

PREISLISTE PARTYSERVICE FRÜHJAHR 2020

Menüs für Ihre Kommunions- und Konfirmationsfeier zu Hause

Die Menüs wurden so zusammengestellt,
dass Sie Ihre Feier in den eigenen vier Wänden in aller Ruhe
genießen können.

Sie holen Ihr Essen in beheizbaren Wärmebehältern ab. Das gesamte
Equipment zum Warmhalten der Speisen stellen wir ab 20 Personen zur
Verfügung. Den Fleischteil erhalten Sie servierfertig portioniert, so dass
für Sie das Aufschneiden usw. entfällt. Alle angegebenen Preise sind
Bruttopreise inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.

Wenn Sie noch Fragen haben, rufen Sie uns an,
wir nehmen uns gerne Zeit für Sie.



Ihr Ansprechpartner: Wolfgang Pätzold



Metzgerei Hubert 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

Spezialitäten aus Fallers Partyküche
Festtagsmenü 1



ab 15 Personen

V O R S P E I S E

Rinderkraftbrühe

mit hausgemachten Flädle

oder

Blattsalat vom Markt

mit gerösteten Kernen

H A U P T G A N G

Zarte Putenbrust

mit einer feinen Gemüsefüllung, geschnitten,
in einer mediterranen Rahmsauce

Schmorbraten vom saftigen Schweinekamm

geschnitten, in einer kräftigen Bratensoße,
mit Wurzelgemüse verfeinert

Dazu reichen wir

Bandnudeln

und

goldbraun überbackenes

Gemüse-Kartoffelgratin

Preis p. Person ohne Geschirr (inkl. 7 % MwSt.) € 14,20

Preis p. Person mit kompl. Geschirr (inkl. 19 % MwSt.)..... € 18,60

Spezialitäten aus Fallers Partyküche
Festtagsmenü 2



ab 15 Personen

V O R S P E I S E

Hausgemachte Nudelsuppe

mit frischem Schnittlauch

H A U P T G A N G

Jägerbraten vom Schweinekamm

geschnitten, in einer Bratensoße mit Champignons

Zarte, nach Hausfrauenart gefüllte Putenbrust

geschnitten, in einer feinen Rahmsoße

Dazu reichen wir

ofenfrisches, goldbraun überbackenes

Kartoffelgratin

und

frische Butterspätzle

sowie

eine große Gemüseauswahl

frisch vom Markt

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

Preis p. Person mit kompl. Geschirr (inkl. 19 % MwSt.)..... € 22,60

ab 15 Personen

V O R S P E I S E

Gartenfrische Blatt- und hausgemachte Rohkostsalate

mit ofenfrischem Baguette

H A U P T G A N G

Putenbrust Venezia

mit einer feinen Tomaten- und Oregano-Note, geschnitten, in einer mediterranen Rahmsoße

