



Partyservice

Menükarte 2012

Menü- und Speisevorschläge für den Partyservice der Metzgerei Schäfer GmbH

Metzgerei Schäfer GmbH

Daimlerstraße 8
D-71384 Weinstadt

E-Mail: info@metzgerei-schaefer-weinstadt.de

Tel: +49 (0)7151 9 99 11-0

Fax: +49 (0)7151 9 99 11-23

Online: www.metzger-schaefer.de/partyservice.html

Facebook: <https://www.facebook.com/metzgerei.schaefer>

Vorspeisen und Suppen

Suppen

Suppen nach Wahl:	Flädlesuppe	
	Brätklößchen mit Suppenmaultäschle	
	Broccolicremesuppe	
	Rahmsuppe von Frühlingzwiebeln	
	Kartoffelsuppe mit Knoblauchcroutons	3,00 €

Vorspeise 1:

Räucherlachs 30 g	
geräuchertes Forellenfilet ¼	
Sahnemeerrettich/ Senf-Dillsoße	
Melonenschnitze mit luftgetrocknetem Hüttenspeck 20 g	
Mozzarella-Tomate-Basilikum (30 g Mozzarella)	
Anti Pastiplatte 50 g	
Brot	9,00 €

Vorspeise 2:

Antipastiplatte 50 g	
Tomate-Mozzarella-Basilikum (30 g Mozzarella)	
Melonenschiffe klein, mit 1 Scheibe Parmaschinken	
Vitello Tonato (30 g Kalbfleisch und Thunfischsoße)	
Brot	8,20 €

Vorspeise 3:

Melonenschiffe mit 2 Scheiben Parmaschinken auf Teller zum Servieren	4,00 €
--	--------

Vorspeise 4:

Salatbuffet: 30 g gemischte Blattsalate mit Sahnedressing und Kräuterdressing	
80 g Kartoffelsalat, 100 g Karottensalat, Gurkensalat mit Dill, Krautsalat,	
30 g Feinkostsalat	4,30 €

Vorspeise 5:

Räucherlachs 30 g	
¼ geräuchertes Forellenfilet oder Makrele	
Sahnemeerrettich, Senf-Dill-Soße	5,00 €

Vorspeise 6:

30 g gemischte Blattsalate mit Sahnedressing und Kräuterdressing	
50 g Schwedischer Rohkostsalat mit frischem Kraut , 50 g Gurkensalat,	
Tomate-Mozzarella-Basilikum (50 g Mozzarella)	5,50 €

Hauptspeisen

Hauptspeise 1

250 g Kalbsrücken am Stück gebraten	
50 g Rahmsauce und 50 g Steinchampignon-Rahmsauce	
200 g Spätzle	
30 g gemischte Blattsalate mit Dressing	
80 g Kartoffelsalat in Schüssel garniert	
	16,10 €

Hauptspeise 2

130 g Trollingerbraten vom Rind	
120 g Kräuterhals	
100 g Trollingersauce	
100 g Spätzle	
100 g Kartoffelgratin	
150 g Gemüseplatte	
	11,20 €

Hauptspeise 3

120 g Schweinehals mit Kräuter	
130 g Putenrollbraten mit Frischkäse/Spinatfüllung	
50 g Braten- und 50 g Rahmsauce	
100 g Spätzle	
100 g Kartoffelgratin	
30 g Blattsalate mit 2-erlei Dressing	
	10,20 €

Hauptspeise 4

120 g Medaillon vom Schweinefilet	
130 g Kalbsrahmbraten	
50 g Rahmsauce und 50 g Champignonrahmsauce	
200 g Spätzle	
100 g Kartoffelsalat in Schüssel garniert	
30 g gemischte Blattsalate mit Sahne- und Kräuterdressing	
	12,50€

Hauptspeise 5

120 g Honigbackschinken	
130 g Roastbeef am Stück gebraten	
130 g Spätzle	
70 g Kartoffelgratin	
100 g Bratensoße	
100 g Gemüseplatte	
80 g Kartoffelsalat in Schüssel garniert	
30 g gemischte Blattsalate mit 2-erlei Dressing	
	13,80€

Desserts

Auswahl verschiedener Desserts

150 g Tiramisu

150 g Dickmilch- oder Quarkmousse

150 g Dickmilchbeerengrütze (rote Beeren geschichtet mit Dickmilch/Sahne)

150 g Birnencreme mit Joghurt/Sahne, Eierlikör

150 g Obstsalat

150 g Rote Grütze mit 100g Vanillesoße

150 g Früchtequark (z.B. mit Mandarinen)

150 g Ananascreme

150 g Birnencreme

150 g Rumtopf Früchte

150 g Pana Cotta

je 2,70 €

Zu später Stunde

- Käsebrett (30 g) - pro Person 1,00 €
- rustikales Vesperbrett mit Rauchfleisch, gerauchten Würsten, Pfefferschwarze
- pro Person 1,20 €
- 300 g Gulaschsuppe - pro Person 3,60 €

