30 JAHRE

KINZER
PARTYSERVICE
Events & Catering

Menü

VORSCHLÄGE

Wir machen Ihr Event zu einem Genuss!

Wer sind wir?

Wir sind die Familie Kinzer – Michael, Lina und Mario Kinzer – und stehen seit über 20 Jahren für Qualität, Handwerk und herzliche Gastfreundschaft.

Unsere Geschichte begann 1997 mit der Übernahme der Metzgerei Walser in Ravensburg durch Michael Kinzer und seine Frau. Aus der traditionellen Metzgerei entwickelte sich über die Jahre ein moderner Familienbetrieb mit eigener Küche und Partyservice. Seit 2013 sind wir in Mochenwangen zuhause. Mit Mario als Küchenchef und Lina im Partyservice wird unser Unternehmen heute bereits in der nächsten Generation mit Leidenschaft weitergeführt.

Ob Familienfeier, Hochzeit, Firmenveranstaltung oder Geburtstag – wir kümmern uns um die kulinarische Gestaltung Ihres Festes. Mit frischen Zutaten, handwerklicher Qualität und viel Liebe zum Detail sorgen wir dafür, dass Sie und Ihre Gäste unvergessliche Genussmomente erleben.

Familiengeführt. Regional verwurzelt. Mit Leidenschaft für gutes Essen.

Inhaltsverzeichnis

Vorspeisen · Seite 5

Für Ihre Veranstaltung · Seite 7

Für Ihre Hochzeitsfeier · Seite 13

Mitternachssnack · Seite 16

Bayrisches Buffet · Seite 19

Schwäbisches Buffet · Seite 23

Italienisches Buffet · Seite 27

Foodtruck · Seite 31

Grillveranstaltung · Seite 35

Fingerfood · Seite 39

Kalte Platten · Seite 43

Kleine Speisen · Seite 48

Dessert · Seite 51

Sekt-Empfang · Seite 52

Inventar · Seite 56

Vorspeisen

Warme Suppen

Kraftbrühe mit Flädle	3,50 €
Kraftbrühe mit Maultaschen	4,00 €
Hochzeitssuppe	4,50 €
Kürbissuppe	4,50 €
Gulaschsuppe „Ungarische Art“	6,50 €
Chilli con carne	6,00 €

Sonstige Spezialitäten

Riesenbrezel	55,00 €
Riesenseele	55,00 €

Für Ihre Veranstaltung

Salatbuffet: (Salatteller fertig gerichtet + 0,50 €)

Karotten, Rote Beete, Gurken, Tomaten, Bohnen,
Kartoffel und Blattsalate
mit extra Dressing

ab 5,80 € pro Person

Vorspeisebuffet:

Gemischte Antipasti und gegrilltes Grillgemüse
Parmaschinken mit feinen Honigmelone-Kugeln
Italienische Salami und Schinken fein dekoriert
Karotten-, Nudel-, Gurken-, Kartoffel- und Rucola mit Parmesan
dazu verschiedenes Dressing

ab 12,50 € pro Person

Menüvorschlag Nr. 1 (ab 20 Personen)

Zarter Rinderbraten vom Weiderind mit Burgundersauce
Magerer Schweinebraten vom Landschwein mit Champignonrahmsauce
Hausgemachte Spätzle
Überbackenes Kartoffelgratin
Frisches Marktgemüse - Sortenrein

ab 16,50 € pro Person

Menüvorschlag Nr. 2 (ab 40 Personen)

Gebratenes Schweinefilet vom Landschwein
Rosa Rinderrostbraten vom Weiderind
Panierte Puten-Mini-Schnitzel mit Cornflakes-Panade
Rahmsauce mit frischen Champignons und Burgundersauce
Hausgemachte Spätzle
Überbackenes Kartoffelgratin
Frisches Marktgemüse - Sortenrein

ab 24,00 € pro Person

Menüvorschlag Nr. 3 (ab 40 Personen)

Zarter Kalbsbraten von der Keule mit feiner Rahmsauce
Gefüllter Schweinebraten mit Kräuterbrätfüllung und Pilzrahmsauce
Panierte Putenschnitzel mit extra Bratensauce
Hausgemachte Spätzle
Überbackenes Kartoffelgratin
Frisches Marktgemüse - Sortenrein

ab 19,00 € pro Person

Menüvorschlag Nr. 4 (ab 25 Personen)

Krustenbraten von der Keule mit extra Bratensauce
Feines Champignongeschnetzeltes von der Putenbrust
Hausgemachte Spätzle
Überbackenes Kartoffelgratin
Kartoffel und Gurkensalat oder frisches Marktgemüse

ab 16,00 € pro Person

Menüvorschlag Nr. 5 (ab 20 Personen)

Schweinefiletgeschnetzeltes vom Landschwein in Waldpilzsauce
Gefüllte Putenschnitzel mit Schinken / Käse und extra Bratenjus
Hausgemachte Spätzle und Semmelknödel
Frisches Marktgemüse - Sortenrein

ab 17,50 € pro Person

Menüvorschlag Nr. 6 (ab 25 Personen)

Magerer Putenbraten mit Kräuterrahmsauce
Geschnetzeltes vom Schweinefilet in Waldpilzrahmsauce
Hausgemachte Spätzle
Überbackenes Kartoffelgratin
Frisches Marktgemüse - Sortenrein

ab 16,80 € pro Person

Menüvorschlag Nr. 7 (ab 25 Personen)

