



PARTY- UND EVENTCATERING

Katalog ab Januar 2024

Partyservice Hill | Beckenhofer Str. 28 | 66955 Pirmasens
Tel. 06331 46729 / info@partyservice-hill.de



Allgemeine Informationen:

Preise gültig ab Februar 2023

Bürozeiten

Montag bis Freitag
von 9.00 - 16.00 Uhr
Samstag nach Vereinbarung

Gerne stehen wir Ihnen nach vorheriger Absprache auch außerhalb der Bürozeiten zur Verfügung.

Lieferzeiten:

täglich zur gewünschten Zeit
Sonntags bis 13 Uhr
(Wir bitten um rechtzeitige Vormerkung)

Liefermenge:

Hauptgerichte ab 10 Personen
Buffets ab 15 Personen
Bei kleineren Personenzahlen können wir die Auswahl etwas kürzen.

Die Anlieferung berechnen wir

im Stadtgebiet 15,00 € (7% - 16,05 / 19% - 17,85 €)
Jeder weitere km 1,20 € (7% - 1,61 / 19% - 1,79 €)

Geschirrabholung

Berechnung nach Zeitaufwand
pro Stunde 35,00 € (7% - 37,45 € / 19% - 41,65 €)



EDITORIAL

Liebe Gastgeberin, lieber Gastgeber,

wir freuen uns über Ihr Interesse an unserem Angebot. Gerne nehmen wir uns Zeit für Ihre Wünsche und unterstützen Sie in allen Fragen der Planung, Organisation, Gestaltung und Durchführung Ihres Festes.

In uns finden Sie einen kompetenten Partner für jede Gelegenheit, vom kleinen Familienfest bis zu Feiern mit mehreren hundert Gästen.

Alles dreht sich ums Hausgemachte an dem Firmensitz in der Beckenhofer Straße auf der Ruhbank. Besonderer Wert wird bei uns darauf gelegt, nur Fleisch aus der Region zu verwenden, frischeste Salat- und Gemüseprodukte sowie Fischwaren, die ohne Zwischenlagerung direkt aus Hamburg angeliefert werden.

Es liegt bei Ihnen, ob wir uns auf die Lieferung der bestellten Speisen und Getränke beschränken oder wir Ihre Gäste mit unserem Service-Team auch kompetent und freundlich umsorgen dürfen.

Seit 1980 steht der Name Partyservice Hill für Tradition, Frische und Qualität.

Ihre Familie Hill und Team



Inhaltsverzeichnis

KLEINIGKEITEN ZUM STEHEMPFANG	4
FINGERFOOD VARIATIONEN	6
VORSPEISEN	10
FEINE SUPPEN UND EINTÖPFE	12
HAUPTGERICHTE MIT BEILAGEN	14
DESSERTS UND OBST	18
REGIONALES	20
BUFFET VARIATIONEN	22
MOTTO BUFFETS	27
GROSSES MENÜ	32
SERVICELISTUNGEN	33

Alle Preise in unserem Katalog sind netto ausgewiesen und werden zuzüglich der jeweiligen gesetzlichen Mehrwertsteuer berechnet.



KLEINIGKEITEN
zum Stehempfang

Canapées und mehr

Wir fertigen Ihnen auch gerne Canapées nach Ihren eigenen Wünschen an.
Fragen Sie einfach [nicht einzeln lieferbar].

Nettopreis Preis in Eur Preis in Eur
p.Stk. inkl. p.Stk. inkl.
7% MwSt. 19% MwSt.

	Nettopreis	Preis in Eur p.Stk. inkl. 7% MwSt.	Preis in Eur p.Stk. inkl. 19% MwSt.
Canapées Einfach (mit Salami, Schinken, Käse)	1,80 €	1,93 €	2,14 €
Canapées Standard (Lachs, Forellenfilet, Braten, Schinken, Käse)	2,00 €	2,14 €	2,38 €
Canapées Gehoben (Lachs, Forellenfilet, Shrimps, Medaillons vom Schwein und Kalb, Käse usw.)	2,20 €	2,35 €	2,62 €
Canapées Exklusiv (Hummer, Shrimps, Jakobsmuschel, Rehmedaillons, Gänseleberpastete, Entenbrust usw.)	2,90 €	3,10 €	3,45 €
Sandwichs belegt mit Thunfisch, Putenbrust, Käse	1,50 €	1,61 €	1,79 €
Bagel belegt mit Käse, Schinken, Salami	2,50 €	2,68 €	2,98 €
Halbe belegte Partybrötchen Einfach (Belag wie oben)	1,80 €	1,93 €	2,14 €
Halbe belegte Partybrötchen Standard (Belag wie oben)	2,10 €	2,25 €	2,50 €
Halbe belegte Brötchen groß (Einfach)	2,00 €	2,14 €	2,38 €
Kleine Snacks - Windbeutel, Datteln, Feigen, Aprikosen	1,00 €	1,07 €	1,19 €
Kleine Snacks - Pflaumen oder Datteln im Speckmantel	1,20 €	1,28 €	1,43 €
Mini-Quiches (warm, mit verschiedenen Füllungen)	1,80 €	1,93 €	2,14 €
Schokospieß mit 3 Früchten	3,00 €	3,21 €	3,57 €
Mini-Kuchen	1,40 €	1,50 €	1,67 €
Mini-Kaffeestückchen	1,50 €	1,61 €	1,79 €
Petit Fours	3,20 €	3,42 €	3,81 €
Obstspieße groß	1,60 €	1,71 €	1,90 €
Obstspieße klein	1,10 €	1,18 €	1,31 €



FINGERFOOD

Variationen



Fingerfood-Standard

(ab 10 Personen)

Canapées belegt mit:

Räucherlachs, Graved Lachs, Forellenfilet, Shrimps, Roastbeef, Schweinebraten, Hühnerbrust, gekochter und roher Schinken, Pastete

Käsesnacks

(gefüllte Windbeutel, Datteln, Spieße usw.)

