



*Mayer's*  
PARTYSERVICE



---

# PARTYSERVICE

Sie planen eine Veranstaltung zu der Sie Speisen benötigen?  
Kein Problem! Wählen Sie aus unserer großen Speiseauswahl aus und wir liefern  
Ihnen ein Buffet Ihrer Wahl an Ihren Veranstaltungsort.

Sie benötigen Hilfe bei der Planung, Organisation oder Durchführung Ihrer  
Veranstaltung? Gerne steht Ihnen zu jeder Zeit und zu jedem Anlass unser  
fachmännisch geschultes Personal zur Seite, denn es gibt keine Probleme, nur  
Lösungen.

---

# INHALTSVERZEICHNIS

|                        |          |
|------------------------|----------|
| Brot & Dips            | S. 1     |
| Suppen                 | S. 2     |
| Canapés                | S. 3     |
| Kalte Platten          | S. 4-5   |
| Salate                 | S. 6-7   |
| Warme Speisen          | S. 8-10  |
| Sättigungsbeilagen     | S. 11-12 |
| Gemüsebeilagen & Pilze | S. 13-14 |
| Dessert                | S. 15-16 |
| Leihgeschirr           | S. 17    |

# BROT & DIPS



- Partybrötchen  
(ein Mix aus Kaiser-, Mohn-, Saaten- und Körnerbrötchen)
- Baguetts
- Ciabatta
- Röttgelchen
- Laugengebäck Mini Mix  
(Laugenstange, Laugenknoten und Laugenbrezel)



# BROT & DIPS

- Butter
- Kräuterbutter
- Tsatsiki
- Aioli  
(Knoblauchmayonnaise)
- Salsa
- Kräuter Crème  
fraîche
- Senf
- Mayonnaise
- Sahne-Meerrettich
- Gravid Sauce  
(Honig-Senf Dip für  
geräucherten Lachs)
- Remouladensauce
- Curry Dip



# SUPPEN



- Rinderkraftbrühe mit Eierstich, Suppengemüse, Markbällchen und Suppennudeln
- Monschauer Senfrahmsuppe
- Fruchtige Tomatencremesuppe
- Hühnersuppe mit Ei, Suppengemüse und Reis
- Ungarische Gulaschsuppe
- Lauchcremesuppe
- Blumenkohlsuppe "Dubarry"
- Brokkoli-Cremesuppe

# CANAPÉS

- Lachs mit Gravitsauce
- Gouda mit Cornichons & Zwiebelchen
- Camembert mit Preiselbeeren
- Gekochter Schinken mit Spargelecken
- Roher Schinken und Weintrauben
- Roastbeef mit Remouladensauce
- Kassler mit einer Pfirsichecke
- Blutwurst
- Tomate-Mozzarella und Basilikum



# KALTE PLATTEN



- Partyfrikadellen
- Sherrytomaten, Babymozzarella, Strauchtomaten, Mozzarellascheiben und Basilikumblätter
- Roastbeef vom Lavasteingrill  
(medium gegrillt und fein aufgeschnitten)
- Geräucherter Lachs
- Geräucherte Forellenfilets
- Käsevariation mit internationalen Spezialitäten aus aller Welt
- Goudawürfel mit Weintrauben



# KALTE PLATTEN

- Honigmelone mit luftgetrocknetem Schinken aus Norditalien
- Honigmelone mit luftgetrocknetem Bauernschinken
- Hausgemachte Antipastivariation: Grüne Pepperoni gefüllt, rote Florini gefüllt, grüne Oliven, Balsamico-Zwiebeln, gefüllte Champignons, getrocknete Tomaten, gefüllte Peppadews
- Klassische Spargelröllchen mit gekochtem Schinken und Landeimayonnaise





# SALATE

- Klassischer Nudelsalat mit Fleischwurst, Cornichons und Eiern
- Mexikanischer Nudelsalat mit Paprika, Zwiebeln, Mais und Essiggurken
- Kartoffelsalat nach Mutter's Rezept aus festkochenden Kartoffeln, Landeimayonnaise, frischen Gurken und Zwiebeln
- Kartoffelsalat mit Essig und Öl, Speck, Lauchzwiebeln und Radieschen
- Waldorfsalat mit Äpfeln, Sellerie, Ananas, Landeimayonnaise und Haselnüssen
- Heringsalat "Hausfrauenart" mit Gurke, Zwiebel und Äpfeln

# SALATE

- Weiß- oder Rotkrautsalat
- Gurkensalat
- Tomatensalat
- Wახsbrechboḧnensalat
- Paprika-Maissalat mit Zwiebelchen
- Blattsalate der Saison
- Rote Betesalat
- Krabbensalat mit Tomate und Kräutern

\*wahlweise mit Joghurt Dressing, Essig-Öl Dressing, Thousand-Island Dressing oder Honig-Senf Dresing (auf Essig & Öl Basis)





# WARME SPEISEN



- Medallions vom Schweinefilet in einer pikanten Pfeffersauce
- Rheinischer Sauerbraten in einer herzhaften Rosinen-Printensauce
- Hähnchenbrustfilet "Toskana" mit Tomaten und Käse überbacken in einer fruchtigen Tomatensauce
- Wildragout aus heimischer Jagd und pochierten Birnen, gefüllt mit Preiselbeergelee
- Rustikaler Spießbraten mit gebratenen Zwiebeln und Bratensauce
- Tafelspitz aus dem Wurzelsud vom Rind in einer Meerrettich-Sahnesauce



