SCHWARZ
WALD
KITCHEN

PARTY SERVICE

AKTUELLE PREISLISTE

Fingerfood / Vorspeise

Mindestpersonenanzahl: 10 Personen · Mindestabnahme 5 Stück je Sorte · Preis pro Stück

Garnelen 4,00
mit Quinoa-Salat

Saté-Spieße 3,00
kleine Fleischspieße mit verschiedenen Dips

Mini Fleischküchle 3,00
mit Kartoffelsalat

Rindfleischbällchen 4,00
mit mediterranem Gemüse

Salami-Oliven-Spieße 3,00

Serrano Schinken 3,50
mit knackigen Grissini

Würzige Käsespieße 3,00
mit Trauben und Oliven

Tomaten-Mozzarella-Spieße 2,50

Parma Schinken mit Melone 4,50

Falafel auf Couscous-Salat 3,50

Hausgemachte Gemüse Quiche 3,50

Canapé

wahlweise mit Baguette oder Körnerbaguette · Mindestpersonenanzahl: 10 Personen · Mindestabnahme 5 Stück je Sorte · Preis pro Stück

Parmaschinken mit Melone 2,50

Schwarzwälder Schinken 2,50
mit Cornichons

Gouda mit Gurke & Salat 2,50

Bruschetta mit Oregano 2,50

Gekochter Schinken mit Ei 2,50

Kalter Braten 2,50
mit Cornichons

Italienische Edel-Salami mit Olive 2,50

Räucherlachs mit Sahnemeerrettich 3,00

Oder doch lieber was Großes ?

Party-Laugenbrezel für 10 Personen (mit Käse, Wurst, Salami, Räucherlachs...) 55,00

halbe Brötchen 3,50
liebevoll belegt

Blätterteigtaschen 3,80
wahlweise mit Schinken oder Gemüse

Richtig gut aufgelegt

ab 5 Personen

Vesperplatte 13,50
Blut- und Leberwurst, Landjäger, Wienerle, Schwarzwälder Schinkenspeck, verschiedene gekochte und rohe Schinken, bunt garniert

Antipasti-Platte 13,50
Serrano Schinken, italienische Salami, gekochter Schinken, Bergkäse, Frischkäsecreme, Tomate-Mozzarella, Oliven, Kapern, mediterranes Gemüse, Grissini

Käseplatte 13,50
Für Käseliebhaber Variationen von feinem Käse garniert mit Früchten und verschiedenen Gemüse

Fischplatte 14,50
Geräucherter Lachs, geräuchertes Forellenfilet mit Meerrettich, Lachscrêpe mit Rohkost-Garnitur, Shrimps-Cocktail, Garnelen auf Couscous

Saisonal | vegan | vegetarisch

Suppen

Suppenliebe- Herzenswärme zum Löffeln (300 ml | 500 ml)

Gulaschsuppe 4,00 | 7,00
nach traditionellem Rezept

Omas Rinderkraftbrühe 4,00 | 7,00
mit hausgemachten Maultaschen

Curry Kokos Suppe 4,50 | 7,50

Chilli Con Carne 6,00 | 9,00

Kürbiscremesuppe 4,50 | 7,50

Spargelcremesuppe 5,00 | 8,00

Pfifferlingcremesuppe 5,00 | 8,00

Salate

Als Beilage	300 g
Unser Kartoffelsalat	4,00
Feiner Nudelsalat	4,50
Grüner Bohnensalat	4,00
Couscous-Salat	4,00
Linsen-Quinoa-Salat	4,00
Knackiger Coleslaw-Salat	4,00
Griechischer Bauernsalat	4,00
Tomatensalat mit Mozzarella	4,50
Karottensalat	3,50
Raffinierter Rohkostsalat	4,50

Als Hauptspeise	300 g
Käsesalat	9,00
Wurstsalat	8,00
Elsässer Wurstsalat	8,50
Pikanter Rinderfleischsalat	9,50

