



Partyservice

Menükarte 2017/18

Menü- und Speisevorschläge für den Partyservice der Metzgerei Schäfer GmbH

Metzgerei Schäfer GmbH

Daimlerstraße 8
D-71384 Weinstadt

E-Mail: info@metzger-schaefer.de

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

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

Online: www.metzger-schaefer.de/party-service.html

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

Vorspeisen und Suppen

Suppen

Suppen nach Wahl:	Flädlesuppe	
	Brätklößchen oder Suppenmaultäschle	
	Broccoli Cremesuppe	
	Rahmsuppe von Frühlingszwiebeln	
	Kartoffelsuppe mit Knoblauchcroutons	3,40 €

Vorspeise 1:

Räucherlachs 30 g	
geräuchertes Forellenfilet ¼	
Sahnemeerrettich/ Senf-Dill Soße	
Melonenschnitze mit luftgetrocknetem Hüttenspeck 20 g	
Mozzarella-Tomate-Basilikum (30 g Mozzarella)	
Antipasti Platte 50 g	
Brot	11,20 €

Vorspeise 2:

Antipasti Platte 50 g	
Tomate-Mozzarella-Basilikum (30 g Mozzarella)	
Melonenschiffe klein, mit einer Scheibe Parmaschinken und	
Vitello Tonato (30 g Kalbfleisch und Thunfischsoße)	
Brot 2 Scheiben	8,50 €

Vorspeise 3:

Melonenschiffe mit 2 Scheiben Parmaschinken auf Teller zum Servieren	4,20 €
--	---------------

Vorspeise 4:

Salatbuffet: 30 g gemischte Blattsalate mit Sahnedressing und Kräuterdressing	
80 g Kartoffelsalat, 100 g Karottensalat, Gurkensalat mit Dill, Krautsalat,	
30 g Feinkostsalat	5,00 €

Vorspeise 5:

Räucherlachs 30 g	
¼ geräuchertes Forellenfilet	
Sahnemeerrettich, Senf-Dill-Soße	6,50 €

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)	6,10 €

Hauptspeisen

Hauptspeise 1

240 g Kalbsrücken am Stück gebraten	
50 g Rahmsauce und 50 g Steinchampignon-Rahmsauce	
220 g Spätzle	
30 g gemischte Blattsalate mit Dressing	
80 g Kartoffelsalat in Schüssel garniert	
	17,00 €

Hauptspeise 2

130 g Trollinger Braten vom Rind	
120 g Kräuterhals	
100 g Trollinger Soße	
110 g Spätzle	
110 g Kartoffelgratin	
150 g Gemüseplatte	
	12,20 €

Hauptspeise 3

120 g Schweinehals mit Kräuter	
130 g Putenrollbraten mit Frischkäse/Spinatfüllung	
50 g Braten- und 50 g Rahmsauce	
110 g Spätzle	
110 g Kartoffelgratin	
30 g Blattsalate mit 2-erlei Dressing	
	11,70 €

Hauptspeise 4

120 g Medaillon vom Schweinefilet	
130 g Kalbsrahmbraten	
50 g Rahmsauce und 50 g Champignonrahmsauce	
220 g Spätzle	
100 g Kartoffelsalat in Schüssel garniert	
30 g gemischte Blattsalate mit Sahne- und Kräuterdressing	
	14,30 €

Hauptspeise 5

120 g Honigbackschinken	
130 g Roastbeef am Stück gebraten	
130 g Spätzle	
90 g Kartoffelgratin	
100 g Bratensoße	
100 g Gemüseplatte	
80 g Kartoffelsalat in Schüssel garniert	
30 g gemischte Blattsalate mit 2-erlei Dressing	
	16,80 €

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 Panna Cotta mit Früchtespiegel	
150 g Kokosmousse	
150 g Schokomousse	je 3,30 €
80 g Dessert im Glas	je 2,50 €

Zu später Stunde

- Käsebrett (30 g) - pro Person 1,20
- rustikales Vesperbrett mit Rauchfleisch, gerauchten Würsten, Pfefferschwarze
30 g - pro Person 1,20
- 300 g Gulaschsuppe - pro Person 4,00 €

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, Melone und Spargel 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

pro Portion: 25,80 €

Buffets

Warmes Buffet

130 g Kalbsrahmbraten

120 g Honigbackschinken

50 g Rahmsouße

50 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

pro Portion 15,70 €

Dessert:

Obstsalat

Schokomousse

pro Portion 3,30 €

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
40 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
50 g Bratensoße
50 g Rahmsoße
110 g Kartoffelgratin
110 g Spätzle
100 g Gemüseplatte

Dessert

nach eigener Wahl – siehe Dessert

Preis pro Person: 25,80 €

Buffets

Italienisches Buffet

Vorspeise

Antipasti Platte 50 g
Melonenschnitze halbe Größe 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
Saltim Bocca Spieße 140 g
fruchtige Tomatensoße
geriebener Käse

Dessert – 150 g

Tiramisù
Panna Cotta mit Beerensoße

Preis pro Portion: 25,70 €

Allgemeine Informationen

Bestellung

Die hier angebotenen Speisen werden frisch für Ihre Bestellung und aus besten Zutaten hergestellt. Daher benötigen wir eine Mindestbestellmenge von 30 Portionen.

Die Bestellung sollte mindestens 1 Woche, besser 2-3 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 40 €. Für das Aufstellen, Aufschneiden und Ausgeben, berechnen wir pro Stunde und Mitarbeiter 44 €.

Leihgebühr (inkl. 19% MwSt.)

1 Teller: 0,42 € | 0,93 € ungereinigt

1 Besteckteil: 0,25 € | 0,48 € ungereinigt

Grillverleih: 20,00 € pro Tag

Bitte bedenken Sie, dass Dienstleistungen und Mehrweggeschirr-/ Besteck, die gesetzlichen 19% MwSt. auslösen. (Dies gilt für den kompletten Auftragswert)

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.de