À TABLE
PARTYSERVICE

Buffet-Broschüre



Seien Sie Ihr eigener Gast...

Seien Sie Ihr eigener Gast...

...wir kümmern uns um den Rest!



Partyservice „À Table"

Alles aus einer Hand mit Erfahrung aus über 20 Jahren.

Seien Sie Ihr eigener Gast!
Sie feiern - wir sorgen uns um die Details.

Selbstverständlich bieten wir Ihnen alle Serviceleistungen, die zu einer gelungenen Veranstaltung gehören.

Individuelle, fachgerechte Beratung, Pünktlichkeit, freundliches Servicepersonal und Zuverlässigkeit zeichnen uns aus.



- „Full Eventservice" & Messeservice
- Veranstaltungen bis 2000 Personen
- Klein, aber fein für 10 Personen
- Hochzeiten & Geburtstage
- Kommunion, Konfirmation & Taufe
- Betriebsfeiern & Firmenevents
- Grillpartys
- Stehempfang & Fingerfood
- Sektempfang & Cocktailbar
- Dekoration, Zelte & Pavillons



Unsere Leistungsvielfalt wächst mit Ihren Wünschen.

Unsere Location Maison À Table.

Feiern Sie zentral in Nürnbergs Nordstadt.



Feiern Sie bei uns in den Gärten hinter der Veste.

Die neue Location „Maison À Table" bietet Ihnen für bis zu 50 Personen ein völlig neues, ansprechendes Ambiente.

Unsere Event-Location bietet viel Freiraum zur individuellen Gestaltung, die neutralen Räumlichkeiten lassen sich nach Ihren Vorstellungen dekorieren.



Nutzen Sie zusätzlich zu unserem Gastraum mit den Sitzplätzen zusätzlich unsere schöne Bar und stoßen Sie dort auf Ihren feierlichen Anlass an.

Das Maison hat eine hervorragende Anbindung an die öffentlichen Verkehrsmittel; die Straßenbahn- und U-Bahn-Haltestelle Friedrich-Ebert-Platz ist in nur 5 Minuten zu Fuß erreichbar.
Mit der U-Bahn Linie 3 erreichen Sie in 6 Minuten den Hauptbahnhof in Nürnberg.

Vereinbaren Sie einfach einen Termin mit uns, gerne zeigen wir Ihnen unsere Location.



Auch bei einem großen Event wissen wir, wohin!

Wir kennen die Orte, wo es sich in Nürnberg sehr schön feiern lässt, wenn sie eine große Feier mit mehr als 50 Gästen planen.

Sprechen Sie einfach mit uns, wir vermitteln Ihnen Ihre Wunschlocation.

Feiern Sie mit Ihren Gästen.

Partyservice À Table organisiert Ihr Event.



Sie erhalten von uns alles, was Sie für Ihr Event brauchen. Wir organisieren Ihnen gerne ihr Inventar.

- Bistrotische & Hussen
- Biertische & Hussen
- Teller & Besteck
- Kaffeegedeck & Gläsersortiment
- Tischdecken & Wunschdekoration
- Gastgeschenke
- Getränke
- Kühlschränke
- Eiswürfel & Crushed Ice
- Aschenbecher
- Freundliches Servicepersonal



Wir beraten Sie gerne und erstellen Ihnen ein individuelles Angebot.
Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Anfallende Gebühren bei Auftragsstornierung:

- 4 Monate vor Veranstaltungstermin: 25%
- 3 Monate vor Veranstaltungstermin: 50%
- 2 Monate vor Veranstaltungstermin: 75%
- 1 Woche:vor Veranstaltungstermin: 100%







pro Person € 22,80

Buffet „Handwerkerhof“

Vorspeisen zur Auswahl

Fleischküchle mit Senf
Blattsalate an Hausdressing
Gurkensalat, Tomatensalat und Radieschen

oder

Nürnberger Bratwürstchen mit Senf
Kopfsalat mit Speckdressing
Krautsalat, Bohnensalat und Radieschen

Warme Gerichte zur Auswahl

Fränkischer Sauerbraten mit Knödel und Blaukraut

oder

Rinderroulade mit Knödel und Blaukraut

oder

Ochsenbrust in Meerrettichsauce mit Schwenkkartoffeln

oder

Zwiebelrostbraten mit Bratkartoffeln

Desserts zur Auswahl € 3,00

Apfelkuchen

oder

Käsekuchen





pro Person € 34,50

Buffet
„Fränkische Schweiz“

Vorspeisen

Blattsalate mit gebratenem Speck, Croutons, Gurken und Tomaten an Essig-Öl-Dressing

