

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 2,20 € p. St.
Mit Wurst, Schinken oder Käse belegt

Runde getoastete Graubrotscheiben 2,50 € p. St.
Mit Räucherfisch oder Tartar belegt

Häppchen

Hausgebackene Roggenmischbrotscheiben 2,20 € p. St.
Mit Wurst, Schinken oder Käse belegt

Hausgebackene Roggenmischbrotscheiben 2,50 € p. St.
Mit verschiedenem Räucherfisch belegt

Belegte Brötchen 2,20 € p. St.
Mit Wurst, Schinken, Mett oder Käse belegt

Bunte kalte Platte (Ab 10 Personen)

Scheiben von der gebratenen Truthahnbrust, Schweinerücken, Minifrikadellen, Schweinemedallions bunt garniert, 2 kalte Dips 11,90 € p. P.

Zusätzlich mit Kraut-, Tomaten-, Gurken-, Bauernsalat, hausgebackenem Brot und Kräuterbutter 15,90 € p. P.

Vorspeisen

Platte mit gebeizten und geräucherten Fischspezialitäten

12,90 € p. P.

Aal, Lachs, Forelle mit drei raffinierten Dips
(ab 10 Personen)

Vorspeisenplatte

11,90 € p. P.

Gebackener Mozzarella mit Tomaten und
Basilikum, gefüllte Champignons, Melone
mit Schinken (ab 10 Personen)

Antipasti

11,90 € p. P.

Eingelegte Tomaten, Paprika, Auberginen,
Zucchini, Artischocken, Peperoni, Oliven,
Knoblauchbaguette, Ciabatta
(ab 10 Personen)

Suppen

Rinderbrühe

5,90 € p. P.

mit Kräutern und Gemüsestreifen

Deftiger Gemüseeintopf

5,90 € p. P.

Deftiger Erbseneintopf

5,90 € p. P.

Linsensuppe

5,90 € p. P.

Kartoffel-Lauchsuppe

5,90 € p. P.

Spargelcremesuppe

5,90 € p. P.

Tomatensuppe mit Gin

5,90 € p. P.

Kartoffelsuppe mit Lachsstreifen	6,50 € p. P.
Zwiebelsuppe	5,90 € p. P.
Brokkolicremesuppe	5,90 € 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	14,50 €
Gebratenes Zanderfilet auf Rieslingsoße, buntes Gemüse und Dampfkartoffeln	19,90 €
Medaillons von der Schweinelende mit Champignonrahmsoße und Butternudeln	18,50 €
Soßen Braune Soße, Champignonrahmsoße, Knob- lauchsoße, Pfefferrahmsoße, Kräuterbutter, Zwiebelsoße, Kochkäse	
Beilagenempfehlung Bratkartoffeln, Kroketten, Pommes frites, But- terspätzle, Ofenkartoffel mit Kräuterschmand	3,50 €

Desserts zur Auswahl (Menü)

Gemischtes Eis
mit Schlagsahne

5,50 €

Gebackener Apfelstrudel
mit Beerenragout und Vanilleeis

7,50 €

Gebackener Karthäuserkloß
mit Beerenragout und Vanilleeis

7,50 €

Variation vom Schokoladenmousse
mit Orangensalat

8,50 €



Schlemmerbuffets

Schlemmerbuffet N° 1

21,90 € 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

21,90 € 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

24,90 € p. P.

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

(Ab 20 Personen)

Bauernbuffet

25,90 € p. P.

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

36,90 € 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
Schweinemedallions auf Blattspinat mit
Pinienkernen
Gebratene Lachssteaks auf Weißweinsauce
mit Gemüsereis
Gemüseauswahl, Ligurische Schmorkartoffeln
Käseauswahl vom Brett mit Obst, Butter und
hausgebackenem Brot
Mascarponecreme und Obstsalat, Tiramisu

(Ab 20 Personen)

Salatbuffet

4,90 € p. P.

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

(Ab 10 Personen)

Grillbuffet

29,90 € 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

(Ab 20 Personen)

Bayrisches Buffet

23,90 € p. P.

Krautsalat,
Wurstsalat mit Zwiebeln und Gurken,
Käsesalat mit Paprikawürfeln und
Kräutern, Kräuterbutter, Brötchenrad,
Brezeln und hausgebackenes Steinofenbrot,
leckerer Fleischkäse, Münchner Weißwürste
mit süßem Senf und ofenfrische Schweinshaxe,
Spießbraten mit Sauerkraut und
Kartoffelpüree,
Bayrisches Käsebrett und Obatzda,
Bayrisch Creme mit Früchten

(Ab 20 Personen)

Hochzeitsbuffet

32,90 € p. P.

Räucherfischplatte mit Forelle, Lachs,
Makrele und zweierlei pikante Saßen,
Mozzarella mit Tomate und Basilikum,
Melone mit Schinken,
gefüllte Champignons und Kräuterdip,
Salat von Shrimps, Gurken- und Karottensalat,
Truthahngeschnetzeltes in Champignonrahm,
Schweinemedallions in Pfefferrahmsauce,
Rinderhüftbraten in Spätburgundersauce,
Gemüseauswahl, bunter Reis, Spätzle und
Kartoffelgratin,
Obstsalat mit Kirschwasser,
Rote Grütze mit Vanillesauce

(Ab 20 Personen)

Saisonale Gerichte

Knusprige Gans

139,00 €

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

(Für 4 Personen)

Spargelbuffet

22,50 € p. P.

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

(Ab 20 Personen)

Nachspeisen

Dessertauswahl

4,90 € p. P.

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

(Ab 10 Personen)

Käseplatte

4,90 € p. P.

Europäische Käsevariationen,
reichlich garniert

(Ab 20 Personen)

Außerdem

Kaffee

18,50 €

Kanne Kaffee (14 Tassen)

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

Getränkepauschalen (für Erwachsene)

35,00 €

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