Gefüllter Schweinebraten „Jäger Art“ mit Champignonrahmsauce
Zarte Rinderrouladen mit Burgundersauce
Hausgemachte Spätzle
Schwäbische Brotknödel
Apfelblaukraut und Speckbohnen

ab 18,00 € pro Person

Menüvorschlag Nr. 8 (ab 20 Personen)

Gegrillter Putenbraten mit Geflügelrahmsauce
Zartes Rindergeschnetzelte vom Weiderind „Stroganoff„
Hausgemachte Spätzle und Petersilienkartoffeln
Frisches Marktgemüse - Sortenrein

ab 17,00 € pro Person

Menüvorschlag Nr. 9 (ab 30 Personen)

Rosa Rinderhüfte vom Weiderind mit Portweinsauce
Gegrillte Hähnchen-Steak mit Rahmsauce
Hausgemachte Spätzle
Überbackenes Kartoffelgratin
Rosenkohl, Blumenkohl und Fingermöhrchen

ab 19,00 € pro Person

Menüvorschlag Nr. 10 (ab 30 Personen)

Schweinefilet-Medaillons vom Landschwein in Pfefferrahmsauce
Rinderrouladen „Schwäbische Art“ mit Burgundersauce
Kartoffelklöße und hausgemachte Spätzle
Blaukraut, Speckbohnen und Fingermöhrchen

ab 18,00 € pro Person

Menüvorschlag Nr. 11 (ab 40 Personen)

Gefüllte Schweinelende mit Waldpilze und Champignonrahmsauce
Rosa gebratener Rinderrostbraten mit Bratensauce
Gegrilltes Lachs-Steak mit Fischbutter-Sauce
Hausgemachte Spätzle
Frische Fettuccine und Salzkartoffeln
Gemüse (Brokkoli, Erbsen, Karotten und Blumenkohl)

ab 23,80 € pro Person

Menüvorschlag Nr. 12 (ab 25 Personen)

Zarte Sauerbraten vom Weiderind
Panierte Schweineschnitzel mit Brotpanade
Rahmsauce mit frischen Champignons und Burgundersauce
Hausgemachte Spätzle
Schwäbische Brotknödel
Apfelblaukraut und Speckbohnen

ab 17,00 € pro Person

Unsere köstlichen Desserts finden Sie auf Seite 51

Für Ihre Hochzeitsfeier

Salatbuffet: (Salatteller fertig gerichtet + 0,50 €)

Karotten, Rote Beete, Gurken, Tomaten, Bohnen, Kartoffel und Blattsalate
mit extra Dressing

ab 6,00 € pro Person

Vorspeisebuffet:

Gemischte Antipasti und gegrilltes Grillgemüse
Parmaschinken mit feinen Honigmelone-Kugeln
Italienische Salami und Schinken fein dekoriert
Karotten-, Nudel-, Gurken-, Kartoffel- und Rucola mit Parmesan
dazu verschiedenes Dressing

ab 12,50 € pro Person

Menü-Vorschlag Nr. 1 (ab 30 Personen)

Mageres Hähnchengeschnetzeltes in Champignon-Rahm-Sauce
Zarte Rinderrouladen in Burgundersauce
Gemüse-Cannelloni „Lasagne Art“ mit Tomatensauce
Hausgemachte Spätzle und Semmelknödel
Rotkohl mit Apfelstücke und Speckbohnen

ab 18,50 € pro Person

Menü-Vorschlag Nr. 2 (ab 40 Personen)

Panierte Putenschnitzel mit Cornflakes-Panade und extra Sauce
Rosa Rinderhüfte vom Weiderind mit Rotweinsauce
Ravioli mit Spinat-Gorgonzola-Sauce
Hausgemachte Spätzle, Überbackenes Kartoffelgratin
Frisches Marktgemüse nach Wahl

ab 23,50 € pro Person

Menü-Vorschlag Nr. 3 (ab 40 Personen)

Gefülltes Schweinefilet in Pilz-Brät-Füllung dazu Bratenjus
Zarter Kalbsbraten vom BIO-Bauer in Rahmsauce
Überbackene Gemüselasagne
Hausgemachte Spätzle, Überbackenes Kartoffelgratin
Frisches Marktgemüse nach Wahl

ab 19,00 € pro Person

Menüvorschlag Nr. 4 (ab 50 Personen)

Gebratenes Schweinefilet-Medaillons vom Landschwein
Rosa Rinderhüfte vom Weiderind
Ganzes gerilltes Lachfilet mit Zitrone-Butter-Sauce
Pfefferrahmsauce und Bratensauce
Hausgemachte Spätzle und Semmelknödel
Überbackenes Kartoffelgratin
Frisches Marktgemüse nach Wahl

ab 24,00 € pro Person

Menüvorschlag Nr. 5 (ab 40 Personen)

Rosa Rinderhüfte in Bratenjus
Gefüllter Schweinebraten mit Champignonrahmsauce
Panierte Putenschnitzel mit Cornflakes-Panade
Ravioli mit Steinpilzfüllung dazu Basilikum-Parmesan-Sauce
Hausgemachte Spätzle
Überbackenes Kartoffelgratin
Frisches Marktgemüse nach Wahl

ab 22,00 € pro Person

Vegan und Vegetarisch: (Bestellbar zum Menü)

Knuspriges Sellerie Schnitzel
Kartoffel-Gemüse Taler
Brokkoli-Nuss-Knusperecken
Rote-Beete-Puffer

Preis nach Absprache

Unsere köstlichen Desserts finden Sie auf Seite 51

Alle Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzlichen MwSt.

