



Montfort Gastro PARTYSERVICE

Preisliste Hallengewirtung





Herzlich Willkommen!

Feiern Sie, wir kümmern uns um den Rest - das ist unser Motto.

Wir vom Partyservice Montfort helfen Ihnen gern, Ihr Fest zum unvergesslichen Erlebnis zu machen. Für die Zubereitung unserer Speisen verwenden wir ausschließlich frische Produkte aus der Bodenseeregion und Exotisches aus aller Welt. Dabei werden ausgesucht gute und qualitativ hochwertige Lebensmittel verwendet.

Unsere Speisen sind ab 100 Portionen kalkuliert. Ab 200 Portionen erstellen wir Ihnen gern ein individuelles Angebot.

Unsere Kontaktdaten:

Montfort Gastro GmbH
Geschäftsführer: Hermann und Petra Tauscher
Robert-Pirker-Str. 7
88045 Friedrichshafen

Telefon: 07541-9414664
E-Mail: info@montfort-gastro.de
Web: www.montfort-gastro.de

Gerne beraten wir Sie darüber hinaus in einem persönlichen Gespräch.

Alle Preise verstehen sich zuzüglich Bedienung und der gesetzlichen MwSt. von 7% bzw. 19%.

Partyservice Montfort Gastro - wir machen Ihnen ein tolles Fest!

Schwäbisches Büffet

Warme Gerichte

- Schwäbische Flädlesuppe
- Ofenfrischer Leberkäse
- Schweinenacknbraten in klarer Bratensoße
- Hausgemachte Spätzle
- Bunte Gemüseplatte

Kalte Gerichte

- Kasseler Rippenspeer mit Sauce Remoulade
- Schwäbische Rauchfleischplatte
- Hausmacherplatte mit Mettwurst,
zweierlei Schwartenmagen,
Schinkenwurst und Vesperspeck
- Hähnchenkeulen gebraten mit Kräutersoße
- Schwäbischer Kartoffelsalat
- Gurkensalat mit Dill
- Blattsalate mit klarem Dressing
- Brotauswahl und Butter

Dessert

- Tettninger Apfelcreme
- Gefüllte Windbeutel
- Käse vom Brett



Pro Portion ab € 26,50

Festtags-Büffet

Warme Gerichte

Kraftbrühe mit Brätklößchen

Schweinekrustenbraten an Dunkelbiersoße

Hähnchenbrust mit Tomaten und Bergkäse überbacken, Kräutersoße

Schweinelendchen am Stück gebraten an Rahmsoße

Hausgemachte Spätzle

Kartoffelgratin

Bunte Gemüseplatte

Kalte Gerichte

Gebratene Gemüse an Balsamico

Salat von Paprika, Tomaten und Peperoni mit Schafskäse

Salat von Lach und frischen Champignons an Sauerrahm

Tomaten mit Mozzarella und Basilikum

Melonenschiffchen mit Schwarzwälder Schinken

Partybrötchen und Baguette, Butter



Dessert

Joghurtcreme mit Beerengrütze

Vanilleeis mit heißen Himbeeren

Käse vom Brett

Pro Portion ab € 28,80

Bodensee Büffet

Warme Gerichte

- Kresserahmsüppchen
- Klößchen vom Bodenseefelchen und Hecht in Kräutersoße
- Schweinlendchen am Stück gebraten in Rahmsoße
- Hausgemachte Spätzle
- Kräuter-Tomaten.Reis
- Bunte Gemüseplatte



Kalte Gerichte

- Räucherfischplatte mit Felchen und Forellenfilets, Sahnemeerrettich
- Schinkenröllchen mit Stangenspargel und Schnittlauchsoße
- Putenbrust mit Lachsschinken gefüllt
- Hähnchen in der Kräuterkruste
- Schwäbischer Kartoffelsalat
- Krautsalat mit Speck
- Gurkensalat mit Dill
- Blattsalate mit Sauerrahmdressing
- Partybrötchen, Brotauswahl und Butter

Pro Portion ab € 30,50

Dessert

- Hausgemachtes Vanilleparfait mit heißen Pflaumen
- Gefüllte Windbeutel
- Käse vom Brett

