



Metzgerei Faller GmbH

79232 March-Holzhausen

Vörstetter Straße 1

Telefon 07665 4440

Telefax 07665 400311

info@metzgerei-party-service-faller.de

www.metzgerei-party-service-faller.de

Kleines Grillarrangement

Sommerlicher Grillspaß mit
Fallers Fleisch- und Wurstspezialitäten



ab 15 Personen

Schweinesteaks

raffiniert gewürzt – vom saftigen Hals und mageren Rücken,
in unserer hauseigenen Gewürzmischung eingelegt

Putensteaks

fett- und sehnenfrei geschnitten
lecker gewürzt

Medallions aus der Rinderhüfte

in Kräuterbutterwürzung

Grillspieße von der zarten Hähnchenbrust

Würste aus eigener Herstellung:

Pikante Merguez

**Rostbratwürste nach Nürnberger Art
und kleine Grillwürste ohne Haut**

Nicht nur für Vegetarier:

Handgesteckte Gemüsespieße

Menge pro Person: 400 g

Das Grillgut wird sortenrein in Schalen verpackt, sodass ein
Transport und die Lagerung im Kühlschrank keine Probleme bereiten.
Auf Wunsch kann auch gern ein Teil vakuumiert werden.

Preis pro Person inkl. ges. MwSt € 7,80

Genießen Sie mit der Metzgerei Fallers einen tollen und geschmackvollen Grillsommer mit unseren hausgemachten Salaten, ausgesuchtem Grillfleisch, Würsten und vegetarischen Spezialitäten in bekannter Fallers-Qualität.

Wir haben für Sie einige Buffets zusammengestellt.

Das Grillgut erhalten Sie gewürzt und sortenrein im Thermobehälter verpackt. Die Salate sind servierfertig in Schüsseln und Schalen angerichtet.

Alle genannten Preise verstehen sich brutto inkl. der gesetzlichen MwSt, ohne Geschirr, Grillgerät und Service.

Sie wünschen Unterstützung beim Grillen durch geschultes Grill- und Servicepersonal? Sprechen Sie uns an. Auch wenn Sie Geschirr (große Grillteller) und Gasgrills benötigen.

Wir grillen ausschließlich auf Edelstahl. Dies erfordert so gut wie kein Fett, es kann nichts anbrennen. Wir können punktgenau für jedes Grillgut die Temperatur regulieren. Es gibt keinen direkten Kontakt zum Feuer und ist äußerst hygienisch.

Ihre speziellen Wünsche oder die Einzelheiten Ihres Festes besprechen wir bevorzugt persönlich. Wir nehmen uns gern Zeit für Sie.

Ihr Ansprechpartner:

Wolfgang Pätzold
Telefon 07665 4440

Kleines Grillbuffet



ab 20 Personen

Schweinesteaks

raffiniert gewürzt – vom saftigen Hals und mageren Rücken, eingelegt in Fallers hauseigener Marinade

Medallions aus der Putenbrust

mit feiner Tomatenwürzung oder Sahne-Knoblauchmarinade

Zarte Rindersteaks

aus der Hüfte geschnitten, in einer Kräutermarinade oder pikant mit schwarzem Pfeffer

Pollo fino – Zarte Hähnchenoberkeulen ohne Knochen

Pikante Merguez nach Originalrezept und kleine Grillwürste ohne Haut

Gemüsespieße

mit ausgesuchten Kräutern und Olivenöl mariniert

Zu den Fleischspezialitäten reichen wir hausgemachte Grillsoßen
Kräuter- und Gewürzbutter sowie Senf, Ketchup und Harissa.

Beim Grillgut achten wir auf kleine Schnittgewichte, damit jeder von allem essen kann.

