

# Partyservice Eßtragon

## Buffetliste

Alle Preise verstehen sich pro Portion (inkl. MwSt.)

Fingerfood (ab 15 Portionen):	Preis
Baguetteschnittchen z.B. belegt mit ...	
Salami	€ 1,90
Rohem Schinken	€ 1,90
Gekochtem Schinken	€ 1,90
Roastbeef	€ 2,30
Lachs	€ 2,30
Gemüsepaste	€ 2,00
Käse	€ 1,90
Gefüllte Eier –klassisch-	€ 1,20
Gefüllte Eier mit Tomate und Kräuterfeta	€ 1,20
Käsespieße (3 St.)	€ 2,00
Spargel-Schinken-Röllchen mit	€ 1,80
Cocktailtomaten auf Mozzarella (3 St.)	€ 1,90
Hackbällchenspieße (3 St.)	€ 2,10
Pumpernickel mit ...	
Frischkäse	€ 1,45
Lachscreme	€ 1,70
Avocadopaste	€ 1,60

### Vorsuppen (ca. 250 ml pro Portion) ab 12 Portionen:

Möhrensuppe mit Orangenfilets	€ 3,00
Möhren-Ingwersuppe mit Kürbiskernen	€ 3,15
Minestrone – Italienische Gemüsesuppe	€ 3,45
Paprikacremesuppe	€ 3,00
Klassische Gulaschsuppe	€ 4,10
Hessische Kartoffelsuppe mit Lauch	€ 3,10
Rinderkraftbrühe mit Gemüsejulienne und Kräuterflädle	€ 3,10
Rote Linsensuppe mit Kokosmilch	€ 3,50
Broccolicremesuppe mit gerösteten Mandelblätter	€ 3,50

Auf Wunsch auf Wunsch kann jede Suppe auch als sättigender Eintopf (500 ml) bestellt werden.

### Salate (ab 12 Portionen):

Klassisch	Kartoffelsalat mit Speck	€ 2,80
	Nudelsalat	€ 2,80
	Blattsalate der Saison mit Gurke und Tomate	€ 2,60

Italienisches Buffet für 20 Personen	€ 89,00
Verschiedenen Blattsalate mit Gurken, Tomaten, Oliven, Paprika, Mais, Thunfisch, Zwiebeln, Eiern	

Griechisches Buffet für 20 Personen	€ 89,00
Verschiedenen Blattsalate mit Krautsalat, Feta Käse, Oliven, Peperoni, Zwiebeln, Paprika	

**Kalte Vorspeisen (ab 12 Portionen):**

Anti Pasti mit Pesto	€ 4,25
Mozzarella mit Tomate und Basilikum	€ 3,45
Auberginenröllchen mit Schafskäse (3 St.)	€ 2,50
Vitello Tonnato	€ 3,50
Blätterteigtaschen gefüllt mit	Hackfleisch & Schafskäse oder Spinat & Schafskäse
	€ 2,80
	€ 2,70
Geflügelcocktail	€ 2,65
Shrimpscocktail	€ 3,20
Melonenschiffchen mit rohem Schinken	€ 2,20
Graved Lachs mit Honig- Senf-Soße	€ 3,60
Forellenfilet auf Gurkenscheiben mit Preiselbeerrahmrettich	€ 3,35

**Warme Hauptspeisen (ab 12 Portionen)::**

Chili con Carne	€ 3,70
Schweinegeschnetzeltes in	Champignonrahmsoße
(wahlweise auch Putengeschnetzeltes)	Schnittlauchrahmsoße
	Paprikarahmsoße
	€ 4,10
	€ 4,10
	€ 4,10
Putenstreifen in Ananas-Curryrahmsoße	€ 3,90
Ungarisches Rindergulasch	€ 4,30
Persisches Lammgulasch	€ 5,10
Kleines Schweineschnitzel paniert wahlweise mit	Champignonrahm
	Paprikasoße
	Hawaii (Schinken, Ananas)
	€ 3,45
	€ 3,45
Rindergeschnetzeltes Stroganow	€ 4,75
Wildragout mit Preiselbeersoße	€ 5,15
Hähnchenschenkel	in Zitronen-Zwiebelsoße
Paella	€ 3,45
Lachslasagne	€ 5,80
Edelfischfilet in Safran-Lauchsoße	€ 5,35
Pochiertes Zanderfilet auf Blattspinat	€ 6,25
	€ 6,00

