

# Genießen Sie unseren Partyservice

*In unserem bereits zweiten Jahr, in dem wir das Restaurant Fuchs in Bochum führen, möchten wir die Zeit nutzen um unser Team weiter auszubauen und zu verbessern.*

*Mit unserer Chefköchin Karolina, dem wohl wichtigste Teil unseres Küchen-Teams, widmen wir uns nun auch neuen Herausforderungen. Durch jahrelange Erfahrung im Bereich Partyservice, schlug sie das Angebot eine Partyservices vor. Diese Idee wurde vom gesamten Team begeistert aufgegriffen und mit Leidenschaft weiterentwickelt.*

*Wie auch bei den Speisen aus unserer Speisekarte, ist es für uns besonders wichtig, dass sich unsere Produkte durch Frische, eine hohe Qualität, einem leckeren und bekömmlichen Geschmack auszeichnen.*

*Ihr Handwerk hat unsere Chefköchin in Polen erlernt und durch jahrelange Erfahrung im Partyservice und beim Catering für Großevents weiterentwickelt. In Symbiose mit Herrn Held, Koch und Geschäftsführer des Restaurants, der sein Handwerk bereits seit mehr als 30 Jahren mit Vollblut lebt, entwickelte sich eine gut bürgerliche Küche mit starken polnischen Einflüssen.*

*Fertigprodukte wie Suppen, Saucen oder Klöße finden keinen Weg in unsere Küche. Auch Salate und Desserts werden nur aus frischen Lebensmitteln und nach eigenen Rezepten zubereitet.*

*Natürlich sind die beiliegenden Menüvorschläge auch nur als solche zu verstehen. Sollten Sie besondere Wünsche oder Anliegen haben, freuen wir uns Ihnen ein individuelles Angebot ausstellen zu können.*

*Wir freuen uns Ihre Party durch gutes Essen unvergesslich zu machen!*

# Süßes zur Begrüßung:

verschiedene hausgemachte

Muffins 0,80 € pro Stück

Cup-Cakes 1,00 € pro Stück

POP-Cakes 1,20 € pro Stück

## Etwas herzhaftes zur Begrüßung:

Canapes 3 Stück pro Person auf Baguette und Schwarzbrottaler

1

Italienische Edelsalami, Parmaschinken, Hähnchenbrustfiletscheiben  
Brie-Käse, Frischkäsecreme

5,80 € pro Person

2

hausgebeizter Lachs, Forellenfilets, Roastbeefscheiben, Parmaschinken  
Brie-Käse, Käse-Kräuter-Creme

6,30 € pro Person

3

Hausgebeizter Lachs, Roastbeef, Parmaschinken, italienische Käsevariation  
Mozzarella-Tomaten-Spieße, Garnelen-Spieße

6,90 € pro Person

Alle unsere Canapes werden liebevoll ausganiiert

# Suppen

ab 10 Personen

1 Portion = 0,25 Liter

Preis p.P

*Walspitzcremesuppe aus frischen Pilzen mit Kräutern verfeinert*

4,20€

*Fruchtige Tomatencremesuppe mit Kräutern und Sahne verfeinert*

4,50€

*Hausgemachte Rindfleischsuppe mit Fleischeinlage, frisches Wurzelgemüse  
und feinen Nudeln*

4,30€

*Hausgemachte frische Hühnersuppe mit Fleischeinlage, Wurzelgemüse und feinen  
Nudeln*

4,30€

*Käse-Lauchsuppe mit Hackfleisch, Rahm mit Kräutern verfeinert*

4,50€

*Als Beilage zu allen Suppen, reichen wir unser frisches Brot  
Weitere Suppen gern auf Anfrage*

# Eintöpfe

ab 10 Personen

1 Portion=0,50 Liter

Preis p.P

*Fruchtig scharfe Gulaschsuppe vom Rindfleisch mit frischen Paprika und  
Champignons*

5,50€

*Deftiger Erbseneintopf mit Schweinekassler, Wurzelgemüse und geräucherter  
Mettwurst*