...dazu ein sommerliches Salatbuffet

Gartenfrische Blattsalate, fein geraspelter Karottensalat, marinierter Gurkensalat mit Mais und Dill verfeinert, Salat von Kirschtomaten und Mozzarellakugeln, Nudelsalat mit Lauch und Schinken, Fallers hausgemachter Kartoffelsalat

Gemischter Brotkorb

Großes Grillbuffet



ab 30 Personen

Schweinesteaks – raffiniert gewürzt – vom saftigen Hals und mageren Rücken, in unserer hauseigenen Gewürzmischung eingelegt

Medallions vom Putenfilet
mit Tomaten-Kräuter-Würzung

Putenfilets am Spieß
in Currymarinade

Zarte Rindersteaks
aus der Hüfte (**nur süddeutsche Färse**) geschnitten in feiner Kräutermarinade oder pikant mit schwarzem Pfeffer

Lammkoteletts
mit Olivenöl und Kräutern der Provence

Zarte Hähnchenbrust
raffiniert gewürzt, auch als Grillspieß

Pikante Merguez nach Originalrezept
Rostbratwürste und kleine Freiburger Grillwürste

Mediterrane Gemüsespieße und Halloumi-Grillkäse

Zu den Fleischspezialitäten reichen wir hausgemachte Grillsoßen, Kräuter- und Gewürzbutter sowie Senf, Ketchup und Harissa

Bei den Steaks achten wir auf kleine Schnittgewichte, damit jeder von allem essen kann.

Sommerliches Salatbuffet

Gartenfrische Blattsalate, fein geraspelter Karottensalat, marinierter Gurkensalat mit Mais und Dill verfeinert, mediterraner Nudelsalat, Salat von Kirschtomaten und Mozzarella-Kugeln, griechischer Bauernsalat mit Feta, Tomaten und Gurken, und Fallers hausgemachter Kartoffelsalat

Gemischter Brotkorb

Preis pro Person inkl. ges. MwSt € 17,20

Mediterranes Grill- und Salatbuffet



ab 40 Personen

Der besondere Fischgenuss vom Grill:

Black Tiger Garnelen

mit feiner Zitronenmarinade

Lachsfilet im Buchenspan

Deutsche Färsse = Rindfleisch pur

Medaillons aus dem Herz der Hüfte geschnitten

Grillspieße nach Texas Art

Freiland-Geflügel, leicht und schmackhaft:

Steaks aus der Putenbrust

Grillspieße von der Hähnchenbrust

Pollo fino (Hähnchenoberkeule) mit Haut, ohne Knochen

Aus der Region:

Lammkoteletts eingelegt in Olivenöl und ausgesuchten Kräutern mit leichter Knoblauchnote

Zartes vom Schwein:

Grillspieße vom Schweinefilet im Speckmantel

Nicht nur für Vegetarier:

Gemüsespieße und Halloumi-Grillkäse

Würste aus eigener Herstellung:

Pikante Merguez, Rostbratwürste

Käseknacker im zarten Saitling

und kleine Grillwürste ohne Haut

Zu den Fleischspezialitäten reichen wir hausgemachte Grillsoßen
Kräuter- und Gewürzbutter, Senf, Ketchup und Harissa

Bei den Steaks achten wir auf kleine Schnittgewichte,
damit jeder von allem essen kann.

Fortsetzung nächste Seite

Mediterranes Grill- und Salatbuffet



Große Auswahl an feinsten Antipasti

Gegrillte Champignons in Olivenöl, verschiedene Oliven, Artischockenherzen, Cipolline in Balsamicoessig, gegrillte und marinierte Auberginen, sonnengetrocknete Tomaten in Olivenöl eingelegt mit Kräutern und Knoblauch, gefüllte Weinblätter und milde Peperoni

Sommerliches Salatbuffet

Gartenfrische Blattsalate mit gerösteten Sonnenblumenkernen, fein geraspelter Karottensalat, mariniertes Gurkensalat, Salat von Kirschtomaten und Mozzarellakugeln, mediterraner Bohnensalat, Couscous-Salat mit feiner Minznote, italienischer Nudelsalat, Hirtsalat mit mildem Feta, Fallers hausgemachter Kartoffelsalat

Gemischter Brotkorb

Preis pro Person inkl. ges. MwSt € 20,90

Wo reift unser DryAged Beef?

In unserem Ladengeschäft lässt sich Ihr Kotelett bis zur optimalen Reife begleiten: Man sieht, wie sich das Fleisch von Woche zu Woche positiv in seinem Reifestadium verändert



**Nach 4 Wochen herangereift:
Unvergleichlich aromatisch-zarter
Fleischgenuss**

← 4. Reifeweche

← 3. Reifeweche

← 2. Reifeweche

← 1. Reifeweche