

Partyservice
„Alter Konsum“
Teichröda

Inh. Silke & Nico Modl
Mühlenstraße 12
07407 Teichröda

Tel.: 036743/202173

E-mail: nico.modl@web.de
www.alter-konsum.eatbu.com

Ob zum Frühstück, Brunch, Mittag
oder Abendessen.
Egal zu welchem Anlaß.

Wir freuen uns, Sie zu Ihrer
individuellen Feierlichkeit
beliefern zu dürfen.

Partyservice „Alter Konsum“ Teichröda

Tel. 036743/202173

Stellen Sie sich Ihr Buffet nach Ihren Wünschen zusammen.

Bestellung und Absprache der Gerichte bitte mindestens 3 Wochen im Voraus.

Schweinerelen

Mutzbraten in deftiger Schwarzbiersoße

Spanferkel (portioniert) mit Sauerkraut

Kammbraten in Zwiebelsoße

Rostbrätelpfanne mit gedämpften Zwiebeln

Spanferkelrollbraten in eigener Soße

Mini Grillhaxe (ca.180gr.) ohne Schwarte auf Sauerkraut

Gebackene Schweinefleischrippchen in eigener Soße

Spare Ribs in Barbecuesoße

Kasseler im Brotteig (Mindestbestellung 8 Portionen)

Kasselerkammbraten auf Sauerkraut

Kasselerkrustenbraten auf Sauerkraut (Prager Schinken)

Kasseler Hawaii (mit Ananas und Edamer überbacken)

„Piratenkasseler“ (Kasselerwürfel mit Lauch-Sahnesoße gratiniert)

deftige Schweinegulaschpfanne

Szegediner Gulaschpfanne

Schweineschnitzelpfanne auf Buttergemüse

Schweineschnitzelpfanne auf Buttergemüse mit gebratenen Champignons und Zwiebeln

Schweinerückensteaks mit Kalbswürzfleisch,Worcestersauce und Edamer überbacken

Schweinerückensteaks in Knoblauchrahmsoße mit Mozzarella überbacken

Schweinegeschnetzeltes „Gyros Art“ mit Tzatziki und rohen Zwiebeln

Schweinegeschnetzeltes „Gyros Art“ in Metaxasoße mit Käse überbacken

Schweinegeschnetzeltes mit gemischten Pilzen

Schweinegeschnetzeltes in Bärlauchsoße

Gebackenes Schweinefilet in Pfefferrahmsoße

Gebackenes Schweinefilet in Meerrettichsoße

Gegrillte Schweinemedallions mit frischen Tomaten und Mozzarella überbacken

Gegrillte Schweinemedallions in Champignonrahm mit Mozzarella überbacken

Schweinekammröllchen gefüllt mit Speck,Zwiebeln und Feta in Knoblauchrahm gratiniert

Schweinekammröllchen mit Speck – Sauerkrautfüllung

Kochschinken – Hackröllchen in Honig – Senfsoße

Hackbällchen in würziger Paprikasoße

Hackbällchen in Rahmsoße

Thüringer Grillpfanne mit je 1xBratwurst,Rostbrätel,Fleischspieß und Klops

Fleischspieß in Paprikasoße

Rind und Kalb

Rindergulaschpfanne mit Waldpilzen

Rinderbraten in Meerrettichsoße

Rinderbraten in Rotweinsoße

Deftiger Sauerbraten

Rinderroulade in deftiger Soße

Ossobuco

Chili con Carne mit Kidney-, Chilibohnen und Rinderhackfleisch

Kalbsgeschnetzeltes in Rahmsoße

Kalbsgeschnetzeltes „Stroganoff“ mit Gewürzgurken und Schmand

gegrillte Kalbsleber in deftiger Zwiebelsoße

Geflügel

Putenschnitzelpfanne in Champignon- Zwiebelsoße

Gegrillte Putensteaks in Zwiebel-Dillsoße

Gegrillte Putenbruststreifen in Sweet Chili Soße

Putengeschnetzeltes in Champignonrahmsoße

Putengulasch mit Olivenöl, Paprika, Grünem Pfeffer, Knoblauch und Zwiebeln

Würziger Putenrollbraten in eigener Soße

Gegrillte Hähnchenunterschenkel in Zwiebelsoße (ca 4St./Port.)

