Blocks Catering & Partyservice



Einfach nur genießen...

Wenn Sie Ihre Gäste bei sich zu Hause aus gegebenem Anlass wie Hochzeit, Geburtstag, Nachbarschaftsfest, Vereinsfest mal so richtig schlemmen lassen wollen...

Oder auch, wenn es in Ihrer Firma etwas zu feiern gibt – Tag der offenen Tür, Betriebsjubiläum, Weihnachtsfeier, Ein- oder Ausstand...

Blocks Partyservice bietet Ihnen eine reichhaltige Auswahl an schmackhaften Buffets oder pikanten Kleinigkeiten.

Sie wählen ganz nach Ihrem Geschmack aus, stellen verschiedene Kombinationen zusammen – alles andere erledigen wir dann für Sie. Zur Beratung steht Ihnen unser Team jederzeit gerne zur Verfügung!

Ihr Carsten Block



Catering

Kanapee etc. Kleinigkeiten für jede Gelegenheit

Kanapees	
Runde getoastete Graubrotscheiben Mit Wurst, Schinken oder Käse belegt	2,00 € p. St.
Runde getoastete Graubrotscheiben Mit Räucherfisch oder Tartar belegt	2,40 € p. St.
Häppchen	
Парренен	
Hausgebackene Roggenmischbrotscheiben Mit Wurst, Schinken oder Käse belegt	2,00 € p. St
Hausgebackene Roggenmischbrotscheiben Mit verschiedenem Räucherfisch belegt	2,40 € p. St.
Belegte Brötchen Mit Wurst, Schinken, Mett oder Käse belegt	2,00 € p. St.
Bunte kalte Platte (Ab 10 Personen)	
Scheiben von der gebratenen Truthahnbrust, Schweinerücken, Minifrikadellen, Schweinemedaillons bunt garniert, 2 kalte Dips	11,90 € p. P.
Zusätzlich mit Kraut-, Tomaten-, Gurken-,	14,90 € p. P.

Bauernsalat, hausgebackenem Brot und

Kräuterbutter

Vorspeisen

Platte mit gebeizten und geräucherten Fischspezialitäten Aal, Lachs, Forelle mit drei raffinierten Dips (ab 10 Personen)	10,90 € p. P.
Vorspeisenplatte Gebackener Mozzarella mit Tomaten und Basilikum, gefüllte Champignons, Melone mit Schinken (ab 10 Personen)	10,50 € p. P.
Antipasti Eingelegte Tomaten, Paprika, Auberginen, Zucchini, Artischocken, Peperoni, Oliven, Knoblauchbaguette, Ciabatta (ab 10 Personen)	10,50 € p. P.

Suppen

Rinderbrühe mit Kräutern und Gemüsestreifen	4,90 € p. P.
Deftiger Gemüseeintopf	4,90 € p. P.
Deftiger Erbseneintopf	4,90 € p. P.
Linsensuppe	4,90 € p. P.
Kartoffel-Lauchsuppe	4,90 € p. P.
Spargelcremesuppe	4,90 € p. P.
Tomatensuppe mit Gin	4,90 € p. P.

Kartoffelsuppe mit Lachsstreifen	5,50 € p. P.
Zwiebelsuppe	4,90 € p. P.
Brokkolicremesuppe	4,90 € p. P.
Dazu passend unser hausgebackenes Bauernbrot	5,50 € p. Kg.

Hauptspeisen

Rumpsteak mit Zwiebeln, Gemüse und Bratkartoffeln	19,90 €
Geschnetzeltes von der Putenbrust mit Champignonrahmsoße und Butterspätzle	13,50€
Gebratenes Zanderfilet auf Rieslingsoße, buntes Gemüse und Dampfkartoffeln	19,50€
Medaillons von der Schweinelende mit Champignonrahmsoße und Butternudeln	17,50€
Soßen Braune Soße, Champignonrahmsoße, Knob-	

Braune Soße, Champignonrahmsoße, Knoblauchsoße, Pfefferrahmsoße, Kräuterbutter, Zwiebelsoße, Kochkäse

Beilagenempfehlung	3,50 €
Bratkartoffeln, Kroketten, Pommes frites, But-	
terspätzle, Ofenkartoffel mit Kräuterschmand	

Desserts zur Auswahl (Menü)

Gemischtes Eis mit Schlagsahne	4,50 €
Gebackener Apfelstrudel mit Beerenragout und Vanilleeis	6,90€
Gebackener Karthäuserkloß mit Beerenragout und Vanilleeis	6,90€
Variation vom Schokoladenmousse mit Orangensalat	7,90 €



Schlemmerbuffets

Schlemmerbuffet N° 1

20,90 € p. P.

Rinderbraten mit Pfifferlingen Putengeschnetzeltes in Curry-Früchterahmsoße gebratene Schupfnudeln Butterspätzle buntes Gemüse der Saison Mandel- Amarettocreme Rieslingcreme

(Ab 20 Personen)

Schlemmerbuffet N° 2

20,90 € p. P.

Rinderrouladen Geschnetzeltes von der Schweinelende in Champignonrahmsoße Salzkartoffeln Rösti Gemüse der Saison Mokkacreme Rote Grütze mit Vanillesoße

(Ab 20 Personen)

Schlemmerbuffet N° 3

23,90 € p. P.