Mitternachtssnack

Mitternachts-Snack Nr. 1: (nur für die ½ Personenzahl bestellen)

Rustikales Käsebrett
Schweizer Wurstsalat mit roten Zwiebeln
Deftiger saurer Käse mit Essig/ Öl-Dressing
Frisches Bauernbrot

ab 11,50 € pro Person

Mitternachts-Snack Nr. 2: (nur für die ½ Personenzahl bestellen)

Herzhafte Schinken und Rauchfleisch-Platte
Rustikales Käsebrett
Gemischte Brötchen

ab 8,50 € pro Person

Mitternachts-Snack Nr. 3: (nur ganze Portionen)

Gegrillte Currywurst mit warmer Sauce
Frische Land-Brötchen
Currypulver (mild oder scharf)

ab 6,00 € pro Person

Mitternachts-Snack Nr. 4: (nur ganze Portionen)

Gulaschsuppe „Ungarische Art“
Frische Land-Brötchen

ab 6,00 € pro Person

Alle Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzlichen MwSt

Für die Anlieferung ab 21:30 Uhr wird 30 % mehr berechnet

Bayrisches Buffet

Bayrisches Menü Nr. 1 (ab 20 Personen)

Gegrillte Schweine-Mini-Häxle
Krustenbraten mit Starkbiersauce
Bayrische Kartoffelklöße
Überbackene Kässpätzle mit extra Röstzwiebeln
Sauerkraut

ab 16,80 € pro Person

Bayrisches Menü Nr. 2 (ab 20 Personen)

Gefüllte Schweinehals mit Bratenjus
Jägerschnitzel mit Rahmschwammelsoße
Semmelknödel und Spätzle
Bayrisch Kraut

ab 16,80 € pro Person

Bayrisches Buffet kalt /warm Nr. 1 (ab 40 Personen)

Kaltes Buffet:
Bayrische Wurst und Räucherspezialitäten
Käseplatte „Rustikal“ mit teilweise Bayrische Spezialitäten
Bayrischer Wurstsalat mit Schwarzwurst und Radieschen
Kraut, Gurken, Kartoffelsalat und Blattsalat mit Dressing
Rustikale Party Brötchen und Brezeln

Warmes Buffet:
Schweineschnitzel mit Brotpanade und extra Bratenjus
Warmer Leberkäse
Nürnberger Rostbratwürste und Mini-Fleischpflanze

ab 18,50 € pro Person

Bayrisches Buffet kalt /warm Nr. 2 (ab 50 Personen)

Kaltes Buffet:
Bayrische Wurst und Räucherspezialitäten
Käseplatte „Rustikal“ mit teilweise Bayrische Spezialitäten
Obatzda mit roten Zwiebeln und Salzstangen
Wurstsalat und saurer Backsteiner
Kraut, Gurken, Rettich und Kartoffelsalat
Rustikale Brötchen und Brezeln

Warmes Buffet:
Ofenfrischer Schweinehals mit Starkbiersauce
Hausgemachte Fleischpflanzerl und Minirostbratwürste
Kartoffelklöße und Bayrisch Kraut

ab 20,50 € pro Person

Bayrisches Buffet kalt /warm Nr. 3 (ab 50 Personen)

Heiß vom Rechaud:
Gegrillter Krustenbraten auf Sauerkraut
Ofenschinken mit Schwarte und Starkbiersauce
Bayrische Krautschupfnudeln und Semmelknödel
Hausgemachte Kässpätzle mit extra Röstzwiebeln

Kalt auf Platten oder Schalen:
Bayrische Wurst und Räucherspezialitäten
Käseplatte „Rustikal“ mit teilweise Bayrische Spezialitäten
Obatzda mit roten Zwiebeln und Salzstangen
Wurstsalat und saurer Backsteiner
Kraut, Gurken, Rettich und Kartoffelsalat
Rustikale Brötchen und Brezeln

ab 24,50 € pro Person

Unsere köstlichen Desserts finden Sie auf Seite 51

Alle Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzlichen MwSt.

Schwäbisches Buffet

Schwäbisches Buffet kalt /warm Nr. 1 (ab 30 Personen)

Heiß aus dem Rechaud:
Kässpätzle mit Röstzwiebeln
Herrgottsb'scheißerle mit Zwiebelschmelze
Gegrillter Schweinehals mit Biersauce

Kalt:
Hausgemachter Kartoffelsalat
Grüner Salat mit extra Dressing

ab 16,50 € pro Person

Schwäbisches Buffet kalt /warm Nr. 2 (ab 40 Personen)

Kalt:
Wurstsalat mit extra Schwarzwurst
Saure Backsteiner mit roten Zwiebeln
Kartoffelsalat und grüner Salat mit extra Dressing

Heiß aus dem Rechaud:
Linsen mit Spätzlen und Saitenwurst
Kässpätzle mit Röstzwiebeln
Heißgeräucherter Bauerschinken mit Starkbiersauce

ab 19,00 € pro Person

Schwäbisches Buffet kalt /warm Nr. 3 (ab 50 Personen)

Kalt:
Wurstsalat mit extra Schwarzwurst
Saure Backsteiner mit roten Zwiebeln
Schwäbischer Kartoffelsalat und Bohnensalat

Heiß aus dem Rechaud:
Rosa gegrillter Rostbraten mit Dunkelbiersauce
Herrgottsb'scheißerle mit Zwiebelschmelze
Linsen-Spätzle und Saitenwurst
Schwäbische Bubes-Spitzle und Kässpätzle mit Röstzwiebeln

ab 22,50 € pro Person

Schwäbisches Buffet kalt /warm Nr. 4 (ab 50 Personen)

