



# Partyservice – Catering





Vom Geburtstag mit Freunden und Familie bis hin zur Firmenveranstaltung, Konfirmation/Kommunion oder Hochzeit.

Wir bieten mit unserem Catering-Service eine frische Küche mit erstklassigen Produkten.

Um Ihnen die Auswahl zu erleichtern, haben wir einen Auszug unserer Gerichte, sowie Bü fettvorschläge zusammengefasst.

**Für die individuelle Beratung Ihrer Feier vereinbaren Sie bitte einen kostenlosen Beratungstermin mit uns.**

Kümmern Sie sich um Ihre Gäste – wir kümmern uns um Ihr Wohlergehen.



Hotel Restaurant Hirsch

Kraichgastr. 30-32, 74889 Sinsheim-Hilsbach, Tel. 07260 849322, Fax: 07260 849323, willkommen hirsch-snh.com, www.hirsch-snh.com  
FA Sinsheim – 44211/32009 – Ust.Nr. DE 144 359 693



## **Suppen**

Rinderkraftbrühe mit Markklößchen und Eierstich  
Schwäbische Festtagssuppe  
Grießklößchensuppe  
Gulaschsuppe  
Kartoffelsuppe  
verschiedene Cremesuppen

## **Salate**

Blattsalate der Saison  
Tomatensalat  
Gurkensalat  
Griechischer Salat  
Kartoffelsalat  
Nudelsalat  
Geflügelsalat  
verschiedene Rohkostsalate (z.B. Weißkraut, Rotkraut, Karotte, Kohlrabi)

## **Vorspeisen**

Carpaccio von der Rinderlende  
Rindfleisch mit Meerrettich  
Vitello tonnato (Kalbfleisch mit Thunfisch-Kapern-Soße)

Geräucherte Forellenfilets mit Sahnemeerrettich  
Geräucherter Lachs mit Kaviar  
Verschiedene Räucherfische  
Krabbencocktail

Parmaschinken mit Melone  
Tomate-Mozzarella  
Gebratene Champignons  
Gebratene Zucchini in Knoblauch



Hotel Restaurant Hirsch

Kraichgastr. 30-32, 74889 Sinsheim-Hilsbach, Tel. 07260 849322, Fax: 07260 849323, willkommen hirsch-snh.com, www.hirsch-snh.com  
FA Sinsheim – 44211/32009 – Ust.Nr. DE 144 359 693



## **Belegte Platten**

Platte mit rohem Schinken  
Platte mit gekochtem Schinken  
Platte mit Salamiaufschnitt  
Aufschnittplatte  
Rustikale Hausmacher Platte  
Roastbeefplatte  
Räucherfischplatte  
Lachsplatte  
Käsebrett  
Butterkreationen  
Platte mit verschiedenen sauren Gurken oder sauer eingelegtem Gemüse

## **Hauptgänge**

### Vom Rind

Rinderbraten  
Rinderbraten gefüllt  
Rinderspickbraten  
Sauerbraten  
Burgunderbraten  
Roastbeef  
Rumpsteak  
Rinderrouladen  
Rinderfilet  
Rinderfiletspieße

### Vom Schwein

Schweinemedallions in Sahnesoße (Lendentopf)  
Schweinefilet mit frischen Champignons  
Schweinefilet im Blätterteigmantel  
Krustenbraten  
Grillschinken  
Schweinebraten  
Schweinebraten gefüllt vom Rücken  
Cordon bleu  
Panierte Schnitzel  
Schweinesteaks  
Schweinefiletspieße  
Hackfleischbällchen  
Kassler



Hotel Restaurant Hirsch

Kraichgaustr. 30-32, 74889 Sinsheim-Hilsbach, Tel. 07260 849322, Fax: 07260 849323, willkommen hirsch-snh.com, www.hirsch-snh.com  
FA Sinsheim – 44211/32009 – Ust.Nr. DE 144 359 693



### Vom Kalb

Kalbsbraten  
Gefüllte Kalbsbrust  
Kalbschnitzel

### Vom Huhn

Marinierte Hühnerbrustfilets mit Currysoße oder Knoblauch-Chilli  
Hühnerbrustfilets gefüllt mit Spinat und Ricotta  
Panierte Hühnerbrustfilets  
Hähnchenschlegel

### Pute

Putengeschnetzeltes  
Putensteaks  
Gefüllte Putenbrust (Pilze oder Gemüsefüllung)  
Panierte Putensteaks

### Wild

Wildschweinbraten  
Hirschkalbsbraten  
Wildgulasch mit Pfifferlingen

### Fisch

Dorade auf der Haut gebraten  
Lachsfilet  
Zander  
Viktoriabarschfilet

### Vegetarisch

Käsespätzle mit Zwiebeln  
Spätzle-Gemüsepfanne mit Käse (scharf)  
Gemüselasagne  
Bauernpfanne  
Gefüllte Paprika mit Reis  
Teigtaschen in Tomatensoße (gefüllt mit Schafskäse und Petersilie) überbacken  
Nudeln mit verschiedenen Soßen (z.B. Safransoße, Chillisoße, Pilz- Sahnesoße, Tomatensoße, Gorgonzola, Kapernsoße, verschiedene Gemüsesoßen)  
Nudeln mit Pesto  
Nudelpfanne Verona (bunte Nudeln mit Broccoli, Pilzen, Peperoni und Zwiebeln)



