



Unsere Speisekarte 2020

Suppen

1. Nudelsuppe
2. Hochzeitssuppe
3. Borsch mit Schmand (traditionelle osteuropäische Suppe)

Hauptgerichte

1. Bifteki mit Käse in Champignonsoße
2. Überbackene gefüllte Champignons
3. Überbackene gefüllte Tomaten
4. Gyros
5. Zarte Schweinerippchen
6. Geschnetzeltes „Stroganoff“ (nach individuellen Wünschen mit Pilzen, Paprika)
7. Putenschnitzel / Schweineschnitzel
8. Sahneschnitzel mit Zigeunersoße
9. Gefüllte Kartoffeln nach Wunsch (Käse, Hackfleisch, Pilze)
10. Spaghetti Bolognese oder Carbonara
11. Penne mit Tomaten (nach Wunsch mit Hackfleisch)
12. Pasta mit Spinat, Tomaten, Schafskäse, Oliven (verschiedene Variationen)
13. Mozzarella Hähnchen in Basilikum-Sahnesoße
14. Marinierte Hähnchenschenkel
15. Hähnchenbrust auf Spinat mit Currysoße überbacken

16. Kartoffeln nach mexikanischer Art
17. Gefüllte Auberginen mit Hackfleisch oder vegetarisch
18. Zwiebelfleisch nach französischer Art (mit oder ohne Kartoffeln)
19. Schaschlik (nach Aufpreis)
20. Gulasch
21. Schweinebraten / Kalbsbraten
22. Spanferkelrollbraten
23. Kohlrouladen / gefüllte Paprika (mit Fleisch)
24. Lachsgratin mit Buttergemüse
25. Gebratenes Pangasius Filet
26. Selbstgemachte Frikadellen (mit oder ohne Rahmsoße)
27. Plov (usbekisches Reisgericht mit Fleisch)
28. Pelmeni (gefüllte Teigtaschen mit Fleisch)
29. Asiatisch gebratene Nudeln mit Gemüse (nach Wunsch mit Hühnerfleisch)
30. Koreanische Nudeln(Glasnudeln) mit Gemüse (nach Wunsch mit Hähnchen)
31. Gefüllte Hähnchenkeulen im Speckmantel
32. Hähnchen süß-sauer (nach chinesischer Art)
33. Polo Fino (entbeinte Hähnchenkeulen, mit frischen Kräutern und Frischkäse)
34. Chicken-Nuggets
35. Chicken-Wings

Beilagen

1. Provenzialischer Gemüseauflauf
2. Gebratene Gemüse
3. Rosmarinkartoffeln
4. Kartoffelgratin
5. Knödel / Kartoffelknödel
6. Wilde Kartoffeln
7. Pommes Frites
8. Kroketten
9. Reis
10. Wildreis
11. Spätzle
12. Nudeln

13. Buchweizen

Salate

1. Pikanter Rote Bohnen Salat (mit Gouda Käse)
2. Granatovyi Braslet (Schichtsalat mit Granatapfel, Hähnchenfleisch)
3. Schichtsalat "Podsolnuh" (mit Hähnchen, Champignons)
4. Schichtsalat Kebap
5. Schichtsalat "Neschnij" mit Thunfisch
6. Fruchtiger Schichtsalat
7. Pikanter Schichtsalat mit Leber
8. Schichtsalat mit Hering "Schuba"
9. Schichtsalat "Podarok" (mit Äpfel, Hähnchen, Walnüssen)
10. Schichtsalat "Krasnaja Schapochka" (mit Hähnchenbrust, Walnüssen, Kartoffeln)
11. Salat "Kapriz" (mit Krabbenfleisch, Chinakohl, Ananas)
12. Salat "Tbilisi" (mit Rindfleisch, Gemüse)
13. Karottensalat (nach koreanischer Art)
14. He mit Fisch oder Pute
15. Winigret (rote Beete Salat mit Kraut)
16. Griechischer Salat
17. Waldorfsalat
18. Oliwje (traditioneller russischer Salat)
19. Roter Heringssalat
20. Glasnudelsalat Funschösa (mit oder ohne Fleisch)
21. Amerikanischer Krautsalat (Cole Slaw)
22. Hausgemachter Kartoffelsalat
23. Frühlingssalat mit Kraut und Gemüse
24. Koreanischer Zucchini-salat
25. Auberginensalat
26. Wurstsalat
27. Maskarad (Krabbenstäbchen, Gemüse, Schinken)
28. Blumenkohlsalat
29. Salat Hawaii (mit Ananas, Hähnchen, Käse)
30. Rohkostsalat (Rote Beete, Kohlrabi, Möhren)
31. Schichtsalat Ekaterina (Hähnchen, getr. Pflaumen, Nüsse)
32. Gnocchi-Salat mit Zucchini und Paprika