Warme Mini-Quiches

Preis pro Person	Netto	7% MwSt.	19% MwSt.
Imbiss 7 Teile	13,50 €	14,45 €	16,07 €
Portion 10 Teile	19,00 €	20,33 €	22,61 €



Fingerfood-Bayrisch

(ab 15 Personen)

Kleine Brotscheiben mit
Griebenschmalz und „0-Bazda“

Halbe Partybrötchen belegt mit
Forellenfilet, Hackbällchen, Schweinebraten, rohem Schinken

Mini-Laugenteilchen belegt mit:
Käse, Salami, Camembert,

Kaminwurz-Spieß

Kleine Weißwürste mit süßem Senf & Mini Brezeln

Preis pro Person	Netto	7% MwSt.	19% MwSt.
Imbiss 7 Teile	14,00 €	14,98 €	16,66 €
Portion 10 Teile	20,00 €	21,40 €	23,30 €



Fingerfood-Antipasti

(ab 10 Personen)

Lachscarpaccio mit Parmesanspänen
Parma-Schinken an Melonencarpaccio
Schweinebraten „Vitello tonnato“
Hähnchenbrust auf Tomatencreme
Hackröllchen-Spieße

Gebratenes Gemüse mit Schafskäse
Cherrytomaten- Mozzarella-Spieße
Italienischer Salat mit Thunfisch
Italienische Salami in Würfel
Parmesanwürfel mit Oliven
Ciabatta

Preis pro Person	Netto	7% MwSt.	19% MwSt.
Imbiss 7 Teile	16,50 €	17,66 €	19,64 €
Portion 10 Teile	24,00 €	25,68 €	28,56 €
Tiramisu-Würfel Stück	2,50 €	2,68 €	2,98 €



Fingerfood-Exklusiv

(ab 15 Personen)

Lachscrêpes, Shrimps-Spieße, Fischpralinen
Forellenfilet auf Canapé
Krabbenscocktail in Bambusschälchen
Sushi-Variation mit Sojasoße

Parma-Schinken auf Melonenwürfel
Kleine Hühnerbrustspieße mit Dip
Medaillons von Schwein und Roastbeef auf Canapées

Gegrilltes Gemüse mit Schafskäse
Tomaten-Mozzarella-Spieße
Obstspieße

Preis pro Person	Netto	7% MwSt.	19% MwSt.
Imbiss 7 Teile	21,00 €	22,47 €	24,99 €
Portion 10 Teile	28,00 €	29,96 €	33,32 €



Fingerfood-Rustikal

(ab 15 Personen)

Laugen-Minis belegt mit: Camembert und Leerdammer

Bällchen von Schweinemett auf Pumpernickel

Mini-Schinkenröllchen

Hackbällchen-Spieß

Schnitzelstück mit Dip

Lyoner Spieß mit Salami und Gurke

Eiersalat

Karottensalat

Pfannkuchen-Röllchen
mit Rote-Bete Frischkäse

Preis pro Person	Netto	7% MwSt.	19% MwSt.
Imbiss 7 Teile	14,00 €	14,98 €	16,66 €
Portion 11 Teile	20,00 €	21,40 €	23,80 €
Apfel-Streusel Kuchen	1,50 €	1,61 €	1,79 €



Fingerfood New York

(ab 15 Personen)

Bagels mit:

Pastrami, Käse und Mango

California Wraps mit

Krabben und Avocado

New York Club Sandwich

Bacon, Hähnchenbrust, Eier, Salat

Sandwich mit Lachscreme und Gurken

Coleslaw (Krautsalat)

Cheeseburger

Preis pro Person	Netto	7% MwSt.	19% MwSt.
Portion	20,00 €	21,40 €	28,30 €



Pfälzer Tapas

(ab 20 Personen)

Panna cotta von der Forelle

Roggenbällchen mit Leberwurst und Radieschen

Rehschinken auf Spinat Salat

Rindfleisch-Pops

Pfannkuchen-Röllchen mit Kräuterfrischkäse

Cappuccino vom Pfälzer Spargel

oder Pfifferlingen

Schinken Chip auf Pfälzer-Kartoffelsalat

Abgeschmelzte Ravioli mit Blutwurst

„Hoorische“ mit Sahneseife

Handkäse mit Musik

Kleine Dampfnudeln in Vanillesoße

Brotkonfekt

Preis pro Person	Netto	7% MwSt.	19% MwSt.
Portion 12 Teile	24,00 €	25,68 €	28,56 €



Bayrisches Tapas Buffet

(ab 15 Personen)

Bachsaibling mit Reibedatschi dazu
Rote Bete und Crème fraîche

Fleischpflanzerl-Spieße auf Radieschensalat

Mini-Brezelknödel auf Rahmschwammerl

Fleischkäse-Salat

Käsespätzle mit Zwiebeln und Schnittlauch

Weißwurst-Brezel-Burger

Mini-Krautstrudel

Obatzda

Roggenstangerl

Nonnenfüzle mit Holundersoße

Preis pro Person	Netto	7% MwSt.	19% MwSt.
Portion	27,50 €	29,43 €	32,73 €

Flying-Buffer-Imbiss

(ab 25 Personen)

Garnelen in Balsamico auf Rucola
Geräuchertes Forellentatar
Lachsrose mit Avocadocreme
Thunfisch Pralinen

Parmaschinken an Melonen-Carpaccio
Roastbeef-Röllchen mit Tomatenfrischkäse
Medaillons vom Schwein mit Pesto auf Artischocken
Tatar-Crêpes

Mini-Antipasti
Italienischer Salat

Käse- und Obstspieße

Brotkonfekt

Preis pro Person	Netto	7% MwSt.	19% MwSt.
10 Teile je Gast	26,00 €	27,82 €	30,94 €
Mousse-Löffel & Mini-Apfelkuchen	3,00 €	3,21 €	3,57 €

Als Ergänzung empfehlen wir eine leichte Suppe.

