



OSTERN TO GO

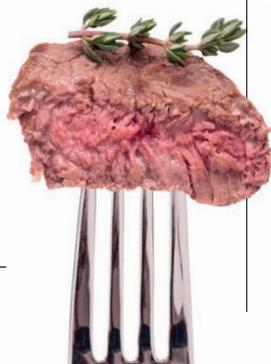
Abholen und Genießen

01. - 05. April 2021

Grüne Soße, Lamm, Brunch u.v.m.

Bunte Eier bemalen, kleine Osternester bauen und im Garten ein paar kleine Geschenke verstecken wird für viele eine willkommene Abwechslung darstellen. Es ist momentan eben alles ein bisschen anders als gewohnt.

Doch auch wenn das Osterfest in diesem Jahr im kleinen Kreis stattfinden wird, müssen Sie nicht auf den Genuss eines leckeren Osteressens verzichten. Wir sind auch in diesen besonderen Zeiten für Sie da und haben Ihnen für alle Ostertage tolle Menüs & Ideen zusammengestellt. Genießen Sie die Zeit mit Ihren Liebsten und bestellen Sie Ihren Ostergenuss ganz bequem bei der PartyCompany.



OSTERLAMM-MENÜ

03. - 05. April 2021

VORSPEISETELLER

Oster-Dreierlei | Stangenspargel & Vinaigrette | Grüne Soße | Räucherlachs | Pflücksalat

oder

Spinatquiche | Blattspinat | Pinienkerne | Ricotta | Muskat | Grüne Soße | Pflücksalat

DAZU REICHEN WIR

Brot im Beutel | Kräuterquark

HAUPTGANG

Lammbraten aus der Keule | Spätburgunder | Knoblauch | Kräuter | Bohnen | Speckmantel | Rosmarinkartoffelchen

Statt der Lammkeule breiten wir auch gerne

Rinderbäckchen in Rotweinsauce zu.

DESSERTTELLER

Nougatmousse | Johannisbeere | Mandelcrunch | Rhabarberkompott | Vanille-Minz-Schmand | Weiße Schokolade

Menüpreis **38,00 EUR**

(mit Spinatquiche 34,00 EUR, nur Hauptgang 20,00 EUR)

IMMER ZU BESTELLEN

Gemischter Salat – 4,50 EUR

Feine Blattsalate | angemachte Karotten-, Kraut- & Gurken | Tomate | Paprika | Radieschenscheiben | frische Kräuter | Vinaigrette

Spargelsuppe – 4,50 EUR

Riesling | Rahm | Bärlauchnocken

Skreifilet – 20,00 EUR

Winterkabeljau | Rahmsauce | gehacktes Ei | Petersilie | Karotten | Schwenkkartoffeln

Tafelspitz – 18,00 EUR

Wurzelgemüsesud | Grüne Soße | Vichykarotten | Salzkartoffeln

Grüne Soße – 12,00 EUR

7-Kräuter | hartgekochte Bio-Eier | Kartoffeln von Uhrig's Hofladen in Sulzbach

Preise zzgl. 7% MwSt.

GRÜNDONNERSTAG



01. April 2021

FUN FACT

Am Gründonnerstag verkleiden sich die schwedischen Kinder als „Osterweiber“ (Påskkäring). Sie laufen mit langen Röcken und Kopftüchern durch die Straßen und betteln an den Türen um Süßigkeiten, als „Bezahlung“ überreichen sie selbstgemalte Osterbilder.

VORSPEISE

Spinatquiche | Blattspinat | Pinienkerne | Ricotta | Muskat | Pflücksalat
oder

Gemischter Salat | Feine Blattsalate | angemachte Karotten-, Kraut- & Gurken | Tomate | Paprika | Radieschenscheiben | frische Kräuter | Vinaigrette

DAZU REICHEN WIR
Brot im Beutel | Kräuterquark

HAUPTGANG

Grüne Soße | 7-Kräuter | hartgekochte Bio-Eier | Pellkartoffeln von Uhrig's Hofladen in Sulzbach

DESSERT

Rhabarberkompott | Vanille | Joghurtcreme

Menüpreis **22,00 EUR**
(nur Hauptgang 12,00 EUR)

PIMP-MY-MENÜ

Spargelsuppe | Riesling | Rahm | Bärlauchnocken
Preis pro Portion **4,50 EUR**

Gebratenes Lachsfilet statt hartgekochten Eiern
Aufschlag pro Portion **6,00 EUR**

Tafelspitz aus dem Wurzelgemüsesud statt hartgekochten Eiern
Aufschlag pro Portion **6,00 EUR**

Preise zzgl. 7% MwSt.

KARFREITAG & OSTERSAMSTAG

02. & 03. April 2021



FUN FACT

Die Bulgaren verstecken gar keine Ostereier, sondern lassen sie an Kirchenmauern zerplatzen oder bewerfen ihre Familienangehörigen damit.