Kalt:
Wurstplatte mit schwäbischen Wurst-Spezialitäten
Wurstsalat mit extra Schwarzwurst und rote Zwiebeln
Hausgemachter Kartoffel und Blattsalat mit Dressing

Heiß aus dem Rechaud:
Kassler-Hals vom Landschwein
Rinderrouladen mit Burgundersauce
Kässpätzle mit Röstzwiebeln
Hausgemachte Semmelknödel und Filder-Sauerkraut

ab 22,50 € pro Person

Schwäbisches Buffet kalt /warm Nr. 5 (ab 80 Personen)

Empfang:
Rinder-Bouillon mit Kräuter-Flädle und frischem Schnittlauch

Kalt:
Räucherfischplatte mit Apfel-Meerrettich
Schwäbische Schinkenspezialitäten auf Schifferplatten
Oberschäbische Käse auf Holzbrett
Wurstsalat mit extra Schwarzwurst-Rädle

Heiß aus dem Rechaud:
Krustenbraten mit Starkbiersauce
Feines Kalbs-Ragout mit Waldpilze
Sauerbraten vom Weiderind mit Bratenjus
Schwäbische Kässpätzle und Kartoffelklöße

ab 36,00 € pro Person

Unsere köstlichen Desserts finden Sie auf Seite 51

Zu allen Speisen wird frisches BIO-Holzofenbrot serviert.
Alle Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzlichen MwSt.

Italienisches Buffet

Kalt/Warmes Buffet Nr. 1 (ab 30 Personen)

Kalt:
Tomate-Mozzarella, Rucola mit Parmesan und Balsamico-Dressing
Buscetta mit Tomate und Oliven und frisches Ciabatta
Parmaschinken auf Honigmelone

Warmes Buffet:
Italienische Hackfleischbällchen in Tomatensauce
Lasagne „Bolognese“ oder Gemüselasagne
Tagliatelle al Peperoncino ragù

ab 17,00 € pro Person

Kalt/Warmes Buffet Nr. 2 (ab 40 Personen)

Kalt:
Gemischter Ital. Kochschinken und Mortadella auf Platten fein dekoriert
Italienische Platte mit Salami und Parma auf Melonenecken
Italienische Käsevariation auf dem Holzbrett
Frisches Ciabatta und Olivenbrot

Warmes Buffet:
Spaghetti an Alfredo-Sauce
Überbackene Hühnersteak mit Tomate-Mozzarella
Gefüllte Ravioli mit Spinat-Gorgonzola-Sauce

Preis pro Person 19,50 €

Kalt/Warmes Buffet Nr. 3 (ab 50 Personen)

Kalt:

Gemischter Ital. Kochschinken und Mortadella auf Platten fein dekoriert
Vitello Tonnato mit Thunfischsauce mariniert
Italienische Platte mit Salami und Parma auf Melonenecken
Italienische Käsevariation auf dem Holzbrett
Frisches Ciabatta und Olivenbrot

Warmes Buffet:

Hähnchenschnitzel „Piccata Milanese“ mit Passata di pomodoro
Spaghetti mit Aioli und grüner Pesto-Sauce
Saltimbocca „alla Romana“ gefüllt mit Salbei und Parmaschinken
Ofenfrische Rosmarin-Kartoffeln

ab 24,50 € pro Person

Kalt/ Warmes-Buffet Nr. 4 (ab 60 Personen)

Kalt:

Gemischter Ital. Kochschinken und Mortadella auf Platten fein dekoriert
Italienische Platte mit Salami und Parma auf Melonenecken
Italienische Käsevariation auf dem Holzbrett
Frisches Ciabatta und Olivenbrot
Italienischer Nudelsalat und Thunfischsalat
Rucola mit Parmesan und Balsamico Dressing

Warmes Buffet:

Zarter Putenbraten mit Tomaten-Thymian-Sauce
Rosa Rinderhüfte vom Weiderind mit Portweinjus
Rosmarin-Kartoffeln und frische Fettuccine
Gegrilltes Gemüse (Zucchini, Champignons und Paprika)

Preis pro Person 26,00 €

Unsere köstlichen Desserts finden Sie auf Seite 51

Alle Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzlichen MwSt.

Food Truck

Food-Truck Nr.1 Burger Style (ab 50 Personen)

Cheeseburger Stück	5,40 €
Hamburger Stück	5,20 €
Halloumi-Burger Stück	5,60 €
Pommes Portion	3,00 €
Wedges Portion	3,20 €

Dips:

Sour Cream	Trüffel-Mayo
BBQ	Ajoli/Chili

Dessert:

Brownie
Blueberry Cheesecake
Apple Pie

4,50 € pro Person

Alle Burger werden mit Brioch Brötchen zubereitet.
Belegt sind sie mit Salat, Zwiebeln, Essiggurken, Tomaten, Burgersoße.
Dips Wahlweise 2 Stück. (Jedes weitere 0,50 € pro Person)
Standartweise servieren wir Ketchup, Mayo & Senf

Food-Truck Nr. 2 Mexican Style (ab 50 Personen)

Chicken Wrap	6,00 € pro Stück
Quesadilla (Käse & Jalapeño)	5,50 € pro Stück
Chilli Concarne	5,50 € pro Portion
Butter Mais	2,00 € pro Stück
Nachos	2,00 € pro Portion

Dips:

Sour Cream	Salsa
Guacamole	Kräuterbutter

Food-Truck Nr. 3 American Style (ab 50 Personen)

Puten Hot-Dog Stück 5,00 €
Pulled Pork Sandwich Stück 5,80 €
Philly-Cheese-Steak Sandwich Stück 6,50 €
Curly fries Portion 3,50 €
Onion Rings Portion 3,00 €