Gegrillte Hähnchenunterschenkel

Gebackene Hähnchenunterschenkel auf Rahmkaisergemüse

Gebackenes Hähnchenbrustfilet auf Rahmkaisergemüse

Gebackenes Hähnchenbrustfilet in Zwiebelrahm mit Mozzarella überbacken

Gegrilltes Hähnchenbrustfilet mit gegrillter Paprika und Zwiebeln

Hähnchengeschnetzeltes in Bärlauchsoße

Hähnchengeschnetzeltes in Gorgonzolasoße

„Green Thai Curry“ Hähnchenfleisch nach thailändischer Art mit buntem Gemüse (scharf)

gegrillte Chicken Haxen

Knusprige Barbarie Entenkeule in eigener Soße (Stück)

Barbarie Entenbrustfilet in Orangensoße

Golden gebackenes Gänsebrustfilet in Eigener Soße

Golden gebackenes Gänsebrustfilet auf Grillgemüse

Wild/Spezialitäten

Hirschrollbraten in deftiger Rotweinsoße

Hirschgulasch in Pfifferlingrahmsoße

Wildgulasch in Rotweinsoße

Wildschweinrollbraten in eigener Soße

Gegrilltes Lammfilet in Metaxasoße

Gegrilltes Lammfilet in Knoblauchol

Fisch/Meeresfrüchte

gemischte Fischpfanne mit Lachsfilet, Tilapiafilet und Scampis auf Pfannengemüse

Tilapiafilet auf Rahmblattspinat

gegrilltes Lachsfilet auf Rahmblattspinat

gegrilltes Lachsfilet in Dillsoße

gedünstetes Fischfilet mit Kräuterbutter

Gegrillte Riesengarnelen in Knoblauch-Olivenöl

Riesengarnelen in Dillrahmsoße

Pastagerichte

Pasta Bolognese mit frischem Parmesan

Pasta in Oliven-Knoblauchöl mit gegrillten Scampis

Pasta in Rahmsoße mit Meeresfrüchten

Pasta in Steinpilzsoße

Pasta in Gorgonzolasoße mit gegrillten Hähnchenstreifen

Pasta „Susi&Strolch“ mit frischer Tomatensoße und Fleischklößchen

Käsemaccheroni mit Mozzarella überbacken

Lasagne mit Hackfleisch – Tomatensoße

Asiatische Nudelpfanne mit Gemüse und Hähnchenfleisch

Der Ost Klassiker, „Spirelli in Tomatensoße mit Jägerschnitzel“ wie früher

Kindergerichte (Ideal für Kindergeburtstag)

Chicken Nuggets mit Pommes Frites

Gegrillte Chicken Wings

Fischstäbchen auf Kartoffelpüree

Gegrillte Wiener Würstchen

Kartoffelpuffer mit Apfelmus

Gerollte Eierkuchen mit Apfelmus gefüllt

Partypizza 40cm x 60cm mit 3 Belägen nach Wahl (Extrabelag: 1,50€)

Gerne liefern wir Ihnen auch frische Pizza aus unserer aktuellen Pizzakarte

Gemüsebeilagen

Bunte Gemüsepfanne mit Buttersoße

Rosenkohl mit Baconwürfeln in Butter geschwenkt

Frischer Spargel mit Sauce Hollandaise (leider nur während der Spargelsaison)

Überbackener Blumenkohl in Käse Kräutersoße mit knusprigen Schinkenwürfeln und Parmesan

Bohngemüse mit Schinkenwürfeln und frischem Thymian

Blumenkohlgemüse mit gerösteten Semmelbröseln

Rahmchampignons

Waldpilzsoße

gegrilltes Pfannengemüse nach mediterraner Art

gegrillte Peperoni in Knoblauch-Olivenöl

Sauerkraut mit Speckwürfeln

Apfelrotkohl mit Speckwürfeln

Beilagen

Kartoffelspalten

Röstiecken

Kroketten

Kartoffelgratin

Bratkartoffeln mit Speckwürfeln

Butterkartoffeln (Mini Kartoffeln in Butter geschwenkt mit frischem Rosmarin)