VORSPEISENTELLER

Spinatquiche | Blattspinat | Pinienkerne | Ricotta | Muskat | Grüne Soße | Pflücksalat
oder

Gemischter Salat | Feine Blattsalate | angemachte Karotten-, Kraut- & Gurken | Tomate | Paprika | Radieschenscheiben | frische Kräuter | Vinaigrette

DAZU REICHEN WIR
Brot im Beutel | Kräuterquark

HAUPTGANG

Skreifilet | Winterkabeljau | Rahmsoße | gehacktes Ei | Petersilie | Karotten | Schwenkkartoffeln
oder

Lachsfilet aus Norwegen | Fenchel-Kräuter-Auflage | Dillrahmsoße | Blattspinat | kleine gebratene Kartoffelchen
oder

Tafelspitz | Wurzelgemüsesud | Grüne Soße | Vichykarotten | Salzkartoffeln
oder

Grüne Soße | 7-Kräuter | hartgekochte Bio-Eier | Pellkartoffeln von Uhrig's Hofladen in Sulzbach

DESSERT

Rhabarbercrumble | Haferflocken | Vanillesoße

Menüpreis mit Skrei **32,00 EUR**
Menüpreis mit Lachs oder Tafelspitz **30,00 EUR**
Menüpreis mit Grüne Soße **24,00 EUR**
(nur Hauptgang 20,00/18,00/12,00 EUR)

PIMP-MY-MENÜ

Spargelsuppe | Riesling | Rahm | Bärlauchnocken
Preis pro Portion **4,50 EUR**

Preise zzgl. 7% MwSt.

OSTERSONNTAG

04. April 2021



OSTER-FRÜHSTÜCK



Ofenfrische Brötchen, Laugengebäck und Croissants

Süßrahmbutter und Frischkäse

Kirsch- und Aprikosenkonfitüre, Nutella

Gekochter & geräucherter Landschinken,
Bauernsalami sowie 2 Sorten Käse

Räucherlachs mit Sahne-Meerrettich

Caprese

Tomate – Mozzarella und frisches Basilikum

Hartgekochtes Ei

Naturjoghurt mit Honig
im Gläschen und Knuspermüsli

Obstsalat

Mini-Plundergebäck

Preis pro Person **18,00 EUR**



FUN FACT

Dieses Jahr fällt der Ostersonntag auf den 4. April, ein recht zeitiges Datum möchte man meinen. Doch weit gefehlt, denn seit 1900 war das früheste Osterdatum der 23. März und das späteste Datum der 25. April. Daran liegt's: Ostern fällt immer auf den Sonntag nach dem 1. Frühjahrsvollmond, im Gregorianischen Kalender also frühestens auf den 22.3. und spätestens auf den 25.4..

Preise zzgl. 7% MwSt.

FUN FACT

Jeder Deutsche isst im Durchschnitt 205 Eier pro Jahr, also ungefähr 4 Eier pro Woche. In der Osterwoche werden im Schnitt 3 Eier mehr schnabuliert. Ein hart gekochtes Osterei hat 84 Kalorien, ein Nougat-Schokoladenei bringt es auf 80 Kalorien.

OSTERBRUNCH



Ofenfrische Brötchen, Laugengebäck und Croissants

Süßrahmbutter und Frischkäse

Kirsch- und Aprikosenkonfitüre, Nutella

Gekochter Landschinken, Bauernsalami sowie 2 Sorten Käse

Couscous mit Minze & Antipasti

Räucherlachs mit Sahne-Meerrettich & Garnelencocktail im Gläschen

Caprese – Tomate – Mozzarella und frisches Basilikum

Melonenspalten mit geräuchertem Schinken

Rührei dazu Grilltomaten und gebratene Champignons

Spinatquiche mit Blattspinat, Pinienkerne und Ricotta

Belgische Waffeln mit Ahornsirup

Kokosmilchreis mit Beerengrütze

Naturjoghurt mit Honig im Gläschen und Knuspermüsli

Obstsalat

Mini-Plundergebäck

Buffetpreis pro Person **25,00 EUR**



Preise zzgl. 7% MwSt.

Getränkeempfehlung

Unser Weinhändler hat passende Weine für unsere Osterkarte zusammengestellt. Bestellen Sie jetzt zum Essen gleich die passenden Weine dazu. Beim Abholen sind alle Getränke schon passend temperiert.

ZU UNSEREN VORSPEISEN & FISCHGERICHTEN EMPFEHLEN WIR:

Riesling Kabinett trocken, Diefenhardt, Rheingau _____ **0,75 l - 9,00 EUR**
Duft nach Birne und Pfirsich, elegante Säure, würzige Mineralik, gute Balance von Süße und Säure, leicht und dennoch viel Frucht und Geschmack.

