €
Lachsbrötchen	2,20 €
Forellenbrötchen	2,20 €

Buffets, Brunch, Empfänge

kalte Platten

Preis pro Person

Braten-Schinkenplatte - gemischt

5,90 €

feine hausgemachte Braten-, Schinken-, Salamiauswahl

Bauernplatte

4,50 €

mit hausmacher Wurstsorten & Knackerauswahl, zünftig abgarniert

Käseplatte - mit Früchten

2,60 € bis 3,10 €

buntes Potpourri aus unserer vielfältigen Käsetheke
mit ofenfrischem Baguette

Fischplatte - gemischt (als Vorspeise)

9,50 €

mit geräuchertem Lachs,
Seligenstädter Forelle, Makrele,
geräuchertem Lachsstremel

Buffets, Brunch, Empfänge

kalt-warme Buffets - Preise ab 15 Personen

Buffet I	12,90 €
(Preis pro Person)	
Braten-Schinkenvariationen	
Hähnchenschenkelteile	
Hackfleischbällchen am Spießchen mit Paprika	
Partyschnitzelchen mit Zitronenscheibchen	
marktfrische Salate	
ofenfrisches Baguette	
Buffet II	13,90 €
(Preis pro Person)	
Braten-Schinkenvariation	
gebackene Käse-Schinkenröllchen	
frische Champignonköpfe mit feiner Gemüsefüllung	
Blätterteigtaschen mit Schinken & Käse gefüllt	
marktfrische Salate	
Butterrosen & ofenfrisches Baguette	
Buffet III	15,90 €
Vitello Tonnato nach italienischer Art	
Saftschinkencarpaccio an Kräutervinaigrette	
feine Scheiben Rindfleisch an Dill-Senfsauce	
gebackene Käse-Schinkenröllchen	
Putenbällchen	
Barbequesticks (Hähnchenspießchen mit Paprika)	
Antipastivariation	
marktfrische Salate	
Butterrosen & ofenfrisches Baguette	

Buffets, Brunch, Empfänge

warme Buffets - Preise ab 15 Personen

warmes Buffet I 12,90 €

(Preis pro Person)

Partyschnitzelchen

Hackfleischbällchen am Spießchen mit Paprika

Barbequesticks (Hähnchenspießchen mit Paprika)

panierte Schinken-Käseröllchen

Blätterteigtaschen mit Blattspinat & Mozzarella gefüllt

marktfrische Salat

ofenfrisches Baguette

warmes Buffet II 12,90 €

Minischnitzelchen mit Zitronenecken

gegrillte Hähnchenschenkelteile

Puten-Nuggets im Speck- oder Cornflakesmantel

Hawaii-Sticks (Putenspießchen mit Ananas)

Blätterteigtaschen mit Schinken & Käse gefüllt

marrokanischer Couscous-Salat

ofenfrisches Baguette

Buffets, Brunch, Empfänge

kalte feine Buffets - Preise ab 15 Personen

Frühlingsbuffet 13,90 €

(Preis pro Person)

Braten-Schinkenvariation

feine Scheiben Rindfleisch an Dill-Senfsauce

Zucchini & Auberginen gegrillt

Hühnerbrust in Kräutervinaigrette an Orangenbalsam

marktfrische Salate

Butterrosen & ofenfrisches Baguette

Sommerbuffet 15,50 €

(Preis pro Person)

Braten-Schinkenvariation

Saftschinkencarpaccio in Kräutervinaigrette

Vitello Tonnato nach italienischer Art

Rucolawrap mit luftgetrocknetem Schinken, Parmesanspänen & dunklem Balsamico

geräucherter Lachs

Seligenstädter Forelle mit Meerrettichsauce

marktfrische Salate

Butterrosen & ofenfrisches Baguette

Herbstbuffet 17,50 €

(Preis pro Person)

Lachstatar mit frischen Gartenkräutern

Krabbencocktail "Eckernförde"

Braten-Schinkenvariation

Vitello Tonnato nach italienischer Art

Saftschinkencarpaccio an Kräutervinaigrette

Hühnerbrust an Pfifferling-Kräuter dressing

Austernpilze gegrillt auf Rucola mit Parmesanspänen & Kirschtomaten

Antipastivariation

marktfrische Salate

Butterrosen & ofenfrisches Baguette

warme, kalte & kalt-warme Buffets 0,00 €

können mit einer Käseauswahl ergänzt werden

Meeresfrüchte / Fisch

Fischplatten

Spitzbergen

14,90 €

(Preis pro Person)

frisches Green Lemon Lachssteak oder frisches Zanderfilet an Zitronen-Dillrahmsauce

