



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 in 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.

Für alle Ihre Festlichkeiten wie Geburtstage, Kommunionen und eben alle anderen
Events
stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

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

Wir sind immer 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 Rinderbouillon

€ 4,50

Lauchcremesuppe mit Kräuterkäse

€ 5,00

Badische Hochzeitssuppe

€ 5,50

Salate:

Bunter Blattsalat

€ 3,50

Salatbuffet der Saison

€ 4,50

Vorspeisen:

Blätterteigpastete gefüllt mit zartem Ragout fin

€ 7,50

Räucherfischvariation mit Sahnemeerrettich€

11,50

Bandnudeln mit Lachs und Lauchgemüse

€ 12,50

Scampi auf Safranrisotto in

Champagnersauce€

14,50

Hauptgänge:

Ofenfrischer Krustenbraten mit Butternudeln

€ 10,50

Piccata Milanese auf Tomatenspaghetti

€ 11,00

Putengeschnetzeltes „Indische Art“ auf Butter-Reis

€ 10,50

Gemischter Braten mit 2 Beilagen nach Wahl

€ 13,50

Schweinefilet mit frischen Champignons und

Beilagen

€ 15,50

Desserts:

Frischer Obstsalat mit Grand Marnier

€ 5,00

Tiramisu klassisch

€ 5,50

Beeren-Tiramisu

€ 6,00

Mousse au Chocolat aus dunkler oder weißer

Schokolade

€ 6,00

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 (Knoblauchsauce), 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

Vegetarisch-/vollwertiges - kalt-warmes Buffet

Festliches kalt-warmes Buffet "Fiesta"

Badisch´ kalt-warmes Buffet

Exklusives kalt-warmes Buffet

"Viva Italia" Buffet

Spanisches Tapasbuffet

Party-Buffet

Buffet du Chef - das Beste aus 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
- Lammragout „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 Marascino

*€ 31,50 pro Person

Festliches kalt-warmes Buffet "Fiesta"

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

Warme Speisen:

- Spießbraten 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)

*€ 29,50 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 mit Remouladensauce
- Matjesröllchen, garniert mit Cornichons und Silberzwiebeln
- Hausgemachte Frikadellchen
- Mettigeln mit Zwiebeln

Salate:

- Hausgemachter Kartoffelsalat
- Lauchzwiebeln und Radieschen
- Heringssalat „Hausfrauenart“
- Kidneybohnen-Maissalat
- Frischer Krautsalat
- Nudelsalat mit Joghurtdressing

Dessert:

- Vanillepudding mit Schokoladensauce oder
- Rote Beerengrütze mit Vanillesauce

*€ 26,50 pro Person

Exklusives kalt-warmes Buffet:

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

Warme Speisen:

- Scampi auf Safranrissotto in Champagnersauce
- Roastbeef vom Angusochsen, am Stück medium gegrillt
oder Kalbsrücken am Stück gegrillt mit Speckchampignons und Rahmsauce
- 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 Kräutercreme fraiche
- Gefüllte Eier, garniert mit Kaviar und Crevetten
- Internationale Käsevariationen

Salate:

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

Desserts:

- Mousse von 2 Schokoladen und
- Frischer Obstsalat mit Grand Manier

*€ 37,50 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
- Piccata von der Hähnchenbrust (knusprige kleine Schnitzel in Parmesan gebraten)
- 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 Rigattonosalat (mit Lauchzwiebeln, Tomaten und Sambal Oelek) oder
- Tortellinialat mit gekochtem Schinken, Erbsen, Knoblauch und frischem Basilikum

Dessert:

- Tiramisu nach Hausrezept mit viel Amaretto oder
- Zabaione con bache (Weinschaumcreme mit Beeren)

*€ 27,50 pro Person

Partybuffet:

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

*€ 21,50 pro Person

Vegetarisch - Vollwertig kalt-warmes Buffet:

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

Warme Speisen:

- Putenbrust, gefüllt mit Spinat, dazu Cremechampignons 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

*€ 22,50 pro Person ohne Fisch

*€ 26,50 pro Person mit Fisch

Tapas Büffet:

- Butter, Kräuterbutter, Aioli und Kräuterquark zum Dippen

Kalte Platten:

- Gemischte Tapas mit vielen Spezialitäten aus der kalten Küche

z.B. gefüllte Champignons, Tortilla, gebackene Gemüse, Melone mit Schinken, frittierte Sardellen,

- Blätterteigtaschen, Minipizzas, Tomate-Mozzarella-Sticks, gebackene Meeresfrüchte, Chicken Wings, u.v.m.

