

Stöwer Logo
Oeslauer Str.35
96472 Rödental

Tel.: 09563 - 307481
Fax.: 09563 - 307484

www.partyservice-stoewer.de

Gastgeber zu sein, macht Freude. Nicht jeder hat jedoch Zeit und Erfahrung, um Gäste angemessen zu empfangen. Um so wichtiger wird die Wahl eines kompetenten und erfahrenen Dienstleisters.

Wir sind Gastgeber aus Begeisterung, nicht mehr und vor allem nicht weniger.

Folgen Sie mir nun zu einer kleinen kulinarischen Reise durch unser Angebot.



Vorspeisen kalt

**Vitello tonato (gekochte Kalbsnuß mit Thunfischsoße)
eingelegtes ital. Gemüse, Parmaschinken mit Melone,
Seranoschinken, Tafelspitzsülze mit roten Zwiebeln,
Wraps gefüllt mit hausgebeitzten Lachs und Dillsensauce,
hausgemachte Terrinen vom Fisch oder Wild,
Entenbrust mit Apfelkressesalat,
Rauchforellenmus im Lachsmantel und Preiselbeersauce,
Krabbencocktail, Geflügelcocktail,
Carpacchio von der Seezunge und Lachs mit
Zitronenpfeffer,
Glasnudelsalat mit Shrimps und Ingwer,
Kalbsroulade in Bärlauch Pesto,
Meeresfrüchtesalat,
reichlich garnierte Canapès,
Hummerkrabbenschwänze mit versch. Dips**



Vorspeisen warm

**Bandnudeln mit Lachsragout in Safransauce,
Semmelknödel mit Pilzragout,
Schollenroulade gefüllt mit Lachsfilet auf Dillsauce,
Zanderfilet auf Rahmsauerkraut,
kleines Rösti mit Lachstatare und Sauerrahmdip,
Jacobsmuscheln auf Hummersauce,
verschiedene Quisch,
kleines Pot - au - feu vom Kalb und Krebsen,
geräucherte Perlhuhnbrust mit Wildkräutersalat,
Frikassee von Schnecken in Knoblauch,
Verschieden gefüllte Maultaschen auf Kräutersauce**



Salatauswahl

**Feldsalat mit Speck und Croutons,
Rucola mit frisch geriebenem Parmesan,
Mozzarellabällchen mit marinierten Kirschtomaten,
frische Sprossen, Karotten - Selleriesalat mit Orangensaft,
griechischer Salat mit Schafskäsewürfel,
italienischer Salat mit Thunfisch,
Tomatenspalten mit Frühlingszwiebeln,
verschiedene Gurkensalate,
eingelegte Oliven in Knoblauch,
Mais - Zucchini Salat,
Egerlingsalat in Acedo Balsamico (Steinpilzchampignon)**



Suppen

Ingwersuppe mit Honig
klare Tomatensuppe mit Basilikumklößchen
Bärlauchcremesuppe
Fränkische Kartoffelsuppe mit Croutons
Schaumige Kerbelsuppe mit gekräuterten Klößchen,
Essenz vom Fasan mit Pilznocken
Coburger Krensuppe mit Tafelspitzstreifen
Apfelcremesuppe mit Curry
Cappuccino von Curry mit Zitronengras
und Spiess von der Krabbe
Hummerschaumsüppchen
Leberknödelsuppe mit Petersillie
Minestrone
fränkische Rieslingsuppe mit Zimtkrusteln



Gerichte aus dem Wok

**gbratene Nudeln mit Huhn und Gemüsestreifen,
Ente süß sauer mit Annanas Lychees
marinierte Putenstreifen mit Sesamoel
Schweinefleisch mit Bambussprossen und Chilli
gedämpfte Hähnchenbruststreifen in Mango Chutney
Rindfleisch mit Mais und Frühlingszwiebeln
Schweinefleisch in Fischeauce
Ingwerfleisch vom Schwein mit Frühlingszwiebeln
Curry Krabben
gebackener Fisch in scharf saurer Sauce
Garnelencurry mit chinesischen Mangold
gebratenes Gemüse mit asiatischen Gewürzen**



Vegetarisch

**Gemüselasagne mit Kressesauce,
Gemüserösti mit leichter Käsesauce,
Kartoffel - Käsetaschen,
Ofenkartoffel vegetarisch gefüllt,
Tomatenflan mit Basilikumsauce,
Spaghetti mit Zitronensauce,
Vegetarisch gefüllte Zucchini,
Avocadosuppe,
Broccoliauflauf,**

Die Naturküche aus Bioprodukten

Rind, Schwein, Fisch, Geflügel, Gemüse, Salat



Gerichte aus Neptuns Welt

**Tilapiafilet auf Pesto Rosso,
Zanderfilet in Krabbendillmeerrettichsauce,
Pangasiusfilet mit Basilikumtomaten,
Lachs - Zandersoufflè,
Roulade vom St. Petersfisch,
gebratener Seeteufel mit Zitrusfumet,
Kabeljau mit zweierlei Senfsaucen,
Steinbuttfilet mit Staudensellerieschuppen,
Soufflierter Loup de Mer auf Fenchelsauce,
Flusskrebssragout in gebundenem Sud,
Scampi auf gebratenen Zucchini
in eigener Sauce mit Kerbel,
fränkischer Bachsaibling,
gedünsteter Wolfsbarsch in Olivenoel Marinade
mit Gemüseperlen**