Pain-Surprise

Gefülltes Brot mit Lachs, Schinken, Pastete, Salami und Käsecremes

Preis pro Person	Netto	7% MwSt.	19% MwSt.
ca. 90-100 Teile	85,00 €	90,95 €	101,15 €



Flying-Buffer

(ab 25 Personen)

KALT:

Flusskrebse auf grünem Spargel und Rauke
Jakobsmuscheln auf Tomaten-Jelly an Sahnejoghurt
Lachsrose mit Avocadocreme
Thunfischtatar mit Koriandergrün
Fisch-Pralinen, Tatar-Crêpes
Roastbeef-Röllchen mit Tomatenfrischkäse
Schweinemedallion mit Pesto auf Artischocken
Vitello tonnato mit Kapern-Thunfischsoße
Parma-Schinkenröschen auf Spargel-Panna-cotta
Karotten-Kresse-Salat, Waldorfsalat

WARM:

Hähnchenbrust mit Thymianpolenta
Lachssteak auf Zucchini-Risotto
Ricotta Ravioli mit Salbeibutter

DESSERT:

Pannacotta mit Mango Soße, Safrancreme mit Himbeeren
Schokokonfekt mit Honiggelee und Brombeersoße

Preis pro Person	Netto	7% MwSt.	19% MwSt.
Portion	40,00 €	42,80 €	47,60 €



VORSPEISEN

Teller oder Platten

Verschiedene Vorspeisen

Wir fertigen Ihnen auch gerne Vorspeisen nach Ihren eigenen Wünschen an. Fragen Sie einfach.

	Nettopreis	Preis in Eur p.Stk. inkl. 7% MwSt.	Preis in Eur p.Stk. inkl. 19% MwSt.
Schwarzwälder Schinken mit Radieschen- Salat und Baguette	8,00 €	8,56 €	9,52 €
Krabbencocktail mit Baguette	13,50 €	14,45 €	16,07 €
Flusskrebse in „Thousand Island“ Dressing mit Baguette	16,00 €	17,12 €	19,04 €
Geräucherter Lachs, Forelle, Rosmarinschinken, Serano-Schinken mit Melone Leichter Waldorfsalat, Meerrettichsahne und Baguette. Angerichtet als Vorspeiseteller o. auf Platten serviert	18,50 €	19,80 €	22,02 €
Geräucherter Lachs mit Rösti und Creme fraîche	16,50 €	17,66 €	19,64 €
Frühstücksplatte mit Räucherlachs, Heringsalat, Schinken, Wurstausswahl und Käseauswahl, 2 Dips und Partybrötchen	12,00 €	12,84 €	14,28 €

	Nettopreis	Preis in Eur p.Stk. inkl. 7% MwSt.	Preis in Eur p.Stk. inkl. 19% MwSt.
Quiche Lorraine / 12 Teile	21,00 €	22,47 €	22,99 €
Quiche mit Lauch / 12 Teile	21,00 €	22,47 €	24,99 €
Quiche mit Tomaten-Schafskäse / 12 Teile	22,50 €	24,08 €	26,76 €
Quiche mit mit Lachs / 12 Teile	26,00 €	27,82 €	30,94 €
Schinkentorte	25,00 €	26,75 €	29,75 €



A close-up photograph of a white ceramic bowl filled with a smooth, vibrant orange-red tomato soup. The soup is garnished with a small sprig of fresh green basil leaves. The bowl sits on a matching white saucer. In the background, there are several fresh, bright red cherry tomatoes on their green vine, and a bunch of fresh basil leaves. The scene is set on a wooden surface, with a red and orange striped cloth visible in the bottom left corner.

FEINE SUPPEN

und Eintöpfe

Verschiedene Suppen

	Nettopreis	Preis in Eur p.Stk. inkl. 7% MwSt.	Preis in Eur p.Stk. inkl. 19% MwSt.
Rinderkraftbrühe mit Markklößchen und Gemüsestreifen	4,00 €	4,28 €	4,76 €
Badische Hochzeitssuppe	4,00 €	4,28 €	4,76 €
Klare Hühnersuppe	4,00 €	4,28 €	4,76 €
Tomatensuppe	4,00 €	4,28 €	4,76 €
Lauchcremesuppe	4,00 €	4,28 €	4,76 €
Brokkolirahmsuppe	4,00 €	4,28 €	4,76 €
Kartoffelrahmsuppe	4,00 €	4,28 €	4,76 €
Karottensuppe mit Ingwer	4,00 €	4,28 €	4,76 €
Kürbiscresmesuppe	4,00 €	4,28 €	4,76 €
Gulaschsuppe nach ungarischer Art	6,50 €	6,96 €	7,74 €
Forellenrahmsuppe	7,00 €	7,49 €	8,33 €

Eintöpfe

	Nettopreis	Preis in Eur p.Stk. inkl. 7% MwSt.	Preis in Eur p.Stk. inkl. 19% MwSt.
Minestrone	4,00 €	4,28 €	4,76 €
Chili con Carne mit Crème Fraîche	7,50 €	8,03 €	8,93 €
Chili sin Carne mit Crème Fraîche	7,00 €	7,49 €	8,33 €
Gemüse Eintopf vegetarisch	6,50 €	6,96 €	7,74 €
Bollito Misto mit Salsa verde	11,00 €	11,77 €	13,09 €
Bouillabaisse	18,00 €	19,26 €	21,42 €





HAUPTGERICHTE

mit Beilagen

Hauptgerichte vom Schwein

Ab 10 Personen. Im Preis enthalten sind die Beilagen, Gemüse und bunter Blattsalat.
Gerne helfen wir bei der Zusammenstellung.

	Nettopreis	Preis in Eur p.Stk. inkl. 7% MwSt.	Preis in Eur p.Stk. inkl. 19% MwSt.
Paniertes Schweineschnitzel mit Jägersoße	13,00 €	13,91 €	15,47 €
Schweinerollbraten mit Bratensoße	13,00 €	13,91 €	15,47 €
Schweinebraten mit Kruste und Bratensoße	13,50 €	14,45 €	16,07 €
Schweinegeschnetzeltes „Züricher Art“	13,50 €	14,45 €	16,07 €
Schweinesteak-Berner Art mit Käsesoße gratiniert	13,50 €	14,45 €	16,07 €
Cordon bleu vom Schwein mit Rahmsoße	15,00 €	16,05 €	17,85 €
Schweinemedailon mit Pfeffer- oder Champignonrahmsoße	16,00 €	17,12 €	19,04 €