Gebratene Schweinemedaillons in Morchelrahmsoße Ragout vom Lachs in Safransoße Wilder und weißer Reis Butternudeln Gemüse der Saison Obstsalat mit Kirschwasser Mousse au chocolat

Bauernsalat mit Schafskäse, Oliven & Paprika, Kraut-, Gurken-, Tomaten- und Karottensalat, Blattsalate mit zweierlei Dressings, hausgebackenes Brot, Kräuterbutter, Spießbraten mit Zwiebelsoße, saftiger Schinkenkrustenbraten, Schweineschnitzel mit Champignonrahmsoße und Pfefferrahm, bunte Gemüseauswahl, Butterspätzle und Kartoffelgratin

(Ab 20 Personen)

Italienisches Buffet

34,50 € p. P.

Mozzarella mit Basilikum und Tomate Melone mit Schinken, bunte Salate der Saison Meeresfrüchtesalat mit Kräutern und Knoblauch Gemüselasagne mit Tomatensoße Saltimbocca (Kalbsschnitzel mit Schinken und Salbei) Putenschnitzel mit Champignon-Frischkäsefüllung Schweinemedaillons auf Blattspinat mit Pinienkernen Gebratene Lachssteaks auf Weißweinsoße mit Gemüsereis Gemüseauswahl, Ligurische Schmorkartoffeln Käseauswahl vom Brett mit Obst, Butter und hausgebackenem Brot Mascarponecreme und Obstsalat, Tiramisu

Salatbuffet 4,50 € p. P.

Mit Gurken, Tomaten, Karotten, Paprika, Krautsalat und Blattsalaten Serviert mit Balsamico- und Cocktail-Dressing

(Ab 10 Personen)

Grillbuffet 28,50 € p. P.

Rebknorzespieß Rinderhüftsteak, Bratwürste, Feuerwürste, Flammlachs, marinierte Putenspieße, mediterrane Gemüsepfanne Kleine Kartoffeln Kräuterbutter und Mojo (Kanarische Soße mit Knoblauch, Kreuzkümmel, Petersilie und Olivenöl) Bauernsalat mit Schafskäse, Oliven und Paprika, Kraut-, Gurken-, Tomaten- und Karottensalat, Blattsalate mit zweierlei Dressings (Balsamico- und Cocktaildressing) hausgebackenes Brot, Brötchenauswahl Kartoffelsalat Erdbeeren mit Limetten-Buttermilchcreme Käseauswahl mit Butter, Obst und Brot

Bayrisches Buffet

22,50 € p. P.

Krautsalat,
Wurstsalat mit Zwiebeln und Gurken,
Käsesalat mit Paprikawürfelchen und
Kräutern, Kräuterbutter, Brötchenrad,
Brezeln und hausgebackenes Steinofenbrot,
leckerer Fleischkäs, Münchner Weißwürste
mit süßem Senf und ofenfrische Schweinshaxn,
Spießbraten mit Sauerkraut und
Kartoffelpüree,
Bayrisches Käsebrett und Obazda,
Bayrisch Creme mit Früchten

(Ab 20 Personen)

Hochzeitsbuffet

30,90 € p. P.

Räucherfischplatte mit Forelle, Lachs,
Makrele und zweierlei pikante Soßen,
Mozzarella mit Tomate und Basilikum,
Melone mit Schinken,
gefüllte Champignons und Kräuterdip,
Salat von Shrimps, Gurken- und Karottensalat,
Truthahngeschnetzeltes in Champignonrahm,
Schweinemedaillons in Pfefferrahmsoße,
Rinderhüftbraten in Spätburgundersoße,
Gemüseauswahl, bunter Reis, Spätzle und
Kartoffelgratin,
Obstsalat mit Kirschwasser,
Rote Grütze mit Vanillesoße

Saisonale Gerichte

Knusprige Gans

95,00€

gefüllt mit Äpfeln, Zwiebeln und Beifuß, leckere Soße, glasierte Maronen, Apfelrotkraut, Rosenkohl und Kartoffelklöße

(Für 4 Personen)

Spargelbuffet

19,50 € p. P.

Spargelsalat und Spargelcremesuppe frischer Stangenspargel, Sauce Hollandaise und Butter Roher und gekochter Schinken Gebratene Schweinelende und Schnitzel Salzkartoffeln Buttermilchcreme mit frischen Erdbeeren

Nachspeisen

Dessertauswahl

4,50 € p. P.

Mandelcreme, Weincreme, Mousse au chocolat Zitronencreme, Buttermilchcreme, Tiramisu, Obstsalat, Moccacreme Orangencreme, Rote Grütze mit Vanillesoße

(Ab 10 Personen)

Käseplatte

4,50 € p. P.

Europäische Käsevariationen, reichlich garniert

(Ab 20 Personen)

Außerdem

Kaffee

17,50€

Kanne Kaffee (14 Tassen)

Möchten Sie Ihre eigenen Kuchen mitbringen, so berechnen wir eine Gedeckpauschale von 2,50 € pro Person.

Getränkepauschalen (für Erwachsene)

30,00€

Bier, Wein, Softdrinks, Sekt, Heißgetränke, 3 Spirituosen und 3 Longdrinks nach Wahl, ohne limitierten Verbrauch. Kinder werden dem Alter entsprechend berechnet.



