



MAI & JUNI

2021

- Special of the Week -
- Feiertagsbrunch -
- Spargelkarte -
- Grill Royal -



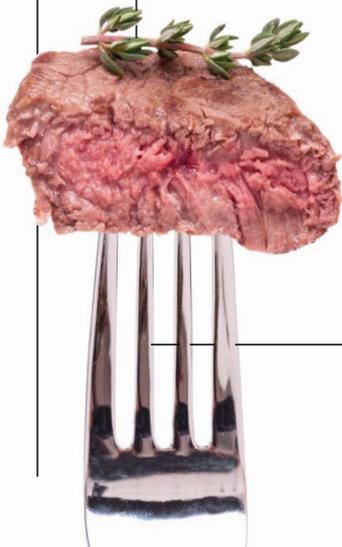
Abholen und Genießen

PARTYCOMPANY
Seidel & Co Catering GmbH

Eventbüro: Montag - Freitag 09.00 bis 17.00 Uhr
Sulzbacher Straße 3, 65812 Bad Soden

info@partycompany.de

Tel.: 06196-764165-0
www.partycompany.de



SPECIAL OF THE WEEK



An jedem Tag der Woche (auch an den Feiertagen) bieten wir ein besonderes 3-Gang-Menü an. Natürlich können Sie auch nur den Hauptgang bestellen. Und das Beste: schon ab 2 Portionen können Sie sich den Tag versüßen.

Das Menü besteht aus einer Vorspeise, einem Hauptgang und einem Dessert im Gläschen. Alternativ zur Vorspeise bieten wir einen Salat oder Suppe an. Gerne informieren wir Sie über eine vegetarische Alternative.

Die Preise sind Abholpreise (bei uns in Bad Soden) zuzüglich 7 % MwSt..

10.-16. Mai

VORSPEISE

Gebratene Garnelen | Knoblauch | Canteloup Melone | Rucola

DAZU REICHEN WIR
Brot im Beutel | Kräuterquark

HAUPTGANG

Zürcher Geschnetzeltes

Kalbfleisch | Champignons | Rahm | Weißwein | Mandelbrokkoli | Spätzle

DESSERT

Limetten Panna Cotta | Erdbeermark

Menüpreis **32,00 EUR** (nur Hauptgang 18,00 EUR)



17.-25. Mai (inkl. Pfingstmontag)

VORSPEISE

Spargel | Vinaigrette | Räucherlachs | Kräuter | Dillschmand | Pflücksalat

DAZU REICHEN WIR
Brot im Beutel | Kräuterquark

HAUPTGANG

Maishähnchenbrust Suprême

Pastinaken & junge Möhren | Casissoße | Kartoffelgratin | Ziegenfrischkäse

DESSERT

Rhabarbercrumble | Haferflocken | Vanillesoße

Menüpreis **30,00 EUR** (nur Hauptgang 18,00 EUR)

Preise zzgl. 7% MwSt.



25.-30. Mai

VORSPEISE

Caprese | Tomaten | Büffelmozzarella | Basilikum
Brot im Beutel | Kräuterquark

HAUPTGANG

Tafelspitz

Wurzelgemüsesud | Grüne Soße | Vichykarotten | Salzkartoffeln

DESSERT

Vanillemousse | Mangoragout | Himbeerpüree

Menüpreis pro Person **28,00 EUR** (nur Hauptgang 17,00 EUR)



01.-06. Juni

VORSPEISE

Räucherlachs | mildgeräuchert | Senf-Dill-Soße | Pflücksalat
Brot im Beutel | Kräuterquark

HAUPTGANG

Rinderbäckchen

geschmort | Tomaten-Kräuter-Sud | Oliven | Rattatoulie | Rosmarinkartoffeln

DESSERT

Orangencreme | geschichtet | Crespelle

Menüpreis pro Person **34,00 EUR** (nur Hauptgang 22,00 EUR)

07.-13. Juni

VORSPEISE

Antipastigemüse | Zucchini | Auberginen | Paprika | Pilze | Olivenöl | Rucola
Brot im Beutel | Kräuterquark

HAUPTGANG

Saltimbocca

Kalb | Salbei | Landschinken | Weißweinsauce | Blattspinat | Parmesankartoffeln

DESSERT

Tiramisu | Mascapone | Löffelbisquit | Amaretto | Kakao

Menüpreis pro Person **34,00 EUR** (nur Hauptgang 22,00 EUR)



Preise zzgl. 7% MwSt.

