



***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. Gerne gehen wir auf Ihre individuellen Wünsche ein.**
- **Die Anlieferung erfolgt zu den angegebenen Preisen ab 30 Personen in St. Wendel und 25 km Umkreis. Anlieferung für eine geringere Personenzahl bzw. in einem weiteren Radius auf Anfrage.**
- **Die Preise gelten für den Partyservice außer Haus und sind inklusive 7% MwSt. Sollten zusätzliche Leistungen gebucht werden (wie z.B. Servicepersonal) oder die Veranstaltung bei uns im Haus stattfinden, sind wir vom Gesetzgeber gezwungen, einen MwSt. Satz von derzeit 19% zu erheben, was zu einer veränderten Preisgestaltung führt.**
- **Die Anlieferung erfolgt zu der von Ihnen gewünschten Zeit. Die Tische dazu stellen Sie bitte bereit.**
- **Die Gerichte ab Seite 6 sind nur Vorschläge und Anregungen und werden preislich jeweils speziell für Ihre Wünsche kalkuliert.**

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**

<i>mit Forellenfilets</i>	2,00 €
<i>mit geräuchertem Lachs</i>	2,00 €
<i>mit Salami</i>	1,70 €
<i>mit rohem Schinken</i>	1,70 €
<i>mit rosa gebr. Roastbeef</i>	2,10 €
<i>mit ger. Putenbrust</i>	1,70 €
<i>mit Schnittkäse</i>	1,70 €
<i>mit Frischkäse</i>	1,70 €
<i>mit Camembert</i>	1,70 €
<i>mit Wurstaufschnitt</i>	1,70 €

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

- *Belegte halbe Brötchen mit Butter bestrichen und garniert*

<i>mit Forellenfilets</i>	2,40 €
<i>mit geräuchertem Lachs</i>	2,40 €
<i>mit Salami</i>	2,00 €
<i>mit rohem Schinken</i>	2,00 €
<i>mit rosa gebr. Roastbeef</i>	2,50 €
<i>mit ger. Putenbrust</i>	2,10 €
<i>mit Schnittkäse</i>	2,10 €
<i>mit Frischkäse</i>	2,10 €
<i>mit Camembert</i>	2,10 €
<i>mit Wurstaufschnitt</i>	2,10 €

- *Kleines Laugengebäck verschiedene Sorten
pro Stück 0,40 €*

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...
Sie haben nun die Qual der Wahl...

- Typisch saarländische Kartoffelsuppe 4,10 €
mit Speckgriebchen 4,20 €
oder mit Streifen von geräuchertem Lachs 5,10 €
- Rinderkraftbrühe mit Nudleinlage 3,80 €
- Rinderkraftbrühe mit Markklößchen 4,30 €
- Spargelcremesuppe 4,10 €
- Tomatencremesuppe 4,10 €
- Ungarische Gulaschsuppe 4,90 €
- Chili con Carne 4,90 €
- Linseneintopf mit Würstchen 4,70 €
- Bibbelsches Bohnensuppe 3,90 €

Kalte Platten

...einzeln oder als Vorspeise

- **Hausmacher Platte**
mit Blut- und Leberwurst, kleinen Frikadellen, Rohesser, Hähnchenschenkel, rustikalem Bauernbrot und Butter
als Vorspeise 6,10 €/ Portion
als Hauptgericht 10,80 €/ Portion
- **Fischplatte**
mit Räucherlachs, Graved Lachs, geräucherten Forellenfilets, Shrimps mit Sahnemeerrettich und Cocktailsoße; ofenfrisches Fluit
als Vorspeise 9,80 €/ Portion
als Hauptgericht 17,20 €/ Portion
- **Wurstplatte**
mit Wurtsaufschnitt, Salami, rohem und gekochtem Schinken, rustikalem Bauernbrot und Butter
als Vorspeise 5,10 €/ Portion

oder als Abschluss für das perfekte Dinner

- **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
4,30 €/ 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)**
- **Hähnchenpfanne "Gärtnerin"
Hähnchenbrust auf Gemüsebett**
- **Putenkeulenbraten amerikanische Art**
- **Putensteak „Hawaii“ mit Currysoße**
- **Hähnchenbrustfilet mit einer Käse- Sahne Soße**
- **„Züricher“ Putengeschnetzeltes**
- **Hähnchengeschnetzeltes „Indisch“**
- **Hähnchengeschnetzeltes „Indonesisch“**
- **Hausgemachtes Hühnerfrikasee mit Champignons, Spargel, Möhren und Erbsen**
- **Hähnchenbrust gefüllt mit Broccoli-Farce**

Zu allen Gerichten Beilage (z.B. Kartoffeln, Nudeln, Reis, Spätzle, Kartoffelgratin) nach Wunsch sowie wahlweise Gemüse oder Blattsalat.

