



Glu famichel

Inhaber: Walter Huber



ANGEBOTSÜBERSICHT
PARTYSERVICE



Alle Büffets und Platten gestalten
wir nach Ihren Wünschen.

Auf den nächsten Seiten stellen wir
Ihnen eine **Auswahl** unserer Küche vor.

Selbstverständlich beraten wir Sie gerne darüber
hinaus und erstellen für Sie ein individuelles Angebot.

Wir verleihen auch das passende Geschirr
und Besteck, das wir gerne wieder für Sie spülen.

Auf Wunsch können wir Ihnen Servicepersonal stellen,
einen Getränke- und Festservice vermitteln,
und, und, und ...

Für Fragen bzgl. allergenen Inhaltsstoffen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Auswahl *Vorspeisen*

- Tomate & Mozzarella mit frischem Basilikum
- Gegrilltes & mariniertes Gemüse
(bunte Paprika, Zucchini, Auberginen, Fenchel)
- Gemischte Fischplatte
- Schinken mit Melone
- Feine Käseplatte
- Rustikale Vesperplatte
- Rauchfleisch-Salami-Spezialitäten
- Canapées in leckeren Variationen
- Avocados mit Shrimps



Auswahl *Salate*

- Gemischte Blattsalate mit verschiedenen Dressings (z.B. Vinaigrette, French-Dressing, Cocktail-Sauce)
- Karotte
- Gurke
- Pikanter Maissalat
- Nudelsalat
- Rosenkohlsalat
- Lauchsalat
- Kartoffelsalat
- Kraut
- Tomate
- Mediterraner Spaghettisalat
- Bauernsalat
- Waldorfsalat



Auswahl *Fleischgerichte*

- Putenschnitzel natur, Schweineschnitzel paniert
- Schweinegeschnetzeltes „Züricher Art“
- Schweinefilet-, Rinderfilet-Medaillons
(auch am Stück gebraten)
- Kassler Rücken oder Hals
- Krustenbraten, Rinderschmorbraten
- Burgundertopf (mit Rindfleisch)
- Gefüllte Putenbrust „Gärtnerin Art“
- Verschiedene Braten (auch gefüllt)
- Gefüllte Kalbsbrust
- Ungarisches Saftgulasch
- Hausgemachte Fleischküchle
- Hähnchenschlegel

Zu allen Fleischgerichten erhalten
Sie die passende Sauce.



Auswahl Beilagen

- Spätzle & Eierknöpfle
- Kartoffelgratin
- Reis
- Kartoffeltaler
- Serviettenknödel
- Salz-, Petersilien- und Folienkartoffeln
- Schupfnudeln, Krautschupfnudeln
- Gemüse aller Art (z.B. Gemüseplatte, Mischgemüse)



Auswahl Desserts *süß*

- Mousse au Chocolat schwarz & weiß
- Frischer Obstsalat
- Apfelstrudel oder Ofenschlupfer mit Vanillesauce
- Tiramisu
- Crème Caramel
- Rote Beerengrütze
- Leckere Muffins und Donuts
- Quarkknödel mit Rotweinzwetschgen



Auswahl Desserts *deftig*

- Käsebrett mit Brotauswahl
- Rustikale Vesperplatte
- Mitternachtssuppe

Auswahl *Kaltes Buffet*

- Gemischte Fischplatte
- Erlesene rohe und gekochte Schinken
– auch mit Melone –
- Schweinefiletmedaillons
und Bratenköstlichkeiten garniert
- Hähnchenschlegel und -brust
(auf Wunsch auch gefüllt)
- Hausgemachte Fleischküchle
- Gegrilltes, mariniertes Gemüse
- Verschiedene Wurstsalate
- Käseauswahl, fein garniert
- Tomate-Mozzarella mit Basilikum
- Salate (z.B. Nudel-, Schichtsalat)