4,80€

*Wirsingintopf mit frischen Wurzelgemüse und saftigen Hackfleischbällchen*

6,90€

*Grünkohleintopf mit Kartoffelwürfel, Mettwurstscheiben und Schweinekassler*

6,90€

*Feuriges scharfes Chili con Carne mit Hackfleisch*

*frische Paprika, Kidney Bohnen und Mais*

6,20€

*Hausgemachter Möhreintopf aus frischen Möhren mit Wurzelgemüse und  
gebratenen Fleischwurstscheiben*

6,90€

*Als Beilage zu allen Eintöpfen, reichen wir unser frisches Brot*

*Pane Bianco*

Weitere Eintöpfe gern auf Anfrage

## Vom Schwein

ab 10 Personen Preis p.P

Grillschinken knusprig gebraten aus dem Backofen mit Malzbiersoße  
Sauerkraut und Stampfkartoffeln aus frischen Kartoffeln  
oder  
hausgemachter warmer Kartoffelsalat

12,50€

Mild geräuchertes Schweinekassler auf Sauerkraut und Stampfkartoffeln aus  
frischen Kartoffeln  
oder  
warmer hausgemachter Kartoffelsalat

12,90€

Schweinegeschnezeltes in Kräuter-Sahnesoße mit frischen Champignons  
Butter-Spätzle und frisches Gemüse der Saison

12,90€

# Vom Rind

ab 10 Personen Preis p.P

*Rinderroulade gefüllt mit Speck, Gewürzgurke und Zwiebel dazu hausgemachte  
Kartoffelknödel  
und Apfelrotkohl  
14,90€*

*Rinderbraten auf frischer Champignon-Rotweinsosse mit goldgelben  
Kartoffelgratin und frisches Buttergemüse der Saison  
14,50€*

*Rheinischer Sauerbraten mit hausgemachten Kartoffelknödeln dazu Apfelrotkohl  
und Backobst  
14,90€*

*Saftiger Rindergulasch mit frischen Champignons dazu Kräuter-Spätzle und  
frisches Buttergemüse der Saison  
14,20€*

*Gekochte Ochsenbrust auf Meerrettich-Sahnesosse mit Stampfkartoffeln aus frischen  
Kartoffeln dazu Apfel-Rote-Beete Salat  
14,90€*

*Westfälischer Pfefferpothast mit goldgelben Butterkartoffeln dazu Apfel-Rote-Beete  
Salat und Gewürzgurke  
13,50€*

# Geflügel

ab 10 Personen Preis p.P

*saftiges gebratenes Hähnchenbrustfilet auf Tomaten-Kräutersoße mit Basmatireis  
und gemischtem Salat mit Dressing ihrer Wahl*

12,50€

*Hähnchenbrustfilet auf Curryrahmsauce mit frischer Ananas, Basmatireis und  
gemischtem Salat mit Dressing ihrer Wahl*

12,50€

*Entenbrust aus dem Backofen mit Pflaumen -Pumpenickel Sauce  
dazu Kartoffelgratin und Röstgemüse mit frischen Kräuter*

15,60€

*Hähnchenbrust saftig in der Pfanne gebraten, auf Blattspinat angerichtet  
mit Gorgonzolasauce überzogen*

*dazu Pfannenkartoffeln mit frischen Kräuter*

16,50€

# *Nur Fleisch vom Schwein*

*ab 10 Person Preis p.P*

*Grillschinken  
knusprig gebraten aus dem Backofen  
auf Wurzelgemüse  
7,50€*

*Saftiger Jungschweinerücken  
mit Senfkruste aus dem Backofen  
auf Wurzelgemüse  
7,90€*

*Schweinekassler  
auf Senf-Zwiebelmouse  
7,90€*

*Schweinegulasch  
mit Champignons und Sahne  
8,50€*

*Cordon Bleue  
vom Schwein  
mit Käse und Schinken gefüllt  
7.90€*



# Nur Fleisch vom Rind

ab 10 Person Preis p.P

Rinderbraten  
auf Wurzelgemüse geschmort  
9,50€

Rindergulasch  
mit frischen Champignons  
9,20€

Rindergeschnezeltes  
mit frischen Champignons  
und frischen Paprikastreifen  
9,20€

