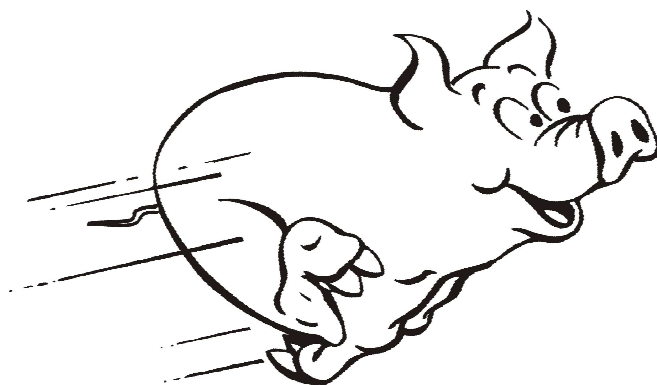


Partyservice

Costas Michailidis



Mainzer Straße 136 - 55299 Nackenheim
Tel.: 06135 / 933277 Handy.: 0163 / 6831140
www.costasm@web.de
www.Sportsbar-Copacabana.de

Vorspeisen

Rindfleischsuppe mit hausgemachten Markklößchen
Knoblauchrahmsüppchen
Tafelspitz mit Meerrettich
Parma-Schinken auf Melone
Vitello-Tonnato
Antipasti-Platte
Caprese
mariniertes mexikanisches Gemüse
Krabbencocktail
diverse Spieße (z.B. Tomate-Mozzarella, Pute-Mandarine,
Käse-Trauben, Partyfrikadellen (auch mit Schafskäse)uvm.

Suppen / Eintöpfe

Chili con Carne
Würstchengulasch
Ungarische Gulaschsuppe
Möhren-Mangosuppe mit Kokos
Fischsuppe
Zwiebelsuppe mit Weißbrot
Broccolirahmsuppe
Lauchcrèmesuppe
Leberknödelsuppe

Aus der Pfanne

Winzerpfanne
Gyros
Sahnegeschnetzeltes
Nudelpfanne mit div. Saucen
Paella
Spaghetti mit Chili-Garnelen
Asia-Pfanne mit Rindfleischstreifen
Schupfnudel-Sauerkrautpfanne

Fleischgerichte vom Schwein

Spanferkel gefüllt , ohne Knochen
gefüllte Schweinelende in Champignonsoße
kleine Schnitzelchen
Finther Schnitzelpfanne
Schweinebraten in Burgundersoße
Griechischer Rahmbraten
Brasilianischer Rahmbraten
Schweizer Rollbraten mit Schinken und Käse gefüllt
Hubertus-Rollbraten mit Hackfleisch und Zwiebeln gefüllt
Grillbraten gefüllt mit Backpflaumen oder Hackfleisch
Grillschinken in Honigkruste
Kamm-Rollbraten
Knusperbauch-Rollbraten
Hacksteaks mit Zwiebelsoße
Rhein Hessischer Backeskartoffelbraten
gefülltes Schweinefilet mit Pfifferlingsoße
Schweinefiletopf mit Pilzrahmsoße
Schweinefilet mit Senfrahm
Spießbraten
Straßburger Filetbraten
Knoblauch-Pfefferbraten

Fleischgerichte vom Rind

Rinderbraten in Burgundersoße
Rinderfiletspitzen mit Rieslingsoße
Sauerbraten mit Soße
Griechischer Braten gefüllt mit Schafskäse und Pfefferschoten
Roastbeef im Kräutermantel
Rindergulasch
Rinderfilet im Broccolimantel
Rotweinbraten

Kalbfleisch

Kalbsrollbraten
Kalbsnieren-Rollbraten
Züricher Geschnetzeltes
gefüllte Kalbsbrust
Kalbsteaks mit Champignons und Kalbfleischsoße
Kalbshaxe gegrillt oder gebacken

Von der Pute

ganze Pute gegrillt
Putenbrust natur
Putenbrust gefüllt mit Broccoli
Putensteaks Toscana (überbacken mit Tomaten & Mozzarella)
Putengulasch in Rieslingsektsoße
Putengeschnetzeltes in einer Curry-Früchtesoße
Puten-Frischkäse- oder -Mozzarellabraten