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!

Wählen Sie für nur 15,50 €* pro Person bis zu 8 verschiedene Tapas für Ihr Tapasbüffet.

*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 Auberginenscheibe mit Tomate und Mozzarella

Zucchini in Bierteig

Champignons in Bierteig

Riesengarnelen in knuspriger Panade
Frittierte Sardellen
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 (klassisch ohne Knoblauch)
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
Minichampignons in Knoblauch-Weißweinsauce mariniert
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
Mariniertes Schmorgemüse und Oliven in Kräutermarinade
Verschiedene Sorten Oliven in Kräutermarinade
Stangenbrot und Brötchen

Warme Fleischgerichte:

- Coq au Vin - Huhn in Rotweinsauce
- Dijon-Senfgeschnetzertes
- Hähnchenbrustfilet in Knoblauchsauce
- Hähnchenfleisch mit Gemüse mit Soja oder Rotweinsauce
- Hirschgulasch oder Hirschbraten in Wacholderbeeren-Rahmsauce
- Kalbsragout „Italienisch“
- Krustenbraten oder Kasseler mit Ananaskraut
- Lamm- oder Putenragout „Provencale“
- Lammcurry
- Schlemmerbraten - gefüllt mit herzhaftem Gemüse
- Schweinefilet am Stück gegrillt mit Rahmchampignons
- Spießbraten mit Zwiebelsauce
- Paella mit Hähnchenfleisch
- Putenbrustbraten, gefüllt mit Blattspinat, dazu Crèmechampignons
- Putenbrust „Hawaii“ in Curryfrüchtesauce
- Putenröllchen mit Schinken, und Salbei auf Weißweinsauce
- Badischer Sauerbraten
- Züricher Geschnetzertes 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- und Salzkartoffeln.

Aufläufe aller Art eignen sich dagegen besonders gut für Buffets:

z.B. Kartoffel-, Broccoli-, Blumenkohl-, Lauch- oder Auberginenauflauf;

Lasagne, Maccaroni- oder Rigattoniauflauf.

Auch Gemüsekuchen eignen sich (warm und kalt) sehr gut für Parties

z.B. Zwiebel-, Lauch-, Broccoli- oder Gemüsekuchen

Weitere vegetarische Gerichte:

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

Suppen:

- Broccoli-Crème-Suppe
- Chili con Carne
- Gazpacho
- Gulaschsuppe
- Gemüsecremesuppe
- Lauchcrèmesuppe mit Kräuterkäse
- Tomatensuppe
- Badische Hochzeitssuppe

- Markklößchensuppe
- Kürbis-Crème-Süppchen
(jahreszeitabhängig)

Fischplatten:

- Forellenfilets „wacholdergeräuchert“
- Graved Lachs
- Heilbuttfilets
- Skandinavischer Räucherlachs
- Lachsforellenfilets
- Matjesröllchen
- Räucheraal
- Terrine von Edelfischen
und weitere Fischarten auf Anfrage

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

Darf es etwas ausgefallener 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
- Entenbrustsalat
- Sellerie-Lauchsalat mit Apfelstücken und Walnüssen
- Curry-Reis-Salat mit Hähnchen und Ananas
- Bunter Linsen- und Kidneybohnenalat
- 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
- Erdbeercreme oder Erdbeertiramisu
- Erdbeer-Joghurt-Mousse
- Exotischer Fruchtsalat mit Grand Marnier
- Kiwi-Sahnequark, geschichtet mit in Sherry-getränkten Löffelbiskuit und Haselnüssen
- 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
- Vanillecreme mit frischem Krokant und Caramelsauce
- Waldbeertiramisu

Wir sehen uns!