



Sie haben einen Anlass zum Feiern?

Unsere Räumlichkeiten bieten den idealen Ort für Ihre festlichen Anlässe und Feierlichkeiten. Neben dem Hauptraum mit 100 Plätzen können wir noch einen gemütlichen Gewölbekeller mit 25 Plätzen anbieten.



Bei Bedarf leihen wir Ihnen Zubehör wie Geschirr, Besteck, Gläser, Bestuhlung und übernehmen auf Wunsch den Service vor Ort für Sie.



Gerne erstellen wir Ihnen ein unverbindliches Angebot. Lieferung im Umkreis von 15 km inklusive. Weitere Entfernungen gerne auf Absprache und Fahrtkosten.

Wir hoffen, Ihnen Appetit gemacht zu haben und freuen uns auf Ihre Anfrage.

Ihre
Sabine und
Eckhard Maier



**Maier
Partyservice**

So finden Sie uns:



Wir sind auf folgenden Wochenmärkten:

Mittwoch	Sinsheim	7.00 - 13.00 Uhr
Donnerstag	Leimen	7.00 - 13.00 Uhr
Freitag	Sandhausen	7.00 - 13.00 Uhr
Samstag	Sinsheim	7.00 - 13.00 Uhr

Eckhard und Sabine Maier
Marktstraße 20 - 75031 Eppingen/Elsenz
Telefon 072 60/17 20 - Fax 072 60/16 36
Handy: 0171/8319201
info@maier-partyservice.de
www.maier-partyservice.de



www.mentis-werbung.de 04/2016



**Maier
Partyservice**





Besseres aus dem Kraichgau!

Maier
Partyservice

Sie suchen einen kompetenten Partyservice oder eine ansprechende Location für Ihr nächstes Event?

Dann sind wir genau die richtigen Ansprechpartner für Sie.

Unser Motto:

Wir kümmern uns ums Essen, kümmern Sie sich um Ihre Gäste.

Wir bieten vom Schnitzel bis zum 3-Gänge Menü alles was Sie sich wünschen.

Qualität steht bei uns an erster Stelle - Fertiggerichte kennen wir nicht.

Bei uns wird alles frisch gekocht und serviert.

Sagen Sie uns, was Sie sich vorstellen, wann und wo Ihre Feier stattfindet.

Gerne beraten wir Sie telefonisch oder vor Ort.



Hinweis für Allergiker

Sollten Sie eine Allergie oder Lebensmittelunverträglichkeit haben, sprechen Sie mit uns. Wir kochen individuell für Ihre Bedürfnisse.

Vorspeisen:

- Antipasti (gegrilltes Gemüse)
- gefüllte Champignons
- u.v.a. nach Absprache

Suppen

- Markklößchensuppe
- Maultaschensuppe
- Kartoffelsuppe



Salate

- Blattsalate mit Dressing
- Tomaten-Mozzarella
- Rucola-Mango-Salat
- diverse Rohkostsalate
- verschiedene Geflügelsalate

Hauptgerichte:

Hähnchen

- Keule gegrillt
- Hähnchenfilet paniert mit Sesam, Mandeln oder Kräutern
- Hähnchenfilet überbacken mit Pfirsichen
- Schaschlik
- Hähnchenfilet gefüllt (Spinat, Tomaten, Ananas, Aprikosen)
- Asiatische Hähnchenspieße mit Erdnuss-Currysoße
- Hähnchen Gnocchi Pfanne

Pute

- Schnitzel aus der Brust paniert
- Rollbraten aus der Keule z.B. Tiroler Art (Schinken, Käse, Zwiebeln, Pilze)
- Mexico (Zwiebeln, Paprika, Käse)
- Frikadellen (klassisch, griechisch, italienisch, mit Chili, etc.)
- Putengulasch
- Waldpilzgeschnetzeltes
- Lasagne



Schwein

- Schweinebraten
- Schweineschnitzel paniert
- Schweinelende natur/überbacken

Rind

- Rinderbraten
- Rindersteaks mit Zwiebeln
- Burgunderbraten



Fisch

- Lachsfilet auf Blattspinat

Vegetarisch

- Gemüselasagne
- Muschelnudeln mit Ricotta-Spinat-Füllung, Tomatensoße
- Pilzlasagne
- Gemüse-Maultaschen
- Käse-Quark-Maultaschen
- Spinat-Maultaschen
- Käsespätzle



Beilagen

- Bauernspätzle
- Kartoffelgratin
- Hausgemachte Kartoffelklöße, Semmel-, Spinat-, Käseknödel
- Hausgemachte Gnocchi
- Marktfrisches Gemüse je nach Saison mit Sauce Hollandaise

Saucen

- Rahmsoße evtl. mit frischen Pilzen
- Dunkle Bratensoße
- Tomatensoße

Dessert:

- Tiramisu
- Obstsalat
- Mousse (Schoko, Vanille, etc.)

