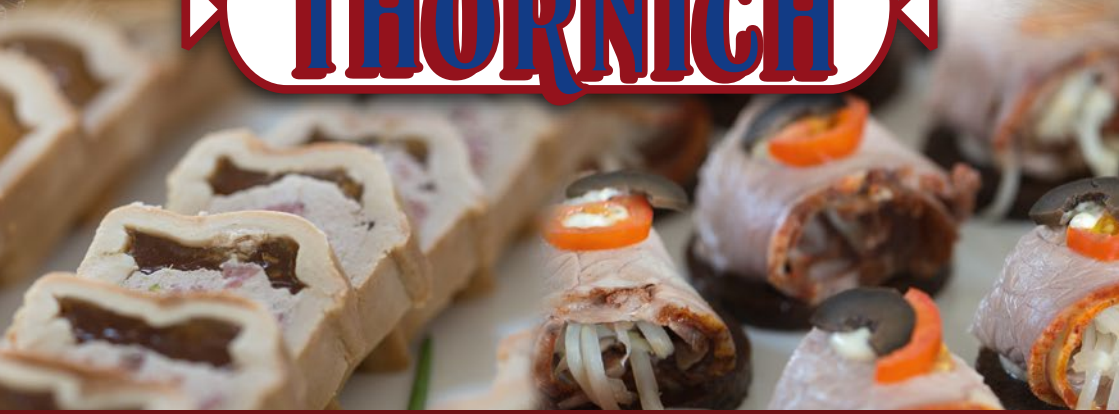




FLEISCHEREI

THÖRNICH



Partyservice / Catering
Speisekarte



Inhaltsverzeichnis

Über uns	1
Aus Flüssen und Meeren	2
Warme Fleischgerichte	2
Beilagen	4
Teigwaren	5
Aufläufe	5
Suppen	6
Saucen	6
Gemüse	7
Kalte Gerichte	7
Salate	8
Käse	9
Brot und Canapées	9
Dessert	10
Buffet	11
Grillbuffet	16
Unser Menüvorschlag	21
Ausstattung	22
Neben- / Fahrtkosten	22
Allergenkennzeichnung	23
Ihre Notizen	24
Bestellformular	25



Über uns

Wir sind der richtige Partner für die Bewirtung Ihrer Veranstaltung und freuen uns schon jetzt darauf Ihre Party oder Ihr Fest mit den von uns mit „Spaß am Essen“ zubereiteten Köstlichkeiten zu versorgen!

Seien Sie Ihr eigener Gast und besprechen Sie mit uns die Zusammenstellung der Speisen. Wir liefern das Büffet zur richtigen Zeit an den richtigen Ort. Wenn Sie es wünschen richten wir Ihr festliches Büffet auch für Sie an und achten darauf, dass die Optik stimmt, denn bekanntlich isst das Auge mit!

Anlässe sich von unserem Partyservice verwöhnen zu lassen gibt es genug:

- **Hochzeiten**
- **Familienfeiern**
- **Betriebsfeste**
- **Jubiläen**
- **Partys**
- **Empfänge**
- **Konferenzen**
- **Grillfeste**
- **und weitere**

Ganz gleich für welchen Anlass Sie unseren Service in Anspruch nehmen: Wir sind gerüstet und mit Leidenschaft dabei!

Weitere Informationen und Bilder finden Sie auf unserer Internetseite:

www.thoernich.com

Für Rückfragen und Bestellungen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung:

Telefon: 06581 - 2333

E-Mail: fleischerei@thoernich.com



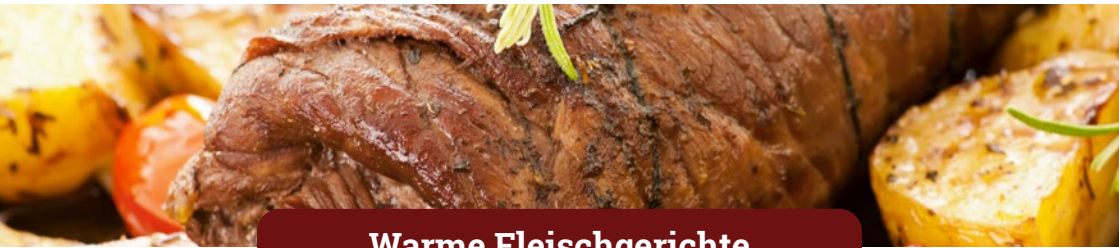
Aus Flüssen und Meeren

Vorspeisenplatte

Feinster Räucherlachs, geräucherte Forellen, geräuchertes Makrelenfilet, Krabben, Gambas in Knoblauchöl, Meeresfrüchte

Preis pro Person

8,50 €



Warme Fleischgerichte

Schweinefleischspezialitäten

Prager Schinken / Grillschinken 2/3/S/Sel

5,00 €

Kaiserbraten 2/3/S/Sel

5,00 €

Kräuterbraten 9/K/Mi/S/T

5,00 €

Zigeunerbraten, feurig scharf K/S/Sel

5,00 €

Spießbraten, mager oder durchwachsen 2/3/S

5,00 €

Brasilianischer Rahmbraten S/T

5,00 €

Pariser Zwiebelbraten K/S/T

5,00 €

Wiener Schnitzel G/S

5,00 €

Schweineflet natur oder in Dürreischmantel

6,50 €

2/3/S/Sel Gefülltes Schweineflet 2/3/S/Sel

6,50 €

Schweineflet in Blätterteig G/S

6,50 €

Die Zeichenerklärung der Allergenkennzeichnung finden Sie auf Seite 23.

