



Tel.:
07246 / 4073

Malscher Imbiss Daimlerstraße 1 76316 Malsch

Seien Sie herzlich willkommen auf den Partyservice-Seiten des „Malscher Imbiss“ .

Bei der Kreation unserer Gerichte haben wir unsere langjährige Erfahrung in der Küche und die Resonanz von Genießern in Harmonie zusammengefasst - so ist ein großes Angebot von verschiedenen Geschmacksrichtungen entstanden.

Dabei sind wir bei der Auswahl unserer Zutaten sehr sensibel und legen beim Einkauf großen Wert auf Qualität und Frische um Ihnen wahre Gaumenfreude zu bereiten.

Vergessen Sie den Alltagsstress und genießen Sie Ihre Zeit, wir können fast alle Vorbereitungen und Planungen für Sie übernehmen! RELAXEN Sie und dann können Sie entspannt Ihre Gäste verwöhnen.

Wir sind für Sie da - ob Sommer oder Winter - ob Feinschmeckermenüs oder Hausmannskost für Party, Feiern, Betriebsfest, Jubiläum, Straßenfest, Empfänge, Konferenzen - eben für alle denkbaren Events.

Wir richten Ihr Fest nach Ihren Ansprüchen aus.

Sie können Ihr Buffet oder Menü gerne individuell zusammenstellen - diese Menükarte und die darin enthaltenen Speisen sind beliebig kombinierbar.

Falls Sie eigene Gerichte haben, die wir Ihnen zubereiten können, wenden Sie sich vertrauensvoll an uns.

Ihr Team „Malscher Imbiss“ Partyservice vom Profi

Bürgerliche Küche:

Suppen:

Marklößchensuppe aus Rinderkraftbrühe

€ 6,00

Lauchcremesuppe mit Kräuterkäse

€ 6,80

Badische Hochzeitssuppe

€ 6,50

Gemüse-Crème-Suppe

€ 6,50

Salate:

Bunter Blattsalat

€ 4,50

Salatbuffet der Saison

€ 6,50

Vorspeisen:

Räucherfischvariation mit Sahnemeerrettich

€ 19,50

Bandnudeln mit Lachs und Lauchgemüse

€ 17,50

Scampi auf Safranrisotto in

Champagnersauce

€ 20,50

Hauptgänge:

Ofenfrischer Krustenbraten mit Butternudeln

€ 13,50

Piccata Milanese auf Tomatenspaghetti

€ 14,50

Putengeschnetzeltes „Indische Art“ oder „Züricher Art“
mit Beilagen

€ 14,50

Gemischter Braten mit 2 Beilagen nach Wahl

€ 18,50

Rinderbraten „Burgunder Art“ mit Beilagen

€ 19,50

Schweinefilet mit frischen Champignons und
Beilagen

€ 20,50

Desserts:

Frischer Obstsalat mit Grand Marnier

€ 6,50

Tiramisu klassisch

€ 6,50

Beeren-Tiramisu

€ 6,50

Mousse au Chocolat aus dunkler oder weißer
Schokolade

€ 6,50

Auf den Folgeseiten finden Sie einige Buffetvorschläge als Anregung für Ihre Feier. Grundsätzlich wird aber jedes Buffet individuell zusammengestellt, d.h. Sie dürfen je nach Ihrem persönlichen Geschmack die Gerichte wählen, die Ihnen am meisten zusagen.

Dabei stellen wir ein Buffet für ca. 30 Personen in der Regel wie folgt zusammen: Brot, Butter, Kräuterbutter, Aioli (Knoblauchmayonaise), Sahnemeerrettich und eine schöne Käseplatte empfehlen wir in jedem Fall. Außerdem

1 warmes Hauptgericht,

1 warmes Beilagen- oder Gemüsegericht (Suppe),

2-3 Fischplatten,

2-3 Fleischplatten,

1-2 vegetarische Platten

3-5 Salate und

1-2 Desserts.