Hotel Restaurant Hirsch

Kraichgaustr. 30-32, 74889 Sinsheim-Hilsbach, Tel. 07260 849322, Fax: 07260 849323, willkommen hirsch-snh.com, www.hirsch-snh.com  
FA Sinsheim – 44211/32009 – Ust.Nr. DE 144 359 693



## **Beilagen**

Hausmacher Spätzle  
Verschiedene Nudeln  
Reis  
Gebratener Reis mit Lauch und Ei  
Semmelknödel  
Kartoffelknödel  
Kroketten  
Salzkartoffeln  
Bratkartoffeln  
Kartoffelgratin  
Rosmarinkartoffeln

## **Gemüse**

Gemüse der Saison  
Gemüsepfanne mit Knoblauch und Kräutern  
Broccoli-Tomaten Gemüse überbacken mit Käse  
Junge Karotten und Erbsen in Knoblauchbutter  
Frischer Spargel mit Soße Hollandaise (nach Saison)  
Sauerkraut  
Rotkraut

## **Dessert**

Blintzes mit Ricottafüllung  
Mousse au chocolat  
Mousse au vanille  
Creme brulee  
Panna cotta  
Joghurt – Zitronenmousse  
Tiramisu  
Eier-Mascarponecreme mit frischen Früchten  
Ananasflammerie  
Toblerone Mousse mit frischen Früchten  
Karamellcreme  
Orangencreme  
Äpfel im Schlafrock  
Champagnerterrine mit Waldbeeren  
Frische Obstplatte



Hotel Restaurant Hirsch

Kraichgaustr. 30-32, 74889 Sinsheim-Hilsbach, Tel. 07260 849322, Fax: 07260 849323, willkommen hirsch-snh.com, www.hirsch-snh.com  
FA Sinsheim – 44211/32009 – Ust.Nr. DE 144 359 693



## **BÜFETTMÖGLICHKEITEN**

### KALT-WARMES BÜFETT „Einfach-Regional“ (ab 20 Personen)

3 verschiedene Salate zur Wahl

\*\*\*

Panierte Schnitzel  
Krustenbraten  
gefüllte Putenbrust

Bratkartoffeln, hausgemachte Spätzle, Kroketten

Bratensoße, Rahmsoße

\*\*\*

Tiramisu  
Blintzes mit Ricottafüllung

Pro Person EUR 17,50





## **BÜFETTMÖGLICHKEITEN**

### KALT-WARMES BÜFETT „Klassisch“ (ab 20 Personen)

Salatbüfett

\*\*\*

Parmaschinken mit Melone  
Geflügelsalat nach Art des Hauses  
Steinofenbaguette

\*\*\*

Schweinemedallions mit frischen Champignons  
Burgunderbraten von der Rinderhüfte  
Putensteaks mit Mozzarella und Tomate überbacken

hausgemachte Spätzle, Semmelknödel, Rosmarinkartoffeln

Pfannengemüse mit Kräutern und Knoblauch

Bratensoße, Rahmsoße

\*\*\*

Schokoladenmousse  
Vanillemousse  
Tiramisu

Pro Person EUR 22,--



Hotel Restaurant Hirsch

Kraichgastr. 30-32, 74889 Sinsheim-Hilsbach, Tel. 07260 849322, Fax: 07260 849323, willkommen hirsch-snh.com, www.hirsch-snh.com  
FA Sinsheim – 44211/32009 – Ust.Nr. DE 144 359 693



## **BÜFETTMÖGLICHKEITEN**

KALT-WARMES BÜFETT „Edel“  
(ab 30 Personen)

Festtagssuppe

\*\*\*

Salatbüfett

Hausgebeizter Lachs mit Sahnemeerrettich  
Vitello tonnato  
Tomate-Mozzarella  
gebackener Schafkäse  
süß-saure Möhrchen  
Steinofenbaguette

\*\*\*

Rinderfilet am Stück gebraten mit Zwiebeln und Kräuterbutter  
Schweinefilet im Wirsingmantel

Herzoginkroketten, hausgemachte Spätzle, Röstkartoffeln

Gemüse der Saison

Bratensoße, Rahmsoße

\*\*\*

Creme Bruleé  
Panna cotta  
Tiramisu  
Obstplatte

Pro Person EUR 29,--





Auch für Ihren Empfang beliefern wir Sie mit Canapés, Partyhäppchen und Käsespießen.

Um für Sie die Feier perfekt zu machen, bieten wir noch folgenden Service an:

Personal (Service- oder Küchenkraft nach Verfügbarkeit)	25,- EUR pro Std.
Geschirr (pro Gedeck)	3,- EUR
Tischdecke (pro Stück)	5,- EUR
Oberdecke (pro Stück)	2,- EUR

Ab einer Anzahl von 20 Personen ist die Lieferung für Sie kostenfrei.

Sollten Sie noch andere Wünsche haben um Ihr Fest zu verschönern, stehen wir Ihnen jederzeit gerne zur Verfügung.

