

# Preisliste Partyservice Herbst- und Wintermenüs Desserts



Gerne haben wir auch in dieser Saison wieder einige feine saisonale Menüs für Sie zusammengestellt. Wir wünschen viel Spaß beim Auswählen...



Genießen Sie die Herbst- und Winterzeit mit Fallers Partyservice



Metzgerei Faller GmbH  
79232 March-Holzhausen  
Vörstetter Straße 1  
Telefon 07665 4440  
Telefax 07665 400311

[info@metzgerei-partyservice-faller.de](mailto:info@metzgerei-partyservice-faller.de)  
[www.metzgerei-partyservice-faller.de](http://www.metzgerei-partyservice-faller.de)



ab 20 Personen

## Hauptgang

Geschmorte Rinderschulter von der Färsche und Schweinebraten nach Hausfrauenart gefüllt in einer kräftigen Rotweinsoupe mit Wurzelgemüse

Als Beilagen reichen wir Gemüse-Bandnudeln, hausgemachtes Kartoffelgratin sowie feines Apfelrotkraut

**Bei diesem Menü erhalten Sie das Fleisch servierfertig geschnitten in der Soupe**

---

Preis pro Person, ohne Geschirr, ohne Service (inkl. 7 % MwSt.) € 11,90

Preis pro Person, mit Geschirr, ohne Service (inkl. 19 % MwSt.) € 14,90

---

# Menü 1

ab 20 Personen

Rinderhochrippe von der Färse,  
punktgenau gegrillt, an einer Bratensoße,  
mit Rotwein verfeinert

Herzhafter Schmorbraten vom Schweinekamm  
an einer feinen Champignon-Rahmsoße

Dazu servieren wir Knöpfe,  
unser bekanntes Kartoffelgratin  
sowie Apfelrotkraut und  
karamellisiertes Karottengemüse

---

Preis pro Person, ohne Geschirr, ohne Service (inkl. 7 % MwSt.) € 14,60

---

Preis pro Person, mit Geschirr, ohne Service (inkl. 19 % MwSt.) € 17,90

---

## Menü 2

ab 20 Personen



Zarte, auf Gemüse gebratene Hähnchenbrust  
an einer feinen Rahmsoße

Medaillons vom Schweinefilet  
an einer Champignon-Rahmsoße

Als Beilage servieren wir Bandnudeln  
und ein mit Käse goldbraun überbackenes  
Gemüse-Kartoffel-Gratin

---

Preis pro Person, ohne Geschirr, ohne Service (inkl. 7 % MwSt.) € 12,50

Preis pro Person, mit Geschirr, ohne Service (inkl. 19 % MwSt.) € 15,60

---

## Menü 3

ab 20 Personen



Fallers Rinderrouladen,  
geschmort in einer feinen Bratensoße

Schweinerouladen aus der Oberschale,  
gefüllt mit Champignons, Kräutern und  
Zwiebelchen, in einer Rahmsoße

Als Beilagen servieren wir breite Nudeln,  
Kartoffelbrei sowie frisches Wintergemüse

---

Preis pro Person, ohne Geschirr, ohne Service, (inkl. 7 % MwSt.) € 15,90

Preis pro Person, mit Geschirr, ohne Service, (inkl. 19 % MwSt.) € 19,50

---

# Menü 4

ab 20 Personen



Duett vom Puten- und Schweinefilet  
in einer Rahm- und Champignon-Rahmsoße

Dazu reichen wir goldbraun überbackenes  
Kartoffelgratin, frische Butterspätzle  
und Marktgemüse

---

Preis pro Person, ohne Geschirr, ohne Service (inkl. 7 % MwSt.) € 14,90

Preis pro Person, mit Geschirr, ohne Service (inkl. 19 % MwSt.) € 18,20

---

# Menü 5

ab 20 Personen



Von der Färsenkeule:  
Rinderbraten extra mager in einer  
kräftigen Bratensoße

Zarter geschmorter Grillbraten  
vom saftigen Schweinekamm,  
gefüllt nach Hausfrauenart  
an einer feinen Champignon-Rahmsoße

Als Beilagen servieren wir Kartoffel- und  
Semmelknödel, feine Rahmkarotten  
und Rosenkohl

---

Preis pro Person, ohne Geschirr, ohne Service (inkl. 7 % MwSt.) € 15,80

Preis pro Person, mit Geschirr, ohne Service (inkl. 19 % MwSt.) € 19,30

---

# Menü 6

ab 20 Personen



Zartes Rehglasch aus heimischer Jagd  
in einer feinen Wildsoße

Dazu empfehlen wir Spätzle und Preiselbeerbirnen

Jungschweinerücken, am Stück gegrillt  
in einer feinen Waldpilzsoße

Dazu reichen wir ein mit pikantem Käse  
überbackenes Kartoffelgratin, Apfelrotkraut  
und Rahmwirsing

---

Preis pro Person, ohne Geschirr, ohne Service (inkl. 7 % MwSt.) € 17,20

Preis pro Person, mit Geschirr (**doppelt**), ohne Service (inkl. 19 % MwSt.) € 22,50