Fleischgerichte

vom Schwein

**Schweizer Käselende im Rauchspeckmantel,
gefülltes Schweinefilet mit Rucola und Pinienkerne,
Picatta Milanese,
Schweinefilet im Kräutermantel,
Schlemmerröllchen in Rahmkräutersauce,
Coburger Käseschnitzel
Medaillons gratiniert mit Tomate Mozzarella Basilikum,
Schlemmerpfanne mit Pilzen und Gemüse,
Spare Ripes,
Lendchen mit Pilzragout**

vom Rind

**Rinderroulade “Hausfrauen Art”,
Crèpinette vom Rinderfilet mit Barolo - Pfeffersauce,
Zwiebelrostbraten vom Angus Rind,
Schmorsteak “Esterhazy”,
Rinderfilet “Stroganoff”,
geschnetzeltes vom Rind mit Egerlingen
und geschrotetem Pfeffer,
Rinderfilet am Stück gebraten im Rucolamantel,
Roulade von der Rinderhüfte mit Lauch und Senfkörner**

vom Kalb

**Saltimbocca “alla romanna”,
Kalbsroulade gefüllt mit heimischen Kräutern,
Kalbsmedaillons in Morchelsauce,
ofenfrische Kalbshaxe,
Osso bucco,
geschmorte Kalbsnuß mit Steinpilzen und Tomaten,
Kalbsragout mit Chalotten,
gespicktes Kalbsfrikandeau,
Züricher Geschnetzeltes in Rahm**

vom Geflügel

**Flugentenbrust “zart rosa” gebraten,
Duo von der Wachtel - und Perlhuhnbrust,
Hähnchenbrustfilet gefüllt mit Tomate Mozzarella,
Putengeschnetzeltes “indisch” mit Curry,
geräucherter Truthahn im ganzen (ab 15 Personen)
Kapaunbrust mit mediterranen Gemüse,
Fasanenbrust im Rauchspeckmantel,
Chicken Curry,
Pouladenbrust mit zweierlei Pepperonisaucen,
Perlhuhnbrust auf Lauchfondue mit Honigsauce**

vom Lamm

**Lammhaxe auf Rosmarinjus,
Lammrückenfilet unter der Kräuterkruste,
Lammcarree im Sauerrahmteig mit Armagnac - Jus,
Lammkeule mit Knoblauch gespickt,
Lammkotelette mit geschmorten Tomaten,
Lammragout mit grünen Bohnen,
Gratinierter Rücken vom Salzkrasslamm
auf Knoblauch - Limonen - Jus**

vom Wild

**Hirschmedaillons auf Preiselbeersauce,
Wildschweinbraten mit Wirsing,
Wildhasenfilet in Pfefferwürze,
Rehrücken im Waldpilzmantel,
Rehkeule (ausgelöst)
Wildente gebraten
Wildragout mit Wacholder
geschmorte Hirschkeule (ausgelöst)**



Kulinarisches aus dem Frankenland

**Schäufelra auf Kümmeljus,
Bauernente,
Gänsebrust auf Beifuss Sauce,
fränkischer Spießbraten,
Rahmsauerbraten,
Burgunderbraten,
Spanferkel (ab 20 Personen)
Milchlamm mit geschmorten Tomaten,
Schweinekrustenbraten,
Kalbsnierenbraten,
ofenfrische Pfefferhaxe,
schwarzer Sauerbraten in Dunkel Biersauce**

Zu allen Hauptgängen können Sie aus folgenden Beilagen wählen

**Rosmarinkartoffeln, gratinierte Kartoffeln,
Kartoffelroulade mit Kräutern, Selleriepüree,
Rösti, Würfelkartoffeln, Folienkartoffeln,
Bratkartoffeln mit Kümmel,
bunte Nudeln, Spaghettini, Rigattoni,
hausgemachte Spätzle, Bärlauchnudeln,
schwarze Nudeln,
Basmati Reis, Safranreis, Tomateneis,
Gemüsereis,
Klöße, Serviettenkloß, Semmelknödel,
frische Gemüseplatte mit Sauce Hollondaise,
mediterranes Gemüse**

Dessert

**Carpaccio von der Ananas mit Grand Manier,
Triologie von der Erdbeere (Mousse, Parfait, Salat)
Fruchtspieße im Schokoladenmantel,
exotischer Obstspiegel,
Obstsalat mit Mangopüree im Gläschen,
Fruchtige Dessertlandschaft
leichtes Joghurtmousse mit frischem Himbeermark,
Mousse au chocolate, Bayrisch Creme,
Parfait von Mango, Birne oder Kokosnuss
Zitronenmousse, Rote Grütze mit Vanillesuce,
Tiramisu, Panna Cotta,
Mohneis mit Mandelsauce,
Quarknocken mit Sauerkirschen,
Ricottaeis mit Rum,
Käse vom Brett mit gemischtem Brotkorb**



Sie brauchen einen professionellen Partner der Kontakte zu Show - Stars, Equipment jeglicher Art (Tische, Stühle, Geschirr, Gläser u.s.w.) und einem flexiblen Dienstleistungsspektrum individuell für Ihre Ansprüche hat. Für Ihr ganz besonderes Ereignis.



Das einzige, was wir nicht haben ist eine Preisliste da jede Veranstaltung individuell und einzigartig ist. Wir kreieren ein maßgeschneidertes Preisangebot für Ihre komplette Veranstaltung experimentierfreudig und zeitgemäß.

**Wir freuen uns auf Sie,
Ihr Jochen Stöwer und mein Team**