



***Ihr Party- und
Veranstaltungsservice
im Raum St. Wendel***

Gehen Sie als Gast auf Ihre eigene Party!

***Felsenmühle
Kelsweiler Straße 54
66606 St. Wendel
Telefon: 06851 / 51 44
E-Mail: info@felsenmuehle.net***

***Info's unter:
www.felsenmuehle.net
www.facebook.com/Felsenmuehle.SanktWendel***

Vorwort

Bevor Sie sich Appetit holen, möchten wir Ihnen noch folgende Informationen an die Hand geben:

- **Bitte verstehen Sie unsere Partyservicekarte als Vorschläge. Wenn etwas hier nicht aufgeführt ist, bedeutet dies nicht, dass es nicht doch möglich ist... Gerne gehen wir auf Ihre individuellen Wünsche ein.**
- **Die Anlieferung erfolgt zu den angegebenen Preisen innerhalb St. Wendel bzw. 25 km Umkreis. Größere Entfernungen auf Anfrage.**
- **Die Anlieferung erfolgt zu der von Ihnen gewünschten Uhrzeit. Die Tische dazu stellen Sie bitte vorab bereit. In Absprache können die Chafing-Dish jedoch ggf. am Vortag schon aufgebaut werden.**
- **Die Preise gelten für den Partyservice inklusive der gesetzlichen MwSt.**
- **Die hier angegebenen Preise verstehen sich in der Regel ab 20 Personen. Wir ziehen jedoch ein persönliches Gespräch und ein individuelles Angebot vor.**
- **Die Personenzahl sollte 1 Woche vor Veranstaltung verbindlich angegeben werden. Würde sich die Personenzahl nachträglich ändern kann dies Auswirkungen auf den Preis haben.**
- **Die gelieferten Chafing-Dish bzw. Vorlegeteile müssen von Ihnen nicht gereinigt bzw. gespült werden.**

Sollten Sie Fragen oder Wünsche haben, steht Ihnen unser Küchenchef Patric Goetten, gerne unter Telefon:

06851 / 5144

zur Verfügung.

Oder vereinbaren Sie einen Termin zum persönlichen Gespräch.

Kleine Appetithappen...

...sind die idealen Begleiter zum Sekt- oder Stehempfang oder zur Besprechung.

- **Canapés auf Fluit**

mit Forellenfilets	2,20 €
mit geräuchertem Lachs	2,20 €
mit Salami	1,90 €
mit rohem Schinken	1,90 €
mit rosa gebr. Roastbeef	2,30 €
mit ger. Putenbrust	1,90 €
mit Schnittkäse	1,90 €
mit Frischkäse	1,90 €
mit Camembert	1,90 €
mit Wurstaufschnitt	1,90 €

Unser Tipp: Bei Canapés rechnet man 5-6 Stück pro Person

- **Belegte halbe Brötchen** mit Butter bestrichen und garniert

mit Forellenfilets	2,60 €
mit geräuchertem Lachs	2,60 €
mit Salami	2,30 €
mit rohem Schinken	2,30 €
mit rosa gebr. Roastbeef	2,70 €
mit ger. Putenbrust	2,40 €
mit Schnittkäse	2,40 €
mit Frischkäse	2,40 €
mit Camembert	2,40 €
mit Wurstaufschnitt	2,40 €

- **Kleines Laugengebäck** verschiedene Sorten
pro Stück 0,50 €

Suppen und Eintöpfe

Suppen sind die passende Vorspeise bei fast allen Gelegenheiten und unsere Eintöpfe eignen sich perfekt als Mitternachtssnack oder als „Kleinigkeit“ für zwischendurch...
Gerechnet werden hier ca. 250-300ml pro Person.

Sie haben nun die Qual der Wahl...