Salzkartoffeln mit frischer Petersilie

Klöße

Butterspätzle

Semmelknödel

Reis

Wildreis

Gemischter Brotkorb mit verschiedenen Sorten Brot und Baguette

Hausgemachtes Kräuterbaguette

Suppen

Hochzeitssuppe

Leberspätzlesuppe

Soljanka nach ukrainischer Art

Ungarische Kesselgulaschsuppe

Broccolirahmsuppe

Lauch-Käsesuppe

Blumenkohlcremesuppe

Deftiger Erbseneintopf mit Kasselerwürfeln und Bockwurstscheiben

Linseneintopf mit Kasselerwürfeln und Bockwurstscheiben

Grüner Bohneneintopf mit Bohnenkraut und allem was sonst noch hinein gehört

Weisser Bohneneintopf nach serbischer Art (feurig)

Salate

Kartoffelsalat mit hausgemachter Majonaise, Speck, Apfel, Zwiebeln und Gewürzgurken

Hausgemachter Kartoffelsalat mit Essig, Öl, gegrilltem Speck und glasigen Zwiebeln

Nudelsalat nach Art des Hauses

Hausgemachter Rotkrautsalat

Tomatensalat mit Feta und Zwiebelringen

Hirtensalat nach türkischer Art mit Tomaten, Gurke, Zwiebel, Knoblauch, Paprika, Feta und Mais

Selleriesalat nach Art des Hauses

Heringssalat mit Matjes, Zwiebeln, Salzgurken, Essig und Öl

Hausgemachter Obstsalat mit Früchten der Saison und Naturjoghurt

Kalte belegte Platten

Rustikale Schlachteplatte

Schinken-Bratenplatte

Rindercarpaccio mit Ruccola, Olivenöl und Parmesanspänen

Deftiges frisches Schweinegehacktes mit Zwiebelwürfeln

Bunt gemischte Käseplatte

Abwechslungsreich belegte Fischplatte

Heringsplatte mit Matjes, Bismarck, Rollmops, Brathering, Gewürzgurken und Zwiebelringen

Scampiplatte mit hausgemachter Cocktailsoße

Tomate-Mozzarella-Platte mit Balsamico und frischem Basilikum

Obstplatte mit frisch aufgeschnittenen Früchten der Saison

(Preis/Platte)

Bunt gemischte Salatplatte mit Hähnchenschnitzelstreifen, Ei und Scampi

Canape´s / Häppchen zu jedem Anlass (z.B. Frühstück/Brunch)

Abwechslungsreich belegtes dunkles und helles Baguette mit Garnitur (10St./Port.)

Belegtes Brötchen mit Garnitur (Belag nach Absprache)

Bruschetta (Baguette mit Tomaten-Knoblauchbelag (6St./Port))

Hackbällchen am Spiess (kalt) 10St./Port.

Räucherlachs-Crepé - Röllchen mit Frischkäse (10St./Port.)

Honigmelone-Serrano-Spiesse (10St./Port.)

Gefüllte Eier (6St./Port.)

Trauben-Käse-Spiesse (10St./Port.)

Rühreipfanne mit gegrillten Baconstreifen

Gegrillter Leberkäs´ belegt mit Spiegelei

Baked Beans in Tomatensoße mit gegrillten Würstchen

**Desserts ,sowie vegane,vegetarische,lactose-und glutenfreie Küche
nach Absprache möglich.**

Zu Fragen bezüglich allergener Zusatzstoffe in unseren Gerichten stehen wir gern zur Verfügung.

Angebot zum selbst Grillen

Thüringer Bratwurst (150gr schockgefrostet)

Selbst eingelegtes Rostbrätel in Senf Marinade

Fleischspieß mit Speck und Zwiebeln

Frisch gebackenes - Weizenbrötchen

Alle Preise verstehen sich als Abholpreise inklusive Mehrwertsteuer.

**Alle warmen Gerichte werden in Chafing Dishes geliefert , wobei wir eine Gebühr von
1,00€ pro gefülltem Brennpastenbehälter und 2,00€ pro GN Behälter(Endreinigung) erheben.**

**Wir bitten höflich darum die Chafing Dishes nach spätestens 3 Tagen
vorgereinigt zurück zu bringen.**

Lieferung und Reinigung der GN Behälter nach Absprache.

**Für Beratungsgespräche bezüglich der Zusammenstellung Ihres
Buffets , Bestellmengen ,Terminabsprachen u.s.w. ,
stehe ich gerne jederzeit zur Verfügung.**

N.Modl

**Außerdem können wir Ihre individuelle Familienfeierlichkeit
mit bis zu 25 Gästen in unserer Gaststube ausrichten.**

Wir freuen uns auf Ihren Besuch.