

# Online Bestellformular

## PARTY - SERVICE MÜLLER

Drucken Sie das Online Bestellformular aus und kreuzen Sie die von Ihnen gewünschten Speisen an.

Anschließend senden Sie uns die Bestellung per Fax zu. Wir unterbreiten Ihnen dann gerne ein Angebot.

Fax: **0 72 62 / 60 14 44**



## Serviceleistungen

Eine persönliche Beratung ist für uns selbstverständlich.  
Gerne stehen wir Ihnen auch telefonisch zur Verfügung.

Sie erhalten von uns die Organisation von A bis Z.

Ihre ausgewählten Speisen liefern wir termingerecht an.

Auch erhalten Sie bei uns benötigtes Geschirr.

Ebenfalls gestalten wir Ihnen gerne Ihre Tischdekoration,  
sowie die Buffetdekoration

Gerne liefern wir Ihnen auch für Ihr Grillfest vorbereitetes Grillgut in  
verschiedenen Variationen.

## Frische und Qualität, die man einfach schmeckt

So können Sie uns erreichen:

Partyservice Müller  
Hauptstraße 61  
75031 Eppingen-Mühlbach

Telefon: 0 72 62 / 60 10 40  
Fax: 0 72 62 / 60 14 44  
Mobil: 0179 / 91 01 498

[www.partyservice-eppingen.de](http://www.partyservice-eppingen.de)  
[info@partyservice-eppingen.de](mailto:info@partyservice-eppingen.de)

## Platz für Ihre Notizen



## Vorspeisen

- Melonenschiffchen mit Lachsschinken *süß garniert*
- Lachs mit Baguette *und Sahnemeerrettich*
- Hochzeitssuppe *mit verschiedenen Einlagen*
- Maultaschensuppe
- Hausgemachte Markklößchensuppe *mit Eierstich*

## Salate

- Verschiedene Blattsalate
- Verschiedene Rohkostsalate
- Kartoffelsalat
- Nudelsalat
- Wurstsalat
- Fleischsalat
- Eiersalat

## Beilagen

- Spätzle
- Semmelknödel
- Speckknödel
- Kartoffelknödel
- Petersilienkartoffeln
- Hausgemachtes Kartoffelgratin
- Hausgemachtes Gemüsegratin
- Gemüseplatte nach Wahl
- Kartoffelwaffeln
- Reis
- Kartoffeltaler
- Spaghetti

## Grillsaison

### Grillgut:

- Nackensteak
- Gewürzte Bauchscheiben
- Rindersteak
- Gyrosspieße
- Pizzasteak „Calzone“
- Putensteak
- Grillfackeln
- Allgäuer- Schweinefleischspieße
- Putenspieße- Hawaii
- Lammkotelte
- Lammspieße
- Spareribs
- Müller`s Rote
- Mühlbacher
- Grillschnecken
- Feuerli
- Schlemmerbratwurst
- Roastbratwurst
- Cevapcici

## Beilagen

- Folienkartoffel mit Dip
- Westernpotatoes
- Griechischer Hirtensalat
- Nudelsalat
- Krautsalat
- Kartoffelsalat
- Tomatan- Mozzarella- Platte
- Brotkorb



## Vom Rind

- Rinderburgunderbraten**  
*mageres Rindfleisch aus der Keule mit einer kräftigen Burgundersoße*
- Rindersteak**  
*mit würziger Zwiebelsoße*
- Sauerbraten**  
*eingelegt nach Hausfrauen Art*
- Rinderrouladen**  
*mit traditioneller Füllung*
- Rindersaftgulasch**  
*in pikanter Soße*
- Entrecote**  
*rosa gebraten*
- Rinderfiletsteak**  
*der zarte Genuss*
- Rinderfilet**  
*am Stück rosa gebraten*
- Rinderbraten**  
*aromatisch im Geschmack*
- Kurz und Lang**  
*Siedfleisch mit Herz und Zunge*
- Rostbraten**  
*mit Zwiebelsoße*
- Rindergeschnetzeltes „Texana“**  
*mit Paprika, Zwiebeln und roten Bohnen*