Grauer Burgunder trocken, Heinrich Gies, Pfalz _____ **0,75 l - 10,00 EUR**
Im Bouquet fruchtige Aromen von reifen Birnen und Pfirsich.
Am Gaumen viel Schmelz, unterstützt von einer zarten Säure.

ZUM OSTERLAMM PASSEN PERFEKT:

Machtlust tr., Cabernet & Merlot, Ch. Bamberger, Nahe ___ **0,75 l - 11,00 EUR**
Rubinrot. Kirschen, Pflaumen und Veilchen dominieren das Bukett.
Feinwürzig, mit teils noch jugendlichen Aromen, viel frische Beerenaromen. Im Nachgeschmack klar, leicht und unbeschwert.

Château Grézan Faugères Rouge tr., Languedoc _____ **0,75 l - 12,00 EUR**
In der Nase Brombeere, Himbeere und Rote Johannisbeeren.
Am Gaumen volle Beerenaromen mit einem würzigen Anklang und weichen Abgang.

ALS ALLROUNDER EMPFEHLEN WIR:

Merlot Rosé trocken, Heinrich Gies, Pfalz _____ **0,75 l - 10,00 EUR**
Duftet nach roten Früchten, am Gaumen saftig und mit einem hohen Trinkfluss.

UND ZUM OSTERSONNTAG AM MORGEN:

Jahrganssekt brut, Sektkellerei Ohlig, Rheingau _____ **0,2 l - 3,50 EUR**

Prosecco Frizzante Treviso DOC Villa Sandi - Italien ___ **0,75 l - 9,00 EUR**

Sekt Schloß Vaux Cuvée brut, Rheingau, klassische Flaschengärung _____ **0,375 l - 10,00 EUR | 0,75 l - 14,00 EUR**

Träublein von der Sektmanufaktur Schloß Vaux _____ **0,75 l - 9,00 EUR**
Eine alkoholfreie Komposition aus Traube, Johannisbeere und Malz. Ein Genuss-Spektrum aus Würze, zurückhaltender Süße & belebender Perlage.

Orangensaft von Rapps _____ **0,75 l - 9,00 EUR | 1,0 l - 3,00 EUR**

Getränkepreise zuzüglich 19% MwSt.

FUN FACT

In der Schweiz bringt nicht der Osterhase die bunten Eier, sondern der Kuckuck. In Frankreich bringt die Kirchturmglöckchen die Ostereier, in Schweden dagegen das Osterküken und in Barbados der Osterfisch. Bei uns hat sich der Osterhase als Eierbringer weitgehend durchgesetzt. Kein Wunder, genügend potentielle Eierboten gibt es ja: allein geschätzte 4 Millionen Feldhasen hoppeln in Deutschland durch die Gegend.



Bestellung:

Eine Bestellung benötigen wir bitte bis zum Mittwoch, den 31.03.2021 bis 14.00 Uhr.
Kurzfristige Bestellungen nach Absprache – bitte rufen Sie uns hierfür einfach an.

Abholung:

Unsere Küche befindet sich in der Sulzbacher Straße 3 in Bad Soden. Parken im Hof ist für die Abholung möglich. Wir beachten alle geltenden Hygiene- und Abstandsregeln.

Unsere Osterangebote können wir folgt abgeholt werden:
Gründonnerstag & Karfreitag: 11.00 – 12.00 Uhr & 17.00 – 18.00 Uhr
Ostersamstag 11.00-12.00 & 17.00-18.30 Uhr
Ostersonntag 09.00 – 19.00 Uhr
Ostermontag: 11.00 – 13.00 Uhr

Die Preise sind Abholpreise (bei uns in Bad Soden) zuzüglich 7 % MwSt. auf Speisen und 19% auf Getränke.

Ausgabe:

Ab 100 EUR Umsatz geben wir die warmen Speisen in Rechauds mit Brennpasten aus. Alternativ geben wir den Hauptgang in Mehrwegbehältern aus und Sie erwärmen die Speisen nochmals etwas ganz einfach bei sich zu Hause. Wünschen Sie unter dem Mindestumsatz eine Ausgabe in Rechauds mit Brennpaste berechnen wir hierfür einen kleinen Kostenbeitrag von 10,00 EUR. Die kalten Speisen werden auf Porzellantellern, und in Porzellanschälchen und Gläschen angerichtet. Alles ganz nachhaltig ohne Verpackungsmüll.

Natürlich liefern wir auch Geschirr, Besteck, Gläser, Mobiliar, Tischwäsche und vieles mehr. Ein komplettes Programm finden Sie auf unserer Homepage.

Es gelten unsere AGB die Sie auf unserer Homepage finden www.partycompany.de



Bad Soden & Königstein
Eventbüro: 06196-764165-0
info@partycompany.de

www.partycompany.de