



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.

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

Unser Fingerfood – alles für die Hand

Last-Minute-Service

Sie haben ein kurzfristiges Meeting oder möchten ein spontanes Frühstück ausrichten? Dann nutzen Sie unseren Last-Minute-Brötchen-Service. Bestellen Sie belegte Brötchen oder Roggenschnittchen und wir liefern Sie Ihnen innerhalb von 2 Stunden frei Haus.

(Service nur im Kreis Rheinböllen möglich)

Canapés

(wahlweise mit Weizen- oder Roggenbaguette)

- roher oder gekochter Schinken
- Salami
- Brie
- Kassler
- Trüffelleberwurst
- Räucherfisch (Lachs oder Forelle)
- Roastbeef
- und vieles mehr

Weizenbrötchen/Roggenschnittchen

- Mett
- Kassler
- Käse
- roher Schinken
- gemischter Aufschnitt
- Salami
- Grillschinken
- und vieles mehr

Feines am Spieß

- Würstchen im Brezelteig
- Partyfrikadellen mit Tomaten
- Caprese (Tomate mit Mozzarella)
- Käse
- Backpflaumen im Speckmantel
- Hähnchen mit getrockneten Aprikosen
- bunter, saisonaler Obstsalat
- Melone mit Schinken

Unsere Klassiker

- Blätterteigröllchen
vegetarisch: mit Pesto
deftig: mit Schinken und Käse
- Lachsrollchen
- Pfefferbeißer
- Laugenhäppchen
- Pumpnickeltaler mit Frischkäse
- Filoteigtaschen mit Feta und Johannisbeeren
- Mini-Quiche-Lorraine
- Kleine Cheeseburger
- Mini-Nussecken
- Mini-Plunder

Köstliches im Glas

- Thunfisch-Mango-Tatar
- Avocado-Mousse mit Wildschinken
- Kleine Schnitzelchen mit Kartoffelsalat
- Lachstatar mit Wasabi-Mousse
- Mini-Frikadellen mit Nudelsalat
- Antipasti mit Grissini
- Krabbencocktail
- Garnelen mit Balsamicolinsen
- Geflügelsalat mit Ananas und Spargel

Unsere Platten, Buffets und Salate – einfach köstlich

Kalte Platten

- Klassische Aufschnittplatte, Wurst- und Schinkenvielfalt
- Mediterrane Salami- und Schinken-Platten
- Räucherfischspezialitäten mit Sahnemeerrettich
- Hausgemachte Antipasti
- Champignons
- Zucchini
- Paprika
- Tomate mit Mozzarella
- Melonenspalten mit zweierlei Schinken
- Roastbeef-Carpaccio mit Parmesan und Rucola
- Vitello tonnato (zartes Kalbfleisch mit Thunfischsoße)
- Rindfleisch-Carpaccio mit Rucola
- Schinkenröllchen mit Spargelspitzen
- Hausmacher Spezialitäten-Platte, z.B. mit Schwartenmagen, Blut- und Leberwurst
- Käsebrett: Edle Weich- und Hartkäsesorten von mild bis würzig

Hausgemachte Salate:

- Kartoffelsalat mit Mayonnaise
- Bayerischer 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 ...

Hunsrücker Klassiker

Preis pro Person 8,90 €

Hunsrücker Spießbraten mit Soße & Speckkartoffelsalat

Schinderhannes-Schmaus

Preis pro Person 8,90 €

Wildgulasch mit Spätzle

Das rustikale Buffet

Preis pro Person 10,90 €

Hunsrücker Spießbraten mit Bratensoße

Hubertusgeschnetzeltes vom Strohschwein

Kartoffelgratin

Spätzle

Gemüseauswahl mit Hollandaise

Das klassische Buffet

Preis pro Person 13,90 €

Rinderschmorbraten klassisch

Schweinefilet vom Strohschwein

Champignonrahmsoße

Kartoffelgratin

Röstkartoffeln

Gemüseauswahl mit Hollandaise

Unser Hochzeitsbuffet – die reine Gaumenfreude

Hochzeitsbuffet „Gaumenfreude“

Preis pro Person 34,90 €

Schinkenröllchen mit Spargelspitzen
Roastbeef-Carpaccio mit Parmesan und Rucola
Räucherfischspezialitäten mit Sahnemeerrettich
Krabbencocktail im Weckglas
Balsamicolinsen mit Wildschinken im Weckglas
Tomate mit Mozzarella
Hausgemachte Antipasti
Brotvariation mit Butter

Rinderbraten klassisch
Schweinefilet in Champignonrahm
Im Ganzen gebratener Lachs mit Zitronenpfeffer und Rieslingsoße

Kartoffelgratin
Spätzle
Wellenbandnudeln

Speckböhnchen, Blumenkohl, Brokkoli, Rosenkohl,
Erbsen und Möhren
Hollandaise

Mousse au Chocolat
Rote Grütze mit Vanillesoße

Mitternachtssnack
Käsevielfalt
Hausmacher Spezialitätenplatte

Unsere Spezialitäten und Desserts – Feines zur freien Auswahl

Spezialitäten vom Rind

Rinderbraten klassisch
Rinderrouladen klassisch
Tafelspitz in Meerrettichsoße
Rinderrollbraten
Gulasch

Spezialitäten vom Stroschwein

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-Lauch-Füllung in herzhafter Currysoße
Putenragout in Curryrahm

Fischspezialitäten

Im Ganzen gebratener Lachs mit Zitronenpfeffer
Kabeljau in Rieslingsauce

Wildspezialitäten

Rehbraten
Wildschweingulasch
Hirschbraten

Desserts

Rote Grütze mit Vanillesauce
Mousse au Chocolat
Mousse à la Vanille
Vanillemousse mit Rumrosinen
Schwarzwälderkerchschcreme
Lebkuchencreme
Pfirsich-Tiramisu
Obstsalat



Metzgerei Zinnecker & Schmidt GmbH
Rheinböllen • Simmern • Stromberg

Telefon 06764 960180
www.zinnecker-schmidt.de