Dips:

Sour Cream	BBQ
Chilli	Knoblauch

Dessert:
Brownie
Donuts (Schoko, Natur, Erdbeere)
Cheesecake

4,50 € pro Person

Food-Truck Nr. 4 Schwaben Style (ab 50 Personen)

Maultaschen mit Schmelz-Zwiebeln	4,50 € pro Portion
Geschlagene im Wecken	3,50 € pro Portion
Fleischkäse im Wecken	3,00 € pro Stück
Käsespätzle mit Röstzwiebeln	4,50 € pro Portion
Kartoffelsalat	3,00 € pro Portion

Dessert:
Nuss Schnecke
Zwetschenkuchen
Mini Plunderstück

4,50 € pro Person

Im Preis inbegriffen sind **NICHT**:

Service Personal zum Grillen	55,00 € pro Stunde
Food-Truck	120,00 € einmalig
Anfahrt	variabel einmalig

Auf Wunsch liefern wir gerne:
Teller, Besteck, Gläser, Biertischgarnituren, Stehtische, Hussen/Tischdecken

Bei Allergen/Unverträglichkeiten bieten wir selbstverständlich Alternativen

Dessert sind Optional zu buchbar und werden pauschal berechnet
Alle Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzlichen MwSt.

PARTYSERVICE KINZER
Kinzer bis zum letzten Biss !

Grillveranstaltung

Grillbuffet Nr. 1 (ab 30 Personen)

Verschiedene Schweinesteak, Putensteak und gemischte Bratwürste
Gemischtes Salatbuffet
Verschiedene Brötchen vom BIO Bäcker
Senf & Ketchup

ab 14,00 € pro Person

Grillbuffet Nr. 2 (ab 35 Personen)

Verschiedene Schweinesteak, Putensteak, Lammsteak,
Grillkäse, Cevapcici und gemischte Bratwürste
Gemischtes Salatbuffet
Frisches Grillgemüse
Verschiedene Brötchen vom BIO Bäcker
Grillsaucen und Kräuterbutter

ab 17,50 € pro Person

Grillbuffet Nr. 3 (ab 40 Personen)

Verschiedene Schweinesteak, Putensteak, Lammsteak, Grillkäse, Maiskolben, Gyrosspieße, Cevapcici und verschiedene Bratwürste
Gemischtes Salatbuffet
Gemischte Brötchen vom BIO Bäcker
Barbecue Kartoffeln mit Sour Creme
Frisches Grillgemüse
Grillsaucen und Kräuterbutter

ab 21,00 € pro Person

Grillbuffet Nr. 4 (ab 50 Personen)

Verschiedene Schweinesteak, Putensteak, Grillkäse, Lamm-Steak, Gyrosspieße, Lachsfilet, Garnelenspieße, Rindersteak, Maiskolben, Cevapcici und gemischte Bratwürste
Barbecue Kartoffeln mit Sour Creme
Gemischtes Salatbuffet
Frisches Grillgemüse
Verschiedene Brötchen vom BIO Bäcker
Gemischte Antipasti in der Schale
Grillsaucen und Kräuterbutter

ab 24,50 € pro Person

Vegan und Vegetarisch: (Bestellbar zum Grill-Buffet)

Grillkäse
Gemüse Bratwurst
Vegane Cevapcici
Grill-Maiskolben

Preis nach Absprache

Unsere köstlichen Desserts finden Sie auf Seite 41

Im Preis ist das Grill- und Service-Personal **NICHT** inbegriffen!

Service Personal zum Grillen	55,00 € pro Stunde
Kühl-LKW oder Kühlanhänger	120,00 € einmalig

Auf Wunsch liefern wir auch Teller, Besteck sowie Gläser und Tischdecken

Alle Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzlich gültigen MwSt.

Fingerfood

Einfache Variation:

3 x Belegte ½ Brötchen mit Schinken, Rauchfleisch und Schnittkäse
(auf Wunsch wahlweise Vegan/Vegetarisch)

ab 9,00 € pro Person

Fingerfood gemischt 1: (ab 15 Personen)

Belegte ½ Brötchen mit Schinken, Rauchfleisch und Schnittkäse
Tomate-Mozzarella Spieße, Käsespieß und Obstspieß
Mini -Hähnchen-Nuggets mit Cornflakes-Panade
Hackbällchen mit Dipp

ab 13,50 € pro Person

Fingerfood gemischt 1: PLUS (ab 25 Personen)

Belegte ½ Brötchen mit Schinken, Rauchfleisch und Schnittkäse
Auf Wunsch ½ Brötchen mit Vegetarischem und Veganem Aufstrich
Tomate-Mozzarella Spieße, Käsespieß und Obstspieß
Kleine Partyschnitzel vom Landschwein
Mini-Hähnchen-Nuggets mit Cornflakes-Panade
Hausgemachte Hackfleischbällchen mit Dipp
Orientalische Falafel-Bällchen mit Dipp (Vegetarisch/ Vegan)

ab 16,50 € pro Person

Fingerfood gemischt 2: (ab 20 Personen)

Kanapees mit Schinkenvariation und Putenbrust
Kanapees mit Ital.& französischer Salami
Kanapees mit verschieden gemischter Schnittkäsevariationen
Kanapees mit verschieden Räucherfischvariation
Tomate-Mozzarella Spieße, Käsespieß, Obstspieß, Hackbällchen-Spieße
Mehrkornschnitten mit Parmaschinken
Kleine Partyschnitzel vom Landschwein
Mini-Hähnchen-Nuggets mit Cornflakes-Panade
Hausgemachte Hackfleischbällchen mit Dipp

ab 18,00 € pro Person

Fingerfood Vorschlag 3: (ab 25 Personen)