Die angegebenen Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen MwSt. von 7 %.

Hinweis: An Sonn- und Feiertagen wird ein Aufschlag in Höhe von 15 % berechnet.

Schnelle Pfannen

Preis pro Person

Delfter Pfanne mit Champignons und gedünsteten	5,00 €
Zwiebeln <i>S/T</i> Kräuter-Knoblauch Pfanne <i>K/Mi/S/T</i>	5,00 €
Gyros mit Zwiebeln und Knoblauch <i>K/S/T</i>	5,00 €
Züricher Rahmpfanne <i>Mi/S/Sen/T</i>	5,00 €
Ungarisches Gulasch <i>K/R/S</i>	5,00 €

Rindfleischspezialitäten

Preis pro Person

Rinderrouladen, lecker gefüllt <i>2/3/K/R/Sel/Sen</i>	6,50 €
Burgunderbraten mit feiner Rotweinsauce <i>K/R</i>	6,50 €
Rinderspickbraten mit feiner Sauce <i>R/S</i>	6,50 €
Sauerbraten <i>K/R/Sen</i>	6,50 €
Gekochtes Rindfleisch <i>R</i>	6,50 €
Roastbeef, rosa gebraten, auf Wunsch mit Senfkruste <i>Gl/R/Wei</i>	13,50 €

Kalbfleischspezialitäten

Preis pro Person

Kalbsgemüsebraten in feiner Rahmsauce <i>Mi/R/T</i>	8,90 €
Kalbsbraten in Champignon-Sahne-Sauce <i>Mi/R/T</i>	8,90 €
Kalbsgeschnetzeltes mit Sauce nach Wahl <i>R</i>	8,90 €
Ragout fn, auf Wunsch mit Pastetchen (2,68 € pro Person)	7,50 €
<i>Mi/R/T</i> Königsberger Klöße mit feiner Kapernsauce <i>Mi/R/T</i>	8,90 €

Geflügelspezialitäten

Preis pro Person

Putengeschnetzeltes in Käse-Sahne-Sauce	6,50 €
<i>G/Mi/T</i> Hähnchenbrust in Tomatensauce <i>G</i>	6,50 €
Gefüllter Putenrollbraten <i>2/3/G/Sel</i>	6,50 €
Hähnchenschnitzel paniert <i>Ei/G/Gl/T</i>	6,50 €

Rustikales

Gegrillte Haxen	7,50 €
Gegrillte Hähnchen	9,50 €
Hackis in Sauce Sel	4,00 €
Zigeunerhackis in Sauce Sel	4,00 €

Preis pro Person

Fleischkäse / Käsefleischkäse	3,80 €
<i>2/3/4/S</i> Hackbraten <i>4/S/Sel</i>	3,80 €
Pizzafleischkäse <i>2/3/4/S/T</i>	3,80 €
Chili con Carne	5,00 €



Beilagen

Kartoffelgratin Mi/T	4,00 €
Schlemmerkartoffeln Mi/T	4,00 €
2 Kartoffelklöße mit Speckrahmsauce	4,00 €
<i>2/3/Mi/Sel</i> Kartoffelpüree	4,00 €
Salzkartoffeln	4,00 €
Semmelknödel Gl/Rog/Wei	4,00 €
Butterreis	4,00 €

Preis pro Person

Die Zeichenerklärung der Allergenkennzeichnung finden Sie auf Seite 23.

Die angegebenen Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen MwSt. von 7 %.

Hinweis: An Sonn- und Feiertagen wird ein Aufschlag in Höhe von 15 % berechnet.



Teigwaren

Preis pro Person

Spätzle	4,00 €
Butternudeln	4,00 €
Tortellini in Schinken-Sahne-Sauce	6,00 €
2/3/Gl/Mi/Wg Spaghetti Bolognese Sel/Sen	5,00 €



Aufläufe

Preis pro Person

Lasagne Sel/Sen	7,00 €
Nudelaufauf mit Schinken und Käse	6,00 €
2/3/Mi/Sel/T Lachslasagne mit Spinat	8,00 €
Kartoffelaufauf mit Hackfleisch Mi/Sel	6,50 €

Preis pro Stück

Gefüllte Tomaten überbacken 2/3/Mi/T	2,0€
Gefüllte Champignons überbacken 2/3/Mi/T	2,0 €

