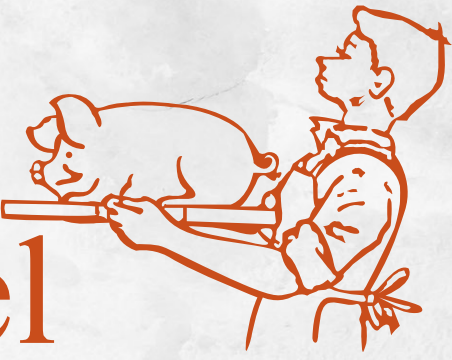




Daubel Partyservice

Einfach lecker!

Tel. 05222 60444 | www.daubel.de | info@daubel.de
f @ daubel.partyservice

AB OKTOBER 2024



SO FACETTENREICH WIE IHR GESCHMACK.

Von A wie Auflauf bis Z wie Zwiebelnackenbraten

Lust, etwas Neues zu probieren? Oder doch lieber klassisch-zünftig? Gut speisen kann vieles bedeuten – je nach Stimmung, Appetit, Anlass oder den persönlichen Vorlieben.

In unserer großen Speisekarte werden Sie ganz sicher das zu Ihnen passende Menü finden. Herzhaft oder süß, vegetarisch oder mit Fleisch, appetitliche Häppchen oder gleich mehrere Gänge. Was darf es sein?

VORSPEISEN

VORSPEISENVARATIONEN

PREIS PRO PERSON

Tomate-Mozzarella mit frischem Basilikum Me, 1, 4	3,90 €
Melone mit Schinken *, Me, S, Sn, 1, 4	3,50 €
Mediterrane Vorspeisenplatte Antipasti	6,90 €
Fetakäse in Sesampanade mit Feigensauce Me, S, Sn, Se, 1, 4	3,90 €
Burratina Me mit Meersalz, Vanillepfeffer und Olivenöl mariniert, dazu Kirschtomaten und Salat	8,90 €
Rinderfiletcarpaccio mit gehobelmtem Parmesan Me, S, Sn, 4	11,90 €
Vitello tonnato vom Kalbsrücken mit Thunfischsauce Me, Fi, S, Sn, 1, 4	10,90 €
Riesengarnelenschwänze auf Salatstreifen mit Balsamico-Essenz K, Me, S	11,80 €
Saisonale Vorspeisen, immer aktuell und trendy	(auf Anfrage)

Gerne stellen wir die Vorspeisenvariationen
auch nach Ihren Wünschen zusammen.



SALATE

SALATVARIATIONEN

PREIS PRO PERSON

Große gemischte Salatplatte mit Joghurt-Kräuter-Dressing ^{Sn, Es, Me, 4}	4,50 €
Herzhafter Roma- oder Rucolasalat mit Orangen-Honig-Senf-Dressing ^{Es, S, Sn, 4}	4,50 €
Beilagensalate Kartoffel-, diverse Nudel- und Reissalate, Bulgur, Couscous	3,50 €
Gemüsesalate Tomaten-, Gurken- Karotten-, Kraut-, Hirten-, Waldorf-, Frühlings-, Lauch- und Maissalat	3,50 €
Saisonale Salate, immer aktuell und trendy	(auf Anfrage)

CANAPÉS UND KONSORTEN

Canapés z. B. mit diverssem Aufschnitt, Braten, Edelkäse, Schinken, einzeln garniert	Stück/4,50 €
Canapés mit Lachs, Forellenfilet, einzeln garniert	Stück/4,90 €
Belegte Brote oder Brötchen mit verschiedenen Wurst-, Braten-, Schinken- und Käsesorten	halbe/1,90 € ganze/3,50 €





KALTE SPEISEN

Käseplatte mit Schnitt-, Hart- und Rohmilchkäse, inklusive Butterteller Me, Sn, 4, 5

8,50 €

Gemischte Fischplatte mit Sahnemeerrettich Fi, K, Me, Sn, 1, 4

11,90 €

Alle Platten sind mit frischem Obst und Gemüse der Saison üppig ausgarniert.

