



### **Zinnecker & Schmidt – der besondere Partyservice**

Unser Partyservice verwöhnt Sie und Ihre Gäste mit warmen und kalten Buffets, einer großen Auswahl an Fleischspezialitäten, Fingerfood, Salaten, Desserts... einfach mit allem, was Ihr Herz und Gaumen begehrt. Und das für quasi jede Gelegenheit von 20 bis 200 Personen. Selbstverständlich stellen wir Ihnen auch Geschirr, Besteck und Dekoration auf Anfrage zur Verfügung.

Service steht bei uns an erster Stelle. Gern erstellen wir mit Ihnen gemeinsam eine Auswahl an Speisen, die ganz Ihren Vorstellungen und Wünschen entspricht.

Sprechen Sie uns an und vereinbaren Sie einen Termin!

**Ihr Team von Zinnecker & Schmidt**

## Fingerfood

### Canapés

(wahlweise mit Weizen- oder Roggenbaguette)

Roher Schinken	1,60 Euro
Salami	1,60 Euro
Brie	1,60 Euro
Kassler	1,90 Euro
Braten	1,90 Euro
Pikantes Schweinefilet	1,90 Euro
Trüffelbeiwurst	1,90 Euro
Lachs	2,20 Euro
Forelle	2,20 Euro
Roastbeef	2,20 Euro

### Weizenbrötchen / Roggenschnittchen

Mett	1,80 Euro
Kassler	1,80 Euro
Braten	1,80 Euro
Käse	1,80 Euro
Roher Schinken	1,80 Euro
Salami	1,80 Euro
Grillschinken	1,80 Euro

### Tramezzino

(das italienische Sandwich)

Thunfischsalat	2,20 Euro
Parmaschinken und Rucola	2,20 Euro
Salami	2,20 Euro
Gouda	2,20 Euro

### Bagels

(mit Frischkäse und Salat)

Luftgetrockneter Schinken & Pesto	2,50 Euro
Salami & Gurke	2,50 Euro
Schinken & Käse	2,50 Euro
Putenbrust & Honigsenfsoße	2,50 Euro

## Feines am Spieß

Würstchen im Brezerteig	1,20 Euro
Partyfrikadellen mit Tomaten	1,40 Euro
Minitramezzino	1,50 Euro
Caprese (Tomate-Mozzarella)	0,80 Euro
Käse	1,60 Euro
Wraps	1,50 Euro
Backpflaumen im Speckmantel	1,00 Euro
Hähnchen mit Aprikosen	1,50 Euro
Bunter, saisonaler Obstsalat	1,00 Euro
Saté (Hähnchen mit Erdnusssoße)	1,70 Euro
Melone mit Schinken	1,60 Euro

## Unsere Klassiker

### Blätterteigröllchen

– vegetarisch mit hausgemachtes Pesto	1,10 Euro
– pikant mit Schinken und Käse	1,00 Euro

### Lachsrollchen

2,00 Euro

### Pfefferbeißer

1,00 Euro

### Miniquiches

– Lothringer Art mit Speck und Weißwein	1,50 Euro
– griechischer Art mit Feta und Oliven	1,50 Euro

### Laugenhäppchen

0,25 Euro

### Pumpnickeltaler mit Frischkäse

1,80 Euro

### Filoteigtaschen mit Feta und Johannisbeeren

2,50 Euro

### Räucherlachs auf Minirösti

2,50 Euro

## Köstliches im Glas

Roastbeefröllchen mit hausgemachter Remoulade	2,00 Euro
Thunfisch-Mango-Tatar	2,00 Euro
Avocado-Mousse mit Bündner Fleisch	2,50 Euro
Kleine Schnitzelchen mit Kartoffelsalat	1,90 Euro
Lachstatar mit Wasabimousse	2,20 Euro
Minifrikadellen mit Nudelsalat	1,50 Euro
Antipasti mit Grissini	1,30 Euro
Krabbencocktail	2,10 Euro
Garnelen mit Balsamicolinsen	3,50 Euro
Geflügelsalat mit Ananas und Spargel	1,60 Euro

## Kalte Platten

### Räucherfischspezialitäten:

Lachs, Forelle & Makrele

### Hausgemachte Antipasti:

Champignons, Zucchini, Paprika

Tomate-Mozzarella

Melonenspalten mit zweierlei Schinken

Roastbeef-Carpaccio mit Pesto & Parmesan

Vitello tonnato

Rindfleisch-Carpaccio mit Rucola

Schinkenröllchen mit Spargelspitzen

### Hausmacher-Spezialitäten:

Schwartenmagen, Blut- und Leberwurst,  
roher Schinken, Pfefferbeißer, Mettigel

### Frühstücksvariation:

Wurst- und Käsevielfalt, Kassler und Braten,  
Schinkenröllchen

### Käsebrett:

Edle Weich- und Hartkäsesorten, von mild bis würzig

## Hausgemachte Salate

Kartoffelsalat mit Mayonnaise

Bayrischer Kartoffelsalat mit Essig und Öl (vegetarisch)

Klassischer Nudelsalat mit Mayonnaise

Italienischer Nudelsalat (vegetarisch)

Krautsalat

Geflügelsalat

Frische Blattsalate der Saison mit Hausdressing

Rohkostsalate in verschiedenen Variationen

Weitere Salate auf Anfrage ...

