

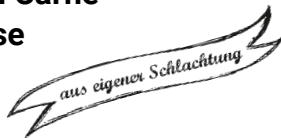
# AUSZÜGE AUS UNSEREM PARTYSERVICE

## unsere Klassiker

- **Fleischkäse, Zwiebel-  
fleischkäse und  
Pizzafleischkäse** zum  
*selber Backen*

## Fertige Suppen und Eintöpfe im Darm zum Erwärmen:

- **Schaschliktopf** mit  
*Schweinefleisch, Paprika,  
Zwiebel und Dörrfleisch*
- **Gulaschsuppe** mit *Paprika*
- **Chilli con Carne**
- **Bolognese**



## Kleinigkeiten

- **Belegte Brötchen** mit  
*Aufschnitt, Käse, Schinken  
oder Räucherlachs*
- *Fein garnierte* **Canapees**
- **Kleine Roh- und  
Brühwürstchen** mit  
*Partybrötchen oder Baguette*

## aus der Metzgerküche

### FÜR IHRE KLEINE FEIER ZU HAUSE

- **Oberschalen oder  
Kammschnitzel** vom *Schwein*
- **Partyschnitzel** vom *Schwein  
oder Pute*
- **Cordon bleu** vom *Schwein*
- **Kammkassler** *geräuchert*
- **Omas Frikadellen**
- **Hackbraten**
- **Knusprige Hähnchenkeule**
- **Halbe gegrillte Hähnchen**
- **Krustenbraten** von der  
*Schweineschulter*
- **Gegrillte Schweinehaxen**  
*mild gepökelt*
- **Spießbraten** vom  
*Schweinekamm*
- **Prager Schinken**
- **Farmerrolle** gefüllter  
*Schweinebauch mit Zwiebel*
- **Wurstsalat** mit  
*Zwiebel und Gurken*
- **Pulled Pork** mit *Barbecue  
Soße, Burgerbrötchen &  
Salat (nur in  
Kombination)*



## Vorspeisen & Suppen

- **Antipasti** Paprika, Zucchini, Karotten, Pilze, karamellisierte Zwiebel
- **Zarter Rohschinken** mit Melone
- **Räucherfischplatte** mit Sahnemeerrettich
- **Roastbeef** mit Remouladensoße
  
- **Hochzeitsuppe** mit Markklößchen und Eierstich
- **Maultaschensuppe**
- **Kartoffelsuppe**
- **Leberknödelsuppe** mit Gemüsestreifen

## Salate

- **Grüner Salat** mit zweierlei Dressing
- **Griechischer Salat** mit Paprika und Schafskäse
- **Farmersalat** hausgemacht
- **Krautsalat** mit Speck
- **Kartoffelsalat**
- **Karottensalat**
- **Gurkensalat**
- **Tomatensalat** mit Mozzarellaabällchen
- **Schichtsalat** mit Kochschinken
- **Nudelsalat**



# HAUPTGÄNGE

## vom Schwein

- **Schweinebraten** mit Jägerfüllung
- **Fränkisches Schäufele** mit Bratensoße
- **Schweinemedallions** mit Champignonrahm
- **Schweinefilet** im Speckmantel & Kräuterrahm
- **Schweinegeschnetzeltes** mit Karottenstiften
- **Winzersteaks** Schweinesteaks mit Zwiebel- Specksoße

## vom Geflügel

- **Putengeschnetzeltes** in Champignonrahmssoße
- **Hähnchenbrustragout** mit Früchten in Currysoße
- **Putenbrust** mit Broccoli und Käse überbacken
- **Hähnchenbrust** mit Dörrtomaten, Schafskäse und Spinat gratiniert
- **Gefüllte Hähnchenbrust** mit Broccoli & Kochschinken