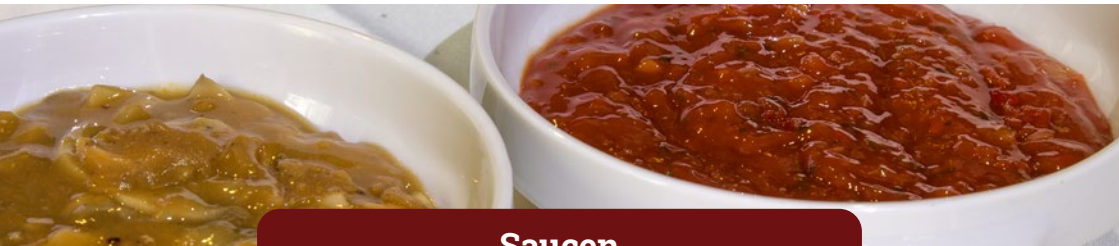
Die Zeichenerklärung der Allergenkennzeichnung finden Sie auf Seite 23.
Die angegebenen Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen MwSt. von 7 %.
Hinweis: An Sonn- und Feiertagen wird ein Aufschlag in Höhe von 15 % berechnet.



Suppen

Preis pro Person

Kartoffelrahmsuppe <i>Mi/Sel</i>	3,90 €
Champignoncremesuppe <i>Mi/Sel</i>	3,90 €
Spargelcremesuppe <i>Mi/Sel</i>	4,50 €
Zwiebelsuppe französische Art <i>Sel/Sen</i>	4,50 €
Rindfleischsuppe mit Markklößchen <i>Ei/Sel</i>	3,90 €
Erbseneintopf / Linseneintopf <i>2/3/Sel</i>	3,90 €
Mexikanische Bohnensuppe <i>2/3/Sel</i>	3,90 €
Gulaschsuppe <i>Sel/Sen</i>	3,90 €



Saucen

Preis pro Person

Champignon-Sahne-Sauce	1,5 €
Burgundersauce / Meerrettichsauce	1,5 €
Hollandaise	1,5 €
Sauce Béarnaise	2,0 €
Dunkle Bratensauce	1,5 €
Helle Sauce	1,5 €
Käse-Sahne-Sauce / Kräutersauce Jäger- und Zigeunersauce	1,5 €

Die Zeichenerklärung der Allergenkennzeichnung finden Sie auf Seite 23.

Die angegebenen Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen MwSt. von 7%.

Hinweis: An Sonn- und Feiertagen wird ein Aufschlag in Höhe von 15 % berechnet.



Gemüse

Preis pro Person

Kaisergemüse, Bohnenröllchen, Buttererbsen, Möhrchen, Gemüsegratin, Blumenkohl-Brokkoli-Auflauf, Kohlrabi, Apfelrotkraut, Sauerkraut, dicke Bohnen in Sauce <i>Mi/Sel/T</i>	4,50 €
Frischer Spargel mit Sauce Hollandaise (nur in der Saison) <i>Mi/Sel/T</i>	9,00 €



Kalte Gerichte

Vorspeisenplatte / Bratenplatten

Preis pro Person

Gegrillter Schweinebraten, Kasseler, Kräuternuß, gegrilltes Roastbeef, Saarburger Kochschinken, Saarburger gekochte Hamm, Saarburger Landschinken, feiner Lachsschinken, Minifrikadellen, Hähnchenschenkel, Cocktailwürstchen, Schweinefiletmedaillons, Putenmedaillons mit Mandeln, Leber- und Blutwurst, Sülze, Mini-Rohesser	8,50 €
Preis bezieht sich auf eine Auswahl von 4 Artikel <i>2/3/8/Sel</i>	

Gefülltes

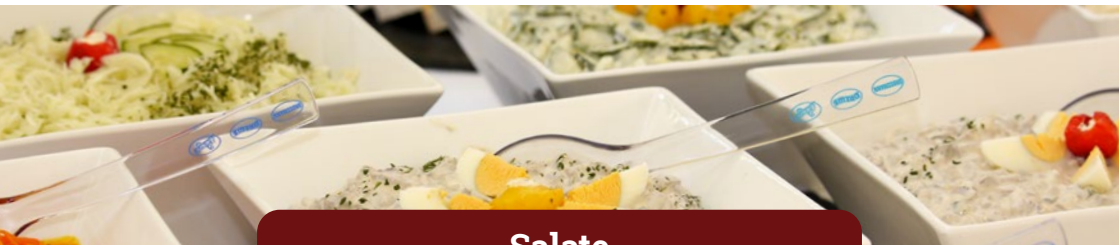
Preis pro Stück

Gefüllte Champignons mit Knoblauchsauce	1,90 €
<i>Mi/T</i> Gefüllte halbe Eier mit Eicreme <i>Mi/T</i>	1,90 €
Gefüllte Tomaten mit Wurstsalat <i>2/3/8/Sel</i>	1,90 €

Die Zeichenerklärung der Allergenkennzeichnung finden Sie auf Seite 23.
Die angegebenen Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen MwSt. von 7 %.
Hinweis: An Sonn- und Feiertagen wird ein Aufschlag in Höhe von 15 % berechnet.