Hauptgerichte vom Rind

	Nettopreis	Preis in Eur p.Stk. inkl. 7% MwSt.	Preis in Eur p.Stk. inkl. 19% MwSt.
Ungarischer Gulasch	13,00 €	13,91 €	15,47 €
Rinderhüfte mit Burgundersoße	16,50 €	17,66 €	19,94 €
Zwiebelrostbraten	17,00 €	18,19 €	20,23 €
Rinderroulade mit Schinken und Gurke gefüllt	17,00 €	18,19 €	20,23 €
Tafelspitz mit Meerrettichsoße	18,00 €	19,26 €	21,42 €
Sauerbraten	18,50 €	19,80 €	22,02 €
Roastbeef im Ganzen gebraten	20,00 €	21,40 €	23,80 €
Rinderfilet im ganzen gebraten mit Calvadossoße	28,00 €	29,96 €	33,32 €



Hauptgerichte vom Kalb

Ab 10 Personen. Im Preis enthalten sind die Beilagen, Gemüse und bunter Blattsalat.
Gerne helfen wir bei der Zusammenstellung.

	Nettopreis	Preis in Eur p.Stk. inkl. 7% MwSt.	Preis in Eur p.Stk. inkl. 19% MwSt.
Kalbsröllchen in Rahmsauce	18,50 €	19,80 €	22,02 €
Gefüllte Kalbsbrust nach Omas Art	15,50 €	16,59 €	18,45 €
Kalbsrahmbraten	16,00 €	17,12 €	19,04 €
Züricher Kalbsgeschnetzeltes	15,50 €	16,59 €	18,45 €

Hauptgerichte vom Geflügel

	Nettopreis	Preis in Eur p.Stk. inkl. 7% MwSt.	Preis in Eur p.Stk. inkl. 19% MwSt.
Putencordon bleu	14,50 €	15,52 €	17,26 €
Putensteak mit Curryrahmsauce	14,00 €	14,98 €	16,66 €
Panierte Putenschnitzel an Tomaten- oder Rahmsauce	13,50 €	14,45 €	16,07 €
Putenrollo mit mediterranem Gemüse und Schafskäse gefüllt	14,00 €	14,98 €	16,66 €
Putengeschnetzeltes mit Ananas und Curry	13,00 €	13,91 €	15,47 €
Hähnchenroulade gefüllt mit Spinat und Käse	18,00 €	19,26 €	21,42 €

Hauptgerichte vom Wild

	Nettopreis	Preis in Eur p.Stk. inkl. 7% MwSt.	Preis in Eur p.Stk. inkl. 19% MwSt.
Rehkeule mit Wildrahmsauce und Preiselbeeren	20,00 €	21,40 €	23,80 €
Ragout vom Hirsch mit Pfifferlingen	18,00 €	19,26 €	21,42 €
Wildschweinbraten aus der Keule mit Specksauce	17,00 €	18,19 €	20,23 €





Hauptgerichte vom Lamm

	Nettopreis	Preis in Eur p.Stk. inkl. 7% MwSt.	Preis in Eur p.Stk. inkl. 19% MwSt.
Lambraten provencial mit Rosmarinsoße	18,00 €	19,26 €	21,42 €
Lammragout	16,00 €	17,12 €	19,04 €
Lammkrone mit Kräuterkruste	27,00 €	28,89 €	32,13 €

Hauptgerichte aus Fluss und Meer

	Nettopreis	Preis in Eur p.Stk. inkl. 7% MwSt.	Preis in Eur p.Stk. inkl. 19% MwSt.
Lachsfilet auf Wurzelgemüse mit Rieslingsoße	17,00 €	18,19 €	20,23 €
Zanderfilet auf Blattspinat	17,00 €	18,19 €	20,23 €
Gebackener Steinbeißer an Senf-Sahne-Soße	17,50 €	18,73 €	20,83 €
Rotzungenröllchen mit Lachsfarce an Proseccorahm	18,00 €	19,26 €	21,42 €
Edelfisch-Variation (Lachs, Seeteufel, Steinbeisser, Garnelen) an Proseccorahm	24,00 €	25,68 €	28,56 €
Paniertes Seelachsfilet mit Remouladensoße	14,00 €	14,98 €	16,66 €

Beilagen (im Preis enthalten)

...aus der Kartoffel

Kartoffelgratin, Rösti, Majoran Kartoffeln, Sauerrahm-Kartoffel-Pfanne, Kartoffelsalat, Kartoffelschnitzen, Kroketten, Bratkartoffeln

...Nudeln

Tagliatelle, Butternudeln, Spätzle, Spaghetti

...Knödel

Schneebällchen, „Hoorische“, Serviettenknödel, Semmelknödel

...Reis und Maisgries

Langkornreis, Wildreis, Basmatireis, Duftreis, Gnocchi, Tomatenpolenta

Gemischtes Gemüse, Gemüsegratin, Bunter Blattsalat



DESSERTS

Obst und Käse

Desserts

Wir bieten unter anderem auch viele saisonale Angebote. Bitte fragen Sie nach.

	Nettopreis	Preis in Eur p.Stk. inkl. 7% MwSt.	Preis in Eur p.Stk. inkl. 19% MwSt.
Rote Grütze mit Vanillesoße	4,50 €	4,82 €	5,36 €
Vanille Eis mit heißen Himbeeren	5,50 €	5,89 €	6,55 €
Bayrische Creme mit Himbeermark	6,50 €	6,96 €	7,74 €
Ricottamousse mit Chiantikirschen	5,00 €	5,35 €	5,95 €
Panna cotta mit Fruchtsoße	6,50 €	6,96 €	7,74 €
Tiramisu	7,00 €	7,49 €	8,33 €
Mousse au chocolat	6,50 €	6,96 €	7,74 €
Obstsalat aus frischen Früchten	6,00 €	6,42 €	7,14 €
Verschiedene Parfaits	7,00 €	7,49 €	8,33 €
Mini Dessert nach Wahl ab 10 Stück je Sorte	2,20€	2,35 €	2,62 €
Obstplatte fingerfertig ab 10 Portionen	3,00 €	3,21 €	3,57 €