Geräucherte Forelle mit Kresse und Meerrettich

Wurstsalat mit Käse und Essiggurken

Gegrillte Hähnchenkeulen mit Dips

Fränkischer Landschinken mit Radieschen

Warme Gerichte

Krustenbraten vom Schweinebauch mit Kartoffelsalat

Sauerbraten mit Klößen und Blaukraut

Wirsinggemüse aus dem Schmortopf

Dessert

Kleine Windbeutel mit Sauerkirschen

Zimt-Zwetschgen mit Vanillesauce





pro Person € 35,90

Buffet
„Kaiserburg Nürnberg“

Vorspeisen

Feldsalat mit gebratenem Speck und Brotcroutons

Gekochte Ochsenbrust in grüner Sauce eingelegt

Gebratene Pilze mit frischen Kräutern an Altmeister-Essig

Fränkischer Krautsalat

„Nürnberger Gwerch“
Pressack, Fleischwurst, Bratwurst, Zwiebeln und Essiggurken, sauer eingelegt

Warme Gerichte

Fränkischer Sauerbraten in Lebkuchensauce

Krustenbraten vom Schweinebauch

Knödel, Blaukraut und Burggartengemüse

Dessert

Himbeercreme mit Biskuit

Kirschenmännla mit Vanillesauce





pro Person € 26,50

Buffet
„Ritter Eppelein“

Vorspeisen

Kopfsalat an Kartoffeldressing

Hausgemachte Sülze

Nürnberger Bratwurstsalat mit Zwiebeln und Essiggurken

Krautsalat und Gurkensalat

Warme Gerichte

Ofenfrisches Schäuferla mit Sauce

Knödel und Sauerkraut

oder

Semmelknödel und Blaukraut

Dessert

Fränkische Apfelcreme mit saurer Sahne

oder

Zimtkirschen mit Vanillesauce





Buffet
„Sommergrill“

* Ab 60 Personen
* Gebühr für Grill und Service am Grill

pro Person € 39,90

Vorspeisen

Verschiedene Antipasti von Auberginen, Zucchini und Paprika
in Olivenöl, Knoblauch und Balsamico

Salat von Muscheln, Krake und Seefischen
mit frischer Petersilie, roten Zwiebeln und Rotweinessig

Hirtenkäse mit Peperoni und Oliven

Frische Gartensalate mit Körnern, Nüssen und Sprossen an Hausdressing

Tomatensalat und Gurkensalat

Weißkrautsalat und Paprikasalat

Warme Gerichte

Spare-Ribs und Bratwürste

Barbecue vom Huhn

Nackensteaks und Grillbauchscheiben mariniert

Ofenkartoffeln an Sauerrahm

Zaziki-Dip, Kräuter-Pfeffer-Dip, Barbeque-Dip und Curry-Dip

Dessert

Salat von frischen Früchten

„Tutti Frutti“ Vanillecreme mit Biskuits, Pfirsichen, Birnen und Kirschen





pro Person € 38,50

Buffet
„Albrecht Dürer“

Vorspeisen

Schweinskopfsülze mit Zwiebeln, Essiggurke im fränkischen Sud

„Ackersalat“ mit geraspelten Gelberüben und gerösteten Schwarzbrotwürfeln

Schwarzwurzelsalat mit Körnern und Nüssen

Heißgeräuchertes auf dem Holzbrett

Roter Linsensalat mit Karotten, Sellerie, Lauch und Erbsen

Warme Gerichte

Schwenksteaks vom Schweinenacken, dazu Schmorzwiebeln

Grillhähnchen, geviertelt, mit Kartoffelsalat

Bratwürste vom Grill mit Sauerkraut

Gericht aus Hafer und Grünkern

Dessert

Altfränkischer Gewürzkuchen an Butterrahmsauce

Gefüllter Bratapfel mit Mandeln, Weinbeerle und Marzipan

Beerengrütze





pro Person € 38,90

Buffet „Casanova“

Vorspeisen

Venezianische Meeresfrüchte in Knoblauch und Olivenöl, rote Zwiebeln und Staudensellerie