TOPSELLER – FINGERFOOD-BUFFETS FÜR JEDEN ANLASS

Fingerfood

16,80 €

Zum Beispiel: Hähnchenbrustfilet in verschiedenen Varianten, Geflügelspieße, Saté und Yakitori, Partyfrikadellen, Reis- und Blätterteigteilchen, Mini-Quiches, Wrap-Röllchen, Tomate-Mozzarella-Spieße und vieles mehr (ca. 1/3 Anteil vegetarisch)

Fingerfood (vegetarisch)

16,80 €

Verschiedene Fingerfood-Teile, z. B. unterschiedlich gefüllte Blätterteiggebäcke, Reisteigtaschen, Mini-Quiches, diverse Wraps, verschiedene Spieße und vieles mehr

Fingerfood (Edelfisch Extraklasse)

23,90 €

Fingerfood wie oben, variiert mit verschiedenen Rauchfischpralinen und anderen Edelfisch-Komponenten

Alle Platten sind mit frischem Obst und Gemüse der Saison üppig ausgarniert.



WARME SPEISEN - INKLUSIVE GEMÜSEBEILAGE -

FERKEL UND SCHWEIN

AB 5 PERSONEN | PREIS PRO PERSON

Daubels Spanferkel *, S, 4
optional Senf ^{Sn}

ab 10 Personen | Preis pro Person 14,80 €
1 kg | 4,90 €

Mageres Karree Pepper & Garlic 10,80 €

vom Schweinerücken mit bunt gemahlenem Pfeffer und etwas Knoblauch *, S

Braten vom Schweinerücken Herbs & Mustard 10,80 €

süß-pikant gewürzt, mit einer Zwiebel-Senf-Marinade und frischen Kräutern *, S, Sn, 4

Nackenbraten mit Honigzwiebeln in eigener Sauce *, S, Sn 10,50 €

Nackenbraten mit geräucherter Spitzpaprika in eigener Sauce *, S, Sn 10,50 €

Krustenbraten mild gepökelt, kross gebraten *, 1, 6, 7 12,50 €

Schweinefilet in Pfefferrahm oder Rahmsauce *, Me, S 15,80 €

Schweinefilet 16,50 €

mit frischen Champignons in Rahm, karamellisierten Orangenscheiben
und gebratenem Bacon *, Me, S, Sn, 1, 4

Schweinefilet mit Rahmsauce, gebratenen Kräuterseitlingen und Aprikose *, Me, S, Z 16,50 €

Schweinefilet Mallorquinisch 16,50 €

Medaillons vom Schweinefilet, mit Knoblauch, Koriander, Paprika
und Pfeffer in feiner Rahmsauce *, Me, S

Paniertes Schnitzel vom Schweinerücken (ohne Beilagen) *, Ei, GGw, S, Sn, 1, 4 Stück/4,50 €

Weitere Kalibrierungen auf Anfrage

Saisonale Aktionen und Angebote (auf Anfrage)





WARME SPEISEN - INKLUSIVE GEMÜSEBEILAGE -

HAUSGEFLÜGEL

AB 5 PERSONEN | PREIS PRO PERSON

Hähnchenbrust Toskana auf mediterranem Gemüse ^{S, 4}	14,90 €
Hähnchenbrust Saltimbocca ummantelt mit luftgetrocknetem Schinken auf Parmesanrahm ^{Me, S, 1, 4}	15,50 €
Orange-Thymian-Hähnchenbrust mit fruchtiger Orangen-Thymian-Marinade und würziger Rahmsauce ^{Me, 4}	14,90 €
Hähnchenbrust Milano in fruchtiger Tomatensauce, mit frischem Basilikum und Mozzarella ^{Me, S}	14,90 €
Hähnchenbrust kanarisch mit Zitrusfrüchten, Knoblauch, Kräutern und sonnengereiften Tomaten in feiner Rahmsauce ^{Me, S}	15,50 €
Putenbrustbraten aus der Brust (mager) oder der Oberkeule (saftig) mit feinem Estragonrahm ^{Me, S}	13,90 €
Paniertes Schnitzel von der Hähnchenbrust (ohne Beilagen) ^{Ei, GGW, S, Sn, 1, 4} Weitere Kalibrierungen auf Anfrage	Stück/4,50 €
Saisonale Aktionen und Angebote	(auf Anfrage)