Schlemmer Büffet

Warme Gerichte

Kraftbrühe mit Brätklößchen und Backerbsen
Hirschragout in Burgundersoße mit Austernpilzen
Hähnchenbrust mit Tomaten und Käse überbacken
Hausgemachte Spätzle

Kartoffelgratin
Bunte Gemüseplatte

Kalte Gerichte

Schweinerücken mit Backpflaumen gefüllt
Rehrücken Winzerin mit Preiselbeersahne
Ganzer pochierter Norweger-Lachs mit Meerrettichsahne
Hausgebeizter Lachs mit Honig-Senf-Soße
Felchen- und Forellenfilets geräuchert mit Sahnemeerrettich
Melonenschiffchen mit mildem, rohem Schinken
Schinkenröllchen mit Stangenspargel gefüllt
Große Salatauswahl (8 Sorten nach Wahl)
Partybrötchen, Brotauswahl und Butter

Pro Portion ab € 33,20

Dessert

Hausgemachter Obstsalat
Mousse au Chocolat
Käse vom Brett



Feinschmecker Büffet

Warme Gerichte

Schwäbische Hochzeitssuppe mit dreierlei Klößchen
Schweinelendchen im Blätterteigmantel mit Barolosoße
Roastbeef rosa gebraten in der Salzkruste mit Soße Bearnaise,
Hausgemachte Spätzle
Kartoffelgratin
Bunte Gemüseplatte

Kalte Gerichte

Belon Austern auf dem Eisberg
Kalbsrücken Gärtnerin Art rosa gebraten
Hirschkalbsrücken Winzerin mit Preiselbeersahne
Hausgebeizter Lachs mit Honig-Senf-Soße
Terrine vom Bodenseehecht und Lachs mit Dillcrème
Matjesröllchen Hausfrauen Art
Melonenschiffchen mit mildem, rohem Schinken
Schinkenröllchen mit Stangenspargel gefüllt, gefüllte Eier
Große Salatauswahl (8 Sortennach Wahl)
Partybrötchen-Rad, Brotauswahl und Butter



Pro Portion ab € 42,00

Dessert

Hausgemachter Obstsalat,
Zweierlei Mousse au Chocolat
Fürst Pückler Eistorte
Apfelstrudel mit Vanillesoße
Käse vom Brett

Italienisches Büffet

Kalte Gerichte

Antipasti misti
(Tomate Mozzarella, Gebratenes Gemüse an Balsamico,
Salat mit Schafskäse und Pepperoni, Salat von Meeresfrüchten)

Warme Gerichte

Tortellini in Brodo
(Kraftbrühe mit Tortellini)
oder
Minestrone
(Ital. Gemüsesuppe)

Piccata Milanese
(kl. Schnitzel vom Schweinerücken in der Eihülle)

Pollo alla romana
(Hähnchen in Rotwein mit Paprika
oder Hähnchenbrust mit Tomate und Mozzarella überbacken)

Tagliatelle al salmone
(Bandnudeln mit Lachs in Rahm)

Penne carbonara
(Penne mit Schinken, Ei und Parmesan in Sahnesoße)

Vongole alla Casa
(Miesmuscheln nach Art des Hauses)

Lasagne al forno
(Hausgemachte Lasagne)

Italienische Gemüse und Rosmarinkartoffeln

Dessert

Tiramisu
(Hausgemachte Mascarponecreme mit Löffelbiscuit)

Bomba di gelato
(Eisbombe Roma)

Insalata di frutti
(Salat von frischen Früchten)



Pro Portion ab € 32,00

Mexikanisches Büffet

Kalte Gerichte

ENSALADA VARIADA
(Großer bunter Salatteller vom Büffet)

ENSALADA DE ATHÛN
(Salat mit Thunfisch)

ENSALADA EL PASTOR
(Blattsalate mit Zwiebelringen,
Oliven, Schafskäse und Kräutern)

Warme Gerichte

SOPA DE MAIZ
(Mexikanische Maiscremesuppe)
oder
SOPA DE LIMA
Limettensuppe mit Hähnchenfleisch