## Warme Hauptspeisen - vegetarisch

(ab 12 Portionen)::

Gemüselasagne mit Käse gratiniert	€ 3,60
Chili con Kerne Grünkern	€ 3,60
Kartoffelspinatgratin	€ 2,95
Indisches Möhrencurry mit Rosinen und Nüssen	€ 3,55
Sellerieschnitzel wahlweise mit	Champignonsoße € 2,90
	Tomatensoße € 2,90
	Paprikasoße € 2,90

## Beilagen (ab 12 Portionen):

Kartoffelgratin	€ 2,70
Salzkartoffeln	€ 2,40
Sesamkartoffeln	€ 2,40
Rosmarinkartoffeln	€ 2,40
Thymiankartoffeln	€ 2,40
Rote-Beete-Kartoffeln	€ 2,40
Kräuterreis	€ 2,40
Basmatireis	€ 2,40
Wildreis	€ 3,20
Curryreis	€ 3,20
Spätzle	€ 2,40
Bandnudeln	€ 2,40
Brotkorb	€ 2,20

## Gemüsebeilagen(ab 12 Portionen): :

Broccoli	€ 1,50
Blumenkohl	€ 1,50
Buttererbsen	€ 1,50
Mais	€ 1,50
Vichykarotten	€ 1,75
Speckbohnen	€ 1,75
Apfelblaukraut	€ 1,75
Ratatouilegemüse	€ 2,50
Gemüseplatte der Saison	€ 2,25

## Desserts(ab 12 Portionen):

Feine Zitronencreme	€ 2,50
Frischer Obstsalat	€ 3,50
Rote Grütze mit Vanillesoße	€ 2,00
Mousse au chocolat mit Beerensoße	€ 3,10
Gefüllte Crepe mit Schokomousse und Beeren	€ 3,40
Bayrisch Creme	Klassisch € 3,10
	Pfirsich € 3,10
	Himbeere € 3,10

Mocca Mascarponecreme	€ 2,90
Hausgemachtes Tiramisu	€ 3,50
Käseplatte mit verschiedenen Käsesorten und Trauben	€ 4,00

Diese Aufstellung ist als Vorschlagsliste gedacht. Wir kochen nach Absprache gerne auch Speisen entsprechend Ihren individuellen Vorschlägen und Wünschen.

Unser Küchenteam berät Sie gerne nach Vereinbarung telefonisch oder bei einem Termin bei Eßtragon vor Ort.

### **Lieferbedingungen:**

Mindestbestellwert	werktags	250,00 €
	Am Wochenende	400,00 €

Anlieferung innerhalb Marburg frei Haus. Für Aufträge außerhalb von Marburg berechnen wir zusätzlich eine Kilometerpauschale von 0,50 € pro gefahrenem Kilometer.

### **Geschirrverleih:**

Bis zu einer Personenzahl von hundert können Sie gerne auf unser Verleihgeschirr zurückgreifen. Die Verleihgebühr inkl. Spülservice beträgt 0,21 € pro Stück.

### **Servicekräfte:**

Sie benötigen Servicekräfte für Ihre Veranstaltung?: Gerne machen wir Ihnen hierzu abgestimmt entsprechend dem Bedarf ein Angebot.

### **BIO-Angebot:**

Unsere Küche ist BIO-zertifiziert (DE-ÖKO-064). Wenn Sie Interesse an einem Büfett mit Zutaten aus ökologischen Erzeugnissen haben machen wir Ihnen gerne ein individuelles Angebot.

### **Allergene:**

Zusammen mit Ihrem Büfett bekommen Sie eine Aufstellung mit den in den jeweiligen Speisen enthaltenen Allergenen (entsprechend Verordnung (EU) Nr. 1169/2011), so dass sich Ihre Gäste mit Allergien und Lebensmittelunverträglichkeiten entsprechend informieren können. Sie möchten schon bei der Zusammenstellung Ihres Büfetts auf bestimmte Allergene verzichten? – Wir beraten Sie gerne.

Kontakt:

Eßtragon gGmbH  
Neue Kasseler Str. 19a  
35039 Marburg

Telefon: 06421 682161  
Fax: 06421 686961  
Email: [info@esstragon.de](mailto:info@esstragon.de)