



Pfennig

Partyservice & Kochstudio





Planen Sie eine Hochzeit, Geburtstag, Grillfest, Firmenfeier oder Gartenparty?

Wir nehmen Ihnen das Kochen gern ab, damit Ihnen mehr Zeit für Sie und Ihre Gäste bleibt.
Ob bei Ihnen Zuhause oder in unseren Räumlichkeiten - wir zaubern Ihnen ein Buffet ganz nach Ihren Wünschen.
Ob vegan oder vegetarisch, süß oder herzhaft, klein oder groß - wir sind für jede Idee zuhaben.
Vereinbaren Sie ein persönliches Gespräch mit uns & wir stimmen das Menü ganz auf Sie ab.
Die in unserer Karte aufgeführten Speisen dienen lediglich als Vorschläge, wir richten uns nach den saisonalen
Zutaten & natürlich nach Ihren persönlichen Wünschen.

Wir freuen uns auf Sie!





Suppen

Gemüsesuppe
Tomatensuppe
Brokkolisuppe
Klare Brühe
Gulaschsuppe
Soljanka
Kessulgulasch
Kokos-Currycremesuppe
Scharfe Thailandsuppe mit
Meerefrüchten / Rind / Huhn



Canapès

belegten Brötchen nach Wunsch
mit festlicher Dekoration

Aufläufe

verschiedene Gemüseaufläufe
Kartoffelaufauf
Nudel-Gemüseaufauf
Fisch-Nudel-Aufauf



Salatvariationen

Tomate - Mozzarella

Kartoffelsalat mit Essig & Öl

Radieschen & Kohlrabi mit frischen Kräutern

Apfel-Kohlrabi-Salat

Tomaten mit Zwiebeln & Öl

Möhrensalat mit & ohne Rosinen

Bohnensalat mit Radicchio

Rote-Beete-Salat in Varianten

Pilz-, Reis-, Spargel-, Gurkensalat

Honigmelone an Kirschtomaten mit Chilli & Balsamico

Ruccolasalat mit gegrillten Tintenfisch

Papaya-Steak-Salat

Sommersalat mit roten Zwiebeln

Mediterraner Nudelsalat

Melonensalat

Brotsalat mit Bulgur

Kichererbsensalat

Schopska

Linsensalat

Gurken-Avocado-Salat





Warme Speisen aus Topf & Pfanne

Schweinebraten in Soße

Frikassee

gefüllter Kamm mit Spinat, Broccoli & Käse

Ital. Rinderrouladen in Balsamico-Soße

Kasslerkamm

Kaninchen in Vanille

Steaks vom Kamm, Lamm, Kalb

Schnitzel

Wildbraten

Peruanischer Schweinebraten

Schweinefiletbraten in Pfefferrahm

Hähnchenkeulen

Bouletten

Putenröllchen mit Frischkäse & Mandelblättchen





Warme Speisen aus Topf & Pfanne

Leber mit Zwiebeln
Medaillons mit Pilzen
Geschnetzeltes vom Schwein, Pute, Rind & Gemüse
Schweinefilet gefüllt mit Backpflaumen
Schweinefilet mit Bacon & Käse überbacken
Putenspieße
Schaschlik

Schweinekeule
Gebratener Wildwasserlachs auf
mediterranem Gemüse oder auf Spinat
Hähnchenbrustfilet mit Bacon & Mozzarella
Kochschinkenröllchen gefüllt mit Hackfleisch
& Fetakäse in Metaxasauce
Geflügelleber mit Ingwer-Kirschen
Spanische Rouladen





Grill & Fleisch

Grillbuffet nach Absprache



Gut zu wissen:

Ob Fisch, Fleisch oder Gemüse bei uns kommt alles auf den Grill
& zwar nicht auf irgendeinen Grill -
wir schwören auf die Produkte von **WEBER Grill**.
Und das schmeckt man auch!





Maritime Küche

Muscheln in Knoblauch-Weißweinsoße
Spaghetti mit Meeresfrüchten
Scampi in Asiagemüse
Fischrouladen mit Bacon in scharfer Tomatensoße

Räucherfischplatte

verschiedene Fischarten auf Anfrage





Gemüse

Rot-, Blumen-, Grün- und Rosenkohl
Bittererbsen, Kaisergemüse, Fingermöhrrchen
Brokkoli mit oder ohne Kräuter
Spargel (Saison)
Schwarzwurzel
Cremechampignons, gefüllte Champignon, gebratene
Pilze mit Zwiebeln, Waldpilzen & Sauerkraut
Sahnekohlrabi, Lauchgemüse gebunden mit Speck
Grüner Spargel mit Zitrus



Beilagen

Petersilien-, Röstkartoffeln
Kroketten, Pommes Frites
Spaghetti alio (Knoblauch & Chilli)
Spirelli, Bandnudeln
Reis à la Risi-Bisi
Reis, Klöße
Kartoffelpuffer mit oder ohne Räucherlachs
Spätzle, Süßkartoffelstampf
Rosmarinkartoffeln





Käse-Salami-Schinken-Platte

3 Sorten Schinken, 3 Sorten Käse, 1 Sorte Salami, garniert mit saurem Gemüse

Rustikale Käseplatte

verschiedene Käsesorten





Mediterrane Platte

Oliven, Ziegenkäse, Seranoschinken, gefüllte Paprika mit Frischkäse und Oliven

Schinkenplatte

Kochschinken, Bauernschinken, Lachsschinken, Nusschinken, Schwarzwälder Schinken,
Naturschinken (auf Wunsch spanische & italienische Schinken)



A decorative border of fresh vegetables and herbs frames the central text. At the top left are red radishes with green leaves. To their right are large green leaves with prominent veins, possibly Swiss chard. Further right are a yellow bell pepper, a red chili pepper, and a green chili pepper. At the bottom left is a head of green broccoli. To its right is a wooden spoon filled with white beans and black lentils, and a small wooden bowl filled with dark seeds. At the bottom right are fresh green herbs, possibly mint.

Dessert

Dessertvariationen

Eierkuchen gefüllt mit Nougat und frischen Früchten

Kalte Wraps

Obstsalat

Obstplatte - Früchte der Saison

Eisbombe mit Lichtfontaine



Zusatzstoffe & Allergene liegen für Sie zur Einsicht bereit.





Inhaber: Karsten Pfennig
Güterseeweg 23
(ehemaliges Autohaus Stolle)
06366 Köthen/ Anhalt

Tel.: 03496 / 700 699
Handy: 0177 / 719 66 66
E-mail: partyservice_pfennig@web.de

www.party-service-kochstudio-pfennig.de