



**SCHÄFER**  
METZGEREI

*Menuekarte*

**2022**

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](http://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 : 46 €/ Mitarbeiterstunde
- Kosten Zufuhr + Aufstellen + Aufschneiden + Ausgeben: 50 €/ Mitarbeiterstunde
- Entfernungsberechnung: 50ct/km

## Leihgebühr (inkl. 19% MwSt.)

1 Teller: 0,45 € | 0,98 € ungereinigt

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

Grillverleih: 25,00 € pro Tag gereinigt

## 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 (30 g) - pro Person 1,55
- rustikales Vesperbrett mit Rauchfleisch, gerauchten Würsten, Pfefferschwarze  
30 g - pro Person 1,55
- 300 g Gulaschsuppe - pro Person 4,65 €



# 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 (Mediterran oder Spinat) 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