## Spezialitäten vom Rind

Rinderbraten klassisch

Rinderroulade klassisch

Tafelspitz in Meerrettichsoße

Rollbraten

Gulasch

## Spezialitäten vom Schwein

Schweinelende in Pfefferrahm/Champignonrahm

Kräuterbraten in herzhafter Soße

Hunsrücker Spießbraten

Burgunderschinken in Rotweinsauce

Schweineröllchen gefüllt mit Schinken und  
Salbei in Tomatensoße

Hubertusgeschnetzeltes mit Champignons

Krustenbraten

Römerbraten

Schnitzel

Spanferkelbraten

## Geflügelspezialitäten

Entenbrust an Orangenpfeffersoße

Putenrollbraten mit Brokkoli-Röstzwiebel-  
füllung

Hähnchenbrust mit Frischkäse-  
lauchfüllung in herzhafter Currysoße

Putenragout in Curryrahm

## Wildspezialitäten

Rehbraten klassisch

Wildschweingulasch

Hirschbraten klassisch

## Fischspezialitäten

Gebratener Lachs mit Zitronenpfeffer

Andalusische Lachspfanne

Kabeljau in Weißweinsauce

## PREISE AUF ANFRAGE

## Desserts

Frische rote Grütze mit Vanillesauce 2,90 Euro

Mousse au Chocolat 2,90 Euro

Mousse à la Vanille 2,90 Euro

Vanillemousse mit Rumrosinen 2,90 Euro

Schwarzwälderkirschcreme 2,90 Euro

Lebkuchencreme 2,90 Euro

Pfirsichtiramisu 2,90 Euro

Tiramisu 2,90 Euro

Obstsalat 3,50 Euro

### **Das rustikale Buffet**

Preis pro Person 16,90 Euro

Frische Blattsalate der Saison mit unserem Hausdressing  
Burgunderschinken mit Rotweinsöße  
Hubertusgeschnetzeltes mit Champignons  
Kartoffelgratin  
Handgeschabte Spätzle  
Gemüseauswahl  
Mousse au Chocolat

### **Das deftige Buffet**

Preis pro Person 18,90 Euro

Frische Blattsalate der Saison mit unserem Hausdressing  
Krautsalat  
Rinderschmorbraten klassisch  
Panierte Schweineschnitzel  
Röstkartoffeln  
Kartoffelgratin  
Gemüseauswahl  
Pfirsichtiramisu

### **Das klassische Buffet**

Preis pro Person 20,90 Euro

Frische Blattsalate der Saison mit unserem Hausdressing  
Krautsalat  
Schweinefilet in Champignonrahm  
Rinderroulade klassisch  
Kartoffelgratin  
Handgeschabte Spätzle  
Gemüseauswahl  
Rote Grütze mit Vanillesöße

### **Schinderhannes Schmaus ab 20 Personen**

Preis pro Person ab 19,90 Euro

Krautsalat  
Warmer Speckkartoffelsalat  
Spanferkel  
Brotvariation

### **Hunsrück-Klassiker**

Preis pro Person ab 10,90 Euro

Römerbraten  
Kartoffelpüree  
Sauerkraut  
Weiße Böhnchen

### **Vegetarische Spezialitäten**

Mediterrane Gemüselasagne  
Preis pro Person 7,50 Euro

Tomaten-Zucchini-Gratin  
Preis pro Person 7,50 Euro

Karamellisiertes Möhrenpfännchen  
Preis pro Person 7,50 Euro

Rosmarinkartoffeln mit Ofengemüse und hausgemachtem Kräuterquark  
Preis pro Person 7,50 Euro

Pasta Variationen  
Preis pro Person ab 7,50 Euro

## Hochzeitsbuffet „Herzensglück“

Preis pro Person 29,90 Euro

Schinkenröllchen mit Spargelspitzen  
Thunfisch-Mango-Tatar  
Lachsrollchen  
Antipasti-Variationen  
Tomate-Mozzarella  
Brotvariation mit hausgemachtem Griebenschmalz



Rinderbraten klassisch  
Schweinefilet in Pfefferrahm  
Kabeljau in Weißweinsauce  
Putenbraten in Curryrahm

Handgeschabte Spätzle  
Kartoffelgratin  
Röstkartoffeln

Saisonale Gemüseauswahl



Mousse au Chocolat  
Vanillecreme mit Rumrosinen



Mitternachtssnack:  
Käsevielfalt  
Hausmacher-Spezialitäten-Platte

## Hochzeitsbuffet „Gaumenfreude“

Preis pro Person 34,90 Euro

Garnelen mit Balsamicolinsen  
Pflaumen im Speckmantel  
Lachstatar mit Wasabimousse  
Filoteigtaschen mit Feta und Johannisbeeren  
Avocadomousse mit Bündnerfleisch  
Antipasti  
Räucherfischspezialitäten mit Sahnemeerrettich  
Krabbencocktail im Glas  
Brotvariation mit hausgemachtem Griebenschmalz



Rinderroulade  
Rehbraten an Honigsoße  
Lachsfilet mit Zitronenpfeffer  
Rahmgeschnetztes vom Schwein

Kartoffelgratin  
Bandnudeln  
Wildreis

Saisonale Gemüseauswahl



Frische rote Grütze mit Vanillesoße  
Pfirsichtiramisu  
Tiramisu klassisch



Mitternachtssnack:  
Currywursttopf mit Backesbrot  
Käsevielfalt



**Metzgerei Zinnecker & Schmidt GmbH**  
Rheinböllen • Simmern • Stromberg

Telefon 06764 960180  
[www.zinnecker-schmidt.de](http://www.zinnecker-schmidt.de)