

Happy Party Events / Schleussnerstr. 90 / 63263 Neu-Isenburg / Tel.: 06102-883904

2-Gang/3-Gang Menüs sind bestellbar ab 20 Personen Menü Fisch, Menü Fleisch, Menü vegetarisch für Seminare, Tagungen und Besprechungen "All-inclusive"

- 1. Lasagne mit Räucherlachs und Spinat Fenchelsalat mit schwarzen Oliven
- 2. Thüringer Bratwurst im Zwiebelsud, Kartoffelpüree und Rahmgemüse
- **3. Pasta** mit gebratenen Putenstreifen, Cocktailtomaten in Gorgonzolarahm, bunte Salate
- **4. Rinderhacksteak** mit Schafskäse gefüllt, Dijuvicreis, Ajvar & Blattsalate mit Joghurtdressing
- Holzfällerschnitzel mit Röstzwiebeln, Bacon & Spiegelei mit Schwenkkartoffeln und Salat
- **6.** Pikante **Hähnchenschenkel** auf Grillgemüse mit Rosmarinbackkartoffeln & Tomatensalsa
- 7. **Bunter Hackfleischauflauf** (gemischtes Hack) mit Gartengemüse, Korsischer Tomatensalat
- **8. Schweinekrustenbraten** auf Bayrisch Kraut in Speck-Zwiebelsauce und hausgemachten Semmelknödel
- **9.** Indisches "Tandoori"-Hähnchencurry mit Zitronenreis, Blattsalate und Hausdressing
- **10**. **Hähnchenschnitze**l in Crunchpanade mit Möhren-Ananasgemüse mit Polentaplätzchen mit pikanter Obstsalsa
- **11. Kurkuma Pasta** mit Blattspinat, Cocktailtomaten und Walnüssen, bunte Blattsalate mit Balsamico-Dressing
- 12. Gebratene Maultaschen mit Tomaten, Champignons & Marktgemüse
- 13. Maccaronikuchen mit Grünkohl/Spinat und Räucherkäse auf
- **14.** Lasagne mit Grillgemüse & Ziegenkäse, Salatauswahl des Hauses
- 15. Gelbes Gemüse-Curry mit Sesamreis, Blattsalate und Hausdressing



- 2 -

- 16. Pilzragout mit Kräutern, frische Spätzle & Salat
- 17. Rote Paprika gefüllt mit Polenta und Pestokern auf fruchtiger
- **18.** Frankfurter Grüne Sauce mit 4 x halben Eiern und Salzkartoffeln
- 19. Asia-Wok mit Chinakohl, Lauchzwiebeln, Shiitakepilze, Tofu, & Curry
- 20. Gefüllte und überbackene Zucchinis. Reis und Salat
- 21. Rote Beete-Kokos-Bratlinge an Meerrettichsahne mit Eisbergsalat
- 22. Thailandisches Grünkohl-Kartoffel-Curry mit Senf-Spiegelei
- **23. Gratin von Sommergemüse** mit Rahmkartoffeln, Blattsalate mit getrockneten Tomaten & Fetawürfel
- 24. Putensteak mit Thunfischfüllung mit Spinat-Rote Linsen-Salat
- **25. Tortellini in Kurkumarahm** mit frischem Gemüse, **und Garnelen**, Salatschüssel mit hausgemachtem Dressing
- 26. Kabeljau mit Knusperhaube, mit Zucchini-Risotto und Parmesanhobel
- **27. Kräuterfisch** aus dem Ofen, gebacken mit Mangold, Radicchio und Thymian-Bechamel-Sauce
- 28. Lachsschnitte mit Linsensalat und Vinaigrette
- 29. Kräuterpfannkuchen mit pikantem Haschee vom Rind gefüllt und Käse überbacken
- **30. Australisches Hühnchen** mit grünem Pfeffer, Gemüse, Püree und Röstzwiebeln mit Kräutern 3 -



- 31. Szegediner Schweinegoulasch mit Kartoffeln und Salatauswahl
- 32. Mit Sauerkraut und Speck **gefüllter Schweinerücken mit** Kartoffelpüree und brauner Sauce
- 33. Hähnchen-Saté-Spieße mit pikanter Erdnuss-Sauce und
- **34. Cordon-Bleu** vom Schwein mit Erbsen-Möhren-Gemüse und Schupfnudeln
- 35. Würzige Schweinekoteletts auf Gemüse mit Schupfnudeln
- 36. Sauerbraten mit Cranberries, Rotkohl und Kartoffelklößen
- **37. Schweinenackensteak** mit Schmorzwiebeln und Schwenkkartoffeln, Karottensalat
- **38. Putenbrust** gegrillt in Orangensauce mit Zuckerschoten auf Rahmbandnudeln
- **39. Tafelspitz** mit Grüner Sauce, Schwenkkartoffeln
- 40. Rinderpaprika-Goulasch, frische Spätzle und bunter Salat
- **41. Steakrouladen** mit grünen Bohnen in rosa Pfefferrahm, Rosmarinbackkartoffeln
- **42. Gemüsepfanne mit Hähnchenbruststreifen**, Knoblauchbutter, Basmatireis
- 43. Mais-Pasta in Sahnesauce mit Lauch und Tomaten
- **44. Möhren-Tagliatelle** mit Kirschtomaten, Rucola und Pinienkernen
- **45. Rote-Beete-Ragout** mit Kokospüree und Salatauswahl
- **46.** Tagliatelle mit Tofu alla Puttanesca, mit Tomaten, Oliven, Kapern und Parmesan
- 47. Orientalischer Couscous mit Zimt-Orangen-Schmand
- **48**. **Mais-Kürbiskern-Muffins** mit Paprika-Schalotten-Gemüse
- 49. Schmorfenchel mit Steinpilzen und Aprikosen-Polenta
- **50. Buntes Ratatouille** mit Ziegenkäse und Duftreis

zzgl. Anlieferpauschale und Leergutabholung. Zu allen Gerichten liefern wir Baquette sowie Dessert. Siehe Seite 4.

Dessert:

- Waldbeerengrütze mit cremiger Vanillesauce
- Grießflammerie mit Früchten
- Obstsalat
- 1 Stück Blechkuchen
- Bayerisch Creme mit Himbeermark
- Schokoladencreme mit Obstdeko
- Muffins
- Blätterteigtaschen mit Apfel-Füllung
- Vanillepudding mit Früchten
- Quarkcreme mit karamellisierter Obstpfanne
- Panna Cotta mit Himbeertopping

Zu den 3-Gang Menues stehen folgende Vorspeisen zur Auswahl (Aufpreis zu den jeweiligen 2-Gang Menüpreisen):

- Cremesuppe mit Frankfurter Kräutern
- Broccolicermesuppe mit Mandelsplittern
- Paprikarahmsuppe mit Croutons
- Kürbissuppe mit Ingwer und Chili dazu Kürbiskernöl
- Griechische Zitronensuppe mit Melisse
- Hühnerkraftbrühe mit reichlich Einlage
- Rinderkraftbrühe mit Kräuterpfannkuchen
- Spanischer Gemüseeintopf mit geräuchertem Paprika
- und knusprigen Chorizoscheiben
- Shrimps in Limetten Creme Fraiche mit Avokadokugeln
- Kleine Melonenspieße mit Parmaschinken
- Schinkenröllchen gefüllt
- Tomate-Mozzarella Würfelspieße
- Italienisches Antipastigemüse und Kräuterquark

Gerne stehen wir Ihnen für Fragen oder Änderungswünsche unserer Menüs zur Seite.