Fränkischer Kopfsalat mit geröstetem Speck an Essig-Öl-Dressing

Gefüllte Eier „Hamburger Art“ mit Lachs und Seelachs Kaviar

Stockholmer Graved Lachs an schwedischer Senf-Dillsauce

Mailänder Salami mit Oliven und Peperoni

Amsterdamer „Haring“ mit Zwiebeln und sauren Gurken

Warme Gerichte

Wiener Zwiebelrostbraten mit Röstkartoffeln

Pariser Schnitzel vom Schweinefilet in Käserahmsauce mit Fingernudeln

Römische Nocken mit Kräutern, Tomatenwürfeln und Knoblauch

Dessert

Straßburger Apfelcreme mit Crème fraîche

Käseauswahl mit Trauben





pro Person € 35,90

Buffet „Partyknaller“

Vorspeisen

Teufelssalat vom Rind mit Peperoni, Paprika und Mais in feuriger Sauce

Wurstsalat mit Zwiebeln und Essiggurken

Käsewürfel gespießt mit Oliven, Paprika und Trauben

„Hummus“ Arabische Kichererbsencreme mit Knoblauch und Joghurt

Eiersalat mit Spargel und Paprika

Krautsalat und Paprikasalat

Warme Gerichte

Currywurst mit Schaschliksauce

Kleine Hähnchenkeulen

Schnitzel

Kartoffelsalat

Dessert

Weinschaumcreme mit Früchten der Saison





pro Person € 45,90

Buffet
„Palais Schaumburg“

Vorspeisen

Hausgebeizter Lachs an Senf-Dillsauce

Blattsalate mit gelben Kirschtomaten und geraspeltem Parmesan

Rosa gebratenes Entenbrüstchen an Orangensauce

Gegrillte Riesengarnelen in Knoblauch und Olivenöl mariniert

Salat „Suisse“ von Birnen, Käse, Rotweinschalotten

Warme Gerichte

Roastbeef im Ganzen gebraten an Cognac-Pfeffersauce

Steinbeißerfilet in Butter gebraten mit Rosmarinkartoffeln

Hähnchenbrüstchen in Kokosmilch mit Chili, Gemüse und Jasminreis

Bunte Nudeln mit Tomaten und mediterranem Gemüse

Dessert

Panna Cotta an frischen Himbeeren und Himbeermark

Rote Grütze mit Vanillesauce

Fruchtsalat mit Maraschino





pro Person € 51,90

Buffet „Avantgarde“

Vorspeisen

Hausgebeizter Lachs mit frischen Kräutern, Orange, Zitrone und gezuckertem Senf

Gartensalate mit Kernen, Nüssen und Orangenfilets an Hausdressing

Marinierte, rosa gebratene Rinderhüfte, dünn tranchiert, an Sauce Tatar

Büffelmozzarella mit gelben Tomaten an Kürbiskernöl und Rotweinessig

Krabbencocktail mit frischer Ananas, Spargel, Gurke, Whiskey, Meerrettich und Mayonnaise

Nürnberger Bratwürstchen im Schlafrock

Warme Gerichte

Rinderfilet und Schweinefilet an Portweinschalotten

Feines vom Kalbstafelspitz in Steinpilzrahmsauce

Lachs-Lasagne mit Blattspinat und Lauch

Grüne Bohnen, scharf in der Pfanne angebraten mit Thymian, Chili und Knoblauch

Dessert

Vanillecreme im Erdbeersee

Apfeltarte „Normande“ mit Vanillesauce

Französische Käseauswahl mit Trauben





pro Person € 59,90

Buffet
„Glanz und Gloria“

Vorspeisen

Gegrillte Scampis auf Friseesalat an leichter Knoblauchmayonnaise

Lachscarpaccio mit Limone, frischem Dill und Aquavit mariniert

Rosa gebratener Rinderrücken an Preiselbeerpfeffer

Tranchierte Entenbrust an englischer Orangensauce

Ziegenfrischkäsetaler mit Honig-Dip an Feldsalat

Rucolasalat mit gelben Kirschtomaten an Sherryessig

Warme Gerichte

Rinderfilet an Preiselbeer-Pfefferrahm mit Kartoffelgratin

Entenkeulen mit kleinen Klößen und Blaukraut

Kap-Seehechtfilet mit Riesengarnelen auf Blattspinat und Kartoffelscheiben

Mediterrane Gemüselasagne mit Käse gratiniert

Dessert

Weißes Mousse au Chocolat mit frischen Erdbeeren

Portweinfeigen mit Walnusseis

Waldbeerensalat mit frischer Sahne

Französische Käseauswahl mit Trauben





pro Person € 48,90

Buffet „Côte d'Azur"