Wild

Wildschweinbraten in Steinpilz-Preiselbeersauce
Gegrillte Lammkeule an Rosmarinjus
Hirschgulasch
Rehbraten

Im Blätterteig

Schweinelendchen im Blätterteig
Bratwurst im Blätterteig
Hackfleischrolle
Kasseler im Brotteig
Schinkentorte
Hackfleischzopf

Fisch

Warm Lachssteaks natur, mit Zitronen- oder Dillsauce
Lachslasagne

Kalt gemischte Fischplatte mit: Lachs, Heilbutt, Forelle,
Schillerlocken, Garnelen, Schrimps, Krabben-
Cocktail, ganzem pochiertem Lachs, Lachsrolle

Beilagen zum warmen Büffet

Kartoffelklöße nach Hausfrauenart
Kartoffelgratin
Rosmarin- oder Winzerkartöffelchen
Kartoffelpüree
Bratkartoffeln
Semmelknödel
Serviettenknödel
Schupfnudeln
Spätzle
Tagliatelle
Reis

Gemüse zum Büffet

Blumenkohl überbacken mit Sauce Hollandaise
Rosenkohl in Butter geschwenkt
Bohnen im Speckmantel
Rotkraut nach Hausfrauenart
Gemüse-Broccoli-Gratin
Gemüsepfanne mit Sauce Hollandaise
Kaisergemüse
Gemischte Gemüseplatte
Zucchini-Tomaten-Gratin mit Schafskäse

Salatbar

Waldorfsalat, Eiersalat, Nudelsalat, Spaghettisalat, Wurstsalat, Rindfleischsalat, Kartoffelsalat, Krautsalat, Maissalat, Lauchsalat, grüner Salat, Gurkensalat, Tomatensalat, Rettichsalat, Radieschensalat, Florentiner-Krautsalat mit Speck, griechischer Salat, Karotten-Ananassalat, Geflügelsalat, Tortellinisalat, Thunfisch-Fagioli-Salat, Tomaten-Mozzarella-Salat

Zum rustikalen Büffet

Fleischkäse, Leberkäse, Hackbraten, Weißwürste, Surbauch, gekochte Stiel- und Kammrippchen, Bayerisches Sauerkraut, Leberknödel, gekochtes Eisbein, gegrilltes Eisbein

Zum kalten Büffet

gegrillte Hähnchenschenkel, Party-Frikadellen, Bratenplatte, Schinkenplatte, Rucolaröllchen im Parmaschinkenmantel, Parma-Schinken auf Melone, Schinkenröllchen mit Spargel, Füllsel- und Tartarplatte, Käseplatte

Backwaren

Partybrötchen, Laugenbrezel, Zwiebelbrot, Kümmelbrot, Körnerbrot, Baguette, Weizenmischbrot, Roggenbrot sowie gemischte Brotauswahl

Nachspeisen

Panna Cotta, Bayrisch ´ Crème, Mandarinen-Quark, Rotweincrème, Mousse au Chocolat, Mousse au Vanille, Tiramisu, Vanillepudding mit Erdbeeren, Rote Grütze mit Vanillesoße, Obstsalat, leichte Joghurt-Quarkcrème mit Limette & Kokos

Grillspezialitäten

(z.B. Gourmet-Bratwürste, Bärlauchbratwürste, Orangen-Pfeffer-Steaks, Kräuterbuttersteaks, Knoblauchsteaks, Spareribs u.v.m.)

SONSTIGES

- Auch 2006 hat sich der Anstieg der Kraftstoffkosten fortgesetzt. Um weiterhin kostendeckend arbeiten zu können, werden daher auch wir ab 2007 für unsere Anlieferung folgende Entfernungspauschalen berechnen:
im Umkreis von: bis 15 km € 10,--
16 bis 30 km € 15,--
31 bis 50 km € 20,--
- Gerne stellen wir Ihnen unsere Warmhalteverhältnisse sowie Vorlegebestecke zur Verfügung. (Die Rücknahme erfolgt gespült.)
- Wir vermieten für Vereine oder größere Firmenfeiern auch unseren Imbisswagen. Miete nach Absprache!
- Verleih von Holzkohlegrill: € 10,-- / Tag
Gasgrill: € 15,-- / Tag
Heizpilz: € 15,-- / Tag
(Die Rücknahme erfolgt gereinigt!)