Käse

	Nettopreis	Preis in Eur p.Stk. inkl. 7% MwSt.	Preis in Eur p.Stk. inkl. 19% MwSt.
Käsepralinen Portion 4 Stück	4,00 €	4,28 €	4,76 €
Käsespieße groß pro Stück	2,50 €	2,68 €	2,98 €
Käsespieße klein pro Stück	1,50 €	1,61 €	1,79 €
Käseplatte mit Obst	6,50 €	6,96 €	7,74 €
Käseplatte mit Snacks und Obst (Französische Auswahl)	8,00 €	8,56 €	9,52 €





REGIONALES

Brutal Regional

(ab 15 Personen)

Tatar von der Forelle
Buttermilch-Lauchtörtchen
Rehschinken an Kohlrabi-Carpaccio
in Tomatenmarinade
Blattsalat mit Kartoffel-Dressing
Schnippelbohnen- Salat
Karottensalat

Tomatensuppe mit Pfälzer Wiesenkräuter

Geschmorte Rinderbacken in Rotwein-Schalotten Soße
Petersilienpüree

Schweinemedallions auf Paprika-Zwiebel Gemüse
Rahmsoße, Serviettenknödel

Weincreme mit Traubenkompott
Rostige Ritter mit Vanillesoße

Unsere Lieferanten:

Forellenzucht-Bernd Fraatz

Jagdbezirk -Thaleischweiler Florian Auer

Frischgemüse- Adam Theis Hochstadt

Rindfleisch- Bauer Wilbert Ruppertsecken

Schweinefleisch- Bauer Hüther Reifenberg

Preis pro Person	Netto	7% MwSt.	19% MwSt.
Portion	32,00 €	34,24 €	38,08 €

Spezialitäten aus der Region

Ab 10 Personen.

	Nettopreis	Preis in Eur p.Stk. inkl. 7% MwSt.	Preis in Eur p.Stk. inkl. 19% MwSt.
„Hoorische“ mit Specksoße oder Sahnesoße (veg.)	7,50 €	8,03 €	8,93 €
Pfälzer Saumagen und Bauernbratwurst mit Sauerkraut und Brot	9,50€	10,17 €	11,31 €
Kotelett Krone im Ganzen (ab 20 Personen) mit Sauerrahm-Kartoffel-Pfanne und Endiviensalat	18,00 €	19,26 €	21,42 €
Riesling Schinken mit Kartoffelsalat und bunter Blattsalat	13,00 €	13,91 €	15,47 €
Schinken im Brotteig , Bunter Blattsalat, Rohkostsalate	15,50 €	16,59 €	18,45 €
Schweinebäckchen in Dornfelder Soße mit Majoran Kartoffeln, Rotkraut	15,00 €	16,05 €	17,85 €
Pfälzer Schlachtfest (ab 20 Personen) Wellfleisch, Leberknödel, Pfälzer Saumagen, kleine Bratwürste, Leber- und Blutwurst, Sauerkraut, Püree und Bauernbrot	15,00 €	16,05 €	17,85
Spanferkel (ab 20 Personen) im Ganzen gebraten, vor Ort tranchiert mit Majoran Kartoffeln, Krautsalat, Endiviensalat	16,50 €	17,66 €	19,64 €
Spanferkelteile mit Majoran-Kartoffeln, Krautsalat und Endiviensalat	14,00 €	14,98 €	16,66 €





BUFFET

Variationen



Bayrische Brotzeit

(ab 15 Personen)

Weißwurst mit süßem Senf, Brezel und Radi

Gegrillte Schweinshaxe und „Fleischpflanzerl“,
dazu Bratkartoffeln und Endiviensalat

	Netto	7% MwSt.	19% MwSt.
Preis pro Person	17,00 €	18,19 €	20,23 €

Bayrischer Abend

(ab 20 Personen)

Schmalztopf und O-Bazda“mit Roggenbrot

Bayerischer Krautsalat, Radi, Karotten-Sellerie –Salat, Gurken-
salat, Endiviensalat

Kalbshaxe mit Rahmschwammerl
Schweinsbraten mit Kruste
Geschmorte Rinderbacken in Rotweinsöße
Semmelknödeln und Spätzle

Bayrische Creme mit Himbeer-Mark
Apfelstrudel mit Vanillesöße

	Netto	7% MwSt.	19% MwSt.
Preis pro Person	24,50 €	26,22 €	29,16 €



Landgrafenbuffet

(ab 15 Personen)

Lauchcremesuppe

Bunter Blattsalat
Karottensalat, Krautsalat
Tomaten-Gurkensalat
Bohnen-Maissalat

Panierte Schnitzel mit Jägersöße
Zwiebelrostbraten mit Bratensoße
Putengeschnetztes

Schneebällchen, Spätzle, Kartoffelgratin
Buntes gemischtes Gemüse

Vanillecreme mit Kirschkompott

Preis pro Person	Netto	7% MwSt.	19% MwSt.
Mit Suppe	24,00 €	25,68 €	28,56 €
Ohne Suppe	20,00 €	21,40 €	23,80 €

Schusterbuffet

(ab 20 Personen)

Panierte Schnitzel
Hackbällchen, Hähnchenkeulchen
Fleischkäse

Pfälzer Kartoffelsalat, Nudelsalat, Gurken-Tomatensalat,
Krautsalat, Karottensalat
Partybrötchen

	Netto	7% MwSt.	19% MwSt.
Preis pro Person	13,50 €	14,95 €	16,07 €

Buffet „Horeb“

(ab 20 Personen)

Panierte Schnitzel

Schweinegeschnetztes „Züricher Art“

Rinderbraten in Burgundersöße
Spätzle, Röstkartoffeln und Kaisergemüse
Bunter Blattsalat

	Netto	7% MwSt.	19% MwSt.
Preis pro Person	15,00 €	16,06 €	17,85 €



Winzerbuffet

(ab 20 Personen)

Schmalztopf mit Roggenbaguette

Sellerie-Karottensalat, Rettich Salat, Gurkensalat, Tomatensalat
Endiviensalat

Lammhaxen mit Kräuterkruste
Dornfelder Bäckchen
Schinken im Brotteig

Speckbohnen, Blumenkohlgratin, Majoran Kartoffeln,
Butternudeln

Pfälzer Weincreme
Kleine Dampfnudeln mit Vanillesoße

	Netto	7% MwSt.	19% MwSt.
Preis pro Person	23,00 €	24,61 €	27,37 €

Dreiklang

(ab 20 Personen)