Vorspeisen

Barbarie-Entenbrüstchen, rosa gebraten an herber Orangensauce

Gegrillte Scampi an leichter Knoblauchmayonnaise

Wildkräutersalat mit Ziegenkäse, gerösteten Walnüssen und frischen Himbeeren

Champignons à la grecque, gebraten mit Nussöl, Tomaten und Kräutern

Fischterrine „Marseille" an Dillsauerrahm

Krake mit Knoblauch, frischer Petersilie und Rotweinessig

Warme Gerichte

Lammkeule im Ganzen gebraten in leichter Jus

Gegrilltes Rotbarbenfilet in Knoblauchbutter

„Ratatouille" Südfranzösisches Edelgemüse

Rosmarinkartoffeln und halbwilder Reis

Dessert

Weißes Mousse au Chocolat

Crêpes mit Grand Marnier-Sauce

Französische Käseauswahl mit Trauben





pro Person € 43,90

Buffet „Mediterrane“

Vorspeisen

„Pulpo“ Frischer Tintenfischsalat mit Knoblauch und frischen Kräutern

Humus mit frischer Petersilie, Joghurt und Zitrone

Andalusischer Serranoschinken mit Oliven und Peperoni

Kleine Paprika gefüllt mit Frischkäse

Artischockenherzen in Kräutervinaigrette

Rote Zwiebeln gegrillt auf Rucolasalat

Warme Gerichte

Gebratener Sankt Petersfisch auf Paprikagemüse

Mailänder Piccata vom Kalb an Tomatensugo mit Gnocchi

„Paella“ mit Chili, Zucchini, Auberginen und Tomaten

Dessert

Spanische Walnusscreme an Mangomark

Tiramisu

Fruchtsalat mit Maraschino





Buffet

„Irish Shamrock“

Vorspeisen

Graved Lax mit frischem Dill, Pfeffer, Meersalz, Zitrone und Rohrzucker gebeizt

Hackfleisch-Bällchen, mit Whisky, Zwiebeln und Paprika

Irischer Lauchsalat mit Trauben und Mandarinen

Farmersalat mit Kraut, Karotten, Nüssen und Körnern,
mit Mayonnaise und saurer Sahne angemacht

„Turkey Salad“ mit Cheddar, Früchten und Cesar Salat

Warme Gerichte

Dubliner Guinness-Braten vom Rind, dazu Kartoffelpüree mit Frühlingszwiebeln

Putenkeulen in Honig-Minze Sauce

Irish Stew mit Gemüse und Lammfleisch

oder

Smoked Bacon & Pork Sausage mit Baked Beans

Roasted Pork in würziger Cidersauce mit Honig, Senf und Pfeffer,
mit Schwenkkartoffeln und Zwiebeln

Irischer Kartoffelauflauf mit Wurzelgemüse, Sahne und Cheddarkäse überbacken

Dessert

Orangen-Grapefruit Gelee

Irish Coffee Mousse





Buffet

„Tapas Bar“

€ 3,40 pro Tapas

„Aioli“ Grüne Knoblauchcreme

Gegrillte Zucchini und Auberginen

Kleine Grillpaprika in Chili-Olivenöl

Schwarze und grüne Oliven

Scharfe Chorizowurst mit Kirschtomaten am Spieß

Artischockenherzen in Kräuteröl

Champignons in scharfer Sauce

„Papas Arrugadas“ Kleine kanarische Kartoffeln in Meersalzwasser gekocht an Aioli und Kräuter-Dip