Petersilienkartoffeln

marktfrische Salate der Saison

Osloer Hafen

14,90 €

(Preis pro Person)

frisches Zanderfilet auf Blattspinatnestern an Zitronen-Dillrahmsauce

Mandelreis

marktfrische Salate der Saison

Seligenstädter Forelle

3,20 €

(Preis pro Stück)

Seligenstädter Forellenfilet im Blätterteigmantel

gefüllt mit Blattspinat und Mozzarella

Barcelona-Pfanne

12,90 €

(Preis pro Person)

bunte Paellapfanne mit Hähnchenwürfeln, Zitronen-Lachsstücke und frischen Zanderfiletecken, abgarniert mit Garnelenspieß

Feine Liefermenues

Klassisches Menue

Vorspeise

9,50 €

(Preis pro Person)

Geräucherter Lachs mit Sahnemeerrettich
Melonenschiffchen mit luftgetrocknetem Schinken
feine Scheiben Rindfleisch in Dill-Senfsauce
Vitello Tonnato nach italienischer Art
Saftschinkencarpaccio in feiner Kräutervinaigrette
Antipastivariation
Butterrosen und ofenfrisches Baguette

Hauptspeise

18,50 €

(Preis pro Person)

geschmorte Ochsenbäckchen im Rotweinsud
zarte Steaks auf Zwiebeln,
Medaillons von der Pute in feiner Pfefferrahmsauce
Kartoffelgratin
hausgemachte Eierspätzle
Gemüsereis,
geschmortes frisches Marktgemüse
marktfrisches Salatbuffet der Saison

Dessert

4,90 €

(Preis pro Person)

Mousse au chocolat, Beeren-Grütze mit Vanillesauce,
Sahnequark mit Mandarinspalten & Mangopüree
Ananascreme mit frischer Ananas garniert

Käseauswahl mit Früchten abgarniert

2,60 €

mit ofenfrischem Baguette

(Preis pro Person)

Feine Liefermenues

Hochzeitsmenue

Vorspeise

9,90 €

(Preis pro Person)

Hähnchenfilet mit Pfifferling-Kräuterdressing an Orangenbalsam

feine Scheiben Rindfleisch in Dill-Senfsauce

Melonenschiffchen mit luftgetrocknetem Schinken

geräucherter Lachs mit Sahnemeerrettich

fruchtiger Krabbencocktail "Eckernförde"

Antipastivariation

Butterrosen und ofenfrisches Baguette

Hauptspeise

19,50 €

(Preis pro Person)

Braten vom Jungkalb an Rahmsauce

Boeuf Stroganoff mit Pfifferlingen

gefüllte Hähnchenbrust an Sauce Hollandaise oder Wermutsauce

frische Champignonköpfe mit feiner Gemüsefüllung

Kartoffelgratin, Bandnudeln

Gemüsereis

leicht geschmortes frisches Marktgemüse

marktfrisches Salatbuffet der Saison

Dessert

4,90 €

(Preis pro Person)

Panna Cotta mit Beerenpüree

fruchtige Himbeercreme

hausgemachtes Mousse au chocolat & Vanillesauce

Sahnequark mit Mandarinspalten

Käseauswahl mit Früchten abgarniert

2,60 €

mit ofenfrischem Baguette

(Preis pro Person)

Feine Liefermenues

Schlemmermenue

Vorspeise

10,50 €

(Preis pro Person)

geräucherter Lachs mit Sahnemeerrettich
Seligenstädter Forellenfilets mit Meerrettichhaube
feine Scheiben Rindfleisch in Dill-Senfsauce
Vitello Tonato nach italienischer Art
Melonenschiffchen mit luftgetrocknetem Schinken
Antipasti mit gegrillter Zucchini, Auberginen & Paprika
Butterrosen und ofenfrisches Baguette