Buffetvorschläge:

"Buffet du Chef" - Internationale Spezialitäten

Festliches kalt-warmes Buffet "Fiesta"

Badisch ´ kalt-warmes Buffet

Exklusives kalt-warmes Buffet

"Viva Italia" Buffet

Party-Buffet

Vollwertiges - kalt-warmes Buffet

Spanisches Tapasbuffet

Buffet du Chef - das Beste der internationalen Küche

- Gemischter Brotkorb mit verschiedenen Sorten Stangenbrot und Brötchen
- Butter, Kräuterbutter, Knoblauch-Crème fraiche mit frischen Kräutern

Warme Speisen:

- Frische Lachsfilets mit gratinierten Kartoffeln und Blattspinat
- Lammragoût „Provencale“ mit Butterreis

Kalte Platten:

- Roastbeef, medium gebraten
- Schweinemedallions in Mandelpanade mit gebackenen Ananas
- Melonenschiffchen mit Parmaschinken
- Skandinavisches Räucherlachsfilet auf dekorativem Spiegel
- Räucherfisch- und Forellenfilets mit Preiselbeersahnemeerrettich
- Käseplatte mit internationalen Käsespezialitäten
- Gefüllte Champignons mit Rinderhack, gratiniert mit Käse

Salate:

- Hausgemachter Kartoffelsalat
- Geflügelsalat mit Spargel, Ananas und Walnüssen
- Pikanter Teufels-Salat mit Rindfleisch, Paprika und Silberzwiebeln
- Frischer bunter Salat mit zwei Dressings

Desserts:

- Lebkuchen-Sauerkirsch-Dessert oder Waldbeer-Tiramisu
- Frischer Obstsalat mit Maraschino

*€ 43,50 pro Person

Festliches kalt-warmes Buffet "Fiesta"

- Stangenbrot und Brötchen
- Butter, Kräuterbutter, Aiolidip und Sahnemeerrettich

Warme Speisen:

- Schweinebraten mit Zwiebelsauce
- Gratinierte Kartoffeln
- Quiche-Lorraine – Lothringischer Zwiebelkuchen mit Speck

Kalte Platten:

- Roastbeef, medium gebraten
- Kleine Putenbrustschnitzel in Käsepanade
- Hausgemachte „Frikadellchen“ aus frischem Hackfleisch
- Forellenfilets, wacholdergeräuchert
- Skandinavisches Räucherlachsfilet mit Sahnemeerrettich
- Auberginenscheiben, in Bierteig ausgebacken
- Käseplatte auf dekorativem Spiegel, garniert mit Früchten und

Salzgebäck

Salate:

- Hausgemachter Kartoffelsalat
- Waldorfsalat mit Mandarinen, Ananas und Walnüssen
- Bunter Nudelsalat mit klarem Dressing aus weißem Balsamiko-Essig
- Hausgemachter frischer Krautsalat
- Frische gemischte Salatplatte mit zwei Dressings

Dessert:

- Erdbeertiramisu - Löffelbiskuit in Kirschwasser getränkt, geschichtet mit Mascarponecreme und frischen Erdbeeren (je nach Jahreszeit auch Beerentiramisu)

*€ 38,50 pro Person

Badisch´ kalt-warmes Buffet:

- Brotkorb mit typischen Brotspezialitäten
- Butter, Kräuterbutter und Griebenschmalz

Warme Speisen:

- Badischer Sauerbraten mit Apfelrotkohl und Semmelknödel

oder

- Krustenbraten mit Ananaskraut

Kalte Platten:

- Deftige „Hausmacher“ Blut - und Leberwurst
- Kasseler, mild und saftig
- Schwartenmagen
- Matjesröllchen, garniert mit Cornichons und Silberzwiebeln
- Hausgemachte Frikadellchen
- Mettigel mit Zwiebeln

Salate:

- Hausgemachter Kartoffelsalat
- Lauchzwiebeln und Radieschen
- Heringssalat „Hausfrauenart“
- Kidneybohnen - Maissalat
- Frischer Krautsalat
- Nudelsalat "Hausfrauen Art"

Dessert:

- Vanillepudding mit Schokoladensauce

oder

- Rote Beerengrütze mit Vanillesauce

*€ 34,50 pro Person

Exklusives kalt - warmes Buffet:

- Brotkorb mit Partybrötchen und verschiedenen Sorten Stangenbrot
- Zitronenbutter, Kräuter-Crème fraiche, Kräuterbutter

Warme Speisen:

- Scampi auf Safranrisotto in Champagnersauce
- Roastbeef vom Angusochsen, am Stück medium gegrillt
- Kartoffelgratin und Folienkartoffeln mit Kräuter-Crème fraiche

Kalte Platten:

- „Vitello Tonnato“ - Kalbsbraten mit Thunfischsauce
- Carpaccio vom Rinderfilet mit Vinaigrette
- Fischplatte auf großem Spiegel mit gravé Lachs, Forellen- und Räucherfischfilets und Riesengarnelen, Lachs-Spargel-Röllchen mit Kräuter-Crème fraiche
- Gefüllte Eier, garniert mit Kaviar und Crevetten
- Internationale Käsevariationen

Salate:

- Frischer gemischter Salat
- Krabbencocktail
- Sellerie-Lauchsalat "Waldorff" mit Apfelstücken und Walnüssen
- Marinierte Gemüse in Balsamessig-Vinaigrette
- Fleischtomaten mit Mozzarella und frischem Basilikum

Desserts:

- Mousse von zwei Schokoladen
- und
- Frischer Obstsalat mit Grand Manier

*€ 51,50 pro Person

Italienisches kalt-warmes Buffet:

- Brotkorb mit verschiedenen Sorten Stangenbrot und Brötchen
- Butter, Kräuter-Crème fraiche und Aiolidip

Warme Speisen:

- Osso Bucco della Festa (Kalbsragout mit vielen Kräutern in Rotwein gegart) mit Gemüserisotto
- oder**
- Putenröllchen gefüllt mit Parmaschinken und Salbei auf Weißweinsauce
- Lasagne mit Lachsfilet und Blattspinat

Kalte Platten:

- Putenbrustbraten „Tonnato“ mit Thunfischsauce und Kapern
- Piccata von der Hähnchenbrust (knusprige kleine Schnitzel in Parmesan gebacken)
- Honigmelonenschiffchen mit Parmaschinken
- Auberginenröllchen gefüllt mit Parmaschinken und Mozzarella und frischem Basilikum auf fruchtiger Tomatensauce - mit Parmesan gratiniert
- Italienische Käsespezialitäten auf dekorativem Spiegel mit Oliven, Peperoni und Cherrytomaten

Salate:

- Fleischtomaten mit Mozzarella dazu Balsamessig-Vinaigrette
- Meeresfrüchtesalat
- Insalata Mista - gemischter Salat mit klarem Dressing aus Olivenöl und Balsamico
- Strisce Colorate - buntes mariniertes Schmorgemüse mit italienischen Kräutern
- Pikanter Rigattonesalat (mit Lauchzwiebeln, Tomaten und Sambal Oelek) oder
- Tortellinisalat mit gekochtem Schinken, Erbsen, Knoblauch und Basilikum

Desserts:

- Tiramisu nach Hausrezept mit Amaretto
- oder**
- Panna cotta mit Himbeermark

*€ 35,50 pro Person

Partybuffet:

- Gemischter Brotkorb mit verschiedenen Sorten Stangenbrot und Brötchen
- Butter, Kräuterbutter und Aioli (Knoblauchmayonnaise)

Warme Speisen:

- Hausgemachte Gulaschsuppe

Kalte Platten :

- Gemüse in Bierteig mit verschiedenen Dips
- Knusprige Hähnchenschnitzel oder Chickenwings
- Riesenchampignons gefüllt mit Kräuterhack
- Bratenplatte „Rustico“
- Käseplatte mit internationalen Käsespezialitäten

Salate:

- Curry-Reissalat mit Ananas, Mandarinen, Walnüssen, Hähnchenbrust und Paprika
- Klassischer Nudelsalat mit Cornichons, Champignons, Erbsen und Fleischwurst
- Frischer gemischter Salat mit zwei Dressings

Desserts:

- Drei-Schicht-Pudding
- Früchtequark

*€ 27,50 pro Person

Vollwertig kalt-warmes Buffet:

- Gemischter Brotkorb mit verschiedenen Sorten Stangenbrot und Brötchen
- Butter, Kräuterbutter, Aioli und Sahnemeerrettich

Warme Speisen:

- Putenbrust, gefüllt mit Spinat, dazu Crèmechampignons und gratinierte Kartoffeln
(Alternativ zu empfehlen: Schlemmerbraten mit knackigem Gemüse und Reisrisotto)
- Gemüselasagne
- Quiche Lorraine (Lothringischer Zwiebel - oder Lauchkuchen)

Kalte Platten:

- Skandinavischer Räucherlachs oder
- Marinierte Gemüse in Balsamessig-Vinaigrette
- Champignons gefüllt mit Rinderhack oder Blattspinat
- In Bierteig ausgebackene Zucchini und Auberginen
- Tortilla mit Thunfisch, Paprika und Zwiebeln

Salate:

- grüner Nudelsalat mit Thunfisch, Kapern, roten Zwiebeln und Tomaten (zu empfehlen auch pikanter Rigattone- oder Tortellinisalat)
- Vollkornreissalat mit „Londoner“ Sauce, Paprika, Zwiebeln, Äpfeln und Kürbiskernen
- Frischer gemischter Salat mit zwei Dressings

Dessert:

- Früchte oder Mandarinen-Sahnequark

oder

- Obstsalat mit Grand Manier

*€ 30,50 pro Person ohne Fisch

*€ 37,50 pro Person mit Fisch

Tapas Büffet:

- Butter, Kräuterbutter, Aioli und Kräuterquark zum Dippen

Kalte Platten:

- Gemischte Tapas mit vielen Spezialitäten aus der kalten Küche
- Dazu passen sehr gut Rohkostplatten und Obst sowie leckere Dips und Nachos.