## Dessert

- Mousse au Chocolat**
- Vanille Eis**  
*mit heißer Himbeersoße*
- Obstsalat**  
*Auf Wunsch weitere Süßspeisen zur Auswahl*

## Kalte Platten

- Aufschnittplatte**
- Schinken- Bratenplatte**
- Käseplatte**
- Fischplatte**

## Häppchen

- ½ belegte Brötchen**
- Canapees**  
*Beides verschieden belegt und lecker garniert.*

## Snacks/Finger Food

- Metzgerpralinen**  
*gefüllt mit Käse*
- Wiener Knusperspitzen**
- Gefüllte Riesen-Champignons**  
*mit Hack und Käse gefüllt*
- Schinkenhörnchen**  
*mit Schinken, Zwiebeln und Petersilie gefüllt*
- Pizza-Taschen**  
*mit Salami, Schinken, Käse und Champignons gefüllt*
- Putenbällchen**  
*mit leckerem Dip*
- Hähnchen-Nuggets**
- Kleine Frikadellen**
- Proscutto Taschen**  
*mit Schinken und Champignons gefüllt*
- Partyschnitzel vom Schwein**
- Partygebäck**



## Vom Schwein

- **Schweinefilet im Blätterteig**  
*Filet ummantelt von feiner Füllung mit Blätterteig*
- **Schweinefilet Gourmet**  
*Filet mit einer Pfifferlingfarce umhüllt*
- **Schweinemedallions in Champignonrahmsauce**  
*ein zarter Genuss*
- **Schweineschnitzel**  
*paniert mit Soße*
- **Gutsherrenbraten**  
*Schweinehals lecker gefüllt*
- **Spanferkel**  
*knusprig gebraten, fertig geschnitten*
- **Grillbraten**  
*pikant gewürzt*
- **Krustenbraten aus der Keule**  
*mit knuspriger Schwarte*
- **Schlemmerpfanne**  
*Geschnetzeltes in Rahm mit frischen Champignons*
- **Schweinerollbraten nach „Landfrauen Art“**  
*gefüllt mit Speck und Gemüse*
- **Schweinegeschnetzeltes nach „Art des Hauses“**  
*mit Speck, Paprika, Zwiebeln und Champignons*
- **Rahmschnitzel**  
*mager oder durchwachsen in Rahmsauce*
- **Schweizerhütten Steak**  
*mit Speck, Champignons und Käse überbacken*
- **Schweinehals „Mediterran“**  
*gewürzt mit feinen Kräutern*
- **Backschinken**  
*gepökelt aus der Keule geschnitten*
- **Zigeunerbraten**  
*mit pikanter Paprika-Zwiebelsauce*
- **Gyros**  
*mit Tzatziki*
- **Schweinehaxen**  
*knusprig gegrillt*

## Geflügel

- **Putenrollbraten „Gärtnerin“**  
*gefüllt mit Gemüse*
- **Putenschnitzel**  
*paniert*
- **½ Hähnchen**  
*frisch und knusprig gegrillt*
- **Hähnchenkeule**  
*frisch und knusprig gegrillt*
- **Hähnchenschlegel**  
*lecker gefüllt*
- **Hähnchenbrust im Gemüsemantel**  
*umhüllt mit Lauch, Karotten, Mozzarella, Petersilie und feinem Brät*
- **Putensteak „Toskana“**  
*mit Tomaten und Mozzarella überbacken*
- **Putensteak „Hawaii“**  
*exotisch überbacken*
- **Putengeschnetzeltes**  
*mit Champignonrahmsauce*

## Vom Milchkalb

- **Gefüllte Kalbsbrust nach Art des Hauses**  
*gefüllt mit Hack, Brät, Zwiebeln, Petersilie und gerösteten Weißbrotwürfel*
- **Kalbsnierenbraten**  
*in feiner Rahmsauce*
- **Wiener Schnitzel**  
*paniert*
- **Kalbsrahmbraten**  
*der zarte Genuss*
- **Züricher Rahmgeschnetzeltes**  
*vom Kalb mit frischen Champignons*