CHILI CON CARNE
Mexikanisches Hackfleischgericht vom Rind

POLLO IN VINO TINTO
Hähnchen in Rotweinsauce

ENCHILADAS CON QUESO Enchiladas mit
Käse überbacken COTTELETAS CON
PATATAS MEXICANAS
Spare-Ribbs mit Kartoffelspalten

FAJITA VARIADA
Gefüllte Maisfladen mit Putenfleisch in Currysoße

Dessert

PLATANOS FLAMEADOS
Gebackene Bananen

ENSALADA DE FRUTAS
Frischer Fruchtsalat

HELADO CON LA SOSA DE BAYAS
Eis mit Beerensauce

CALABAZA ROJA
Frische Wassermelonen



Pro Portion ab € 29,00

Fingerfood-Büffet

Warme Gerichte

Hackfleischbällchen mit grüner Pfeffersoße
Hähnchen-Ananas-Satés mit Kokos-Dip
Frühlingsrollen gebacken an Chilidip

Kalte Gerichte

Shrimpscocktail mit Cocktaildip
Geflügelcocktail mit frischer Ananas
Schafskäsecocktail griechische Art
Gefüllte Kirschen-Tomaten
Business Häppchen mit Schinken, Salami, Käse und Frischkäse
Canapées mit gebeiztem Lachs, Roastbeef,
Parmaschinken und Forellenfilet
Hotdog-Spießchen auf Toast und Tomate
Gebackenes Fingerfood vegetarisch
Gefüllte Spargelwraps
Wagenrad von Partybrötchen



Pro Portion € 26,00

(Preis ab 100 Personen)

Dessert

Mini-Plundergebäck mit dreierlei Füllungen
Petit Fours süß (Biskuitpralinen)
Mousse au Chocolat im Gläschen

Die Cocktails werden im Glas angerichtet. Alle anderen Speisen werden so arrangiert, dass Ihre Gäste sie auf einem kleinen Teller mit einer Gabel verzehren können. Wir liefern Ihnen leihweise und kostenfrei kleine Glashalter aus Plastik, die an den Teller angeclipst werden können, so dass Ihr Gast im Stehen eine Hand zum Essen frei hat.

Menüvorschläge



Menü 1

Schwäbische Festtagssuppe

Kalbssteak in Pfifferlingrahmsoße,
glacierte Karotten, Prinzeßbohnen,
hausgemachte Spätzle

Salat von frischen Früchten mit Vanilleeis € 28,20

Menü 2

Kraftbrühe mit Flädle

Schwäbischer Sauerbraten
mit Kartoffelknödel und Salat

Vanilleeis mit heißen Sauerkirschen € 25,80

Menü 3

Kraftbrühe mit Brätknödeln

Truthahngeschnetzeltes in Sahne mit
Curacao bleu und glacierten Früchten,
Pistazienreis

Mousse au Chocolat € 24,50

Menü 4

Kresserahmsüppchen

Norweger Lachs vom Rost mit Berner Soße,
Blattspinat und Butterkartoffeln

Walnußeis mit heißer Schokoladensoße € 27,50

Menüvorschläge



Menü 5

Leberknödelsuppe

Schwäbischer Zwiebelrostbraten,
mit Zwiebeln in klarer Bratensoße,
Prinzeßbohnen und Schupfnudeln

Apfelkühle auf Vanillesoße

€ 28,00

Menü 6

Schwäbische Hochzeitssuppe

Schweinelendchen Prager Art
mit Sauerrahmssoße, Speck, Pfifferlingen,
Steinpilzen und Champignons,
Prinzeßbohnen, Kartoffelkrusteln und Spätzle

Eisguglhupf mit Brombeeren

€ 27,30

Menü 7

Gurkenrahmsüppchen

Drei Medaillons vom Kalb, Rind und Schwein
mit Pilzen, Tomaten und Berner Soße,
Broccoli und Karotten,
hausgemachte Spätzle und Kartoffelkrusteln

Kiwitraum mit Vanilleeis und Himbeersoße

€ 30,20

Menü 8

Kraftbrühe mit Brätknödeln

Gemischter Braten vom Kalb und Schwein
in Rahmssoße mit frischen Champignons,
Karotten und Blumenkohl,
hausgemachte Spätzle