14.-20. Juni

VORSPEISE

Räucherlachstatar | Lauchzwiebeln | Kapern | Olivenöl | Pflücksalat
Brot im Beutel | Kräuterquark

HAUPTGANG

Boeuf Stroganof

Steakhüfte | Champignons | Zwiebeln | Ingwerkarotten | Spätzle

DESSERT

Fürst-Pückler-Creme | Erdbeer | Vanille | Schokolade

Menüpreis pro Person **31,00 EUR**
(nur Hauptgang 19,00 EUR)



21.-27. Juni

VORSPEISE

Vitello Tonnatao | Kalbfleisch | Thunfischdressing | Kapern | Rucola
Brot im Beutel | Kräuterquark

HAUPTGANG

Gegrillte Maispoularde

Rosmarin | Oliven | Knoblauch | Portweinsoße | Peperonata | Polentataler

DESSERT

Mangomousse | Mangoragout | Joghurt

Menüpreis pro Person **31,00 EUR**
(nur Hauptgang 17,00 EUR)



Preise zzgl. 7% MwSt.

FEIERTAGS-BRUNCH



An allen Feiertagen und den Sonntagen
an den „verlängerten“ Wochenenden:

13. + 16. 05.

23. + 24. 05.

03. + 06. 06.



Ofenfrische Brötchen, Mini-Laugengebäck und Mini-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
Frühlingsquiche mit Spargel, Kräutern und Ricotta
Belgische Waffeln mit Ahornsirup

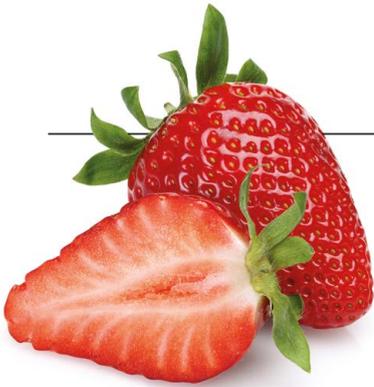
Kokosmilchreis mit Beerengrütze
Naturjoghurt mit Honig im Gläschen und Knuspermüsli
Obstsalat
Mini-Plundergebäck

Buffetpreis pro Person **25,00 EUR**



Preise zzgl. 7% MwSt.

SPARGELKARTE



SUPPE

Schwetzinger Spargelsuppe **4,00 EUR**

VORSPEISEN IM GLAS

Frühlingsalate mit Radieschen, Ei, Croutons und Zitronenmelissen-Vinaigrette
4,00 EUR

Spinatsalat mit krossen Schinkenwürfeln, Tomaten, Croutons und Dill-Vinaigrette
4,50 EUR

Erdbeeren mit Spargel, Kerbel, Estragon-Vinaigrette
4,50 EUR

Salat aus geräuchertem Lachs und Spargel mit Kapern-Tomaten-Vinaigrette **5,00 EUR**

Baguette mit einer Portion hausgemachter Kräuterbutter
4,50 EUR

Brot im Beutel mit Kräuterquark im Gläschen
2,00 EUR

HAUPTSPEISEN

Hessischer Stangenspargel (350 g) mit kl. Kartoffelchen,
zweierlei Schinken und Sauce Hollandaise
20,00 EUR

Kalbsrücken mit Stangenspargel, Sauce Hollandaise und neuen Kartoffeln
23,00 EUR

Schnitzel Wiener Art mit Spargelgemüse, Hollandaise und neuen Kartoffeln
18,00 EUR

Penne mit grünem Spargel, Hähnchenbrust, Bärlauchrahm und Parmesan
12,00 EUR

Quiche mit zweierlei Spargel und frischen Kräutern
dazu ein knackiger Frühlingsalat
10,00 EUR

DESSERTS IM WECKGLAS

Erdbeer-Rhabarber-Tiramisu
4,50 EUR

Zitronen-Sauerrahm-Mousse
4,50 EUR



Preise zzgl. 7% MwSt.