Kanapees mit Schinkenvariation und Putenbrust
Kanapees mit Ital.& französischer Salami
Kanapees mit verschieden gemischter Schnittkäsevariationen
Kanapees mit verschieden Räucherfischvariation
Tomate-Mozzarella Spieße, Käsespieß, Obstspieß & Hackbällchen-Spieße
Pumpernickel Taler mit Frischkäse und Räucherfisch
Minikäselaugenstangen mit Schinken
Vollkornschnitten mit Parmaschinken
Mini Croissants mit Frischkäse

ab 18,50 € pro Person

Fingerfood gemischt 4: (ab 25 Personen)

Kanapees mit Schinkenvariation und Putenbrust
Kanapees mit Ital.& französischer Salami
Kanapees mit verschieden gemischter Schnittkäsevariationen
Kanapees mit verschieden Räucherfischvariation
Tomate-Mozzarella Spieße, Käsespieß, Obstspieß & Hackbällchen-Spieße
Pumpernickel Taler mit Frischkäse und Räucherfisch
Vollkornschnitten mit Parmaschinken
Buscetta mit Tomate-Mozzarella und Basilikum
Minihackbällchen mit Dipp
Orientalische Falafel mit Dipp

ab 20,00 € pro Person

Fingerfood Vorschlag 5: (ab 35 Personen)

Kanapees mit Schinkenvariation und Putenbrust
Kanapees mit Ital.& französischer Salami
Kanapees mit verschieden gemischter Schnittkäsevariationen
Kanapees mit verschieden Räucherfischvariation
Tomate-Mozzarella Spieße, Käsespieß, Obstspieß & Hackbällchen-Spieße
Vollkornschnitten mit Parmaschinken
Buscetta mit Tomate-Mozzarella und Basilikum
Schale mit panierten Hähnchen-Nuggets und Asia-Dipp
Hausgemachte Minihackbällchen mit Dipp
Mini-Hamburger mit Essiggurken

ab 21,00 € pro Person

Fingerfood Vorschlag 6: (ab 50 Personen)

Kanapees mit Schinkenvariation und Putenbrust
Kanapees mit Ital.& französischer Salami
Kanapees mit verschieden gemischter Schnittkäsevariationen
Tomate-Mozzarella Spieße, Käsespieß, Obstspieß & Hackbällche-Spieße
Blinis mit Frischkäse und Räucherfisch
Minikäselaugenstangen mit Schinken
Vollkornschnitten mit Parmaschinken
Buscetta mit Tomate-Mozzarella und Basilikum
Minihackbällchen und Chicken-Nuggets mit Dipp in der Schale
Heiße Mini-Saiten und Käse-Depreziner mit Senf

Und in kleinen Schälchen / Gläschen dazu :
Panierte Mini-Schnitzel auf Schwäbischem Kartoffelsalat
Italienischer Nudelsalat Pesto-Rosso
Hausgemachter Maultaschensalat mit Petersilie
Schweizer Wurstsalat mit Zwiebeln

ab 31,00 € pro Person

Salate im Gläschen:
Italienischer Nudelsalat mit Sonnengetrockneten Tomaten
Schwäbischer Linsensalat mit Sellerie und Karotten
Asiatischer Glasnudelsalat mit knackigem Gemüse
Schweizer Wurstsalat mit Essiggurke und Zwiebeln
Panierte Mini-Schnitzel auf Schwäbischem Kartoffelsalat
Indischer Hähnchensalat mit gehackten Erdnüssen
Eiersalat mit frischem Schnittlauch
Salat mit Mozzarella, Kirschtomaten und Basilikum
Hausgemachter Maultaschensalat mit frischer Petersilie
Tempuragarnele mit Rote-Beete-Carpaccio

ab 4,50 € pro Glas

Kalte Platten

Buffetvorschlag Nr. 1 (ab 15 Personen)

Koch und Räucherschinken auf Platten fein dekoriert
Käsevariation „Rustikal“ auf Holzbrett
Hausmacher Vesperplatte
Gemischtes BIO-Brötchensortiment

ab 8,50 € pro Person

Buffetvorschlag Nr. 2 (ab 20 Personen)

Koch und Räucherschinken auf Platten fein dekoriert
Räucherfischvariation mit Lachs
Käsevariation „Rustikal“ auf Holzbrett
Hausmacher Vesperplatte
Gemischtes BIO-Brötchensortiment

ab 12,00 € pro Person

Buffetvorschlag Nr. 3 (ab 20 Personen)

Koch und Räucherschinken auf Platten fein dekoriert
Gemischte Lachsvariation auf Spiegel mit gemischten Spießchen
Italienische Platte mit Salami und Parma auf Melonenecken
Käsevariation „Rustikal“ auf Holzbrett , Gemischtes BIO-Brötchensortiment

Preis pro Person 13,50 €

Buffetvorschlag Nr. 4 (ab 25 Personen)

Koch, Räucherschinken auf Platte fein dekoriert
Gemischte Lachsvariation auf Spiegel mit gemischten Spießchen
Käsevariation „Rustikal“ auf Holzbrett
Italienische Platte mit Salami und Parma mit Anti Pasta
Mini Buscetta mit Tomate-Mozzarella und Basilikum
Käse-Obst und Hackbällchenspieße
Gemischtes BIO-Brötchensortiment

ab 15,50 € pro Person

Buffetvorschlag Nr. 5 (ab 30 Personen)