Saucen und Dips

	Preis pro Person
Meerrettichsahne	1,50 €
Preiselbeersahne	1,50€
Knoblauchsauce	1,50 €
Remouladensauce	1,50 €
Cocktailsauce	1,50 €
Kräuterdip	1,50 €
Griebenschmalz	2,00 €
Kräuterbutter	2,00 €
Knoblauchbutter	2,00 €
Joghurtdressing	1,50 €
Vinaigrette French	1,50 €
Dressing Tzatziki	1,50 €
	2,00 €



Salate

Salatbuffet

Kartoffelsalat, grüner Nudelsalat mit Knoblauch, Waldorfsalat, Paprikasalat, Lauchsalat, Rindfleischsalat, Floridasalat, Farmersalat, Fleischsalat, Blumenkohlsalat, Schichtsalat, grüner Salat, Nudelsalat, Reissalat, Möhrensalat, Krautsalat, Geflügelsalat, Eiersalat, Hirtensalat mit Schafskäse, Tomatensalat, Tortellinisalat, Thunfischsalat, Krabbensalat, Spargelsalat, Tomaten mit Mozzarella und Balsamicodressing

Preis bezieht sich auf eine Auswahl von 4 Salaten

2/3/Mi/Sel/Sen

Preis pro Portion

6,50 €

Die Zeichenerklärung der Allergenkennzeichnung finden Sie auf Seite 23.

Die angegebenen Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen MwSt. von 7 %.

Hinweis: An Sonn- und Feiertagen wird ein Aufschlag in Höhe von 15 % berechnet.

Käse

Preis pro Person

International gemischte Käsespezialitäten, z. B. Géramont, Chaumes, Castello, Nusskäse ^{Wa}, Cambozola, Leerdammer, Landana, Butterkäse, Bonbel, Schweizer Kräuterrolle, Rohmilchbrie, Ziegenkäse, Schafskäse, Henri, Edamer, Gouda, Frischkäse, Höhlenkäse

7,00 €

Preis bezieht sich auf eine Auswahl von 4 Sorten



Brot und Canapées

Brotsorten

Flûtes, Zwiebelfûtes, Roggenfûtes, Partyweck, Partyrad, gemischter Brotkorb mit Weißbrot, Roggenbrot, Nußbrot, Vollkornbrot, Bauernbrot, Laugenbrezeln und Laugenstangen.

Preis auf Anfrage

Canapées

Preis pro Stück

Flûtesscheiben oder Brotscheiben nach Wunsch belegt mit...

Räucherlachs	2,1 €
Räucherforelle	2,1 €
Krabben	2,1 €
Saarburger Kochschinken ^{2/3/Sel}	2,0 €
Landschinken ^{2/3/Sel}	2,0 €

Die Zeichenerklärung der Allergenkennzeichnung finden Sie auf Seite 23.
Die angegebenen Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen MwSt. von 7 %.
Hinweis: An Sonn- und Feiertagen wird ein Aufschlag in Höhe von 15 % berechnet.

Schweinebraten gegrillt	2,0 €
Hackbraten 2/3/Sel	2,0 €
Tatar	2,0 €
Gouda	2,0 €
Camembert	2,0 €
Frischkäse	2,0 €

oder ganz nach Wunsch gemischt, lecker dekoriert!



Dessert

	Preis pro Portion
Frischer Obstsalat Mi	3,80 €
Mousse au chocolat Mi/T	3,80 €
Bayerische Creme Mi/T	3,80 €
Weincreme A/Mi/T	3,80 €
Ananascreme Mi/T	3,80 €
Tiramisu A/GI/Mi/T/Wei	4,50 €
Rote Grütze mit Vanillesauce Mi	3,80 €
Erdbeercreme Mi	3,80 €
Quark-Mandarine-Creme Mi	3,80 €
Vanillepudding mit Schokosauce Mi	3,80 €
Herrencreme Mi	3,80 €
Streuselkuchen vom Blech mit Kirschen, Ananas und Äpfeln GI/Mi/Wei	3,80 €

Die Zeichenerklärung der Allergenkennzeichnung finden Sie auf Seite 23.

Die angegebenen Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen MwSt. von 7%.

Hinweis: An Sonn- und Feiertagen wird ein Aufschlag in Höhe von 15 % berechnet.



Buffet

Rustikales Buffet *2/3/Gl/Rog/Sel/Wei*

Preis pro Person

- Saarburger Kochschinken mit Spargel - roher Landschinken - hausgemachte Spezialitäten - Minifrikadellen - Bauernpate - Landsalami 21,00 €
- Warmer Hackbraten oder Fleischkäse
- Grillschinken
- Kartoffelsalat - Krautsalat - Möhrensalat - Bohnensalat
- Remouladensauce - Knoblauchsauce - Griebenschmalz
- Gemischtes Käsebrett mit Flûtes

Klassisches kaltes Buffet *2/3/Gl/Mi/Rog/Sel/T/Wei*

Preis pro Person

- Feiner Räucherlachs - Räucherforelle mit Meerrettichsauce 24,00 €
- Spargelröllchen - roher Schinken mit Melone - gekochte Hamm
- Gemischte Bratenplatte mit Pute, Schwein und Rind
- Gemischte Medaillonplatte mit Pute und Schwein
- Lauchsalat - Möhrensalat - Krautsalat - Floridasalat - Rindfleischsalat - gemischte Käsespezialitäten
- Flûtes und Partyrad