Zarte, im Ofen gebackene Kalbsschulter

mit Salbei und Thymian verfeinert, geschnitten, in einer Rahmsoße

Als Beilage servieren wir

Fettuccine

und

goldbraun überbackenes

italienisches Gemüse-Kartoffelgratin

mit Ratatouille-Gemüse und Mozzarella

Preis p. Person ohne Geschirr (inkl. 7 % MwSt.) € 18,40

Preis p. Person mit kompl. Geschirr (inkl. 19 % MwSt.)..... € 23,40

Festtagsmenü 4

ab 15 Personen

V O R S P E I S E

Gartenfrische Blattsalate

mit ofenfrischem Baguette

H A U P T G A N G

Pollo fino

(Hähnchenoberkeulen ohne Knochen)
knusprig auf der Haut gebraten

Kleine Schnitzel vom Putenfilet

in Cornflakes-Panade

Dazu reichen wir

eine feine Rahmsoße

Als Beilage servieren wir hausgemachtes

Kartoffelgratin

und

bunte Farfalle

sowie

Erbsen-Karotten-Gemüse

Preis p. Person ohne Geschirr (inkl. 7 % MwSt.) € 17,00

Preis p. Person mit kompl. Geschirr (inkl. 19 % MwSt.)..... € 21,90

Festtagsmenü 5

ab 15 Personen

V O R S P E I S E

Nudelsuppe

oder

Blattsalat

vom Markt mit gerösteten Kernen

H A U P T G A N G

Duo vom Puten- und Schweinefilet

in einer Rahm- und Champignonrahmsauce

Dazu reichen wir

goldbraun überbackenes

Kartoffelgratin

und

frische Butterspätzle

sowie

eine kleine

Gemüseauswahl

Preis p. Person ohne Geschirr (inkl. 7 % MwSt.) € 18,50

Preis p. Person mit kompl. Geschirr (inkl. 19 % MwSt.)..... € 23,50

ab 15 Personen

V O R S P E I S E

Auswahl an gartenfrischen Blatt- und Rohkostsalaten

mit ofenfrischem Baguette

H A U P T G A N G

Geschmorte Rinderschulter von der Färse

geschnitten, in einer kräftigen mit Rotwein
verfeinerten Bratensoße

Winzerbraten vom saftigen Schweinekamm

geschnitten, in einer kräftigen Bratensoße mit Wurzelgemüse

Dazu reichen wir

mit pikantem Käse überbackenes

Kartoffelgratin

und

breite Nudeln

Preis p. Person ohne Geschirr (inkl. 7 % MwSt.) € 17,50

Preis p. Person mit kompl. Geschirr (inkl. 19 % MwSt.)..... € 22,70

ab 15 Personen

V O R S P E I S E

Gartenfrischer Blattsalat

mit gerösteten Sonnenblumenkernen,
Kirschtomaten mit Mozzarellakugeln,
gegrillte Champignons in Olivenöl, Artischockenherzen,
gegrillte und marinierte Auberginen, getrocknete Tomaten

Dazu reichen wir

ofenfrisches Baguette und Ciabatta

H A U P T G A N G

Schweinebraten Fiorentina

mit Rosmarin und Thymian mariniert, geschnitten,
in einer kräftigen Rotweinsoße

Putenfilet Roma

mit ausgesuchten Gewürzen, in einer italienischen Rahmsoße

Dazu reichen wir

Gemüse-Fettuccine

und kleine, in Butter geschwenkte

Kartöffelchen

Preis p. Person ohne Geschirr (inkl. 7 % MwSt.) € 18,90

Preis p. Person mit kompl. Geschirr (inkl. 19 % MwSt.)..... € 23,90

ab 15 Personen

DESSERTS

**Feine Cappuccino-Mousse
Exotischer Obstsalat**

Preis p. Person ohne Geschirr (inkl. 7 % MwSt.) € 4,80

Preis p. Person mit kompl. Geschirr (inkl. 19 % MwSt.) € 6,70

**Frischer Obstsalat
Hausgemachtes Tiramisu**

Preis p. Person ohne Geschirr (inkl. 7 % MwSt.) € 5,70

Preis p. Person mit kompl. Geschirr (inkl. 19 % MwSt.) € 7,20

**Dunkle Mousse au Chocolat
Lockere Topfenmousse mit Limetten verfeinert**

Preis p. Person ohne Geschirr (inkl. 7 % MwSt.) € 4,80

Preis p. Person mit kompl. Geschirr (inkl. 19 % MwSt.) € 6,70

**Panna cotta mit Fruchtmarmelade
Hausgemachtes Tiramisu**

Preis p. Person ohne Geschirr (inkl. 7 % MwSt.) € 5,90

Preis p. Person mit kompl. Geschirr (inkl. 19 % MwSt.) € 7,30

Kleines, festlich garniertes Abendarrangement

ab 20 Personen



**Auserlesene rohe und gekochte Schinken-
spezialitäten mit reichlich Melone garniert**

Feinste Bratenspezialitäten von Schwein und Pute

Festlicher Pastetenwurst

**Ausgesuchte internationale Käsesorten
mit frischem Obst garniert**

Dazu reichen wir

einen gemischten Brotkorb

Preis pro Person.....€ 9,80

ohne Brotkorb:

Preis pro Person.....€ 8,80

Dieses Buffet kann wahlweise ergänzt werden durch:

Auswahl an Roh- und Feinkostsalaten, z. B.

- Geflügelsalat
- Feinschmeckersalat
- Griechischer Hirtensalat
- Tomaten-Mozzarella-Platte mit frischem Basilikum

Preis pro Person zuzüglich.....€ 4,50

Fischvariation

- mit Lachs
- mit über Buchenholz geräuchertem Forellenfilet
mit Sahnemeerrettich und Preiselbeersahne

Preis pro Person zuzüglich.....€ 5,80

Preis p. Person ohne Geschirr (inkl. 7 % MwSt.)

Mit dem Erscheinen dieser Preisliste verlieren vorhergehende
ihre Gültigkeit. Preise gültig ab: 15.02.2020