Hauptspeise

18,90 €

(Preis pro Person)

zarter Fuhrmannsbraten vom Rind frisch vom Brett an Pfifferlingsauce
Schweinefilet in Kräuterbutter mariniert an Champignonsauce
Medaillons von der Puten an Curry- oder feiner Pfefferrahmsauce
kleine hausgemachte Kartoffelklöße
hausgem. Eierspätzle
Gemüserais
leicht geschmortes frisches Marktgemüse
marktfrisches Salatbuffet der Saison

Dessert

4,90 €

(Preis pro Person)

hausgemachtes Tiramisu
Beeren-Grütze mit Vanillesauce
Mousse au citron
Windbeuteldessert mit Himbeerschaum

Käseauswahl mit Früchten abgarniert

2,60 €

mit ofenfrischem Baguette

(Preis pro Person)

Feine Liefermenues

Vom Feinsten

Vorspeise

(Preis pro Person)

Schweinefiletstreifen an Himbeervinaigrette
Avocadospalten mit Krabbencocktail "Hawaii"
bunte geräucherte Fischvariation
Hähnchenbrust mit Pfifferling-Kräuter dressing an Orangenbalsam
Antipasti mit gegrillten Austernpilzen & gehobeltem Parmesan auf Rucola
Butterrosen und ofenfrisches Baguette

11,50 €

Hauptspeise

(Preis pro Person)

zur Auswahl:

frisches Zanderfilet auf Blattspinatnestern an Lemon-Dillrahmsauce
feiner Wildtopf mit Preiselbeersauce
frische Lammfilets in Kräutermarinade an Rosmarin
kleine Gänsekeulchen in fruchtiger Orangensauce
zarte Entenbrustfilets in feiner Orangensauce
Saltim Bocca auf Zitronensauce
Medaillons von der Pute an Curry- oder feiner Pfefferrahmsauce
Winzersteaks auf Zwiebelsud
Apfelrotkohl, Birnen gefüllt mit Preiselbeeren
kleine Kartoffelklöße oder Serviettenknödel
hausgemachte Eierspätzle, Kartoffelgratin
Petersilienkartoffeln, Bandnudeln
geschmortes frisches Marktgemüse
marktfrisches Salatbuffet der Saison

19,90 € bis

22,00 €

Dessert

(Preis pro Person)

Panna Cotta mit Beerenpüree im Glas
hausgemachtes Mousse au chocolat
Champagnermousse
Sahnequark mit Mandarinspalten & Mangopüree

4,90 € bis 5,50 €

Käseauswahl mit Früchten abgarniert

mit ofenfrischem Baguette

(Preis pro Person)

2,60 €

Feine Liefermenues

Italienisches Buffet

Vorspeise

(Preis pro Person)

11,50 €

Saftschinkencarpaccio an Kräutervinaigrette
gegrillte Austernpilze auf Rucola mit Parmesanspänen
luftgetrockneter Schinken an Melonenschiffchen
Vitello Tonnato nach italienischer Art
Antipasti mit getrockneten andalusischen Tomaten, gegrillter Zucchini & Aubergine
frische Champignonköpfe mit Gemüsefüllung
Butterrosen und ofenfrisches Baguette

Hauptspeise

(Preis pro Person)

17,50 € bis

19,50 €

zur Auswahl:

Paradisobraten von der Jungschweinkeule mit italienischer Kräuterkruste an dunkler Rosmarinsauce
Italienische Käseschnitzel mit Tomaten, Lauchzwiebelringen & Käsesauce überbacken oder Scaloppini in Weißwein-Champignonsauce
Hühnerbrustfilet-Streifen in mediterraner Tomatensauce
Rosmarinkartoffeln mit Murray-River-Salz verfeinert, Bandnudeln,
Spaghettini mit Streifen von andalusischen Tomaten, verfeinert mit hausgemachtem Pesto & frischem Parmesanspänen
Fettuccine verde in Sahnesauce
frische Käsetortellini in Tomatensauce mit Mozzarella überbacken
hausgemachte Lasagne
mediterane Gemüsepfanne mit Zucchini, Tomaten & Paprika
marktfrisches Salatbuffet der Saison

hausgemachtes Tiramisu

(Preis pro Person)

4,90 €

Käseauswahl mit Früchten abgarniert

mit ofenfrischem Baguette

(Preis pro Person)

2,60 €

Feine Abholmenues

Abholmenues

ab 20 Personen - 3 Sorten Fleisch zur Auswahl

Um Ihnen die Auswahl und die Zusammenstellung ein wenig zu erleichtern, haben wir für Sie schon einige Menues zusammengestellt.