Delikatess-Bufferet 2/3/Gl/Mi/Rog/Sel/T/Wei

Preis pro Person

- Verschiedene eingelegte Antipasti 29,00 €
- Gemischte Fischplatte mit Räucherlachs, Räucherforelle, Gambas in Knoblauchöl, Krabben, Meerrettichsahne
- Spargelröllchen - roher Landschinken - gekochte Hamm
- Verschiedene kalte Braten
- Remouladensauce
- Burgunderbraten in feiner Sauce
- Gefülltes Schweineflet in Champignon-Sahne-Sauce
- Putenmedaillons in Curry-Ananas-Sauce
- Kartoffelgratin - Spätzle - Bohnenröllchen - Kaisergemüse
- Internationale Käsespezialitäten mit Früchten
- Gemischter Brotkorb - Partyrad - Flûtes

Saisonbufferet „Spargel“ 2/3/Gl/Mi/Rog/Sel/T/Wei

Preis pro Person

Vorspeisen

ohne Dessert:

- Spargelcremesuppe 26,00 €
- Salatbufferet

Warmes Buffet

mit Dessert:

- Frischer Stangenspargel mit Sauce Hollandaise und zerlassener Butter 30,00 €
- Auswahl von gekochtem und rohem Schinken
- Rindersteakhüfte im Ganzen gegrillt
- Poulardenbrust an Lauchsauce
- Schnitzelchen mit Pfefferrahm“

- Spargelstücke mit Lachsstreifen und Sauce Supreme gratiniert
- Kartoffeln, Kartoffelgratin, Basmatireis

Dessert

- Ein Dessert nach Ihrer Wahl

Die Zeichenerklärung der Allergenkennzeichnung finden Sie auf Seite 23.

Die angegebenen Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen MwSt. von 7 %.

Hinweis: An Sonn- und Feiertagen wird ein Aufschlag in Höhe von 15 % berechnet.

Vorspeisenbuffet

31,00 €

- Salatbuffet mit Feinem aus dem Garten mit zweierlei Dressings
- Auswahl von eingelegtem Anti-Pasti
- Tomaten-Mozzarella
- Honigmelonen mit Schinken
- Räucherlachs mit Dill-Senf-Sauce
- Vollkornbrot und Vollkornbrötchen

Hauptgerichte

- Burgunderbraten in Rotwein-Sauce
- Medaillons vom Jungschwein in Pfefferrahm
- In Olivenöl gebratene Edelfsche auf Gemüsestreifen
- Putenfletstreifen mit Wasabi-Chili-Sauce
- Schnitzelchen vom Jungschwein

Beilagen

- Kartoffelknödel, Kartoffelwedges, Zweierlei Tagliatelle, Kartoffelgratins, Gratinierte Gemüseauswahl, Blaukraut

Dessertbuffet

- Ein Dessert nach Ihrer Wahl

Kalte Speisen

31,00 €

Lachs, mild geräuchert, mit Sahnemeerrettich, garniert

- Forellenfilet, aus dem Wacholderrauch, garniert
-

Warme Speisen

- Geflügel mit Champignonköpfen und Broccoli
- Lachs in feiner Dillsoße
- Filettopf in Pilzcremesoße mit Mandeln und grünem Pfeffer

Putenröllchen, gefüllt mit Tomaten und Mozzarella, in Basilikumsoße•

Kartoffelgratin in Sahnesoße

- Tagliatelle, grün und gelb

Salate

- Schichtsalat, Porree-Sellerie Salat, , Eisbergsalat, Broccolisalat mit Champignons, Waldorfsalat, gemischter Pilzsalat mit Pfifferlingen, Schinkensalat mit Spargel, Auswahl an Rohkostsalaten

Internationales**Käse Brett**

Reichlich garniert,
verschiedene Brotsorten, Brot und Butter

Dessert

Ein Dessert nach Ihrer Wahl

Die Zeichenerklärung der Allergenkennzeichnung finden Sie auf Seite 23.

Die angegebenen Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen MwSt. von 7 %.

Hinweis: An Sonn- und Feiertagen wird ein Aufschlag in Höhe von 15 % berechnet.

Italienisches Buffet 2/3/Gl/Mi/Rog/Sel/T/Wei

Preis pro Person

35,00 €

Dieses Buffet ist erst ab mind. 40 Personen erhältlich

Vorspeisen

- Antipasti: In Olivenöl gebratene Zucchini, Champignons, Paprika, Zwiebel und Auberginen
- Mozzarella mit Tomate und Basilikum
Parmaschinken auf Melone
Vitello Tonnato (Kalbfleisch in Thunfischsauce)

Italienische Spezialitätenplatte

- Ruccolasalat mit eingelegten Oliven und Parmesanspalten
- Meeresfrüchtesalat mit frischen Kräutern und Knoblauch
- Salat mit Tomaten, Paprika, Oliven und eingelegtem Schafskäse
- Italienischer Tortellinisalat mit Schinken und Zwiebeln
- Verschiedene Dressing
- gemischter Brotkorb