Hauptgerichte vom Schwein:

- ***Schweineschnitzel paniert mit zwei Soßen nach Wahl (z.B. Champignon-Rahmsoße, Zigeunersoße, Diabolosoße, Pfefferrahmsoße, Stroganoffsoße, Soße a la Chef)***
- ***Brasilianischer Rahmbraten***
- ***Filetpfanne „Budapest“ in feuriger Tomatensoße***
- ***Schweinespießbraten mit Bratensoße und Kartoffelsalat***
- ***Schweinegeschnetzeltes Stroganoff***
- ***Schweinefiletmedaillons in Käse-Haselnuß Soße***

Zu allen Gerichten Beilage (z.B. Kartoffeln, Nudeln, Reis, Spätzle, Kartoffelgratin) nach Wunsch sowie wahlweise Gemüse oder Blattsalat.

Hauptgerichte vom Rind

- ***Hausgemachte Rinderrouladen***
- ***Rindergulasch „ungarische Art“***
- ***Gekochtes Rindfleisch mit Meerrettichsoße***
- ***Geschmorter Rinderbraten „Esterhazy“***
- ***Sauerbraten***
- ***Rinderbraten in Burgundersoße***
- ***Rinderfilet „Stroganoff“***
- ***Roastbeef rosa gebraten mit Sauce Bernaise***

Zu allen Gerichten Beilage (z.B. Kartoffeln, Nudeln, Reis, Spätzle, Kartoffelgratin) nach Wunsch sowie wahlweise Gemüse oder Blattsalat.

Hauptgerichte vom Kalb:

- ***Kalbsschnitzel paniert mit zwei Soßen nach Wahl (z.B. Champignon-Rahmsoße, Zigeunersoße, Diabolo-Soße, Pfefferrahmsoße, Stroganoffsoße, Soße a la Chef)***
- ***Kalbsgeschnetzeltes „Züricher Art“***
- ***Kalbsbraten mit Champignons in Rahm***

Hauptgerichte vom Wild (je nach Saison):

- ***Reh- oder Hirschgulasch mit Preiselbeerbirne***

Hauptgerichte vom Lamm:

- ***Lammragout in einer Rotweinsoße***
- ***Marinierte Lammhüfte mit Zwiebelsahnesoße***

Zu allen Gerichten Beilage (z.B. Kartoffeln, Nudeln, Reis, Spätzle, Kartoffelgratin oder Klöße) nach Wunsch sowie wahlweise Gemüse oder Blattsalat.

Hauptgerichte aus dem Meer

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

Zu allen Gerichten Beilage (z.B. Kartoffeln, Nudeln, Reis, Spätzle oder Klöße) nach Wunsch sowie wahlweise Gemüse oder Blattsalat.

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. *Glacierter Schweinerücken mit Rahmsoße
Hähnchenbrust „Gärtnerin Art“
Butterreis und Kartoffelgratin
Gemischte Gemüsplatte (3 Sorten nach Wahl)
Blattsalat mit Rahmdressing*

4. *Geschmorter Rinderbraten „Esterhazy“
Senfbraten aus der Keule mit Schnittlauchsoße
Semmelknödeln, Spätzle,
gemischte Gemüseplatte (3 Sorten Gemüse nach Wahl)
Blattsalat mit Rahmdressing*

5. *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*

6. *Rinderfilet „Stroganoff“
marinierte Lammhüfte mit Zwiebelsahne
Spätzle, 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*

Kleines Rustikales Büffet:

Kalt

*Roher und gekochter Schinken mit Spargel
Schweinerücken in der Pfefferkruste, Kaiserbraten,
Thüringer Blutwurst, Landsalami
Kleine Frikadellen, Bauernpate*

