



*Montfort Gastro*  
PARTYSERVICE

*Preisliste*  
*Partyservice*





*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](mailto:info@montfort-gastro.de)  
Web: [www.montfort-gastro.de](http://www.montfort-gastro.de)

Gerne beraten wir Sie darüber hinaus in einem persönlichen Gespräch.

Alle Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzlichen MwSt.

**Partyservice Montfort Gastro - wir machen Ihnen ein tolles Fest!**

# *Schwäbisches Büffet*

## *Warme Gerichte*

Schwäbische Flädlesuppe  
Ofenfrischer Leberkäse  
Schweinenackenbraten 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



Pro Portion ab € 26.50

()

## *Dessert*

Tettninger Apfelcreme  
Gefüllte Windbeutel  
Käse vom Brett

# *Bodensee Büffet*

## *Warme Gerichte*

- Kresserahmsüppchen
- Klößchen vom Bodenseefelchen und Hecht in Kräutersoße
- Schweinelendchen 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 und grüner Soße
- 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  
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

Pro Portion ab € 42,00

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

## 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)

Tagliatelle al salmone

(Bandnudeln mit Lachs in Rahm)

Penne carbonara

(Penne mit Wodkarahmsoße)

Vongole alla Casa

(Miesmuscheln nach Art des Hauses)

Lasagne al forno

(Hausgemachte Lasagne)

Italienische Gemüseplatte

## Dessert

Tiramisu

(Hausgemachte Mascarponecreme mit Löffelbisquit)

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



# Getränkpreislise

Zur Anlieferung

## Aperitif

Sekt Hausmarke, halbtrocken	0,75 l	€ 12,00
Sekt Fürst von Metternich ,trocken	0,75 l	€ 16,00

## Alkoholfreie Getränke

Coca Cola	1,0 l	€ 3,00
Spezi	1,0 l	€ 3,00
Mineralwasser medium	0,7 l	€ 3,90
Orangensaft	1,0 l	€ 3,70
Apfelsaft	1,0 l	€ 3,10

## Biere aus der Region

Export Bier ( Farny, Meckatzer etc.	0,5 l	€ 2,50
Pils (Tannenzäpfle, Meckatzer Bitburger etc.	0,33 l	€ 2,40
Pils vom Fass	0,4 l	€ 2,20

+ Durchlaufkühler und Kohlensäure		€ 25,00
Hefeweizen (Erdinger etc.)	0,5 l	€ 2,50
Farny Kristallweizen	0,5 l	€ 2,50
Farny Hefeweizen hell	0,5 l	€ 2,50
Erdinger Hefeweizen dunkel	0,5 l	€ 2,50

## Weißwein

Meersburger Müller Thurgau	1,0 l	€ 12,00
Stettener Kerner halbtrocken	1,0 l	€ 11,60
Auggener Schöff Gutedel trocken	1,0 l	€ 11,00
Verrnberger Fürstenfass Riesling trocken	1,0 l	€ 12,00
Kressbronner Berghalde M.Th. trocken, Steinhäuser	0,7 l	€ 15,30
Chardonnay delle Venezie	1,0 l	€ 10,90
Soave Classico	0,7 l	€ 10,90

## Rotwein

Meersburger Spätburgunder	1,0 l	€ 12,00
Meersburger Spätburgunder trocken	1,0 l	€ 12,00
Heilbronner Trollinger	1,0 l	€ 11,00
Hohenhaslacher Trollinger trocken	1,0 l	€ 11,00
Kressbronner Berghalde Spätb. trocken, Steinhäuser	0,7 l	€ 16,30
Kressbronner Berghalde Spätb. Weißherbst	0,7 l	€ 16,30
Chianti Classico	0,7 l	€ 10,90

## Heisse Getränke

Tasse Kaffee		€ 1,80
Espresso		€ 1,80

- Die kalten Getränke werden auf Kommissionsbasis geliefert, die Abrechnung erfolgt nach tatsächlichem Verbrauch.
- Flaschenanbrüche werden voll berechnet.
- Der Gläserverleih ist bei Getränkeabnahme gratis

# Unser Mietservice

Preise incl. Reinigung

## **Einfaches Gedeck**

bestehend aus Teller 32 cm, 1 Messer, 1 Gabel pro Gedeck € 1,50

## **Menügedeck**

bestehend aus Vorspeiseteller, Hauptgangteller, Salatteller, Dessertteller und Besteck pro Gedeck € 2,50

## **Kaffeegedeck**

bestehend aus Tasse, Unterteller, Dessertteller, Kaffeelöffel und Kuchengabel Pro Gedeck € 2,00

## **Trinkgläser bestellbar nur ganze Einheiten**

Sektglas pro Einheit 6 Stück Pro Glas € 0,30

Weinglas Universal pro Einheit 6 Stück Pro Glas € 0,30

Soft glas pro Einheit 12 Stück Pro Glas € 0,30

Bierglas 0,4 l pro Einheit 24 Stück Pro Glas € 0,30

Bierglas 0,3 l pro Einheit 24 Stück Pro Glas € 0,30

Weizenbierglas 0,5 l pro Einheit 6 Stück Pro Glas € 0,30

**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; für Biertische geeignet Pro Stück € 6,00

## **Tischdecke** weiß, rund

260 cm Durchmesser Pro Stück € 16,50

**Büffetverkleidung** 280 cm lang Pro Stück € 20,00

**Bankettische** 183 x 64 cm Pro Stück € 14,90

**Bankettisch** rund 150 cm Durchmesser Pro Stück € 14,90

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

**Getränkekühlschrank** groß Pro Stück € 25,00

**Warmhaltebehälter** Pro Stück € 15,00

**Suppen-Warmhaltebehälter** Pro Stück € 15,00

**Eiswürfel** im 2 kg Beutel Pro Beutel € 3,00

# *Unser Personalservice*

<b>Servicepersonal</b>	pro Person/Stunde	€ 28,00
<b>Bar- oder Ausschankpersonal</b>	pro Person/Stunde	€ 28,00
<b>Küchenfachkräfte</b>	pro Person/Stunde	€ 31,00
<b>Logistikkraft</b>	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.