Hauptgang

- Mit Zitronen gefüllter Schweinerücken mit Gorgonzolla
- Kleine Kalbsröllchen mit Spinat – Tomaten – Mozzarella gefüllt (Involtini)
- Saltimbocca vom Schweineflet alla Romana
- Lachsfilet in Zitronen Sahnesauce

Beilagen

- Gnocchi Gratin
- Pasta Arrabiata mit Knoblauchbrösel
- Scampi auf Tagliatelle mit Knoblauch und Sahnesauce
- Tagliatelle,
Pene Rigatoni wahlweise mit: Schinken-Käse-Sauce,,
• Bolognaissauce, Lachsrahmsauce

Dessert

- Tiramisu
- Erdbeer Panna cotta
- Frischer Obstsalat

Nachspeisen

- Verschiedene italienische Käsesorten vom Brett mit Trauben

Die Zeichenerklärung der Allergenkennzeichnung finden Sie auf Seite 23.
Die angegebenen Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen MwSt. von 7 %.
Hinweis: An Sonn- und Feiertagen wird ein Aufschlag in Höhe von 15 % berechnet.



Grillbuffet

Sie möchten mehr als nur Catering und suchen für den Sommer eine besondere Bewirtung für Ihre Gäste?

Lassen Sie einfach unser geschultes Grillpersonal mit einer professionellen Ausstattung grillen. Wir übernehmen Anlieferung, Aufbau und Dekoration von Grillbuffets.

Gerne können Sie aus einer großen Auswahl an Vorschlägen für Grillbuffets wählen — ganz egal ob nach bayerischer oder griechischer Art, wir richten uns ganz nach Ihnen.

Alle Grillangebote beinhalten:

Anlieferung (bis 20 km inklusive, danach 1,50 € / km)

Auf- und Abbau

Große Edelstahlgrills

Geschultes Grillpersonal (2 Personen) für 3 Stunden inkl. Aufbau und Abbau

Buffetbetreuung

Alle Grillbuffets sind für mindestens 40 Personen ausgelegt. Sollten Sie ein Grillbuffet für eine geringere Personenzahl wünschen, sprechen Sie uns einfach an.

Grillbuffet „Klassisch“ 2/3/8/Gl/Mi/Rog/Sel/T/Wei

Preis pro Person

Salate

28,00 €

Nudelsalat, Kartoffelsalat, Krautsalat und Blattsalat

Vom Grill

Schweinenackensteak

Schweinebauch, Putensteak, versch. Grillwürstchen

Beilagen

Rosmarinkartoffeln, Baguette und Ciabatta, Butter und Kräuterbutter, Dips und Saucen

Die Zeichenerklärung der Allergenkennzeichnung finden Sie auf Seite 23.

Die angegebenen Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen MwSt. von 19 %.

Hinweis: An Sonn- und Feiertagen wird ein Aufschlag in Höhe von 15 % berechnet.

Grillbuffet „Fein“ 2/3/8/Gl/Mi/Rog/Sel/T/Wei

Preis pro Person

Salate

32,00 €

Nudelsalat, Kartoffelsalat, Blattsalate, Krautsalat und Tomaten- Brotsalat

Vom Grill

Rumpsteak, Schweinenackensteak, Lammkotelett, Hähnchenbrust und Grillwürstchen, Rotbarbe und Lachsfilet

Beilagen

Buntes Röstgemüse, Rosmarinkartoffeln, Maiskolben, Baguette und Ciabatta, Butter und Kräuterbutter, Dips und Saucen

Dessert

Ein Dessert nach Wahl

Grillbuffet „Delikat“

2/3/8/Gl/Mi/Rog/Sel/T/Wei

Preis pro Person

39,00 €

Salate

Tomaten-Brotsalat mit Rucola und roten Zwiebeln, Salat von Melone und Mozzarella mit frischem Basilikum, Hirtensalat mit Oliven, Paprika und Schafskäse, Nudelsalat mit Mango-Chili- Marinade und Frühlingslauch

Vom Grill

Zitronengrasspieße von Thunfisch und Garnele, Hähnchenbrust und Ananas, Lachsfilet, Steaks mit Teriyaki , Scheiben von der Entenbrust mit Chili, Lammkotelettes mit Honig-Rosmarin- Marinade

Beilagen

Geröstete Rosmarin-Kartoffeln, gefüllte Paprikaschoten, Butter und Kräuterbutter, Ciabatta und Baguette

Dessert

Ein Dessert nach Ihrer Wahl

Grillbuffet „Exklusiv“ 2/3/Gl/Mi/Rog/Sel/T/Wei

Preis pro Person

Salate

39,00 €

Ananas-Gurkensalat mit Shrimps,

Bunter Nudelsalat mit frischem Gemüse, Oliven und Parmesan in Kürbiskernöl, Rucolasalat mit Kirschtomaten, Mozzarellakugeln, roten Zwiebeln und Balsamicodressing, Salat aus neuen Kartoffeln, getrockneten Tomaten, Schafskäse und Frühlingslauch