Ihre Tapasbestellung*

Leckere Tapas aus tagesfrischen Zutaten, dazu Partybrötchen, ofenfrisches Baguette, Aioli, Kräuterbutter und pikante Salsa.

Ideal für Ihre Party, Empfänge, zum Spieleabend oder als Überraschung für Ihre besten Freunde!

*Ab 20 Personen. Bei einer Bestellung für 10 - 19 Personen berechnen wir eine Anlieferungspauschale in Höhe von 20,00 €.

Hier eine Auswahl der Tapas:

Knusprige Chickenwings

Kleine knusprige Hähnchenschnitzel in Käsepanade

Schweinemedallions in Mandelpanade

Minireibekuchen mit Lachs und Forellenkaviar

Gebackene Auberginen mit Tomate und Mozzarella

Zucchini in Bierteig

Champignons in Bierteig

Riesengarnelen in knuspriger Panade

Frittierte Sardellen

Onion-Rings

Tomaten-Mozarella-Sticks

Chilischoten, paniert, mit Cheddar-Käse

Räucherlachs im Crêpemantel mit Creme-Fraiche

Matjesspieße mit Cornichons und Silberzwiebeln

Kräuterhackbällchen (mit Knoblauch, Kräutern der Provence)

Partyfrikadellchen

Minipizzas mit Spinat und Schafskäse

Minipizzas mit kleinen Salamischeiben und schwarzen Oliven

Minipizzas mit Sherrytomaten, Mozzarella und Basilikum

Minipizzas mit Thunfisch, Paprika, Oliven

Kürbiskern-Blätterteigtasche gefüllt mit Cabanossi und Käse

Sesam-Blätterteigtasche gefüllt mit Lachs und Spinat

Kartoffelbratlinge im Speckmantel

Honigmelone mit Schinken

Galiamelone mit Edelsalami

Mit Spinat gefüllte Champignons

Gorgonzola-Quiche mit Trauben

Mini-Quiche-Lorraine (mit Speck und Zwiebeln)

Lauch-Zwiebel-Quiche (vegetarisch)

Tortilla mit Thunfisch, Paprika und Zucchini

Spanisches Omelett mit Kartoffeln, Zwiebeln und Knoblauch

Marinierte Schmorgemüse – kalter Salat

Verschiedene Sorten Oliven in Kräutermarinade

Wählen Sie für nur 21,50 €* pro Person bis zu 8 verschiedene Tapas für Ihr

Tapasbuffet

Warme Fleischgerichte:

- Dijon-Senfgeschnetztes
- Hähnchenbrustfilet in Knoblauchsauce
- Hähnchenfleisch mit Gemüse mit Soja „Thai - Art“
- Hirschgulasch oder Hirschbraten in Wacholdersauce
- Kalbsragout „Italienisch“
- Krustenbraten oder Kasseler mit Ananaskraut
- Lamm - oder Putenragoût „Provencale“
- Lammcurry
- Schlemmerbraten - gefüllt mit herzhaftem Gemüse
- Schweinefilet am Stück gegrillt mit Rahmchampignons
- Spießbraten mit Zwiebelsauce
- Putenbrustbraten, gefüllt mit Blattspinat, dazu Crèmechampignons
- Putenbrust "Hawaii" in Curryfrüchtesauce
- Putenröllchen mit Schinken und Salbei auf Weißweinsauce
- Badischer Sauerbraten
- Züricher Geschnetztes mit Butterreis
- Kalbsrücken am Stück gebraten mit Rahmpilzen

Warme Fischgerichte:

- Bandnudeln mit Lachs und Lauchgemüse
- Lachsfilets in Dillsahnesauce
- Lasagne mit Lachsfilet und Blattspinat
- Scampi auf Safranrisotto in Champagnersauce

Beilagen der Buffets müssen warmhaltetauglich sein, d.h. es muss immer darauf geachtet werden, dass die Beilagen durch zu langes Warmhalten keinen Schaden erleiden.

Sehr gut warm halten lassen sich:

Gratinierte Kartoffeln, Folienkartoffeln, Schwenkkartoffeln (kleine neue Kartoffeln mit Schale), Risotto

Gemüsereis, Spätzle, Nudeln (z.B. Bandnudeln), Röst- Brat- und Salzkartoffeln.