Datteln im Speckmantel

€ 4,60 pro Tapas

Gegrillte Sardinen in Olivenöl

Manchego Käse mit Oliven

Hähnchenleber in Knoblauch und Sherry geschmort

€ 5,90 pro Tapas

Serranoschinken mit Melone

Gebratener Schwertfisch mit Zitronensaft und Knoblauch

Salat vom „Pulpo“

Gambas al Aioli

Gegrillte Meerbarbe mit frischen Kräutern





pro Person € 34,90

Buffet **VEGETARISCH**
„Naturliebe“

Vorspeisen

Römersalat mit Parmesanraspeln, Zwiebeln, Tomaten und Bruschetta-Croutons

Blattspinatsalat „Cottage“ mit frischer Ananas, Walnussöl und Zitrone

Gegrillte Paprika mit Ingwer, Chilis, Cashewkernen und Sesamöl

Käsesalat mit Gorgonzola, Birnen und Rucola

Käseauswahl mit Trauben und Früchten

Warme Gerichte

Sizilianisches Auberginenragout

Tofugericht mit Sojasprossen, Paprika, Chilis und Sojasauce

Geschmorte Paprika mit Zwiebeln, Knoblauch und Tomaten

Rosmarinkartoffeln und Basmati-Reis

Dessert

Schottische Himbeercreme mit Haferflocken und Sahne

Griechischer Joghurt mit Honig, Körnern und Nüssen





pro Person € 35,90

Buffet **VEGAN**
„Leonardo DiCaprio"

Vorspeisen

Linsensalat mit Granatapfel, Salatgurke und Staudenselleri

Rote Bete Salat mit Olivenöl, Knoblauch und frischer Petersilie

Salat von Meeresalgen "Salicorne" Sojasprossen
und roten Zwiebeln an Kürbiskernöl

Asia Pilzsalat mit Frühlingszwiebeln mit Zitronengras und Chilis

Verschiedene Blattsalate an Hausdressing mit Früchten

Warme Gerichte

Falafel Küchle an gegrillten grünen Bohnen

Kürbisragout mit Süßkartoffeln

Tofu Auflauf mit Tomaten, Gemüse und Knoblauch

Dessert

Pudding mit Mango

Kokos Cotta an Himbeermark








Just
Married













Salate

Kleines Salatbuffet € 6,90

Verschiedene Blattsalate der Saison

Tomaten und Gurkensalat

Weißkrautsalat und Bohnensalat

Großes Salatbuffet € 10,90

Verschiedene Blattsalate der Saison

Rucolasalat mit Kirschtomaten

Tomatensalat und Gurkensalat

Weißkrautsalat und Rotkrautsalat

Karottensalat und Paprikasalat

Wählen Sie Ihre Toppings á € 1,40

- Frische Kräuter
- Geröstete Brotcroutons
- Gebratene Speckwürfel
- Oliven
- Hirtenkäse
- Peperoni

Wählen Sie Ihr Wunschdressing

- Hausdressing
- Joghurtdressing
- Caesardressing
- Sauerrahm
- Kräuterdressing
- Cocktaildressing





Suppen & Eintöpfe

Suppen € 5,50

Pfannkuchensuppe

Fränkische Kartoffelsuppe

Tomatensuppe mit frischem Basilikum

Bayerische Pilzrahmsuppe

Mexikanische Maissuppe mit Chili und Tomatenwürfel

Knoblauchsuppe „San Juan"

Eintopfgerichte € 6,90

Chili Con Carne

Ungarische Goulaschsuppe

Linseneintopf mit Speck und Gemüse oder vegetarisch

Erbseneintopf mit Speck und Gemüse oder vegetarisch

Karoffeleintopf mit Würstchen



Fingerfood

Von diesen kostet ein Stück € 2,10

Mozzarellaperlen mit Kirschtomate und Pesto

Käsespießchen mit Paprika, Oliven und Trauben

Nürnberger Bratwürstchen mit Senf

Kleine Paprika mit Frischkäse gefüllt

Gurkentaler mit Frischkäse und Kirschtomate

Von diesen kostet ein Stück € 2,35

Praline von der Galia-Melone mit Parmaschinken

Party-Fleischküchle mit Senf und Ketchup

Cabanossi-Schaschlik mit Perlzwiebeln, Paprika und Cornichons

Schwarzbrotschnitten mit Kresse, Paprika und Frühlingszwiebeln

Bauernbrot mit Schinken, Käse oder Wurst

Halbe belegte Brötchen mit Schinken, Käse oder Wurst

Walnusskäse auf Körnerbrot

Gemüsesticks an Frischkäse-Dip oder Hummus-Dip

Frischkäseröllchen auf Körnerbrot nach Jahreszeit belegt, zur Auswahl mit:
Mango, Bärlauch-Chili, Paprika