Vorspeisen und Desserts können jeweils zu den unten aufgeführten Menues dazu bestellt werden.

Menue I 12,50 €

(Preis pro Person)

Winzersteaks auf Zwiebelsud

Geschnetzeltes von der Pute in fruchtiger Curry- oder Champignonrahmsauce

Kartoffelgratin, hausgemachte Eierspätzle, marktfrische Salate

Menue II 14,00 €

(Preis pro Person)

Scaloppini an Champignon-Weißweinsauce

gefüllte Hühnerbrust an Sauce Hollandaise oder an feiner Basilikumsauce

Winzersteaks auf Zwiebelsud

Kartoffelgratin, hausgemachte Eierspätzle, marktfrische Salate

Menue III 15,90 €

(Preis pro Person)

Italienische Käseschnitzel mit Tomate, Lauchzwiebelringen & Käsesauce überbacken

Hühnerbruststreifen in mediterraner Tomatensauce

frische Champignonköpfe mit Gemüsefüllung, Bandnudeln, Kartoffelgratin

leicht geschmortes frisches Marktgemüse marktfrische Salate

Menue IV 15,50 €

(Preis pro Person)

Sahnegeschnetzeltes in Champignonrahmsauce

feiner Rinderbraten an Pfifferlingsauce

Medaillons von der Pute an fruchtiger Currysauce oder feiner Pfefferrahmsauce

leicht geschmortes frisches Marktgemüse, Kartoffelgratin oder Gemüsereis

hausgemachte Eierspätzle

marktfrische Salate

Menue V 16,50 €

(Preis pro Person)

zarter Rotweinbraten an Pfifferlingsauce

Truthahnspieße in heller Weißweinsauce,

Medaillons von der Schweinelende an Champignonrahmsauce,

Kartoffelgratin, kleine Kartoffelklöße,

leicht geschmortes frisches Marktgemüse marktfrische Salate

Menue VII (Preis pro Person) zarter Fuhrmannsbraten vom Rind an Pfifferlingsauce, Winzersteaks auf Zwiebelsud, Geschnetzeltes von der Pute in fruchtiger Curry-oder Paprikarahmsauce, Kartoffelgratin, hausgem. Eierspätzle, leicht geschmortes frisches Marktgemüse marktfrische Salate	15,50 €
Menue VIII (Preis pro Person) Braten oder Haxen vom Jungkalb an feiner Pfefferrahmsauce oder Züricher Kalbgeschnetzeltes Boeuf Stroganoff mit Pfifferlingen Steaks auf Zwiebelbeet Kartoffelgratin, hausgemachte Eierspätzle, geschmortes frisches Marktgemüse marktfrische Salate	17,50 €
Menue IX (Preis pro Person) zur Auswahl: frisches Zanderfilet auf Blattspinatnestern an Zitronen-Dillrahmsauce feiner Wildtopf an Preiselbeersauce frische Lammfilets in Kräutermarinade an Rosmarinsauce kleine Gänsekeulchen in Orangensauce Hähnchenbrust in Sauce Hollandaise zarte Steaks auf Zwiebelbeet Salzkartoffeln, Bandnudeln, Kartoffelgratin, Serviettenknödel, frisches geschmortes Marktgemüse Salat der Saison und frische Salatdressings	18,50 € bis 19,50 €
Menue VI Scaloppini in Champignon-Weißweinsauce italienische Käseschnitzel mit Tomate, Lauchzwiebelringen & Käsesauce überbacken oder Paradisobraten von der Jungschweinkeule mit italienischen Kräutern an dunkler Rosmarinsauce hausgemachte Lasagne Spaghetti mit Streifen von andalusischen Tomaten, verfeinert mit hausgemachtem Pesto & Parmesanspänen Tagliatelle natur marktfrische Salate	15,50 €