GRILL ROYAL



DAZU UND DRUMHERUM

Spargel-Röstbrot-Salat

Regionaler Spargel | Tomaten | Basilikum | Oliven | rote Zwiebeln

Tabouleh | Cous Cous | Gurke | Tomaten | Oliven | Babyspinat

Cesar Salad Original | Romanasalat | Parmesandressing | Speckchip
Avocadocrème | BBQ-Soße | Mango-Koriander-Chutney | Kräuter-Knoblauch-Dipp

Brot im Beutel | Kräuterquark

FÜR DEN EIGENEN GRILL (PRO PERSON)

Argentinisches Rinderfilet-Medailon ca. 180 g
oder **Entrecote von der Deutschen Färs**e 400 g (für 2 Personen) |
Rosmarin | Olivenöl | Orangenpfeffer

Tandoori Chicken | Bio-Naturjoghurt | Ingwer | Limette | Cumin | Chili

Garnelen am Spieß | Limonenöl | Lorbeer | Knoblauch

Schafskäse im Grillschälchen | getrocknete Tomaten | Oliven | Kräutern

Grillgemüsespieß | dreierlei Gemüse | rote Zwiebeln | Olivenöl

Kräuter-Drillinge in der Aromafolie | Meersalz | Kräuterbutter

SÜSSES ENDE

Marinierte Erdbeeren | Minzcreme | Pistazien

Sauerrahm-Limettencreme | Mango-Ragout

Buffetpreis pro Person **35,00 EUR**

DAZUBUCHBAR

Lachsfilet im Päckchen | Limette | Rosmarin | Thymian | Olivenöl
6,00 EUR

Bratwurst | Thüringer Art von unserem Hausmetzger
2,00 EUR

Ab 10 Personen bieten wir viele andere Grillbuffets an.
Ab 15 Personen auch mit Grill und Personal.

Preise zzgl. 7% MwSt.





Bestellung:

Eine Bestellung benötigen wir bitte mindestens 2 Arbeitstage vorher.
Kurzfristigere 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 Angebote können wir folgt abgeholt werden:

Montag - Samstag: 11.00 – 12.00 Uhr & 17.00 – 18.00 Uhr

Feiertag & Sonntag: 10.00 – 12.00 Uhr

Andere Zeiten nach Absprache.

Lieferung:

Lieferung (außer an Feiertagen & sonntags) gegen Aufpreis möglich.

Der Preis gilt für die einfache Fahrt (Anlieferung) für die Abholung wird ein vergünstigter Preis berechnet oder Sie bringen die Sachen einfach selbst wieder bei uns vorbei.

Bad Soden, Sulzbach, Schwalbach, Eschborn: _____ 15,00 EUR

Königstein, Kronberg, Steinbach, Kelkheim, Liederbach,
Unterland, Sossenheim, Rödelheim, Höchst: _____ 20,00 EUR

Hofheim, Kriftel, Zeilsheim, Hattersheim, Oberursel, Steinbach: _____ 25,00 EUR

Eppstein, Glashütten, Schloßborn, Weißkirchen,
Bad Homburg, Frankfurt Stadtmitte: _____ 30,00 EUR

Weitere Orte und Lieferung an Feiertagen & sonntags auf Anfrage.

Preise:

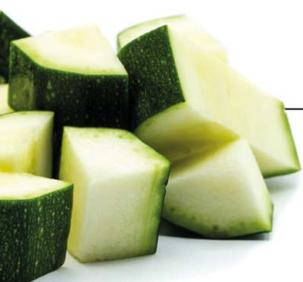
Die Preise sind Abholpreise (bei uns in Bad Soden) zuzüglich 7 % MwSt. auf Speisen und 19% MwSt. auf Fahrtkosten.

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 5,00 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