# WARME SPEISEN

- Hähnchenbrustfilet " Hawaii " mit gebratenen Früchten und Curryrahmsauce
- Schweinefilet Medallions im Speckmantel und einer luftigen Champignon Rahmsauce
- Kleine Cordon Bleu vom Schwein mit gekochtem Schinken und Gouda-Käse gefüllt und paniert
- Rustikaler Schweins-Krustenbraten in einer würzigen Bratensauce
- Burgunderbraten vom Rind mit ganzen gebratenen Champignons
- Züricher Rahmgeschnetzeltes vom Kalb mit frischen Champignons



# WARME SPEISEN



- Panierte Schweineschnitzel "Wiener Art"
- Kassler mild und saftig in Scheiben geschnitten und einer würzigen Bratensauce
- Rinderroulade gefüllt mit Zwiebeln, Speck, Gurke und Senf auf einer braunen Bratensauce
- Lachsstücke saftig gebraten in einer feinen Zitronen-Buttersauce
- Gebratenes Zanderfilet in einer würzigen Weißwein-Sahnesauce
- Lachs im Ganzen in einer Moschauer Senfrahmsauce (ab 20 Pers.)

# SÄTTIGUNGSBEILAGEN

- Rosmarinkartoffeln
- Petersilienkartoffeln
- Salzkartoffeln
- Kroketten
- Herzoginkartoffeln
- Kartoffelpüree
- Bratkartoffeln
- Rösti Ecken
- Kartoffelgratin







# SÄTTIGUNGSBEILAGEN

- Kartoffelklöße
- Semmelknödel
- Spätzle
- Reis
- Spaghetti
- Bandnudeln weiß
- Bandnudeln grün
- Penne Rigate



# GEMÜSEBEILAGEN & PILZE

- Brokkoli
- Blumenkohl
- Prinzessbohnen im Speckmantel
- Prinzessbohnen mit Speck und Zwiebeln
- Erbsen
- Fingermöhren
- Spargel (Saison)
- Blattspinat
- Lauchgemüse



# GEMÜSEBEILAGEN & PILZE

- Rosenkohl
- Apfelrotkohl
- Paprikagemüse
- Sauerkraut
- Grilltomate  
(mit Zwiebelwürfeln, Petersilie und Käse überbacken)
- Champignons
- Pfifferlinge  
(Saison)

# DESSERT

- Mousse au chocolate
- Mousse au chocolate  
(mit weißer Schokolade)
- Crème brûlée
- Bayrisch Creme
- Apfelstrudel mit Vanillesauce  
(warm)
- Obstsalat
- Frische Erdbeeren  
(Saison)
- Grießflammerie



# DESSERT



- Vanille Pudding
- Schokoladen Pudding
- Herrencreme
- Ananas- Sahne Creme
- Rote Grütze mit Vanillesauce
- Früchtequark mit Mandarinen



# LEIHGESCHIRR



- Suppentassen
- Suppenunterteller
- Vorspeisenteller
- Salatteller
- Menüteller
- Dessertteller
- Kaffeetasse
- Kaffeeunterteller
- Kuchenteller
- Messer
- Gabel
- Löffel
- Kaffee / Dessertlöffel
- Kuchengabel

---

## **DAS SIND WIR**

Wir sind ein Familienbetrieb seit 1957, das mittlerweile schon in der 3. Generation geführt wird und für gute Qualität sowie Zufriedenheit der Gäste bekannt ist. Unser Angebot zeichnet sich durch die Gestaltung von Vielfältigkeit, Natürlichkeit und Ehrlichkeit aus.

In noblem, gemütlichem Ambiente richten wir Ihre Jubiläen, Geburtstage, Hochzeiten, Tagungen, Kommunionen, Konfirmationen, Taufen, sowie alle anderen persönlichen und gewerblichen Festlichkeiten aus.

Gerne unterbreiten wir Ihnen ein unverbindliches Angebot aus unserer reichhaltigen Auswahl an Speisen und Getränken, die Sie nach Ihren Wünschen gestalten können.

---

---

# GESELLSCHAFTSRÄUME

Sie möchten eine ausgefallene Party feiern?

Dann sind Sie bei uns genau richtig, denn wir verfügen über verschieden große Räumlichkeiten für 10 bis 200 Teilnehmer, einen großen und kleinen Saal, ein Bistro, ein Café, ein Restaurant, einen Biergarten und 2 Bundeskegelbahnen.

Lassen Sie sich von unseren Köchen mit kulinarischen, nationalen und internationalen Gerichten verwöhnen und genießen Sie eine reichhaltige Auswahl an Speisen und Getränken.

Falls doch noch irgendwelche Fragen offen sind, kontaktieren Sie uns einfach unverbindlich. Auf Ihre Anfrage freuen wir uns.

---

# SIE ERREICHEN UNS UNTER:

 Blankenheimerstrasse 1  
53937 Schleiden

 02445 / 7055

 02445 / 1676

 mayer.schleiden@gmx.de

 [www.mayer-schleiden.de](http://www.mayer-schleiden.de)



Besuchen Sie uns auf  
unserer Facebook-Seite



Besuchen Sie uns auf  
unserer Internetseite