Zünftiges

Zünftige Zusammenstellungen

Zünftiges I (Preis pro Person) Gegrillter Krustenschinken mit Champignonsauce/Zwiebelsauce Kartoffelgratin Krautsalat mit Kümmel oder Speck	11,50 €
Zünftiges II (Preis pro Person) Steaks auf Zwiebeln, Ofenkartoffeln oder Kartoffelgratin, Schmandsauce <i>fein abgeschmeckt</i> , Frühlingssalat & Schwedensalat	12,00 €
Zünftiges III (Preis pro Person) Schweins- oder Kümmelbraten mit Zwiebelsauce Sauerkraut oder Dampfkraut Kartoffelpüree oder Serviettenknödel	12,00 €
Spanferkel Schlumberland (Preis pro Person) Ab ca. 40 Personen Auf Wunsch gefüllt z.B. mit Gemüse-Hackfleischfüllung Kartoffelgratin marktfrische Salate	13,50 €

Regionales

Aus der Region

Die Menues "Bayrischer Abend" und "Kuhn's Grillplatte" sind samstags abends nur nach Absprache möglich.

Bayrischer Abend 13,50 €

(Preis pro Person)

gegrillte Schweinshaxenstücke

Burgunderschinken vom Brett

ofenfrischer Leberkäse

Weißwürstchen "Münchener Art" mit süßem Senf

Leberknödel hausgemacht

Serviettenknödel oder Kartoffelpüree

Sauerkraut oder "Bayrisch' Kraut"

Kuhn's Grillplatte 11,90 €

(Preis pro Person)

Kasseler gegrillt oder Schweinshaxenstücke

Steaks auf Zwiebelbeet

Hackfleischbällchen

Hähnchenschenkel

Partyschnitzelchen

Kartoffelgratin

Frankfurter Römerberg 13,90 €

(Preis pro Person)

Leberknödelsuppe,

Tafelspitz mit Meerrettichsauce,

"Frankfurter Grüne Sauce", Petersilienkartoffel

Hausgemachter Handkäse 2,50 €

(Preis pro Person - 2 Stück)

mit oder ohne "Musik"

Internationales

Griechisch

Griechischer Abend

14,50 €

(Preis pro Person) Ab 15 Personen

Gyrospfanne "Hellas"

Gyros-Souflaki (Spieß)

panierter Fetakäse

Tsudsukakja (Hackfleischklößchen mit Knoblauch)

Tomatenreis

Tsatsiki

Krautsalat

Griechischer Sommersalat

Italienisches

Italienische Menues

Italienische Speisen zu Selbstabholerpreisen.

Vorspeisen und Desserts können jeweils zu den unten aufgeführten Menues dazu bestellt werden.

Menue "Venezia" 14,50 €

(Preis pro Person)

Paradisobraten (*Hinterschinken mit Kräutern*),

Italienische Käseschnitzel mit Tomaten, Lauchzwiebelringen & Käsesauce überbacken

Tortellini in Sahnesauce und Zitronen-Lachsstreifen,

Farfalle an Mozzarella-Tomatensauce,

Insalata "Dolce vita" (*gemischter Blattsalat mit Thunfisch und Schinken*)

Menue "Roma" 14,50 €

(Preis pro Person)

Hühnerbrustfiletstreifen in mediteraner Tomatensauce

Lasagne hausgemacht

Käsetortellini in Spinatsauce mit gebutterten Tomatenwürfeln

Marktfrische Salate nach Wahl

Menue "Mama" 15,90 €

(Preis pro Person)

Scaloppini in Champignon-Weißweinsauce

Italienische Käseschnitzel mit Tomaten, Lauchzwiebelringen & Käsesauce überbacken

hausgemachte Lasagne

Tortellini in Sahnesauce, auf Wunsch auch mit Schinkenstreifen

Spaghetti mit andalusischen Tomaten, verfeinert mit hausgemachtem Pesto & Parmesanspänen

mediterane Gemüsepfanne

marktfrischer grüner Salat

Leihgeschirr

Geschirr für Ihr Fest

Bei ungespülter Geschirrrückgabe verdoppelt sich der Preis der Leihgebühr.

Großer Teller	0,30 €
Kleine Teller	0,30 €
Suppentassen	0,30 €
Messer	0,15 €
Gabeln	0,15 €
Löffel, groß	0,15 €
Löffel, klein	0,15 €
Kaffeegedeck	0,30 €
Kuchengabel	0,15 €
Weißweinglas	0,20 €
Rotweinglas	0,20 €
Sektglas	0,20 €
Wasserglas	0,15 €
Biertulpen	0,15 €