KLASSISCH & TRADITIONELL

AB 5 PERSONEN | PREIS PRO PERSON

Schnitzelpfanne Rückensteaks in Zwiebel-Champignonsauce mit Käse überbacken ^{Me, S, Sn, 4}	12,80 €
Kasseler Nacken oder Rücken mild gepökelt ^{Me, 4, 7}	10,90 €
Kasseler im Blätterteig mild gepökelt, im Stück ^{GGW, Me, 4, 7}	14,80 €
Schweinshaxe ^{S, Sn, 4}	Stück/10,50 €
Rippe mit Zwiebeln Saftig gebratener Schweinebauch ^{S, Sn, 4}	10,80 €

KALB UND RIND

AB 5 PERSONEN | PREIS PRO PERSON

Rinderfiletpfanne mit Kräuterseitlingen und Zwiebeln ^S	26,90 €
Rinderbraten aus der Hüfte oder Keule ^{S, Sn}	16,80 €
Kalbsbraten aus der Keule ^S	16,80 €
Roastbeef rosa gebraten ^{S, Sn}	23,80 €
Rindernacken vom zarten US-Beef, stark marmoriert ^{S, Sn}	21,80 €
Saisonale Aktionen und Angebote	(auf Anfrage)

WARME SPEISEN - INKLUSIVE GEMÜSEBEILAGE -

FISCH

AB 5 PERSONEN | PREIS PRO PERSON

Lachsfilet mit Dillrahm oder Limettenbuttersauce ^{Fi, Me, 8}	18,50 €
Zanderfilet mit Kirschtomaten-Ragout und Kräutern ^{Fi, Me, 8}	19,80 €
Tagesfang / Angebote	(auf Anfrage)

WILD

AB 5 PERSONEN | PREIS PRO PERSON

Hirschkalbskeule schonend geschmort mit Rotwein, Wurzelgemüsen	18,90 €
Wild-Edel-Gulasch mit Schmorgemüse, kräftiger Sauce und Apfelstückchen ^S	17,50 €
Saisonale Aktionen und Angebote	(auf Anfrage)

LAMM

AB 5 PERSONEN | PREIS PRO PERSON

Lammkeule mit Rosmarinjus	18,50 €
Ganzes Lamm	(auf Anfrage)
Lammkarree oder -rücken	(auf Anfrage)

GEMÜSEBEILAGEN

Sauerkraut ^{*, Me, S, 1, 2, 4, 6, 11}	
Rotkohl ^{*, Me, S, 1, 2, 4, 6, 11}	
Mediterranes Gemüse ^S (z.B. Zucchini, Aubergine, Zuckerschote oder Paprika)	
Gemischte Gemüsepfanne (z.B. Blumenkohl, Brokkoli, Erbsen/Möhren oder Brechbohnen)	
Asiatischer Wokmix (z.B. Weißkohl, Lauch, Sprossen, Brokkoli, Bohnen und Paprika)	
Saisonale Aktionen und Angebote	(auf Anfrage)





WARME SPEISEN

KLEINFLEISCHGERICHTE

AB 5 PERSONEN | PREIS PRO PERSON

Putenrahmgeschnetzeltes Me, S, 4	12,90 €
Klassisches Gulasch aus der Hüfte oder Oberschale S, Sn, 4	11,80 €
Chili con Carne vom Schwein, Rind oder halb und halb *, Me, S, Sn	Portion (500 ml) / 9,50 €
Chili sin Carne vegetarisch S, Sn	Portion (500 ml) / 9,50 €
Currywurst *, E, Es, GGd, GGw, Me, S, 1, 2, 4a, 4b, 4c, 5, 6, 11	(auf Anfrage)
Currywurst aus Geflügelbratwurst E, Es, GGd, GGw, Me, S, 1, 2, 4a, 4b, 4c, 5, 6, 11	(auf Anfrage)
Currywurst vegetarisch E, Es, GGd, GGw, Me, S, Sb, Se, Sfh, Sfm, 1, 2, 4a, 4b, 4c, 5, 6, 11	(auf Anfrage)