Kartoffelsalat, Krautsalat, Karottensalat

Remouladen- und Knoblauchsoße

Platte mit 5 verschiedenen Käsespezialitäten mit Obst garniert

Ofenfrisches Fluit mit Butter und Schmalz

Großes Rustikales Büffet

Kalt

Hähnchenschenkel mit Ananas

*Kleine panierte Schnitzel, Partyfrikadellen,
Putenbrust gegrillt, Roastbeef rosa gebraten,
Schinken mit Spargel, Schwarzwälder Schinken*

*Krautsalat mit Speck, Kartoffelsalat, Karottensalat mit Ananas
Gurkensalat, gemischter Blattsalat mit Sahne-Joghurt Dressing*

Remouladen-, Knoblauch- und Senfsoße

Platte mit 5 verschiedenen Käsespezialitäten mit Obst garniert

Ofenfrisches Fluit mit Butter und Schmalz

Kaltes Büffet

Geräucherte Forellenfilets, Räucherlachs

Roastbeef rosa gebraten, Kaiserbraten,

Filetpastete mit Preiselbeerbirne

Schwarzwälder Schinken, gekochter Schinken mit Spargel

Gefüllte Poulardenbrust

Kartoffelsalat, Krautsalat, Nudelsalat,

Karottensalat mit Ananas, Gurkensalat

Knoblauch- und Remouladensoße, Sahnemeerrettich

Platte mit 5 verschiedenen Käsespezialitäten mit Obst garniert

Ofenfrisches Fluit mit Butter und Schmalz

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

Kalt-warmes Büffet II

Kalt:

Räucherlachs, Pfeffermakrelen, geräucherte Forellenfilets,
Geflügelcocktail, Parmaschinken mit Melone
Roastbeef rosa gebraten, Pastete

Warm:

Hähnchenbrust mit Schinkenfüllung in Champignonsahne
Rinderbraten in Burgundersoße
Butterreis und Kartoffelklöße

Verschiedene Blattsalate, Paprikasalat, Gurkensalat,
Karottensalat mit Ananas

Sahnemeerrettich, Sauce Tatar, Knoblauchsoße

Platte mit 5 verschiedenen Käsespezialitäten mit Obst garniert

Ofenfrisches Fluit mit Butter und Schmalz

Italienisches kalt-warmes Büffet

Kalt:

Zucchini a scapece (marinierte Zucchini)

Pomodorripiene (gefüllte Tomaten)

Parmigiano di melanzane (Auberginen mit Käse überbacken)

Antipasto misto (Vorspeisenplatte mit Schinken und Salami)

Pesce alla pizzailo (Fisch in pikanter Soße)

Warm:

Ravioli mit Steinpilzfüllung in einer Kräutersoße

Lammkeule „Toskanische Art“

auf italienischem Gemüse mit Gnocchis

Tomatensalat mit Mozzarella, Blumenkohlsalat,

Pilzsalat, Radicchiosalat mit Orangendressing

Platte mit 5 verschiedenen Käsespezialitäten mit Obst garniert

Schaumage Butter, Knoblauchbutter, Brotauswahl

...und was Süßes zum Dessert:

Tiramisu

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

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

Elegantes Büffet

Kalt.

Räucherlachs; Riesengarnelen, Geräuchertes Forellenfilet
Ammerländer Kernschinken mit Spargelspitzen,
Wildpastete mit Birne, gegrillte Putenbrust

Warm:

Roastbeef rosa gebarten mit Sauce Bernaise,
Filetpfanne mit Champignons,
Kartoffelgratin, Butternudeln

Gemischter Blattsalat, Paprikasalat, Gurkensalat,
Karottensalat mit Ananas

Sahnemeerrettich, Sauce Tatar, Knoblauch- und Cocktailsoße

Reich garnierte Käseplatte

Ofenfrisches Fluit mit Butter und Schmalz

...und was Süßes zum Dessert:

Vanillecreme mit Orangenlikör und Waldfrüchten

Als Beilage hausgemachte frische, knackige Salate:

Nudelsalat

Kartoffelsalat

Gurkensalat

Karottensalat

Weißkrautsalat

Rotkrautsalat

Bohnensalat

Paprikasalat

Schweizer Wurstsalat

Rindfleischsalat

Geflügelsalat

Krabbencocktail

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

Weißer Mousse au chocolat mit Himbeersoße

Rote Grütze mit Vanillesoße

***Vanillecreme mit Orangenlikör
und Waldfrüchten***

Geschirrservice inklusive entsprechendem Besteck:

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