Koch und Räucherschinken auf Platten fein dekoriert
Räucherfischvariation auf Spiegel mit gemischten Spießchen
Italienische Platte mit Salami und Parma auf Melonenecken
Geflügelplatte mit gegrilltem Hähnchen, Ente und Putenfleisch
Käse-Obst und Hackbällchenspieße
Rustikales Käsebrett mit Käse aus der Region
Mini-Frikadellen und kleine Party-Schnitzel
Mini Buscetta mit Tomate-Mozzarella und Basilikum
Gemischtes BIO-Brötchensortiment

ab 17,50 € pro Person

Buffetvorschlag Nr. 6 (ab 50 Personen)

Parma-Schinken mit zweierlei Melonen
Italienische Salami-Spezialitäten und luftgetrockneter Schinken
Kochschinken und Rosmarinschinken
Gemischte Räucherfischvariation auf Spiegel mit gemischten Spießchen
Verschiedene Italienische Käsesorten „Rustikal“
Vitello Tonnato mit Thunfischsauce mariniert
Souvide gegarte Rinderhüfte mit Parmesansplitter
Mediterrane Nudelsalat mit getrockneten Tomaten
Geflügelplatte mit gegrillte Hähnchen-Ente und Putenfleisch
Gemischte Anti Pasti und gegrilltes Gemüse
Kleine Salatgläschen gefüllt mit Geflügel, Eier und Bauernsalat
Bio-Baguette, Ciabatta und Partybrötchen

ab 29,90 € pro Person

Extras:

Heiß aus dem Rechaud: (nur als Kombination zu Buffet 1 - 6)
Partyhackbällchen vom Schwein und Pute mit Dipp
Mini-Partysaiten und Debreziner mit Senf

ab 4,50 € pro Sorte

Kalt in Schalen / Teller: (nur als Kombination zu Buffet 1 - 6)
Kleine Partyschnitzel vom Landschwein
Mini-Hähnchen-Nuggets mit Cornflakes-Panade
Verschiedene Falafel-Bällchen mit Dipp (Vegetarisch/ Vegan)

ab 4,50 € pro Sorte

Salate im Gläschen

Italienischer Nudelsalat mit Sonnengetrockneten Tomaten
Schwäbischer Linsensalat mit Sellerie und Karotten
Asiatischer Glasnudelsalat mit knackigem Gemüse
Schweizer Wurstsalat mit Essiggurke und Zwiebeln
Panierte Mini-Schnitzel auf Schwäbischem Kartoffelsalat
Indischer Hähnchensalat mit gehackten Erdnüssen
Eiersalat mit frischem Schnittlauch
Salat mit Mozzarella, Kirschtomaten und Basilikum
Hausgemachter Maultaschensalat mit frischer Petersilie
Tempuragarnele mit Rote-Beete-Carpaccio

ab 4,00 € pro Glas

Unsere köstlichen Desserts finden Sie auf Seite 51

Alle Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzlichen MwSt.

Kleine Speisen

Menüvorschlag Nr. 1 (ab 20 Personen)

Schwäbische Kässpätzle und extra Röstzwiebeln
Spinat oder Chili Kässpätzle
Mit Blattsalat und extra Dressing

ab 12,50 € pro Person

Menüvorschlag Nr. 2 (ab 20 Personen)

Heißer feiner Fleischkäse
Tessiner Fleischkäse
Mit hausgemachtem Kartoffelsalat

ab 13,00 € pro Person

Menüvorschlag Nr. 3 (ab 20 Personen)

Abgeschmälzte Maultaschen mit Bratenjus
Gemüsemaultaschen mit Zwiebelschmelze
Mit Kartoffel-Blattsalat und extra Dressing

ab 12,50 € pro Person

Menüvorschlag Nr. 4 (ab 25 Personen)

Lasagne „Bolognese“ mit Rinderhackfleisch
Gemüselasagne
Mit Blattsalat und extra Dressing

ab 13,00 € pro Person

Menüvorschlag Nr. 5 (ab 25 Personen)

Schweizer Wurstsalat und Schwäbischer Wurstsalat
Saurer Käse mit roten Zwiebeln
Frisches Bauernbrot

ab 10,00 € pro Person

Unsere köstlichen Desserts finden Sie auf Seite 51

Alle Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzlichen MwSt.

Dessert

Dessert: (kleine Gläschen mit gefüllten Leckereien)

Hausgemachtes Tiramisu
Schwarzwälder- Kirsch
Weißes und braune Mousse au Chocolat
Panna-Cotta mit frischen Früchten
Rote Grütze mit Vanillesauce
Creme Brulée mit Fruchtspiegel
Himbeer- Cheesecake

ab 4,50 € pro Stück

Dessert: (Auf Platten angerichtet)

Gemischte Muffins, Bunte Donuts
Mandel-Schokoladen Brownies

ab 3,00 € pro Stück

Alle Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzlichen MwSt.