Feldsalat 8,50
mit Speck, Krächerle & Balsamico-Dressing, ca. 100 g

Bunte Blatt- & Rohkostsalate 7,50
mit Apfel-Balsamico-Dressing, ca. 100 g

Vorspeisensalat 5,00
Blattsalate & Rohkostsalate, mit Apfel-Balsamico-Dressing

Vegetarischer Genuss

Süßkartoffel-Curry 9,00
mit Kokossauce & Basmatireis

Gemüselasagne 8,50

Hausgemachte Spinatknödel 8,50
auf Champignon-Rahm mit Grana Padano

Lauch-Käse-Quiche 8,50
Hausgemachte, mit Blattsalat

Tagliatelle 8,00
mit Tomaten-Sahnesauce & Grana Padano

2 Gemüsebratlinge 8,00
mit Kräutersauce

Käsespätzle 9,00
mit geschmelzten Zwiebeln

Pasta

Spaghetti Bolognese 8,50

Spaghetti Carbonara 8,50

Tortellini 8,50
in Schinken-Sahnesauce

Fusili Pesto 8,50
mit Basilikumrahmsauce & Kirschtomaten

hausgemachte Lasagne 8,50

Vom Herd

Gewicht-Angaben beziehen sich auf das Roh-Fleisch-Gewicht

Putengeschnetzeltes 11,00
in Champignon-Rahm, ca. 250 g

Hähnchenmedaillons 10,00
mit Rahmsauce, ca. 220 g

Hähnchen-Knusperschnitzel 10,00
mit Bratensauce, ca. 250 g

Hirschgulasch 14,00
mit Waldpilzen & Preiselbeeren, ca. 200 g

Paniertes Schweineschnitzel 10,00
mit Bratensauce, ca. 300 g

Cordon bleu 12,00
mit Bergkäse & rohem Schinken gefüllt, dazu Bratensauce, ca. 300 g

Gekochter Rindertafelspitz 13,50
mit Meerrettichsauce, ca. 200 g

Feine Rinder-Roulade 14,00
in Spätburgundersauce, ca. 250 g

Rindergulasch 12,50
mit Wurzelgemüse, ca. 200 g

Kalbsrahmgulasch 16,00
mit frischen Waldpilzen, ca. 200 g

Schweine-Filet-Medaillons 12,50
mit Champignonrahmsauce, ca. 300 g

Rollbraten 8,00
mit Speck und Zwiebeln gefüllt, ca. 250 g

Kalbs-Rahmgeschnetzeltes 16,00
mit Champignons, ca. 200 g

Badische Schäufele 8,50
mit Bratensauce, ca. 300 g

Badischer Sauerbraten 12,50
gemütlich geschmort, dazu Preiselbeeren, ca. 200 g

Beilagen

je 3,50

- Salzkartoffeln
- Kartoffelpüree
- Butter-Nudeln
- Spaghetti
- Spätzle
- Kartoffelgratin
- Semmelknödel
- Kartoffelknödel
- Reis

Gemüse

- Rotkraut
- Grüne Bohnen
- Rahmwirsing
- Gemüse der Saison
- Mediterranes Gemüse

Dessert

Kleine Köstlichkeiten im Weckglas

Frischer Obstsalat 4,00

Schwarzwälder-Kirsch im Glas 4,00

Mousse au Chocolat 4,00
mit Mango-Ragout

Panna Cotta 4,00
mit Himbeer-Coulis

Tiramisu 4,00

Erdbeertiramisu 4,00

Winterliche Panna cotta 4,00
mit Zimtkirschen

Stand 10/2025 | alle Preise in EUR, inkl. 7 % USt. bei Abholung und Lieferung. | Lieferzuschlag: ab 25 EUR. Mit Service: + 12 %. | Servicepauschale 40 EUR pro Stunde und Mitarbeiter. | Es gelten unsere AGBs.