



SCHÄFER
METZGEREI

Menuekarte

2024

Menü- und Speisevorschläge für den Partyservice der
Metzgerei Schäfer GmbH

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>

Allgemeine Informationen

Bestellbedingungen

- Mindestbestellmenge 30 Portionen
- Mindestens 10 Tage vor der Veranstaltung die Bestellung aufgeben
- Portionspreise gelten bei Abholung und verstehen sich inkl. 7% Mwst.
- Abholzeiten: Montag bis Samstag von 9:00 bis 20:00 Uhr
- Abholort: Buhlstraße 30 oder Daimlerstraße 8 (nach Absprache).
- Ruhetag: Sonn- und Feiertage
- Bei Hauptkonfirmations- und Kommunionssonntage berechnen wir 10% Sonntagszuschlag

Lieferung

- Nur nach Absprache möglich
- Kosten Zufuhr : 50 € + Entfernungskilometer (1€/km)
- Kosten Zufuhr + Aufstellen + Aufschneiden + Ausgeben: 50 €/ Mitarbeiterstunde

Leihgebühr (inkl. 19% MwSt.)

1 Teller: 0,45 € | 0,98 € ungereinigt

1 Besteckteil: 0,28 € | 0,52€ ungereinigt

Grillverleih: klein 25,00 € groß 40€ (pro Tag und gereinigt zurück)

Rückgabe der Leihgaben

- **Zustand der Leihgaben: gereinigt**
- Geschirr und Besteck am darauffolgenden Werktag bis 9:30 Uhr
- Rückgabeort: Filiale in Beutelsbach, Buhlstr. 30 oder Daimlerstr. 8

Umsatzsteuer

Alle aufgeführten Preise verstehen sich rein Brutto mit reduziertem Umsatzsteuersatz.

Dienstleistungen und Mehrweggeschirr-/ Besteck lösen, die gesetzlichen 19% MwSt. aus. (Dies gilt für den kompletten Auftragswert)

Bei weiteren Fragen stehen wir Ihnen gerne jederzeit zur Verfügung!

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

E-Mail: info@metzgerei-schaefer.de



Vorspeisen und Suppen

Suppen

Suppen nach Wahl: Flädlesuppe
Brätklößchen oder Suppenmaultäschle
Broccoli Cremesuppe
Rahmsuppe von Frühlingszwiebeln
Kartoffelsuppe mit Knoblauchcroutons

Vorspeise 1:

Räucherlachs 30 g
geräuchertes Forellenfilet ¼
Sahnemeerrettich/ Senf-Dill Soße
Melonenschnitze mit luftgetrocknetem Schinken
Mozzarella-Tomate-Basilikum (30 g Mozzarella)
Antipasti Platte 50 g
Brot

Vorspeise 2:

Antipasti Platte 50 g
Tomate-Mozzarella-Basilikum (30 g Mozzarella)
Melonenschiffe klein, mit luftgetrocknetem Schinken und
Vitello Tonato (30 g Kalbfleisch und Thunfischsoße)
Brot 2 Scheiben

Vorspeise 3:

Melonenschiffe mit 2 Scheiben Parmaschinken auf Teller zum Servieren

Vorspeise 4:

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

Vorspeise 5:

Räucherlachs 30 g
¼ geräuchertes Forellenfilet
Sahnemeerrettich, Senf-Dill-Soße

Vorspeise 6:

30 g gemischte Blattsalate mit Sahnedressing und Kräuterdressing
50 g Schwedischer Rohkostsalat mit Joghurtdressing, 50 g Gurkensalat,
Tomate-Mozzarella-Basilikum (50 g Mozzarella)



Hauptspeisen

Hauptspeise 1

240 g Kalbsrücken am Stück gebraten
60 g Rahmsauce und 60 g Steinchampignon-Rahmsauce
220 g Spätzle
30 g gemischte Blattsalate mit Dressing
80 g Kartoffelsalat in Schüssel garniert