Sekt-Empfang

Fingerfood / Gemischt: (ab 30 Personen)

Käselocken mit Parmaschinken
Partybrezeln mit Butter
Blätterteigschnecken mit Spinat, Käse und Tomaten

Kanapee:

mit Schinkenvariation und Putenbrust
mit Ital.& französischer Salami
mit verschiedene Frischkäsesorten

Spieße:

Mozzarella Spieße mit Cocktailtomate, frischem Basilikum
Obst-Spieß frisches gemischtes Obst
Hackbällchen-Spieß mit Tomate und Olive

Vollkornschnitte:

Pumpernickel-Taler mit Frischkäse und Schinken
Vollkornschnitten mit Italienischer Salami

Spezialitäten:

Mini-Flammkuchen „Elsässer Art“

ab 10,50 € pro Person

KATTUS

Fingerfood für Herzhaft: (ab 30 Personen)

Belegte Bauernbrotscheibe:

mit Griebenschmalz und rote Zwiebeln
mit Obatzter und gehacktem Petersilie

Spieße:

Käse-Spieß Käsewürfel mit Traube
Hackbällchen Spieß mit Oliven

Vollkornschnitte:

Pumpernickel-Taler mit Frischkäse und Räucherfisch
Vollkornschnitten mit Italienischer Salami

Spezialitäten:

Mini-Laugengebäck mit Frischkäse und Schinken
Mini-Wrap verschiedene Sorten

ab 10,50 € pro Person

Pro Person sind ca. 3 Teilchen berechnet

Alle Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzlichen MwSt.

Können wir Ihnen helfen?

Sie suchen Informationen oder benötigen Hilfe und Unterstützung bei ihrer individuellen Veranstaltung?

Dann sind sie bei uns genau richtig!

Wir bieten Ihnen ein professionelles Küchenteam das auf einem traditionellen Kochhandwerk spezialisiert ist.

Unser geschultes Service- und Küchenpersonal zeichnet sich durch hohe Flexibilität und Einsatzbereitschaft aus und wird Sie auf Wunsch während Ihrer Veranstaltung begleiten.

Gerne bieten wir Ihnen auch unser Equipment zu einem Mietservice an.

Falls nichts passendes für Sie dabei ist, lassen Sie es uns gerne wissen und wir gehen auf ihre Wünsche gerne gemeinsam ein.

Zuschläge von 30 % werden ab 21:30 Uhr auf die Anfahrt berechnet, sowie 5,00 € pro Person an Sonn- und Feiertagen.

Inventar leihen

Biertisch Hussen
Farbe:Weiß | Tisch :220 x 50 x 78 cm | Bank: 220 x 25 x 58 cm

Biertisch Hussen
Farbe: Schwarz | Tisch :220 x 50 x 78 cm | Bank:220 x 25 x 58 cm

Biertisch
Farbe : Braun | Tisch : 220 x 50 x 78 cm | Bank: 220 x 25 x 58 cm

Pavillon
Farbe: Schwarz | 3 x 3 x 3,30/2,50 m

Kaffemaschine
Volumen : 15 / 10,5 l | Anschluss : 220 A | Tassen: 120 / 80

Stehtisch
Farbe: braun | Größe: 110 x 80 x 80 cm

Stehtisch Hussen
Farbe : Schwarz | Größe 110 x 80 x 80 cm

Stehtisch Hussen
Farbe : Weiß | Größe 110 x 80 x 80 cm

Kaffe / Teekanne
Farbe: Silber | Volumen: 1,0 l

Kaffe / Teekanne
Farbe: Silber | Volumen: 0,7 l

Tellerwärmer
Volumen: 120 Teller | Größe: 100 x 80x 40 cm

Servietten
Farbe: nach Wunsch | Größe: 40 x 40 cm | Material: Papier

Tischdecken Duni
Farbe: schwarz / weiß | Größe: 130 x 180 cm | Material: Papier (Stoffähnlich)

Tischläufer
Farbe: nach Wunsch | Größe: 40 x 240 cm | Material: Papier (Stoffähnlich)

Tischdecke Stoff
Farbe: weiß | Größe: 130 x 180 cm | Material: Stoff

Kaffee- / Candywagen
Farbe: weiß | Anschluss: 220 A | Größe: 300 x 140 x 60 cm
Transport: 2 Teile

Besteck
Farbe: Silber | Material: Edelstahl

Teller (Hauptgang)
Durchmesser: 28 cm | Farbe: weiß

Teller (Salat)
Durchmesser: 20 cm | Farbe: weiß

Kaffeeservice
Volumen: 100 ml | Farbe: weiß

Suppenterinen
Volumen: 400 ml | Farbe: weiß

Teller (Kuchen)
Durchmesser: 19 cm | Farbe: weiß

Bierglas 0,5 l und 0,4 l

Bierkrug 0,3 l und 0,5 l

Weinglas 0,4 l

Saftglas 0,3 l

Wasserglas 0,25 l

Sektglas 0,1 l

Champagnerglas 0,2 l

Mehrwegbecher 0,3 l, 0,4 l und 0,5 l

Cocktailglas 0,3 l

Weinhenkelglas 0,2 l

Kühlanhänger
Anschluss: 220 A | Mit Regal oder ohne

Grillanhänger
Anschluss: 16 A 400 V | 3 x Grill | 2 x Fritöse | 1 x Kühlschrank | 1 x Pfanne

Bar / Theke
Maße 300 x 60 x 120 cm

Kühlschrank
Anschluss: 220 A

Preise nach Absprache

KINZER
PARTYSERVICE
Events & Catering
FIAT
SCUDO
RV KM 164
Hausmit, Feste & regional
Fingerfood Catering & BBQ
Für Feste, Firmen & besondere Momente
KINZER
PARTYSERVICE
Events & Catering
Wir machen Ihr Event zu einem Genuss!
Telefon 07502 - 912500
www.kinzer-partyservice.de

KINZER
PARTYSERVICE
Events & Catering

30 JAHRE

Sie feiern die Party,
wir liefern den Service!

Partyservice Kinzer GmbH & Co. KG

Hauptstraße 9
88284 Mochenwangen

Lina Kinzer 0151 14361678
Mario Kinzer 0176 23579010
info@kinzer-partyservice-de
www.kinzer-partyservice.de