Auswahl *Maultaschen-Bufferet*

- Maultaschen „paniert“
- Maultaschen mit Schinken und Käse überbacken
- Maultaschen mit Zwiebelschmelze
- Maultaschen-Gemüse-Pfanne (vegetarisch)
- Maultaschen „Diavolo“ (pikant)
- Maultaschen „Asia“
(mit bunten Gemüsestreifen und Bambussprossen)
- Maultaschen „Toskana“
(mit Oliven und Kräutern überbacken)

dazu Braten- und Tomatensauce



Auswahl *Feierabend-Bufferet*

- Wurstsalate in leckeren Varianten
- Rustikale Wurst- & Käseplatte
- Obatzter
- Rindfleischsalat
- Marinierter Backsteinkäs'
- Griebenschmalz
- Hausgemachte Fleischküchle
- Fleischkäse
- Kartoffelsalat
- Brotauswahl



Buffetvorschläge

Unsere Klassiker

Variante I:

- Hausgemachte Fleischküchle, Partyschnitzel, Hähnchenschlegel
- Bratensauce
- Beilagen: Spätzle und Kartoffelgratin

Variante II:

- Putenschnitzel natur, Schweineschnitzel paniert, Schweinekrustenbraten
- Champignonrahm- und Bratensauce
- Beilagen: Spätzle, Kartoffelgratin und Mischgemüse

Variante III:

- Schweinefiletmedaillons mit Rahmsauce
- Rinderschmorbraten mit Bratensauce
- Beilagen: Spätzle, Serviettenknödel und Gemüseplatte

Vorschlag* *Schwäbisches Buffet*

- Griebenschmalz & Kräuterkäse mit Brotauswahl
- Festtagssuppe
- Kartoffel- & Blattsalat
- Rostbraten
- Panierte Schweineschnitzel
- Putenrollbraten
- Hausgemachte Maultaschen „geschmelzt“
- Braten- und Rahmsauce
- Beilagen: Spätzle, Schupfnudeln, Kartoffelgratin, Gemüseplatte



* Schwäbisches Buffet in
dieser Zusammenstellung
ab 30 Personen

Vorschlag* *Italienisches Buffet*

- Gegrilltes, mariniertes Gemüse
- Italienische Schinken- und Salamispezialitäten mit Brötchenauswahl
- Lasagne „Bolognese“
- Spaghetti „Frutti di Mare“
- Saltimbocca (Schweineschnitzel mit Rohschinken und Salbei)
- Piccata Milanese (Schnitzel im Käse-Eimantel)
- Tomaten- & Rotweinsauce
- Beilagen: Farfalle, Rosmarinkartoffeln
- Desserts: Mousse au Chocolat schwarz oder weiß, Tiramisu

* Italienisches Buffet in dieser Zusammenstellung ab 30 Personen



Vorschlag* Grill-Buffer

- Knackig frische Salatauswahl mit Partybrötchen und Butter
- Vorspeisen:
 - Anti-Pasti (Fenchel, Auberginen, Paprika, Zucchini)
 - Mariniertes Spargel mit Knoblauch-Tomaten-Aioli
 - Gebackene Champignons mit Kräuterdip
 - Tomaten & Mozzarella mit frischem Basilikum
 - Teigröllchen mit mexikanischer Salsa
 - Gemischte Fischplatte
- Fleisch- und Fischspezialitäten vom Grill:
 - Roastbeefspieße
 - Mariniertes Schweinerückensteak
 - Hähnchenbrust „Bombay“
 - Lachssteak
 - Grill-Mix-Spieße
- Beilagen: Gegrillte Maiskolben, Wilde Kartoffeln, Kräuterbutter, Sourcream, Remoulade

* Grill-Buffer in dieser Zusammenstellung ab 40 Personen

Vorschlag* *Fingerfood-Bufferet*

- Canapées in leckeren Varianten
- Fleisch- und Fischspießchen mit würzigen Marinaden
- Hausgemachte Hackfleischbällchen
- Bunte Spießchen mit Käse, Früchten, Cabanossi und geräucherten Würstchen
- Tapas in verschiedenen Varianten
- Tomate-Mozzarella-Sticks
- Brotauswahl
- Crème Caramel

* Fingerfood-Bufferet in dieser Zusammenstellung ab 20 Personen





Inhaber: Walter Huber

Ihr
kulinarischer
Partner für
private und
geschäftliche
Feierlichkeiten

Glufamichel

Inhaber: Walter Huber

Marktplatz 19

72379 Hechingen

Telefon 07471 16880

www.glufamichel-hechingen.de

info@glufamichel-hechingen.de