

AUSZÜGE AUS UNSEREM

PARTYSERVICE

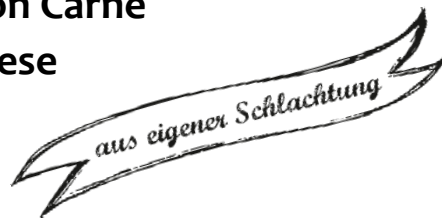
UNSERE KLASSIKER

FÜR IHRE KLEINE FEIER ZU HAUSE

- **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 Laugenteilchen

AUS DER METZGERKÜCHE

- **Oberschalen oder Kammschnitzel** vom Schwein
- **Partyschnitzel** vom Schwein oder Pute
- **Cordon bleu** vom Schwein
- **Kaminbraten** 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
- **Pulled Pork** mit Barbecue Soße
- **Wurstsalat** mit Zwiebel und Gurken



VORSPEISEN & SUPPEN

- **Antipasti** Paprika, Zucchini, Karotten, Pilze, karamellierte 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
- **Lauch- Sellerie- Karottensalat**
- **Krautsalat** mit Speck
- **Kartoffelsalat**
- **Karottensalat**
- **Gurkensalat**
- **Tomatensalat** mit Mozzarellabällchen
- **Schichtsalat** mit Kochschinken
- **Nudelsalat**

HAUPTGÄNGE



VOM SCHWEIN

- **Schweinebraten** mit Jägerfüllung
- **Fränkisches Schäufole** mit Biersoße
- **Schweinemedallions** mit Champignonrahm
- **Schweinefilet Satchmo**
- **Schweinegeschnetzeltes** mit Karottenstiften
- **Winzersteaks** Schweinesteaks mit Zwiebel- Specksoße

VOM GEFLÜGEL

- **Putengeschnetzeltes** in Champignonrahmsoße
- **Hähnchenbrustragout** mit Pfirsich in Currysoße
- **Putenbrust** mit Broccoli und Käse überbacken
- **Hähnchenbrust** mit Dörrtomaten, Schafskäse und Spinat gratiniert
- **Gefüllte Hähnchenbrust** mit Broccoli und 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 Rahmsoße

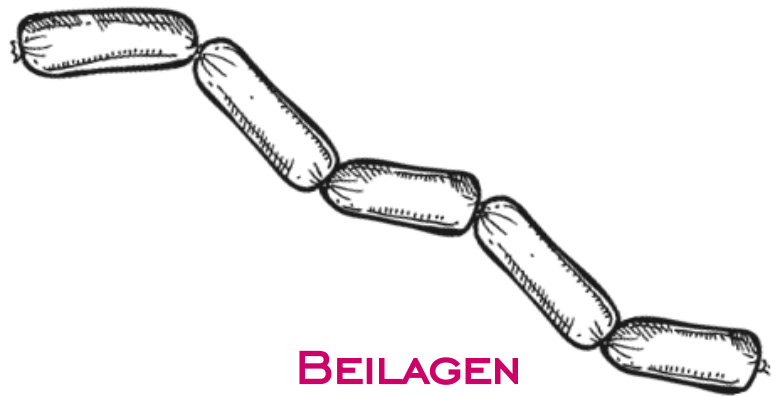


GEMÜSE

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

VOM WILD

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



BEILAGEN

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



DESSERTS

- **Ingrids Eisbuffet** *verschiedene Eisspezialitäten*
- **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.
An Sonn- und Feiertagen: Partyservice nur nach Absprache mit der Geschäftsleitung.

Personenzahl

Bitte haben Sie Verständnis, dass wir eine Mindestpersonenzahl von **25 Personen** haben.
Ausgenommen Speisen aus unserer Metzgerküche.

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 0,80€

Teller mit Besteck ungespült 1,50€

Bain Marie zum Warmhalten der Speisen 5,00 €/St

Ab einer Personenzahl von 30 Personen ohne Berechnung

Servicepersonal zur Ausgabe der Speisen

Preis pro Stunde: 45,00 € pro Mitarbeiter

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@T-ONLINE.DE

WWW.METZGEREI-BAUMEISTER.DE