---



# Menü 7

ab 20 Personen



Geschmorte Kalbsschulter  
an einer feinen Kräuterrahmsoße

Auf Gemüsestreifen gebratene Putenbrust  
an einer Rahmsoße

Als Beilagen servieren wir Festtagsnudeln,  
Kartoffelgratin, Karottengemüse  
und Schwarzwurzeln

---

Preis pro Person, ohne Geschirr, ohne Service (inkl. 7 % MwSt.) € 16,00

Preis pro Person, mit Geschirr, ohne Service (inkl. 19 % MwSt.) € 19,50

---

# Menü 8

ab 20 Personen



Hirschgulasch in einer fein abgeschmeckten Wildsoße

Gewürzbraten vom saftigen Schweinekamm auf Schmorgemüse an einer mit Rotwein verfeinerten Bratensoße

Als Beilagen servieren wir Semmel- und Kartoffelknödel sowie Apfelrotkraut und Rosenkohl

---

Preis pro Person, ohne Geschirr, ohne Service (inkl. 7 % MwSt.) € 15,40

Preis pro Person, mit Geschirr (**doppelt**), ohne Service (inkl. 19 % MwSt.) € 20,50

---

## Salate

### Großer Feldsalat mit Speck und Croutons

---

Preis pro Person, ohne Geschirr, ohne Service (inkl. 7 % MwSt.)	€ 5,00
Preis pro Person, mit Geschirr, ohne Service (inkl. 19 % MwSt.)	€ 6,00

---

### Kleiner Feldsalat mit Speck und Croutons

---

Preis pro Person, ohne Geschirr, ohne Service (inkl. 7 % MwSt.)	€ 4,00
Preis pro Person, mit Geschirr, ohne Service (inkl. 19 % MwSt.)	€ 5,00

---

### Winterlicher Blattsalat

---

Preis pro Person, ohne Geschirr, ohne Service (inkl. 7 % MwSt.)	€ 2,90
Preis pro Person, mit Geschirr, ohne Service (inkl. 19 % MwSt.)	€ 3,90

---

### **Winterliches Vorspeisenbuffet**

Feldsalat mit Speck und Croutons

Fächer vom Wildschinken und  
heiß gegerter Entenbrust

Über Buchenholz geräuchertes Forellenfilet

Dazu ofenfrisches Baguette und Wurzelbrot

---

Preis pro Person, ohne Geschirr, ohne Service (inkl. 7 % MwSt.) € 11,90

---

Preis pro Person, mit Geschirr, ohne Service (inkl. 19 % MwSt.) € 14,90

### **Suppe**

Hausgemachte Nudel- oder Flädlesuppe

---

Preis pro Person, ohne Geschirr, ohne Service (inkl. 7 % MwSt.) € 2,80

---

Preis pro Person, mit Geschirr, ohne Service (inkl. 19 % MwSt.) € 4,10

## Desserts

Quarkmousse mit leichter Zimtnote  
Mousse au Chocolat mit Kirschen verfeinert  
Frischer Obstsalat

---

Preis pro Person, ohne Geschirr, ohne Service (inkl. 7 % MwSt.) € 4,30

Preis pro Person, mit Geschirr, ohne Service (inkl. 19 % MwSt.) € 5,70

Duett von heller und dunkler  
Mousse au Chocolat mit Beerengrütze

---

Preis pro Person, ohne Geschirr, ohne Service (inkl. 7 % MwSt.) € 4,30

Preis pro Person, mit Geschirr, ohne Service (inkl. 19 % MwSt.) € 5,70

Tiramisu mit Scheiben vom Bratapfel  
Lockere Quarkmousse mit Orangen verfeinert

---

Preis pro Person, ohne Geschirr, ohne Service (inkl. 7 % MwSt.) € 5,30

Preis pro Person, mit Geschirr, ohne Service (inkl. 19 % MwSt.) € 6,90

## Desserts

Apfelrahmcreme mit leichter Zimtnote  
Helle Mousse mit Nüssen und Honig verfeinert

---

Preis pro Person, ohne Geschirr, ohne Service (inkl. 7 % MwSt.) € 4,30

Preis pro Person, mit Geschirr, ohne Service (inkl. 19 % MwSt.) € 5,70

---

Quarkmousse mit Zimt-Zwetschgen  
Lockere Schokomousse  
Frischer Obstsalat

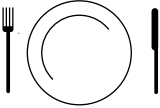
---

Preis pro Person, ohne Geschirr, ohne Service (inkl. 7 % MwSt.) € 5,30

Preis pro Person, mit Geschirr, ohne Service (inkl. 19 % MwSt.) € 6,90

---

- Service
- Beratung
- Kontakt



Die genannten Preise verstehen sich brutto inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Auf Wunsch werden Sie an Ihrem Buffet von unserem geschulten Service-Personal betreut.

Falls Service am Buffet gewünscht wird, muss das gesamte Menü mit 19% MwSt. berechnet werden.

Haben Sie andere Wünsche oder Vorstellungen, sprechen Sie uns einfach an. Gerne stellen wir für Sie ein individuelles Angebot Ihren Wünschen entsprechend zusammen.

Wenn Sie einen vegetarischen Teil wünschen, können wir problemlos mit Ihnen etwas Passendes zu Ihrem Menü aussuchen.

Ihr Ansprechpartner für unseren Kundenservice:

**Wolfgang Pätzold, Telefon 07665 4440**