Hauptspeise 2

130 g Trollinger Braten vom Rind
120 g Kräuterhals
120 g Trollinger Soße
110 g Spätzle
110 g Kartoffelgratin
150 g Gemüseplatte

Hauptspeise 3

120 g Schweinehals mit Kräuter
130 g Putenrollbraten mit Frischkäse/Spinatfüllung
60 g Braten- und 60 g Rahmsauce
110 g Spätzle
110 g Kartoffelgratin
30 g Blattsalate mit 2-erlei Dressing

Hauptspeise 4

120 g Medaillon vom Schweinefilet
130 g Kalbsrahmbraten
60 g Rahmsauce und 60 g Champignonrahmsauce
220 g Spätzle
100 g Kartoffelsalat in Schüssel garniert
30 g gemischte Blattsalate mit Sahne- und Kräuterdressing

Hauptspeise 5

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



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 Panna Cotta mit Früchtespiegel
- 150 g Kokosmousse
- 150 g Schokomousse

- 80 g Dessert im Glas

Zu später Stunde

- Käsebrett
- rustikales Vesperbrett mit Rauchfleisch, gerauchten Würsten
- 300 g Gulaschsuppe



Buffets

Kaltes Buffet

30 g Räucherlachs auf Platte

¼ geräuchertes Forellenfilet auf Platte

Sahnemeerrettich oder Senf Dill Soße

Hähnchenbrüste gefüllt mit Frischkäse/Spinat – geviertelt – auf Schieferbrett

Minischnitzele mit Mandelpanade – auf Schieferbrett

Medaillon vom Schweinefilet einzeln garniert – auf Schieferbrett pro Person 2 Teile

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

40 g Mozzarella und Tomate, Basilikum

50 g Käsebrett mit frischen Früchten

120 g Salate: Feinkostsalate nach Wahl, außer Krabbensalat

2 Partybrötchen und 2 Scheiben Pariser Brot

150 g Dessert nach Wahl in Schüssel



Buffets

Warmes Buffet

130 g Kalbsrahmbraten

120 g Honigbackschinken

60 g Rahmsauce

60 g Bratensoße

110 g Spätzle

110 g Kartoffelgratin

150 g Gemüseplatte mit 3 erlei Gemüse, Broccoli, Karotten, Blumenkohl

100 g Kartoffelsalat in Schüssel garniert

30 g gemischte Blattsalate mit Sahne- und Kräuterdressing

Dessert:

Obstsalat

Schokomousse



Buffets

Buffet Classic

Vorspeise

Räucherlachs auf Platte 30 g
¼ geräuchertes Forellenfilet auf Platte
Sahnemeerrettich oder Senf Dill Soße

Mozzarella Tomate Basilikum - 30 g Mozzarella + Tomate
50 g Antipasti Platte
50 g Schwedischer Rohkostsalat
30 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
60 g Bratensoße
60 g Rahmsoße
110 g Kartoffelgratin
110 g Spätzle
100 g Gemüseplatte

Dessert (150g)

in Schüssel - nach eigener Wahl – siehe Dessert



Buffets

Italienisches Buffet

Vorspeise

Antipasti Platte 50 g
Melonenschnitze mit 1 Scheibe Parmaschinken
30 g Mozzarella + Tomate- Basilikum
Vitello Tonato 30 g Kalbfleisch + Thunfischsoße zusätzlich
30 g gemischte Blattsalate + Sahne- und Kräuterdressing
Brot

Hauptspeise

Gemüselasagne 120 g
Nudeln – z.B. Penne oder Linguine 180 g
Mailänder Schnitzele oder Piccata, Fleisch à 60 g
Pollo fino oder gefüllte Hähnchenbrüstle
fruchtige Tomatensoße
geriebener Käse

Dessert – 150 g

Tiramisù
Panna Cotta mit Beerensoße in Schüssel