Vom Grill

Rib-Eye-Steak, Streifen von der Entenbrust, Schweinefilet in Kräuteröl, kleine Grillwürstchen, Spieße von Garnele und Zucchini, Lachsfilet

Beilagen

Rosmarinkartoffel mit Sour Creme, Maiskolben mit Butter und Petersilie, geröstetes Karotten-Sellerie-Gemüse, Butter und Kräuterbutter, Ciabatta und Baguette

Dessert

Ein Dessert nach Ihrer Wahl

Grillbuffet „Himmlisch“

2/3/Gl/Mi/Rog/Sel/T/Wei

Preis pro Person

31,00 €

Vorspeisen

Tomate mit Mozzarella und Basilikum, gebratenes Gemüse mariniert, reichhaltiges Salatbuffet mit verschiedenen Dressings, Kartoffelsalat mit und ohne Speck, gemischtes Brot

Frisch vom Grill

Schweinerückensteak mariniert, Lammfilet auf Rosmarinzwieg, Putenspieße mit Früchten, Grillbratwurst, Fetaküchle, Tomaten mit Kräutern in Folie, Maiskolben, Schafskäse in Folie, Senf und verschiedene Grillsaucen

Dessert

Ein Dessert nach Ihrer Wahl

Die Zeichenerklärung der Allergenkennzeichnung finden Sie auf Seite 23.

Die angegebenen Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen MwSt. von 19 %.

Hinweis: An Sonn- und Feiertagen wird ein Aufschlag in Höhe von 15 % berechnet.

Grillbuffet „Mediterran“ 2/3/Gl/Mi/Rog/Sel/T/Wei

Preis pro Person

Vorspeisen

33,00 €

Melonenspalten mit Serranoschinken, gebratenes Gemüse mariniert, Tomate mit Mozzarella und Basilikum, reichhaltiges Salatbuffet mit verschiedenen Dressings, Kartoffelsalat mit und ohne Speck, gemischte Brotauswahl und Partybrötchen

Frisch vom Grill

Steaks vom Argentinischen und heimischen Rind, Medaillons von Schwein und Pute, versch. Grillwürstchen, Riesengarnelen, Lachsfilet mit Limetten, Gemüsespfanne, Grillkäse mit getrockneten Tomaten, Kräutersauce, Cocktailsauce, Aioli und Senf

Dessert

Ein Dessert nach Ihrer Wahl

Grillbuffet „Spezial“ 2/3/Gl/Mi/Rog/Sel/T/Wei

Preis pro Person

Vorspeisen

38,00 €

Edellachs mit Honigdillsauce, Meeresfrüchtecocktail, Melonenspalten mit Parmaschinken, gebratenes Sommergemüse mariniert, Rucola mit Parmesankäse Salatbuffet und verschiedene Dressings, gemischte Brotauswahl

Frisch vom Grill

Garnelenspieße, Rinderflet in Cognacmarinade, Lammspieße auf Rosmarinzwig, Medaillons vom Schwein und der Pute mariniert, Schalenkartoffeln, Gemüsespieße, Kräuter- und Pfefferbutter, verschiedene Grillsaucen

Dessert

Ein Dessert nach Ihrer Wahl

American Barbecue Buffet 2/3/Gl/Mi/Rog/Sel/T/Wei

Preis pro Person

Vom Grill

28,00 €

Chickensteaks in Honig-Senf-Marinade,
Holzfällersteaks im Westernstyle (Schwein),
Rinderhüftsteaks,
Burger inkl. Speck, Salat, Tomate, Käse und
Burgerbrötchen,
gegrilltes Gemüse

Sonstiges

Gebutterte Maiskolben,
Ofenkartoffeln mit Sour Cream,
American Cole Slaw, Caesar's Salat mit Parmesan und
Croutons,
Kartoffel-Salat, Waldorfsalat,
dazu Knoblauchbrot mit hausgemachter Kräuterbutter,
amerikanische Grillsaucen und Senf

Die Zeichenerklärung der Allergenkennzeichnung finden Sie auf Seite 23.

Die angegebenen Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen MwSt. von 19 %.

Hinweis: An Sonn- und Feiertagen wird ein Aufschlag in Höhe von 15 % berechnet.



Unser Menüvorschlag

Menü 1 <small>Sel</small>	Preis pro Portion
Burgunderbraten in Rotweinsauce, Spätzle oder Kartoffelklöße und Buttererbsen / Möhren	13,90€
Menü 2 <small>Mi/Sel/T</small>	Preis pro Portion
Schweineflet in Champignon-Rahmsauce, Kartoffelgratin und Kaisergemüse	14,50 €
Menü 3 <small>Mi/Sel/T</small>	Preis pro Portion
Brasilbraten in feiner Rahmsauce, Kartoffelgratin und Kaisergemüse	13,90 €
Menü 4 <small>Sel</small>	Preis pro Portion
Schweinegeschnetzeltes, Spätzle und Buttererbsen / Möhren	13,90 €
Menü 5 <small>Sel</small>	Preis pro Portion
Putengeschnetzeltes, Spätzle und Buttererbsen / Möhren	13,90 €
Menü 6 <small>2/3/Mi/Sel/T</small>	Preis pro Portion
Schweinerollbraten, Kartoffelgratin und Kaisergemüse	13,90 €
Menü 7 <small>2/3/Sel</small>	Preis pro Portion
Rinderrouladen, Kartoffelklöße und Sommergemüse	14,90 €
Menü 8 <small>Sel</small>	Preis pro Portion
Gulasch, Spätzle und Sommergemüse	13,90 €
Menü 9 <small>Mi/Sel/T</small>	Preis pro Portion
Schweineschnitzel mit verschiedenen Saucen, Kartoffelgratin und Kaisergemüse	13,90 €
Menü 10 <small>2/3/Sel</small>	Preis pro Portion
Grillschinken, Sauerkraut, Püree	13,90 €

