

# Jacobs Partyservice

Gladbacher Str. 9, 50672 Köln, Tel. 02 21 / 51 32 48, FAX 02 21 / 86 90 182

## *Party Buffet 1*

### **Suppe**

- Pikante Hackfleisch-Lauchsuppe mit Schmelzkäse

### **Warme Speisen**

- Fleischbällchen „Toscaner Art“ mit Gemüseis
- Kartoffel-Wirsing-Auflauf mit Kasselerwürfel, gratiniert mit jungem Gouda

### **Salate**

- Rindfleisch-Currysalat
- Farmersalat
- Broccolisalat mit Schinken und Pilzen

### **Dessert**

- Griesflammerie mit Sauerkirschen
- Käseauswahl mit Trauben
- Gemischter Brotkorb mit Butter

Ab 20 Personen

Preis pro Person: 12,90 €, incl. der gesetzl. MwSt

# Jacobs Partyservice

Gladbacher Str. 9, 50672 Köln, Tel. 02 21 / 51 32 48, FAX 02 21 / 86 90 182

## *Partybuffet 2*

### **Kalte Speisen**

- Räucherfischplatte mit Sahnemeerrettich
- Luftgetrockneter Knochenschinken an Honigmelone
- Röllchen von geräucherter Putenbrust mit Curry-Reis-Füllung

### **Salate**

- Schinken-Tortellini-Salat
- Verschiedene frische Salate, dazu Joghurt und Frenchdressing

### **Suppe**

- Indische Currysuppe Madras

### **Warme Speisen**

- Putenoberkeule, geschmort mit Rosmarinsauce
- Geschmorte Rinderhüfte mit grünem Pfefferrahm
- Kartoffelgratin und Spätzle
- Buttererbsen, Pariser Karotten, Brokkoli und Blumenkohl

### **Dessert**

- Tiramisu
- Gemischter Obstsalat
  
- Gemischte Käseplatte mit Trauben
- 
- Gemischter Brotkorb mit Butter

Ab 20 Personen

Preis pro Person: 23,90 €, incl. der gesetzl. MwSt

# Jacobs Partyservice

Gladbacher Str. 9, 50672 Köln, Tel. 02 21 / 51 32 48, FAX 02 21 / 86 90 182

## *Kölsches Buffet*

### Kalte Platten

- Kölsche Wurstplatte garniert mit Cornichons
- Partyfrikadellen und Mettenden mit Senf
- Rheinischer Kartoffelsalat
- Krautsalat
- frisches Schweinemett mit Zwiebeln
- Heringsstip oder Matjesfilet mit Zwiebelringe
- Farmersalat

### Warme Speisen

- Rheinischer Sauerbraten in Rosinensauce, kleine Kartoffelknödel und Apfelrotkohl
  - Kasseler mit Kartoffelpüree und Sauerkraut
- oder
- Schweinekrustenbraten mit eigener Jus und Kartoffelgratin
  - Pikanter Kesselgulasch (vom Schwein oder Rind)

### Dessert

- Steifer Reis mit Kirschen und Zimt
  - Mousse au chocolate
- oder
- Beerengrütze mit Vanillesauce
  - Schokopudding mit Rum und Sahne
- 
- Käseauswahl mit mittelaltem Gouda und Trauben
- 
- Bunter Brotkorb mit Röggelchen, Brezel, Kaviarbrötchen, Butter und Schmalztöpfchen

Ab 20 Personen

Preis pro Person: 19,50 €, incl. der gesetzl. MwSt

# Partyservice Günter Jacobs

Gladbacher Str. 9, 50672 Köln, Tel. 02 21 / 51 32 48, FAX 02 21 / 86 90 182

## *Italienisches Buffet*

### **Kalte Platten**

- Vitello Tonato von der Putenbrust (mit Thunfisch-Kaperncreme)
- Honigmelone mit luftgetrocknetem Schinken
- Verschiedene ANTI-Pasti
- Tomate-Mozarella Spieße mit Pesto
- Shrimpsalat mit Avocadocreme
- Spaghettinialat

### **Suppe**

- Minestrone

### **Warme Speisen**

- Gemüselasagne oder Lasagne Bolognese
- Poulardenbrustfilet in Tomaten-Salbei-Soße mit Risotto

### **Dessert**

- Tiramisu
- Panna Cotta, fein garniert mit Früchten
  
- Käseauswahl mit Gorgonzola und Trauben
  
- Chiabatta- und Kaviarbrötchen mit Butter oder Knoblauchbutter

Ab 20 Personen

Preis pro Person: 21,50 €, incl. der gesetzl. MwSt

# Jacobs Partyservice

Gladbacher Str. 9, 50672 Köln, Tel. 02 21 / 51 32 48, FAX 02 21 / 86 90 182

## *Bayrisches Buffet*

### Suppe

- Leberknödelsuppe

### Kalte Platten

- Wurst- und Schinkenspezialitäten aus Bayern
- Speck-Kartoffelsalat
- Pikanter Weißkrautsalat
- Rettichsalat

### Warme Speisen

- Allgäuer Käsespätzle
- Münchner Weißwurst mit süßem Senf
- Ofenfrischer Leberkäse
- Haxenfleisch mit Bockbiersauce
- Speckknödel
- Kartoffelpüree mit Röstzwiebeln
- Weinkraut und Blaukraut

### Dessert

- Beerengrütze mit Vanillejoghurt
- Bayrisch Creme
  
- Käseauswahl aus dem Alpenraum mit Trauben
  
- Bunter Brotkorb mit Laugenbrezel, Laugenstangen und Butter

Ab 20 Personen

Preis pro Person: 22,50 €, incl. der gesetzl. MwSt

# Jacobs Partyservice

Gladbacher Str. 9, 50672 Köln, Tel. 02 21 / 51 32 48, FAX 02 21 / 86 90 182

## *Business Buffet*

### Kalte Speisen

- Kasselerröllchen gefüllt mit grünem Spargel
- Pochiertes Lachsfilet, fein garniert, mit grünem Spargel und Wachtelei
- Roastbeefröllchen auf Waldorfsalat
- Wildpastete mit Cumberlandsaucen

### Salate

- Geflügelsalat „Indisch“ mit Kokoscurry und Ananas
- Schinken-Broccoli-Salat
- Verschiedene frische Salate, dazu Joghurt und Frenchdressing
- Apfel-Rindfleisch-Salat mit Creme Fraiche

### Suppe

- Büsumer Krebsrahmsüppchen

### Warme Speisen

- Schweinefilet-Medaillons mit feiner Waldpilzsauce
- Geschmorte Rinderhüfte mit Rotwein-Schalotten-Sauce
- Rosmarinkartoffelchen
- Schupfnudeln
- Jahreszeitliche Gemüse-Auswahl

### Dessert

- Beerengrütze mit Mascarpone
- Birnen-Ingwerstrudel mit Vanille-Sauce

Gemischte Käseplatte mit Trauben

Gemischter Brotkorb mit Butter

Ab 20 Personen

Preis pro Person: 29,50 €, incl. der gesetzl. MwSt