- Typisch saarländische Kartoffelsuppe 4,70 €
mit Speckgriebchen 4,90 €
oder mit Streifen von geräuchertem Lachs 5,70 €
- Rinderkraftbrühe mit Nudeleinlage 4,30 €
- Rinderkraftbrühe mit Markklößchen 4,90 €
- Ungarische Gulaschsuppe 5,40 €
- Chili con Carne 5,40 €
- Legendäre hausgemachte Currywurst 5,90 €

Käseplatte

- **Käseplatte** als Dessert (50g/Person)
mit 5-6 verschiedenen Käsesorten wie z.B. Gouda, Edamer, Blauschimmel Käse, Frischkäse, Ziegenkäse oder Camembert garniert mit frischem Obst, dazu reichen wir selbstverständlich ofenfrisches Fluit und Butter

4,80 €/ Portion

Hauptgerichte mit Geflügelfleisch

- **Putenschnitzel paniert** mit zwei Soßen nach Wahl (z.B. Champignon- Rahmsoße, Zigeunersoße, Diabolo Soße, Pfefferrahmsoße, Currysoße, Stroganoff Soße, Soße a la Chef)
- **„Züricher“ Putengeschnetzeltes**
- **Hähnchengeschnetzeltes „Indisch“**
- **Hähnchengeschnetzeltes „Indonesisch“**
- **Hausgemachtes Hühnerfrikasee**
mit Champignons, Spargel, Möhren und Erbsen
- **Hähnchenbrust gefüllt mit Broccoli-Farce**

Alle Gerichte inkl. Beilage (z.B. Kartoffeln, Nudeln, Reis, Spätzle) und wahlweise gemischtes Gemüse oder bunter Blattsalat.

Kartoffelgratin liefern wir Ihnen gerne gegen Aufpreis von 1,80 €/ Portion.

Hauptgerichte vom Schwein:

- **Schweineschnitzel paniert**
mit zwei Soßen nach Wahl (z.B. Champignon-Rahmsoße, Zigeunersoße, Diabolo-Soße, Pfefferrahmsoße, Stroganoffsoße, Soße a la Chef)
- **Brasilianischer Rahmbraten**
- **Schweinespießbraten mit Bratensoße und Kartoffelsalat**
- **Schweinefiletmedaillons in Käse-Haselnuß Soße**

Alle Gerichte inkl. Beilage (z.B. Kartoffeln, Nudeln, Reis, Spätzle) und wahlweise gemischtes Gemüse oder bunter Blattsalat.

Kartoffelgratin liefern wir Ihnen gerne gegen Aufpreis von 1,80 €/ Portion.

Hauptgerichte vom Rind

- **Rindergulasch „ungarische Art“**
- **Rinderbraten in Burgundersoße**

Alle Gerichte inkl. Beilage (z.B. Kartoffeln, Nudeln, Reis, Spätzle) und wahlweise gemischtes Gemüse oder bunter Blattsalat.

Kartoffelgratin liefern wir Ihnen gerne gegen Aufpreis von 1,80 €/ Portion.

Hauptgerichte vom Wild (je nach Saison):

- **Reh- oder Hirschgulasch mit Preiselbeerbirne**

Alle Gerichte inkl. Beilage (z.B. Kartoffeln, Nudeln, Reis, Spätzle) und wahlweise gemischtes Gemüse oder bunter Blattsalat.

Kartoffelgratin liefern wir Ihnen gerne gegen Aufpreis von 1,80 €/ Portion.

Hauptgerichte aus dem Meer

- **Lachs gebraten oder pochiert in Rieslingsahnsoße**
- **Fischragout in einer leichten Dill-Sahnesoße**
- **Lachslasagne**

Alle Gerichte inkl. Beilage (z.B. Kartoffeln, Nudeln, Reis, Spätzle) und wahlweise gemischtes Gemüse oder bunter Blattsalat.

Kartoffelgratin liefern wir Ihnen gerne gegen Aufpreis von 1,80 €/ Portion.

Typisches aus der Region

- **„Gefüllte“ mit Speckrahmsoße und Sauerkraut**
- **Schales mit Apfelmus**
- **Kartoffel-Lyoner Pfanne**

Kombinierte Hauptgerichte

1. Schweineschnitzel mit Jägersoße
Kalbsbraten mit Rahmsoße
Butternudeln, Petersilienkartoffeln,
gemischte Gemüseplatte (3 Sorten Gemüse nach Wahl)
grüner Salat mit Rahmdressing
2. Brasilianischer Rahmbraten
Rinderbraten in Burgundersoße
Spätzle, Kartoffelklöße,
gemischte Gemüseplatte (3 Sorten Gemüse nach Wahl)
Blattsalat mit Rahmdressing
3. Gefüllte Hähnchenbrust auf Champignons in Rahm
Schweinefilet mit Käse-Haselnußsoße
Rinderbraten in Burgundersoße
Spätzle, Semmelknödeln, Kartoffelgratin
gemischte Gemüseplatte (3 Sorten Gemüse nach Wahl)
Blattsalat mit Rahmdressing