33. Zucchini Tomaten Salat

34. Eingelegte Rote Beete mit Schafskäse

Soßen

1. Bratensoße
2. Rahmsauce
3. Champignon Soße
4. Pfeffersoße

Kalte Platten mit Marinaden (Auf Wunsch direkt auf den Tisch möglich)

1. Salzgurken
2. Marinierte Kirschtomaten
3. China Kraut
4. Oliven schwarz / grün und milde Peperoni

Kalte Platten

1. Käseplatten (verschiedene Sorten)
2. Verschiedene Fischplatten
3. Verschiedene Flusskrebse
4. Roter & Schwarzer Kaviar (Häppchen)
5. Verschiedene Garnelen
6. Garnelenspieße
7. Meeresfrüchte
8. Verschiedene gefüllte Rollen
9. Chinesische Frühlingsrollen
10. Gebratene Calamari Ringe
11. Antipasti
12. Gefüllte Champignons
13. Häppchen mit verschiedenen Füllungen
14. Wurstplatte
15. Sushi

16. Auberginen mit Tomaten
17. Party Fingerfood
18. Tomaten-Mozzarella
19. Gefüllte Eier
20. Tomaten-Avocado Salat
21. Geröstete Paprika
22. Muscheln

**Liebe - sagt man schön und richtig -
ist ein Ding, was äußerst wichtig ist!
Und geht die Liebe durch den Magen
verspürt man dabei Wohlbehagen!!!**

Guten Appetit!

Bestellung

Diva Events (Partyservice)

Kontaktangaben

Name, Vorname: _____

Telefon: _____

Veranstaltung

Wann findet die Feier statt? _____ Wie

viele Gäste erwarten Sie? _____

Wo findet die Feier statt?

PLZ, Ort: _____

Straße, Nr.: _____

Personal / Fahrten

Auf Wunsch bringen wir das Bedienungspersonal mit. Dafür berechnen wir 150 Euro pro Bedienung extra. Ab einer Stunde Fahrtzeit berechnen wir eine Fahrtzeitpauschale (nach Absprache). Bei einer Entfernung ab 20 km fallen 0,50 € Benzinkosten pro gefahrenem km je Fahrzeug an.

Für das Geschirrspülen wird ebenfalls eine Arbeitskraft für 150 Euro berechnet. Ab 170 Personen wird eine zweite Spüllkraft benötigt.

Das Küchen-/Bedienpersonal steht Ihnen am Tag der Veranstaltung bis 24.00 Uhr zur Verfügung.

Evtl. entstandene Kosten für die Unterkunft des Küchenpersonals übernimmt der Auftraggeber (Art der Unterkunft nach Absprache).

VETRAGABSCHLUSS-----

Gesamt km: _____

Gesamt Personal: _____

1Anzahlung (Euro): _____ 2Anzahlung(Euro) _____

Restbetrag(Euro)-----

Ort, Datum

Unterschrift Auftraggeber

Im Preis enthalten sind, neben dem Küchenpersonal (außer Spülkraft), alle Lebensmittel, die für die Zubereitung der ausgewählten Speisen benötigt werden.

Aus unserer umfangreichen Speisekarte dürfen Sie sich folgende Bestandteile zusammenstellen:

- 1 Suppe (auf Wunsch: zusätzlich Borsch für den Sonntag)
- 7 verschiedene Hauptgerichte
- 5 verschiedene Beilagen
- 12 verschiedene Salate
- 1 Sauce

Obst, Eis, Tee, Kaffee, Torten, Gebäck, Backwaren und Getränke sind nicht im Preis inkludiert.

Extras gegen Aufpreis

1. Ganzes Spanferkel (13,00 Euro pro kg)
2. Gebratene Entenbrust (2,00 Euro pro Person)
3. Ganzer Lachs (129,- Euro – ca. 7 kg)
4. Stör nach Anfrage
5. Schokobrunnen (180 Euro)