## vom Rind

- **Burgunderschmorbraten**
- **Rinderbraten**
- *Eingelegter Sauerbraten*
- **Hochrippe** langzeitgegart
- **Rindergeschnetzeltes** mit Zwiebeln, Speck und Champignons
- **Rinderrouladen** Hausfrauen Art
- **Gekochtes Rindfleisch** mit Meerrettichsoße
- **Geschmorte Rinderbacken** mit Wurzelgemüse
- *Zarter Rindergulasch*
- **Kalbsrahmgulasch**
- **Kalbsbraten** mit Rahmsauce



## Gemüse

- **Marktgemüse** je nach Saison
- **Gratiniertes Gemüse**
- **Gemüselasagne**
- **Ratatouille** Gemüse
- **Apfelrotkraut**
- **Sauerkraut** mit Speck

## vom Wild

- **Wildfrikadellen** mit Preiselbeerrahm und Waldpilzen
- **Wildschweinbraten** mit Wacholdersauce
- **Wildragout** vom Wildschwein oder Reh
- **Geschmorte Rehkeule** mit Knochen
- **Rehrücken** im Pilz-Kräutermantel
- **Wildschweinerücken** am Stück mit Wacholdersauce



## Beilagen

- **Butterspätzle**
- **Hausgemachte Semmelknödel**
- **Servierttenknödel**
- **Bratkartoffel** mit Speck und Zwiebel
- **Petersilienkartoffel**
- **Kartoffelpfanne** mit Paprika, Zwiebel und Bergkäse
- **Kartoffelgratin**
- **Schupfnudel**
- **Kartoffelrösti**
- **Basmatireis**
- **Bandnudel**



## Desserts



- **Mousse au Chocolat** *hell oder dunkel*
- **Joghurt Limonencreme**
- **Bayrisch Creme**
- **Tiramisu**
- **Apfelstrudel** *mit Vanillesoße*
- **Beerenragout**
- **Zwetschgen-Zimt-Ragout**
- **Salat von frischen Früchten**
- **Vanilleeis mit heißen Himbeeren**

GERNE ERFÜLLEN  
WIR AUCH IHREN  
GANZ EIGENEN  
MENÜWUNSCH

## Geschäftsbedingungen

Preise erhalten Sie gerne auf Anfrage  
Bestellungen für unseren Partyservice sollten sie uns aus organisatorischen Gründen mindestens **10 Tage** im Voraus mitteilen

### Öffnungszeiten

An Ostern und Weihnachten ist unser Partyservice geschlossen.  
Mittwochabend, Sonn- und Feiertagen: Partyservice nur nach Absprache mit der Geschäftsleitung.

### Personenzahl

Bitte haben Sie Verständnis, dass wir eine Mindestpersonenzahl von **25 Personen** haben.  
Ausgenommen einzelne Speisen zum abholen aus unserer Metzgereiküche.

### Lieferung

Bei Lieferung einer Bestellung unter 200€ fallen Lieferkosten von 1,50€ pro Kilometer an.

### Geschirrverleih

Warmhaltegeräte und Geschirr sind in sauberem und einwandfreiem Zustand spätestens nach einer Woche zurückzugeben.

Schäden oder Fehlbestände berechnen wir zum Selbstkostenpreis.

Nach Absprache, kann das Geschirr auch schmutzig zurückgebracht werden, hier fallen jedoch zusätzlich Reinigungskosten an.

Geschirrrückgabe vom Wochenende, montags ab 15 Uhr.

### Geschirrmiete

Teller mit Besteck gespült

Teller mit Besteck ungespült

Bain Marie zum Warmhalten der Speisen

Ab einer Personenzahl von 30 Personen

Bain Marie ohne Berechnung

Für Speisen mit Geschirr, Lieferung oder Servicepersonal fällt der Mehrwertsteuersatz von **19%** an.

**Fleischereifachgeschäft**

**Matthias Baumeister**

**Hauptstraße 30-32**

**74915 Waibstadt**

**Tel. 07263/ 5776 Fax 07263/400103**

**E-Mail: [metzgerei-baumeister@online.de](mailto:metzgerei-baumeister@online.de)**

**[www.metzgerei-baumeister.de](http://www.metzgerei-baumeister.de)**