Die Zeichenerklärung der Allergenkennzeichnung finden Sie auf Seite 23.
Die angegebenen Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen MwSt. von 7%.
Hinweis: An Sonn- und Feiertagen wird ein Aufschlag in Höhe von 15 % berechnet.



Ausstattung

Geschirr

Teller, Kaffeegeschirr, Dessertteller

je 0,50 €

Bestecke (Messer und Gabel)

je 0,50 € Einheit

Gläser

je 0,50 €

Wenn wir für Sie den Abwasch übernehmen sollen, verdoppelt sich die Leihgebühr.

Festliche Tafel

Stoff-Tischdecke in verschiedenen Farben

12,00 €

Preis pro Stück

Rechauds (mit Brennpasten), zum Warmhalten der Speisen

7,00 €

Preis pro Stück



Neben- / Fahrtkosten

Fahrtkostenpauschale pro km ab

1,50 €

dem fünfzehnten Kilometer

1,90 €

Alle angegebenen Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen MwSt. von 7 % . Bei Anlieferung bzw. Bestellung von Tellern, Besteck, Gläsern, Service-Personal etc., wird der MwSt.-Satz aller Positionen auf 19 % erhöht. **An Sonn- und Feiertagen wird ein Aufschlag in Höhe von 15 % berechnet.** Preise gelten bei Buffets ab 40 Personen.

Natürlich liefern wir Ihnen auch kleinere Buffets, ändern auf Wunsch die Buffet-Kompositionen oder tauschen Spezialitäten aus. Bei uns finden Sie immer ein offenes Ohr für Ihre Fragen und Wünsche zum Party- und Plattenservice. Fragen Sie einfach, wir helfen gern!

Die angegebenen Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen MwSt. von 19 %. Hinweis: An Sonn- und Feiertagen wird ein Aufschlag in Höhe von 15 % berechnet.

Allergenkennzeichnung

Kennzeichnung von Zusatzstoffen und Fleischsorten in den Speiseangeboten nach der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung (ZZuLV) § 9 Kenntlichmachung / Verordnung (EU) 1169/2011 (Lebensmittelinformationsverordnung):

1	mit Farbstoff	Lu	enthält Lupine
2	mit Konservierungsstoff	Mi	enthält Milch- und Milchzucker
3	mit Antioxidationsmittel	Nu	enthält Schalenfrüchte
4	mit Geschmacksverstärker	R	Rindfleisch
5	geschwefelt	Rog	enthält Roggen
6	geschwärzt	S	Schweinefleisch
7	gewachst	Sel	enthält Sellerie
8	mit Phosphat	Sen	enthält Senf
9	mit Süßungsmittel	Ses	enthält Sesam
10	enthält eine Phenylalaninquelle	So	enthält Soja
13	kann die Aktivität und Aufmerksamkeit von Kindern beeinträchtigen	Su	enthält Schwefeloxid/Sulfite
14	mit kakaohaltiger Fettglasur	T	enthält Bestandteile tierischen Ursprungs (z.B. Sahne, Quark, Käse, Ei)
15	koffeinhaltig	T"	enthält tierische Bestandteile, die nicht für Vegetarier geeignet sind (z.B. Gelatine, tierisches Lab, tierische Farbstoffe wie echtes Karmin oder Sepia)
16	chininhaltig	V	Vegetarische Speisen
-----		V*	Vegane Speisen
A	enthält Alkohol	W	Wildfleisch
Ei	enthält Hühnerei	Wa	enthält Walnuss
Er	enthält Erdnüsse	We	enthält Weichtiere
F	Fisch	Wei	enthält Weizen
Fi	enthält Fisch	Wg	enthält Weizengrieß
G	Geflügel		
Gl	enthält Gluten		
K	Knoblauch		
Kr	enthält Krebstiere		
L	Lammfleisch		



Partyservice und Eventcatering Thörnich

Hauptstraße 35
54439 Saarburg-Beurig

Tel.: 06581 - 23 33

Fax: 06581 - 30 79

www.thoernich.com

Änderungen und Irrtümer vorbehalten.

Abbildungen sind nur exemplarische Muster, Menge und Aussehen können abweichen.

Preise gültig ab 15.09.2025. Alle vorherigen Preislisten verlieren ihre Gültigkeit.

Version: 2025/09