AUFLÄUFE UND EINTÖPFE

AB 5 PERSONEN | PREIS PRO PERSON

Spanischer Kartoffeltopf	8,50 €
mit Kartoffeln, kleinen Hacksteaks und Gemüse (auch vegetarisch möglich) *, GGw, Me, S, Sn, 4	
Tortellini-Auflauf	8,50 €
mit Brokkoliröschen, Schinkenstreifen in Sahnesauce (auch vegetarisch möglich) *, GGw, Me, 4	
Makkaroni-Auflauf	8,50 €
auf Bologneser Art (auch vegetarisch möglich) *, GGw, Me, 4	
Nudelgratin	8,50 €
mit Gemüse und Streifen vom Hähnchenbrustfilet (auch vegetarisch möglich) Me	
Gemüse-Auflauf	8,50 €
mit mediterranen Gemüsen und Fetakäse Me	

SUPPEN

Diverse Suppen (auch vegetarisch möglich)	ab 10,80 € / Liter
--	--------------------



WARME SPEISEN

VEGETARISCHE GERICHTE

AB 5 PERSONEN | PREIS PRO PERSON

Trilogia di Pasta

13,90 €

Drei verschiedene Nudelvarianten mit Rucola, geschmolzenen Kirschtomaten, pikanter Tomatensauce und Parmesan ^{GGW, Me, S}

Gebratene Gemüsepuffer mit Sesam mit mediterranem Ratatouille-Mix ^{GGW, Me, Sb}

9,80 €

Gebratene Gemüsepuffer mit Sesam als Beilage ^{GGW, Me, Sb}

3,50 €

Kartoffel-Ziegenkäseblinis mit mediterranem Ratatouille-Mix ^{GGW, Me, Ei}

12,80 €

VEGANE GERICHTE

AB 5 PERSONEN | PREIS PRO PERSON

Weizenfrikadelle mit mediterranem Ratatouille-Mix ^{GGW, S, Sn}

9,80 €

Falafelbällchen mit Tomatensalsa ^{GGW}

12,90 €

Schupfnudelpfanne mit verschiedenen, saisonalen Gemüsen ^{GGW}

12,90 €

Tortellini mit mediterranen Gemüsen und Tomatensauce ^{GGW}

12,90 €

Reisbällchen mit verschiedenen, saisonalen Gemüsen

12,90 €





WARME SPEISEN

SÄTTIGUNGSBEILAGEN

Kartoffelgratin vegetarisch Me, 1, 2	3,20 €
Fränkisches Kartoffelgratin mit Speck und Lauchzwiebeln *, Me, 1, 2	4,50 €
Kroketten oder Rösti GGw, S, 1, 2, 4	3,20 €
Brat-, Rosmarin-, Butter-, Salz- oder Petersilienkartoffeln Me, 1	3,20 €
Kleine toskanische Backkartoffel mit Olivenöl, Paprika und einem Hauch Knoblauch 1, 2	3,20 €
Papas arrugadas Meersalzkartoffeln mit Schale und Olivenöl	3,80 €
Gnocchi auch als Süßkartoffel möglich Ei, GGw, Me	3,20 €
Spätzle Ei, GGw, Butterreis Me, 1, 2	3,20 €
Gemischter Brotkorb GGd, GGw, Me, S, Se, Sf, 4	1,20 €
Saisonale Aktionen und Angebote	(auf Anfrage)



DESSERT

Hausgemachte Rote Grütze mit Vanillesoße ^{Me, 4}	3,90 €
Mousse au Chocolat ^{Me, 4}	4,20 €
Obstsalat ⁴	4,80 €
Orangencreme ^{Me, 4}	3,80 €
Pannacotta ^{Me, 4}	4,50 €
Tiramisu ^{Ei, Me, GGW, 4, 8}	4,90 €
Crema catalana ^{Me}	4,50 €
Pfannkuchen mit Apfelmus ^{Ei, Me, GGW}	4,50 €
Süßes Fingerfood mit Mini-Donuts, Pop Dots, Mini-Berliner und Windbeuteln	(auf Anfrage)
Kuchen und Gebäck	(auf Anfrage)
Saisonale Aktionen und Angebote	(auf Anfrage)