Fingerfood

Von diesen hier kostet ein Stück € 2,60

Canapés zur Auswahl:
Camembert, Forelle, Schinken

Mini Pizzas zur Auswahl:
Vegetarisch, Schinken, Salami

Tortellinispieß mit Ricotta, Rucola und Parmesan

Englische Sandwich mit Gurke, Schinken und Käse

Hausgemachter Kartoffelsalat mit gebratenem Speck im Glas

„Hummus" Kichererbsenmus mit Joghurt und Fladenbrot

Pumpernickel mit Lachstatar und Dill

Schinkenröllchen mit Spargel

Kleine Topfenkuchen

Gebackene Schwarzbrotkrusten zur Auswahl mit:
Oliven
getrockneten Tomaten
Speck und Zwiebeln





Fingerfood

Von diesen kostet ein Teil € 2,95

Canapés zur Auswahl:
Geräucherter Lachs, Serranoschinken, Parmesan mit Rucola

Arabischer Petersiliensalat mit Tomatenwürfel, Bulgur und Olivenöl

Mini Pizza Parmaschinken

Kleine Hähnchenkeulen rösch gebacken

Gebackene Schwarzbrotkrusten zur Auswahl mit:
Nürnberger Bratwurst, Leberkäse, Mini-Wienerle

Rucola in Serranoschinken gerollt

Auberginenröllchen mit Hirtenkäse

Gebackenes Party-Schnitzel

Feige auf Frischkäsetaler

Artischockenspieß mit Oliven und Kirschtomate

Rote Pesto Blätterteigschnecken

Verschiedene Blattsalate im Glas an Hausdressing

Nürnberger Bratwurstsalat mit Essiggurken und Zwiebeln

Stadtwurst mit Musik





Fingerfood

Von diesen hier kostet ein Stück € 3,55

Salzburger Pfannkuchenstrudel mit Lachs, Kren und Crème fraîche

Bayerischer Weißwurstsalat im süßen Senf Dressing
mit Essiggürkchen und Kräutern

Nürnberger Bratwurst im Schlafrock

Rucolastrudel mit Fetakäse

Pikant gefüllter Blätterteig mit Tomate, Spinat oder Schinken

Roastbeefröllchen an Sauce Tatar

Saté-Spieß vom Huhn an Chili Dip

Antipasti an Balsamico und Olivenöl im Glas

Amsterdamer Gemüsestrudel

Italienischer Nudelsalat mit kleinem Gemüse und Tomatensugo im Glas

Kostbare Karotten mit Fenchel im Glas,
mit Ingwer, Koriander, Zwiebeln, Knoblauch, Zitrone, Meersalz

Bayerische Schwarzbeercreme im Glas

Karibischer Mangopudding im Glas

Panna Cotta an Himbeermark im Glas

Sauerrahmcreme mit Erdbeermark im Glas

Zimt-Zwetschgen mit Vanillesauce im Glas





Fingerfood

Variationen

Von diesen hier kostet ein Stück € 3,55

Kaffeecreme mit Biskuit im Glas

Salat von exotischen Früchten

Von diesen hier kostet ein Stück € 4,50

Meeresalgen mit Krabben im Glas

Meeresspargel „Salicorne" mit Cherrytomaten und Olivenöl

Krabbensalat mit Ananas, Gurke und Spargel an Cocktailsauce

Gegrilltes Schweinefilet am Spießchen mit Waldpilz Pesto

Von diesen hier kostet ein Stück € 4,90

„Roastbeef Arrangement" im Glas mit Waldorfsalat, Walnüssen und Spargel

Salat Cup mit Blattsalaten, Kirschtomaten, Gurkenwürfel an Hausdressing

Mini-Petit Fours (30 Stück)

Exotische Fruchtspieße

Von diesen hier kostet ein Stück € 5,90

Pulpo „Portuguesse" mit frischer Petersilie, Zitrone und Zwiebeln

Forellenkaviar im Glas mit Zitrone und Dill

Saté mit Scampi





ab 12 Personen

Fingerfood

St. Lorenz“

8 Teile pro Person € 16,90

Nürnberger Bratwürstchen mit Senf

Fleischküchle

Speckkartoffelsalat

Ziebalaskäse

Bauernbrot mit Schinken und Käse

„70er Jahre“

8 Teile pro Person € 17,90

Russische Eier mit Lachs und Kaviar vom Seehasen

Käsespieße mit Trauben und Oliven

Schwarzbrot mit Salami und Käse

Schinkenröllchen mit Spargel und Mayonnaise

Gefüllte Tomaten mit Fleischsalat





ab 12 Personen

Fingerfood

„Mediterrane See"