Brokkolirahmsuppe

Buntes Salatbuffet
Bunter Blattsalat, Rhodos-Salat
Waldorfsalat, Karotten-Kresse-Salat
Grüner Bohnensalat

Lachsfilet auf Wurzelgemüse an Riesling Soße mit Basmati-Reis

Schweinemedallions an Champignonrahm
mit Rösti

Gefüllte Hähnchenfilet-Roulade
an Rahmsauce mit Tagliatelle und Tomatengemüse
Creme Caramel
Obstsalat

	Netto	7% MwSt.	19% MwSt.
Preis pro Person			
Mit Suppe	25,00 €	26,75 €	29,75 €
Ohne Suppe	21,00 €	22,47 €	24,99 €

Kalt-warmes Buffet

(ab 15 Personen)

Räucherlachs, Graved Lachs
Forellenfilet mit Meerrettichsahne
Krabbencocktail

Rosmarinschinken
Heublumenschinken mit rotem Linsensalat
Pasteten Auswahl

Bunte Blattsalate mit Vinaigrette
Rohkostsalate

Lendchen im Schinkenmantel mit Rahmchampignons
Rinderfiletspitzen in Calvados-Soße
dazu Rösti und feine Nudeln

Espressomousse mit Amaretti oder
Bayerische Creme mit Himbeer-Mark
Kleine Käseauswahl

Partybrötchen und Baguette

	Netto	7% MwSt.	19% MwSt.
Preis pro Person	35,50 €	37,99 €	42,25 €



Buffet Maritim

(ab 20 Personen)

Lachsvariation von (Stremel Lachs, Räucherlachs und Graved Lachs), Geräuchertes Forellenfilet, Krabbencocktail
Passende Dips

Seranoschinken mit Melone
Mediterraner Schinken mit
Tomaten-Mozzarella-Pastete
Großes Salatbuffet

Gegrilltes Doradenfilet auf Paprika Zwiebelgemüse an weißer
Balsamico Soße und Duft-Reis

Tournedos vom Schwein
auf Zuckerschoten- Cherrytomaten Gemüse
Hähnchen-Saltimbocca an Sherry Soße
dazu Rosmarinkartoffeln und Tagliatelle

Safrancreme mit Himbeersoße
Schokoladen-Nougat Parfait
Brotauswahl

	Netto	7% MwSt.	19% MwSt.
Preis pro Person	37,50 €	40,13 €	44,63 €



Sommer-Buffer

(ab 50 Personen)

Marinierter Caipirinha Lachs
Flusskrebse mit Thousand Island Soße
Schellfischsalat mit Avocado

Enten-Terrine mit marinierten Trauben
Kalbstafelspitz mit Ei-Lauch-Vinaigrette
Hähnchenbrust auf Tomaten-Mousse mit gerösteten Pinienker-
nen und Basilikum-Vinaigrette
Gebratenes Gemüse
Karottensalat mit Kresse Joghurt
Mais-Lauchsalat
Marinierter Cherrytomaten-Mozzarella-Salat
Italienischer Wildkräutersalat mit Walnussdressing

Grillbuffet:

Riesengarnelen
Zanderfilet im Speckmantel
Maishähnchenbrust,
Schweinefilet Spieße
T-Bone Steak
Lammkotelett
Rosmarinkartoffeln
Gefüllte Riesenchampignons
Grilltomaten
Schafskäse mit Peperoni, Zwiebel und Tomaten

Dessert

Gegrillte Ananas-Scheiben
mit Cointreau und Kokos-Eis

American Pancakes mit Mascarponecreme
und Beeren

Brotauswahl

	Netto	7% MwSt.	19% MwSt.
Preis pro Person	43,00 €	46,01 €	51,17 €

Grillpersonal sowie Equipment werden gesondert gerechnet.



Vesperbuffet (kalt)

(ab 15 Personen)

Gekochter Kaminrauschschinken
 Mildgeräucherter Bauernschinken
 Schweinerücken
 Pfefferpastete
 Geräucherte Putenbrust und Hackbällchen
 Salami
 Gefüllte Eier
 Knoblauch- und Zigeunersoße

Kartoffelsalat, Eiersalat, Krautsalat, Karottensalat

Käsebrett
 Brotauswahl

	Netto	7% MwSt.	19% MwSt.
Preis pro Person	21,00 €	22,47 €	24,99 €



Holzfüllerbuffet (kalt)

(ab 15 Personen)

Pfeffer- und Zwiebelmakrelen
 Heringssalat
 Hausmacher Platte mit Gurken und Senf
 Gekochte Ochsenbrust mit Apfelmeerrettich
 Panierte kleine Schnitzel
 Hähnchenkeulchen
 Hackbällchen mit Zigeunersoße
 Schmalztopf

Pfälzer Kartoffelsalat
 Schweizer Wurstsalat
 Nudelsalat, Rettichsalat

Herzhaftes Käsebrett
 Bauernbrot, Brezeln, Brötchen

	Netto	7% MwSt.	19% MwSt.
Preis pro Person	24,00 €	25,68 €	28,56 €



Gala-Bufferet (kalt)

(ab 15 Personen)

Räucherlachs, Graved Lachs, Stremellachs
 Forellenfilet
 Doraden-Tatar mit Frühlingszwiebeln
 Krabbencocktail

Kräuterbraten, Roastbeef, geräucherte Putenbrust

Schinkenröllchen mit Spargel
 Roher Schinken mit Melone
 Teigpastete, Terrine
 dazu verschiedene kalte Soßen

Geflügelsalat, Waldorfsalat, Rhodos Salat
 Karottensalat mit Kresse Joghurt

Käseauswahl
 Dessert nach Wahl

Partybrötchen bunt gemischt

	Netto	7% MwSt.	19% MwSt.
Preis pro Person	35,00 €	37,45 €	41,65 €



STELLEN SIE IHR FEST UNTER EIN MOTTO!