Aufläufe aller Art eignen sich besonders gut für Buffets:

z.B. Kartoffel-, Broccoli-, Blumenkohl-, Lauch- oder Auberginenauflauf;
Lasagne, Maccaroni- oder Rigatoniauflauf. Auch Gemüsegerichte eignen sich
(warm und kalt) sehr gut für Parties z.B. Zwiebel-, Lauch-, Broccoli- oder
Gemüseküchle

Weitere vegetarische Gerichte:

- Auberginengratin
- Buntes Schmorgemüse
- Lauch und Champignons in Kräuterrahm
- Leipziger Allerlei
- Gemüse der Saison

Suppen:

- Markklößchensuppe
- Kürbis-Crème-Süppchen (jahreszeitabhängig)
- Broccoli-Crème-Suppe
- Chili con Carne
- Gazpacho
- Gulaschsuppe
- Gemüsecrèmesuppe
- Lauchcrèmesuppe mit Kräuterkäse
- Tomatensuppe
- Badisches Hochzeitssüpple

Fischplatten:

- Forellenfilets „wacholdergeräuchert“
- Graved Lachs
- Heilbuttfillets
- Skandinavischer Räucherlachs
- Lachsforellenfilets
- Matjesröllchen

Fleischplatten:

- Roastbeef, medium gebraten
- Schweinemedallions in Mandelpanade
- Putenbraten, gefüllt mit Blattspinat oder mit Schinken-Käse-Füllung
- Lammbraten im Kräutermantel
- Kalbsbraten mit Thunfischsauce
- Kleine Truthahnbrustschnitzel in Käsepanade
- Diverse Carpaccio
- Chickenwings (mexikanisch, texanisch oder sauer-süß mariniert)
- Verschiedene Braten reich garniert

Klassische Salate:

Kartoffelsalat, Nudelsalat, Teufelsalat, Waldorfsalat, Farmersalat, Geflügelsalat, Mais-Bohnen-Salat, Krautsalat, Paprikasalat, Karottensalat, Gurkensalat, Tomatensalat, Rotkohlsalat.

Auf jeden Fall zu empfehlen ist ein frischer gemischter Salat auf dem Buffet mit Essig/Öl-Dressing und Joghurtdressing.

Darf es etwas Anderes sein?

- Schweizer Wurstsalat mit Käsestreifen
- Grüner Nudelsalat mit Thunfisch, Kapern und roten Zwiebeln
- Vollkornreissalat mit „Londoner“ Sauce, Paprika, Zwiebeln, Äpfeln und Pinienkernen
- Hirtensalat mit Schafskäse und Oliven
- Marinierte Gemüse in Balsamessig-Vinaigrette

- Fleischtomaten mit Mozzarella in Basilikum-Vinaigrette
- Schinken-Broccolisalat
- Sellerie-Lauchsalat mit Apfelstücken und Walnüssen
- Curry-Reis-Salat mit Hähnchen und Ananas
- Bunter Linsen- und Kidneybohnen Salat
- Meeresfrüchte- oder Krabbencocktail
- Thunfischsalat mit Paprika, Mais und Käse
- Sahneheringstopf „Hausfrauenart“
- Frische Salatplatte mit Krabben und Lachsstreifen, garniert mit Früchten
- Grüner Nudelsalat mit Thunfisch, Kapern, roten Zwiebeln und Tomaten

Süße Köstlichkeiten:

- Braune Mousse au chocolat oder weiße Mousse au vanille
- Bayrische Crème mit Orangen - oder Himbeermark
- Erdbeercrème oder Erdbeertiramisu
- Erdbeer-Joghurt-Mousse
- Exotischer Fruchtsalat mit Grand Marnier
- Kiwi-Sahnequark, geschichtet mit in Sherry-getränkten Löffelbiskuit und Walnüssen
- Lebkuchen-Sauerkirsch-Dessert
- Mandarinen-Sahnequark mit Mandelsplittern
- Mandarinen-Sahne-Bisquitschnitten
- Mango-Joghurt-Mousse
- Mousse au Chocolat mit Maracujasauce
- Pfirsichhälften mit Vanillecreme und Himbeersauce
- Pfirsich-Quark-Marzipan-Schichtspeise
- Reispudding mit Sauerkirschen
- Rote Grütze mit Vanillesauce
- Tiramisu nach Originalrezept mit Amaretto oder Waldbeer-Tiramisu
- Vanillecreme mit frischem Krokant und Caramelsauce.

Wir freuen uns Sie zu sehen!