8 Teile pro Person € 22,20

Serranoschinken mit Melone

Tomaten mit Mozzarella, Olivenöl, Basilikum und Balsamico

Gelbe und grüne Zucchini in Knoblauchöl

Käse an Pesto

Panna Cotta an Himbeermark

„Richard Wagner"

8 Teile pro Person € 23,40

Kleine Bratwürstchen im Schlafrock

Kleine Schnitzel

Canapés mit geräuchertem Lachs

Fränkischer Kartoffelsalat

Griebenschmalz im Töpfchen mit Bauernbrot





ab 12 Personen

Fingerfood

„Antonio Vivaldi"

8 Teile pro Person € 24,90

Canapés mit Parmaschinken und Gorgonzola

Scampispieße an Aioli

Mozzarellaperlen mit Kirschtomaten an Pesto

Gegrillte Paprika in Olivenöl mit Cashewkernen

Mangopudding mit frischen Himbeeren

„Tschaikowsky"

8 Teile pro Person € 24,90

Forellenkaviar im Glas mit Zitrone

Canapés mit gebeiztem Lachs an Dillsauerrahm

Leberpastete auf Körnerbrot

Krabbensalat mit Spargel und Ananas in Cocktailsauce

Erdbeeren in Schokolade getaucht





ab 12 Personen

Fingerfood

„Wolfgang Amadeus Mozart"

8 Teile pro Person € 22,70

Palatschinkenröllchen mit Räucherlachs und Kren

Wiener Schnitzel mit Zitrone, Kapern und Sardellenfilet

Kaminwurzer mit Essiggurken

Kalter Braten auf Schwarzbrot mit Butter

Tiroler Apfelstrudel mit Vanillesauce

„Mozartkugeln"

„Paul Mc Cartney" **VEGAN**

8 Teile pro Person € 22,70

Tortilla Röllchen mit Spinat Couscous Füllung

Salat vom Baby-Mangold mit Sprossen an Beerendressing im Glas

Gegrillte Portobello-Pilze mit Pesto mariniert

Verganer Frischkäse auf Haferbrot mit Kresse und Schnittlauch

Chia Pudding mit frischen Erdbeeren





Menüs

Menü „König Ludwig“ € 55,90

1. Gang
Feldsalat in Himbeeressig mit Croutons

2. Gang
Tomatenessenz mit frischen Egerlingen

3. Gang
Gegrilltes Lachsfilet in Riesling auf Blattspinat

4. Gang
Hüftsteak vom Allgäuer Rind an Schalotten-Pfeffersauce mit Fingernudeln

5. Gang
Tannenhonig-Parfait mit getoasteten Mandeln und frischen Himbeeren

Menü „Schloss Neuschwanstein“ € 55,90

1. Gang
Verschiedene Blattsalate mit rosa gebratener Entenbrust an Orangendressing

2. Gang
Bayerische Gemüsekraftbrühe

3. Gang
Zanderfilet an Rahmsenfkraut

4. Gang
Schweinefilet mit gebratenen Pfifferlingen und Allgäuer Spätzle

5. Gang
Kleine Windbeutel auf dem Alpsee mit frischen Beeren und Datteln





Getränke

Wir haben folgende Getränkemarken in unserer Auswahl:

- Lederer
- Zirndorfer
- Tucher Weizen
- Sebaldus Weizen
- Jever Fun
- Jules Mumm
- Rotkäppchen
- Teinacher Mineralwasser
- Schlör Säfte
- Bionade
- Pepsi
- Pepsi light
- Schwip Schwap
- 7 Up

Weißwein & Rotwein

Wir empfehlen Ihnen gerne den passenden Weine.
zu den jeweiligen Speisen.

Dazu beraten wir Sie gerne.

Zum 1. Januar haben wir unsere angegebenen Preise den gestiegenen Einkaufspreisen und Unkosten angepasst.

À TABLE
PARTYSERVICE

Pilotystraße 45
90408 Nürnberg
Telefon: (09 11) 410 40 23 /
(09 11) 244 86 40

www.a-table-partyservice.de
info@a-table-partyservice.de



Seien Sie Ihr eigener Gast...