Pasta-Bufferet I

(ab 15 Personen)

Spaghetti mit Tomatensoße und geriebener Käse
Tortellini mit Schinken-Käse-Soße
Lasagne
Bunter italienischer Salat, Tomatensalat

	Netto	7% MwSt.	19% MwSt.
Preis pro Person	16,00 €	17,12 €	19,04 €

Pasta-Bufferet II

(ab 15 Personen)

Kleine Schnitzel mit Parmesan, Spaghetti und Tomatensoße
Penne all'arrabbiata, Ricotta-Ravioli mit Bärlauch Pesto
Bunter italienischer Salat, Tomaten-Mozzarella Salat

	Netto	7% MwSt.	19% MwSt.
Preis pro Person	17,00 €	18,19 €	20,23 €

Noch mehr Pasta...

Lachslasagne, Gemüselasagne
Butterpilzravioli mit Basilikum Pesto
Ricotta-Ravioli mit Tomatencongassées
Penne mit Spinat, Karotten und Nuss Pesto



Antipasti-Bufferf (kalt)

(ab 15 Personen)

Krabbencocktail mit buntem Pfeffer & Balsamico
 Thunfischsalat
 Lachscarpaccio mit Parmesanspäne & Balsamico

Parma-Schinken an Melone
 Bressaola, Mortadella
 Italienische Salami
 Rinderschinken mit Meerrettich Dip

Schweinebraten „Vitello tonnato“
 Roastbeef mit Balsamico Zwiebeln
 Heißgeräucherte Entenbrust mit grünem Pfeffer

Gebratene Paprika, Artischocken Zucchini, Auberginen,
 Champignons, gefüllte Oliven
 Tomaten- Mozzarella-Salat, italienischer Salat

Parmesan mit Trauben und Nüssen, Gorgonzola mit Feigensoße,
 Tiramisu-Würfel
 Ciabatta

	Netto	7% MwSt.	19% MwSt.
Preis pro Person	29,50 €	31,57 €	35,11 €



Bufferf Italien

(ab 15 Personen)

Italienischer Landschinken mit Melonen Carpaccio
 Italienischer Salami, Bressaola

Gebratene Champignons, Zucchini, Auberginen, Paprika usw.
 Tomaten –Mozzarella- Salat, Bunter italienischer Salat
 Thunfischsalat

Penne mit Lachswürfeln

Gefüllte Hähnchenrouladen
 Gnocchi
 Scaloppine a limone (kleine Schnitzel vom Schwein)
 Tagliatelle
 Sherry Sauce, Tomatensauce

Espressomousse
 Ricotta Mousse mit Chianti-Kirschen

Ciabatta

	Netto	7% MwSt.	19% MwSt.
Preis pro Person	28,00 €	29,96 €	33,32 €



Bufferf Toskana

(ab 25 Personen)

Shrimps Cocktail mit Tomaten und Kresse Joghurt
 Tintenfischsalat „Lucia“
 Pochierter Lachs aus dem Weinsud an Limettenmayonnaise
 Geräucherter Schwertfisch

Parma-Schinken an Melonencarpaccio
 Vitello tonnato, Italienische Salami, Bressaola
 Gebratene Paprika, Zucchini, Artischocken, Champignons
 Auberginen, Eingelegte Zwiebeln, Gefüllte Peperoni, Oliven
 Tomaten- Mozzarella-Salat, Roter Eichblatt & Rucola mit Parmesan
 Ciabatta

Ricotta-Fagotini mit Basilikum Pesto
 Florentiner Schweinelendchen
 Roastbeef im Ganzen gebraten
 Gnocchi und Tomatenpolenta, Sherry Rahm Soße

Italienische Käseauswahl
 Panna cotta-Beeren-Terrine
 Tiramisu-Würfel

	Netto	7% MwSt.	19% MwSt.
Preis pro Person	37,00 €	39,59 €	44,03 €



Spanische Fiesta

(ab 20 Personen)

Tapas:

Meeresfrüchte-Salat, Thunfischsalat,
Pimentos in Knoblauchöl,
Serano- Schinken
Hirtenrolle, Chiorizo,
Hühnerbrust in Tomaten-Sugo
Datteln im Speckmantel

Eingelegter Schafskäse

Gebratene Champignons, Zucchini und Paprika
Ensalada mixta mit Oliven, Peperoni

Warm:

Datteln im Speckmantel
Katalanische Tortilla mit Spinat und Pinienkernen
Paella oder Spanferkelkeule mit Aioli
Paprika-Zwiebelgemüse Röstkartoffeln

Flan Caramello, Obstsalat

Manchego-Käse mit Trauben, Brotauswahl

	Netto	7% MwSt.	19% MwSt.
Preis pro Person	28,50 €	30,50 €	33,92 €



Mittelmeer Buffet

(ab 25 Personen)

Couscous Salat mit Meeresfrüchten
Paprika-Tomaten-Salat mit Sardinen
Serano -Schinken an Melonencarpaccio

Rote Beete-Salat mit Mozzarella
Möhren-Avocado-Salat mit Kresse
Pasta-Salat mit Bohnen, Chili und Joghurt-Dressing
Sommersalat mit Beeren, gerösteten Nüssen und
Honig-Aceto-Dressing

Ciabatta

Edel-Fische im Kräutersud (Seeteufel, Lachs, Shrimps, Stein-
beisser und Muscheln) mit Pesto und Foccacia.
Kalbsbraten mit Rosmarinsoße, Tomaten- Polenta
Perlhuhn Brust mit Senfsaatgemüse (Paprika, Fenchel, Gurken
und Senf Saat) und Röstkartoffeln

Weißer Mousse au chocolat auf Kirschkompott mit Mandellikör
Pistazien Eis

	Netto	7% MwSt.	19% MwSt.
Preis pro Person	32,00 €	34,24 €	38,08 €





Französische Landpartie

(ab 15 Personen)

Flusskrebssalat
 Tatar vom Bachsaibling
 Crêpes gefüllt mit Räucherlachs
 Geräucherter Heilbutt
 Feigen-Pastete mit Cumberlandsoße
 Bunter Blattsalat und Rohkostauswahl

Lammkarree mit Thymianpolenta
 grünen Bohnen und geschmorten Tomaten

Entrecôte im Ganzen gebraten an Burgundersoße
 dazu glasierte Möhren und Serviettenknödel