Unsere Büffet`s:

Nudelbüffet

Für unsere Pasta-Fans:

Tortellini in Käse-Sahne-Soße
Spaghetti mit Bolognesesoße
Fettuccini oder Spaghetti mit Soße a la Chef
Hausgemachte Lasagne

Blattsalat mit 2 verschiedenen Dressings

Parmesan und geriebener Käse

Für eine vegetarische Variante eignet sich:

Spaghetti oder Fettucini mit Tomatensoße,
Vegetariosoße oder Soße Chili Verde
Bandnudeln mit Gorgonzolasoße
Tortellini mit Gemüsefüllung in Käse-Sahne-Soße

Ab 20 Personen **Rustikales kalt-warmes Büffet**

Kalt:

Hähnchenschenkel mit Ananas, kleine Frikadellen,
Roastbeef rosa gebraten, Schinken mit Spargel,
Schwarzwälder Schinken

Warm:

Kleine Schnitzel mit Soße nach Wahl
Putenbrust „Züricher Art“
Gemüseplatte (3 Sorten Gemüse nach Wahl)
Kartoffelgratin, Spätzle

Krautsalat mit Speck, Karottensalat mit Ananas, Gurkensalat,
gemischte Blattsalate mit Hausdressing

Remouladen-, Knoblauch- und Senfsoße

Platte mit 5 verschiedenen Käsespezialitäten mit Obst garniert

Ofenfrisches Fluit mit Butter und Schmalz

Ab 20 Personen **Saarländisches kalt-warmes Büffet**

Kalt:

Ostertaler Fleischbällchen, Rohesser
Kleine Schnitzel, Fleischpastete

Warm:

Saarländische Kartoffelsuppe
Kartoffel-Lyonerpfanne
Kleine gefüllte Klöße mit Speckrahmsoße und Sauerkraut

Blattsalat mit Hausdressing, Lyonersalat, Krautsalat,
Bohnensalat mit Speck

Käseplatte reich garniert

Ofenfrisches Fluit mit Butter und Schmalz

Ab 20 Personen **Großes Saarländisches Büffet**

Kalt:

Geräucherte Forellenfilets, Ostertaler Fleischbällchen, Rohesser, kleine Schnitzel, Fleischpastete

Warm:

Dibbelabbes mit Apfelmus, Kartoffel- Lyonerpfanne
Schwenkbraten mit „iwwer die Platt geschmelzte Grumbeere“

Blattsalat mit Sahne-Joghurt Dressing, Lyonersalat
Krautsalat, Bohnensalat mit Speck, Kartoffelsalat

Käseplatte reich garniert

Ofenfrisches Fluit mit Butter und Schmalz

...und was Süßes zum Dessert:

Apfelkuchen vom Blech mit Vanillesoße

Desserts ...himmlisch süße Verführung

Apfelkuchen vom Blech

Obstsalat aus frischen Früchten

Frischer Obstsalat mit Vanillesoße

Dessert im Glas

Tiramisu

Panna Cotta Creme mit Kirschen

Dunkles Mousse au chocolat mit Himbeersoße

Weißes Mousse au chocolat mit Himbeersoße

Rote Grütze mit Vanillesoße

**Vanillecreme mit Orangenlikör
und Waldfrüchten**

Geschirrservice inklusive entsprechendem Besteck:

	Preis je Gedeck
Für ein kaltes Büffet	2,00 €
Für ein kalt-warmes Büffet	2,50 €
Für ein Hauptgericht	1,50 €
Für ein Kaffeegedeck	1,00 €
Für ein Kaffeegedeck inkl. Kuchenteller	1,50 €
Suppenteller	1,00 €
Dessertteller	1,00 €

Kuchen mitbringen

Kuchen dürfen sie nach Absprache natürlich gerne selbst mitbringen (oder auch am Vortag schon), wir stellen diesen bei uns kühl.

Kaffeegedeck	1,50 €
Kaffeegedeck inkl. Kaffee „bodenlos“ <i>Aufbau als Kuchenbuffet bzw. Kaffeebuffet möglich</i>	5,00€