Deklarationspflichtige Allergene

* = Schweinefleisch, E = Erdnüsse, Ei = Eier/Eierzeugnisse, Es = Essig, Fi = Fisch/Fischerzeugnisse, GGd = Glutenhaltiges Getreide: Dinkel oder Hybridstämme, GGg = Glutenhaltiges Getreide: Gerste oder Hybridstämme, GGh = Glutenhaltiges Getreide: Hafer oder Hybridstämme, GGk = Khorasan-Weizen/Kamut oder -erzeugnisse, GGr = Glutenhaltiges Getreide: Roggen oder Hybridstämme, GGw = Glutenhaltiges Getreide: Weizen oder Hybridstämme, K = Krebstiere, Lp = Lupinen, Me = Milcheiweiß/Laktose, S = Sellerie, Sb = Sojabohnen, Sd = Schwefeldioxid/Sulphite, Se = Sesamsamen, Sfm = Schalenfrüchte: Mandeln oder Mandelerzeugnisse, Sfh = Schalenfrüchte: Haselnüsse oder Haselnusserzeugnisse, Sfw = Schalenfrüchte: Walnüsse oder Walnusserzeugnisse, Sfc = Schalenfrüchte: Cashewnüsse oder Cashewnusserzeugnisse, Sfp = Schalenfrüchte: Pecanüsse oder Pecanusserzeugnisse, Sfpa = Schalenfrüchte: Paranüsse oder Paranusserzeugnisse, Sfpi = Schalenfrüchte: Pistaziennüsse oder Pistaziennusserzeugnisse, Sfma = Schalenfrüchte: Macadamianüsse oder Macadamianusserzeugnisse, Sn = Senf, W = Weichtiere

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe

1 = Konservierungsmittel, 2 = Antioxidationsmittel, 3 = Geschmacksverstärker, 4a = Süßungsmittel Saccharin, 4b = Süßungsmittel Cyclamat, 4c = Süßungsmittel Aspartam (enth. Phenylalaninquelle), 4d = Süßungsmittel Acesulfam, 5 = Farbstoff, 6 = Phosphat E338 bis E341, E450 bis E452, 7 = Natriumpökelsalz/Nitrat, 8 = Alkohol, 9 = gewachst E901 bis 904, E912, E914, 10 = geschwefelt, 11 = Säuerungsmittel (Zitronensäure), 12 = geschwärzt E579, E585, 13 = Stabilisator, 14 = Koffeinhaltig, 15 = Chininhaltig, 16 = Gentechnisch verändert

Trotz sorgfältiger Kontrolle können unsere Produkte Spuren von Nüssen, Soja, Ei und Gluten enthalten. Auch eine Kreuzkontamination kann nicht ausgeschlossen werden. Bei Fragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Bei den nicht deklarierten Gerichten ist teilweise keine Auszeichnung möglich, weil die Ingredienzen zum Beispiel saisonal variieren. Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen stehen wir gerne zur Verfügung.





KOMPLETTBUFFETS

Gerne stellen wir für Sie ein Buffet nach Ihren Wünschen und Vorgaben zusammen. Ob Hochzeitsbuffet oder Italienischer Abend, Ihre Wünsche bestimmen die Zusammenstellung.

GETRÄNKE

Selbstverständlich bieten wir Ihnen zu Ihren Veranstaltungen und Feiern auch die passenden Getränke an. Für ein individuelles Angebot mit flaschengenauer oder All-inclusive-Abrechnung setzen Sie sich bitte mit uns in Verbindung.

ZUBEHÖR

- Behälter zum Warmhalten der Speisen stellen wir Ihnen bei Bedarf kostenlos zur Verfügung.
- Auf Wunsch können wir Ihnen Gläser, Geschirr und Besteck zur Verfügung stellen. Rückgabe ist gespült und ungespült möglich. Bitte fragen Sie nach einem individuellen Angebot.
- Gerne kümmern wir uns um Servicepersonal, Mietmobiliar, Theken oder Zelte für Ihre Veranstaltung.
- Wir bieten WMF-Kaffeefollautomaten im Verleih an.

Alle Preise, sofern nicht anders angegeben, pro Person inkl. gesetzl. Mehrwertsteuer.

Wir bitten Sie, unsere Thermen, Platten und Schüsseln am ersten Werktag nach Ihrer Feier zwischen 10.00 und 18.00 Uhr oder nach Vereinbarung sauber zurückzugeben. Bei ungespülter Rückgabe fällt eine Pauschale für den Reinigungsaufwand von mindestens 20 Euro an.