Kleine französische Käseauswahl

Mousse au chocolat
 Grand-Marnier-Mousse

Baguette

	Netto	7% MwSt.	19% MwSt.
Preis pro Person	34,00 €	36,38 €	40,46 €



Elsässer Buffet

(ab 15 Personen)

Quiche Lorraine und Tomatenquiche

Blattsalat, Karotten-, Kraut-, Sellerie- und Tomatensalat

Zanderfilet und Flusskrebse in Riesling Soße mit Butternudeln

Mistkratzerle mit Speckgemüse und Petersilienkartoffeln

Münsterkäse mit Zwiebelsoße

Apfeltarte
 oder
 Bibeleskäs- Mousse mit Kirschkompott

Baguette

	Netto	7% MwSt.	19% MwSt.
Preis pro Person	29,00 €	31,03 €	34,51 €

Ergänzung bei größerer Personenzahl

Schneckensüppchen, Elsässer Zwiebelsuppe, Coq au vin,
 Bäckeoffe, Schinken im Brotteig



Griechenland

(ab 25 Personen)

Fischrogen Paste, Oktopus-Salat

Bifteki (Hackbällchen)
 Gefüllte Weinblätter
 Gebackener Schafskäse
 Gemüse-Blätterteig Schnecken
 Griechischer Bauernsalat, Krautsalat

Moussaka
 Gyros mit Tsatsiki

Souvlaki (Fleischspieße) mit Okra Gemüse und Ofenkartoffeln

Griechischer Joghurt an Galia- Melone mit
 kandierten Pistazien und Pinienkernen

Fladenbrot und Baguette

	Netto	7% MwSt.	19% MwSt.
Preis pro Person	25,50 €	27,29 €	30,35 €



New-Orleans

(ab 30 Personen)

Flusskrebse in Thousand-Island-Dressing

Geflügelsalat „Amerika“, Cole Slaw-Krautsalat, Tuna-Salat, Caesar-Salat, Chicorée Salat mit Roquefort-Dressing

Lachssteak mit Kräuterbutter
Gebackener Reis

Spareribs
Kalifornischer Schinken

Fried Onions, Baked beans, Potato-Wedges mit Sauerrahm

Blueberry Cheesecake
Walnuss Eis

	Netto.	7% MwSt.	19% MwSt.
Preis pro Person	28,50 €	30,50 €	33,92 €



Vegetarisches Buffet

(ab 15 Personen)

Roter Linsensalat, Antipasti mit Schafskäse
Tramezzini-Ecken mit Tomatencreme
Couscous Salat mit Aprikosen und Mandeln
Orangensalat mit Datteln, Schalotten und Pistazien
Tomaten-Mozzarella Spieße

Blumenkohl-Panna cotta mit Bohnen-Vinaigrette
Wildkräutersalat mit Zitronen-Vinaigrette

Paniertes Sellerie-Schnitzel mit Petersilienpüree
Penne mit Spinat, Karotten und Nuss-Pesto
Vegetarische Auberginen-Lasagne

Obstsalat mit Quinoa
Vanilleparfait, Espressomousse

Käseauswahl

	Netto	7% MwSt.	19% MwSt.
Preis pro Person	28,00 €	29,96 €	33,32 €



Asiatisches Buffet

(ab 15 Personen)

Frühlingsröllchen und Wan-Tans mit Erdnuss-Sauce

Sushi- Variation mit Soja-Soße

Gurken-Raita,
Ananas-Staudensellerie-Salat mit Koriander und Ingwer
Glasnudelsalat mit Shrimps
Frisée-Salat mit Möhren, Rettich und Sesam-Vinaigrette

Schweinefleisch süß-sauer mit Paprika, Frühlingszwiebeln,
Sojasprossen und Reis

Thai-Curry mit Kartoffeln

Kokosmousse mit Mango Sauce
Exotischer Obstsalat

	Netto	7% MwSt.	19% MwSt.
Preis pro Person	29,00 €	31,03 €	34,51 €





Selbstverständlich liefern wir auch:

Sekt, Wein, Bier- auch vom Fass, alkoholfreie Getränke, edle Schnäpse, Kaffee, Espresso, Tee. Tische, Stehtische, Stühle, Zelte, Teller, Bestecke, Gläser, Tischdecken, Servietten, Kerzen, Dekorationsmaterial und vieles mehr.

Unser freundliches Servicepersonal entlastet Sie gerne.

Alle Geschirrtteile, Gläser, Platten, Warmhaltetöpfe können Sie ungespült zurückgeben.

Unsere Küche bemüht sich mit minimalen Zusatzstoffen auszukommen.

Bei Lebensmittelunverträglichkeiten und Allergien beraten wir Sie gerne. In einigen Gerichten sind kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe enthalten. Fragen Sie nach unserer Liste.

		Preis in EUR/p.Stk. inkl. 7% MwSt.	Preis in EUR/p.Stk. inkl. 19% MwSt.
Gedeck (Teller, Messer, Gabel)	1,80 €	1,93 €	2,14 €
Suppengedeck	1,80 €	1,93 €	2,14 €
Kaffeegedeck (Tasse, Unterteller, Kaffeelöffel)	1,80 €	1,93 €	2,14 €
Gedeck Menü (3 Gänge)	4,80 €	5,14 €	5,71 €
Jedes weitere Geschirrtteil	0,60 €	0,64 €	0,71 €
Gläser pro Stück	0,80 €	0,86 €	0,95 €
Stofftischdecken (1,30 x 2,20 m)	ab 12,00 €	012,84 €	14,28 €
Vlies pro Meter	ab 3,30 €	03,53 €	3,93 €
Servietten Vlies groß (33 x 33 cm) 50 Stück	19,00 €	20,33 €	22,61 €
Kerzen	ab 1,50 €	01,61 €	1,79 €
Windlicht	ab 2,50 €	02,68 €	2,98 €
Kerzenleuchter Glas	ab 3,50€	03,75 €	4,17 €
Kerzenleuchter (70 cm)	15,00 €	16,05 €	17,85 €



NOTIZEN



Partyservice Hill | Beckenhofer Str.28 | 66955 Pirmasens

Tel.06331 46729 | info@partyservice-hill.de