Buffets

Kaltes Buffet

30 g Räucherlachs auf Platte

¼ geräuchertes Forellenfilet auf Platte – wahlweise gemischt mit Makrelen

Sahnemeerrettich

Senf Dill Soße

Hähnchenbrüstle gefüllt mit Frischkäse/Spinat – geviertelt – auf Schieferbrett

Minischnitzele mit Mandelpanade – auf Schieferbrette

Medaillon vom Schweinefilet einzeln garniert – auf Schieferbrett

50 g gemischtes Schinkenbrett mit rohen und gekochten Schinken, Melone, Spargel garniert

40 g Mozzarella und Tomate, Basilikum

50 g Käsebrett mit frischen Früchten

120 g Salate: Schwedischer Rohkostsalat, Gurkensalat, Schinken-Spargel-Eiersalat, Griechischer Salat, Geflügelsalat

2 Partybrötchen und 2 Scheiben Pariser Brot

150 g Obstsalat

Schokomousse

Ananascreme

Preis pro Portion: 22,20 €

Buffets

Warmes Buffet

130 g Kalbsrahmbraten
120 g Honigbackschinken

50 g Rahmsoupe
50 g Bratensoße

100 g Spätzle
100 g Kartoffelgratin
100 g Gemüseplatte mit 4erlei Gemüse

100 g Kartoffelsalat in Schüssel garniert
30 g gemischte Blattsalate mit Sahne- und Kräuterdressing

Preis pro Portion 13,70 €

Dessert:

Obstsalat
Schokomousse

Preis pro Portion 2,70 €

zur späten Stunde:

Käsebrett
rustikales Vesperbrett
Brote

Preis pro Portion: 3,70 €

Buffets

Buffet Classic

Vorspeise

Räucherlachs auf Platte 30 g
¼ geräuchertes Forellenfilet evtl. gemischt mit Makrelen auf Platte
Sahnemeerrettich
Senf Dill Soße
Mozzarella Tomate Basilikum - 30 g Mozzarella + Tomate
50 g Antipastiplatte
20 g Feinkostsalat nach Wahl
20 g Schwedischer Rohkostsalat
25 g gemischte Blattsalat mit Sahne- und Kräuterdressing

Hauptspeise

110 g Schweinerücken am Stück gebraten evtl. mit Kräutermantel
140 g gefüllte Putenbrust mit Frischkäse/Spinat oder Broccoli
50 g Bratensoße
50 g Rahmsauce
100 g Kartoffelgratin
100 g Spätzle
100 g Gemüseplatte

Dessert

nach eigener Wahl – siehe Dessert

Preis pro Person: 23,70 €

Buffets

Italienisches Buffet

Vorspeise

Antipastiplatte 50 g
Melonenschnitze halbe Größe mit 1 Scheibe Parmaschinken
Mozzarella-Tomate-Basilikum 30 g
Vitello Tonato 30 g Kalbfleisch , Thunfischsoße zusätzlich
25 g gemischte Blattsalate mit Sahne- und Kräuterdressing
Brot

Hauptspeise

Gemüselasagne 120 g
Nudeln – Penne und Spaghetti 180 g
Mailänder Schnitzele à 60 g
Saltim Bocca Spieße 140 g
fruchtige Tomatensoße
Parmesankäse

Dessert – 150 g

Tiramisu
Panna Cotta
Obstsalat

Preis pro Portion: 24,30 €

Allgemeine Informationen

Bestellung

Die hier angebotenen Speisen werden frisch für Ihre Bestellung und aus besten Zutaten hergestellt. Daher benötigen wir eine Mindestbestellmenge von 25 Portionen.

Die Bestellung sollte mindestens 4 Tage, besser 1-2 Wochen vorher erfolgen.

Alle Portionspreise gelten von Montag bis Samstag von 9:00 bis 20:00 Uhr bei Abholung in Weinstadt (Beutelsbach), Buhlstraße 30 oder Daimlerstraße 8 (nach Absprache). An Sonn- und Feiertagen haben wir Ruhetag. (Nach Absprache werden Großveranstaltungen und die stark frequentierten Hauptkonfirmations- und Kommunionssonntage bedient - Sonntagszuschlag 10 %)

Lieferung

Die Zufuhr ist nicht immer und nur nach Absprache möglich, da wir öfters mehrere Aufträge zeitgleich bedienen. Für die Zufuhr von Speisen und Buffets berechnen wir pro Stunde und Mitarbeiter 37 €. Für das Aufstellen, Aufschneiden und Ausgeben, berechnen wir pro Stunde und Mitarbeiter 39 € (inkl. 19 % MwSt.).

Leihgebühr

1 Teller: 0,30 € | 0,70 € ungereinigt

1 Besteckteil: 0,15 € | 0,35 € ungereinigt

Grillverleih: 20,00 € pro Tag

Großröhrteuse: 50,00 € pro Tag

Bitte bedenken Sie, Dienstleistungen und Geräteverleih beinhalten 19 % gesetzliche MwSt.

Unser Geschirr und Besteck sollte am darauffolgenden Tag bis 9:30 Uhr in unserer Filiale in Beutelsbach, Buhlstr. 30 oder Daimlerstr. 8 gereinigt abgegeben werden. Bei Samstagsauslieferungen bitte montagsmorgens zurückbringen.

Bei weiteren Fragen stehen wir Ihnen gerne jederzeit zur Verfügung!

Tel: +49 (0)7151 9 99 11 - 0

E-Mail: info@metzgerei-schaefer-weinstadt.de