Apfelkühle mit warmer Vanillesoße

€ 24,50

Getränkpreislise

Aperitif

| | | |
|-------------------------------------|--------|---------|
| Sekt oder Prosecco , halbtrocken | 0,75 l | € 15,60 |
| Sekt Fürst von Metternich , trocken | 0,75 l | € 18,00 |

Alkoholfreie Getränke

| | | |
|----------------------|--------|--------|
| Coca Cola , Fanta | 0,3 l | € 2,50 |
| Spezi | 0,3 l | € 2,50 |
| Mineralwasser medium | 0,7 l | € 4,20 |
| Orangensaft | 0,25 l | € 2,60 |
| Apfelsaft | 0,25 l | € 2,50 |

Biere aus der Region

| | | |
|---------------------------------|--------|--------|
| Tettninger Kronen Bier Märzen | 0,5 l | € 3,20 |
| Tettninger Kronen Pils | 0,33 l | € 2,80 |
| Tettninger Kronen Pils vom Fass | 0,4 l | € 3,20 |
| Tettninger Keller Pils vom Fass | 0,4 l | € 3,50 |
| Tettninger Seeweizen | 0,5 l | € 3,20 |
| Farny Kristallweizen | 0,5 l | € 3,20 |
| Erdinger Hefeweizen hell | 0,5 l | € 3,20 |
| Erdinger Hefeweizen dunkel | 0,5 l | € 3,20 |

Weißwein

| | | |
|---|--------|---------|
| Meersburger Müller Thurgau | 0,25 l | € 4,50 |
| Stettener Kerner halbtrocken | 0,25 l | € 4,50 |
| Auggener Schöff Gutedel trocken | 0,25 l | € 4,50 |
| Verrerberger Fürstenfass Riesling trocken | 0,25 l | € 4,50 |
| Kressbronner Berghalde M.Th. trocken, Steinhäuser | 0,7 l | € 15,30 |
| Chardonnay delle Venezie | 1,0 l | € 14,00 |
| Soave Classico | 0,7 l | € 14,00 |

Rotwein

| | | |
|--|--------|---------|
| Meersburger Spätburgunder | 0,25 l | € 4,50 |
| Meersburger Spätburgunder trocken | 0,25 l | € 4,50 |
| Heilbronner Trollinger | 0,25 l | € 4,50 |
| Hohenhaslacher Trollinger trocken | 0,25 l | € 4,50 |
| Kressbronner Berghalde Spätb. trocken, Steinhäuser | 0,7 l | € 15,30 |
| Kressbronner Berghalde Spätb. Weißherbst | 0,7 l | € 15,30 |
| Chianti Classico | 0,7 l | € 14,00 |

Heisse Getränke

| | | |
|--------------|--|--------|
| Tasse Kaffee | | € 1,90 |
| Espresso | | € 2,20 |

Unser Mietservice

Preise incl. Reinigung



Kaffeegedeck (nur wenn Sie den Kuchen selbst mitbringen

bestehend aus Tasse, Unterteller, Dessertteller,

Kaffeelöffel und Kuchengabel Pro Gedeck € 1,55

Dunicellservietten in allen Farben Pro Stück € 0,30

Stoffserviette weiß Pro Stück € 1,90

Tischdecke weiß
130 x 220 cm; 130 x 130 cm Pro Stück € 6,20

Tischdecke weiß
130 x 280 cm Pro Stück € 4,90

Tischdecke weiß, rund
260 cm Durchmesser Pro Stück € 16,50

Büffetverkleidung 280 cm lang Pro Stück € 20,00

Stehtisch weiß, 70 cm, rund Pro Stück € 11,90

Bankettisch rund 150 cm Durchmesser Pro Stück € 14,90



Unser Personalservice

| | | |
|------------------------------------|-------------------|---------|
| Servicepersonal | pro Person/Stunde | € 28,00 |
| Bar- oder Ausschankpersonal | pro Person/Stunde | € 28,00 |
| Küchenfachkräfte | pro Person/Stunde | € 31,00 |
| Logistikkraft | pro Person/Stunde | € 25,00 |

Be- und Entladen, Auf- und Abbau, sowie An- und Abfahrtzeiten unseres Personals sind reine Arbeitszeiten und werden als solche berechnet.