Rinderroulade  
mit Speck Gurke und Zwiebel gefüllt  
9,50€

Sauerbraten  
in Soße gegart  
9,50€

# *Für Zwischendurch*

*Käsebrett mit frischen Früchten Garniert dazu Stangenbrot und Kräuterbutter  
4,20 € pro Person*

*gemischte Fischplatte mit haubebeiztem Lachs, Forelle, Matjes, Makrele,  
zweierte Dips dazu Stangenbrot  
7,90 € pro Person*

*Frische hausgemachte Gulaschsuppe mit Stangenbrot  
4,30 € pro Person*

*Currywurst mit Stangenbrot  
3,90 € pro Person*

*“Kalte Platte“  
gemischter Aufschnitt, Käse, Mettwurst mit Gewürzgurken und frischen Gemüse  
ausgarniert  
dazu frisches Landbrot  
5,50 € pro Person*

## *Kuchen und Torte*

*Wählen Sie aus einer Vielzahl von unterschiedlichen hausgemachten Kuchen, hier bestimmen Sie die Stückgröße selbst um Ihren Gästen die Möglichkeit zu geben unterschiedliche Sorten zu genießen. Hierbei beraten wir Sie gerne bei dem persönlichen Gespräch.*

*Wir gestalten Ihre Torte nach Ihren Wünschen. Gerne können Sie uns ein Wunschbild Ihrer Traumtorte zu Verfügung stellen.*

## *Highlight für jedes Buffet*

*Unser großer Schockobrunnen mit frischen Obstspießen der Saison  
Preis auf Anfrage*

## *Candy Bar*

*Preis nach Umfang und Personenanzahl*

# Buffet „Fuchs“

## Vorspeisen

Rucola-Salat mit geschmolzenen Kirsch Tomaten und Mozzarella Kugel  
Schinken auf Honigmelone  
Blattsalate in Honig-Senf dressing  
Gemischte Antipasti Platte in Balsamico eingelegt  
und dazu frisches Stangenbrot und Dips

## Hauptgerichte

Dreierlei Steaks aus der Pfanne  
Putensteak in hausgemachten Pesto eingelegt  
Schweinesteak vom Holsteiner Landschwein  
Irishes Rinderhüftsteak  
auf dreierlei Soßen Champignonrahm mit frischen Kräutern  
feurig scharfe Paprikasoße und  
Basilikum-Rahmsoße  
frische Gemüseauswahl der Saison in Butter gegart  
goldgelbes Kartoffelgratin aus dem Backofen  
Spätzle in Olivenöl geschwänkt  
Bratkartoffeln im Schmalz gebräunt

## Dessert

Karamellisiertes Obst auf Joghurt

Preis pro Person 28,50 €

# Geburtstags-*Buffet*

## Vorspeisen

Tomaten mit Mozzarella  
Schinken auf Honigmelone  
Räucherfischvariationen mit hausgebeizten Lachs, Aal, und Forelle  
dazu Honig-Senf Dip  
Frischer Salat im Hausdressing  
Meeresfrüchtesalat  
Antipasti in Balsamico eingelegt  
Käse-Platte mit frischen Früchten  
frisches Stangenbrot und Dips

## Hauptgerichte

Hähnchenbrust saftig in der Pfanne gebraten  
auf Blattspinat angerichtet mit Gorgonzolasoße überzogen  
Schweinebraten aus dem Holsteiner Landschwein in  
Zwiebel- Malzbier-Sauce gegart  
Gemüseauswahl der Saison mit hausgemachter Sauce-Hollandaise  
goldgelbes Kartoffelgratin mit Käse überbacken  
Butter-Kräuter Spätzle

## Dessert

Joghurtmousse mit Roter Grütze Sahnehaube und Schockraspel

Preis pro Person 36,50 €